

山东省 2022 年春季高考技能测试烹饪与营养类专业试题

(重启后第二次考试)

考试项目：

测试一：中式烹调 烹饪原料的成形——条

测试二：中式面点 温水面团的调制、擀制及月牙饺的制作

一、项目要求

1. 考生一律使用带皮白萝卜，按照下列要求加工：

- (1) 将白萝卜切成长 6 厘米、宽 0.5 厘米、高 0.5 厘米的细条，成品数量为 36 个；
- (2) 成品用直径 23 厘米左右的白色圆平盘盛装，将切好的条排叠整齐，居中摆放于盘内，每层 12 个、共 3 层。

2. 考生一律使用中筋面粉，按照下列要求加工：

- (1) 将中筋面粉调制成温水面团；
- (2) 搓条并揪（摘）出 12 个均匀的剂子，将其中 4 个剂子擀成直径 8 厘米厚薄一致的圆皮，6 个剂子摆放在圆盘中，将剩余的 2 个剂子（1 个为皮，1 个为馅）制成 1 个月牙饺；
- (3) 成品用直径 32 厘米左右的白色圆平盘盛装，装盘按照“146”的方式排列（第一排摆放 1 个月牙饺，第二排摆放 4 张直径 8 厘米的圆皮，第三排摆放 6 个剂子）。

二、考试设备及材料

1. 设备及工具：水池、操作台、砧板 1 个、不锈钢盘 1 个、不锈钢碗 1 个、量杯 2 个、白毛巾 1 条、刮板 1 个、直径 23 厘米左右的圆平盘 1 个、直径 32 厘米左右的圆平盘 1 个、刀具、擀面杖；
2. 原材料：长度不低于 9 厘米，重量不低于 250 克的带皮白萝卜一段；中筋面粉 150 克（含 50 克面布）、冷水、热水。

三、操作规范要求

1. 考生需服从监考人员安排，严格遵守考试纪律；
2. 考生仪表仪容符合行业要求，工装洁净（工装不得有明显的标识）、穿戴整齐，站姿规范；
3. 操作规范，刀工姿势正确，运用刀法准确、熟练，不得使用原料成形模具、辅助工具及测量工具；

4. 面团调制完成后，表面光滑细腻，手、面团及操作台洁净，搓条粗细均匀，揪（摘）剂、擀皮手法熟练，圆皮大小均匀一致，边缘光滑无毛边，成品成形手法正确，月牙饺的褶裥不少于 12 道，花纹均匀、清晰、美观，形似月牙；
5. 操作过程中保持刀具、砧板、不锈钢盘、不锈钢碗、成品盘、台面、地面等洁净卫生；操作结束后所有用过的物品必须擦拭干净，放回原位，台面、地面保持整洁；
6. 具有环保、节能意识，合理使用原料，杜绝浪费；
7. 正确执行安全技术规范，避免发生安全事故；
8. 具有良好的职业道德素养。

四、考试时间及考试组织

1. 考试时间：15 分钟（考试时间结束，应立即停止操作）；
2. 考试组织：考试组织形式及具体要求请考生密切关注学院官网。

备注：

1. 本项目满分为 230 分，包括测试一和测试二两项考试内容；
2. 考生须穿戴工装（工作帽、工作服、围裙）；
3. 考生的着装、配饰和言行等禁止泄露个人及所在单位信息。