

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核试卷 06

考核标准

一、试题:指定品种

烤羊排(ROASTED RACK OF LAMB)

考核标准:外酥里嫩,色泽金黄,有香料及黄油的混合香味。羊肉多汁软嫩,酱汁浓郁香甜。

二、试题:抽签品种

海鲜周打汤(SEAFOOD CHOWDER) 尼斯沙拉(NICOISE SALAD) 烟肉鱼卷(BACON AND SOLE ROULADE)
橙汁次会鸭胸(ORANGE DUCK BREAST)、芝士焗水波蛋(BAKED POACHED EGG WITH CHEESE) 烤春鸡
(ROASTED SPRING CHICKEN) 烟牛肉卷(BRAISED BEEF ROULADE) 西班牙海鲜汤(SPANISH SEAFOOD SOUP)

考核标准:制品色、香、味、形、质需符合要求

三、试题:自选品种

考核标准:现场制作,制品必须按《中级西式烹调师技能考核鉴定要素细目表》上所列的品种,任选一个与指定品种、抽签品种均不同类别的品种,制作能表达考生技能水平的品种,制品具有创新性,色、香、味、形、质符合要求。

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核评分表 06

考生抽签号

总成绩表

序号	试题名称	配分	得分	权重	最后得分	备注
1	现场素质	100		10%		
2	烤羊排	100		30%		
3	抽签品种	100		30%		
4	自选品种	100		30%		

③考核形式：实操现场评判

④设备设施准备：此题无准备通知单

试题 2：匈牙利炒牛肉

①此题分值：100 分

②考核时间：40 min

③考核形式：现场实操

^^原料准备

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	牛里脊		克	150 克/人	
2	鲜百里香		克	2 克/人	
3	胡萝卜		克	100 克/人	
4	西芹		克	50 克/人	
5	红椒粉		克	5 克/人	
6	茄膏		克	40 克/人	
7	烧汁		克	200 克/人	
8	橄榄油		ml	50ml/人	
9	盐		克	适量	
10	黑胡椒		克	适量	
11	鲜罗勒		克	3 克/人	
12	土豆		克	100 克/人	
13	洋葱		克	50 克/人	
14	红葡萄酒		ml	50ml/人	

⑤设备设施准备：考场提供

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	案台		每 2 人 1 张	
2	烤炉		每 4 人 1 台	
3	燃气炉灶		每 2 人 1 个	
4	油炸灶		每 2 人 1 个	
5	扒炉		每 4 人 1 台	
6	煎炉		每 4 人 1 台	
7	料理机		1 台	
8	立式万能机		每 4 人 1 台	
9	冰箱	有冷冻、冷藏功能	每 4 人 1 台	

⑥：工具：考场提供

序号	工具名称	规格	数量	备注
----	------	----	----	----

1	厨刀		每人 1 把	
2	砍刀		每人 1 把	
3	拍刀		每人 1 把	
4	肉锤		每人 1 套	
5	煎盘		每人 1 个	
6	平底锅		每 4 人 1 个	
7	打蛋器		每人 1 把	
8	肉叉		按需要	

试题 3: 抽签品种

- ①此题分值: 100 分
- ②考核时间: 40 min
- ③考核形式: 现场实操
- ④原料准备: 根据抽考的品种配份
- ⑤原料准备、设备设施准备: 考场提供常用原料、工具、加温设备。

试题 4 : 自选品种

- ①此题分值: 100 分
- ②考核时间: 40 min
- ③考核形式: 现场实操
- ④原料准备、设备设施准备: 考场提供常用原料、工具、加温设备。
- ⑤自选品种菜名应加英语译注。

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核试卷

准备通知单(考场)02

试题 1: 实操现场考生素质

- ①此题分值: 100 分
 - ②考核时间: 120 min
 - ③考核形式: 实操现场评判
 - ④设备设施准备: 此题无准备通知单
- 试题 2 : 英伦酥炸鱼柳土豆(FISH AND CHIPS)
- ①此题分值: 100 分
 - ②考核时间: 40 min
 - ③考核形式: 现场实操
 - ④原料准备

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	龙利鱼柳		克	180 克/人	
2	刁草		克	5 克/人	
3	鲜柠檬		个	1 个/人	
4	西生菜		克	20 克/人	
5	芝麻菜		克	20 克/人	
6	菊苣生菜		克	20 克/人	
7	红珊瑚生菜		克	20 克/人	
8	胡椒粉		克	1 克/人	
9	土豆		克	100 克/人	
10	千岛酱		克	100 克/人	
11	白胡椒粉		克	适量	
12	盐		克	适量	
13	干白		ml	适量	
14	黄油		克	15 克/人	
15	面粉		克	50 克/人	
16	泡打粉		克	1 克/人	
17	鸡蛋		只	1 只/人	
18	牛奶		ml	60ml/人	
19	啤酒		ml	60ml/人	

⑤设备设施准备：考场提供

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	案台		每 2 人 1 张	
2	烤炉		每 4 人 1 台	
3	燃气炉灶		每 2 人 1 个	
4	油炸灶		每 2 人 1 个	
5	扒炉		每 4 人 1 台	
6	煎炉		每 4 人 1 台	
7	料理机		1 台	
8	立式万能机		每 4 人 1 台	
9	冰箱	有冷冻、冷藏功能	每 4 人 1 台	

⑥：工具：考场提供

序号	工具名称	规格	数量	备注
1	厨刀		每人 1 把	
2	砍刀		每人 1 把	
3	拍刀		每人 1 把	
4	肉锤		每人 1 套	

5	煎盘		每人 1 个	
6	平底锅		每 4 人 1 个	
7	打蛋器		每人 1 把	
8	肉叉		接需要	

试题 3 :抽签品种

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备：根据抽考的品种配份
- ⑤原料准备、设备设施准备：考场提供常用原料、工具、加温设备。

