

第七届淮安技能状元大赛淮扬名厨 (职工组) 项目技术文件

第七届淮安技能状元大赛组委会技术工作组
2026年10月

目录

一、技术描述

- (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

- (一) 试题内容.....3
- (二) 评判标准.....4

三、竞赛细则

- (一) 裁判员分组和职责.....6
- (二) 赛场管理制度.....7
- (三) 技术违规处理.....8

四、竞赛场地、设施设备等安排

- (一) 赛场规格要求.....8
- (二) 场地布局图.....9
- (三) 基础设施清单.....9

五、安全要求

- (一) 赛场人员安全要求.....10
- (二) 场地设备安全要求.....11

六、样题及评分表

附件：

一、技术描述

（一）项目概要

本赛项以《中式烹调师国家职业技能标准（2018年版）》三级（高级工）及以上规范要求为核心依据，结合淮扬菜产业发展实际需求，融入淮扬菜非遗技艺传承与创新发展的新理念，适当增加新知识、新技术、新技能。赛项面向淮安市域内从事餐饮行业烹饪工作的在职职工群体，聚焦淮扬菜传统技艺传承、创新菜品研发、刀工火候运用、营养卫生管理等核心工作领域，重点考察选手规范操作、技艺传承、菜品创新、食品安全管控等维度的综合能力，以及精益求精、追求卓越的工匠精神和职业素养，旨在推动淮扬菜人才队伍专业化、规范化建设，助力淮安“世界美食之都”品牌建设与餐饮产业高质量发展。

（二）基本知识与能力要求

本次竞赛是对淮扬菜烹饪相关技能的展示与评判，选手需掌握操作所必备的理论知识，具有相应的知识水平，包括淮扬菜饮食文化、烹饪营养学、烹调技术、烹饪原料加工技术、面点制作技术、食品安全法规、成本核算、安全生产等方面的知识。本赛项以实践操作竞赛为主，参赛选手应具备的知识和能力要求如下表 1-1：

表 1-1 知识和能力要求表

序号	相关要求	权重比例（%）
1	职业素养	10%
基本知识	1. 淮扬菜历史文化与传统技艺知识（淮扬菜发展沿革、代表菜品典故、四大菜系相互关系等）； 2. 职业道德规范（爱岗敬业、诚实守信、廉洁自律等）； 3. 食品安全法规（《中华人民共和国食品安全法》《中华	

	人民共和国农产品质量安全法》等)； 4. 餐饮服务行业规范与职业行为准则。	
工作能力	1. 具备良好的沟通表达与团队协作能力； 2. 遵守赛场纪律，操作规范文明，爱护设备工具； 3. 具备紧急情况下的冷静处置与安全防范意识。	
2	淮扬菜烹饪原料的鉴别与加工处理	
基本知识	1. 淮扬菜常用食材(河鲜、湖鲜、家禽、时蔬、豆制品等)的品质鉴别方法； 2. 干货原料涨发(水发、油发、碱发)的原理与技术要点； 3. 原料分档取料、初加工与刀工处理规范； 4. 淮扬菜传统宴席中冷菜、热菜、汤羹、点心的配伍原则。	20%
工作能力	1. 能准确鉴别原料品质并合理选用； 2. 熟练完成家禽、鱼类、干货等原料的初加工与精细分档； 3. 规范完成剔骨、去骨、起全鱼等精细刀工操作； 4. 能合理利用原料，减少浪费，符合绿色餐饮要求。	
3	淮扬菜烹饪技法与菜肴制作	
基本知识	1. 淮扬菜煎、炒、烹、炸、熘、爆、烧、炖、焖、煨、蒸等核心技法原理； 2. 淮扬菜"清淡平和、咸甜适中、原汁原味"的味型特点与调味规律； 3. 传统经典菜品(软兜长鱼、生炒蝴蝶片、爆鳝鱼筒、平桥豆腐、淮扬狮子头、开洋蒲菜、熘肝尖、麦穗腰花、菊花青鱼、菊花豆腐、松鼠鳜鱼、拆烩鲢鱼头等)的工艺要求； 4. 创新菜品研发的方法与原则。	30%
工作能力	1. 熟练运用多种淮扬菜核心烹饪技法制作传统经典菜品； 2. 能独立完成指定菜品和自选菜品的制作； 3. 掌握刀工、火候、调味、勾芡等关键技术环节； 4. 具备基于时令食材与地域特色的菜品创新研发能力。	
4	淮扬面点制作与造型工艺	
基本知识	1. 淮扬面点(包子、烧卖、饺类、酥点、糕团等)的传统制作工艺； 2. 面点皮坯调制(水调面团、膨松面团、油酥面团等)原理； 3. 淮扬面点馅料配制与造型装饰技法。	15%
工作能力	1. 熟练制作具有淮扬特色的各类面点品种； 2. 掌握面点捏、包、擀、切、印等造型技法； 3. 能保证面点造型美观、口味纯正、质感鲜明。	
5	菜品呈现与营养卫生管理	25%

