

# 中式烹调师理论考试指南

## (初级、中级、高级)

黄明超 编著



职业技能鉴定培训教材

# 中式烹调师理论考试指南

(初级、中级、高级)

广东省职业技能鉴定指导中心 组编

黄明超 编著

广东省出版集团  
广东经济出版社

## 图书在版编目 (CIP) 数据

中式烹调师理论考试指南(初级、中级、高级)黄明超编著. —广州: 广东经济出版社, 2005.11

ISBN 7-80728-077-8

I. 中… II. 黄… III. 烹饪-方法-中国-职业技能鉴定-自学参考资料  
IV. TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2005) 第 084218 号

出版发行	广东经济出版社(广州市环市东路水荫路 11 号 5 楼)
经销	广东新华发行集团股份有限公司
印刷	广东科普印刷厂(广州市广花四路棠新西街 69 号)
开本	787 毫米×1092 毫米 1/16
印张	7.25
字数	110 000 字
版次	2005 年 11 月第 1 版
印次	2005 年 11 月第 1 次
书号	ISBN 7-80728-077-8 / TS·82
定价	14.00 元

如发现印装质量问题, 影响阅读, 请与承印厂联系调换。

发行联系电话: 13822123289

版权所有 翻印必究

# 编 委 会

主 任：周国添

副主任：杨耀基

编委会成员（按姓氏笔画排序）：

杨耀基 周国添 黄明超 黄贵平

傅 鸪 傅穗文

# 前 言

烹饪学科具有一套完整的知识体系，理论知识对现代烹调师来说非常重要，它能直接反映烹调师的基本素质和工作能力。

本书为广东省职业技能鉴定指导中心组编的中式烹调师初中高级工理论考试指南。本书以国家中式烹调师职业标准为依据，按照初中高级工理论考试大纲的要求，详细列举了初中高级工理论知识考试的题型、理论知识鉴定细目表、理论知识试卷的题量与配分方案以及中式烹调师模拟试卷，使考生了解理论考试的方式，掌握考试的重点，把握考试的技巧，作好考试的准备。

“理论知识考试的题型”介绍了各种题型的命题形式、答题要求和答题技巧，让考生熟悉各种考题的基本形式。

“理论知识鉴定细目表”可使考生从总体上了解各个级别应该掌握的知识内容及比重。

“理论知识试卷的题量与配分方案”和模拟试卷能让考生清楚知道考卷的基本结构和分数的分配情况。

“理论考试工作规范”列出了考生和考评员在理论考试时应当遵守的行为规范。

本书适合报考初、中、高级烹调师的考生使用，也可以作为烹调专业学生的复习用书。

本书的编写得到广东省职业技能鉴定指导中心、广东省中式烹调师职业技能鉴定专家组的大力支持和资深中式烹调高级技师彭振庭、黄炽华、谭炳强、梁绍明、叶露、雷宇彤、刘小颖等的协助，特此致谢。

编著者

2005年11月

# 目 录

## 初级中式烹调师理论考试指南

1 理论知识鉴定说明 .....	3
1.1 理论知识考试的目的和意义 .....	3
1.2 理论知识考试的方式 .....	3
1.3 理论知识考试的题型 .....	4
1.4 理论考试工作规范 .....	6
1.5 理论知识考试的阅卷评分 .....	7
2 理论知识复习指导 .....	9
2.1 基础知识 .....	9
2.2 相关知识 .....	10
3 理论知识鉴定要素细目表 .....	15
3.1 中式烹调师理论知识鉴定细目表概述 .....	15
3.2 初级中式烹调师理论知识鉴定细目表 .....	17
3.3 中式烹调师理论知识试卷命题细目表 .....	26
3.4 初级中式烹调师理论知识考试试卷的题量与配分方案 .....	27
初级中式烹调师理论知识模拟试卷 .....	28
初级中式烹调师理论知识模拟试卷评分标准与答案 .....	33

