



国家职业技能鉴定最新指导丛书

中式面点师(初·中级)

国家职业资格证书 **取证问答**



依据**劳动和社会保障部**
制定的《国家职业标准》要求编写



机械工业出版社
CHINA MACHINE PRESS

祁可斌 朱登祥 王利琴 主编

理论试题精解 帮你轻松学会理论考试要点

技能试题解剖 祝您快速掌握操作技能要领



国家职业技能鉴定最新指导丛书

- | | | |
|--------|------------|-----------|
| ● 车工 | ● 维修电工 | ● 铣工 |
| ● 钳工 | ● 焊工 | ● 电子产品维修工 |
| ● 工具钳工 | ● 汽车修理工 | ● 中式烹调师 |
| ● 机修钳工 | ● 计算机系统操作员 | ● 中式面点师 |
| ● 电工 | ● 铸造工 | ● 磨工 |



邮购方式

地址: 北京市西城区百万庄大街 22 号 机械工业出版社 邮编: 100037
销售中心电话: (010) 68326335 ; 88379670
直销热线: (010) 68990188; 88379641
网址: <http://www.cmpbook.com>

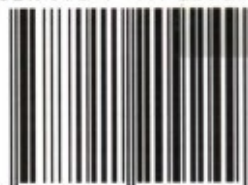


咨询热线

机械工业出版社技能教育分社
社长电话: (010) 68329397; 88379080; 88379083

上架指导: 生活保健

ISBN 978-7-111-20924-9



9 787111 209249 >

编辑热线: (010)88379083

地址: 北京市百万庄大街22号 邮政编码: 100037
联系电话: (010) 68326294 网址: <http://www.cmpbook.com>
(010) 68993821 E-mail: online@cmpbook.com

定价: 40.00 元

国家职业技能鉴定最新指导丛书

中式面点师（初·中级）国家 职业资格证书取证问答

主 编 祁可斌 朱登祥 王利琴
副主编 于贵昌 李茂华 王 建 潘长庆 乔志强
参 编 王 鹏 邢 奎 邵小英 程 远 周明洁 魏海军 王 磊
顾 问 卢义斋



机械工业出版社

本书参照国家职业标准,根据国家职业技能鉴定中式面点师题库鉴定要素表,以问答的形式详细介绍了每个鉴定点的理论知识和操作技能,涵盖了饮食原料知识、饮食营养知识、饮食成本核算知识、安全生产知识、面点工艺等相关内容。

本书配有试题选解和数套模拟试卷,是参加中式面点师初中级国家职业资格鉴定的必备用书,也可供相关的饮食服务及面点制作人员参考,还可作为职业技能鉴定培训用书。

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师(初·中级)国家职业资格证书取证问答/祁可斌,朱登祥,王利琴主编.—北京:机械工业出版社,2007.3

(国家职业技能鉴定最新指导丛书)

ISBN 978-7-111-20924-9

I. 中… II. ①祁…②朱…③王… III. 面点-制作-职业技能鉴定-问答 IV TS972 116-44

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第023591号

机械工业出版社(北京市百万庄大街22号 邮政编码100037)

责任编辑:朱华 版式设计:冉晓华 责任校对:李秋荣

封面设计:饶薇 责任印制:杨曦

北京机工印刷厂印刷

2007年4月第1版第1次印刷

184mm×260mm·28.5印张·705千字

0 001—4 000册

标准书号 ISBN 978 7 111-20924 9

定价:40.00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

读者信息反馈表

为了更好地为您服务，有针对性地为您提供图书信息，方便您选购合适图书，我们希望了解您的需求和对我们教材的意见和建议，但愿这小小的表格为我们架起一座沟通的桥梁。

姓名		所在单位名称	
性别		所从事工作	
通信地址			邮编
办公电话		移动电话	
E-mail			
1. 您选择图书时主要考虑的因素（在相应项前画√） （ ） 出版社 （ ） 内容 （ ） 价格 （ ） 封面设计 （ ） 其他			
2. 您选择我们图书的途径（在相应项前画√） （ ） 书目 （ ） 书店 （ ） 网站 （ ） 朋友推介 （ ） 其他			
希望我们与您经常保持联系的方式		☐ 电子邮件信息 ☐ 定期邮寄书目 ☐ 通过编辑联络 ☐ 定期电话咨询	
您对我社图书出版有哪些意见和建议（可从内容、质量、设计、需求等方面谈）：			
您今后是否准备出版相应的教材、图书或专著（请写出出版的专业方向、准备出版的时间、出版社的选择等）			

