

高职校烹饪工艺与营养（西餐方向）专业教师专业技能测试内容、原料设备说明及注意事项

一、测试内容

1. 皇冠蘑菇制作：10 个（占专业技能测试总分的 50%），考核时间 10 分钟；

2. 恩利蛋制作：4 个（占专业技能测试总分的 50%），考核时间 10 分钟。

二、原料及设备情况

1. 原料：口蘑 10 个/人、鸡蛋 8 个/人、淡奶油 100ml/人、色拉油 100 克/人、盐 10 克/人

2. 设备：电磁炉 1 台/人、不粘平底锅（20cm）1 个/人、码兜 4 个/人、勺 1 个/人、雕刻刀 1 把/人、勺子或硅胶铲刀 1 个/人，圆盘（8 寸）3 个/人、厨房用纸 1 卷/人、垃圾桶带垃圾袋 1 套/人

备注：原料和设备由考点统一准备。

三、考试时间

2025 年 2 月 15 日（周六）08:30 起（具体以现场通知为准）

四、注意事项

1. 考生按照《专业技能测试通知书》上指定的时间到指定的地点签到，迟到考生将取消考试资格；签到后考生不得离开考点。

2. 考生签到后按现场指示参加抽签，按抽签号入座并参加专业技能测试，根据提供的原料及设备运用相关专业知识与技能，完成相关操作要求。

3. 考试过程中，考生须严格遵守考场相关规定和操作规程，不得随意调换设备。遇到设备故障需要更换设备时，应向监考人员报告，经现场监考人员同意后，更换备用设备继续考试。

4. 作品中不得出现任何与考生身份相关的信息，一经发现均视为作弊并以零分计算。