

中式烹调师职业技能鉴定实习菜谱

# 川菜

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

版权所有

翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

川菜. 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, 2002

中式烹调师职业技能鉴定实习菜谱

ISBN 7-5045-3671-7

. 川... . 劳... . 菜谱-四川省 . TS972.182.71

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2002)第 072683 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

\*

印刷厂印刷 新华书店经销

787 毫米 × 1092 毫米 16 开本 6 印张 148 千字

2003 年 1 月第 1 版 2003 年 1 月第 1 次印刷

印数: 册

定价: 18.00 元 (附赠 VCD 光盘 1 张)

读者服务部电话: 64929211

发行部电话: 64911190

出版社网址: [http:// www .class .com .cn](http://www.class.com.cn)

# 职业技能鉴定实习菜谱——川菜

## 编审委员会名单

主 任 金 龄

副 主 任 葛 玮 马清余 卢 一

编 委 马清余 包奕燕 黄 华 李 蓉

熊四智 史正良

## 本书编审人员

主 编 包奕燕

主 审 熊四智

编 者 包奕燕 袁新宇 章 迁 吴 凡

李 蓉 黄 华 杨 辉 王建龄

李玉伟 罗 恒

技术顾问 史正良

# 内容简介

本书由四川菜系形成的文化背景及历史发展、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作 3 部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了四川省各地区高级中式烹调师考核菜品 40 个，内容涉及酱爆、干烧、清蒸、煮、烩、炸、熘、煎等火候要求较高、技术难度较大的特殊烹调方法和花式菜品的加工艺术等技能操作要求。结合培训与自学特点，在每个鉴定菜品后均有评分表，供读者自评。

# 前 言

为满足中式烹调师参加职业技能鉴定和培训以及各地考核工作的实际需要，我们根据最近颁布的《国家职业标准——中式烹调师》的有关规定，组织编写了川、鲁、粤、江苏4大菜系的《职业技能鉴定实习菜谱》培训教材，并拍摄了与之配套的VCD教学录像片，供技能操作训练及考核使用。

编写本套教材的指导思想是以国家职业标准为尺度，以地方菜系特色为依据，以技能操作为核心。编写上具有以下特点：一是按照《标准》的要求，最大限度地满足职业技能鉴定工作的需要。考核菜品的选择，参照了4省历年烹调师考核中使用的菜品和4大菜系技能考核题库中的菜品以及近年来流行的、公认的、成熟的能表现某种技能的菜品，为4大菜系中式烹调师的技能培训提供了准确、规范、科学的鉴定依据。二是坚持反映地方特色的原则，在菜品的用料和烹饪技法上充分体现地方菜系的特色，展示地方菜系风味的精髓。教材中所用的烹调术语，在尽量与通用烹调术语一致的基础上，仍然保留了一些传统的地方性烹调术语。三是体现中短期培训的特点，在内容选取上按照“适用、管用、够用”的精神，力求学以致用，突出针对性、实用性和可操作性。四是反映时代发展和技术进步的成果。教材内容富有时代感，与现代烹饪文化的发展紧密相连，工艺、用料、设备具有一定的前瞻性。

每个菜系的教材分为初、中、高三个等级。分别阐述了菜系的组成及特点、菜系的成因及特征和菜系形成的文化背景及历史发展。考核菜品按照“模块”编写，以突出技能训练和考核操作的要求。

在教材的编写过程中得到了四川省劳动和社会保障厅职业技能鉴定中心、山东省职业技能鉴定中心、广东省职业技术教研室、江苏省劳动和社会保障厅培训处及技工教研室的大力支持，还得到了许多热心烹饪技术教育专家的关心和鼓励，在此一并表示感谢。

水平所限，不足之处在所难免，恳请专家和读者赐教。

劳动和社会保障部教材办公室

2003年1月

# 目 录

|                             |       |
|-----------------------------|-------|
| 第一部分 四川菜系形成的文化背景及历史发展 ..... | ( 1 ) |
| 第二部分 鉴定基本要求 .....           | ( 9 ) |
| 第三部分 鉴定菜肴 .....             | (12)  |
| 一、鸡豆花 .....                 | (12)  |
| 二、怪味鸡丝 .....                | (13)  |
| 三、百花鱼肚 .....                | (15)  |
| 四、椒盐八宝鸡 .....               | (17)  |
| 五、玫瑰锅炸 .....                | (19)  |
| 六、鸽蛋萝卜燕 .....               | (21)  |
| 七、姜汁腰花 .....                | (23)  |
| 八、酱酥桃仁 .....                | (25)  |
| 九、锅贴豆腐 .....                | (26)  |
| 十、白汁鸡糕 .....                | (28)  |
| 十一、百花江团 .....               | (30)  |
| 十二、凤翅甲鱼 .....               | (32)  |
| 十三、金钱海参 .....               | (34)  |
| 十四、干贝绣球 .....               | (36)  |
| 十五、清汤萝卜卷 .....              | (38)  |
| 十六、红烧鸭卷 .....               | (40)  |
| 十七、姜汁嫩肚 .....               | (42)  |
| 十八、玻璃鱿鱼 .....               | (44)  |
| 十九、四上玻璃肚 .....              | (45)  |
| 二十、网油鸡卷 .....               | (47)  |
| 二十一、口袋豆腐 .....              | (49)  |
| 二十二、清蒸鳊鱼 .....              | (51)  |
| 二十三、芹黄鱼丝 .....              | (53)  |
| 二十四、鸡蒙葵菜 .....              | (54)  |

