附件 1： **武冈市首届稻花鱼丰收节**

**“保利·和盛堂”杯稻花鱼民间烹饪大赛报名表（专业组）**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 参赛企业 |  | | |
| 联系地址 |  | 联系电话 |  |
| 选手姓名 |  | 联系电话 |  |
| 身份证号 |  | 所获资质 |  |
| 选手参赛作品 | **规定作品：红烧稻花鱼** | | |
| 作品名称：  主料：  辅料：  制作流程： | | |
| **自选作品：** | | |
| 作品名称：  主料：  辅料：  制作流程： | | |
| 初加工申请说明 |  | | |
| 比赛主料说明 | 单个重量： 斤 所需总量： 条 斤 | | |
| **备注：**1.本次菜品的主料为稻花鱼，基础调味品赛事承办方提供 (以承办方告知为准)，其他特殊辅料、调料请选手自带。  2.如需提前加工，请在初加工申请中进行说明，是否可用，检录时由裁判员审核。 | | | |