基本知识	1. 淮扬菜“色、香、味、形、意、养”六维评价标准； 2. 膳食营养搭配与平衡膳食原则； 3. 厨房卫生管理与食品安全操作规范（HACCP 基本知识）； 4. 厨房安全管理与应急处置知识。	
工作能力	1. 能完成菜肴装盘造型设计，做到美观大方、主次分明、协调统一； 2. 能科学合理搭配菜品营养，注重绿色健康； 3. 严格执行食品安全操作规范，保持操作区域整洁卫生； 4. 具备厨房安全风险识别与应急处置能力。	
合计		100%

二、试题与评判标准

（一）试题内容

1. 基本内容

试题包含 4 个模块，参赛选手需在规定的比赛时间内按要求完成淮扬菜指定菜品制作、自选创新菜品制作、主题冷拼、淮扬面点制作等竞赛任务。

模块 A：经典淮扬菜制作

根据竞赛组委会统一指定的淮扬菜经典菜品（从公布题库中赛前随机抽取确定），选手须现场独立完成该菜品的初加工、刀工处理、烹饪制作、装盘呈现全过程。重点考查选手对淮扬菜传统经典菜品的掌握程度、基本功扎实程度及规范化操作水平。

指定菜品范围包括但不限于：软兜长鱼、生炒蝴蝶片、爆鳝鱼筒、平桥豆腐、清炖蟹粉狮子头、清炒虾仁、开洋蒲菜、熘肝尖、麦穗腰花、菊花青鱼、松鼠鳜鱼、菊花豆腐、拆烩鲢鱼头等经典淮扬菜品。

模块 B：创新淮扬菜制作

选手运用淮扬菜烹饪技法，自主设计并现场制作一道融合创新菜品。

菜品须体现淮扬菜风味特色，可选用淮安本地时令食材或地标性食材（如洪泽湖大闸蟹、盱眙龙虾、淮安长鱼、金湖芡实等），在传承经典的基础上突出创新意识与养生功效，符合现代健康饮食理念。

模块 C：主题冷拼制作

选手须现场制作一道淮扬风格的主题冷拼，或一组淮扬特色面点。主题冷拼作品须荤素搭配、色彩协调、造型美观、刀工精湛，原料品种不少于六种（其中荤料不少于三种），体现食用价值与观赏价值的统一。

模块 D：淮扬面点制作

选手须在规定时间内完成一道淮扬风味面点，现场完成开酥、成型与熟制。作品应彰显淮扬面点传统工艺特色与精湛造型技艺，层次清晰、酥层外露、色泽洁白，采用动物造型；成品共 8 只，不提倡使用装饰物，确需装饰物须现场制作；严禁使用人工色素，符合食品安全相关要求。

2. 样题及赛题变化

本项目遵循公平、公正原则，命题主要由专家组负责。专家组自组建开始即对竞赛技能项目、样题及评分标准等进行讨论，根据竞赛考核模块和技能范围，充分讨论其合理性、逻辑性、可行性、严密性，使试题和评分标准更加科学可行。赛前 1~2 天，专家组对已公布的试题进行不超过 30%的修改，最终形成正式竞赛试题，赛前不再公布。

（二）评判标准

1. 竞赛试题配分

竞赛各模块分数权重，详见表 2-1。

表 2-1 竞赛模块分数权重表

模块编号	模块名称	比赛时长（分钟）	配分（%）
A	经典淮扬菜制作	40	20%
B	创新淮扬菜制作	50	30%
C	主题冷拼制作	90	30%
D	淮扬面点制作	60	20%
总计	/	240	100%

