

**第二届山东省职业技能大赛  
中式烹调（羊肉烘烤）项目  
技术工作文件**

第二届山东省职业技能大赛  
组委会办公室技术工作组

2025年3月

# 目 录

一、技术描述 .....	1
(一) 项目概要 .....	1
(二) 基本知识与能力要求 .....	1
二、试题与评判标准 .....	4
(一) 试题 .....	4
(二) 比赛时间及试题具体内容 .....	5
(三) 评判标准 .....	7
三、竞赛细则 .....	9
(一) 竞赛流程 .....	9
(二) 裁判员须知 .....	9
(三) 参赛选手须知 .....	10
(四) 工作人员须知 .....	11
(五) 成绩公布 .....	12
(六) 技术违规处理 .....	12
(七) 问题或争议处理 .....	13
四、竞赛场地、设施设备等安排 .....	13
(一) 赛场规格要求 .....	13
(二) 场地布局图 .....	14

(三) 基础设施清单 .....	14
五、安全、健康要求 .....	15
(一) 项目特有着装要求 .....	15
(二) 违反行为及处理规定 .....	16
附件: .....	19
第二届山东省职业技能大赛 中式烹调(羊肉烘烤)项目作业书	19
中式烹调(羊肉烘烤)项目自备工具清单 .....	21
中式烹调(羊肉烘烤)项目自备原料清单 .....	22
中式烹调(羊肉烘烤)项目作品质量卡 .....	23

## 一、技术描述

### (一) 项目概要

中式烹调（羊肉烘烤）项目是指将羊肉或羊肉制品置于木炭或电加热设备等热源中，将羊肉或羊肉制品进行加工处理烹调至可食用烤制的过程。根据本次竞赛项目要求，以电能加热，把羊肉或羊肉制品放置于一个比较接近热源的位置来进行烹调，烘烤成不同风味烧烤美食菜肴的过程。

### (二) 基本知识与能力要求

相关要求		权重比例
1	准备工作及仪表	权重比例（%）
个人卫生和仪容仪表	(1) 头发干净、长短适宜，男士头发以“前不过眉、侧不过耳、后不过领”为宜，不留胡须及鬓角，女士戴发网； (2) 指甲短，身体干净无异味，没有明显的伤口； (3) 整洁的厨师服、厨师帽、围裙，黑色包脚的厨师鞋。	15
食材准备	(1) 自带物品选用符合要求的整理箱分类收纳； (2) 所有的新鲜、冷藏、冰冻及室温食品，确保其保持在适当的温度和环境条件下存储； (3) 正确估计使用原料数量，不可造成浪费。	
操作前准备	(1) 操作工位摆放整齐，分类合理、整洁，所需工具、原料、调料准备有序； (2) 完整的作业书，工作流程清晰； (3) 没有提前加工行为。	

2	专业烹饪	权重比例 (%)
操作卫生习惯	(1) 正确使用和更换手套，正确使用砧板和刀具； (2) 及时清洁工作台和厨房设备、用具，溢出物、脏物； (3) 正确使用厨房用纸，及时更换围裙和毛巾； (4) 洗锅用布不能用来擦拭桌面、餐具，防止交叉污染，触碰熟食和即食食品需戴一次性手套； (5) 垃圾合理分类。	
食品安全风险的把控	(1) 操作区域始终符合食品安全政策法规要求，操作注重卫生，对食物储存、准备、烹饪和服务危害分析和临界点控制（HACCP）得当； (2) 操作过程中食材、半成品及时冷藏储存，符合相关国家安全卫生要求；	
操作安全	(1) 原材料加工过程中使用的设备、用具、器皿符合食品安全操作规范； (2) 操作期间不能快速奔跑和做出危险动作； (3) 防止任何割伤、烧伤、烫伤事故； (4) 严格按照厨房安全操作规范、合理使用各类器具设备。	25
技能技艺	(1) 熟练掌握羊肉烘烤基础知识与羊肉烘烤基本功，熟悉各种羊肉烘烤烹调技法的操作流程和技艺要点； (2) 熟练地按作业书菜品质量卡上的工艺流程操作； (3) 加工时正确、安全、专业使用工具、设备、盛放容器； (4) 熟悉原料特性，充分利用，无浪费现象； (5) 加工、烹调过程规范有序，动作协调适当，体现传统或现代技法； (6) 操作过程中无失烹、重做现象； (7) 加工过程中对羊肉及羊肉制品食材处理恰当； (8) 了解各类食材的营养特性及烹饪方法对营养素的影响。	

