

# 第 5 部分

## 操作技能复习题

### 原料初加工

#### 一、对蛭子进行清洗整理加工

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台。
- (2) 蛭子 500g，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

##### 2. 工作任务

- (1) 蛭子的清洗。
- (2) 蛭子的整理加工。

##### 3. 技能要求

能够运用工具对扇贝进行清洗整理加工。

##### 4. 质量指标

- (1) 泥沙吐净，外壳完整 80%以上。
- (2) 色泽正常，无异味。
- (3) 个体基本完整，清洁无杂质。

### 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	鲜活蛭子 500g。	是/否		
M2	1	泥沙吐净，外壳完整 80%以上。	是/否		
M3	1	壳色呈浅黄色或金黄色，表面光滑。	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
合计配分	3	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	色泽正常、无杂质（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 二、对墨鱼进行清洗整理加工

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台。
- （2）鲜墨鱼 2 只（约 500g），原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）墨鱼的清洗。
- （2）墨鱼的整理加工。

#### 3. 技能要求

能对墨鱼进行分离、去除和清加工。

#### 4. 质量指标

- (1) 去尽污物和不可食用部分。
- (2) 品质新鲜，色泽正常，无异味。
- (3) 墨鱼脯形状完整、白净。

## 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	鲜墨鱼 2 只（500g 以上）。	是/否		
M2	1	去尽内脏、墨汁袋、眼睛和牙齿。	是/否		
M3	1	去尽外膜、墨鱼脯干净无污染。	是/否		
合计配分	3	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	墨鱼脯形状完整、白净（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 三、对基围虾进行清洗整理加工

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台。
- (2) 基围虾 500g，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 基围虾的清洗。
- (2) 基围虾的整理加工。

3. 技能要求

能使用工具对基围虾进行整理加工。

4. 质量指标

- (1) 去除污物杂质，保持头体完整。
- (2) 清洗干净，妥善储存。
- (3) 新鲜、形态完整。

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	基围虾 500g。	是/否		
M2	1	去除污物杂质，头体完整 80%以上。	是/否		
M3	1	剪去虾足、触角和虾须，去掉虾线。	是/否		
合计配分	3	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	新鲜、形态完整（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

四、对梭子蟹进行清洗整理加工

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台。
- (2) 梭子蟹 2 只，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 梭子蟹的清洗整理加工。
- (2) 梭子蟹的切块加工。

3. 技能要求

能够使用工具对梭子蟹进行整理、切块加工。

4. 质量指标

- (1) 无杂质、污物和不可食用的内脏，清理干净。
- (2) 开口正确，按烹制要求切割，并妥善储存。
- (3) 新鲜、外壳完整。

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	梭子蟹 2 只，蟹身每只切 4 块，共计 8 块。	是/否		
M2	1	无杂质，污物和不可食用的内脏。	是/否		
M3	1	分割合理、块形均匀，蟹身每只分割 4 块。	是/否		
合计配分	3	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	新鲜、外壳完整（0—1分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

五、碱发干制墨鱼

1、试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）干制墨鱼 1 只（约 150g）（预先水浸回软），原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）干制墨鱼的碱发。
- （2）干制墨鱼的浸泡和保鲜。

3. 技能要求

能够对干制墨鱼进行碱水涨发。

4. 质量指标

- （1）体形完整，无腐烂。
- （2）肉体洁净无杂质。
- （3）呈白色半透明状，肉质弹性好，涨发适度。

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	墨鱼脯 1 只	是/否		
M2	1	形体完整、肉体洁净无杂质。	是/否		
M3	1	涨发率 300%—400%，表面光滑、不腐烂。	是/否		
合计配分	3	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	呈白色半透明状、弹性好（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 六、油发干制鱼肚

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）干制鱼肚 100g（预先油浸回软），原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）干制鱼肚的油发。
- （2）干制鱼肚的浸泡和保鲜。

#### 3. 技能要求

能够对干制鱼肚进行油发处理。

4. 质量指标

- (1) 不焦糊，无硬心。
- (2) 膨胀浸润，弹性韧性好。
- (3) 油分清理干净，妥善储存。

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	金黄色，具有天然的纹路和琥珀色。	是/否		
M2	1	不焦糊、无硬心，膨胀浸润、弹性韧性好。	是/否		
M3	1	涨发率 400%，正负差 10%。	是/否		
合计配分	3	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	油分清理干净、妥善储存（0—1分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

七、盐发干制鱼肚

1. 试题单

1. 背景资料





根据所提供的干制鱼肚图片，阐述干制鱼肚盐发的操作步骤及质量要求。

2. 试题要求

- (1) 正确阐述盐发鱼肚的操作步骤。
- (2) 正确阐述盐发鱼肚的质量要求。

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	2.5	操作步骤：炒盐(0.5分)→下料(0.5分)→加热焖发(0.5分)→清水浸泡(0.5分)→保鲜冷藏(0.5分)。	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	2.5	鱼肚浸润有弹性（0.5分）、不腐烂（0.5分）、形状完整（0.5分）、涨发均匀适度（0.5分）、冷藏储存（0.5分）。	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）：

日期：

## 八、水发干制鱼肚

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料



根据所提供的干制鱼肚图片，阐述干制鱼肚水发的操作步骤及质量要求。

#### 2. 试题要求

- （1）正确阐述水发鱼肚的操作步骤。
- （2）正确阐述水发鱼肚的质量要求。

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	3	清水浸泡（0.5分）→开水焖发（0.5分）→挑拣鱼肚、换水焖发（0.5分）→清水浸泡（0.5分）→保鲜冷藏（0.5分）。	是/否		
M2	2	肉质弹性好（0.5分）、无涨发不足和涨发过度现象（0.5分）、清洁干净（0.5分）、冷藏储存（0.5分）。	是/否		
合计配分	5	合计得分			

考评员（签名）：

日期：

原料的分档与切配

一、整鸭分档出骨

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）新鲜光鸭 1 只，原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

对光鸭进行整料分档出骨。

3. 技能要求

能够正确使用工具对整鸭原料进行分割出骨加工。

4. 质量指标

- （1）皮整不破，脱骨干净，开口正确。

(2) 落刀正确，刀口光滑，刀口在肩膀以上。

(3) 里外清洗干净，符合烹饪加工要求。

## 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	落刀正确和刀口光滑（1分）、刀口在肩膀以上（1分）。	是/否		
M2	2	出骨后鸭的形态完整（1分）、不破皮（1分）。	是/否		
M3	3	一副骨架（1分）、两条里脊肉（1分）、六根骨头齐全（1分）。	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	1	脱骨干净（0—1分）。				
J2	1	骨不带肉、肉不带骨（0—1分）。				
J3	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 二、整鸽分档出骨

### 1、试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 新鲜光鸽1只，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

## 2. 工作任务

对光鸽进行整料分档出骨。

## 3. 技能要求

能够正确使用工具对整鸽原料进行分割出骨加工。

## 4. 质量指标

- (1) 皮整不破，脱骨干净，开口正确。
- (2) 落刀正确，刀口光滑，刀口在肩膀以上。
- (3) 里外清洗干净，符合烹饪加工要求。

## 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	落刀正确和刀口光滑（1分）、刀口在肩膀以上（1分）。	是/否		
M2	2	出骨后鸽的形态完整（1分）、不破皮（1分）。	是/否		
M3	3	一副骨架（1分）、两条里脊肉（1分）、六根骨头齐全（1分）。	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	1	脱骨干净（0—1分）。				
J2	1	骨不带肉、肉不带骨（0—1分）。				
J3	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

