

第 5 部分

操作技能复习题

原料初加工

一、烫洗猪舌

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，猪舌。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 完成猪舌的烫洗加工处理。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择猪舌。
- (2) 能对猪舌进行烫洗加工。

4. 质量指标

- (1) 烫洗后猪舌表面无破损,无舌苔等污物。
- (2) 猪舌的舌根用刀切去。

2 评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品猪舌的数量仅为 1 根	1 根		
M2	3	烫洗猪舌的步骤准确，从舌根插入一根筷子，防止加热时猪舌弯曲（1 分），入锅稍煮，待舌苔稍厚发白捞出（1 分），用尖刀刮净或手撕去舌苔（1 分）	是/否		
M3	1	猪舌表面无破损	是/否		
M4	1	猪舌表面无舌苔等污物	是/否		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M5	1	猪舌无舌根	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0-1 分），工位物品整齐（0-1 分）。				
J2	1	安全操作，工位卫生（0-1 分）。				
合计配分	3					

考评员（签名）： 日期：

二、漂洗猪脑

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，猪脑。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成猪脑的漂洗加工处理。

3. 技能要求

- （1）能正确选择猪脑。
- （2）能对猪脑进行漂洗加工。

4. 质量指标

- （1）猪脑无脑外膜、无血管及污物，无异味。
- （2）成品猪脑保持完整、无破碎。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品猪脑的数量仅为 1 个	1 个		
M2	3	漂洗猪脑的步骤准确，清水冲洗下，控制水流大小（1 分），用竹签挑出脑外膜与血管（1 分），双手将猪脑中水分挤干（1 分）	是/否		
M3	1	猪脑无脑外膜、无血管及污物	是/否		
M4	1	猪脑无异味	是/否		
M5	1	猪脑完整	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0-1 分），工位物品整齐（0-1 分）。				
J2	1	安全操作，工位卫生（0-1 分）。				
合计配分	3					

考评员（签名）： 日期：

三、宰杀鱿鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，新鲜鱿鱼。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成鱿鱼的宰杀加工处理。

3. 技能要求

- （1）能正确选择鱿鱼。
- （2）能对鱿鱼进行宰杀加工。

4. 质量指标

- (1) 鱿鱼头须、躯干切割完整，内脏、软骨及表皮去除干净。
- (2) 鱿鱼表面完整无破损。

2 评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品鱿鱼的数量仅为 1 条	1 条		
M2	3	宰杀鱿鱼的步骤准确，将鱿鱼头与鱿鱼身体撕开，切开头与内脏的连接（1 分），挤出鱿鱼眼睛，剥离牙齿（1 分），撕掉鱿鱼的表皮，抽出鱿鱼的软骨（1 分）	是/否		
M3	1	鱿鱼头须、躯干切割完整，不缺少	是/否		
M4	1	内脏、软骨及表皮去除干净	是/否		
M5	1	鱿鱼表面完整无破损	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0-1 分），工位物品整齐（0-1 分）。				
J2	1	安全操作，工位卫生（0-1 分）。				
合计配分	3					

考评员（签名）： 日期：

四、宰杀墨鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，墨鱼。
- (4) 场地提供基础调味。

(5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

(1) 完成墨鱼的宰杀加工处理。

3. 技能要求

(1) 能正确选择墨鱼。

(2) 能对墨鱼进行宰杀加工。

4. 质量指标

(1) 墨鱼头须、躯干切割完整，内脏、软骨及表皮去除干净。

(2) 墨鱼表面完整无破损。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品墨鱼的数量仅为1条	1条		
M2	3	宰杀墨鱼的步骤准确，将墨鱼鱼头与身体撕开，切开头与内脏的连接（1分），挤出墨鱼眼睛，剥离牙齿（1分），撕掉墨鱼的表皮，抽出墨鱼的软骨（1分）	是/否		
M3	1	墨鱼头须、躯干切割完整，不缺少	是/否		
M4	1	内脏、软骨及表皮去除干净	是/否		
M5	1	墨鱼表面完整无破损	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0-1分），工位物品整齐（0-1分）。				
J2	1	安全操作，工位卫生（0-1分）。				
合计配分	3					

考评员（签名）： 日期：

五、水油混合发加工干猪皮

1、试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，干猪皮。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 以油发加工的方式完成猪皮的涨发。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择干猪皮。
- (2) 能以水油混合的方式对干猪皮进行涨发加工。

