
第 5 部分

操作技能复习题

菜肴制作与装饰

一、创新制作西湖醋鱼、锅贴湘白莲、徽州鳝丝、油爆虾

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有原料加工的操作台。
- (2) 具有烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：草鱼、莲子、鳝丝、河虾，辅料自配。
- (4) 场地提供基础调味品。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 运用烹调方法创新制作菜肴：西湖醋鱼、锅贴湘白莲、徽州鳝丝、油爆虾。
- (2) 菜肴数量：西湖醋鱼（750 克）、锅贴湘白莲（250 克）、徽州鳝丝（300 克）、油爆虾（300 克）。

3. 技能要求

- (1) 能选择原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能烹制创新菜肴。
- (5) 能创意装盘操作。

4. 质量指标

- (1) 原料选用新鲜。
- (2) 菜肴数量和规格符合要求。
- (3) 色泽：正常符合本色。
- (4) 形态：大小一致，粗细均匀。
- (5) 口味：咸淡适宜。

(6) 香味：原料本身香味。

(7) 质感：适中。

(8) 装盘：美观有创意。

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	食材原料新鲜	是/否		
M2	3	菜肴数量符合±25 克	是/否		
合计配分	5	合计得分			

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	
		西湖醋鱼				
J1	1	色泽：鱼肉洁白，酱汁红褐透亮，避免出现酱汁过深（焦苦）或过浅（味淡）的情况				
J2	1	形态：两片鱼身完整不破碎，卧于盘中或微微昂首，改刀的肉展开如花瓣				
J3	2	口味：酸而不呛、甜而不腻（1 分），姜香与醋香融合，回味带一丝咸鲜（1 分）				
J4	1	口感：外层鱼肉裹汁后软嫩入味，内里肉质细腻爽滑，略带弹性，无土腥味				
J5	1	芡汁：呈红亮光泽，汤汁浓稠不浑浊				
		锅贴湘白莲				
J6	1	色泽：底部金黄，面色色泽均匀，无焦黑或过白				
J7	1	形态：形状整齐，排列美观，点缀恰当，无破损漏馅				
J8	2	口味：甜度适中，桂花、猪油香气融合（1 分），莲子清香突出（1 分）				
J9	1	口感：外皮底部酥脆，上部软糯，莲子内馅绵软无硬芯				
J10	1	装盆：锅贴堆状美观，形状整齐划一，无变形、开裂或漏馅现象，排列于盘中时间				

		距均匀				
		徽州鳝丝				
J11	1	色泽：鳝丝呈酱红色或红棕色，色泽均匀，表面油亮光泽，无焦黑或过白区域；辅料颜色分明，搭配和谐				
J12	1	形态：鳝丝长短一致，汤汁浓稠适度，包裹食材但不漫过表面，呈现“亮油收汁”				
J13	2	口味：咸鲜为主，略带微甜，徽州酱油的酱香、火腿的咸香、米酒的醇香与鳝鱼的鲜味融合（1分），无单一调味料突出（1分）				
J14	1	口感：笋干脆爽、香菇软嫩、火腿咸香、青红椒脆嫩，与鳝丝口感嫩滑细腻，有弹性形成层次对比				
J15	1	装盆：鳝丝整齐码放，辅料均匀铺于表面，撒少许葱花或白胡椒粉点缀的传统摆盘风格，避免汤汁四溢或食材散乱				
		油爆虾				
J16	1	色泽：虾身呈金红色或红棕色，色泽均匀，表面油亮，无焦黑或发白区域				
J17	1	形态：大小均匀，酱汁浓稠透亮，均匀包裹虾身，呈现“亮汁亮油”的效果				
J18	2	口味：甜中带咸，吃完后口腔留有回甘（1分），无油腻或过咸的余味（1分）				
J19	1	口感：外壳酥脆易嚼，无软壳或硬壳感，虾肉鲜嫩多汁，有弹性				
J20	1	装盆：整齐饱满，盘中无多余汤汁流淌，造型简洁大方，符合“精致不花哨”的摆盘风格				
J21	3	操作过程安全卫生，正确戴厨师帽，穿厨师服（1分），个人工位干净复位（1分），个人和工具卫生（1分）				
J22	3	能正确运刀（1分），正确使用设备（1分），正确完成菜品烹制（1分）				
合计配分	30	合计得分				

考评员（签名）：日期：

二、创新制作龙井虾仁、酸辣荔枝鱼卷、金银蹄鸡、糟香大鱼头

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有原料加工的操作台。
- (2) 具有烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：龙井茶、虾仁、桂鱼、猪蹄、鸡肉、鲢鱼头，辅料自配。
- (4) 场地提供基础调味品。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 运用烹调方法创新制作菜肴：龙井虾仁、酸辣荔枝鱼卷、金银蹄鸡、糟香大鱼头。
- (2) 菜肴数量龙井虾仁（300 克）、酸辣荔枝鱼卷（300 克）、金银蹄鸡猪蹄 350 克、光母鸡半只（500 克）、糟香大鱼头 1000 克-1250 克。

3. 技能要求

- (1) 能选择原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能烹制创新菜肴。
- (5) 能创意装盘操作。

4. 质量指标

- (1) 原料选用新鲜。
- (2) 菜肴数量和规格符合要求。
- (3) 色泽：正常符合本色。
- (4) 形态：大小一致，粗细均匀。
- (5) 口味：咸淡适宜。
- (6) 香味：原料本身香味。
- (7) 质感：适中。
- (8) 装盘：美观有创意。

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	食材原料新鲜	是/否		
M2	3	菜肴数量符合±25 克	是/否		
合计配分	5	合计得分			

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	
		龙井虾仁				
J1	1	色泽：虾仁呈自然洁白色，表面油亮通透，无发黄或灰暗色；茶叶翠绿鲜活，点缀在虾仁之间				
J2	1	形态：虾仁大小一致，茶汤勾芡后呈浅琥珀色，包裹虾仁却不掩盖本色，呈现“白里透绿、亮汁流油”的效果				
J3	2	口味：茶汤的清鲜融入虾仁的本味（1分），吃后口腔留有回甘，清而不淡，鲜而不腥（1分）				
J4	1	口感：虾仁质地鲜嫩爽滑，肉质紧实有弹性，无硬芯或柴感，体现“脆嫩不腻”的特点				
J5	1	装盆：虾仁排列整齐，茶叶均匀分布，盘边无芡汁流淌，造型简洁雅致，符合“秀色可餐”的摆盘美学				
		酸辣荔枝鱼卷				
J6	1	色泽：鱼肉表面金黄或红亮，芡汁均匀包裹，呈现荔枝味菜品特有的红亮光泽，无焦糊或过白现象				
J7	1	形态：鱼肉切块大小均匀，炸制后无破碎、粘连，保持块状完整，刀工整齐				
J8	2	口味：酸而不涩、辣而不燥，荔枝味的“酸甜微辣”层次感突出（1分），咸淡适中，无单一味型过重（1分）				
J9	1	口感：鱼肉软嫩爽滑，无腥味、土腥味，配菜与鱼肉口感形成互补				
J10	1	装盆：摆盘规整，芡汁浓稠适度，不流淌、不结块，点缀装饰，简洁美观				
		金银蹄鸡				

