

中式烹调师职业技能鉴定实习菜谱

# 江苏菜

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

江苏菜 . 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 7-5045-3639-3

. 江... . 劳... . 菜谱-江苏省 . TS972.182.53

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2002) 第 056644 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 6.5 印张 156 千字

2003 年 3 月第 1 版 2003 年 3 月第 1 次印刷

印数: 册

定价: 20.00 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——江苏菜

## 编审委员会名单

主任 金 龄

副主任 葛 玮 徐俊杰 黄建荣

编 委 王亚伟 杨存根 胡建华 徐宝林

袁金广

## 本书编审人员

主 编 徐宝林

主 审 王亚伟

副主审 胡建华

编 者 徐宝林 袁金广 姚庆功 陈启兵

郭春荣 嵇步春 朱 年 洪 霞

胡建国 汪业伟 张文忠 张正良

季佳忠 陈 军

# 内容简介

本书由江苏菜系形成的文化背景及历史发展、鉴定基本要求、鉴定菜肴制作和附录 4 部分组成。其中鉴定菜肴部分收集了江苏省各地区高级中式烹调师考核菜品 37 个，内容涉及清炖、黄焖、清蒸、汤爆、拆烩、油养、滑炒等火候要求较高、技术难度较大的特殊烹调方法和花式菜品的加工等适合高级中式烹调师的技能操作及要求。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 江苏菜系形成的文化背景及发展概况 .....	( 1 )
第二部分 鉴定基本要求 .....	( 7 )
一、鉴定场地基本条件 .....	( 7 )
二、考生须知 .....	( 8 )
第三部分 鉴定菜肴 .....	(10)
一、三鲜脱骨鱼 .....	(10)
二、拆烩鲢鱼头 .....	(12)
三、酿 鱼筒 .....	(14)
四、黄焖鳊鱼 .....	(16)
五、千层鳊鱼 .....	(18)
六、红松鳊鱼 .....	(21)
七、杨梅芙蓉 .....	(23)
八、松鼠鳊鱼 .....	(25)
九、盘龙戏珠 .....	(28)
十、玉米鱼 .....	(30)
十一、翠珠鱼花 .....	(32)
十二、果汁鳊鱼 .....	(34)
十三、灌汤鱼圆 .....	(36)
十四、锅贴鳝鱼 .....	(38)
十五、炖生敲 .....	(40)
十六、银丝鳝鱼 .....	(43)
十七、还丝汤 .....	(45)
十八、水晶虾仁 .....	(47)
十九、葫芦虾蟹 .....	(48)
二十、雪花蟹斗 .....	(51)
二十一、八宝脆皮鸡 .....	(53)
二十二、龙凤腿 .....	(55)

二十三、鸡茸蛋 .....	(57)
二十四、鸡粥鱼肚 .....	(59)
二十五、红松鸡腿 .....	(61)
二十六、清炖鸡浮 .....	(63)
二十七、鸡包翅 .....	(65)
二十八、蛋美鸡 .....	(67)
二十九、八宝鸭 .....	(70)
三十、汤爆双脆 .....	(72)
三十一、瓢儿鸽蛋 .....	(74)
三十二、掌上明珠 .....	(76)
三十三、鸳鸯扣三丝 .....	(78)
三十四、清炖蟹粉狮子头 .....	(80)
三十五、烧素海参 .....	(83)
三十六、清汤素鱼圆 .....	(85)
三十七、宫廷蜜枣 .....	(87)
附录一 鉴定场地设备、工具 .....	(90)
附录二 烹饪名词术语 .....	(93)

# 第一部分 江苏菜系形成的文化背景及发展概况

在博大精深的中国烹饪文化中，4大菜系的提法由来已久，4大菜系的存在也是客观现实。它们各自有着丰富的内容与鲜明的特点，因而能各自独立，自成一系。菜系是经过漫长的烹饪技术的发展和饮食文化的积淀而逐步形成的。菜系的形成，有多种因素的作用，如地域、气候、物产、风俗、政治、经济等，但综合起来，可归纳为二元要素，即物质要素和文化要素。4大菜系形成和发展所依据的物质要素是各不相同的，其各自的特点明显地显现物质要素的影响，如烹饪选料受地域物产的影响，调味受地理位置的影响等。认真仔细研究后不难发现，4大菜系形成的文化要素也是各异的：巴山蜀水孕育了川菜的“百菜百味，一菜一格”；粤海南天造就了粤菜的新颖奇特，取料广泛；京都风韵熏陶了鲁菜的雍容华贵，突出本味；而江苏菜，则是由江淮文化孕育出来的烹饪奇葩。

在江苏菜形成的千年历史中，得天独厚的自然环境，富足丰饶的物产资源是它的物质基础；沟通南北的地理位置，繁荣发达的商业经济，是它的形成条件；封建帝王的巡幸南游，富商名人的倾心渲染，是它的发展要素；学者专家的总结交流，历代名厨的进取创新，是它的成功之本。

