

海东市人民政府办公室文件

东政办〔2025〕16号

海东市人民政府办公室 关于印发海东市 2025 年首届“传承 河湟味道·品味美食盛宴”美食 大赛方案的通知

各县区人民政府，海东工业园区管委会，市政府有关部门：

《海东市 2025 年首届“传承河湟味道·品味美食盛宴”美食大赛方案》已经市政府同意，现印发给你们，请认真组织实施。

2025 年 3 月 21 日

海东市 2025 年首届“传承河湟味道·品味美食盛宴”美食大赛方案

为进一步弘扬河湟饮食文化，挖掘和传承河湟美食技艺，促进海东市餐饮行业的交流与发展，根据《青海省人民政府关于印发青海省促进服务消费高质量发展实施方案的通知》（青政〔2025〕5号）等文件精神，举办海东市首届“传承河湟味道·品味美食盛宴”美食大赛活动。为确保大赛的顺利举办，结合实际，特制定本方案。

一、总体要求

以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，聚焦打造国际生态旅游目的地，深入挖掘海东特色美食资源，促进海东餐饮行业交流与创新，推出一批富有河湟特色的名菜、名厨、名店、名小吃，推广海东河湟特色美食，展示河湟地域民俗风情，为传承和弘扬民间特色饮食文化餐饮企业和优秀厨师提供公平、公正、公开的竞技舞台，提升烹饪技艺水平，培育餐饮人才，引领绿色环保、安全健康、营养美味的饮食新风尚，打造独特的地方特色饮食文化品牌，推动文商旅深度融合，促进全市旅游餐饮行业高质量发展。

二、活动主题

传承河湟味道·品味美食盛宴

三、主办、承办、协办单位

主办单位：海东市商务局

海东市文体旅游广电局

海东市市场监督管理局

承办单位：政府采购第三方服务单位

协办单位：青海省餐饮行业协会等活动服务单位

四、参赛对象

全市具有影响力、口碑好、实力强、有特色的从事河湟特色菜品、小吃等餐饮美食的商家企业。

五、赛事安排

（一）初赛阶段：网络报名与网络初选

1. **报名渠道：**3月20日—3月31日开通活动官方微信公众账号，开发“海东市首届‘传承河湟味道·品味美食盛宴’大赛”小程序，设置活动报名、投票、互动留言等功能，及时发布活动动态，与参与者互动交流。

2. **报名时间：**4月1日—4月15日，各参赛商家企业通过微信、抖音等搜索“海东市首届‘传承河湟味道·品味美食盛宴’大赛”小程序填报报名信息和参赛菜品即可线上报名。

3. **网络投票：**4月16日—4月30日，通过官方线上投票系统，结合河湟美食节活动，邀请全网网民为各县区商家企业参赛作品投票，每人每天可投票一次，投票截止日当天各县区排名前20名商家进入复赛环节，共120家。

（二）复赛阶段：资格审查与现场评选

1. **资格审查：**5月1日—5月10日，经网络投票入围复赛的商家携营业执照和法人（负责人）、厨师身份证复印件到

所在县区商务部门进行资格审核，县区商务部门对商家、法人（负责人）、厨师入围资格、网络舆情、食品安全、诚信经营等情况进行审核，通过审查，与商家签订参赛承诺书，并颁发参赛证。

2. 现场评选：5月11日—5月20日，各县区组织本县区入围复赛商家在本县区开展复赛现场评选，各参赛商家凭参赛证进入比赛现场，现场烹饪制作参赛美食，由邀请的相关专家学者和游客群众分别组成的美食评委和大众评审团依据色、香、味、形、创意、文化内涵、营养卫生等方面进行打分评选。

