

厨师

职业训练课程

吴金圣◎主编



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

Chushi Zhiye Xunlian Kecheng

CHUSHI

Chushi Zhiye Xunlian Kecheng



责任编辑/后东升
封面设计/白长江

餐饮服务类/员工培训

ISBN 978-7-5017-1872-6



9 787501 718726 >

定价: 28.00元

厨师职业训练课程

吴金圣 主编



中国经济出版社
CHINA ECONOMIC PUBLISHING HOUSE

北京

图书在版编目 (CIP) 数据

厨师职业训练课程/吴金圣编. - 北京: 中国经济出版社, 2007.9

ISBN 978 - 7 - 5017 - 1872 - 6

I. 厨… II. 吴… III. 厨师—技术培训—教材 IV. TS972.36

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2007) 第 138925 号

出版发行: 中国经济出版社 (100037 · 北京市西城区百万庄北街 3 号)

网 址: www.economyph.com

责任编辑: 后东升 (电话: 010 - 68359423)

责任印制: 常 毅

封面设计: 白长江

经 销: 各地新华书店

承 印: 北京金华印刷有限公司

开 本: 787mm × 1092mm 1/16

版 次: 2008 年 1 月第 1 版

印 数: 5000 册

书 号: ISBN 978 - 7 - 5017 - 1872 - 6/F · 1253

印张: 15 字数: 355 千字

印次: 2008 年 1 月第 1 次印刷

定价: 28.00 元

版权所有 盗版必究

举报电话: 68359418, 68319282

国家版权局反盗版举报中心电话: 12390

服务热线: 68344225 68369586 68346406 68309176

前 言

厨师这一职业大家并不陌生，因为大小饭店的主厨人都是厨师，只不过厨艺有高有低。但并不是每一个会做饭的人都可以称厨师。作为一名专业厨师，不但要掌握与烹饪原料加工相关的知识和具体烹饪技术操作要点、食品卫生与营养理论相关的知识、厨房管理与饭店经营知识，而且更重要的是要熟练地掌握和制作各种各样风格不同、花色迥异的美味佳肴，做到创新出奇，奇中有彩。一句话，厨艺就是烹饪的技能和审美的综合体现。

随着人民生活水平的不断提高，要成为专业厨师必须全面系统地掌握烹饪科学知识，并用专业技术武装自己；作为操持一日三餐的主妇或家政服务人员，也需要学习这方面的知识和技能，以便满足不同就餐者和家中老少的科学饮食之需及口福之欲。如果将专职厨师和家庭业余厨师统计起来，每天从事烹调的人员之多，恐怕是任何产业大军难以相比的。有这么多的“从业者”主动或被动地参与烹、炒、蒸、炸……如果只停留在把生的原料做成熟食上，那怎么能适应新的时代、新的生活、新的需要呢？怎能与日新月异的物质文明和精神文明协调呢？

为了提高厨师从业人员的烹饪技术水平，培养烹饪技艺新秀，我们结合目前饮食服务业经营管理的特点，总结和收集知名厨师的烹饪技巧和调制厨艺，在此基础上，编写了这本《厨师职业训练课程》。作为一本为厨师从业人员全面介绍烹饪技术，旨在掌握技能、达到适应为社会服务和满足饮食市场需求而编写的培训书，它具有实用、合理、精炼、规范等特点。

