

## 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 160min。

##### 试题 1

试题名称：对鸡进行初加工。

配分：15 分。

##### 试题 2

试题名称：对干腐竹进行初加工。

配分：10 分。

##### 试题 3

试题名称：制作牛肉丝。

---

配分：15 分。

**试题 4**

试题名称：制作熘大虾。

配分：10 分。

**试题 5**

试题名称：制作菊花鱼。

配分：10 分。

**试题 6**

试题名称：预熟处理猪排骨。

配分：10 分。

**试题 7**

试题名称：制作炸鸡翅。

配分：15 分。

**试题 8**

试题名称：制作凉拌莴笋丝。

配分：15 分。

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：对鸡进行初加工

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，未开膛光鸡。
- (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

完成光鸡的初加工。

## 3. 技能要求

- (1) 能正确选择光鸡。
- (2) 能对光鸡进行初加工。

## 4. 质量指标

- (1) 光鸡品质新鲜，鸡身洁净无羽毛，色泽正常，无异味。
- (2) 正确采用背开法对光鸡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) 鸡心、鸡胗、鸡肝等内脏完整，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。

# 中式烹调师（五级）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：对鸡进行初加工

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                           | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>实际值 | 得分 |
|------|----|----------------------------------|------------|------------|----|
| M1   | 1  | 成品鸡心数量为 1 个，是=1 分，否=0 分          | 是/否        |            |    |
| M2   | 1  | 成品鸡胗数量为 1 个，是=1 分，否=0 分          | 是/否        |            |    |
| M3   | 1  | 成品鸡肝数量为 1 个，是=1 分，否=0 分          | 是/否        |            |    |
| M4   | 1  | 光鸡的鸡身洁净无羽毛，是=1 分，否=0 分           | 是/否        |            |    |
| M5   | 1  | 光鸡色泽正常无异味，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  | 初加工后的光鸡成品完整，是=1 分，否=0 分          | 是/否        |            |    |
| M8   | 1  | 初加工后的光鸡腔内无内脏，是=1 分，否=0 分         | 是/否        |            |    |
| M9   | 3  | 鸡心、鸡胗、鸡肝完整干净整洁，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：

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：对干腐竹进行初加工

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，干腐竹。
- (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

完成干腐竹的水发加工。

## 3. 技能要求

- (1) 能正确选择干腐竹。
- (2) 能对干腐竹进行涨发。

## 4. 质量指标

- (1) 干腐竹涨发后成品无虫孔、无霉变。
- (2) 干腐竹涨发后成品内部无未发透的部分。
- (3) 干腐竹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。

# 中式烹调师（五级）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：对干腐竹进行初加工

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述  | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>实际值 | 得分 |
|------|----|---|------------|------------|----|
| M1   | 1  | 涨发后腐竹重量不少于 50 克，是<br>=1 分，否=0 分                   | 是/否        |            |    |
| M2   | 2  | 涨发后腐竹无虫孔、无霉变。正<br>确 1 个得 1 分，共 2 分                | 是/否        |            |    |
| M3   | 3  | 涨发后腐竹无多余水发，内部无<br>未发透的部分，无异味。正确 1<br>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<br>过程规范（0—1 分） |       |   |   |    |
| J2   | 2  | 工位台面干净（0—1 分），工位<br>物品整齐（0—1 分） |       |   |   |    |
| 合计配分 | 4  |                                 |       |   |   |    |

考评员（签名）：

日期：

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：制作牛肉丝

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，牛里脊。
- (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。

## 4. 工作任务

完成牛肉丝的制作。

## 3. 技能要求

- (1) 能正确选择牛里脊肉。
- (2) 能对牛里脊肉制作成丝。

## 4. 质量指标

- (1) 牛里脊品质新鲜无异味。
- (2) 牛肉丝顺丝切制，粗细均匀、长短一致。
- (3) 牛肉丝成品不碎不断、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。

# 中式烹调师（五级）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：制作牛肉丝

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                         | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>实际值 | 得分 |
|------|----|--------------------------------|------------|------------|----|
| M1   | 1  | 牛肉丝粗细为 0.3 厘米，是=1 分，否=0 分      | 是/否        |            |    |
| M2   | 1  | 牛肉丝成品重量为 200 克，是=1 分，否=0 分     | 是/否        |            |    |
| M3   | 1  | 牛肉丝长度为 7 厘米，是=1 分，否=0 分        | 是/否        |            |    |
| M4   | 2  | 牛里脊品质新鲜，无异味。正确 1 个得 1 分，共 2 分  | 是/否        |            |    |
| M5   | 2  | 牛肉丝粗细均匀、长短一致。正确 1 个得 1 分，共 2 分 | 是/否        |            |    |
| M6   | 2  | 牛肉丝不碎，不断。正确 1 个得 1 分，共 2 分     | 是/否        |            |    |
| M7   | 2  | 牛肉丝无大小头、无连刀。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：



# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：制作熘大虾

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，大虾、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

完成熘大虾的菜肴组配与制作。

## 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) 色泽红亮、口味咸鲜微甜。
- (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。

# 中式烹调师（五级）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：制作熘大虾

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                        | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>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   | 2  | 大虾成品形状完整，不碎。正确 1 个得 1 分，共 2 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  | 色泽：色泽红亮。（0—1 分）       |       |   |   |    |
| J2   | 1  | 口味：咸鲜微甜。（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 | 4  |                       |       |   |   |    |

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（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：制作菊花鱼

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，带皮青鱼肉。
- （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

完成菊花鱼的菜肴制作。

## 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 4 朵。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）色泽金黄，口感酥脆，茄汁口味酸甜，形似菊花。

# 中式烹调师（五级）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：制作菊花鱼

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                  | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>实际值 | 得分 |
|------|----|-------------------------|------------|------------|----|
| M1   | 1  | 成品不少于 4 朵。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  | 菊花鱼成品形状完整。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  | 形状：形似菊花。（0—1 分）       |       |   |   |    |
| J2   | 1  | 颜色：色泽金黄。（0—1 分）       |       |   |   |    |
| J3   | 1  | 口感：酥脆。（0—1 分）         |       |   |   |    |
| J4   | 1  | 口味：味道酸甜。（0—1 分）       |       |   |   |    |
| J5   | 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：

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.2.1

试题名称：预熟处理猪排骨

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，猪排骨。
- (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

完成猪排骨的预熟处理。

## 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) 熟处理后无异味，表面无淤血斑块，有淡淡肉香。
- (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。

# 中式烹调师（五级）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：预熟处理猪排骨

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                     | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>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  | 熟处理后的排骨无异味。是=1 分，否=0 分     | 是/否        |            |    |
| M5   | 1  | 熟处理后的排骨表面无淤血斑块。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  | 熟处理后的排骨淡淡肉香。（0—1 分）         |       |   |   |    |
| J2   | 2  | 操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分） |       |   |   |    |
| J3   | 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：

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：制作炸鸡翅

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，鸡翅、葱、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

完成炸鸡翅的菜肴制作。

## 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）鸡翅成品不少于 8 个。
- （2）原料的切配符合菜肴标准。
- （3）装盘饱满，盘边无污渍。
- （4）鸡翅大小一致，颜色金黄，无焦黑小点，装盘美观大方。
- （5）鸡肉鲜嫩多汁，咸鲜适中，焦香浓郁，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。

# 中式烹调师（五级）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：制作炸鸡翅

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述                  | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>实际值 | 得分 |
|------|----|-------------------------|------------|------------|----|
| M1   | 1  | 成品不少于 8 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：鸡翅颜色金黄（0—1 分），无焦黑小点（0—1 分） |       |   |   |    |
| J2   | 1  | 形态：鸡翅大小一致。（0—1 分）             |       |   |   |    |
| J3   | 2  | 香味：焦香浓郁（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：鸡肉鲜嫩多汁（0—1 分），无血水（0—1 分）   |       |   |   |    |
| J6   | 2  | 操作动作熟练（0—1 分），操作过程规范（0—1 分）   |       |   |   |    |
| J7   | 1  | 工位台面干净，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：



# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：4.2.1

试题名称：制作凉拌莴笋丝

考核时间：总时长 160 分钟

## 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，莴苣、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

完成凉拌莴苣丝的菜肴制作。

## 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) 莴苣丝成品色泽碧绿，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。

# 中式烹调师（五级）操作技能考核 试题评分表

准考证号：

试题代码：4.2.1

试题名称：制作凉拌莴笋丝

考核时间：总时长 160 分钟

测量分评分表

| 细则编号 | 配分 | 评分细则描述  | 规定或<br>标称值 | 结果或<br>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，莴苣切成长度为 6 厘米，0.2 厘米粗细的丝，生姜切姜米。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        |            |    |
| M4   | 1  | 器皿的盘边无污渍。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   | 1  | 色泽：莴苣丝碧绿。（0—1 分）              |       |   |   |    |
| J2   | 1  | 口感：莴苣丝质地脆嫩。（0—1 分）            |       |   |   |    |
| J3   | 2  | 形态：莴苣丝粗细均匀（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 | 9  |                               |       |   |   |    |

产品出现未成熟或焦糊，此试题为 0 分。

考评员（签名）：

日期：