

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（四级）操作技能考核通知单

姓名：

准考证号：

考核日期：

考核时间：操作总时长 180min。

试题 1

试题名称：搓洗猪大肠。

配分：10 分。

试题 2

试题名称：油发加工干猪皮。

配分：10 分。

试题 3

试题名称：分割取料鲈鱼。

配分：8 分。

试题 4

试题名称：制作熘双段。

配分：12 分。

试题 5

试题名称：制作滑炒里脊丝。

配分：13 分。

试题 6

试题名称：制作水煮肉片。

配分：12 分。

试题 7

试题名称：制作烩三鲜。

配分：17 分。

试题 8

试题名称：制作酱牛肉与拼摆圆形什锦拼盘。

配分：18 分。

中式烹调师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码：1.1.1

试题名称：搓洗猪大肠

考核时间：总时长 180 min

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，猪大肠。
- (4) 场地提供基础调味及面粉。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带。

2. 工作任务

- (1) 完成猪大肠的搓洗加工处理。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择猪大肠。
- (2) 能对猪大肠进行搓洗加工。

4. 质量指标

- (1) 猪大肠污物去除彻底，无异味。
- (2) 猪大肠保持完整，无破损或破洞。

中式烹调师（四级）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：搓洗猪大肠

考核时间：总时长 180 min

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	成品猪大肠的数量仅为 1 根	1 根		
M2	3	搓洗猪大肠的步骤准确。使用面粉去除粘液（1 分），使用醋和盐去除异味（1 分），由内而外进行两次翻转（1 分）	是/否		
M3	1	猪大肠表面无破损或破洞	是/否		
M4	1	猪大肠表面无污物	是/否		
M5	1	猪大肠无异味	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	2	操作动作熟练（0-1 分），工位物品整齐（0-1 分）。				
J2	1	安全操作，工位卫生（0-1 分）。				
合计配分	3					

考评员（签名）： 日期：

中式烹调师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码：1.2.1

试题名称：油发加工干猪皮

考核时间：总时长 180 min

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，干猪皮。
- (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

- (1) 以油发加工的方式完成猪皮的涨发。

3. 技能要求

- (1) 能正确选择干猪皮。
- (2) 能以油发的方式对干猪皮进行涨发加工。

4. 质量指标

- (1) 涨发后的成品，无外焦，无未发透。
- (2) 涨发后的成品 ≥ 30 克且 < 50 克。
- (3) 干货涨发后，体积膨胀，结构均匀。
- (4) 充分涨发，无未发透的部分。

中式烹调师（四级）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：油发加工干猪皮

考核时间：总时长 180 min

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	涨发后猪皮的重量 ≥ 30 克且 < 50 克	≥ 30 克且 < 50 克		
M2	2	涨发后猪皮表面无焦	是/否		
M3	2	涨发后猪皮内部无未发透的部分	是/否		
合计配分	6	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	干猪皮涨发后，体积膨大（0-2分）。				
J2	2	操作动作熟练（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（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码：2.1.1

试题名称：分割取料鲈鱼

考核时间：总时长 180 min

1. 场地设备要求

- （1）具有水斗的操作台。
- （2）刀具、特殊工具自带。
- （3）原料自带，鲈鱼（去鳞去鳃去内脏）。

2. 工作任务

- （1）完成鲈鱼的分割取料。

3. 技能要求

- （1）能对鲈鱼进行分割取料。

4. 质量指标

- （1）分档后的各部分原料无缺失
- （2）剔出的鱼骨基本不带肉且完整
- （3）剔出的鱼皮不带肉且完整
- （4）鱼头不带肉
- （5）鱼肉完整

中式烹调师（四级）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：鲈鱼的分割取料

考核时间：180 min

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	分档后的各部分原料无缺失	是/否		
M2	1	鱼骨基本不带肉且完整	是/否		
M3	1	鱼皮不带鱼肉且完整	是/否		
M4	1	鱼头不带鱼肉	是/否		
M5	1	鱼肉完整、不带皮	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	2	过程熟练（0-2分）				
J2	1	操作安全卫生（0-1分）				
合计配分	3	合计得分				

考评员（签名）： 日期：

中式烹调师（四级）操作技能考核

试题单

准考证号：

试题代码：2.3.1

试题名称：制作熘双段

考核时间：总时长 180 min

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、虾仁、青红椒。
- （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

- （1）完成熘双段的菜肴组配与制作。

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）色泽金黄，外脆里软，口味咸鲜。
- （4）装盘饱满，盘边无污渍。

中式烹调师（四级）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：制作熘双段

考核时间：总时长 180 min

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	400 克		
M2	3	原料的切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	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	口味质地：咸鲜、外脆里软（0-2 分）				
J2	2	色泽：主料金黄，辅料鲜艳（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	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（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：3.1.1

试题名称：制作滑炒里脊丝

考核时间：总时长 180 min

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、竹笋。
- (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

