

山东省鲁宝集团是一个生产经营高档不锈钢厨房设备、绿色环保型纸浆模塑食品容器生产线为主的国家大型乡镇企业。企业拥有具有国内外先进水平的日本、台湾数控加工中心、意大利高压发泡设备等大型设备56台。雄厚的技术力量加先进的生产加工手段,使得大部分产品通过了国家、省、地、县级质量检测部门的认证,部分产品出口到日本、韩国、俄罗斯及东南亚地区。深受用户的喜爱和好评。

中央政治局委员、山东省省委书记吴官正,山东省人大常委会主任、原省长赵志浩等领导曾多次亲临企业视察指导工作,对企业的工作给予了充分的肯定和高度的评价。鲁宝总厂厂长范日光也先后荣获“全国优秀企业家”、“山东省劳动模范”、“山东省青年楷模”等荣誉称号。

“追求无止境,真诚到永远”,鲁宝将以更加完美的产品质量和最真诚的服务奉献给各界朋友。



全国优秀企业家 范日光
山东省劳动模范



双炒双温灶



冷藏陈列柜



三门海鲜蒸柜



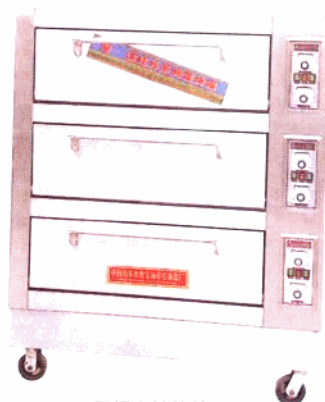
四门冷柜



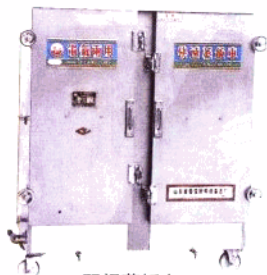
四门冷藏展示柜



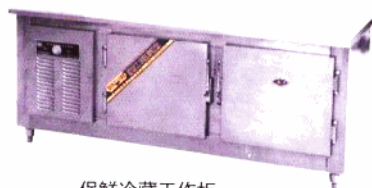
冷藏展示柜



三门六控烤箱



双门蒸饭车



保鲜冷藏工作柜

鲁宝厨具——山东省“鲁能贵和皇冠杯”
烹饪技能大赛指定产品

目 录

第一编 中式烹调师竞赛指导.....	(1)
第一章 中式烹调师理论技能竞赛指导.....	(1)
一、填空题	(1)
二、选择题	(7)
三、判断题.....	(10)
四、问答题.....	(12)
五、中式烹调师技能操作竞赛指导	(101)
第二章 中式烹调师竞赛须知.....	(141)
一、理论竞赛命题原则	(141)
二、理论竞赛试卷组成特点	(142)
三、参赛选手理论竞赛复习应注意的事项	(142)
四、理论竞赛现场纪律	(144)
五、技能操作竞赛前准备	(145)
六、竞赛成绩评判及计算方法	(146)
第三章 高级中式烹调师国家职业标准附录.....	(147)
一、高级中式烹调师国家职业标准	(147)
二、高级中式烹调师鉴定考核重点	(149)
三、理论竞赛模拟试卷	(156)
第二编 中式面点师竞赛指导.....	(165)
第一章 中式面点师理论技能竞赛指导.....	(165)
一、选择题	(165)
二、判断题	(181)
三、简答题	(186)

四、问答题	(188)
五、中式面点师技能操作竞赛指导	(251)
第二章 中式面点师竞赛须知	(292)
一、理论竞赛命题原则	(292)
二、理论竞赛试卷组成特点	(292)
三、参赛选手理论竞赛复习应注意的事项	(293)
四、理论竞赛现场纪律	(294)
五、中式面点师技能操作竞赛前准备	(295)
六、竞赛成绩评判及计算方法	(296)
七、中式面点师技能竞赛要求	(297)
第三章 高级中式面点师国家职业标准附录	(300)
一、高级中式面点师国家职业标准	(300)
二、高级中式面点师鉴定考核重点	(302)
三、理论竞赛模拟试卷	(308)