一、实用：实际操练是本书的突出特点，所以，本书安排了大量的篇幅对厨师烹饪技术进行了全面、详细的介绍，突出了菜肴的烹饪技术操作，对烹饪理论知识进行了一般的阐述。

二、合理：针对社会上厨师从业人员必须掌握的烹饪知识以及实际操作程序，本书在编排体例上做了合理的安排，努力使内容丰富，文字简洁，通俗易懂，便于操作。

三、精练：作为厨师职业培训书籍，考虑到厨师从业人员的烹饪技术具体操作性强的特点，本书内容力求精练，便于阅读、学习。

四、规范：烹饪规范性是烹饪科学发展的前提，是 21 世纪烹饪教育的必然要求。本书在概念涵义、名词术语、烹调方法、文字表述等方面除做到准确外，还特别注意规范化。

本书主编吴金圣，参加编写的人员包括：樊丽丽、凌茜、祁雪峰、贾朝娟、孔伟明、张兴华、李宏伟、王京豫、朴燕、龚剑、彭镇坤、周燕、李爱玉、高峰、张焕强等。

编者

目 录

第一课	厨师从业人员的基本要求	1
第一讲	厨师从业人员的职业道德和个人修养	1
第二讲	厨师从业人员的文化知识和技能要求	4
第三讲	厨师从业人员的个人卫生与自律	13
第四讲	厨师从业人员的行为与服务规范	16
第五讲	成为优秀厨师应具备的资质	19
第六讲	学艺有成就外出找工作	24
第二课	烹饪营养与卫生知识	28
第一讲	营养与健康的关系	28
第二讲	合理营养与烹调	33
第三讲	烹饪卫生	39
第四讲	食物中毒及其预防	42
第三课	烹饪入门基本要领	46
第一讲	常用烹饪工具及设备知识	46
第二讲	烹饪原料的鉴别与保藏	57
第三讲	原料的初加工处理	66
第四讲	切配技术	84
第四课	烹调操作基本技术	94
第一讲	临灶操作	94
第二讲	火候	96
第三讲	调味	100
第四讲	勾芡	108
第五讲	挂糊与上浆	112
第六讲	菜肴的装盛	115
第五课	不同菜肴的制作技术	119
第一讲	生食菜制作技术	119
第二讲	热菜烹调方法操作要领	120
第三讲	冷菜、甜菜及汤菜的制作技术	130
第四讲	中国主要菜系的制作	141

第六课	面点的制作	155
第一讲	面食常识.....	155
第二讲	面点的制作.....	158
第三讲	面点制作与合理营养.....	166
第四讲	常见面点的制作.....	168
第七课	菜肴定名与筵席设计	177
第一讲	菜肴定名.....	177
第二讲	筵席设计的基本要点.....	178
第三讲	筵席的准备和上菜程序.....	184
第四讲	筵席菜单的设计.....	186
第五讲	筵席菜单选例.....	190
第八课	烹调美学与创新	194
第一讲	菜肴的色彩调控.....	194
第二讲	菜肴的造型工艺.....	198
第三讲	菜肴的味感美和意境美.....	203
第四讲	水果拼盘.....	206
第五讲	食品雕刻.....	210
第六讲	创新菜的设计.....	220
附录 1	中华人民共和国食品卫生法	226
附录 2	餐饮业食品卫生管理办法	232



第一课 厨师从业人员的基本要求

不同的职业，根据其工作性质的不同，对其从业人员也有着不同的要求。作为从事厨师职业的人员，其工作性质范畴属饮食服务业，因此，对厨师从业人员的要求也主要体现在服务与卫生方面。

第一讲 厨师从业人员的职业道德和个人修养

当一位好的厨师，不仅要具有高超的厨艺，而且还应具备一定的厨德和个人修养，德艺并进是我们青年一代厨师的必修之课。

本讲重点

- 一、厨师职业道德
- 二、厨师个人修养
- 三、养成良好的心理素质

一、厨师职业道德

职业道德是职业人员从事职业活动必须遵守的行为规范，又是本行业对社会应该承担的基本责任和义务。职业人员缺乏职业道德会影响行业与社会公众的关系，损害社会公众的利益，最终必然损害职业人员自己。

餐饮业的行业特点决定了该行业的职业道德内容，厨师作为餐饮业里的技术力量，有其具体的职业道德内容。一个合格的厨师的首要条件，是看他是否具备良好的职业道德。不具备职业道德的厨师虽身怀绝技，也决不是合格的厨师，还可能会是社会的祸害。

厨师职业道德守则有以下几条：

（一）忠于职守，爱岗敬业

烹饪是向人民群众提供健康、安全、好滋味的菜点，丰富人民群众饮食生活的事业，研究烹饪，不仅造福人民，也为继承我国优秀的饮食文化作出贡献。厨师应认识到自己工作的意义，热爱本职工作，积极钻研业务，履行工作职责。要克服烹饪工作“低人一等”、“侍候人工作矮人三分”的陈旧观念，树立“行行出状元”、“烹饪是高尚职业”的思想；克服“烹调工作简单易做”的陈旧观念，树立“烹调工作讲科学、重研究”的思想，实现从业、敬业、乐业和成业的完美结合。