J11	1	色泽：汤色呈乳白，浓稠度适中，无浑浊，咸蹄（金黄）与鲜蹄（乳白）、鸡肉（浅黄）形成色彩对比，辅料点缀自然				
J12	1	形态：蹄膀经炖煮后皮骨相连，未出现脱骨散架；鸡肉肉质紧实，切块后骨头不外露，搭配的笋片、火腿等辅料切配整齐				
J13	2	口味：咸蹄的咸香与鲜蹄、鸡肉的鲜味融合（1分），汤底回味甘甜，咸度适中，无腥臊味，汤汁入口有黏唇感（1分）				
J14	1	口感：鸡肉鲜嫩不柴，蹄膀皮肉软糯易嚼，体现传统炖菜的“原汁原味”				
J15	1	装盆：摆盘时食材主次分明，汤汁覆盖食材 2/3 以上，表面无浮沫，碗边干净无汤汁外溢				
		糟香大鱼头				
J16	1	色泽：糟卤汁呈红棕色，透亮无浑浊，鱼头表面均匀裹覆糟卤，鱼皮呈自然光泽，无焦黑或发白现象				
J17	1	形态：鱼唇、鱼眼饱满无破损，鱼鳃盖紧闭，整鱼头造型完整，无碎骨外露				
J18	2	口味：酒香与糟卤的咸鲜融合，入口先咸后甜（1分），糟香回味悠长，无刺鼻酒精味或过酸口感，鱼肉自带的鲜味被激发（1分）				
J19	1	口感：鱼头肉质细嫩，鱼脑软糯绵密，鱼唇 Q 弹多汁，筷子轻戳即透但不碎烂；糟卤渗入鱼肉纤维，咬开后汤汁充盈，无柴硬或干腥感				
J20	1	装盆：摆盘时鱼头居中，辅料环绕，汤汁不溢出盘边，表面无浮沫或杂质				
J21	3	操作过程安全卫生，正确戴厨师帽，穿厨师服（1分），个人工位干净复位（1分），个人和工具卫生（1分）				
J22	3	能正确运刀（1分），正确使用设备（1分），正确完成菜品烹制（1分）				
合计配分	30	合计得分				

考评员（签名）：日期：

三、创新制作蜜汁火方、奶油生蹄筋、生煎红糟鱼、扣三丝

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 具有原料加工的操作台。
- (2) 具有烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：火腿、蹄筋、银鳕鱼或桂鱼、鸡胸肉、金华火腿、冬笋，辅料自配。
- (4) 场地提供基础调味品。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 运用烹调方法创新制作菜肴：蜜汁火方、奶油生蹄筋、生煎红糟鱼、扣三丝。
- (2) 菜肴数量蜜汁火方（400 克）、奶油生蹄筋（300 克）、生煎红糟鱼（300 克）、扣三丝（200 克）。

3. 技能要求

- (1) 能选择原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能烹制创新菜肴。
- (5) 能创意装盘操作。

4. 质量指标

- (1) 原料选用新鲜。
- (2) 菜肴数量和规格符合要求。
- (3) 色泽：正常符合本色。
- (4) 形态：大小一致，粗细均匀。
- (5) 口味：咸淡适宜。
- (6) 香味：原料本身香味。
- (7) 质感：适中。
- (8) 装盘：美观有创意。

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	食材原料新鲜	是/否		
M2	3	菜肴数量符合±25 克	是/否		
合计配分	5	合计得分			

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	
		蜜汁火方				
J1	1	色泽：火腿表面呈红亮或酱红色，脂肪部分透明如琥珀，汤汁浓稠透亮，颜色均匀，无焦黑或过浅现象				
J2	1	形态：块状完整、肉断皮连，表面光滑，无碎裂				
J3	2	口味：火腿的咸鲜与冰糖、蜂蜜的甜香充分融合（1 分），辅料（如莲子）的清香与火腿味互补，无单一风味突出或风味冲突的情况（1 分）				
J4	1	口感：瘦肉部分软糯酥烂，入口即化，无纤维感；肥肉部分融化不腻，口感绵密，整体软硬适中，无生硬或过烂的情况				
J5	1	装盆：火腿块摆放整齐，呈方块状，装盘时可搭配莲子、红枣等辅料点缀，造型美观，富有层次感				
		奶油生蹄筋				
J6	1	色泽：颜色应自然协调且有光泽，奶油呈洁白或乳白色，猪蹄色泽红润				
J7	1	形态：猪蹄切割应大小均匀，形态完整				
J8	2	口味：奶油的香甜与猪蹄的咸鲜平衡得当（1 分），口感醇厚，层次丰富，回味悠长（1 分）				
J9	1	口感：猪蹄需烹制得软糯酥烂，瘦肉部分不柴，肥而不腻，蹄筋富有弹性，奶油细腻顺滑，整体口感更加醇厚绵密，入口即化，无颗粒感或粗糙感				
J10	1	装盆：整体摆盘整齐，猪蹄形态完整，可适当搭配配菜点缀，造型美观，给人良好视觉感受				

		生煎红糟鱼				
J11	1	色泽：鱼皮呈红棕色或金红色，红糟附着均匀，煎制部位略带焦糖化光泽，非煎面（如腹部）保持鱼肉自然色泽，无发黑、过白现象；汤汁（若有）透亮浓稠，呈琥珀色				
J12	1	形态：煎制后鱼体无碎裂、变形，头尾完整，表面切口整齐				
J13	2	口味：突出红糟的发酵香气（微酸、酒香、米香）（1分），咸甜适中，甜味来自腌制时的白糖或鱼肉本身，咸味来自红糟的盐分，两者平衡（1分）				
J14	1	口感：外皮酥脆干爽，无油腻感；鱼肉细嫩多汁，糟汁收汁后软糯挂壁，不粘牙、无颗粒粗糙感				
J15	1	装盆：盘内汤汁均匀，无多余油脂堆积，配菜摆放有序，符合中式菜肴“美观大方”的摆盘原则				
		扣三丝				
J16	1	色泽：火腿红亮、鸡丝乳白、冬笋淡黄，无发黑、变色现象，汤汁呈透明琥珀色，光泽油润，无油脂浮层或浑浊感				
J17	1	形态：红白相间、6个刀面精细且排列整齐呈“圆柱状”，底部紧实，顶部平整，无塌陷、散架现象				
J18	2	口味：核心风味需体现“咸鲜为主，清香为辅”（1分），火腿的咸鲜为基底，鸡丝的鲜香为主体，冬笋的清甜为点缀，三丝风味互不掩盖，突出食材本味（1分）				
J19	1	口感：火腿丝咸香醇厚，肥而不腻；鸡丝细腻嫩滑，入口即化；冬笋丝脆嫩爽口，三种口感层次分明又相互融合，汤汁浓稠度适中，入口顺滑，吞咽后喉间有回甘，无干涩感				
J20	1	装盆：可点缀少许香菜叶、火腿末或枸杞于顶部，盘边清洁无汤汁外溢，搭配青瓷盘或白瓷盘，突显色彩对比				
J21	3	操作过程安全卫生，正确戴厨师帽，穿厨师服（1分），个人工位干净复位（1分），个人和工具卫生（1分）				
J22	3	能正确运刀（1分），正确使用设备（1分），正确完成菜品烹制（1分）				

合计配分	30	合计得分	
------	----	------	--

考评员（签名）：日期：

四、创新制作含香白玉、子龙脱袍（麻辣嫩鳝丝）、佛跳墙、红烧鲳鱼

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有原料加工的操作台。
- （2）具有烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：草鱼、鳝丝、鲍鱼、海参、干贝、鲳鱼，辅料自配。
- （4）场地提供基础调味品。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）运用烹调方法创新制作菜肴：含香白玉、子龙脱袍（麻辣嫩鳝丝）、佛跳墙、红烧鲳鱼。
- （2）菜肴数量含香白玉（1000 克）、子龙脱袍（麻辣嫩鳝丝）（300 克）、佛跳墙 3 盅、红烧鲳鱼（300 克）。

