



职业技能鉴定考核指导手册

中式烹调师

人力资源和社会保障部教材办公室

中国就业培训技术指导中心上海分中心 组织编写

上海市职业培训研究发展中心



中国劳动社会保障出版社

职业技能鉴定考核指导手册

中式烹调师

 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：三级/上海市职业培训研究发展中心组织编写. —北京：中国劳动社会保障出版社，2009

1+X 职业技能鉴定考核指导手册

ISBN 978-7-5045-7729-0

I. 中… II. 上… 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(2009)第 156292 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

*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 三河市华东印刷装订厂装订

787 毫米×960 毫米 16 开本 10.5 印张 171 千字

2009 年 9 月第 1 版 2009 年 9 月第 1 次印刷

定价：18.00 元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927085

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

前 言

职业资格证书制度的推行,对广大劳动者系统地学习相关职业的知识和技能,提高就业能力、工作能力和职业转换能力有着重要的作用和意义,也为企业合理用工以及劳动者自主择业提供了依据。

随着我国科技进步、产业结构调整以及市场经济的不断发展,特别是加入世界贸易组织以后,各种新兴职业不断涌现,传统职业的知识和技术也愈来愈多地融进当代新知识、新技术、新工艺的内容。为适应新形势的发展,优化劳动力素质,上海市人力资源和社会保障局在提升职业标准、完善技能鉴定方面做了积极的探索和尝试,推出了1+X培训鉴定模式。1+X中的1代表国家职业标准,X是为适应上海市经济发展的需要,对职业标准进行的提升,包括了对职业的部分知识和技能要求进行的扩充和更新。上海市1+X的培训鉴定模式,得到了国家人力资源和社会保障部的肯定。

为配合上海市开展的1+X培训与鉴定考核的需要,使广大职业培训鉴定领域专家以及参加职业培训鉴定的考生对考核内容和具体考核要求有一个全面的了解,人力资源和社会保障部教材办公室、中国就业培训技术指导中心上海分中心、上海市职业培训研究发展中心联合组织有关方面的专家、技术人员共同编写了《1+X职业技能鉴定考核指导手册》。该手册由“理论知识复习题”“操作技能复习题”和“理论知识模拟试卷及操作技能模拟试卷”三大块内容组成,

书中介绍了题库的命题依据、试卷结构和题型题量，同时从上海市 1+X 鉴定题库中抽取部分理论知识题、操作技能试题和模拟样卷供考生参考和练习，便于考生能够有针对性地进行考前复习准备。今后我们会随着国家职业标准以及鉴定题库的提升，逐步对手册内容进行补充和完善。

本系列手册在编写过程中，得到了有关专家和技术人员的大力支持，在此一并表示感谢。

由于时间仓促，缺乏经验，如有不足之处，恳请各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

1+X 职业技能鉴定考核指导手册
编审委员会

目 录

CONTENTS 1+X 职业技能鉴定考核指导手册

中式烹调师职业简介	(1)
第 1 部分 中式烹调师 (三级) 鉴定方案	(2)
第 2 部分 鉴定要素细目表	(4)
第 3 部分 理论知识复习题	(19)
中国烹饪发展简史	(19)
高级烹饪原料	(22)
特殊烹调方法	(31)
食品雕刻	(33)
中式面点制作知识	(41)
筵席论述	(49)
烹饪基础与原理	(61)
创制美的菜肴	(80)
厨房管理知识	(91)

第4部分 操作技能复习题	(105)
花式冷盆	(105)
立体雕刻	(108)
烹制菜肴	(110)
中式面点	(115)
第5部分 理论知识考试模拟试卷及答案	(118)
第6部分 操作技能考核模拟试卷	(136)

中式烹调师职业简介

一、职业名称

中式烹调师。

二、职业定义

根据成菜要求，运用煎、炒、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，对烹饪原料、辅料、调料进行加工，制作中式菜肴的人员。

