

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

中式烹调师

ZHONG SHI PENG TIAO SHI

(中级)考前辅导

- 试题对应鉴定范围
- 讲解立足考试要点



主编
李茂华



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

中式烹调师（中级）

考前辅导

中式烹调师（中级） 考前辅导

：11分五期

：十封面挂

：3003平4月

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：0001-1000

：169mm×239

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000

：169mm

：0001-1000



机械工业出版社

本书是依据《国家职业标准》中的中级中式烹调师，根据国家题库鉴定点，针对参加职业资格鉴定考试者进行考前准备而编写的。本书内容包含了中级中式烹调师的基础知识、专业知识和技能操作要点，并附有大量的理论试题、操作技能试题和模拟试卷，是参加中级中式烹调师职业资格鉴定人员的考前复习必备用书，也可作为职业技能培训参考用书。

图书在版编目（CIP）数据

中式烹调师（中级）考前辅导/李茂华主编. —北京：机械工业出版社，2009.4

（国家职业资格鉴定考前辅导丛书）

ISBN 978-7-111-25826-1

I. 中… II. 李… III. 烹饪-方法-中国-国家职业资格鉴定-自学参考资料 IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2008）第 202328 号

机械工业出版社（北京市百万庄大街 22 号 邮政编码 100037）

策划编辑：朱 华 责任编辑：朱 华 马 晋

版式设计：霍永明 责任校对：纪 敬

封面设计：饶 薇 责任印制：洪汉军

三河市宏达印刷有限公司印刷

2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

169mm×239mm·13.5 印张·256 千字

0001—3000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-25826-1

定价：22.00 元

凡购本书，如有缺页、倒页、脱页，由本社发行部调换

销售服务热线电话：（010）68326294

购书热线电话：（010）88379639 88379641 88379643

编辑热线电话：（010）88379083

封面无防伪标均为盗版

国家职业资格培训教材

合 委 编

前 言

王 升 主 编

职业资格鉴定是全面贯彻落实科学发展观,大力实施人才强国战略的重要举措,有利于促进劳动力市场建设和发展,关系到广大劳动者的切身利益,对于企业发展和社会经济进步以及全面提高劳动者素质和职工队伍的创新能力具有重要作用。职业资格鉴定也是当前我国经济社会发展,特别是就业、再就业工作的迫切要求。

国家题库的建立,对于保证职业资格鉴定工作的质量起着重要作用,是加快培养一大批数量充足、结构合理、素质优良的技术技能型、复合技能型和知识技能型的高技能人才,为各行各业造就出千万能工巧匠的重要具体措施。但相当一部分职业的资格鉴定辅导用书内容较为匮乏或已经过时,迫切需要一批针对于职业资格鉴定考试的复习用书,作为职业资格鉴定国家题库开发的参与者,急读者所急,想读者所想,真诚地想为广大参加职业资格鉴定的人员提供帮助,为此,我们组织了部分参加国家题库开发的专家,以及长期从事职业资格鉴定工作的人员编写了一套“国家职业资格鉴定考前辅导丛书”。本套丛书是与国家职业标准、国家职业资格培训教程相配套的。在本套丛书的编写过程中,贯彻了“围绕考点,服务考试”的原则,把编写重点放在以下几个方面:

第一,内容上涵盖国家职业标准对该工种的知识和技能方面的要求,确保达到本等级技能人才的培养目标。

第二,突出考前辅导的特色,以职业资格鉴定试题作为本套丛书的编写重点,内容上紧紧围绕鉴定考核的内容,充分体现系统性和实用性。

第三,坚持“新内容”为编写的侧重点,无论是内容还是形式上都力求有所创新,使本套丛书更贴近职业资格鉴定,更好地服务于职业资格鉴定。

但愿本套丛书成为广大职业资格鉴定人员应试的好工具,成为职业资格考评人员的良师益友!

