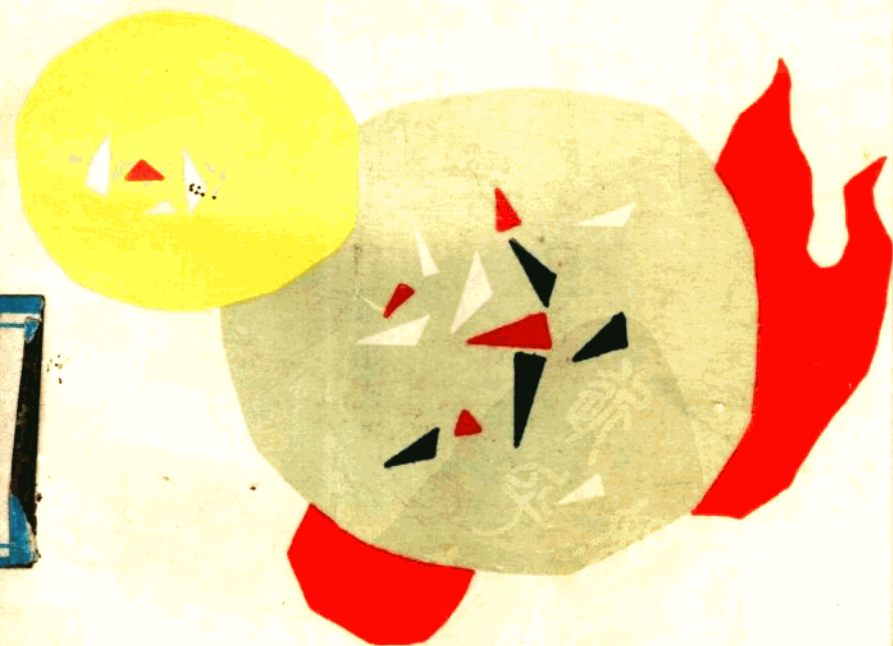


江苏科学技术出版社

厨师技术等级

考核

应知应会



前 言

职业技术等级考核，是提高职工专业技术水平、开发职工智力、促进职工加速成才的重要途径；做好这项工作，对现代化建设有着重要的作用。近几年来，我国烹饪事业蓬勃发展，国家商业领导部门以及各地饮食系统都十分重视烹饪理论知识和技术操作的培训与考核。为了方便宾馆、饭店、食堂烹调厨师、面点师以及烹饪学校学生的技术考核，我们编写了这本《厨师技术等级考核应知应会》。

本书是根据商业部1988年3月《饮食服务业业务技术等级标准》的规定，按照各级技术标准进行编写的。在编写过程中，查阅了大量有关资料，研究了省市有关烹饪厨师等级考核的内容，按厨师技术等级层次认真筛选、整理而成。本书分红案、白案两大部分，包括应知问答题333条；应会部分51条；考核试卷30份。在编写过程中，曾得到江苏省旅游局有关领导、南京旅游学校领导以及江苏省旅游局各位特级厨师的积极帮助和指点，谨此表示衷心的感谢。

由于时间仓促，水平有限，难免有疏漏和不当之处，恳切期望烹饪界行家能手批评指正。

编 者

1988·1·8

目 录

五级烹调厨师

应 知

1. 烹饪原料质量鉴定的方法	1
2. 蔬菜的分类和四季时令蔬菜	2
3. 蔬菜制品的分类及其品种	8
4. 面筋制品和豆制品的种类及其保管	8
5. 淀粉和淀粉制品的种类及其质量	4
6. 玉兰片的品种及其质量	5
7. 猪肉的品种和质量鉴别	5
8. 牛肉的品种和质量鉴别	6
9. 羊肉的品种和质量鉴别	6
10. 家畜内脏的品种及其质量鉴别	7
11. 活禽的肥度、老嫩、病好的鉴别	7
12. 光禽的老嫩、肥瘦和品质的鉴别	8
13. 鲜蛋的质量鉴别和保管	9
14. 蛋制品的分类及其品种	11
15. 鲜鱼、冰冻鱼、活鱼的品质鉴别	11
16. 虾、蟹的质量鉴别和淡水虾籽、虾脑的提取方法	12
17. 我国调味品的分类及其品种	12
18. 酱制品的品种及其特点	13
19. 我国名醋的产地及其特点	14
20. 食用油脂的分类和质量鉴别	14
21. 原料的初步加工和基本要求	15
22. 蔬菜的洗涤方法、适用范围和初步加工要求	16

