

第 5 部分

操作技能复习题

原料初加工

一、鉴别鲍鱼的种类及质量

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 各种鲍鱼原料图片。

2. 工作任务

- (1) 鉴别鲍鱼种类。
- (2) 鉴别鲍鱼质量。

3. 技能要求

- (1) 能鉴别各类常见的鲍鱼种类。
- (2) 能识别各类鲍鱼的产地。
- (3) 能识别各类鲍鱼的特点。
- (4) 能鉴别鲍鱼的质量。

4. 质量指标

- (1) 识别常见鲍鱼的种类。
- (2) 识别常见鲍鱼的产地。
- (3) 识别常见鲍鱼的特点。
- (4) 鉴别鲍鱼质量的方法。

2. 答题单

同模拟卷

3. 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	5	鲍鱼种类识别（正确 1 个得 1 分）	5		
M2	5	鲍鱼产地识别（正确 1 个得 1 分）	5		
M3	1	大连鲍鱼	是/否		
合计配分	11	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	大连被誉为中国的“鲍鱼之乡”				
J2	1	皱纹盘鲍的主产地				
J3	1	外形呈现出独特的皱纹				
J4	1	肉质鲜嫩，弹性十足，口感脆爽				
J5	1	外形：优质鲍鱼外形完整形状饱满、肉质肥厚				
J6	1	色泽：鲜亮，呈浅褐色或米黄色，有光泽				
J7	1	气味：有海鲜香味，无异味或臭味				
J8	1	弹性：优质鲍鱼肉质紧实有弹性				
J9	1	产地与品种：深海或冷水域的鲍鱼品质更佳				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 二、鉴别鱼皮的种类及质量

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）各种鱼皮原料图片。

#### 2. 工作任务

- （1）鉴别鱼皮种类。

(2) 鉴别鱼皮质量。

3. 技能要求

- (1) 能鉴别各类常见的鱼皮种类。
- (2) 能识别常见三种鱼皮的特点。
- (3) 能鉴别鱼皮的质量。

4. 质量指标

- (1) 识别常见鱼皮的种类。
- (2) 识别常见鱼皮的特点。
- (3) 鉴别鱼皮质量的方法。

2. 答题单

同上

3. 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	8	鱼皮种类识别（正确 1 个得 1 分）	8		
合计配分	8	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	A 鲨鱼皮：不同种类的鲨鱼皮有所差异				
J2	2	B 三文鱼皮：有漂亮的橙红色或粉红色纹路，纹理清晰				
J3	2	C 鳕鱼皮：质地较薄，颜色多为灰白色或浅棕色，表面比较光滑				
J4	2	观察内表面：无杂质、透明，皮质厚实，色泽洁白				
J5	2	观察外表面：色泽灰黄、青黑或纯黑，富有光泽，沙易于清除的皮质量最好				
J6	2	触摸质感：有一定的厚度和弹性，不发粘				
合计配分	12	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

三、鉴别鱼肚的种类及质量

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 各种鱼肚原料图片。

2. 工作任务

- (1) 鉴别鱼肚种类。
- (2) 鉴别鱼肚质量。

3. 技能要求

- (1) 能鉴别各类常见的鱼肚种类。
- (2) 能识别常见三种鱼肚的特点。
- (3) 能鉴别鱼肚的质量。

4. 质量指标

- (1) 识别常见鱼肚的种类。
- (2) 识别常见鱼肚的特点。
- (3) 鉴别鱼肚质量的方法。

2. 答题单

同上

3. 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	8	鱼肚种类识别（正确 1 个得 1 分）	8		
合计配分	8	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	黄花鱼肚：色泽淡黄，质地柔软而富有弹性				
J2	2	鲈鱼肚：色泽淡黄或金黄，质地厚实				
J3	2	鲨鱼肚：体积较大，质地较硬				
J4	1	外观：优质的鱼肚色泽自然、均匀				
J5	1	质地：优质的鱼肚质地柔软而富有弹性				
J6	1	气味：优质的鱼肚具有淡淡的鱼香味				
J7	2	厚度与重量：优质的鱼肚应该厚度适中，重量适中				
J8	1	干燥程度：优质的干鱼肚干燥适中				
合计配分	12	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

#### 四、鉴别哈士蟆油的种类及质量

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）各种哈士蟆油原料图片。

##### 2. 工作任务

- （1）鉴别哈士蟆油种类。
- （2）鉴别哈士蟆油质量。

##### 3. 技能要求

- （1）能鉴别各类常见的哈士蟆油种类。
- （2）能识别各类哈士蟆油的特点。
- （3）能鉴别哈士蟆油的质量。

##### 4. 质量指标

- （1）识别常见哈士蟆油的种类。
- （2）识别常见哈士蟆油的特点。
- （3）鉴别哈士蟆油质量的方法。

## 2. 答题单

同上

## 3. 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	6	哈士蟆油种类识别（正确 1 个得 1 分）	6		
合计配分	6	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	外观形态：联体油不规则的胶质块状，线油线条状				
J2	2	颜色与光泽：联体油洁白、黄白色或浅褐色，线油白色或黄白色				
J3	2	气味与口感：联体油微甘腥味，线油腥味相对较小				
J4	2	膨胀度：联体油 10-15 倍，线油 60 倍以上				
J5	1	看形状：形状不规则，弯曲且重叠自然				
J6	1	察颜色：以洁白、黄白色或金黄色为佳				
J7	1	观光泽：有脂肪样光泽，油润光亮				
J8	1	查杂质：越少越好				
J9	1	触摸滑腻感：滑腻感				
J10	1	气味鉴别：微甘腥味				
合计配分	14	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 五、用水发方式加工鲍鱼

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 各种干鲍鱼原料图片。

2. 工作任务

- (1) 水发鲍鱼的准备。
- (2) 完成水发鲍鱼的操作。
- (3) 水发后质量鉴别。

3. 技能要求

- (1) 能水发前的准备。
- (2) 能进行水发的操作并掌握操作关键。
- (3) 会水发后原料质量鉴别。

4. 质量指标

- (1) 会选用水发工具。
- (2) 水发浸泡、焯水、蒸制、浸泡操作符合。
- (3) 外观饱满，褶皱舒展，有弹性。
- (4) 色泽均匀，无破皮、烂心。
- (5) 气味自然，汤汁清澈。

