烹饪专业实践操作试题一

1. **考试题目**

银芽鸡丝

1. **考试说明**

考生在30分钟内完成作品的制作，所有作品必须现场完成，考生需要携带准考证、身份证参加考试，除工作装以外不得携带任何自备半成品、工具等参加考试。分值：100分。

**三、考试过程**（考场提供考试原材料）

1.鸡脯肉（约350克、净料率不低于95%）、绿豆芽（约60克掐头去尾）、鸡蛋2个，现场提供常规调味料（油、盐、味精、糖、酱油、醋）等。

2.鸡脯肉必须完全解冻且合理切割成形。（主料现场切割）

3.成品净重重量不低于280克，色泽白嫩，鸡丝口感滑嫩，豆芽脆而不生，口味纯正，粗细一致，无连刀、无卷曲、无结团、无碎粒现象，丝粗细均匀，约为0.2**×**0.2厘米、长度不少于4厘米。

4.成品统一使用现场提供的圆盘盛装。

5.剩余的下脚料及废弃料使用现场提供的圆盘盛装，与成品一并送评。

**四、现场提供设施设备**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规 格** | **材质** | **数量** | **备 注** |
| 1 | 菜板 | 直径45公分厚度13cm | 塑料 | 1 |  |
| 2 | 炒灶 | 天然气 | 不锈钢 | 1 |  |
| 3 | 炒锅 | 单柄 | 铁 | 1 |  |
| 4 | 工作台 | 1800\*800\*800cm | 不锈钢 | 1 |  |
| 5 | 炒勺 | 长柄 | 不锈钢 | 1 |  |
| 5 | 油缸 | 直径26cm | 不锈钢 | 1 |  |
| 6 | 钢漏 | 直径30cm | 不锈钢 | 1 |  |
| 7 | 丝漏 | 直径28cm | 不锈钢 | 1 |  |
| 8 | 配菜盘 | 直径27cm | 不锈钢 | 2 |  |
| 9 | 码斗 | 直径20公分 | 不锈钢 | 2 |  |
| 10 | 圆盘 | 直径23公分 | 瓷 | 1 |  |
| 11 | 圆盘 | 直径17公分 | 瓷 | 1 |  |
| 12 | 圆盘 | 直径30公分 | 瓷 | 1 |  |

**五、操作违规扣分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 超时 | 5分钟内扣1分；超过5分钟每分钟扣1分。 | 失败重做 | 10分 |
| 自带原料 | 20分 | 操作事故 | 10分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 消防事故 | 20分 |
| 浪费原料 | 4分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 违规使用添加剂 | 5分 | 考毕不打扫卫生 | 3分 |
| 不服从指挥 | 5分（严重者终止考试） | 操作时拍照 | 2分 |

1. **评分标准**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **评分项目** | **具体内容** | **分值** |
| 1 | 口味与质感 | 调味得当，口味纯正，主味突出，质感软嫩、滑爽。 | 40分 |
| 2 | 工艺与火候 | 成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特点鲜明，工艺方法准确。 | 30分 |
| 3 | 形态与色泽 | 粗细适度、均匀一致，无连刀、无大小头、无碎料，色泽银亮。 | 20分 |
| 4 | 装盘与卫生 | 盛装自然，盘面清洁。 | 10分 |
| 合计 | 100分 |

烹饪专业实践操作试题二

**一、考试项目：**

1.蓑衣黄瓜

2.雕刻作品

**二、考试说明：**

考生在30分钟内按顺序完成2个作品的制作，并分别计时，每道作品制作剩余时间可应用到下一道作品的制作。所有作品必须现场完成，考生需要携带准考证、身份证参加考试，除工作装以外不得携带任何自备半成品、工具等参加考试。分值：100分，蓑衣黄瓜占40%，雕刻作品60%。

**三、考试过程：**（考场提供考试原材料）

**（一）剞切蓑衣黄瓜（时间8分钟）**

1.小黄瓜1根（每根长度不低于10cm）。

2.加工成型自然拉开长度不小于20cm，完整无断裂。

3.刀距相等，深度一致。

4.成品用现场提供的直径30cm圆盘盛装送评。

**（二）雕刻作品（时间22分钟）**

1.原料可选择（心里美萝卜1个、白萝卜1个、胡萝卜1个、大黄瓜1根）以及牙签、502粘合剂。考生必须从以上原料中任意挑选食材搭配制作一款雕刻作品。（不允许考生自带成品原料。）

2.作品造型美观，作品要突出主题、搭配合理，注重实用，具有一定创新意识。

3.雕刻作品主体禁止使用支撑物、色素（金属或木质支架、玻璃支架等）。

4.牙签、粘合剂不得暴露于表面。

**四、现场提供设施设备**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规 格** | **材质** | **数量** | **备 注** |
| 1 | 菜板 | 直径45公分厚度13cm | 塑料 | 1 |  |
| 2 | 炒灶 | 天然气 | 不锈钢 | 1 |  |
| 3 | 炒锅 | 单柄 | 铁 | 1 |  |
| 4 | 工作台 | 1800\*800\*800 | 不锈钢 | 1 |  |
| 5 | 配菜盘 | 直径27cm | 不锈钢 | 2 |  |
| 6 | 码斗 | 直径20公分 | 不锈钢 | 2 |  |
| 7 | 圆盘 | 直径23公分 | 瓷 | 1 |  |
| 8 | 圆盘 | 直径17公分 | 瓷 | 1 |  |
| 9 | 圆盘 | 直径30公分 | 瓷 | 1 |  |