23. 水产品初步加工的工序和要求	10
24. 常见的水产品初步加工方法	17
25. 鸡、鸭的初步加工和家禽开膛方法	19
26. 家畜内脏的洗涤方法和适用范围	20
27. 刀工、刀法及其基本要求	20
28. 刀法的分类和适用范围	20
29. 原料经用刀工加工后的形状和加工中的要求	22
30. 刀工美化的作用、要求及各种花刀块的成形	22
31. 整鱼刀工美化和适用范围	25
32. 烹与调的目的和作用	28
33. 烹调操作基本功训练的内容	28
34. 鉴别火力和掌握火候的一般原则	29
35. 烹饪中传热介质的主要原料及其加热后的温度	29
36. 调味与调味品的概念	30
37. 调味的三个阶段	30
38. 烹饪原料的初步热处理	31
39. 原料焯水的分类及其适用范围	31
40. 过油的分类和适用范围	32
41. 油温的识别和掌握	33
42. 制汤的种类、原料与适用范围	33
43. 挂糊、上浆的区别及其作用	34
44. 糊、浆的种类	34
45. 勾芡的作用和芡汁的分类	35
46. 装盘的基本要求(包括盛器与菜肴的配合)	35
47. 炒和爆的概念及其特点	36
48. 炸、溜、烹的概念和特点	37
49. 炖、焖、煨的概念和特点	39
50. 烧、扒、烩的概念和特点	40
51. 余和焖的概念和特点	41
52. 食品卫生“五四制”的主要内容	41

53. 《食品卫生法》对食品经营人员的要求.....	42
54. 《食品卫生法》规定禁止生产经营的食品.....	42

应 会

1. 能鉴别一般动植物原料的质地.....	43
2. 能运用各种刀工、刀法.....	43
3. 能运用各种烹调方法.....	43
4. 能独当一面工作.....	44

考核参考试卷

五级烹调厨师技术等级考核理论试卷(一)	44
五级烹调厨师技术等级考核理论试卷(二)	46

四级烹调厨师

应 知

1. 原料分档取料的作用和要领.....	48
2. 整鸡的分档取料及各个部位肉的质量.....	48
3. 猪的分档取料及各个部位肉的质量.....	49
4. 牛的分档取料及各个部位肉的质量.....	51
5. 羊的分档取料及各个部位肉的质量.....	52
6. 整料去骨的作用和基本要求.....	54
7. 配菜的重要性与基本要求.....	55
8. 冷菜的特点和装盘的基本要求.....	56
9. 冷菜装盘的类型、步骤、手法及式样.....	57
10. 常见复合味的种类及制作方法.....	58
11. 制糊的方法及操作要领.....	60
12. 各种糊的作用及适用范围.....	60
13. 蒸的概念和操作关键.....	61
14. 煎、贴、塌的概念及制品特点.....	62
15. 烤、泥烤、盐焗的概念及特点.....	62
16. 拔丝、挂霜、蜜汁的概念及制品特点.....	63
17. 白煮、盐水煮、冻的概念及制品特点.....	64

18. 拌、炆的概念及制品特点	99
19. 卤、酱的概念及制品特点	66
20. 醉、糟的概念及制品特点	67
21. 腊、风、熏的概念及制品特点	67
22. 日本、朝鲜、印度、缅甸的主要饮食特点、口味爱好和忌食	68
23. 美国、英国、法国、意大利的主要饮食特点和口味爱好	69
24. 阿拉伯国家和非洲主要国家的饮食特点、口味爱好和忌食	70
25. 华侨、港澳同胞的主要饮食特点和口味爱好	70
26. 国内少数民族饮食习惯和口味爱好	70
27. 我国主要地区的饮食特点和口味爱好	71
28. 饮食业的经营特点、成本核算和饮食产品成本的三要素	72
29. 饮食产品的毛利和纯利	73
30. 饮食产品的毛利率和纯利率	73
31. 食品原料损耗率、净料率、涨发率的计算	74
32. 饮食产品的外加毛利率和内扣毛利率	74
33. 用外加毛利率和内扣毛利率计算饮食产品成本及售价	75
34. 外加毛利率与内扣毛利率的换算	75
35. 常见食品原料的净料率、损耗率及干货原料涨发率	76