|                 |      |
|-----------------|------|
| 二十五、酱爆鸭舌 .....  | (56) |
| 二十六、酥皮鸡糕 .....  | (58) |
| 二十七、鱿鱼烩肉丝 ..... | (59) |
| 二十八、鸡淖鱼翅 .....  | (61) |
| 二十九、凉粉三黄鸡 ..... | (63) |
| 三十、豉汁蟠龙鳝 .....  | (65) |
| 三十一、泡椒墨鱼仔 ..... | (66) |
| 三十二、纸包鸡 .....   | (68) |
| 三十三、竹荪肝膏汤 ..... | (70) |
| 三十四、干烧大虾 .....  | (72) |
| 三十五、宫保鲜贝 .....  | (74) |
| 三十六、菊花鸡 .....   | (76) |
| 三十七、八宝酿梨 .....  | (77) |
| 三十八、百花豆腐 .....  | (79) |
| 三十九、香辣肉蟹 .....  | (81) |
| 四十、椒盐虾饼 .....   | (83) |
| 川菜烹饪术语 .....    | (86) |

# 第一部分 四川菜系形成的文化背景及历史发展

四川菜是中国最具特色的地方风味菜之一，历史悠久，闻名遐迩。它起源于古代的巴国和蜀国，经历了商周至秦的孕育萌芽时期，在汉晋时形成初期轮廓；之后又经过唐宋时期的蓬勃发展，最终在明清时期成熟、定型，成为一种风味特色极其浓郁的地方风味菜。新中国成立后，四川菜也同其他地方菜一样，进入繁荣创新时期，名声远扬海内外。而川菜在其整个历史发展过程中始终以人为中心，尽力适应人们的饮食需求。在四川省，最有影响的是川菜、熊猫、川酒、川戏。在全国2400多个县，县县都有川菜。现在四川省政府已将川菜作为一大产业支柱和发展项目，以餐饮业来促进相关产业的发展，使川菜能真正成为四川省的一个品牌。

## 一、四川菜的历史发展

从四川的历史发展看，在商代以前，四川地区主要居住着巴蜀两个大部族和十余个小部族。其中，巴族原居于今湖北汉水一带，后沿长江迁入今川东地区，逐步建立了奴隶制的巴国，故古时巴与楚关系紧密；蜀族源于西北，后从川西高原沿岷江上游进入成都平原，逐渐建立了奴隶制的蜀国，故蜀与中原关系较为密切。据刘泽华等人著的《中国古代史》中的商代形势图可知，在商代后期，巴蜀就已成为商朝的诸侯国了，其文明进化程度与中原地区相差无几。最新的考古发掘资料显示，成都平原在距今四千年左右就有城堡群，如龙马古城，郫县三道堰古城等，被考古学家、历史学家誉为长江流域文明的发源地之一和中华古文明的发祥地之一。

从饮食烹饪方面看，在商代以前，巴蜀就已经能制出精美的陶制食器了。如在巫山大溪遗址出土的新石器晚期的陶器中，有餐饮器具鼎、釜、罐、杯、盘、碗、盒、豆、壶等。在商周时期，四川的烹饪原料也较为丰富。晋人常璩(qú)《华阳国志》记载这一时期，言及蜀国“山林泽渔，园圃瓜果，四节代熟，靡不有焉”；巴国则是“土植五谷，牲具六畜”，出产“鱼盐”“茶蜜”，巴族民歌言：“川崖惟平，其稼多黍。旨酒嘉谷，可以养父。野惟阜丘，彼稷多有。嘉谷旨酒，可以养母。”丰富的五谷、六畜、瓜果及鱼、盐为四川菜的制作提供了较好的物质基础。又由于美酒的酿制，更促进了筵席的产生与发展。在成都百花潭中学十号墓出土的战国前期文物中就有蜀地铸铜壶，上刻饮宴、竞射等图案，说明商周时代四川已有一定数量的菜式品种，并且组合成筵宴了。据此，可以认为，商周时期是四川菜的孕育萌芽时期。

四川菜的初步形成是在秦汉至魏晋时期。早在战国时，巴蜀就成为秦的附庸国。为了巩固秦在巴蜀的统治，秦惠王时就开始移民至巴蜀。《华阳国志·蜀志》载：“秦惠王封子通为蜀侯，以陈壮为相，置巴郡，以张若为蜀守。戎伯尚强，乃移秦民万家实之。”秦昭王时，李冰为蜀郡守，兴修都江堰水利工程，使蜀地农业生产得到迅速发展，极大地丰富了人们的食物资源。《华阳国志·蜀志》言：“溉灌三郡，开稻田，于是蜀沃野千里，号‘陆海’。旱