三、整鱼（鳊鱼）分档出骨

1、试题单

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 新鲜鳊鱼 1 条，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

对鳊鱼进行整鱼分档出骨。

3. 技能要求

能够使用专业工具对整鱼（鳊鱼）原料进行分割出骨加工。

4. 质量指标

- (1) 形体完整，剖口正确，开口隐蔽。
- (2) 鱼骨完全去除，内脏和杂物去除干净。
- (3) 内外清洗干净，符合烹饪加工要求。

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	鱼体完整（1 分）、一副脊椎骨架（带 胸骨）（1 分）。	是/否		
M2	3	剖口正确（1 分）、鱼脊椎骨（1 分）、 胸骨去除完全（1 分）。（	是/否		
M3	2	内脏和杂物去除干净（1 分）、内外 清洗干净（1 分）。	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	1	形体完整（0—1 分）。				
J2	1	剖口正确、开口隐蔽（0—1 分）。				
J3	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

四、中式火腿分档取料

1. 试题单

1. 背景资料



根据所提供的中式火腿图片，阐述分档加工的操作步骤和质量要求。

2. 试题要求

- （1）正确掌握分档操作步骤，阐述分档部位名称。
- （2）正确掌握不同部位之间的分界线，阐述下刀部位的关节名称。
- （3）分别阐述各部位在烹调中的用途。
- （4）阐述操作质量要求。

## 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	2.5	操作步骤正确：分割火爪（0.5分）→分割火踵（0.5分）→分割上方（0.5分）→分割中方（0.5分）→分割油头（0.5分）。	是/否		
M2	2.5	步骤1：从跗关节处斩下火爪（0.5分）；步骤2：从膝关节处垂直斩下火踵（0.5分）；步骤3：从髌关节处垂直斩下上方（0.5分）；步骤4：从荐椎骨处垂直斩下中方（0.5分）；步骤5：去中方之后剩下的即油头（0.5分）。	是/否		
M3	2.5	火爪宜于熬汤（0.5分）；火踵宜于炖（0.5分）；上方可切块蒸制后淋蜜汁，如“蜜汁火方”（0.5分）；中方适合蒸、炒（0.5分）；油头可用于熬汤（0.5分）。	是/否		
M4	2.5	下刀准确（0.5分）、分割得当（0.5分）、骨肉分离干净利落（0.5分）、没有骨渣和反复切割的刀痕（0.5分）、表面杂物清理干净（0.5分）。	是/否		
合计配分	10	合计得分			

考评员（签名）：

日期：

## 五、加工鱼茸

### 1、试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）鱼肉 200g、鸡蛋清 1 只、葱姜水适量，原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）鱼肉制茸加工。



(2) 鱼茸胶的调制。

### 3. 技能要求

能够使用工具对鱼肉进行制茸并调味加工鱼茸胶。

### 4. 质量指标

(1) 鱼茸细腻，无颗粒、无毛刺。

(2) 色泽洁白，无杂质。

(3) 胶性足，弹性好。

## 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	鱼茸重量 350 克（正付差 10%）。	是/否		
M2	1	鱼茸无颗粒、无毛刺。	是/否		
M3	1	鱼茸胶性足、弹性好。	是/否		
合计配分	3	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	鱼茸洁白细腻（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 六、加工虾茸

### 1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 青虾仁 250g、鸡蛋清 1 只、葱姜水适量，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 虾仁的制茸加工。
- (2) 虾茸胶的调制。

3. 技能要求

能够使用工具对虾仁进行制茸并调味加工虾茸胶。

4. 质量指标

- (1) 虾茸细腻，无颗粒。
- (2) 色泽洁白，无杂质。
- (3) 胶性足，弹性好。

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	虾茸 250g（正负 10%）。	是/否		
M2	1	虾茸无颗粒、无杂质。	是/否		
M3	1	虾茸胶性足、弹性好。	是/否		
合计配分	3	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	虾茸洁白细腻（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

七、加工豆腐泥

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）白豆腐 400g、鸡蛋清 1 只，原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- （1）豆腐的制泥加工。
- （2）豆腐泥的调制。

3. 技能要求

能使用工具对豆腐进行制泥并调味加工。

4. 质量指标

- （1）豆腐泥细腻滑润，无颗粒。
- （2）色泽洁白。
- （3）有黏性。

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	豆腐泥重量 300g（正负差 10%）	是/否		
M2	1	豆腐泥无颗粒、有粘性。	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
M3	1	豆腐泥色泽洁白。	是/否		
合计配分	3	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	豆腐泥细腻滑润（0—1分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 八、加工南瓜泥

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）南瓜 500g、鸡蛋液 1 只，原料自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）南瓜的制泥加工。
- （2）南瓜泥的调制。

#### 3. 技能要求

能够使用工具将南瓜进行制泥并调味加工。

#### 4. 质量指标

- (1) 南瓜泥色泽金黄。
- (2) 黏度适中。
- (3) 光滑无颗粒，细腻润泽。

## 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	南瓜泥 400g（正负差 10%）。	是/否		
M2	1	南瓜泥黏度适中、光滑无颗粒。	是/否		
M3	1	南瓜泥色泽金黄。	是/否		
合计配分	3	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	南瓜泥细腻润泽（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 九、制作如意蛋卷

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 猪肉馅、鸡蛋、海苔、葱姜，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 卷制技法组配花色菜肴。
- (2) 制作如意蛋卷。

3. 技能要求

能够运用卷制技法进行组配花色菜肴，完成如意蛋卷的制作。

4. 质量指标

- (1) 形如如意。
- (2) 外皮金黄，内里白净，色调分明。
- (3) 口味鲜咸，老少咸宜。

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	如意蛋卷改刀 6 片；大小均匀。	是/否		
M2	1	外皮金黄、内里白净。	是/否		
M3	1	色调分明、口味鲜咸。	是/否		
合计配分	3	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	形如如意（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	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、制作柴把鸭子

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 光鸭、冬笋、香菇、熟火腿、蒜薹，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 扎制技法组配花色菜肴。
- (2) 制作柴把鸭子。

3. 技能要求

能够运用扎制技法进行组配花色菜肴，完成柴把鸭子的制作。

4. 质量指标

- (1) 造型别致。
- (2) 营养全面，肉质不老不柴。
- (3) 味道富有层次感，口味鲜咸。

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	柴把鸭子 10 捆；大小一致。	是/否		
M2	1	肉质不老、不柴。	是/否		
M3	1	味道富有层次感、口味鲜咸。	是/否		
合计配分	3	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	造型一致、捆扎整齐(0—1分)。				
J2	1	动作熟练、干净卫生(0—1分)。				
合计配分	2	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、制作锅贴里脊

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 猪里脊肉、鸡蛋液、吐司面包、葱姜末，原料自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- (1) 叠制技法组配花色菜肴。
- (2) 制作锅贴里脊。

