

---

## 第 5 部分

### 操作技能复习题

#### 原料初加工

##### 一、对鸭进行初加工

###### 1. 试题单

###### 1. 场地设备要求

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

###### 2. 工作任务

完成鸭的初加工。

###### 3. 技能要求

- (1) 能正确选择鸭。
- (2) 能对鸭进行初加工。

###### 4. 质量指标

- (1) 光鸭品质新鲜，鸭身洁净无羽毛，色泽正常，无异味。
- (2) 采用背开法，成品完整，腔内无内脏，清洁无杂质。
- (3) 鸭心、鸭胗、鸭肝等内脏完整，干净整洁。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

##### 2 评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品鸭心数量为 1 个，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	成品鸭胗数量为 1 个，是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	成品鸭肝数量为 1 个，是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	鸭的鸭身洁净无羽毛，是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	1	鸭色泽正常无异味，是=1 分，否=0 分	是/否		
M6	1	成品采用背开法，是=1 分，否=0 分	是/否		
M7	1	初加工后的光鸭成品完整，是=1 分，否=0 分	是/否		
M8	1	初加工后的光鸭腔内无内脏，是=1 分，否=0 分	是/否		
M9	3	鸭心、鸭胗、鸭肝完整干净整洁，正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 二、对鸽子进行初加工

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

(5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

完成鸽子的初加工。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择鸽子和干香菇
- (2) 能对鸽子进行初加工

4. 质量指标

- (1) 鸽子品质新鲜，洁净无羽毛，色泽正常，无异味
- (2) 正确采用背开法对鸽子进行开膛取内脏及清洗整理加工，成品完整，腔内无内脏，清洁无杂质
- (3) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (4) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	鸽子洁净，无羽毛。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M2	2	鸽子色泽正常，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	2	根据背开法，下刀位置准确，下刀深度准确。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M4	2	初加工后的鸽子成品完整，表皮无破洞。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M5	3	初加工后的鸽子腔内洁净、无血污、无内脏。正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

三、对鲈鱼进行初加工

1. 试题单

1. 背景资料

某学校有小学、初中、高中共 1200 名学生。学校食堂统一供应餐食。近期，学校发现部分学生存在健康问题，如小学生中肥胖儿童比例有所增加，初中生经常出现上课注意力不集中、易疲劳的情况，高中生则有不少人反映身体抵抗力下降，容易生病等。现学校计划优化集体用餐，需查学生的营养需求进行 。

2. 试题要求

请你编制一份该学校学生集体用餐营养需求的调查方案：

- （1）调查目标。
- （2）调查项目。
- （3）调查方法。

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	2	鲈鱼色泽正常，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M2	2	初加工鲈鱼根据背开法，下刀位置准确，下刀深度准确。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	2	初加工后的鲈鱼无鱼鳃、无鳞片。正确 1 个得 1 分，共 2 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
M4	1	初加工后的鲈鱼腔内无内脏，是=1分，否=0分	是/否		
M5	2	初加工后的鲈鱼无黑膜、无血污。正确1个得1分，共2分	是/否		
M6	2	初加工后的鲈鱼鱼身完整，干净整洁。正确1个得1分，共2分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
J2	2	工位台面干净（0—1分），工位物品整齐（0—1分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

#### 四、对河鲫鱼进行初加工

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成河鲫鱼的初加工。

##### 3. 技能要求

- （1）能正确选择河鲫鱼。
- （2）能对河鲫鱼进行初加工。

#### 4. 质量指标

- (1) 河鲫鱼品质新鲜。
- (2) 河鲫鱼初加工采用腹开法，成品完整，腔内无内脏，清洁无杂质。
- (3) 河鲫鱼鱼身完整，干净整洁，无鱼鳃、无鳞片、无黑膜、无血污。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

#### 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	河鲫鱼色泽正常，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M2	2	初加工河鲫鱼根据背开法，下刀位置准确，下刀深度准确。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	2	初加工后的河鲫鱼无鱼鳃、无鳞片。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M4	1	初加工后的河鲫鱼腔内无内脏，是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	2	初加工后的河鲫鱼无黑膜、无血污。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M6	2	初加工后的河鲫鱼鱼身完整，干净整洁。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

