



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

中式烹调师

(中级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS



刮开查询



人力资源和社会保障部职业技能鉴定

中式烹调师

(中级)

国家职业技能鉴定 **考 核 指 导**

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心 编写



中国石油大学出版社
CHINA UNIVERSITY OF PETROLEUM PRESS

图书在版编目(CIP)数据

中式烹调师(中级)国家职业技能鉴定考核指导 /
人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心编写. — 东营:
中国石油大学出版社, 2014.4

ISBN 978-7-5636-4316-5

I. ①中… II. ①人… III. ①烹饪—方法—中国—职
业技能—鉴定—自学参考资料 IV. ①TS972.117

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2014)第 062768 号

书 名: 中式烹调师(中级)国家职业技能鉴定考核指导
作 者: 人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

责任编辑: 杨 勇(电话 0532—86983559)

出 版 者: 中国石油大学出版社(山东 东营 邮编 257061)

网 址: <http://www.uppbook.com.cn>

电子信箱: upccbsyangy@126.com

印 刷 者: 青岛星球印刷有限公司

发 行 者: 中国石油大学出版社(电话 0532—86983584, 86983437)

开 本: 185 mm × 260 mm 印张: 7.75 字数: 190 千字

版 次: 2014 年 5 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 17.00 元

中式烹调师(中级)

国家职业技能鉴定考核指导

编 审 委 员 会

主 任 刘 康
副 主 任 原淑炜 艾一平 袁 芳 赵新喜
委 员 (按姓氏笔画排序)
王 鹏 刘金发 陈 蕾 姚春生 柴 勇
葛恒双
顾 问 张亚男
丛 书 主 编 艾一平
丛书副主编 姚春生

本 书 编 写 人 员

执 行 主 编 高俊宏 李聚杰 龚军丽
执行副主编 尹汝龙 袁旭超 张景辉
编 者 (按姓氏笔画排序)
马新芳 卢 捷 田 君 朱敬芝 刘 阳
李 明 李瑞峰 陈海鹰 柴楚乔 高艳普
韩雪冰 韩澄宇 薛晓宇
主 审 赵忠民 田 琦
审 稿 李会平 李美玲

推进职业教育改革和发展,是实施科教兴国、人才强国战略,促进经济社会可持续发展和提高我国国际竞争力的重要途径;是加快人力资源开发、全面提升劳动者素质和发展先进生产力的必然要求;是增强劳动者就业能力、创业能力和促进素质就业的重要举措。在推进职业教育改革和发展的过程中,职业教育课程体系改革具有重要作用。传统的职业教育课程受到以理论知识为中心的教育体系的严重影响,忽略了职业活动实际操作过程和技能要求,导致劳动者在就业过程中不能学以致用,也使用人单位难以在现行教育体系中直接选用合格的技能人才。针对这些问题,人力资源和社会保障部经过多年的系统研究,并对国内外职业培训实践进行深入总结,确立了职业教育培训与企业生产和促进就业紧密联系的技能人才培养体系,划清了学科教育和职业教育的界限,提出了职业教育培训不是以学科体系为核心的教育模式,而是以生产活动的规律为指导、以岗位需求为导向、以服务就业为宗旨的技能人才培养发展路线,从而为我国的技能人才振兴发展提供了有力保障。

坚持“以职业活动为导向,以职业能力为核心”的指导原则,不仅要厘清职业教育与学科性教育在技术和方法上的区别,而且要在职业教育和职业训练中把生产实践活动的规律具体化,把职业活动各个环节标准化,把职业技能鉴定的技术科学化和规范化,以实现“从工作中来,到工作中去”,坚持“在工作中学习,在学习中工作”,形成以学校与用人单位携手联合,理论课程与实训项目紧密结合为基础的工学一体化的教学体系和评价体系。充分体现职业技能鉴定以学员为主体,