#### 3. 技能要求

能够运用叠制技法进行组配花色菜肴，完成锅贴里脊的制作。

#### 4. 质量指标

- (1) 色泽金黄。
- (2) 形状规则，大小均匀。
- (3) 口味咸香，外脆里嫩。

### 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	锅贴里脊 12 块。	是/否		
M2	1	形状长方形 6×4cm。	是/否		
M3	1	色泽金黄、口味咸香、外脆里嫩。	是/否		
合计配分	3	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	厚薄均匀、大小一致（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	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、制作糖醋素排骨

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具；
- （2）油条、莲藕、葱、蒜，原料自带；
- （3）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）穿制技法组配花色菜肴；
- （2）制作糖醋素排骨。

#### 3. 技能要求

能够运用穿制技法进行组配花色菜肴，完成糖醋素排骨的制作。

4. 质量指标

- (1) 色泽棕红，明油亮芡；
- (2) 造型逼真，以假乱真；
- (3) 口味酸甜，口感似肉，绵软而有弹性。

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	糖醋素排骨 12 块；大小均匀，长短一致。	是/否		
M2	1	色泽棕红、明油亮芡。	是/否		
M3	1	口味酸甜、口感似肉，绵软而有弹性。	是/否		
合计配分	3	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	造型逼真、形态整齐（0—1 分）。				
J2	1	动作熟练、干净卫生（0—1 分）。				
合计配分	2	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、制作鱼白汤

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗的原料加工操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：鲜鲫鱼、葱、姜、猪油适量。
- (2) 刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- (1) 鱼白汤原料的选用。
- (2) 鱼白汤的制作。

#### 3. 技能要求

- (1) 能选用鱼白汤制作的原料。
- (2) 能对原料进行初加工处理。
- (3) 能够正确熬制鱼白汤。

#### 4. 质量指标

- (1) 汤汁形成乳白色不透明的状态。
- (2) 汤水黏度增加。
- (3) 汤味醇正鲜美。
- (4) 干净无杂质、残渣。

## 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	原料选用鲜鲫鱼。	是/否		
M2	2	成品汤汁 2kg（正负差 10%）。	是/否		
M3	2	原料新鲜、无异味。	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
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	3	汤色：形成乳白色、不透明的状态（0—3分）。				
J2	3	汤汁：黏度增加、汤味醇正鲜美（0—3分）。				
J3	2	干净无杂质、残渣（0—2分）。				
J4	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	10	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、普通清汤的制作

### 1、试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：老母鸡、葱、姜适量。
- （2）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）普通清汤原料的选用。
- （2）普通清汤的制作。

#### 3. 技能要求

- (1) 能选用普通清汤制作的原料。
- (2) 能对原料进行初加工处理。
- (3) 能够正确熬制普通清汤。

4. 质量指标

- (1) 汤色形成浅黄透明的状态。
- (2) 汤汁黏度增大。
- (3) 汤味醇正。
- (4) 表层脂肪撇清，干净无杂质。

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	原料选用老母鸡。	是/否		
M2	2	成品汤汁 2kg（正负差 10%）。	是/否		
M3	2	原料新鲜、无异味。	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	3	汤色形成浅黄、透明的状态（0—3 分）。				
J2	3	汤汁黏度增大、汤味醇正（0—3 分）。				
J3	2	表层脂肪撇清、干净无杂质（0—2 分）。				
J4	2	动作熟练、干净卫生（0—2 分）。				
合计配分	10	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、制作黄豆芽汤

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：黄豆芽适量。
- （2）刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- （1）黄豆芽汤原料的选用。
- （2）黄豆芽汤的制作。

3. 技能要求

- （1）能选用黄豆芽汤制作的原料。
- （2）能对原料进行初加工处理。
- （3）能够正确熬制黄豆芽汤。

4. 质量指标

- （1）汤色形成浅黄色透明的状态。
- （2）汤汁黏度略有增加。
- （3）汤味醇正。
- （4）干净无杂质。

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	原料选用黄豆芽 1kg。	是/否		
M2	2	成品汤汁 2kg（正负差 10%）。	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
M3	2	原料新鲜、无异味。	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	3	汤色形成浅黄色、透明的状态（0—3分）。				
J2	3	汤汁黏度略有增加、汤味醇正（0—3分）。				
J3	2	汤中洁净、无杂质（0—2分）。				
J4	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	10	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、制作香菇清汤

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：干香菇适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

##### 2. 工作任务

- （1）香菇清汤原料的选用。
- （2）香菇清汤的制作。

3. 技能要求

- (1) 能选用香菇清汤制作的原料。
- (2) 能对原料进行初加工处理。
- (3) 能够正确熬制香菇清汤。

4. 质量指标

- (1) 汤色形成黄褐色透明的状态。
- (2) 汤汁黏度略有增加。
- (3) 汤味醇正。
- (4) 干净无杂质。

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	原料选用干香菇 100g。	是/否		
M2	2	成品汤汁 2kg（正负差 10%）。	是/否		
M3	2	原料新鲜、无异味。	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	3	汤色形成黄褐色、透明的状态（0—3 分）。				
J2	3	汤汁黏度略有增加、汤味醇正（0—3 分）。				
J3	2	汤中洁净、无杂质（0—2 分）。				
J4	2	动作熟练、干净卫生（0—2 分）。				



合计配分	10	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、制作杏仁豆腐

1、试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：杏仁、琼脂、糖桂花适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- （1）杏仁豆腐的制作。
- （2）琼脂冻的熬制。

3. 技能要求

- （1）能选择制作杏仁豆腐的原料。
- （2）能对原料进行加工。
- （3）能将加工后的原料制冻。
- （4）能将成品改刀装盘。

4. 质量指标

- （1）原料新鲜、无异味。
- （2）成品切长方块。
- （3）色泽：洁白。
- （4）形态：美观。
- （5）香味：杏仁味香浓。
- （6）口味：香甜可口。

(7) 质感：顺滑爽利。

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	原料包含杏仁、琼脂、糖桂花。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	1	成品切长方块。	是/否		
合计配分	3	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	色：洁白如玉（0—2分）。				
J2	2	形：块形美观（0—2分）。				
J3	2	香：杏仁味香浓（0—2分）。				
J4	2	味：香甜可口（0—2分）。				
J5	2	质：顺滑爽利（0—2分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	12	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

六、制作石花菜凉粉

1. 试题单

1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。

- (3) 原料自带：干石花菜、黄瓜、蒜泥适量。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- (1) 石花菜凉粉的制作。
- (2) 石花菜冻的熬制。

3. 技能要求

- (1) 能选择制作石花菜凉粉的原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能将加工后的原料制冻。
- (4) 能将成品改刀装盘。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜、无异味。
- (2) 成品切条形。
- (3) 色泽：通体透明。
- (4) 形态：美观。
- (5) 香味：浓郁。
- (6) 口味：味美适口。
- (7) 质感：爽利，质地脆嫩。

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	原料包含干石花菜、黄瓜、蒜泥。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	1	成品切条形。	是/否		
合计配分	3	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	色：通体透明（0—2分）。				
J2	2	形：条形美观（0—2分）。				
J3	2	香：海味突出（0—2分）。				
J4	2	味：咸酸适口（0—2分）。				
J5	2	质：爽利脆嫩（0—2分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	12	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 七、制作烧仙草

