

第二届全省职业技能大赛

烹饪（西餐）项目

技 术 文 件

2020年9月

目 录

1. 项目介绍	2
1.1 项目描述.....	2
1.2 考核标准.....	2
1.3 选手应具备的能力.....	2
1.4 选手应具备的知识.....	2
2. 竞赛项目	2
2.1 竞赛内容.....	2
2.2 竞赛时间安排.....	4
3. 评判标准	4
3.1 分数和成绩计算方法.....	4
3.2 评分标准.....	4
3.3 客观和主观评分.....	5
3.4 裁判员组成和分工.....	5
4. 竞赛相关设施设备	6
4.1 竞赛设施设备.....	6
4.2 竞赛公共耗材.....	6
4.3 选手自带物品.....	7
5. 项目特别规定	7
5.1 赛前.....	7
5.2 赛中.....	8
5.3 违规情形.....	8
6. 健康、安全和环保要求	9
6.1 比赛环境.....	9
6.2 健康、安全教育.....	9
6.3 环境保护.....	9
附件一：选手自带物品申报表（样表）	10

1. 项目介绍

1.1 项目描述

烹饪（西餐）项目厨师需要具备食品安全、营养搭配、规范操作能力。依据商业厨房运营规则，熟练运用专业的烹饪技能，根据大赛组委会提供的设备及原料，科学的进行赛前准备，赛中时间分配，原料加工顺序，明确烹调方法的基础烹饪，以及符合标准的收档工作。熟练并安全的掌握工具使用，设备及器械操作，并均衡菜品营养，把控味道，色泽，菜品成熟度，精控成本的相关技术要领，在规则范围和相应时间内设计并完成菜品制作。

1.2 考核标准

参照西式烹调师国家职业技能标准（三级）及以上要求，适当吸收第45届世界技能大赛技术要求，考核西式烹调师的烹饪技能和专业知识，以公平公正公开的方式为山西省选拔西餐烹饪技能人才。