3. 入围决赛：5月21日—5月26日，各县区对所有复赛参赛商家按照评分从高到低进行排序，排名前10的商家上报赛事组委会，进入决赛环节。

（三）决赛阶段：技艺比拼与竞赛奖励

1. 抽签排序：6月1日，入围决赛的各县区参赛商家凭参赛证到比赛现场（待定）进行抽签，确定比赛顺序和工位，熟悉比赛场地。

2. 现场评选：6月2日，各参赛商家凭参赛证进入比赛现场，现场烹饪制作参赛美食，讲解美食、商家历史文化故事，经由邀请的相关美食、文化等领域专家学者从美食、厨艺、商家经营等方面进行打分，分数由高到低进行排序后，分别评选出海东名菜、名小吃、名厨、名店。

3. 竞赛奖励：入围海东特色名菜、名小吃、名厨、名店的商家和厨师，由赛事组委会分别授予年度“河湟特色名菜”

“河湟名小吃” “河湟美食名店” “河湟美食名厨”等称号，并颁发证书、奖牌和奖金。（比赛流程及规则详见附件）

六、主要活动内容

（一）启动仪式。4月，结合全市杏花节、梨花节、桃花节活动，举行海东市首届“传承河湟味道·品味美食盛宴”大赛启动仪式（场地待定），邀请相关领导及相关行业部门参加。发布大赛背景、流程及规则等。

（二）河湟美食节暨文商旅嘉年华。3月份起，结合花儿名家演唱会、青超联赛、沿黄河马拉松赛等文化、体育、旅游活动，在各县区开展“2025河湟美食节暨文商旅嘉年华”活动，在活动现场设置美食展销区、特色商品展销区、游乐区等，展示海东河湟特色美食和商品，讲解美食背后的历史文化和制作工艺，丰富美食、购物体验，促进农体文商旅深度融合。

（三）河湟美食文化论坛。6月，结合2025青海省丝路花儿艺术节，举办河湟美食文化论坛，邀请专家学者讲述河湟美食的历史渊源、发展演变、特色食材和烹饪技巧。开展河湟美食摄影大赛，鼓励摄影爱好者拍摄大赛现场、美食制作过程、特色美食等。

（四）颁奖仪式。6月，美食大赛评比结束后，根据现场评分情况评出奖项，邀请相关领导、嘉宾和短视频达人为获奖选手颁发奖金、奖牌、证书等。

七、成立赛事组委会

为确保本次大赛顺利举办，成立海东市首届“传承河湟味

道·品味美食盛宴”美食大赛组委会，其成员如下：

组 长：李治堂 市商务局局长
赵以鸿 市文体旅游广电局局长
王心忠 市市场监督管理局局长
副组长：张松萍 市商务局副局长
麻守文 市文体旅游广电局副局长
高雪明 市市场监督管理局副局长

成 员：市委宣传部、市委网信办、市工业信息化局、市公安局、海东消防救援支队、各县区人民政府分管负责同志，青海省餐饮行业协会等活动服务单位、政府采购第三方服务单位负责人。

赛事组委会办公室设在市商务局，张松萍同志兼任办公室主任，负责统筹比赛各项工作。赛事组委会下设综合协调组、现场布置组、宣传报道组、安全保障组四个工作小组，具体负责赛事活动的筹备组织保障等工作。

（一）综合协调组

组 长：李治堂、赵以鸿
成 员：张松萍、麻守文、高雪明

主要职责：负责大赛期间的综合协调及各项具体工作。包括：负责制定活动方案、各项应急预案；负责撰写审定领导致辞、主持词等文字材料；负责邀请有关领导、嘉宾、媒体，并做好接待工作；负责审定活动的背景内容、宣传标语等，制作工作证、参赛证、评委证、监督证、奖牌、证书等；负责文艺

