



四川技能大赛——广元市第九届职业
技能竞赛暨第二届茶产业职业技能竞赛
中式烹调项目

技
术
文
件

2022年8月

目 录

L

- 一、竞赛标准1
- 二、竞赛内容1
 - (一) 竞赛规则1
 - (二) 竞赛要求4
- 三、竞赛场地与设施设备要求5
 - (一) 赛场提供5
 - (二) 选手自备5
- 四、竞赛成绩评定（评分标准）5
 - (一) 菜点成品质量6
 - (二) 现场操作7
 - (三) 计分7
 - (四) 申诉与仲裁7
- 五、参考文献7

J

一、竞赛标准

本技术文件根据中式烹调师、中式面点师《国家职业技能标准》国家职业资格三级（高级工）技能内容，适当借鉴国赛和世赛的有益做法，综合考核选手基本知识水平及各项技能应用。结合川菜传承、发展、创新要求制定。

二、竞赛内容

本次竞赛为实际操作技能比赛。中式烹调师竞赛内容为冷菜、热菜、面点三个项目。每个项目分规定品种和自选品种两部分。

（一）竞赛规则

每位选手在 180 分钟内完成冷菜规定品种、热菜规定品种、热菜自选品种、面点规定品种、面点自选品种以及在 110 分钟内完成刀工规定品种、造型工艺冷拼，两个时段分开进行。

1、180 分钟内完成的内容

（1）菜规定品种

芝麻肉丝

①选手一律使用现场提供的猪鲜里脊肉（约 500 克），调料自取。

②成品色泽棕红，肉质酥软化渣，收汁亮油，咸鲜微辣。刀工处理均匀，无连刀现象，主料切成约 10 厘米长、0.5 厘米的丝。

③成品使用现场提供的长 30 厘米、宽 25 厘米蛋形盘盛装。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

（2）菜规定品种

传统川菜制作，裁判长在比赛前一天的领队会上现场随机抽取一个备选品种作为参赛选手的比赛菜品（备选品种名称：鲜熘鸡丝、宫保鸡丁、麻婆豆腐）。

品种一：鲜熘鸡丝

①选手一律使用现场提供的鸡脯肉（约 200 克），番茄一个（约 50 克），丝瓜一段（约 50 克），鸡蛋一个，调料自取。

②成品红、白、绿相间，色泽素雅美观，肉质滑嫩，咸鲜味美。刀工处理均匀，无连刀现象，主辅料切成粗细约为 0.3 厘米见方，长约 6-8 厘米的丝。

③成品使用现场提供的长 30 厘米、宽 25 厘米蛋形盘盛装。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

品种二：宫保鸡丁

①选手一律使用现场提供的鸡腿一个（约 200 克），花生米（约 100 克），调料自取。

②色泽棕红，散籽亮油，酸甜可口微带麻辣香，滑嫩爽口，刀工处理均匀，无连刀现象，主料切成 1.5 厘米见方的丁，辅料大葱切弹子葱（1.5 厘米的圆柱形），花生米去皮。

③成品使用现场提供的长 30 厘米、宽 25 厘米的蛋形盘盛装。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