五、对干木耳进行初加工

1、试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成干木耳的水发加工。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择干木耳。
- (2) 能对干木耳进行涨发。

4. 质量指标

- (1) 干木耳涨发后成品无虫孔、无霉变。
- (2) 干木耳涨发后成品内部无未发透的部分。
- (3) 干木耳涨发后成品重量不少于 50 克。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	涨发后重量不少于 50 克,是=1 分, 否=0 分	是/否		
M2	2	涨发后木耳无虫孔、无霉变。正 确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	3	涨发后木耳无多余水发，内部无 未发透的部分，无异味。正确 1	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
		个得 1 分，共 3 分			
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 六、对干香菇进行初加工

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成干香菇的水发加工。

#### 3. 技能要求

- （1）能正确选择干香菇。
- （2）能对干香菇进行涨发。

#### 4. 质量指标



- (1) 干香菇涨发后成品无虫孔、无霉变。
- (2) 干香菇涨发后成品内部无未发透的部分。
- (3) 干香菇涨发后成品重量不少于 50 克。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2. 评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	涨发后香菇重量不少于 50 克，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	涨发后香菇无虫孔、无霉变。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	3	涨发后香菇挤干水分，内部无未发透的部分，无异味。正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 七、 对干猴头菇进行初加工

1. 试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成干猴头菇的水发加工。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择干猴头菇。
- (2) 能对干猴头菇进行涨发。

4. 质量指标

- (1) 干猴头菇涨发后成品无虫孔、无霉变。
- (2) 干猴头菇涨发后成品内部无未发透的部分。
- (3) 干猴头菇涨发后成品重量不少于 50 克。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	涨发后猴头菇重量不少于 50 克 ，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	涨发后猴头菇无虫孔、无霉变。正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
M3	3	涨发后猴头菇无多余水分，内部无未发透的部分，无异味。正确 1	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
		个得 1 分，共 3 分			
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 八、对干茶树菇进行初加工

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成干茶树菇的水发加工。

#### 3. 技能要求

- （1）能正确选择干茶树菇。
- （2）能对干茶树菇进行涨发。

#### 4. 质量指标

- (1) 干茶树菇涨发后成品无虫孔、无霉变。
- (2) 干茶树菇涨发后成品内部无未发透的部分。
- (3) 干茶树菇涨发后成品重量不少于 50 克。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	涨发后茶树菇重量不少于 50 克， 是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	涨发后茶树菇无虫孔、无霉变。 正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	3	涨发后茶树菇无多余水分，内部 无未发透的部分，无异味。正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作 过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位 物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

原料的分档与切配

一、制作土豆丁

1. 试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成土豆丁的制作。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择土豆。
- (2) 能对土豆制作出土豆丁。

4. 质量指标

- (1) 土豆品质新鲜无异味。
- (2) 土豆丁应为正方体，大小均匀、切面光滑。
- (3) 成品装盘整齐饱满，放置盘中。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	土豆丁大小为 1.2 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	土豆丁成品重量为 200 克 ， 是=1 分， 否=0 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
M3	2	选用品质新鲜的土豆（1分），无腐烂（1分）	是/否		
M4	1	制作的土豆丁的切面光滑，是=1分，否=0分	是/否		
M5	2	制作的土豆丁的大小一致，四角不缺。正确1个得1分，共2分	是/否		
M6	2	制作的土豆丁为正方体，无其他形状。正确1个得1分，共2分	是/否		
M7	2	制作的土豆丁成品装盘整齐，饱满。正确1个得1分，共2分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
J2	2	工位台面干净（0—1分），工位物品整齐（0—1分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 二、制作生姜细丝