突出以职业活动为导向的基本原则。

为服务职业培训和技能人才评价工作,保证国家职业技能鉴定考核的科学、公平、公正,人力资源和社会保障部在国家职业技能标准框架下,分职业工种和等级,建立了职业技能鉴定理论知识和操作技能国家题库。目前,国家题库资源已经覆盖近 300 个社会通用职业工种,行业特有职业工种题库也达到 280 余个,这些题库资源基本满足了全国职业技能鉴定工作的需要。人力资源和社会保障部中国就业培训技术指导中心(职业技能鉴定中心)作为全国技能人才评价工作的技术支持机构,在职业技能标准开发、职业培训课程建设等方面发挥了重要作用。

国家职业技能鉴定考核指导丛书,依据国家职业技能标准和国家题库,主要介绍国家题库的命题思路,展现国家职业技能鉴定的考核形式和题型题量,帮助考生熟悉鉴定命题基本内容和考核要求,提高学校、培训机构辅导和学员学习、复习的针对性。

我们期待该丛书的出版,能够推进职业教育课程改革,能够更好地服务于技能人才培养、服务于就业工作大局,为我国的技能振兴和发展做出贡献。

人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心

主任

刘康

目 录

Contents

第一部分 理论知识

第一章 考情观察	1
第二章 知识架构	5
第三章 考核解析	6
第一单元 职业道德	6
第二单元 食品卫生知识	9
第三单元 饮食营养知识	19
第四单元 饮食成本核算知识	32
第五单元 安全生产知识	39
第六单元 原料初加工知识	43
第七单元 原料分档与切割	56
第八单元 原料调配与预制加工	62
第九单元 菜肴制作	73
第四章 模拟试卷	86

第二部分 操作技能

第一章 考情观察	98
第二章 考核内容与鉴定要素表	100
第三章 模拟试卷	102
参考文献	113

第一章 考情观察

考核思路

根据《中式烹调师国家职业标准》的要求,中级中式烹调师理论知识考核范围包括:食品卫生知识、食品营养知识、饮食成本核算知识、原料初加工、原料分档与切割、原料调配与预制加工和菜肴制作原理。考核深度要求掌握食品污染原理及预防、食物中毒的原理及预防、食品原料的卫生、加工过程的卫生;了解食物的消化与吸收,掌握人体必需的营养素、烹饪原料的营养价值;了解饮食业成本核算,掌握主料、配料、调味品、宴会的成本核算;掌握厨房卫生安全操作知识、安全用电知识、防火防爆安全知识及设备的安全使用知识;掌握鲜活原料的初加工步骤及方法,加工性原料的初加工方法;掌握原料分档取料知识、原料切割成形知识;掌握菜肴组配知识、调味及调色处理的方法和步骤;掌握制汤的原理及方法、热菜及冷菜的烹制原理。同时,中级的考核要求还涵盖初级的部分内容,包括职业道德、安全生产知识、食品卫生知识、食品营养知识、烹饪原料知识等。

组卷方式

中式烹调师(中级)理论知识国家题库采用计算机自动生成试卷,即计算机按照本职业中级《理论知识鉴定要素细目表》的结构特征,使用统一的组卷模型,从题库中随机抽取相应试题,组成试卷。有的地方还有地方特色题库,可以按规定比例和国家题库一起组卷。试卷组成后,应经专家审核,更换不适用的试题。

试卷结构

中式烹调师(中级)理论知识考试实行百分制,采用闭卷笔试方式,成绩达到60分以上为合格。试卷的结构以《中式烹调师国家职业标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》为依据,并充分考虑当前我国社会生产的发展水平和中级中式烹调师在知识、能力和心理素质等多方面的要求。试题以中等难度为主,约占总题量的70%;难度低的试题约占总题量的20%;难度高的试题约占总题量的10%。

基本结构:理论知识考试满分为100分;题型主要有单项选择题和判断题两种,具体的题型、题量与分配方案见表1-1-1;内容包括“职业道德”、“食品卫生知识”和“饮食营养知识”等多个部分,各部分所占鉴定比重和鉴定点配置情况见表1-1-2。

表 1-1-1 中式烹调师(中级)理论知识试卷题型、题量与分配方案

题 型	试题数量(配分)	分 数
单项选择题	160 题(0.5 分/题)	80 分
判断题	40 题(0.5 分/题)	20 分
总 分	100 分(200 题)	