## 中级中式烹调师理论考试指南

1 理论知识鉴定说明 .....	37
1.1 理论知识考试的目的和意义 .....	37
1.2 理论知识考试的方式 .....	37
1.3 理论知识考试的题型 .....	38
1.4 理论考试工作规范 .....	40
1.5 理论知识考试的阅卷评分 .....	41
2 理论知识复习指导 .....	43
2.1 基础知识 .....	43
2.2 相关知识 .....	44
3 理论知识鉴定要素细目表 .....	49
3.1 中式烹调师理论知识鉴定细目表概述 .....	49

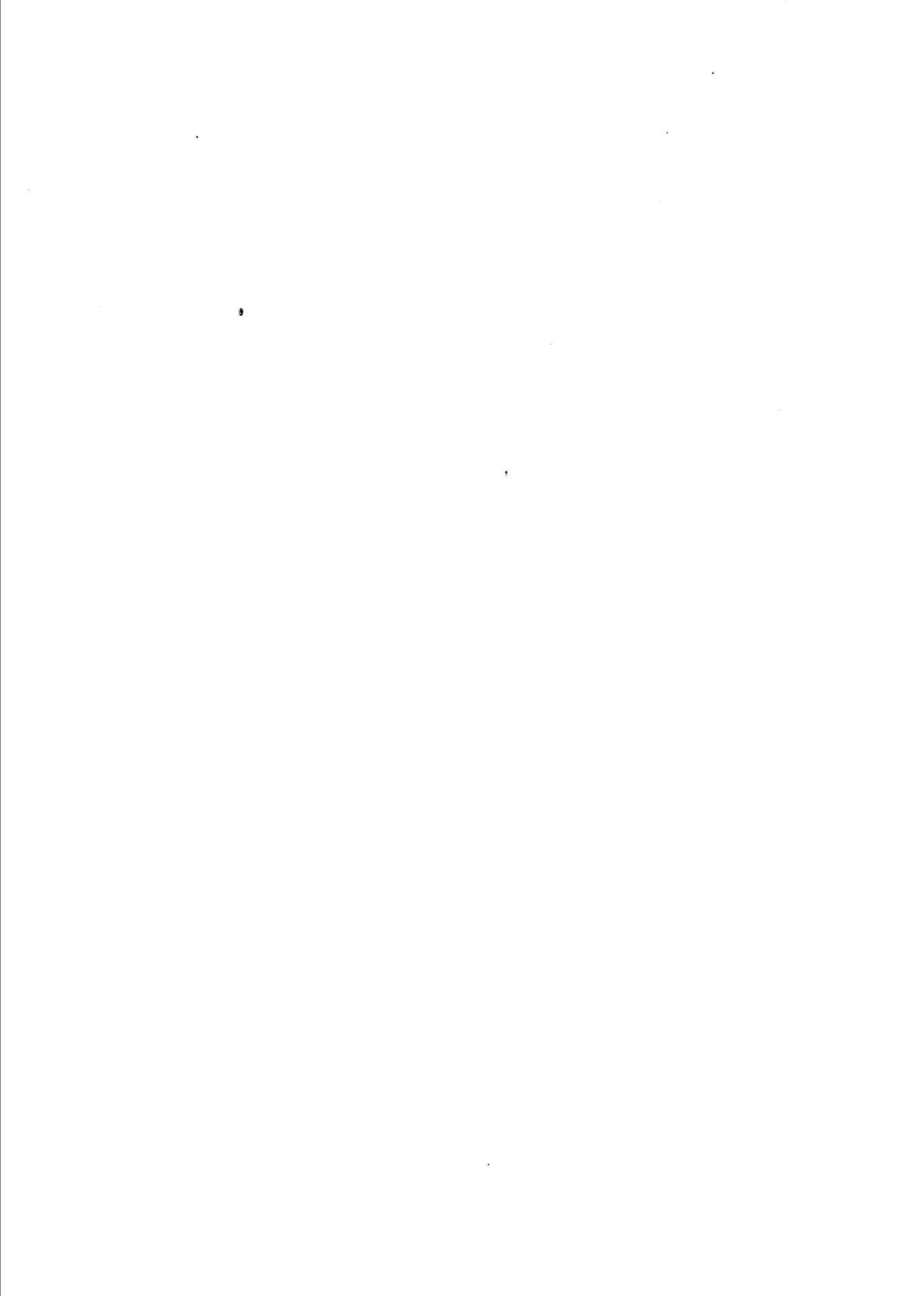
3.2 中级中式烹调师理论知识鉴定细目表·····	51
3.3 中式烹调师理论知识试卷命题细目表·····	61
3.4 中级中式烹调师理论知识考试试卷的题量与配分方案·····	63
<b>中级中式烹调师理论知识模拟试卷</b> ·····	<b>64</b>
<b>中级中式烹调师理论知识模拟试卷评分标准与答案</b> ·····	<b>69</b>