节目演出和礼仪服务工作；负责落实主席台站位和台下嘉宾座次安排等工作；负责活动期间各项后勤保障工作；负责协调活动其他相关事宜。

（二）现场布置组

组 长：李治堂、赵以鸿

成 员：张松萍、麻守文、高雪明，政府采购第三方服务单位负责人

主要职责：负责启动仪式、颁奖仪式、复赛、决赛等场地布置搭建工作；负责活动期间嘉宾用餐安排、河湟曲艺展演、参观等工作；负责备好嘉宾品尝美食的餐具、塑料手套等，做好赛事期间评委、嘉宾、游客等品尝美食的后勤保障工作；负责保障比赛活动，为参赛选手准备好冰柜、遮阳伞等相关设施设备；负责做好现场秩序维护等工作。

（三）宣传报道组

组 长：张松萍、麻守文

成 员：市委宣传部、市委网信办负责同志，青海省餐饮行业协会等活动服务单位负责人

主要职责：负责活动各项宣传报道工作。包括：负责赛前、赛中和赛后在主流媒体、新媒体等平台发布活动消息；负责邀请中央驻青以及省、市有关媒体对活动进行全面、深入的宣传报道；负责活动结束后整理宣传报道资料，评估宣传效果等。

（四）安全保障组

组 长：王心忠

成 员：市公安局、市市场监管局、海东消防救援支队
负责同志

主要职责：负责活动期间各项安全保障工作。包括：负责参赛过程中的食品安全监督检查工作，落实食品安全责任，排查安全隐患，督促落实整改措施；负责受理活动期间消费投诉，依法打击各类违法违规行；负责督导参赛者规范煤气设备使用，加强可燃物清理，适时对可燃物进行湿化，做好应对火灾等消防事故的应急预案；负责做好现场秩序维护，引导游客有序流动，避免发生拥挤、踩踏等安全事件发生。

八、工作要求

（一）提高思想认识。各县区、各相关单位要高度重视此次美食大赛活动，将本次大赛作为推动农体文商旅融合发展的有利抓手，加强组织领导，精心策划安排，根据赛事赛程和活动内容，明确职责，细化方案，抓好落实。

（二）加强协调沟通。各成员单位要通力协作，密切配合，形成对接顺畅、信息互通、协同联动的工作机制，安排专人负责，及时上报工作筹备情况，沟通解决遇到的问题，确保各项工作高效有序开展。

（三）广泛宣传报道。各相关单位要加大宣传报道力度，充分借助主流媒体和新媒体、新渠道的优势，对节目录制进展、成效等进行多渠道、全方位跟踪报道，提升节目知晓度和参与度，扩大节目影响力，提升海东知名度。

（四）做好活动预算。本次活动以政府采购方式，通过询

价确定第三方承办单位，市商务局负责按照相关政府采购程序购买第三方服务，经费从海东市 2025 年省级服务业发展专项资金（消费促进）中全额支持。

附件：海东市首届“传承河湟味道·品味美食盛宴”美食大赛复赛、决赛现场竞赛指南

附件

海东市首届“传承河湟味道·品味美食盛宴” 美食大赛复赛、决赛现场竞赛指南

一、竞赛流程

1. 报到：入围商家凭参赛者身份证与营业执照复印件完成资格审查、领取参赛证。
2. 抽签：参赛商家凭参赛证进行抽签，确定比赛时间和工位，熟悉比赛场地。
3. 检录：选手持参赛证和自备的原料、用具、餐具等按时到达赛检录处检录，经核查后统一进入赛场。
4. 比赛：选手和助手进入赛场，对号就位，认定所需要的用品、用具，待比赛正式开始后进行操作。
5. 送评：作品完成后，专人送裁判现场。其他特殊调料、用具以及作品盛装餐具，由选手自带。

二、比赛规则

1. 各参赛商家的比赛顺序按抽签方式决定，选手进入赛场前须检录食材，符合比赛规则要求方可进入赛场。参赛者须遵守比赛纪律、竞赛规则，服从安排。
2. 各参赛商家参加比赛时提供单位（企业/商户）简介，自行设计、装饰、布置现场各自台面。
3. 各参赛商家要在继承传统美食的基础上，力求在菜肴的色香味型及营养上有所创新，突出特色，体现与时俱进，适