3. 技能要求

- （1）能选择原料。
- （2）能对原料进行加工。
- （3）能对原料进行切配。
- （4）能烹制创新菜肴。
- （5）能创意装盘操作。

4. 质量指标

- （1）原料选用新鲜。
- （2）菜肴数量和规格符合要求。
- （3）色泽：正常符合本色。
- （4）形态：大小一致，粗细均匀。
- （5）口味：咸淡适宜。
- （6）香味：原料本身香味。

- (7) 质感：适中。
- (8) 装盘：美观有创意。

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	食材原料新鲜	是/否		
M2	3	菜肴数量符合±25 克	是/否		
合计配分	5	合计得分			

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	
		含香白玉				
J1	1	色泽：“白玉” 食材需保持洁白或半透明状，无发黄、发黑现象，提香食材颜色鲜明与白玉形成色彩对比				
J2	1	形态：鱼茸呈片状、大小一致				
J3	2	口味：糟香咸鲜，白玉食材的本味需保留（1 分），提香食材的味道需渗透但不掩盖（1 分）				
J4	1	口感：质感嫩滑，提香食材与白玉食材口感互补，无过硬或过软现象				
J5	1	装盆：成品码放整齐，点缀物位置恰当不遮挡主体，汤汁需均匀包裹食材，无溢出盘外				
		子龙脱袍				
J6	1	色泽：鳝鱼丝呈酱红色或棕褐色，表面油亮光泽，青红椒丝鲜艳翠绿，冬笋丝乳白，木耳黑亮，形成“三色四相”的视觉对比				
J7	1	形态：鳝丝粗细、长短一致，芡汁薄而透亮，均匀裹附食材，无糊锅焦边，盘底无多余汤汁				
J8	2	口味：初尝酸辣开胃，米醋的酸与辣椒的辣迅速刺激味蕾（1 分）；中段释放鳝鱼				

		的鲜香与酱油的咸鲜，姜丝的辛辣贯穿其中；后味回甘，香油的醇香收尾，无油腻感，风味持久不寡淡（1分）				
J9	1	口感：鳝鱼丝外微脆内嫩滑，咀嚼时有弹性，青红椒脆嫩爽口，冬笋丝清甜，木耳软滑，与鳝鱼丝口感形成层次对比，无过硬或过软现象				
J10	1	装盆：顶部撒葱花或红椒丝点缀，边缘可配一小碟姜丝醋（传统吃法），摆盘简洁大方，无多余装饰遮挡主体				
		佛跳墙				
J11	1	色泽：汤汁呈琥珀色，透亮无杂质，表面浮油薄而均匀				
J12	1	形态：原料整齐、鲍鱼舒展，表面微缩起皱（煨炖到位标志），海参饱满不塌陷，鱼翅束挺立，鸽蛋裹满汤汁，无散碎变形				
J13	2	口味：汤底咸鲜醇厚，回甘悠长（1分），酒香与各种香气混合（1分）				
J14	1	口感：鲍鱼软糯有嚼劲，溏心部分微甜；海参吸饱汤汁，Q弹中带绵软；鱼翅柔滑入味；蹄筋入口即化，各食材本味与汤汁融合，无“串味”或“寡淡”现象				
J15	1	装盆：摆盘保留荷叶封坛、当众启封，配小碟姜丝醋（解腻），符合“佛跳墙”典故中“坛启荤香飘，佛闻弃禅跳”的文化意境				
		红烧鲳鱼				
J16	1	色泽：表面酱红透亮，汤汁浓稠挂壁（倾斜锅具时汤汁呈线状流下），无焦黑斑点				
J17	1	形态：块状整齐一致，造型完整，鱼皮不破，鱼肉微微外凸（熟度刚好）；块状鱼肉棱角分明，无散碎现象				
J18	2	口味：咸中带甜、锅香味扑鼻，入口酱香浓郁（1分），回甘明显，鱼肉内部入味均匀（1分）				
J19	1	口感：鱼肉呈蒜瓣状分离，纤维细腻不柴，呈现“入口即化”质感，无油腻感，背脊肉鲜嫩有弹性				
J20	1	芡汁：稠浓均匀，胶质丰富，咀嚼时略有黏唇感，汤汁裹附鱼肉，口感饱满不干涩				
J21	3	操作过程安全卫生，正确戴厨师帽，穿厨师服（1分），个人工位干净复位（1分），				

		个人和工具卫生（1分）				
J22	3	能正确运刀（1分），正确使用设备（1分）， 正确完成菜品烹制（1分）				
合计配分	30	合计得分				

考评员（签名）：日期：

五、以春节过年为主题展台设计制作

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有直径 150CM 圆台。
- （2）具有展示所用的菜肴（或者模型）。
- （3）其它展示用品，作具。

2. 工作任务

- （1）构思设计餐具与用品的摆放位置。
- （2）组装成形。
- （3）装饰点缀。

3. 技能要求

- （1）会选择原材料，包括餐具、用具等。
- （2）依据设计进行摆放操作。
- （3）组装成形。
- （4）装饰点缀。

4. 质量指标

- （1）色泽：和谐、美观。
- （2）形态：高低错落有致。
- （3）展台切合主题，具有文化性、实用性、艺术性。

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	主题正确	是/否		
M2	2	布局合理	是/否		
合计配分	4	合计得分			

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	高低错落（1分），综合价值高（1分）				
J2	2	色泽鲜艳（1分），合理（1分）				
J3	1	操作过程安全				
J4	1	操作规范熟练				
合计配分	6	合计得分				

考评员（签名）：日期：

六、以中秋节为主题展台设计制作

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有直径150CM圆台。
- （2）具有展示所用的菜肴（或者模型）。
- （3）其它展示用品，作具。

2. 工作任务

- （1）构思设计餐具与用品的摆放位置。
- （2）组装成形。
- （3）装饰点缀。

3. 技能要求

- （1）会选择原材料，包括餐具、用具等。
- （2）依据设计进行摆放操作。

(3) 组装成形。

(4) 装饰点缀。

4. 质量指标

(1) 色泽：和谐、美观。

(2) 形态：高低错落有致。

(3) 展台切合主题，具有文化性、实用性、艺术性。

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	主题正确	是/否		
M2	2	布局合理	是/否		
合计配分	4	合计得分			

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	高低错落（1分），综合价值高（1分）				
J2	2	色泽鲜艳（1分），合理（1分）				
J3	1	操作过程安全				
J4	1	操作规范熟练				
合计配分	6	合计得分				

考评员（签名）：日期：

七、以国庆节为主题展台设计制作

1. 试题单

1. 场地设备要求

(1) 具有直径 150CM 圆台。

(2) 具有展示所用的菜肴（或者模型）。

(3) 其它展示用品，作具。

2. 工作任务

(1) 构思设计餐具与用品的摆放位置。

(2) 组装成形。

(3) 装饰点缀。

3. 技能要求

(1) 会选择原材料，包括餐具、用具等。

(2) 依据设计进行摆放操作。

(3) 组装成形。

(4) 装饰点缀。

4. 质量指标

(1) 色泽：和谐、美观。

(2) 形态：高低错落有致。

(3) 展台切合主题，具有文化性、实用性、艺术性。

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	操作规范			
M2	2	操作过程安全卫生	安全有序		
合计配分	3	合计得分			

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	主题正确				
J2	2	菜肴合理（1分），具有鲜明的地方特色（1分）				
J3	2	色泽鲜艳（1分），摆放合理（1分）				
J4	2	高低错落，综合价值高				