则引水浸润，雨则杜塞水门。故曰：“水旱从人，不知饥馑，时无荒年，天下谓之天府也。”秦始皇统一全国后再次大规模移民入川。《华阳国志》载：“始皇克定六国，辄徙其豪侠于蜀，资我丰土。家有盐铜之利，户专山川之材，居给人民，以富相尚。”几乎未遭战国时战乱影响的四川地区，在中原移民带来的先进生产技术开发下，更加富裕起来。而本地土著居民与移民在饮食及习俗方面的相互影响并融合，也直接促进了川菜的发展。到汉魏时期，四川的土著居民与移民已充分融合，适应新群体饮食需求的川菜则初步形成，并具有一定规模。就烹饪原料而言，不仅数量多，而且较为独特。杨雄在《蜀都赋》中列举了70余种动植物原料，既有蜀中四方的名特产，如川东石躄、川南菌芝、川西井盐、川北野兽；也有当地常用的普通水陆产原料，如水中的茭白、香蒲、莲藕、鳝鱼、娃娃鱼；陆地的各种水果、蔬菜及五谷。另外，“姜桅附子巨蒜，木艾椒篱，藿酱酪清，众献储斯”，即生姜、附子、大蒜与食茱萸、花椒、蒟（j）酱、醪（tú）酒等则是蜀中独特的调味料。就菜肴而言，不仅五味调和、丰富精美，而且有养生健身之功。杨雄在《蜀都赋》末尾描述了当时豪门宴会的盛况：“若其吉日嘉会，……置酒茱（yín）川之闲宅，设坐于华都之高堂，延帷扬幕，接帐连岗。众器雕琢，早刻将皇”，与此同时，“厥女作歌”“舞曲转节”。由此可见，汉代四川宴会已很讲究陈设和器具，并常以优美的音乐、歌舞助兴。川菜在汉晋时已显现出基本风格，即晋人常璩在《华阳国志》中明确总结的“尚滋味”“好辛香”。其意是指注重饮食，崇尚味道的多样化，其中特别喜欢辛辣鲜香味。这也是四川人饮食习俗的基本特点。此后，“尚滋味”“好辛香”的基本风格与特点逐渐成为一个传统，代代相延，直到今日。

川菜的蓬勃发展是在唐宋时期。当时，四川经济相当发达，有“扬（扬州）一益（成都）二”之称。烹饪物质基础十分丰厚，人员流动较为频繁，而这些人员在流动过程中自觉不自觉地使川菜与其他地方菜相互融合吸收，并有所创新，极大地促进了川菜的蓬勃发展。以文人学士而言，唐有李白出川、杜甫入川，宋有三苏父子出川、陆游等人入川。他们通过诗文对四川饮食及习俗作了大量生动的描述和赞美，使川菜随其诗文的传播而广为人知。而五代入川之人卢延让的一首诗，更使得唐代长安宫中美味“红绫饼”成为蜀人善制的名点。以官吏而言，蜀地游宴风行，宋人宋祁喜好游宴，入蜀后如鱼得水，顺应民意，带头游宴，并增设项目，将四川游宴推到最高潮。以餐饮业者而言，虽然史料未载其姓名，但却可以从中看出当时有一些人出川开店或事厨。宋代孟元老《东京梦华录》载：“有川饭店，则有插肉面、大燠面、大小抹肉。”这些出川的餐饮业者不仅让川菜第一次跨出巴蜀，进入都城，使众多川外人对川菜有了切实具体的感受和认识，扩大了川菜的知名度；而且为适应和满足当地消费者的需求，必然或多或少地要与当地同行交流学习、吸收借鉴，也促进了川菜的发展。在这一时期，四川菜的特点主要表现在以下几个方面：首先，拥有众多的优质烹饪原料。唐代杜甫描述了绵阳一带“肥鱼知第一”的鲂鱼、鲤鱼，赞美了岷江产的优质特产丙穴鱼（即今之雅鱼）、长江三峡产的黄鱼等。他称绵阳的江上“渔人漾舟沉大网，截江一拥数百鳞”（《观打鱼歌》），并总结说四川“江鱼美可求”（《戏题寄上汉中王》），说明当时四川江河产鱼类肉质佳美且量大易得。宋代苏轼则指出四川一年四季佳蔬不断，《春菜》诗言：“北方苦寒今未已，雪底波棱如铁甲。岂如吾蜀富冬蔬，霜叶露芽寒更茁。”即使冬天，蔬菜也丰富且鲜美。陆游也着力描绘和赞美了四川各地优质原料，如《冬夜与溥庵主说川食戏作》言：“唐安薏米白如玉，汉嘉脯美胜肉。大巢初生蚕正浴，小巢渐老麦米熟。龙鹤作羹香出釜，木鱼淪苴（yuè j）子盈腹。”崇州薏米，广汉、乐山的干木耳及巢菜、龙鹤

菜、粽笋等都是当时四川质优而独特的烹饪原料。其次，菜点精美独特，品种丰富多样，烹饪法日趋完善。“槐叶冷淘”是用槐叶汁和面粉制成的凉面，杜甫在《槐叶冷淘》中赞道：“碧鲜俱照箸，香饭兼苞芦。经齿冷于雪，劝人投比珠。”这种面到宋代又发展出新品种，即“甘菊冷淘”“水花冷淘”等。陆游也对四川菜点赞不绝口，他认为四川的芥糝“芳甘妙绝伦”，成都有名的蒸鸡“美不数鱼蟹”。他对四川面点饭粥情有独钟。其《薏苡》诗称薏米饭“大如芡实白如玉，滑欲流匙香满屋”，回到故乡仍念念不忘四川特有的“巢馒头”与名品“红绫饼”。由此也可见，四川菜点精美独特，具有浓郁的乡土风味。再次，筵宴形式独特，规模空前。唐宋时期，四川各地普遍出现了食与游为一体的特殊筵宴形式，即游宴。据元代费著在《岁华纪丽谱》中说，在成都，一年四季几乎每个节日都有游宴，而高峰则是蚕市、药市、踏青节、浣花节；设宴地点众多，或在郊外草地，或在江上，或于风景名胜处；参加人数众多，官吏倡导组织，百姓积极参与，常常是倾城出动，连周围各县之人也前来观赏参与；宴会规模庞大，仅为宴饮而搭的凉棚就连绵十余里。到宋祁帅蜀时，游宴的奢侈豪华和频繁盛大已到了朝廷不能容忍的地步。