由于时间和编者的水平有限,书中难免存在缺点和错误,敬请广大读者对本套丛书提出宝贵的意见。

编 者

目 录

前言

第一部分 考核重点与试卷结构

一、考核重点	1
二、试卷结构	1
1. 理论知识试卷的结构	1
2. 操作技能试卷的结构	10

第二部分 基础知识考前辅导

一、职业道德	11
鉴定范围一：职业道德基本知识	11
理论试题精选	13
鉴定范围二：职业守则	14
理论试题精选	14
二、饮食卫生基础知识	15
鉴定范围一：食品的污染	15
理论试题精选	17
鉴定范围二：食物中毒	18
理论试题精选	20
鉴定范围三：烹饪原料的卫生知识	21
理论试题精选	24
鉴定范围四：食品添加剂的使用	24
理论试题精选	27
鉴定范围五：个人和环境卫生要求	28
理论试题精选	30
三、饮食营养基础知识	31

鉴定范围一: 人体所需的六大营养素	31
理论试题精选	35
鉴定范围二: 人体热能	38
理论试题精选	39
鉴定范围三: 食物及营养物质的消化	39
理论试题精选	40
鉴定范围四: 各类烹饪原料的营养特点	40
理论试题精选	44
鉴定范围五: 膳食平衡的基本知识	44
理论试题精选	46
四、饮食成本核算基础知识	47
鉴定范围一: 饮食成本核算的意义	47
理论试题精选	49
鉴定范围二: 出材率和损耗率	49
理论试题精选	50
鉴定范围三: 净料成本核算的方法	51
理论试题精选	53
鉴定范围四: 饮食产品价格的制定方法	53
理论试题精选	55
五、厨房安全生产基础知识	56
鉴定范围一: 厨房安全生产的含义	56
理论试题精选	57
鉴定范围二: 厨房安全用电知识	57
理论试题精选	59
鉴定范围三: 厨房安全防火、防爆知识	60
理论试题精选	62
鉴定范围四: 厨房工具和设备的安全使用知识	63
理论试题精选	66
理论试题答案	68

第三部分 专业知识考前辅导

一、烹饪原料知识	69
鉴定范围一: 原料品质鉴定知识	69
理论试题精选	70
鉴定范围二: 原料储存知识	72

理论试题精选	74
鉴定范围三：植物性原料	76
理论试题精选	81
鉴定范围四：动物性原料	86
理论试题精选	90
鉴定范围五：食用菌藻原料	93
理论试题精选	95
鉴定范围六：果品原料	97
理论试题精选	98
鉴定范围七：调料	99
理论试题精选	102
二、烹饪原料加工知识	104
鉴定范围一：鲜活原料加工技术	104
理论试题精选	106
鉴定范围二：动物性原料的分割技术	107
理论试题精选	108
鉴定范围三：干货原料加工技术	109
理论试题精选	111
鉴定范围四：刀工美化	112
理论试题精选	115
鉴定范围五：配菜	119
理论试题精选	121
三、烹调基础知识	123
鉴定范围一：烹饪过程中的热传递	123
理论试题精选	124
鉴定范围二：基础汤制作工艺	125
理论试题精选	126
鉴定范围三：芡汁增稠处理	127
理论试题精选	129
鉴定范围四：调味	131
理论试题精选	132
四、冷菜装盘知识	133
鉴定范围一：冷菜装盘的意义、原则和要求	133
理论试题精选	134
鉴定范围二：冷菜装盘的步骤、方法和类型	135

17	理论试题精选	136
18	鉴定范围三:花色冷盘装盘工艺	138
18	理论试题精选	139
	五、热菜制作知识	140
19	鉴定范围一:热菜制作工艺概述	140
20	理论试题精选	140
20	鉴定范围二:热菜工艺制作方法	141
21	理论试题精选	152
	理论试题答案	155