## 高级中式烹调师理论考试指南

<b>1 理论知识鉴定说明</b> ·····	<b>73</b>
1.1 理论知识考试的目的和意义·····	73
1.2 理论知识考试的方式·····	73
1.3 理论知识考试的题型·····	74
1.4 理论考试工作规范·····	76
1.5 理论知识考试的阅卷评分·····	77
<b>2 理论知识复习指导</b> ·····	<b>79</b>
2.1 基础知识·····	79
2.2 相关知识·····	80
<b>3 理论知识鉴定要素细目表</b> ·····	<b>85</b>
3.1 中式烹调师理论知识鉴定细目表概述·····	85
3.2 高级中式烹调师理论知识鉴定细目表·····	87
3.3 中式烹调师理论知识试卷命题细目表·····	97
3.4 高级中式烹调师理论知识考试试卷的题量与配分方案·····	98
<b>高级中式烹调师理论知识模拟试卷</b> ·····	<b>99</b>
<b>高级中式烹调师理论知识模拟试卷评分标准与答案</b> ·····	<b>104</b>

# 初级中式烹调师 理论考试指南





# 1 理论知识鉴定说明

## 1.1 理论知识考试的目的和意义

理论知识考试的根本目的就是促进烹调师素质和能力的提高。

理论知识考试有以下的意义：

### 1. 满足时代对烹调师的要求

现代社会需要的烹调师不仅要会操作，而且要具备创新的能力，烹调师理论水平的高低对此有决定性的作用。理论知识考试既能鉴定考生是否达到了规定的应知标准，又能促使考生提高自身素质和能力，从而满足社会对烹调师的要求。

### 2. 全面了解考生的技能水平

操作考试鉴定的是考生的操作能力、动手能力，理论知识考试鉴定的是考生掌握专业知识的程度，反映的是考生分析问题、解决问题的能力。因此，理论知识考试是全面了解考生技能水平的重要方式。此外，理论知识考试还可以较大范围地考核考生的专业知识，因而可以全面了解考生的技能水平。

### 3. 弥补操作考试的不足

操作考试是在规定的时间内完成几道考核菜品。由于这种考试受时间、场地、成本等客观因素的限制，不少属于烹调师必须掌握的技能无法在操作考试中考核鉴定，如名贵干货的涨发，熬、煲、炖汤的制作，原料的质量鉴定、品种区分等等，此类技能的鉴定只能通过理论知识考核的方式来完成。

### 4. 某些技能必须通过笔试来考核

菜品成本的核算、毛料需要量的核定、净料单价的确定、菜品售价的计算等计算类问题，需要一个思考和运算的过程。用笔试来进行考核较容易鉴定考生的能力。

筵席设计是一个综合应用性非常强的考题，也应该用笔试进行考核。

## 1.2 理论知识考试的方式

理论知识考试有两种方式，一种是笔试，考生在纸张试卷上作答；另一种是机试，考生在计算机上考试。计算机考试多为标准化考试。

### 1.3 理论知识考试的题型

按提问形式分，常规题型有填空题、判断题、选择题、简答题、问答题、计算题、设计题、论述题等几种，分别用字母代码 T、P、X、D、W、J、S、L 来表示。下面对这几种题型的提问形式、回答要求、特点进行比较。