3	<b>厨房管理</b>	权重比例 (%)
工作 组织 管理	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 赛前协调好所有准备工作;</li> <li>(2) 合理分配工作内容、时间;</li> <li>(3) 加工过程中垃圾及时处理, 废弃物处理妥当;</li> <li>(4) 加工过程工作台、操作位整洁有序, 无杂、乱、差现象;</li> <li>(5) 合理使用水、电, 无能源消耗浪费;</li> <li>(6) 在规定的时间内出餐;</li> <li>(7) 上餐结束后, 及时进行厨房清洁, 操作位公用设备、设施及用具清洗干净。</li> </ul>	10
节能 环保	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 注重节约, 及时断电、关火、关水;</li> <li>(2) 剩余食材、边角余料及时覆盖打包, 合理保存。</li> </ul>	
4	<b>作品呈现</b>	权重比例 (%)
菜肴 呈现	<ul style="list-style-type: none"> <li>(1) 装盘精致干净、整洁, 无指纹、水渍;</li> <li>(2) 装盘实用, 装饰或点缀物可食用, 便于服务人员传送;</li> <li>(3) 作品规格、分量与技术文件要求一致;</li> <li>(4) 合理的份量大小;</li> <li>(5) 装盘与作品作业书质量卡描述一致;</li> <li>(6) 主料和配料搭配比例协调、平衡, 主题突出;</li> <li>(7) 菜肴在餐具中的构图比例、布局关系和谐;</li> <li>(8) 菜肴色泽明亮, 色彩鲜明, 各种色彩搭配和谐;</li> <li>(9) 具有现代艺术观赏性, 富有食欲和视觉冲击力;</li> <li>(10) 技法新颖, 具有中餐饮食文化、中餐烹饪技法特征;</li> <li>(11) 具有创意性, 适合推广。</li> </ul>	20
5	<b>口味与质感</b>	权重比例 (%)

口味与质感	(1) 口味与质感与作业书作品质量卡描述一致； (2) 色、香、味统一，协调； (3) 调味适当，主味突出，味型纯正，风味独特，富有层次感； (4) 火候得当，无焦糊、腥膻等异味，无过生不能食用的情况； (5) 食材质感鲜明，符合菜品应有的嫩、酥、脆等口感特点。	25
6	<b>其他要求</b>	权重比例（%）
选手素质	(1) 服从大赛组委会管理，具备正常的心理素质和一定的抗压能力，具备较强的沟通能力，能够全面完整地完比赛； (2) 具有较强的应变能力，知道切伤烫伤的处理方式，手部有伤口使用创可贴和一次性手套继续比赛，并按要求及时更换手套。	5
合计		100

## 二、试题与评判标准

### （一）试题

#### 1. 竞赛模块

竞赛内容分为 3 个模块，包括模块 A 羊肉串烘烤制作、模块 B 羊排烘烤制作、模块 C 自选羊肉烘烤制作。

#### 2. 命题方案

本项目由裁判长按国家职业标准三级及以上的标准制订试题，经专家组讨论后，上报组委会审核，由组委会统一公布。未尽事宜，将在赛前裁判员培训时予以说明。

## (二) 比赛时间及试题具体内容

### 1. 比赛时间安排

本竞赛项目共分三个模块，时间总计 240 分钟。其中初加工原料预处理 60 分钟，A 模块羊肉串烘烤制作 40 分钟，B 模块羊排烘烤制作 70 分钟，C 模块自选羊肉烘烤制作 70 分钟，合计 240 分钟。

