



北京市劲松职业高中

中餐《冷菜》课程  
课堂实训评价手册

学生姓名：\_\_\_\_\_

专    业：\_\_\_\_\_

班    级：\_\_\_\_\_

指导教师：\_\_\_\_\_

## **《课堂实训评价手册》使用说明**

### **一、实训目的**

巩固所学专业知识，了解岗位工作过程，掌握专业核心技能，熟悉厨房设施设备、工具管理的规范要求，树立卫生、安全意识，培养学生沟通、协作等职业素养，为学生可持续发展奠定基础。

### **二、实训评价流程**

1. 任课教师提前布置工作任务，学生资讯，并进行分组，明确分工。
2. 学生在教师引导下分组讨论工作任务，填写任务计划书。
3. 组长汇报任务实施方案，经教师批准后实施。
4. 学生实施任务，教师对实施过程进行监督和指导。
5. 任务完成后，学生进行自查、自评，教师组织学生开展互评。
6. 学生填写评价表并撰写学习反思，教师给出综合评价。

### **三、实训成绩评定及使用**

1. 评价分为工作过程评价和成果评价，评价标准根据不同的实训项目而制定。
2. 实训教学评价分为学生自评、小组互评、教师评价，体现的是学生的学习工程和学习效果。
3. 实训成绩采取百分制，与学生技能竞赛成绩、技能取证成绩及文化课成绩共同构成学生学业综合评价成绩。

### **四、实训评价手册填写要求**

1. 按要求填写，及时提交。
2. 书写工整，字迹清晰，不空项。

## 目 录

### 第一单元：盘头装饰制作

任务一：盘头“小兰花”的制作·····	1
任务二：盘头“圆瓣西番莲”的制作·····	5
任务三：盘头“尖瓣西番莲”的制作·····	9
任务四：盘头“野菊花”的制作·····	13
任务五：盘头“陶然菊花”的制作·····	17
任务六：盘头“月季花”的制作·····	21
任务七：盘头“牡丹花”的制作·····	25
任务八：盘头“抖手牡丹花”的制作·····	29
任务九：盘头“玫瑰花”的制作·····	33
任务十：盘头“菊花”的制作·····	37
任务十一：盘头“瓜盅”的制作·····	41
任务十二：盘头“翠鸟”的制作·····	45
任务十三：盘头“神仙鱼”的制作·····	49
任务十四：盘头“虾”的制作·····	53
任务十五：盘头“宝塔”的制作·····	57
任务十六：盘头“龙舟”的制作·····	61

### 第二单元：冷菜制作

任务一：丰收拌菜的制作·····	65
任务二：怪味鸡的制作·····	69
任务三：开洋炆芹菜的制作·····	73
任务四：土豆丝的制作·····	77
任务五：美极浸萝卜的制作·····	81
任务六：盐水虾的制作·····	85
任务七：卤水肘子及酱鸭翅的制作·····	89

任务八：糖醋小排的制作·····	93
任务九：朝鲜泡菜的制作·····	97
任务十：糟香鹌鹑蛋的制作·····	101
任务十一：樟茶鸭子的制作·····	105
任务十二：苏式五香鱼的制作·····	109
任务十三：紫菜墨鱼卷的制作·····	113
任务十四：酒烤猪肝的制作·····	117
任务十五：琥珀桃仁的制作·····	121
任务十六：老北京豆酱的制作·····	125

### 第三单元：工艺冷盘制作

任务一：什锦拼盘的制作·····	129
任务二：秋蟹映月的制作·····	133
任务三：海南风光的制作·····	137
任务四：松峦叠翠的制作·····	141
任务五：花开富贵的制作·····	145
任务六：锦鸡报春的制作·····	149
任务七：蝶恋花的制作·····	153
任务八：雄鹰展翅的制作·····	157
任务九：雄鸡报晓的制作·····	161
任务十：丹凤戏牡丹的制作·····	165
任务十一：商务水果拼盘的制作·····	169
任务十二：生日水果拼盘的制作·····	173

### 第四单元 综合实训

综合实训(一)：家宴冷菜的制作·····	177
综合实训(二)：教师节冷餐会的制作·····	181

## 第一单元 任务一 盘头“小兰花”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用黄瓜、胡萝卜等原料，通过直刀刻、直刀推切及直刀拉切等技法，完成“小兰花”的雕刻与盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、炒菜、冷菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料黄瓜、胡萝卜的选料及颜色的搭配。
2. 会用直刀刻技法雕刻“小兰花”，直刀刻的要求：其运刀线路为直线。
3. 巩固直刀推切及直刀拉切技法，完成盘饰。
4. 通过完成小兰花盘饰制作任务，培养学生的构图能力

### 三、《盘头“小兰花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务 标准 (成品)	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准 实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽红绿相间，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度为 80°，深度为 0.5cm	20		
小兰花的 成品标准	形态逼真、四个花瓣薄厚均匀，角 度对称，符合小兰花自然美的要求	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与 成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装 器皿洁净卫生，操作过程严格按照 “五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务二 盘头“圆瓣西番莲”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用南瓜、车厘子、卫青萝卜等原料，通过旋刀刻、戳刀刻完成圆瓣西番莲的雕刻，再应用雕刻成品与其它配料进行盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、焦熘菜、冷菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料卫青萝卜、车厘子的选料及颜色的搭配。
2. 会用直戳刀法雕刻“西番莲”，直戳刀法的握刀要求：持笔手法。
3. 巩固直刀切技法，完成盘饰。
4. 通过完成西番莲盘饰制作任务，培养学生的颜色搭配能力及构图能力。