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

## 2. 工作任务

完成生姜丁的制作。

## 3. 技能要求

- (1) 能正确选择生姜。
- (2) 能对生姜制作出生姜细丝。

## 4. 质量指标

- (1) 生姜品质新鲜无异味。
- (2) 生姜细丝顺丝切制，粗细均匀、长短一致。
- (3) 生姜细丝不碎不断、无大小头、无连刀。
- (4) 成品装盘整齐饱满，放置盘中。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	生姜细丝粗细为 0.1 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	生姜细丝成品重量为 50 克，是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	生姜细丝长度为 6 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	选用的生姜品质新鲜，是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	2	制作的生姜细丝粗细均匀，长短一致。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M6	2	制作的生姜细丝不碎，不断。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M7	2	制作的生姜细丝无大小头、无连刀。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M8	2	制作的生姜细丝成品装盘整齐，饱满。正确 1 个得 1 分，共 2 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
合计配分	12				

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	操作动作熟练，操作过程规范。 (0—1 分)				
J2	2	工位台面干净 (0—1 分)，工位 物品整齐 (0—1 分)				
合计配分	3					

考评员（签名）：

日期：

### 三、制作茼蒿条

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成茼蒿条的制作。

##### 3. 技能要求

- (1) 能正确选择茼蒿。
- (2) 能对茼蒿制作出茼蒿条。

##### 4. 质量指标



- (1) 茼蒿品质新鲜无异味。
- (2) 茼蒿条顺长度切制，粗细均匀、长短一致。
- (3) 茼蒿条不碎不断、无大小头、无连刀。
- (4) 成品装盘整齐饱满，放置盘中。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	茼蒿条粗细为 1 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	茼蒿条成品重量为 200 克，是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	茼蒿条长度为 6 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	选用品质新鲜的茼蒿，是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	2	制作出的茼蒿条粗细均匀、长短一致。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M6	2	制作出的茼蒿条不碎，不断。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M7	2	制作出的茼蒿条无大小头，无连刀。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M8	2	制作出的茼蒿条成品装盘整齐，饱满。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	12				

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	操作动作熟练，操作过程规范。(0—1 分)				

J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	3					

考评员（签名）：

日期：

#### 四、制作胡萝卜菱形片

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成胡萝卜菱形片的制作。

##### 3. 技能要求

- （1）能正确选择胡萝卜。
- （2）能对胡萝卜制作出菱形片。

##### 4. 质量指标

- （1）胡萝卜品质新鲜无异味。
- （2）胡萝卜菱形片顺长切制，厚薄均匀、大小一致。
- （3）胡萝卜菱形片形状完整、不碎不断、无连刀。
- （4）成品装盘整齐饱满，放置盘中。
- （5）操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- （6）工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	胡萝卜菱形片厚薄为 0.2 厘米，是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	胡萝卜菱形片成品重量为 150 克，是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	选用品质新鲜的胡萝卜，是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	2	制作出的胡萝卜菱形片厚薄均匀、大小一致。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M5	1	制作出的胡萝卜菱形片形状完整，是=1 分，否=0 分	是/否		
M6	3	制作出的胡萝卜菱形片不碎，不断、无连刀。正确 1 个得 1 分，共 3 分	是/否		
M7	2	制作出的胡萝卜菱形片成品装盘整齐，饱满。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 五、对鸡全腿进行分割取料

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- (1) 具有水斗的操作台。

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

2. 工作任务

完成鸡全腿的分割取料。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择鸡全腿。
- (2) 能对鸡全腿进行分割取料。

4. 质量指标

- (1) 鸡全腿品质新鲜，洁净无羽毛，色泽正常，无异味。
- (2) 正确根据鸡全腿骨骼关节进行分档，鸡皮完整，鸡肉不碎，清洁无杂质。
- (3) 鸡腿骨上无多余肌肉组织，成品鸡腿肉上无骨头。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	鸡全腿光洁无羽毛。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	鸡全腿色泽正常无异味。是=1 分，否=0 分)	是/否		
M3	1	成品鸡全腿数量为 1 个。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	2	成品鸡全腿皮完整，无破洞。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M5	2	鸡腿骨上干净，无多余肌肉组织。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M6	2	成品鸡腿肉洁净，无骨头。正确 1 个得 1 分，共 2 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
M7	2	鸡肉完整，无碎肉。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 六、对鸭全腿进行分割取料

