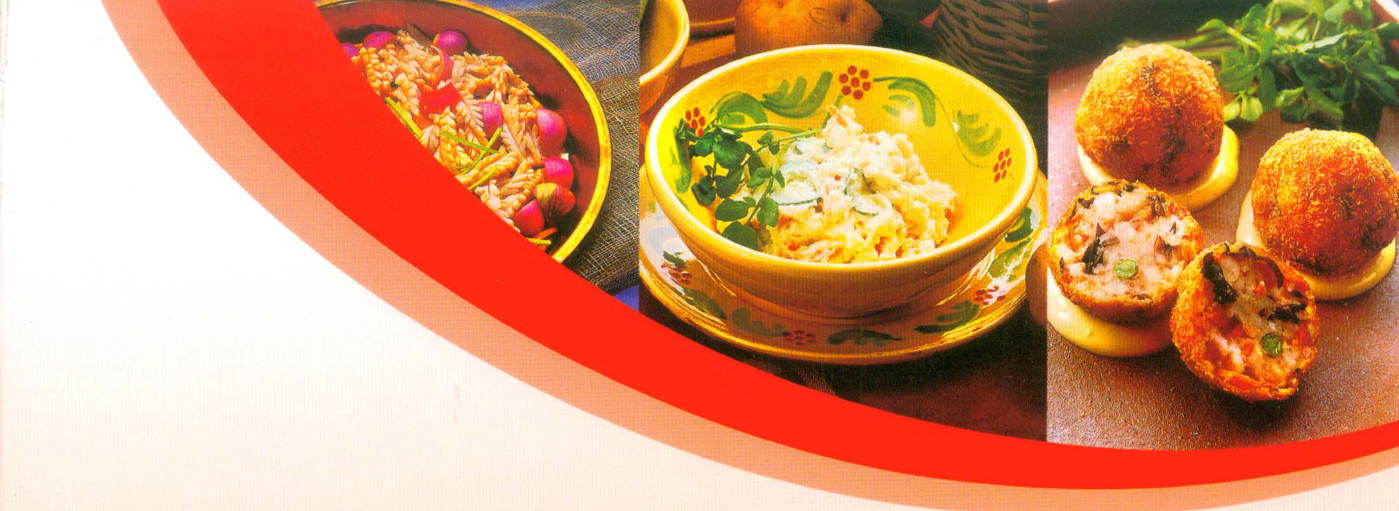




中等职业教育**中餐烹饪与营养膳食**专业系列教材

中餐烹饪制作

ZHONGCAN PENGREN ZHIZUO

主 编 余德平 骆剑华 李小华



重庆大学出版社
<http://www.cqup.com.cn>

内容提要

本书一方面着力于理论与实践相结合,强调实践教学的重要性。着重实践教学,便于学生理解和掌握中式烹调技艺的基本方法,训练学生的基本技能,适合当前我国初中级技能人才的培养。另一方面,注重理论对实践的指导作用,具体谈怎么做,让读者懂得和熟悉、熟练菜肴制作的基本过程,进而能够举一反三,拓展菜肴的制作思路。

本书内容包括中餐厨房管理、冷菜烹调技艺、热菜烹调技艺、甜菜烹调技艺、地方风味菜肴、装盘技艺、筵席制作技艺、初中级从厨者职业能力拓展领域八大项目。其中厨房管理和初中级从厨者职业能力拓展领域部分,重点让学生了解厨房的功能,各功能性厨房应有哪些工作岗位、各岗位应具体做些什么。通过在各工作岗位掌握好技艺后,能充分看到未来的发展前景,会更加热爱自己所选择的职业。而冷菜、热菜、甜菜、风味菜、菜肴装盘、筵席制作六大项目为该教材的主体。风味菜肴部分则重点介绍我国传统四大菜肴和具有代表性的地方风味菜。

图书在版编目(CIP)数据

中餐烹饪制作 / 余德平, 骆剑华, 李小华主编. —
重庆: 重庆大学出版社, 2016.6

中等职业教育中餐烹饪专业系列教材

ISBN 978-7-5624-9793-6

I. ①中… II. ①余…②骆…③李… III. ①中式菜肴—烹饪—中等专业学校—教材 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第104354号

中等职业教育中餐烹饪与营养膳食专业系列教材

中餐烹饪制作

主 编 余德平 骆剑华 李小华

副主编 费 晋 刘阳明 马鸿雁

策划编辑: 沈 静

责任编辑: 杨 敬 版式设计: 博卷文化

责任校对: 张红梅 责任印制: 赵 晟

*

重庆大学出版社出版发行

出版人: 易树平

社址: 重庆市沙坪坝区大学城西路21号

邮编: 401331

电话: (023) 88617190 88617185 (中小学)

传真: (023) 88617186 88617166

网址: <http://www.cqup.com.cn>

邮箱: fxk@cqup.com.cn (营销中心)