### 三、《盘头“圆瓣西番莲”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、花瓣以花心为圆心 向四周逐渐放大，每个花瓣呈椭圆形，符合西番莲自然美的要求	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与 成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装 器皿洁净卫生，操作过程严格按照 “五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

### 任务三 盘头“尖瓣西番莲”的制作

#### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用心里美、胡萝卜、青萝卜等原料，通过直刀旋、戳刀刻法完成尖瓣西番莲的雕刻，再应用雕刻成品与其它配料进行盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、浇汁菜等。

#### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料卫青萝卜、胡萝卜的选料及颜色的搭配。
2. 会用直戳刀法雕刻“尖瓣西番莲”，花般大小层次的要求：由小变大。
3. 巩固直刀切技法，完成盘饰。
4. 通过完成尖瓣西番莲盘饰制作任务，培养学生的颜色搭配能力。

#### 三、《盘头“尖瓣西番莲”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	戳刻手法熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、花瓣以花心为圆心向四周逐渐放大，每个花瓣呈三角形，符合尖瓣西番莲自然美的要求，花瓣从花心开始由小变大	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---



## 任务四 盘头“野菊花”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用心里美、胡萝卜、青萝卜、黄瓜皮等原料，通过直刀旋、直刀戳刻法完成野菊花的雕刻，再应用雕刻成品与其它配料进行盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、烧菜、冷菜、象形菜、焦熘菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料胡萝卜、卫青、黄瓜等鉴别选料及颜色的搭配。
2. 会用直刀戳技法雕刻“野菊花”，直刀戳的要求：右大拇指和食指捏住刀身中部，刀身压在中指上作为依托，根据雕品要求将刀平推或斜推。
3. 巩固直刀戳技法，完成盘饰。
4. 通过完成野菊花盘饰制作任务，培养学生的双手配合能力。

### 三、《盘头“野菊花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、花瓣以花心为圆心向四周逐渐放大，花瓣呈放射状，且花瓣顺直，花瓣呈针状，符合野菊花自然美的要求	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

## 任务五 盘头“陶然菊花”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用心里美、南瓜、松枝等原料，通过戳刀旋刻及旋刻完成陶然菊花的雕刻，再利用堆、扎的方法完成盘饰，此盘饰可用于装饰爆菜、浇汁菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料青萝卜、松枝的选料及颜色的搭配。
2. 会用旋刀戳技法雕刻“陶然菊花”，旋刀戳的要求：大拇指和左手大拇指滚动原料，随着右手大拇指的方向旋转雕刻。
3. 巩固旋刀戳技法，完成盘饰。
4. 通过完成陶然菊花盘饰制作任务，培养学生的双手配合能力。

### 三、《盘头“陶然菊花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、花瓣呈螺旋放射状，戳刻手法细腻传神，去料均匀，层次鲜明，色彩搭配合理。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



任务六 盘头“月季花”的制作

一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用南瓜、青萝卜、樱桃萝卜等原料，通过旋刀刻完成雕刻，再利用堆、扎的方法完成盘饰，此盘饰可用于装饰爆菜、焦馏菜等。

二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料卫青萝卜、南瓜的选料及颜色的搭配。
- 2. 会用直戳刀法技法雕刻“月季”，旋刀刻的要求：
- 3. 巩固旋刀刻技法，完成盘饰。
- 4. 通过完成月季花盘饰制作任务，培养学生的颜色搭配能力。

三、《盘头“月季花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、月季花瓣 1-2 层每层 5 个花瓣，且呈椭圆形。通常两层直瓣，四层旋瓣，符合月季花自然美的要求。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

# 任务七 盘头“牡丹花”的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用卫青萝卜、心里美等原料，通过旋刀刻、直刀刻完成雕刻，再利用插、摆的方法完成盘饰，此盘饰可用于装饰爆菜、冷菜、象形菜等。

## 二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料卫青萝卜、芋头的选料及颜色的搭配。
- 2. 会用直刀刻技法雕刻“牡丹”，直刀刻的要求：其运刀线路为直线
- 3. 巩固直刀刻技法，完成盘饰。
- 4. 通过完成牡丹花盘饰制作任务，培养学生的双手配合能力。

## 三、《盘头“牡丹花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当，开瓣角度以每一层变换 30 度° 角	20		
成品标准	形态逼真、花瓣呈锯齿波浪状，花瓣前 1-2 层，每层 5 瓣，通常两层直瓣，四层旋瓣，符合牡丹花自然美的要求，花瓣呈锯齿状分布。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---



任务八 盘头“抖手牡丹花”的制作

一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用芋头、黄瓜、胡萝卜等原料，通过旋刀刻、直刀切等技法，完成“抖手牡丹花”的雕刻与盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、炒菜、爆菜等无油、无汁的菜。

二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料芋头、黄瓜、胡萝卜的选料及颜色搭配。
- 2. 会用旋刀刻技法雕刻“抖手牡丹花”，旋刀刻的要求：其运刀线路为弧线，旋出的面也是带圆弧形的面，方法如同削苹果皮。
- 3. 巩固直刀切技法及戳刀刻技法，完成盘饰。
- 4. 通过完成牡丹花盘饰制作任务，培养学生的审美能力。

三、《盘头“抖手牡丹花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、花瓣呈锯齿波浪状，花瓣前 1-2 层每层 5 瓣，花瓣螺旋至花心，符合牡丹花花瓣呈锯齿状，自然美的要求	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

