

# 西式烹饪基本功赛题

法式薄饼（pan cake）（基本功 时间10分钟）

## 1. 原料：

鸡蛋、面粉、牛奶、糖、泡打粉、色拉油、黄油等

## 2. 定位：

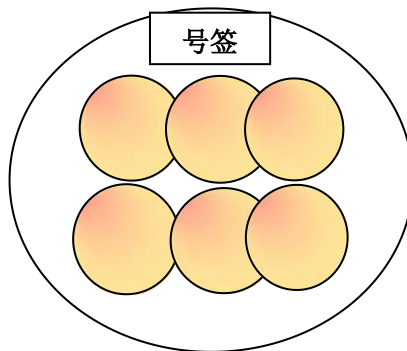
西式面点基本技能、技法；西式早餐

## 3. 要求：

(1) 每位选手在规定的时间内制作完成6只完全一致的法式薄饼，成品标准：口感松软，上色均匀，表面浅焦糖色，圆形，直径为7厘米。竞赛时间为10分钟。

(2) 所有材料现场提供，选手不得自备。

(3) 成品使用现场提供的平盘盛装，呈“33”字型排列方式摆放，如图：



## 4. 评分标准：

参见《赛项规程》