

国家职业资格鉴定考前辅导丛书

中式烹调师

ZHONG SHI PENG TIAO SHI

(高级)考前辅导

- 试题对应鉴定范围
- 讲解立足考试要点



主编
于贵昌



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（高级） 考前辅导

主 编	于贵昌			
副主编	李茂华	潘长庆	朱登祥	祁可斌
参 编	王 建	王振勇	邢 奎	周明洁
	王建军	杜守义	王海波	周 杰
	侯 斌	李欣欣	李祥顺	陈 雷
主 审	王利琴			
参 审	王春晖			



机械工业出版社

本书是依据《国家职业标准》中的中式烹调师（高级），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。本书内容包含了中式烹调师（高级）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，是参加中式烹调师（高级）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（高级）考前辅导/于贵昌主编. —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 978-7-111-25820-9

I. 中… II. 于… III. 烹饪—方法—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 202334 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：陈延翔

封面设计：饶 薇 责任印制：乔 宇

北京诚信伟业印刷有限公司印刷

2009 年 4 月第 1 版第 1 次印刷

169mm×239mm·13.25 印张·255 千字

0001—3000 册

标准书号：ISBN 978-7-111-25820-9

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 李援璞

委 员 楼一光 周宝龙 雷云涛 王小娟

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

库振勋 张敬浩 于贵昌 李茂华

祁可斌

前 言

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主要方面：

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	13
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	17
理论试题精选	20
鉴定范围三：烹饪原料的卫生知识	20
理论试题精选	23
鉴定范围四：食品添加剂的使用	24
理论试题精选	26
鉴定范围五：个人和环境卫生要求	27
理论试题精选	29
三、饮食营养基础知识	29

鉴定范围一：人体所需的六大营养素	30
理论试题精选	34
鉴定范围二：人体热能的消耗	36
理论试题精选	37
鉴定范围三：食物及营养物质的消化	37
理论试题精选	38
鉴定范围四：各类烹饪原料的营养特点	38
理论试题精选	42
鉴定范围五：膳食平衡的基本知识	43
理论试题精选	45
四、饮食成本核算基础知识	45
鉴定范围一：饮食成本核算的意义	45
理论试题精选	47
鉴定范围二：出材率和损耗率	48
理论试题精选	49
鉴定范围三：净料成本核算的方法	49
理论试题精选	51
鉴定范围四：饮食产品价格的制定方法	52
理论试题精选	54
五、厨房安全生产基础知识	54
鉴定范围一：厨房安全生产的含义	55
理论试题精选	55
鉴定范围二：厨房安全用电知识	56
理论试题精选	57
鉴定范围三：厨房安全防火、防爆知识	58
理论试题精选	60
鉴定范围四：厨房工具和设备的安全使用知识	60
理论试题精选	64
理论试题答案	65

第三部分 专业知识考前辅导

一、原料的性质及品种选择	66
鉴定范围一：猪的品种选择	66
理论试题精选	68
鉴定范围二：牛的品种选择	69

理论试题精选	71
鉴定范围三：羊的品种选择	73
理论试题精选	74
鉴定范围四：禽类的品种选择	75
理论试题精选	77
鉴定范围五：水产类的品种选择	78
理论试题精选	82
鉴定范围六：奶制品的品种选择	84
理论试题精选	85
鉴定范围七：植物性原料的品种选择	85
理论试题精选	87
鉴定范围八：调味品的品种选择	88
理论试题精选	90
鉴定范围九：食品添加剂的品种选择	91
理论试题精选	92
二、烹饪原料在储存与保管过程中的变化	92
鉴定范围一：植物性原料在储存与保管过程中的变化	93
理论试题精选	95
鉴定范围二：动物性原料在储存与保管过程中的变化	97
理论试题精选	99
三、动物性原料的肌体组织结构	100
鉴定范围一：畜类原料的肌体组织结构	100
理论试题精选	104
鉴定范围二：禽类原料的肌体组织结构	107
理论试题精选	108
鉴定范围三：水产原料的肌体组织结构	108
理论试题精选	108
鉴定范围四：蛋类原料的组织结构	109
理论试题精选	110
鉴定范围五：乳类原料的组织结构	110
理论试题精选	111
四、原料加工技术	112
鉴定范围一：常用高档鲜货原料的加工方法	112
理论试题精选	114
鉴定范围二：常用高档干货原料的涨发加工方法	116

