



北京市劲松职业高中

中餐《上杂与炒锅》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：汤类菜肴的处理与烹制地 11

任务一：氽：清氽鱼丸的处理与烹制·····	1
任务二：清汤炖：清炖狮子头处理与烹制·····	6
任务三：奶汤炖：醋椒鱼的处理与烹制·····	11

第二单元：《涨发类菜肴的处理与烹制》

任务四：焖：黄焖鱼肚的处理与烹制·····	16
任务五：烧：葱烧海参的处理与烹制·····	21
任务六：煮：鸡火煮干丝的处理与烹制·····	26
任务七：扒：贝松菜胆的处理与烹制·····	31
任务八：焗：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制·····	36

第三单元：蒸汽烹菜肴的处理与烹制

任务九：旺火沸水长时间焖蒸：梅菜扣肉的处理与烹制·····	41
任务十：旺火沸水速蒸：八宝瓢豆腐的处理与烹制·····	46

第四单元：辐射烹菜肴的处理与烹制

任务十一：“焖炉烤”：叫花鸡的处理与烹制·····	51
任务十二：“烤盘烤”：烤羊排的处理与烹制·····	56

第五单元：组合菜单菜肴的处理与烹制

任务十三：川菜家宴的处理与烹制·····	61
任务十四：鲁菜家宴处理与烹制·····	67
任务十五：苏菜家宴的处理与烹制·····	73
任务十六：粤菜家宴的处理与烹制·····	79

第一单元 任务一 汆:清汆鱼丸的处理与烹制

一、任务描述

在中餐热菜厨房工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成苏扬风味鱼丸菜肴“清汆鱼丸”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

1. 了解草鱼、蛋清调味料等原料知识及使用常识。
2. 学会“清汆鱼丸”的鱼茸加工处理。
3. 初步掌握“清汆”菜肴烧制火候的鉴别火候与运用。
4. 运用“清汆”技法和“盛装法”的装盘手法完成“清汆鱼丸”的制作。运用“清汆”技法，完成，菜肴口味的调制。
5. 能够进行炒锅和上杂岗位的初步沟通，培养安全意识，遵守厨房灶前安全规范要求。

三、《清汆鱼丸的处理与烹制》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		汤类菜肴的处理与烹制		任务名称	汆：清汆鱼丸的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“氽”技法,完成《 清氽鱼丸 》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）	
	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	任务一：清汭鱼丸的制作	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	鱼茸细腻，无筋、无刺	15		
口味	咸鲜香	25		
色泽	鱼丸色泽洁白	10		
汁、芡、油量	汤汁清亮，少油	20		
火候	口感鲜嫩细软	20		
装盘 (十寸月光品锅)	鱼丸突出，盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观。	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测

（一）氽类菜肴加工流程（请用相对应的直线连接）

加工切配成形的原料	上浆或不上浆，
或是将泥状丸子形	迅速加热至熟成菜
放入鲜汤或沸水内	出锅装饰

（二）请同学们利用网络收集资料，并简述“鱼丸”的由来

（三）按清氽菜肴的要求填空：

1. 菜肴《清汤鱼丸》风味特点是色泽_____，口味_____，质地_____。
2. 原料应_____下锅，逐步加热，这样有利于_____的溶出。
3. 制汤时应_____将水加足，_____不再加水。
4. 制汤不能先放_____，以免影响汤汁_____，并使汤色_____。
5. 制作鱼丸要做到三必须。必须顺_____搅动。必须_____下锅，必须_____慢慢浸熟。

（四）问答题

1. 你认为在选择制汤原料时应注意什么？
2. 鱼丸的种类都有哪些？

（五）拓展练习

课后练习制作《清汤鱼丸》，并试用其它原料制作。

任务二 清汤炖：清炖狮子头处理与烹制

一、任务描述

今天有一批扬州客人来学校参观交流，中午在学校餐厅用餐，我们负责制作部分菜肴。在中餐热菜厨房工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成扬州名菜“清炖狮子头”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

1. 了解猪肉、排骨、蛋清、冬笋、香菇、火腿等原料知识及使用常识。
2. 细切粗斩掌握五花肉的刀工处理。
3. 了解“清炖”技法，掌握“中火”“微火”的鉴别与运用。
4. 学习“清炖”技法的运用，初步掌握清炖菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法。，完成清炖狮子头的制作。
5. 掌握上杂岗位与炒锅岗位分工合作流程。
6. 能够进行炒锅和上杂岗位的进一步沟通；培养安全意识，遵守厨房灶前安全规范要求。

