

国家职业技能鉴定



操作技能强化训练(学生取证专用)

CAOZUO JINENG QIANGHUA XUNLIAN(XUESHENG QUZHENG ZHUANYONG)

中式烹调师

ZHONGSHI PENGTIAOSHI

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

· (高级) ·



中国劳动社会保障出版社

国家职业技能鉴定
操作技能强化训练 (学生取证专用)

中式烹调师 (高级)

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

中国劳动社会保障出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式烹调师:高级/劳动和社会保障部教材办公室组织编写. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2005

国家职业技能鉴定操作技能强化训练(学生取证专用)

ISBN 7-5045-3072-7

I. 中… II. 劳… 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 024499 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码:100029)

出版人:张梦欣

*

北京人卫印刷厂印刷装订 新华书店经销

787毫米×1092毫米 16开本 15印张 2彩插页 343千字

2005年5月第1版 2005年5月第1次印刷

印数:3500册

定价:23.00元

读者服务部电话:010-64929211

发行部电话:010-64911190

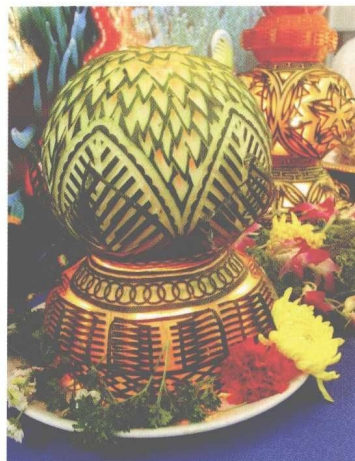
出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话:010-64911344



彩图1 凤凰果蔬雕刻



彩图3 瓜灯果蔬雕刻



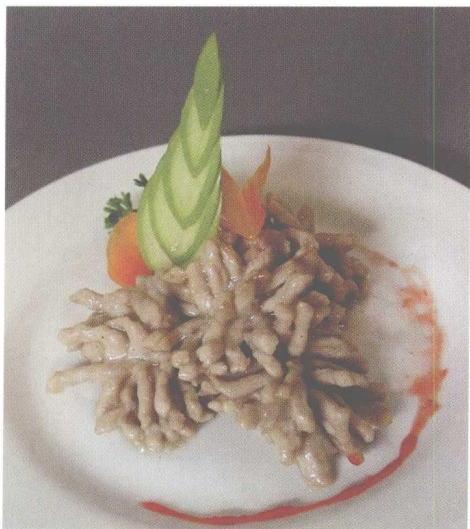
彩图2 翠鸟果蔬雕刻



彩图4 彩蝶纷飞冷菜拼摆



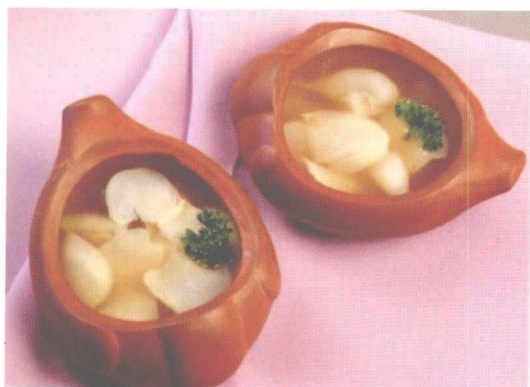
彩图5 金鸡报晓冷菜拼摆



彩图6 菊花里脊



彩图9 糟溜三白



彩图7 酸辣乌鱼蛋汤



彩图10 葡萄鱼



彩图8 八宝葫芦鸭



彩图11 干烧鲤鱼



彩图13 三丝鱼卷



彩图14 清炒鳝鱼丝



彩图12 油浸鱼



彩图15 扒鱼胆



彩图16 松子黄鱼球



彩图19 八宝瓢鹌鹑



彩图17 罗汉大虾



彩图18 鱼番茄饼



彩图20 炒芙蓉鸡片

前 言

《国务院关于大力推进职业教育改革与发展的决定》中明确指出：要严格实施就业准入制度，加强职业教育与劳动就业的联系。与此同时，职业资格证书已逐步成为各级各类职业院校学生求职择业的“通行证”。