第四部分 操作技能考前辅导

	一、出肉加工	158
101	试题一:鸡(鸭)的出肉加工	158
106	试题二:鱼的出肉加工	159
	二、刀工	159
101	试题一:切鱼丝	159
109	试题二:绣球形花刀成形	160
111	试题三:蓑衣形花刀成形	160
	三、雕刻、冷拼	161
111	试题一:牡丹花	161
119	试题二:孔雀开屏	162
	四、热菜制作	163
113	试题一:麦穗腰花	163
113	试题二:油爆肚	163
114	试题三:酱爆鸡丁	164
121	试题四:软炸鸡	165
120	试题五:糖醋鲤鱼	165
120	试题六:爆鱿鱼卷	166
120	试题七:泡菜鱼	167
121	试题八:滑熘鱼片	167
121	试题九:翡翠虾仁	168
121	试题十:油浸鳊鱼	169
121	试题十一:家常海参	169
121	试题十二:锅贴豆腐	170
121	试题十三:琥珀冬瓜	171

第五部分 操作技能试题精选

一、基本素质	172
二、出肉加工	172
三、刀工	172
四、雕刻	172
五、冷菜制作	172
六、热菜制作	172

第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例

中式烹调师（中级）理论知识试卷	177
中式烹调师（中级）理论知识试卷答案	190
中式烹调师（中级）操作技能试卷	191
参考文献	201

第一部分

考核重点与试卷结构

一、考核重点

考核重点是最近几年国家题库抽题组卷的基本范围,它反映了当前本职业(工种)对从业人员知识和技能要求的主要内容。

鉴定考核重点采用“鉴定要素细目表”的格式,以行为领域、鉴定范围和鉴定点的形式加以组织,列出了本等级下应考核的内容。考核重点分为理论知识和操作技能两个部分。其中,理论知识部分的主要内容是以知识点表示的鉴定点,操作技能部分的主要内容是以考核项目表示的鉴定点。

鉴定考核重点表中,每个鉴定点都有其重要程度指标,即表内鉴定点后标以核心要素(X)、一般要素(Y)、辅助要素(Z)的内容。重要程度反映了该鉴定点在本职业(工种)中对相应技能人员所要求内容中的相对重要性水平。自然,重要的内容被选为考核试题的可能性就比较大。其中核心要素是考核中出现频率最高的内容;一般要素是考核中出现频率一般的内容;辅助要素是考核中出现频率较小的内容。

鉴定考核重点表中,每个鉴定范围都有其鉴定比重指标,它表示在一份试卷中该鉴定范围所占的分数比例。例如,某一鉴定范围的鉴定比重为10%,就表示在组成100分为满分的试卷时,题库在抽题组卷的过程中,将使属于此鉴定范围的试题在一份试卷中所占的分值尽可能等于10分。

为了方便读者阅读,本书将理论知识鉴定考核重点表进行了简化,见表1-1;操作技能鉴定考核重点表见表1-2。

二、试卷结构

1. 理论知识试卷的结构

国家题库理论知识试卷,按鉴定考核用卷是否为标准化试卷划分为标准化试卷和非标准化试卷。中式烹调师(中级)理论知识试卷采用标准化试卷;非标准化试卷有三种组成形式。其具体的题型比例、题量和配分参见表1-3和表1-4。