（二）讲究质量，注重信誉



在日常工作中，厨师应以高度的热情 and 责任感对待每一刀、每一勺、每一块原料、每一个菜品，视菜品质量如个人生命，把客人的需要看作自己的责任。厨师要实事求是，讲得出便做得到，对个人能力如实反映。对待业务工作要讲信誉、讲诚信，严把质量关，不偷工减料，不用情况不明的原料待客。

（三）尊师爱徒，团结协作

在烹饪工作与学厨实践中，有一种关系必须摆正，这就是师徒关系，也就是师徒两代人怎样相互理解，相互信任，相互传授和相互学习的问题。说到师徒关系，我们很自然地就会想起这样一句话，“教会徒弟，饿死师傅”。这主要是由过去的社会原因造成的，时代变了，今天师徒关系之内容与以前相比，有着极大区别。以前两者之间的关系主要是建立在相互依存的生活基础上，而今天是建立在要把烹饪工作做好学好的基础上。这就是平常我们所说的“新型的师徒关系”。这种关系到底新在哪里，这是一个需要师徒双方都应理解的问题。因为在现实工作中，还不能够做到专师专徒，一般还是群体关系。也就是说师徒之间并没有正式举行拜师收徒的仪式，基本上还是处在老与少、老职工与新职工、一般的师傅与一般的徒弟的关系，彼此间没有明确的责任感，“教与学”的关系是处在“自然发展之中”的，更没有教与学的具体目标，所以，不易形成师傅要抓紧时间把技术传下去，年青人要抓紧把技术学过来的紧迫感。要想改变这种状况，关键还是在青年人。为什么这样讲呢，因为我们是在向人家索取知识，有的甚至是“绝技”，你若没有主动求学之心和诚恳之意，人家又为什么非要把技术传授给你呢！这一点，我们青年厨师一定要认识到。

在实际工作中，与师傅除了在技术上有学习和传授的关系之外，在“思想意识”上，也存在着徒弟与师傅、新与老、现代与传统之间的隔阂，因而都有相互了解、相互沟通认识的必要。今天的师傅不用担心“教会了徒弟，自己会挨饿”了，但是一种新的带有极狭隘色彩的意识又随之产生了，这就是徒弟最好不要超过师傅。这种想法存在于大多数老年人与中年人的心里。从某种意义上讲，这极大地阻碍了烹饪事业的再发展和再提高。

就技术而言，徒弟能不能超过师傅？该不该超过师傅？师傅应不应该欢迎和帮助徒弟超过自己？回答是肯定的。徒弟应该而且也是能够超过师傅的，这符合事物发展的客观规律。而且师傅也应该欢迎和帮助徒弟超过自己。否则的话，我们的事业就不会发展了，社会就不会前进了。徒弟要有“青出于蓝而胜于蓝”的气魄。从辨证的观点来看，老师（师傅）培养不出比自己强的学生（徒弟）就算不得好老师（好师傅）；学生不比老师强，就算不得是一个好学生（好徒弟）。

新型师徒关系的确立，是十分重要的。只有这样，师与徒之间才能再除隔阂，感情才能融洽，传技和学技才更为得力。作为从事烹饪事业的年青人、青年厨师，应该树立赶上和超过师傅的雄心壮志，虚心地向老师傅学习技术，吸取他们的先进经验，从而把我们的烹饪事业推向新的高度。

团结协作，则要求同事间工作上要互相帮助、互相配合，技术上互相交流、互相学习、取长补短，思想上互相沟通、互相理解，使职工间、上下级间营造良好的人际关系。

（四）积极进取，开拓创新

烹调是一项古老的工艺，到目前为止，它仍以手工操作为主，凭经验决定制作。与现代



技术相比，它既有根基深厚的一面，也有相对落后的一面。要使烹调工艺赶上现代社会发展的步伐，造福人类，厨师就要积极进取、开拓创新。

鉴于在餐饮行业中某些对创新的误解，要求厨师把握创新的三个要点：

1. 创新不脱离人民群众的普遍要求。离开人民群众的需要的，是不切实际的做法，不叫创新。
2. 创新应尊重科学。创新是在科学理论指导下的行为，不是盲目的胡作非为。
3. 创新应讲究效益。没有效益的“创新”是毫无意义的，创新既要讲经济效益，也要讲社会效益，是两者的有机结合。

