

适用专业：烹饪工艺与营养

考生姓名：_____ 准考证号：_____

- 1. 实操考试题目：模拟菜肴制作全流程口述（100 分）
- 2. 实操考核内容：口述“传统四川鱼香肉丝”从准备到装盘的全过程。
- 3. 实操考试要求：考生须清晰口述选材、初加工、切配、腌制、调汁、炒制至装盘的完整流程。

评分项目	评分细则	分值
1. 流程完整性	从领料到装盘，流程无关键步骤缺失。	40 分
2. 关键点阐述	对“码味上浆”、“滑炒”、“调味勾芡”等关键步骤的目的和操作要点阐述清晰、正确。	60 分（每点 20 分）

4. 实操仪器设备描述展示：



- 5. 实操考试注意事项：考试过程中须规范使用设备，注意用火用电安全；操作全程保持台面整洁，严格遵守考场纪律，不得携带违规资料入场，口述时站姿端正、吐字清晰、语速适中，确保考官能完整接收信息；时间控制在 180 秒内，超时将酌情扣分；若出现重大操作表述错误或流程混乱，将视情况扣除相应分数。