合计配分	7	合计得分	
------	---	------	--

考评员（签名）：日期：

八、以江南水乡为主题展台设计制作

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）具有直径 150CM 圆台。
- （2）具有展示所用的菜肴（或者模型）。
- （3）其它展示用品，作具。

2. 工作任务

- （1）构思设计餐具与用品的摆放位置。
- （2）组装成形。
- （3）装饰点缀。

3. 技能要求

- （1）会选择原材料，包括餐具、用具等。
- （2）依据设计进行摆放操作。
- （3）组装成形。
- （4）装饰点缀。

4. 质量指标

- （1）色泽：和谐、美观。
- （2）形态：高低错落有致。
- （3）展台切合主题，具有文化性、实用性、艺术性。

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	主题正确	是/否		
M2	2	布局合理	是/否		
合计配分	4	合计得分			

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	高低错落（1分），综合价值高（1分）				
J2	2	色泽鲜艳（1分），合理（1分）				
J3	1	操作过程安全				
J4	1	操作规范熟练				
合计配分	6	合计得分				

考评员（签名）：日期：

厨房管理

一、设计餐饮店厨房热菜区的布局图

1. 试题单

1. 背景资料

餐饮店类型：中式餐厅
营业面积：200 平方米
热菜区面积：50 平方米
主要菜品：炒菜、炖菜、蒸菜、煎炸类
日均客流量：200 人次

2. 试题要求

- （1）考生需根据提供的餐饮店基本信息，合理设计厨房热菜区的布局图。
- （2）布局图需清晰标注各功能区域、设备位置、工作流程走向及卫生安全设施。
- （3）布局图需符合餐饮店的实际运营需求，确保工作效率、食品安全及人员安全。

2. 答题单

餐饮店类型：中式餐厅
营业面积：200平方米
热菜区面积：50平方米

主要菜品：炒菜、炖菜、蒸菜、煎炸类
日均客流量：200人次

在合理布局过程中需要综合考虑的因素

一、功能分区

二、设备配置

三、工作流程

四、卫生安全

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	各区域划分是否合理（2分），是否满足工作需求（1分）	3	
2	设备配置是否满足菜品需求（2分），布局是否符合人体工程学（1分）	3	
3	工作流程是否简洁高效（1分），是否减少不必要的人员走动和物料搬运（2分）	3	
4	卫生设施是否齐全（1分），是否符合食品安全法规要求（2分）	3	
5	布局图是否清晰、规范（2分），是否使用标准绘图符号（1分）	3	
合计		15	

考评员（签名）： 日期：

二、设计餐饮店厨房冷菜区的布局图

1. 试题单

1. 背景资料

某中型餐饮店（经营面积约 200 平方米，主打中式宴席及零点冷菜），需规划一个独立冷菜区，具体要求如下：

菜品类型：包含凉拌菜、卤味、刺身、冷拼等。

日均客流量：午市 100 人，晚市 150 人。

特殊要求：需符合《餐饮服务食品安全操作规范》，通过卫生部门验收。

2. 试题要求

- 评估考生对冷菜区功能分区、食品安全规范、操作流程的掌握能力。
- 考核考生空间规划、设备选型、动线设计的实操技能。
- 检验考生对卫生规范（如生熟分离、消毒流程）的实际应用能力。

2. 答题单

某中型餐饮店（经营面积约200平方米，主打中式宴席及零点冷菜），需规划一个独立冷菜区，具体要求如下：

菜品类型：包含凉拌菜、卤味、刺身、冷拼等。

日均客流量：午市100人，晚市150人。

特殊要求：需符合《餐饮服务食品安全操作规范》，通过卫生部门验收。

在合理布局过程中需要综合考虑的因素有以下几点。

一、功能分区设计

二、设备选型与布局

三、动线与安全设计

四、图纸与说明

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	分区完整（1分），生熟分离（1分），面积分配合理（2分）	4	
2	设备清单齐全（1分），规格符合需求（1分），节能环保（1分）	3	
3	动线无交叉（2分），符合食品安全“单向流程”原则（2分）	4	
4	图纸清晰规范（1分），设计说明逻辑严谨（2分），符合国家标准（1分）	4	
合计		15	

考评员（签名）：日期：

三、分析影响餐饮店厨房面点区布局的因素

1. 试题单

1. 背景资料

某餐饮店计划改造厨房面点区，需设计一个高效、安全且符合规范的布局。该餐饮店以下特征：

经营类型：主打中式面点（如包子、饺子、面条、点心等），兼顾少量西式烘焙。

生产规模：日均客流量 200 人，高峰时段需同时供应堂食与外卖。

空间限制：厨房总面积为 50 m²，面点区需控制在 12-15 m² 内。

法规要求：需符合《餐饮服务食品安全操作规范》及消防、卫生部门标准。

2. 试题要求

根据上述背景，系统分析影响面点区布局的关键因素，并提交一份图文结合的分析报告

- 对餐饮店厨房面点区功能需求的分析。
- 对厨房布局与生产流程、食品安全、设备选型等关联因素的分析。
- 结合实际场景优化布局。

2. 答题单

考生需根据上述背景，系统分析影响面点区布局的关键因素，并提交一份图文结合的分析报告，内容包括：

一、基础因素分析：

二、安全与规范因素：

三、效率与成本因素：

四、创新性建议：

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	生产流程完整（2分），设备选型合理（1分），动线设计无交叉（1分）	4	
2	卫生防控措施到位（1分），符合国家规范（1分），安全风险规避合理（1分）	3	
3	空间利用率高（2分），成本控制方案可行（2分）	4	
4	创新建议实用性（1分）；答辩表述清晰（2分），问题回答准确（1分）	4	
合计		15	

考评员（签名）： 日期：

四、分析影响餐饮店厨房设计布局的因素

1. 试题单

1. 背景资料

某连锁餐饮企业计划开设一家新店（总面积 300 m²，厨房占 80 m²），需设计一个高效、安全且符合规范的厨房布局。具体要求如下：

经营类型：以中式热菜为主，兼顾冷菜、面点及烧烤。

日均客流量：午市 150 人，晚市 200 人，外卖占比 30%。

特殊要求：需通过 HACCP 认证，并预留未来智能化设备升级空间。

2. 试题要求

- 考核考生对餐饮厨房设计布局核心要素的全面理解能力。
- 评估考生结合经营需求、食品安全、操作流程等综合分析问题的能力。
- 检验考生在实际场景中优化布局的实践应用与创新思维。

2. 答题单

某连锁餐饮企业计划开设一家新店（总面积300m²，厨房占80m²），需设计一个高效、安全且符合规范的厨房布局。具体要求如下：

经营类型：以中式热菜为主，兼顾冷菜、面点及烧烤。

日均客流量：午市150人，晚市200人，外卖占比30%。

特殊要求：需通过HACCP认证，并预留未来智能化设备升级空间。

考生需系统分析影响该餐饮店厨房整体布局的关键因素，并提交一份**图文分析报告**，内容包括：

一、基础影响因素分析

二、安全与规范因素

三、效率与成本因素

四、创新与扩展性

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	分析全面（1分），覆盖经营需求、流程（1分）、设备、空间结构（1分），逻辑清晰（1分）	4	
2	卫生防控措施到位（1分），符合消防（1分）及食品安全法规（1分）	3	
3	布局方案高效（2分），成本控制合理（如减少能耗、人力浪费）（2分）	4	
4	创新建议具备实用性（1分）；答辩表述专业（2分），问题回答准确（1分）	4	
合计		15	

