

# 浙江省职业技能教学研究所文件

浙职技教〔2020〕19号

## 浙江省职业技能教学研究所关于举办全省技工院校烹饪专业青年教师基本功比赛的通知

各市人力资源和社会保障局，各有关技工院校：

根据2020年省技工院校烹饪专业中心教研组重点教研活动计划安排，经研究，定于11月5-7日在金华商业技工学校组织开展全省技工院校烹饪专业青年教师基本功比赛教研活动。现将有关事项通知如下：

### 一、比赛目的

大力实施新时代浙江工匠培育工程，提升全省技工院校烹饪专业青年教师的专业教学能力与实践操作水平。

### 二、参赛对象

全省技工院校烹饪专业教师（在编或在册），年龄在35周岁以下（1985年9月1日以后出生）。

### 三、比赛方式

1. 本次比赛为教师个人基本功实际操作，采用现场操作的方式进行。

2. 选手在 60 分钟完成两道规定热菜和两道规定围碟制作，时间通用。

3. 比赛总分 100 分，规定热菜和规定围碟各占 50%。

### 四、比赛内容与要求

#### (一) 规定热菜 (2 道)

##### 热菜 1: 清炒鸡丝

1. 选手一律使用现场提供原料，现场加工处理，原料利用充分，不浪费；

2. 刀工处理符合菜品制作要求，操作熟练；

3. 鸡丝细长均匀，上浆光洁饱满，芡汁明亮，口味咸鲜适中；

4. 菜肴符合卫生食用要求，不焦不生。

##### 热菜 2: 脆皮土豆

1. 选手一律使用现场提供原料，现场加工处理，原料利用充分，不浪费；

2. 土豆要求改刀成 1cm 见方，长 6cm 的条，每份不少于 10 条；

3. 脆皮糊涨发饱满均匀，光洁透明，大小一致；

4. 菜肴符合卫生、口味和使用要求，不焦不生。

#### (二) 规定围碟 (2 道)

##### 围碟 1: 梳子青瓜 (围)

1. 选手一律使用现场提供大青瓜一根, 现场加工处理, 原料利用充分, 不浪费;

2. 高度不低于 7 厘米, 层次分明, 外形饱满;

3. 刀工处理熟练, 刀纹清晰, 刀距均匀, 深度一致。

### 围碟 2: 香干丝 (堆)

1. 选手一律使用现场提供原料, 现场加工处理, 原料利用充分, 不浪费;

2. 刀工处理熟练, 丝形粗细均匀, 不断不碎;

3. 香干丝堆成馒头形。

### (三) 场地材料清单

项目	清炒鸡丝	脆皮土豆	梳子青瓜 (围)	香干丝 (堆)
原料提供	鸡脯肉 350 克、 葱 10 克	土豆 1 个 (约)	大青瓜 1 根	厚香干 3 块
调料提供	盐、味精、料酒、 风车生粉、色拉油	风车生粉、美 玫面粉、玉米 淀粉、鸡蛋、 泡打粉、色拉 油	盐	无
现场容器	9 寸圆盘一个	9 寸圆盘一个	6 寸圆盘一个	6 寸圆盘一个

### (四) 场地设备清单

序号	设备	型号规格	数量	备注
1	中式烹调炉	1 眼	1 台	每人
2	切配台		1 张	每人
3	菜墩		1 个	每人
4	中餐炒锅、马勺、 漏勺、油缸		1 组	每人

## 五、奖项设置

本次比赛按参赛人数，设一等奖（10%）、二等奖（20%）、三等奖（30%）。

## 六、其他事项

1. 报名：请各参赛选手使用学校账号登录“浙江省职业能力一体化平台”，在“教研活动管理”-“竞赛活动管理”模块选择“2020年全省技工院校烹饪专业青年教师比赛报名”，双击该项目名称，弹出报名窗口后进行填报，然后点击“保存”，最后点击“申报”。报名截止时间为2020年10月12日。

2. 比赛不收取参赛费；所有参赛选手交通住宿费等自理。

联系人及电话：王丽慧，18969128331。

赛事联系人及电话：严祥和，13003750377；王晟兆，15957918087。

浙江省职业技能教学研究所

2020年9月23日

---

浙江省职业技能教学研究所

2020年9月23日印发

---