第一编 中式烹调师竞赛指导

第一章 中式烹调师理论技能竞赛指导

一、填空题 选择正确的答案填在横线空白处。

1、鲍鱼又叫____、____,古称____,属于软体动物腹足纲,鲍科,其贝壳叫石决明。

2、刺参主要产于____、____、____等地区。

3、海参又叫____、____,主要品种有____、____、____、____、____等。

4、鹿筋主要取自____和____的____,保留____,加工后制成。

5、鱼翅又叫____,主要产于____、____、台湾、山东、江苏等地区。

6、鱼翅是用____和____的鳍加工制成的。

7、泰国产的燕窝叫____,印尼产的燕窝叫____。

8、山野菜的主要品种有____、____、____、____、____、____等。

9、驼峰主要产于我国的____、____等地,这些地区产的是____,而沙特阿拉伯等国家产的是____。

10、蕨菜属____植物,主要生长在____、____的山谷溪间。

11、燕窝又叫____,制造燕窝的能工巧匠是____。

12、金丝燕筑窝顺序为____、____和____。

13、鱼肚是用____加工制成的,其主要品种有____、____、____和____等。

14、广肚主要产在____和____,故名广肚。

15、野味是指一切可食的____、____、____和

_____等。

16、烹调原料在烹制加热过程中的理化变化有_____
_____,_____,_____,_____等。

17、味是能引起_____的某种_____决定的。

18、味觉是由某种_____刺激_____所引起的_____。

19、分散作用就是物质以_____的形式,均匀地分散到分散剂之中,它包括_____,_____,_____,_____等。

20、凝固作用就是蛋白质_____或在_____的作用下发生变性凝固。

21、酯化作用就是_____,_____与_____化合成_____。

22、味觉按理化性质可分为_____和_____两种。

23、所谓水解作用就是_____与_____结合而形成的结构。

24、影响味觉的因素有_____,_____,_____,_____,_____以及_____等。

25、在菜肴的温度为_____℃时味觉最灵敏。

26、烹饪工艺美术,美化了人们的_____。

27、菜肴的颜色是烹饪原料的_____和_____,_____共同作用的结果。

28、中餐菜肴在造型艺术时,遵循着传统的艺术思想,那就是_____,_____,_____,以善为美的宗旨。

29、味的转换现象是由_____不同的呈_____物质的味,_____作用于味觉器官,其中_____作用于味觉的味_____。

30、菜系的形成受_____,_____,_____,_____,_____,_____等诸多因素的影响。

31、四川菜系最大的特色是_____。

32、川菜味型非常丰富,常用的主要有____、____、____、____、____等。

33、广东菜的主要特点是____,____,____,____及____自成一格。

34、济南地方菜在烹调方法上擅长____、____、____、____,菜品以____、____、____、____著称。

35、胶东地方菜以烹制____驰名。

36、山东菜系是以济南菜、____和____三个地方风味菜所构成的。

37、江苏菜系主要由____、____、____、____四个地方的风味菜构成。

38、江苏菜的主要口味特点:____,____,____。

39、浙江菜选料苛求____、____、____、____。

40、安徽菜的特点是____,____,____,____和____。

41、北京菜是由____、____、____、____和____构成的。其基础是山东风味菜。

42、菜单制定的原则是____设计菜单,____设计菜单,____设计菜单,____设计菜单。

43、菜肴造型的形式法则包括____、____、____、____、____。

44、菜肴造型常用的手法有:____、____、____、____、____、____、____、____。

45、人体的热量主要消耗于____,____,____,____,____和____。

46、食品中的肉皮、蹄筋中的蛋白属____蛋白质。

47、蛋中的蛋白质含量约为_____,生物价为_____。

48、鱼、肉、蛋、粮食含_____,_____,_____等矿物成分多,经体内转化后,最终产物呈_____,故称为_____食物。

49、蔬菜和水果含_____,_____,_____,_____等矿物成分丰富,它们在人内的最终产物呈_____,故称为_____食物。

50、“烹饪”一词最早出现在_____多年前的_____之际,意思是_____,后泛指整个熟制食物的活动。

51、烹饪化学是_____,_____,_____的重要理论_____,是促进烹饪技术_____的_____。

52、中国烹饪起源后历经_____,_____,_____,_____,目前正在向_____过渡。

53、人们在饮食消费之前,首先考虑的是_____因素,在此基础上按照自己的_____选择_____,_____或_____,在对_____,_____,_____进行综合评价后,就会决定是否再次光临。

54、厨房生产设备的特点是_____,_____,_____。

55、厨房内的设备布局及设备安装应注意_____,_____,_____,_____这四个方面。

56、厨房生产活动具有_____,_____,_____等特点。

57、厨房必备的生产设施包括_____,_____,_____,_____,_____,_____,_____,_____,_____,_____等。

附填空题答案:

1. 盘鲍,紫鲍,鳊鱼
2. 大连,烟台,长山岛
3. 乌龙,海鼠,刺参,梅花参,方刺参,乌乳参,黄玉参,白石参
4. 梅花鹿,马鹿,四肢之筋,蹄

5. 鱼鳍, 广东, 福建
6. 鲨鱼, 鳐类
7. 暹罗燕, 龙牙燕
8. 蕨菜, 芥菜, 苦菜, 马齿苋, 鱼腥草, 马兰, 榆钱
9. 内蒙, 青海, 单峰, 双峰
10. 多年生草本, 阴凉潮湿, 土质肥沃
11. 燕菜, 金丝燕
12. 白燕, 毛燕, 血燕
13. 鱼鳔, 黄唇鱼肚, 广肚, 毛常肚, 提片, 肫肚
14. 广东, 广西
15. 野生兽类, 鸟类, 两栖类, 爬行动物类
16. 分散作用, 水解作用, 凝固作用, 酯化作用, 氧化作用
17. 特殊感觉, 呈味物质
18. 呈味物质, 感觉器官, 特殊感觉
19. 微粒, 吸水, 膨胀, 分裂, 溶解
20. 受热, 电解质
21. 脂肪, 有机酸, 醇, 酯类
22. 物理味觉, 化学味觉
23. 物质, 水
24. 温度, 溶解度, 浓度, 生理因素, 心理因素, 味与味之间的相互影响
25. 30~40
26. 生活
27. 固有色, 光源色, 环境色
28. 图有其形, 形必有意, 意必吉祥
29. 两种, 化学, 先后, 先, 消失
30. 自然, 经济, 地理, 文化, 民族, 宗教风格
31. 注重调味

32. 鱼香味,怪味,麻辣味,家常味,红油味
33. 选料广泛,刀工干练,爽口清淡,烹调方法,调味方式
34. 爆,烧,炒,炸,清,鲜,脆,嫩
35. 海鲜菜
36. 鲁西菜,胶东菜
37. 淮扬,金陵,苏锡,徐海
38. 追求本味,清鲜平和,咸甜醇正适中
39. 细,特,鲜,嫩
40. 重油,重酱色,重火工,讲究烧炖,薰蒸
41. 宫廷菜,官府菜,庶民菜,少数民族菜,寺院菜
42. 因人,因时,因价,因需
43. 单纯一致,对称均衡,调和对比,尺度比例,节奏韵律,多样统一
44. 包制,卷制,捆扎,扣制,茸塑,叠合,穿制,瓢嵌,裱绘,凝模,串连,排制
45. 基础代谢,维持体温,正常的工作,学习和劳动,生长发育,特别动力作用
46. 胶质
47. 13~15%,96
48. 磷,硫,氯,酸性,酸性
49. 钙,钾,钠,镁,碱性,碱性
50. 3000,商周,水煮
51. 原料学,营养卫生学,烹饪工艺学,基础,科学化,前提
52. 石器时代,陶器时代,青铜器时代,铁器时代,电器化时代
53. 价格,饮食习惯,就餐场所,菜点,宴席,菜点质量,服务质量,就餐环境
54. 种类多,造价高,更新快
55. 采光,通风,卫生,方便

56. 技术要求高,经营方式灵活,成本构成复杂

57. 灶间,加工间,冷荤间,面点加工间,冷藏间,炊具存放间,食具消毒间,杂物库,副食库,主食库,更衣(洗手)间,厨房办公室,保管员办公室。

二、选择题 下列每题中的选择项只有一个是正确的,请将其代号填入括号中。

1、鱼翅是用()加工制成的。

A. 鱼刺骨 B. 鱼鳍

2、蛤什蟆捕捉旺季在()。

A. 春季 B. 夏季 C. 秋季

3、毛常肚是用()鱼的鳔加工制成的。

A. 鲈鱼 B. 毛鲮鱼

4、荠菜最肥美时期在每年的()。

A. 5月 B. 3月 C. 7月

5、用尖齿锯鲮的背鳍加工成的鱼翅叫()。

A. 群翅 B. 黄肉翅

6、鲥鱼最肥美时期在每年的()。

A. 春季 B. 冬季

7、榆钱是榆树上长出的()。

A. 榆叶 B. 榆荚

8、鱼唇是用()的上唇加工制成的。

A. 犁头鳐 B. 鲨鱼

9、淀粉在水中经过加热形成糊化状态是因为淀粉的()