2. 成绩计算方式

本项目采用 100 分制，各个评分项的分数应精确到小数点后两位，各任务原始成绩直接相加即为参赛选手最终竞赛成绩。

3. 评判方法

竞赛设专业评审组，5 名裁判为一组。每组裁判依据评分表对参赛选手的作品及现场操作进行评分，各自独立评分，去掉最高分和最低分，取三个有效分的平均值为选手的项目得分。

菜品评判从口味与质感、刀工与技艺、营养与功效、创意与特色、呈现与卫生等方面综合评分，具体评分细则详见竞赛现场公布的评分表。

4. 成绩并列

按比赛总成绩从高到低排列参赛人员的名次。如遇比赛总成绩相同则由模块 B 成绩高低进行排序，如果成绩仍相同，则依次由模块 A、模块 C、模块 D 成绩同理决定排名。若根据上述原则仍无法决出选手名次，则由大赛组委会进一步研究。

三、竞赛细则

本赛项的竞赛将在规定竞赛日内分多场次完成，每位选手比赛时间为 240 分钟。其中，模块 A 的操作时间为 40 分钟、模块 B 的操作时间为 50 分钟、模块 C 的操作时间均为 90 分钟（含准备时间），模块 D 的操作时间为 60 分钟。

表 3-1 竞赛实施安排

竞赛日期	竞赛时间	工作内容	参与人员
R-1	全天	裁判员报到、技术培训	裁判长、裁判员、场地负责人
R-1	全天	选手报到、熟悉场地	参赛选手、技术支持人员
R-1	全天	模块 A、B、C、D 考核	裁判长、裁判员、参赛选手
R-1	全天	竞赛技术点评	裁判长、裁判员、参赛选手

注：以上竞赛日程仅供参考。竞赛开始前或将根据实际情况做适当调整。以竞赛现场公布的时间表为准。

（一）裁判员分组和职责

本次竞赛设立裁判组，裁判组由裁判长 1 名和若干名裁判员组成。裁判长负责组织全体裁判员做好赛前技术准备及竞赛各环节的技术工作，组织本项目开展技术总结和技术点评。裁判组接受竞赛组委会的领导。

1. 裁判长

裁判长按照本项目技术文件，对裁判员进行培训和工作分工，带领裁判员对本项目比赛设备设施和现场布置情况进行检验；比赛期间组织裁判员执裁，并按照相关要求和程序，处理项目内出现的问题；组织统计、汇总并及时录入大赛成绩等工作；赛后组织开展技术点评。裁判长应公平公正组织执裁工作，不参与评分。

2. 裁判员

裁判员应服从裁判长工作安排，认真做好本职工作；熟练掌握竞赛

技术规则，参加赛前培训和技术讨论；对有争议的问题提出客观、公正、合理的意见和建议；公平公正执裁，不徇私舞弊；坚守岗位，严格遵守执裁时间安排，保证执裁工作正常进行。

3. 工作人员

包括技术支持人员、录分员及赛务保障人员等。按照大赛统一要求，在裁判长领导下做好相应的竞赛保障工作。

（二）赛场管理制度

1. 所有参观人员的活动必须在参观通道内，不得进入竞赛区域；

2. 现场保持安静，不得大声交谈及喧哗；

3. 现场参观允许拍照，严禁使用闪光灯，赛场内部禁止拍照（若需拍照由裁判长指定人员进行）；

4. 竞赛开始前一天参赛选手根据赛场情况可以熟悉比赛场地和设备，比赛日禁止带任何未经许可的工具、设备入场；

5. 竞赛期间选手禁止携带拍照、存储及通信设备，如带到赛场，需要交给本单位场外人员保管或由赛场工作人员集中保管；

6. 选手自带原料、餐具及特殊调味料须在检录时申报，经裁判组审核确认后方可带入赛场；

7. 其他未尽事宜，参照世界技能大赛相关标准要求。

（三）技术违规处理

1. 不得携带其他未经组委会认可的设备、工具、机具、材料等参赛，不听劝告的取消比赛资格；

2. 选手不得损坏赛场提供的设备、工具和工作台等设施；
3. 选手不得在任何竞赛区域、位置、物品上作任何涉嫌作弊的标记；
4. 严禁使用国家明令禁止的野生动植物作为烹饪原料，一经发现取消比赛资格；
5. 不得违规使用食品添加剂，违者视情节扣 5-10 分，情节严重者取消比赛资格；
6. 扰乱赛场秩序，干扰裁判员工作，视情节扣 5-10 分，情况严重者取消比赛资格。

