

# 2022 年全国职业院校技能大赛

## (高职组) 烹饪赛项试题

### 一、宴席设计:

请根据当前餐饮市场需求和发展趋势,以现场提供的烹饪原材料为基础,自拟宴席主题,设计一桌 8 人宴席产品。通过宴席设计书、菜品制作、宴席展评等环节,全面反映参赛团队的整体宴席设计与制作水平。具体要求为:

1.宴席以中餐为主,包括热菜 6 道(含汤羹,不含规定菜)、面点 2 道、冷拼 1 组(含 4 围碟)以及果盘。

2.宴席菜点所有原材料成本为 600 元(可上下浮动 5%,核算成本必须按照执委会公布的原料价格)。

3.宴席设计书必须涵盖六项要素:主题内容、菜点设计、菜单制定、营养分析、安全控制和原料清单。

4.主题设计鲜明,创意突出,菜式结构合理有序,营养搭配合理,风格和谐一致,具有推广价值。

5.宴席菜单结构合理、完整有序、美观大方。菜品与菜名名副其实并烘托主题,文字说明简要明了。

6.原料清单符合菜点设计与制作要求,品种与数量合理,做到物尽其用,不浪费。

7.整桌宴席营养均衡,并做到每道菜品配有详实的营养成份分析。

8.针对宴席设计安全控制措施,保证宴席食品安全。

9.设计书内不得出现所属省份和参赛队学校名称或标识。

10.设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式,版面不宜过度渲

染繁杂。

## 二、菜点制作

1.选手按照宴席设计书，在指定场所在规定的 420 分钟内完成宴席菜点制作和规定原料规定热菜制作。

2.菜品制作包括宴席设计书确定的全部菜品、2 道规定原料规定菜（现场抽签）和提供给裁判员品尝的菜品三个部分。

3.送评作品为冷拼 1 组（包括 4 围碟）、热菜 4 道（其中 1 道规定中式热菜、1 道规定西餐菜品）、面点 2 道。每道作品需另备 2 人量的尝碟，供裁判员品尝打分，其余品种不送评，仅作为宴席的组成进行展示。冷菜拼盘 1 组为花色总盘 1 道、围碟冷菜 4 盘组成。花色总盘应有 6 种及以上的主料拼摆而成，“4 围碟”是将 4 种原料，分别使用不同的冷菜拼摆手法制作而成的单料单碟冷菜。所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的冷菜。冷拼另备 2 人量，供裁判员品尝。规定原料规定菜在装盘时不得做任何装饰或记号，否则按作弊处理。

4.宴席制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备（禁止携带电动工具入场）。

5.菜品制作技术和操作过程要求如下：

①操作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成。

②原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高。

③刀功熟练、均匀，技艺新颖，造型美观。

④烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，区域技法明显，体现地方特色。

⑤操作区整洁干净，原料及作品保存合理，垃圾分类处理得当。

### 三、宴席展评

1.选手在工作人员帮助下，将送评作品送至评分室指定位置。送评后的作品将由工作人员送到指定区域，再由选手摆台展评。

2.除规定原料规定热菜之外，《宴席设计书》中设计的所有菜点都须摆放在展台上展评。现场为每队提供直径 1.8m 圆桌一张，提供一块白色台布供选用，台布可以自备。

3.各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

①使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按宴席菜单内容展示全部菜点，自主设计菜单样式、菜牌。

②为便于展评，台面可多层摆放菜品。

③不设置专用灯光，不使用背景音乐，不设置主题背景墙，不使用工艺品、鲜花、雕刻作品等点缀物品。

④台面上不得出现所属省份或学校名称的字样和标识。

### 四、宴席设计陈述和答辩

各参赛队在宴席制作完成后进行宴席设计陈述和答辩。具体要求如下：

①使用普通话陈述，语言表达流畅，仪容仪表得体。

②各参赛队可指定一名参赛选手对宴席设计方案的主题和特点进行陈述，用时不能超过 3 分钟，陈述做到内容全面，主题突出，表述清晰。

③由裁判组指定选手参与答辩。答辩环节用时不超过 3 分钟。答辩做到内容准确扣题，条理清晰，思路明确，回答正确全面。

## 22 号抽签规定菜试题

### 一、规定中式热菜：青椒鸡丝

(1) 烹调方法：滑炒；

(2) 原料：

主料：鸡脯肉；

辅料：鸡蛋清、小葱；

调料：精盐、料酒、味精、烹调油、湿淀粉；

(3) 制作过程：

原料→刀工成形→上浆→滑油→调味→（勾芡）→出锅装盘

4、菜肴特点：

色泽洁白，口味咸鲜，质地软嫩。

5、评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦糊，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。