（五）遵纪守法，讲究公德

1. 厨师应严格遵守国家和地方的法律法规，首先应是一个守法的好公民。
2. 厨师应严格遵守国家保护濒危动植物的法令，任何情况下拒烹受保护的动植物。厨师还应树立环保的观念，做环保的促进者而不是破坏者。
3. 厨师应带头遵守行规店规，自觉遵守企业规章制度、纪律。
4. 严格履行合同和协议，保持良好的个人形象。
5. 注意食品卫生，餐具卫生和个人卫生。餐饮业最重要的就是食品卫生，从市场采购的原料，加工时一定要符合食品卫生标准。购买的新鲜蔬菜如西红柿、青椒等，一定要先洗后切，切不能抓住就用，甚至切后也不冲洗，直接烹制菜肴。更不可在腌肉、涨发原料时加大化学食品硝、火碱、双氧水等的用量，影响消费者的身体健康。餐具的卫生，要力求做到一洗、二刷、三冲、四消毒。个人卫生做到，勤洗澡、理发，勤洗工作服、被褥，勤剪指甲，勤洗手等。

不浪费原材料，现配现用。更不能因与老板有矛盾就刻意丢弃原料。

二、厨师个人修养

个人修养与厨德是分不开的，个人修养也是极为重要的环节之一。一个人厨德再好，如果修养不够，技艺落后，同样也会令人大失所望。

个人修养包含的内容有：

作为一个优秀的厨师，就应该毫不保守地把技术传授给学者，这样才能推动烹饪技术的发展，才会培育出新人。

作为徒弟也应该尊重师傅，虚心求教，更不能吹嘘自己什么“无师自通，自学成才”，即使你某些方面超过了师傅，也要记住初学时启蒙老师给你指点迷津、少走弯路、促使你成才的教诲。

不骄不傲，要善于取他人之长，补己之短。此外，还应该爱岗敬业，刻苦钻研，不断地交流，养成天天求进步的好习惯。

三、养成良好的心理素质

烹饪工作常受多种因素的影响。其中厨师的情绪也会直接影响到菜肴质量的形成。实践中，不是常有因为厨师的情绪不佳，而把菜肴做坏的吗？

厨师不良情绪的形成通常有两种因素。



（一）来自司厨者本身的因素

司厨者在制菜以前，心情就不好，或是怀着一种不愉快的心情来制做菜肴的，从始至终处在情绪很低的情况下，不能发挥其最佳水平，当然也就没有高质量的菜肴了。

不良情绪对于菜肴质量的形成是很不利的。司厨者要正确对待这个问题。谁都会有不愉快的事情，但是没有理由将这种情绪带到工作中来。这就要求我们有一种对不良情绪的“承受力”，把不愉快的心情留在厨房以外。只要我们一走进厨房，整体情绪就要随之进入到最佳境界。

（二）来自外界的因素

这种情况多出现在菜肴制作的后期或是接近后期。也就是说，开始制作时还是处在较好的情绪中，发挥了较高水平的，只是到了中后期，受到某种外界因素之影响和干扰，而导致制作水平不能发挥，整体质量最终不佳。这种情形原本是不应出现的，更不是出自司厨者的本意，但是最后的效果却已是无法挽回了。这种现象在实践中可谓屡见不鲜。特别是在制作那些工序多、工艺复杂、技术性强、且又耗时的高档菜肴时，更为常见。因此，在制作那些较为高级的菜肴时，要倍加小心，每一道工序的质量是绝对不能忽视的。因为每一道工序的特点都能在最后的整体质量中较为明显地显示出来，并且还能明显地影响下一道工序的操作。这种情形又是较多地出现在筵席菜肴制作当中。因为厨师一般都是同时制作几桌筵席菜肴，此时很容易出现催菜的现象，甚至是数名服务员同时要菜，繁忙中的厨师容易发慌，手忙脚乱，失去应有的正常操作秩序，而导致菜肴制作失败。这时厨师的心理素质很重要，要沉着冷静，忙而不乱，忙而不慌。