A. 凝固作用 B. 氧化作用

C. 脂化作用 D. 分散作用

10、在制汤过程中,汤汁口味的鲜醇滋味是由于烹调原料的()

A. 水解作用 B. 氧化作用

C. 凝固作用 D. 酯化作用

11、在烹采肴的过程中,除了加入适量的油以外,还加入适量的酒,主要是利用()达到复合成美味的效果。

A. 水解作用 B. 凝固作用

C. 酯化作用 D. 分散作用

12、在烧制肉类菜肴的过程中,一般采用待肉类原料基本成熟后,才加入适量的盐调整滋味,主要是为了防止蛋白质的()。

A. 水解作用 B. 凝固作用

C. 氧化作用 D. 分散作用

13、菜要烫的,咖啡要热的,酒要冰的,其中是因为()作用,影响着味觉。

A. 浓度 B. 溶解度

C. 温度 D. 酸碱度

14、在宴会的套餐菜肴服务中,上菜的顺序是先冷后热,先淡后重,先咸后甜,主要是运用()形成一定的节奏感。

A. 味的积累 B. 味的转换

C. 味的消杀 D. 味的相乘

15、烹制海鲜类烹调原料时,加入适量的咸味调理滋味,运用的是()作用。

A. 味的转换 B. 味的消杀

C. 味的对比 D. 味的积累

16、在烹制菜肴过程中,在选用辣味、酸味为主要口味时,往往加入适量的甜味调理滋味,这主要是利用()作用。

A. 味的对比 B. 味的转换

C. 味的相乘 D. 味的消杀

17、在套餐服务过程中,菜肴的数量要求要少而精,口味的轻重缓急要恰当,就是为了防止产生()。

A. 味的对比 B. 味的转换

C. 味的疲劳 D. 味的相乘

18、菜肴的色泽是由()共同作用而形成的。

A. 烹调主料、配料、调料的颜色

B. 烹调主料、调料、环境的颜色

C. 烹调主料、调料、配料、环境、光源的颜色

D. 烹调原料、调料、盛器的颜色

19、“糖醋鱼”的口味特色是外焦里嫩，甜酸咸鲜香。这说明味觉是由()构成的。

A. 对比味觉和化学味觉

B. 化学味觉和物理味觉

C. 对比味觉和转换味觉

D. 物理味觉和对比味觉

20、在动物性烹调原料的腌制或上浆过程中，往往加入少量的食碱，目的是为了提提高菜肴的()。

A. 物理味觉 B. 化学味觉

C. 对比味觉 D. 消杀味觉

21、在烹调过程中利用旺火对蔬菜进行短时间的烹制加热，甚至烹入少量的食醋，其目的是为了防止()。

A. 蛋白质的氧化作用

B. 脂肪的氧化作用

C. 碳水化合物的氧化作用

D. 维生素的氧化作用

22、化学味觉感受的是菜肴中的()。

A. 温度感 B. 质地感

C. 稀稠感 D. 化学呈味物质

23、烹饪活动的基本要素包括()。

A. 初加工、挂糊、上浆、走红、加热、调味、装盘

B. 原料、灶具、炊具、厨师、技法、肴馔、社会联系

C. 原料、炊具、厨师、技法、肴馐、理论、社会联系

D. 饮料食物、餐具、食客、服务员、风俗习惯、理论、社会联系

系

24、中国烹饪的格局在宋元时期基本形成,主要原因是()。

A. 大运河的开凿,海上运输的兴起,使南粮北运大为方便

B. 先进的北方文化南移,大批的北方名厨南下,与南方得天独厚的自然条件相结合

C. 统治阶级集中人力、物力、财力为自己的享受服务

D. 中原饮食文化与契丹、女真、蒙古诸族饮食文化的交融

25、“烧尾宴”是()初期时的一种宴会。

A. 汉朝 B. 唐朝

C. 宋朝 D. 清朝

26、《扬州画舫录》中记载了比较系统、完整的()资料。

A. 宫廷御膳 B. 满汉席

C. 茶道饮食 D. 年节食俗

附选择题答案

1. B 2. C 3. B 4. B 5. B 6. A

7. B 8. A 9. D 10. A 11. C 12. B

13. C 14. B 15. C 16. D 17. C 18. C

19. B 20. A 21. D 22. D 23. C 24. B

25. B 26. B

三、判断题 下列判断正确的请打“√”,错的打“×”。

1、鳊鱼先用热水氽烫,然后再刮鳞。 ()