试题 4:自选品种

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备、设备设施准备：考场提供常用原料、工具、加温设备。
- ⑤自选品种菜名应加英语译注。

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核试卷

准备通知单（考场）03

试题 1 : 实操现场考生素质

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：120min
- ③考核形式：实操现场评判
- ④设备设施准备：此题无准备通知单

试题 2 :巴黎牛油爆西冷牛排

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	西冷牛排		克	150 克/人	

2	鲜百里香		克	5 克/人	
3	柠檬		个	1 个/人	

4	干葱头		克	10 克/人	
5	黑椒碎		克	1 克/人	
6	黄油		克	40 克/人	
7	烧汁		克	100 克/人	
8	橄榄油		ml	50ml/人	
9	盐		克	适量	
10	白胡椒		克	适量	

⑤设备设施准备：考场提供

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	案台		每 2 人 1 张	
2	烤炉		每 4 人 1 台	
3	燃气炉灶		每 2 人 1 个	
4	油炸灶		每 2 人 1 个	
5	扒炉		每 4 人 1 台	
6	煎炉		每 4 人 1 台	
7	料理机		1 台	
8	立式万能机		每 4 人 1 台	
9	冰箱	有冷冻、冷藏功能	每 4 人 1 台	

⑥：工具：考场提供

序号	工具名称	规格	数量	备注
1	厨刀		每人 1 把	
2	砍刀		每人 1 把	
3	拍刀		每人 1 把	
4	肉锤		每人 1 套	
5	煎盘		每人 1 个	
6	平底锅		每 4 人 1 个	
7	打蛋器		每人 1 把	
8	肉叉		按需要	

试题 3:抽签品种

①此题分值：100 分

②考核时间：40min

③考核形式：现场实操

④原料准备：根据抽考的品种配份

⑤原料准备、设备设施准备：考场提供常用原料、工具、加温设备。

试题 4: 自选品种

- ①此题分值: 100 分
- ②考核时间: 40min
- ③考核形式: 现场实操
- ④原料准备、设备设施准备: 考场提供常用原料、工具、加温设备。
- ⑤自选品种菜名应加英语译注。

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核试卷

准备通知单(考场)04

试题 1: 实操现场考生素质

- 1 此题分值: 100 分
- ②考核时间: 120 min
- ③考核形式: 实操现场评判
- ④设备设施准备: 此题无准备通知单

试题 2 : 法式焗蜗牛 (BAKED ESCARGOTS)

- ①此题分值: 100 分
- ②考核时间: 40 min
- ③考核形式: 现场实操
- ④原料准备

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	白玉蜗牛		颗	5 颗/人	
2	鲜百里香		克	15 克/人	
3	欧芹		个	15 克/人	
4	鸡蛋		只	1 只/人	
5	洋葱		克	50 克/人	
6	黄油		克	100 克/人	
7	大蒜		克	15 克/人	
8	白兰地		ml	10ml/人	
9	盐		克	适量	
10	白胡椒		克	适量	
11	土豆粉		克	50 克/人	
12	牛奶		ml	100ml	
13	黑胡椒		克	适量	

⑤设备设施准备: 考场提供

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	案台		每 2 人 1 张	
2	烤炉		每 4 人 1 台	
3	燃气炉灶		每 2 人 1 个	
4	油炸灶		每 2 人 1 个	
5	扒炉		每 4 人 1 台	
6	煎炉		每 4 人 1 台	
7	料理机		1 台	
8	立式万能机		每 4 人 1 台	
9	冰箱	有冷冻、冷藏功能	每 4 人 1 台	

⑥：工具：考场提供

序号	工具名称	规格	数量	备注
1	厨刀		每人 1 把	
2	砍刀		每人 1 把	
3	拍刀		每人 1 把	
4	肉锤		每人 1 套	
5	煎盘		每人 1 个	
6	平底锅		每 4 人 1 个	
7	打蛋器		每人 1 把	
8	肉叉		按需要	

试题 3: 抽签品种

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备：根据抽考的品种配份
- ⑤原料准备、设备设施准备：考场提供常用原料、工具、加温设备。

试题 4 : 自选品种

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备、设备设施准备：考场提供常用原料、工具、加温设备。
- ⑤自选品种菜名应加英语译注。

广东省职业技能等级认定试卷

西式烹调师技能等级认定四级技能考核试卷

准备通知单（考场）05

试题 1: 实操现场考生素质

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：120 min
- ③考核形式：实操现场评判
- ④设备设施准备：此题无准备通知单

试题 2 : 铁板春鸡扒

- ①此题分值：100 分
- ②考核时间：40 min
- ③考核形式：现场实操
- ④原料准备

序号	名称	规格	单位	数量	备注
1	春鸡		只	1 只/人	
2	鲜百里香		克	5 克/人	
3	柠檬		个	0.5 个/人	
4	干葱头		克	30 克/人	
5	遁卜		克	30 克/人	
6	西芹		克	30 克/人	
7	烧汁		克	100 克/人	
8	橄榄油		ml	50ml/人	
9	盐		克	适量	
10	黑胡椒		克	适量	
11	红葡萄酒		ml	10ml/人	

- ⑤设备设施准备：考场提供

序号	设备名称	规格	数量	备注
1	案台		每 2 人 1 张	
2	烤炉		每 4 人 1 台	
3	燃气炉灶		每 2 人 1 个	
4	油炸灶		每 2 人 1 个	
5	扒炉		每 4 人 1 台	
6	煎炉		每 4 人 1 台	
7	料理机		1 台	
8	立式万能机		每 4 人 1 台	

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/055240213221011110>