2. 答题单

同上

3. 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	干鲍鱼的识别（正确 1 个得 1 分）	3		
M2	2	工具：无油不锈钢盆或陶盆、竹制蒸笼、保鲜膜、软毛牙刷。（正确 1 个得 0.5 分）	2		
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	
J1	3	冷水浸泡，浸泡 24-48 小时，表面变软，体积膨胀				
J2	3	煮沸焯水：煮沸后转小火煮 10 分钟，关火焖，软化肉膜，析出盐分和腥味物质				
J3	3	蒸制：大火 1.5-3 小时，不软烂				
J4	2	二次浸泡：冷藏浸泡 24 小时				
J5	1	外观：体型饱满，色泽均匀（浅褐至米黄）				
J6	1	质地：手感柔软、有弹性				
J7	1	气味：自然海鲜味				
J8	1	汤汁：清澈、微黏				
合计配分	15	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 六、用水发方式加工海参

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）各种干海参原料图片。

#### 2. 工作任务

- （1）水发海参的准备。
- （2）完成水发海参的操作。
- （3）水发后质量鉴别。

#### 3. 技能要求

- （1）能水发海参前的准备。
- （2）能进行水发海参的操作并掌握操作关键。
- （3）会水发后海参原料质量鉴别。

#### 4. 质量指标

- （1）会选用水发工具。
- （2）水发预泡、清理、煮焖、静养操作符合。



- (3) 涨发后的海参形态完整。
- (4) 涨发后的海参肉厚弹滑。
- (5) 涨发后的海参无异味。

2. 答题单  
同上

3. 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	干海参的识别（正确 1 个得 1 分）	3		
M2	2	工具准备（正确 1 个得 0.5 分）	2		
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	
J1	3	冷水预泡 24-48 小时，每天换水 2 次，腹部能剪开				
J2	3	剪开清理去除内脏和杂质，形态完整				
J3	3	煮制与焖养内部硬芯软化，小火微沸				
J4	2	冷水静养冰水冷藏 24-48 小时，增大 1-1.5 倍				
J5	1	外观形态：饱满挺直，浅褐色或黄褐色				
J6	1	质地与手感：有韧性，壁厚均匀				
J7	1	气味与口感：海鲜腥味，肉质紧实				
J8	1	杂质检查：腹腔干净无泥沙、内脏残留				
合计配分	15	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

七、用碱发方式加工鱼皮

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 各种干鱼皮原料图片。

2. 工作任务

- (1) 碱发鱼皮的准备。
- (2) 完成碱发鱼皮的操作。
- (3) 碱发后质量鉴别。

3. 技能要求

- (1) 能碱发鱼皮前的准备。
- (2) 能进行碱发鱼皮的操作并掌握操作关键。
- (3) 碱发后原料质量鉴别。

4. 质量指标

- (1) 会碱液调配、浸泡、脱碱处理。
- (2) 涨发后的鱼皮软而不烂。
- (3) 涨发后的鱼皮韧而不硬。
- (4) 涨发后的鱼皮色泽自然。
- (5) 涨发后的鱼皮无异味。

2. 答题单

同上

3. 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	干鱼皮的识别（正确 1 个得 1 分）	3		
M2	2	工具准备（正确 1 个得 0.5 分）	2		
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	
J1	2	调配碱液：纯碱浓度 3%-5%，烧碱 0.5%-1%				
J2	2	碱液浸泡 4-8 小时，软化至表面开始膨胀				
J3	2	加热促发：加热至 40-50℃，1-2 小时				
J4	1	脱碱处理清水中反复冲洗，换水 3-4 次				
J5	1	碱液浓度鱼皮老嫩调整				
J6	1	时间控制频繁观察				
J7	1	脱碱彻底冲洗至无涩味、无滑腻感				
J8	1	工具禁忌禁用铁器				
J9	1	外观鉴别：乳白色或淡黄色，膨胀均匀，厚度一致				
J10	1	质地鉴别有弹性，韧性				
J11	1	气味与口感：鱼皮的清香味，软滑爽口				
J12	1	断面观察：质地均匀，无分层、无硬心				
合计配分	15	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 八、用水发方式加工鱼肚

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）各种干海参原料图片。

#### 2. 工作任务

- （1）水发鱼肚的准备。
- （2）完成水发鱼肚的操作。
- （3）水发后质量鉴别。

#### 3. 技能要求

- （1）能水发前的准备。
- （2）能进行水发的操作并掌握操作关键。

(3) 会水发后原料质量鉴别。

#### 4. 质量指标

(1) 会水发鱼肚的预泡、加热、浸泡操作。

(2) 水发后的鱼肚膨胀均匀。

(3) 水发后的鱼肚质地脆嫩。

(4) 水发后的鱼肚无异味。

(5) 水发后的鱼肚无硬心。

#### 2. 答题单

同上

#### 3. 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	干鱼肚的识别（正确 1 个得 1 分）	3		
M2	2	工具准备（正确 1 个得 0.5 分）	2		
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	
J1	2	预浸泡 12-24 小时，换水 2-3 次				
J2	2	加热大火蒸 30 分钟-1 小时，大火烧开后小火，煮 20-40 分钟				
J3	2	冰水或冷水浸泡 6-12 小时，换水 1-2 次				
J4	1	剪去边缘硬筋、残留筋膜或破损部分，冷藏、冷冻保存				
J5	1	加热控制蒸/煮时间				
J6	2	水温与时间老鱼肚需延长加热和浸泡时间，水温越低膨胀越充分				
J7	1	去腥味加热时加入姜片、葱段				
J8	1	外观乳白色或淡黄色，膨胀饱满厚度均匀				
J9	1	质地有弹性，不易撕裂				

J10	1	气味本身的清香味，口感脆嫩爽口				
J11	1	断面质地均匀，无分层硬芯，结构细腻				
合计配分	15	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 九、用水发方式加工哈士蟆油

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）各种干哈士蟆油原料图片。

#### 2. 工作任务

- （1）水发哈士蟆油的准备。
- （2）完成水发哈士蟆油的操作。
- （3）水发后质量鉴别。

#### 3. 技能要求

- （1）能水发哈士蟆油前的准备。
- （2）能进行水发的操作并掌握操作关键。
- （3）会水发后原料质量鉴别。

#### 4. 质量指标

- （1）会水发哈士蟆油的初泡、二泡、清理操作。
- （2）水发哈士蟆油的胶质饱满。
- （3）水发哈士蟆油的无杂质。
- （4）水发哈士蟆油的味纯。
- （5）水发哈士蟆油的弹性好。