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成鸭全腿的分割取料。

#### 3. 技能要求

- （1）能正确选择鸭全腿。
- （2）能对鸭全腿进行分割取料。

#### 4. 质量指标

- (1) 鸭全腿品质新鲜，洁净无羽毛，色泽正常，无异味。
- (2) 正确根据鸭全腿骨骼关节进行分档，鸭皮完整，鸭肉不碎，清洁无杂质。
- (3) 鸭腿骨上无多余肌肉组织，成品鸭腿肉上无骨头。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

#### 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	2	鸭全腿光洁，无羽毛。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M2	2	鸭全腿色泽正常，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	1	成品鸭腿数量为 1 个。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	2	成品鸭腿皮完整，无破洞。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M5	1	鸭腿骨上无多余肌肉组织。是=1 分，否=0 分	是/否		
M6	1	成品鸭腿肉上无骨头。是=1 分，否=0 分	是/否		
M7	2	鸭肉完整，无碎肉。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

七、对鸡全翅进行分割取料

1. 试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成鸡全翅的分割取料（鸡翅尖骨头不去）。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择鸡全翅。
- (2) 能对鸡全翅进行分割取料。

4. 质量指标

- (1) 鸡全翅品质新鲜，洁净无羽毛，色泽正常，无异味。
- (2) 正确根据鸡全翅骨骼关节进行分档，鸡皮完整，鸡肉不碎，清洁无杂质。
- (3) 鸡翅骨上无多余肌肉组织，成品鸡翅肉上无骨头。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	2	鸡全翅光洁，无羽毛。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M2	2	鸡全翅色泽正常，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 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
M3	1	成品鸡翅数量为 1 个。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	2	成品鸡翅皮完整，无破洞。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M5	1	鸡腿骨上无多余肌肉组织。是=1 分，否=0 分	是/否		
M6	1	成品鸡翅肉上无骨头。是=1 分，否=0 分	是/否		
M7	2	鸡肉完整，无碎肉。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 八、对青鱼中段进行分割取料

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成青鱼中段的分割取料。



3. 技能要求

- (1) 能正确选择青鱼中段
- (2) 能对青鱼中段进行分割取料

4. 质量指标

- (1) 青鱼中段品质新鲜，洁净无鱼鳞，色泽正常，无异味
- (2) 根据鱼骨的结构正确将青鱼中段分为：鱼皮 2 块、鱼龙骨 1 块、鱼腩 2 块和鱼净肉 4 块。
- (3) 鱼净肉大小一致，鱼皮完整不破无多余鱼肉，鱼肉上无鱼皮鱼龙骨上无多余鱼肉。
- (4) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (5) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	青鱼中段洁净无鱼鳞。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	青鱼中段色泽正常无异味。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	鱼皮 2 块。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	鱼龙骨 1 块。是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	1	鱼腩 2 块。是=1 分，否=0 分	是/否		
M6	1	鱼净肉 4 块。是=1 分，否=0 分	是/否		
M7	1	鱼净肉大小一致。是=1 分，否=0 分	是/否		
M8	2	鱼皮完整不破，无多余鱼肉。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M9	1	鱼肉上无鱼皮。是=1 分，否=0 分	是/否		
M10	1	鱼龙骨上无多余鱼肉。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

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

			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J2	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 九、对青鱼尾进行分割取料

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 3. 工作任务

完成青鱼尾的分割取料。

#### 3. 技能要求

- （1）能正确选择青鱼尾。
- （2）能对青鱼尾进行分割取料。

#### 4. 质量指标

- （1）青鱼尾品质新鲜，洁净无鱼鳞，色泽正常，无异味
- （2）根据鱼骨的结构正确将青鱼尾分为：鱼皮 2 块、鱼龙骨 1 块和鱼净肉 2 块。
- （3）鱼净肉大小一致，鱼皮完整不破无多余鱼肉，鱼肉上无鱼皮鱼龙骨上无多余鱼肉。
- （4）操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- （5）工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	青鱼尾洁净无鱼鳞。是=1分，否=0分	是/否		
M2	1	青鱼尾色泽正常无异味。是=1分，否=0分	是/否		
M3	1	鱼皮2块。是=1分，否=0分	是/否		
M4	1	鱼龙骨1块。是=1分，否=0分	是/否		
M5	1	鱼净肉2块。是=1分，否=0分	是/否		
M6	1	鱼净肉大小一致。是=1分，否=0分	是/否		
M7	2	鱼皮完整不破，无多余鱼肉。正确1个得1分，共2分	是/否		
M8	2	鱼肉完整不碎，无鱼皮。正确1个得1分，共2分	是/否		
M9	1	鱼龙骨上无多余鱼肉。是=1分，否=0分	是/否		
合计配分	11				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
J2	2	工位台面干净（0—1分），工位物品整齐（0—1分）				
合计配分	4					