4. 质量指标

- (1) 涨发后的成品，无外焦，无未发透。
- (2) 涨发后的成品（挤干水分） ≥ 30 克且 < 50 克。
- (3) 干货涨发后，体积膨胀，结构均匀柔软。
- (4) 充分涨发，无未发透的部分。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	涨发后猪皮（挤干水分）的重量 ≥ 30 克且 < 50 克	≥ 30 克且 < 50 克		
M2	2	涨发后猪皮表面无焦	是/否		
M3	2	涨发后猪皮内部无未发透的部分	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分	得分
------	----	--------	-------	----

			1	2	3	
J1	2	干猪皮涨发后，体积膨大（0-1分），结构柔软均匀（0-1分）。				
J2	2	操作动作熟练（0-1分），工位物品整齐（0-1分）。				
合计配分	4					

考评员（签名）： 日期：

六、油发加工干猪蹄筋

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，干猪蹄筋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）以油发加工的方式完成猪蹄筋的涨发。

3. 技能要求

- （1）能正确选择干猪蹄筋。
- （2）能以油发的方式对干猪蹄筋进行涨发加工。

4. 质量指标

- （1）涨发后的成品，无外焦，无未发透。
- （2）涨发后的成品 ≥ 30 克且 < 50 克。
- （3）干货涨发后，体积膨胀，结构均匀。
- （4）充分涨发，无未发透的部分。

2. 评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	涨发后猪蹄筋的重量 ≥ 30 克且 < 50 克	≥ 30 克且 < 50 克		
M2	2	涨发后猪蹄筋表面无焦	是/否		
M3	2	涨发后猪蹄筋内部无未发透的部分	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	干猪蹄筋涨发后，体积膨大（0-2分）				
J2	2	操作动作熟练（0-1分），工位物品整齐（0-1分）。				
合计配分	4					

考评员（签名）： 日期：

七、 水油混合发加工干猪蹄筋

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，干猪蹄筋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）以油发加工的方式完成猪蹄筋的涨发。

3. 技能要求

- （1）能正确选择干猪蹄筋。
- （2）能以水油混合的方式对干猪蹄筋进行涨发加工。

4. 质量指标

- （1）涨发后的成品，无外焦，无未发透。
- （2）涨发后的成品（挤干水分）≥30 克且<50 克。
- （3）干货涨发后，体积膨胀，结构均匀柔软。
- （4）充分涨发，无未发透的部分。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
------	----	--------	--------	--------	----

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	涨发后猪蹄筋（挤干水分）的重量 ≥30 克且<50 克	≥30 克且 <50 克		
M2	2	涨发后猪蹄筋表面无焦	是/否		
M3	2	涨发后猪蹄筋内部无未发透的部分	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	干猪蹄筋涨发后，体积膨大（0-1分），结构柔软均匀（0-1分）。				
J2	2	操作动作熟练（0-1分），工位物品整齐（0-1分）。				
合计配分	4					

考评员（签名）： 日期：

八、油发加工干牛筋

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，干牛筋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）以油发加工的方式完成牛筋的涨发。

3. 技能要求

- （1）能正确选择干牛筋。
- （2）能以油发的方式对干牛筋进行涨发加工。

4. 质量指标

- （1）涨发后的成品，无外焦，无未发透。

- (2) 涨发后的成品 ≥ 30 克且 < 50 克。
- (3) 干货涨发后，体积膨胀，结构均匀。
- (4) 充分涨发，无未发透的部分。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	涨发后牛筋的重量 ≥ 30 克且 < 50 克	≥ 30 克且 < 50 克		
M2	2	涨发后牛筋表面无焦	是/否		
M3	2	涨发后牛筋内部无未发透的部分	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	干牛筋涨发后，体积膨大（0-2分）				
J2	2	操作动作熟练（0-1分），工位物品整齐（0-1分）。				
合计配分	4					

考评员（签名）： 日期：

原料分档与切配

一、黄鱼的分割取料

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 刀具、特殊工具自带。
- (3) 原料自带，黄鱼（去鳞去鳃去内脏）。

2. 工作任务

(1) 完成黄鱼的分割取料。

3. 技能要求

(1) 能对黄鱼进行分割取料。

4. 质量指标

- (1) 分档后的各部分原料无缺失
- (2) 剔出的鱼骨基本不带肉且完整
- (3) 剔出的鱼皮不带肉且完整
- (4) 鱼头不带肉
- (5) 鱼肉完整

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	分档后的各部分原料无缺失	是/否		
M2	1	鱼骨基本不带肉且完整	是/否		
M3	1	鱼皮不带鱼肉且完整	是/否		
M4	1	鱼头不带鱼肉	是/否		
M5	1	鱼肉完整、不带皮	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	过程熟练（0-2 分）				
J2	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

二、罗非鱼的分割取料

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 刀具、特殊工具自带。
- (3) 原料自带，罗非鱼（去鳞去鳃去内脏）。

