

职业技能鉴定指导

中式烹调师

(初级、中级、高级)

职业技能鉴定教材
职业技能鉴定指导 编审委员会



中国劳动出版社

职业技能鉴定指导

中式烹调师

(初级、中级、高级)

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》 编审委员会

中国劳动出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

中式烹调师: 初级、中级、高级/李桂兰, 孟祥萍主编.

北京: 中国劳动出版社, 1995. 6

职业技能鉴定指导

ISBN 7-5045-1663-5

I. 中… I. ①李… ②孟… II. 烹饪, 中式-厨师-考
核-教材 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 08930 号

职业技能鉴定指导

中式烹调师

(初级、中级、高级)

《职业技能鉴定教材》

《职业技能鉴定指导》 编审委员会

责任编辑 葛 玮

中国劳动出版社出版

(100029 北京市惠新东街1号)

北京地质印刷厂印刷 新华书店总店北京发行所发行

1995年10月第1版 1998年5月北京第5次印刷

开本: 850×1168毫米 1/32 印张: 7.75

字数: 192千字 印数: 21 000

定价: 10.00元

内 容 提 要

本书根据《中华人民共和国职业技能鉴定规范——中式烹调师》编写,是《职业技能鉴定教材——中式烹调师》的配套用书。

根据《规范》要求和《教材》内容,本书按初、中、高三个等级,分别组织了具有代表性和典型性的知识练习题和技能操作习题,共1000余题。其中技能操作习题尤为特色。为检测培训水平,熟悉考核,每个等级编写了模拟试题两套,供参考。附有《标准》和《规范》供考核鉴定使用。

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》

编审委员会

主任：王建新 陈 宇
副主任：张维新 尤兰田 徐书敬
委员：黄建宁 刘文广 彭向东 王希臣
孙宪森 毕结礼 孙世昌 陈 蕾
陈卫军 桑桂玉 张梦欣 葛 玮

前 言

《中华人民共和国劳动法》明确规定，国家对规定的职业制定职业技能标准，实行职业资格证书制度，由经过政府批准的考核鉴定机构负责对劳动者实施职业技能鉴定。经劳动部与有关行业部门协商，首批确定了50个工种实施国家职业技能鉴定。

职业技能鉴定是提高劳动者素质，增强劳动者就业能力的有效措施，进行考核鉴定，并通过职业资格证书制度予以确认，为企业合理使用劳动力以及劳动者自主选择业提供了依据和凭证。同时，竞争上岗，以贡献定报酬的新型的劳动、分配制度，也必将成为千千万万劳动者努力提高职业技能的动力。

实施职业技能鉴定教材建设是重要的一环。为适应职业技能鉴定的迫切需要，推动职业培训教学改革，提高培训质量，统一鉴定水平，劳动部职业技能鉴定中心、劳动部教材办公室、中国劳动出版社组织有关方面专家、技术人员和职业培训教学管理人员编写了《职业技能鉴定教材》和《职业技能鉴定指导》两套书。

根据《职业技能鉴定规范》的颁布情况，首批编写了饮食服务业中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、美容师、美发师、按摩师8个工种的《教材》和《指导》，共16种书。

《职业技能鉴定教材》以相应的《规范》为依据，坚持“考什么，编什么”的原则，内容严格限定在工种《规范》范围内，是对《规范》的细化和解释，从而不同于一般学科的教材。在编写上，按照初、中、高三个等级，每个等级按知识要求和技能要求

组织内容。在基本保证知识连贯性的基础上，着眼于技能操作，力求浓缩精炼，突出针对性、典型性、实用性。

《职业技能鉴定指导》以习题和答案为主，是对《教材》的补充和完善。每个等级分别编写了具有代表性的知识和技能部分的习题。

《教材》和《指导》均以《规范》的申报条件为编写起点，有助于准备参加考核鉴定的人员掌握考核鉴定的范围和内容。适用于各级鉴定机构组织升级考核复习和申请技能鉴定的人员自学使用，对于各类职业技术学校师生、相关行业技术人员均有重要的参考价值。