**五、操作违规扣分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 超时 | 5分钟内扣1分；超过5分钟每分钟扣1分。 | 失败重做 | 10分 |
| 自带原料 | 20分 | 操作事故 | 10分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 消防事故 | 20分 |
| 浪费原料 | 4分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 违规使用添加剂 | 5分 | 考毕不打扫卫生 | 3分 |
| 不服从指挥 | 5分（严重者终止考试） | 操作时拍照 | 2分 |

**六、评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **评分项目** | **具体内容** | **分值** |
| 1 | 蓑衣黄瓜（占40%） | 刀工 | 刀纹清晰、刀距适度、无连刀、无碎片、排叠整齐、均匀。 | 50分 |
| 2 | 形态 | 形态饱满、圆润，装盘卫生整洁。 | 50分 |
| 3 | 雕刻作品（占60%） | 技法与形态 | 技法得当，刀纹清晰，造型美观。 | 40分 |
| 4 | 创意与实用 | 设计合理，创意突出，适合推广。 | 50分 |
| 5 | 安全与卫生 | 盘面清洁，牙签、粘合剂没有暴露于表面。 | 10分 |
| 合计 | 100分 |

烹饪专业实践操作试题三

1. **考试项目：**

1.基本功项目（下剂、擀皮）

2.提褶包子

**二、考试说明：**

考生在30分钟内按顺序完成2个作品的制作，并分别计时，每道作品制作剩余时间可应用到下一道作品的制作。所有作品必须现场完成，考生需要携带准考证、身份证参加考试，除工作装以外不得携带任何自备半成品、工具等参加考试。分值：100分，基本功项目（下剂、擀皮）占40%，提褶包子占60%。

**三、考试过程：**（考场提供考试原材料）

**（一）基本功项目（下剂、擀皮）**

1.面粉200克，其中 150克调制面团，50克用作饽粉。现场调制水调面团、搓条、揪剂、擀皮，并将剂子和面皮按要求装盘。

2.剂子、饺子皮要求一次成型 (不得修整) ，形状圆整， 厚薄均匀，大小一致 (直径 7cm) 。

3.作品需 5 个剂子、5 个饺子皮，按照 55的排列方式， 用现场提供的圆盘盛装送评。

**（二）提褶包子**

1.面粉 (300克) 和猪肉肉泥 (150克) 、大葱、生姜。现场提供酵母、泡打粉、食用盐、白糖、酱油等常规调料。选手现场和面，调制馅心 (水调馅)，使用酵母发酵，制作提褶包子。熟制设备提供蒸箱、蒸盘。（熟制过程不计时）

2.作品大小一致，数量为 6个，成品重量每个 55 克 (可上下浮动 10%) 。

3.作品褶子应在16道以上，纹路清晰，形态饱满，发酵程度控制得当。

4.作品用现场提供的圆盘盛装送评， 以 “33”的方式排列，超出规定数量的成品另用容器盛装送评。

（以上两个项目可用同一个面团，也可分别使用面团）

**四、现场提供设施设备**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **名称** | **规 格** | **材质** | **数量** | **备 注** |
| 1 | 菜板 | 直径45公分厚度13cm | 塑料 | 1 |  |
| 2 | 炒灶 | 天然气 | 不锈钢 | 1 |  |
| 3 | 炒锅 | 单柄 | 铁 | 1 |  |
| 4 | 面案 | 1800\*800\*800 | 实木 | 1 |  |
| 5 | 蒸笼 | 3200瓦 | 不锈钢 | 1 |  |
| 6 | 烤箱 | 6000瓦 | 不锈钢 | 1 |  |
| 7 | 电子秤 | 0.1g | 塑料 | 1 |  |
| 8 | 擀面杖 | 直径3长35公分 | 实木 | 1 |  |
| 9 | 面铲 | 长15公分 | 塑料 | 1 |  |
| 10 | 圆盘 | 直径23公分 | 瓷 | 1 |  |
| 11 | 圆盘 | 直径17公分 | 瓷 | 1 |  |
| 12 | 圆盘 | 直径30公分 | 瓷 | 1 |  |
| 13 | 汤盘 | 直径30公分 | 瓷 | 1 |  |

**五、操作违规扣分**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **违规内容** | **扣分标准** | **违规内容** | **扣分标准** |
| 超时 | 5分钟内扣1分；超过5分钟每分钟扣1分。 | 失败重做 | 10分 |
| 自带原料 | 20分 | 操作事故 | 10分 |
| 不关火、长流水 | 2分 | 消防事故 | 20分 |
| 浪费原料 | 4分 | 个人不卫生 | 3分 |
| 多做挑选 | 2分 | 操作不卫生 | 3分 |
| 违规使用添加剂 | 5分 | 考毕不打扫卫生 | 3分 |
| 不服从指挥 | 5分（严重者终止考试） | 操作时拍照 | 2分 |

**六、评分标准**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **考核项目** | **评分项目** | **具体内容** | **分值** |
| 1 | 基本功（占40%） | 剂子 | 大小均匀，截面平整，规格一致。要求 一次成形，不修整。 | 50分 |
| 2 | 饺皮 | 形状圆整，厚薄均匀，大小一致 (直径 7cm)。 | 50分 |
| 3 | 提褶包子（占60%） | 口味与质感 | 调味得当，口味纯正，主味突出， 无异味，质感松软、富有弹性。 | 40分 |
| 4 | 工艺与火候 | 成熟恰当，火候适宜，主辅料配 比合理，特点鲜明，馅心居中，面皮厚度适中、均匀。 | 30分 |
| 5 | 形态与色泽 | 褶纹清晰，间距均匀，大小适宜、 均匀一致，色泽光亮。 | 20分 |
| 6 | 装盘与卫生 | 摆放有序，盘面清洁。 | 10分 |
| 合计 | 100分 |