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：仙草、牛奶、蜂蜜、芋圆、蜜豆、干果、太白粉、食用碱适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）烧仙草的制作。
- （2）仙草的熬制。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择制作烧仙草的原料。
- （2）能对原料进行加工。
- （3）能将加工后的原料制冻。
- （4）能将成品改刀装盘。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜、无异味。
- (2) 成品切正方块。
- (3) 色泽：黑亮。
- (4) 形态：美观。
- (5) 香味：香浓。
- (6) 口味：味甜。
- (7) 质感：冻膏滑嫩。

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	原料包含仙草、芋圆、蜜豆、干果。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M2	1	成品切正方块。	是/否		
合计配分	3	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	色：多彩（0—2 分）。				
J2	2	形：块形美观（0—2 分）。				
J3	2	香：香浓（0—2 分）。				
J4	2	味：味甜（0—2 分）。				
J5	2	质：冻膏滑嫩（0—2 分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2 分）。				
合计配分	12	合计得分				

---

考评员（签名）：

日期：

## 八、制作酸奶芒果冻

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：酸奶、芒果、明胶、薄荷叶适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）酸奶芒果冻的制作。
- （2）明胶冻的熬制。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择制作酸奶芒果冻的原料。
- （2）能对原料进行加工。
- （3）能将加工后的原料制冻。
- （4）能将成品改刀装盘。

#### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜、无异味。
- （2）成品切长方块。
- （3）色泽：黄白相间。
- （4）形态：块状。
- （5）香味：香味十足。
- （6）口味：味甜。
- （7）质感：胶冻细腻而富有弹性。

## 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	原料包含酸奶、芒果、明胶、薄荷叶。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	1	成品切长方块。	是/否		
合计配分	3	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	色：黄白相间（0—2分）。				
J2	2	形：块状美观（0—2分）。				
J3	2	香：香味十足（0—2分）。				
J4	2	味：味甜适口（0—2分）。				
J5	2	质：细腻爽弹（0—2分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	12	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 九、制作清汤鱼圆

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。

- (3) 原料自带：鲢鱼肉、小菜心、熟火腿片、熟香菇适量。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- (1) 鱼茸胶的调制。
- (2) 清汤鱼圆的制作。

3. 技能要求

- (1) 能选择清汤鱼圆制作的原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能完成鱼圆的制作及装盆。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜无异味。
- (2) 鱼圆成品不少于 12 只，鸽蛋大小。
- (3) 色泽：洁白。
- (4) 形态：圆润，大小均匀。
- (5) 香味：清香。
- (6) 口味：咸鲜。
- (7) 质感：软嫩。

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	原料包含鲢鱼肉、小菜心、熟火腿片、香菇片。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	1	鱼圆成品 12 只以上，鸽蛋大小。	是/否		
合计配分	3	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	色：色泽洁白（0—2分）。				
J2	2	形：圆润（0—2分）。				
J3	2	香：鱼香（0—2分）。				
J4	2	味：口味咸鲜（0—2分）。				
J5	2	质：口感软嫩（0—2分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	12	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、制作香炸墨鱼丸

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：净墨鱼、猪肥膘肉、腰果仁碎粒、鸡蛋清、全蛋液、葱姜汁适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）墨鱼茸胶的调制。
- （2）香炸墨鱼丸的制作。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择香炸墨鱼丸制作的原料。
- （2）能对原料进行加工。

- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能完成香炸墨鱼丸的制作及装盆。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜无异味。
- (2) 墨鱼丸成品 12 只，大小一致，圆润。
- (3) 色泽：金黄。
- (4) 形态：圆润，大小均匀。
- (5) 香味：浓郁。
- (6) 口味：咸鲜适口；
- (7) 质感：弹性十足。

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	原料选用鲜墨鱼。	是/否		
M1	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M2	1	墨鱼丸成品 12 只以上，鸽蛋大小。	是/否		
合计配分	3	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	色：金黄（0—2 分）。				
J2	2	形：圆润（0—2 分）。				
J3	2	香：浓郁（0—2 分）。				
J4	2	味：咸鲜适口（0—2 分）。				
J5	2	质：弹性十足（0—2 分）。				

J6	2	动作熟练、干净卫生(0—2分)。				
合计配分	12	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、制作香煎虾饼

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：活虾、猪肥膘肉粒、鸡蛋清、姜汁适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）虾茸胶的调制。
- （2）香煎虾饼的制作。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择香煎虾饼制作的原料。
- （2）能对原料进行加工。
- （3）能对原料进行切配。
- （4）能完成香煎虾饼的制作及装盆。

#### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜、无异味。
- （2）虾饼成品6只以上，直径5.5cm、厚0.8cm。
- （3）色泽：外面金黄、内部粉红。
- （4）形态：圆饼大小均匀。
- （5）香味：醇香。

- (6) 口味：咸鲜适口。
- (7) 质感：饼皮口感香脆、虾肉具有弹性。

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	原料选用青虾仁。	是/否		
M1	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M2	1	虾饼成品 6 只以上，直径 5.5cm、厚 0.8cm。	是/否		
合计配分	3	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	色：外面金黄、内部粉红（0—2 分）。				
J2	2	形：圆形完整、均匀（0—2 分）。				
J3	2	香：醇香（0—2 分）。				
J4	2	味：咸鲜适口（0—2 分）。				
J5	2	质：香脆爽弹（0—2 分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2 分）。				
合计配分	12	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、制作鸡豆花

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗的原料加工操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：鸡胸肉、水发枸杞、小菜心、鸡蛋清、清汤、姜片适量。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- (1) 鸡茸胶的调制。
- (2) 鸡豆花的制作。

3. 技能要求

- (1) 能选择鸡豆花制作的原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能完成鸡豆花的制作及装盆。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜、无异味。
- (2) 色泽：洁白。
- (3) 形态：块状不碎。
- (4) 香味：鲜香。
- (5) 口味：咸鲜适口。
- (6) 质感：软嫩。

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	原料选用鸡胸肉。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	1	配料选用枸杞、小菜心。	是/否		
合计配分	3	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	色：洁白（0—2分）。				
J2	2	形：块状不碎（0—2分）。				
J3	2	香：鲜香（0—2分）。				
J4	2	味：咸鲜（0—2分）。				
J5	2	质：软嫩（0—2分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	12	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、制作莲蓬鸡

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：鸡胸肉、猪肥膘肉、鲜豌豆、鸡蛋清、姜汁适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

##### 2. 工作任务

- （1）鸡茸胶的调制。
- （2）莲蓬鸡的制作。

##### 3. 技能要求

- (1) 能选择莲蓬鸡制作的原料。
- (2) 能对原料进行加工。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 能完成莲蓬鸡的制作及装盆。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜、无异味。
- (2) 莲蓬鸡盏 6 只以上，直径 6cm。
- (3) 色泽：洁白。
- (4) 形态：形似莲蓬。
- (5) 香味：醇香。
- (6) 口味：咸鲜适口。
- (7) 质感：鲜嫩。

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	原料包含鸡脯肉、猪肥膘肉、青豆。	是/否		
M1	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M2	1	莲蓬鸡盏成品 6 只以上，直径 6cm。	是/否		
合计配分	3	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	色：洁白（0—2 分）。				
J2	2	形：形似莲蓬（0—2 分）。				
J3	2	香：醇香（0—2 分）。				