理论试题精选	119
五、食品雕刻	120
理论试题精选	121
六、图案造型	122
理论试题精选	124
七、烹调过程中的理化知识	125
鉴定范围一：糖类的变化	125
理论试题精选	127
鉴定范围二：蛋白质的变化	128
理论试题精选	129
鉴定范围三：脂肪的变化	131
理论试题精选	131
鉴定范围四：维生素的流失和原料色泽的变化	132
理论试题精选	133
鉴定范围五：其他变化	133
理论试题精选	135
八、制汤工艺	136
鉴定范围一：制汤的含义	136
理论试题精选	137
鉴定范围二：制汤的基本原理	137
理论试题精选	139
鉴定范围三：制汤的方法及关键	140
理论试题精选	142
九、调理技术	143
鉴定范围一：味觉的含义	143
理论试题精选	144
鉴定范围二：味的形成	145
理论试题精选	146
鉴定范围三：烹调中味的相互影响	147
理论试题精选	148
鉴定范围四：去除异味的方法	149
理论试题精选	150
理论试题答案	151

第四部分 操作技能考前辅导

一、整料出骨	154
试题：整鸡（鸭）出骨	154
二、整雕（组装雕）	155
试题一：孔雀	155
试题二：翠鸟	156
三、象形（七星）拼盘	157
试题一：主盘彩蝶纷飞（带6围碟）	157
试题二：主盘凤戏牡丹（带6围碟）	158
四、热菜制作	159
试题一：油爆双脆	159
试题二：豆苗爆腰丝	160
试题三：八宝鹤鹑	160
试题四：松鼠鱼	161
试题五：菊花鱼	162
试题六：爆鳝丝	162
试题七：锅贴虾	163
试题八：油爆虾球	164
试题九：烧酿猴头	165
试题十：蝴蝶海参	165

第五部分 操作技能试题精选

一、基本素质	167
二、出肉加工	167
三、整雕（组装雕）	167
四、冷菜拼摆	167
五、热菜制作	167
六、宴席设计	171

第六部分 国家职业资格鉴定模拟试卷样例

中式烹调师（高级）理论知识试卷	173
中式烹调师（高级）理论知识试卷答案	189
中式烹调师（高级）操作技能试卷	189
参考文献	200

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，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（高级）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、表1-4、表1-5和表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
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	食品容器洗涤消毒	核心
职业守则（2分）		食品餐具的洗涤消毒	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)

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	厨房安全生产的两个方面	核心
膳食平衡的要求	核心	触电事故的类别	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	燃烧中的重要概念	核心
营养物质的消化	一般	脱火的概念	核心
昆虫类食品的营养特点	一般	回火的概念	核心
中国居民膳食指南的内容	一般	爆炸极限	核心
中国居民膳食宝塔	一般	厨房安全防火的规定	核心
饮食成本核算知识 (4 分)		灭火器的种类	核心
成本的概念	核心	压力容器的安全使用	核心
餐饮成本的概念	核心	烹调器具的安全使用	核心
菜点成本的概念	核心	刀具的安全使用	核心
成本核算的概念	核心	肉类加工设备的安全使用	核心
进行成本核算的基本条件	核心	面点加工设备的安全使用	核心
成本核算的方法	核心	电热设备的安全使用	核心
出材率的概念	核心	燃气设备的安全使用	核心
出材率的应用	核心	清洁消毒设备的安全使用	核心
损耗率的概念	核心	制冷设备的安全使用	核心
净料单位成本的计算	核心	通风设备的安全使用	核心
用“成本系数法”计算原料成本	核心	燃料的种类	一般
成品成本的计算	核心	燃烧的含义	一般
价格的制定方法	核心	厨房消防设备的种类	一般
毛利率的计算	核心	烧伤与烫伤的现场救治方法	一般