表 1-1 理论知识试题按提问形式划分的题型

题型名称 (代码)	提问形式	回答要求	特点及回答要领
填空题 (T)	由一个意义完整，但其中有一个关键性的词语空缺的句子构成。有多种变式。空缺部分由下画线表示	要求考生写出该词语或同义词语，以保证整体语义完整，含义正确。答题时要充分理解题目的意思	适用于概念、术语、要点、计算结果、特定事实或特定步骤等内容 要看清楚题目的意思，尽可能填进准确的词语
判断题 (P)	由一个语义正确的陈述句或命题构成。在句子前端有一个“( )”，供填写判断符号用。分单纯判断和判断改错两种	要求考生按照理论知识对该陈述句或命题的内容是否正确作出是与非的判断。正确的打“√”，错误的打“×”。对于判断改错题要求作出对或错的判断后，在错误点下画横线标示，并写出正确的词语	能考查考生的分析判断能力。考生作答较容易。文字占用卷面篇幅少，考核的覆盖面大。判断改错题的难度较大。便于在计算机上考试 要抓住题目的核心意思，抓主要观点，不要仅注意个别字词
选择题 (X)	由一个意义完整，但其中有一个关键性的词语空缺的句子或段落，和相应的 4~6 个选择项共同组成。有多种变式。分单选题和多选题两种	单选题，要求考生根据题目的基本意思，从供选择项中选出惟一正确或最佳的一项填入括号内，使句义完整、含义正确 多选题，要求考生根据题目的基本意思，把选项中所有符合题意的选项填入括号内，使句义完整、含义正确	有统一的评分标准，测量功能强，抗干扰性强。可用于识记、了解、领会、应用等理论知识的考核，可实现自动阅卷。便于计算机上考试 只能填选项前的字母，不能填文字；多选题一般有两个以上的正确选项

续表

题型名称 (代码)	提问形式	回答要求	特点及回答要领
简答题 (D)	由一个直接提问句构成,一般是提问定义、概念、特点、过程、步骤、涉及题目内容的要点等方面的问题,也可以是名词术语的解释	简答题的回答可有几种基本方式:①条目要点方式;②简单解释方式;③概念叙述方式。要求考生准确把握问题的回答内容,重点要突出,条理要清楚,文字简明扼要,含步骤性的答案顺序不能颠倒	命题效率高,对回答的内容基本上有限制。能够较全面地了解考生对有关内容要点的掌握情况。主要考查识记、理解、领会等方面的内容 如题目没有特别要求,简答题可以不展开讨论
问答题 (W)	由一个直接提问句或陈述句构成,可要求对问题进行分析、解释或举例说明	要求考生除了对题目回答出基本要点外,还要进行分析、解释或说明,必要时应通过实例进行辅助性解释和说明。答题方向要明确,重点要突出,举例要恰当,说明要清楚	能较深入详细了解考生对该问题的认识程度。也可了解考生对问题的理解、解释和说明的能力。属于理解、应用性考核 解释、说明的内容不可少,必要时应通过实际例子进行辅助说明。适用于高级烹调师
计算题 (J)	由在给出计算条件下进行特定计算要求的提问句构成,其中可能隐含要求熟记的运算条件,如净料率等	要求考生列出基本公式或主要公式,按步骤运算,并获得正确的结果。答案中要求有运算结果和明确的答案或结论。题目中没有而运算又必要的的数据,在运算中必须明确标示	能够专门考查考生对特定计算过程、有关公式和算法的掌握情况,特别是能考查考生对数量间的分析和运算能力、各数量间关系及基本公式的应用能力。 要列出公式,要有运算过程,注意运算单位的一致
设计题 (S)	给出设计菜单的要求,设计一份标准的筵席菜单	根据题目要求设计。一般应在表格中列出菜名、上菜次序、所用原料、烹调方法、风味特点,并计算成本	能够考查考生对筵席菜单的设计能力,对菜品是否熟悉,能否掌握筵席成本的计算等,属于综合应用的考核 适用于高级烹调师和烹调技师的考试。要特别注意设宴的目的和要求,要用创新的理念来设计筵席

