

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

# 中式面点师

ZHONG SHI MIAN DIAN 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  
祁可斌



机械工业出版社  
CHINA MACHINE PRESS



国家职业资格鉴定考前辅导丛书

# 中式面点师（中级） 考前辅导



机械工业出版社

本书是依据《国家职业标准》中式面点师（中级）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面点师的基础知识、专业知识和操作技能要点，并附有大量的理论试题、操作技能试题和模拟试卷，是参加中级中式面点师职业资格鉴定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

中式面点师（中级）考前辅导/祁可斌主编. —北京：机械工业出版社，2009.1

（国家职业资格鉴定考前辅导丛书）

ISBN 978-7-111-25985-5

I. 中… II. 祁 III. 面点—制作—中国—国家职业资格鉴定—自学参考资料 IV. TS972.116

中国版本图书馆 CIP 数据核字（2008）第 210986 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 赵磊磊

版式设计：霍永明 责任校对：张玉琴

封面设计：饶 薇 责任印制：洪汉军

北京外文印刷厂印刷

2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

169mm×239mm·12.75 印张·244 千字

0001—3000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-25985-5

定价：21.00 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

## 国家职业资格鉴定考前辅导丛书

### 编 委 会

主 任 王 建

副主任 张凯良 李 伟 祖国海 李援璜

委 员 楼一光 周宝龙 雷云涛 王小绢

张习格 张 宏 李 明 孙 强

马喜法 王高尚 蒋新军 周振才

薄清源 王德涛 侯景文 郭玲梅

张敬浩 库振勋 于贵昌 李茂华

祁可斌

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和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职业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 | 8 |

### 第二部分 基础理论考前辅导

|                    |    |
|--------------------|----|
| 一、职业道德             | 9  |
| 鉴定范围：职业道德基本知识和职业守则 | 9  |
| 理论试题精选             | 11 |
| 二、饮食卫生基础知识         | 14 |
| 鉴定范围一：食品的污染        | 14 |
| 理论试题精选             | 16 |
| 鉴定范围二：食物中毒         | 17 |
| 理论试题精选             | 19 |
| 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     | 25 |
| 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         | 32 |
| 鉴定范围一：人体所需的六大营养素   | 32 |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| 理论试题精选 .....               | 37        |
| 鉴定范围二：人体热能的消耗 .....        | 40        |
| 理论试题精选 .....               | 41        |
| 鉴定范围三：食物的消化 .....          | 42        |
| 理论试题精选 .....               | 42        |
| 鉴定范围四：各类烹饪原料的营养特点 .....    | 43        |
| 理论试题精选 .....               | 47        |
| 鉴定范围五：膳食平衡的基本知识 .....      | 48        |
| 理论试题精选 .....               | 50        |
| <b>四、饮食成本核算基础知识 .....</b>  | <b>51</b> |
| 鉴定范围一：饮食成本核算的意义 .....      | 51        |
| 理论试题精选 .....               | 52        |
| 鉴定范围二：出材率和损耗率 .....        | 54        |
| 理论试题精选 .....               | 55        |
| 鉴定范围三：净料成本的核算方法 .....      | 55        |
| 理论试题精选 .....               | 57        |
| 鉴定范围四：饮食产品价格的制定方法 .....    | 58        |
| 理论试题精选 .....               | 60        |
| <b>五、厨房安全生产基础知识 .....</b>  | <b>61</b> |
| 鉴定范围一：厨房安全生产的含义 .....      | 62        |
| 理论试题精选 .....               | 62        |
| 鉴定范围二：厨房安全用电知识 .....       | 63        |
| 理论试题精选 .....               | 65        |
| 鉴定范围三：厨房安全防火、防爆知识 .....    | 66        |
| 理论试题精选 .....               | 67        |
| 鉴定范围四：厨房工具和设备的安全使用知识 ..... | 68        |
| 理论试题精选 .....               | 72        |
| <b>理论试题答案 .....</b>        | <b>73</b> |