明清时期，四川菜在前代已有的基础上博采各地饮食烹饪之长，进一步发展，逐渐在清末成熟定型，自成为一种特色突出且较为完善的地方风味体系。在明末清初，四川遭到空前浩劫，人口锐减，经济萧条。清朝统治者为重振四川经济，巩固其在西部的统治，采取了包括移民入川在内的一系列措施，而最具影响力的便是“湖广填四川”。湖、广移民带来了先进的生产技术和农作物新品种，如番薯、辣椒等，使四川经济得以迅速恢复，并丰富了四川烹饪原料。同时，移民与原四川人共同生产生活，还促进了包括菜肴制作及饮食习俗在内的各方面相互交融，加之清王朝及官吏喜好饮食之风的影响，使川人原本崇尚饮食的习俗得以继承和发扬，对饮食的需求不断变化和增长。而为适应和满足人们变化和增长的饮食需求，四川烹饪则博采众家之长，大胆吸收创新，从而使川菜在清末形成特色突出且较为完善的风味体系。除移民之外，频繁的出入川人员流动，对川菜的成熟定型也起到推动作用。以官吏而言，川人李化楠做官江南，搜录了江浙佳肴的制法，其子李调元回川后刊印成《醒园录》供人阅读，四川厨师得以吸收借鉴；贵州人丁宝铨入川为官，让厨师将贵州辣椒鸡丁用爆炒法制作，又因丁宝铨曾官居“宫保”，人称“丁宫保”，故改造后的菜被命名“宫保鸡丁”。后成为川菜名品，并有了系列菜“宫保肉丁”“宫保腰花”“宫保虾仁”等。以餐饮业者而言，满族厨师关正兴、贵宝书入川，因见多识广，兼具四方烹饪技术，故所制菜肴备受时人欢迎，著名川菜大师蓝光鉴即出其门。蓝光鉴又博采众长，为适应顾客需要而改革创新了川菜筵席格局，且培养出一大批对现代川菜有重大贡献和影响的烹饪人才。

四川菜的成熟、定型，主要表现在菜肴制作环节中呈现出几个特点：

第一，选料取材广泛。这一时期的川菜不仅充分利用本地产的原料，而且尽可能多地采用外地原料，尤其是海产品。如清末傅崇矩《成都通览》记载的成都席桌上常用的海产品，有参、翅、鲍、肚及鱿鱼、蛭干、淡菜、鱼唇等，几乎与现在所用的海产品种类差不多。

第二，烹饪方法多样化。川菜普通使用的烹饪法已有20余种。仅以《成都通览》所载进行统计，当时常用烹饪法已有炒、爆、炸、熘、煎等油熟法，有烩、炖、焖、烧、煮、蒸、冻等水熟法，还有烘、熏、烤、炙等直接用火法，及糟、醉、泡等化学反应方法。而许多母法下又有一些子法，如烧的烹调方法就有红烧、白烧、酱烧、干烧、葱烧等多种。

第三，调味精妙多变。现代川菜常用的多数特产调味料在清末都已出现和使用，如郫县

豆瓣、保宁醋、自贡井盐、永川豆豉等。据《成都通览》所列“五味用品”及菜点可知，当时仅用来调制麻、辣味的调料就有蒜泥、花椒、胡椒、辣椒粉、辣椒油、椒盐、陈皮等，再与其他调料相配，则调制出具有不同层次或风格的麻、辣味，如椒麻、麻辣、酸辣、糊辣、椒盐等味。

第四，成品菜点数量众多，品种齐全。仅《成都通览》就载有1 000余种，当时成都的风味菜点，既有筵席菜、大众便餐菜，也有家常菜和面点小吃等。其中许多品种流传至今成为著名的川菜传统菜点，如“锅巴海参”“清汤鱼翅”“火爆肚头”“蒸蒸糕”等。

四川菜的繁荣创新主要在新中国成立以后，尤其是20世纪80年代至今。这得益于厨师政治地位的提高，改革开放的机遇和异常频繁的人员流动等。新中国成立之初，百废待兴，厨师得到应有的尊重，由旧时的“伙夫”“油头”变成了烹饪师、烹饪专家，极大地调动了他们的积极性。尤其是老一代厨师，不仅将烹饪技艺传授给后学者，而且在他人协助下将其经验整理成书，供更多的人学习提高，使数百万的厨师出川打工，他们遍布全国各地，逐渐接受了当地一些饮食习俗及口味爱好，回川后对传统川菜提出新的要求。其次是出入川的经商者，品尝了南北美味，推崇新的消费观念，对川菜提出更高要求。再次是居于川内的四川人，随着经济和生活水平的提高，求新求变之心日重，对传统川菜也不再满足。而与此同时，入川经营餐饮者迅速增多，粤派海鲜酒楼、美国肯德基、韩国烧烤等纷纷进入四川大中城市，大有席卷之势。川菜面对这种挑战，经过一番彷徨和探索后，重新注重适应人们新的变化的饮食需要，兼收并蓄，推陈出新，不断吸收先进科学的饮食观，在保持川菜特色的前提下进行不同程度或形式的改革创新，出现了京派川菜、海派川菜、新派川菜等，使四川菜又呈现出勃勃生机。