### 2. 答题单

同上

### 3. 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	干哈士蟆油的识别（正确 1 个得 1 分）	3		
M2	2	工具准备（正确 1 个得 0.5 分）	2		
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	
J1	1	纯净水或凉开水，水温以常温（20-25℃）				
J2	3	纯净水没过油块，室温静置浸泡 2-4 小时，至外层软化，尽量不搅动				
J3	2	二次浸泡：干净容器加纯净水浸泡 8-12 小时，膨胀 10-15 倍，呈半透明胶质状				
J4	2	用细滤网轻轻过滤，用清水冲洗 1-2 次，去除表面细微杂质				
J5	1	全程不加热，冷水自然涨发				
J6	1	浸泡时间约 10-16 小时				
J7	1	容器需每天用沸水烫洗消毒，避免油、盐				
J8	1	半透明胶质状，淡黄色或乳白色				
J9	1	用筷子挑起能自然下垂，有韧性，无硬芯				
J10	1	有淡淡的腥味，质地滑嫩入口柔软				
J11	1	表面无筋膜、血块残留，冲洗后水澄清				
合计配分	15	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 菜肴制作与装饰

### 一、制作鸡火酸辣汤、油浸鳊鱼

#### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

（1）原料加工的操作台。

- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带：鸡胸肉、火腿、鳊鱼，辅料自备。
- (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) 制作鸡火酸辣汤、油浸鳊鱼 2 道菜肴。
- (2) 数量要求：鸡火酸辣汤 6 人量（300 克），油浸鳊鱼整条（600 克左右）。

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) 能烹制菜肴。
- (5) 能装盘操作。

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) 口味与香味：咸淡适宜，原料本身香味。
- (6) 质感：适中。
- (7) 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	1	菜肴规格数量	是/否		
M2	1	食材原料新鲜	是/否		
合计配分	2	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	鸡火酸辣汤：色泽：银红色				
J2	1	形态：各料刀工精细、蛋丝均匀				
J3	1	口味：酸辣鲜香，口感：滑爽				
J4	1	油浸鳊鱼：色泽：鱼本色、汤汁浅褐				
J5	1	形态：完整、饱满				
J6	1	口味：咸鲜香，口感：嫩滑爽口				
J7	1	操作过程安全卫生				
J8	1	操作熟练				
合计配分	8	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 二、制作醋椒鳊鱼、蚝皇扒鲍脯

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带鳊鱼、鲍鱼，辅料自备。
- （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）制作醋椒鳊鱼、蚝皇扒鲍脯 2 道菜肴。
- （2）数量要求：醋椒鳊鱼整条（600 克左右），蚝皇扒鲍脯 6 人量（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）能烹制菜肴。
- （5）能装盘操作。



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) 口味与香味：咸淡适宜，原料本身香味。
- (6) 质感：适中。
- (7) 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	1	菜肴规格数量	是/否		
M2	1	食材原料新鲜	是/否		
合计配分	2	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	醋椒鳊鱼： 色泽：鱼色浅黄、汤汁乳白				
J2	1	形态：鱼形完整				
J3	1	口味：鲜香酸辣，口感：汤鲜肉嫩				
J4	1	蚝皇扒鲍脯： 色泽：银红色				
J5	1	形态：片型完整、厚薄均匀				
J6	1	口味：咸鲜、呈浓郁的蚝油香味，口感：软糯				
J7	1	操作过程安全卫生				
J8	1	操作熟练				
合计配分	8	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

### 三、制作回锅肉、粤式牛肉粒

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- (3) 原料自带猪肉、牛肉，辅料自备。
- (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) 制作回锅肉、粤式牛肉粒 3 道菜肴。
- (2) 数量要求：回锅肉 6 人量（300 克），粤式牛肉粒 6 人量（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) 能烹制菜肴。
- (5) 能装盘操作。

##### 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) 口味与香味：咸淡适宜，原料本身香味。
- (6) 质感：适中。
- (7) 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	1	菜肴规格数量	是/否		
M2	1	食材原料新鲜	是/否		
合计配分	2	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	回锅肉： 色泽：金红色				
J2	1	形态：片型完整卷曲				
J3	1	口味：酱香鲜辣，口感：干酥不腻				
J4	1	粤式牛肉粒： 色泽：褐红色				
J5	1	形态：粒型完整				
J6	1	口味：咸鲜带甜、呈浓郁的黑胡椒味， 口感：外脆里嫩				
J7	1	操作过程安全卫生				
J8	1	操作熟练				
合计配分	8	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

#### 四、制作糟溜黄鱼片、家常海参

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）烹制菜肴所需的炉灶设施设备。
- （3）原料自带黄鱼、海参。
- （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）制作糟溜黄鱼片、家常海参 2 道菜肴。

(2) 数量要求：糟溜黄鱼片六人量（300 克）、家常海参 6 人量（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) 能烹制菜肴。
- (5) 能装盘操作。

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) 口味与香味：咸淡适宜，原料本身香味。
- (6) 质感：适中。
- (7) 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	1	菜肴规格数量	是/否		
M2	1	食材原料新鲜	是/否		
合计配分	2	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	糟溜黄鱼片： 色泽：鹅黄				
J2	1	形态：牡丹片型完整、均匀				
J3	1	口味：咸中带甜、糟香四溢，口感：肉 质滑嫩				
J4	1	家常海参：				

		色泽：金红色				
J5	1	形态：片型一致、完整				
J6	1	口味：味浓香辣，口感：软糯				
J7	1	操作过程安全卫生				
J8	1	操作熟练				
合计配分	6	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 五、制作蝴蝶形宴会位上冷菜

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）拼摆出符合要求的宴会位上冷菜 3 份。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择原料不少于 6 种，三荤三素。
- （2）选用合适的餐具。
- （3）能对原料进行切配。
- （4）拼摆出造型。

#### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜，可食用。
- （2）餐具正确。
- （3）色泽：丰富、真实。
- （4）形态：合理、美观。
- （5）口味：多样、咸淡适宜。

### 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	原料数量大于 6 种	是/否		
M2	1	颜色口味多样，可食用	是/否		
M3	1	餐具正确，3 份不同形状	是/否		
M4	1	主题符合	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	1	图形美观大方自然，比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 六、制作金鱼形宴会位上冷菜

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）拼摆出符合要求的宴会位上冷菜 3 份。

#### 3. 技能要求

- （1）能选择原料不少于 6 种，三荤三素。
- （2）选用合适的餐具。
- （3）能对原料进行切配。
- （4）拼摆出造型。

#### 4. 质量指标

- (1) 原料新鲜，可食用。
- (2) 餐具正确。
- (3) 色泽：丰富、真实。
- (4) 形态：合理、美观。
- (5) 口味：多样、咸淡适宜。

## 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	原料数量大于 6 种	是/否		
M2	1	颜色口味多样，可食用	是/否		
M3	1	餐具正确，3 份不同形状	是/否		
M4	1	主题符合	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	1	图形美观大方自然，比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 七、制作花篮形宴会位上冷菜