表 1-1 理论知识鉴定考核重点表

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
职业道德（5分）			
职业道德基本知识（3分）			
道德的概念	核心	食品添加剂的概念	核心
道德评价标准	核心	食品添加剂的种类	核心
社会主义道德建设的基本要求	核心	食品添加剂的使用要求	核心
职业道德的概念	核心	强化食品应遵循的原则	核心
行业职业道德的具体要求	核心	营养强化食品的种类	核心
职业道德的特点	核心	个人卫生习惯	核心
加强职业道德建设的原因	核心	环境的卫生要求	核心
道德的种类	一般	灭鼠与除虫	核心
善恶的判断	一般	食品容器的洗涤和消毒	核心
职业守则（2分）		食品餐具的洗涤和消毒	核心
忠于职守的概念	核心	食品卫生法的内容	核心
衡量质量的标准	核心	食品卫生管理制度	核心
竞争的实质	核心	寄生虫及虫卵污染	一般
烹饪从业人员职业道德的内容	核心	其他食物中毒	一般
基础知识（10分）		食物中毒的急救处理	一般
饮食卫生知识（3分）		食物中毒的现场处理	一般
微生物污染	核心	食品添加剂的使用原则	一般
昆虫及有害动物污染	核心	食品营养强化剂的概念	一般
化学农药污染	核心	餐饮从业人员的体检	一般
包装材料污染	核心	放射性物质污染	辅助
工业“三废”污染	核心	常用的食品营养强化剂	辅助
食品污染的危害	核心	饮食营养知识（2分）	
食品污染的防治	核心	糖的种类	核心
食物中毒的概念	核心	糖的生理功能	核心
食物中毒的特征	核心	糖的主要食物来源	核心
细菌性食物中毒的种类	核心	脂肪酸的种类	核心
细菌性食物中毒的特征	核心	脂肪的生理功能	核心
有毒动物食物中毒	核心	脂肪的营养评价	核心
有毒植物食物中毒	核心	氨基酸的种类	核心
亚硝酸盐食物中毒	核心	蛋白质的营养评价	核心
粮豆类的卫生	核心	提高蛋白质营养价值的措施	核心
蔬菜水果的卫生	核心	蛋白质的生理功能	核心
植物油的卫生	核心	蛋白质的食物来源	核心
调味品的卫生	核心	水溶性维生素	核心
畜肉的卫生	核心	脂溶性维生素	核心
禽肉的卫生	核心	维生素缺乏症	核心
蛋类的卫生	核心	重要的常量元素	核心
乳类的卫生	核心	重要的微量元素	核心
水产品的卫生	核心	矿物质缺乏症	核心
		水的生理功能	核心
		水的主要来源	核心
		喝水的科学	核心

(续)

3

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
人体热量的供耗平衡	核心	毛利率的换算	核心
每日所需总热量的计算	核心	产品价格的计算	核心
每日所需热量营养素的计算	核心	成本的作用	一般
谷类原料的营养特点	核心	成本核算的任务	一般
豆类及其制品的营养特点	核心	净料成本计算的基本条件	一般
果蔬原料的营养特点	核心	净料的概念	一般
肉类的营养特点	核心	毛利率的概念	一般
蛋类的营养特点	核心	毛利率的确定原则	一般
乳类的营养特点	核心	影响出材率的因素	辅助
水产类的营养特点	核心	产品价格的构成	辅助
调味品类的营养特点	核心	价格的制定程序	辅助
饮料类的营养特点	核心	安全生产知识 (1分)	
膳食平衡的意义	核心	厨房安全生产的基本要求	核心
膳食平衡的要求	核心	厨房安全生产的两个方面	核心
膳食平衡的食物构成	核心	触电损伤的基本因素	核心
科学膳食的原则	核心	安全电压	核心
科学的膳食安排	核心	触电方式	核心
脂肪的供给量	一般	厨房安全用电的规定	核心
维生素的共同特点	一般	工作接地的含义	核心
无机盐的生理功能	一般	安全防护的基本措施	核心
人体热能的产生	一般	电气设备的保护措施	核心
人体热能的消耗	一般	触电的现场救护方法	核心
食物的消化	一般	燃料的种类	核心
营养物质的消化	一般	燃烧的含义	核心
昆虫类食品的营养特点	一般	燃烧中的重要概念	核心
中国居民膳食指南的内容	一般	脱火的概念	核心
中国居民膳食宝塔	一般	回火的概念	核心
饮食成本核算知识 (4分)		厨房安全防火的规定	核心
成本的概念	核心	厨房消防设备的种类	核心
餐饮成本的概念	核心	烧伤与烫伤的现场救治方法	核心
菜点成本的概念	核心	压力容器的安全使用	核心
成本核算的概念	核心	烹调器具的安全使用	核心
进行成本核算的基本条件	核心	刀具的安全使用	核心
成本核算的方法	核心	肉类加工设备的安全使用	核心
出材率的概念	核心	面点加工设备的安全使用	核心
出材率的应用	核心	电热设备的安全使用	核心
损耗率的概念	核心	清洁消毒设备的安全使用	核心
净料单位成本的计算	核心	制冷设备的安全使用	核心
用“成本系数法”计算原料成本	核心	通风设备的安全使用	核心
成品成本的计算	核心	空调设备的安全使用	核心
价格的制定方法	核心	触电事故的类别	一般
毛利率的计算	核心	爆炸极限	一般