### 第三部分 专业知识考前辅导

|                       |           |
|-----------------------|-----------|
| <b>一、面点原料知识 .....</b> | <b>75</b> |
| 鉴定范围一：制馅原料知识 .....    | 75        |
| 理论试题精选 .....          | 79        |
| 鉴定范围二：常用的辅助原料 .....   | 81        |

|                 |     |
|-----------------|-----|
| 理论试题精选          | 84  |
| 鉴定范围三：面点原料的保管   | 85  |
| 理论试题精选          | 87  |
| <b>二、制馅工艺</b>   | 89  |
| 鉴定范围一：甜馅原料      | 90  |
| 理论试题精选          | 90  |
| 鉴定范围二：生甜馅品种     | 91  |
| 理论试题精选          | 92  |
| 鉴定范围三：熟甜馅品种     | 93  |
| 理论试题精选          | 95  |
| <b>三、面坯调制工艺</b> | 96  |
| 鉴定范围一：生化膨松面坯    | 96  |
| 理论试题精选          | 100 |
| 鉴定范围二：层酥面坯      | 102 |
| 理论试题精选          | 106 |
| 鉴定范围三：物理膨松面坯    | 108 |
| 理论试题精选          | 110 |
| 鉴定范围四：米及米粉面坯    | 113 |
| 理论试题精选          | 115 |
| 鉴定范围五：其他面坯      | 118 |
| 理论试题精选          | 122 |
| <b>四、成形工艺</b>   | 123 |
| 鉴定范围：成形         | 123 |
| 理论试题精选          | 125 |
| <b>五、成熟工艺</b>   | 127 |
| 鉴定范围一：蒸制        | 127 |
| 理论试题精选          | 129 |
| 鉴定范围二：烤制        | 130 |
| 理论试题精选          | 131 |
| 鉴定范围三：烙制        | 132 |
| 理论试题精选          | 135 |
| <b>六、装饰工艺</b>   | 136 |
| 鉴定范围一：构图        | 136 |
| 理论试题精选          | 138 |



|     |                   |     |
|-----|-------------------|-----|
| 138 | · 鉴定范围二: 色彩 ..... | 139 |
| 138 | · 理论试题精选 .....    | 140 |
|     | 理论试题答案 .....      | 141 |

#### 第四部分 操作技能考前辅导

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 一、重点项目考前辅导 .....       | 143 |
| 1. 水调面团制品指导 .....      | 143 |
| 2. 膨松面团制品指导 .....      | 144 |
| 3. 油酥面团制品指导 .....      | 146 |
| 4. 米粉面团及其他面团制品指导 ..... | 147 |
| 二、面点制品的操作技能及操作要点 ..... | 148 |
| 试题一: 葱花油饼的制作 .....     | 148 |
| 试题二: 烧卖的制作 .....       | 149 |
| 试题三: 烫面饺的制作 .....      | 150 |
| 试题四: 奶黄包的制作 .....      | 151 |
| 试题五: 莲蓉甘露酥的制作 .....    | 152 |
| 试题六: 清蛋糕的制作 .....      | 153 |
| 试题七: 海棠酥的制作 .....      | 153 |
| 试题八: 佛手酥的制作 .....      | 154 |
| 试题九: 玫瑰鲜花饼的制作 .....    | 155 |
| 试题十: 艾窝窝的制作 .....      | 156 |
| 试题十一: 麻蓉汤圆的制作 .....    | 157 |
| 试题十二: 绿豆糕的制作 .....     | 158 |

#### 第五部分 操作技能试题精选

|                  |     |
|------------------|-----|
| 试题一: 桂花糖年糕 ..... | 160 |
| 试题二: 百果松糕 .....  | 160 |
| 试题三: 麻蓉汤圆 .....  | 160 |
| 试题四: 兰花酥 .....   | 161 |
| 试题五: 菜盒 .....    | 161 |
| 试题六: 虾肉大馄饨 ..... | 161 |
| 试题七: 四喜饺 .....   | 162 |
| 试题八: 萨其马 .....   | 162 |
| 试题九: 双麻火烧 .....  | 162 |

第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例

|                        |     |
|------------------------|-----|
| 中式面点师（中级）理论知识试卷·····   | 164 |
| 中式面点师（中级）理论知识试卷答案····· | 178 |
| 中式面点师（中级）操作技能试卷·····   | 179 |
| 参考文献·····              | 191 |

## 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。

在鉴定考核重点表中，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。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范围比重指标，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，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。中式面点师（中级）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、题量和配分参见中式面点师理论知识试卷结构表（表 1-3、表 1-4、表 1-5、表 1-6）。