## 任务九 盘头“玫瑰花”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用红菜头、芋头、卫青萝卜、胡萝卜等原料，通过旋刀刻、弧形刻等完成雕刻，再利用堆、扎的方法完成盘饰，此盘饰可用于装饰爆菜、浇汁菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料胡萝卜、卫青萝卜的选料及颜色的搭配。
2. 会用旋刀刻、翻刀戳技法雕刻“玫瑰花”，翻刀戳的要求：大拇指和左手大拇指滚动原料，随着右手大拇指的方向旋转雕刻。
3. 巩固直刀戳技法，完成盘饰。

### 三、《盘头“玫瑰花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度约为 80° 与深 1~2 厘米	20		
成品标准	形态逼真、花瓣通常第一层 2-3 瓣，花瓣边缘呈外翻状，花心包 裹。旋刀刻手法细腻，符合玫瑰花 自然美的要求，花瓣边缘呈外翻。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与 成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装 器皿洁净卫生，操作过程严格按照 “五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---



## 任务十 盘头“荷花”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用心里美、芋头、卫青萝卜等原料，通过弧形刻完成雕刻，再利用堆、排的方法完成盘饰，此盘饰可用于装饰爆菜、象形菜、冷菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料卫青萝卜、芋头、黑醋汁的选料及颜色的搭配。
2. 会用直刀刻技法雕刻“荷花”，弧形刻的要求：持刀手的大拇指应抵住原料，使运刀稳，呈弧线形
3. 巩固直刀削技法，完成盘饰。
4. 通过完成荷花盘饰制作任务，培养学生的颜色搭配能力。

### 三、《盘头“荷花”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、每层 5 瓣花瓣，多数为 3-4 层，花瓣为桃形勺状，莲蓬成鼓形。旋刀刻手法细腻传神，去料均匀，层次鲜明，花姿端庄，花色清丽，出尘离染，清洁无暇。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

## 任务十一 冷菜展台装饰品“瓜盅”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用无籽黑美人西瓜原料，通过戳、切、刻、画、镂刻等刀法完成冷菜装饰品瓜盅的雕刻。此盘饰可用于自助餐水果装饰等。

### 二、学习目标

1. 掌握雕刻原料无籽黑美人西瓜的选料及颜色的搭配。
2. 会用戳、切、刻、画、镂刻等综合技法完成瓜盅的雕刻，理解瓜盅构图的要求，理解阳纹雕的特点。
3. 巩固戳刀刻技法，完成艺术品。
4. 通过完成瓜盅盘饰制作任务，培养学生的颜色搭配能力。

### 三、《盘头“瓜盅”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当，牡丹花凸起明显	20		
成品标准	形态逼真、瓜盖、瓜体、瓜盅底座、回形纹，雕刻线条优美	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务十二 盘头“翠鸟”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用胡萝卜、卫青萝卜、红菜头、南瓜等原料，通过旋刀刻、直刀刻、弧形刻戳刀刻等混合刀法完成翠鸟的雕刻。利用拼装粘结的方法将一个站在枝头的翠鸟制成盘饰，此盘饰可用于装饰造型菜、高档浇汁菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料南瓜、卫青萝卜、红菜头的选料及颜色的搭配。
2. 会用旋刀刻、直刀戳等组合刻法雕刻“翠鸟”，并能运用零雕整装技法装饰盘饰。
3. 巩固直刀戳技法，完成盘饰。

### 三、《盘头“翠鸟”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准 实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、符合鸟类自然美的要求	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

## 任务十三 盘头“神仙鱼”的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用南瓜、芋头西瓜皮等原料，通过直刀刻、旋刀刻及戳刀刻等技法，完成“神仙鱼”的雕刻与盘饰。此盘饰可用于装饰炸菜、炒菜、白汁菜、扒菜等。

### 二、学习目标

1. 掌握盘饰原料南瓜、芋头、西瓜皮的选料及颜色的搭配。
2. 会用直刀刻技法雕刻“神仙鱼”，直刀刻的要求：其运刀线路为直线。
3. 巩固直刀推切及直刀拉切技法，完成盘饰。
4. 通过完成神仙鱼盘饰制作任务，培养学生的构图能力。

### 三、《盘头“神仙鱼”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真头与身体比例为二分之一，鳞片成椭圆形并以二加一的规律排列。体态菱形	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



# 任务十四 盘头“虾”的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用卫青萝卜、胡萝卜、白萝卜等原料，通过旋刀刻、戳刀刻、直刀刻等组合刀法完成虾的雕刻。并利用白萝卜、青萝卜、雕刻成珊瑚、水草，拼、插群虾畅游的盘饰。此盘饰用于海鲜类热菜的装饰品。

## 二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料胡萝卜、卫青萝卜、白萝卜的选料及颜色的搭配。
- 2. 会用旋刀戳，直刀刻等组合刀法雕刻“虾”，能够灵活运用零雕整装拼插盘饰。
- 3. 巩固直刀戳、旋刀刻技法，完成盘饰。

## 三、《盘头“虾”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真虾体呈弓形，头与身体的比例为 3:2，虾枪细尖并带有锯齿形花纹，虾前腿长与后腿，雕刻手法细腻传神	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

# 任务十五 盘头“宝塔”的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用芋头、卫青萝卜、胡萝卜等原料，通过直刀刻、旋刀刻、戳刀刻等组合刀法完成宝塔的雕刻。利用拼、摆、插的手法完成宝塔小景的盘饰。此盘饰可用于装饰爆菜、浇汁菜等。

## 二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料芋头、卫青萝卜、胡萝卜原料的选料及颜色的搭配。
- 2. 会用旋刀戳技法雕刻“宝塔”，直刀戳的要求：大拇指和左手大拇指滚动原料，随着右手大拇指的方向旋转雕刻。
- 3. 巩固直刀戳技法，完成盘饰。

