

• 中国轻工业出版社 •

厨师考核指南

梁玉虹 主编



厨师考核指南

梁玉虹 主编



中国轻工业出版社

图书在版编目(CIP)数据

厨师考核指南/梁玉虹主编.-北京:中国轻工业出版社,
1989.8(2000.1重印)

ISBN 7-5019-0897-4

I.厨… II.梁… III.厨师-职称-考核-自学参考资料
IV.TS972-62

中国版本图书馆CIP数据核字(95)第05453号

责任编辑:彭倍勤

责任终审:滕炎福

封面设计:赵小云

责任监印:崔科

*

出版发行:中国轻工业出版社 (北京东长安街6号,邮编:100740)

印刷:三河市艺苑印刷厂

经销:各地新华书店

版次:1989年8月第1版 2000年1月第6次印刷

开本:787×1092 1/32 印张:11.125

字数:250千字 插页:4 印数:34001~37000

书号:ISBN 7-5019-0897-4/TS·0594 定价:20.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

1995.10.2



白鹤鱼肚



羊羔太极乳饼



三塔吉庆乳球



翡翠如意竹荪



腊梅玉兔



玉珠花篮

篮花拼盘



孔雀拼盘

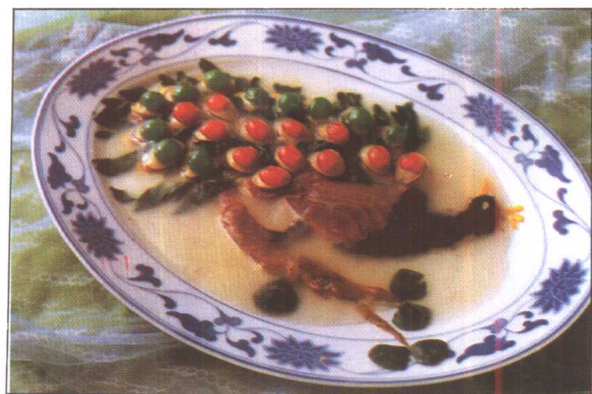
太极甲鱼



三寒岁月



孔雀鲍鱼



琵琶两吃虾仁



石林风光



蝶恋花



寿星蛋糕



南瓜盅

菊花鴨舌鳳筋



雪花牛蛙肚



百花乳饼玉树鲍



百合莲蛙

前 言

人类社会的文明是与饮食同步发展的，中国菜享誉全球，这亦是事实。当代许多发达国家，用现代科学技术，在加强食品营养卫生，提高烹饪水平等方面，都有较快的发展，相比之下，我们落后了。原因固然很多，但其中最重要的一条，是中国烹饪长期处于工匠型阶段，这同中国封建社会延续那么长的时间有关。目前，烹饪专业已进入高等学府课堂，烹饪科学有专家在研究，厨师已不再是被人鄙视的职业了。烹饪已向科技型方向发展。随着食品科学的发展和饮食需求的提高，烹饪与文化、科学、艺术的关系更为密切。因此，我们的厨师、餐厅服务师必须具有相应的文化艺术修养和科学知识。为了达到这个要求，就需要提高厨师的文化、科学、艺术、技术素质。不论技术培训，还是业务技术职称考核，如果忽略了理论，不引导他们去学习、去研究与烹饪有关的文化、科学、艺术知识，必然继续停滞在工匠型阶段。

基于这些想法，云南省在首次一级厨师考核中，按照商业部颁发的标准，注意了这个问题。无论从复习范围、还是考核内容，注意了引导，注意了扩大知识面。同时更强调了基本功的考核。比如，厨师的主要职责是做好菜，如果只限于此，不懂成本核算，谈何经济效益？要你讲课，作为厨师的文字语言——菜谱，应该会写。要你结合实际操作，就菜

一个问题或某一个侧面，进行总结，写篇论文，以便检验你理论联系实际的效果如何。为了帮助饮食行业的职工学习业务技术，我们将考核范围、考试试题进行了整理，编成《厨师考核指南》一书。书中还选用了部分考生创制的菜单、菜谱，以及若干篇论文，供同行参考。尽管他们的文章论点、论据、结构以至逻辑、文字表达都还存在不足之处，但我们认为，总是迈出了新的一步。我们相信中国烹饪的金秋季节一定会到来。

本书在编写过程中，曾得到昆明厨师进修学校、云南省烹饪协会所属的滇味、昆明学生公寓、云南回族三个厨师烹饪技术培训中心的大力协助和支持，云南省人像摄影学会所属的昆明人像摄影服务部还为本书的有关彩图进行了拍摄，在此一并表示诚挚谢意。

参加本书编写的有何宝铭、蒋彪、任惠康、王黔生、陆发荣、李清、苴斌、朱嘉淑、李琮仙、徐根福、窦德怀、马允勤和唐有铭同志。由于编者的水平有限，书中难免有不妥之处，敬请读者指正。

