**清炒鸡丝**

（1）烹调方法：滑炒；

（2）原料：

主料：鸡脯肉；

辅料：鸡蛋清、小葱；

调料：精盐、料酒、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：

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。