首批饮食服务业 16 本《教材》和《指导》是由北京市劳动局具体承担组织编写工作，由山东省劳动局承担审稿组织工作。在编写过程中，还得到北京市旅游局、北京市饮食服务总公司的大力支持，在此深表谢意。

本书由李桂兰、张永和、周秀华、刘国芸（北京市服务管理学校）、孟祥萍、高山（北京旅游学院）编写；李桂兰、孟祥萍主编；常学江、张作栋审稿。

编写《教材》和《指导》有相当的难度，是一项探索性工作。由于时间仓促，缺乏经验，不足之处在所难免，恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》 编审委员会

目 录

第一部分 初级中式烹调师

一、初级中式烹调师知识要求部分练习题	1
(一) 填空题	1
(二) 选择题	7
(三) 判断题	15
(四) 简答题	18
(五) 计算题	20
模拟试卷 (一)	20
模拟试卷 (二)	23
二、初级中式烹调师知识要求部分练习题参考答案	25
(一) 填空题	25
(二) 选择题	29
(三) 判断题	29
(四) 简答题	30
(五) 计算题	38
模拟试卷 (一)	39
模拟试卷 (二)	41
三、初级中式烹调师技能要求部分练习题及答案	43

第二部分 中级中式烹调师

一、中级中式烹调师知识要求部分练习题	78
--------------------------	----

(一) 填空题	78
(二) 选择题	85
(三) 判断题	89
(四) 简答题	92
(五) 论述题	94
(六) 计算题	94
模拟试卷 (一)	95
模拟试卷 (二)	97
二、中级中式烹调师知识要求部分练习题参考答案	101
(一) 填空题	101
(二) 选择题	105
(三) 判断题	105
(四) 简答题	105
(五) 论述题	113
(六) 计算题	116
模拟试卷 (一)	118
模拟试卷 (二)	119
三、中级中式烹调师技能要求部分练习题及答案	122

第三部分 高级中式烹调师

一、高级中式烹调师知识要求部分练习题	149
(一) 填空题	149
(二) 选择题	153
(三) 判断题	156
(四) 简答题	158
(五) 论述题	158
模拟试卷 (一)	159
模拟试卷 (二)	161

二、高级中式烹调师知识要求部分练习题参考答案	164
(一) 填空题	164
(二) 选择题	166
(三) 判断题	166
(四) 简答题	167
(五) 论述题	169
模拟试卷(一)	174
模拟试卷(二)	177
三、高级中式烹调师技能要求部分练习题及参考答案	180
附录1 中华人民共和国职业技能标准——中式烹调师	208
附录2 中华人民共和国职业技能鉴定规范——中式烹调师	213

第一部分 初级中式烹调师

一、初级中式烹调师知识要求 部分练习题

(一) 填空题 选择正确的答案填在横线空白处。

1. 烹饪原料的分类方法主要是按_____、_____、_____划分的。
2. 鸡按其用途可分为_____、_____和_____三大类。
3. 蔬菜按食用部位可分为_____、_____、_____、_____、_____、_____六大类。
4. 感官鉴定原料品质的方法主要有_____、_____、_____、_____和_____。
5. 洋白菜又叫_____、_____，学名叫_____，品种按其形状可分_____型、_____型、_____型。
6. 干货制品可分为_____干料、_____干料、_____干料和_____干料。
7. 玉兰片是用_____和_____加工制成的。
8. 原料的保管方法主要有_____、_____、_____、_____、_____等几种。
9. 大黄鱼又叫_____、_____，在我国主要产于_____和_____。
10. 海水鱼的主要品种有_____。