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
灭火器的种类	一般	蔬菜品质鉴定的主要依据	核心
锅的安全使用	一般	蔬菜的保存方法	核心
燃气设备的安全使用	一般	干菜制品的概念	核心
原料知识 (15 分)		玉兰片的品质特征	核心
原料品质鉴定 (1 分)		腌菜的概念	核心
影响原料品质的基本因素	核心	酱菜的概念	核心
影响原料品质的外部因素	核心	酱菜的质量标准	核心
影响原料品质的内部因素	核心	咸菜的概念	核心
原料品质鉴定的感官指标	核心	咸半干菜的概念	核心
感官鉴定法的概念	核心	盐腌制品的质量标准	核心
原料品质鉴定的意义	一般	酱油腌制品的质量标准	核心
原料品质鉴定的理化指标	一般	虾油腌制品的质量标准	核心
原料品质鉴定的生物指标	一般	发酵性咸菜的概念	核心
理化鉴定法的概念	一般	渍制品的质量标准	核心
生物鉴定法的概念	辅助	大豆制品的基本特征	核心
原料储存方法 (2 分)		豆腐的主要品质特征	核心
低温保存法的实施办法	核心	北豆腐的质量要求	核心
高温保存法的温度要求	核心	南豆腐的质量要求	核心
密封保存法的概念	核心	白豆腐片的品质特征	核心
脱水保存法的适用范围	核心	卤制豆制品的概念	核心
盐渍保存法的工作原理	核心	五香豆腐干的质量要求	核心
糖渍保存法的工作原理	核心	兰花干的质量要求	核心
酒渍保存法的工作原理	核心	茶干的质量要求	核心
酸渍保存法的工作原理	核心	油炸豆泡的质量要求	核心
烟熏保存法的工作原理	核心	蔬菜的概念	一般
活养保存法的工作原理	核心	花椰菜的种植特征	一般
气调保存法的工作原理	核心	微生物对蔬菜的侵蚀作用	一般
原料储存的定义	一般	干菜制品的营养特点	一般
植物性原料 (4 分)		干品黄花菜的质量要求	一般
叶用芥菜的品质特征	核心	发酵性咸菜的营养特征	一般
苋菜的营养特征	核心	咸菜的种类划分	一般
甘肃蕨菜的品质特征	核心	北京白糖蒜的品质特点	一般
葱的类型划分	核心	苏州香干的质量要求	一般
红皮蒜的品质特征	核心	动物性原料 (4 分)	
常见可食性百合的品种	核心	引进型商品猪的主要特点	核心
河南淮阳黄花菜的营养特点	核心	黄牛的市场地位	核心
刺黄瓜的主要特点	核心	鲁西黄牛的主要特征	核心
普通丝瓜的主要特征	核心	秦川黄牛的主要特征	核心
茄子的品种划分	核心	引进良种牛的产地、特征	核心
灯笼辣椒的果实特征	核心	小尾寒羊的主要特征	核心
菜用四季豆的果实特征	核心	三黄鸡的主要特征	核心
		科尼什鸡的主要特征	核心