J4	2	味：咸鲜（0—2 分）。				
J5	2	质：鲜嫩（0—2 分）。				
J6	2	动作熟练、干净卫生（0—2 分）。				
合计配分	12	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

## 菜肴的制作

### 一、制作虾子牛筋、拔丝苹果、菜心双冬

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：水发牛筋、河虾子、苹果、小菜心、冬笋、冬菇、葱姜适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

##### 2. 工作任务

- （1）运用煨的烹调方法进行虾子牛筋菜肴的制作。
- （2）运用拔丝的烹调方法进行拔丝苹果菜肴的制作。
- （3）运用烧的烹调方法进行菜心双冬菜肴的制作。
- （4）组配宴会热菜。

##### 3. 技能要求

- （1）能够正确选用原料。
- （2）能对原料进行初加工。
- （3）能正确对菜肴进行组配。
- （4）能运用正确的烹调方法对菜肴进行烹制。
- （5）装盘饱满，器皿合理。



(6) 能组配宴会热菜。

4. 质量指标

虾子牛筋

- (1) 色泽：浅黄。
- (2) 形态：段形美观。
- (3) 香气：醇香。
- (4) 口味：咸鲜适口。
- (5) 质感：牛筋软糯。

拔丝苹果

- (1) 色泽：金黄光亮。
- (2) 形态：块形大小均匀、整齐。
- (3) 香气：甜香十足。
- (4) 口味：香甜适口。
- (5) 质感：外脆里嫩。

菜心双冬

- (1) 色泽：绿、白、褐相应。
- (2) 形态：形态饱满、片形规整。
- (3) 香气：清香。
- (4) 口味：咸鲜适中。
- (5) 质感：鲜嫩清脆。

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	3	原料包含水发牛筋（0.5分）、河虾子（0.5分）、苹果（0.5分）、小菜心（0.5分）、冬笋（0.5分）、冬菇（0.5分）。	是/否		
M2	3	刀工：牛筋切2寸段（1分），苹果	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
		滚刀块（1分），菜心橄榄形、冬笋切片、冬菇批片（1分）。			
M3	3	装盘饱满（1分）、器皿合理（1分）、都有盘饰（1分）。	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	虾子牛筋				
		色泽：褐黄（0—2分）。				
J2	2	虾子牛筋				
		形态：段形美观（0—2分）。				
J3	1	虾子牛筋				
		香气：醇香（0—1分）。				
J4	3	虾子牛筋				
		口味：咸香适宜（0—3分）。				
J5	2	虾子牛筋				
		质感：牛筋软糯（0—2分）。				
J6	2	拔丝苹果				
		色泽：金黄光亮（0—2分）。				
J7	2	拔丝苹果				
		形态：块形大小均匀、整齐（0—2分）。				
J8	1	拔丝苹果				
		香气：甜香十足（0—1分）。				

J9	3	拔丝苹果				
		口味：香甜适口（0—3分）。				
J10	2	拔丝苹果				
		质感：外脆里嫩（0—2分）。				
J11	2	菜心双冬				
		色泽：绿、白、褐相应（0—2分）。				
J12	2	菜心双冬				
		形态：形态饱满、片形规整（0—2分）。				
J13	1	菜心双冬				
		香气：清香（0—1分）。				
J14	3	菜心双冬				
		口味：咸鲜适中（0—3分）。				
J15	2	菜心双冬				
		质感：鲜嫩清脆（0—2分）。				
J16	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	31	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、制作奶汤炖鱼头、蜜汁莲子、炒双菇

### 1、试题单

#### 1. 场地设备要求

（1）带水斗的原料加工操作台。

（2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。

（3）原料自带：鳊鱼头半只、金华火腿、香菇、枸杞、莲子、鲜蘑菇、小菜心、香菜、葱姜适量。

---

(4) 刀具、特殊工具及调料自带。

## 2. 工作任务

- (1) 运用炖的烹调方法进行奶汤炖鱼头菜肴的制作。
- (2) 运用蜜汁的烹调方法进行蜜汁莲子菜肴的制作。
- (3) 运用烧的烹调方法进行炒双菇菜肴的制作。
- (4) 组配宴会热菜。

## 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能对原料进行初加工。
- (3) 能正确对菜肴进行组配。
- (4) 能运用正确的烹调方法对菜肴进行烹制。
- (5) 装盘饱满，器皿合理；
- (6) 能组配宴会热菜。

## 4. 质量指标

### 奶汤炖鱼头

- (1) 色泽：鱼头黑白，枸杞鲜红。
- (2) 形态：鱼头完整不碎。
- (3) 香气：鱼香浓郁。
- (4) 口味：咸鲜适口。
- (5) 质感：鱼肉绵软、鱼皮滑润。

### 蜜汁莲子

- (1) 色泽：莲子洁白。
- (2) 形态：宛如珍珠，形状美观。
- (3) 香气：甜香四溢。
- (4) 口味：香甜适口。
- (5) 质感：软烂酥甜。

### 炒双菇

- (1) 色泽：多彩。
- (2) 形态：整齐、对称。
- (3) 香气：清香。
- (4) 口味：咸鲜适中。
- (5) 质感：滑嫩鲜爽。

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	3	原料包含鳊鱼头（0.5分）、金华火腿（0.5分）、香菇（0.5分）、枸杞和莲子（0.5分）、鲜蘑菇（0.5分）、小菜心和香菜（0.5分）。	是/否		
M2	3	刀工：鱼头半只、火腿切片（1分），莲子原粒（1分），蘑菇和冬菇切块（1分）。	是/否		
M3	3	装盘饱满（1分）、器皿合理（1分）、都有盘饰（1分）。	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	奶汤炖鱼头				
		色泽：鱼头黑白、枸杞鲜红（0—2分）。				
J2	2	奶汤炖鱼头				
		形态：鱼头完整不碎（0—2分）。				
J3	1	奶汤炖鱼头				

		香气：鱼香浓郁（0—1分）。				
J4	3	奶汤炖鱼头				
		口味：咸鲜适口（0—3分）。				
J5	2	奶汤炖鱼头				
		质感：鱼肉绵软、鱼皮滑润（0—2分）。				
J6	2	蜜汁莲子				
		色泽：莲子洁白（0—2分）。				
J7	2	蜜汁莲子				
		形态：宛如珍珠、形整不碎（0—2分）。				
J8	1	蜜汁莲子				
		香气：甜香四溢（0—1分）。				
J9	3	蜜汁莲子				
		口味：香甜适口（0—3分）。				
J10	2	蜜汁莲子				
		质感：软烂酥甜（0—2分）。				
J11	2	炒双菇				
		色泽：多彩（0—2分）。				
J12	2	炒双菇				
		形态：整齐、对称（0—2分）。				
J13	1	炒双菇				
		香气：清香（0—1分）。				
J14	3	炒双菇				
		口味：咸鲜适中（0—3分）。				
J15	2	炒双菇				
		质感：滑嫩鲜爽（0—2分）。				
J16	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	31	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、制作锡纸烤鲈鱼、锅贴里脊、清炒豆苗