考评员（签名）：

日期：

五、合理分配安排中型酒店各岗位人员数量

1. 试题单

1. 背景资料

某中型酒店餐饮部（厨房面积约 80 m²，日均客流量 200-250 人）需优化后厨岗位人员配置，具体要求如下：

经营类型：以中式宴席为主（占比 60%），兼顾零点散客（占比 40%）。

服务时段：午市（11:00-14:00）、晚市（17:00-21:00），高峰时段需同时服务 30 桌。

成本要求：人力成本控制在餐饮总成本的 25% 以内。

合规要求：符合《餐饮服务食品安全操作规范》，确保岗位分工明确，无交叉污染风险。

考生需根据上述背景，制定一份后厨岗位人员配置方案，并提交分析报告。

2. 试题要求

- 考核考生对中型酒店厨房岗位设置及职责分工的掌握能力。
- 评估考生结合经营规模、客流量、菜品类型等因素科学配置人员的实践能力。
- 检验考生在人力成本控制、工作效率优化及合规性方面的综合管理水平。

2. 答题单

背景资料

某中型酒店餐饮部（厨房面积约 80 m²，日均客流量 200-250 人）需优化后厨岗位人员配置，具体要求如下：

经营类型：以中式宴席为主（占比 60%），兼顾零点散客（占比 40%）。

服务时段：午市（11:00-14:00）、晚市（17:00-21:00），高峰时段需同时服务 30 桌。

成本要求：人力成本控制在餐饮总成本的 25% 以内。

合规要求：符合《餐饮服务食品安全操作规范》，确保岗位分工明确，无交叉污染风险。

考生需根据上述背景，制定一份后厨岗位人员配置方案，并提交分析报告。

1、岗位设置与职责划分

2、人员数量配置

3、效率与成本优化

4、合规与安全说明

备注

3. 评分表

评分表:

细则编号	评价要素	配分	得分
1	岗位职责划分（核心岗位 1 分、岗位描述 1 分）	2	
2	人员数量配置（设置分析、3 各核心岗位各 0.5 分）	2	
3	效率与成本优化（优化效率 0-2 分、具体措施 1 分）	3	
4	合规与安全说明（如何规范化 0-2 分、规避风险 1 分）	3	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

六、设计大型酒店打荷岗位职责和管理办法

1. 试题单

1. 背景资料

某五星级酒店中厨房（日均接待量 500 人，宴会占比 40%），因菜品标准化不足、出菜效率低，需重新设计打荷岗位职责及管理办法。具体要求如下：

厨房特点：8 个热菜灶台、4 个蒸灶，每日处理食材 200 公斤以上。

现存问题：打荷人员分工混乱，备料延迟导致出菜超时；传菜环节存在交叉污染

风险。

目标：通过职责细化和优化管理，实现出菜效率提升 20%，食品安全事故为零。

考生需设计一份打荷岗位职责和管理办法方案，包含以下内容：

2. 试题要求

- 考核考生对大型酒店打荷岗位核心职能的理解与细化能力。
- 评估考生制定科学管理制度、优化工作流程的实践能力。
- 检验考生在团队协作、食品安全、成本控制等方面的综合管理水平。

2. 答题单

背景资料

某五星级酒店中厨房（日均接待量 500 人，宴会占比 40%），因菜品标准化不足、出菜效率低，需重新设计打荷岗位职责及管理办法。具体要求如下：

厨房特点：8 个热菜灶台、4 个蒸灶，每日处理食材 200 公斤以上。

现存问题：打荷人员分工混乱，备料延迟导致出菜超时；传菜环节存在交叉污染风险。

目标：通过职责细化和优化管理，实现出菜效率提升 20%，食品安全事故为零。

考生需设计一份打荷岗位职责和管理办法方案，包含以下内容：

1. 岗位职责设计

核心职责

细分要求

2. 管理办法制定

流程标准化

人员管理

成本与安全控制

3. 案例分析

备注

3. 评分表

评分表

细则编号	评价要素	配分	得分
1	打荷岗位核心职能的理解细化能力（4 点核心要求和 2 点细分要求每点 0.5 分）	3	
2	制定科学管理制度（设计、制定、培训、考核各 1 分；措施、管控各 0.5 分）	5	
3	综合管理能力（分析问题 1 分、改进办法 1 分）	2	
合计		10	

考评员（签名）：日期：

七、设计小型酒店厨师长岗位职责和管理办法

1. 试题单

1. 背景资料

某小型酒店（厨房面积约 40 m²，日均客流量 80-120 人，餐段集中为午市和晚市）因管理松散导致出菜效率低、成本超支，需重新设计厨师长岗位职责及管理办法。具体要求如下：

经营特点：以家常菜为主，兼顾小型宴席（≤10 桌），厨师团队共 6 人（含厨师长）。

现存问题：

岗位分工模糊，厨师长忙于救火式补位，缺乏系统管理。

食材浪费率高达 15%，卫生抽查不合格 3 次/月。

目标：通过职责明确和管理优化，3 个月内实现成本降低 10%，出菜效率提升 15%。

考生需设计一份小型酒店厨师长岗位职责和管理办法方案，包含以下内容：

2. 试题要求

- (1) 考核考生对小型酒店厨师长岗位核心职责的全面理解能力。
- (2) 评估考生制定适应性管理制度、优化厨房运营的实践能力。
- (3) 检验考生在团队管理、成本控制、食品安全等方面的综合素养。

2. 答题单

背景资料

某小型酒店（厨房面积约 40 m²，日均客流量 80-120 人，餐段集中为午市和晚市）因管理松散导致出菜效率低、成本超支，需重新设计厨师长岗位职责及管理办法。

具体要求如下：

经营特点：以家常菜为主，兼顾小型宴席（≤10 桌），厨师团队共 6 人（含厨师长）。

现存问题：

岗位分工模糊，厨师长忙于救火式补位，缺乏系统管理。

食材浪费率高达 15%，卫生抽查不合格 3 次/月。

目标：通过职责明确和管理优化，3 个月内实现成本降低 10%，出菜效率提升 15%。

考生需设计一份小型酒店厨师长岗位职责和管理办法方案，包含以下内容：

1、岗位职责设计

核心职责

细分要求

2、管理办法制定

流程与制度

人员与培训

应急机制

3、案例分析

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	岗位核心职责的全面理解能力（核心职责 0-2 分，细分要求 0-1 分）	3	
2	制定适应性管理制度（流程制度 0-2 分；人员培训 0-2 分；应急机制 0-1 分）	5	
3	综合素养（分析问题 1 分、解决办法 1 分）	2	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

八、设计宴会厨房炉灶岗位职责和管理办法

1. 试题单

1. 背景资料

某大型酒店宴会厨房（日均接待量 300-500 人，宴会占比 60%）因炉灶岗位职责不清、出菜效率低，需重新设计炉灶岗位职责及管理办法。具体要求如下：

厨房特点：12 个炉灶（8 个猛火灶、4 个蒸灶），每日处理食材 300 公斤以上。

现存问题：

炉灶厨师分工混乱，高峰期出菜延迟严重。

菜品口味不稳定，客户投诉率上升。

食材浪费率高达 12%，成本超支。

目标：通过职责细化和优化管理，实现出菜效率提升 20%，客户投诉率降低 50%。

考生需设计一份宴会厨房炉灶岗位职责和管理办法方案。

2. 试题要求

- 考核考生对宴会厨房炉灶岗位核心职责的理解与细化能力。
- 评估考生制定科学管理制度、优化宴会出菜流程的实践能力。
- 检验考生在团队协作、食品安全、成本控制等方面的综合管理水平。