四川菜在当代的繁荣创新主要表现在以下几个方面：

一是菜点的多样化、个性化和潮流化。如今交通十分发达，川内外、国内外交流极为频繁，川菜的足迹不仅遍及全国，而且走出国门，成为影响极大的中国地方风味之一。为适合国内外不同顾客的需求，在激烈竞争中生存发展，川菜必然要在保持其特色的前提下有所创新变化。如“宫保鸡丁”“麻婆豆腐”，因环境或顾客口味的不同，其制作会有所变化。菜点的多样化还表现在菜品的不同档次与风格上。有适合高档消费的华贵川菜，如近年来大量出现的以生猛海鲜为原料、以川菜烹饪技法制成的菜品；有适合中低档消费的大众川菜、家庭川菜，多以普通原料制成，其中也包括适应快节奏生活之需的川式快餐品种。菜点的个性化是指当今川菜大多具有独特之处。如近年颇为著名的“老成都公馆菜”，是以20世纪初成都上层社会公馆中常用菜品为主；“巴国百姓系列菜”是以川东民间家常风味为特色；“菌竹轩”菜品是以菌类原料为其特色。此外，“神仙豆花”是以四川独特的“豆花”相号召，“球溪河鲢鱼”则是以资中、简阳一带特产的鲢鱼相称引，“芙蓉人家”以芙蓉系列菜点为特色。这些菜品皆因其特色而独树一帜，吸引着众多食客。菜点的潮流化则指当今川菜的菜品翻新快，时效性强，常有稍纵即逝之感。以火锅为例，在20世纪80年代至90年代10余年的时间里，火锅从川菜的一个普通品种逐渐发展成引人注目甚至席卷天下的系列品种，高中低档兼备，以致有人认为可脱离川菜而与之并立，其品种翻新也较快，从最初热销的“毛肚火锅”“鸳鸯火锅”，到“火锅鸡”“火锅兔”“排骨火锅”“滋补火锅”，又到风靡一时的“羊肉火锅”“海鲜火锅”，至今日的“鱼头火锅”“老灶火锅”，名目繁多，而每一种火锅的极盛时间在二三年左右，接着又由新的品种替代。再如数年前的新津黄辣丁热、酸菜鱼热，近两年

的乡土菜热、麻辣菜热、河鲜菜热，皆是菜点潮流化现象的代表。

二是烹饪技术与理论日益规范化、系统化。新中国成立后，从事川菜制作与理论研究的人不断增多。他们搜集、总结川菜制作技术。探索、研究其本质规律，力求使其规范化、系统化，现已取得一定成果。如第一次编写出版了《川菜制作技术》《川点制作技术》《川菜烹饪事典》等，对川菜的原料用量、初加工方式、切配、用火、调味、装盘等工艺环节都有一定的量化标准，尽管与现代科学的规范要求相距较远，但毕竟迈出了可喜的一步，为川菜烹饪的标准化、科学化打下了基础。

此外，这一时期的繁荣创新还表现在筵宴的创新与进餐形式的创新等方面。如传统川菜的筵席格局在辛亥革命以后由蓝光鉴改进而成，主要包括冷菜、热菜、小吃点心、果品饮料等，而常以菜品为主角。如今，出现了火锅宴、小吃宴，它们分别以火锅菜品、小吃品为主角，其他菜品则成为配角。在进餐形式上，如今既保留着围桌而食的传统，同时也有受西方文化影响，出现了中式自助餐，食客站坐皆可。

## 二、川菜菜系的形成

我国幅员辽阔，人口众多，各地的物产、气候、民族及风俗习惯均有所不同。因而，烹饪技术在其发展过程中就自然地形成若干各具特色的地方菜系。川菜是我国烹饪的主要菜系之一。它发源于古代的巴国和蜀国，在汉晋时期就已形成自己的特色。东晋史学家常璩在《华阳国志·蜀志》中就指出巴蜀之人“尚滋味”“好辛香”。隋唐五代，川菜有较大的发展。两宋时，川菜已跨越巴蜀疆界进入京都（汴京和临安——今河南开封和浙江杭州），为当世人所瞩目。明末，辣椒传入我国，川菜用辣椒调味，使川菜的“尚滋味”“好辛香”的调味传统有了进一步的发展。晚清以后，逐步形成地方风味浓郁，以清香醇浓并重，善用麻辣调味的菜系。现在，川菜不仅在长江中下游和云南、贵州等省有相当大的影响，川菜的餐馆已开设在全国主要城市，它还冲出国门，遍及欧洲、亚洲、非洲及美洲，扬名海内外。川菜以调味见称的特点已受到公认，因而有“味在四川”之说。川菜菜系得以形成和发展，主要有以下三个方面的原因。

### 1. 地利

四川位于长江上游，中间低平，四周高山环绕，形成盆地，长江横贯东南，岷江、沱江、嘉陵江等自北流入，乌江自南流入，江河纵横，丘陵起伏。成都附近有闻名的都江堰水利工程，灌溉河渠密布。盆地地处温带，气候温和，雨量充沛，无霜期长，土壤肥沃，自然条件十分优越，历来是我国著名的农、林、牧、副、渔综合发展的主要基地，素称“天府之国”，为川菜的形成和发展奠定了丰厚的物质基础。