续表

题型名称 (代码)	提问形式	回答要求	特点及回答要领
论述题 (L)	一般由一个论题性提问句构成,有时会有答题提示	论述题的答案是一篇小的议论文,要求考生按照提问内容进行分析、讨论,阐述自己的看法。论述题要求有叙、有议、有论点、有论据,文章结构要完整,字数不能少于300字	能够考查考生对某一领域知识的综合理解和应用的能力,特别是对复杂理论的分析及应用所具备的能力状况 论述题的答案应是一篇完整的小论文,因此,应围绕基本观点进行讨论。适用于烹调技师考试

按答案是否惟一,答题者能否将个人看法自由发挥,评分者的主观评断是否影响评分等因素划分,题型还可以划分为客观题和主观题两种类型。两者的回答要求不同。

客观题一般有惟一的答案,因此,应尽量根据标准答案、相关教材、复习资料以及最新的科技成果或现实情况来回答。

主观题没有惟一的答案,考生将根据对题目意思的理解,分析题目提出的问题,发表个人的看法。这类题型虽然可以自由发挥,但是不能答非所问,随心所欲,牵强附会。对问题的看法应具有一定的科学性,符合事实;对问题的回答应该有根有据,有条有理,符合逻辑性。主观题多用于综合应用题,主要适用于烹调技师的考核。

## 1.4 理论考试工作规范

### 1.4.1 理论考试考评员的工作规范

- (1) 考评员须提前15分钟进入考场。
- (2) 参加监考的考评员要佩戴考评员证。
- (3) 清理并检查考场。
- (4) 无关人员不允许进入考场。
- (5) 提前10分钟宣读考场纪律。
- (6) 按时发卷,当场开封试卷袋。
- (7) 核对待准考证和身份证。发现代考的必须立即清理离场,并做好登记。
- (8) 考试期间不准抽烟,不准接听电话,不准看书报,不准做与考试无关的事。
- (9) 考试结束前,提前15分钟向考生报时。
- (10) 按时有秩序地收卷。
- (11) 填写考场情况表。
- (12) 按标准装订试卷。

- (13) 分工批改试卷，核对分数，并在试卷上签名。
- (14) 把批改好的试卷和成绩单交回鉴定所负责人。
- (15) 考试期间若发生异常情况，考评员应冷静处理，商量解决。

#### 1.4.2 理论考场纪律

(1) 考生必须按时进入考场，迟到 30 分钟不准进入考场。考试开始 30 分钟后方可离开考场。

(2) 进入考场的考生凭准考证对号入座，并将准考证、身份证放在桌上，以便于查对。

(3) 除必需文具如钢笔、圆珠笔、计算器外，不得携带任何书籍、笔记本、稿纸、书包、提包进入考场，更不得放在座位上。

(4) 考生的无线通信工具必须关闭。

(5) 考试期间保持安静，不准交头接耳、偷窥他人答卷、夹带资料，不准抽烟，不准吃香口胶等。

(6) 计算器不可以自由互相借用。若需借用，应经考评员允许和代转。

(7) 考试结束时间到必须立即停止答卷，不得拖延。

(8) 试卷、答题纸和草稿纸不得带出考场。

(9) 对于违犯纪律者，视情节轻重，分别给予扣分、试卷作废、取消考试资格等处理。

### 1.5 理论知识考试的阅卷评分

阅卷评分是确定考生成绩的重要工作环节。理论知识考试的阅卷评分一般采用考试后统一阅卷评分的方式。

阅卷评分可能产生的误差有两个方面：一是阅卷考评员对试题的理解或评分标准把握的不同而造成的误差；二是评分时的对比效应、先后效应等造成评定成绩误差。为使阅卷评分符合公平、公正、科学、权威的原则，理论知识试卷的阅卷评分要注意以下几点。