2. 工作任务

- (1) 完成罗非鱼的分割取料。

3. 技能要求

- (1) 能对罗非鱼进行分割取料。

4. 质量指标

- (1) 分档后的各部分原料无缺失
- (2) 剔出的鱼骨基本不带肉且完整
- (3) 剔出的鱼皮不带肉且完整
- (4) 鱼头不带肉
- (5) 鱼肉完整

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	分档后的各部分原料无缺失	是/否		
M2	1	鱼骨基本不带肉且完整	是/否		
M3	1	鱼皮不带鱼肉且完整	是/否		
M4	1	鱼头不带鱼肉	是/否		
M5	1	鱼肉完整、不带皮	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	过程熟练（0-2 分）				
J2	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

三、带皮猪后腿肉的分割取料

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 刀具、特殊工具自带。
- (3) 原料自带，带皮猪后腿肉（500 克左右）。

2. 工作任务

- (1) 完成带皮猪腿肉的分割取料。

3. 技能要求

- (1) 能对带皮猪腿肉进行分割取料，分为猪皮、肥膘、瘦肉及筋膜。

4. 质量指标

- (1) 分档后的各部分原料无缺失
- (2) 剔出的猪皮基本不带肥膘且完整
- (3) 剔出的肥膘不带瘦肉且完整
- (4) 瘦肉不带筋膜
- (5) 筋膜不带瘦肉

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	分档后的各部分原料无缺失	是/否		
M2	1	鱼骨基本不带肉且完整	是/否		
M3	1	鱼皮不带鱼肉且完整	是/否		
M4	1	鱼头不带鱼肉	是/否		
M5	1	鱼肉完整、不带皮	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分	得分
------	----	--------	-------	----

			1	2	3	
J1	2	过程熟练（0-2 分）				
J2	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

四、带膘牛腩的分割取料

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）刀具、特殊工具自带。
- （3）原料自带，带膘牛腩（500 克左右）。

2. 工作任务

- （1）完成带膘牛腩的分割取料。

3. 技能要求

- （1）能对带膘牛腩进行分割取料，分为肥膘、牛瘦肉及筋膜。

4. 质量指标

- （1）分档后的各部分原料无缺失
- （2）剔出的牛瘦肉基本不带肥膘，不带筋膜且完整
- （3）剔出的肥膘不带牛瘦肉，不带筋膜
- （4）筋膜不带肥膘
- （5）筋膜不带牛瘦肉

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	分档后的各部分原料（肥膘、牛瘦肉及筋膜）无缺失。	是/否		
M2	1	紧贴筋膜进行剔除，筋膜基本不带肥膘。	是/否		
M3	1	沿着瘦肉与肥膘连接处下刀，肥膘不带牛瘦肉且完整。	是/否		
M4	2	牛瘦肉不带肥膘（1 分），不带筋膜且完整（1 分）	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	过程熟练（0-2 分）				
J2	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

五、荔枝花刀处理墨鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）刀具、特殊工具自带。
- （3）原料自带，墨鱼胴体。

2. 工作任务

- （1）完成墨鱼胴体的荔枝花刀处理。

3. 技能要求

- （1）能完成对墨鱼胴体去边的操作。
- （2）能完成墨鱼的荔枝花刀处理。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 4 个。
- （2）墨鱼胴体需进行修边整形。
- （3）两次直刀剖，深度 3/4，刀距小于 0.2cm，两次直剖刀口垂直。
- （4）切割三角块为 4cm*4cm。
- （5）原料受热后，成品呈现荔枝形。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 4 个	是/否		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M2	1	墨鱼胴体需进行修边	是/否		
M3	2	在墨鱼胴体内部进行直剖（0.5分） 直剖深 3/4 刀距小于 0.2cm（0.5分）；与原剖刀花纹垂直直剖（0.5分），两次直剖等深、等刀距（0.5分）	是/否		
M4	1	切割条块为 4cm*4cm	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	1	成品美观（0-1分）				
J2	1	过程熟练（0-1分）				
J3	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

六、麦穗花刀处理猪腰子

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）刀具、特殊工具自带。
- （3）原料自带，猪腰子。

2. 工作任务

- （1）完成猪腰子的麦穗花刀处理。

3. 技能要求

- （1）能完成对猪腰子去腰臊的操作。
- （2）能完成猪腰子的麦穗花刀处理。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 4 个。
- （2）猪腰子无腰臊。