1.3 选手应具备的能力

1.3.1 选手应具有扎实的基本功和相应的技能水平，较强的学习领悟能力，良好的身体素质，以及应变能力等综合素质。

1.3.2 选手需具备根据模块要求，对原料进行处理、调味、烹饪，最终呈现不同种类菜肴的能力。

1.3.3 选手需具备肉类标准分割，合理搭配其它食材、酱汁和装饰的能力。

1.3.4 选手需具备依据成本设计菜单，精确计算原料成本，运输、储存生鲜食材的能力。

1.3.5 选手需具备优秀的身体素质，能够长时间站立和高强度工作的能力。

1.3.6 选手需具备正确使用和维护厨房设备的能力。

1.4 选手应具备的知识

1.4.1 选手应掌握原料的基本特征和运用

1.4.2 原料的正确加工处理方式

1.4.3 食品安全法规的知识

1.4.4 编写菜单的外语知识

1.4.5 厨房设备使用和保养的知识

1.4.6 营养搭配的知识

1.4.7 西餐厨房管理的基本知识。

2. 竞赛项目

2.1 竞赛内容

竞赛内容=模块A+模块B+模块C，正式比赛试题可做30%左右的调整。未尽事宜，将在补充通知及赛前项目技术交流时予以说明。

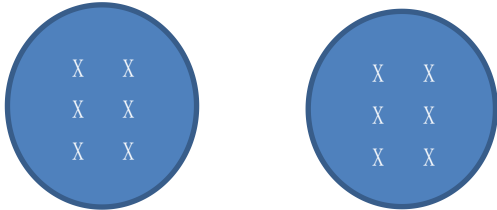
模块 A:鸡肉卷形式的西餐主菜

总计 4 小时 30 分钟（270 分钟） 包括 A 部分、B 部分和 C 部分	
Part A	鸡肉卷形式的西餐主菜
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> 1.现场加工整鸡，并制作一种形式为鸡肉卷的西式主菜，整鸡数量不做要求，但不能浪费。 2.至少有两种烹调方法，2 种酱汁，3 种及以上蔬菜，1 种淀粉类食物，1 种可食用装饰。 3.西式主菜制作不能使用替代品（冷冻鸡腿及鸡胸或鸡肉成品），鸡肉卷形式以及其他操作必须现场制作完成。 4.主菜中酱汁含量应在 30--50 克之间，总克数应在 260--300 克之间，鸡肉制品含量应在 120--150 克之间。 5.鸡肉主菜必须热操作，盘子必须是热的。 6.所有原料及装饰物必须是成熟的，可食用的，有复合味道的。 7.菜品色泽搭配合理，酱汁搭配合理，没有过多凌乱的点缀及装饰。 8.西式主菜使用 3 个 12 寸白色圆盘，3 个酱汁盅，出品 3 份。 9.选手需要在比赛第 210 分钟出菜 A 部分，225 分钟 A 部分出菜完毕，超时 10 分钟以上，A 部分不做品评。

模块 B:意大利面食

Part B	意大利面食
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> 1.意大利面食必须现场使用面团制作，面团可以带入，但不能加工，不能使用成品意大利面，意面加工设备和加工工具自备。 2.意大利面食产品不限，可以多种呈现方式。 3.意大利面食配料可以使用肉类，海鲜，乳制品，蛋类制作。 4.面团剩余不能超过 50 克，超过在对应扣分项目中扣除。 5.意大利面食必须搭配至少 1 款酱汁，至少 3 种蔬菜，1 种可食用装饰。 6.意大利面食总重量在 150--180 克之间。 7.使用白色圆盘或白色意大利面盘呈现。 8.意大利面食必须热操作，使用白色意大利面盘，出品 3 份。 9.选手需要在比赛第 225 分钟出菜 B 部分，240 分钟 B 部分出菜完毕，超时 10 分钟以上，B 部分不做品评。

模块 C:手指餐

Part C	手指餐
模块描述	<ol style="list-style-type: none"> 1.手指餐制作必须素食，不允许使用任何动物性原料，但乳制品，芝士，蛋类不限。 2.手指餐出品 2 份，每份包含 6 件，以 10 寸白色圆盘呈现（呈现如图）。 <div style="text-align: center;">  </div> 3.不允许使用任何辅助器皿（汤勺，味碟，一次性用品等）。 4.单份手指餐克数在 20--25 克之间。 5.选手需要在比赛第 240 分钟出菜 C 部分，255 分钟 C 部分出菜完毕，超时 10 分钟以上，C 部分不做品评。

2.2 竞赛时间安排

竞赛总时长为 270 分钟(min): 包含 210 分钟(min)操作, 45 分钟(min)出菜, 15 分钟(min)清洁。其中出菜时长每超时 1 分钟(min)扣除 1 分, 超时 10 分钟(min)不予评判该项目呈现和口味成绩。选手入场前抽取比赛工位号, 抽签时间不计入比赛时间。

3. 评判标准

3.1 分数和成绩计算方法

竞赛内容共分三个模块, 模块 A 鸡肉卷形式的西式主菜、模块 B 意大利面和模块 C 手指餐, 共计 100 分。选手的总成绩分为客观和主观两部分, 其中主观分值是三个模块按比例相加的分值。评分项的分数应精确到小数点后两位, 小数点后第三位数字采用四舍五入(如 1.055 计 1.06, 1.054 计 1.05)。

竞赛内容	客观分 50 分	主观分 50 分	
模块 A 鸡肉卷形式的西式主菜	操作流程 30 分 测量分值 20 分	呈现 20 分 口味 30 分	得分*40%后计入总分
模块 B 意大利面		呈现 20 分 口味 30 分	得分*30%后计入总分
模块 C 手指餐		呈现 20 分 口味 30 分	得分*30%后计入总分

选手总成绩满分为 100 分, 参赛选手按总成绩从高到低依次排名, 总成绩相同时, 操作总时间短的选手排名在前, 如总成绩、操作总时长相同时, 以模块 A 主观分值得分高的选手排名在前。