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 原料自配自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

(1) 拼摆出符合要求的宴会位上冷菜 3 份。

### 3. 技能要求

(1) 能选择原料不少于 6 种，三荤三素。

(2) 选用合适的餐具。

(3) 能对原料进行切配。

(4) 拼摆出造型。

### 4. 质量指标

(1) 原料新鲜，可食用。

(2) 餐具正确。

(3) 色泽：丰富、真实。

(4) 形态：合理、美观。

(5) 口味：多样、咸淡适宜。

## 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	原料数量大于 6 种	是/否		
M2	1	颜色口味多样，可食用	是/否		
M3	1	餐具正确，3 份不同形状	是/否		
M4	1	主题符合	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	1	图形美观大方自然，比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：



八、制作扇子形宴会位上冷菜

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 原料自配自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调料自带。

2. 工作任务

- (1) 拼摆出符合要求的宴会位上冷菜 3 份。

3. 技能要求

- (1) 能选择原料不少于 6 种，三荤三素。
- (2) 选用合适的餐具。
- (3) 能对原料进行切配。
- (4) 拼摆出造型。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜，可食用。
- (2) 餐具正确。
- (3) 色泽：丰富、真实。
- (4) 形态：合理、美观。
- (5) 口味：多样、咸淡适宜。

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	原料数量大于 6 种	是/否		
M2	1	颜色口味多样，可食用	是/否		
M3	1	餐具正确，3 份不同形状	是/否		
M4	1	主题符合	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	1	图形美观大方自然，比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

考评员（签名）：

日期：

## 九、用果蔬原料半围式装饰餐盘

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）制作一组三件不同的餐盘装饰。
- （2）运用不同的刀法对原料进行切配处理。
- （3）拼摆出符合要求的餐盘装饰

#### 3. 技能要求

- （1）能选择原料，每件原料不少于 2 种。
- （2）能选用餐具。
- （3）能对原料进行刀工处理。
- （4）装饰出三种不同的造型。

#### 4. 质量指标

- （1）原料新鲜，可食用。
- （2）餐具正确。
- （3）色泽丰富、真实。
- （4）形态合理、美观。

### 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	原料不同色、数量不少于 2 种、3 件 不同形状半围式	是/否		
M2	1	餐具正确、原料新鲜可食用	是/否		
合计配分	2	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	装饰美观大方自然、比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

否决项：本项目制作 3 件盘饰，少 1 件本项目得 0 分

考评员（签名）：

日期：

## 十、用果蔬原料对称式装饰餐盘

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）原料加工的操作台。
- （2）原料自配自带。
- （3）刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

- （1）制作一组三件不同的餐盘装饰。
- （2）运用不同的刀法对原料进行切配处理。
- （3）拼摆出符合要求的餐盘装饰

#### 3. 技能要求

- （1）能选择原料，每件原料不少于 2 种。
- （2）能选用餐具。
- （3）能对原料进行刀工处理。
- （4）装饰出三种不同的造型。

#### 4. 质量指标

- (1) 原料新鲜，可食用。
- (2) 餐具正确。
- (3) 色泽丰富、真实。
- (4) 形态合理、美观。

## 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	原料不同色、数量不少于 2 种、3 件 不同形状对称式	是/否		
M2	1	餐具正确、原料新鲜可食用	是/否		
合计配分	2	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	装饰美观大方自然、比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

否决项：本项目制作 3 件盘饰，少 1 件本项目得 0 分

考评员（签名）：

日期：

## 十一、用果蔬原料中心式装饰餐盘

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 原料自配自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调料自带。

#### 2. 工作任务

- (1) 制作一组三件不同的餐盘装饰。

(2) 运用不同的刀法对原料进行切配处理。

(3) 拼摆出符合要求的餐盘装饰

### 3. 技能要求

(1) 能选择原料，每件原料不少于 2 种。

(2) 能选用餐具。

(3) 能对原料进行刀工处理。

(4) 装饰出三种不同的造型。

### 4. 质量指标

(1) 原料新鲜，可食用。

(2) 餐具正确。

(3) 色泽丰富、真实。

(4) 形态合理、美观。

## 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	原料不同色、数量不少于 2 种、3 件 不同形状中心式	是/否		
M2	1	餐具正确、原料新鲜可食用	是/否		
合计配分	2	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	装饰美观大方自然、比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

否决项：本项目制作 3 件盘饰，少 1 件本项目得 0 分

考评员（签名）：

日期：

## 十二、用果蔬原料覆盖式装饰餐盘

1. 试题单

1. 场地设备要求

- (1) 原料加工的操作台。
- (2) 原料自配自带。
- (3) 刀具、特殊工具及特殊调料自带。

2. 工作任务

- (1) 制作一组三件不同的餐盘装饰。
- (2) 运用不同的刀法对原料进行切配处理。
- (3) 拼摆出符合要求的餐盘装饰

3. 技能要求

- (1) 能选择原料，每件原料不少于 2 种。
- (2) 能选用餐具。
- (3) 能对原料进行刀工处理。
- (4) 装饰出三种不同的造型。

4. 质量指标

- (1) 原料新鲜，可食用。
- (2) 餐具正确。
- (3) 色泽丰富、真实。
- (4) 形态合理、美观。

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	原料不同色、数量不少于 2 种、3 件 不同形状覆盖式	是/否		
M2	1	餐具正确、原料新鲜可食用	是/否		
合计配分	2	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	装饰美观大方自然、比例恰当				
J2	1	操作过程安全卫生				
合计配分	2	合计得分				

否决项：本项目制作 3 件盘饰，少 1 件本项目得 0 分

考评员（签名）：

日期：

## 菜单设计

### 一、设计中式正餐零点菜单

#### 1. 试题单

##### 背景资料

你是一位在上海的餐厅厨师长，餐厅要求设计一份正餐（午餐、晚餐）零点菜单，请依据餐厅的要求，结合当地的食材、客人、厨师力量等设计出符合餐厅要求的零点菜单，并说明设计菜单的思路。

#### 2. 试题要求

- （1）设计 15 道冷菜。
- （2）安排 8 种海鲜类。
- （3）安排 10 种河鲜类。
- （4）安排 12 种畜肉类类。
- （5）安排 6 种禽蛋类。
- （6）安排 10 种蔬菜类。
- （7）安排 10 种汤羹类。
- （8）安排 10 种主食类。
- （9）安排 3 种水果。
- （10）说明设计注意事项。

