**酱爆鸡丁**

（1）烹调方法：酱爆；

（2）原料：

主料：鸡脯肉；

辅料：蛋清；

调料：精盐、料酒、黄酱、味精、白糖、烹调油、淀粉、香油；

（3）制作过程：

原料→刀工成形→上浆→滑油→炒酱→调味→翻炒→出锅装盘

（4）菜肴特点：

色泽酱红、酱香浓郁，口味甜咸，芡汁紧包，质地软嫩。

（5）评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦糊，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。