全国新华书店经销

重庆升光电力印务有限公司印刷

*

开本: 787mm×1092mm 1/16 印张: 14.5 字数: 362千

2016年4月第1版 2016年4月第1次印刷

印数: 1—0 000

ISBN 978-7-5624-9793-6 定价: 00.00元

本书如有印刷、装订等质量问题, 本社负责调换

版权所有, 请勿擅自翻印和用本书
制作各类出版物及配套用书, 违者必究

前 言

2002年全国职业教育工作会议以来，各地区、各部门认真贯彻《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》(国发〔2002〕16号)，加强了对职业教育工作的领导和支持，以就业为导向改革与发展职业教育逐步成为社会共识，职业教育规模进一步扩大，服务经济社会的能力明显增强。2014年6月23日至24日，全国职业教育工作会议在京召开。中共中央总书记、国家主席、中央军委主席习近平就加快职业教育发展作出重要指示。他强调，职业教育是国民教育体系和人力资源开发的重要组成部分，是广大青年打开通往成功成才大门的重要途径，肩负着培养多样化人才、传承技术技能、促进就业创业的重要职责，必须高度重视、加快发展。习近平总书记指出，要树立正确人才观，培育和践行社会主义核心价值观，着力提高人才培养质量，弘扬劳动光荣、技能宝贵、创造伟大的时代风尚，营造人人皆可成才、人人尽展其才的良好环境，努力培养数以亿计的高素质劳动者和技术技能人才。要牢牢把握服务发展、促进就业的办学方向，深化体制机制改革，创新各层次各类型职业教育模式，坚持产教融合、校企合作，坚持工学结合、知行合一，引导社会各界特别是行业企业积极支持职业教育，努力建设中国特色职业教育体系。要加大对农村地区、民族地区、贫困地区职业教育支持力度，努力让每个人都有出彩的机会。习近平总书记要求各级党委和政府要把加快发展现代职业教育摆在更加突出的位置，更好地支持和帮助职业教育发展，为实现“两个一百年”奋斗目标和中华民族伟大复兴的中国梦提供坚实人才保障。为了进一步贯彻落实习总书记就加快发展职业教育作出的重要指示，适应全面建设小康社会对高素质劳动者和技能型人才的迫切要求，促进社会主义和谐社会建设，原有的中职教学模式和教材已经越来越不适应现代教学的需求。作为庞大的中等职业教育体系，急需合适的指导教材，该教材正是在满足这一方面需求的基础上编写的。

《中餐烹饪制作》是遵循社会的不同需求、不同层次、不同岗位，充分为中等实用性人才的培养而编写的，使初中级技能人才学有所教、教有所能、能有所用。该书旨在传授中国烹调技艺的基本知识和实践内容，着重传授具体技艺的基本技法。

该教材一方面着力于理论与实践相结合，强调实践教学的重要性。着重于实践教学，便于学生理解和掌握中式烹调技艺的基本方法，训练学生的基本技能，适合于当前我国初中级技能人才的培养；另一方面，注重理论对实践的指导作用，具体谈怎么做，懂得和熟悉、熟练菜肴制作的基本过程，进而能够举一反三，拓展菜肴的制作思路。本教材内容简洁，力求易学易懂。学生学习思路清晰，一目了然，对技术的掌握，事半功倍。

该教材内容包括中餐厨房管理、冷菜烹调技艺、热菜烹调技艺、甜菜烹调技艺、地方风味菜肴、装盘技艺、筵席制作技艺、初中级从厨者职业能力拓展领域8大项目。其中厨房管理和初中级从厨者职业能力拓展领域部分，重点让学生了解厨房的功能、各功能性厨房应有哪些工作岗位、各岗位具体应做些什么事情。通过在各工作岗位掌握好技艺后，能充

分看到未来的发展前景，并会更加热爱自己所选择的职业。冷菜、热菜、甜菜、风味菜、菜肴装盘、筵席制作6大项目为该教材的主体，风味菜肴部分则重点介绍我国传统四大菜肴和充分具有代表性的地方风味菜。

该书是一门注重实践性的教材，需要学生在学习、实践过程中，充分掌握菜肴制作的步骤和基本技能，善于思考、善于总结，写好实训报告，更进一步加强对知识的巩固、延续、发展。

本书由余德平、骆剑华、李小华担任主编，负责全书所有项目的编写与统稿。贾晋、刘阳明、马鸿雁任副主编。本书具体编写工作分工如下：余德平负责项目1、项目8，骆剑华、李小华共同负责项目3、项目6。李小华负责项目4，贾晋负责项目2、项目5目标教学1，刘阳明负责项5目标教学2、3、4，马鸿雁负责编写项目7。另外，在编写过程中得到了地方风味菜肴餐厅“轩豪酒楼”董事长谷德彬的大力支持，也参考了许多前辈及同仁的文献资料，在此深表感谢。