非常感谢您能抽出宝贵的时间完成这张调查表的填写并回寄给我们，您的意见和建议一经采纳，我们将有礼品回赠。我们愿以真诚的服务回报您对机械工业出版社技能教育分社的关心和支持。

请联系我们——

地址：北京市西城区百万庄大街 22 号 机械工业出版社技能教育分社

邮编 100037

社长电话：(010) 68329397（带传真）；88379080 88379083

联系人：朱华（策划室主任）电话（010）88379761 13501367871

E-mail zhuhuamm@sina.com

前 言

《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中明确指出：“要严格实施就业准入制度，加强职业教育与劳动就业的联系”。职业资格证书已逐步成为就业的通行证，是通向就业之门的金钥匙。国家职业资格证书的取证人员日益增多，为了更好地服务于就业，推动职业资格证书制度的实施和推广，加快技能人才的培养，我们组织有关专家、学者和高级技师编写了一套国家职业技能鉴定最新指导丛书，为广大的取证人员提供了有价值的参考资料。

在该丛书的编写过程中，我们始终坚持了以下几个原则：一、严格遵照国家职业标准中关于各专业和等级的标准，坚持标准化，力求使内容覆盖职业技能鉴定的各项要求；二、坚持培养技能人才的方向，从职业（岗位）分析入手，紧紧围绕考核国家技能鉴定题库作为丛书的编写重点，内容系统全面，注重理论联系实际，力求满足各个级别取证人员的需求，突出教材的实用性；三、内容新，突出时代感，力求较多地采用新知识、新技术、新工艺、新方法等内容，树立以取证人员为主体的编写理念，力求使丛书的内容有所创新，使教材简明易懂，为广大的读者所乐用。

我们真诚地希望该套丛书成为取证人员的良师益友，为广大的取证人员服务好。一书在手，证书可求。

由于本丛书涉及内容较多，新技术、新装备发展较迅速，加之作者水平有限，我们恳请广大的读者对本套丛书提出宝贵的意见和建议，以便修订时加以完善。

编 者

目 录

前言

基础知识

鉴定范围 1 职业道德	1
鉴定点 1 道德的概念	1
鉴定点 2 道德的种类	1
鉴定点 3 道德评价标准	2
鉴定点 4 社会主义道德建设的基本要求	2
鉴定点 5 善恶的判断	2
鉴定点 6 职业道德的概念	3
鉴定点 7 行业职业道德的具体要求	3
鉴定点 8 职业道德的特点	4
鉴定点 9 加强职业道德建设的原因	4
鉴定点 10 忠于职守的概念	5
鉴定点 11 衡量质量的标准	6
鉴定点 12 竞争的实质	6
鉴定点 13 烹饪从业人员职业道德的内容	7
鉴定范围 2 饮食卫生知识	9
鉴定点 1 微生物污染	9
鉴定点 2 寄生虫及虫卵污染	10
鉴定点 3 昆虫及有害动物污染	13
鉴定点 4 化学农药污染	14
鉴定点 5 包装材料污染	14
鉴定点 6 工业“三废”污染	15
鉴定点 7 放射性污染	15
鉴定点 8 食品污染的危害	16
鉴定点 9 食品污染的防治	17
鉴定点 10 食物中毒的概念	18
鉴定点 11 食物中毒的特征	19
鉴定点 12 细菌性食物中毒的种类	19
鉴定点 13 细菌性食物中毒的特征	19
鉴定点 14 有毒动物食物中毒	20
鉴定点 15 有毒植物食物中毒	20
鉴定点 16 亚硝酸盐食物中毒	22
鉴定点 17 其他食物中毒	22
鉴定点 18 食物中毒的急救处理方法	23