(填8种以上)。

11. 淡水鱼的主要品种有_____

(填8种以上)。

12. 对虾又叫____、____，小者叫____，主要产于____、____，最肥美季节在_____。

13. 根菜类是以_____作为食用部分的蔬菜。

14. 牛的品种可分为____、____、_____。

15. 在我国，鹅的主要品种有____、____、_____等。

16. 野禽的品种很多，常用于烹调的有____、____、____、____、____、____等。

17. 动物性海味干料的主要品种有____、____、____、____、____、____等。

18. 陆生植物性干料的主要品种有____、____、____、____、____、____等。

19. 带鱼产于我国的____，以_____地区产量最高。

20. 鲤鱼主要产于____、____、____、____、____，盛产期在_____。

21. 烹调原料初步加工技术包括_____和_____等，是烹饪工艺流程中的一个非常重要的基础环节。

22. 所谓鲜活原料初步加工技术，就是对鲜活烹调原料的____、____、____的加工过程，也就是烹调原料由_____最大限度转变为_____的加工过程。

23. 黄鱼的初步加工方法是从_____摘取内脏，以最大限度保持鱼体的_____。

24. 所谓加工，就是根据_____和_____的基本要求，运用不同的_____，将初步加工整理的_____，加工成一定_____的操作过程。

25. 所谓刀法，就是将_____加工成不同_____的行刀技法。

26. 刀法的种类有_____、_____、_____、_____四大类。
27. 直刀法中主要有_____、_____、_____三类形式。
28. 切的刀法中有_____、_____、_____、_____、_____、_____六种形式。
29. 一般烹调原料经刀工处理后所呈现的形状有_____、_____、_____、_____、_____、_____等。
30. 呈块状的具体形状有_____、_____、_____、_____、_____等。
31. 呈片状的具体形状有_____、_____、_____、_____、_____、_____、_____等。
32. 呈丝状的具体形状有_____、_____、_____等。其中它们的粗细大约为_____厘米、_____厘米、_____厘米。
33. 呈球珠形状的有_____、_____、_____等。
34. 经刀工美化后,烹调原料可呈现出的形状主要有_____、_____、_____、_____、_____、_____、_____、_____等。
35. 配菜是_____与_____之间的纽带,是菜肴的_____。配菜使菜肴的制做进入了定_____、定_____、定_____、定_____、定_____阶段。另外,菜肴的_____、_____、_____也基本确定。
36. 刀工美化主要是指_____,就是用不同的_____,作用于同一_____上,在烹调原料的_____削上一定_____的刀纹,使烹调原料直接或经加热后呈现出美丽的_____。
37. 所谓火候,就是根据_____,_____,_____方法等要求,对一定_____的烹调原料,用一定的_____,进行一定_____的_____。
38. 火候的表现形式是由_____、_____等因素共同确定的。

39. 热传递的方式有______传热、______传热、______传热、
______传热等形式。

40. 火力是指______的力度。火力有______、______、______
______之分。

41. 初步热处理的方法有______、______、______、______、
______等。

42. 味觉是某种______刺激______所引起的______
______。

43. 呈化学物质的基本味有______、______、______、______
______、______、______、______七种味。

44. 调味的的方法有______、______、______三
种基本形式。

45. 目前制作热菜广泛使用的有______、______、______、______
______、______、______、______、______、______、______、______
______、______、______、______、______、______、______、______
______等二十余种基本方法。其中______是中餐
烹调方法中最具有代表性的一种。