三、主要工作内容

从事的工作主要包括：（1）根据菜肴品种、风味的不同，辨别选用原料，去掉原料中的非食用部分；（2）对畜、禽、水产品进行净料加工，分档取料和蒸料出骨，运用不同的涨发技术，对干货原料进行涨发；（3）根据不同的烹调方法和成菜要求，采用切、片、斩、剖、剁等刀法把原料切配成所需形状，使原料易于成熟和便于入味；（4）调制芡、浆、糊，对不同菜品原料进行相应的挂糊上浆；（5）运用焯水、过油、汽蒸、酱制等技法对原料进行初步预处理，缩短菜肴成熟时间；（6）根据配质、配色、配形、配器的配菜原则合理配菜；（7）根据菜品的要求、原料的具体情况、调味的原则方法，选择调味品，控制其用量、投放的时间和顺序，合理调味；（8）对已加工切配后的原料运用炒、熘、爆、蒸、煮、烧等烹调技法使之成熟，达到营养和质量要求；（9）采用摆、叠、堆、围、扎、卷、雕刻等手法制作造型不同的冷菜；（10）整型装盘；（11）根据顾客要求编制菜单。

第 1 部分

中式烹调师（三级）鉴定方案

一、鉴定方式

中式烹调师（三级）的鉴定方式分为理论知识考试和操作技能考核。理论知识考试采用闭卷计算机机考方式，操作技能考核采用现场实际操作方式。理论知识考试和操作技能考核均实行百分制，成绩皆达 60 分及以上者为合格。理论知识或操作技能不及格者可按规定分别补考。

二、理论知识考试方案（考试时间 90 min）

项目 题型	考试方式	鉴定题量	分值（分/题）	配分（分）
判断题	机考	40	0.5	20
单项选择题		120	0.5	60
多项选择题		20	1	20
小计	—	180	—	100

三、操作技能考核方案

考核项目表

职业（工种）名称		中式烹调师		等级	三级			
职业代码								
序号	项目名称	单元 编号	单元内容	考核 方式	选考 方法	考核时间 (min)	配分 (分)	
1	花式冷盆	1	花式冷盆	操作	必考	50	12	
2	立体雕刻	1	立体雕刻	操作	必考	30	12	
3	烹制菜肴	1	考纲菜	操作	必考	60	70	
		2	自选菜	操作	必考			
4	中式面点	1	中式面点	操作	必考	30	6	
合计						170	100	
备注	“烹制菜肴”中的“考纲菜”共有四题，每题有多种菜式，由鉴定部门在每题中抽选 1 个菜式考核							

第2部分

鉴定要素细目表

职业(工种)名称					中式烹调师	等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
	1				中国烹饪发展简史		
	1	1			中国古代烹饪		
	1	1	1		中国古代各时期的烹饪特点		
1	1	1	1	1	先秦时期的筵席		
2	1	1	1	2	秦汉时期的烹饪分工		
3	1	1	1	3	秦汉时期的烹饪原料		
4	1	1	1	4	汉魏六朝时期的筵席		
5	1	1	1	5	由隋唐至元代的烹饪技艺及美食		
6	1	1	1	6	由隋唐至元代的筵席		
7	1	1	1	7	明清时期的烹饪原料		
8	1	1	1	8	明清时期的筵席		
	1	2			烹饪典籍		
	1	2	1		中国古代各时期烹饪典籍		
9	1	2	1	1	唐代烹饪著作		
10	1	2	1	2	元明烹饪著作		
11	1	2	1	3	清代烹饪著作		
	2				高级烹饪原料		

续表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
	2	1			动物性和植物性干料特点与涨发		
	2	1	1		部分动物类和植物类干料		
12	2	1	1	1	燕窝的品种特点		
13	2	1	1	2	鱼翅的品种特点		
14	2	1	1	3	鲍鱼的品种特点		
15	2	1	1	4	鱼肚的品种特点		
16	2	1	1	5	海参的品种特点		
17	2	1	1	6	驼峰的品种特点		
18	2	1	1	7	哈士蟆油的品种特点		
19	2	1	1	8	鱼皮的品种特点		
20	2	1	1	9	干贝的品种特点		
21	2	1	1	10	竹荪的品种特点		
22	2	1	1	11	猴头蘑的品种特点		
23	2	1	1	12	松茸蘑的品种特点		
24	2	1	1	13	冬虫夏草的品种特点		
	2	2			高级鲜活水产原料		
	2	2	1		部分虾蟹类、蚌类和鱼类原料		
25	2	2	1	1	大龙虾的性质及其在烹饪中的利用		
26	2	2	1	2	对虾的性质及其在烹饪中的利用		
27	2	2	1	3	大闸蟹的性质及其在烹饪中的利用		
28	2	2	1	4	青蟹的性质及其在烹饪中的利用		
29	2	2	1	5	象鼻蚌的性质及其在烹饪中的利用		
30	2	2	1	6	石斑鱼的性质及其在烹饪中的利用		
31	2	2	1	7	大黄鱼的性质及其在烹饪中的利用		
32	2	2	1	8	三文鱼的性质及其在烹饪中的利用		
33	2	2	1	9	刀鱼、鲥鱼的性质及其在烹饪中的利用		