三、《清炖狮子头处理与烹制》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		汤类菜肴的处理与烹制			任务名称	清汤炖：清炖狮子头处理与烹制
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“清汤炖”技法,完成《清炖狮子头》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务二：清炖狮子头处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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		

七、任务检测

（一）填空题

1. 炖是一种_____方法。
2. 炖根据加热方法及热处理不同，可分为：_____。

（二）问答题

猪肋条肉（五花肉）营养有哪些？适合制作哪些菜肴？

（三）拓展练习

课后练习制作《清炖狮子头》，并试用其它原料制作。

任务三 醋椒鱼的处理与烹制

一、任务描述

在中餐热菜厨房工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成山东风味鱼菜肴“醋椒鱼”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

1. 了解草鱼、香菜、胡椒粉等原料的使用常识。
2. 学会“醋椒鱼”的加工处理。
3. 学会制作一般清汤的加工方法。
4. 学习“煮”技法的运用，初步掌握清杂菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法。
5. 能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密；语言表达准确，语态轻松

三、《醋椒鱼的处理与烹制》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		汤类菜肴的处理与烹制			任务名称	奶汤炖：醋椒鱼的处理与烹制	
工作情境		所需工具：					
		主要原料、调料：					
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“奶汤炖”技法,完成《醋椒鱼》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务三：醋椒鱼的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	直刀每隔 1.5 厘米宽切一刀，深至鱼骨。	15		
口味	酸辣适中，香鲜可口	25		
色泽	汤色乳白	10		
汁、芡、油量	汤浓，汁较多，油少	20		
火候	鱼肉鲜嫩爽滑	20		
装盘 (25cm 鱼池)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测

（一）填空题

- 1.醋椒鱼是一款具有浓郁的佳肴，既是_____，又是_____饭菜，清淡开胃此菜刀工处理后采取的方法，鱼味鲜美汤味浓厚，色泽，味道
- 2.醋椒鱼，此菜要求选料严格，一定要使用。重量在_____左右为好。
- 3.乌鱼蛋是由雌墨鱼的加工制成的，乌鱼蛋卵外形，大型乌鱼蛋似鸡蛋大小，小型似鸽蛋大小，主产于_____。

（二）问答题

醋椒鱼选料要求是什么？

（三）拓展练习

课后练习制作《奶汤菜肴》，并试用其它原料制作。

第二单元 任务四 焖：黄焖鱼肚的处理与烹制

一、任务描述

在中餐热菜厨房工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成菜肴“黄焖鱼肚”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

- 1. 了解鱼肚原料的使用常识。
- 2. 掌握鱼肚发制的技术方法
- 3. 学会“黄焖鱼肚”的鱼肚加工处理。
- 4. 学习“黄焖”技法的运用，初步掌握黄焖菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法。
- 5. 学会制作一般清汤的加工方法。。
- 6. 能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密；语言表达准确，语态轻松

三、《黄焖鱼肚的处理与烹制》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		涨发类菜肴的处理			任务名称	焖：黄焖鱼肚的处理与烹制
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“焖”技法,完成《黄焖鱼肚》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务四：黄焖鱼肚的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	3.5cm 长 2cm 宽	15		
口味	咸鲜适口	25		
色泽	色泽金黄	10		
汁、芡、油量	成品煲底有较多 汁芡，不汪油	20		
火候	口感软糯入味	20		
装盘 (九寸月光圆 盘)	盘边无油迹，盘 饰卫生、简洁美 观	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测

(一)菜肴《黄焖鱼肚》相关思考

- 1.鱼肚的薄厚的不同可分用_____和_____两种方法涨发。
- 2.鱼肚，为干制而成，有等，主要产于我国沿海及等地，以广东所产的_____质量最好。
- 3.鱼肚越好，对光照看，应透明感_____为佳。

(二) 问答题

- 1.烹调方法焖的定义是什么？
- 2.焖的方法都有哪些种？

(三) 拓展练习

课后练习制作《黄焖鱼肚》，并试用其它原料制作。

任务五 烧：葱烧海参的处理与烹制

一、任务描述

在中餐热菜厨房工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成山东名菜“葱烧海参”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