(续)

5

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
嘉积鸭的主要特征	核心	白果的产地特征	一般
狮头鹅的主要特征	核心	花生的主要品种划分	一般
松花蛋的加工特点	核心	果品的食用意义	辅助
蛋类的储存要求	核心	单果的概念	辅助
常乳的主要特点	核心	调料 (2 分)	
炼乳的概念	核心	酱油的口味形成特点	核心
黄油的品质特点	核心	柱侯酱的原料组成	核心
鳊鱼的肉质特征	核心	面酱的概念	核心
黑鱼的形态特征	核心	普通味精的使用注意事项	核心
鲢鱼的肉质特征	核心	蔗糖的温度变化特性	核心
针鱼的形态特征	核心	麦芽糖的应用特点	核心
鲮鱼的肉质特征	核心	大红浙醋的主要特点	核心
鳙鱼的肉质特征	核心	川味辣椒油的加工制作方法	核心
鳊鱼的脂肪特点	核心	花椒的品质特征	核心
鲚鱼的主要产地	核心	海藻胶的概念	核心
极品对虾的特点	核心	淀粉的应用特点	核心
干贝的加工工艺	核心	碳酸钠的致嫩作用	核心
猪的主要类型划分方法	一般	低钠盐的成分特征	一般
板鸭的加工特点	一般	蚝油的产品来源	一般
牛乳的种类划分	一般	桂皮的主要产地	一般
文蛤的肉质特征	一般	原料加工技术 (15 分)	
蚶子的主要食用品种	一般	鲜活原料加工技术 (3 分)	
食用菌藻原料 (1 分)		牛肚的初步加工方法	核心
双孢蘑菇的形态特征	核心	小牛胸腺的初步加工方法	核心
草菇的质量要求	核心	鳊鱼的宰杀加工方法	核心
香菇的形态特征	核心	比目鱼的去皮加工方法	核心
榛菇的主要特点	核心	黄鳝的烫杀方法	核心
牛肚菌的形态特征	核心	大虾的初步加工方法	核心
干巴菌的主要产地	核心	牡蛎的初步加工方法	核心
银耳的品质特征	核心	大闸蟹的加工清洗方法	核心
食用藻的类型特征	核心	动物性原料的分割技术 (6 分)	
海带的植物特征	核心	肉类分割加工的基本要求	核心
海带的形态特征	核心	猪肉组织的划分方法	核心
紫菜的主要特征	核心	胴体猪肉的部位肉质特征	核心
食用菌的基本特征	一般	胴体牛肉的部位肉质特征	核心
葛仙米的形态特征	一般	胴体羊肉的部位肉质特征	核心
果品原料 (1 分)		鸡肉的分割方法	核心
晚秋苹果的主要特征	核心	猪上脑的部位特征	核心
我国栽培梨的种群划分	核心	猪元宝肉的部位特征	核心
猕猴桃的主要特征	核心	牛和尚头的部位特征	核心
葵花籽的质量要求	核心	草鱼的开片出肉加工方法	核心
京东板栗的主要特征	核心	出口胴体猪的部位分割方法	一般
果品中的水分含量特征	一般	猪颈肉的部位特征	一般
枇杷的主要分布特点	一般	猪夹心肉的部位特征	一般

