**第一届山东省职业技能大赛青岛市选拔赛**

**烹饪西餐（世赛）项目试题**

第一届山东省职业技能大赛青岛市选拔赛竞赛工作办公室

2023年4月

比赛分为5个模块，分别是：模块A作业书、模块B竞赛过程、模块C鸡肉清汤配鸡肉丸、模块D海鲜头盘、模块E里脊主菜、模块F苹果派

**模块A：作业书**

比赛任务及要求

1.所有选手在工器具与原料检录时提交；

2.选手需准备4本作业书；

3.作业书中必须包含以下内容：

选手自我介绍、竞赛菜肴的设计描述、自备工器具和原材料清单。

**模块B：竞赛过程**

1.竞赛时间5H（贯穿整个竞赛过程）

2.竞赛任务及要求

在整个竞赛过程中必须保证工位的整洁；

按照要求使用原材料；

参赛选手必须使用现场提供的规定原材料。其中模块C、模块E、模块F的菜品必须使用竞赛现场提供的原料，模块D的菜品自带主料、辅料、特殊调味品，特殊调味品不能打开包装，不包含成品、半成品酱汁类调味品。所有自带原料需要提前填写物品申报单，比赛检录时统一查验。

安全操作设备，使用工器具，不得有违规操作的行为；

遵守赛场规定及秩序；

合理规划制作流程。

**模块C：鸡肉清汤配鸡肉丸**

1.竞赛时间5H（鸡肉清汤配鸡肉丸的制作必须在5小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求

现场制作鸡肉清汤,每份汤应有鸡丸3只，鸡丸呈橄榄形，整齐均匀，口感嫩滑细腻。菜品清澈透亮、淡琥珀色，成品一律使用现场提供的直径为10cm的汤碗盛装（8成满）。作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝评分。

**模块D：海鲜头盘**

1.竞赛时间5H（海鲜头盘的制作必须在5小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求

用对虾（每斤8-10头）和其它海鲜原料组合制作一道开胃头盘，要求菜肴含有至少两种以上海鲜原料,少司须现场制作，蔬菜和淀粉类食物需烹饪熟制；主配料比例恰当，每份菜肴可食物体重量在150～180克之间；营养搭配均衡，有创意。成品一律使用现场提供的直径为35厘米的平盘盛装。作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝评分。

**模块E：牛里脊主菜**

1.竞赛时间5H（牛里脊主菜的制作必须在5小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求：

利用牛里脊制作主菜，要求每份菜肴可食用物体重量200-240克，配菜中至少两种蔬菜类配菜（其中一种要求是淀粉类食材），最少一种调味汁。成品一律使用现场提供的直径为35厘米的平盘盛装。作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝评分。

**模块F：苹果派**

1.竞赛时间5H（苹果派 的制作必须在5小时竞赛时间内）

2.竞赛任务及要求：

苹果派须含有一种装饰物，每份可食用物体总量不得低于80克。成品一律使用现场提供的直径为35厘米的平盘盛装。作品应满足1人量，统一样式制作二份，一份展示，一份供评委品尝。