

第 29 届中国厨师节津菜展示展台须知

此次活动是由主题展台（12 台）及集体展台（10 台）；体现各单位的特色与风采，要求：主题突出，整洁、美观、大方，其所展菜品造型美观，色泽鲜艳，标新立异。

1.菜牌设计（12 个圆台宴席展由各参展单位自行设计，其它集体展台由协会统一制作）：各参展单位根据整体、台型的布局可进行有个性的设计，比例恰当，色调和谐。

2.餐具架托的标识：请各单位将自带的各种器具贴在不明显之处，以便撤台时各自取回，以免拿错或丢失。

3.布展时间与撤台时间：请按照活动整体时间安排进行布展与撤台，随时听从指挥，不得擅自行动。

4.菜品展示食材的规定：所有菜品不得使用国家明令规定的动物原料，如：鲍鱼、燕窝、鱼翅等。

5.展示菜品的制作要求：请计划好参展的时间，保证菜品的新鲜，艳丽而不含腐变有异味，做好保鲜处理。

6.菜品在撤台阶段的要求：请务必将本单位参展所有菜点一并打包带回进行处理，不得丢弃现场，否则将影响奖项的获得。

7.参展单位菜点的奖励办法：此次所有展台的作品均由中烹协评委予以评定并列入第八届全国烹饪技能比赛专项

赛成绩，核发相应的奖项证书。

8.请各单位配备一名执台讲解员进行现场推介本单位特色菜点宣传工作。

备注说明：

1. 在此项活动的布展过程中，本着综合考虑各展台的效果，请选一名负责人与具体负责同志对接，以达到最佳效果而进行联系协调，不得随意更改或自行变动。

2. 请“三绝”及 12 家企业务必于 9 月 9 日前将企业门头及经典菜的照片发至协会邮箱，以便统一制作背板。

3. 9 月 12 日上午 8:30 在天津津利华大酒店风华厅进行展台全要素演练，由相关领导审核，请准时到场。

4. 全要素演练之后，最终确定展台菜品及制作人，一经确定，不能改变。

综上所述，请各位负责同志认真贯彻该须知的要求，为圆满完成此项活动，展示天津餐饮厨师之风彩，共同打造津菜精彩而努力工作。

天津市烹饪协会
第 29 届厨师节工作组
2019 年 9 月 4 日