表 1-1-2 中式烹调师(中级)理论知识各部分所占鉴定比重及鉴定点配置情况

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重/%	鉴定点数量
基本要求	职业道德	道德与职业道德概述	3	6
		餐饮从业人员职业道德与职业守则	2	4
	食品卫生知识	食品污染	2	4
		食物中毒及其预防	3	6
		烹饪原料的卫生	1	2
		烹饪工艺的卫生	1	2
		饮食卫生要求	1	2
	饮食营养知识	食物的消化与吸收	1	2
		人体必需的营养素	4	8
		烹饪原料的营养价值	3	6
	饮食成本核算知识	饮食业成本的概念	3	6
		主料和配料成本核算	3	6
		调味品成本核算	1	2
		宴会成本核算	1	2
		饮食产品价格控制与管理	2	4
	安全生产知识	厨房卫生安全操作知识	1	2
		安全用电知识	1	2
		防火防爆安全知识	1	2
		设备的安全使用知识	1	2
	原料初加工	鲜活原料的初加工	3	6
		加工性原料的初加工	2	4
		烹饪原料基本知识	10	20
	原料分档与切割	原料部位分割	5	10
		原料切割成形	5	10

续表 1-1-2

鉴定范围(一级)	鉴定范围(二级)	鉴定范围(三级)	鉴定比重 / %	鉴定点数量
相关知识	原料调配与 预制加工	菜肴组配	5	10
		着衣处理	5	10
		调味调色处理	7	14
		制汤	3	6
	菜肴制作	热菜烹制	10	20
		冷菜烹制	10	20
合 计			100	200

考核时间与要求

(1) 考核时间。按照《中式烹调师国家职业标准》的要求,本职业中级理论知识考试时间为 120 min。

(2) 考核要求。中式烹调师(中级)理论知识考试采用标准化试卷,考生应根据试卷要求具体作答。

应试技巧及复习方法

考生要想取得理想的成绩,通过认真的学习和复习来掌握考试要求的知识是必要条件,但是掌握适当的应试技巧也是必不可少的。下面介绍的应试技巧,如命题视角、答题要求和答题技巧等,考生在复习、考试时也要高度重视。

在应试过程中,应合理安排答题时间,中级中式烹调师理论知识考试时间为 120 min,选择题答题时间宜控制在 90 min 内,判断题答题时间宜控制在 20 min 内,最后 10 min 为检查时间。

答题时要按照先易后难的原则依次答题,对个别一时不能解答的难题可先跳过,待整套试卷做完检查时再行考虑作答。千万不要为一道难题钻牛角尖,浪费过多的时间。对于选择题而言,大部分题目难度不是很大,一道题目有 4 个备选项(多选题为 5 个),其中只有 1 个选项是正确的(多选题至少有 2 个),需将正确选项的代号填入括号内。选择答案时应注意:

(1) 如果有把握确定正确答案,可以直接挑选。

(2) 如果无法确定正确答案,可以采用排除法(将没有见过的选项、不合常理的选项以及说法相同的选项排除)。

(3) 如果遇到不熟悉考点的题目,要仔细阅读题干,找出关键点,进行合理的猜测,也可以联系相关知识或者结合现实来猜测。

(4) 即使对某道题一无所知,单选题也不能空着,可以猜测一个选项。

(5) 对于一些计算性质的题目,需要从题目要求入手,寻找相关资料。

(6) 有些题目比较抽象,可以将抽象问题具体化。

判断题通常不是以问题的形式出现,而是以陈述句的形式出现,要求应试者判断一条事实的准确性,或判断两条或两条以上的事实、事件和概念之间关系的正确性。判断题中常常含



有绝对概念或相对概念的词。表示绝对概念的词有“总是”、“一律”等,表示相对概念的词有“通常”、“一般来说”、“多数情况下”等。了解这一点,将为您确定正确答案提供帮助。

回答判断题时,要将判断结果填入括号中,对的画“√”,错的画“×”。选择答案时应注意:

(1) 命题中含有绝对概念的词,这道题很可能是错的。统计表明,带有绝对概念词的命题,“√”的可能性小于“×”的可能性。当您对含有绝对概念词的命题没有把握做出判断时,想一想是否有什么理由来证明它是正确的,如果找不出任何理由,“×”就是最佳的选择答案。

