

四川省涪陵地区
二、三级师业务技术等级考试复习
提纲(烹调、面点、餐厅服务)

四川省涪陵地区饮食服务业业
务技术等级考评委员会办公室

一九九二年七月

四川省涪陵地区
二、三级师业务技术等级考试复习
提纲(烹调、面点、餐厅服务)

四川省涪陵地区饮食服务业业
务技术等级考评委员会办公室

一九九二年七月

说 明

一、本提纲是根据商业部颁布的《饮食服务业业务技术等级标准》、并结合四川的实际情况组织编写的。提纲包括两大部分：一、专业（包括基础理论和实作菜点参考，应考人员按自报的专业进行复习）；二、营养卫生和成本核算（为三大专业统一复习的内容）。理论考核的命题、原则上不超过本提纲的范围。

二、应考人员应按本提纲规定的内容认真进行复习，理论部分要熟记，并认真领会；实作菜点部分，应结合有关菜谱的内容（如原材料、原料用量、加工切配、烹制程度和风味特点等）全面理解，认真操作复习。

三、有关在复习中遇到的一些疑难问题，待集中复习时作统一解答。

四川省涪陵地区饮服业考委会办公室

一九九一年二月

（注：内部学习资料）

四川省二、三级烹调、面点、餐厅 服务员业务技术等级考试复习提纲

目 录

第一部分：

- 一、中华人民共和国商业部饮食业业务技术等级标准
(中餐部分)..... (1)
1. 二级烹调师业务技术等级标准..... (1)
2. 二级面点师业务技术等级标准..... (2)
3. 二级餐厅服务员业务技术等级标准..... (3)

第二部分：

- 二、专业理论知识..... (4)
1. 烹调专业..... (4)
- (1) 烹饪原料知识..... (4)
- (2) 切配技术..... (8)
- (3) 烹调技术..... (11)
- (4) 川菜筵席..... (20)
- (5) 统考菜点品种举例..... (23)
2. 面点专业..... (25)
- (1) 面点制作的地位、作用和种类..... (25)
- (2) 原辅料的选用知识..... (26)
- (3) 面团..... (29)
- (4) 馅心..... (32)
- (5) 面臊..... (35)

(6) 面点味汁的调制	(36)
(7) 制汤	(37)
(8) 面点成形	(37)
(9) 熟制	(38)
(10) 小吃与筵席菜品配合	(40)
(11) 小吃筵席的设计	(41)
(12) 面点统考品种举例	(42)
3. 餐厅服务专业	(43)
(1) 服务员(员)的基本条件、职责范围、 基本功	(43)
(2) 服务礼节礼貌知识	(46)
(3) 散座(零餐)、筵席的服务程序	(48)
(4) 筵席知识和筵席菜单的编制	(52)
(5) 饮食卫生知识	(57)
(6) 饮料及饮食制品知识	(59)
(7) 我国部分少数民族和外宾的饮食习惯、口 味及禁忌	(64)
(8) 名胜古迹、宾馆、餐厅(饭店)名小吃举 例	(66)
(9) 英语服务用语举例	(67)

第三部分:

饮食营养卫生和成本核算	(70)
(1) 饮食营养的一般知识	(70)
(2) 合理烹调	(70)
(3) 食品卫生	(71)
(4) 饮食成本核算知识	(72)

第一部分 二级师业务技术等级标准

二级烹调师业务技术等级标准

- 1.具有一定的烹调专业理论水平。通晓某一菜系的风味特色，并能制作擅长的菜品。
- 2.有丰富的专业实践经验，能熟练掌握切配、烹调和冷菜技术，并有专长技艺。
- 3.具有组织厨房工作的能力，能配制较高级风味筵席。
- 4.全面熟悉常用的各种原料、辅料、调料的性能、质量和主要产地，熟练掌握其保管、使用、活养、发制及烹调方法。

二级面点师业务技术等级标准

1. 具有比较丰富的专业理论知识，通晓各种面团制品的全部制作技术，并对其中某几项技术有特长、能制作多种特色面点。小吃，产品色正、形好、味美。

2. 具有丰富的面点制作经验、对达不到质量要求的半成品、能及时予以补救。

3. 熟悉各种原料的产地、产期、性能、特点、用途和保管方法。

4. 具有组织面点厨房工作的能力，能配制较高级筵席面点。

二级餐厅服务师业务技术等级标准

1. 通晓餐厅服务工作的全部业务和有关知识，服务技艺高、并有全面领导餐厅服务工作的能力。

2. 懂得有关烹调知识、熟悉其时令菜、传统风味特色的口味特点，能鉴别菜点质量以及酒类的特色、能根据宾客需要配制菜点、编制高级筵席菜单。

3. 能按照高、中级店的服务规程、熟练地组织接待服务工作。

4. 熟悉国内少数民族的食俗习惯、能用外语接待外宾。

第二部分 专业理论知识

烹调专业

一、烹饪原料知识

(一) 烹饪原料

1. 粮食类:

(1) 稻谷: 我国为主要产稻国家之一, 产量占世界第一位。四川又是我国主要产区之一。稻谷按生长环境可分为水稻和旱稻。按生育期的长短可分为早稻、中稻、晚稻。按粒质可分为籼稻, 粳稻和糯稻。

(2) 大米: 大米系由稻谷脱壳而成。是制作主食的主要原料之一。按米质可分为籼米、粳米和糯米三类。

(3) 面粉: 是由小麦磨制而成, 也称小麦粉。目前市场供应的面粉为特制粉、标准粉、普通粉三个等级。

(4) 其他粮食主要的有玉米(包谷)小米, 高粱、大麦、荞麦, 甘薯(红苕)。

2. 肉品类

(1) 家畜类: 家畜的种类很多, 如猪、牛、羊、驴、马、骡、狗、兔、骆驼等。但作为肉用家畜, 在我国主要有猪、牛、羊、兔等。有鲜肉和腌腊制品之分。

(2) 家禽与野禽: 常用的家禽有鸡、鸭、鹅三种。常用的野禽有鸽(有家养与野生之分)、斑鸠、鹌鹑、野鸭等。

3. 牛奶、鲜蛋与蛋制品：牛奶分鲜奶和奶制品。还有羊奶及其制品。蛋类主要指鸡、鸭、鹅、鸽、鹌鹑的蛋。其制品有咸蛋、皮蛋、腌蛋、糟蛋。

4. 蔬菜类：我国的蔬菜有数百种。而四川由于土壤、气候、雨量等适宜生长的条件，其品种就更多。一年四季都有应市供应。按照蔬菜的构造和可食部位可分叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、瓜类、夹果类、花菜类、食用菌类、豆制品类。

5. 水产品及其制品：水产品包括鱼、虾贝类等。由于品种多产量大、依其生长的环境情况分为淡水和咸水两大类。一般内陆江、河、湖泊、池塘中所产的称为淡水类；产于海洋中的称为咸水类。其制品由于加工的方法不同，可分为腌制品、干制品、熏制品。

6. 干货制品：是经过加工干制的烹饪原料。可分为（1）动物性海味类如鱼翅、海参、鱼肚、鱼皮、鱼唇、明骨、鱼信、鱿鱼、墨鱼、鲍鱼、干贝、淡菜、蛭干、海蜇、乌鱼蛋、裙边、虾米、对虾、虾皮、燕窝等。

（2）植物性海味类：如海带、紫菜、石花菜冻粉。

（3）陆生动物性干料类：如熊掌、鹿筋、鹿尾、蹄筋、猪象皮、蛤士蟆油。

（4）陆生植物性干料类：如干黄花、玉兰片、笋干、莲子、百合、苡仁、白果、豆棒、条粉、粉皮、冬菜、榨菜、芽菜、大头菜、油皮。

（5）陆生藻类及菌类干料：如木耳、银耳、发菜、香菇、口蘑、竹荪、虫草。

6. 果品类：果品为鲜果、蜜饯、果脯的总称，四季皆有

品种繁多、烹制上应用广泛(1)鲜果有：萍果、梨、柑桔、橙类、柚子、香蕉、桃、西瓜；(2)干果和果干：有红枣、核桃仁、栗、白果、杏脯、冬瓜条、桃脯、櫻桃、桔饼、梨脯等。

(二)烹饪调味品：调味品是烹制菜肴三大原料之一。其用量虽少，但在菜肴的烹制过程中对菜味起特殊的决定性作用。川菜使用的调味品按性质和来源有以下类型。

(1)副食类调味品有精盐、白糖、冰糖、饴糖、蜂糖、郫县豆办、豆办辣酱、酱油、食醋、豆豉、甜酱、干红辣椒、辣椒面、泡红辣椒、花椒、味精、胡椒、咖喱粉、蕃茄酱、蜜饯、果脯。