考评员（签名）：

日期：

## 十、制作熘鱼片

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。

- (2) 炉灶及锅具等的设施设备。
- (3) 原料自带，净鲈鱼肉，冬笋、水发木耳、油菜心、葱、姜、蒜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

完成熘鱼片的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 芡汁明亮、口味咸鲜。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	色泽：鱼片色泽洁白（0—1 分）、软滑鲜嫩（0—1 分）				
J2	2	口味：芡汁明亮（0—1 分）、口味咸鲜（0—1 分）				
J3	1	操作动作熟练，操作过程规范。（0—1 分）				
J4	1	工位台面干净，工位物品整齐。（0—1 分）				
合计配分	6					

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、制作苕蓐肉

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成苕蓐肉的菜肴组配与制作。

#### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

#### 4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 色泽淡黄、口味咸鲜、口感鲜嫩。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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：色泽淡黄。（0—1 分）				
J2	1	口味：口味咸鲜。（0—1 分）				
J3	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J4	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	6					

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、制作蘑菇豆腐

1. 试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成蘑菇豆腐的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配
- (2) 能完成菜肴的制作

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克
- (2) 原料的切配符合菜肴标准
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍
- (4) 色泽洁白、口味咸鲜
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否 =0 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	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1分，否=0分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1分，否=0分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1分，否=0分	是/否		
M5	1	豆腐成品形状完整。是=1分，否=0分	是/否		
合计配分	5				

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：色泽洁白。（0—1分）				
J2	1	口味：口味咸鲜。（0—1分）				
J3	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
J4	1	工位台面干净，工位物品整齐。（0—1分）				
合计配分	5					

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、制作荠菜豆腐

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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



2. 工作任务

完成荠菜豆腐的菜肴组配与制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 色泽洁白带绿、口味咸鲜。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	1	豆腐成品形状完整。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	5				

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：洁白带绿。（0—1 分）				
J2	1	口味：口味咸鲜。（0—1 分）				
J3	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J4	1	工位台面干净，工位物品整齐。（0—1 分）				
合计配分	5					

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、制作银芽鸡丝

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成银芽鸡丝的菜肴制作。

##### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成原料的腌制。
- （3）能完成菜肴的制作。

##### 4. 质量指标

- （1）菜肴成品不少于 400 克。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。

- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 鸡丝色泽洁白，口味咸鲜，口感嫩滑，银芽脆爽。

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	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	形状：鸡丝粗细均匀根根分明。（0—1 分）				
J2	1	颜色：色泽洁白。（0—1 分）				
J3	1	口感：鸡丝细嫩、银芽脆爽。（0—1 分）				
J4	1	口味：咸鲜。（0—1 分）				
J5	1	操作动作熟练，操作过程规范。（0—1 分）				
J6	1	工位台面干净，工位物品整齐。（0—1 分）				
合计配分	6					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：日期：

二、制作香炸鸡扒

1. 试题单

1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成香炸鸡扒的菜肴制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制拍粉。
- (3) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 成品装盘排列整齐饱满，盘边无污渍。
- (4) 成品色泽金黄，口感外酥里嫩，口味咸鲜香。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 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
M5	1	成品形状完整不碎。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	5				

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	颜色：色泽金黄。（0—1 分）				
J2	1	口感：外表酥脆、鸡肉鲜嫩。（0—1 分）				
J3	1	口味：咸鲜香。（0—1 分）				
J4	1	形状：条块状大小一致。（0—1 分）				
J5	1	操作动作熟练，操作过程规范。（0—1 分）				
合计配分	5					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