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 |
|----------------------|------|---------------------|------|
| <b>基本要求（40 分）</b>    |      | 强化食品应遵循的原则          | 核心   |
| <b>职业道德（5 分）</b>     |      | 营养强化食品的种类           | 核心   |
| <b>职业道德基本知识（3 分）</b> |      | 个人卫生习惯              | 核心   |
| 道德的概念                | 核心   | 环境卫生要求              | 核心   |
| 道德评价标准               | 核心   | 灭鼠与除虫               | 核心   |
| 社会主义道德建设的基本要求        | 核心   | 食品容器的洗涤消毒           | 核心   |
| 职业道德的概念              | 核心   | 食品餐具的洗涤消毒           | 核心   |
| 行业职业道德的具体要求          | 核心   | 食品卫生法的内容            | 核心   |
| 职业道德的特点              | 核心   | 食品卫生管理制度            | 核心   |
| 加强职业道德建设的原因          | 核心   | 寄生虫及虫卵污染            | 一般   |
| 道德的种类                | 一般   | 食物中毒的急救处理           | 一般   |
| 善恶的判断                | 一般   | 食物中毒的现场处理           | 一般   |
| <b>职业守则（2 分）</b>     |      | 食品添加剂的使用原则          | 一般   |
| 忠于职守的概念              | 核心   | 食品营养强化剂的概念          | 一般   |
| 衡量质量的标准              | 核心   | 餐饮从业人员的体检           | 一般   |
| 竞争的实质                | 核心   | 放射性污染               | 辅助   |
| 烹饪从业人员职业道德的内容        | 核心   | 常用的食品营养强化剂          | 辅助   |
| <b>基础知识（35 分）</b>    |      | <b>饮食营养知识（10 分）</b> |      |
| <b>饮食卫生知识（10 分）</b>  |      | 糖的种类                | 核心   |
| 微生物污染                | 核心   | 糖的生理功能              | 核心   |
| 昆虫及有害动物污染            | 核心   | 糖类的食物来源             | 核心   |
| 化学农药污染               | 核心   | 脂肪酸的种类              | 核心   |
| 包装材料污染               | 核心   | 脂肪的生理功能             | 核心   |
| 工业“三废”污染             | 核心   | 脂肪的营养评价             | 核心   |
| 食品污染的危害              | 核心   | 脂肪的供给量              | 核心   |
| 食品污染的防治              | 核心   | 氨基酸的种类              | 核心   |
| 食物中毒的概念              | 核心   | 蛋白质的营养评价            | 核心   |
| 食物中毒的特征              | 核心   | 提高蛋白质营养价值的措施        | 核心   |
| 细菌性食物中毒的种类           | 核心   | 蛋白质的生理功能            | 核心   |
| 细菌性食物中毒的特征           | 核心   | 蛋白质的食物来源            | 核心   |
| 有毒动物食物中毒             | 核心   | 水溶性维生素              | 核心   |
| 有毒植物食物中毒             | 核心   | 脂溶性维生素              | 核心   |
| 亚硝酸盐食物中毒             | 核心   | 维生素缺乏症              | 核心   |
| 其他食物中毒               | 核心   | 重要的常量元素             | 核心   |
| 粮豆类的卫生               | 核心   | 重要的微量元素             | 核心   |
| 蔬菜水果的卫生              | 核心   | 矿物质缺乏症              | 核心   |
| 植物油的卫生               | 核心   | 水的生理功能              | 核心   |
| 调味品的卫生               | 核心   | 水的主要来源              | 核心   |
| 畜肉的卫生                | 核心   | 喝水的科学               | 核心   |
| 禽肉的卫生                | 核心   | 人体热量的供耗平衡           | 核心   |
| 蛋类的卫生                | 核心   | 每日所需总热量的计算          | 核心   |
| 乳类的卫生                | 核心   | 每日所需热量营养素的计算        | 核心   |
| 水产的卫生                | 核心   | 谷类原料的营养特点           | 核心   |
| 食品添加剂的概念             | 核心   | 豆类及其制品的营养特点         | 核心   |
| 食品添加剂的种类             | 核心   | 果蔬原料的营养特点           | 核心   |
| 食品添加剂的使用要求           | 核心   | 肉类的营养特点             | 核心   |
|                      |      | 乳类的营养特点             | 核心   |

(续)