由于编者水平有限，书中难免存在错误和不当之处，敬请烹饪行家和广大读者批评指正。

编 者
2015年5月

Contents

目 录

项目1 中餐厨房管理

目标教学1.1	中餐厨房基本知识	1
目标教学1.2	中餐厨房岗位能力标准	5

项目2 中餐冷菜烹调技艺

目标教学2.1	中餐冷菜的特点	15
目标教学2.2	拌类菜肴	16
目标教学2.3	炆类菜肴	23
目标教学2.4	腌、泡类菜肴	28
目标教学2.5	炸收类菜肴	32
目标教学2.6	香卤类菜肴	38

项目3 中餐热菜烹调技艺

目标教学3.1	炒制技艺	43
目标教学3.2	熘制技艺	60
目标教学3.3	爆制技艺	65
目标教学3.4	炸制技艺	70
目标教学3.5	煎制技艺	75
目标教学3.6	塌制技艺	80
目标教学3.7	贴制技艺	84
目标教学3.8	烧制技艺	86
目标教学3.9	焖制技艺	92
目标教学3.10	扒制技艺	96
目标教学3.11	烩制技艺	98
目标教学3.12	煊制技艺	103
目标教学3.13	煮制技艺	109
目标教学3.14	炖制技艺	114
目标教学3.15	煨制技艺	119
目标教学3.16	蒸制技艺	123
目标教学3.17	焗制技艺	129

项目4 中餐甜菜烹调技艺

目标教学4.1	甜菜热食技艺	133
目标教学4.2	甜菜冷食技艺	138

项目5 地方风味菜肴

目标教学5.1	川式地方风味菜肴	144
目标教学5.2	粤式地方风味菜肴	150
目标教学5.3	鲁式地方风味菜肴	156
目标教学5.4	淮式地方风味菜肴	162

项目6 中餐装盘技艺

目标教学6.1	装盘基本知识	170
目标教学6.2	盛器的种类及菜肴与盛器的配合原则	171
目标教学6.3	冷菜装盘技艺	173
目标教学6.4	热菜装盘技艺	174

项目7 筵席制作技艺

目标教学7.1	筵席知识	176
目标教学7.2	筵席的设计	180
目标教学7.3	夏季筵席菜单设计	184
目标教学7.4	秋季筵席菜单设计	186
目标教学7.5	冬季筵席菜单设计	194

项目8 初、中级从厨者职业能力拓展领域

目标教学8.1	中餐厨房行政总厨岗位能力标准	202
目标教学8.2	中餐厨房厨师长岗位能力标准	203
目标教学8.3	中餐厨房头炉岗位能力标准	204
目标教学8.4	中餐厨房头墩岗位能力标准	204
目标教学8.5	中餐厨房荷王岗位能力标准	205
目标教学8.6	中餐厨房冷菜组长岗位能力标准	205
目标教学8.7	中餐厨房面点组长岗位能力标准	207

参考文献	208
------------	-----

中餐厨房管理

【教学目标】

- ★了解厨房的种类。
- ★了解中餐厨房的设计。
- ★了解中餐厨房的管理制度。

【知识延伸】

- ★酒店经营与管理。
- ★酒店组织结构。
- ★餐饮服务业基本理论。

目标教学1.1 中餐厨房基本知识

1.1.1 厨房的种类

1) 厨房的概念

厨房，是指可在内准备食物并进行烹饪的场所。本书所指的厨房特指以经营为目的，为宾客服务而进行菜肴制作的场所。

厨房的必备要素包括专业从厨人员、专业从厨设备、符合条件的空间及场所、烹饪原料、可供烹调的能源等。

2) 厨房的种类

①按厨房的生产功能划分。包括加工厨房（中心厨房、切配中心）、宴会厨房、零点厨房、冷菜厨房、面点厨房、咖啡厅厨房、烧烤厨房、快餐厨房。

②按厨房规模划分。包括大型厨房、中型厨房、小型厨房、微型厨房。

③按餐饮风味类别划分。包括中餐厨房、西餐厨房、风味菜肴厨房。

【想一想】

- ① 厨房的定义是什么？
- ② 厨房有哪几种分类？按生产功能可划分为哪些厨房呢？

1.1.2 了解中餐厨房的设计

1) 中餐厨房设计的要求

中餐厨房的设计应根据整个餐饮经营场所所处的地理位置，厨房生产的具体情况，科学、合理地进行设计和布局，以减少厨房浪费，降低成本，方便管理，提高工作质量，提高生产效率和减少员工的无用劳作。在设计和布局时应注意以下几个方面。

- ① 要保证厨房烹饪工艺流程的通畅、连续，避免回流现象。
- ② 同一厨房的生产协作部门应安排在同一区域内，尽量缩短厨房与餐厅的距离。
- ③ 要充分考虑厨房的营销功能。
- ④ 厨房设备设施尽可能兼顾到功能的多样性。
- ⑤ 投资费用。