鉴定点 19	食物中毒的现场处理方法	24
鉴定点 20	粮豆类的卫生	24
鉴定点 21	蔬菜水果的卫生	25
鉴定点 22	植物油的卫生	26
鉴定点 23	调味品的卫生	27
鉴定点 24	畜肉的卫生	29
鉴定点 25	禽肉的卫生	30
鉴定点 26	蛋类的卫生	30
鉴定点 27	乳类的卫生	31
鉴定点 28	水产的卫生	32
鉴定点 29	食品添加剂的概念	33
鉴定点 30	食品添加剂的使用原则	34
鉴定点 31	食品添加剂的种类	34
鉴定点 32	食品添加剂的使用要求	35
鉴定点 33	食品营养强化剂的概念	37
鉴定点 34	强化食品应遵循的原则	38
鉴定点 35	营养强化食品的种类	38
鉴定点 36	常用的食品营养强化剂	39
鉴定点 37	餐饮从业人员的体检	40
鉴定点 38	个人卫生习惯	40
鉴定点 39	环境卫生要求	41
鉴定点 40	灭鼠与除虫	42
鉴定点 41	食品容器的洗涤消毒	43
鉴定点 42	食品餐具的洗涤消毒	43
鉴定点 43	食品卫生法的内容	45
鉴定点 44	食品卫生管理制度	46
鉴定范围 3	饮食营养知识	48
鉴定点 1	糖的种类	48
鉴定点 2	糖的生理功能	49
鉴定点 3	糖的主要食物来源	50
鉴定点 4	脂肪酸的种类	50
鉴定点 5	脂肪的生理功能	51
鉴定点 6	脂肪的营养评价	52
鉴定点 7	脂肪的供给量	52
鉴定点 8	氨基酸的种类	53
鉴定点 9	蛋白质的营养评价	53
鉴定点 10	提高蛋白质营养价值的措施	54
鉴定点 11	蛋白质的生理功能	54
鉴定点 12	蛋白质的食物来源	55
鉴定点 13	维生素的共同特点	56
鉴定点 14	水溶性维生素	56
鉴定点 15	脂溶性维生素	58
鉴定点 16	维生素缺乏症	59

鉴定点 17	无机盐的生理功能	60
鉴定点 18	重要的常量元素	61
鉴定点 19	重要的微量元素	63
鉴定点 20	矿物质缺乏症	64
鉴定点 21	水的生理功能	64
鉴定点 22	水的主要来源	65
鉴定点 23	喝水的科学	65
鉴定点 24	人体热能的产生	66
鉴定点 25	人体热能的消耗	66
鉴定点 26	人体热量的供耗平衡	67
鉴定点 27	每日所需总热量的计算	68
鉴定点 28	每日所需热量营养素的计算	69
鉴定点 29	食物的消化	69
鉴定点 30	营养物质的消化	70
鉴定点 31	谷类原料的营养特点	71
鉴定点 32	豆类及其制品的营养特点	71
鉴定点 33	果蔬原料的营养特点	73
鉴定点 34	肉类的营养特点	74
鉴定点 35	蛋类的营养特点	74
鉴定点 36	乳类的营养特点	75
鉴定点 37	水产类的营养特点	75
鉴定点 38	调味品类的营养特点	77
鉴定点 39	昆虫食品类的营养特点	78
鉴定点 40	饮料类的营养特点	78
鉴定点 41	膳食平衡的意义	80
鉴定点 42	膳食平衡的要求	80
鉴定点 43	膳食平衡的食物构成	82
鉴定点 44	科学膳食的原则	83
鉴定点 45	科学的膳食安排	83
鉴定点 46	中国居民膳食指南的内容	83
鉴定点 47	中国居民膳食宝塔	85
鉴定范围 4	饮食成本核算知识	87
鉴定点 1	成本的概念	87
鉴定点 2	成本的作用	87
鉴定点 3	菜点成本的概念	88
鉴定点 4	餐饮成本的概念	88
鉴定点 5	成本核算的概念	88
鉴定点 6	成本核算的任务	89
鉴定点 7	进行成本核算的基本条件	89
鉴定点 8	成本核算的方法	90
鉴定点 9	出材率的概念	90
鉴定点 10	影响出材率的因素	91
鉴定点 11	出材率的应用	91