### 2. 试题

<b>模块 A：羊肉串烘烤</b>	
模块描述	<ul style="list-style-type: none"><li>◆设计制作 5 串羊肉串，适用于任意餐厅。</li><li>◆大赛执委会提供羊肉原料及串签，所用辅料必须包含在原料清单内，文件内有详细标注规格或数量。</li><li>◆规定 5 串羊肉串中，其中包括摆盘展示和裁判品尝打分的所有数量。</li><li>◆规定成熟后每串羊肉串的重量 45 克-50 克。</li><li>◆摆盘展示的装饰物接触食品的必须可以食用，非直接接触食品的装饰物可以在展盘或垫盘上使用(装饰物料自带)。</li><li>◆选手需在此模块竞赛开始后第 30 分钟时间段进行出品，出菜窗口时间 10 分钟，选手需在此期间出品完毕。</li><li>◆此模块竞赛时间开始 40 分钟后，每超时 1 分钟扣 1 分，超时扣分最多 10 分。</li><li>◆超时 10 分钟及以上，本模块无主观分。</li></ul>
<b>模块 B：羊排烘烤</b>	
模块描述	<ul style="list-style-type: none"><li>◆设计制作烘烤羊排，适用于任意餐厅。</li><li>◆大赛执委会提供主料羊排原料，所用辅料选手可以自带，但必须提前申报，作业书详细标注规格或数量。</li><li>◆要求羊排烘烤菜品必须使用两种以上的调味方法(两种味型尝碟)。</li><li>◆规定一盘出品展示，展示需整块羊排作品，成菜熟品重量需在 500 克以上。</li></ul>



	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆摆盘展示的装饰物接触食品的必须可以食用，非直接接触食品的装饰物可以在展盘或垫盘上使用(装饰物料自带)。</li> <li>◆出 6 份尝碟供裁判品尝打分，尝碟选手根据自己作品风格创意和设计。</li> <li>◆选手需在此模块竞赛开始后第 60 分钟时间段开始出品出菜窗口时间 10 分钟，选手需在此期间出品完毕。</li> <li>◆此模块比赛时间开始 70 分钟后，每超时 1 分钟扣 1 分，超时扣分最多 10 分。</li> <li>◆超时 10 分钟及以上，本模块无主观分。</li> </ul>
<b>模块 C：自选羊肉菜品烘烤</b>	
模块描述	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆设计制作以羊肉为主材的烧烤作品，适用于任意餐厅。</li> <li>◆大赛执委会提供主料羊肉原料，所用辅料必须包含在原料清单文件内有详细标注规格或数量。</li> <li>◆要求自选羊肉烧烤作品必须使用三种以上的调味方法(三种味型尝碟)。</li> <li>◆规定一盘出品展示，重量需在 1000 克以上。</li> <li>◆摆盘展示的装饰物接触食品的必须可以食用，非直接接触食品的装饰物可以在展盘或垫盘上使用(装饰物料自带)。</li> <li>◆出 6 份尝碟供裁判品尝打分，尝碟选手根据自己作品风格创意和设计。</li> <li>◆选手需在此模块竞赛开始后第 60 分钟时间段内出品，出菜窗口时间 10 分钟，选手需在此期间出品完毕。</li> <li>◆此模块比赛时间开始 70 分钟后，每超时 1 分钟扣 1 分，超时扣分最多 10 分。</li> <li>◆超时 10 分钟及以上，本模块无主观分。</li> </ul>

### (三) 评判标准

#### 1. 分数权重

模块编号	模块名称	分数			
		主观分	客观分	合计	权重折算分
A	羊肉串烘烤	40	60	100	30%
B	羊排烘烤	40	60	100	30%
C	自选羊肉菜品烘烤	40	60	100	40%
总计		120	180	300	100%