品种三：麻婆豆腐

①选手一律使用现场提供的豆腐（约 200 克），蒜苗（约 50 克），牛肉（约 80 克），调料自取。

②成品色泽红亮，亮汁亮油，麻辣味厚，细嫩鲜香。刀工处理均匀，无连刀现象，主料切成 2 厘米见方的块，蒜苗切成“马耳朵”形，牛肉碎酥软化渣。

③成品使用现场提供的直径 23 厘米窝盘盛装。

④剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

(3) 选品种：创新热菜

具体要求为：分送展菜品和评委品尝菜品两部分，两部分的主辅料和烹调技法相同，评委品尝菜品需另外分装，自选品种、自带原材料和餐具，方法不限，报到时提交菜品申报表。

①自选品种、自带原材料和餐具。

②自选品种为创新热菜，其他方法、形式不限。

③作品应体现选手的烹调技术水平，有地方特色，色、香、味、形、质、养俱佳，以味、质为主，讲求营养卫生，注重实用性、大众化。

④不提倡使用高档原料，禁止使用国家规定保护的动植物原料和人工合成色素、添加剂。

⑤原材料在场外进行初加工，主要加工程序在现场烹制完成。

⑥剩余的下脚料及废弃料使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

⑦选手允许自带小设备（限 220 伏电压）。

⑧现场均使用清水调味成汤，不得带自制的高汤进场。

⑨盛装、品尝器皿需自带（限长、宽、高 70 厘米以内的器皿、装饰物）。

⑩送展菜品份量应满足 10 人食用量要求，评委品尝菜品份量应满足 4 人食用量要求。

(4) 定品种：素菜小包（发酵面团提褶包子）

组委会提供原料：面粉 500 克（品牌：五得利五星面粉），酵母。

具体要求为：

①选手一律自带素菜馅心原料，现场和面，使用酵母发酵。

②包子大小均匀，直径约 $6\text{cm} \pm 0.2\text{cm}$ ，数量为 12 个。

③包子褶应在 18 道以上，要求褶的花纹清晰，间距均匀。

④成品用现场提供的直径 35 厘米的平圆盘盛装送评，其中 10 个包子以 343 方式排列，另 2 个包子单装品尝盘。

⑤成品不得有任何装饰物品。

(5) 自选品种：自选面团的面点品种

报到时提交品种申报表。

具体要求为：

①选手自带原料，现场完成面点成型、馅心入味调制、熟制。盛装餐具自带（限长、宽、高 70 厘米以内的器皿、装饰物）。

②不得使用人工合成色素，主料只能带原始原料（如面粉、南瓜、红薯等不允许成团成熟）。

③自带料及用于美化的各种饰物，须经现场监考人员验证后才能携带入场，违反者将酌情扣分直至取消参赛资格。

④成品份量应满足 10 人食用量要求，另备 4 人量供评委品尝。位上品种制作 8 份，其中 3 份供评委品尝。

⑤成品应能体现选手的基本功和手法技巧，讲求营养卫生，注重实用性、大众化，有一定创新意识。

2、110 分钟内完成的内容

(1) 刀工规定品种：切银针丝

①选手一律使用现场提供的带皮象牙白萝卜一段（约 400 克）。

②白萝卜去皮和加工只能使用菜刀，不能使用辅助工具。

③成品清爽，无过多水渍，粗细一致，无连刀现象，成丝粗细约 0.1 厘米见方，长约 10 厘米，似银针。

④成品使用现场提供的长 30 厘米、宽 25 厘米的蛋形盘盛装。

⑤剩余的废弃料不超过 50 克，使用现场提供托盘盛装，由现场评委评判是否浪费。

(2) 自选品种：造型工艺冷拼

①选手一律自备原料或半成品，选料应在 6 种以上。

②作品造型不限，主题应健康、积极、向上。

③作品应能体现选手的刀工基本功和拼摆技巧，注重实用、卫生，有创新意识。

④作品造型美观，主题突出，构图完整，刀工精细，简繁适当，色彩搭配合理。

⑤禁止使用国家规定保护的动植物原料和人工合成色素、添加剂。拼摆造型严禁使用化学胶水黏接，造型、点缀饰物制作均须在场内进行。

⑥盛装、品尝器皿需自带（限长、宽、高 70 厘米以内的器皿）。

(二) 竞赛要求

1、110 分钟内完成的内容：刀工规定品种（切银针丝）和自选品种（造型工艺冷拼），首先比赛，请参赛选手提前做好准备。

2、180 分钟内完成冷菜规定品种、热菜规定品种、热菜自选品种、面点规定品种、面点自选品种比赛，安排在后举行。

3、参赛品种应能表现烹饪技术和技巧，色、香、味、形、质、养、器俱佳，讲求营养卫生。菜肴注重实用性、市场化、大众化、精美化，体现创新和节俭意识。不提倡使用高档原料，禁止使用国家规定保护的动植物原料和人工合成色素、添加剂。违者取消参赛成绩。

4、自选品种菜肴原料的初加工，如宰杀、涨发、洗涤、剥茸、腌制（不调味）、预热加工（不调味）等，可安排在场外准备；但刀工成型，菜点成形成熟及调味必须在场内完成。参赛的自选品种不能在规定时间内成熟的，应提前提出申请，经批准后方可在场外预加工至限定程度。所有原料进场前均须检查验证，违反规定者，将酌情扣分直至取消参赛资格。

5、用于美化菜肴用的各种饰物，必须经现场监考人员验证后才能携带入场。菜品饰物要适中，不喧宾夺主，所有饰物必须在场内摆放在盛器中。

6、规定品种由赛场统一提供设备、厨具、原辅调料（包子馅原料除外）和盛器。刀具、小工具由选手自备。

7、自选品种的盛器餐具一律由选手自备（不得带有任何标识），由参赛者在盘底做记号，以便赛后认领。

8、赛场规则

①参赛选手应衣着整洁，戴工作帽。操作讲究卫生，生熟食物分开，工具洁净，不乱扔下脚料。

②参赛选手需提前填报自选品种报名表和产品质量标准。

③禁止重做或挪用他人已加工过的原料。

④现场不准高声喧哗，禁止吸烟，不准随地吐痰、乱扔东西。

⑤比赛结束后清理好操作台，否则酌情扣分。

三、竞赛场地与设施设备要求

（一）赛场提供

1、赛场要求

(1)场地要求：20个工位，每个工位10 m²，有通风、排烟、上水、下水设备。

(2)一个评分室，配电脑和打印机。一个50-80 m²菜品展示台，配台布、台群，展示台上方安装射灯光源。

(3)操作、评判等场地要求有高清监控设备覆盖。

(4)配备隔离带、2个电子克称、2个卡尺。

(5)在指定场地，设观摩区、展示区、检录区、休息区、统计室等区域。

2、餐用具、调配料

(1)餐用具：常规中餐设备工具，如：中式炉头（双眼）、炒锅、炒勺、漏勺、砧板、案桌、蒸笼；长30厘米、宽25厘米的蛋形盘两个，直径23厘米窝盘一个、直径35厘米的平圆盘一个，直径15厘米平圆盘六个，汤盘两个、调味碗、码斗、调羹，水盆、垃圾桶等。

(2)调配料：常规的调味料，如：食盐、白糖、普通酱油、醋、味精、鸡精、淀粉、豆瓣酱、泡辣椒、干辣椒、花椒、葱、姜、蒜、胡椒粉、烹调油等。

3、着装要求

选手的着装，统一白色无特殊标记工作服、深色裤子、深色防滑鞋。

（二）选手自备

1、白色工作服、工作帽、汗巾等。

2、自备自选品种原料和餐具及自用工具。

3、提供自选品种展示台卡（标明品种名称与用料）。（自愿，内容自定）。

四、竞赛成绩评定（评分标准）