3.2 评分标准

- 3.2.1 是否身着干净厨服（厨帽，厨衣，围裙，厨师裤，黑色厨师鞋）。
- 3.2.2 食材、工具须用整理箱分类收纳。
- 3.2.3 原料的储藏及运输温度须符合国家食品安全规定。
- 3.2.4 选手检录时须提供自带原料清单和自带设备清单。
- 3.2.5 需要保鲜的原料均存放在冷柜和冰箱内。
- 3.2.6 冰箱内不同原料相互独立分装，且有覆盖。
- 3.2.7 操作台物品摆放就位，分类合理，整洁有序。
- 3.2.8 选手开赛当天须提供完整的菜谱卡及工作计划表。
- 3.2.9 裁判长发出指令前不能有加工行为。
- 3.2.10 加工前和操作过程中是否按照专业要求洗手。
- 3.2.11 加工过程中是否发生烧焦、腐败等浪费食材的行为。
- 3.2.12 温度敏感的原料加工后是否及时存放冰箱，是否长时间裸露。
- 3.2.13 加工过程中是否把可用食材当废料处理。
- 3.2.14 操作过程与工作计划表是否相符。
- 3.2.15 烹饪方法与菜谱卡是否一致。

- 3.2.16 操作过程中是否及时清洁工作台、工作区域、设备和用具。
- 3.2.17 加工过程中以及品尝食物时是否有交叉感染行为。
- 3.2.18 是否正确，安全，使用工具（砧板、厨师刀），设备，容器。
- 3.2.19 合理使用水，电，是否有长时间浪费能源现象。
- 3.2.20 垃圾是否分类丢弃。
- 3.2.21 是否正确使用手套和口罩。
- 3.2.22 出菜时间是否符合标准，超时按照要求进行扣分。
- 3.2.23 餐具是否按照说明进行加热处理。
- 3.2.24 菜品重量是否符合要求。
- 3.2.25 菜品份数是否符合要求。
- 3.2.26 根据技术文件，主菜包含 2 种烹调方式，3 种蔬菜，2 种酱汁，1 种淀粉，1 种可食用装饰；意大利面食包含 3 种蔬菜，1 种酱汁，1 种可食用装饰；手指餐是否出现辅助器皿，外形符合行业标准。
- 3.2.27 原料的应用结合协调，能很好的把主辅料的本质结合体现，具有最新行业趋势。
- 3.2.28 菜肴呈现创意搭配和谐，地方菜肴特征明显，具有最新的行业趋势。
- 3.2.29 是否呈现出完美的口感，制作的菜品有很好的质感，菜肴层次感鲜明，符合最新行业趋势。
- 3.2.30 菜肴核心主味突出，调味完美，没有焦糊，腥味等异味，营养搭配非常均衡。
- 3.2.31 食材生熟度把控出色，主料本味浓郁，符合行业趋势。
- 3.2.32 每超时 1 分钟 min 扣 1 分，超时 10 分钟 min 后，此模块不做品尝，一次性扣除主观分 50 分。

3.3 客观和主观评分

客观部分总分值 50 分，主观部分总分值 50 分。

3.3.1 客观分：打分方式按工位分区设置若干个评分组，每组由 3 名及以上裁判构成。每个组所有裁判一起商议，确定评分方案，并对选手操作流程进行记录，汇总评价后按照打分细则给出操作流程分数；三位裁判测量选手的比赛时间、餐盘温度、菜品温度、菜品分量等数值，并将测量结果报给裁判组，裁判组按照打分细则给出测量分数。

3.3.2 主观分：打分方式按 3 名裁判为一组，各自单独评分，分别给出权重分值，然后计算出平均权重分，除以 3 后再乘以该子项的分值计算出实际得分。

3.4 裁判员组成和分工

本次竞赛设立专家组，负责编写技术文件、命题和落实赛场设备设施（含工具物料）保障。本次竞赛设立裁判组，由 1 名裁判长，若干裁判员组成。裁判长由专家组长兼任。

3.4.1 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；组织选手进行安全培训并熟悉赛场及设备，保障所有选手在比赛前掌握必备的安全知识和安全操作规范；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。

3.4.2 裁判员、裁判组成员负责各项赛务工作，主要包括参与确定竞赛项目和比赛规则，评分标准及相关竞赛技术性文件，负责竞赛场地、设备和工具的检验，负责全过程竞赛的执裁工作和竞赛成绩的汇总、审核、报批、发布。裁判组下设 5 个工作组，各组的职责如下：