2. 答题单

背景资料

某大型酒店宴会厨房（日均接待量 300-500 人，宴会占比 60%）因炉灶岗位职责不清、出菜效率低，需重新设计炉灶岗位职责及管理办法。具体要求如下：

厨房特点：12 个炉灶（8 个猛火灶、4 个蒸灶），每日处理食材 300 公斤以上。

现存问题：

炉灶厨师分工混乱，高峰期出菜延迟严重。

菜品口味不稳定，客户投诉率上升。

食材浪费率高达 12%，成本超支。

目标：通过职责细化和管理优化，实现出菜效率提升 20%，客户投诉率降低 50%。

考生需设计一份宴会厨房炉灶岗位职责和管理办法方案。

1、岗位职责设计

（1）核心职责划分

菜品制作

设备管理

卫生与安全

（2）分时段职责

宴会筹备期

出菜高峰期

收尾阶段

2、管理办法设计

(1) 流程标准化工具

(2) 人员管理机制

绩效考核

培训计划

应急机制

(3) 成本与安全控制

食材管理

安全管控

3、案例分析

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
------	------	----	----

1	厨房炉灶岗位核心职责（核心职责 0-2 分、分时段职责 0-1 分）	3	
2	制定科学管理制度（标准化、设备维护、人员管理各 1 分；成本与安全管控 0-2 分）	5	
3	综合管理水平（问题分析 1 分；任务设置 1 分）	2	
合计		10	

考评员（签名）：日期：

九、设计制定中型酒店冷菜质量的评价标准

1. 试题单

1. 背景资料

某中型酒店（日均客流量 200-300 人，冷菜日均出品量 80-100 份）因冷菜质量不稳定导致以下问题：

现存问题：

口感差异大（如卤味咸淡不一，凉拌菜酸辣失衡）。

摆盘杂乱（同一菜品造型不统一）。

食品安全隐患（3 次抽检微生物超标）。

成本偏高（边角料浪费率 18%）。

目标要求：

设计一套冷菜质量评价标准，3 个月内实现：客户满意度提升至 90%以上。

食材综合利用率提高 10%。

2. 试题要求

- （1）考核考生对冷菜质量核心要素（感官、安全、工艺、成本）的全面把控能力。
- （2）评估考生制定科学、可量化的冷菜质量评价标准的实践能力。
- （3）检验考生结合行业规范与客户需求，提升冷菜市场竞争力的综合素养。

2. 答题单

背景资料

某中型酒店（日均客流量 200-300 人，冷菜日均出品量 80-100 份）因冷菜质量不稳定导致以下问题：

现存问题：

口感差异大（如卤味咸淡不一，凉拌菜酸辣失衡）。

摆盘杂乱（同一菜品造型不统一）。

食品安全隐患（3次抽检微生物超标）。

成本偏高（边角料浪费率18%）。

目标要求：

设计一套冷菜质量评价标准，3个月内实现：客户满意度提升至90%以上。

食材综合利用率提高10%。

考生需制定一份冷菜质量评价标准体系，包含以下内容：

1、质量评价维度与指标

（1）感官评价标准

（2）卫生安全标准

（3）成本控制标准

2、评价方法与工具

（1）检测表设计

（2）记录与分析

备注

需引用国家标准（如《GB 10136-2015 动物性水产制品》对刺身类冷菜的微生物要求）。

鼓励结合地域特色（如川式冷菜麻辣度分级、江浙冷菜甜咸比优化）。

方案需包含容错机制（如客诉菜品 48 小时内复检留样）。

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	质量评价维度与指标（感官、卫生各 0-2 分；成本 0-1 分）	5	
2	评价方法与工具（感观测 0-2 分；快速工具测 0-1 分；记录与分析系统 0-2 分）	5	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

十、请分析酒店热菜常见问题并制定解决方案

1. 试题单

1. 背景资料

某四星级酒店（日均客流量 300-400 人，热菜占比 60%）因热菜质量问题导致以下问题：

现存问题：

菜品口感不稳定（如红烧肉时咸时淡，清蒸鱼时老时嫩）。

出菜速度慢（高峰期出菜时间 \geq 15 分钟/桌）。

食材浪费率高（日均损耗率 12%）。

客户投诉率上升（月度投诉量 \geq 20 次）。

目标要求：

分析问题根源，制定解决方案，3 个月内实现：

客户投诉率降低至 5%以下。

出菜效率提升 20%（高峰期出菜时间 \leq 10 分钟/桌）。

考生需提交一份热菜问题分析与解决方案报告，包含以下内容：

2. 试题要求

- （1）考核考生对酒店热菜常见问题的识别与分析能力。
- （2）评估考生结合食品安全、工艺流程、成本控制等要素制定解决方案的实践能力。

(3) 检验考生在团队管理、客户满意度提升及风险管控中的综合素养。

2. 答题单

背景资料

某四星级酒店（日均客流量 300-400 人，热菜占比 60%）因热菜质量问题导致以下问题：

现存问题：

菜品口感不稳定（如红烧肉时咸时淡，清蒸鱼时老时嫩）。

出菜速度慢（高峰期出菜时间 ≥ 15 分钟/桌）。

食材浪费率高（日均损耗率 12%）。

客户投诉率上升（月度投诉量 ≥ 20 次）。

目标要求：

分析问题根源，制定解决方案，3 个月内实现：

客户投诉率降低至 5% 以下。

出菜效率提升 20%（高峰期出菜时间 ≤ 10 分钟/桌）。

考生需提交一份热菜问题分析与解决方案报告，包含以下内容：

第一部分：问题分析

1、口感不稳定

原因分析：

数据支撑：

2、出菜速度慢

原因分析：

数据支撑：

3、食材浪费率高

原因分析：

数据支撑：

4、客户投诉率高

原因分析：

数据支撑：

第二部分：解决方案

1、口感优化方案

2、出菜效率提升方案

3、成本控制方案

4、客户满意度提升方案

备注

- 需引用行业标准（如《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》对菜品温度的要求）。
- 鼓励结合地域特色（如川菜麻辣度分级、粤菜火候精准控制）。
- 方案需包含容错机制（如客诉菜品 48 小时内复检留样）。

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	问题分析（口感 0-2 分、速度 0-1 分、浪费 0-1 分、投诉 0-1 分）	5	
2	解决方案（口感 0-2 分、速度 0-1 分、浪费 0-1 分、投诉 0-1 分）	5	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

十一、请分析厨房夏季控制冷菜质量的方法

1. 试题单

1. 背景资料

某中型酒店（日均客流量 200-300 人，冷菜日均出品量 80-100 份）在夏季面临以下冷菜质量问题：

现存问题：

微生物超标（抽检菌落总数 $\geq 10^5$ CFU/g）。

食材变质（如凉拌菜叶类食材易发黄、出水）。

口感下降（如卤味因高温变干、变硬）。

客户投诉率上升（月度投诉量 ≥ 15 次）。

目标要求：

制定夏季冷菜质量控制方案，3 个月内实现：

微生物抽检合格率 $\geq 95\%$ 。

客户投诉率降低至 5%以下。

考生需提交一份夏季冷菜质量控制方案，包含以下内容：

2. 试题要求

- (1) 考核考生对夏季冷菜质量风险点的识别与分析能力。
- (2) 评估考生结合食品安全、工艺流程、环境控制等要素制定解决方案的实践能力。
- (3) 检验考生在高温环境下保障冷菜质量与客户满意度的综合素养。