为了进一步贯彻《决定》精神，衔接各级各类职业院校学生的专业学习与鉴定考核要求，提高学生的职业能力水平，劳动和社会保障部教材办公室在调研全国百余所职业院校教学实际状况的基础上，针对参加职业技能鉴定的学生群体，组织编写了《国家职业技能鉴定操作技能强化训练（学生取证专用）》系列教材（以下简称《技能强化训练》）。《中式烹调师（高级）》就是系列教材中的一本。

《技能强化训练》内容以国家职业技能鉴定考核要点为依据，全面体现“考什么、编什么”，有助于学生熟练掌握鉴定考核要求，对取证应试具有直接的指导作用。在结构上，《技能强化训练》分为应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化四部分，引导学生在职业技能鉴定前进行科学的应试复习，其中前三部分直接指导操作技能考核，理论知识强化部分直接指导理论知识考核。《技能强化训练》在语言运用上力求简洁精炼，特别是在实战演练部分中多采用指令性语言，明确指导完成训练项目的实际操作步骤，使学生在短期内快速掌握鉴定考核要求。

《技能强化训练》既可作为各级各类职业院校及高等院校学生鉴定前短期强化培训教材，也可作为鉴定前应试辅导自学用书。

《国家职业技能鉴定操作技能强化训练——中式烹调师（高级）》由李宗恒、李庆义、陈俊孝、李守彪、孟祥萍、王玉强、郝四平、高山编写，高山主编；牛金生审稿。

《技能强化训练》的编写模式是一次全新的探索，具有一定的难度，由于时间仓促，缺乏经验，不足之处恳请广大读者提出宝贵意见和建议。

劳动和社会保障部教材办公室

内容介绍

职业资格证书是就业通行证，国家职业技能鉴定的应试人数因此而日益攀升。本书的读者对象是职业技能鉴定应试人员中的学生群体。在内容上，根据考核要点的要求，逐条对读者进行鉴定前的强化训练；在形式上，根据考前科学的复习方式，逐步引领读者进入鉴定考核实战空间，并帮助读者到达胜利的彼岸。本书包括应试指导、实战演练、亲临考场、理论知识强化4部分。

应试指导——根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高适应能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容，旨在帮助和指导读者在考核前做好知识和心理等多方面的准备。

实战演练——根据操作技能考核的要求，逐条对考核要点的操作技能进行具体指导，旨在使读者深入理解考核要点的要求，并熟练掌握考核要点要求的操作技能。

亲临考场——通过完整的操作技能考核试卷使读者熟悉考试形式，了解考场规则、评分原则和标准，有针对性地进行考前准备。

理论知识强化——根据理论知识鉴定考核要点的要求，给出理论知识考试复习重点内容，旨在帮助读者在考前对理论知识考核要点内容进行强化记忆，起到“临阵磨枪”的作用。

目 录

应试指导	(1)
技能鉴定考核试题形式	(1)
试卷的组成及考核注意事项	(2)
提高实战能力, 考出好成绩	(3)
考核内容	(3)
高级中式烹调师操作技能鉴定考核要点表	(3)
高级中式烹调师理论知识鉴定考核要点表	(6)
实战演练	(22)
考核要点 1 原料出骨加工——整鸭出骨	(22)
考核要点 2 原料出骨加工——整鱼出骨	(25)
考核要点 3 果蔬雕刻——凤凰	(28)
考核要点 4 果蔬雕刻——孔雀	(29)
考核要点 5 果蔬雕刻——翠鸟	(31)
考核要点 6 果蔬雕刻——鹦鹉	(32)
考核要点 7 果蔬雕刻——白鹤	(34)
考核要点 8 果蔬雕刻——雄鹰	(36)
考核要点 9 果蔬雕刻——金鱼	(38)
考核要点 10 果蔬雕刻——瓜灯	(39)
考核要点 11 果蔬雕刻——瓜盅	(40)
考核要点 12 冷菜拼摆制作——彩蝶纷飞	(42)
考核要点 13 冷菜拼摆制作——龙凤呈祥	(44)