2) 影响厨房设计布局的因素

- ① 厨房的主要生产功能。
- ② 厨房的建筑格局和规模大小。
- ③ 厨房场地的投资费用。
- ④ 厨房的能源供应情况。
- ⑤ 厨房所需的生产设备。
- ⑥ 厨房的布局是否符合国家的法律法规。

3) 中餐厨房设计的卫生要求

厨房的卫生关系到宾客身体的健康，在设计和布局时，应严格按照我国食药监局的整体要求管理，但又要有利于生产。

- ① 厨房内的各工作领域必须严格分开。
- ② 卫生间要远离菜品加工区域。
- ③ 菜品加工区域要和备餐区域严格分开。
- ④ 符合通风排烟与清洗的卫生要求。
- ⑤ 排污系统设计合理，避免对厨房卫生造成影响。

【想一想】

- ① 中餐厨房的设计要求有哪些？
- ② 中餐厨房设计的卫生要求有哪些？

1.1.3 中餐厨房管理制度

俗话说：“国有国法，家有家规，没有规矩不成方圆。”厨房作为餐饮企业的核心生产区域，必定要有相应的制度，才能确保本区域的各项生产有序进行。中餐厨房管理是否到位，直接关系到宾客的身体健康、企业发展的兴衰。因此，当前中餐厨房管理，不能单纯依赖人性化管



理,还必须要要有制度管理,作为企业生存和发展的保证。要求每一个从厨者都必须掌握厨房工作人员的仪容仪表要求,同时遵照执行。

1) 厨房仪容仪表要求

- ①上班时须穿戴工作服帽,在规定位置佩戴工作证件。
- ②上班时间须穿工作鞋,不得穿拖鞋、雨鞋、凉鞋等。
- ③工作服应保持干净整洁,不得用其他饰物代替纽扣。
- ④工作服只能在工作区域或相关地点穿戴,不得穿着工作服进入作业区域之外的地点。
- ⑤必须按规定围腰系带操作,不得拖曳。

2) 厨房考勤制度

厨房必须要有一个良好的考勤管理制度,这是餐饮业正常经营的保证。任何从厨者都必须严格遵守,不然厨房将管理混乱,餐饮业也无法正常经营。考勤制度如下所示。

- ①厨房工作人员上、下班时,必须打考勤,严禁代人或委托人代打考勤。
- ②穿好工作服后,应向组长或厨师长报到或总体点名。
- ③根据厨房工作需要,下班后加班的厨师留下,不加班的厨师应离开工作地。
- ④上班时应坚守工作岗位,不脱岗、不串岗,不做与工作无关的事。
- ⑤因病需要请假的员工应向管理者办理准假手续并出示医院开出的有效证明,因不能提供相关手续或手续不符合规定者,按旷工或早退处理。请假应写请假条书面备案。
- ⑥需请事假的,必须提前一日办理事假手续,经管理者批准后方有效,未经批准的不得无故缺席或擅离岗位。电话请假一律无效。
- ⑦根据工作需要,需延长工作时间的,经领导同意,可按加班或计时销假处理。
- ⑧婚假、产假、丧假按酒店员工手册的有关规定执行。
- ⑨本制度适用于厨房的所有员工。

3) 厨房卫生管理制度

加强餐饮服务食品安全,是餐饮行业从业者必须掌握并需严格按照食品药品监督管理局要求,认真地执行。餐厅卫生状况的好坏,能充分反映出经营者的管理水平和经营面貌,直接关系就餐者的身体健康。只有将厨房的每一环节做好,才能充分杜绝“病从口入”的现象发生。

餐饮业的厨房,都挂有《厨房卫生管理制度》,它对厨师个人及所用到的设施设备、工艺流程、储藏盒食物处理等各个环节都有细致的要求,最终达到保证消费者饮食卫生、身体健康的目的。以下要求,是厨房工作者需严格执行的。

- ①厨房烹调加工食物时用过的废水必须及时排除。
- ②地面天花板、墙壁、门窗应坚固美观,所有孔、洞、缝、隙应予填实、密封,保持整洁,以免蟑螂、老鼠隐身躲藏或进出。
- ③定期清洗抽油烟设备。
- ④应特别注意清扫工作厨台、橱柜下内侧及厨房死角,防止残留食物腐蚀。
- ⑤食物应在工作台上操作加工,并将生熟食物分开处理,刀、菜墩、抹布等必须保持清洁、卫生。
- ⑥食物应保持新鲜、清洁、卫生,于清洗后分类用保鲜盒盛装好,分类储放冷藏区或冷冻区。切勿将食物在常温中暴露过久。