那么，实践中，构成这种冷静的心理因素的主体是什么呢？无疑应是熟练高超的烹饪技术。操作中为什么会产生慌乱的现象？主要是因为平时的技术不扎实、不过硬，适应不了突然变化了的出菜速度。如果我们的基本功扎实，技术过硬，再快的出菜速度，再忙的工作，还是能够应付的。没有扎实的技术做保障，难以形成应付千变万化的冷静心理状态。所以，平日练好过硬的技术才是我们努力的方向，否则，良好的心理素质只能是一句空谈。

第二讲 厨师从业人员的文化知识和技能要求

厨师在实际工作中，具有分工、级别等的不同，不同的分工与级别分别有其相应的要求。

本讲重点

- 一、各级中式烹调师的文化知识和技能要求
- 二、各级西式烹调师的文化知识和技能要求
- 三、各级中式面点师的文化知识和技能要求
- 四、各级西式面点师的文化知识和技能要求

一、各级中式烹调师的文化知识和技能要求

（一）初级中式烹调师

1. 知识要求



- (1) 具有初中文化程度或同等学历。
- (2) 了解常用烹调原料的名称、特点、质量标准 and 鉴别、保管知识。
- (3) 了解调味的种类、原则、阶段和方法等基础知识
- (4) 掌握初步加工和熟食处理的原则 and 知识。
- (5) 掌握传热介质、传热方式、火力鉴别、温度控制等基本知识。
- (6) 掌握基本刀法的分类 and 技术操作知识。
- (7) 掌握常用烹调方法的分类 and 技术操作知识。
- (8) 了解食品卫生的基本知识和《食品卫生法》。
- (9) 掌握本岗位所用工具、机具、设备的使用 and 保养知识。
- (10) 了解厨房所用易燃、易爆物品的性能及使用情况。
- (11) 掌握单个菜肴的成本核算知识。
- (12) 熟悉本地民俗及饮食习惯，初步了解国内外其它地区的民俗和饮食习惯。

2. 技能要求

(1) 能独立地对常用肉类、鱼类原料进行宰杀、剖剥、洗涤、整理、分档取料等方面的初步加工。

- (2) 掌握一般干货原料涨发的技术 and 方法。
- (3) 能独立进行焯水、过油、走红、制汤等初步制热处理的操作。
- (4) 能调制常用的糊、浆、芡，其原料组合、比例、投入顺序、浓度等符合标准。
- (5) 能熟练地运用各种刀法，按烹调 and 质量要求进行切割 and 配制，并能进行一般的冷盘拼制。

- (6) 熟练地运用常用的烹调方法进行一般冷、热菜的制作。
- (7) 掌握基本味型的比例 and 调制以及各种芡汁的运用。
- (8) 能准确地计算原料的净料率 and 进行一般菜品的成本核算，准确定量。
- (9) 能正确地操作所用的机具 and 设备等，并能进行一般的保养。
- (10) 能指导徒工工作。

(二) 中级中式烹调师

1. 知识要求

- (1) 具有高中文化程度或同等学历。
- (2) 熟悉某一菜系所用烹调原料的名称、产地、特点、性能、用途、质量标准 and 鉴别、保管知识。
- (3) 了解禽畜、鱼类等原料的组织结构、行刀部位 and 合理使用原料方面的知识。
- (4) 掌握高档原料的涨发原理 and 方法。
- (5) 掌握吊汤的原理 and 制作要点。
- (6) 熟悉食品雕刻及花式冷拼的知识。
- (7) 掌握原料采购、验收及生产、销售、成本控制等方面的管理知识。
- (8) 熟悉安全生产方面的知识。
- (9) 熟悉中国主要菜系的特点 and 中国烹饪历史发展的概况。
- (10) 具备营养卫生、烹饪美学、食品生化方面的基本知识。



