

西式烹饪基本功赛题

夏都土豆 (chateau potato) (基本功 时间 10 分钟)

1. 原料:

带皮土豆4只 (140~160 克/只)

2. 定位:

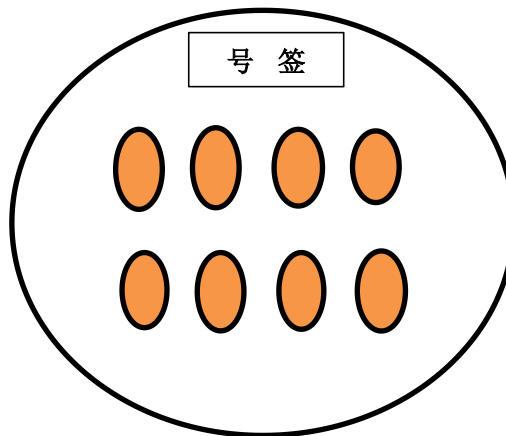
西式菜肴配菜

3. 要求:

(1) 每位选手在规定时间内, 运用旋削刀法, 加工出8只夏都土豆; 成品标准: 呈橄榄形, 整齐均匀、饱满; 长度为5厘米, 最粗部位直径为 2.5 厘米, 顶端直径1厘米, 为有7个光滑弧面。竞赛时间为10分钟;

(2) 所有材料现场提供, 选手不得自备;

(3) 使用现场提供的平盘盛装送评, 呈横向“44”排列, 如图:



4. 评分标准:

参见《赛项规程》