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗的原料加工操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：鲈鱼 1 条、青蒜、剁椒、猪里脊肉、吐司面包、鸡蛋、豌豆苗、葱姜适量。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

##### 2. 工作任务

- (1) 运用烤的烹调方法进行锡纸烤鲈鱼菜肴的制作。
- (2) 运用锅贴的烹调方法进行锅贴里脊菜肴的制作。
- (3) 运用煸炒的烹调方法进行清炒豆苗菜肴的制作。
- (4) 组配宴会热菜。

##### 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能对原料进行初加工。
- (3) 能正确对菜肴进行组配。
- (4) 能运用正确的烹调方法对菜肴进行烹制。
- (5) 装盘饱满，器皿合理。
- (6) 能组配宴会热菜。

##### 4. 质量指标

###### 锡纸烤鲈鱼

- (1) 色泽：鲜艳。
- (2) 形态：完整不碎，造型美观。
- (3) 香气：鱼肉香醇，青蒜清香。
- (4) 口味：咸鲜微辣。
- (5) 质感：鲜嫩、多汁。

锅贴里脊

- (1) 色泽：金黄。
- (2) 形态：形状规则、大小均匀。
- (3) 香气：醇香。
- (4) 口味：咸香。
- (5) 质感：外脆里嫩。

清炒豆苗

- (1) 色泽：碧绿。
- (2) 形态：装盘饱满。
- (3) 香气：清香。
- (4) 口味：咸鲜适口。
- (5) 质感：鲜脆爽口。

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	3	原料包含鲈鱼（0.5分）、青蒜（0.5分）、剁椒（0.5分）、猪里脊肉（0.5分）、吐司面包（0.5分）、豌豆苗适量（0.5分）。	是/否		
M2	3	刀工：鲈鱼整条鱼身两侧剖刀（1分），锅贴里脊成品 12 块（6×4cm）（1分），豌豆苗取嫩芽（1分）。	是/否		
M3	3	装盘饱满（1分）、器皿合理（1分）、都有盘饰（1分）。	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	锡纸烤鲈鱼				
		色泽：鱼身微黄、剁椒金红、青蒜碧绿（0—2分）。				
J2	2	锡纸烤鲈鱼				
		形态：完整不碎，造型美观（0—2分）。				
J3	1	锡纸烤鲈鱼				
		香气：鱼肉香醇、青蒜清香（0—1分）。				
J4	3	锡纸烤鲈鱼				
		口味：咸鲜微辣（0—3分）。				
J5	2	锡纸烤鲈鱼				
		质感：鲜嫩、多汁（0—2分）。				
J6	2	锅贴里脊				
		色泽：金黄（0—2分）。				
J7	2	锅贴里脊				
		形态：形状规则、大小均匀（0—2分）。				
J8	1	锅贴里脊				
		香气：醇香（0—1分）。				
J9	3	锅贴里脊				
		口味：咸香可口（0—3分）。				
J10	2	锅贴里脊				
		质感：外脆里嫩（0—2分）。				
J11	2	清炒豆苗				
		色泽：碧绿（0—2分）。				
J12	2	清炒豆苗				

		形态：豆苗不枯、装盘饱满（0—2分）。				
J13	1	清炒豆苗				
		香气：清香（0—1分）。				
J14	3	清炒豆苗				
		口味：咸鲜适口（0—3分）。				
J15	2	清炒豆苗				
		质感：鲜脆爽口（0—2分）。				
J16	1	动作熟练，干净卫生（0—1分）。				
合计配分	31	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、制作焗鸡翅、锅塌豆腐、菜心冬菇

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：鸡翅、老豆腐、青蒜、水发冬菇、小菜心、鸡蛋、葱姜蒜、面粉适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

##### 2. 工作任务

- （1）运用焗的烹调方法进行焗鸡翅菜肴的制作。
- （2）运用锅塌的烹调方法进行锅贴豆腐菜肴的制作。
- （3）运用烧的烹调方法进行菜心冬菇菜肴的制作。
- （4）组配宴会热菜。

##### 3. 技能要求

- （1）能够正确选用原料。

- (2) 能对原料进行初加工。
- (3) 能正确对菜肴进行组配。
- (4) 能运用正确的烹调方法对菜肴进行烹制。
- (5) 装盘饱满，器皿合理。
- (6) 能组配宴会热菜。

4. 质量指标

焗鸡翅

- (1) 色泽：微黄。
- (2) 形态：完整，造型美观。
- (3) 香气：鲜香。
- (4) 口味：咸香可口。
- (5) 质感：皮爽肉滑。

锅塌豆腐

- (1) 色泽：金黄。
- (2) 形态：形状规则、大小均匀。
- (3) 香气：醇香。
- (4) 口味：咸鲜适口。
- (5) 质感：外软里嫩。

菜心冬菇

- (1) 色泽：冬菇黑亮、菜心碧绿。
- (2) 形态：装盘饱满，造型美观。
- (3) 香气：清香。
- (4) 口味：咸鲜适中。
- (5) 质感：软糯爽口。

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
------	----	--------	------------	------------	----

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	3	原料包含鸡翅(0.5分)、老豆腐(0.5分)、鸡蛋(0.5分)、青蒜(0.5分)、水发冬菇(0.5分)、小菜心(0.5分)。	是/否		
M2	3	刀工：鸡翅表面剖刀(1分)，豆腐改刀 $5.5\times 2.5\times 2.5\text{cm}$ 的块形(1分)，冬菇原只去蒂、菜心修橄榄形(1分)。	是/否		
M3	3	装盘饱满(1分)、器皿合理(1分)、都有盘饰(1分)。	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	焗鸡翅				
		色泽：微黄（0—2分）。				
J2	2	焗鸡翅				
		形态：完整，造型美观（0—2分）。				
J3	1	焗鸡翅				
		香气：鲜香（0—1分）。				
J4	3	焗鸡翅				
		口味：咸香可口（0—3分）。				
J5	2	焗鸡翅				
		质感：皮爽肉滑（0—2分）。				
J6	2	锅塌豆腐				

		色泽：金黄（0—2分）。				
J7	2	锅塌豆腐				
		形态：形状规则、大小均匀。				
J8	1	锅塌豆腐				
		香气：醇香（0—1分）。				
J9	3	锅塌豆腐				
		口味：咸鲜适口（0—3分）。				
J10	2	锅塌豆腐				
		质感：外软里嫩（0—2分）。				
J11	2	菜心冬菇				
		色泽：冬菇黑亮、菜心碧绿（0—2分）。				
J12	2	菜心冬菇				
		形态：装盘饱满，造型美观（0—2分）。				
J13	1	菜心冬菇				
		香气：清香（0—1分）。				
J14	3	菜心冬菇				
		口味：咸鲜适中（0—3分）。				
J15	2	菜心冬菇				
		质感：软糯爽口（0—2分）。				
J16	1	动作熟练、干净卫生（0—1分）。				
合计配分	31	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、制作挂霜花生、动物造型花色冷盘、果蔬雕月季花组合

---

## 1、试题单

### 1. 场地设备要求

- (1) 带水斗的原料加工操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：花生米、动物造型所需的荤素原料（三荤三素）、心里美萝卜等。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