3

| 鉴定点及配分                 | 重要程度 | 鉴定点及配分               | 重要程度 |
|------------------------|------|----------------------|------|
| 蛋类的营养特点                | 核心   | 触电损伤的基本因素            | 核心   |
| 水产类的营养特点               | 核心   | 安全电压的大小              | 核心   |
| 调味品类的营养特点              | 核心   | 触电方式                 | 核心   |
| 饮料类的营养特点               | 核心   | 厨房安全用电的规定            | 核心   |
| 膳食平衡的意义                | 核心   | 工作接地的含义              | 核心   |
| 膳食平衡的要求                | 核心   | 安全防护的基本措施            | 核心   |
| 膳食平衡的食物构成              | 核心   | 电气设备的保护措施            | 核心   |
| 科学膳食的原则                | 核心   | 燃料的含义                | 核心   |
| 科学的膳食安排                | 核心   | 燃烧中的重要概念             | 核心   |
| 维生素的共同特点               | 一般   | 脱火的概念                | 核心   |
| 无机盐的生理功能               | 一般   | 回火的概念                | 核心   |
| 人体热能的产生                | 一般   | 爆炸极限                 | 核心   |
| 人体热能的消耗                | 一般   | 厨房安全防火的规定            | 核心   |
| 食物的消化                  | 一般   | 灭火器的种类               | 核心   |
| 营养物质的消化                | 一般   | 压力容器的安全使用            | 核心   |
| 昆虫食品类的营养特点             | 一般   | 刀具的安全使用              | 核心   |
| 中国居民膳食指南的内容            | 一般   | 锅的安全使用               | 核心   |
| 中国居民膳食宝塔               | 一般   | 肉类加工设备的安全使用          | 核心   |
| <b>饮食成本核算知识 (10 分)</b> |      | 面点加工设备的安全使用          | 核心   |
| 成本的概念                  | 核心   | 电热设备的安全使用            | 核心   |
| 餐饮成本的概念                | 核心   | 燃气设备的安全使用            | 核心   |
| 菜点成本的概念                | 核心   | 清洁消毒设备的安全使用          | 核心   |
| 成本核算的概念                | 核心   | 制冷设备的安全使用            | 核心   |
| 进行成本核算的基本条件            | 核心   | 通风设备的安全使用            | 核心   |
| 成本核算的方法                | 核心   | 空调设备的安全使用            | 核心   |
| 出材率的概念                 | 核心   | 触电的现场救护方法            | 一般   |
| 出材率的应用                 | 核心   | 燃料的种类                | 一般   |
| 损耗率的概念                 | 核心   | 厨房消防设备的种类            | 一般   |
| 净料单位成本计算               | 核心   | 烧伤与烫伤的现场救治方法         | 一般   |
| 用“成本系数法”计算原料成本         | 核心   | 烹调器具的安全使用            | 一般   |
| 成品成本计算                 | 核心   | 厨房安全生产的基本要求          | 辅助   |
| 价格的制定方法                | 核心   | <b>相关知识 (60 分)</b>   |      |
| 毛利率的计算                 | 核心   | <b>面点原料知识 (10 分)</b> |      |
| 毛利率的换算                 | 核心   | <b>制馅原料 (5 分)</b>    |      |
| 产品价格计算                 | 核心   | 畜肉类的选用               | 核心   |
| 成本的作用                  | 一般   | 水产海味类的选用             | 核心   |
| 成本核算的任务                | 一般   | 蔬菜类的选用               | 核心   |
| 净料的概念                  | 一般   | 榄仁的品质                | 核心   |
| 净料单位成本计算的基本条件          | 一般   | 松子仁的品质               | 核心   |
| 毛利率的概念                 | 一般   | 芝麻和花生的种类             | 核心   |
| 毛利率的确定原则               | 一般   | 白果的特点                | 核心   |
| 影响出材率的因素               | 辅助   | 榧子仁的应用               | 核心   |
| 产品价格的构成                | 辅助   | 核桃的特点                | 核心   |
| 价格制定程序                 | 辅助   | 杏仁的应用                | 核心   |
| <b>安全生产知识 (5 分)</b>    |      | 板栗的种类                | 核心   |
| 厨房安全生产的两个方面            | 核心   | 榛子、莲子的应用             | 核心   |
| 触电事故的类别                | 核心   | 鲜水果在制馅中的作用           | 核心   |

