

适用专业名称：中西面点工艺专业

考生姓名：\_\_\_\_\_

准考证号：\_\_\_\_\_

1. 实操考试题目：冠顶饺

2. 实操考试内容：利用指定的面团，制作出造型像古代皇冠或官帽的4个冠顶饺，冠顶饺重量规定10—15克/个。

3. 实操考试要求：

(1) 造型标准：冠顶饺孔洞均匀，顶部的三个孔洞必须大小一致、分布对称。

(2) 皮坯表面光洁，颜色白净或呈半透明状。

(3) 规格统一：所有饺子大小、重量基本一致。

4. 实操工具：



电子秤



刮板



擀面杖

5. 实操考试注意事项：

(1) 剂子大小一致：使用刮板精确分割，或用电子秤称量每个剂子的重量，这是保证成品大小统一。

(2) 饺子皮要圆且匀：擀皮时要求中间稍厚，边缘稍薄。中间厚可防止中间馅料重力将底部撑破；边缘薄则捏合后褶裥更清晰美观，不易形成死面疙瘩。

(3) 三等分必须精准：“冠顶”造型的灵魂。先用手指将圆皮边缘均分为三个点，再向中心捏合，确保三个孔洞大小完全相等。

(4) 满分为100分；

(5) 安全规范操作工具；

(6) 考试时长4分钟；

(7) 工具放回原样不算时间。

# 中西面点工艺技术技能测试试题

考生姓名：\_\_\_\_\_

准考证号：\_\_\_\_\_

操作时间：\_\_\_\_\_

结束时间：\_\_\_\_\_

操作时间：\_\_\_\_\_

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	包捏手法	20	1. 动作熟练、流畅、快速不扣分，动作生硬，手法不对扣 1—10 分。 2. 边缘薄则捏合后褶裥若不清晰美观，形成死面疙瘩扣 1-10 分。		
2	形状	20	1. 所有饺子的大小、形状、必须保持一致，在规定时间内完成不扣分。 2. 褶裥不均匀、数量不足、模糊不清。大小不一，形状不统一扣 1—10 分。 3. 冠顶饺孔洞若不均匀，顶部的三个孔洞必须大小不致或者分布不对称扣 1—10 分。		
3	操作规范性	20	1. 选手需穿戴整洁的工作服、工作帽和口罩，头发不得外露，指甲修剪整齐且不涂指甲油扣 1—15 分。 2. 操作前严格按照卫生要求洗手、消毒，过程中接触其他物品后需重新洗手 1-3 分钟。 3. 保持操作台面和工具的清洁，垃圾和废料及时清理到指定容器 1—2 分。		
4	职业素养	20	1. 文明作业 5 分； 2. 爱护工具 5 分； 3. 工具完好无损 5 分； 4. 工具按照使用前原样放回 5 分。		
5	时间	20	1. 2 分钟以内不扣分； 2. 2-3 分钟内完成扣 1-10 分； 3. 3-4 分钟内完成扣 11-20 分。		
6	总扣分				
7	总成绩				

监考人员签字：\_\_\_\_\_

日期：\_\_\_\_\_