### 2. 人文条件和饮食风尚

巴蜀之人自来就有“尚滋味”“好辛香”的传统，富豪之家更竞相追逐游宴以富相夸耀，烹饪技术随之发展提高。蜀中文人雅士乐于庖厨者代不乏人。西汉时“文君当炉，相如涤器”的故事，早已传为千古佳话。苏东坡自述其“常亲执鎗匕煮鱼羹以待客”，并总结出烧制猪肉的十三字诀；传说是他创制的“东坡肘子”仍流传至今，可见他精于庖厨。20世纪30年代初，作家李劫人曾开设“小雅”面馆，也留下文豪作酒佣的佳话。革命烈士车耀先于20世纪30年代初在成都开设“努力餐”餐馆，以精、美、廉、洁见称，为宣传革命、掩护革命活动做了大量工作，更为世人所敬仰。由于四川自来就有注重滋味、讲求质量的饮食传统，大大促进了川菜烹饪技术的普及与提高，并且造就了一批精于烹饪的专门人才而蜚声

国内外。

### 3. 兼收并蓄，博采众家之长

川菜在其发展过程中，一直是博采众家之长，丰富自己，以求发展。对各大菜系、宫廷菜、官府菜、寺院菜等都取其所长，兼收并蓄。所谓“南菜川味，北菜川烹”，正是对这一特点的概括。历史上几次人口大迁徙、大流动，都为巴蜀地方带来各地的饮食风尚，如秦灭六国后徙其豪族于蜀，汉初徙关中民实巴蜀，以及东汉末年、两晋之际、晚唐五代时期，巴蜀地方因相对较中原安定，不少仕宦之家及老百姓移居四川。明末清初之际，两湖、广东等省移民入川者更多，四川居民多已不是土著。八年抗战时期，又有许多外省人入川。所有这些人人口大流动，为川菜学习各地烹饪技术提供了十分有利的条件，使川菜得到充实和发展。清代中期，四川罗江（今属德阳）名人李调元曾将其父李化楠悉心搜集的名菜、名点和烹饪方法整理而成的《醒园录》，就是一部吸取各家之长的川菜菜谱专著。

### 三、川菜风味体系的组成

川菜有着浓郁的地方风味特色。这种地方风味特色从总体来说就是“一菜一格，百菜百味”，并且讲究清鲜醇浓并重，以清鲜见长，广集民间风味，以善用麻辣著称。这是由于四川人对饌肴色、香、味、形、质、养孜孜不倦的追求所致，其中四川人在调味方法上的多变及对麻、辣调味料的巧妙使用，更起到了关键作用。正是川菜有着别具一格的风味特色，才使得川菜更引人入胜，令人百吃不厌。

川菜的品种历来很丰富，据《成都通览》所载，清末民初时，成都地区的川菜品种已达1 000余款，直接促进了当时饮食业的繁荣。到如今，据不完全统计，川菜品种已达4 000余款，形成了由筵席菜、大众便餐菜、家常菜、三蒸九扣菜、风味小吃5大类构成的完整的风味体系。

“筵席菜”是川菜的精华之一。分为高级筵席、中级筵席、普通筵席。其品种丰富，烹制复杂，工艺精湛，尤以注重配菜的多变与调味的奇巧，因而很受消费者喜爱。

川菜中的“大众便餐菜”以烹制快速、经济实惠为特点，麻辣味菜品占有较大比例，常见品种有色香味浓的“鱼香肉丝”，麻辣味浓烈的“水煮牛肉”，麻辣鲜香烫的“麻婆豆腐”，咸鲜香辣的“魔芋烧鸭”，以及咸鲜味的“口袋豆腐”，荔枝味的“锅巴肉片”等。

“家常菜”是指一般家庭日常烹制的菜品，其中许多品种也为餐馆所选用。这类菜品的特点是取材方便，操作简单，经济实惠，不尚新异。

“三蒸九扣菜”产生于四川乡村城镇居民举办的筵席，即田席上。其菜品多采用清蒸、粉蒸、旱蒸等方法制成，而部分蒸菜是将主料放碗底、辅料放上面，上桌时将其翻扣于大盘内，因而有“三蒸九扣”之称。这些菜肴荤素均有，视办宴者经济实力与爱好而定，或重荤或重素，但整体风格则是经济实惠，醇浓可口。

四川的风味小吃品种繁多，闻名天下。它们最初主要产生于民间炉灶、餐馆及街边食摊。其代表品种有成都的“赖汤圆”“龙抄手”“钟水饺”“蛋烘糕”“夫妻肺片”“酸辣粉”等，还有广汉的“三合泥”，达县的“灯影牛肉”，乐山的“白宰鸡”等等。用途广泛，既可作正餐充饥，也可作正餐外的小食，这些风味小吃还可组合到筵席之中，是川菜重要的组成部分。

### 四、川菜菜系的特点

#### 1. 选料、取料广泛

四川地处中国的西南，四周群山环抱，中有沃野千里，以长江上游为主干，具有无数大小河流的水网体系。气候温暖，冬少严寒，夏少酷暑，雨量充沛，是各种动植物理想的生活环境。这种特殊的地理环境优势为四川的物质文明提供了基础，而川菜就是建立在这种物质文明基础上的一颗璀璨明珠。