续表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
34	2	2	1	10	鲷鱼的性质及其在烹饪中的利用		
	2	3			市场新潮原料		
	2	3	1		部分新潮原料		
35	2	3	1	1	甘蓝类洋菜的分类		
36	2	3	1	2	野菜的概念		
37	2	3	1	3	特种蔬菜的概念		
38	2	3	1	4	新鲜水果的特点		
39	2	3	1	5	花卉类的作用		
40	2	3	1	6	菌菇的分类		
41	2	3	1	7	粮食的分类		
42	2	3	1	8	人造原料的概念		
	3				特殊烹调方法		
	3	1			明火烹调法		
	3	1	1		明火烹调法的种类和特征		
43	3	1	1	1	明火烹调法的常见种类		
44	3	1	1	2	铁板烧的原料		
45	3	1	1	3	泥烤的方法		
46	3	1	1	4	烟熏的方法		
47	3	1	1	5	干锅的特点		
	3	2			无明火烹调法		
	3	2	1		无明火烹调的典型方法		
48	3	2	1	1	微波加热的用具		
49	3	2	1	2	电磁加热的特点		
50	3	2	1	3	电能加热的用具		
	4				食品雕刻		
	4	1			食品雕刻概述		

续表

职业（工种）名称		中式烹调师			等级	三级
职业代码						
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注
	章	节	目	点		
	4	1	1		食品雕刻的特点、工具、原料及其他相关知识	
51	4	1	1	1	食品雕刻的特点和作用	
52	4	1	1	2	食品雕刻的基本要求——突出主题	
53	4	1	1	3	食品雕刻的基本要求——精选原料	
54	4	1	1	4	食品雕刻的基本要求——了解顾客的风俗习惯	
55	4	1	1	5	食品雕刻的基本要求——注意卫生	
56	4	1	1	6	食品雕刻刀具的材质	
57	4	1	1	7	食品雕刻刀具的分类	
58	4	1	1	8	食品雕刻的一般分类	
59	4	1	1	9	立体雕的特点	
60	4	1	1	10	浮雕的特点	
61	4	1	1	11	镂空雕的特点	
62	4	1	1	12	食品雕刻的命题、定型、选料等步骤	
63	4	1	1	13	食品雕刻创作命题时的考虑因素	
64	4	1	1	14	食品雕刻原料和成品的保管方法	
65	4	1	1	15	食品雕刻刀法	
	4	2			食品雕刻与围边点缀	
	4	2	1		围边与点缀	
66	4	2	1	1	食品雕刻与围边点缀的原料	
67	4	2	1	2	围边点缀的形式	
68	4	2	1	3	围边点缀的总要求	
	4	3			花色冷盘和水果拼盘	
	4	3	1		花色冷盘和水果拼盘的基本知识	
69	4	3	1	1	花色冷盆的概念	
70	4	3	1	2	花色冷盆的设计原则——依据筵席的主题进行设计	
71	4	3	1	3	花色冷盆的设计原则——依据不同宾客进行设计	