鉴定点 12	损耗率的概念	92
鉴定点 13	净料的概念	92
鉴定点 14	净料单位成本计算的基本条件	92
鉴定点 15	净料单位成本计算	93
鉴定点 16	用“成本系数法”计算原料成本	94
鉴定点 17	成品成本计算	94
鉴定点 18	产品价格的构成	95
鉴定点 19	价格的制定方法	96
鉴定点 20	价格制定程序	96
鉴定点 21	毛利率的概念	97
鉴定点 22	毛利率的计算	97
鉴定点 23	毛利率的换算	97
鉴定点 24	毛利率的确定原则	98
鉴定点 25	产品价格计算	98
鉴定范围 5	安全生产知识	100
鉴定点 1	厨房安全生产的基本要求	100
鉴定点 2	厨房安全生产的两个方面	100
鉴定点 3	触电事故的类别	101
鉴定点 4	触电损伤的基本因素	101
鉴定点 5	安全电压	102
鉴定点 6	触电方式	102
鉴定点 7	厨房安全用电的规定	103
鉴定点 8	工作接地的含义	103
鉴定点 9	安全防护的基本措施	104
鉴定点 10	电气设备的保护措施	104
鉴定点 11	触电的现场救护方法	105
鉴定点 12	燃料的种类	105
鉴定点 13	燃烧的含义	106
鉴定点 14	燃烧中的重要概念	106
鉴定点 15	脱火的概念	107
鉴定点 16	回火的概念	107
鉴定点 17	爆炸极限	107
鉴定点 18	厨房安全防火的规定	108
鉴定点 19	厨房消防设备的种类	108
鉴定点 20	灭火器的种类	109
鉴定点 21	烧伤与烫伤的现场救治方法	109
鉴定点 22	压力容器的安全使用	110
鉴定点 23	烹调器具的安全使用	110
鉴定点 24	刀具的安全使用	111
鉴定点 25	锅的安全使用	112
鉴定点 26	肉类加工设备的安全使用	112
鉴定点 27	面点加工设备的安全使用	113
鉴定点 28	电热设备的安全使用	113

鉴定点 29	燃气设备的安全使用	115
鉴定点 30	清洁消毒设备的安全使用	115
鉴定点 31	制冷设备的安全使用	116
鉴定点 32	通风设备的安全使用	116
鉴定点 33	空调设备的安全使用	117

初 级

应知单元

鉴定范围 1	操作间的整理	118
鉴定点 1	面点操作间的环境卫生	118
鉴定点 2	面点间工作台的卫生	118
鉴定点 3	地面的卫生	119
鉴定点 4	带手布的卫生	119
鉴定点 5	面点操作间卫生制度	119
鉴定范围 2	个人的仪表仪容	121
鉴定点 1	个人着装总体要求	121
鉴定点 2	男面点师基本着装要求	121
鉴定点 3	女面点师基本着装要求	121
鉴定点 4	男女面点师不正确的着装做法	122
鉴定范围 3	工具设备准备	123
鉴定点 1	蒸汽加热设备的使用	123
鉴定点 2	燃烧蒸煮灶的使用	123
鉴定点 3	电热烤箱的使用	124
鉴定点 4	微波炉的使用方法	124
鉴定点 5	使用微波炉的注意事项	125
鉴定点 6	微波炉烹调特点	125
鉴定点 7	微波炉烹调器皿	126
鉴定点 8	使用电磁炉注意事项	127
鉴定点 9	电磁炉烹调器皿	127
鉴定点 10	电磁炉保洁方法	128
鉴定点 11	和面机的使用	128
鉴定点 12	绞肉机的使用	129
鉴定点 13	打蛋机的使用	129
鉴定点 14	磨粉机的使用	129
鉴定点 15	饺子机的使用	130
鉴定点 16	馒头机的使用	130
鉴定点 17	案台的使用	131
鉴定点 18	储物设备	131
鉴定点 19	面杖的种类	132
鉴定点 20	面杖的保养方法	132
鉴定点 21	案上清洁工具	133

