附件1：

汇款信息

|  |  |
| --- | --- |
| **单位名称：** | 中国教育后勤协会 |
| **开户行：** | 中国工商银行北京长安支行 |
| **账 号：** | 0200003309014414601 |
| **纳税人识别号：** | 51100000500012657A |
| **开户行行号：** | 102100000337 |
| **地 址：** | 北京市海淀区中关村大街59号中国人民大学国际文化交流中心105室 |
| **电 话：** | 010-82503279 |
| **附 言：** | XX单位，伙专会培训费 |

附件2：

高等学校“校园名厨”培训班（扬州）代表菜点推荐表

单位名称：

制作人：

|  |  |
| --- | --- |
| **面点名称：** |  |
| **主料：** |  |
| **辅料：** |  |
| **调味料：** |  |
| **制作过程** | |
| 1. |  |
| 2. |  |
| 3. |  |
| 4. |  |
| 5. |  |
| **成品口味：** |  |
| **是否自带成品容器：** |  |

**单位名称：**（学校单位填二级单位或餐饮部门名称，须加盖公章）。

**1.菜点要求：**

（1）菜品须为所在学校学生基本伙餐厅常态化供应的产品；

（2）为便于购买食材，请明确推荐菜主辅料用量（g），特殊调料请注明；

**2.菜点名称：**原则上要体现主辅料及烹调方法，避免使用艺术化菜名；

**3.主料、辅料：**列出每一项主辅料名称和重量，重量一般以克或个的方式进行标准，例如200克面粉，3个鸡蛋等；

**4.调味料：**列出调味料名称即可；

**5.制作过程：**基础性加工部分可不列入制作过程，关键性加工部分必须体现在操作过程中，原则上操作过程不超过5步；

**6.成品口味：**例如咸香、香甜、奶香、咸鲜等；

**7.是否自带成品容器：**现场将对推荐的面点进行拍照，优秀的面点将被汇编成正式出版物，为展示所在学校形象建议自带具有学校logo的成品容器（碗、碟）；主办方也将准备相应的成品容器。

**备注：**现场报到时请携带加盖单位公章的《高等学校“校园名厨”培训班代表菜点推荐表》。