**PHIẾU CHẤM**

**“ CUỘC THI GÓI BÁNH CHƯNG” TRONG NGÀY TẾT DÂN TỘC NĂM 2018**

LỚP:………………

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Tiêu chí đánh giá cho điểm của BGK** | **Điểm** | **Điểm BGK** | **Ghi chú** |
| Nguyên liệu( 30 điểm) | - Lá sạch, tươi, không nhầu nát khô héo. | 5 |  |  |
| - Gạo nếp được vo sạch, để ráo nước không lẫn chấu, sạn. | 5 |  |  |
| - Đậu được đồ trước hoặc ngâm tách vỏ sạch. | 5 |  |  |
| - Thịt lợn ba chỉ làm sạch bì, thái miếng bao diêm, độ dày vừa phải, được tẩm ướp hạt tiêu, mắm, muối, mỳ chính, hành khô, tạo được mùi thơm ngọt khi ngửi. | 5 |  |  |
| - Lạt buộc mềm, không dầy quá hoặc mỏng quá, đều đặn từ đầu đến cuối. | 5 |  |  |
| - Khuyến khích sử dụng khuôn để gói bánh. | 5 |  |  |
| Thao tác gói bánh(20 điểm) | - Dứt khoát, làm đâu được đấy, không tháo ra tháo vào.  | 10 |  |  |
| - Đặt lá đúng mặt, gấp lá đẹp mắt (Bánh chưng xanh) | 10 |  |  |
| Hình dáng bánh(30 điểm) | - Bánh 4 góc vuông vắn, không bị xẹp hay méo. | 10 |  |  |
| - Lạt buộc chặt, cân đối, được căn chỉnh đẹp mắt | 10 |  |  |
| - Lá được xắp xếp đẹp mắt, tạo hình cân đối. | 10 |  |  |
| Thời gian gói bánh(20điểm) | - Lớp nhanh nhất | 20 |  |  |
| - Lớp thứ hai | 15 |  |  |
| - Lớp thứ ba | 10 |  |  |
| - Lớp thứ tư | 5 |  |  |
| - Lớp thứ 6;7 | 0 |  |  |
| **Tổng điểm** |  |  |  |

**GIÁM KHẢO CHẤM**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*

 ……………………………………….

**PHIẾU CHẤM**

**CUỘC THI “DÃ BÁNH GIẦY” TRONG NGÀY TẾT DÂN TỘC 2018**

LỚP: ……………………..

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Các tiêu chí để BGK đánh giá** | **Thang điểm** | **Điểm BGK** | **Ghi chú** |
| **Dã bánh nhanh****-** Đội dã nhanh nhất cho điểm tối đa- Các đội sau đó lần lượt trừ 1,0 điểm | **20** |  |  |
| **Trang trí đẹp, bắt mắt, ý nghĩa**- Trang trí đẹp, độc đáo, bắt mắt cho 5,0 điểm- Trang trí có nội dung và ý nghĩa sâu sắc cho tối đa 5,0 điểm | **10** |  |  |
| **Bánh nặn tròn, đều**- Bánh nặn tròn cho 5,0 điểm- Bánh nặn đều tay cho 5,0 điểm | **10** |  |  |
| **Bánh được dã mịn**- Bánh dã mịn màng cho điểm tối đa- Bánh dã chưa mịn tùy mức độ BGK cho điểm tương thích (không tối đa) | **20** |  |  |
| **Bánh có mùi thơm, vị ngon**- Bánh có vị thơm của gạo, lá gói hoặc hương vị đặc trưng của thực phẩm cho 5,0 điểm- Bánh ăn ngon khi nếm thử 5,0 điểm | **10** |  |  |
| **Bánh đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm**- Bánh sạch sẽ, màu sắc đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm cho điểm tối đa- Bánh làm mất vệ sinh VD: Không rửa lá bánh, dùng tay trực tiếp làm, thực phẩm để mất vệ sinh, khu vực làm bánh không hợp vệ sinh … tùy mức độ BGK trừ điểm  | **20** |  |  |
| **Có đồ chấm bánh đặc trưng, phù hợp**- Có đồ chấm ngon, phù hợp với món bánh Giầy cho tối đa điểm- Có đồ chấm nhưng không phải tự làm hoặc đơn giản cho nửa số điểm- Không có đồ chấm không cho điểm | **10** |  |  |
| **Tổng điểm** | **100** |  |  |

**GIÁM KHẢO CHẤM**

*(Ký, ghi rõ họ tên)*

*………………………………………..*