**“一带一路”国际食品教育科技联盟国际学生创意大赛暨2021年“口味王”烘焙类传统食品创意主题赛**

**评审程序及标准**

（1）入围策划书及制作视频：

主办方邀请专家对收到的计划书及视频进行盲审，筛选一定数量优秀作品入围决赛。技术评审标准（满分100分）：指标主要包括立意与创新性（30分）、传统食品特色定位（25分）、产品营养健康配方特性（15分）、产品生产工艺先进性（15分）、产品商业化可能性（15分）。

（2）决赛产品评审标准（满分100分）：指标主要包括创新性（30分）、风味及口感（20分）、营养配方合理性（20分）、产品商业化潜力（20分）、产品外观造型设计（10分）。

**联络方式**

联系人：杨光宝、王文燕、宋阳

电话：0510-85917051

1. mail：1019077036@qq.com （江南大学食品学院烘焙俱乐部）