应本地地域餐饮消费发展的新潮流。

4. 各参赛商家参赛作品要突出本土原创特色，体现河湟地域餐饮特色和文化。

5. 各参赛商家在比赛过程中要操作规范，讲究卫生，文明参赛，展现本地特色民俗风情和文化。

三、评分规则

（一）现场操作表现评判内容：按切配加工、烹调制作、节约减耗、安全卫生、赛场纪律 6 方面进行评判。

1. 切配加工过程规范有序，动作协调适当，刀工娴熟，刀法准确。

2. 烹调制作操作程序合理，烹调方法运用恰当，勺功熟练协调捷。

3. 原料不可场外提前加工，不可带成品或半成品入场比赛。

4. 操作符合行业实际，在水、电、燃气使用方面注重节能减耗，原材料使用合理，废弃物处理妥当，没有浪费现象。

5. 个人卫生符合要求，操作安全规范，现场整洁有序，原料、器具干净、卫生、安全。

6. 遵守赛场纪律和规定，服从现场裁判指挥，按时独立完成作品制作。

（二）作品评判内容：主要对菜品 6 个方面进行综合评价：

1. 生态食材（20 分），要求菜品使用的烹饪原料应是无污染、可循环的，或模拟天然条件为基础而抚育生产的食材。

2. 味感（20 分），要求菜品口味纯正，主味突出，调味

适当，无糊味、腥膻味、异味等，烹饪不复杂，复合味有层次感，锅气味明显，凉后不反腥等。

3. 质感（20分），作品品质应达到火候、口感、质地的要求，应符合菜品应有的嫩、滑、爽、软、糯、烂、酥、松、脆等特点。

4. 观感（15分），要求主副料搭配合理，刀工细腻，规格整齐，色泽自然，装盘美观，餐具与菜肴摆放协调。

5. 品质安全（15分），要求菜品制作过程和菜品呈现应符合食品安全要求。看菜品是否新鲜，加工过程是否生熟分开，符合卫生标准。

6. 营养（10分），营养配比合理，无使用人工色素和超标添加剂等一些不能食用物品。

（三）计分方式：按100分制计算，作品成绩按70%、现场操作表现成绩按30%计入总成绩。

四、赛场纪律

（一）裁判员守则。

1. 认真研读评分细则。
2. 严格按照评分项目进行评分。
3. 评比过程中要做到公平公正。
4. 遇有不同意见，以评委中多数人意见为准，若有争执，交仲裁组仲裁。

（二）参赛选手守则。

1. 参赛商家确认参赛后不得随意更换、无故不参加比赛。

2. 按照赛程时间前往指定地点，凭参赛证和有效身份证件参加比赛。

3. 遵守各项竞赛规则和技术要求，服从赛事组委会和裁判员指挥管理，尊重裁判和赛场工作人员，自觉维护赛场纪律和秩序，文明参赛。若对竞赛的裁决有异议，可以书面形式向仲裁组提出申诉。