### 2. 工作任务

- (1) 运用挂霜的烹调方法进行挂霜花生菜肴的制作。
- (2) 运用多种刀法进行以动物为命题的象形冷菜拼摆。
- (3) 运用多种刀法进行以月季花为造型的果蔬雕组合作品。
- (4) 进行宴会冷菜组配。

### 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能运用正确的烹调方法进行冷菜烹制。
- (3) 能运用多种刀法拼摆动物造型花色冷盘。
- (4) 器皿合理、造型美观。
- (5) 能运用多种刀法完成月季花为造型的果蔬雕组合作品。
- (6) 能组配宴会冷菜。

### 4. 质量指标

#### 挂霜花生

- (1) 色泽：雪白无瑕。
- (2) 形态：形态小巧，颗粒饱满。
- (3) 香气：甜香。
- (4) 口味：香甜可口。
- (5) 质感：酥脆甜美。

#### 动物造型花色冷盘

- (1) 作品要求有创意，形态逼真，色彩搭配美观。

- (2) 刀法正确。
- (3) 具有食用性。

月季花果蔬雕

- (1) 月季花花瓣均匀轻盈，花形开放。
- (2) 刀法正确。
- (3) 有层次感，收心完美，活灵活现。

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	3	原料包含花生米（1分）、动物造型 所需的荤素原料(三荤三素)(1分)、 心里美萝卜等（1分）。	是/否		
M2	3	造型：花生米颗粒完整（1分），动 物造型逼真（1分），月季花活灵活 现（1分）。	是/否		
M3	3	器皿选用合理（1分），组装搭配得 当（2分）。	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	挂霜花生				
		色泽：雪白无瑕（0—2分）。				
J2	2	挂霜花生				
		形态：形态小巧、颗粒饱满（0—2分）。				
J3	1	挂霜花生				

		香气：甜香（0—1分）。				
J4	3	挂霜花生				
		口味：香甜可口（0—3分）。				
J5	2	挂霜花生				
		质感：酥脆甜美（0—2分）。				
J6	2	动物造型花色冷盘				
		作品有创意（0—2分）。				
J7	2	动物造型花色冷盘				
		形态逼真（0—2分）。				
J8	3	动物造型花色冷盘				
		色彩搭配美观（0—3分）。				
J9	2	动物造型花色冷盘				
		刀法正确（0—2分）。				
J10	1	动物造型花色冷盘				
		具有食用性（0—1分）。				
J11	3	月季花果蔬雕				
		有创意（0—3分）。				
J12	3	月季花果蔬雕				
		形态逼真美观（0—3分）。				
J13	3	月季花果蔬雕				
		刀法正确（0—3分）。				
J14	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	31	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 六、制作琉璃核桃仁、植物造型花色冷盘、果蔬雕绶带鸟

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求



- 
- (1) 带水斗的原料加工操作台。
  - (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
  - (3) 原料自带：核桃仁、植物造型所需的荤素原料（三荤三素）、长形白萝卜。
  - (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

## 2. 工作任务

- (1) 运用琉璃的烹调方法进行琉璃核桃仁菜肴的制作。
- (2) 运用多种刀法进行以植物为命题的象形冷菜拼摆。
- (3) 运用多种刀法进行以绶带鸟为造型的果蔬雕。
- (4) 进行宴会冷菜组配。

## 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能运用正确的烹调方法进行冷菜烹制。
- (3) 能运用多种刀法拼摆植物造型花色冷盘。
- (4) 器皿合理、造型美观。
- (5) 能运用多种刀法完成绶带鸟为造型的果蔬雕。
- (6) 能组配宴会冷菜。

## 4. 质量指标

### 琉璃核桃仁

- (1) 色泽：色泽金黄、糖衣亮泽。
- (2) 形态：形态饱满，犹如琉璃般熠熠生辉。
- (3) 香气：甜香。
- (4) 口味：香甜可口。
- (5) 质感：酥香脆甜。

### 动物造型花色冷盘

- (1) 作品要求有创意，形态逼真，色彩搭配美观。
- (2) 刀法正确。
- (3) 具有食用性。

月季花果蔬雕

- (1) 绶带鸟仪态万方。
- (2) 刀法正确。
- (3) 傲立山石，姿态灵秀。

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	3	原料包含核桃仁（1分）、植物造型所需的荤素原料(三荤三素)(1分)、长形白萝卜（1分）。	是/否		
M2	3	造型：核桃仁颗粒完整（1分），植物造型逼真（1分），绶带鸟活灵活现（1分）。	是/否		
M3	3	器皿选用合理（1分），组装搭配得当（2分）。	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	琉璃核桃仁				
		色泽：色泽金黄、糖衣亮泽（0—2分）。				
J2	2	琉璃核桃仁				
		形态：形态饱满，犹如琉璃般熠熠生辉（0—2分）。				
J3	1	琉璃核桃仁				
		香气：甜香（0—1分）。				

J4	3	琉璃核桃仁				
		口味：香甜可口（0—3分）。				
J5	2	琉璃核桃仁				
		质感：酥香脆甜（0—2分）。				
J6	2	植物造型花色冷盘				
		作品有创意（0—2分）。				
J7	2	植物造型花色冷盘				
		形态逼真。				
J8	3	植物造型花色冷盘				
		色彩搭配美观（0—3分）。				
J9	2	植物造型花色冷盘				
		刀法正确（0—2分）。				
J10	1	植物造型花色冷盘				
		具有食用性（0—1分）。				
J11	3	绶带鸟果蔬雕				
		有创意（0—3分）。				
J12	3	绶带鸟果蔬雕				
		形态逼真美观（0—3分）。				
J13	3	绶带鸟果蔬雕				
		刀法正确（0—3分）。				
J14	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	31	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 七、制作醉糟鸡、景物造型花色冷盘、果蔬雕热带鱼组合

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：嫩母鸡、景物造型所需的荤素原料（三荤三素）、南瓜等。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

---

## 2. 工作任务

- (1) 运用醉糟的烹调方法进行醉糟鸡菜肴的制作。
- (2) 运用多种刀法进行以景物为命题的象形冷菜拼摆。
- (3) 运用多种刀法进行以热带鱼为造型的果蔬雕组合作品。
- (4) 进行宴会冷菜组配。

## 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能运用正确的烹调方法进行冷菜烹制。
- (3) 能运用多种刀法拼摆景物造型花色冷盘。
- (4) 器皿合理、造型美观。
- (5) 能运用多种刀法完成热带鱼为造型的果蔬雕组合作品。
- (6) 能组配宴会冷菜。

## 4. 质量指标

### 醉糟鸡

- (1) 色泽：色泽淡红。
- (2) 形态：块状规整。
- (3) 香气：糟香浓郁。
- (4) 口味：咸鲜醇甜。
- (5) 质感：肉质软嫩。

### 景物造型花色冷盘

- (1) 作品要求有创意，形态逼真，色彩搭配美观。
- (2) 刀法正确。
- (3) 具有食用性。

### 热带鱼果蔬雕

- (1) 热带鱼仪态万方。
- (2) 刀法正确。
- (3) 畅游水中，姿态灵秀。

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	3	原料包含嫩母鸡（1分）、景物造型所需的荤素原料(三荤三素)(1分)、南瓜（1分）。	是/否		
M2	3	造型：醉糟鸡块形整齐、大小一致（1分），景物造型逼真（1分），热带鱼活灵活现（1分）。	是/否		
M3	3	器皿选用合理（1分），组装搭配得当（2分）。	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	醉糟鸡				
		色泽：色泽淡红（0—2分）。				
J2	2	醉糟鸡				
		形态：块形规整（0—2分）。				
J3	1	醉糟鸡				
		香气：糟香浓郁（0—1分）。				
J4	3	醉糟鸡				
		口味：咸鲜醇甜（0—3分）。				
J5	2	醉糟鸡				
		质感：肉质软嫩（0—2分）。				
J6	2	景物造型花色冷盘				
		作品有创意（0—2分）。				

