2022年山东旅游职业学院三二连读转段考试试题四

（适用于报考烹饪工艺与营养专业）

一、考核目的

重点考核学生中餐烹调技术基本功的掌握。

二、考核品种

1.中餐热菜：银芽鸡丝、糖醋里脊。

2.中式面点：葱花家常饼、提褶包子。

三、考核要求

每位学生以上两组考题二选其一，作品必须是现场操作，操作时间都是60分钟，均用8寸平盘盛装。

1.鸡丝选用鲜鸡脯肉每位一块，用平刀片切成鸡丝；糖醋里脊加入番茄酱调味，无须加入其它辅料。

2.葱花家常饼煎制成直径12-14厘米的圆饼2张；提褶包子用猪肉馅心，可提前调味，每盘6个盛装。

四、现场要求

加强考核的过程控制，养成良好的操作习惯，发现如下违规操作者，可从总分中酌量扣分：

1.超时3分钟以内不扣分，超时5分钟以内扣1分，超时8分钟以内扣3分。

2.携带半成品入场扣15分，携带成品或别人代替制作取消考核资格。

3.工服不整者扣2-3分。

4.操作过程中存在长明火、长流水、万能抹布现象扣2-3分。

5.对下脚料处理不当扣2-3分。

6.操作完毕卫生清理不彻底扣2-3分。

五、赋分标准

为了保证不同考场赋分标准的相对公平合理，建议各考场先把学生的同款作品分成A、B、C 3类，建议A类作品在91分-100分之间赋分，B类作品在81分-90分之间赋分，C类作品在71分-80分之间赋分。