### 三、制作笋焖肉丁

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）炉灶及锅具等的设施设备。
- （3）原料自带，三号肉、笋、毛豆米、小葱、生姜。
- （4）场地提供基础调味。
- （5）刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

##### 2. 工作任务

完成笋焖肉丁的菜肴制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 口味咸鲜甜，色泽红亮，鲜笋脆嫩，肉丁滑嫩。

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	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	形状：肉丁和笋丁丁丁分明（0—1 分），大小均匀一致（0—1 分）				
J2	1	颜色：色泽红亮。（0—1 分）				
J3	2	口感：鲜笋脆嫩（0—1 分），肉丁滑嫩（0—1 分）				

J4	1	口味：咸鲜鲜甜。（0—1 分）				
合计配分	6					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 四、制作软炸虾仁

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成软炸虾仁的菜肴制作。

#### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成原料的腌制拍粉。
- （3）能完成菜肴的制作。

#### 4. 质量指标

- （1）菜肴成品不少于 400 克。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）口味咸鲜鲜美，色泽浅黄，外酥里嫩。

## 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	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
M5	1	成品形状完整不碎。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	5				

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	形状：虾仁大小均匀（0—1 分）、 颗颗分明（0—1 分）				
J2	1	颜色：色泽浅黄。（0—1 分）				
J3	1	口感：外酥里嫩。（0—1 分）				
J4	1	口味：咸鲜鲜美。（0—1 分）				
合计配分	5					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 五、预熟处理鲜笋

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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



2. 工作任务

完成鲜笋的预熟处理。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的预熟处理。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 200 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 熟处理后无苦涩味、有淡淡清香。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品重量不少于 200 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	熟处理后的鲜笋表面洁净。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	熟处理后的鲜笋无异味。(0—1分)				
J2	1	熟处理后鲜笋淡淡清香。(0—1分)				
J3	2	操作动作熟练(0—1分),操作过程规范(0—1分)				
J4	2	工位台面干净(0—1分),工位物品整齐(0—1分)				
合计配分	6					

产品出现焦糊,此试题为0分。

考评员(签名):

日期:

## 六、预熟处理菜包

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成菜包的预熟处理。

#### 3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的预熟处理。

#### 4. 质量指标

- (1) 成品菜心不少于10颗。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满,盘边无污渍。
- (4) 熟处理后无异味、色泽碧绿油亮、表面洁净。

- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品菜心不少于 10 颗。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	熟处理后的菜包表面洁净。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	熟处理后的菜包无异味。(0—1 分)				
J2	1	熟处理后的菜包色泽碧绿油亮。(0—1 分)				
J3	2	操作动作熟练 (0—1 分)，操作过程规范 (0—1 分)				
J4	2	工位台面干净 (0—1 分)，工位物品整齐 (0—1 分)				
合计配分	5					

产品出现焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 七、预熟处理鸡肫

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

2. 工作任务

完成鸡肫的预熟处理。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的预熟处理。

4. 质量指标

- (1) 菜肴成品不少于 6 个。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 熟处理后无异味，表面无淤血斑块、无白色筋膜、形似菊花。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品鸡肫不少于 6 个。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	熟处理后的鸡肫无异味。是=1 分，否=0 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
M5	1	熟处理后的鸡肫表面无淤血斑块。是=1分，否=0分	是/否		
M6	1	熟处理后的鸡肫表面无白色筋膜。是=1分，否=0分	是/否		
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	1	成品形似菊花。(0—1分)				
J2	1	操作动作熟练，操作过程规范。(0—1分)				
J3	2	工位台面干净(1分)，工位物品整齐(1分)				
合计配分	4					

产品出现焦糊，此试题为0分。

考评员（签名）：

日期：

## 八、预熟处理西兰花

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成西兰花的预熟处理。

#### 3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的预熟处理。

#### 4. 质量指标

- (1) 成品西兰花不少于 200 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 熟处理后无异味、色泽碧绿油亮、表面洁净。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品西兰花不少于 200 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	熟处理后的西兰花表面洁净。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	熟处理后的西兰花无异味。(0—1 分)				
J2	1	熟处理后的西兰花色泽碧绿油亮。(0—1 分)				
J3	2	操作动作熟练(0—1 分)，操作过程规范(0—1 分)				
J4	2	工位台面干净(0—1 分)，工位				