- (3) 斜剞 3/4，刀距小于 0.2cm，直剞与斜剞等深、等刀距。
- (4) 切割条块为 5cm*2.5cm。
- (5) 原料受热后，成品呈现麦穗形。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 4 个	是/否		
M2	1	猪腰子去腰臊	是/否		
M3	2	逆原料肌纤维斜剞 (0.5 分) 斜剞深 3/4 刀距小于 0.2cm (0.5 分)；顺原料肌纤维直剞 (0.5 分)，直剞与斜剞等深、等刀距 (0.5 分)	是/否		
M4	1	切割条块为 5cm*2.5cm	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员 (签名): 日期:

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	1	成品美观 (0-1 分)				
J2	1	过程熟练 (0-1 分)				
J3	1	操作安全卫生 (0-1 分)				
合计配分	3	合计得分				

考评员 (签名): 日期:

七、麦穗花刀处理鱿鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 刀具、特殊工具自带。
- (3) 原料自带，鱿鱼胴体。

2. 工作任务

- (1) 完成鱿鱼的麦穗花刀处理。

3. 技能要求

(1) 能完成鱿鱼的麦穗花刀处理。

4. 质量指标

(1) 成品不少于四个

(2) 斜剞 3/4，刀距小于 0.2cm，直剞与斜剞等深、等刀距

(3) 切割条块为 5cm*2.5cm

(4) 原料受热后，成品呈现麦穗形

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 4 个	是/否		
M2	2	逆原料肌纤维斜剞 (0.5 分) 斜剞深 3/4 刀距小于 0.2cm (0.5 分); 顺原料肌纤维直剞 (0.5 分), 直剞与斜剞等深、等刀距 (0.5 分)	是/否		
M3	1	切割条块为 5cm*2.5cm	是/否		
合计配分	4	合计得分			

考评员 (签名): 日期:

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	成品美观 (0-2 分)				
J2	1	过程熟练 (0-1 分)				
J3	1	操作安全卫生 (0-1 分)				
合计配分	4	合计得分				

考评员 (签名): 日期:

八、蓑衣花刀处理黄瓜

1. 试题单

1. 场地设备要求

(1) 具有水斗的操作台。

(2) 刀具、特殊工具自带。

(3) 原料自带，荷兰黄瓜。

2. 工作任务

(1) 完成黄瓜的蓑衣花刀处理。

3. 技能要求

(1) 能完成黄瓜的蓑衣花刀处理。

4. 质量指标

(1) 成品为 2 个。

(2) 直剞的刀距为 0.2cm 至 0.4cm，深度为 2/3。

(3) 可拉伸至原有的 2 倍长度。

(4) 刀距一致，深度一致。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品为 2 个	是/否		
M2	2	花刀处理符合要求，刀距为 0.2cm 至 0.4cm(1 分)，深度为 2/3(1 分)。	是/否		
M3	2	成品均能拉伸至原有两倍长度，且拉伸过程中不断裂。	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	1	成品美观（0-1 分）				
J2	1	过程熟练（0-1 分）				
J3	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

九、兰花花刀处理豆腐干

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 刀具、特殊工具自带。
- (3) 原料自带，白豆腐干。

2. 工作任务

- (1) 完成豆腐干的兰花花刀处理。

3. 技能要求

- (1) 能完成豆腐干的兰花花刀处理。

4. 质量指标

- (1) 成品为 3 个。
- (2) 直制的刀距为 0.2cm 至 0.4cm，深度为 1/2。
- (3) 可拉伸至原有的 1.5 倍长度。
- (4) 刀距一致，深度一致。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品为 3 块。	是/否		
M2	2	花刀处理符合要求，刀距为 0.2cm 至 0.4cm(1 分)，深度为 1/2(1 分)。	是/否		
M3	2	成品均能拉伸至原有 1.5 倍长度，且拉伸过程中不断裂。	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	1	成品美观（0-1 分）				
J2	1	过程熟练（0-1 分）				
J3	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

十、制作青蒜回锅肉

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，带皮五花肉、青蒜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料、郫县豆瓣酱、泡椒等。

2. 工作任务

- (1) 完成青蒜回锅肉的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 主料色泽棕红、外酥里嫩，青蒜翠绿爽脆，口味咸鲜香辣。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料的切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分	得分
------	----	--------	-------	----

			1	2	3	
J1	2	口味质地：咸鲜香辣，主料外酥里嫩、辅料脆爽（0-2 分）				
J2	2	色泽：主料棕红，辅料翠绿（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十一、制作西芹腰果百合

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，西芹、百合、腰果。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成西芹腰果百合的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）菜肴成品不少于 400 克。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）西芹翠绿、腰果金黄、百合象牙色，爽脆，口味咸鲜。
- （4）装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
------	----	--------	--------	--------	----

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料的切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：爽脆、咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：西芹翠绿、腰果金黄、百合象牙色（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十二、制作油爆双花