应 会

1. 能编制一定数量的时令菜肴, 质量符合要求	89
2. 正确使用刀工、刀法, 掌握整料出骨技术	89
3. 能拼制一般的酒席冷盘	89
4. 能熟练地运用各种烹调方法	89

考核参考试卷

四级烹调厨师技术等级考核理论试卷(一)	90
四级烹调厨师技术等级考核理论试卷(二)	92

三级烹调厨师

应 知

1. 烹饪原料质量鉴定的依据.....94
2. 淡水鱼类中青鱼、草鱼、鲢鱼、白鱼、黑鱼、鳊鱼的地方名称及质量特点.....95
3. 海产鱼类中的小黄鱼、大黄鱼、带鱼、乌贼鱼、鲷鱼、鲳鱼、鲈鱼、鲑鱼、比目鱼、鲟鱼的地方名称及质量特点.....96
4. 常见的野禽品种及其质量鉴别.....97
5. 肉制品的分类及品种.....97
6. 我国火腿的品种、产地和特点.....98
7. 鸽子、鹌鹑、野鸭的初步加工方法.....98
8. 干货原料的分类及各类品种.....99
9. 鱼肚的品种、产地及质量鉴别.....99
10. 银耳、黑木耳、香菇、猴头菌质量的鉴别.....100
11. 发菜的产地及品质鉴定.....101
12. 十种自然香料的名称、特点及主要产地.....102
13. 干货涨发的目的、方法及基本要求.....102
14. 冷水发的优点和范围.....103
15. 冬菇、口蘑、玉兰片、干莲子的涨发.....103
16. 油发干货原料应注意的事项.....104
17. 油发猪肉皮的过程及标准.....104
18. 营养、营养素及功用.....105
19. 维生素的分类.....105
20. 食物中毒和食物中毒的特征.....105
21. 引起烹饪原料变质的因素和食物毒性产生的原因.....106
22. 引起各种病菌中毒的主要食品和预防措施.....107
23. 食品添加剂和使用目的.....108
24. 我国允许使用合成食用色素的种类、用量和范量.....108
25. 食用香精的种类及作用.....109

26. 味精的化学成分及使用中的注意事项.....	110
27. 死甲鱼、死螃蟹、死鲮鱼和河豚鱼引起中毒的原因.....	110
28. 四季豆、白果、发芽土豆、鲜黄花菜、苦瓠子引起食物 中毒的原因和预防措施.....	111
29. 烂白菜、没有腌透的咸菜不能食用的原因.....	111
30. 牲畜甲状腺的鉴别及其危害.....	111

应 会

1. 能制作一定数量的风味菜、特色菜和质量好的菜.....	112
2. 能熟练地掌握各种原料的加工、泡发和切配技术.....	112
3. 能加工拼摆一般筵席的冷盘菜.....	112
4. 能根据各种烹饪原料合理安排好菜点的品种.....	113
5. 有培训徒工全面操作的能力.....	113

考核参考试卷

三级烹调厨师技术等级考核理论试卷(一).....	113
三级烹调厨师技术等级考核理论试卷(二).....	116

二级烹调厨师

应 知

1. 酒在烹饪中的作用.....	119
2. 清真菜在烹饪上的禁忌.....	119
3. 虾的品种和特点.....	119
4. 我国著名淡水鱼类的品质特点和产季.....	120
5. 高级清汤的制法和要领.....	121
6. 清汤混浊的原因和补救方法.....	122
7. 筵席的定义、特征和准备工作.....	124
8. 油脂酸败的原因及预防措施.....	124
9. 烹饪中维生素破坏和损失的原因及减少营养素损失的措 施.....	125
10. 鸡蛋、牛奶、豆浆不宜生食的原因.....	126
11. 阻碍钙吸收的膳食因素.....	126