2. 技能要求

- (1) 能根据宾客的不同情况和要求, 设计制作宾客满意的菜肴和宴席。
- (2) 能掌握某一菜系的全面操作技术和一定数量的风味菜、特色菜(冷、热菜)。
- (3) 能进行高档原料的涨发。
- (4) 熟练应用各种行刀技法, 会切制多种造型(如菊花、麦穗、荔枝、核桃、兰花、葡萄等)和多种花色冷拼。
- (5) 能掌握吊汤技术, 要求汤色纯正, 汤汁鲜美。
- (6) 掌握畜禽、鱼类分档拆卸与整料拆卸的技能。
- (7) 掌握各种厨房机具、设备的使用和保养。
- (8) 熟练地控制各种宴席的总体用料和掌握成本核算。
- (9) 能编制多种一般宴席的菜单, 并能根据季节变化及时改变菜肴的品种。
- (10) 能及时发现和处理生产过程中存在的隐患和突发事件。能处理善后工作。
- (11) 能培训和指导初级中式烹调师。

(三) 高级中式烹调师

1. 知识要求

- (1) 具有高中以上文化程度或同等学历。
- (2) 有系统的烹饪理论知识。
- (3) 熟悉高档原料的品种、产地、特点、用途、质量鉴别和保管知识。
- (4) 了解调味品的呈味成分及味的转换、疲劳、积累, 味的对比、相乘、抑止现象等有关知识。
- (5) 了解原料在加热过程中所发生的分解、水解、凝固、酯化、氧化等理化变化的基本知识。
- (6) 掌握有关美学原理和熟练运用多种手段美化原料、菜肴的造型艺术知识。
- (7) 熟悉原料的营养成分在烹调过程中产生的各种变化, 掌握保护营养、减少损失的知识。
- (8) 具有市场预测、厨房合理布局和现代化管理知识。
- (9) 具有厨房、食品事故预防、应急方面的知识。
- (10) 熟悉烹饪史学和饮食心理学方面的知识。
- (11) 了解中式面点制作、餐厅服务的有关知识。

2. 技能要求

- (1) 能根据市场需求, 不断挖掘传统名肴, 并能进行改革创新。
- (2) 精通某一菜系的全部制作技艺, 同时旁通其他菜系制作技艺。
- (3) 全面掌握各种原料及稀有高档原料的鉴别、保管、涨发、制作技术。
- (4) 能制作和编写多种高级宴席的菜单。
- (5) 熟练地制作多种花色冷拼, 掌握一定数量的食雕、围边菜等美化菜肴的技术。
- (6) 能全面设计、组建、合理安排大中型厨房
- (7) 对达不到质量要求的成品、半成品能及时分析出原因, 并提出补救办法和措施。
- (8) 具有一定的中式面点制作技术。



(9) 能制作各种调料：如，糯米酒、泡辣椒等。

(10) 能培训和指导中级中式烹调师。

二、各级西式烹调师的文化知识和技能要求

(一) 初级西式烹调师

1. 知识要求

- (1) 具有初中文化程度或同等学历。
- (2) 熟悉有关的原料加工技术与烹调技术的理论知识。
- (3) 掌握烹饪原料与营养卫生的基础知识。
- (4) 具有常用原料的初加工整理及一般菜肴的烹调知识。
- (5) 熟悉常用烹调原料的名称、部位结构、产地、特点、用途、质量鉴别和保管常识。
- (6) 了解成本核算知识。
- (7) 熟悉《食品卫生法》和有关卫生制度及食品消毒方法。
- (8) 熟悉有关安全生产的法规与制度。
- (9) 掌握本岗位制作的成品或半成品的重要质量指标。
- (10) 掌握厨房常用机具、设备的使用与保管知识。
- (11) 了解厨房易燃、易爆物品的性能及防护知识。
- (12) 掌握本工种常用的原料、调料、辅料、菜单及厨房用具的外语名称。
- (13) 了解世界主要国家和地区民族的风俗、礼节、宗教信仰和饮食习俗。

2. 技能要求

- (1) 熟练掌握正确的用刀方法，并能对牛、鸡、鱼等原料进行分档取料。
- (2) 掌握常用的烹调方法，并能做到操作熟练、火候适当。
- (3) 掌握常用基础汤及少司的制作方法，投料准确、口味纯正。
- (4) 根据不同蔬菜的质地进行配菜。
- (5) 正确计算原料的净料率和单一菜肴成本。
- (6) 掌握厨房常用设备与工具的使用和保养方法。
- (7) 能独立填写销售日报表及其他各种单据，并能及时处理一般性质量问题和事故。
- (8) 能掌握和运用基本的专业外语词汇及简单会话。
- (9) 能指导徒工工作。