鉴定点 22	成形工具及保养	133
鉴定点 23	其他工具的使用与管理	134
鉴定范围 4	原料准备	136
鉴定点 1	稻谷的结构	136
鉴定点 2	稻谷的种类	136
鉴定点 3	稻谷的特点	137
鉴定点 4	我国的优质稻米	138
鉴定点 5	小麦的分类	139
鉴定点 6	麦粒的结构	140
鉴定点 7	面粉的等级	140
鉴定点 8	面粉的特点	141
鉴定点 9	玉米的品种	141
鉴定点 10	玉米的特点	142
鉴定点 11	小米的品种	142
鉴定点 12	小米的特点	143
鉴定点 13	高粱的品种	143
鉴定点 14	高粱的特点	143
鉴定点 15	黑米的品种	144
鉴定点 16	黑米的特点	145
鉴定点 17	荞麦的品种	145
鉴定点 18	荞麦的特点	145
鉴定点 19	莜麦的品种	146
鉴定点 20	莜麦的特点	146
鉴定点 21	甘薯的特点	147
鉴定点 22	木薯的特点	147
鉴定点 23	青稞的特点	148
鉴定点 24	薏米的特点	148
鉴定点 25	面点制作程序	148
鉴定点 26	和面的要领	149
鉴定点 27	和面的要求	150
鉴定点 28	和面的手法	150
鉴定点 29	揉面的要求	151
鉴定点 30	揉面的手法	151
鉴定点 31	揉面的要领	152
鉴定点 32	搓条的要领	152
鉴定点 33	下剂的种类	153
鉴定点 34	下剂的方法	153
鉴定点 35	制皮的方法	154
鉴定点 36	制皮的种类	155
鉴定点 37	上馅的种类	155
鉴定点 38	上馅的方法	156
鉴定范围 5	准备制馅原料	157
鉴定点 1	常用咸馅原料选择	157

鉴定点 2	常用咸馅原料刀工要求	157
鉴定点 3	咸馅原料初加工工艺	157
鉴定点 4	蔬菜类馅的加工工艺	158
鉴定点 5	食用菌类馅的加工工艺	158
鉴定点 6	禽畜类馅的加工工艺	159
鉴定点 7	水产类馅的加工工艺	159
鉴定范围 6	调制馅心	160
鉴定点 1	咸馅的调制	160
鉴定点 2	青菜馅加工工艺	160
鉴定点 3	萝卜丝馅加工工艺	161
鉴定点 4	菜肉馅加工工艺	161
鉴定点 5	三鲜馅加工工艺	162
鉴定点 6	鱼胶馅加工工艺	163
鉴定点 7	鸡肉馅加工工艺	163
鉴定点 8	雪笋馅加工工艺	164
鉴定点 9	叉烧馅加工工艺	165
鉴定点 10	熟鸡肉馅加工工艺	165
鉴定点 11	芋角馅加工工艺	166
鉴定范围 7	调制水调面坯	168
鉴定点 1	水调面坯的概念	168
鉴定点 2	水调面坯的特性	168
鉴定点 3	冷水面坯的特性和用途	168
鉴定点 4	热水面坯的特性和用途	169
鉴定点 5	温水面坯的特性和用途	169
鉴定点 6	冷水面坯调制工艺	169
鉴定点 7	温水面坯调制工艺	170
鉴定点 8	热水面坯调制工艺	171
鉴定点 9	水饺的制作	172
鉴定点 10	家常饼的制作	173
鉴定点 11	锅贴的制作	173
鉴定点 12	馅饼的制作	174
鉴定点 13	炸酱面的制作	175
鉴定范围 8	调制化学膨松面坯	176
鉴定点 1	化学膨松面坯概念	176
鉴定点 2	化学膨松面坯特性	176
鉴定点 3	化学膨松面坯工艺方法	176
鉴定点 4	化学膨松面坯工艺注意事项	177
鉴定点 5	发酵粉类主坯调制工艺	177
鉴定点 6	矾、碱、盐主坯调制工艺	178
鉴定点 7	油条的制作	178
鉴定点 8	马拉糕的制作	179
鉴定点 9	调制矾、碱、盐面团的主要注意事项	180

