**海鲜头盘配荷兰汁（开胃菜 时间60分钟）**

1、原料：

主料：对虾（8-10头）4只，净海鲈鱼肉（100-200克），鱿鱼（100克）；

辅料：苦菊、胡萝卜、黄油、白醋、西兰花、小番茄、小水萝卜、茭瓜、柠檬、洋葱、鸡蛋；

2、菜品定位：设计制作以海鲜为主体的开胃菜，适用高级餐厅。

3、菜品要求：

①海鲜头盘配荷兰汁，每盘菜品总重量 150-180克，其中海鲜原料占到总重量的60%-75%，其他配料占到总重量的25%-40%。

②辅料与调味品现场提供，选手不得自备。

③使用现场提供直径28厘米的圆平盘2个盛装菜品，作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

4、评分标准：

①参见《赛项规程》。