创意花色酥点比赛回顾

图文:谢丽玉

为营造我校“技能节”浓烈的职教氛围，检阅我校中西面点专业中式面点课程教学成果，加强中式面点课程的实践教学环节，夯实学生基本功，提高技能创新水平，选拔省市级与国家级的职业技能竞赛的优秀选手。2024年11月29日下午第三节在中西面点烘焙教室开展了创意花色酥点比赛，来自22级中西面点专业的30位同学同台竞技。 创意花色酥点比赛内容包括和面、包酥、开酥、成型、熟制、装盘等流程，评委老师按照观感、安全卫生等方面进行评分。经过1小时的竞赛，同学们展示了各种各样的花色酥点，最终评出一等奖3名，二等奖6人，三等奖9人。

