

中国食文化研究会

江苏省烹饪协会

关于举办“汤山·首发保传杯”

2025 苏菜烹饪创新菜邀请赛的通知

徜十三苑园林盛境 品十三辰苏味传奇

各省烹饪餐饮行业协会（商会）、各有关单位：

为以美食赛事为纽带激活地方消费潜力，推动汤山餐饮产业与文旅、农业深度融合，助力区域经济高质量发展，同时传承中华优秀传统文化，培育餐饮技能人才。经研究决定，由中国食文化研究会与江苏省烹饪协会联合主办的“汤山·首发保传杯”2025 中国苏菜烹饪创新菜邀请赛将于9月23日举办。现将有关活动方案通知如下：

一、组织机构

主办单位：

中国食文化研究会

江苏省烹饪协会

南京汤山温泉度假区管理委员会

承办单位：

南京首建投建设发展有限公司

协办单位：

保利文化传播有限公司

中传文创投资有限公司

味道（北京）文化传媒有限公司

南京六朝华彩影视科技有限公司

媒体支持：中国手工艺网、文化报、抖音、快手、小红书等

二、时间、地点

时 间：2025 年 9 月 22-23 日

地 点：南京江宁区汤山金乌阁公园

三、活动内容

（一）个人赛

- 1、每位选手现场制作一道创新菜，突出“科学、味道、特色、营养、健康”。
- 2、参赛选手自备原材料，作品为 6 人量，时间 60 分钟。
- 3、特殊工具、调味料、容器自带，现场只提供基本调味品。
- 4、参赛作品不提倡过分点缀装饰，不得使用高档原料（如鱼翅、燕窝、江鲜）等，保护性野生动植物作为原料、人工色素、国家禁止的添加剂或调味剂等。
- 5、比赛结束后，请自行打包带回利用，一旦发现浪费现象，将取消全部奖项。

（二）团体赛

1、每队由3人组成，需以单位名义报名。宴席内容包括凉菜6道、热菜8道、主食1道、汤1道、甜点1道、水果1道。菜点搭配合理，具有地方代表性的中餐特点、鲜明的风味特色，并符合人们营养平衡的要求。

2、以常见的原料为主，具有一定的文化、品牌内涵，有一定推广价值。

3、赛前需提交《宴席设计书》，内容包括宴席主题、菜点名称、宴席特点等。

4、限时60分钟完成一桌宴席展示，选手可以提前加工，提前布置。

5、选手请佩戴好号牌，提前入场，结束后，请自行打包带回利用，不得有浪费现象。

四、奖项设置

（一）本次比赛本着公平、公正、公开的原则评判。根据总分高低，评出特金奖10%、金奖20%、银奖30%、优秀奖若干名。以上奖项均由中国食文化研究会和江苏省烹饪协会联合授予荣誉证书及牌匾。

（二）通过团体赛展示，评选出“最佳宴席设计奖”、“宴席传承创新奖”、“特色主题宴席奖”。以上奖项均由中国食文化研究会和江苏省烹饪协会授予荣誉证书及牌匾。

五、注意事项

(一) 比赛现场只提供常用灶具、工具、常规调料。参赛选手根据自己的实际情况准备所有原材料。特殊工具、特殊调料自备。

(二) 本次比赛不收取报名费，为选手提供食材补助，并统一安排赛事期间食宿，相关费用由主办方承担。

六、联系方式

中国食文化研究会

高子新 13621310387

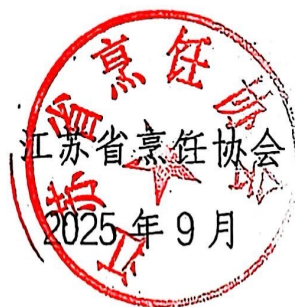
江苏省烹饪协会

范迪平 13770756741

牛子欣 17365497917

附件1：个人赛报名表

附件2：团体赛报名表



附件 2

团体报名表

单位名称					
菜品名称					
参赛选手	姓名	性别	职务	联系电话	备注
菜点名称					
原料成本					
制作方法					
宴席特点:					
单位意见: (盖章) 年 月 日			协会审核意见: (盖章) 年 月 日		