(2)蔬菜类调味品：葱、姜、大蒜、蒜苗、香菜、香椿。

(3)香料调味品：八角、山奈、桂皮，小茴香、草果、陈皮、砂仁。

(4)油脂调味品：香油、芝麻、芝麻酱、鸡化油、花椒油。

(5)酒类调味：料酒、曲酒、醪糟汁、香糟。

(6)合成类调味品：柠檬酸、食用香精。

(7)复制调味品：辣椒油、复制酱油、芥茉糊、咖喱油、椒盐、椒麻糊、油酥豆办、甜酸柠檬汁。

(三)烹饪原料的分类方法

1.按原料的性质分，可分为动物性原料，植物性原料，人工合成原料、矿物性原料四类、

2.按原料加工与否分、可分为鲜活原料、干货原料、复制品原料三类。

3.按原料在菜肴生产过程中的地位分、可分为主料、配料、调料三类。

4.按原料的商品种类可分为粮食、蔬菜、肉及肉类制品、干货及干货制品，果品、调味品等。

(四) 烹饪原料品质鉴定的依据和标准

1.原料固有的品质、含营养价值、口味、质地等指标。也就是原料本身的食用价值、食用价值越大，品质就越好。

2.原料的纯度和成熟度。纯度、成熟度恰到好处。品质就好。

3.原料的新鲜度。新鲜度是鉴定原料品质的最基本的标准。是否新鲜、可从形态的变化、色泽的变化、水分的变化、质地的变化、气味变化六方面来判断品质的优劣。

4.原料的卫生。凡腐败变质、污染或本身含有致病菌的，均说明其质量已不适于食用。

(五) 品质鉴定的方法

目前鉴定的方法大体上分理化、感官有两大类。1.理化鉴定。包括理化检验和生物检验两个方面。2.感官鉴定(包括嗅觉、视觉、味觉、听觉、触觉等五个方面的检验。

(六) 引起烹饪原料变化的因素。

1.物理方面：包括温度的影响、空气湿度的影响，日光的影响。

2.化学方面：有空气而引起的氧化作用和食品原料中酶的自然分解两个方面。

3.生物学方面：(1)受微生物的影响、(2)受了虫类的蛀咬侵蚀而不能食用。

（七）烹饪原料的保藏法：

1. 低温保藏法、低温（4℃以下）可抑制微生物的生长繁殖，待延缓或完全停止原料内部组织的变化过程。一般都用此法。如冷柜、冰箱。

2. 高温保藏法。大部分的微生物是怕高温的。超过80℃的高温，可以把原料中酶破坏、防止自体分解。蛋白质亦会凝固，不再溶解、所含微生物也随之死亡。

3. 脱水保藏法。即干燥保藏法。使微生物因得不到水分而失去繁殖条件。多用于蔬菜、山货、海味。

4. 密封保藏法，使原料和日光、空气隔绝，以防污染和氧化。

5. 腌渍和烟熏保藏法。（1）盐腌保藏法，用盐的渗透压可以使原料中的水份折出，微生物随之死亡或停止活动。（2）糖渍，糖的渗透压可以抑制细菌的繁殖。（3）酸渍，酸可改变原料中的酸碱度、破坏微生物的生存条件。（4）酒渍，酒精具有杀菌的能力。

二、切配技术

（一）刀工的意义、要求和作用。

1. 刀工就是根据烹调和食用的要求，运用各种不同的刀法，将烹饪原料加工成一定形状的操作过程。

2. 刀工的基本要求：（1）要与烹调的需要密切结合。适应烹调的需要。（2）经加工的原料规格必须整齐均匀。（3）经刀工处理的烹调原料有助于美化菜肴形态。（4）合理使用烹调原料，物尽其用。

3. 刀工对菜肴具有的作用。（1）便于食用。（2）便于入味。（4）增加美观。

(二) 川菜半成品的精加工

1. 制糝、糝有鸡糝、鱼糝、虾糝、兔糝、肉糝和豆腐糝六种。前五种糝的主要原料分别为鸡脯、虾仁、鱼肉、兔柳、猪扁担肉外，其辅料均为猪肥膘或化油、鸡蛋清、味精盐、水豆粉、水。鱼虾、兔糝因腥味较重，应加姜汁、胡椒面；豆腐糝除主料为豆腐、鸡蛋清、盐、味精、水和水豆粉外，还要加适量的鸡糝或鱼糝。

2. 制汤、川菜中高档菜品常用的汤主要有清汤和奶汤。奶汤用老母鸡、鸭、猪肘、猪肚、猪蹄等加清水熬制而成，成品有浓白如乳、香鲜味浓的特点。清汤是用老母鸡、鸭、猪排骨、火腿棒子等加清水熬制而成。成品有清澈见底，味美新鲜的特点。两种汤除用料、特点不同外，在火候上的运用也不一样。前者是一直旺火熬煮、后者是先旺火后小火。

