**青椒鱼丝**

（1）烹调方法：滑炒；

（2）原料：

主料：草鱼净肉；

辅料：青圆椒、鸡蛋清；

调料：精盐、料酒、胡椒粉、味精、烹调油、湿淀粉；

（3）制作过程：

原料→刀工成形→上浆→滑油→调味→勾芡→出锅装盘

（4）菜肴特点：

鱼丝色泽洁白，口味咸鲜，质地软嫩。

（5）评分标准：

①参见《赛项规程》。

②菜肴夹生或焦煳，不能食用，不得分。

③烹调方法错误，不得分。