第十届“星光计划”职业院校技能大赛
烹饪（西餐）项目试题

一、试题内容

模块 A：奶油蔬菜汤

模块 A　比赛开始后 60 分钟内完成	
	奶油蔬菜汤
模块描述	1. 根据试题要求准备统一份量的 2 份奶油蔬菜汤，适用高级餐厅并必须提供菜品描述理念表。 2. 2 份汤必须使用不低于 50 毫升的奶油和 2 个鸡蛋 3. 汤品必须包含一种经过烹饪过的装饰脆片或面包 4. 单份汤份量必须 160 克以上，汤装满汤盘的 70%—80% 5. 必须按照工作计划烹饪（操作步骤表） 6. 出菜时盘子在 40℃-80℃之间 7. 盘沿不能摆放食物 8. 1 份汤品用于内场评分，1 份汤品用于展示 9. 选手需在整场比赛开始后第 50 分钟出菜，10 分钟内完成至第 60 分钟出菜完毕，超时将不对汤品给予展示和内场评分。 10. 选手竞赛厨房工位将于比赛前一天 C-1 做抽签决定。
食材订单 设备器皿	每个选手需自行准备两个 30L 的盒子用于存放食材，一个用于存放干货，一个用于存放冷藏新鲜食材；C-1 赛前一天执裁专家将对选手自带食材进行检查。所有食材须符合食材清单规定的标准重量/数量；食材不允许经过任何刀工或烹饪的预处理，所有奶制品及干货食材不允许拆开包装，违反规定将扣除相应的分值。盒子贴上选手编号和姓名，比赛过程中这两个盒子需自行保管，使用安排自理。比赛结束后，执裁专家将进行冷藏新鲜剩余食材称重。 所有自带设备和工具必须放在工具箱里面带入赛场（最多一个工具箱）。如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前发送自备设备和工具清单至指定邮箱，得到允许后可携带至现场并使用。 2 只白色汤盘（外径 25 厘米，内径 16 厘米）。

模块 B：多宝鱼主菜

模块 B　比赛开始后 120 分钟内完成	
	多宝鱼主菜
模块描述	1. 根据试题要求准备 2 盘相同的多宝鱼主菜，适用高级餐厅并必须提供菜品描述理念表 2. 每份主菜必须含有一种意大利烩饭制品 3. 每份主菜必须搭配不少于 3 种蔬菜及一种装饰菜（garnish） 4. 每盘主菜需包含一种馅料（Stuffing），馅料可以包含鱼肉、蔬菜、淀粉类、坚果、香料、乳制品并且必须配有与菜合适的 1 种相同的酱汁 5. 单份鱼类的重量在 80-110 克之间，鱼肉主食材占整盘菜肴的 50%以上；鱼肉里不能有鱼刺。 6. 所有食物需烹饪熟制，出菜时盘子在 40℃-80℃之间 7. 必须根据工作计划进行烹饪。（操作步骤表） 8. 盘沿不能摆放食物 9. 1 份主菜用于内场评分，1 份主菜用于展示 10. 选手需在整场比赛开始后第 110 分钟出菜，10 分钟内完成至第 120 分钟出菜完毕，超时将不对主菜给予展示和内场评分。 11. B 模块比赛时间结束后将提供 15 分钟收档时间 12. 选手竞赛厨房工位将于比赛前一天 C-1 做抽签决定
食材订单 设备器皿	每个选手需自行准备两个 30L 的盒子用于存放食材，一个用于存放干货，一个用于存放冷藏新鲜食材；C-1 赛前一天执裁专家将对选手自带食材进行检查。所有食材须符合食材清单规定的标准重量/数量；食材不允许经过任何刀工或烹饪的预处理，所有奶制品及干货食材不允许拆开包装，违反规定将扣除相应的分值。盒子贴上选手编号和姓名，比赛过程中这两个盒子需自行保管，使用安排自理。比赛结束后，执裁专家将进行冷藏新鲜剩余食材称重。 所有自带设备和工具必须放在工具箱里面带入赛场（最多一个工具箱）。如需携带设备设施以外的基础工具和设备，需提前发送自备设备和工具清单至指定邮箱，得到允许后可携带至现场并使用。 2 只白色主菜盘（外径 31 厘米，内径 23 厘米）

附件一 菜品描述理念表

填写规则：

菜品描述理念表需根据技术文件要求来编写菜名。

- 按照文件要求写明菜肴冷热、烹饪方法、主料、辅料、装饰菜、配菜、馅料、酱汁以及烹饪和刀工技术点等等，表格必须在 2023 年 5 月 14 日 17:00 前提交至指定邮箱，超时提交将会被扣分，邮箱地址：1025910344@qq.com
- 如果未按照规定要求填写并提交将会被扣分。
- 邮件名：参赛学校+菜单表格