(续)

| 鉴定点及配分       | 重要程度 | 鉴定点及配分             | 重要程度 |
|--------------|------|--------------------|------|
| 蜜饯、果脯的种类     | 核心   | 豆蓉馅的制作             | 核心   |
| 鲜花类的应用       | 核心   | 莲蓉馅的制作             | 核心   |
| 琼脂的性状        | 核心   | 架樱馅的制作             | 核心   |
| 禽肉类的选用       | 一般   | 麻蓉馅的制作             | 核心   |
| 干菜类的选用       | 一般   | 枣泥馅的制作             | 核心   |
| 瓜子仁的品质       | 一般   | 果脯馅的制作             | 核心   |
| 常用的辅助原料(3分)  |      | 奶黄馅的制作             | 核心   |
| 蔗糖的作用        | 核心   | 面坯调制工艺(30分)        |      |
| 饴糖的性状        | 核心   | 生化膨松面坯(5分)         |      |
| 饴糖的作用        | 核心   | 生化膨松面坯的工艺方法        | 核心   |
| 蜂蜜的作用        | 核心   | 调制生化膨松面坯的注意事项      | 核心   |
| 盐的作用         | 核心   | 刀切馒头的制作            | 核心   |
| 油脂的性状        | 核心   | 鲜肉包的制作             | 核心   |
| 油脂的作用        | 核心   | 素菜包的制作             | 核心   |
| 牛乳及其制品的性状    | 核心   | 荷叶卷的制作             | 核心   |
| 牛乳及其制品的作用    | 核心   | 豆沙包的制作             | 核心   |
| 鲜蛋的性状        | 核心   | 家常包的制作             | 核心   |
| 鲜鸡蛋的作用       | 核心   | 苹果包的制作             | 核心   |
| 蔗糖的种类        | 一般   | 椰蓉盏的制作             | 核心   |
| 盐的性状         | 辅助   | 生化膨松面坯的特性          | 一般   |
| 面点原料的保管(2分)  |      | 层酥面坯(5分)           |      |
| 引起原料变质的物理因素  | 核心   | 水油面的调制方法           | 核心   |
| 引起原料变质的化学因素  | 核心   | 蛋水面的调制方法           | 核心   |
| 引起原料变质的生物学因素 | 核心   | 干油酥的调制方法           | 核心   |
| 原料储藏的主要方法    | 核心   | 黄油酥的调制方法           | 核心   |
| 控制粮温的变化      | 核心   | 大包酥的开酥方法           | 核心   |
| 肉类的保管        | 核心   | 小包酥的开酥方法           | 核心   |
| 鲜活水产品的保管     | 核心   | 白皮酥制作工艺            | 核心   |
| 蔬果的保管        | 核心   | 玫瑰酥制作工艺            | 核心   |
| 干货制品的保管      | 核心   | 黄桥烧饼制作工艺           | 核心   |
| 食用油脂的保管      | 核心   | 一品烧饼制作工艺           | 核心   |
| 食用糖、盐、鲜蛋的保管  | 核心   | 乐亭烧饼制作工艺           | 核心   |
| 控制储藏环境的湿度    | 一般   | 层酥面坯的概念            | 一般   |
| 制馅工艺(5分)     |      | 层酥面坯的分类            | 一般   |
| 甜馅原料(1分)     |      | 物理膨松面坯(7分)         |      |
| 甜馅原料选料和初加工   | 核心   | 物理膨松面坯的特性          | 核心   |
| 甜馅原料的加工成形    | 核心   | 物理膨松面坯调制工艺(1)      | 核心   |
| 甜馅原料刀工的基本要求  | 核心   | 物理膨松面坯调制工艺(2)      | 核心   |
| 生甜馅品种(2分)    |      | 物理膨松面坯调制工艺(3)      | 核心   |
| 桂花白糖馅的制作     | 核心   | 物理膨松面坯调制工艺(1) 注意事项 | 核心   |
| 茉莉白糖馅的制作     | 核心   | 物理膨松面坯调制工艺(2) 注意事项 | 核心   |
| 生伴椰蓉馅的制作     | 核心   | 物理膨松面坯调制工艺(3) 注意事项 | 核心   |
| 黑芝麻蓉馅的制作     | 核心   | 海绵蛋糕的一般配料          | 核心   |
| 五仁甜肉馅的制作     | 核心   | 制作海绵蛋糕的工艺流程        | 核心   |
| 熟甜馅制作(2分)    |      | 海绵蛋糕的制作工艺及要点       | 核心   |
| 豆沙馅的制作       | 核心   | 海绵蛋糕的风味特点          | 核心   |

(续)