		物品整齐（0—1 分）				
合计配分	6					

产品出现焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 菜肴的制作

### 一、制作汆丸子

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成汆丸子的菜肴制作。

##### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成原料的腌制。
- （3）能完成菜肴的制作。

##### 4. 质量指标

- （1）猪肉丸成品不少于 12 个。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）猪肉丸洁白、青菜心碧绿，肉丸大小一致。
- （5）肉丸鲜嫩，咸鲜适中，汤汁清澈，鲜香十足。

(6) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品猪肉丸子不少于 12 个。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	色泽：肉丸洁白（0—1 分）、青菜心碧绿（0—1 分）				
J2	1	形态：肉丸大小一致。				
J3	2	香味：汤汁清澈（0—1 分），鲜香十足（0—1 分）				
J4	1	口味：咸鲜适中。（0—1 分）				
J5	1	质感：肉丸鲜嫩。（0—1 分）				
J6	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J7	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	11					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 二、制作青椒肉丝

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求



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

2. 工作任务

完成青椒肉丝的菜肴制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 肉丝与青青椒丝粗细均匀，肉丝洁白，无焦黑小点，青椒碧绿。
- (5) 肉丝鲜嫩多汁，青椒丝脆爽，肉香浓郁，咸鲜适中，鲜香十足。
- (6) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 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
合计配分	4				

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	色泽：肉丝洁白（0—1分），无焦黑小点（0—1分），青椒碧绿（0—1分）				
J2	1	形态：肉丝与青青椒丝粗细均匀。（0—1分）				
J3	2	香味：肉香浓郁（0—1分），鲜香十足（0—1分）				
J4	1	口味：咸鲜适中。（0—1分）				
J5	2	质感：肉丝鲜嫩多汁（0—1分），青椒丝脆爽（0—1分）				
J6	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
合计配分	11					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为0分。

考评员（签名）：

日期：

### 三、制作干烧茭白

#### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成干烧茭白的菜肴制作。

3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 茭白切滚刀块，大小一致，色泽红亮，无焦黑小点。
- (5) 茭白鲜嫩，鲜香十足，咸鲜、微辣。

2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	色泽：茭白块色泽红亮（0—1 分），无焦黑小点（0—1 分）				
J2	2	形态：茭白切滚刀块（0—1 分），大小一致（0—1 分）				
J3	1	香味：鲜香十足。（0—1 分）				
J4	2	口味：咸鲜（0—1 分）、微辣（0—1 分）				

J5	1	质感：茭白鲜嫩。（0—1 分）				
J6	1	操作动作熟练，操作过程规范。（0—1 分）				
J7	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	11					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

#### 四、制作大煮干丝

##### 1. 试题单

##### 1. 场地设备要求

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

##### 2. 工作任务

完成大煮干丝的菜肴制作。

##### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成原料的腌制。
- （3）能完成菜肴的制作。

##### 4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）干丝粗细为 0.2 厘米，丝粗细均匀，不碎不断，颜色美观，无焦黑小点。

(5) 干丝口感绵软柔嫩，咸鲜适，鲜香醇厚。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	1	原料的切配符合菜肴标准。是=1 分，否=0 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	4				

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	色泽：颜色美观（0—1 分），无焦黑小点（0—1 分）				
J2	2	形态：丝粗细均匀（0—1 分），不碎不断（0—1 分）				
J3	1	香味：鲜香醇厚。（0—1 分）				
J4	1	口味：咸鲜适。（0—1 分）				
J5	1	质感：干丝绵软柔嫩。（0—1 分）				
J6	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J7	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	11					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 五、制作糖拌西红柿

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

## 2. 工作任务

完成糖拌西红柿的菜肴制作。

## 3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

## 4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 西红柿鲜嫩多汁，口味酸甜。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- (6) 工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	原料的切配符合菜肴标准，西红柿烫去表皮，切成厚度为 0.5 厘米的半圆片。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	2	装盘饱满，造型美观。正确 1 个得 1 分，共,2 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
M4	1	器皿的盘边洁净无污渍。是=1分，否=0分	是/否		
合计配分	6				