第 45 届喀山比赛案例：

烤酥皮牛柳配蘑菇牛肉馅、水煮蘑菇球配咸鸭和酸甜番茄酱及马肉配菜、水波花菜球配焗荷兰汁、百里香煎小牛柳、黄油煎橄榄土豆、胡萝卜泥配度卡粉、佐以牛骨汁。

菜品描述理念表

提交日期	2023 年　　月　　日
参赛学校	
选手姓名	
模块 A 菜名	

菜品描述理念表

提交日期	2023 年　　月　　日
参赛学校	
选手姓名	
模块 B 菜名	

附件二 选手自备工具清单

选手自备工具清单请于必须在 2023 年 5 月 14 日 17:00 前提交至指定邮箱，如未按时提交或不符合要求填写将被扣分。邮箱地址：1025910344@qq.com

自带工具盒内的自备工具不能含有主办方设备清单中已经列有的相同或相似设备。每个选手可以带一种电器（例如：手持粉碎机或者小美机器等），电器设备需要在工具清单中注明。

选手姓名：

参赛学校：

提交日期：

选手自备工具清单明细		
工具名	**尺寸**	**数量**

＊ 一定要注意是厨师做食物，而不是设备,带的工具越少越好。

＊ 所有的工具必须放入工具箱并盖上工具箱盖子。

附件三 食材清单

(食材一定要考虑到节约和环保浪费会进行打分)

所有选手均被提供一份标准的食材订料清单。食材清单填写规则如下：

- 每个选手都得到一个同样的含有固定标准食材的订购单
- 食材种类的多少由参赛选手自行决定
- 清单中所选择的食材，只能携带预制量，多或少都不行
- 将会对食材浪费进行打分，所以不能多订食材，一定要考虑到节约和环保
- 公共食材无限量提供，按需求拿取，多拿将会计入食材浪费。
- 选手必须标明订料清单中需要的食材。订料时只打 Y/N 来订购预制量。Y 代表需要，N 代表不需要，只能携带表格中规定的量，不能多也不能少。
- 清单会单独以表格的形式出现。选手必须使用这个表格回传食材订料清单，必须在 2023 年 5 月 14 日 17：00 前提交至指定邮箱，超时提交将会被扣分，邮箱地址：1025910344@qq.com
- 邮件名：参赛学校 +食材清单
- C-1 赛前一天将检查所有选手的自带食材；C1 会发放所有已订购的食材。

附件三 食材清单

选手姓名：

参赛学校：

提交日期：

Common table ingredients 公共食材桌食材			"Y"OR"N"
Spices 干香料	Available in unlimited quantities 无限量供应		
Salt 细盐（g）			
Black pepper 黑胡椒（g）			
White pepper 白胡椒（g）			
Sugar 白糖（g）			
Paprika 红甜椒粉（g）			
Oregano 牛至叶（g）			
Bay leaves 香叶（g）			
Cinnamon stick 肉桂棒（g）			
Star Anise 八角（g）			
Herbs 香料			
Flat Parsley 平叶荷兰芹（g）			
Dill 莳萝（g）			
Oregano 牛至叶（g）			
Thyme 百里香（g）			
Rosemary 迷迭香（g）			
Basil 罗勒（g）			
Ingredients 食材			
Vegetables 蔬菜	QTY 数量	Unit 单位	
Spinach 菠菜	300	g	
Onion 洋葱	2	each	
Celery 芹菜	1	each	
Asparagus 芦笋	300	g	
Garlic 大蒜头	30	g	

Tomatoes 西红柿	2	each	
Cherry Tomatoes 樱桃番茄	10	each	
Broccoli 西兰花	1	each	
Potatoes 土豆	2	each	
Carrot 胡萝卜	2	each	
Pumpkin 南瓜	1	each	
Zucchini 节瓜(绿色)	1	each	
Red Peppers 红椒	1	each	
Cauliflower 花菜	1	each	
Green pea 青甜豆	200	g	
Shii-take 香菇	200	g	
Truffle 新鲜黑松露	100	g	
Button mushroom 纽扣蘑菇	200	g	
Shallot 小干葱	4	each	
Fruit 水果	QTY 数量	Unit 单位	
Pineapple 菠萝	1	each	
Apples 苹果	1	each	
Oranges 橙子	1	each	
Dairy 奶制品	QTY 数量	Unit 单位	
Butter, unsalted 无盐黄油	500	g	
Cream 奶油	1	L	
Sour cream 酸奶油	150	g	
Blue cheese 蓝纹奶酪	100	g	
Parmesan cheese 帕玛森芝士	200	g	
Dry Goods 干货	QTY 数量	Unit 单位	
Flour, all purpose70%中筋粉	500	g	
Cake flour 低筋粉	500	g	
Corn starch 玉米淀粉	200	g	
Saffron 藏红花	1	g	
Baking powder 烘焙粉	50	g	
Yeast instant 速溶酵母	10	g	
Ground Almonds 扁桃仁粉	100	g	
Tomato Paste 番茄膏	130	g	

Mustard 黄芥末酱	200	g	
Vinegar, White 白醋	500	ml	
Olive oil 橄榄油	500	ml	
Sunflower oil 葵花籽油	500	ml	
White wine 白葡萄酒	750	ml	
Wine, red 红葡萄酒	750	ml	
Couscous 意大利小米	500	g	
Breadcrumbs 面包糠	200	g	
Risotto 意大利米	1000	g	
Meat 肉类	QTY 数量	Unit 单位	
Turbot 多宝鱼	900-1200	g	
Bacon 培根	120	g	