- 1. 了解海参、葱段等原料的使用常识。
- 2. 掌握上杂岗位煲仔炉、蒸箱等设备的使用与保养方法。
- 3. 学会“葱烧海参”的涨发方法及加工处理。
- 4. 学会炼制葱油和熬糖色。
- 5. 了解运用“葱烧”技法，初步掌握葱烧菜肴烧制火候的鉴别与运用，口味的调制、装盘成型手法。
- 6. 能够与炒锅岗位的熟练沟通；工作环节衔接紧密；语言表达准确，语态轻松。

三、《上杂》《炒锅》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		涨发类菜肴的处理		任务名称	烧：葱烧海参的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“烧”技法,完成《葱烧海参》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务五：葱烧海参的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
涨发标准评价	涨发好的海参，海参用筷子夹起后两头发颤，且略微下垂。	10		
刀工	选择海参形体相似，大小相同的海参	10		
口味	口味咸鲜回甜、葱香味厚	20		
色泽	色泽褐红	10		
汁、芡、油量	芡汁滋润明亮较紧、周围有少量葱油渗出	20		
火候	口感软嫩	20		
装盘（30cm 月光圆盘）	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

（一）填空提题

1. 海参属名贵海味，被列为中八珍之一。可分为_____和_____多种。
2. 葱油的制作的原料主要有：_____等。
3. 麻辣、家常味型菜肴，必须用四川的_____。

（二）问答题

1. 一斤淡干海参能发多少斤？
2. 海参本身有腥味，用什么方法去掉其腥味？
2. 四川的主要物产有哪些？

（三）拓展练习

课后练习制作《葱烧海参》，并试用其它原料制作。

任务六 煮：鸡火煮干丝的处理与烹制

一、任务描述

同学们今天在中餐热菜厨房的工作环境中，上杂与炒锅岗位协作完成苏扬风味菜肴“鸡火煮干丝”烹制的工作任务。体验完整的上杂与炒锅工作过程。

二、学习目标

- 1. 了解豆腐干、鸡肉、火腿等原料知识。
- 2. 学会“鸡火煮干丝”豆腐干的加工处理。
- 3. 能够运用“油水煮”技法，完成清汆菜肴烧制火候的鉴别与口味的调制、装盘成型手法。
- 4. 掌握上杂岗位煲仔炉、蒸箱等设备的使用与保养方法。
- 5. 提高对烹饪职业和烹饪文化的认同感，培养中餐烹饪的职业意识。培养良好的职业习惯，强化安全意识和卫生意识。

三、《鸡火煮干丝的处理与烹制》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		涨发类菜肴的处理			任务名称	煮：鸡火煮干丝的处理与烹制	
工作情境		所需工具：					
		主要原料、调料：					
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择, 并对菜肴进行盘饰造型。完成划单, 安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“煮”技法, 完成《鸡火煮干丝》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作, 完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化)	
	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	任务六：鸡火煮干丝的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	豆腐干片成 5CM 长、0.1CM 厚的薄片，再切成细丝。	15		
口味	口味鲜美，咸鲜适中。	25		
色泽	色泽鲜亮汤汁浓香。	10		
汁、芡、油量	汤汁浓香,与主料比例恰当，无油。	20		
火候	干丝味鲜绵软，嚼时有韧性。	20		
装盘 (10 寸)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测

（一）菜肴《鸡火煮干丝》相关思考

1. _____是指将处理好的原料放入汤水中，用不同的加热时间进行加热，待原料时，即可出锅的烹调方法。
2. 不是片好切丝就可以用了，还要经过反复地 _____，这样才能出去干丝中的 _____。
3. 虾籽又叫 _____，是虾子加工而成。以辽宁的 _____、江苏的 _____等地区生产较多。

（二）问答题

香菇中含有哪些对人体有益的营养物质？

（三）拓展练习

课后练习制作《鸡火煮干丝》，并试用其它原料制作。

任务七 扒：贝松菜胆的处理与烹制

一、任务描述

同学们今天在中餐热菜实训厨房中，希望你们在工作环境中：炒锅、上杂、上杂人员相互配合，运用“扒”的烹制技法，完成四川名菜“贝松菜胆”烹制。

二、学习目标

- 1. 掌握瑶柱原料的知识及使用常识。
- 2. 掌握瑶柱的涨发过程和熟处理的技术要点。
- 3. 掌握“扒”制菜肴的烹调技法。
- 4. 能够合理对处理后的“瑶柱”剩余调料进行保管。
- 5. 逐步养成相互配合的团队合作意识。