#### 2. 评判方法

各参赛队择优推荐有省级及以上相关赛项执裁经验的技术技能骨干作为裁判员人选,每个参赛项目限推荐1名裁判员,裁判组由各参赛队推荐、第三方裁判(行业企业、院校专家)等组成,在省组委会办公室领导下,执委会办公室(执行工作机构)落实裁判员具体管理工作。

赛前裁判长根据项目工作需要,对裁判员进行裁判员考察,依据考察结果、经验经历和技能特长,由裁判长提名组成评判组,每组3-5名裁判组成,其中1名担任组长,合理组合的形式进行分工,组织裁判员举手表决,少数服从多数。裁判员分为内场裁判和外场裁判。裁判长赛前对裁判员进行工作要求培训,每小组裁判依据工作分工开展评判工作,裁判长和裁判长

助理不参与评判工作。内场裁判在比赛期间需留在评判室，外场裁判需留在现场。未经裁判长批准所有裁判员不得离开自己的组别和评分区域，必须在当场所有评分工作完毕签字后，裁判长宣布本场次比赛结束，才能离开。如有违纪，裁判长视情况有权取消当事人评判评分工作资格。

评分标准为主观分和客观分两类。

凡可采用客观数据表述的评判称为客观分；凡需要采用主观描述进行的评判称为主观分。客观分由客观分裁判组打分，每组裁判共同商议，在对该选手对该项目中的实际得分达成一致后最终只能给出一个分值。其中现场客观分由现场评判组根据选手实际情况采用扣分制进行打分，扣分要写明原因。主观分由第三方裁判独立评分。无论是打主观分、客观分或者两者都打，每个子标准一个打分队伍。

竞赛过程中，裁判员按照分工，依据评判标准和相关技术要求开展评判工作，对所有评判参赛选手的评判结果签字确认，裁判长组织录分工作。每个模块竞赛结束后，裁判员对本人评分模块评判结果进行核对确认全部模块竞赛结束后，裁判长对总成绩进行复核，并将参赛选手成绩交给本参赛队裁判员最终签字确认。

### 3. 成绩并列

当出现选手总成绩并列时，以模块 C 自选羊肉菜品烘烤、模块 B 羊排烘烤制作、模块 A 羊肉串烘烤制作的顺序按模块

成绩从高到低排序(即：选手总分相同时，首先按模块的成绩从高到低排名，依此类推)。

### 三、竞赛细则

#### (一) 竞赛流程

1. 报到→场次抽签→检录→工位抽签→比赛→提交作品→场地复位→离场。

#### 2. 日程安排

说明“C1”表示比赛当天，“C-1”表示赛前一天。

时间	具体时间	内容	参加人员
C-1	09:00~12:00	选手、领队、裁判员等与会代表报到； 选手提交项目作业书（一式四份）；签署《第二届山东省职业技能大赛参赛选手安全健康承诺书》	保障组
	14:00~15:00	裁判分组，评分规则培训，赛场纪律要求等	裁判组、保障组
	15:10~16:30	选手培训，进行场次抽签，参观比赛场地、熟悉工位。	裁判组、选手、保障组
	16:30	赛场清场、安全检查、人员离场、关闭赛场	裁判组、选手、保障组
C1	8:00~12:30	工号抽签、比赛	裁判组、选手、保障组
	14:00~18:30	工号抽签、比赛	