5

| 鉴定点及配分              | 重要程度 | 鉴定点及配分             | 重要程度 |
|---------------------|------|--------------------|------|
| 卷筒蛋糕的一般配料           | 核心   | 叠的方法               | 一般   |
| 卷筒蛋糕的制作工艺           | 核心   | 按的要求               | 一般   |
| 卷筒蛋糕的制作要点           | 核心   | 捏的要求               | 一般   |
| 物理膨松面坯概念            | 一般   | <b>成熟工艺 (5 分)</b>  |      |
| <b>米及米粉面坯 (8 分)</b> |      | <b>蒸制 (2 分)</b>    |      |
| 饭坯面坯的特性             | 核心   | 蒸制工艺注意事项           | 核心   |
| 饭坯面坯制作注意事项          | 核心   | 高桩馒头的制作工艺          | 核心   |
| 米粉类面坯的特性            | 核心   | 千层饼的制作工艺           | 核心   |
| 米浆类面坯的特性            | 核心   | 水晶桃花饼的制作工艺         | 核心   |
| 糯米粉与面粉的掺和方法         | 核心   | 蒸的基本方法             | 一般   |
| 糯米粉与粳米粉的掺和方法        | 核心   | 蒸的概念               | 辅助   |
| 糯米粉与杂粮的掺和方法         | 核心   | <b>烤制 (2 分)</b>    |      |
| 八宝饭的制作方法            | 核心   | 烤炉温度的分类            | 核心   |
| 八宝饭的制作要点            | 核心   | 烤制工艺的火力运用          | 核心   |
| 芝麻凉卷的一般配料           | 核心   | 善于调节炉温             | 核心   |
| 芝麻凉卷的制作工艺           | 核心   | 掌握烤制时间             | 核心   |
| 制作元宵的一般配料           | 核心   | 五仁酥条的制作工艺          | 核心   |
| 元宵的制作工艺             | 核心   | 羊肉烤包的制作工艺          | 核心   |
| 饭坯面坯的概念             | 一般   | 烤的概念               | 一般   |
| 米粉面坯的概念             | 一般   | 烤制工艺的炉温            | 一般   |
| 米糕类面坯的概念            | 一般   | <b>烙制 (1 分)</b>    |      |
| <b>其他面坯 (5 分)</b>   |      | 干烙工艺               | 核心   |
| 制作豆类面坯的主要原料         | 核心   | 刷油烙工艺              | 核心   |
| 制作豆类面坯的注意事项         | 核心   | 加水烙工艺              | 核心   |
| 芸豆卷的制作工艺            | 核心   | 烙制工艺注意事项           | 核心   |
| 豌豆黄的制作工艺            | 核心   | 清油饼制作工艺            | 核心   |
| 小豆凉糕的制作工艺           | 核心   | 三仗饼制作工艺            | 一般   |
| 薯类面坯的概念             | 核心   | 李连贵大饼制作工艺          | 一般   |
| 薯类面坯的基本制作工艺         | 核心   | 烙制工艺分类             | 辅助   |
| 薯类面坯工艺的注意事项         | 核心   | <b>装饰工艺 (5 分)</b>  |      |
| 薯类面坯的主要原料           | 核心   | <b>构图 (3 分)</b>    |      |
| 像生雪梨的制作工艺           | 核心   | 构图的概念              | 核心   |
| 香麻薯蓉枣的制作工艺          | 核心   | 对称与均衡的概念           | 核心   |
| 荔浦秋芋角的制作工艺          | 核心   | 圆心与圆周对称、环形与圆周对称的概念 | 核心   |
| 鸡粒山药饼的制作工艺          | 核心   | 均等对称、对角对称的概念       | 核心   |
| 豆类面坯的概念             | 一般   | 太极对称的概念            | 核心   |
| <b>成形工艺 (5 分)</b>   |      | 节奏与旋律的概念           | 核心   |
| <b>成形 (5 分)</b>     |      | 向心律、离心律、回旋律的应用     | 核心   |
| 叠的要求                | 核心   | 多样与统一特点            | 核心   |
| 摊的方法                | 核心   | 调和的特点              | 核心   |
| 按的方法                | 核心   | <b>色彩 (2 分)</b>    |      |
| 剪的方法                | 核心   | 色彩术语               | 核心   |
| 拧的方法                | 核心   | 抽象的联想              | 核心   |
| 捏的方法                | 核心   | 颜色的味觉表现力           | 一般   |
| 滚粘的方法               | 核心   | 具体的联想              | 一般   |
| 镶嵌的要求               | 核心   |                    |      |

