成都银杏酒店管理学院2021年单招考试

中职类考生技能综合测试大纲

——烹调工艺与营养专业

1. 测试名称

现代烹调基本技能测试

1. 测试要求
2. 重点掌握现代烹调基本技能。
3. 熟练掌握和运用常用烹调方法，使用一般性烹调工具和设备，制作简单烹饪产品。
4. 测试形式为现场操作技能测试，测试菜品由学校确定。
5. 测试要求携带自带记录用笔。
6. 测试内容

技能综合测试总分200分，主要测试内容：自我介绍+专业学习情况+技能测试，具体如下：

1. 自我介绍+专业学习情况测试内容

|  |  |
| --- | --- |
| **测试环节** | **测试内容** |
| 自我介绍 | 考生进行自我介绍，语言组织流畅有序，普通话表达口齿清晰。 |
| 专业学习情况 | 考生对中职学习期间的专业学习内容及个人学习情况进行介绍。 |

1. 技能测试内容

|  |  |
| --- | --- |
| **测试项目** | **测试要求** |
| 川菜常见代表味型 | 考生列举川菜常见代表味型2种，并分别介绍味型特点。 |
| 简单菜品制作 | 考生在规定时间内完成一道简单的川式凉菜制作。 |

四、参考书目

1、《川菜烹调技术---上下册》作者：马素繁，四川教育出版社，2010，第1版

2、《风味面点制作》作者：沈静，重庆大学出版社，2016，第1版

3、《烹饪原料知识》作者：孙一慰，高等教育出版社，2013，第1版