

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：香料辨识（100 分）
- 2.实操考核内容：辨识四种香料并口述其在卤水中的作用。
- 3.实操考试要求：考生须依次辨识八角、桂皮、香叶、花椒并准确说明其用途，每种香料作用须表述完整，顺序不限，30 秒内完成辨识与口述，禁止触碰或品尝，辨识错误或功能阐述不准确均扣分，总分 100 分，低于 60 分为不合格。八角、桂皮、香叶、花椒辨识无误，且能准确阐述其在卤水中的协同增香、去腥除异、增添风味层次的作用，表述流畅，逻辑清晰，符合传统卤制工艺的技术要求

| 评分项目 | 评分细则 | 分值 |
|----------|---------------------|---------------|
| 1. 辨识准确率 | 四种香料全部辨识正确。 | 40 分（每种 10 分） |
| 2. 作用描述 | 每种香料在卤水中的作用描述准确、到位。 | 60 分（每种 15 分） |

4. 实操仪器设备描述展示：



5.实操考试注意事项：考生须着整洁工作服，佩戴口罩，操作全程禁止使用手机或参考资料。考试过程中须保持操作台面整洁，香料展示后立即归位，避免交叉污染。考评员现场监督，依据考生口述内容实时打分，语言含糊或遗漏关键点视为表述不完整。限时三十秒内完成全部辨识与阐述，超时即止，确保考核效率与公平性。所有评分结果当场确认并签字生效，成绩不合格者可申请一次补考，补考内容与标准不变。