考核要点 14	冷菜拼摆制作——孔雀开屏	(46)
考核要点 15	冷菜拼摆制作——凤戏牡丹	(47)
考核要点 16	冷菜拼摆制作——一帆风顺	(49)
考核要点 17	冷菜拼摆制作——金鸡报晓	(51)
考核要点 18	冷菜拼摆制作——松鹤延年	(52)
考核要点 19	冷菜拼摆制作——南海风光	(54)
考核要点 20	冷菜拼摆制作——雄鹰展翅	(56)
考核要点 21	冷菜拼摆制作——荷塘小景	(58)
考核要点 22	指定热菜制作——炒龙凤丝	(60)
考核要点 23	指定热菜制作——炒鸡丝掐菜	(62)
考核要点 24	指定热菜制作——酱爆肉条	(64)
考核要点 25	指定热菜制作——菊花里脊	(67)
考核要点 26	指定热菜制作——抓炒鱼片	(68)
考核要点 27	指定热菜制作——炒乳鸽松	(71)
考核要点 28	指定热菜制作——瓜姜炒鱼丝	(72)
考核要点 29	指定热菜制作——炒蝴蝶鳔片	(74)
考核要点 30	指定热菜制作——果汁松鼠鱼	(76)
考核要点 31	指定热菜制作——葱烧海参	(79)
考核要点 32	指定热菜制作——芹黄炒鱼丝	(81)
考核要点 33	指定热菜制作——酸辣乌鱼蛋汤	(83)
考核要点 34	指定热菜制作——油焖大虾	(85)
考核要点 35	指定热菜制作——炒凤尾虾球	(86)
考核要点 36	指定热菜制作——生煎虾饼	(88)
考核要点 37	指定热菜制作——干煸牛肉丝	(90)
考核要点 38	指定热菜制作——拔丝香蕉	(92)
考核要点 39	指定热菜制作——炸羊尾	(94)
考核要点 40	抽签热菜制作——八宝葫芦鸭	(96)
考核要点 41	抽签热菜制作——玫瑰锅炸	(98)

考核要点 42	抽签热菜制作——生炸乳鸽	(99)
考核要点 43	抽签热菜制作——桃仁鸭方	(102)
考核要点 44	抽签热菜制作——莲蓬鸡清汤	(104)
考核要点 45	抽签热菜制作——扒蟹黄鱼肚	(106)
考核要点 46	抽签热菜制作——虾子大乌参	(108)
考核要点 47	抽签热菜制作——山东海参	(110)
考核要点 48	抽签热菜制作——糖醋菊花鱼	(111)
考核要点 49	抽签热菜制作——豆瓣鲜鱼	(114)
考核要点 50	抽签热菜制作——糟溜三白	(116)
考核要点 51	抽签热菜制作——葡萄鱼	(118)
考核要点 52	抽签热菜制作——酱汁鲤鱼	(120)
考核要点 53	抽签热菜制作——干烧鲤鱼	(121)
考核要点 54	抽签热菜制作——锅煽里脊卷	(123)
考核要点 55	抽签热菜制作——脆皮鱼卷	(124)
考核要点 56	抽签热菜制作——油浸鱼	(126)
考核要点 57	抽签热菜制作——三丝鱼卷	(128)
考核要点 58	抽签热菜制作——糖醋鲤鱼	(130)
考核要点 59	抽签热菜制作——宋嫂鱼羹	(133)
考核要点 60	抽签热菜制作——清蒸五柳鱼	(134)
考核要点 61	抽签热菜制作——梁溪脆鳝	(136)
考核要点 62	抽签热菜制作——清炒鳝鱼丝	(138)
考核要点 63	抽签热菜制作——清汤鱼丸	(140)
考核要点 64	抽签热菜制作——红烧河鳗	(142)
考核要点 65	抽签热菜制作——豉椒白鳝球	(144)
考核要点 66	抽签热菜制作——扒鱼胆	(146)
考核要点 67	抽签热菜制作——松子黄鱼球	(148)
考核要点 68	抽签热菜制作——软炸银鱼	(149)
考核要点 69	抽签热菜制作——香炸吉利虾球	(151)

考核要点 70	抽签热菜制作——翡翠虾仁	(153)
考核要点 71	抽签热菜制作——炸烹大虾	(155)
考核要点 72	抽签热菜制作——油泡虾球	(156)
考核要点 73	抽签热菜制作——罗汉大虾	(158)
考核要点 74	抽签热菜制作——九转大肠	(160)
考核要点 75	抽签热菜制作——蟹粉狮子头	(162)
考核要点 76	抽签热菜制作——核桃里脊卷	(164)
考核要点 77	抽签热菜制作——汤爆双脆	(166)
考核要点 78	抽签热菜制作——开水白菜	(168)
考核要点 79	抽签热菜制作——鱼香茄饼(夹、盒)	(170)
考核要点 80	抽签热菜制作——鸡汁扒猴头蘑菇	(171)
考核要点 81	抽签热菜制作——文思豆腐	(173)
考核要点 82	抽签热菜制作——凤眼鹌蛋	(175)
考核要点 83	抽签热菜制作——八宝瓢鹌鹑	(176)
考核要点 84	抽签热菜制作——炒芙蓉鸡片	(178)
考核要点 85	抽签热菜制作——网油糯米鸡卷	(180)