#### 1. 选择阅卷人员

理论知识考试的阅卷人员必须具有相应的考评资格，较强的业务能力，认真负责的工作态度和良好的职业道德；要熟悉专业知识，见识较广；要熟悉理论知识试卷的批改工作，有一定的阅读能力。

#### 2. 做好分工

考评小组组长应对阅卷考评员进行分工，采取流水作业方式，按题型分组进行批改。分工时要考虑考评员的专长。分工确定后，在阅卷评分过程中不得调换。

#### 3. 严格阅卷程序

阅卷前应先封好卷头，然后分题型批改评分，全部批改后，把各题的得分合计起来，即为试卷总分，考评员在试卷上签名，最后把分数登记在名册等表格上。

#### 4. 认真批改，慎重判分

在阅卷过程中如有疑问，考评组组长应组织全组考评员讨论，尽可能取得一致的看法，按大多数考评员的意见判分。对涉及“四新”及新概念、新观点的考题尤其应谨慎批改。

## 2 理论知识复习指导

### 2.1 基础知识

#### 2.1.1 鉴定要求

掌握基础知识是学习烹饪专业知识的必要条件，是增强职业素质的前提。因此，要求参加考核的考生能够全面系统地了解 and 掌握基础知识中的各方面知识，在烹调实践工作和技能鉴定考核中，能够熟练地运用基础知识分析问题，解决实际工作中的技术问题。在基础知识的鉴定考核中，要求能够联系实际，将理论知识与实践相结合。

#### 2.1.2 复习重点

##### 2.1.2.1 职业道德

职业资格标准中的五项守则。

##### 2.1.2.2 基础理论

基础理论是研究、学习和运用烹饪理论的基础知识。掌握基础理论有助于认识烹调中的各种现象，有助于掌握深入研究烹调技术的方法。

1. 烹制、烹调的概念及其之间的区别
2. 原料选用的含义
3. 原料初步加工的含义
4. 原料切配的含义
5. 粤菜的一般烹调工艺流程
6. 中国四大菜系

##### 2.1.2.3 饮食文化

1. 广州菜的特色
2. 潮州菜的特色
3. 客家菜的特色
4. 粤菜的工艺特点
5. 粤菜的风味特点
6. 粤菜的酱汁
7. 广州的特产
8. 粤菜的五滋
9. 广州国际美食节



10. 粤菜的爽、嫩、酥口感的概念
11. 煮、蒸烹调方法出现的时期
- 2.1.2.4 食品营养
  1. 营养
  2. 营养素
  3. 完全蛋白质
  4. 不完全蛋白质
  5. 人体的热量消耗
  6. 蔬菜加工中的营养素保护
  7. 肉料烹调加工中的营养素保护
  8. 六大营养素的主要功能
- 2.1.2.5 食品安全
  1. 食物中毒的分类
  2. 细菌性食物中毒发生的原因
  3. 饮食卫生五四制的主要内容
  4. 我国食品卫生法对饮食从业人员的规定
  5. 烹调师的个人卫生要求
- 2.1.2.6 厨房管理与安全生产
  1. 消防常识
  2. 用电安全
  3. 粤式厨房菜部、传菜、水台、打荷岗位的主要职责

## 2.2 相关知识

### 2.2.1 鉴定要求

相关知识是指导烹调实践工作的专门知识、重要的科学方法和烹调实践工作所依据的标准。因此，参加考核的考生应全面系统地掌握与职业工作相关的理论知识，符合考核级别的要求，并能够熟练运用理论知识分析和解决实际工作中遇到的技术问题。

### 2.2.2 复习重点

#### 2.2.2.1 烹饪原料的认识

1. 烹饪原料的品质鉴定与保管
  - (1) 烹饪原料的定义与分类
  - (2) 烹饪原料质量的鉴定方法
  - (3) 畜肉宰杀后的变化
  - (4) 猪肉、蛋品、水产品、家禽、油脂的品质鉴定
  - (5) 鲜活原料的保管