2、蕨菜属野生蔬菜。 ()

3、山珍野味的主要品种有鱼肚、燕窝、鹿筋、鱼翅等。 ()

4、苦菜是野菜统称。 ()

5、去除鱼腥草的腥味是用开水焯。 ()

- 6、明翅是小型鲞鱼的鳍去皮、去骨后的加工制品。 ()
- 7、味觉就是某种呈化学物质的呈味物质刺激味觉器官所引起的特殊感觉。 ()
- 8、味的对比现象就是两种不同的呈化学物质的味,以适当的比例相混合,同时作用于味觉,其中一种味觉明显的减弱。 ()
- 9、影响味觉的因素有温度、浓度、溶解度、生理及心理因素。 ()
- 10、味觉是由物理味觉和化学味觉共同作用而形成的。 ()
- 11、酯化作用是脂肪与水化合成脂肪酸形成的脂类。 ()
- 12、烹饪中的美只体现在色彩和造型上。 ()
- 13、味觉主要能感受到酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香 7 种味。 ()
- 14、烹饪工艺美术就是美和用的有机结合。 ()
- 15、烹饪的艺术美感,除了从味的美感中体现外,还从色彩和造型的艺术美感中体现出来。 ()
- 16、烹饪活动是以调味为本,调理色彩、形态为手段,调理营养为目的的审美活动。 ()
- 17、熬粥时不能加碱,否则会破坏米中的维生素。 ()
- 18、植物油的营养价值高,所以应该只吃植物油。 ()
- 19、烹调原料加热过程中,营养素变化最大的是维生素。 ()
- 20、菠菜、茭白能充分补足人体内钙的不足。 ()
- 21、大豆是植物,故其所含蛋白质是不完全蛋白质。 ()
- 22、在厨灶上都应设制换气扇。 ()
- 23、在厨房劳动分工时,首先要根据其管理层次的职责进行分工。 ()
- 24、热水面团的特点是柔中有劲。 ()

25、调制米粉面团一般用冷水。

()

附判断题答案

- | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. ✓ | 2. ✓ | 3. ✕ | 4. ✕ | 5. ✕ |
| 6. ✓ | 7. ✓ | 8. ✕ | 9. ✕ | 10. ✓ |
| 11. ✕ | 12. ✕ | 13. ✕ | 14. ✓ | 15. ✓ |
| 16. ✓ | 17. ✓ | 18. ✕ | 19. ✓ | 20. ✕ |
| 21. ✕ | 22. ✕ | 23. ✓ | 24. ✕ | 25. ✕ |

四、问答题

1、烹饪史的基本概念是什么？说一说烹饪的概念、词的出处、古义和今义各是什么？

烹饪史即人类烹饪活动的发生发展过程。“烹饪”一词最早出现在 3000 多年前的商周之际。《周易·鼎卦》：“以木巽火亨(烹)饪也。”意思是：鼎是以木燃火用来烹饪的。“烹”在这里当“煮”讲。《左传·昭公二十年》：“水火醯醢盐梅以烹鱼肉。”“饪”即熟。《论语·乡党》：“失饪不食。”《仪礼·士昏礼》：“鱼十有四，腊一，肫脾不升，皆饪。”《疏》：“饪，熟也。”

烹饪最初是专指水煮而言的，是与烧烤、蒸炸并列的概念，在当时是比较先进、比较简便并被普遍使用的方法，所以后来就成为各种熟制食物方法的总称。几千年以来，尽管出现了许多新的加工方法，但都包容在烹饪这一概念中。烹饪是加工制作食物的核心，调味也是不可或缺的必要环节，但“烹调”一词却出现得比较晚，到宋朝时才见诸文献记载。“烹”即指烹饪，“调”即指调味。人类实际开始调味与重视调味并不比烹饪晚。盐是最主要的调味品，更是维持生命的重要物质，人类对盐的利用甚至早于烹饪的起源。另外，先秦时期的典籍，如《尚书》、《周礼》、《吕氏春秋》等，其中有关调味的记载很多。因此“烹饪”与“烹调”在一般情况下是同义语。

人类的烹饪活动包括七个方面的基本要素，即原料、炊具、厨师、技法、肴饌、理论、社会联系。随着人类烹饪活动由低级到高级，