(2) 命题中如含有相对概念的词,那么这道题很可能是对的。

(3) 只要命题中有一处错误,该命题就全错。

(4) 酌情猜测。实在无法确定答案的,在有时间的情况下,多审几次题,尽可能把猜测的结果填上,说不定会有意外的收获。

考生要想取得理想的成绩,掌握好的学习和复习方法也很重要:

(1) 系统地甚至可以粗略地把教材过一遍。通读完教材后,接下来的任务是精研细读,循序渐进,一步一个脚印,不放过每个环节,并认真做好笔记。对每个鉴定点的内容,哪些问题应该掌握,哪些内容只作为一般了解,哪些要点要熟练精通,通过复习后也就一目了然了。例如,理论知识部分在每个单元中都有考核要点表,表中列举了考核类型、考核范围、考核点、重要程度。复习时,对于一颗星的内容,作一般性了解即可;对于两颗星的内容,应达到熟悉;对于三颗星的内容,则必须全面掌握。

(2) 多做练习,熟能生巧。每个单元后面都配有大量的练习题,这些题是根据鉴定点精选出来的,每个鉴定点基本上安排了3~4道练习题。通过做练习,可以加深记忆。在做练习时,应先自己做完一遍,再对照参考答案,对做错的题目要多进行反思、总结。

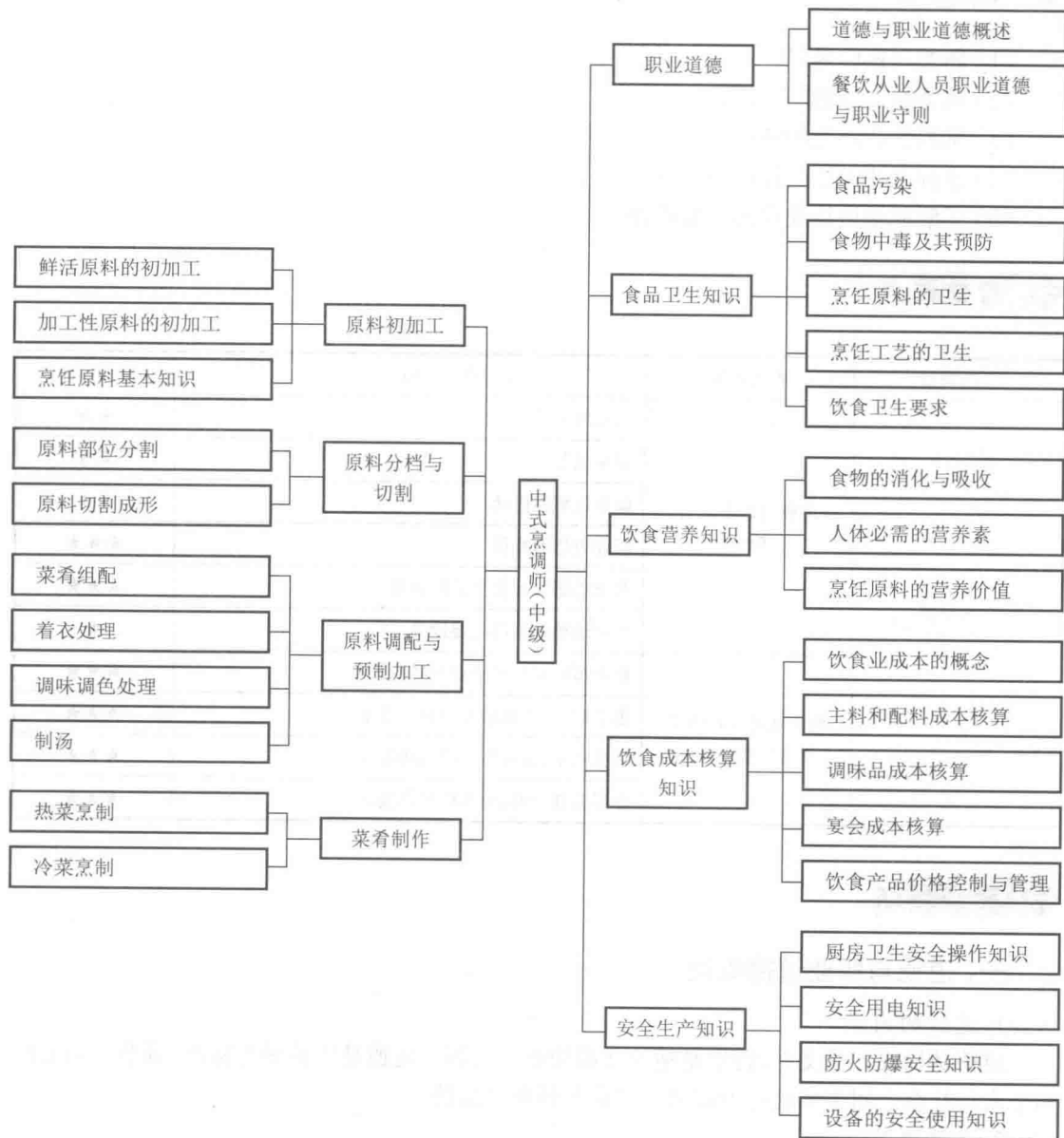
(3) 听课辅导是必不可少的,但在听课之前,自己应当先自学一遍,做到带着问题听课,课后再花时间消化理解,效果就会大不一样。另外,辅导老师讲课只能作重点辅导,帮助学员理解,而不可能逐条逐项细读慢讲。在老师的指导下,学员只有自己去精读钻研,才能加深理解,牢固掌握应考知识。这就是所谓的突出重点,兼顾一般。

