

## 2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

### 答题要点：

围绕主题内容、菜点设计、菜单制定、营养分析、安全控制和原料清单等六方面进行回答。

### 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