

2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

答题要点：

选择一道宴席菜品，阐述该菜品烹调技法构成方式，以及菜品的特点。

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