## 三、《盘头“宝塔”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、塔基、塔身、塔刹比例协调，塔尖葫芦造型灵秀	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



# 任务十六 盘头“龙舟”的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房环境中，利用南瓜、西瓜等原料，通过各种直刀刻、戳刀刻、旋刀刻、划刀刻等方法 完成龙头与龙尾的雕刻，并与雕刻好的西瓜龙船进行组装，形成龙舟的造型。此盘饰可用于装饰甜菜、甜品、并盛装各种水果块或球

## 二、学习目标

- 1. 掌握盘饰原料芋头、西瓜原料的选料及颜色的搭配。
- 2. 灵活应用之前所学刀法完成此盘饰制作。
- 3. 能够合理运用各种雕刻手法完成龙舟的拼接。

## 三、《盘头“龙舟”的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、雕刻手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

#### 四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
雕刻手法	熟练准确，去料角度与深度恰当	20		
成品标准	形态逼真、能够把握住龙的整体结构比例，特别是龙头是凶猛刚毅的造型，与龙舟造型浑然一体，同时各部位衔接合理不留痕迹。	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

## 第二单元 任务一 丰收拌菜的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴菜单中制作一道丰收拌菜，利用紫甘蓝、苦菊、彩椒、荷兰黄瓜等脆嫩的质感特点，运用冷菜的凉拌技法，各种蔬菜搭配，颜色鲜艳，口味酸甜、质地爽脆，并运用堆的装盘手法完成造型。使其造型自然形态饱满、色彩搭配醒目体现各种蔬菜爽脆的风味特点。

### 二、学习目标

1. 初步掌握丰收拌菜的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握凉拌原料及成品加工、冷菜制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成丰收拌菜的装盘及操作关键。
4. 能掌握丰收拌菜的制作技巧。
5. 能根据丰收拌菜制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《丰收拌菜的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，浓淡适宜	20		
口味	口味酸甜咸鲜，并伴有浓郁的洋葱及黑胡椒的味道。	20		
质感	蔬菜质地爽滑脆嫩	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后



## 任务二 怪味鸡的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴制作一道怪味鸡，根据清远鸡、红油、麻酱、香菜等原料的特点，运用冷菜浸熟的拌制技法完成怪味鸡的制作，并利用斩、摆的手法完成菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握怪味鸡的造型设计、原料采购，原料及成品加工、怪味汁调制的工作过程。
2. 初步掌握怪味鸡原料及成品加工、冷菜制作中浸、斩的实践操作规范和方法。
3. 能完成怪味鸡的装盘及操作关键。
4. 能掌握怪味鸡的制作技巧。
5. 能根据怪味鸡制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《怪味鸡的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	呈棕红油亮	20		
口味	咸甜麻辣酸鲜兼备	20		
质感	酥软爽滑	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

### 任务三 开洋炆芹菜的制作

#### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴，制作一道开洋炆芹菜，根据开洋的咸鲜干香，芹菜的脆嫩质感特点，运用冷菜炆的技法完成菜肴开洋炆芹菜，并运用堆的装盘手法完成造型。使其造型自然形态饱满、色彩搭配醒目体现开洋炆芹菜的风味特点。

#### 二、学习目标

1. 初步掌握开洋炆芹菜的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握开洋炆芹菜原料及成品加工、冷菜制作中炆的实践操作规范和方法。
3. 能完成开洋炆芹菜的装盘及操作关键。
4. 能掌握开洋炆芹菜的炆制技巧。
5. 能根据开洋炆芹菜制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

#### 三、《开洋炆芹菜的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽碧绿，色彩鲜艳	20		
口味	口味清鲜脆爽，并伴有开洋的鲜味	20		
质感	蔬菜质地爽滑脆嫩	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务四 炸土豆丝的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴制作一道炸土豆丝，根据土豆、胡萝卜、菠菜、红椒、紫甘蓝、青笋等原料运用冷菜炸的技法完成炸土豆丝并进行调味的制作，并用堆的手法完成土豆丝菜肴装盘，最后将拌至好的丝团球点缀在土豆丝四周。

### 二、学习目标

1. 初步掌握炸土豆丝的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握炸土豆丝原料及成品加工、冷菜制作中炸的实践操作规范和方法。
3. 能完成炸土豆丝的装盘及操作关键。
4. 能掌握炸土豆丝的制作工艺关键。
5. 能根据炸土豆丝制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《炸土豆丝的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽碧绿，色彩鲜艳。	20		
口味	味道麻辣咸香	20		
质感	口感酥脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

## 任务五 美极浸萝卜的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的便宴制作一道美极浸萝卜，根据白萝卜、青红美人椒，香菜根等原料的脆嫩的特点，运用冷菜浸的技法完成美极浸萝卜并进行调味的制作，并用堆的手法完成美极浸萝卜菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握美极浸萝卜的造型设计、原料采购，原料及成品加工、浸萝卜汁的调制、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握美极浸萝卜的原料及成品加工、冷菜制作中浸泡的实践操作规范和方法。
3. 能完成美极浸萝卜的装盘及操作关键。
4. 能掌握美极浸萝卜的制作工艺流程。
5. 能根据美极浸萝卜制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《美极浸萝卜的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽酱红明亮，颜色亮丽。	20		
口味	味道香辣咸甜香	20		
质感	口感酥脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后