三、《贝松菜胆的处理与烹制》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		涨发类菜肴的处理		任务名称	扒：贝松菜胆的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“扒”技法, 完成《贝松菜胆》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务七：贝松菜胆的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	娃娃菜大小均匀、长短一致	10		
口味	咸鲜	30		
色泽	芡汁金黄，无黑点	10		
汁、芡、油量	成品为流芡一半可以裹在原料上，一半流入盘中为好，不汪油	20		
火候	口感鲜嫩贝松味浓郁	20		
装盘 (长方汤盘)	主料突出，盘边无油迹，主料码放整齐；盘饰卫生、点缀合理、美观、有新意	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《贝松菜胆》相关思考

- 1.鱼翅按加工形状可分为_____和_____。
- 2.鱼翅的常用种类有_____。
- 3.扒菜中勾芡的类型是_____, 其在菜肴中的特点是_____。
- 4.简述贝松的发制过程及注意事项?

5. 简述鱼翅的发制过程及注意事项?

(二) 拓展练习

课余时间练习制作《瑶柱扒菜心》，或试用其它原料制作。

任务八 焗：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制

一、任务描述

同学们今天在中餐热菜实训厨房中，希望你们在工作环境中：炒锅、上杂、上杂人员相互配合，运用“焗”的烹制技法与“煲”类菜肴所用器皿相结合，完成广东名菜“咸鱼鸡粒豆腐煲”烹制。

二、学习目标

1. 掌握咸鱼的原料知识。
2. 掌握咸鱼加工处理的技术要点。
3. 了解“煲”类菜肴所使用器皿的特点与使用方法。
4. 掌握运用“焗”的烹调技法制作菜肴后，与“煲”类菜肴所用器皿相结合的烹调技法。
5. 能够合理对处理后的“咸鱼”剩余调料进行保管。
6. 逐步养成相互配合的团队合作意识。

三、《咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制》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		涨发类菜肴的处理		任务名称	焗：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“焗”技法,完成《咸鱼鸡粒豆腐煲》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务八：咸鱼鸡粒豆腐煲的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主料豆腐大小一致，边长为 25mm 方丁； 四种辅料基本大小均匀，边长为 5mm 方丁	20		
口味	咸鲜	20		
色泽	浅棕红，色彩搭配丰富	10		
汁、芡、油量	成品煲底有少量汁芡， 不汪油	20		
火候	口感软嫩入味咸鱼味 厚重	25		
装盘 (煲仔)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《咸鱼鸡粒豆腐煲》相关思考

- 1.根据咸鱼加工方法的不同可分为_____和_____两大类。
- 2.咸鱼取肉完成后一般采用_____的方法进行保存。
- 3.“煲”类菜肴所使用的器皿，一般是用夹砂陶制成的，它具有_____的特点。
- 4.绿色蔬菜中的在热处理的作用下易变成_____，所以在加工绿色蔬菜时飞水断生后，应采取必要措施。

(二) 拓展练习

课余时间练习制作《咸鱼鸡粒豆腐煲》，或试用其它原料制作。

第三单元 任务九 旺火沸水长时间焖蒸：梅菜扣肉的处理与烹制

一、任务描述

同学们今天在中餐热菜实训厨房中，希望你们在工作环境中：炒锅、上杂、上杂人员相互配合、团结协作，运用“蒸”的烹制技法并结合以前所学技能，完成“梅菜扣肉”烹制。

二、学习目标

1. 学习梅菜的原料知识。
2. 掌握梅菜加工制作的技术要点。
3. 掌握运用“蒸”（旺火蒸）的烹调技法制作菜肴的技术。
4. 养成相互配合的团队合作意识。

三、《梅菜扣肉的处理与烹制》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	蒸汽烹菜肴的处理与烹制		任务名称	梅菜扣肉的处理与烹制	
工作情境	所需工具：				
	主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“ 焖蒸 ”技法,完成《 梅菜扣肉 》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务九：梅菜扣肉的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	肉片薄厚均匀，大小一致	20		
口味	口味咸鲜香回甜，梅干菜、腐乳味浓厚	20		
色泽	色泽褐红明亮	10		
汁、芡、油量	汁芡滋润油亮、宽汁	20		
质地	质感软烂肥而不腻	15		
装盘 (8 吋圆盘)	原料码放整齐、盘边无油迹、盘饰卫生、简洁美观	15		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《梅菜扣肉》相关思考