(4) 用心复习,不要被动,要主动。

(5) 尽量不要临时抱佛脚,平时多学、多记、多练。

第二章 知识架构

根据《中式烹调师国家职业标准》和中式烹调师(中级)的《理论知识鉴定要素细目表》，从便于学习和掌握的角度出发，特将中级中式烹调师所应掌握的理论知识点划分为9个单元，根据各单元理论知识点搭建的知识网络架构图如下图所示：



第三章 考核解析

第一单元 职业道德

学习目标

- (1) 熟悉道德的内涵。
- (2) 熟悉职业道德的内涵。
- (3) 掌握职业道德的特征。
- (4) 掌握职业道德建设的必要性。
- (5) 了解职业道德建设的主要途径。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
职业道德	道德与职业道德概述	道德的内涵	★★
		道德规范	★★
		职业道德的内涵	★★
		职业道德的特征	★★★★
		职业道德与社会生活的关系	★★★★
		职业道德建设的主要途径	★
	餐饮从业人员职业道德与职业守则	职业道德建设对企业发展的影响	★★★★
		忠于职守,爱岗敬业的具体要求	★★★★
		讲究质量,注重信誉的具体要求	★★★★
		尊师爱徒,团结协作的具体要求	★★★★

考点导航

一、道德与职业道德概述

1. 道德的内涵

道德是构成人类文明,特别是精神文明的重要内容。道德是以善恶为标准,调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。它总是扬善抑恶的。

2. 道德规范

主要表现在获取个人利益时,是否考虑他人、集体和社会的利益。有了这个标准,就可以衡量或评价一个人做一件事是否符合道德原则。



3. 职业道德的内涵

职业道德是指从事一定职业的人们,在特定的工作和劳动中以内心信念和特殊社会手段来维系的,以善恶进行评价的心理意识、行为原则和行为规范의总和。它是人们在从事职业的过程中形成的一种内在的、非强制性的约束机制。

4. 职业道德的特征

主要包括:范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性。

5. 职业道德与社会生活的关系

职业道德具有传递感染性。某一职业活动或职业道德可以通过各种途径传递到另一职业或许许多多职业中去,引起多种多样的连锁反应,会给整个社会带来影响。因此要加强社会公共服务行业的职业道德建设,反对和纠正带有行业特点的不正之风,就要树立人人都是服务对象、人人都为他人服务的思想,努力提高服务质量,改善服务态度。提高服务质量的核心是加强职业道德建设,只有具备良好的职业道德,才可能有持久的、良好的服务质量。