⑦凡易腐败的食物,应储藏在0℃以下的冷藏容器内,熟食与生食应分开储放,防止食物间串味。

⑧调味品应以适当容器装盛,使用后随即加盖盖紧。所有器皿及菜点均不得与地面或污垢接触。

⑨应备有密盖污物桶、泔水桶,泔水最好及时清除,不在厨房隔夜。如需要隔夜清除,则应用桶盖隔离。泔水桶四周应经常保持干净。

4) 验收、入库管理制度

在采购物资到货之后,就要对采购原料进行严格的验收。如果只对餐饮原料的采购进行控制,而忽视验收这一环节,往往会使对采购的各种控制措施前功尽弃。供应商在发货时会有意无意地超过订购量,或缺斤短两,或质量不符合餐厅的要求,高于或低于采购规格;账单上的价格也往往与商定的价格大有出入。因此,验收管理是餐饮管理和成本控制中不可缺少的重要环节。验收、入库制度如下。

①核对凭证,严格按照进货单验收实物。

②核对品名、规格等级、出产日期、保质期,做到精确无误。

③通过眼、鼻、口、舌、手等感官对原料进行验收,以杜绝腐烂变质、伪劣原料入库。

④数量验收必须准确,凭单点数、论斤过称,贵重的原料应验收到最小计量单位。

⑤严格遵守食品药品监督管理局管理办法,杜绝对人体有害无利的添加剂入库。

⑥库房分类保管,建立账卡,经常按标准检查库存原料的情况,正确处理验收入库中的问题。库存原料应采取先进先出、勤进快销的原则进行出库处理。

⑦验收人员必须坚持原则,秉公验收,不图私利,严格按验收程序完成原料验收工作。

5) 厨房防火安全制度

厨房引起火灾的主要因素:大量堆积易燃油脂,煤气炉未及时关闭,煤气漏气,电器设备未及时切断,电源或超负荷用电,炼油时无人值守等。

防火安全制度如下。

①发现电气设备接头不牢或发生故障时,应立即报修,修复后才能使用。

②不能超负荷使用电气设备。

③各种电器设备在不用时或用完后应切断电源。

④易燃物储藏应远离热源。

⑤每天清洗净残油脂。

⑥炼油时应专人看管,烤食物时不能着火。

⑦煮锅或炸锅不能超容量或超温度使用。

⑧每天清洗干净炉灶并确保抽油烟机滤网干净。

⑨下班关闭所有能源开关。

【想一想】

①厨房工作者要注意的卫生情况有哪些?

②厨房防火要注意哪些方面?



目标教学1.2 中餐厨房岗位能力标准

在家里做过饭菜的人都清楚，要做好一桌饭菜不是听别人说一说、看一篇菜谱就行的。还需要实践，饭菜质量才会一次比一次更好。那么，作为酒店的行政总厨、厨师长、部门厨师组长、主干厨师，也不是简单地学习几个月、一两年就行的。常言道：“烹饪是文化、烹饪是艺术、烹饪是科学。”从厨者，烹饪也。厨师工种，是一项技术工种，它需要从厨者在学习、工作、生活中积累经验，不怕苦、不怕累、勤于思考、敢于动手，永远拥有一种“干一辈子，学一辈子”的心态，再加上良好的人品，才能成为一名优秀的厨师、厨师长、行政总厨。

俗话说：“万丈高楼平地起。”那么，一名优秀的厨师、厨师长、行政总厨是怎样走过来的呢？那需要从厨者脚踏实地，从基础一步一步地刻苦学习。首先，要对厨房的整体情况有一个细致的了解。一般中餐厨房分为“四大领域十八岗位”，分别是行政总厨、厨师长、炉子组长、炉子厨师、炉子厨工、墩子组长、墩子厨师、墩子厨工、冷菜组长、冷菜厨师、冷菜厨工、面点组长、面点厨师、面点厨工、荷王、荷工、食品雕刻师、食品雕刻工。工作领域不同、岗位不同，工作任务和所具备的能力要求也不同。以下岗位能力标准着重针对中职学生、技校学生到校学习烹饪。要求这类学生不能好高骛远，能够准确地自我定位，找到自己的位置。

具体岗位标准见表1-1—表1-12。

1.2.1 目标教学基础 1

表1-1 中餐厨房冷菜厨师（二冷）岗位能力标准

工作领域及岗位	工作任务	职业能力
冷菜厨师（二冷）	1.1 主冷助手	1.1.1 能自觉协助主冷工作，完成主冷安排的任务，保证冷菜档运转正常 1.1.2 能协助主冷管理冷菜厨工 1.1.3 能暂时顶替主冷工作
	1.2 食材细加工	1.2.1 能按标准加工处理好各种冷菜食材 1.2.2 能确保加工过程中的卫生质量 1.2.3 能做到各种刀工、成形均符合出品要求
	1.3 备料调味	1.3.1 能按标准准备齐味料 1.3.2 能按标准加工调、辅料 1.3.3 能按味料标准调制出味正适口的味型 1.3.4 能坚持做到实料试味或直接试味
	1.4 烹调及制作冷菜	1.4.1 能熟练烹调 and 制作冷菜 1.4.2 能根据不同食材控制火候 1.4.3 能制作非火力冷菜
	1.5 冷菜装盘、拼盘及盘饰	1.5.1 能运用各种盘形装盘冷菜 1.5.2 能装出多种款式的冷菜 1.5.3 能进行改刀装盘 1.5.4 能恰当地为冷菜衬以盘饰 1.5.5 有一定的自制拼盘及盘饰的技巧
	1.6 督促厨工开餐和打烊收捡	1.6.1 厨房用具洁净后放置到位，砧板必须立放 1.6.2 督促厨工们清洁好地面，擦拭干净四壁 1.6.3 督促将调味缸、各种卤汁和红油等分别清洁和收捡 1.6.4 检查水电气是否安全、开启紫外线灯、关闭门窗、锁门离开