12. 陶瓷食具在烹饪上的卫生要求	127
13. 砷、铅、锌中毒的原因和预防措施	127
14. 各类烹饪原料的营养价值	127
15. 畜类宰杀后肉质的变化及特征	129
16. 海参的品种、质量要求及产地	130
17. 干货原料的基本要求和保管方法	130

应 会

1. 能掌握本菜系各种菜品的制作技术	131
2. 能独立制作筵席菜肴	131
3. 能辅导初级厨师的工作	132

考核参考试卷

二级烹调厨师技术等级考核理论试卷(一)	132
二级烹调厨师技术等级考核理论试卷(二)	134

一级烹调厨师

应 知

1. 中国烹饪的特点	137
2. 中国菜的构成	137
3. 我国主要少数民族的烹饪特色和名菜	138
4. 我国著名的禽类品种	139
5. 筵席中的四干果、四果脯、四蜜饯、四鲜果、四甜碗的内容	139
6. 烹饪原料的保藏方法和保藏原理	139
7. 烹饪原料活养的注意事项和鱼类活养的要领	140
8. 保管甲鱼、鳝鱼、河蟹和鲜贝的方法	141
9. 常用调味品的保藏	142
10. 碱水涨发干货的适用范围和发制	143
11. 菜肴命名的原则和实例	144
12. 花色菜的配制手法	145
13. 原料滑油引起卷缩、脱浆、干瘪、结团的原因	145

14. 高温加热对油脂质量的影响	145
15. 苹果等去皮后变色的原因和防止措施	146
16. 腌制肉品加硝的作用和用量	147
17. 鱼类的鲜味和腥味产生的原因	147

应 会

1. 通晓本菜系的操作技术, 并有较丰富的专业知识	148
2. 能合理编制菜单、核算成本, 并能制作高级筵席	148
3. 对达不到质量要求的菜肴半成品, 能采取补救措施	148
4. 能组织厨房工作和具有培养厨师的能力	149

考核参考试卷

一级烹调厨师技术等级考核理论试卷(一)	149
一级烹调厨师技术等级考核理论试卷(二)	151

特三级烹调厨师

应 知

1. 蛋白质的特性、功用、互补作用及需要量	154
2. 脂肪的组成、生理功用和需要量	155
3. 糖类的组成、生理功用和需要量	155
4. 矿物质的功用和来源	156
5. 维生素的种类、生理功用和来源	157
6. 原料在加热中的变化	159
7. 叉烤的特色和制作要领	160
8. 食品雕刻的类型、手法、保管和应用	160
9. 各种基本味的呈味原理	162
10. 我国8大菜系的风味特色	163
11. 我国烹饪经历的历史发展阶段	166

应 会

1. 精通本菜系的全部制作技术	166
2. 能编制特色菜单、制作高级筵席, 准确计算用料	167
3. 有一、两项擅长的烹调技法, 并且能拼制艺术拼盘	

和进行食品雕刻	167
4. 能编写菜谱和撰写烹调技术方面的一般论文	167

考核参考试卷

特三级烹调厨师技术等级考核理论试卷 (一)	168
特三级烹调厨师技术等级考核理论试卷 (二)	169

特二级烹调厨师

应 知

1. 平衡膳食的概念	172
2. 烹调中热的传递形式与传热媒介	172
3. 燕窝、熊掌、蛤士蟆油、干鹿筋、干鹿鞭、驼峰的质量鉴别和涨发方法	173
4. 干鲍鱼、干贝、蛭干、鱼翅、鱼皮、鱼唇、鱼骨、鱼信的质量鉴别和涨发方法	175
5. 口蘑、虫草、鸡枞、竹荪、松茸的质量要求、产地和涨发方法	179
6. 宫廷菜的特色	181
7. 《齐民要术》和《饮膳正要》中有关烹饪的主要内容	182
8. 古代烹饪原料中的“五谷”、“五果”、“五畜”、“五菜”	182
9. 我国烹饪中最早的“周代八珍”	183
10. 我国烹饪著作《随园食单》的主要内容	183