#### 2. 答题单

##### 答：1. 冷菜

序号	名称	序号	名称
1		9	
2		10	

3		11	
4		12	
5		13	
6		14	
7		15	
8			

## 2. 海鲜类

序号	名称	序号	名称
1		5	
2		6	
3		7	
4		8	

## 3. 河鲜类

序号	名称	序号	名称
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

## 4. 畜肉类

序号	名称	序号	名称
1		7	
2		8	
3		9	
4		10	
5		11	
6		12	

## 5. 禽蛋类

序号	名称	序号	名称
1		4	
2		5	
3		6	

## 6. 蔬菜类

序号	名称	序号	名称
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

## 7. 汤羹类

序号	名称	序号	名称
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	



5		10	
---	--	----	--

#### 8. 主食类

序号	名称	序号	名称
1		6	
2		7	
3		8	
4		9	
5		10	

#### 9. 水果

序号	名称	序号	名称
1		3	
2			

#### 10. 设计注意事项

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 菜单品种符合试题要求	3	
2. 菜单每项数量符合试题要求	3	
3. 菜肴名称完整正确	3	
4. 菜肴名称符合试题要求	3	
5. 设计注意事项详细符合试题要求	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 二、设计中餐夜宵零点菜单

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位在四川的餐厅厨师长，餐厅要求设计一份中餐夜宵零点菜单，。请依据餐厅的要求，结合当地的食材、客人、厨师力量等设计出符合餐厅要求的零点菜单，并说明设计菜单的思路。

#### 2. 试题要求

- （1）设计 10 道冷菜（小菜）。
- （2）安排 20 种热炒菜。
- （3）安排 10 种面点类。
- （4）安排 6 种粥类。

(5) 说明设计注意事项。

2. 答题单  
同上

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 菜单品种符合试题要求	3	
2. 菜单每项数量符合试题要求	3	
3. 菜肴名称完整正确	3	
4. 菜肴名称符合试题要求	3	
5. 设计注意事项详细符合试题要求	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

三、设计广式中餐正餐零点菜单

1. 试题单

背景资料

你是一位在广东的餐厅厨师长，餐厅要求设计一份正餐（午餐、晚餐）零点菜单，并简述设计注意事项。

2. 试题要求

- (1) 设计 15 道冷菜。
- (2) 设计 8 种海鲜类。
- (3) 设计 10 种河鲜类。
- (4) 设计 12 种畜肉类。
- (5) 设计 6 种禽蛋类。
- (6) 设计 10 种蔬菜类。
- (7) 设计 10 种汤羹类。
- (8) 设计 10 种主食类。
- (9) 设计 3 种水果。
- (10) 说明设计注意事项。

## 2. 答题单

同上

## 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 菜单品种符合试题要求	3	
2. 菜单每项数量符合试题要求	3	
3. 菜肴名称完整正确	3	
4. 菜肴名称符合试题要求	3	
5. 设计注意事项详细符合试题要求	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 四、设计鲁菜中餐正餐零点菜单

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位在山东的餐厅厨师长，餐厅要求设计一份正餐（午餐、晚餐）零点菜单。请依据餐厅的要求，结合当地的食材、客人、厨师力量等设计出符合餐厅要求的零点菜单，并说明设计菜单的思路。

#### 2. 试题要求

- （1）设计 15 道冷菜。
- （2）安排 8 种海鲜类。
- （3）安排 10 种河鲜类。
- （4）安排 12 种畜肉类类。
- （5）安排 6 种禽蛋类。
- （6）安排 10 种蔬菜类。
- （7）安排 10 种汤羹类。
- （8）安排 10 种主食类。
- （9）安排 3 种水果。
- （10）说明设计注意事项。

## 2. 答题单

同上

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 菜单品种符合试题要求	3	
2. 菜单每项数量符合试题要求	3	
3. 菜肴名称完整正确	3	
4. 菜肴名称符合试题要求	3	
5. 设计注意事项详细符合试题要求	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

五、设计婚宴宴会菜单

1. 试题单

1. 背景资料

上海某饭店接到一客户预定婚庆宴会，每桌价格 4888 元/10 人。出席对象为亲戚、朋友、单位同事等，时间为 5 月 1 日晚。

2. 试题要求

请你根据客户要求、市场供应情况及其饭店的条件，完成下列任务：

（1）根据背景资料，计算宴会菜单的成本（销售毛利率 65%）。

并列出计算公式与算式。

（2）填写宴会菜单——主副调料成本一览表。

菜单设计要做到：主题鲜明、配膳科学，能满足客户需求，合理安排数量，荤素比例恰当，烹调方法多样，口味多样，色泽多样，体现本店特色与时令品种。注意菜肴的美化和色、香、味、形、器的配合。

（3）编写宴会菜单文字说明（50 字以上）。

说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明，等等。

## 2. 答题单

1、计算宴会菜单的成本（须写出计算公式）

计算公式、算式:

## 2、填写制定宴会菜单---主副调料成本一览表

宴会菜单---主副调料成本一览表

[illegible]

---

11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
	合计												

3、关于菜单设计的说明（说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明等）

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 计算宴会菜单的成本	2	
2. 表式内容	—	—
（1）菜单数量配置	2	
（2）菜单品种	2	
（3）金额	2	
（4）菜单原料	3	
（5）特点	2	
3. 编写宴会菜单文字说明	2	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 六、设计节庆宴宴会菜单

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

江苏某饭店接到一客户预定节庆宴宴会，每桌价格 5888 元/10 人。出席对象为亲戚、朋友、单位同事等，时间为 12 月 1 日晚。

#### 2. 试题要求

请你根据客户要求、市场供应情况及其饭店的条件，完成下列任务

（1）根据背景资料，计算宴会菜单的成本（销售毛利率 68%）。

并列出计算公式与算式。

（2）填写宴会菜单——主副调料成本一览表。

菜单设计要做到：主题鲜明、配膳科学，能满足客户需求，合理安排数量，荤素比例恰当，烹调方法多样，口味多样，色泽多样，体现本店特色与时令品种。注意菜肴的美化和色、香、味、形、器的配合。