- 1.炸制五花肉时油温应为_____，这样才能将肉皮炸起，炸制后的肉皮为_____，表面有_____。
- 2.在对梅干菜换水时应用漏勺将梅干菜从水中_____，一定要避免采用_____出的方法，这样会再次把砂砾混入梅干菜中。
- 3.炒制梅干菜时，锅中不放_____，慢慢_____，直到将其水份炒干为止。
- 4.简述蒸菜的种类并尝试进行简单描述？

(二)拓展练习

课余时间练习制作《梅菜扣猪手》，或试用其它原料制作。

任务十 旺火沸水速蒸：八宝瓢豆腐的处理与烹制

一、任务描述

同学们，“蒸”是中餐非常重要的烹饪技法，在上个任务中我们已经进行了练习。今天，希望你们在工作环境中：炒锅、上杂、上杂人员继续相互配合、团结协作，运用“蒸”的烹制技法并结合以前所学技能，完成“八宝酿豆腐”烹制。

二、学习目标

1. 学习关于“八宝”中相关的原料知识。
2. 掌握“酿”制手法的技术要点。
3. 进一步掌握运用“蒸”（旺火蒸）的烹调技法制作菜肴的技术。
4. 养成相互配合的团队合作意识。

三、《八宝瓢豆腐的处理与烹制》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		蒸汽烹菜肴的处理与烹制		任务名称	八宝瓢豆腐的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“蒸”技法,完成《八宝瓢豆腐》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务十：八宝瓢豆腐的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	豆腐薄厚、大小均匀一致	15		
口味	口味咸鲜，滋味浓厚	20		
色泽	豆腐色泽金黄，汁芡蚝油色	10		
汁、芡、油量	芡汁为流芡，滋润油亮	20		
质感	口感软嫩	20		
装盘 (长方盘)	原料码放整齐、盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方	15		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《八宝酿豆腐》相关思考

1. “酿”一般可分为_____和_____两种。
2. “八宝酿豆腐”使用的蒸制方法是_____。
3. “清汤莲蓬鸡”使用的蒸制方法是_____。
- 4.简述鸡茸的制作步骤？

(二) 拓展练习

课余时间练习制作《三鲜酿豆腐》，或试用其它原料制作。

第四单元 任务十一 “明炉烤”：叫花鸡的处理与烹制

一、任务描述

同学们，今天希望你们在工作环境中：炒锅、上杂人员继续相互配合、团结协作，运用“烤”的烹制技法并结合以前所学技能，完成“叫花鸡”烹制。

二、学习目标

1. 了解关于叫花鸡的由来。
2. 掌握“烤”制菜肴的技术要点。
3. 掌握运用“烤”的烹调技法制作菜肴的技术要领。
4. 养成相互配合的团队合作意识。

三、《叫花鸡的处理与烹制》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	辐射烹菜肴的处理与烹制		任务名称	叫花鸡的处理与烹制	
工作情境	所需工具：				
	主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“明炉烤”技法,完成《叫花鸡》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务十一：叫花鸡的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	翅骨、腿骨剔除干净，不破坏主体表皮	15		
口味	口味咸鲜，风味独特	20		
色泽	色泽自然，微黄	10		
火候	烤制时间、火候恰到好处	20		
质感	口感骨酥肉嫩	20		
装盘 (长方盘)	盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方	15		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《叫花鸡》相关思考

1. “烤”是用_____或_____产生的热辐射进行加热的烹调技法。
- 2.传统的叫花鸡是在_____中进行烤制的.
3. 简述现代烹饪中各种“烤”的形式？
- 4.简述现代叫花鸡与传统叫花鸡在制作上的区别？

