

浙江省非物质文化遗产保护中心文件

浙非遗中心〔2020〕13号

浙江省非物质文化遗产保护中心关于公布 “非遗薪传”浙江传统美食展评活动入围名单 及开展现场展评活动的通知

各市、县（市、区）非遗保护中心，相关单位：

根据省文化和旅游厅《关于举办“非遗薪传”浙江传统美食展评活动的通知》（浙文旅字函〔2020〕4号）精神和要求，经各地推荐、评委会评审，产生初评入围名单（见附件）。按照活动总体安排，将于6月下旬举办现场展评活动。现将有关事项通知如下：

一、时间地点

时间：6月27-28日；

地点：浙江旅游职业学院（南校区）。

二、活动安排

6月27日：14:00至17:30，报到（地址：旅苑酒店，杭州市萧山高教园区学知路333号）；

6月28日：7:30至10:30，现场制作及摆台；10:30至11:00，

评委评分；14:00 至 16:00，圆桌交流。

三、展评要求

1. 每个参评项目人数控制在 3 人以内；
2. 组委会统一提供基础物料和制作设备，参评项目所需食材、特殊调味料、服装、展台布置材料等均由各参评单位自行负责；
3. 现场评分环节，每个参评项目需安排专人进行简要解说；
4. 现场展台呈现应充分体现参评项目的文化内涵、技艺特色，讲好浙江传统美食的故事。

四、相关事项

请入围项目相关单位于 6 月 15 日前，填报《“非遗薪传”浙江传统美食展评人员回执表》《“非遗薪传”浙江传统美食展评作品信息表》（附件 3、4），联系人：叶斐，0571-87091036，13989802116，邮箱：372847891@qq.com。

参赛团队的食宿费用由活动举办方负责，往返交通费由各参评单位自理。

- 附件：1. “非遗薪传”浙江传统美食展评活动入围项目名单；
2. “非遗薪传”浙江传统美食展评现场物料及设备清单；
 3. “非遗薪传”浙江传统美食展评人员回执表；
 4. “非遗薪传”浙江传统美食展评作品信息表。

浙江省非物质文化遗产保护中心

2020 年 6 月 8 日



附件 1

“非遗薪传”浙江传统美食展评活动入围项目名单

序号	参评组别	项目名称	选送地区	项目级别
1	传统菜肴	杭州楼外楼传统菜肴烹制技艺	杭州市西湖风景名胜区	省级
2	传统菜肴	严州府菜点制作技艺	建德市	省级
3	传统菜肴	十六回切家宴	桐庐县	省级
4	传统菜肴	宁波菜烹饪技艺（东福园宁波菜烹饪技艺）	宁波市海曙区	市级
5	传统菜肴	澈浦红烧羊肉制作技艺	海盐县	市级
6	传统菜肴	糟鲤板制作技艺	平湖市	市级
7	传统菜肴	安昌腊肠制作技艺	绍兴市柯桥区	市级
8	传统菜肴	浦江竹叶熏腿腌制技艺	浦江县	市级
9	传统菜肴	开化苏庄炊粉	开化县	市级
10	传统菜肴	畲族医药	丽水市	国家级
11	面点小吃	传统茶食制作技艺	杭州市余杭区	市级

12	面点小吃	奎元馆宁式大面传统制作技艺	杭州市上城区	省级
13	面点小吃	梁弄大糕制作技艺	余姚市	市级
14	面点小吃	元宵饮食习俗（宁海十四夜饮食习俗）	宁海县	市级
15	面点小吃	龙凤金团制作技艺	宁波市鄞州区	市级
16	面点小吃	肉燕制作技艺	苍南县	市级
17	面点小吃	冬至鸡母煲习俗	温州市洞头区	市级
18	面点小吃	温州粉干手工制作技艺（沙岙粉干）	乐清市	市级
19	面点小吃	湖州小吃制作技艺（南浔传统糕点制作技艺）	湖州市南浔区	省级
20	面点小吃	上虞特色豆制品制作技艺	绍兴市上虞区	省级
21	面点小吃	扯白糖技艺	绍兴市柯桥区	市级
22	面点小吃	金华面饼传统制作技艺（永康肉麦饼）	永康市	市级
23	面点小吃	方前小吃制作技艺	磐安县	市级
24	面点小吃	邵永丰麻饼制作技艺	衢州市	省级
25	面点小吃	齐詹记冻米糖制作技艺	开化县	省级
26	面点小吃	龙游发糕制作技艺	龙游县	省级

27	面点小吃	台州府城传统小吃制作技艺	临海市	省级
28	面点小吃	玉环鱼面小吃制作技艺	玉环市	市级
29	面点小吃	缙云烧饼制作工艺	缙云县	市级
30	面点小吃	索面制作工艺（缙云索面）	缙云县	市级

附件 2

“非遗薪传”浙江传统美食展评 现场物料及设备清单

名称	数量
天然气炉灶	2 个火眼
工作台	2 张
铁锅	2 只
马勺	2 把
漏勺	2 个
油钵	2 个
基础调味料 (精盐、味精、白糖、湖羊牌酱油、料酒、风车牌生粉)	1 套
木质墩头	2 个
塑料墩头	2 个
餐厨垃圾桶	1 个
其它垃圾桶	1 个
20 吋竹制小蒸笼	根据需要提供
面粉、淀粉、辅助用具	少量
1.8 米的圆台面	1 个
墨绿色台布	1 块

附件 3

“非遗薪传”浙江传统美食展评人员回执表

序号	姓名	性别	出生年月	荣誉称号	参评项目类别	参评项目名称	联系电话 (请标注领队)

附件 4

“非遗薪传”浙江传统美食展评作品信息表

项目名称	
展台作品名称	
作品创作思路 与展陈特色	
作品包含的具 体菜肴或面点 小吃介绍	

注：“项目名称”请以活动入围项目名单的内容为准，填写非遗项目名称。