6. 职业道德建设的主要途径

(1) 职业道德建设的关键是企业领导干部的职业道德建设。

(2) 职业道德建设是一项总体工程,要在全社会各行各业共同抓好职业道德建设,形成良性循环。

(3) 职业道德建设应与个人利益挂钩。

(4) 把职业道德建设同建立和完善职业道德监督机制结合起来,并和相应的奖罚、教育措施相结合。

二、餐饮从业人员职业道德与职业守则

1. 职业道德建设对企业发展的影响

(1) 职业道德是企业文化的重要组成部分。

(2) 职业道德是增强企业凝聚力的重要手段。

(3) 职业道德可提高企业的竞争力。

2. 忠于职守,爱岗敬业的具体要求

具体要求是:树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能。

3. 讲究质量,注重信誉的具体要求

要求企业员工在生产加工企业产品的过程中必须做到一丝不苟、精雕细琢、精益求精,避免一切可以避免的问题。

信誉即对产品的信任程度和社会影响程度(声誉)。一种商品品牌不仅标志着这种商品质量的高低,标志着人们对这种商品信任程度的高低,而且蕴涵着一种文化品位。

4. 尊师爱徒,团结协作的具体要求

具体要求包括平等尊重、顾全大局、相互学习、加强协作等。

仿真训练

一、单项选择题(请将正确选项的代号填入题内的括号中)

1. 道德是以()为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

A. 正误判断

B. 善恶评价

C. 客观判断

D. 实践经验



2. 道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。
 - A. 传统美德
 - B. 价值体系
 - C. 社会舆论
 - D. 社会关系
3. 道德要求人们在获取()时,考虑他人、集体和社会的利益。
 - A. 物质享受
 - B. 社会福利
 - C. 个人利益
 - D. 个人薪酬
4. 道德是通过()来调节和协调人们之间的关系的。
 - A. 义务
 - B. 权利
 - C. 善恶
 - D. 利益
5. 人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和称为()。
 - A. 行为守则
 - B. 职业守则
 - C. 职业道德
 - D. 社会道德
6. 职业道德有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的()3个方面的特征。
 - A. 直观性
 - B. 单一性
 - C. 多样性
 - D. 抽象性
7. 职业道德建设关系到社会稳定和()的和谐。
 - A. 干群关系
 - B. 人际关系
 - C. 职业之间
 - D. 企业之间
8. 职业道德建设对社会()建设有极大的促进作用。
 - A. 精神文明
 - B. 物质文明
 - C. 思想作风
 - D. 文教事业
9. 职业道德与()关系最密切,关系到社会稳定和人际关系的和谐。
 - A. 社会治安
 - B. 政治问题
 - C. 文化生活
 - D. 社会生活
10. 职业道德建设的关键是企业()的职业道德建设。
 - A. 领导干部
 - B. 普通职工
 - C. 技术骨干
 - D. 重点岗位
11. 要在全社会()共同抓好职业道德建设,形成良性循环。
 - A. 工矿企业
 - B. 服务行业
 - C. 餐饮行业
 - D. 各行各业
12. 职业道德建设应与建立和完善相应的()、教育措施相结合。
 - A. 品行
 - B. 奖罚
 - C. 态度
 - D. 责任
13. 职工具有良好的职业道德,有利于树立良好的企业形象,提高()。
 - A. 企业生存能力
 - B. 职工收益
 - C. 生产规模
 - D. 企业市场竞争力
14. 职工具有良好的职业道德,有利于(),促进企业发展。
 - A. 提高企业的知名度
 - B. 增强企业的凝聚力
 - C. 促进企业管理的规范化
 - D. 提高企业的利润率
15. 忠于职守,爱岗敬业的具体要求是:树立(),强化职业责任、提高职业技能。
 - A. 职业理想
 - B. 远大目标
 - C. 品牌意识
 - D. 质量意识
16. 餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务,其质量的好坏,决定着企业的效益和()。
 - A. 费用
 - B. 成本
 - C. 信誉
 - D. 福利
17. 尊师爱徒,团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、相互学习、()等几个方面。
 - A. 踏实工作
 - B. 克己奉公
 - C. 热爱集体
 - D. 加强协作

二、判断题(对的画“√”,错的画“×”)