评价分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	考评员评分			得分
			1	2	3	
J1	2	口感：鲜嫩（0—1分）多汁（0—1分）				
J2	2	形态：西红柿片厚薄均匀（0—1分），大小一致（0—1分）				
J3	1	口味：酸甜。（0—1分）				
J4	2	操作动作熟练（0—1分），操作过程规范（0—1分）				
J5	2	工位台面干净（0—1分），工位物品整齐（0—1分）				
合计配分	9					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为0分。

考评员（签名）：

日期：

## 六、制作麻汁豆角

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成麻汁豆角的菜肴制作。

#### 3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

#### 4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 豆角口味咸鲜，麻汁味浓郁。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。

#### 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	原料的切配符合菜肴标准，豆角去头取缔，切成长度为 4 厘米的段。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	5				

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：豆角碧绿。(0—1 分)				
J2	1	口感：豆角质地脆嫩。(0—1 分)				
J3	2	形态：豆角粗细均匀(0—1 分)，长短一致，装盘饱满(0—1 分)				
J4	2	口味：咸鲜(0—1 分)，麻汁味浓郁(0—1 分)				
J5	2	操作动作熟练(0—1 分)，操作过程规范(0—1 分)				
J6	2	工位台面干净(0—1 分)，工位				



		物品整齐（0—1 分）				
合计配分	10					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 七、制作酸辣白菜

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

#### 2. 工作任务

完成酸辣白菜的菜肴制作。

#### 3. 技能要求

- （1）能进行原料切配。
- （2）能完成原料的腌制。
- （3）能完成菜肴的制作。

#### 4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）白菜段口感爽脆，口味酸辣适口。
- （5）操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。
- （6）工位台面原料摆放整齐，台面盘子摆放整齐，切配和制作菜肴时台面工具和原料摆放整齐，结束后台面无污渍和水渍。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或标称值	结果或实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	4	原料的切配符合菜肴标准，白菜切段，干辣椒切段，姜切丝，青红辣椒切丝。正确 1 个得 1 分，共 4 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	7				

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	口感：白菜段爽脆。（0—1 分）				
J2	2	形态：白菜段大小均匀（0—1 分），长短一致（0—1 分）				
J3	1	口味：酸辣适口。（0—1 分）				
J4	2	操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）				
J5	2	工位台面干净（0—1 分），工位物品整齐（0—1 分）				
合计配分	8					

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：

## 八、制作葱油萝卜丝

### 1. 试题单

#### 1. 场地设备要求

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

(5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

## 2. 工作任务

完成葱油萝卜丝的菜肴制作。

## 3. 技能要求

- (1) 能进行原料切配。
- (2) 能完成原料的腌制。
- (3) 能完成菜肴的制作。

## 4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 原料的切配符合菜肴标准。
- (3) 装盘饱满，盘边无污渍。
- (4) 萝卜丝成品色泽碧绿，口感脆嫩，口味咸鲜。
- (5) 操作时无割伤，运用正确的握刀姿势与站姿，勤洗手注意个人卫生。

## 2、评分表

测量分评分表

细则编号	配分	评分细则描述	规定或 标称值	结果或 实际值	得分
M1	1	成品不少于 400 克。是=1 分，否=0 分	是/否		
M2	2	原料的切配符合菜肴标准，白萝卜切丝，小葱切葱花。正确 1 个得 1 分，共 2 分	是/否		
M3	1	装盘饱满美观。是=1 分，否=0 分	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍。是=1 分，否=0 分	是/否		
合计配分	5				

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	色泽：萝卜丝洁白（0—1分）， 小葱碧绿（0—1分）				
J2	1	口感：萝卜丝脆嫩。（0—1分）				
J3	2	形态：萝卜丝粗细均匀（0—1分）， 长短一致（0—1分）				
J4	1	口味：咸鲜。（0—1分）				
J5	2	操作动作熟练（0—1分），操作 过程规范（0—1分）				
J6	2	工位台面干净（0—1分），工位 物品整齐（0—1分）				
合计配分	10					

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