4. 注重文明礼貌，着装干净整洁，举止大方得体。

5. 注意自身及财产安全，如发现意外事故，及时向赛事组委会报告。

（三）工作人员守则。

1. 树立服务观念，服从统一组织，加强协作配合，以高度负责的精神、严肃认真的态度和严谨细致的作风，积极完成各项任务。

2. 严守工作岗位，提前半小时到达赛场，不迟到，不早退，不得无故离岗。

3. 严守竞赛规则，熟悉竞赛规程，严格按照工作程序 and 规定，及时完成现场布置复位工作，保证比赛顺利进行。

（四）赛场纪律。

1. 比赛期间所有人员须遵守赛事纪律要求，对故意、恶意违规的人员取消比赛资格，造成的一切损失和后果由参赛单位及参赛者自行承担。

2. 参赛者须提前 30 分钟凭参赛证接受检录，迟到或超时，每 5 分钟扣 1 分，20 分钟以上取消成绩。

3. 参赛者应服从现场指挥和调度，参赛证佩戴在左胸前，衣帽整洁，不留长指甲，不戴戒指，不涂指甲油，保持良好的个人卫生。

4. 参赛者比赛期间不允许使用他人原料，不允许多做挑选，不允许因失误而重做。

5. 参赛者在等待时不得随意走动，比赛期间如有任何问题，须举手示意，不得大声喧闹，违者视情节严重给予扣分或取消参赛资格的处罚。

6. 每轮比赛结束后，各参赛队员须清理各自的工作台，保证下一轮比赛有序进行。比赛期间所有灶具、食材，一律不准携带出场。如有故意制造障碍、干扰后续比赛的，取消其比赛成绩。

7. 比赛现场内严禁吸烟，严禁寻衅滋事、打架斗殴。

五、赛场安全

（一）食品卫生安全注意事项。

1. 使用原料须遵守有关法律法规要求，不得使用国家明令保护的动植物原料，不违规使用添加剂。

2. 可提前进行原料加工，但不得将成品带入赛场，除干货涨发、制汤外，不允许场外其他工序环节的加工，特殊情况可提前申请。

3. 认真执行卫生制度，场内应保持环境整洁，注意食品卫生，各种灶具、餐具、桌椅、操作台须保持干净、整洁、卫生。

4. 参赛人员不随地吐痰，不用手抓食品，不对食品打喷

嚏咳嗽，不直接用勺尝味。

5. 参赛人员须身体健康，有传染性疾病患者不得参赛。

6. 参赛人员在参赛过程中发现任何安全、卫生等风险或潜在风险须立即报告。

（二）突发事件应急措施。

1. 参赛单位自行负责保管各自携带的物品，重要物品安排专人妥善保管，严防丢失和被盗窃，如因自身造成物品损坏、丢失，自行承担 responsibility。

2. 严禁在参赛区域内逗留无合法证件人员和制售各种危险物品。

3. 若赛区出现突发事件，参赛人员须服从公安部门或现场工作人员的指挥安排，如有妨碍或不服从指挥的，赛事组委会会有权取消其比赛资格，由此造成的一切后果自行承担。

（三）消防应急措施。

1. 贯彻落实《中华人民共和国消防法》《消防安全管理规定》及相关法律法规。

2. 做好现场安全隐患检查，对发现的火险隐患要第一时间报告工作人员处理，做到无火险隐患，无瞒报漏报行为。

3. 参赛者如需用电，须提前告知，经同意后方可接电，不得插排落地、私自乱拉、乱接电线和电源。

4. 严禁堵塞占用消防通道、安全出口，确保应急疏散通道畅通，若发现安全隐患，应及时向工作人员报告。

5. 参赛单位提前熟悉场内外消防器材存放位置和使用方

法，熟悉安全出口和逃生路线。在比赛期间严禁对通道、灭火器、消防安全设施进行改造或移动。

六、奖项设置

1. 评选 20 个“河湟特色名菜”，奖金 1000 元/个，由赛事组委会授予“河湟特色名菜”荣誉称号，并颁发证书、奖牌和奖金。

2. 评选 20 个“河湟名小吃”，奖金 1000 元/个，由赛事组委会授予“河湟名小吃”荣誉称号，并颁发证书、奖牌和奖金。

3. 评选 20 “河湟美食名店”，由赛事组委会授予“河湟美食名店”荣誉称号，并颁发证书和奖牌。

4. 评选 10 名“河湟美食名厨”，奖金 600 元/人，由赛事组委会授予“河湟美食名厨”荣誉称号，并颁发证书、奖牌和奖金。

是否宜公开选项：宜公开

抄送：市委办，市人大办、市政协办，市委宣传部、市委网信办、
海东消防救援支队。

海东市人民政府办公室

2025 年 3 月 21 日印发