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，猪腰子、鱿鱼、青红椒、竹笋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成油爆双花的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 色彩鲜艳，口感丰富，口味咸鲜。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料的切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：口感丰富、口味咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：色彩鲜艳（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十三、制作香菇扒菜胆

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，香菇、菜心。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如耗油等。

2. 工作任务

- (1) 完成香菇扒菜胆的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 菜胆翠绿、香菇褐红，鲜嫩与脆嫩爽口，鲜香浓郁、口味咸鲜。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料的切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：鲜嫩与脆嫩爽口，鲜香浓郁、口味咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：菜胆翠绿、香菇褐红（0-2				

		分)				
J3	1	过程熟练 (0-1 分)				
J4	1	操作安全卫生 (0-1 分)				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

原料预制加工

一、制作宫保鸡丁

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，鸡腿、去皮花生米。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如郫县豆瓣酱、红泡椒等。

2. 工作任务

- (1) 完成宫保鸡丁的上浆与制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 鸡腿去皮去骨，切成 1.5cm*1.5cm*1.5cm 的方丁，去皮花生炸至成熟，鸡丁采用全蛋液、水淀粉进行上浆。
- (3) 鸡肉滑嫩、花生米香脆，咸甜酸辣兼备、口感丰富，红亮鲜艳，鸡肉白色或黄色。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：鸡肉滑嫩、花生米香脆，咸甜酸辣兼备、口感丰富（0-2 分）				
J2	2	色泽：红亮鲜艳，鸡肉白色或黄色（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

二、制作炸酥肉

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，猪里脊、鸡蛋、低筋面粉。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

(1) 完成炸酥肉的挂糊与制作。

3. 技能要求

(1) 能根据菜肴标准进行原料切配。

(2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

(1) 成品不少于 400 克。

(2) 原料切配，猪里脊切成 5.5cm*3.5cm 的厚度为 0.4cm 的片，洗去血水，吸干水分，腌制，使用全蛋液、淀粉、低筋面粉的全蛋糊挂糊。

(3) 口味质地：外酥里嫩，口味咸鲜，色泽金黄。

(4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：外酥里嫩，口味咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：金黄（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

三、制作糟熘虾仁

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，大虾仁、青红椒。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如糟卤。

2. 工作任务

- (1) 完成糟熘虾仁的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料切配，大虾仁开背，并腌制，青红椒切制成菱形片，虾仁下油锅前挂水粉糊。
- (3) 外酥里嫩，糟香浓郁，口味咸鲜，色泽金黄。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：外酥里嫩，糟香浓郁、 口味咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：金黄（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

四、制作西湖牛肉羹

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，牛肉、豆腐、香菇、鸡蛋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成西湖牛肉羹的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 1000 克。
- （2）原料切配，牛肉去筋膜，切成小米粒粒，豆腐、香菇切成小米粒，牛肉放密网，用毛汤冲熟备用。

(3) 汤羹清澈，主辅料色泽鲜明，清淡爽口，口味咸鲜。

(4) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	成品不少于 1000 克	1000 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	7	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：清淡爽口，口味咸鲜（0-2 分）				
J2	2	汤羹清澈，主辅料色泽鲜明（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

五、制作干炸丸子

1. 试题单

1. 场地设备要求

(1) 具有水斗的操作台。

- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，猪肉糜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

- (1) 完成干炸丸子的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 对猪肉糜进行调味，搅拌过程中分次加入葱姜水，捏挤成肉丸入油锅成形
- (3) 菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- (4) 色泽枣红，口味咸鲜，质地外酥里嫩。
- (5) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：口味咸鲜，质地外酥里嫩（0-2 分）				

J2	2	色泽：枣红（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

六、制作酱扒茄子

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，茄子、青红椒。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如大豆酱等。

2. 工作任务

- （1）完成酱扒茄子的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）茄子去皮、去蒂，切成 5cm 长，1.3cm*1.3cm 粗细的条，青红椒切成条、热油冲熟，茄条拍干淀粉进行油炸。
- （3）菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- （4）色泽酱红，口味酱香咸鲜，质地软糯。
- （5）装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：酱香咸鲜，质地软糯（0-2 分）				
J2	2	色泽：酱红（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

七、制作糖醋瓦块鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，草鱼净鱼肉、青红椒。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如番茄酱等。

2. 工作任务

- （1）完成糖醋瓦块鱼的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 鱼肉去血水，沥干，切成 5cm*5cm*5cm 的大块，并进行腌制，青红椒切三角块或菱形块，鱼块挂水粉糊进行炸制。
- (3) 菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- (4) 色泽茄红色，口味酸甜适口，质地外酥里嫩。
- (5) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味质地：酸甜适口，外酥里嫩（0-2 分）				
J2	2	色泽：茄红色（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