四、竞赛场地、设施设备等安排

（一）赛场规格要求

本项目场地总体面积约 2800 平方米，共 20 个比赛工位，每个工位面积约 10 平方米，另外设置有 1 个候考室、1 个裁判工作室、1 个裁判长工作室、1 个录分室、1 个原料储藏间、1 个工作人员休息室及菜品展示区、参观通道等区域。

（二）场地布局图（如图 1-1）

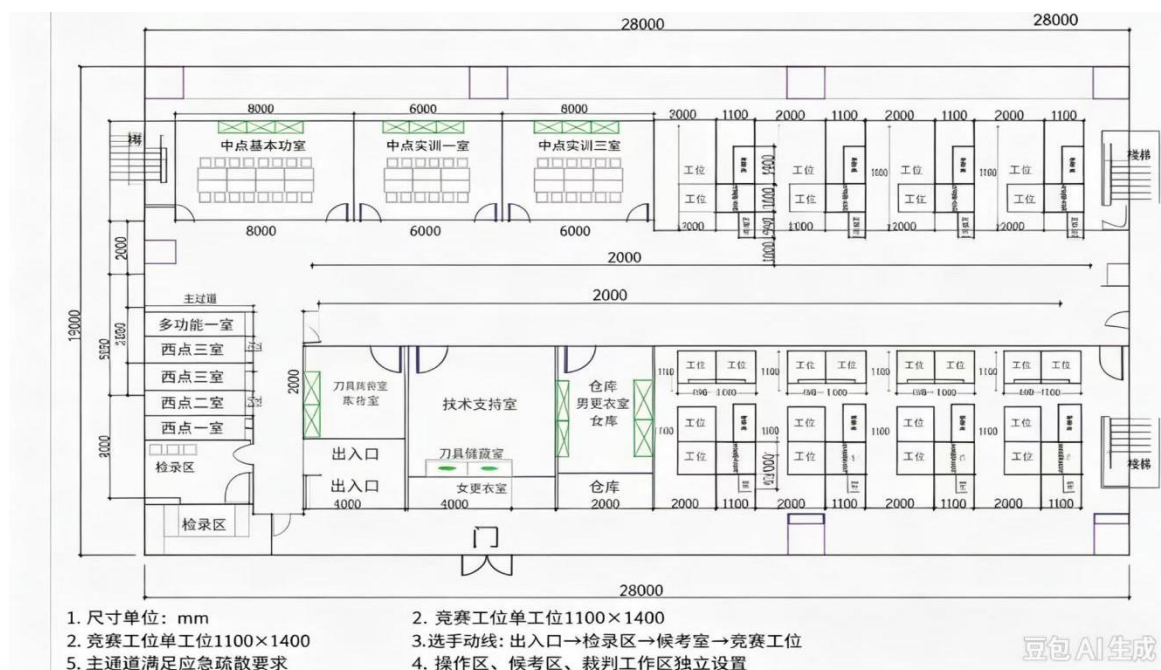


图 1-1 场地布局图

(三) 基础设施清单

1. 赛场设施设备清单（详见表 4-1）

表 4-1 赛场设施设备清单

序号	名称	规格	数量	备注
1	不锈钢双层工作台	长宽高约 180×80×80cm	22 台	
2	中式炉头	商用电磁灶 长宽 160×80cm	22 台	
3	双耳炒锅	直径 45cm	22 口	
4	炒勺	8 两	22 把	
5	漏勺	直径 30cm	22 把	
6	油缸	直径 30cm	22 个	
7	蒸笼	中号	4 个	
8	砧板	直径 40cm	22 个	
9	洗涤池	长宽高 45×45×80cm	22 个	
10	调料罐		22 套	
11	烤箱	双层电烤箱	4 台	
12	烤盘	不锈钢方形大号烤盘	8 个	

2. 参赛选手自备物品

参赛选手需自备以下物品：

- (1) 参赛菜品所需的主料、辅料及特殊调味料；
- (2) 特殊餐具及装盘器皿；
- (3) 菜品制作所需刀具；
- (4) 厨师服、厨师帽及口罩等个人防护用品。