鉴定范围 9 调制杂粮面坯	181
鉴定点 1 玉米面加工工艺	181
鉴定点 2 莜面加工工艺	181
鉴定点 3 高粱面加工工艺	182
鉴定点 4 小米面加工工艺	182
鉴定点 5 小窝头的制作	182
鉴定点 6 贴饼子的制作	183
鉴定点 7 玉米面发糕的制作	183
鉴定点 8 菜团子的制作	184
鉴定点 9 玉米面蒸饺的制作	185
鉴定点 10 煮面鱼的制作	185
鉴定点 11 莜面饺子的制作	186
鉴定点 12 高粱面饼的制作	187
鉴定点 13 高粱面菜团子的制作	187
鉴定点 14 高粱米粥的制作	188
鉴定点 15 小米粽子的制作	188
鉴定范围 10 搓	190
鉴定点 1 搓的概念	190
鉴定点 2 搓的方法	190
鉴定点 3 搓的要求	190
鉴定点 4 搓的特点	191
鉴定范围 11 切	192
鉴定点 1 切的概念	192
鉴定点 2 切的方法	192
鉴定点 3 切的要求	192
鉴定点 4 切的特点	193
鉴定点 5 模具成形的特点	193
鉴定范围 12 卷	194
鉴定点 1 卷的概念	194
鉴定点 2 卷的方法	194
鉴定点 3 卷的要求	194
鉴定点 4 卷的特点	195
鉴定点 5 模具成形技法的要求	195
鉴定范围 13 包	196
鉴定点 1 包的概念	196
鉴定点 2 包的方法	196
鉴定点 3 包的要求	197
鉴定点 4 包的特点	197
鉴定点 5 模具成形的要求	197
鉴定范围 14 擀	199
鉴定点 1 擀的概念	199
鉴定点 2 擀的方法	199

鉴定点 3	擀的要求	199
鉴定点 4	擀的特点	200
鉴定点 5	模具的概念	200
鉴定范围 15	烤	201
鉴定点 1	烤的概念	201
鉴定点 2	烤的基本方法	201
鉴定点 3	烤的基本要求	202
鉴定点 4	芝麻烧饼的制作	202
鉴定点 5	桃酥的制作	203
鉴定点 6	起酥的制作	204
鉴定范围 16	煮	205
鉴定点 1	煮的概念	205
鉴定点 2	煮的基本方法	205
鉴定点 3	粥的制作	206
鉴定点 4	粽子的制作	206
鉴定点 5	拨鱼面的制作	207
鉴定点 6	煮的基本要求	207
鉴定点 7	刀削面的制作	208
鉴定点 8	杏仁豆腐的制作	208
鉴定范围 17	烙	210
鉴定点 1	烙的概念	210
鉴定点 2	烙的基本方法	210
鉴定点 3	烙的基本要求	210
鉴定点 4	油酥大饼的制作	211
鉴定范围 18	码盘	212
鉴定点 1	装盘的基本要求	212
鉴定点 2	装盘的基本方法	212
鉴定点 3	随意式装盘方法	212
鉴定点 4	整齐式装盘方法	213
鉴定点 5	图案式装盘方法	213
鉴定点 6	点缀装饰式装盘方法	213
鉴定点 7	象形式装盘方法	214
鉴定点 8	随意式装盘方法适用的点心	214
鉴定点 9	图案式装饰法的使用	215
鉴定点 10	点缀装饰法的使用	215