(二) 中级西式烹调师技术标准

1. 知识要求

- (1) 具有高中文化程度或同等学历。
- (2) 了解原料在加热过程中发生的分散、水解、凝固、酯化、氧化等理化变化过程的基本知识。
- (3) 懂得原料加工与烹调的关系，掌握烹调技法对菜肴质地的影响。
- (4) 了解食品雕刻的基本知识。
- (5) 掌握原料在烹调过程中的热能传递方式与火候的基本知识。
- (6) 熟悉多种烹饪原料的名称、部位结构、产地、特点、用途、质量鉴别和保管知识。



- (7) 具有一般的厨房进货、加工和制作及组织、管理、安排某一加工间工作的知识。
- (8) 掌握厨房各种机具、设备的性能、使用及保养知识。
- (9) 掌握本工种所需操作技术的主要指标。
- (10) 掌握本工种所用的外语词汇。
- (11) 了解西式面点制作、餐厅服务的基本知识。
- (12) 了解主要国家和地区的重大节假日的风俗、礼节、宗教信仰和饮食习俗。

2. 技术要求

- (1) 熟练掌握烹调原料的加工技术，刀法纯熟准确，并对一些原料进行整料出炉。
- (2) 熟练掌握西餐某一菜式的冷热菜制作技术及部分饭点制作技术。
- (3) 能制作各种高档清汤和少司。
- (4) 能掌握一般食品雕刻造型。
- (5) 能熟练地进行一般宴会的成本核算，并具有点缀、拼接技艺及能够排列一般宴会菜单和进行成本核算。
- (6) 熟练掌握厨房各种机具、设备的使用、维护方法。
- (7) 能鉴别和解决菜肴制作过程中出现的质量问题。
- (8) 能及时采取应急措施，处理日常工作中出现的意外事故。
- (9) 有组织、管理一个加工间人员日常工作的能力。
- (10) 能用外文书写菜单。
- (11) 能培训和指导初级西式烹调师。

(三) 高级西式烹调师技术标准

1. 知识要求

- (1) 具有高中以上文化程度或同等学历。
- (2) 具有较系统的原料加工工艺与烹饪工艺的理论知识。
- (3) 懂得营养卫生学、食品化学、烹饪美学等学科的有关知识。
- (4) 通晓某一菜式的风味特点和代表菜的制作技术要求。
- (5) 掌握食品添加剂及调味用香料的适用范围和使用方法。
- (6) 掌握编制菜单的原则，熟悉各种宴会菜点的质量要求及装潢布置知识。
- (7) 具有根据有关美学原理设计制作食雕作品的知识。
- (8) 掌握野味、山珍海味等原料的加工与烹调知识。
- (9) 了解烹饪原料所含的营养素在烹调过程中的各种变化及合理烹调、科学配膳的有关知识。
- (10) 具有计划筹建西餐厨房及组织管理生产的知识能力。
- (11) 掌握各岗位加工制作的质量标准。
- (12) 有对餐饮市场菜点发展趋势和季节变化对菜点的影响进行预测的知识。
- (13) 了解宴会服务知识，掌握上菜程序，并懂得食品的主要营养成分和作用。

2. 技能要求

- (1) 精通某一菜式的整套菜肴制作技术及部分面点制作技术。旁通其它菜式的一般制作技术。



- (2) 能制作稀有珍贵原料的菜肴和组织、指导各种大型宴会、鸡尾酒会。
- (3) 能够引进新原料、新技术，具有技术创新的能力。
- (4) 具有对大型宴会、冷餐会、鸡尾酒会搭配营养菜单和进行成本核算的能力。
- (5) 能熟练编制和书写外文菜单。
- (6) 能对厨房大批进货制定预算报告。
- (7) 能参与厨房设备的安装、调试，并具有排除简单机械设备故障的能力。
- (8) 能培训和指导中级西式烹调师工作。

