

## 2023 年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）

### 答题要点：

六大营养素蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素、矿物质和水。  
阐述宴席中六大营养素的搭配方式和确保营养全面均衡的策略。

### 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