川菜得益于四川品种丰富、数量众多的物产。可以说，除海产品外，绝大多数烹饪原料在四川均有出产，其中还有不少是珍美之品。由于高山丘陵密布，各地山中出产的可以入烹的原料极多。如通江、万源的银耳，青川、广元的黑木耳，宜宾、乐山、凉山等地的竹笋，达县等地的香菌、竹荪，川西雪山的冬虫夏草、熊、鹿、獐、麂、贝母鸡、斑鸠等野味山珍。又由于江河纵横，湖泊密布，淡水产品种类丰富，其中产于岷江的江团、产于长江上游的岩鲤、产于大渡河的雅鱼以及石爬鱼、长江鲟等均为淡水鱼珍品；田间地头种植的蔬菜和野生蔬菜更是品种繁多、四季不断，葵菜、青菜、软浆叶、豌豆苗、苕菜、侧耳根、马齿苋等均为四川独特的植物原料。四川人家庭养殖的禽畜品种也极多，如牛、羊、猪、狗、鸡、鸭、鹅、兔乃至肉鸽、鹌鹑等。在调料方面，四川天然调味品如井盐、生姜、花椒等品质优良，历来享有盛名；人工制作的调味品如保宁醋、中坝酱油、郫县豆瓣、永川豆豉、叙府芽菜、新繁泡菜等，均有近百年的成名史；而既可饮用又可调味的白酒、茶叶也久享盛誉。四川独特的地理优势造就了物产优势，同时也为川菜发展与兴盛奠定了雄厚的物质基础。

## 2. 一菜一格

四川的烹饪方法有近 30 个大类，每一大类又可派生出许多种，总计有 50 余种。其中有一些常用烹饪法极能体现川菜的用火特色，非常精妙，如小炒、干煸、干烧、家常烧等。小炒具有“不过油，不换锅，临时对汁，急火短炒，一锅成菜”的特点，在用火上突出一个“快”字。著名川菜“鱼香肉丝”“宫保鸡丁”“芹黄牛肉丝”等都是用此法烹制成的。“干煸”是川菜独有的烹饪方法，最能检验出厨师用火的水平。其方法是将加工成丝、条形状的原料入锅，用中火、少量油不断翻拨煸炒，使其脱水、干香。在此过程中，原料由生至熟，由熟到酥，再由酥转软，成菜酥与软巧妙结合，酥中有软，软中带酥。“干煸牛肉丝”“干煸鳝丝”“干煸鱿鱼丝”等就是用干煸法烹制成的。“干烧”是四川又一特殊烹饪方法，是在原料中加适量汤汁，先用旺火煮沸，再改用中火或小火，使原料成熟，并使汤汁慢慢地渗透到原料内部或粘附于其表面，表现出了四川烹饪技法自然收汁的高妙之处。“家常烧”是四川运用最广泛的烧法。烹制时，用中火、热油，先将豆瓣下锅炒至色红味香时加汤，烧沸后去渣，加原料及调料，改小火慢烧，待成熟入味时勾芡而成。成菜有醇浓、鲜烫的特点。

## 3. 百菜百味

“食在中国，味在四川”。四川不仅菜式多，更以调味方法的多变闻名全国。四川的天然调料和加工酿造调味料品种丰富，在人们追求变化的心理驱使下，四川厨师在调味方法上不断创新，尤其注重味的组合，从而形成了数量极多的复合味，而常用的就达 20 余种。其中，口感咸鲜微辣的家常味、咸甜酸辣香辛兼有的鱼香味、甜咸酸辣香鲜皆十分和谐的怪味，皆为川菜所独创。

从分析四川名菜滋味类型统计看：四川名菜中咸鲜味型高居榜首，占绝对优势。在 255 款名菜中有 144 款属咸鲜味型，所占比例为 54.4%。即使排除传统分类法中的五香味、腌香味、麻酱味菜肴，纯正的咸鲜味菜也有 136 款。就六大类菜而言，咸鲜味型菜在各类菜中所占比例不一，以山珍海味菜为最高，占 78.8%，紧随其后的是其他类菜，占 78.5%。再

次是禽蛋菜，占 70.5%。较低的依次是植物菜，占 56.8%；肉菜占 42.9%；水产菜占 34.8%。这说明四川菜并非一味麻辣，也很注重清鲜美味，尤其在烹制山珍海味及禽蛋菜时更是非常注重突出原料的本味、鲜味。

麻、辣味丰富多变，极具特色。在川菜常用的 13 种味型中，麻、辣或兼具麻辣的味型达 8 种，所占比例为 61.5%。就 255 款名菜而言，具有麻、辣味的菜肴有 91 款，占 35.7%。四川菜的麻、辣味不仅数量多，而且由于厨师的精心调制，具有不同的层次与风格。以辣椒而言，使用时就有青椒、红椒、鲜椒、干椒、泡辣椒、腌辣椒、辣豆瓣、辣椒粉、辣椒油等区别，再与其他调料巧妙配合，就形成了咸辣、酸辣、甜辣、麻辣、甜酸辣等多种味型，让人目不暇接。因此可以说，川菜在滋味上的总体特点是味型多样，清鲜醇浓并重，且善用麻辣。

四川菜在其他色、香、质、滋、营养、盛器等方面也各具特色，应该让外地人全面了解川菜，不能只宣传“麻辣”特色。

#### 4. 菜式浩繁，适应性强

川菜在历史演变过程中，逐步形成了特有的菜式组合格局，可分为筵席菜式、大众便餐菜式、家常菜式、三蒸九扣菜式和风味小吃 5 大类，计 4 000 多个品种。筵席菜式是川菜的重要组成部分，具有菜肴款式丰富，味型齐全，组合精巧，讲究色、香、味、形、质、养、器，烹饪技艺精湛等特点，很受消费者的欢迎。大众便餐菜式以烹制迅速、经济实惠为特点，多由中、小型餐馆经营，代表品种有“宫保鸡丁”“鱼香肉丝”“水煮肉片”“麻婆豆腐”等。家常菜式是四川普通人家几乎家家会做、居家常吃的菜式，特点是味浓厚，咸鲜微辣，代表品种有“回锅肉”“豆瓣鱼”“连锅汤”“盐煎肉”等，这些菜肴人们常吃常新，百吃不厌。三蒸九扣菜式如“粉蒸肉”“咸烧白”“夹沙肉”“清蒸肘子”等，此菜式的特点是就地取材、用料普通、烹制简捷、菜香肥美、经济实惠，很受劳动大众欢迎。四川风味小吃来自民间，品种繁多、制作精细，出名的有“龙抄手”“钟水饺”“赖汤圆”“叶儿粑”“蛋烘糕”“担担面”“凉粉”“凉面”“三合泥”“王鸭子”“夫妻肺片”等。目前，四川已经出现小吃套餐和以小吃为主的筵席。