（3）编写宴会菜单文字说明（50 字以上）。

说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明，等等。

### 2. 答题单

同上

---

### 3. 评分表

同上

## 七、设计生日宴宴会菜单

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

四川某饭店接到一客户预定生日宴宴会，每桌价格 6888 元/10 人。出席对象为亲戚、朋友、单位同事等，时间为 9 月 18 日晚。

#### 2. 试题要求

请你根据客户要求、市场供应情况及其饭店的条件，完成下列任务

(1) 根据背景资料，计算宴会菜单的成本（成本毛利率 98%）。

并列计算出计算公式与算式。

(2) 填写宴会菜单——主副调料成本一览表。

菜单设计要做到：主题鲜明、配膳科学，能满足客户需求，合理安排数量，荤素比例恰当，烹调方法多样，口味多样，色泽多样，体现本店特色与时令品种。注意菜肴的美化和色、香、味、形、器的配合。

(3) 编写宴会菜单文字说明（50 字以上）。

说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明，等等。

### 2. 答题单

同上

### 3. 评分表

同上

## 八、设计商务宴宴会菜单

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

广东某饭店接到一客户预定商务宴宴会，每桌价格 4888 元/10 人。出席对象为亲戚、朋友、单位同事等，时间为 8 月 28 日晚。

#### 2. 试题要求



---

请你根据客户要求、市场供应情况及其饭店的条件，完成下列任务

(1) 根据背景资料，计算宴会菜单的成本（成本毛利率 88%）。

并列出计算公式与算式。

(2) 填写宴会菜单——主副调料成本一览表。

菜单设计要做到：主题鲜明、配膳科学，能满足客户需求，合理安排数量，荤素比例恰当，烹调方法多样，口味多样，色泽多样，体现本店特色与时令品种。注意菜肴的美化和色、香、味、形、器的配合。

(3) 编写宴会菜单文字说明（50 字以上）。

说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明，等等。

## 2. 答题单

同上

## 3. 评分表

同上

## 九、庆功宴宴会菜单设计

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

山东某饭店接到一客户预定庆功宴宴会，每桌价格 6888 元/10 人。出席对象为亲戚、朋友、单位同事等，时间为 3 月 8 日晚。

#### 2. 试题要求

请你根据客户要求、市场供应情况及其饭店的条件，完成下列任务

(1) 根据背景资料，计算宴会菜单的成本（销售毛利率 55%）。

并列出计算公式与算式。

(2) 填写宴会菜单——主副调料成本一览表。

菜单设计要做到：主题鲜明、配膳科学，能满足客户需求，合理安排数量，荤素比例恰当，烹调方法多样，口味多样，色泽多样，体现本店特色与时令品种。注意菜肴的美化和色、香、味、形、器的配合。

(3) 编写宴会菜单文字说明（50 字以上）。

说明设计构思，表现主题，器皿配置，如何根据对象安排品种，本店特色品种与时令品种说明，等等。

2. 答题单

同上

3. 评分表

同上

厨房管理

一、编制厨房配制过程的成本控制方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房食品原料在配制过程中浪费严重，请你编制出具体的控制方案及制度对厨房的食品原料进行成本控制。

2. 试题要求

- (1) 写出具体控制的方案，并举例说明。
- (2) 写出此过程中需要的制度。
- (3) 字数不少于 400 字。

2. 答题单

- (1) 写出具体控制的方案，并举例说明。
- (2) 写出此过程中需要的制度。
- (3) 字数不少于 400 字。

答：

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 采购、验收、储存	3	
2. 加工过程说明	3	
3. 制度、控制方案	3	

4. 分析与改进	3	
5. 条理清楚，字数 400 字（少 40 字扣 1 分扣完为止）	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 二、编制厨房烹调过程的成本控制方案

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房食品原料在烹调过程中浪费严重，请你编制出具体的控制方案及制度对厨房的食品原料进行成本控制。

#### 2. 试题要求

- （1）写出具体控制的方案，并举例说明。
- （2）写出此过程中需要的制度。
- （3）字数不少于 400 字。

#### 2. 答题单

同上

#### 3. 评分表

同上

## 三、编制厨房菜单定价的控制方案

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房菜单进行定价，请你编制出具体的控制方案及制度对厨房菜单进行定价。

#### 2. 试题要求

- （1）写出具体控制的方案，并举例说明。
- （2）写出此过程中需要的制度。
- （3）字数不少于 400 字。

#### 2. 答题单

同上

---

### 3. 评分表

同上

## 四、编制厨房食品原料的成本控制方案

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房食品原料在加工过程中浪费严重，请你编制出具体的控制方案及制度对厨房的食品原料进行成本控制。

#### 2. 试题要求

- (1) 写出具体控制的方案，并举例说明。
- (2) 写出此过程中需要的制度。
- (3) 字数不少于 400 字。

### 2. 答题单

同上

### 3. 评分表

同上

## 五、制定厨房生产加工阶段的管理细则

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房在生产加工时原料浪费严重，请你依据厨房的实际生产针对不同性质的原料、不同的加工要求制定一份原料加工阶段的管理细则。

#### 2. 试题要求

- (1) 依据原料性质的不同特点制定程序。
- (2) 依据加工的原料不同分别制定要求。
- (3) 管理细则规范、可操作性。

### 2. 答题单

- (1) 依据原料性质的不同特点制定程序。

(2) 依据加工的原料不同分别制定要求。

(3) 管理细则规范、可操作性。

答：

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 动物性原料加工程序	3	
2. 动物性原料加工要求	3	
3. 植物性原料加工程序	3	
4. 植物性原料加工要求	3	
5. 规范、可操作性	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 六、制定厨房配份阶段的管理细则

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房在配份时原料浪费严重，请你依据厨房的实际生产针对不同性质的原料、不同的加工要求制定一份原料配份阶段的管理细则。

#### 2. 试题要求

(1) 依据原料性质的不同特点制定程序。

(2) 依据加工的原料不同分别制定要求。

(3) 管理细则规范、可操作性。

### 2. 答题单

(1) 依据原料性质的不同特点制定程序。

(2) 依据加工的原料不同分别制定要求。

(3) 管理细则规范、可操作性。

答：

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 数量、规格、成本控制	3	
2. 质量管理、标准、统一	3	
3. 程序准备、加工、保管	3	
4. 配份要求内容具体	3	
5. 规范、可操作性	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 七、制定厨房烹调阶段的管理细则

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现厨房在烹调时准备不充分及有不良菜肴，请你依据厨房的实际针对不同烹调要求、不同的菜肴制定一份烹调阶段的管理细则。

#### 2. 试题要求

- （1）依据烹调的要求制定程序。
- （2）依据烹调的菜肴制定要求。
- （3）管理细则规范、可操作性。

### 2. 答题单

- （1）依据烹调的要求制定程序。
- （2）依据烹调的菜肴制定要求。
- （3）管理细则规范、可操作性。

答：

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 烹调前的准备	3	
2. 烹调过程中的要求	3	
3. 烹调后的要求	3	
4. 菜肴处理程序	3	
5. 规范、可操作性	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 八、制定厨房冷菜部门的管理要求