八、 制作红酒梨

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，梨、干红葡萄酒。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成红酒梨的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 300 克。
- （2）需将梨一分二，去皮、核、蒂，烹制后成品需切片装盘。
- （3）菜肴不出现烧焦情况。
- （4）色泽酒红色，口味酸甜适口，质地酥软。
- （5）装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 300 克	300 克		
M2	3	需将梨一分二，去皮（1 分）、去核和去蒂（1 分），烹制后成品需切片装盘（1 分）	是/否		
M3	1	装盘美观	是/否		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	酸甜适口（0-1分），质地酥软（0-1分）				
J2	2	色泽为酒红色（0-1分），不出现烧焦（0-1分）				
J3	1	过程熟练（0-1分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为0分。

考评员（签名）： 日期：

九、制作鱼奶白汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，鱼骨及鱼肉等。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成鱼奶白汤的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 150ml。
- (2) 需将烹制后的汤进行过滤，无鱼骨、无鱼肉，成品装入一次性杯子内。
- (3) 成品无油花、无杂质沉淀
- (4) 色泽奶白色，口味咸鲜适口。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 150ml	150ml		
M2	3	需将烹制后的汤进行过滤（1 分）， 无鱼骨（1 分）、无鱼肉（1 分）	是/否		
M3	1	成品表面无油花（1 分）	是/否		
M4	1	成品无其他杂质沉淀物（1 分）	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味咸鲜适口（0-2 分）				
J2	2	色泽为乳白色（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十、制作猪奶白汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，猪骨及猪肉等。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 完成猪奶白汤的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 150ml。
- (2) 需将烹制后的汤进行过滤，无猪骨、无猪肉，成品装入一次性杯子内。
- (3) 成品无油花、无杂质沉淀
- (4) 色泽奶白色，口味咸鲜适口。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 150ml	150ml		
M2	3	需将烹制后的汤进行过滤（1 分），无猪骨（1 分）、无猪肉（1 分）	是/否		
M3	1	成品表面无油花（1 分）	是/否		
M4	1	成品无其他杂质沉淀物（1 分）	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分	得分
------	----	--------	-------	----

			1	2	3	
J1	2	口味咸鲜适口（0-2分）				
J2	2	色泽为乳白色（0-2分）				
J3	1	过程熟练（0-1分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为0分。

考评员（签名）： 日期：

十一、制作鸡清汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，鸡骨及鸡肉等。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成鸡清汤的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于150ml。
- （2）需将烹制后的汤进行过滤吊清，无鸡肉、无鸡骨，成品装入一次性杯子内。
- （3）成品无油花、无杂质沉淀
- （4）色泽清澈无色或微黄色，口味咸鲜适口。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 150ml	150ml		
M2	3	需将烹制后的汤进行过滤吊清（1分），无鸡骨（1分）、无鸡肉（1分）	是/否		
M3	1	成品表面无油花（1分）	是/否		
M4	1	成品无其他杂质沉淀物（1分）	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味咸鲜适口（0-2分）				
J2	2	色泽为清澈无色或微黄（0-2分）				
J3	1	过程熟练（0-1分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十二、制作牛清汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，牛肉等。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成牛清汤的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 150ml。
- (2) 需将烹制后的汤进行过滤吊清，无牛肉碎末，成品装入一次性杯子内。
- (3) 成品无油花、无杂质沉淀
- (4) 色泽清澈无色或微黄色，口味咸鲜适口。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 150ml	150ml		
M2	3	需将烹制后的汤进行过滤吊清（1分），无鸡骨（1分）、无鸡肉（1分）	是/否		
M3	1	成品表面无油花（1分）	是/否		
M4	1	成品无其他杂质沉淀物（1分）	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味咸鲜适口（0-2分）				
J2	2	色泽为清澈无色或微黄（0-2分）				
J3	1	过程熟练（0-1分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

十三、制作素清汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，豆芽、香菇等。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 完成素清汤的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 150ml。
- (2) 需将烹制后的汤进行过滤，无豆芽碎、无香菇碎，成品装入一次性杯子内。
- (3) 成品无油花、无杂质沉淀
- (4) 色泽清澈微黄色或棕黄，口味咸鲜适口。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 150ml	150ml		
M2	3	需将烹制后的汤进行过滤（1 分），无豆芽碎末（1 分），无香菇碎末（1 分）	是/否		
M3	1	成品表面无油花（1 分）	是/否		
M4	1	成品无其他杂质沉淀物（1 分）	是/否		
合计配分	6	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口味咸鲜适口（0-2 分）				
J2	2	色泽为清澈微黄或棕黄（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