应 会

1. 能对本菜系的某些菜肴有所发扬提高	184
2. 能编制各种高级宴会菜单, 用料和成本核算精确	185
3. 能熟练准确地组织厨房工作	185
4. 经验丰富, 知识全面, 胜任教研工作	185

考核参考试卷

特二级烹调厨师技术等级考核理论试卷 (一)	185
特二级烹调厨师技术等级考核理论试卷 (二)	187

特一级烹调厨师

应 知

1. 营养学中合理营养的概念和要求..... 189
2. 干货原料油发的原理..... 189
3. 盐分对水发海参的影响..... 190
4. 烹饪中使用食碱的作用..... 191
5. 满汉全席的形式和形成..... 192
6. 烹饪美学研究的内容..... 192
7. 菜系的概念和形成..... 193
8. 我国历代主要的烹饪著作..... 193

应 会

1. 对本菜系的技术造诣较深..... 196
2. 具有管理大型厨房及熟练地组织高级宴会的能力..... 196
3. 对与烹调技术有关的学科有深刻的了解..... 196
4. 具有培养高级厨师的教研能力..... 196

考核参考试卷

- 特一级烹调厨师技术等级考核理论试卷（一）..... 197
- 特一级烹调厨师技术等级考核理论试卷（二）..... 198

五级面点师

应 知

1. 饮食业面点制作的一般程序..... 199
2. 面点制作中常见的设备、工具及机具..... 199
3. 机械设备和工具的使用与养护..... 200
4. 面点制品的一般形态及主要原材料..... 201
5. 面点的馅心及面点熟制方法的分类..... 201
6. 面点制品的种类及原物料的分类..... 201
7. 面点制作中皮坯原料的一般要求..... 202
8. 制作面点的糖类原料..... 202

9. 和面的质量标准及其要领	203
10. 和面的三种手法	203
11. 揉面的动作要领及要求	204
12. 粉料成团的原由	204
13. 擀饺皮的注意要点	204
14. 水调面团的特点与分类	205
15. 发酵面团的质量标准	205
16. 面肥发酵法的步骤	206
17. 发酵的填辅料及其优缺点	206
18. 酵母繁殖的最佳温度与温度不适的现象	206
19. 酵母的种类及各种酵母的优缺点	207
20. 影响面团发酵的因素	207
21. 碱水的制作方法、测定方法与面团中的加碱量过多过少的迹象	207
22. 传统“揣碱法”的操作步骤	208
23. 油酥制品的成熟方法及其调配比例	208
24. 浸米、淘米与磨粉	208
25. 制作馅心的要求	209
26. 甜馅的种类、原料及其特点	209
27. 咸馅的要求与鲜肉馅加水的作用	209
28. 烫青菜、拌菜馅的要领与肉馅、皮冻的掺和比例	210
29. 面点成形的要求	210
30. 馒头的做法与搓条的要领	210
31. 人工合成色素与糖精的规定用量	211
32. 计算点心价格所依据的实际重量	211
33. 蒸、煮、炸、煎、烤、烙的成熟温度与传热介质	211
34. 豆沙馅的制作	212
35. 皮冻的制作过程	212
36. 煮制法的特点	213
37. 使用蒸制法、煎制法的要领	213

38. 焙制法的特点	214
------------	-----

应 会

1. 掌握各种面点、小吃原料的名称、性能及用途	214
2. 熟悉本地区常用的几种面团的调制	215
3. 能制作色、香、味、形较佳的面点与小吃	215
4. 具有使用和管理各式机具、设备以及保管各式糕点食品的基本知识	215

考核参考试卷

五级点心师技术等级考核理论试卷(一)	215
五级点心师技术等级考核理论试卷(二)	217

四级面点师

应 知

1. 检验面粉品质的方法	219
2. 检验大米品质的方法	219
3. 稻米的主要品种、性质及其用途	220
4. 基本技术动作的重要性	220
5. 面团调制与面点制作的关系	221
6. 膨松面团的特点及其组成	221
7. 酵面的种类及各自的特点	221
8. 酵面在加碱过程中的注意事项及加碱的目的和作用	222
9. 酵面的验碱方法	222
10. 酵母的一般用量与常用的酵面品种	223
11. 油酥面团的种类、特点与酥皮的分类	224
12. 明酥、暗酥、半暗酥以及水油面及干油酥的包制比例	224
13. 酥点油余时要用熟馅	225
14. 擘酥及其特点	225
15. 米粉面团的特点与分类	225
16. 掺粉的好处和方法	225
17. 蛋和面团的种类	226