由于四川菜调味多样，取材广泛，菜式浩繁，适应性强，特色十分鲜明，所以自改革开放以来，川菜发展很快，不但在国内很有市场，而且已向 20 多个国家和地区派出了成百上千的厨师，使川菜远涉重洋，走向世界。

## 第二部分 鉴定基本要求

### 一、鉴定基本要求

#### (一) 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

#### (二) 申报条件

##### 1. 初级（具备以下条件之一者）

(1) 经本职业初级正规培训达到规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。

(2) 在本职业连续见习工作 2 年以上。

(3) 本职业学徒期满。

##### 2. 中级（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 3 年以上，经本职业中级正规培训达到规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作 5 年以上。

(3) 取得经劳动和社会保障部门审核认定的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

##### 3. 高级（具备以下条件之一者）

(1) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 4 年以上，经本职业高级正规培训达到规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。

(2) 取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作 7 年以上。

(3) 取得经劳动和社会保障部门审核认定的，以高级技能为培养目标的职业学校本职业毕业证书。

### 二、鉴定场地基本条件

#### (一) 理论鉴定场地基本条件

在标准教室中进行。

#### (二) 技能鉴定场地基本条件

##### 1. 操作考核区域

(1) 场地面积 中式烹调师操作考核区域是鉴定烹调师的主要区域，个人独立操作区域面积一般不少于  $5 \sim 6 \text{ m}^2$ ，公共使用区域面积不得少于  $15 \sim 20 \text{ m}^2$ ，是个人操作区域面积的 3~4 倍。个人独立操作区域面积包含相关设备占用面积。

(2) 布局 中式烹调师操作考核场地应本着利于操作、防止作弊、公正公平、提高效率的基本原则，对场地进行合理布局，可采用分隔式和厨房式两种方式布局。

(3) 工具和设备 中式烹调师操作考核应配备的基本工具和设备如下：

1) 炉灶 考核中按每位考生配备一台双眼炉灶，燃气炉（天然气、煤气）、燃油炉两种

均可使用。每个炉眼的火力要求不得低于 10 000 卡热量。

炒锅及其相关工具 考核中按每位考生配备。

| 品种   | 规格          | 数量 | 单位 |
|------|-------------|----|----|
| 炒锅   | 直径为 40 cm   | 2  | 口  |
| 炒勺   | 勺口直径为 12 cm | 2  | 把  |
| 漏勺   | 勺口直径为 12 cm | 1  | 把  |
| 笊篱   | 直径为 24 cm   | 1  | 把  |
| 干净毛巾 |             | 2  | 条  |
| 油缸   | 直径为 24 cm   | 1  | 个  |

餐具及其相关品 考核中按各级考核品种核定所需餐具，常规按每人配备。

| 品种    | 规格              | 数量 | 单位 |
|-------|-----------------|----|----|
| 条盘    | 长轴为 20 cm       | 2  | 个  |
| 圆盘    | 直径为 16 cm       | 2  | 个  |
| 调味碗   | 直径为 10 cm       | 1  | 个  |
| 汤匙    | 小               | 1  | 个  |
| 码斗    | 直径为 14 cm       | 2  | 个  |
| 不锈钢方盘 | 长 36 cm、宽 30 cm | 1  | 个  |
| 竹筷    | 常规              | 1  | 双  |

2) 菜墩 考核中按每个考生配备 1 个生菜墩、1 个熟菜墩。圆面、方面菜墩均可，圆面菜墩直径不小于 30 cm，方面菜墩长度不小于 40 cm，宽度不小于 30 cm。

3) 工作人员 操作考核区域根据考核主管部门的规定配备专门的监考人员，此外，还应配备 1~2 名传菜员。

## 2. 备料区域

(1) 场地 具备专门的备料、取料的场地，进货通道与取料通道分离，距离操作考核场地较近，标示明显，取料方便。

(2) 设施 贮藏保鲜设备、备料货物架、备料操作台、备料盘。

## 3. 评分区域

(1) 场地 具备专门的评分场地，距离操作考核场地较近，利于传菜，保证菜品质量。评分区域要与操作考核区域隔离。

### (2) 基本条件

1) 光线充足 采光良好，如使用灯光照明，要选用白炽灯，不要使用日光灯，最大限度地保证菜品色调的本来面目。

2) 评分席位 以考评员人数定位，为每位考评员配备骨碟 1 个、竹筷 1 双、筷架 1 个、直径为 8 cm 的汤碗 1 个、汤匙 1 个、餐巾 1 张、水杯 1 个。

3) 工作人员 评分区域应配备 1~2 名上菜、撤菜的工作人员。

## 三、考生须知

1. 参考人员应按《准考证》所指定的时间、考场和编号参加考试。