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，发现在冷菜生产部门有不同的管理要求，请你依据厨房的实际生产针对不同冷菜制作及不同的加工要求制定冷菜制作和冷菜部门的管理细则。

#### 2. 试题要求

- （1）依据冷菜的要求制定程序。
- （2）依据冷菜的菜肴制定要求。
- （3）管理细则规范、可操作性。

### 2. 答题单

- （1）依据冷菜的要求制定程序。
- （2）依据冷菜的菜肴制定要求。
- （3）管理细则规范、可操作性。

答：

### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 冷菜部门的要求	3	
2. 冷菜加工数量控制	3	
3. 冷菜质量要求	3	
4. 出品管理内容	3	
5. 规范、可操作性	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

## 九、制定点心生产部门的管理要求

### 1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，针对点心生产部门的不同的管理要求，请你依据点心间制作的实际生产针对不同点心制作及加工要求请你制定点心部门的管理细则。

2. 试题要求

- (1) 依据点心的分量要求制定。
- (2) 依据点心的质量要求制定。
- (3) 管理细则规范、可操作性。

2. 答题单

- (1) 依据点心的分量要求制定。
- (2) 依据点心的质量要求制定。
- (3) 管理细则规范、可操作性。

答

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 点心生产的要求	3	
2. 点心操作分量控制	3	
3. 点心的质量控制	3	
4. 点心的出品管理	3	
5. 规范、可操作性	3	
合计	15	

考评员（签名）：

日期：

培训指导

一、编写一份鱼香肉丝的培训教案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内有青年厨师进行一次菜肴鱼香肉丝制作的培训，请编写一份详细的教案。

2. 试题要求



- 
- (1) 写出培训课题，培训对象，培训课时。
  - (2) 写出教学目标，教学重点、难点。
  - (3) 说明教具、学具。
  - (4) 说明教学方法、学法指导。
  - (5) 写出教学过程。

2. 答题单

课题		课时数	
教学设计			
教学目标			
教学重点与难点			
主要教学方法与手段			
教学环节时间分配			
教学过程	教学内容与活动设计	教学方法与手段	

--	--	--

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 教学目标内容明确	2	
2. 教学难点、重点正确	2	
3. 教具、学具	1	

4. 教学步骤	1	
5. 教学环节齐全	2	
6. 教学内容完整、正确	2	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

## 二、编写一份咕噜肉的培训教案

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内青年厨师进行一次菜肴咕噜肉制作的培训，请编写一份详细的教案。

#### 2. 试题要求

- （1）写出培训课题，培训对象，培训课时。
- （2）写出教学目标，教学重点、难点。
- （3）说明教具、学具。
- （4）说明教学方法、学法指导。
- （5）写出教学过程。

#### 2. 答题单

同上

#### 3. 评分表

同上

## 三、编写一份酒店员工烹调的培训计划

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内的青年厨师进行 20 课时的知识与技能培训，请编写一份详细的培训计划。

#### 2. 试题要求

- （1）写出培训目标。
- （2）编写培训内容、培训方式。
- （3）写出培训时间、对象、地点。
- （4）写出培训要求。

(5) 编写考核方式。

## 2. 答题单

- (1) 写出培训目标。
- (2) 编写培训内容、培训方式。
- (3) 写出培训时间、对象、地点。
- (4) 写出培训要求。
- (5) 编写考核方式。

答：

## 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 教学目标内容明确	2	
2. 教学难点、重点正确	2	
3. 教具、学具	1	
4. 教学步骤	1	
5. 教学环节齐全	2	
6. 教学内容正确完整	2	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

## 四、编写一份中级厨师的培训计划

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内的青年厨师进行中级知识与技能培训，请编写一份 60 课时的中级厨师的培训计划。

#### 2. 试题要求

- (1) 写出培训目标。
- (2) 编写培训内容、培训方式。
- (3) 写出培训时间、对象、地点。
- (4) 写出培训要求。
- (5) 编写考核方式。

2. 答题单  
同上

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 教学目标内容明确	2	
2. 教学难点、重点正确	2	
3. 教具、学具	1	
4. 教学步骤	1	
5. 教学环节齐全	2	
6. 教学内容正确完整	2	
合计	10	

考评员（签名）：日期：

五、指导植物性原料生姜细丝的刀工技术

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内年轻厨师进行一次刀工方面技术指导，请指导编写一份详细的生姜细丝刀工指导技术文件。

2. 试题要求

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体技术内容。

2. 答题单

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体技术内容。

答

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 指导主题、内容	2	

2. 加工步骤齐全、正确	2	
3. 加工方法正确	1	
4. 加工标准正确	2	
5. 技术指导内容完整	3	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

## 六、指导以猪肚为例的原料初步加工技术

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内年轻厨师进行初步加工方面技术指导，请以加工猪肚为例指导编写一份详细的初步加工指导技术文件。

#### 2. 试题要求

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体技术内容。

#### 2. 答题单

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体技术内容。

答

### 3. 评分表

同上

## 七、指导对火候控制的技术

### 1. 试题单

#### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内青年厨师进行一次火候控制技术指导，请指导编写一份详细的火候控制指导技术文件。

#### 2. 试题要求

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。

(3) 写出具体技术内容。

2. 答题单

- (1) 写出指导主题、内容。
- (2) 写出原料加工步骤、方法。
- (3) 写出具体技术内容。

答:

3. 评分表

评分表:

评价要素	配分	得分
1. 指导主题、内容	2	
2. 加工步骤齐全、正确	2	
3. 加工方法正确	1	
4. 加工标准正确	2	
5. 技术指导内容完整	3	
合计	10	

考评员（签名）：日期：

八、指导煨、烧类菜肴制作的技术

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内青年厨师进行一次对煨、烧类菜肴技法技术指导，请指导编写一份详细的对煨、烧类菜肴技法指导技术文件。

2. 试题要求

- (1) 写出指导主题、内容。
- (2) 写出原料加工步骤、方法。
- (3) 写出具体技术内容。

2. 答题单

- (1) 写出指导主题、内容。
- (2) 写出原料加工步骤、方法。
- (3) 写出具体技术内容。

答:

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 指导主题、内容	2	
2. 加工步骤齐全、正确	2	
3. 加工方法正确	1	
4. 加工标准正确	2	
5. 技术指导内容完整	3	
合计	10	

