

2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

答题要点：

描述在宴席制作中保持食品安全的关键操作。

1. 食材选择、存储和处理，
2. 菜点加工与储运过程中遵守食品安全标准、严格控制食品的加工和烹饪温度，以及采取适当的卫生措施等。

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