(二) 拓展练习

课余时间练习制作《三鲜酿豆腐》，或试用其它原料制作。

任务十二 “暗炉烤”：烤羊排的处理与烹制

一、任务描述

同学们，今天希望你们在工作环境中：炒锅、上杂、上杂人员继续相互配合、团结协作，继续运用“烤”的烹制技法并结合以前所学技能，完成“烤羊排”烹制。

二、学习目标

1. 掌握羊肉的原料知识。
2. 掌握烧烤酱的调制方法。
3. 掌握运用“烤”的烹调技法制作“烧烤”菜肴的技术要领。
4. 养成相互配合的团队合作意识。
5. 养成良好的安全工作意识。

三、《烤羊排的处理与烹制》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		辐射烹菜肴的处理与烹制			任务名称	烤羊排的处理与烹制	
工作情境		所需工具：					
		主要原料、调料：					
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	学习“暗炉烤”技法,完成《烤羊排》成品菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务十二：烤羊排的处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	鸡翅刀口均匀、深浅一致	10		
口味	口味香辣，微甜，风味独特	20		
色泽	色泽棕红、明亮	10		
火候	烤制时间、火候恰到好处	30		
质感	肉质香嫩，有口感	20		
装盘 (长方盘)	盘边无油迹、盘饰卫生、美观大方	10		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、检测与练习

(一)菜肴《烤羊排》相关思考

1. “烤”是用_____或_____产生的热辐射进行加热的烹调技法。
2. 传统的叫花鸡是在_____中进行烤制的。
3. 简述现代烹饪中各种“烤”的种类？

(二) 问答题：

什么是烤盘烤？

(三) 拓展练习

课余时间练习制作《烤羊排》，或试用其它原料制作。

第五单元 任务十三 川菜家宴的处理与烹制

二、任务描述

厨房接到宴会菜单，要求为 6 位客人制作川菜风味的小型宴席一桌，进入炒锅厨房，通过上杂、上杂与炒锅岗位熟练配合，利用鲤鱼、豆腐、冬瓜、面条等原料，通过综合实训完成宴会的原料鉴别、成本核算、营养搭配，并运用相应的烹饪技法完成四川风味小型家宴：干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的风味菜肴的制作。家宴要求符合川菜风味特点。

二、学习目标

1. 通过小组合作咨询熟知四川风味小型家宴：干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面制作过程、技术要求及川菜风味特点。
2. 通过小组合作咨询熟知干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面相关原料鉴别知识。
3. 能够通过小组合作运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。
4. 能够通过小组合作熟练完成所用原材料的加工。
5. 能够通过小组合作运用“干烧、辣烧、清余、水煮”的烹调技法制作菜肴。
6. 能够通过小组合作合理完成剩余材料的整理与保管。
7. 能够通过小组合作提高团队合作意识。

三、《川菜家宴的处理与烹制》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		组合菜单菜肴的处理与烹制		任务名称	干烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的处理与烹制	
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
	炒锅	运用相应技法,完成川菜家宴菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
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、配料的变化）				
	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	任务十三： 烧鱼、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的处理与烹制	工作评价	
工 作 过 程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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（干烧鱼）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	四种辅料基本大小均匀， 边长为 2.5mm 方丁	20		
口味	咸鲜	20		
色泽	浅棕红，色彩搭配丰富	10		
火候	口感鲜嫩入味鱼味厚重	25		
汁（芡）量	成品盘底见油不见汁	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（麻婆豆腐）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主料基本大小均匀，边长 为 2.5mm 方丁	20		
口味	咸鲜麻辣	20		
色泽	红亮，色彩搭配丰富	10		
火候	口感鲜嫩入味，麻辣味厚 重	25		
汁（芡）量	成品盘底一指红油、略有 汁芡	20		
装盘	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（清汤冬瓜汤）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主料切成长 10 厘米的银针细丝	20		
口味	咸鲜浓郁	20		
色泽	晶莹剔透	10		
火候	口感鲜嫩入味	25		
汁（芡）量	汤汁润滑	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（担担面）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
口味	咸鲜	25		
质感	软滑	25		
色泽	洁白	20		
火候	成熟筋道	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测与练习

（一）知识检测

1. “四川菜系”风味特点有哪些？
2. 设计菜单所必需考虑的几个条件是什么？
3. 请分别说出“干烧鱼”、麻婆豆腐、清汤冬瓜燕、担担面的质量标准。
4. 请说出干烧技法的定义。

