

第 7 部分

操作技能考核模拟试卷

注 意 事 项

1. 考生根据操作技能考核通知单中所列的试题做好考核准备；
2. 请考生仔细阅读试题单中具体考核内容和要求，并按要求完成操作或进行笔答或口答，若有笔答请考生在答题卷上完成。
3. 操作技能考核时要遵守考场纪律，服从考场管理人员指挥，以保证考核安全顺利进行。

注：操作技能考核试题评分表及答案是考评员对考生考核过程及考核结果的评分记录表，也是评分依据。

中式烹调师（五级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

考核时间：操作共 210min。

试题 1

试题名称：对扇贝进行清洗整理加工。

配分：5 分。

试题 2

试题名称：碱面涨发干制鱿鱼。

配分：5 分。

试题 3

试题名称：整鸡分档出骨。

配分：10 分。

试题 4

试题名称：鸡茸的加工。

配分：5 分。

试题 5

试题名称：制作蛋烧卖。

配分：5 分。

试题 6

试题名称：制作毛汤。

配分：15 分。

试题 7

试题名称：制作水晶菠萝冻。

配分：15 分。

试题 8

试题名称：制作菜胆扒海参、糟溜鲈鱼片、生煸草头。

配分：40 分。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：对扇贝进行清洗整理加工

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台。
- （2）扇贝 6 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）扇贝的清洗。
- （2）扇贝的整理加工。

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）外壳刷洗干净、无泥沙。
- （2）品质新鲜，色泽正常，无异味。
- （3）扇贝柱完整，白净。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：对扇贝进行清洗整理加工

考核时间：总时长 210 分钟

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	扇贝 6 只。	是/否		
M2	1	外壳刷洗干净、无泥沙。	是/否		
M3	1	带壳、保留扇贝柱、生殖腺和裙边。	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	扇贝柱完整、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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：碱面涨发干制鱿鱼

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (4) 干制鱿鱼 1 只（约 125g）（预先水浸回软），原料自带。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 干制鱿鱼的碱面涨发。
- (2) 干制鱿鱼的浸泡和保鲜。

3. 技能要求

能够使用工具对干制鱿鱼进行碱面涨发。

4. 质量指标

- (1) 切块均匀，大小一致。
- (2) 肉体洁净，呈黄白色或粉红色半透明状。
- (3) 肉质弹性好，涨发适度。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：碱面涨发干制鱿鱼

考核时间：总时长 210 分钟

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	鱿鱼剖花后切 8 块，切块均匀、肉体洁净。	是/否		
M2	1	花形美观、呈黄白色或粉红色半透明状。	是/否		
M3	1	涨发率 400%--600%，肉质表面光滑、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	肉质弹性好、涨发适度（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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：整鸡分档出骨

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- (1) 带水斗操作台及常规用具。
- (2) 新鲜光鸡 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

对光鸡进行整料分档出骨。

3. 技能要求

能够正确使用工具对整鸡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。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：整鸡分档出骨

考核时间：总时长 210 分钟

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	出骨后鸡的形态完整（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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.2.1

试题名称：鸡茸的加工

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）鸡脯肉 250g、猪肥膘肉 25g、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）鸡脯肉制茸加工。
- （2）鸡茸胶的调制。

3. 技能要求

能够使用工具对鸡脯肉进行制茸并调味加工鸡茸胶。

4. 质量指标

- （1）鸡茸细腻，无颗粒、无筋膜。
- （2）色泽均匀，无杂质。
- （2）胶性足，弹性好。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.2.1

试题名称：加工鸡茸

考核时间：总时长 210 分钟

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	鸡茸重量 300 克（正付差 10%）。	是/否		
M2	1	鸡茸无颗粒、无筋膜。	是/否		
M3	1	鸡茸胶性足、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	鸡茸细腻（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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：制作蛋烧卖

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- （1）带水斗操作台及常规用具。
- （2）青虾仁、鸡蛋、红椒末、青菜末、葱末，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）包制技法组配花色菜肴。
- （2）制作蛋烧卖。

3. 技能要求

能够运用包制技法进行组配花色菜肴，完成蛋烧卖的制作。

4. 质量指标

- （1）皮薄馅大，整形不破。
- （2）肉质水嫩，弹性好。
- （3）口味鲜咸，黄白相间。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：制作蛋烧卖

考核时间：总时长 210 分钟

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	蛋烧卖 6 只；蛋烧卖大小均匀。	是/否		
M2	1	皮薄馅大、整形不破。	是/否		
M3	1	口味鲜咸、黄白相间。	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	肉质水嫩、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				

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：制作毛汤

考核时间：总时长 210 分钟

1. 场地设备要求

- （1）带水斗的原料加工操作台。
- （6）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （7）原料自带：鸡架、猪骨、猪皮、鸡爪适量。
- （8）刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- （1）毛汤原料的选用。
- （2）毛汤的制作。