3. 蒙。用鸡糝裹于时令蔬菜嫩心，或水发植物性干料上的一种精加工方法。仅用于清汤一类的菜肴。

4. 贴。将两种或两种以上烹饪原料分别加工或制成半成品，粘迭在一起的精加工方法。用锅贴一类的菜品。

5. 瓢、将一种或多种原料加工茸糊或颗粒状，瓢入或裹上另一原料之内的一种精加工方法。前者为暗瓢、后者为明瓢。

6. 卷、将原料制成片状（或以其自然形态）为皮料，放上加工成丝或茸糊状的馅料，裹成圆筒形或如意形的一种精加工法。亦有不用馅料，直接用主料裹制成卷的。

(三) 配菜的意义及重要性

1. 配菜：把经刀工处理成形后的原料，根据菜肴的质量要求，进行合理的、巧妙的、千变万化的配合，使其烹制出

一只完美、完整的菜肴。

2. 配菜的重要性：（1）确定菜肴的质和量。（2）使菜肴着色、香、味、形基本确定、（3）确定菜肴的营养价值。（4）确定菜肴的成本。（5）使菜肴在继承传统和发展、创新上形态多样化。

（四）配菜的基本要求

1. 必须熟悉和了解原料的情况、即熟悉原料的性能、了解市场供应情况、了解企业备货情况。

2. 必须熟悉菜肴的名称及制作特点。

3. 必须精通刀工又了解烹调。

4. 必须掌握菜肴的质量标准及净料成本。（包括熟悉和掌握每种原料从毛料到净料的损耗率，或者净料率，确定构成每个菜肴的主料、辅料和调料、数量和成本；根据企业规定的毛利率幅度，确定每个菜肴的毛利率和售价，制定每个菜肴规定质量成本单）。

5. 必须将主、辅料分别放置。

6. 必须注意营养成分的配合。

7. 具有审美观。

8. 能够推陈出新、创制新品种。

（五）配菜的原则

1. 量的配合。以一种原料为主料的，主料应多于辅料；几种原料为主料的，各种基本相等，单一原料构成的即按规定量配。

2. 色调的配合。主、辅料在颜色的配合上要突出主料，辅料为衬托、包括顺色，（主、辅料一个色）和花色（主、辅不同色）两种配色。

3.香和味的配合。以主料香味为主，辅料适当衬托主料香味；使主料的香味更突出；以辅料的香味补主料的不足；主料的香味过浓过于油腻，应配用清淡的辅料与适量的蔬菜一起烹制，其味更为鲜香。

4.形的配合、丁配丁，片配片，丝配丝，块配块。

5.质的配合。荤配素，脆配脆，软配软；质地不同的原料如要配合，须掌握下锅的先后。

6.器皿的配合。器皿的大小要和菜品的份量相适应；器皿形态与菜品的造型相统一；器皿的色调与菜品色彩相协调；器皿价值与菜品价值相称。

7.营养成分的配合。根据烹饪原料的外型结构、化学成份、营养价值、理化性质进行合理选料、合理搭配，使每一份菜肴的营养成份的配搭，尽量满足食用者的生理、工作需要。

三、烹调技术

(一)火候和烹调

1.火候：是指菜肴烹制加热过程中所用火力的大小与时间的长短。

2.火力的分类：依据烹调中火焰的高低；火光颜色；热量的强弱等因素大概分为旺火、中火、小火、微火、要靠积累一定的烹调经验灵活掌握。

3.掌握火候的一般原则：在烹制菜肴过程中，由于可变因素很多而且变化复杂，很难提出掌握火候的一成不变的程式。只能根据原料的形状、性质和菜肴的特色而提出一般的原则。

(1) 要适应烹调方法的需要；(2) 要适应原料种类的

需要；（3）要适应原料质地、形状的需要。（4）要适应菜肴风味特色的要求。（5）根据原料在加热过程中形体和颜色的变化。

4. 烹调的目的和作用

（1）“烹”的目的，就是把生的食物通过加热制成熟的食品。其作用是：起杀菌消毒的作用；使食物中的养料分解，便于人体消化吸收；使食物变得芳香可口；使各种食物原料的滋味混合成复合的美味；使食物色泽鲜艳，形状美观。

（2）“调”的目的，就是使菜肴滋味鲜美，色泽美观。作用是：除去异味；增进美味；确定口味；丰富色彩。

（二）调味的的作用及原则

1. 调味：就是调和滋味，也就是多种调味品和调味手段，在原料加热或加热过程中或加热后影响原料；使菜肴具有多样口味和风味特色的一种方法。

2. 调味的的作用：（1）增强食欲；（2）确定菜肴的口味；（3）除异解腻；（4）增加美味；（5）调和原料的浓、淡滋味；（6）融合各种原料的滋味；（7）突出地方菜肴风味特色的主要标志；（8）美化菜肴色彩。

3. 掌握调味的原则：（1）确定口味、下料恰当，适时准确调味；（2）根据原料正确使用调味品，保持风味特色，（3）适合各地的口味，（4）根据季节变化和进食的要求适当调节菜肴的口味和颜色。

（三）码味、穿衣码芡、勾芡的作用。

1、码味的的作用：（1）渗透入味；（2）保持原料的细嫩鲜脆；（3）除异增鲜。