## 任务六 盐水虾的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的便宴制作一道盐水虾，根据基围虾肉甜清脆的质感特点，运用冷菜的盐水煮技法，颜色鲜红，口味咸鲜、质地清脆，并运用码的装盘手法完成造型，使其造型自然形态饱满、色彩搭配红绿相间、醒目自然体现成熟后的基围虾色泽及口味特点，是冷菜拼摆常用的原料。

### 二、学习目标

1. 初步掌握盐水虾的造型设计、原料采购，原料及盐水的调制、保管的工作过程。
2. 初步掌握原料及成品加工、冷菜制作盐水煮的实践操作规范和方法。
3. 能完成盐水虾的装盘及操作关键。
4. 能掌握盐水虾的制作工艺关键。
5. 能根据盐水虾制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《盐水虾的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽橘红，通体白红相间。	20		
口味	虾肉清脆口味咸鲜	20		
质感	清脆口味咸鲜	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

# 任务七 卤水肘子及酱鸭翅的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴制作一道卤水肘子和酱鸭翅，根据肘子、鸭翅等原料运用冷菜卤、酱的技法完成卤水肘子及酱鸭翅制作，并用堆、排的手法完成卤水肘子、酱鸭翅菜肴装盘。

## 二、学习目标

- 1. 初步掌握酱鸭翅、肘子的造型设计、原料采购，原料及酱卤水的调制、保管的工作过程。
- 2. 初步掌握酱鸭翅、肘子原料及成品加工、冷菜制作中卤、酱的实践操作规范。
- 3. 能完成酱鸭翅、肘子的装盘及操作关键。
- 4. 能掌握酱鸭翅、肘子的卤制与酱制的技巧。
- 5. 能根据酱鸭翅、肘子制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

## 三、《卤水肘子及酱鸭翅的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称	
工作情境		所需工具：			
		所需原料：			
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工	完成时间
	1	主管			
	2	监督			
	3	组员			
	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽枣红明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道咸香五香及酱香味浓郁。	20		
质感	口感软嫩	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---



## 任务八 糖醋小排的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的商务宴制作其中一道糖醋小排，根据猪小排骨头细小肉质细腻的特点运用冷菜炸、烧技法完成糖醋小排一份的制作，并用堆、排的手法完成糖醋小排菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握糖醋小排的造型设计、原料采购，原料及油炸卤浸的工作过程。
2. 初步掌握糖醋小排原料及成品加工、冷菜制作中炸烧的实践操作规范和方法。
3. 能完成糖醋小排的装盘及操作关键。
4. 能掌握糖醋小排的炸制与烧制的技巧，会调糖醋汁。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《糖醋小排的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽枣红明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道酸甜醇香	20		
质感	口感滑韧	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

## 任务九 朝鲜泡菜的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的朝鲜族家宴制作其中一道朝鲜泡菜，根据白菜、苹果、梨等原料爽、脆、香且易发酵的特点，运用堆摆的技法完成一道朝鲜泡菜制作，并用堆的手法完成朝鲜泡菜菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握朝鲜泡菜的造型设计、原料采购，原料及泡菜的泡制、保管的工作过程。
2. 初步掌握炸朝鲜泡菜原料及成品加工、冷菜制作中泡的实践操作规范和方法。
3. 能完成朝鲜泡菜的装盘及操作关键。
4. 能掌握朝鲜泡菜的泡菜泡制的技巧。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《朝鲜泡菜的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽枣红明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道香辣酸甜咸	20		
质感	口感爽脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后



# 任务十 糟香鹌鹑蛋的制作

## 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴制作其中一道糟香鹌鹑蛋，根据鹌鹑蛋等原料软嫩的性质，运用冷菜的糟卤技法完成糟卤鹌鹑蛋制作，并用堆的手法完成糟卤鹌鹑蛋菜肴装盘。

## 二、学习目标

- 1. 初步掌握糟卤鹌鹑蛋的造型设计、原料采购，原料及精卤汁的调制与保管的工作过程。
- 2. 初步掌握炸糟卤鹌鹑蛋原料及成品加工、冷菜制作中糟卤的实践操作规范和方法。
- 3. 能完成糟卤鹌鹑蛋的装盘及操作关键。
- 4. 能掌握糟卤鹌鹑蛋的制作工艺关键。
- 5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

## 三、《糟香鹌鹑蛋的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽栗色酱红，颜色亮丽	20		
口味	口味咸鲜回甜五香味及糟香味 浓郁适中	20		
质感	质地软糯，有韧性	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与 成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装 器皿洁净卫生，操作过程严格按照 “五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

## 任务十一 樟茶鸭子的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的国宴制作其中一道樟茶鸭子，根据麻鸭肉质细滑肥美、大米、茶叶清香，运用冷菜熏、蒸、炸的技法完成樟茶鸭子制作，并用排的手法完成樟茶鸭子菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握樟茶鸭子的造型设计、原料采购，原料及熏制的步骤。
2. 初步掌握樟茶鸭子菜原料及成品加工、冷菜制作中熏、蒸、炸的实践操作规范和方法。
3. 能完成樟茶鸭子的装盘及操作关键。
4. 能掌握樟茶鸭子的制作工艺关键。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《樟茶鸭子的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务 标准 (成品)	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准 实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽枣红，颜色亮丽	20		
口味	味道咸鲜，有浓郁的烟熏及茶香味。	20		
质感	口感酥嫩	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---