46. 炒习惯上分为______、______、______、______、______
______、______、______、______等具体方法。

47. 爆习惯上分为______、______、______、______、______
______等具体方法。

48. 熘习惯上分为______、______、______、______、______
______等具体方法。

49. 烧习惯上分为______、______、______、______、______
______等具体方法。

50. 炸习惯上分为______、______、______、______、______
______、______、______、______等具体方法。

51. 烹调原料在初步热处理过程中要达到的目的有______、______

____、____、____等。

52. 烧是先将烹调原料____后，加入适量的____和____，先用大火烧开，____、____后，再改用小火缓慢烹制加热至熟的烹调方法。

53. 炖的方法有____、____、____等形式。

54. 由两种基本味组成的复合味常用的有____、____、____、____、____。

55. 在过油时，油温的划分原则是：三四成热指____、四五成热指____、五六成热指____、六七成热指____、七八成热指____、八九成热指____。

56. 常用的冷菜烹调方法有____、____、____、____、____。

57. 拌是把____生料或____后的熟料，经过____处理后，与____一起拌和的方法。

58. 炆是将原料加工成____的形状，经过划油或焯水，____油分或水分，____加入调味品制成菜肴的方法。

59. 醉按调料的不同可分为____和____。按原料加工方法不同可分为____和____。

60. 卤是将原料经____或____后，放入配有____调料的卤汤中，用____火烧开后转用____火卤制，使各种味____到原料内部的一种烹调方法。

61. 冻是选用含____较丰富的原料，加入适量____，通过烹制、____等工序，制成较稠的汤汁，再倒入已烹调成熟的原料中，使其____冷却，____为冻的一种方法。

62. 油炸卤浸是把原料用____炸后，____浇上卤汁或在____收煨的一种方法。

63. 脱水制品是将原料经过加工后，根据其____不同，分别进行____、____、____等，再进行____、____，促

使原料_____，呈_____状态的一种方法。

64. 酥是将原料放在以_____、_____为主要调料的汤汁中，经过较长时间的_____，使原料达到_____，香酥味浓的一种方法。

65. 风是将原料用_____腌制后，挂在_____通风处，经过_____时间的风吹，使原料产生特殊芳香气味的的方法。

66. 民俗可分为_____、_____、_____三类。

67. 物质民俗包括_____、_____、_____和_____民俗。

68. 饮食习俗主要包括_____习俗、_____习俗及其_____，_____和_____。

69. 节日食品大致可分为_____、_____、_____三类。

70. 饮食习俗中的禁忌，或来自_____或来自_____的总结。

71. 我国膳食在口味上总的特点是_____、_____、_____、_____。

72. 北方人口味一般_____，喜_____、_____、_____和_____的食品，对未_____的菜肴不感兴趣。普遍爱吃_____。

73. 南方人口味喜_____，普遍爱吃_____的食物，主食以_____为主。

74. 对世界文化影响最大的三大宗教是_____、_____、_____。

75. 圣诞晚餐上，_____是不可缺少的食物。

76. _____是基督教徒守斋的节日，节期内一般是_____守斋，这一天限食_____、_____、_____、_____及其制品，但可以吃_____类食物。

77. 伊斯兰教在饮食上禁食_____肉、_____肉和_____，忌

食_____、_____、_____、_____，有的还忌食脚上有_____的禽类肉，还有的忌食_____。

78. 影响微生物生长繁殖的环境因素主要有_____、_____、_____、_____、_____、_____等。

79. 生物性污染主要包括_____、_____、_____等。

80. 人工合成色素主要有_____、_____、_____、_____等。

81. 食品污染按污染性质的不同，可分为_____、_____、_____。

82. 食物中毒可分为_____、_____、_____、_____。

83. 饮食业常见的传染病有_____、_____、_____、_____、_____等。

84. 净料单位成本的核算可分为_____核算、_____核算和_____核算三类。

85. 净料单位成本核算的方法有_____法和_____计算法。

86. _____与_____的比率称为净料率。

87. 调味品成本核算的方法有_____和_____。

88. 按照使用特点，厨房设备一般可分为_____、_____、_____、_____、_____六大类。

89. 根据使用性能不同，厨房工具可分为_____、_____、_____、_____。

90. 设备保养分_____和_____。

(二) 选择题 将正确答案的代号填入括号中。

1. () 菜属茎菜类。

A. 芹菜 B. 土豆

C. 葱头 D. 竹笋

2. 海参属 () 动物。