梁玉虹

1988年8月1日于春城

目 录

一级红、白（点心）案厨师业务技术职称考核复习提纲说明.....	（1）
一级红、白（点心）案厨师业务技术职称考核基础知识题复习参考要点.....	（3）
1. 什么是饮食服务业？它的特征、地位和作用是什么.....	（3）
2. 简述制定“面向人民大众，分级划类经营，发挥优良传统特色，适应各种类型消费者的需要”经营方针的根据和怎样贯彻执行这条方针.....	（4）
3. 饮食服务企业实行经营责任制的五条基本原则是什么.....	（6）
4. 饮食服务企业技术特征和技术管理特点是什么.....	（7）
5. 怎样严格执行食品卫生法.....	（8）
6. 饮食服务业怎样防止食物中毒和疾病传染.....	（9）
7. 食用色素分为几类？国家规定合成食用色素的最大使用量是多少.....	（12）
8. 营养素的主要功用是什么？营养平衡有何意义.....	（13）
9. 糖类、脂肪、蛋白质、维生素的功用是什么？	

- 矿物质有哪些功用…………… (16)
10. 什么是营养学的热量单位? 配菜从营养学角度应注意什么…………… (21)
11. 制定饮食服务价格的原则是什么? 如何理解和掌握薄利多销原则…………… (23)
12. 饮食店降低费用的途径有哪些…………… (26)
13. 举例分析某一饭店某一时期财务计划执行情况, 正确计算每天的利润额…………… (28)
14. 根据宴会的性质、就餐对象的不同, 按国籍或区域、民族、以及饮食习惯和特点, 怎样编制一桌较高级的四季筵席菜单…………… (28)
15. 试述我国烹调技术的起源和意义…………… (30)
16. 我国烹调技术的发展分为几个阶段? 史前时期至殷代烹调技术发展可分为几个阶段…………… (33)
17. 试析“满汉席”、“全羊席”的产生、特点及影响…………… (34)
18. 列出到清末为止有关烹饪著作的主要书名、作者和主要内容。袁枚对筵席提出的“三反对”、“三提倡”、“一注意”是什么…………… (39)
19. 你对“烹饪王国正面临挑战”有何认识…………… (47)
20. 目前我国有关饮食的专业报刊, 主要有哪几种…………… (50)
21. 浅谈滇菜的历史沿革…………… (51)
22. 滇菜由哪几个区域菜组成? 擅长技法和正宗滇味菜有哪些…………… (51)
23. 以云南土特产为主, 创制滇菜两道并说明其

要领、特点·····	(52)
24. 论文答辩和出讲1小时的烹饪课·····	(53)
附：云南省商业厅二三级厨师业务技术职称考核 基础知识题复习提纲·····	(53)
一级红案厨师考核复习参考要点·····	(55)
1. 常用的炉灶有哪些种类？其性能、用途、使用 方法是什么·····	(55)
2. 配菜的基本要求、原则和方法是什么·····	(57)
3. 调味的概念和使用阶段的原则是什么？滇菜 常用的有哪些调味品？“鲜”是否算为基本 味之一·····	(59)
4. 对冷菜中的各味如何熟练兑制，使各味醇 正·····	(64)
5. 对热菜中的各味如何熟练兑制，下锅时机合 理·····	(65)
6. 如何掌握甜菜中糖和各种果汁的运用·····	(67)
7. 炒、爆、熘、炸等20种烹调方法和应用范围 是什么·····	(67)
8. 蒸菜的方法有哪些？技术要求是什么·····	(75)
9. 冷菜的制作技术要求有哪些·····	(76)
10. 制作高档象形菜肴的要求是什么·····	(79)
11. 卷、扎、酿等原料成型技术的要求是什么·····	(80)
12. 甜菜拔丝、密汁、挂霜等操作技术的要求是 什么·····	(80)
13. 烧烤菜的方法和技术要求是什么·····	(81)
14. 各种刀法的技术要求是什么·····	(83)

15. 拼制各种艺术拼盘和配制围碟的要求是什么…………… (85)
16. 怎样熟练地掌握蒸、炸、煮、烙、烤法制作
 各类档次筵席点心…………… (86)
17. 怎样安排制作各类会议伙食菜谱…………… (87)
18. 对一般的干原料的发制方法有哪些? 有什么
 要求…………… (88)
19. 发制各种海参的方法有哪些? 有什么要求…… (90)
20. 对各种鱼肚、蹄筋的涨发方法有哪些? 有什
 么要求…………… (91)
21. 涨发鱼翅的方法是什么? 有哪些要求…………… (93)
22. 发制熊掌的方法是什么? 有哪些要求…………… (95)
23. 列出云南水鲜、山珍简表, 注明产地, 品质
 特点, 上市季节, 可烹制的主要菜肴…………… (96)
24. 在制作过程中对达不到要求的成品、半成品
 怎样及时补救…………… (101)
25. 对带徒工、培养厨师和组织厨房工作有什么
 要求…………… (103)
- 二、三级红案厨师复习参考要点…………… (104)**
 1. 煎、炒、烹、炸、熘、焖、烧、烩、等操作方法的
 特点是什么…………… (104)
 2. 怎样掌握并熟练地运用挂糊、上浆、勾芡的
 烹制技术…………… (104)
 3. 如何掌握并熟练地运用火候烹制菜肴…………… (108)
 4. 如何掌握并熟练地运用调味技术…………… (109)
 5. 装盘的要求是什么? 怎样熟练地加以应用… (109)