续表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
72	4	3	1	4	花色冷盆的设计原则——依据厨房情况进行设计		
73	4	3	1	5	花色冷盆的设计原则——依据筵席费用和标准进行设计		
74	4	3	1	6	水果拼盘的特点		
75	4	3	1	7	水果拼盘的选料		
76	4	3	1	8	水果原料的成形		
77	4	3	1	9	水果拼盘制作的要点		
78	4	3	1	10	水果拼盘的要点——便于食用		
79	4	3	1	11	水果拼盘的要点——色彩搭配		
80	4	3	1	12	水果拼盘的要点——拼盘卫生		
	5				中式面点制作知识		
	5	1			面点概述		
	5	1	1		面点的流派		
81	5	1	1	1	京式面点的特色及代表品种		
82	5	1	1	2	苏式面点的特色及代表品种		
83	5	1	1	3	粤式面点的特色及代表品种		
84	5	1	1	4	川式面点的特色及代表品种		
85	5	1	1	5	晋式面点的特色及代表品种		
86	5	1	1	6	面点的原料介绍——面粉类		
87	5	1	1	7	面点的原料介绍——澄粉类		
88	5	1	1	8	面点的原料介绍——稻米类		
89	5	1	1	9	面点的原料介绍——杂粮类		
90	5	1	1	10	面点的原料介绍——酵母及调味类		
91	5	1	1	11	面点的原料介绍——油脂类		
	5	2			面团的分类		
	5	2	1		水调面团、膨松面团和油酥面团		
92	5	2	1	1	水调面团的特点		

续表

职业(工种)名称					中式烹调师	等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容		备注
	章	节	目	点			
93	5	2	1	2	水调面团的原理		
94	5	2	1	3	水调面团的制作要点		
95	5	2	1	4	膨松面团的特点		
96	5	2	1	5	酵母的发酵膨松原理		
97	5	2	1	6	化学膨松法的应用		
98	5	2	1	7	物理膨松法的原理		
99	5	2	1	8	膨松面团制作要点		
100	5	2	1	9	油酥面团的特点		
101	5	2	1	10	油酥面团成团的大致分类		
102	5	2	1	11	油酥面团调制法		
	5	3			馅心		
	5	3	1		馅心制作与熟制		
103	5	3	1	1	馅心的重要性		
104	5	3	1	2	馅心的种类和制作要点		
105	5	3	1	3	包馅比例与要求		
106	5	3	1	4	熟制的概念		
107	5	3	1	5	熟制的作用		
108	5	3	1	6	熟制的质量标准		
	6				筵席论述		
	6	1			筵席设计概述		
	6	1	1		筵席的性质和种类		
109	6	1	1	1	筵席的功能		
110	6	1	1	2	筵席的来历		
111	6	1	1	3	筵席的定义		
112	6	1	1	4	筵席的显著特征		
113	6	1	1	5	筵席上菜顺序的原则		

续表

职业（工种）名称				中式烹调师		等级	三级
职业代码							
序号	鉴定点代码				鉴定点内容	备注	
	章	节	目	点			
114	6	1	1	6	按规格和应用场合对筵席的分类		
115	6	1	1	7	其他分类概述		
116	6	1	1	8	筵席的其他分类——按菜肴原料分		
117	6	1	1	9	筵席的其他分类——按主要用料分		
118	6	1	1	10	筵席的其他分类——按季节时令分		
119	6	1	1	11	筵席的其他分类——按目的分		
	6	2			筵席菜单的设计要求		
	6	2	1		筵席的内容		
120	6	2	1	1	筵席菜肴设计的总则		
121	6	2	1	2	了解顾客饮食习惯及口味嗜好		
122	6	2	1	3	体现饭店的特色		
123	6	2	1	4	配置节令品种		
124	6	2	1	5	控制菜肴数量		
125	6	2	1	6	讲究营养配合		
126	6	2	1	7	中式筵席的菜肴大类		
127	6	2	1	8	冷菜的重要性		
128	6	2	1	9	常见的冷菜		
129	6	2	1	10	冷菜的配置比例		
130	6	2	1	11	常见的热菜		
131	6	2	1	12	热菜的配置比例		
	6	3			筵席的制作		
	6	3	1		制作中的相关知识		
132	6	3	1	1	筵席制作——冷菜切配的用途		
133	6	3	1	2	筵席制作——热菜的原料		
134	6	3	1	3	筵席的头菜		
135	6	3	1	4	具体筵席菜肴的上菜次序		