江苏吞江濒海，地处东南一隅。它浸染着历史的沧桑，记载着岁月的风流，犹如一幅多姿多彩的古老画卷，翻开这幅长卷，人们看到了隋唐时代春风十里的繁华。康乾盛世秦淮金粉的豪富，看到了文人墨客的风雅俊逸，英雄志士的壮怀激烈，同时，人们也发现，饮誉四海的江苏菜系在这幅长卷中也具有引人瞩目的地位。

江苏菜系历史源远流长。据淮安青莲岗，吴县草鞋山等遗址出土的文物表明，至少在距今6000多年以前，江苏先民已用陶器烹调。《楚辞·天问》载，远古时的彭铿，善于烹调，曾制作野鸡羹供尧帝享用，因而被封赏，成了如今徐州人的祖先，其“雉羹”则是江苏见于典籍最早的名菜。夏、商、周三代，可称为江苏菜的早期阶段，据《尚书·禹贡》所载，淮鱼和韭菁被认为是当时的美食，所谓“菜之美者，具区之菁”。春秋、战国时代，江苏已有全鱼炙，露鸡，吴羹和讲究刀工的鱼脍等。善调五味的易牙，常在江苏传艺，创制佳肴“鱼腹藏羊肉”，成为“鲜”的典范。战国时吴国太和公的名菜“全鱼炙”则名噪一时。据《风土志》载：“吴王阖闾女骄恣，尝与王争鱼炙，怨恚而死”。请看，这位因与“卧薪尝胆”的勾践一起演出过吴越争霸的壮丽史剧的吴王，竟置伦常亲情于不顾，为了区区“鱼炙”（即烤鱼片），竟致使其骄纵恣睢的女儿怨恨而死，由此也可见其厨艺之高，佳肴之美。楚国爱国主义大诗人屈原，在《楚辞·招魂》中的一段吟咏，介绍了近20种菜肴、点心和饮料，其中包括了江苏的风味。诗中的“鼈鳖”“露鸡”和现在的江苏名菜“清炖元鱼”“卤汁油鸡”有明显的渊源关系。当时的楚菜讲究本味，而江苏菜讲究原汁原味，不尚辛辣，二者可说是一脉相承。两汉、三国、南北朝时代是江苏菜初步发展时期，荤素菜肴之外，面食、腌渍食品之类均达到一定的水平。汉代淮阴人枚乘写了篇《七发》。创出了“七”体的文学样

式。在《七发》中，客为楚太子开了份精美的菜单，反映出那时江苏的美馔佳肴。枚乘写道：煮熟小牛腹部的肥肉，再加上笋蒲。用肥狗肉做成肉羹，上面盖层石耳菜。熊掌炖得烂烂的，加上一些芍药酱。兽脊肉切成薄片，在火上烤着吃。用新鲜的鲤鱼作鱼片，配上秋天变黄了的紫苏，白露时节的蔬菜。用兰花酒当饮料，再配上野鸡肉和豹子胎。两千年前枚乘的这些生动记录，说明江苏烹饪已初具规模，在原料选择、刀工处理、主辅料搭配、调味品使用、成熟方法等方面，都有了较高的造诣。据传，汉代淮南王刘安创制豆腐，成为江苏风味中丰美的烹饪原料。南朝建康厨师手艺高超，一种蔬菜可以制作几十种素食，并可形成多种口味，现今江苏的素食可以说继承了这一传统。西汉时，扬州等地曾属淮南王、吴王管辖。《淮南王食经》中就包括江苏菜的饮食经验。惜乎此书已散佚，否则定会发现许多江苏菜的脉络。

三国时名医华佗，曾为扬州太守陈登医病，指出陈登“系多食生鱼脍致疾”，说明当时吃生鱼已有妙法。有人说，现在日本的“鱼生”就是唐代时经扬州传去的。广陵人吴普是华佗的得意门生，修订过《神农本草》，他们都主张食物要“火化”，华佗在《食论》中解释说：“火化，烂煮也。”此中可窥见江苏菜讲究火工的理论依据。