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
干货原料加工技术(6分)		卷制法的概念	核心
碱发的工作原理	核心	捆孔法的概念	核心
碱发的基本要求	核心	扣制法的概念	核心
碱发的浓度要求	核心	配菜确定菜肴花色品种的作用	核心
油发的概念	核心	配菜具有确定菜肴营养的作用	核心
油发原料的加工要求	核心	配菜定色的作用	核心
白果的涨发方法	核心	配菜定型的作用	核心
竹荪的涨发方法	核心	配菜的定器作用	核心
猴头蘑的涨发方法	核心	配菜确定菜肴规格档次的作用	核心
乌鱼蛋的涨发方法	核心	配菜的定量作用	核心
牛蹄筋的涨发方法	核心	菜肴造型的概念	核心
原料切配技术(25分)		排列法的概念	核心
刀工美化(15分)		填瓤法的概念	核心
刀工美化的作用	核心	蓉塑法的概念	核心
麦穗花刀的适用对象	核心	菜肴造型在配菜中的意义	核心
十字花刀的制法	核心	菜肴制作工艺基础(10分)	
使用料花的注意事项	核心	烹饪过程中的热传递(1分)	
点缀花的主要作用	核心	燃烧的概念	核心
点缀花运用的注意事项	核心	燃烧的基本要素	核心
麦穗花刀的操作方法	核心	热传递的基本方式	核心
菊花刀花的操作要求	核心	烹饪中的热源	一般
荔枝花刀的操作要求	核心	热传递媒介的概念	一般
核桃花刀的操作特征	核心	对流换热的概念	一般
牡丹花刀的操作要求	核心	热量的概念	辅助
常用的料花加工方法	核心	基础汤制作工艺(3分)	
装饰点缀花的概念	核心	烹调基础汤的概念	核心
插花法的工艺特征	核心	烹调基础汤的作用	核心
局部点缀的装饰特征	核心	烹调基础汤的类别划分	核心
半围点缀花的使用要求	核心	普通汤的用料要求	核心
刀工美化的定义	一般	普通清汤的制作方法	核心
料花的主要功能	一般	制汤的要求	核心
点缀花的用料要求	一般	制汤的意义	一般
局部点缀摆放法的概念	一般	芡汁增稠处理(3分)	
半围点缀摆放法的概念	一般	汁的概念	核心
单对称点缀摆放法的概念	一般	汁的种类划分	核心
料花加工方法的划分	一般	施芡的概念	核心
点缀花类别的划分方法	辅助	芡汁的三要素	核心
配菜(10分)		施芡的作用	核心
配菜的概念	核心	水淀粉的基本特征	核心
单一主料的配菜要求	核心	芡汁的成品标准	核心
主辅原料的配菜要求	核心	施芡方法的应用特征	核心
混合式的配菜要求	核心	芡汁运用的基本要求	核心
包裹法的概念	核心	芡汁的主要色泽种类	一般

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
其他增稠处理方法	辅助	热菜制作工艺 (12 分)	
调味 (3 分)		热菜制作工艺概述 (2 分)	
食盐的主要作用	核心	烹调的概念	核心
白糖的品质鉴别标准	核心	热菜工艺的概念	核心
食醋的主要功能	核心	备料的概念	核心
黄酒的质量标准	核心	热菜的助理工作内容	核心
调味品保管的注意事项	核心	烹饪的定义	一般
复合调味料兑制的基本要求	核心	热菜制作工艺方法 (10 分)	
复合调味料的兑制原则	核心	清炒的操作要求	核心
调味的三要素	一般	滑炒的操作要求	核心
复合调味料的定义	一般	干煸的操作要求	核心
调味的意义	辅助	软炒的操作要求	核心
冷菜装盘工艺 (8 分)		抓炒的操作要求	核心
冷菜装盘的意义和原则 (1 分)		油爆的操作要求	核心
冷菜造型的原则	核心	芡爆的操作要求	核心
冷菜装盘的意义	一般	酱爆的操作要求	核心
冷菜装盘的基本要求 (2 分)		葱爆的操作要求	核心
冷菜装盘的刀工要求	核心	水爆的操作要求	核心
冷菜装盘的色彩要求	核心	焦熘的操作要求	核心
冷菜装盘的盛装要求	核心	滑熘的操作要求	核心
冷菜装盘的器皿要求	核心	软熘的操作要求	核心
冷菜装盘的用料要求	核心	清炸的操作要求	核心
冷菜装盘的步骤和方法 (2 分)		软炸的操作要求	核心
冷菜装盘的基本步骤	核心	酥炸的操作要求	核心
垫底的概念	核心	烹的操作要求	核心
围边的要求	核心	煎的操作要求	核心
排的概念	核心	塌的操作要求	核心
堆的用料要求	核心	贴的操作要求	核心
叠的操作特征	核心	烧的操作要求	核心
贴的工艺要求	核心	烧的种类划分	核心
点缀品的使用要求	一般	摊的操作要求	核心
冷菜装盘的类型和式样 (1 分)		扒的种类划分	核心
花色冷盘的主要特征	核心	熘的操作要点	核心
冷菜装盘类型的划分方法	一般	焖的操作要点	核心
花色冷盘装盘工艺 (2 分)		煨的操作要点	核心
平面式花色冷盘的主要特点	核心	烩的操作要点	核心
卧式花色冷盘的主要特征	核心	炖的操作要点	核心
花色冷盘的构思要求	核心	熬的操作要点	核心
花色冷盘的构图要求	核心	煮的操作要点	核心
花色冷盘的拼摆要求	核心	烤的划分方法	核心
		焗的操作要点	核心
		拔丝的炒糖要求	核心
		“嘟”的操作方法	一般