3. 赛场辅助设施

根据竞赛需要，赛场还需准备如下辅助设施（见表 4-2）。

表 4-2 赛场辅助设施清单

序号	名称	规格	数量	备注
1	打印机		1 台	
2	打印纸	A4	2 箱	
3	签字笔	红、黑	2 盒	
4	订书机及钉		1 套	
5	评分夹		20 个	
6	饮用水		若干	
7	安全标志		若干	
8	常用急救药盒		2 套	
9	灭火器		若干	

五、安全要求

根据国家相关法规要求，结合本项目实际，提出安全、健康要求及职业操作规范要求，并明确违反后的处理规定。特别是根据本项目具体情况的诸如人身防护、食品卫生安全、防火防爆等措施。

（一）赛场人员安全要求

以参赛选手为重点，说明进入竞赛区和非竞赛区等竞赛场地的各类人员需进行的检测、所需的注意事项（如废弃物不能随意丢、不能使用

明火等）、赛场文明要求（竞赛场地禁止吸烟、不能携带手机、照相机等）、所带物品安全检测以及参观人员和宣传人员的安全要求（不能进入竞赛区等）。

1. 现场裁判、选手、工作人员在竞赛期间应遵守组委会和执委会的安全规定和要求；

2. 参赛选手进入竞赛场地后，须听从并尊重裁判人员的管理，文明参赛；

3. 参赛选手必须在确保人身安全和设备安全的前提下开始竞赛，发现或发生有关安全问题，应立即向裁判报告；

4. 参赛选手在本竞赛工位内操作，不得影响其他选手操作；

5. 未经许可，不得进入标有警告标示的区域；

6. 烹饪操作时须注意防火安全，油锅起火等紧急情况须立即断电、断火并采取灭火措施；

7. 刀具使用完毕后须规范放置，严禁随意摆放造成安全隐患。

（二）场地设备安全要求

场地设备安全要求包括设施设备安全操作要求、赛场消防安全要求、安全标识张贴要求、设备安全操作规程。

1. 设施设备安全操作要求

（1）禁止选手及所有参加赛事的人员携带任何有毒有害物品进入竞赛现场；

（2）承办单位应设置专门的安全防卫组，负责竞赛期间健康和安事务，主要包括检查竞赛场地、与会人员居住地、车辆交通及其周围环

境的安全防卫；制定紧急应对方案；监督与会人员食品安全与卫生；分析和处理安全突发事件等工作；

（3）赛场须配备相应医疗人员和急救人员，并备有相应急救设施；

（4）赛场须配备专业消防安全设备和应急疏散通道。

2. 赛场消防安全要求

消防设施、器材和消防安全标志全都在位且功能完整。消防安全重点部位人员正常在岗工作。烹饪操作区域须配备灭火毯及干粉灭火器，确保火灾应急处置及时有效。

3. 安全标识张贴要求

安全出口、疏散通道保证畅通，安全疏散指示标志、应急照明完好无损，竞赛场地安全疏散通道禁止被占用。灶台区域须张贴“注意高温”“小心烫伤”等安全警示标识。

4. 设备安全操作规程

（1）现场电力规格为单相 220V 交流电，安全用电，禁止使用不符合安全要求的电气设备；

（2）在进行任何安装或维护工作前，必须确认操作对象处于停止或断电状态；

（3）燃气灶具使用前须检查管路是否完好，使用后须确认关闭气源；

（4）炉灶使用期间严禁离人，须随时关注火候变化；

（5）高温操作须佩戴防烫手套，防止烫伤事故发生。

六、附件：样题及评分表

样题一（模块 A：经典淮扬菜制作）

竞赛场景： 淮扬菜竞赛工位

1. 任务说明：

(1) 选手先进行试题阅读和用品准备，不得与裁判有任何形式的交流；

(2) 根据赛前公布并经抽签确定的指定菜品（如软兜长鱼、生炒蝴蝶片、爆鳝鱼筒、平桥豆腐、淮扬狮子头、开洋蒲菜、溜肝尖、麦穗腰花、菊花青鱼、菊花豆腐、松鼠鳜鱼、拆烩鲢鱼头等），现场独立完成该菜品的全部制作流程；