（二）拓展练习

课余时间试用其它原料为父母设计并制作一桌《小型四川风味家宴》

任务十四 鲁菜家宴的处理与烹制

一、任务描述

厨房接到宴会菜单，要求为 6 位客人制作鲁菜风味的小型宴席一桌，进入炒锅厨房，通过上杂、上杂与炒锅岗位熟练配合，利用五花肉、鸡胸肉、冬笋、冬菇等原料，通过综合实训完成宴会的原料鉴别、成本核算、营养搭配，并运用相应的烹饪技法完成鲁菜风味小型家宴：粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的风味菜肴的制作。家宴要求符合鲁菜特点。

二、学习目标

1. 通过小组合作咨询熟知鲁菜风味特点。
2. 熟知原料鉴别知识。
3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。
4. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。
5. 小组合作能够运用“粉蒸、素烧、干烧、汤羹”的烹调技法制作菜肴。
6. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。
7. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。

三、《鲁菜家宴的处理与烹制》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		组合菜单菜肴的处理与烹制		任务名称	粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面处理与烹制
工作情境		所需工具：			
		主要原料、调料：			
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
	炒锅	运用相应技法,完成鲁菜家宴菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
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、配料的变化）				
	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	任务十四：粉蒸肉、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面处理与烹制	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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（粉蒸肉）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	肉片薄厚均匀	20		
口味	米粉香味浓郁	20		
色泽	红亮枣红色	10		
火候	肉质软烂，有口感。	25		
汁（芡）量	面上有一点点汁，不溢出	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（素烧双冬）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主配料切配均匀	20		
口味	咸鲜适口	20		
色泽	色泽红亮	10		
火候	小火烧制入味	25		
汁（芡）量	少许汁芡均匀裹在菜肴上	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（鸡脯豌豆羹）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主配料大小比例均匀	20		
口味	口味咸鲜，口感爽滑	20		
色泽	色彩搭配丰富	10		
火候	火候适中，汤清不浑浊	25		
汁（芡）量	汁芡稀稠适当	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（干烧伊府面）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	切配均匀	20		
口味	口味咸鲜香回甜	20		
色泽	色泽金黄汁滋润	10		
火候	中火慢烧	25		
汁（芡）量	周围有少量汤汁渗出	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、 简洁美观	5		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测与练习

（一）知识检测

1. “鲁菜菜系”风味特点有哪些？

2. 设计菜单所必需考虑的几个条件是什么？

3. 请分别说出“干烧鱼”、素烧双冬、鸡脯豌豆羹、干烧伊府面的质量标准。

4. 请说出干烧技法的定义。

（二）拓展练习

课余时间试用其它原料为父母设计并制作一桌《鲁菜风味家宴》制作。

任务十五 苏菜家宴的处理与烹制

一、任务描述

厨房接到宴会菜单，要求为 6 位客人制作苏菜风味的小型宴席一桌，进入炒锅厨房，通过上杂、上杂与炒锅岗位熟练配合，利用草鱼、香菇、、叉烧肉、虾仁、大米等原料，通过综合实训完成宴会的原料鉴别、成本核算、营养搭配，并运用相应的烹饪技法完成苏菜风味小型家宴：扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的风味菜肴的制作。家宴要求符合苏菜特点。

二、学习目标

1. 通过小组合作咨询熟知苏菜风味特点。
2. 熟知原料鉴别知识。
3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。
4. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。
5. 小组合作能够运用“红烧、扒、炒、汤羹”的烹调技法制作菜肴。
6. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。
7. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。

三、《苏菜家宴的处理与烹制》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		组合菜单菜肴的处理与烹制		任务名称	扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的处理与烹制
工作情境		所需工具：			
		主要原料、调料：			
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择, 并对菜肴进行盘饰造型。完成划单, 安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
	炒锅	运用相应技法, 完成 苏菜家宴 菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作, 完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。			
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、配料的变化)				
	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	任务十五：扇面划水、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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（扇面划水）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	肉片薄厚均匀	20		
口味	口味咸鲜香回甜	20		
色泽	色泽金红汁滋润	10		
火候	小火烧制，使汤汁渗入主料内	25		
汁（芡）量	周围有少量汤汁渗出	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（香菇扒菜心）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	均匀适当	20		
口味	口味咸鲜	20		
色泽	油菜碧绿香菇红亮	10		
火候	大小适当	25		
汁（芡）量	菜肴上挂有少量汁芡	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（宋嫂鱼羹）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	切配均匀	20		
口味	咸鲜爽口	20		
色泽	鲜艳，引人食欲	10		
火候	火候适当	25		
汁（芡）量	无汁无芡	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（扬州炒饭）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	切配均匀	20		
口味	口味咸鲜香回甜	20		
色泽	色泽金黄汁滋润	10		
火候	中火慢烧	25		
汁（芡）量	周围有少量汤汁渗出	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测与练习

