**三文鱼头盘配黑醋汁（开胃菜 时间60分钟）**

1、原料：

主料：净三文鱼肉（200-250克）；

辅料：苦菊、胡萝卜、西兰花、小番茄、小水萝卜、茭瓜、柠檬、洋葱、意大利黑醋；

2、菜品定位：设计制作以三文鱼为主体的开胃菜，适用高级餐厅。

3、菜品要求：

①三文鱼头盘配黑醋汁每盘菜品总重量 150-180克，其中三文鱼占到总重量的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》。