1.2.2 目标教学基础 2

表1-2 中餐厨房冷菜厨工岗位能力标准

工作领域及岗位	工作任务	职业能力
冷菜厨工	2.1 厨师助手	2.1.1 能听从安排,做好厨用具清洁卫生工作 2.1.2 能适时关闭紫外线灯 2.1.3 磨好刀具,放平砧板,准备开工 2.1.4 能协助清点所进食材是否到齐
	2.2 熟悉各种工具、用具	2.2.1 熟悉冷菜制作工具的名称、用途和使用方法 2.2.2 能正确掌握各种设施、设备的用途及使用方法 2.2.3 能了解及运用各种冷菜模具
	2.3 原料领取	2.3.1 能正确认识各种原料,了解其不同的品质特征 2.3.2 能按要求准确、及时地完成领料、备料工作
	2.4 原料初加工	2.4.1 了解各种原料的初加工方法 2.4.2 会运用正确的加工方法进行原料初加工 2.4.3 各种原料达到加工标准
	2.5 开餐准备和收捡工作	2.5.1 能及时做好开档前的各种准备工作 2.5.2 能及时地清洁和处理各种用具 2.5.3 能正确地做好收档工作

1) 隶属关系

- ①直接上司:冷菜组长。
- ②直接下属:冷菜厨工。

2) 冷菜厨师、厨工基本素质

- ①基本条件:热爱本职工作,有良好的职业道德。
- ②自然条件:品行端正,身体健康,无传染性疾病。
- ③文化程度:初中及以上文化程度,受过专业培训。
- ④工作经验:厨工具备1.5年从厨经验,厨师具备两年冷菜经验。

3) 冷菜岗位工作概要

了解并熟悉冷菜岗位职能,熟知制作冷菜的各种器具的使用方法,能合理使用原料,保持冷菜间的清洁卫生。

4) 冷菜岗位职责

- ①冷菜厨师在冷菜组长的领导下,负责冷菜的加工制作。
- ②根据预订情况及主管安排,准备原料及用具。
- ③按菜品的选料标准和操作程序选料加工,配制冷菜。
- ④根据菜谱需要制作各种冷盘,做到图案新奇、造型美观、配色精巧、细腻协调。
- ⑤综合利用食品原料,定量、定质、按价配制,减少损耗、降低成本。
- ⑥负责工作区域的卫生,保持厨具清洁光亮。
- ⑦负责所用厨具、器具、设备的维护保养。
- ⑧当班结束后,做好交换班工作;营业结束后,做好收尾工作。
- ⑨完成组长交派的其他工作。



1.2.3 目标教学基础 3

表1-3 中餐厨房热菜二炉岗位能力标准

工作领域及岗位	工作任务	职业能力
二炉	3.1 协助头炉	3.1.1 能自觉协助头炉工作，完成头炉安排的任务，保证炉子正常运转 3.1.2 能协助头炉管理尾炉 3.1.3 能暂时顶替头炉工作
	3.2 开餐前准备	3.2.1 检查或备好原调料 3.2.2 对原料进行初加工 3.2.3 能协助头炉进行高档菜品餐前初加工
	3.3 菜品烹饪	3.3.1 精确烹制菜品（使用各种烹调技术，包括烧、烩、煸、炒、炸、煨等烹制中高档菜品） 3.2.2 指点三炉烹制菜品
	3.4 技术指导	3.4.1 指导三炉以下炉子技术 3.4.2 按标准烹制菜品
	3.5 收餐管理	3.5.1 检查收市工作 3.5.2 指导存放调料

1.2.4 目标教学基础 4

表1-4 中餐厨房热菜尾炉岗位能力标准

工作领域及岗位	工作任务	职业能力
尾炉	4.1 开餐准备	4.1.1 原料初加工 4.1.2 调料准备 4.1.3 准备炉子所需用具
	4.2 菜品初加工	4.2.1 原料调味初加工 4.2.2 原料烹制并调味 4.2.3 协助其他炉子初加工 4.2.4 特殊材料初加工
	4.3 菜品烹饪	4.3.1 基础菜品烹饪（一般小煎、小炒类，汤菜类） 4.3.2 配合各炉子烹饪菜品 4.3.3 烹饪时蔬 4.3.4 烹饪基础菜品 4.3.5 掌握标准菜品的特色、特点、操作过程
	4.4 收餐管理	4.4.1 能协助各炉子进行收餐工作 4.4.2 收餐处理 4.4.3 检查收餐工作 4.4.4 检查水、电、气关闭情况

