

2024年“中银杯”四川省职业院校技能大赛（高职烹饪赛项）规定基本功技术要求

一、赛题

1、赛题1

鸡腿去骨

主料：手枪腿（250-350克）；

刀具：斩切刀一把

宫保鸡丁

主料：带骨鸡腿（250-350克）；

辅料：酥花生仁。

2、赛题2

滚料平刀去皮

主料：青笋头一节（长8-10cm，重100-150克）；

刀具：斩切刀一把。

鲜熘鸡丝

主料：鸡胸肉（250-300克）；

辅料：丝瓜、西红柿、冬笋

3、赛题3

银针丝

主料：象牙白萝卜（原料已修整成长方体，重400-500克）；

刀具：斩切刀一把、克称一台。

鱼香肉丝

主料：里脊肉（200-400 克），

辅料：青笋、水发木耳

4、赛题4

菊花鸡胗

主料：鸡胗 1 个（80-100 克）；

辅料：斩切刀一把

麻婆豆腐

主料：老豆腐（400-500 克）；

辅料：牛肉碎

二、其他公共调味品

精盐、味精、白糖、料酒、酱油、红醋、淀粉、白醋、烹调用油、白胡椒粉、干辣椒、干红花椒粒、花椒面、老姜、大蒜、大葱、蒜苗、小葱、豆瓣酱、豆豉、鸡蛋。

三、技术要求

1. 鸡腿去骨：要求在 30 秒内，将鸡腿硬骨组织去处干净，可保留关节处软骨组织，不破皮、砧板上无碎肉残渣，硬骨上无肌肉组织，干净利落。

2. 滚料平刀去皮：要求在 30 秒内，运用滚料平刀法，去掉后的皮完整不分离，可继续卷曲，原料利用率较高。

3. 银针丝：要求在 2 分钟内，银针丝成品重量需达到 50g，若未达到 50g，继续操作，直到重量达到 50g 为止，超出的时间，按照超时处理，具体扣分详见赛项规程，剩余原料不做浪费扣分项，经过刀工处理的残片、残丝计入浪费扣分项。

4. 菊花鸡胗：要求在 2 分钟内，将 1 个鸡胗切成 2 个菊花鸡胗，花瓣要求 0.2cm*0.2cm 见方，深度适中，舒展自然。

5. 规定中式菜肴烹饪工艺规范参见《菜肴制作技术标准化教程》. 川菜篇/潘涛主编. -西南交通大学出版社, 2011. 8, ISBN 978-7-5643-1187-2。

6. 评分标准参见《赛项规程》。