菜肴制作

一、制作黄焖鸡

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，鸡腿、青红椒、香菇。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成黄焖鸡的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）鸡腿剁块，青红椒切 5cm 段，香菇去蒂、一分二，姜切菱形片。
- （3）菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- （4）色泽颜色金黄、光亮，口味咸鲜适口，质感软嫩。

(5) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	2	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	8	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	口味质地：咸鲜适口，质感软嫩（0-3 分）				
J2	2	色泽：颜色金黄、光亮（0-2 分）				
J3	2	过程熟练（0-2 分）				
J4	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

二、制作焦熘肉段

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，猪里脊、青红椒、葱姜。
- (4) 场地提供基础调味。

(5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

(1) 完成焦熘肉段的制作。

3. 技能要求

(1) 能根据菜肴标准进行原料切配。

(2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

(1) 成品不少于 400 克。

(2) 将猪里脊切成 2cm*2cm*3cm 的块，将青红椒去籽、去蒂，切成 3cm*3cm 的菱形片，热油冲熟，猪里脊腌制，并挂水粉糊进行炸制。

(3) 菜肴不出现未成熟或烧焦情况。

(4) 色泽颜色金黄、光亮，口味咸鲜适口，质感酥嫩。

(5) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	2	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	8	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	口味质地：咸鲜适口，质感酥嫩（0-3 分）				
J2	2	色泽：颜色金黄、光亮（0-3 分）				

J3	2	过程熟练（0-2 分）				
J4	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

三、制作火爆鱿鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，鱿鱼、青红椒、笋。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）完成火爆鱿鱼的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）剞刀法将鱿鱼切成麦穗花刀，制成鱿鱼花，青红椒、竹笋切成 3cm*3cm 的菱形片，姜片切成菱形片。
- （3）菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- （4）色泽颜色洁白、色彩光亮，口味咸鲜适口，质感滑嫩有嚼劲酥嫩。
- （5）装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	2	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	8	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	口味质地：咸鲜适口，滑嫩有嚼劲（0-3 分）				
J2	2	色泽：颜色洁白、色彩光亮（0-2 分）				
J3	2	过程熟练（0-2 分）				
J4	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

四、制作干煎带鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，带鱼。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如面粉等。

2. 工作任务

(1) 完成干煎带鱼的制作。

3. 技能要求

(1) 能根据菜肴标准进行原料切配。

(2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

(1) 成品不少于 400 克

(2) 带鱼去内脏与鱼鳍，切成 7cm 至 8cm 的段，姜切成 3cm*3cm 的片，葱切成段，带鱼腌制，表面剞一字花刀，拍面粉煎制。

(3) 菜肴不出现未成熟或烧焦情况。

(4) 色泽金黄色，口味咸鲜适口，质感酥脆。

(5) 装盘饱满，盘边无污渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	2	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	8	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	3	口味质地：咸鲜适口，质感酥脆（0-3 分）				
J2	2	色泽：金黄色（0-2 分）				
J3	2	过程熟练（0-2 分）				
J4	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）： 日期：

五、制作卤豆腐与拼摆方形什锦拼盘

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，豆腐、西式方腿、莴笋、白萝卜、胡萝卜。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

- （1）完成卤豆腐的制作和方形什锦拼盘的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配、并进行菜肴制作。
- （2）能完成什锦拼盘的拼摆制作。

4. 质量指标

- （1）冷菜成品不少于 300 克。
- （2）冷菜的原料切配，豆腐切制成 11cm*7cm*2cm 的片，葱姜切大块，所有香辛料温水清洗，使用纱布制成香料包。
- （3）冷菜色泽金黄色，口味咸甜适口，质感酥软。
- （4）冷菜装盘饱满，盘边无污渍。
- （5）什锦拼盘，原料切制 5cm*2cm*0.1cm 片状，莴笋、胡萝卜切丝，每一原料拼摆不少于 20 片。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	冷菜成品不少于 300 克	300 克		

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M2	2	冷菜原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	冷菜成品装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
M5	2	什锦拼盘的原料切制 5cm*2cm*0.1cm 的片状, 莴笋、胡萝卜切丝	是/否		
M6	2	什锦拼盘的每一原料拼摆不少于 20 片	是/否		
合计配分	9	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	冷菜口味质地：咸甜适口，质感酥软（0-2 分）				
J2	1	冷菜色泽：金黄色（0-1 分）				
J3	2	什锦拼盘成品美观（0-2 分）				
J4	2	过程熟练（0-2 分）				
J5	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