1) 隶属关系

①直接上司：热菜组长。

②直接下属：二炉以下岗位，含尾炉。

2) 热菜厨师、厨工基本素质

- ①基本条件：热爱本职工作，有良好的职业道德。
- ②自然条件：品行端正，身体健康，无传染性疾病。
- ③文化程度：初中及以上文化程度，受过专业培训。
- ④工作经验：厨工具备两年从厨经验，厨师具备3年热菜经验。

3) 热菜岗位工作概要

了解并熟悉热菜岗位职能，熟知热菜的各种器具使用方法，能合理使用原料，保持热菜间的清洁卫生。

4) 热菜岗位职责

- ①热菜厨师在热菜组长的领导下，负责热菜的加工制作。
- ②根据预订情况及主管安排，准备原料及用具。
- ③按菜品的选料标准和操作程序选料加工，制作热菜。
- ④熟练掌握炉头技能，精通煎、炸、炒、扒、烧、焖、煮、烩、熘、炖等烹调工艺，熟悉各类菜式的工艺要求并能熟练操作。
- ⑤负责工作区域的卫生，保持厨具清洁光亮。
- ⑥严格遵守消防操作规程，定期组织检查煤气管道开关、炉头、消防器具，做好防火安全工作。
- ⑦当班结束后，做好交换班工作；营业结束后，做好收尾工作。
- ⑧完成组长交派的其他工作。

1.2.5 目标教学基础 5

表1-5 中餐厨房二墩岗位能力标准

工作领域	工作任务	职业能力
二墩	5.1 协助头墩	5.1.1 协助头墩工作 5.1.2 暂时顶替墩子工作
	5.2 切配原料	5.2.1 鉴别货源产地、季节、出成率、加工方法 5.2.2 将原料加工成形，配制筵席 5.2.3 合理应用刀法 5.2.4 合理计划货源
	5.3 创新时令菜品	5.3.1 创新时令菜 5.3.2 指导下面岗位工作

1.2.6 目标教学基础 6

表1-6 中餐厨房尾墩岗位能力标准

工作领域	工作任务	职业能力
尾墩	6.1 切配原料	6.1.1 运用各种刀工技法切配各种原辅料 6.1.2 配制一般筵席和散餐
	6.2 腌制原材料	6.2.1 制作生、熟馅料和腌制原料 6.2.2 腌制姜芽、咸菜等
	6.3 协助上面岗位工作，指导下面岗位工作	6.3.1 协助头墩和二墩管理冷柜 6.3.2 协助准备筵席菜单 6.3.3 完成砧板日常工作 6.3.4 指导水台工作



1) 隶属关系

- ①直接上司：墩子组长。
- ②直接下属：二墩以下岗位，含尾墩。

2) 墩子厨师、厨工基本素质

- ①基本条件：热爱本职工作，有良好的职业道德。
- ②自然条件：品行端正，身体健康，无传染性疾病。
- ③文化程度：高中及以上文化程度，受过专业培训。
- ④工作经验：厨工具备两年从厨经验，厨师具备3年墩子经验。

3) 墩子岗位工作概要

根据菜品烹调要求，熟练运用刀工技术，将原料加工成所需的各种形状。干净利落、整齐美观，充分做到物尽其用。保持墩子周边区域的清洁卫生。

4) 墩子岗位职责

- ①墩子厨师在墩子组长的领导下，负责墩子的加工制作。
- ②根据预订情况及主管安排，准备原料及用具。
- ③按菜谱的标准和工作程序，做好菜单菜肴的加工切配工作。
- ④正确使用、储藏食品原材料。
- ⑤协助验收、领进食品原材料。
- ⑥做好切配食品工作台及周边区域的环境卫生，严把食品卫生质量关，做好食品安全工作。
- ⑦当班结束后，做好交换班工作；营业结束后，做好收尾工作。
- ⑧完成组长交派的其他工作。

1.2.7 目标教学基础 7

表1-7 中餐厨房打荷工岗位能力标准

工作领域	工作任务	职业能力
打荷工	7.1 开收档	7.1.1 能正确掌握开、收档时间，开档所需原料 7.1.2 与同事沟通，随时补充所缺原材料 7.1.3 做好上菜前的准备和菜肴造型工作 7.1.4 开关卫生工作灯
	7.2 协助头荷工作	7.2.1 临时顶替头荷 7.2.2 能进行初步原料热处理工作（如滚、煨、爆等） 7.2.3 清理后锅岗和荷台岗的环境卫生
	7.3 管理餐具	7.3.1 准备菜品餐具 7.3.2 处理餐具卫生 7.3.3 收捡餐具及消毒