2. 答题单

背景资料：

某中型酒店（日均客流量 200-300 人，冷菜日均出品量 80-100 份）在夏季面临以下冷菜质量问题：

现存问题：

微生物超标（抽检菌落总数 $\geq 10^5$ CFU/g）。

食材变质（如凉拌菜叶类食材易发黄、出水）。

口感下降（如卤味因高温变干、变硬）。

客户投诉率上升（月度投诉量 ≥ 15 次）。

目标要求：

制定夏季冷菜质量控制方案，3 个月内实现：

微生物抽检合格率 $\geq 95\%$ 。

客户投诉率降低至 5% 以下。

考生需提交一份**夏季冷菜质量控制方案**，包含以下内容：

第一部分：夏季冷菜质量风险分析

1、微生物污染风险

原因分析：

2、食材变质风险

原因分析：

第二部分：夏季冷菜质量控制方法

1、微生物防控措施

环境控制：

操作规范：

2、食材保鲜措施

储存优化：

加工改进

3、口感与风味保障措施

调味标准化：

温度监控：

4、人员管理措施

培训与绩效考核

备注

- 需引用国家标准（如《GB 10136-2015 动物性水产制品》对刺身类冷菜的

微生物要求)。

- 鼓励结合地域特色 (如川式凉菜麻辣度分级、江浙冷菜甜咸比优化)。
- 方案需包含容错机制 (如客诉菜品 48 小时内复检留样)。

3. 评分表

评分表:

细则编号	评价要素	配分	得分
1	夏季冷菜质量风险分析 (污染 0-2 分、变质 0-2 分、风险 0-1 分)	5	
2	夏季冷菜质量控制方法 (防控 0-2 分、保鲜 0-2 分、风味 0-1 分)	5	
合计		10	

考评员 (签名): 日期:

十二、请分析影响点心质量的因素和控制质量的方法

1. 试题单

1. 背景资料

某中型酒店 (日均客流量 200-300 人, 点心日均出品量 150-200 份) 因点心质量问题导致以下问题:

现存问题:

口感不稳定 (如包子皮时硬时软, 虾饺馅时咸时淡)。

外观不统一 (如烧卖大小不一, 酥皮层次不清晰)。

食材浪费率高 (日均损耗率 15%)。

客户投诉率上升 (月度投诉量 ≥ 10 次)。

目标要求:

分析影响点心质量的因素, 制定控制方法, 3 个月内实现:

客户投诉率降低至 5% 以下。

食材综合利用率提高 10%。

考生需提交一份**点心质量影响因素分析与控制方法报告**, 包含以下内容:

2. 试题要求

- 考核考生对点心质量影响因素的全面识别与分析能力。

(2) 评估考生结合原料、工艺、环境、人员等要素制定质量控制方法的实践能力。

(3) 检验考生在标准化管理、成本控制及客户满意度提升中的综合素养。

2. 答题单

某中型酒店（日均客流量 200-300 人，点心日均出品量 150-200 份）因点心质量问题导致以下问题：

现存问题：

口感不稳定（如包子皮时硬时软，虾饺馅时咸时淡）。

外观不统一（如烧卖大小不一，酥皮层次不清晰）。

食材浪费率高（日均损耗率 15%）。

客户投诉率上升（月度投诉量 ≥ 10 次）。

目标要求：

分析影响点心质量的因素，制定控制方法，3 个月内实现：

客户投诉率降低至 5% 以下。

食材综合利用率提高 10%。

考生需提交一份点心质量影响因素分析与控制方法报告，包含以下内容：

第一部分：影响点心质量的因素分析

原料因素

工艺因素

环境因素

人员因素

第二部分：点心质量控制方法

原料控制

工艺控制

环境控制

备注

- 需引用行业标准（如《GB 31654-2021 餐饮服务通用卫生规范》对点心储存温度的要求）。
- 鼓励结合地域特色（如广式点心虾饺皮透明度控制、苏式月饼酥皮层次优化）。
- 方案需包含容错机制（如客诉点心 48 小时内复检留样）。

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	影响点心质量的因素分析（原料因素 0-2 分、工艺因素 0-1 分、环境因素 0-1 分、人员因素 0-1 分）	5	
2	点心质量控制方法（原料控制 0-2 分、工艺控制 0-2 分、环境控制 0-1 分）	5	
合计		10	

考评员（签名）： 日期：

培训指导

一、编写一份干蹄筋涨发的培训讲义

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位餐饮店的厨师长，针对你企业的生产需求需要进行蹄筋的涨发，为了使更多的厨师掌握涨发技能，请你编写一份中式烹调师烹饪原料蹄筋涨发的培训讲义。

2. 试题要求

- (1) 讲义包括蹄筋的种类、质量鉴别方法。
- (2) 干货涨发的方法。
- (3) 涨发的具体操作步骤。
- (4) 涨发的操作要点。
- (5) 涨发后产品质量的标准。

2. 答题单
同模拟卷

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	讲义题目（正确程度 0-2 分）	2	
2	蹄筋知识（来源种类 0-2 分、营养价值 0-1 分）	3	
3	涨发前准备（外观 0-1 分、质地 0-1 分、气味 0-1 分）	3	
4	涨发方法（水发 0-1 分、油发 0-1 分、盐发 0-1 分）	3	
5	涨发结果判断（外观 0-1 分、质地 0-1 分、口感 0-1 分）	3	
6	涨发注意事项（防污染 0-1 分、控时间 0-1 分、谨慎点 0-1 分）	3	
7	涨发后原料保存（短期 0-1 分、长期 0-1 分、注意事项 0-1 分）	3	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

二、编写一份烹调方法烧的培训讲义

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位餐饮店的厨师长，针对你企业的生产需求需要对青年厨师烹调方法烧的培训，为了使更多的厨师掌握烧的技能，请你编写一份烹调方法烧的培训讲义。

2. 试题要求

- (1) 烧的概念方法。
- (2) 烧的方法。
- (3) 烧的具体操作步骤。
- (4) 烧的操作要点。
- (5) 烧菜的质量标准。

2. 答题单
同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	讲义题目（正确程度 0-2 分）	2	
2	烧的定义（定义 0-1 分、口味 0-1 分、色泽 0-1 分）	3	
3	烧的分类（红烧、白烧、干烧等 0-3 分）	3	
4	操作关键（初步处理、火候、调味、汤汁、勾芡等 0-3 分）	3	
5	常见问题（颜色、口味、入味、汤汁等 0-3 分）	3	
6	应用与创新（传统呈现 0-1 分、创新思路 0-2 分）	3	
7	总结（0-3 分）	3	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

三、编写一份烹饪原料初步熟处理的培训讲义

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位餐饮店的厨师长，针对你企业的生产需求需要对青年厨师原料初步熟处理操作技能的培训，为了使更多的厨师掌握原料初步熟处理的技能，请你编写一份烹饪原料初步熟处理的培训讲义。

2. 试题要求

- (1) 初步熟处理的概念。
- (2) 初步熟处理的方法。
- (3) 初步熟处理的具体操作步骤。
- (4) 初步熟处理的操作要点。
- (5) 初步熟处理后的质量标准。

2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	讲义题目（0-2 分）	2	
2	初步熟处理的定义（0-3 分）	3	
3	焯水与过油（0-3 分）	3	
4	走红与汽蒸（0-3 分）	3	
5	对营养的影响（0-3 分）	3	
6	操作要点（0-3 分）	3	
7	总结	3	
合计		20	

考评员（签名）： 日期：

四、编写一份烹饪原料初步熟处理的培训讲义

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位餐饮店的厨师长，针对你企业的生产需求需要对青年厨师原料初步熟处理操作技能的培训，为了使更多的厨师掌握原料初步熟处理的技能，请你编写一份烹饪原料初步熟处理的培训讲义。