监考组：负责竞赛现场的检录、监考工作，主要包括：核对选手证件；维护赛场纪律；控制竞赛时间；记录赛场情况，做好监考记录；纠正选手违规行为，并对情节严重者及时向

裁判长报告：参与竞赛的抽签工作。

保密组：按照竞赛规则负责竞赛有关程序的保密工作。主要包括：明码的编码、保管、移交并参与试卷解密工作。

现场操作评定组：负责烹饪现场操作的评分工作。

菜肴口味和感官呈现评定组：负责菜肴的口味和感官呈现评分。

成绩核算组：负责竞赛实施和成绩评定、汇总工作。

4. 竞赛相关设施设备

4.1 竞赛设施设备

根据竞赛具体要求，赛场提供设施设备如下：

序号	名称	规格型号	数量	备注
1	双眼电磁灶或电热灶	350*600*220cm	1	按工位
2	单缸水槽	按场地实际尺寸	1	按工位
3	不锈钢操作台	按场地实际尺寸	1	按工位
4	冷柜或冰箱	按场地实际尺寸	1	按工位
5	烤箱	按场地实际尺寸	1	按工位
6	砧板套装	六色砧板 530*325*20mm	1	按工位
7	制冰机	商用制冰机	2	总计 2 台
8	商用消毒柜	商用消毒柜	4	共计 4 台
8	主菜盘	12 寸无花纹白色圆盘	100	总计 100 个
9	手指餐盘	10 寸无花纹白色圆盘	50	总计 50 个
10	意面盘	无花纹白色圆盘	100	总计 100 个
11	酱汁盅	白色	100	总计 100 个

4.2 竞赛公共耗材

根据竞赛具体要求，赛场提供公共耗材如下：（以下耗材禁止带出赛场）

序号	名称	规格型号	数量	备注
1	洗洁精	1L	12 瓶	总计 24 瓶
2	洗手液	有效除菌	12 瓶	总计 24 瓶
3	去油液	威猛先生	12 瓶	总计 24 瓶
4	洗碗布	3M	35 个	总计 48 个
5	厨房纸	商用吸水	35 卷	总计 48 卷
6	锡纸	宽 38cm	4 卷	总计 6 卷
7	保鲜膜	宽 38cm	4 卷	总计 6 卷
8	盐	500g	4 袋	总计 12 袋
9	白胡椒粉	510g	2 罐	总计 2 罐
10	黑胡椒粒	450g	2 罐	总计 2 罐
11	白砂糖	500g	4 袋	总计 2 袋
12	咖喱粉	500g	2 罐	总计 2 罐
13	红椒粉	453g	2 罐	总计 2 罐

14	百里香	198g	2 罐	总计 2 包
15	罗勒叶	141g	2 罐	总计 2 包
16	香叶	200g	200g	总计 200g
17	橄榄油	5L	2 桶	总计 10 升
18	色拉油	5L	4 升	总计 20 升
19	淡奶油	1L	8 升	总计 8 升
20	酸奶	100g	48 个	总计 4.8 公斤
21	黄油	500g	8 块	总计 4 公斤
22	意大利黑醋	500ml	4 瓶	总计 4 瓶
23	牛奶	1L	12 升	总计 12 升
24	柠檬汁	125ml	4 瓶	总计 4 瓶
25	白兰地	750ml	4 瓶	总计 4 瓶
26	辣椒仔	60ml	4 瓶	总计 4 瓶
27	李派林	290ml	4 瓶	总计 4 瓶
28	亨氏白醋	946ml	4 瓶	总计 4 瓶
29	大藏芥末	815g	4 瓶	总计 4 瓶
30	银鱼柳	48g	6 罐	总计 6 罐
31	杏仁片	生	1 公斤	总计 1 公斤
32	开心果		1 公斤	总计 1 公斤
33	藜麦	生	1 公斤	总计 1 公斤
34	意大利玉米面		2 公斤	总计 1 公斤
35	水浸黑橄榄	390g	4 罐	总计 4 罐
36	干红葡萄酒	750ml	4 瓶	总计 4 瓶
37	干白葡萄酒	750ml	4 瓶	总计 4 瓶

