

附件 2

深圳市第十三届职工技术创新运动会暨 2023 年深圳技能大赛—“粤菜师傅” 中式面点师职业技能竞赛 技术文件

深圳市第十三届职工技术创新运动会暨
2023 年深圳技能大赛—“粤菜师傅”
中式面点师职业技能竞赛执委会
2023 年 9 月

一、技术描述

（一）项目概要

中式面点是用各种粮食(米、麦、豆、杂粮), 肉类、蛋、乳、蔬菜、果品、鱼虾等为原料, 并配以多种调料与辅料, 将其调制成面坯及馅, 经成形、熟制而成的具有一定营养价值且色、香、味、形、质俱佳的传统中华美食。比赛中对选手的技能要求主要包括: 水调面品种制作、膨松面品种制作、层酥面品种制作、米制品制作、其他面坯品种制作、馅心制作、面点装饰。

（二）理论知识与实操能力

理论知识相关要求		权重比例 (%)
—职业道德 —职业守则		5
基础知识	—饮食营养知识 —食品安全知识 —餐饮业成本核算知识 —安全生产知识 —相关法律、法规知识	95
	—制馅原料的性质和特点 —制馅原料的初加工及熟制处理方法 —泥蓉馅、鲜果花卉馅、糖油蛋(糠)馅等熟甜馅制作工艺	
	—熟素馅、熟荤馅、生熟馅等熟咸馅制作工艺 —盖浇、汤料、凉拌蘸汁类等卤臊浇头制作工艺	
	—面粉的工艺性能 —面筋的特性 —调制水调面坯(冷、温、热)的技术要求 —能制作具有良好筋力的水调面生坯 —抻的成型方法 —削的成型方法	

	—拨的成型方法 —搓的成型方法 —摊的成型方法 —火候的概念与运用 —油温的分类 —热能运用的一般原则	
	—层酥面坯的分类 —层酥面坯的构成及比例关系 —层酥面坯分层起酥的原理 —方法及技术要求 —水油皮明酥的种类与特点 —水油皮大包酥的开酥方法 —水油皮小包酥的开酥方法 —水油皮叠酥的开酥方法 —擘酥的成型方法 —直酥的成型方法 —圆酥的成型方法 —明酥类制品烤制技术关键 —明酥类制品炸制技术关键 —明酥类制品烙制技术关键	
	—能调制黏质糕粉团 —能调制松质糕粉团 —能制作黏质糕粉团生坯 —能制作松质糕粉团生坯 —能熟制黏质糕类制品 —能熟制松质糕类制品	
	—薯类的种类、特性及薯类面坯调制方法 —澄粉的特性及澄粉类面坯调制方法 —油脂、糖、蛋的特性及混酥类面坯调制方法 —糖浆熬制工艺方法及浆皮类面坯调制方法	

	—豆类原料的种类、特性及豆类面坯调制方法 —鱼虾类原料的种类、特性及鱼虾蓉面坯调制方法 —羹汤、胶冻原料的特性 —薯类生坯成型方法 —澄粉类生坯成型方法 —混酥类生坯成型方法 —浆皮类生坯成型方法 —豆类生坯成型方法 —鱼虾蓉生坯成型方法 —胶冻类生坯成型方法 —薯类制品制作技术要求 —澄粉类制品制作技术要求 —混酥类制品制作技术要求 —浆皮类制品制作技术要求 —豆类制品制作技术要求 —鱼虾蓉类制品制作技术要求 —羹汤类制品制作技术要求	
	—装盘的基本方法和操作要点 —构图的基本方法 —装盘配色的基本要求 —常用的装饰方法 —盘饰方法	
合计		100
实操能力相关要求		
实操能力	馅心制作 —能对熟馅原料进行初加工 —能对熟馅原料进行熟制处理 —能制作熟甜馅 —能制作熟咸馅 —能制作卤臊浇头	15

	水调面品种制作 —面粉的工艺性能 —面筋的特性 —调制水调面坯(冷、温、热)的技术要求 —能制作具有良好筋力的水调面生坯 —抻的成型方法 —削的成型方法 —拨的成型方法 —搓的成型方法 —摊的成型方法 —火候的概念与运用 —油温的分类 —热能运用的一般原则	10
	膨松面品种制作 —面坯膨松必须具备的条件 —生物膨松面坯调制的基本原理和影响因素 —面肥或酵母发酵面坯的技术要点 —物理膨松面坯的概念、特点和调制方法 —物理膨松面坯调制的基本原理和影响因素 —物理膨松面坯成型的影响因素 —有馅类生物膨松面生坯成型的影响因素 —物理膨松制品蒸制技术关键 —物理膨松制品烤制技术关键 —造型生物膨松制品熟制技术关键 —烤炉底火、面火的作用与调节方法	10