2. 试题要求

- (1) 初步熟处理的概念。

- (2) 初步熟处理的方法。
- (3) 初步熟处理的具体操作步骤。
- (4) 初步熟处理的操作要点。
- (5) 初步熟处理后的质量标准。

2. 答题单
同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	讲义题目（正确程度 0-2 分）	2	
2	初步熟处理的定义（定义 0-1 分、作用及举例 0-2 分）	3	
3	焯水与过油（焯水过油和拓展 0-3 分）	3	
4	走红与汽蒸（走红走油和拓展 0-3 分）	3	
5	对营养的影响（分别阐述技法的影响 0-3 分）	3	
6	操作要点（分别阐述技法的要点 0-3 分）	3	
7	总结（种类、运用和关键 0-3 分）	3	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

五、设计一份中式烹调师高级技能大赛计划书

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位高级技师，单位要组织一场有 50 人参加的中式烹调师技能竞赛，请你设计一份中式烹调师高级技能大赛的计划书。

2. 试题要求

- (1) 说明赛项基本情况。
- (2) 竞赛目的、内容、时间。
- (3) 竞赛方式、参赛资格。

- (4) 竞赛场地要求。
- (5) 竞赛评分标准、评分方法、奖项设定。
- (6) 竞赛技术文件等相关内容。

2. 答题单
同模拟卷

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	赛项基本情况（0-1 分）	1	
2	竞赛目的（0-1 分）	1	
3	竞赛内容与时间（内容 0-2 分、时间 0-1 分）	3	
4	竞赛方式（0-1 分）	1	
5	参赛资格（0-1 分）	1	
6	竞赛环境要求（竞赛区 0-1 分、评价区 0-1 分）	2	
7	评分标准（制定品种 2 个每个 1 分、自选品种 1 分）	3	
8	评分方法（裁判人数 0-1 分、评价方法 0-1 分）	2	
9	奖项设定（0-1 分）	1	
10	赛项安全（0-1 分）	1	
11	申诉与仲裁（0-1 分）	1	
12	竞赛观摩（0-1 分）	1	
13	竞赛须知（0-1 分）	1	
14	应急处理（0-1 分）	1	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

六、指导中式烹调技能竞赛规程的结构及内容

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位高级技师，企业为了举办中式烹调技能竞赛，需要指导单位竞赛工作小组编写中式烹调师技能竞赛的计划书，请你依据中式烹调技能竞赛远程的结构及内容进行指导。

2. 试题要求

- (1) 指导竞赛项目及内容。
- (2) 指导竞赛命题要求及裁判。
- (3) 指导竞赛设施设备要求。
- (4) 指导竞赛规则。
- (5) 指导竞赛成绩评定等内容。
- (6) 指导竞赛技术文件等相关内容。

2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	竞赛项目及内容（项目 0-1 分、内容 0-2 分）	3	
2	竞赛命题及裁判（命题 0-1 分、裁判 0-1 分）	2	
3	竞赛规则（细则 0-1 分、合理性 0-1 分）	2	
4	竞赛注意事项（规则、注意点 0-3 分）	3	
5	成绩评定（0-1 分）	1	
6	申诉与仲裁（申诉 0-1 分、仲裁 0-1 分）	2	
7	赛场预案（0-1 分）	1	
8	赛事安全（人员安全 0-1 分、其他安全 0-1 分）	2	
9	比赛环境（0-1 分）	1	
10	生活条件（0-1 分）	1	
11	应急处理（0-1 分）	1	
12	处罚措施（0-1 分）	1	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

七、设计一份花式冷盘专项技能大赛计划书

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位高级技师，单位要组织一场有 40 人参加的花式冷盘专项技能竞赛，请你设计一份花式冷盘专项技能大赛的计划书。

2. 试题要求

- (1) 说明赛项基本情况。
- (2) 竞赛目的、内容。
- (3) 竞赛方式、参赛资格。
- (4) 竞赛场地要求。
- (5) 竞赛评分标准、评分方法、奖项设定。
- (6) 竞赛技术文件等相关内容。

2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	赛项基本情况（0-1 分）	1	
2	竞赛目的（0-1 分）	1	
3	竞赛内容与时间（内容 0-2 分、内容 0-1 分）	3	
4	竞赛方式（0-1 分）	1	
5	参赛资格（0-1 分）	1	
6	竞赛环境要求（赛区 0-1 分、评分区 0-1 分）	2	
7	评分标准（自选品种 2 个每个 1 分、自选品种 0-1 分）	3	
8	评分方法（人员 0-1 分、方法 0-1 分）	2	
9	奖项设定（0-1 分）	1	
10	赛项安全（0-1 分）	1	
11	申诉与仲裁（0-1 分）	1	
12	竞赛观摩（0-1 分）	1	
13	竞赛须知（0-1 分）	1	
14	应急处理（0-1 分）	1	
合计		20	

考评员（签名）：日期：

八、设计一份果蔬雕刻专项技能大赛计划书

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位高级技师，单位要组织一场有 50 人参加的果蔬雕刻专项技能竞赛，请你设计一份果蔬雕刻专项技能大赛的计划书。

2. 试题要求

- (1) 说明赛项基本情况。
- (2) 竞赛目的、内容。
- (3) 竞赛方式、参赛资格。
- (4) 竞赛场地要求。
- (5) 竞赛评分标准、评分方法、奖项设定。
- (6) 竞赛技术文件等相关内容。

2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	赛项基本情况（0-1 分）	1	
2	竞赛目的（0-1 分）	1	
3	竞赛内容与时间（内容 0-2 分、时间 1 分）	3	
4	竞赛方式（0-1 分）	1	
5	参赛资格（0-1 分）	1	
6	竞赛环境要求（赛区 0-1 分、评分区 1 分）	2	
7	评分标准（制定品种 2 个每个 1 分、自选品种 0-1 分）	3	
8	评分方法（人员 0-1 分、方式 0-1 分）	2	
9	奖项设定（0-1 分）	1	
10	赛项安全（0-1 分）	1	
11	申诉与仲裁（0-1 分）	1	
12	竞赛观摩（0-1 分）	1	
13	竞赛须知（0-1 分）	1	

14	应急处理（0-1 分）	1	
合计		20	

考评员（签名）：

日期：

九、设计一份中式烹调师中级技能大赛计划书

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位高级技师，单位要组织一场有 50 人参加的中式烹调师技能竞赛，请你设计一份中式烹调师中级技能大赛的计划书。

2. 试题要求

- （1）说明赛项基本情况。
- （2）竞赛目的、内容、时间。
- （3）竞赛方式、参赛资格。
- （4）竞赛场地要求。
- （5）竞赛评分标准、评分方法、奖项设定。
- （6）竞赛技术文件等相关内容。

2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

细则编号	评价要素	配分	得分
1	赛项基本情况（0-1 分）	1	
2	竞赛目的（0-1 分）	1	
3	竞赛内容与时间（内容 0-2 分、时间 0-1 分）	3	
4	竞赛方式（0-1 分）	1	
5	参赛资格（0-1 分）	1	
6	竞赛环境要求（赛区 0-1 分、评分区 0-1 分）	2	
7	评分标准（制定品种 2 个每个 1 分、自选品种 0-1 分）	3	
8	评分方法（人员 0-1 分、方式 0-1 分）	2	

9	奖项设定（0-1 分）	1	
10	赛项安全（0-1 分）	1	
11	申诉与仲裁（0-1 分）	1	
12	竞赛观摩（0-1 分）	1	
13	竞赛须知（0-1 分）	1	
14	应急处理（0-1 分）	1	
合计		20	

考评员（签名）：

日期：

上海市餐饮烹饪行业协会