表 1-2 操作技能鉴定考核重点表

| 行为领域 | 鉴定范围 | 鉴定比重 | 鉴定点              | 重要程度 |
|------|------|------|------------------|------|
| 操作技能 | 面坯工艺 | 20   | 压榨鲜酵母面坯          | 核心   |
|      |      |      | 面肥发酵             | 核心   |
|      |      |      | 兑碱               | 核心   |
|      |      |      | 层酥面主坯(明酥,暗酥,半暗酥) | 核心   |
|      |      |      | 米粉、饭皮类面坯         | 核心   |
|      |      |      | 水调面主坯(冷、温、热)     | 一般   |
|      |      |      | 酥面层酥             | 一般   |
|      |      |      | 薯茸皮类             | 一般   |
|      |      |      | 特殊性主坯            | 一般   |
|      | 馅心工艺 | 20   | 叉烧馅              | 核心   |
|      |      |      | 咖喱馅              | 核心   |
|      |      |      | 三丝馅              | 核心   |
|      |      |      | 冬菜馅              | 核心   |
|      |      |      | 豆沙馅              | 核心   |
|      |      |      | 枣泥馅              | 核心   |
|      |      |      | 三丁馅              | 核心   |
|      |      |      | 板油葱花火腿馅(水晶馅)     | 一般   |
|      |      |      | 百花馅              | 一般   |
|      |      |      | 生拌椰茸馅            | 一般   |
|      |      |      | 麻茸馅              | 一般   |
|      |      |      | 玫瑰馅              | 一般   |
|      |      |      | 莲茸馅              | 一般   |
|      |      |      | 五仁馅              | 一般   |
|      |      |      | 畜肉馅              | 一般   |
|      |      |      | 素馅               | 一般   |
|      | 基本操作 | 20   | 下剂               | 核心   |
|      |      |      | 制皮               | 核心   |
|      |      |      | 上馅               | 核心   |
|      |      |      | 擀                | 核心   |
|      |      |      | 摊                | 核心   |
|      |      |      | 包                | 核心   |



(续)

7

| 行为领域 | 鉴定范围 | 鉴定比重 | 鉴定点 | 重要程度 |
|------|------|------|-----|------|
| 操作技能 | 基本操作 | 20   | 捏   | 核心   |
|      |      |      | 和面  | 一般   |
|      |      |      | 揉面  | 一般   |
|      |      |      | 剪   | 一般   |
|      |      |      | 钳花  | 一般   |
|      |      |      | 削   | 一般   |
|      |      |      | 镶嵌  | 一般   |
|      | 成熟工艺 | 20   | 蒸   | 核心   |
|      |      |      | 炸   | 核心   |
|      |      |      | 烤   | 核心   |
|      |      |      | 剪   | 一般   |
|      |      |      | 烙   | 一般   |
|      |      |      | 复合  | 一般   |

表 1-3 标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案

| 题 型   | 鉴定工种等级          |     |              | 分 数  |      |
|-------|-----------------|-----|--------------|------|------|
|       | 初级工             | 中级工 | 高级工          | 初、中级 | 高级   |
| 选择    | 60 题 (1 分/题)    |     |              | 60 分 |      |
| 判断    | 20 题 (2 分/题)    |     | 20 题 (1 分/题) | 40 分 | 20 分 |
| 简答/计算 | 无               |     | 4 题 (5 分/题)  | 0 分  | 20 分 |
| 总分    | 100 分 (80/84 题) |     |              |      |      |

注：中级面点师标准化理论知识试卷还采用了 100 题型、200 题型两种。

表 1-4 非标准化理论知识试卷的题型、题量与配分方案 (一)

| 题 型   | 鉴定工种等级         |     |             | 分 数  |      |
|-------|----------------|-----|-------------|------|------|
|       | 初级工            | 中级工 | 高级工         | 初、中级 | 高级   |
| 填空    | 10 题（2 分/题）    |     |             | 20 分 |      |
| 选择    | 20 题（2 分/题）    |     |             | 40 分 |      |
| 判断    | 10 题（2 分/题）    |     | 10 题（1 分/题） | 20 分 | 10 分 |
| 简答/计算 | 共 4 题（5 分/题）   |     |             | 20 分 |      |
| 论述/绘图 | （无）            |     | 1 题（10 分/题） | 0 分  | 10 分 |
| 总分    | 100 分（44/45 题） |     |             |      |      |