表 1-2 操作技能鉴定考核重点表

项目	类别	细目	定义	考核要求	选择考核项目时应考虑的因素
基本因素	考核现场	冷菜拼盘现场	考核现场是指考生在冷菜拼盘、热菜制作考核过程中所表现出的基本素质	1. 现场考评员到位 2. 注重冷菜拼盘中的刀工、拼摆手法 3. 个人、台面、成品方面的卫生问题 4. 合理用料	对本登记考生基本素质方面的要求
		热菜制作现场		1. 现场考评员要到位 2. 注重热菜制作中的操作程序, 刀工、勺工姿势 3. 个人、台面、成品方面的卫生问题 4. 合理用料	
基本技能	初加工	出肉加工(1种)	出肉加工是根据烹调的要求, 运用一定的技法措施, 将动物性原料的肌肉组织从骨骼上剔出(如鸡、鱼等)或取出(如虾、蟹等)的工艺	1. 使用常见动物性原料 2. 考核时从上述若干原料中指定1种作为考核品种 3. 以体现初加工的刀法为主 4. 统一备料 a. 原料新鲜 b. 经宰杀的 c. 表皮无破损	1. 本地常用原料 2. 成本和考核时间
	刀工	刀技成形(2种)	刀技成形是根据烹调的要求, 运用一定的行刀技法, 将烹调原料加工成一定形态的工艺过程	1. 选一般植物性块根类和动物性原料各150g(猪、牛、羊肉) 2. 用直刀法和平刀法 3. 原料成形为丝、丁、片等 4. 统一备料 a. 原料新鲜 b. 数量按标准要求配料	1. 本地常用原料 2. 其他刀法 3. 基本刀法和成形的代表性
菜肴制作	冷菜拼盘	象形拼盘(1个)	象形拼盘又称花色拼盘, 是指用熟练的刀工技法和拼摆手法将冷菜原料拼摆成具有一定艺术形象的冷盘	1. 用8种以上能直接食用的冷菜荤素原料拼成 2. 食用价值高 3. 使用36.2cm以上的盛器(考生自备) 4. 有一定的艺术性, 既能食用又供欣赏 5. 考生自己命题, 原料自备 6. 所备原料, 考前不准刀技加工	本地常用象形拼盘
	热菜制作	指定菜(2个)	能够反映中级中式烹调师操作技能水平且应重点掌握的, 具有可比性、普遍性和代表性的典型菜品, 以指定必考的形式考核	1. 使用本地区常用的烹调方法 2. 讲究色、香、味、形、质的配合 3. 考核数量为2个	1. 本地本等级考生应会做的菜品 2. 成本和考核时间