- (1) 完成滑炒里脊丝的上浆与制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克
- (2) 猪里脊切成 $6\text{cm} \times 0.2\text{cm} \times 0.2\text{cm}$ 的肉丝，使用水淀粉进行上浆，竹笋、青辣椒切成 6cm 长度的丝。
- (3) 色泽洁白，口味咸鲜，质地滑嫩。
- (4) 装盘饱满，盘边无污渍。

中式烹调师（四级）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：制作滑炒里脊丝

考核时间：180 min

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	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	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	2	口味质地：滑嫩、咸鲜（0-2 分）				
J2	2	色泽：色泽洁白（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	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（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码： 3.2.1

试题名称：制作水煮肉片

考核时间：总时长 180 min

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、黄豆芽。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如郫县豆瓣酱、红泡椒、香辛料等。

2. 工作任务

- (1) 完成水煮肉片的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配。
- (2) 能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- (1) 成品不少于 400 克。
- (2) 五花肉切制成 5cm*5cm 厚度为 0.2cm 的片，腌制后全蛋液上浆处理，黄豆芽掐去尾部、洗净，炒至断生。
- (3) 菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- (4) 色泽红亮明艳，口味麻辣鲜香，质地软嫩
- (5) 装盘饱满，盘边无污渍

中式烹调师（四级）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：制作水煮肉片

考核时间：180 min

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	400 克		
M2	3	原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	6	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	口味质地：口味麻辣鲜香，质地软嫩（0-2 分）				
J2	2	色泽：红亮明艳（0-2 分）				
J3	1	过程熟练（0-1 分）				
J4	1	操作安全卫生（0-1 分）				
合计配分	6	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（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：4.1.1

试题名称：制作烩三鲜

考核时间：总时长 180 min

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，鲜鱿鱼、大虾仁、鸭胗、香菇、鹌鹑蛋。
- （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

- （1）完成烩三鲜的制作。

3. 技能要求

- （1）能根据菜肴标准进行原料切配。
- （2）能完成菜肴的制作。

4. 质量指标

- （1）成品不少于 400 克。
- （2）鲜鱿鱼处理后切鱿鱼花，鹌鹑蛋去壳，香菇去蒂、伞面剖十字，鸭胗切菊花花刀。
- （3）菜肴不出现未成熟或烧焦情况。
- （4）色泽颜色丰富、光亮，口味咸鲜适口，质感丰富。
- （5）装盘饱满，盘边无污渍。

中式烹调师（四级）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：制作烩三鲜

考核时间：180 min

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	成品不少于 400 克	400 克		
M2	3	原料切配标准，鲜鱿鱼处理后切鱿鱼花（1 分），鹌鹑蛋去壳，香菇去蒂、伞面剖十字（1 分），鸭胗切菊花刀（1 分）	是/否		
M3	2	装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
合计配分	8	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	口味质地：咸鲜，质感丰富（0-3 分）				
J2	2	色泽：颜色丰富、光亮（0-2 分）				
J3	2	过程熟练（0-2 分）				
J4	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	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（四级）操作技能考核 试题单

准考证号：

试题代码：4.2.1

试题名称：制作酱牛肉与拼摆圆形什锦拼盘

考核时间：总时长 180 min

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，牛肉、西式方腿、莴笋、白萝卜、胡萝卜。
- (4) 场地提供基础调味。
- (5) 刀具、特殊工具及特殊调味料自带，如香辛料等。

2. 工作任务

- (1) 完成酱牛肉的制作和圆形什锦拼盘的制作。

3. 技能要求

- (1) 能根据菜肴标准进行原料切配、并进行菜肴制作。
- (2) 能完成什锦拼盘的拼摆制作。

4. 质量指标

- (1) 冷菜成品不少于 300 克。
- (2) 冷菜的原料切配，牛肉去除筋膜、隔断筋膜，切制成大小均等的块状，葱姜切大块，所有香辛料温水清洗，使用纱布制成香料包。
- (3) 冷菜色泽酱红光亮，口味咸鲜回甘，质感酥软。
- (4) 冷菜装盘饱满，盘边无污渍。
- (5) 什锦拼盘，原料切制 5cm*2cm*0.1cm 片状，莴笋、胡萝卜切丝，每一原料拼摆不少于 20 片。

中式烹调师（四级）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：制作酱牛肉与拼摆圆形什锦拼盘

考核时间：180 min

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	冷菜成品不少于 300 克	300 克		
M2	2	冷菜原料切配符合菜肴标准	是/否		
M3	1	冷菜成品装盘饱满美观	是/否		
M4	1	器皿的盘边无污渍	是/否		
M5	2	什锦拼盘的原料切制 5cm*2cm*0.1cm 的片状，莴笋、胡萝卜切丝	是/否		
M6	2	什锦拼盘的每一原料拼摆不少于 20 片	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	冷菜口味质地：咸鲜回甘，质感酥软（0-2 分）				
J2	1	冷菜色泽：酱红光亮（0-1 分）				
J3	2	什锦拼盘成品美观（0-2 分）				
J4	2	过程熟练（0-2 分）				
J5	2	操作安全卫生（0-2 分）				
合计配分	9	合计得分				

考评员（签名）： 日期：