18. 澄粉的加工方法及其面团特色	226
19. 杂粮面团的调制方法与特色	227
20. 静置饧面的作用	227
21. 掺冻及其特色	227
22. 制作皮冻的要点	228
23. 制作豆沙馅的要点	228
24. “包”和“卷”的种类	228
25. “包”和“捏”的成形要领	229
26. “叠”和“擀”时的注意事项	229
27. 面条的几种加工方法	229
28. 面点制作中常用的干果、蜜饯	231
29. 面点熟制的作用与要领	231
30. 蒸、煮、炸、煎、烤、烙所适用的面团	231

应 会

1. 熟悉四种以上面团的调制技术	232
2. 制作某几个富有特色的品种	232
3. 调制一般的荤、素、甜、咸馅心	232
4. 能熟练地掌握多种常用技术	233

考核参考试卷

四级面点师技术等级考核理论试卷(一)	233
四级面点师技术等级考核理论试卷(二)	234

三级面点师

应 知

1. 选用原料的一般知识	237
2. 面点制作中常用的辅助原料及其作用	237
3. 水在面团中的作用	238
4. 面团发酵的作用	238
5. 化学膨胀的基本原理	238
6. 化学膨松剂的种类	239

物理膨松法及其制作要领	239
8. 油酥面团的特点及制作时的注意事项	240
9. 起酥是制作油酥制品的重要环节	241
10. 大包酥与小包酥的区别及各自的优缺点	241
11. 米粉与面粉的性质差异及几种米粉之间的区别	241
12. 松质糕、粘质糕的制作程序和特点	242
13. 生粉团子、熟粉团子在调制过程中的区别	242
14. 检验糕粉是否成熟的方法与熬制糖油	243
15. 几种米粉的质量差异	243
16. 米粉面团使用煮芡或烫粉的道理	244
17. 制作糖馅需加熟粉料	244
18. 制馅在面点制作中的重要性	245
19. 蟹油的熬制方法	24
20. 果仁、蜜钱、果料的区别	246
21. 十六种成形手法及代表点心	246
22. 蒸制法与煎制法的特点	247
23. 煮制点心与烤制点心的要点	247
24. 烙与炸制的要领	248
25. 食用色素在面点制作中的作用及其在使用时的注意事项	248

应 会

1. 能制作应季适令的面点、小吃和一般筵席点心	249
2. 会熟练地掌握多种成形技术和成熟方法	249
3. 能独当一面工作	249

考核参考试卷

三级面点师技术等级考核理论试卷(一)	250
三级面点师技术等级考核理论试卷(二)	251

二级面点师

应 知

1. 我国面点三大流派的分布及各自的特点	254
----------------------	-----

2. 广式、苏式、京式的主要代表点心	255
3. 我国面点的一般特色	255
4. 下剂、制皮、上馅的几种方法	255
5. 酵面施碱后发现碱大应采取的措施	256
6. 制作明酥的要点	256
7. 油酥制品熟制时的注意事项	256
8. 发酵粉团的成品特色	257
9. 皮重与馅重比例类型与包馅时的注意点	257
10. 面点熟制的质量标准	258
11. 油脂在面团中的作用	258
12. 糖在面团中的作用	259
13. 食盐在面团中的作用	259
14. 食碱在面团中的作用	260
15. 乳品在面团中的作用	260
16. 蛋品在面团中的作用	260
17. 用糖调制面团时的注意要点	261
18. 制作船点的程序与要求	261
19. 我国常用的“五谷”作物及其有颜色的几种香稻	262
20. “点心”一词在我国古代的演变	262

应 会

1. 熟练地掌握各种面团制品的全部制作技术	263
2. 能制作不同花色、不同口味的面点、小吃及高级筵席点心	263
3. 能辅导、传授一般的面点理论知识	263

考核参考试卷

二级面点师技术等级考核理论试卷(一)	263
二级面点师技术等级考核理论试卷(二)	265