**法切羊排主菜配红酒汁（主菜 时间60分钟）**

（1）原料：

主料：切羊排约（360-400克）；

辅料：胡萝卜、西兰花、小番茄、土豆、新鲜口蘑、西兰花、芦笋、洋葱、红酒、黄油、布朗基础汤；

（2）菜品定位：设计制作以法切羊排为主体的主菜，适用高级餐厅。

（3）菜品要求：

①羊排主菜每盘菜品总重量 240-260克，其中法切羊排的总重量为整份主菜的40%-50%。使用两种以上的蔬菜原料，总重量为整份主菜总重量的20%—30%。使用土豆，且土豆制品的重量为整份主菜总重量的10%—20%。

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35厘米的圆平盘1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》。