1) 隶属关系

- ①直接上司：荷王。
- ②直接下属：无。

2) 荷工基本素质

- ①基本条件：热爱本职工作，有良好的职业道德。

②自然条件：品行端正，身体健康，无传染性疾病。

③文化程度：高中及以上文化程度，受过专业培训。

④工作经验：厨工具备两年从厨经验。

3) 打荷岗位工作概要

打荷主要包括调料添置、料头切制、菜料传递、分派菜肴给“炉灶”烹调；辅助炉灶厨师进行菜肴烹调前的预制加工，如菜料的上浆、挂糊、腌制，清汤、毛汤的吊制；餐盘准备、盘饰、菜肴装盘；辅助炉灶厨师进行各种调味汁的配制等。

4) 打荷岗位职责

①负责菜肴烹制前传递和烹制后的美化工作。

②备齐每餐所需餐具并保持整洁。

③按上菜和出菜顺序及时传送、切配以及烹制的原料和菜肴。

④提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿。

⑤配合炉灶师出菜，保证菜肴整洁、美观。

⑥严格遵守食品卫生制度，杜绝变质菜肴。

⑦随时保持工作区域卫生和个人卫生。

⑧完成上级交办的其他工作。

1.2.8 目标教学基础 8

表1-8 中餐厨房水台岗位能力标准
(小型餐馆由墩子兼做)

工作领域	工作任务	职业能力
水台 (水案)	8.1 饲养各种禽畜、海鲜、河鲜等	8.1.1 熟悉各种禽畜、海鲜、河鲜等习性 8.1.2 主动学习各种禽畜、海鲜、河鲜等的饲养方法 8.1.3 调制海鲜养殖海水 8.1.4 环境消毒
	8.2 宰杀各种禽畜、海鲜、河鲜等	8.2.1 正确宰杀各种禽畜、海鲜、河鲜 8.2.2 按要求做好宰杀后的初加工工作 8.2.3 起货率符合要求 8.2.4 妥善保管原料
	8.3 初加工	8.3.1 协助墩子做好大型原料初加工工作

1) 隶属关系

①直接上司：头墩。

②直接下属：无。

2) 水台基本素质

①基本条件：热爱本职工作，有良好的职业道德。

②自然条件：品行端正，身体健康，无传染性疾病。

③文化程度：高中及以上文化程度，具有吃苦耐劳、积极向上的精神。

④工作经验：厨工具备两年从厨经验。

3) 水台岗位工作概要

中餐厨房特殊工种，负责各种禽畜、海鲜、河鲜等的饲养、屠杀及清洗工作。帮助厨师预备材料。



4) 水台岗位职责

- ①负责家禽、水产品、野味等原料的初加工工作。
- ②对每天所需的家禽、水产品等原料进行宰杀、拔洗、去鳞、去内脏等工作，再冲洗干净。
- ③根据菜肴要求对原料进行规范加工。
- ④负责本岗位设备工具的保养和维修工作。
- ⑤负责将初加工的原料及时送入下道工序或入库保鲜。
- ⑥随时保持本岗位及卫生包干区的清洁卫生。
- ⑦完成上级交办的其他任务。

1.2.9 目标教学基础 9

表1-9 中餐厨房上什（蒸锅）岗位能力标准

工作领域	工作任务	职业能力
上 什 (蒸锅)	9.1 熬煮	9.1.1 上汤、二汤
	9.2 中高档原料涨发	9.2.1 涨发、煲制燕、鲍、翅、参、肚等动植物中、高档原料
	9.3 煲汤	9.3.1 鸽子、鸡鸭类 9.3.2 煲制“例汤”
	9.4 蒸制菜肴	9.4.1 扣、烧、扒菜肴定型

1) 隶属关系

- ①直接上司：厨师长。
- ②直接下属：无。

2) 上什（蒸锅）基本素质

- ①基本条件：热爱本职工作，有良好的职业道德。
- ②自然条件：品行端正，身体健康，无传染性疾病。
- ③文化程度：高中及以上文化程度，具有吃苦耐劳、积极向上的精神。
- ④工作经验：厨工具备3年从厨经验。

3) 上什（蒸锅）岗位工作概要

上什，又叫“蒸锅”或“笼锅”，工作共分为三大类。

- ①干货涨发，诸如鲍参翅肚、燕菜雪蛤、各色干菌均从此处发起。
- ②煲炖汤水，凡老火靚汤、滋补炖品皆由其料理。
- ③焖烧蒸扣，平常所见如芽菜烧白、清蒸全鱼等为其所属。

4) 上什（蒸锅）岗位职责

- ①在厨师长的领导下负责泡发干货鲍鱼、鱼翅等高档食品，保证出品质量。
- ②协助制定上什岗位职责、服务标准、操作程序，掌握各岗位的员工业务水平及专长，合理安排工作岗位，确定上什的正常工作。
- ③协助制订餐厅菜单、出品价格，合理使用原材料，减少浪费，严格控制成本、费用，保持良好的毛利。
- ④收集客人对菜品的建议，不断改进菜品口味、菜品质量，联系厨师长调整菜品价格，使其合理。