4.3 选手自带物品

4.3.1 所有原料自备，可以清洗但不能有任何加工。

4.3.2 所有自带工具必须放在工具箱内，选手在比赛当场带入赛场。

4.3.3 选手自带工具中，具有加热功能的厨房设备不能超过两个（含两个）。

4.3.4 选手比赛服装自备：白色厨师服、深色厨师裤、白色围裙、白色厨师帽。比赛服装上不能有任何花纹和标志。

4.3.5 选手须填写自带物品申报表（样表见附件一），选手检录时向裁判出示该申报表以备查验，未申报的物品不能带入赛场，选手不能在比赛当天临时增加申报物品。

5. 项目特别规定

5.1 赛前

5.1.1 根据项目实际需要，裁判长与承办单位于赛前对场地设备、设施、耗材等准备工作进行最终确认；裁判长与裁判员于赛前进行集中培训技术文件、评分标准、工作流程等。

5.1.2 参赛选手报到时需领取参赛证、参赛资料、抽取参赛选手编号，报到完毕后提前前往赛场，熟悉场地。

5.1.3 选手的出场顺序由抽签决定。

5.1.4 赛前 30 分钟，到指定检录口进行检录，由检录人员核实编号，开赛后迟到 15 分钟的选手视为自动放弃参赛。

5.1.5 检录完毕，每位选手按照选手抽签工位号到指定位置。可携带竞赛规则规定的工具，工具放入工具箱内，自带食材须采用保温箱。除必备的用具外，所有通讯、手机、照相、摄像、磁盘等工具一律不得带入比赛现场。

5.1.6 所有主料、配菜、装饰、酱汁必须现场制作。

5.1.7 未尽事宜，将在补充通知及赛前项目技术交流时予以说明。

5.2 赛中

5.2.1 在竞赛过程中，选手应遵守安全操作规程，接受裁判员的监督和警示，确保参赛选手人身安全及设备安全。

5.2.2 竞赛过程中严禁交头接耳，也不能相互借用工具、食材。各参赛选手比赛时只能在自己工位活动，不能随意走动。

5.2.3 由裁判长统一告知选手比赛规则、时间和流程后，裁判长宣布比赛正式开始并计时。比赛过程中，选手若需休息、饮水或去洗手间，一律计算在操作时间内。

5.2.4 选手进入赛场后，不得擅自离开赛场，因病或其他原因离开赛场或终止比赛，应向裁判示意，须经赛场裁判长同意，并在赛场记录表上签字确认后，方可离开赛场并在赛场工作人员指引下到达指定地点。

5.2.5 因参赛选手个人误操作造成人身安全事故或设备故障时，裁判长有权中止选手竞赛。如非参赛选手个人因素出现的设备故障而无法继续竞赛时，参赛选手可提出更换设备的要求，同意并更换后，参赛选手可继续参加竞赛，并给参赛选手补足所耽误的竞赛时间。选手自带设备和工具，赛场不负责更换。

5.2.6 参赛选手如提前结束竞赛，应举手向裁判员报告，竞赛结束时间由裁判员进行记录。参赛选手结束竞赛后不得再进行任何操作，离场后也不得再进入赛场。

5.2.7 裁判长在竞赛结束前 30 分钟、10 分钟进行竞赛剩余时间提醒。裁判长发布竞赛结束指令后，未完成任务的参赛选手应立即停止操作，不得以任何理由拖延竞赛时间，并按要求清理赛位。