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
锅的安全使用	一般	虹鳟鱼适应的生长环境	核心
厨房安全生产的基本要求	辅助	鲟鱼的鱼子	核心
空调设备的安全使用	辅助	鲨鱼骨骼的性质	核心
烹饪原料知识(25分)		鲨鱼鳍棘的性质	核心
原料的性质及品种选择(15分)		鲨鱼肉中的腥臭物质	核心
我国不同地域的传统猪型	核心	金枪鱼的肉质特点	核心
瘦肉型猪的饲养周期	核心	鲈鱼的形体特征	核心
瘦肉型猪的瘦肉率	核心	石斑鱼的品种	核心
长白猪的原产地	核心	石斑鱼的形体特征	核心
长白猪的形体特征	核心	三文鱼的肉质特点	核心
约克夏猪的瘦肉率	核心	加吉鱼的形体特征	核心
杜洛克猪的形体特征	核心	鳕鱼的肉质特点	核心
香猪的产地	核心	对虾的品种	核心
香猪的体重	核心	龙虾的品种	核心
香猪的用途	核心	中华绒螯蟹的形体特征	核心
我国五大良种黄牛	核心	中华绒螯蟹的产地	核心
生物学中的牛种分类	核心	牡蛎的别称	核心
我国南方黄牛的种类型	核心	我国牡蛎的产地分布	核心
鲁西黄牛的分布	核心	鲍鱼的形体特征	核心
鲁西黄牛的形态特征	核心	海参的主要品种	核心
秦川黄牛的分布	核心	海参的主要产地	核心
秦川黄牛的形体特征	核心	奶油中的水分含量	核心
海福特牛的形体特征	核心	奶油保存的温度	核心
安格斯牛的形体特征	核心	竹荪的形体特征	核心
西门塔尔牛的形体特征	核心	猴头蘑的形体特征	核心
西门塔尔牛的原产地	核心	羊肚菌的形体特征	核心
欧士坦牛的原产地	核心	孢子甘蓝的形体特征	核心
我国山羊的主要品种	核心	菊苣的形体特征	核心
我国绵羊的主要品种	核心	生菜的品种	核心
肥羔羊的饲养月龄	核心	鱼露的鲜味物质	核心
成年羊的饲养月龄	核心	沙茶酱的原料构成	核心
羔羊的饲养月龄	核心	复合味精的概念	核心
林肯绵羊的形体特征	核心	强力味精的概念	核心
波尔山羊的形体特征	核心	咖喱的原料构成	核心
乌珠穆沁羊的形体特征	核心	黄酒中的香味物质	核心
我国乌珠穆沁羊的主要分布	核心	色拉油的概念	核心
新型肉鸡的品种	核心	蛋白酶嫩化剂	核心
大型工厂化肉鸡的饲养周期	核心	亚硝酸盐的作用	核心
清远三黄鸡的形体特征	核心	我国不同血统的猪型	一般
泰和乌鸡的形体特征	核心	长白猪的别名	一般
榛鸡的形体特征	核心	海福特牛的原产地	一般
鸵鸟的人工饲养周期	核心	夏洛莱牛的形体特征	一般
彩虹鲷鱼的别称	核心	安格斯牛的原产地	一般
		艾维因肉鸡	一般

