

# 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>