

2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

答题要点：

从菜点色泽、香气、味道、形状、质地、器皿和营养等方面进行阐述。

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