

## 2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

### 答题要点：

从菜单的设计、食材选择、食材加工等方面进行阐述。

### 评判点：

答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力强，表述清晰。

### 得分标准：

- 1.正确性 20 分
- 2.表述水平 10 分
- 3.应变能力 10 分