(3) 菜品须满足 8 人量食用要求，按淮扬菜传统工艺标准制作；

(4) 制作完成后须清理操作区域，保持工位整洁；

(5) 选手须在规定时间内（40 分钟）内完成全部操作。

2. 制作要求：

(1) 选料准确，品质优良，利用充分，不浪费原料；

(2) 刀工处理精细，料形统一，符合菜品制作要求；

(3) 火候掌握得当，技法运用熟练，体现淮扬菜"清淡平和、原汁原味"的味型特点；

(4) 成品装盘美观，色泽自然，芡汁适度，体现淮扬菜的传统特色；

(5) 菜品符合卫生要求，达到食用标准。

样题二（模块 B：创新淮扬菜制作）

竞赛场景： 淮扬菜竞赛工位

1. 任务说明：

(1) 选手根据竞赛主题要求，自主设计一道融合创新淮扬菜品；

(2) 菜品须选用淮安本地时令食材或地标性食材(如洪泽湖大闸蟹、盱眙龙虾、淮安长鱼、金湖芡实、淮安蒲菜等)为主料;

(3) 选手自备主料、辅料及特殊调味料,现场完成全部制作过程;

(4) 菜品须满足 8 人量食用要求,其中一份用于现场展示和拍照,一份用于评判;

(5) 制作完成后须清理操作区域,保持工位整洁;

(6) 选手须在规定时间内(50 分钟)内完成全部操作。

2. 制作要求:

(1) 菜品须体现淮扬菜风味特色,在传承经典的基础上突出融合创新;

(2) 注重运用时令性和地标性食材,注重营养搭配与养生功效;

(3) 刀工精湛,技法运用得当,体现选手综合烹饪技艺;

(4) 装盘美观大方,色彩搭配协调,体现艺术美感与推广价值;

(5) 菜品须符合科学规范、整洁卫生的要求,不得使用国家明令禁止的原料。

样题三(模块 C: 主题冷拼制作)

竞赛场景: 淮扬菜竞赛工位

1. 任务说明:

选手选用 6 种及以上可食用原料制作主题拼盘,原料净重 500-750 克,整体造型具有食用性和观赏性,在规定时间内(90 分钟)完成切、配、拼、摆并成形;

2. 制作要求:

- (1) 冷拼作品造型逼真，色彩鲜艳；
- (2) 主题鲜明，构思巧妙，名实相符；
- (3) 做工精致，刀工精细，层次清晰；
- (4) 冷拼作品须荤素搭配，原料品种不少于 6 种，其中荤料不少于 3 种；
- (5) 口味多样，注重食用价值；
- (6) 作品均须符合卫生要求，不使用人工合成色素及违禁添加剂。

样题四（模块 D：淮扬面点制作）

竞赛场景： 淮扬菜竞赛工位

1. 任务说明：

现场制作一道淮扬风味特色的面点（如明酥制品），要求体现传统工艺特色与精湛造型技艺，在规定时间内（60 分钟）完成开酥、调馅、成型、熟制等全部工艺。

2. 制作要求：

- (1) 面点品种为明酥类点心、采用动物造型，数量为 8 只；
- (2) 现场开酥、调馅、成型、熟制等全过程；
- (3) 作品造型美观，层次清晰、酥层外露、色泽洁白，；
- (4) 口味纯正，质感鲜明，体现淮扬面点传统特色；
- (5) 作品均须符合卫生要求，不使用人工合成色素及违禁添加剂。
- (6) 严禁使用人工色素，符合食品安全相关要求。

附件：

菜品评分标准表

序号	评分项目	配分	评分标准	得分
1	口味与质感	30 分	调味恰当，口味纯正，突出淮扬菜本味，无异味；火候得当，质感鲜明，符合菜品应有质感	
2	刀工与技艺	20 分	刀法正确，刀工精致，料形统一，糊浆均匀，烹法得当，制作精美，汁酱、芡汁与菜品有机融合	
3	营养与功效	10 分	营养素供给全面，营养素保护措施正确，正确选用药食同源类食材，符合时令温补要求	
4	创意与特色	20 分	传承创新，创意新颖，特色鲜明，名实相符，文化寓意深刻，体现艺术美感和淮扬菜特色，具有推广价值	
5	融合与呈现	10 分	色彩艳丽，造型逼真，光泽鲜亮，有机融合，装饰得当，装盘美观，在原料、工艺、呈现上有独特之处	
6	安全与卫生	10 分	食材选用符合安全要求，个人卫生符合行业规范，操作规范，整洁卫生，废弃物处理得当	
	合计	100		