	层酥面品种制作 —层酥面坯的分类 —层酥面坯的构成及比例关系 —层酥面坯分层起酥的原理 —方法及技术要求 —水油皮明酥的种类与特点 —水油皮大包酥的开酥方法 —水油皮小包酥的开酥方法 —水油皮叠酥的开酥方法 —擘酥的成型方法 —直酥的成型方法 —圆酥的成型方法 —明酥类制品烤制技术关键 —明酥类制品炸制技术关键 —明酥类制品烙制技术关键	25
	米制品制作 —能调制黏质糕粉团 —能调制松质糕粉团 —能制作黏质糕粉团生坯 —能制作松质糕粉团生坯 —能熟制黏质糕类制品 —能熟制松质糕类制品	10
	其他面坯品种制作 —能调制薯类面坯 —能调制澄粉类面坯 —能调制混酥类面坯 —能调制浆皮类面坯 —能调制豆类面坯 —能调制鱼虾蓉面坯 —能调制羹汤、胶冻	20

	—能制作薯类生坯 —能制作澄粉类生坯 —能制作混酥类生坯 —能制作浆皮类生坯 —能制作豆类生坯 —能制作鱼虾蓉生坯 —能制作胶冻制品 —能熟制薯类制品 —能熟制澄粉类制品 —能熟制混酥类制品 —能熟制浆皮类制品 —能熟制豆类制品 —能熟制鱼虾蓉类制品 —能熟制羹汤类制品	
	面点装饰 —能搭配装盘图形 —能搭配装盘色彩 —能用沾、撒、搓等方法做盘装饰 —能用挤、捏等方法做盘装饰	10
合计		100

二、竞赛内容

（一）初赛

执委会组织专家参照竞赛标准编制 800 道理论题库，报名开始后对外公布，选手可自行下载学习。赛前执委会从题库中随机抽取 60 道和现场编制 25 道组成 85 道正式赛题，题型分为单选题、多选题、判断题，满分为 100 分，60 分为合格，以计算机上机考核方式进行。

题库公布网址: <http://www.szzx.org.cn/channels/126.html>。

（二）决赛

执委会组织专家参照竞赛标准并结合实际命题，以现场实际操作的方式，完成3道作品的实际操作。具体内容如下：

作品一：广式大油条

参赛选手模拟预制生产方式研发烹制具有广东地方风味的热食预制广式大油条。

任务说明：

—参赛选手须用场外调制好的面团800g-1000g，现场炸制广式大油条。

—参赛选手自备盛装的主餐盘和尝试盘。

—作品共制作2条，其中1条（原条）用主餐盘盛装供展示交流，另1条（分4段）用尝试碟盛装供裁判品鉴判分。

—作品点缀用的装饰物可以在场外加工，但必须符合食品卫生要求，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在场内摆放装盘。

—严禁使用国家明令禁止的动、植物原料，严格按国家规定范围内控制使用食品添加剂，禁止使用硫酸铝钾、硫酸铝铵、人造色素等，违例者不予评分。

—每件作品的规格要求是：油条成品250g，正负不超5g。制作时不得使用模具印制。

—作品长度30cm，宽度10cm，大小均匀，规格一致，摆盘整洁，装饰物不过度渲染，便于传送。

—

作品色泽金黄，鲜明，起发好，内呈丝瓜瓢状，表面有豆角泡，外脆内软，味道甘香。

一面点制作工艺水平高，食材运用、烹饪技法、调味技术、装盘技巧等方面有创意，符合餐饮规范要求。

一作品应具有广式面点技艺特色，体现地方风味特点，须在《作品说明表》（见附表）上作清晰说明，否则将酌情扣分。

作品二：像形鸽子

参赛选手自备原材料，现场制作指定面点—像形鸽子。

任务说明：

一参赛选手必须运用自备的糯米粉 350g、澄面粉 150g 制作面皮，自备的鸽子肉总重不超 200g，猪枚肉 100g、湿发香菇 20g、韭黄 15g 制作馅料（幼粒熟馅），采用炸的加温方法制作糯米粉面团的像形鸽子的广式面点，鸽子形态自定，馅料初加工可以在场外处理，但材料切配、调味、馅心熟制必须在场内进行。

一参赛选手自备盛装的主餐盘和尝试盘。

一作品共制作 12 件，其中 8 件用主餐盘盛装供展示交流，4 件用尝试碟盛装供裁判品鉴判分。

一作品点缀用的装饰物可以在场外加工，但必须符合食品卫生要求，经现场裁判检查后方能携带进场。所有装饰物必须在场内摆放装盘。

—

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/208072107077006061>