

2023 年佛山市“青年匠才”职业技能大赛
烹饪（西餐）项目样题

例：模块 A、B、C 样题：

模块 A、神秘技能模块

总计 0.5 小时【30 分钟】	
	神秘技能测试
模 块 描 述	<p>技能测试定义：指通过测试各项基本烹饪技能考核，例如：原料鉴别、刀工切配、原料初加工、基础酱制制作、基础烹调方法，基础色拉制作、早餐制作等烹饪基础技术来考核参赛选手的基础技术及烹饪技术的全面性。</p> <p>考核方法：根据第 46 届世界技能大赛现场黑匣子抽签的方式决定当日考核项目</p> <p>抽签方式：比赛当日各参赛队员抽签决定抽签人，由抽签人在测试题中抽取当日测试题目。</p> <p>参考资料：专业烹调第七版 Professional cooking</p> <ul style="list-style-type: none">一份用于裁判评分一份用于展示 <p>选手需要 30 分钟内完成，超时 1 分钟，扣 1 分。超时 5 分钟以上；本部分将不做品评。</p> <p>选手竞赛厨房将于比赛日抽签决定</p>
主 辅 料 描 述	比赛当天根据现场抽签题目决定比赛原料

神秘技能模块样题：


1、在规定时间内 30 分钟内进行土豆切条、削橄榄形，现场制作一份蛋黄酱。

要求：土豆切条，成品 50 克以上，要求均匀形状统一，切成 5-6 厘米的细丝，粗细 5-6 毫米，出菜时餐盘干净整洁。

2、削四个橄榄形土豆，尺寸要求 5 厘米*2 厘米（误差 0.5 厘米）7 个面，表面光滑轮廓清晰，形状大小统一，出菜时餐盘干净整洁。

3、使用一只鸡蛋制作 200 克以上的蛋黄酱，要求呈淡黄色，呈现黏稠均匀的膏体，无油脂析出及分层的现象。

模块 B: 西式手指餐

总计 1.5 小时【90 分钟】	
	西式手指餐
模块描述	<p>制作 3 盘相同的西式手指餐，适用高级餐厅。</p> <p>其中一款指定使用虾(带壳)或带子为原料进行主体制作(虾(带壳)及带子现场提供)</p> <p>另一款手指餐指定为素食手指餐(包含蛋奶类制品)，且成品需要体现炸的烹调方法。</p> <p>手指餐盘内不可使用器皿进行摆放，盘沿不能摆放食物。每盘手指餐必须包含 2 个品种的手指餐，每盘每种手指餐各做 3 个，共计 6 个，摆盘方式必须统一，如下图所示：</p>  <p>3 个盘子上必须有 2 份完整的手指餐；</p> <p>两款手指餐的主体需体现 2 种不同的烹饪方法，烹饪技巧必须在菜名描述中体现；</p> <p>单个手指餐的重量在 20-25 克。</p> <p>2 份盘式手指餐用于裁判品评，1 份盘式手指餐用于展示。</p> <p>A 模块比赛开始前将有 20 分钟开档时间；B 模块开始后第 80 分钟出菜窗口打开，选手将有 10 分钟出菜时间，超时即扣分，超时 5 分钟后出菜取消内场评分。</p> <p>按标准时间 90 分钟，超时 1 分钟，总分扣 1 分。超时 5 分钟以上，本模块将不做品评</p>
主辅料描述	模块所有原料由选手自带(除现场提供原料清单外)，自带原料不可进行精细加工，不可带入半成品和成品。

模块 C：肉类主菜

总计 2 小时【120 分钟】	
	牛肉主菜
模块描述	<p>准备 3 份牛柳主菜，适用高级餐厅</p> <p>规定出 3 盘，摆盘一致，菜品总重量 220–250g。</p> <p>牛柳的烹调必须使用两种不同的烹调方法制作，且直观呈现两个主体。</p> <p>必须含有三及种以上蔬菜配菜</p> <p>必须含有一种脆炸类的可食用装饰物。</p> <p>必须含有一种淀粉类制品。</p> <p>必须含有两种以上酱汁，其中一种必须使用红酒汁(牛肉基础汤可自带，不得调味)。</p> <p>牛肉主菜的比例要求，牛肉不少于整体菜肴的 50%，淀粉类制品不少于整体菜肴的 15%。</p> <p>2 份盘式主菜用于裁判品尝评分，1 份盘式主菜用于展示。</p> <p>需单独分别提供 200g 的两种酱汁，置于酱汁盅内用于评分</p> <p>选手需在竞赛开始后 110 分钟出菜，10 分钟内完成(至第 120 分钟出菜完毕)。</p> <p>按标准时间 120 分钟，超时 1 分钟，总分扣 1 分。超时 5 分钟以上;本模块将不做品评。</p> <p>在 C 模块结束后，选手有 20 分钟收档时间，撤出场地。</p> <p>选手竞赛厨房将于比赛日抽签决定。</p>

主辅料描述	<p>牛柳由赛场提供，(除竞赛原料清单外)其他原料由选手自带，自带原料不可进行精细加工，不可带入半成品和成品，可以带高汤和基础汁。牛柳主菜必须包含以下:</p> <p>3种蔬菜配菜，1种脆炸类可食用装饰，1种淀粉类制品，2种酱汁(其中一种必须使用红酒汁)。用于单独评分的酱汁每种不少于200g。</p>
-------	---