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
火鸡的形体特征	一般	在分解酶的作用下蛋白质分解形成的物质	核心
鹧鸪的形体特征	一般	排酸使肉质滋味鲜美的原因	核心
金枪鱼的形体特征	一般	新鲜水果在储存过程中发生的变化	一般
鳕鱼的形体特征	一般	容易发生萌发的原料品种	一般
鱿鱼的种类	一般	引起动物性肌肉腐败变质的物质	一般
奶酪的形成	一般	腐败变质的肉质特点	一般
牛肝菌的主要产地	一般	大型冷库储存蔬菜适宜填充的气体	辅助
蕨菜的形体特征	一般	厌氧呼吸分解的产物	辅助
鱼露的加工	一般	烹饪原料加工技术 (20 分)	
人造奶油的概念	一般	动物性原料的肌体组织结构 (13 分)	
约克夏猪的形体特征	辅助	畜类动物的血液组织	核心
汉普夏猪的瘦肉率	辅助	肌肉组织的类型	核心
皮发罗牛的原产地	辅助	骨骼肌的构成单位	核心
皮发罗牛的肉质特点	辅助	畜肉组织中水分存在的形式	核心
林肯绵羊的原产地	辅助	结合水的特点	核心
大马哈鱼的习性	辅助	肉类的致嫩方法	核心
鸡棕蘑的形体特征	辅助	肉类的化学致嫩方法	核心
聚磷酸盐嫩化剂	辅助	肉类的酶致嫩方法	核心
葡萄糖酸内酯	辅助	肉类的物理致嫩方法	核心
原料的储存保管 (10 分)		肉类组织中的糖元	核心
新鲜蔬菜在储存过程中发生的变化	核心	畜类组织中的矿物质	核心
植物性原料新陈代谢的基本形式	核心	畜肉组织中的含氮浸出物	核心
容易发生霉变的原料品种	核心	畜肉组织中的无氮浸出物	核心
植物休眠的最佳温度	核心	畜肉组织中的蛋白质	核心
植物性原料怕冻的原因	核心	肌红蛋白质	核心
萌发对植物性原料的影响	核心	骨骼肌中的蛋白质	核心
发酵泡菜属于呼吸类型	核心	基质蛋白质的种类	核心
植物性原料呼吸的基础	核心	胶原蛋白质	核心
有氧呼吸分解的产物	核心	畜肉脂肪中的主要物质	核心
蔬菜、水果在后熟过程中颜色的变化	核心	畜肉脂肪的分布	核心
蔬菜、水果在后熟过程中口味的变化	核心	雪花状畜肉的形成原因	核心
蔬菜、水果在后熟过程中硬度的变化	核心	牛脂中的饱和脂肪酸含量	核心
肉类组织在储存过程中发生的变化	核心	猪脂中的饱和脂肪酸含量	核心
导致动物肌肉组织僵直的原因	核心	禽类肌纤维的种类	核心
僵直动物肌肉组织的特点	核心	鸡肉中的脂肪含量	核心
肉类排酸工艺的实质	核心	鸭肉中的脂肪含量	核心
牛胴体排酸的基本条件	核心	动物性水产类肌纤维的种类	核心
排酸肉的基本特点	核心	蛋类中水分存在的形式	核心
储存过程中引起肉类红色褪色的原因	核心	蛋类中蛋白质的种类	核心
储存过程中引起肉类组织弹性消失的原因	核心		