3. 技能要求

- （1）能选用毛汤制作的原料。
- （2）能对原料进行初加工。
- （3）能够正确熬制毛汤。

4. 质量指标

- （1）汤色形成半浑浊、半透明的状态。
- （2）汤汁黏度增大。
- （3）汤味醇正。
- （4）表层脂肪撇清，无杂质；成品卫生干净。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：制作毛汤

考核时间：总时长 210 分钟

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	原料必须包含鸡架、猪骨、猪皮、鸡爪。	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	汤色形成半浑浊、半透明的状态（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—1 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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.2.1

试题名称：制作水晶菠萝冻

考核时间：总时长 210 分钟

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：菠萝、琼脂、果汁适量。
- (4) 刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- (1) 水晶菠萝冻的制作。
- (2) 琼脂冻的熬制。

3. 技能要求

- (1) 能选择制作水晶菠萝冻的原料。
- (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) 成品切正方块。
- (3) 色泽：晶莹剔透。
- (4) 形态：美观。
- (5) 香味：果味香浓。
- (6) 口味：酸甜可口。
- (7) 质感：顺滑爽利。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：3.2.1

试题名称：制作水晶菠萝冻

考核时间：总时长 210 分钟

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：菠萝、琼脂、果汁。	是/否		
M2	1	原料新鲜、无异味。	是/否		
M3	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：晶莹剔透（0—2分）。				
J2	2	形：形态美观（0—2分）。				
J3	2	香：果味香浓（0—2分）。				
J4	2	味：酸甜可口（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：

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：制作菜胆扒海参、糟溜鲈鱼片、生煸草头

考核时间：210 min

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：水发海参、笋片、小菜心、鲈鱼、水发黑木耳、草头、葱姜、大曲酒适量。
- （4）刀具、特殊工具及调料自带。

2. 工作任务

- （1）运用扒的烹调方法进行菜胆扒海参菜肴的制作。
- （2）运用滑溜的烹调方法进行糟溜鲈鱼片菜肴的制作。
- （3）运用煸炒的烹调方法进行生煸草头菜肴的制作。
- （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

菜胆扒海参

- （1）色泽：绿褐相间悦目。

- (2) 形态：原料成形正确美观。
- (3) 香气：醇香。
- (4) 口味：咸香适宜。
- (5) 质感：海参软糯、菜胆爽脆。

糟溜鲈鱼片

- (1) 色泽：鱼片鹅黄木耳黑亮。
- (2) 形态：片形大小均匀、整齐不碎。
- (3) 香气：糟香四溢。
- (4) 口味：咸中带甜适口。
- (5) 质感：鱼片软嫩、木耳脆爽。

生煸草头

- (1) 色泽：草头油绿光亮。
- (2) 形态：形态饱满不枯。
- (3) 香气：酒香四溢。
- (4) 口味：咸中略甜适口。
- (5) 质感：柔软鲜嫩。

中式烹调师（三级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：制作菜胆扒海参、糟溜鲈鱼片、生煸草头

考核时间：总时长 210 分钟

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	原料包含水发海参（0.5分）、笋片（0.5分）、小菜心（0.5分）、鲈鱼片（0.5分）、水发黑木耳（0.5分）、草头（0.5分）。	是/否		
M2	3	刀工：海参长条片、菜胆橄榄形（1分），鱼片抹刀片、黑木耳朵形（1分），草头原形（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	菜胆扒海参				
		色泽：绿褐相间悦目（0—2分）。				
J2	2	菜胆扒海参				
		形态：原料成形正确美观（0—2分）。				
J3	1	菜胆扒海参				

		香气：醇香（0—1分）。				
J4	3	菜胆扒海参				
		口味：咸鲜略甜味（0—3分）。				
J5	2	菜胆扒海参				
		质感：海参软糯、菜胆爽脆（0—2分）。				
J6	2	糟溜鲈鱼片				
		色泽：鱼片鹅黄、木耳黑亮（0—2分）。				
J7	2	糟溜鲈鱼片				
		形态：片形大小均匀、整齐不碎（0—2分）。				
J8	1	糟溜鲈鱼片				
		香气：糟香四溢（0—1分）。				
J9	3	糟溜鲈鱼片				
		口味：咸中带甜适口（0—3分）。				
J10	2	糟溜鲈鱼片				
		质感：鱼片软嫩、木耳脆爽（0—2分）。				
J11	2	生煸草头				
		色泽：草头油绿光亮（0—2分）。				
J12	2	生煸草头				
		形态：形态饱满不枯（0—2分）。				
J13	1	生煸草头				
		香气：酒香四溢（0—1分）。				
J14	3	生煸草头				
		口味：咸中略甜适口（0—3分）。				
J15	2	生煸草头				

		质感：柔软鲜嫩（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：

上海市餐饮烹饪行业协会