考评员（签名）：

日期：

九、指导对炖类菜肴标准菜谱制作的技术

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，需要对厨房内青年厨师进行一次对炖类菜肴标准菜谱制作技法技术指导，请指导编写一份详细的对炖类菜肴标准菜谱制作指导技术文件。

2. 试题要求

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体菜肴标准菜谱制作的技术内容。

2. 答题单

- （1）写出指导主题、内容。
- （2）写出原料加工步骤、方法。
- （3）写出具体菜肴标准菜谱制作的技术内容。

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 指导主题、内容	2	
2. 加工步骤齐全、正确	2	
3. 加工方法正确	1	
4. 加工标准正确	2	
5. 技术指导内容完整	3	



合计	10	
----	----	--

考评员（签名）：

日期：

宴会主理

一、编写一份小型庆祝宴席制作的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，酒店内有 10 桌庆祝宴席，请编写一份详细的宴会菜单烹制组织方案。

2. 试题要求

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

2. 答题单

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

答：

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 采购、核算符合要求	2	
2. 人员分工初加工、切配数量符合要求	3	
3. 人员分工冷菜、点心符合要求	3	
4. 人员分工炉灶符合	3	
5. 烹制岗位合理	3	

6. 打荷岗位正确	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

二、编写一份高档宴席制作的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，酒店内有 5 桌高档宴席，请编写一份详细的宴会菜点烹制组织方案。

2. 试题要求

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

2. 答题单

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

答

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 采购、核算符合要求	2	
2. 人员分工初加工、切配内容正确	3	
3. 人员分工冷菜、点心数量内容正确	3	
4. 人员分工炉灶数量正确	3	
5. 烹制符合要求	3	
6. 打荷岗位内容正确	3	
7. 质量跟踪	3	

合计	20	
----	----	--

考评员（签名）：

日期：

### 三、编制婚宴宴会生产分工与完成时间计划

#### 1. 试题单

##### 1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，酒店内有 25 桌高档婚宴宴席，请编写一份详细的宴会生产分工与完成时间计划的组织方案。

##### 2. 试题要求

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

##### 2. 答题单

- （1）依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- （2）冷菜制作及切配。
- （3）热菜的切配。
- （4）菜点的烹饪与打荷。
- （5）全程质量跟踪。

答

##### 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 前期筹备内容正确	2	
2. 四个阶段启动分配合理	3	
3. 四个阶段分工正确	3	
4. 四个阶段工作内容正确	3	
5. 宴会前一天准备	3	
6. 宴会当天	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

四、编制宴席生产设备与餐具的使用计划

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店厨师长，酒店内有 30 桌高档宴席，请编制宴席生产设备与餐具的使用计划。

2. 试题要求

- (1) 依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- (2) 冷菜制作及切配。
- (3) 热菜的切配。
- (4) 菜点的烹饪与打荷。
- (5) 全程质量跟踪。

2. 答题单

- (1) 依据宴会菜单开具原料采购清单并进行成本核算。
- (2) 冷菜制作及切配。
- (3) 热菜的切配。
- (4) 菜点的烹饪与打荷。
- (5) 全程质量跟踪。

答：

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 基本信息正确：时间、地点、人数、类型	2	
2. 生产设备需求有设备名称	3	
3. 规格、数量、使用时间	3	
4. 用途、清洁维护要求	3	
5. 餐具使用需求有名称、规格、数量	3	
6. 餐具使用计划有时间、清洁消毒安排	3	
7. 注意事项	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

五、编写一份中型宴席服务的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店经理，酒店内有 30 桌婚庆宴席，请编写一份详细的宴会服务工作的组织方案。

2. 试题要求

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

2. 答题单

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

答：

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 服务人员数量、岗位、分工	2	
2. 餐桌分布图合理	3	
3. 主桌、工作台设计正确	3	
4. 走菜线路符合要求	3	
5. 跑菜员、服务员岗位分工	3	
6. 负责人、跑菜员、服务员岗位职责	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

六、编写一份小型宴席服务的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店经理，酒店内有 10 桌婚庆宴席，请编写一份详细的宴会服务工作的组织方案。

2. 试题要求

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

2. 答题单

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

答：

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 服务人员数量、岗位、分工	2	
2. 餐桌分布图设置合理	3	
3. 主桌、工作台符合要求	3	
4. 走菜线路设计合理	3	
5. 跑菜员、服务员岗位分工	3	
6. 负责人、跑菜员、服务员岗位职责	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

七、编写一份大型宴席服务的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店经理，酒店内有 40 桌婚庆宴席，请编写一份详细的宴会服务

工作的组织方案。

2. 试题要求

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

2. 答题单

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

答

3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 服务人员数量、岗位、分工	2	
2. 餐桌分布图符合要求	3	
3. 主桌、工作台布置合理	3	
4. 走菜线路符合要求	3	
5. 跑菜员、服务员岗位分工	3	
6. 负责人、跑菜员、服务员岗位职责	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：

八、编写一份小型高档宴席服务的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店经理，酒店内有 5 桌高档宴席，请编写一份详细的宴会服务工作的组织方案。

2. 试题要求

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

2. 答题单

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

答

3. 评分表

评分表:

评价要素	配分	得分
1. 服务人员数量、岗位、分工	2	
2. 餐桌分布图符合要求	3	
3. 主桌、工作台位置符合	3	
4. 走菜线路符合	3	
5. 跑菜员、服务员岗位分工	3	
6. 负责人、跑菜员、服务员岗位职责	3	
7. 质量跟踪	3	
合计	20	

考评员 (签名):

日期:

九、编写一桌高档宴席服务的详细组织方案

1. 试题单

1. 背景资料

你是一位酒店经理，酒店内有 1 桌高档宴席，请编写一份详细的宴会服务工作的组织方案。

2. 试题要求



- 
- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
  - (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
  - (3) 确定各岗位人员安排。
  - (4) 确定各岗位工作职责。
  - (5) 全程质量跟踪。

## 2. 答题单

- (1) 依据宴会数量确定服务人员数量。
- (2) 确定餐厅布置方案并画出简图。
- (3) 确定各岗位人员安排。
- (4) 确定各岗位工作职责。
- (5) 全程质量跟踪。

答

## 3. 评分表

评分表：

评价要素	配分	得分
1. 宴席基本信息正确：时间、地点、宾客	2	
2. 岗位有数量并符合服务要求	3	
3. 岗位正确：经理、服务员、酒水员、厨师	3	
4. 分工明确有内容	3	
5. 宴前准备正确：场地、餐具、食材	3	
6. 宴席服务流程正确：迎宾、酒水、上菜等	3	
7. 服务与跟进详细	3	
合计	20	

考评员（签名）：

日期：