（一）知识检测

1. “苏菜菜系”风味特点有哪些？

2. 设计菜单所必需考虑的几个条件是什么？

3. 请分别说出“扇面划水”、香菇扒菜心、宋嫂鱼羹、扬州炒饭的质量标准。

4. 请说出干烧技法的定义。

（二）拓展练习

课余时间试用其它原料为父母设计并制作一桌《苏菜风味家宴》制作。

任务十六 蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、 星洲炒米粉处理与烹制

一、任务描述

厨房接到宴会菜单，要求为 6 位客人制作粤菜风味的小型宴席一桌，进入炒锅厨房，通过上杂、上杂与炒锅岗位熟练配合，利用草鱼、芥兰、肉馅、米粉等原料，通过综合实训完成宴会的原料鉴别、成本核算、营养搭配，并运用相应的烹饪技法完成粤菜风味小型家宴：蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉的风味菜肴的制作。家宴要求符合苏菜特点。

二、学习目标

1. 通过小组合作咨询熟知粤菜风味特点。
2. 熟知原料鉴别知识。
3. 小组合作能够运用营养搭配、成本核算知识、宴会知识完成小型宴会菜单设计。
4. 小组合作能完成能够熟练掌握所用原材料的加工。
5. 小组合作能够运用“扒、炒、汨”的烹调技法制作菜肴。
6. 小组合作能够合理完成对处理后的剩余材料进行保管。
7. 小组合作, 具备相互配合的团队合作意识。

三、《粤菜家宴的处理与烹制》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		组合菜单菜肴的处理与烹制			任务名称	蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉处理与烹制
工作情境		所需工具：				
		主要原料、调料：				
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	上杂	掌握成品菜肴餐具选择，并对菜肴进行盘饰造型。完成划单，安排出菜及剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
	炒锅	运用相应技法,完成 粤菜家宴 菜肴的制作。与上杂岗位沟通合作，完成剩余调料的保管。做好相关内容的记录与反思。
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、配料的变化）
		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	任务十六：蚝油扒鱼腐、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉	工作评价	
工作过程	准备阶段（如何利用工作情景，需要使用的工具及使用方法，调料的摆放）	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
	上杂与炒锅岗位配合		
	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（蚝油扒鱼腐）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	鱼皮要去干净	20		
口味	口味咸鲜微甜	20		
色泽	色泽要碧绿金红	10		
火候	火候掌握恰当	25		
汁（芡）量	汤汁较多	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表（蒜蓉芥蓝）

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	均匀	20		
口味	咸鲜	20		
色泽	色泽翠绿	10		
火候	火候适当	25		
汁（芡）量	菜肴上挂有少量汁芡	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表清汭丸子

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	主料切成长 10 厘米的银针细丝	20		
口味	咸鲜浓郁	20		
色泽	晶莹剔透	10		
火候	口感鲜嫩入味	25		
汁（芡）量	汤汁润滑	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

成品质量评价表星洲炒米粉

项目 (评分要素)	评价标准	配分	自评得分	互评得分
刀工	所有配料切配均匀	20		
口味	芳香微辣的咖喱口味	20		
色泽	色泽黄澄澄	10		
火候	无焦糊现象	25		
汁（芡）量	无汁芡干爽	20		
装盘 (鱼盘)	盘边无油迹，盘饰卫生、简洁美观	5		
教师综合评价				

六、课后反思

1. 加工前

2. 加工中

3. 加工后

七、任务检测与练习

（一）知识检测

1. “四粤菜系”风味特点有哪些？

2. 设计菜单所必需考虑的几个条件是什么？

3. 请分别说出“蚝油扒鱼腐”、蒜茸芥兰、清汨丸子、星洲炒米粉的质量标准。

4. 请说出干烧技法的定义。

（二）拓展练习

课余时间试用其它原料为父母设计并制作一桌《粤菜风味家宴》制作。