**2021年全国职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）**

**规定原料规定热菜制作试卷（六）**

1.菜名：清烩鱼丝

2.原料：

主料：草鱼净肉

辅料：鸡蛋清、小葱

调料：精盐、胡椒粉、料酒、味精、烹调油、湿淀粉

3.要求：

（1）烹调方法：烩

（2）菜肴特点：鱼丝色泽洁白，口味咸鲜，质感软嫩，半汤半菜，汤清汁浓。

（3）盛器：直径22.8厘米、高约4厘米、总容量约700ml的鲍翅盘

4.评分标准

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 评分项 | 分值 | 评分标准 | |
| 评判点 | 得分标准 |
| 1 | 口味与  质感 | 40分 | 调味得当，主味突出，质感符合应有要求，芡汁适中、厚薄均匀 | ①调味15分  ②质感（芡汁）25分 |
| 2 | 工艺与  火候 | 30分 | 烹法准确，火候适宜，特点鲜明，鱼丝不结团 | ①烹法10分  ②火候20分 |
| 3 | 形态与  色泽 | 20分 | 刀工均匀，色彩自然，装盘造型美观 | ①刀工10分  ②色泽5分  ③装盘造型5分 |
| 4 | 数量与  卫生 | 10分 | 出菜率高，菜肴清爽，盛器卫生 | ①数量5分  ②卫生5分 |

否定项：菜肴夹生或焦糊，不能食用，不得分。