#### (二) 裁判员须知

1. 遵守裁判人员职业道德，做到不抬分，不压分，公正合理，不徇私情。

2. 认真执行竞赛评判规则，准确掌握评判内容与标准，不出差错。

3. 判分时各打各分，不讲话，不暗示，不相互讨论，不用自己的观点影响他人。

4. 裁判人员在填写评分表格时，要字迹清楚，分数涂改处要签名，否则无效。

5. 准时参加裁判，不迟到，不早退，不缺席。

6. 裁判人员工作时，要关闭通讯工具，由裁判组统一保管。禁止带两部通讯工具。去洗手间需裁判长同意，并由工作人员陪同。

7. 大赛期间在组委会安排下统一就餐，不要外出就餐。

8. 若有违反大赛纪律或有失公平公正评判行为，将取消裁判资格。

### **(三) 参赛选手须知**

1. 参赛选手须带身份证，佩戴参赛证。

2. 参赛选手应服从命令、听从指挥，在规定区域内活动，不得擅自离开。

3. 比赛前，参赛选手未经允许不得进入赛场区域，不准擅自操作设备。

4. 在竞赛过程中，选手不得擅自离开赛场，如有特殊情况，需经现场裁判人员同意后作特殊处理。竞赛过程中，选手若需休息、饮水或去卫生间，一律计算在操作时间内。

5. 参赛选手不得将赛场内提供的工具、材料等物品带出赛场。

6. 下一场将要参赛的选手不得出现在当前竞赛现场，不允许观摩当前竞赛选手的比赛。

7. 选手比赛期间，参赛选手除携带竞赛抽签单、身份证、参赛证和规定物品外，其他物品不得带入竞赛现场。

8. 如果选手提前结束竞赛，应举手向裁判示意，经裁判检查许可后，参赛选手方可离开赛场，选手提前结束比赛后不得再进入赛场。

9. 绿色环保：选手需严格遵守我国环境保护法；赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能地回收利用；使用“绿色”材料。

10. 该项目强调可持续性原则——选手仅使用所需要的食材，同时限制数量；剩余新鲜食材和废料合理利用，严禁浪费。

11. 因选手因素造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止该选手的比赛资格。

12. 赛前 30 分钟，选手根据场次、时间到指定检录口进行检录。检录时需携带一份项目作业书。

#### **（四）工作人员须知**

1. 裁判长、场地经理可携带手机，方便赛场安排和有效沟通。

2. 裁判、选手和场内技术人员在比赛期间不得使用手

机、照相机、录像机等设备，需放在锁柜内直到当天比赛结束后由裁判长和场地经理安排取回。

3. 在不影响选手比赛和裁判工作的前提下，在规定时间内由裁判长结合场地经理指定开放区域供参观者观摩。

4. 参观人员及媒体应在参观区域进行文明观赛，不得影响选手、裁判及工作人员的工作。

### **（五）成绩公布**

最终成绩经复核无误，由裁判长会同裁判组签字确认后公布。实操比赛全部结束后 24 小时内公布最终成绩。

### **（六）技术违规处理**

1. 选手携带其他未经组委会认可的设备、工具、材料等参赛，取消比赛资格；

2. 选手接收场外资料、软件、程序等，取消比赛资格；

3. 在完成工作任务的过程中，因操作不当导致事故，扣总分 10%，情况严重者取消竞赛资格；

4. 因违规操作损坏赛场提供的设备，污染赛场环境等严重不符合职业规范的行为，视情节扣总分 10%，情况严重者取消竞赛资格；

5. 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣总分 10%，情况严重者取消竞赛资格；

6. 比赛期间，选手必须严格遵守赛场纪律，不得有违规携带成品或半成品等弄虚作假行为，如有违反，根据情节严重程

度给予扣分处罚，情况严重者取消选手该模块的比赛成绩。

### **（七）问题或争议处理**

#### **1. 竞赛项目内解决**

参赛选手、裁判员发现竞赛过程中存在问题或争议，应向裁判长反映。裁判长依据相关规定处理或组织比赛现场裁判员研究解决。处理意见需比赛现场全体裁判员表决，须获全体裁判员半数以上通过。最终处理意见应及时告知意见反映人。

