烹饪实操考核内容及考核标准

考核项目一：刀工考核

**考核内容（一）：切莴笋丁**

考核要求：

(1)莴笋去皮 (2)成形符合规格要求，莴笋丁的规格为1.1cm左右见方

(3)成形整齐均匀，无连刀 (4)出成率在70%以上

**考核内容（二）：切土豆丝**

考核要求：

(1)土豆去皮 (2)成形符合规格要求，土豆丝的规格为6～8cm×0.18cm×0.18cm (3)粗细均匀，整齐划一，不连刀 (4)出成率在80%以上 (5)合理用料，干净卫生

考核项目二：规定菜肴制作

考核内容：滑炒里脊丝

烹调方法：滑炒

考核要求：

(1)里脊切6cm长、0.2cm粗的丝，成形均匀无连刀，上蛋

白浆均匀

(2)火候恰当，里脊丝滑嫩断生，冬笋丝脆嫩

(3)不脱浆，不结团，里脊丝色泽洁白

(4)口味鲜咸，芡汁紧亮，不澥汁

考核项目三：自选菜制作

以上烹饪原料考生自备（烹饪原材料带入考场前要求没有切配），学校提供油盐酱醋基本辅料和烹饪锅碗灶具等基础设备，刀具自备。