亲临考场 (182)

试卷 (182)

理论知识强化 (189)

考核范围 1——基础知识 (189)

考核范围 2——原料知识 (204)

考核范围 3——原料基础加工技术 (212)

考核范围 4——原料切配加工技术 (219)

考核范围 5——菜肴制作工艺基础 (221)

应试指导

在你决定参加国家职业技能鉴定考试之前，你知道应该做哪些准备工作吗？

本部分根据操作技能鉴定考核要求给出“技能鉴定考核试题形式”“试卷的组成及考核注意事项”“提高实战能力，考出好成绩”“考核内容”4项内容。其中考核内容收录了2个表格，即操作技能鉴定考核要点表和理论知识鉴定考核要点表，这2个表格是下述实战演练、亲临考场、理论知识强化3部分内容的直接依据。同时通过这2个表格，可以使你对国家职业技能鉴定的考核内容结构及鉴定要求一目了然。

现在就帮助和指导你在考核前如何做好知识和心理等多方面的准备。

● 技能鉴定考核试题形式

高级中式烹调师操作技能考核模块由基本素质、基本技能、菜肴制作和其他4部分组成，其中，基本素质包括操作姿势和程序、操作卫生、合理用料、工具设备的使用与维护及安全文明生产等内容；基本技能包括原料整料出骨（分割）加工和果蔬雕刻（整雕或组装雕）2个模块；菜肴制作包括冷菜拼摆制作、热菜制作2个模块，冷菜拼摆考核细目为象形拼盘主盘1个和配带围碟6个，热菜制作又由指定热菜制作、抽签热菜制作和自选热菜制作3项内容组成；其他模块考核细目为筵席设计。

技能鉴定考核引入了“否定项”。否定项是指由于某一项目关键性的考核不符合要求，而对此项考核的成绩作零分处理，或者即使其他项目的考核成绩合格，也视为本次操作技能考核不合格。例：超标使用香精、色素、改良剂、嫩化剂等化学性质调料，出现焦糊失饪不能食用、刀工粗糙、汤汁过多、烹调方法错误、成品数量少于标准规格、基本味型严重错误、食用价值极低、菜品温度达不到规定的温度范围、酱汁结团等情况中的任何一项，即予以否定，该项成绩计为零分。

技能鉴定考核引入了“权重分”，除基本素质外，所设考核项目评分时均实行权重分，权重分占配分的30%，各项目评分不得超过30分；通用项所设评分点一项或

几项满分时，方可给予权重分。

高级中式烹调师操作技能考试中，设备故障的分析与检修操作技能得分未达一半者即视为整个操作考核不合格。

高级中式烹调师操作技能考试中，在设备、设施、工具的使用和维护中，造成设备、设施、工具严重损坏事故的本考核项目为零分。

在考核过程中，如果在安全文明生产方面由考生责任造成重大事故的，视为整个操作考核不合格。

● 试卷的组成及考核注意事项

◆ 试卷组成

- 一套完整的技能考核试卷包括“准备通知单”“试题正文”和“评分记录表”等。
- “评分记录表”包括扣分、得分、备注以及考评员签字等栏目，该部分内容由考评员填写。

◆ 计分

- 考核成绩采用百分制，技能操作考核采取分项积分累加计分法，60分为合格。

◆ 考核时间

- 实际操作技能考核时间原则规定为265 min。其中整料出骨分割加工15 min，果蔬雕刻60 min，冷菜拼摆90 min，热菜制作100 min。

- 按国家职业标准规定，理论知识考试时间为90 min。
- 只有先通过理论知识考试合格者才能参加技能操作考核。
- 所有操作技能考核项目的鉴定内容必须在规定考核时间内完成，不得超时。
- 在特殊情况下，考生必须与考评人员及时进行商定后酌情处理。
- 在某一试题考试中节余的时间不能用在另一试题考试中使用。
- 总考试时间为各模块下试题考试时间的总和。
- 各项技能考核时间均不包括准备时间。