#### **2. 监督仲裁组解决**

本赛项在比赛过程中若出现有失公正或有关人员违规等现象，代表队领队可在比赛结束后 1 小时之内向监督仲裁工作组提出书面申诉。监督仲裁工作组在接到申诉后的 1 小时内组织复议，并及时反馈仲裁结果，经调查确认所反映情况属技术性问题的，仍交由竞赛项目内解决。属非技术性问题的，由监督仲裁组作最终裁决。各类问题或争议处理情况，由执委会填写《争议处理记录表》报监督仲裁工作组备案。没有书面申诉或超过 1 小时进行申诉的不予受理。

## **四、竞赛场地、设施设备等安排**

### **（一）赛场规格要求**

本项目赛区场地总体面积约 200 平方米（位于诚悦酒店三楼），有工位 10 个，每个工位的面积约 2 平方米（长度 1.5 米、宽度 1.5 米），赛区设赛场、裁判室、测评室、分数统计室、展示区、候赛区等。



## (二) 场地布局图

以场地实际布局为准

## (三) 基础设施清单

### 1. 清单表

烹饪（羊肉烘烤）赛场提供设施、设备清单表

序号	名称	型号		单位	数量
1	电烤炉	额定功率	2000w	台	1
2	电烤箱	额定功率	2800W	台	1
4	水槽			台	1
5	不锈钢操作台			台	1
6	电子克秤			台	1
7	菜刀			把	1
8	五色砧板			套	1
9	餐盘	10 寸		个	2
10	不锈钢盆	30 cm		个	1
11	竹签			根	10
12	一次性手套			副	1

### 赛场提供原材料清单表

序号	名称	单位	数量
1	羊肉	克	400
2	羊排	克	1000
3	盐	克	100
4	味精	克	50
5	孜然面	克	50
6	辣椒面	克	50

7	孜然粒	克	50
---	-----	---	----

2. 选手自带工具、原料不能含有主办方设备、原料等清单中已经列有的相同或相似设备、原料。

### 3. 赛场工具管理规则

(1) 选手带入赛场的最大设备（例如：菜刀、模具、器皿等）必须能够容纳在 1 个完整的工具箱（尺寸不超过长 660mm、宽 440mm、高 330mm），多余工具需自行取出直至工具箱盖子完全盖上。

(2) 每个工位只能放置 1 个工具箱，工具箱明显位置需贴上选手编号。

## 五、安全、健康要求

### （一）项目特有着装要求

名称	图例	备注
安全鞋		必须防滑、防砸、防穿刺、绝缘、包脚
厨师服		必须是长袖；厨师服必须贴身不松垮，纯棉舒适透气，必须是白色的；不得有特殊标记或显示个人、代表队等信息的标识。

厨师帽		厨师中帽、树脂纤维透气，长发不得外露
厨师围裙		半身围裙(白色)
厨师长裤		宽松、中腰、黑色、松紧裤腰

## (二) 违反行为及处理规定

安全使用赛场的设备、实施，并接受当值裁判及场地经理的管理。若因选手个人的原因造成设备故障或损坏，无法进行比赛，裁判长有权终止其该模块比赛。

选手禁止携带任何有毒有害物品进入比赛现场，一经发现裁判长有权取消选手的参赛资格。

选手未按照项目要求规范着装（穿戴整洁的厨师服、厨师帽等），根据基本知识与能力中的准备工作及仪表要求，将给予扣分处理。

## 六、其他

1. 经大赛组委会允许的媒体记者，按竞赛规则的要求进入

赛场相关区域。上述相关人员不得妨碍、烦扰选手的正常比赛。与大赛相关的赛题、评分细则、技术文件等均有著作权保护，未经许可不得它用。

2. 作品展示和餐具回收由保障人员统一组织，当天展示结束后，再领取器皿。

3. 选手比赛所带食材和工具清单，需提前 5 天通过电子邮件上报审核（邮箱：2397064211@qq.com），裁判长审核并签字的复印件通过邮件回复选手邮箱。经审核通过的工具和原料才能携带进入赛场，逾期将视为未通过审核。检录时选手必须提供裁判长审核通过的申请表复印件，依照审批过清单进行检录。