## 任务十二 苏式五香鱼的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的便宴制作一道苏氏五香鱼，根据鲈鱼等原料运用冷菜炸卤浸收汁的技法完成苏式五香鱼制作，并用堆的手法完成苏式五香鱼菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握苏氏五香鱼的造型设计、原料采购，原料及炸烧的步骤、保管的工作过程。
2. 初步掌握苏式五香鱼菜原料及成品加工、冷菜制作中油炸卤浸的实践操作规范和方法。
3. 能完成苏式五香鱼的装盘及操作关键。
4. 能掌握苏式五香鱼的制作工艺关键。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《苏式五香鱼的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道香甜微咸五香味浓郁	20		
质感	口感外酥里嫩	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

## 任务十三 紫菜墨鱼卷的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的国宴制作其中一道紫菜墨鱼卷，根据墨鱼、紫菜等原料运用冷菜卷、蒸的技法完成紫菜墨鱼卷制作，并用堆摆的手法完成紫菜墨鱼卷菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握紫菜墨鱼卷菜原料及成品加工、冷菜制作中卷制法的实践操作规范。
3. 能完成紫菜墨鱼卷的装盘及操作关键。
4. 能掌握紫菜墨鱼卷的制作工艺关键。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《紫菜墨鱼卷的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道咸香	20		
质感	口感软糯	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务十四 酒烤猪肝的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的国宴制作其中一道酒烤猪肝，根据曲酒，猪肝、肥膘肉等原料性质和特点;运用冷菜烤的技法完成酒烤猪肝制作，并用码的手法完成酒烤猪肝菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握的造型设计、原料采购，原料及酒烧的制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握猪肝类原料及成品加工、冷菜制作中烤的实践操作规范和方法。
3. 能完成酒烤猪肝的装盘及操作关键。
4. 能掌握酒烤猪肝的烤制技巧。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《酒烤猪肝的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

#### 四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽明亮，颜色亮丽	20		
口味	味道咸香	20		
质感	口感软糯	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

## 任务十五 琥珀桃仁的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴菜单制作其中一道琥珀桃仁，根据核桃仁，芝麻酥脆香的质感特点，运用冷菜油炸后挂霜的技法，成菜后的桃仁整齐饱满，呈琥珀色，口感酥脆香甜，具有浓郁的核桃香味，并运用堆的装盘手法完成造型。使其造型自然形态饱满、色彩搭配醒目体现桃仁的风味特点。

### 二、学习目标

1. 初步掌握的造型设计、原料采购，原料及挂霜的制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握琥珀桃仁原料及成品加工、冷菜制作中油炸后挂霜的实践操作规范和方法。
3. 能完成琥珀桃仁的装盘及操作关键。
4. 能掌握琥珀桃仁的制作技巧。
5. 能根据琥珀桃仁制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《琥珀桃仁的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽呈棕红琥珀色	20		
口味	口味香甜	20		
质感	口感酥脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后



## 任务十六 老北京豆浆的制作

### 一、任务描述

在冷菜厨房，根据厨房定制的家宴菜单制作一道老北京豆酱，根据猪皮、豆腐、黄豆等原料的性质和特点运用冷菜冻的技法完成老北京豆酱制作，并用堆的手法完成老北京豆酱菜肴装盘。

### 二、学习目标

1. 初步掌握的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握老北京豆酱菜原料及成品加工、冷菜制作中油炸卤浸的实践操作规范和方法。
3. 能完成老北京豆酱的装盘及操作关键。
4. 能掌握老北京豆酱冻的制作技巧。
5. 能根据制作要求学会相类似冷菜的制作方法。

### 三、《老北京豆浆的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

#### 四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色彩酱红艳丽	20		
口味	口味咸、鲜、香酱香味浓郁	20		
质感	口感软韧	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

第三单元      任务一    工艺冷盘—什锦拼盘制作

一、任务描述

进入冷菜厨房，根据青笋、鸡蛋干、胡萝卜、荷兰黄瓜、心里美、白萝卜、方火腿、菠萝、墨鱼卷等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成什锦拼盘。成菜要求拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

二、学习目标

- 1. 熟知什锦拼盘的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
- 2. 初步掌握什锦拼盘原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
- 3. 能完成什锦拼盘拼摆，掌握其方法与操作关键。
- 4. 能掌握什锦拼盘制作的工艺流程。
- 5. 能根据什锦拼盘制作要求，学会相类似拼盘的制作方法

三、《什锦拼盘制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅。	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---



## 任务二 工艺冷盘—秋蟹映月制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，根据、西兰花、白蒜肠、皮蛋肠、香菇、哈尔滨红肠、大根、胡萝卜、白萝卜、荷兰黄瓜、心里美、方火腿、等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成秋蟹映月拼盘。成菜要求拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知秋蟹映月的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握秋蟹映月原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成秋蟹映月摆，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握秋蟹映月制作的工艺流程。
5. 能根据秋蟹映月制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《秋蟹映月制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

### 任务三 工艺冷盘—海南风光制作

#### 一、任务描述

进入冷菜厨房，根据、西兰花、白蒜肠、皮蛋肠、香菇、哈尔滨红肠、大根、胡萝卜、白萝卜、荷兰黄瓜、心里美、方火腿、咖啡糕、翡翠糕、叉烧肉、夹心干等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成秋蟹映月拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

#### 二、学习目标

1. 熟知海南风光的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握海南风光原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成海南风光摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握海南风光拼盘制作的工艺流程。
5. 能根据海南风光制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

#### 三、《海南风光制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---



任务四 工艺冷盘—松峦叠翠制作

一、任务描述

进入冷菜厨房，根据、西兰花、香菇、青笋、哈尔滨红肠、胡萝卜、盐水虾、荷兰黄瓜、心里美、方火腿、咖啡糕、火腿、红彩椒等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成松峦叠翠拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

