**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（九）**

1.菜名：酱爆鸡丁

2.原料：

主料：鸡脯肉

调料：精盐、料酒、黄酱、生姜、味精、白糖、烹调油、淀粉、香油

3.要求：

（1）烹调方法：酱爆

（2）菜肴特点：色泽酱红、酱香浓郁，口味甜咸，芡汁紧包，质地软嫩

（3）盛器：25.4厘米平盘

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，酱香味，质感符合应有要求 | ①调味15分  ②质感25分 |
| 2 | 工艺与  火候 | 30分 | 烹法准确，火候适宜，特点鲜明，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，色泽均匀，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。