◆ 试卷头的填写与核对

试卷头中的准考证号、考生单位及姓名由考生用黑色或蓝黑色的钢笔、圆珠笔或签字笔填写；得分情况由考评员填写。考生在拿到试卷后应首先检查试卷是否和自己所报考的工种、级别相一致。

● 提高实战能力，考出好成绩

◆ 提高快速、准确地解决实际问题的能力

◆ 做好考前的针对性练习

◆ 做好考场的适应性练习

在临近考试前，考生均应到技能鉴定考试现场进行考前适应性练习。考生应熟悉鉴定考试环境和鉴定站准备的盛器、工具、设备和设施；根据鉴定范围，演练1~2个具有代表性且综合性强的项目，以便熟悉操作内容，减轻考前心理压力，增强信心，发挥出应有的水平。

◆ 重要提示

- 听从鉴定站工作人员的统一指挥，按准考证的要求进入指定考场、考位。
- 携带准考证、身份证等证件。
- 工作服、工作帽、围裙、工作鞋等应符合中式烹调师的安全卫生要求，冷菜拼摆盛装需要戴手套和口罩操作。
- 仔细阅读试卷，弄清考题和考核要求，确定操作思路。
- 心态稳定、镇静、自信。
- 严格按照操作程序进行操作。
- 合理分配考试时间，避免因时间分配不合理而影响考核成绩。
- 考核过程中一旦发生意外事故，要沉着冷静，积极配合考务人员妥善处理。

● 考核内容

高级中式烹调师操作技能鉴定考核要点表

考核范围		考核要求	选择考核项目时应考虑的因素
冷菜拼摆	现场考核考生在冷菜拼摆盛装过程中所体现的基本素质	<ol style="list-style-type: none">1. 由考评人员在现场对考生进行技能考核2. 注重考核冷菜制作的基础刀工和拼摆手法3. 严格注意个人、成品、用具和工作台面的整洁卫生4. 科学合理地选择使用原料	考生的基本素质

续表

考核范围		考核要求	选择考核项目时应考虑的因素
热菜制作	现场考核考生在热菜制作过程中所体现的基本素质	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由考评人员现场进行技能考核 2. 注重考核热菜制作过程中的基础加工、刀工、烹调姿势和操作流程 3. 严格注意个人、成品、用具和工作台面的整洁卫生 4. 科学、合理、合法地选择使用原料 	考生的基本素质
整料出骨加工 (1种)	整料出骨(肉)加工又称整料脱骨,即根据烹调的基本要求,正确使用刀具和技法,将整只(型)动物原料中的全部骨骼或主要骨骼剔除,原料仍能保持原有形态的工艺	<ol style="list-style-type: none"> 1. 以新鲜的鸡、鸭、鱼等为主料 2. 考核时从若干原料品种中指定1种,作为考核品种 3. 统一准备原料,选择品质新鲜、安全、卫生、清洁、表皮和体形相对完整、体形大小适宜脱骨的原料 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 本地区本等级应掌握的品种 2. 注意操作安全、节俭、清洁
整雕或组装雕 (1件)	<p>整雕:运用专用雕刻刀具和规范的行刀技法,将整形的原料雕刻成独立完整的立体成品</p> <p>组装雕:又称零雕整装,运用专用雕刻刀具和规范的行刀技法,将原料雕刻成作品的各个部位,然后组装成完整的立体成品</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. 整雕成品形状要明显突出,长度不少于20 cm 2. 不含一般花卉的品种 3. 考核的内容为自选或指定项目,以自选为主,自由命题,自行备料 4. 考生所备雕刻原料不准在事先进行刀技加工 	
冷菜象形拼盘 (1个)和围碟 (6个)	象形拼盘又称花色拼盘,是指用熟练的行刀技法和拼摆手法,将冷菜原料在盛器中拼摆成具有一定艺术性的主盘和围碟	<ol style="list-style-type: none"> 1. 选用8种以上能够直接食用的荤素原料组合拼摆而成 2. 考生自备选用直径为35 cm以上圆形盛器作为主盘盛装,或相当于以上面积大小的其他盛器进行盛装,颜色、形状、材质不限 3. 自备6个小围碟 4. 菜式设计有一定的艺术特性,同时具有良好的食用特性,图案真实完美 5. 考生自由命题(自拟名称),自备原料 6. 所备原料考前不得擅自进行加工 	