六、制作酱鸭胗与拼摆圆形什锦拼盘

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。
- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，鸭胗、西式方腿、莴笋、白萝卜、胡萝卜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

(1) 完成酱鸭胗的制作和圆形什锦拼盘的制作。

3. 技能要求

(1) 能根据菜肴标准进行原料切配、并进行菜肴制作。

(2) 能完成什锦拼盘的拼摆制作。

4. 质量指标

(1) 冷菜成品不少于 300 克。

(2) 冷菜的原料切配，鸭胗清洗，改刀成两块，焯水待用，葱姜切大块，所有香辛料温水清洗，使用纱布制成香料包。

(3) 冷菜的色泽酱红光亮，口味咸鲜回甘，质感酥软。

(4) 冷菜的装盘饱满，盘边无污渍。

(5) 什锦拼盘，原料切制 5cm*2cm*0.1cm 片状，莴笋、胡萝卜切丝，每一原料拼摆不少于 20 片。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	冷菜成品不少于 300 克	300 克		
M2	2	冷菜原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	冷菜成品装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
M5	2	什锦拼盘的原料切制 5cm*2cm*0.1cm 的片状，莴笋、胡萝卜切丝	是/否		
M6	2	什锦拼盘的每一原料拼摆不少于 20 片	是/否		
合计配分	9	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	冷菜口味质地：咸鲜回甘，质感				

		酥软（0-2 分）				
J2	1	冷菜色泽：酱红光亮（0-1 分）				
J3	2	什锦拼盘成品美观（0-2 分）				
J4	2	过程熟练（0-2 分）				
J5	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

七、制作卤猪舌与拼摆方形什锦拼盘

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，猪舌、西式方腿、莴笋、白萝卜、胡萝卜。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

- （1）完成卤猪舌的制作和方形什锦拼盘的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配、并进行菜肴制作与切制摆盘。
- （2）能完成什锦拼盘的拼摆制作。

4. 质量指标

- （1）冷菜成品不少于 300 克。
- （2）冷菜的原料切配与成品切制摆盘，猪舌进行原料初加工后，整个进行卤制，成品卤制后切片进行摆盘。
- （3）冷菜色泽褐红色，口味咸甜适口，质感酥软。
- （4）装盘饱满，盘边无污渍。
- （5）什锦拼盘，原料切制 5cm*2cm*0.1cm 片状，莴笋、胡萝卜切丝，每一原料拼摆不少于 20 片。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	冷菜成品不少于 300 克	300 克		
M2	2	冷菜的原料切配与摆盘符合菜肴标准	是/否		
M3	1	冷菜成品装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
M5	2	什锦拼盘的原料切制 5cm*2cm*0.1cm 的片状，莴笋、胡萝卜切丝	是/否		
M6	2	什锦拼盘的每一原料拼摆不少于 20 片	是/否		
合计配分	9	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	冷菜成品口味质地：咸甜适口，质感酥软（0-2 分）				
J2	1	冷菜成品色泽：褐红色（0-1 分）				
J3	2	什锦拼盘成品美观（0-2 分）				
J4	2	过程熟练（0-2 分）				
J5	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

八、制作卤大肠与拼摆圆形什锦拼盘

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。

- (3) 原料自带，猪大肠、西式方腿、莴笋、白萝卜、胡萝卜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

- (1) 完成卤猪舌的制作和圆形什锦拼盘的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配、并进行菜肴制作与切制摆盘。
- (2) 能完成什锦拼盘的拼摆制作。

4. 质量指标

- (1) 冷菜成品不少于 300 克。
- (2) 冷菜的原料切配与成品切制摆盘，猪大肠进行原料初加工后，整根进行卤制，成品卤制后切段进行摆盘。
- (3) 冷菜色泽褐红色，口味咸甜适口，质感酥软。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (5) 什锦拼盘，原料切制 5cm*2cm*0.1cm 片状，莴笋、胡萝卜切丝，每一原料拼摆不少于 20 片。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	冷菜成品不少于 300 克	300 克		
M2	2	冷菜的原料切配与摆盘符合菜肴标准	是/否		
M3	1	冷菜成品装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
M5	2	什锦拼盘的原料切制 5cm*2cm*0.1cm 的片状，莴笋、胡萝卜切丝	是/否		
M6	2	什锦拼盘的每一原料拼摆不少于 20 片	是/否		
合计配分	9	合计得分			

考评员（签名）： 日期：

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	冷菜成品口味质地：咸甜适口，质感酥软（0-2 分）				
J2	1	冷菜成品色泽：褐红色（0-1 分）				
J3	2	什锦拼盘成品美观（0-2 分）				
J4	2	过程熟练（0-2 分）				
J5	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）： 日期：