- () 1. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。
- () 2. 道德是通过利益来调节和协调人们之间的关系的。
- () 3. 职业道德是人们在特定的职业活动中由外在力量施加的强制性的行为规范要求。

- () 4. 职业道德有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性 3 个方面的特征。
- () 5. 职业道德建设对社会精神文明建设具有无法替代的积极作用。
- () 6. 职业道德建设应与个人利益挂钩,这样才能充分发挥个人的积极性、主动性和创造性。
- () 7. 职工具有良好的职业道德,有利于增强企业的凝聚力,促进企业发展,提高企业的市场竞争力。
- () 8. 忠于职守,爱岗敬业的具体要求是:树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能。
- () 9. 餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务,其质量的好坏,决定着企业的能力和文化。
- () 10. 尊师爱徒,团结协作的具体要求包括热爱集体、师尊徒卑、相互学习、一致对外等几个方面。

参考答案

一、单项选择题

1. B 2. C 3. C 4. D 5. C 6. C 7. B 8. A 9. D 10. A
11. D 12. B 13. D 14. B 15. A 16. C 17. D

二、判断题

1. √ 2. √ 3. × 4. √ 5. √ 6. √ 7. √ 8. √ 9. × 10. ×

第二单元 食品卫生知识

学习目标

- (1) 熟悉细菌性食品污染的概念及类型。
- (2) 掌握食品腐败变质、化合物污染及其预防。
- (3) 熟悉食物中毒的分类、原因及基本特点。
- (4) 掌握细菌性食物中毒、有毒动植物性食物中毒、化学性食物中毒。
- (5) 熟悉蛋类、水产类的卫生。
- (6) 掌握烹饪工艺的卫生。
- (7) 掌握饮食卫生“五四制”。

考核要点

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
食品卫生知识	食品污染	食品的细菌性污染	★★
		食品的腐败变质及其预防	★★
		硝基化合物污染及其预防	★★
		食品容器、包装材料污染及其预防	★★

续表

考核类别	考核范围	考核点	重要程度
食品卫生知识	食物中毒及其预防	食物中毒的种类	★★★
		食物中毒产生的原因	★★★
		细菌性食物中毒	★★★
		鱼类引起的组胺中毒	★★★
		蔬菜中毒	★★★
		化学性食物中毒	★★★
	烹饪原料的卫生	蛋类的卫生	★★★
		水产类的卫生	★★★
	烹饪工艺的卫生	冷菜制作卫生	★★★
		热菜制作卫生	★★★
	饮食卫生要求	饮食卫生“五四制”	★★★
		生产过程的卫生	★★★

考点导航

一、食品污染

1. 食品的细菌性污染

食品中细菌的种类繁多,主要包括致病菌、相对致病菌和非致病菌。其中,相对致病菌在通常情况下不致病,只有在一定的特殊条件下才有致病力。非致病菌一般不引起疾病,由于其中多数为腐败菌,因此是间接估测食品变质可能性及评价食品卫生质量的重要指标。

2. 食品的腐败变质及其预防

(1) 食品腐败变质是指食品在以微生物为主的各种环境因素作用下,食品的营养成分和感官性质发生改变,从而降低或丧失食品的食用价值和营养价值的过程。

(2) 食品腐败变质的类型有腐败、酸败、发酵。

(3) 食品腐败变质的预防。

① 食品低温保藏。

② 食品加热杀菌保藏。

③ 食品干燥脱水保藏。

④ 食品化学法保藏。

3. 硝基化合物污染及其预防

腌制动物性食品时,如已含有大量胺,粗盐又含较多亚硝酸盐,或人为添加亚硝酸盐、硝酸盐,均可使腌制品中含有大量的亚硝基化合物。食品中亚硝胺的含量以腌制海产品如咸鱼、虾皮为最高,咸肉、腊肉、香肠、火腿次之,豆制品、酱油也较高。加工的熟肉食品、腌制食品中的亚硝胺含量明显高于发酵食品。

预防亚硝胺污染食品的措施主要是:防止食物霉变及其他微生物对食物的污染,防止细菌将硝酸盐转变为亚硝酸盐;控制肉制品加工中的硝酸盐和亚硝酸盐的使用剂量。