5.2.8 选手应配合裁判做好赛场情况记录，并签字确认，裁判提出签名要求时，不得无故拒绝。

5.2.9 选手在准备阶段须将中英文菜谱卡和工作计划书放置操作台上，以备裁判查验。

5.2.10 菜谱卡应包括菜品名称，主料，配料，调味料，制作过程，口味特点，菜品照片。

5.2.11 工作计划书应包括工作步骤，时间规划，其中时间须精确到分钟。

5.2.12 菜品出菜顺序：第一道：鸡肉卷形式的西餐主菜；第二道：意大利面；第三道：手指餐。

5.3 违规情形

5.3.1 不得携带其他未经组委会认可的的设备、工具、食材等参赛，不听劝告的取消比赛资格。

5.3.2 竞赛过程中，选手不得接受场外送进的的设备、工具、食材、加工过的半成品等。

5.3.3 选手不得损坏、浪费赛场提供的设备、工具、耗材等。

5.3.4 选手不得在任何竞赛区域、位置、菜品上作任何涉嫌作弊的标记。如比赛开始前发现有明显痕迹，可上报裁判员进行处理，严重者可按作弊处理。

5.3.5 在完成竞赛任务的过程中，因操作不当导致事故，扣 10~20 分，情况严重者取

消比赛资格。

5.3.6 因违规操作损坏赛场提供的设备、污染赛场环境等不符合职业规范的行为，视情节扣 5~10 分。

5.3.7 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。

6. 健康、安全和环保要求

6.1 比赛环境

西餐烹饪独立工位包含两张工作台，一个单缸水槽围成的面积不小于 4 平方米（m²）的半封闭区域，竞赛场地光线充足，照明良好；供电供水设施正常且安全有保障；场地整洁；且标明赛位号，每个竞赛赛位提供 220V 交流电源，上下水，每个赛位提供独立的电源保护装置和安全保护措施。

竞赛场地设置隔离带，非裁判员、参赛选手、工作人员不得进入比赛场地；竞赛场地设置检录区、竞赛操作区、裁判评判区、工具材料区、选手休息（候赛）区、观摩通道等区域，并根据需要设置选手自带工具材料柜等。裁判评判区应与比赛区域物理隔离，配备志愿者，严禁无关人员进入，严禁与外界交流。各区域之间有明显标志或警示带；标明消防器材、安全通道、洗手间等位置。

赛场设有保安、公安、消防、医疗、设备维修和电力抢险人员待命，以防突发事件；赛场还应设有生活补给站等公共服务设施，为选手和赛场人员提供服务。

赛场设置安全通道和警戒线，确保进入赛场的大赛参观、采访、视察的人员限定在安全区域内活动，以保证大赛安全有序进行。

6.2 健康、安全教育

6.2.1 选手安全防护要求：参赛选手应严格遵守设备安全操作规程；参赛选手离开赛场时，除制冷设备外，应让其它设备断电；参赛选手应保证设备，工具，剩余材料的完整和安全。

6.2.2 竞赛人员要做好劳动保护，按照要求穿戴厨师服、厨师鞋、厨师围裙、厨师裤、厨师帽等劳保用品，遵守职业规范。

6.2.3 赛事安全要求：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场地；承办单位应设置专业的安全防卫人员，负责竞赛期间安全和防疫事务，应制定紧急应对方案，监督与会人员的卫生与安全，分析和处理安全突发事件；赛场须配备医疗急救人员和急救设备。

6.2.4 交通路线、走廊、楼梯、紧急疏散通道必须保持畅通无障碍，灭火器等消防救生设备齐全有效。

6.3 环境保护

6.3.1 赛场严格遵守我国环境保护法。

6.3.2 赛场所有废弃物应分类处理，尽可能回收利用。

6.3.3 竞赛相关人员，要注意保持环境整洁卫生，垃圾集中存放。

6.3.4 竞赛相关人员必须保持场地秩序，有序进入规定线路和区域。

6.3.5 每场竞赛结束后，选手要做到工完场清，赛场保洁人员要保障赛场整体的环境卫生，体现安全、整洁、有序，赛场所有废弃物应有效分类并处理，尽可能回收利用。

附件一：选手自带物品申报表（样表）

选手编号	
提交日期	
注意：A, B, C 三模块总量不超过总计量，如有食材未使用，将视为浪费扣分（见打分规则）；检录时提交食材清单；清单中未出现的食材和工具，均不能带入场内。	

材料名称	单位	总计量	剩余	模块 A	模块 B	模块 C
肉/海鲜类						
三文鱼柳（去骨） Salmon	克	500		200	300	
注：以上为格式模板，可加行						
奶蛋制品						
巴马臣芝 Parmesan Cheese	克	200				200
蔬菜类						
花菜 Cauliflower	克	300		100	100	100
香料类						
细葱 Chive						
水果类						
牛油果 Avocado						
罐装类						
蕃茄膏 Tomato Paste						
干水果类						
葡萄干 Raisins（Black）						
坚果类						
开心果 Pistachios Nuts						
谷物类						
意大利米 Risotto Rice						

第二届全省职业技能大赛烹饪（西餐）项目技术文件

调料类						
白醋 White Vinegar						
酵母类						
干酵母 Dry Yeast						
其它						
工具						
工具名称	规格型号	数量	备注			
低温慢煮机 Sous Vide	220V/1400W	1	具备加热功能			