应会单元

鉴定点 1	春饼	216
鉴定点 2	羊肉水煎包	217
鉴定点 3	三鲜猫耳面	218
鉴定点 4	月牙蒸饺	219
鉴定点 5	冠顶饺	220

鉴定点 6 三鲜炒面	221
鉴定点 7 豆沙炸饼	222
鉴定点 8 天津“狗不理包子”	223
鉴定点 9 重阳糕	224
鉴定点 10 开口笑	224
鉴定点 11 脆麻花	225
鉴定点 12 桂花馒头	226
鉴定点 13 佛手酥	227
鉴定点 14 胡麻饼	228
鉴定点 15 煎糍粑	228
鉴定点 16 糯米凉糕	229
鉴定点 17 麻团	230
鉴定点 18 江米夹沙糕	231
鉴定点 19 南瓜饼	231
鉴定点 20 山药糕	232
考核重点	234
模拟试卷	246
职业技能鉴定国家题库统一试卷	247
初级中式面点师理论知识试卷 (1)	247
初级中式面点师理论知识试卷 (2)	252
初级中式面点师理论知识试卷 (3)	257
初级中式面点师理论知识试卷 (1) 标准答案	269
初级中式面点师理论知识试卷 (2) 标准答案	270
初级中式面点师理论知识试卷 (3) 标准答案	270

中 级

应 知 单 元

鉴定范围 1 面点原料知识	272
鉴定点 1 畜肉类的选用	272
鉴定点 2 禽肉类的选用	272
鉴定点 3 水产海味类的选用	273
鉴定点 4 蔬菜类的选用	273
鉴定点 5 干菜类的选用	274
鉴定点 6 瓜子仁的品质	274
鉴定点 7 榄仁的品质	275
鉴定点 8 松子仁的品质	275
鉴定点 9 芝麻和花生的种类	275
鉴定点 10 白果的特点	276
鉴定点 11 榧子仁的应用	276
鉴定点 12 核桃的特点	277
鉴定点 13 杏仁的应用	277

鉴定点 14	板栗的种类	278
鉴定点 15	榛子、莲子的应用	278
鉴定点 16	鲜水果在制馅中的作用	279
鉴定点 17	蜜饯、果脯的种类	280
鉴定点 18	鲜花类的选用	280
鉴定点 19	琼脂的性状	280
鉴定范围 2	常用的辅料原料	282
鉴定点 1	蔗糖的种类	282
鉴定点 2	蔗糖的作用	282
鉴定点 3	饴糖的性状	283
鉴定点 4	饴糖的作用	283
鉴定点 5	蜂蜜的作用	283
鉴定点 6	盐的性状	284
鉴定点 7	盐的作用	284
鉴定点 8	油脂的性状	285
鉴定点 9	油脂的作用	285
鉴定点 10	牛乳及其制品的性状	286
鉴定点 11	牛乳及其制品的作用	286
鉴定点 12	鲜蛋的性状	286
鉴定点 13	鲜鸡蛋的作用	287
鉴定范围 3	面点原料的保管	288
鉴定点 1	引起原料变质的物理因素	288
鉴定点 2	引起原料变质的化学因素	288
鉴定点 3	引起原料变质的生物学因素	289
鉴定点 4	原料储藏的主要方法	289
鉴定点 5	控制粮温的变化	290
鉴定点 6	控制储藏环境的湿度	290
鉴定点 7	肉类的保管	290
鉴定点 8	活鲜水产品的保管	291
鉴定点 9	蔬果的保管	291
鉴定点 10	干货制品的保管	292
鉴定点 11	食用油脂的保管	292
鉴定点 12	食用糖、盐、鲜蛋的保管	293
鉴定范围 4	甜馅原料	294
鉴定点 1	甜馅原料选料和初加工	294
鉴定点 2	甜馅原料的加工成形	294
鉴定点 3	甜馅原料刀工的基本要求	295
鉴定范围 5	生甜馅品种	296
鉴定点 1	桂花白糖馅的制作	296
鉴定点 2	茉莉白糖馅的制作	296
鉴定点 3	生拌椰蓉馅的制作	297
鉴定点 4	黑芝麻蓉馅的制作	297