J7	2	景物造型花色冷盘				
		形态逼真（0—2分）。				
J8	3	景物造型花色冷盘				
		色彩搭配美观（0—3分）。				
J9	2	景物造型花色冷盘				
		刀法正确（0—2分）。				
J10	1	景物造型花色冷盘				
		具有食用性（0—1分）。				
J11	3	热带鱼果蔬雕				
		有创意（0—3分）。				
J12	3	热带鱼果蔬雕				
		形态逼真美观（0—3分）。				
J13	3	热带鱼果蔬雕				
		刀法正确（0—3分）。				
J14	2	动作熟练、干净卫生。（0—2分）				
合计配分	31	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 八、制作挂霜花生、植物造型花色冷盘、果蔬雕鸣蝉组合

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：花生米、植物造型所需的荤素原料（三荤三素）、胡萝卜等。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）运用挂霜的烹调方法进行挂霜花生菜肴的制作。
- （2）运用多种刀法进行以植物为命题的象形冷菜拼摆。
- （3）运用多种刀法进行以鸣蝉为造型的果蔬雕组合作品。

(4) 进行宴会冷菜组配。

3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能运用正确的烹调方法进行冷菜烹制。
- (3) 能运用多种刀法拼摆植物造型花色冷盘。
- (4) 器皿合理、造型美观。
- (5) 能运用多种刀法完成鸣蝉为造型的果蔬雕组合作品。
- (6) 能组配宴会冷菜。

4. 质量指标

挂霜花生

- (1) 色泽：雪白无瑕。
- (2) 形态：形态小巧，颗粒饱满。
- (3) 香气：甜香。
- (4) 口味：香甜可口。
- (5) 质感：酥脆甜美。

植物造型花色冷盘

- (1) 作品要求有创意，形态逼真，色彩搭配美观。
- (2) 刀法正确。
- (3) 具有食用性。

鸣蝉果蔬雕

- (1) 鸣蝉仪态万方。
- (2) 刀法正确。
- (3) 俯卧枝头，姿态灵秀。

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	3	原料包含花生米（1分）、植物造型所需的荤素原料(三荤三素)(1分)、胡萝卜等（1分）。	是/否		
M2	3	造型：花生米颗粒完整（1分），植物造型逼真（1分），鸣蝉活灵活现（1分）。	是/否		
M3	3	器皿选用合理（1分），组装搭配得当（2分）。	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	挂霜花生				
		色泽：雪白无瑕（0—2分）。				
J2	2	挂霜花生				
		形态：形态小巧、颗粒饱满（0—2分）。				
J3	1	挂霜花生				
		香气：甜香（0—1分）。				
J4	3	挂霜花生				
		口味：香甜可口（0—3分）。				
J5	2	挂霜花生				
		质感：酥脆甜美（0—2分）。				
J6	2	植物造型花色冷盘				



		作品有创意（0—2分）。				
J7	2	植物造型花色冷盘				
		形态逼真（0—2分）。				
J8	3	植物造型花色冷盘				
		色彩搭配美观（0—3分）。				
J9	2	植物造型花色冷盘				
		刀法正确（0—2分）。				
J10	1	植物造型花色冷盘				
		具有食用性（0—1分）。				
J11	3	鸣蝉果蔬雕				
		有创意（0—3分）。				
J12	3	鸣蝉果蔬雕				
		形态逼真美观（0—3分）。				
J13	3	鸣蝉果蔬雕				
		刀法正确（0—3分）。				
J14	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	31	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 九、制作琉璃核桃仁、动物造型花色冷盘、果蔬雕牡丹花组合作品

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带：核桃仁、动物造型所需的荤素原料（三荤三素）、心里美萝卜等。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）运用琉璃的烹调方法进行琉璃核桃仁菜肴的制作。
- （2）运用多种刀法进行以动物为命题的象形冷菜拼摆。

- 
- (3) 运用多种刀法进行以牡丹花为造型的果蔬雕组合作品。
  - (4) 进行宴会冷菜组配。

### 3. 技能要求

- (1) 能够正确选用原料。
- (2) 能运用正确的烹调方法进行冷菜烹制。
- (3) 能运用多种刀法拼摆动物造型花色冷盘。
- (4) 器皿合理、造型美观。
- (5) 能运用多种刀法完成牡丹花为造型的果蔬雕组合作品。
- (6) 能组配宴会冷菜。

### 4. 质量指标

#### 琉璃核桃仁

- (1) 色泽：色泽金黄、糖衣亮泽。
- (2) 形态：形态饱满，犹如琉璃般熠熠生辉。
- (3) 香气：甜香。
- (4) 口味：香甜可口。
- (5) 质感：酥香脆甜。

#### 植物造型花色冷盘

- (1) 作品要求有创意，形态逼真，色彩搭配美观。
- (2) 刀法正确。
- (3) 具有食用性。

#### 牡丹花果蔬雕

- (1) 牡丹花花瓣均匀轻盈，花形开放。
- (2) 刀法正确。
- (3) 有层次感，收心完美，活灵活现。

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	3	原料包含核桃仁（1分）、动物造型 所需的荤素原料(三荤三素)(1分)、 心里美萝卜等（1分）。	是/否		
M2	3	造型：核桃仁颗粒完整（1分），动 物造型逼真（1分），牡丹花活灵活 现（1分）。	是/否		
M3	3	器皿选用合理（1分），组装搭配得 当（2分）。	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	琉璃核桃仁				
		色泽：色泽金黄、糖衣亮泽（0—2分）。				
J2	2	琉璃核桃仁				
		形态：形态饱满，犹如琉璃般熠熠生辉（0—2分）。				
J3	1	琉璃核桃仁				
		香气：甜香（0—1分）。				
J4	3	琉璃核桃仁				
		口味：香甜可口（0—3分）。				
J5	2	琉璃核桃仁				

		质感：酥香脆甜（0—2分）。				
J6	2	动物造型花色冷盘				
		作品有创意（0—2分）。				
J7	2	动物造型花色冷盘				
		形态逼真（0—2分）。				
J8	3	动物造型花色冷盘				
		色彩搭配美观（0—3分）。				
J9	2	动物造型花色冷盘				
		刀法正确（0—2分）。				
J10	1	动物造型花色冷盘				
		具有食用性（0—1分）。				
J11	3	牡丹花果蔬雕				
		有创意（0—3分）。				
J12	3	牡丹花果蔬雕				
		形态逼真美观（0—3分）。				
J13	3	牡丹花果蔬雕				
		刀法正确（0—3分）。				
J14	2	动作熟练、干净卫生（0—2分）。				
合计配分	31	合计得分				

考评员（签名）：

日期：