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
蛋类中的活性酶	核心	图案造型的表现技法	核心
蛋类中的色素成分	核心	自然形体造型的表现形式	核心
乳中的乳糖含量	核心	食品造型遵循的基本原则	核心
乳中的活性物质	核心	色彩的种类	核心
乳中的矿物质	核心	色彩的三要素	核心
乳中的酪蛋白	核心	物体的基本色彩	核心
乳中的脂肪	核心	色彩的感情	一般
脂肪组织的分布	一般	色彩的配合	一般
肉类组织中的维生素	一般	色彩的对比	辅助
肌浆中的蛋白质	一般	菜肴制作工艺 (35 分)	
鹅肉中的脂肪含量	一般	烹调过程中的理化知识 (15 分)	
蛋类中的脂肪成分	一般	烹调过程中发生的理化变化	核心
弹性蛋白质	辅助	淀粉的糊化	核心
网状蛋白质	辅助	淀粉糊化对菜肴的影响	核心
乳脂中的饱和脂肪酸含量	辅助	淀粉糊化的条件	核心
原料加工技术 (7 分)		直链淀粉	核心
陈制火腿的加工	核心	支链淀粉	核心
烤鸭坯的加工	核心	淀粉的老化	核心
元鱼的加工	核心	造成淀粉老化的温度环境	核心
大龙虾的加工	核心	蛋白质的水解	核心
象拔蚌的加工	核心	蛋白质的凝固	核心
牡蛎的加工	核心	蛋白质的凝胶	核心
鲍鱼的涨发加工	核心	羰氨反应	核心
鱼翅的涨发加工	核心	蛋白质胶体的吸附作用	核心
鱼肚的涨发加工	核心	油脂的聚合反应	核心
干贝的涨发加工	核心	油脂的酸败	核心
海参的涨发加工	核心	维生素的沥滤流失	核心
燕窝的涨发加工	核心	叶绿素的脱镁反应	核心
蛤士蟆油的涨发加工	核心	血红素的氧化	核心
牛头的加工	一般	血红素的发色	核心
鹿筋的涨发加工	一般	酶促褐变	核心
鱿鱼的涨发加工	一般	酯化反应	核心
乳猪烤坯的加工	辅助	麦芽糖的熔点	核心
鲨鱼的加工	辅助	强化羰氨反应的调料	核心
烹饪原料切配 (5 分)		陈制火腿鲜美滋味形成的原因	核心
食品雕刻 (2 分)		浓汤鲜美滋味形成的原因	核心
食品雕刻的类型	核心	健康科学的油脂使用温度	核心
食品雕刻的作用	核心	加速维生素氧化分解的物质条件	核心
食品雕刻的基本过程	核心	淀粉糊化生成的物质	一般
食品雕刻涉及的内容	一般	蔗糖出丝的条件	一般
大型食品展示中雕刻的种类	一般	油脂的水解	一般
图案造型 (3 分)		有机酸的种类	一般
不规则几何形体的组合造型	核心	蔗糖翻砂的条件	辅助

(续)

鉴定点及配分	重要程度	鉴定点及配分	重要程度
叶绿素的水解	辅助	味觉的种类	核心
沉淀反应	辅助	物理味觉	核心
制汤工艺 (8 分)		化学味觉	核心
制汤过程中的水解作用	核心	影响味觉感受的因素	核心
基础汤汁的种类	核心	味的对比现象	核心
高级基础白汤的别称	核心	味的抑制现象	核心
制作清汤的基本原理	核心	味的转换现象	核心
制作白汤的基本原理	核心	麻味的形成原因	核心
稳定剂对乳化白汤的作用	核心	鲜味的形成原因	核心
制作清汤的注意事项	核心	酸味的形成原因	核心
乳浊液汤汁的性质	核心	咸味的形成原因	核心
对白汤具有稳定作用的原料品种	核心	酒精能够溶解的异味物质	核心
乳浊液白汤形成的条件	核心	形成动物水产腥臭味的主要物质	核心
蛋白质胶体微粒的作用	核心	羰氨反应形成的气味类型	核心
基础汤汁在长时间煮制后变酸的原因	核心	烹饪过程中的气味类型	核心
动物明胶在制汤中的作用	核心	加热去腥的原因	核心
制作高级清汤过程中应用的火力类型	核心	除去异味的方法	核心
制作高级奶汤过程中应用的火力类型	核心	中和方法除去异味的原理	核心
高级基础清汤的别称	一般	影响味觉灵敏程度的温度范围	核心
制作白汤的注意事项	一般	年龄对味觉的影响	核心
制汤方法的传统名称	一般	味的疲劳现象	一般
调理技术 (12 分)		涩味的形成原因	一般
味觉的形成	核心	味的相乘现象	辅助

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摆、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. 注重冷菜拼摆中的刀工、拼摆手法 3. 个人、台面、成品方面的卫生问题 4. 合理用料	
	考核现场	热菜制作现场		1. 现场考评员到位 2. 注重热菜制作中的操作程序, 以及刀工、勺工姿势 3. 个人、台面、成品方面的卫生问题 4. 合理用料	