4. 自带原料相关要求：

（1）蔬菜：可洗净，剥皮，不能切割，未经制熟；

（2）汤底：基本汤底，未经浓缩和调味，原味，未加配料和调味品；

（3）果肉：可以带入果泥，但必须现场加工，不能直接用作酱汁；

（4）干货食材：可涨发好，但必须在比赛现场加调味及烹煮。

5. 比赛期间，如在竞赛区域内出现设施设备故障、选手伤病等突发问题，由裁判长组织处理，大赛组委会提供相应支持保障；如在竞赛区域以外区域内出现各类突发事件，由大赛组

委会统一组织处理。参赛选手在竞赛期间受伤或生病的，应在处理同时告知其参赛团领队或助理。

6. 竞赛过程中，因参赛选手个人原因导致竞赛中断，中断时间计入参赛选手竞赛时间，不予补偿；非因参赛选手个人原因造成的竞赛中断，中断时间不计入参赛选手竞赛时间，并予补足。竞赛中断的原因，由裁判长会同当值裁判员在选手回避的情况下做出判断，并尽快告知参赛选手所在参赛团裁判员。参赛选手处理伤病中断比赛的，按个人原因导致比赛中断处理，无法继续参赛的，按已完成竞赛部分计算成绩。

7. 中式烹调（羊肉烘烤）项目作业书（见附件）包含自带原料清单（复印件）、工具清单（复印件）、作品质量卡，作品质量卡需根据技术文件要求来编写。

附件：

**第二届山东省职业技能大赛  
中式烹调（羊肉烘烤）项目作业书**

参赛队名称：\_\_\_\_\_

选手姓名：\_\_\_\_\_

参赛证号：\_\_\_\_\_

身份证号：\_\_\_\_\_

（一式五份）

## 目 录

1. 中式烹调（羊肉烘烤）项目自备工具清单
2. 中式烹调（羊肉烘烤）项目自备原料清单
3. 中式烹调（羊肉烘烤）项目作品质量卡

**第二届山东省职业技能大赛**  
**中式烹调（羊肉烧烤）项目自备工具清单**

姓名：  
身份证号：

参赛队：  
申报日期： 年 月 日

序号	名称	型号	功率	数量

注：1.参赛选手检录时提交审核通过的原料清单复印件(表格不够可另加行页)  
2.参赛选手在赛前2天上交审核通过的复印件表格。

审核人意见： \_\_\_\_\_

审核人签名： \_\_\_\_\_

审核日期： \_\_\_\_\_年\_\_\_\_\_月\_\_\_\_\_日



## 第二届山东省职业技能大赛 中式烹调（羊肉烧烤）项目自备原料清单

姓名：  
身份证号：

参赛队：  
申报日期： 年 月 日

序号	原材料名称	单位	数量
注：1.参赛选手检录时提交审核通过的工具清单复印件（表格不够可另加页）  2.参赛选手在赛前2天上交审核通过的复印件表格。			

审核人意见： \_\_\_\_\_

审核人签名： \_\_\_\_\_

审核日期： \_\_\_\_\_ 年 \_\_\_\_\_ 月 \_\_\_\_\_ 日

## 第二届山东省职业技能大赛

### 中式烹调（羊肉烧烤）项目作品质量卡

选手姓名：			参赛地市：
模块 1：			作品图片：
配料表			作品图片插入位置
原料	单位	数量	
菜品制作步骤：			
菜品特点描述：			

选手姓名：			参赛地市：
模块 2：			作品图片：
配料表			作品图片插入位置
原料	单位	数量	
菜品制作步骤：			
菜品特点描述：			

选手姓名：			参赛地市：
模块 3：			作品图片：
配料表			作品图片插入位置
原料	单位	数量	
菜品制作步骤：			
菜品特点描述：			

注：1.参赛选手在比赛开始前1天上交此表。

2.所有模块通用此表。

3.此表可复制使用，表格不够可另加页。