二、学习目标

- 1. 熟知松峦叠翠的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
- 2. 初步掌握松峦叠翠原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
- 3. 能完成松峦叠翠拼摆，掌握其方法与操作关键。
- 4. 能掌握松峦叠翠制作的工艺流程。
- 5. 能根据松峦叠翠制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

三、《松峦叠翠制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

#### 四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---

## 任务五 工艺冷盘—花开富贵制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为餐厅午餐寿宴制作一道花开富贵拼盘，根据西兰花、胡萝卜、盐水虾、荷兰黄瓜、心里美、方火腿、菠萝、南瓜、西红柿等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、摆等拼摆手法造型，完成花开富贵拼盘。拼摆要求拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味特色。

### 二、学习目标

1. 熟知花开富贵的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握花开富贵原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成花开富贵拼摆，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握花开富贵制作的工艺流程。
5. 能根据花开富贵制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《花开富贵制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务六 工艺冷盘—锦鸡报春制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为谢师宴制作一道锦鸡报春，根据西兰花、胡萝卜、荷兰黄瓜、咖啡糕、哈尔滨红肠、白萝卜、叉烧肉、酱肘子、皮蛋肠、墨鱼卷、奶糕等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、拼、叠等拼摆手法造型，完成锦鸡报春拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味特色。

### 二、学习目标

1. 熟知锦鸡报春的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握锦鸡报春原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成锦鸡报春摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握锦鸡报春制作的工艺流程。
5. 能根据锦鸡报春制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《锦鸡报春制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---

## 任务七 工艺冷盘—蝶恋花制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为餐厅定制喜宴制作一道蝶恋花，根据西兰花、胡萝卜、荷兰黄瓜、咖啡糕、哈尔滨红肠、白萝卜、叉烧肉、皮蛋肠、奶糕、心里美、白萝卜、红椒、火腿、白蒜肠、大根、盐水虾等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用围、摆、覆等拼摆手法造型，完成蝶恋花拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知蝶恋花的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握蝶恋花原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成蝶恋花摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握蝶恋花制作的工艺流程。
5. 能根据蝶恋花制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《蝶恋花制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

---

---

2. 加工中

---

---

3. 加工后

---

---



## 任务八 工艺冷盘—雄鹰展翅制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为一家公司开张的宴会制作一道雄鹰展翅，根据酱牛口条，炸火腿，素火腿，酱猪肝，氽基围虾，醉冬笋、拌西兰花，泡腌心里美萝卜，紫菜蛋卷，蛋黄糕，叉烧肉，炆黄瓜，拌鸡丝，拌土豆泥等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用摆、围、叠、覆等拼摆手法造型，完成雄鹰展翅拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知雄鹰展翅的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握雄鹰展翅原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成雄鹰展翅摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握雄鹰展翅制作的工艺流程。
5. 能根据雄鹰展翅制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《雄鹰展翅制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

## 任务九 工艺冷盘—雄鸡报晓制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为冷餐会制作一道雄鸡报晓，根据、炆红柿椒，蛋黄糕，胡萝卜，酥海带，腌心里美萝卜，腌白萝卜卷，方火腿，氽基围虾，拌西兰花，腌黄瓜，叉烧肉，拌鱿鱼，拌土豆泥，酱牛肉，卤猪肝等等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用摆、排、叠、围、覆等拼摆手法造型，完成雄鸡报晓拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知雄鸡报晓的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握雄鸡报晓原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成雄鸡报晓摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握雄鸡报晓制作的工艺流程。
5. 能根据雄鸡报晓制作要求，学会相类似拼盘的制作方法

### 三、《雄鸡报晓制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称					任务名称		
工作情境		所需工具：					
		所需原料：					
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工			完成时间
	1	主管					
	2	监督					
	3	组员					
	4	组员					
	5	组员					
	6	组员					

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 任务十 工艺冷盘—丹凤戏牡丹制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为餐厅高档喜宴制作一道丹凤戏牡丹，根据叉烧肉，盐水猪肝，盐水基围虾，可可糕，素火腿，醉冬笋，鸡茸卷，腌胡萝卜，炆黄瓜，西红柿，蛋白糕，浸莴笋，拌紫菜头，拌土豆泥等等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成丹凤戏牡丹拼盘。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知丹凤戏牡丹的造型设计、原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握丹凤戏牡丹原料及成品加工、菜肴制作实践操作规范和方法。
3. 能完成丹凤戏牡丹摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握丹凤戏牡丹制作的工艺流程。
5. 能根据丹凤戏牡丹制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《丹凤戏牡丹制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

#### 四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

## 任务十一 工艺果盘—商务果拼的制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在要为商务宴会制作一道果拼，根据草莓、菠萝、西瓜、火龙果、杨桃、橙子、猕猴桃、樱桃、苹果等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成商务果拼。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同水果风味特色。

### 二、学习目标

1. 熟知商务果拼的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握商务果拼原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成商务果拼摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握商务果拼制作的艺流程。
5. 能根据商务果拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《商务果拼制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---



## 任务十二 工艺果盘—生日果拼制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在厨房要为过生日的大学教授制作一道生日果拼，根据草莓、菠萝、哈密瓜、火龙果、杨桃、芒果、青苹果、红苹果等不同形状、色泽、口味质感的冷菜原料，运用排、覆等拼摆手法造型，完成生日果拼。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满，体现不同冷菜风味色。

### 二、学习目标

1. 熟知生日果拼的造型设计、原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 初步掌握生日果拼原料及成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法。
3. 能完成生日果拼摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 能掌握生日果拼制作的工艺流程。
5. 能根据生日果拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法。