### 二、规定西式热菜：三文鱼头盘配黑醋汁

1、原料：

主料：净三文鱼肉（200-250克）；

辅料：苦菊、胡萝卜、西兰花、小番茄、小水萝卜、茭瓜、柠檬、洋葱、意大利黑醋；

2、菜品定位：设计制作以三文鱼为主体的开胃菜，适用高级餐厅。

3、菜品要求：

①三文鱼头盘配黑醋汁每盘菜品总重量 150-180 克，其中三文鱼占到总重

量的 60%-75%，其他配料占到总重量的 25%-40%。

②辅料与调味品现场提供，选手不得自备。

③使用现场提供直径 28 厘米的圆平盘 2 个盛装菜品，作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

4、评分标准：

①参见《赛项规程》。

## 23 号抽签规定菜试题

### 一、规定中式热菜：青椒鱼丝

1. 烹调方法：滑炒；

2. 原料：

主料：草鱼净肉；

辅料：青圆椒、鸡蛋清；

调料：精盐、料酒、胡椒粉、味精、烹调油、湿淀粉；

3. 制作过程：

原料→刀工成形→上浆→滑油→调味→勾芡→出锅装盘

4. 菜肴特点：

鱼丝色泽洁白，口味咸鲜，质地软嫩。

5. 评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦糊，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。

### 二、规定西式热菜：海鲜头盘配荷兰汁

1、原料：

主料：对虾（8-10 头）4 只，净海鲈鱼肉（100-200 克），鱿鱼（100 克）；

辅料：苦菊、胡萝卜、黄油、白醋、西兰花、小番茄、小水萝卜、茭瓜、柠檬、洋葱、鸡蛋；

2、菜品定位：设计制作以海鲜为主体的开胃菜，适用高级餐厅。

3、菜品要求：

①海鲜头盘配荷兰汁，每盘菜品总重量 150-180 克，其中海鲜原料占到总

重量的 60%-75%，其他配料占到总重量的 25%-40%。

②辅料与调味品现场提供，选手不得自备。

③使用现场提供直径 28 厘米的圆平盘 2 个盛装菜品，作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

4、评分标准：

①参见《赛项规程》。

## 24 号抽签规定菜试题

### 一、规定中式热菜：清炒土豆丝

(1) 烹调方法：生炒；

(2) 原料：

主料：土豆；

辅料：大蒜头、小葱；

调料：精盐、味精、白糖、醋、烹调油；

(3) 制作过程：

原料→刀工成形→热锅煸炒→调味→出锅装盘

(4) 菜肴特点：

色泽为土豆本色、口感爽脆，口味咸鲜。

(5) 评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦糊，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。

### 二、规定西式热菜：大虾头盘配蜂蜜芥末汁

(1) 原料：

主料：对虾（8-10头）8-10只；

辅料：苦菊、胡萝卜、西兰花、小番茄、小水萝卜、茭瓜、柠檬、洋葱、蜂蜜、大藏芥末；

(2) 菜品定位：设计制作以大虾为主体的开胃菜，适用高级餐厅。

(3) 菜品要求：

①大虾头盘配蜂蜜芥末汁每盘菜品总重量 150-180 克，其中大虾占到总重

量的 60%-75%，头盘其他配料占到总重量的 25%-40%。

②辅料与调味品现场提供，选手不得自备。

③使用现场提供直径 28 厘米的圆平盘 2 个盛装菜品，作品应满足 1 人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。

(4) 评分标准:

①参见《赛项规程》。