三、各级中式面点师的文化知识和技能要求

(一) 初级中式面点师

1. 知识要求

- (1) 具有初中文化程度或同等学历。
- (2) 了解中式面点基本功以及调制膨松、水调、米粉（或油酥）三种主坯的基础理论知识及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准。
- (3) 掌握一般原材料的上市季节、加工及其品质鉴别、原料保管知识。
- (4) 掌握单一品种的成本核算知识。
- (5) 了解常用中式面点成熟方法的工艺知识。
- (6) 了解食品卫生知识，熟悉《食品卫生法》。
- (7) 掌握所用易燃、易爆（油、煤气、液化气）物品的性能及使用知识。
- (8) 掌握所用机械设备、电动设施、器具的性能及用电知识。
- (9) 了解国内主要地区风俗习惯、宗教信仰和饮食习俗及节令面点的一般常识。

2. 技能要求

- (1) 掌握三种主坯的各类坯皮调制技术，对所制成品的成型、成熟技术，做到动作正确、熟练，形态美观，火候恰当。
- (2) 能调制常用荤、素、甜、咸馅料，做到用料广博，选料合理，口味恰当。
- (3) 除能制作一般主食外，并能按成品质量要求，独立制作膨松、水调米粉（或油酥）三种主坯的一般品种，每种主坯品种不少于10个，并做到色、香、味、型较佳。
- (4) 掌握原材料出成率和对一般产品的成本核算。
- (5) 能使用与保养所用的设备、机具。
- (6) 能准确填写部门原料、成品的进、产、销、存日报表。
- (7) 能指导徒工工作。

(二) 中级中式面点师

1. 知识要求

- (1) 具有高中文化程度或同等学历。
- (2) 了解各种主坯的调制及其成品的形成原理。
- (3) 了解各种坯皮原料、馅料原料、辅料原料、食用油脂、调味料、添加剂的性能、质量鉴别方法与运用、保管知识。



- (4) 掌握烹饪美学基础知识。
- (5) 掌握有关采购、生产、销售等方面的管理知识。
- (6) 熟悉不同制品的包捏成型工艺知识。
- (7) 熟悉蒸、煮、炸、煎、烤、烙等各种成熟工艺知识。
- (8) 熟悉常用主坯（皮）及其制品的工艺流程、质量标准。
- (9) 了解中式面点的发展简史及各流派面点的风格。
- (10) 了解餐厅服务中茶点服务、宴席服务的基本知识。

2. 技能要求

- (1) 能根据餐饮市场和季节变化，做到不断改进原料加工工艺、成品制作工艺和更新品种。
- (2) 掌握各种主坯制作技术，包括能运用活性干酵母、添加剂的膨松工艺。
- (3) 能调制多种荤、素、甜、咸馅心，并做到投料准确，配料恰当，风味多样，味道醇正。
- (4) 能对面点常用的食、畜、水产、海味、干料类原料熟练进行加工、拆卸、涨发与保管。
- (5) 熟练配制 80 个品种以上不同花色、不同口味的较高级的小吃、茶点或宴席点心。
- (6) 能制作几种地方风味特色的代表性品种。
- (7) 能对一般宴席、套式点心进行成本核算。
- (8) 能使用 and 保养常用设备、器具，并能排除一些简单的机械设备故障。
- (9) 能处理日常产销中一般性的突发事故。
- (10) 能培训和指导初级中式面点师。

（三）高级中式面点师

1. 知识要求

- (1) 具有高中以上文化程度或同等学历。
- (2) 具有较系统的面点专业理论知识和食品营养学、卫生学、生物化学、工艺美术等方面的基础知识。
- (3) 掌握预测餐饮市场营销变化和现代厨房管理学等方面的知识。
- (4) 掌握中式面点的历史、现状及其发展趋势。
- (5) 具有对点心房新型设备、器具的使用、保养和管理知识。
- (6) 精通某一地区各种面点制作、原材料的加工知识。
- (7) 了解各主要流派风味点心和部分西点的工艺制作流程及有关新工艺操作知识。
- (8) 熟悉面点制作工艺过程的操作原理。
- (9) 熟悉各种添加剂、复合调味剂等辅助原料的性能和运用知识。
- (10) 通晓各种主坯（皮）制作的主要风味特色点心的产品质量标准。
- (11) 掌握一般的原料和菜单的外语名称。

2. 技能要求

- (1) 能根据市场需求，不断挖掘传统特色名点，并能对新的工艺流程进行操作，使成品质量符合标准。