### 三、《生日果拼制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				
	4	组员				
	5	组员				
	6	组员				

任务(成品) 标准	
实施步骤	1.
	2.
	3.
	4.
	5.
	6.
	7.
	8.
	9.
	10.
	11.
	12.
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、拼摆手法的变化）
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）
批准实施	教师签字：
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
拼摆手法及刀工	刀工细腻，熟练准确，拼盘手法流畅	20		
口味质感	口味多变且清淡，质感清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

## 第四单元 综合实训(一) ——家宴冷菜的制作

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，现在厨房要为一家十口人制作一桌年夜饭的冷菜，由一道大型花篮拼盘和八个围碟。一家十口人有老年人：爷爷，奶奶。中年人：爸爸，妈妈。青年四人，小孩两人。冷菜厨师根据人员情况和冷菜厨房制作的冷荤和冷素。以小组为单位。将原料修整后以厨房冷菜造型水准拼摆出主碟花篮和八个围碟。拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满。口味多样，体现不同冷菜风味特色。

### 二、学习目标

1. 通过小组合作咨询熟知冷菜拼盘的工艺冷盘和单碟造型设计、设计不同年龄的营养搭配原料采购，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 小组合作初步掌握工艺冷盘和单碟成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。
3. 小组合作能完成工艺冷盘花篮和单碟摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 小组合作能掌握工艺冷盘花篮和单碟制作的工艺流程。
5. 小组合作能根据工艺冷盘花篮和单碟拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法三、三

### 三、《家宴冷菜的制作》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_ 组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_ 监督员\_\_\_\_\_ 授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				

	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			
品)任务(成 标准					
实施步骤		1.			
		2.			
		3.			
		4.			
		5.			
		6.			
		7.			
		8.			
		9.			
		10.			
		11.			
		12.			
小组创意		菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）			
		菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）			
批准实施		教师签字：			
备注		请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书			

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
口味	口味多变且清淡	20		
质感	清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---

---

### 2. 加工中

---

---

### 3. 加工后

---

---



## 综合实训(二)——教师节冷餐会

### 一、任务描述

进入冷菜厨房，今天的任务是厨房要为一所初中学校教师节，团拜冷餐会制作其中冷菜及水果，冷餐会是由冷菜区、热菜区、水果区、酒水区、点心区组成。学校教师由五十人，其中女性教师为 30 人，中年男性教师 10 人，青年教师 10 人。冷菜厨师根据人员情况和冷菜厨房制作的冷荤和冷素及水果。以小组为单位，设计出四中荤料和四中素料的冷菜及装盘和点缀的方法并由教师指导后，规定在 120 分钟内，进行实施完成。将原料修整后以厨房冷菜造型水准拼摆出冷菜区和水果区。要求拼盘图案美观，色彩分明，形态饱满。口味多样；体现不同冷菜风味特色。

### 二、学习目标

1. 小组咨询熟知冷菜拼盘的冷菜区和水果区造型设计，不同年龄段的人群营养设计，原料及成品加工、制作、保管的工作过程。
2. 小组合作初步掌握冷菜区、水果区成品加工、菜肴制作的实践操作规范和方法及小组在厨房中的沟通协作。
3. 小组合作能完成冷菜区和水果区摆盘，掌握其方法与操作关键。
4. 小组合作能掌握冷菜区和水果区制作的工艺流程。
5. 小组合作能根据冷菜区和水果区拼制作要求，学会相类似拼盘的制作方法

### 三、《教师节冷餐会》工作任务计划书

班级\_\_\_\_\_组别\_\_\_\_\_ 主管\_\_\_\_\_监督员\_\_\_\_\_授课时间\_\_\_\_\_

学习单元名称				任务名称		
工作情境		所需工具：				
		所需原料：				
组内职责分工	序号	职位	姓名	职责分工		完成时间
	1	主管				
	2	监督				
	3	组员				

	4	组员			
	5	组员			
	6	组员			
品) 任务(成 标准					
实施步骤	1.				
	2.				
	3.				
	4.				
	5.				
	6.				
	7.				
	8.				
	9.				
	10.				
	11.				
	12.				
小组创意	菜肴本身：（关于菜肴本身口味、烹调法的变化）				
	菜肴盘饰：（关于其它装盘形式）				
批准实施	教师签字：				
备注	请参与任务相关人员提前做好本任务的资讯，并由主管组织认真填写本计划书				

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工作过程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		

## 五、成品质量评价表

评价内容	评价标准	配分	自评得分	互评得分
色泽	色泽艳丽，搭配合理，几何造型突出	20		
口味	口味多变且清淡	20		
质感	清`鲜`爽`嫩`脆	20		
装盘	装盘形态饱满，色、形、量与成装器皿搭配协调，造型美观	20		
卫生	原材料新鲜，操作工具、盛装器皿洁净卫生，操作过程严格按照“五专”的要求	20		
教师综合评价				

## 六、课后反思

### 1. 加工前

---



---

### 2. 加工中

---



---

### 3. 加工后

---



---

四、工作任务评价表

任务名称		工作评价	
工 作 过 程	准备阶段	处理完好	处理不当
	工作服穿戴整齐		
	检查安全卫生状况，做好消毒工作，准备用具		
	领料、审定原料数量和质量，单据的填写		
	根据菜品要求备齐餐具和盘饰用品		
	菜品制作阶段	处理完好	处理不当
	操作流程正确		
	运用相关烹饪技法，按照操作要领制作菜肴		
	整理阶段	处理完好	处理不当
	能够对剩余原料进行妥善保管		
	清理工作区域，清洁设备、工具		
	水、电、门、窗关闭		