

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：基础液体调料“盲闻”辨识（100分）
2. 实操考核内容：通过闻气味辨识三种液体调料并说明用途。
3. 实操考试要求：考试时间为3分钟，考生须在规定时间内依次完成三种调料的嗅闻辨识与用途解说，并保持呼吸平稳、嗅觉集中，避免气味交叉干扰。每项辨识完成后须清晰报出调料名称及对应用途，随后立即移开面部，避免气味混杂影响后续判断。辨识顺序不限，每种调料留出30秒辨识时间，禁止触碰或品尝。辨识错误或用途说明不准确均扣分，每项25分，总分100分，低于60分为不合格。

评分项目	评分细则	分值
1. 辨识准确率	三种调料全部辨识正确。	60分（每种20分）
2. 功能阐述	每种调料在烹饪中的主要作用阐述准确。	40分（每种10-15分）

4. 实操仪器设备描述展示：



5. 实操考试注意事项：考生须保持嗅觉灵敏，考试前不得使用刺激性化妆品或食用影响嗅觉的食物；闻香时禁止将鼻子直接接触调料容器，每辨识完一种调料后须洗手并等待30秒再进行下一项，防止残留气味干扰判断；考试过程中不得交头接耳、左顾右盼，违者视情节扣分或取消考试资格。