隋唐、两宋时期是江苏菜发展的第一个高潮。

古代扬州曾是江淮流域的经济中心，对于当时中国经济的发展起着举足轻重的作用，史称“扬一益二”。唐宋时为“淮左名都”，隋炀帝三下江南，在扬州大兴土木，遍设行宫，极尽奢华。杨广是一个恣意追求吃喝玩乐的皇帝。他醉心于南方的豪华，“三幸江都”，“好为吴语”。公元605年，杨广率皇后嫔妃、王公百官及男僧女尼等十余万人游幸江都。在客观上，这项游幸成为我国历史上第一次大规模北菜、南菜的交流活动。隋炀帝带着他的尚食直长谢讽，不仅一路上山珍海味的享用，而且下令所过州县，500里内均要“献食”。各地珍馐佳肴，纷至沓来。在江都，他造行宫，设御宴，花天酒地。江南官吏也争献美食，以邀宠幸，江都的地方长官更不敢稍有懈怠。这一切，既刺激了江苏菜烹饪技术的发展，又使南北方的烹饪技艺得到了充分交流，为江苏菜博采众长提供了良好的条件。隋炀帝回驾关中也陆续带走了不少江苏厨师。隋炀帝住扬州曾品尝“金齏玉脍”“缕金龙凤蟹”，品尝后赞不绝口。另外五代人所作“玲珑牡丹虾”“缕子脍”等也都反映了当时江苏工艺菜肴刀工精细，制作讲究，同时还有面食、糕点等品种，其工艺水平亦很不俗。

到了唐代，中国成为世界上经济文化最发达的国家，江苏的扬州、南京成为著名的外贸大港，所谓“番船云集，商贾如织”，经济的繁荣，极大地推进了江苏菜的发展。第一，宴饮已成为富商巨贾生活的一个重要内容，他们不满足于自己经济上的富有，千方百计地提高自己的文化品位，因而他们附庸风雅，在绘画、书法、诗文、饮食方面追求文化格调。另一方面，在封建等级社会中，封建士大夫又不容许商贾阶层在衣、食、住、行方面超越自己规格等级，正因为如此，江苏菜较少用山珍海味，原料则以当地产的时新果蔬、禽、畜、水产品见长。受封建士大夫的影响，菜品中文化气息浓郁：菜点制作精细，讲究刀工，追求本味，形态优美，千变万化之中又中规中矩，婉约文质，其风格与苏州刺绣、扬州漆器、金陵画派几乎同出一辙。第二，唐代在扬州、南京居住着较多的外国人，中外饮食文化的交流已见端倪，“波斯大食”的清真菜从此进入江苏，并在江苏占有一定的位置。第三，到了宋代，金人南侵，宋高宗赵构将宗庙、六宫、朝臣迁往扬州，称扬州为“行左”，士绅商贾，百工之人亦纷纷南下，云集江苏，朝廷偏安，形成江苏饮食的一度繁荣，中原风味渐入江苏，南

方开始重甜；不少海味菜，糟醉菜成为贡品，据《清异录》所载，扬州缕子脍，建康七妙，苏州玲珑牡丹鱼等，反映了江苏菜点工艺达到了相当的水平，被称为“东南佳味”。宋代诗人杨万里有诗云：“却将一脔配两螯，世间真有扬州鹤。”生动说明了扬州名菜“清炖蟹粉狮子头”有多么悠久的历史。远在一千年之前的宋代，蟹粉肉圆就成了深受人们欢迎的名菜。

元、明、清时，特别是清代，是江苏菜发展的第二个高潮。

明代朱元璋在南京建都，在扬州设立总督府，钦命扬厨专司内膳，江苏菜肴成为宫廷御膳，这对江苏菜系的发展无疑是很大的推动。明代正德、清代康熙、乾隆，均多次南巡江南，江苏各地屡屡接驾，钦差往返频繁，每每大摆盛宴，挥金如土。《扬州画舫录》载：“清行宫……有四：一在金山，一在焦山，一在天宁寺，一在高旻寺……买卖街前后寺观皆为大厨房，以备上司百官食饮……计有燕窝鸡丝，鲍鱼汇珍珠菜，鱼翅螃蟹羹，鲨鱼及鸡汁羹，鲫鱼舌汇熊掌”等 100 多种。天上地下，水陆杂陈，还要配以小菜，鲜果等，这就是所谓“满汉全席”。满汉全席集清代以前烹饪精品之大成，是蒙食、满食与汉食的大融合，集各家之长，为不可多得的烹饪宝贵遗产，由于帝王的巡幸，江苏的扬州、苏州、南京等地“满汉全席”开始面市。

与此同时，南北沿运河，东西沿长江，中外沿海，江苏菜与各方面有了更广泛的交流，进一步发展了其四方皆宜的特色，据《清稗类钞·各省特色之肴馔》一节云：“肴馔之各有特色者，如京师、山东、四川、广东、福建、江宁、苏州、镇江、扬州、淮安”所列十地，江苏占其五，足证影响之广。明清时，江苏的饮食市场空前繁荣，秦淮河上出现了船菜、船点，扬州的食雕已誉满朝野，有关名肴佳馔的故事层出不穷，如乾隆在苏州品尝的“神鱼”，流传后世演变为“松鼠桂鱼”。

这一时期，江苏的文人除在其诗、词、歌、赋中对江苏的人文环境（其中不乏宴饮美食）渲染介绍外，还撰写了许多烹饪专著。袁枚是著名的美食家，其《随园食单》介绍了数十种江苏菜点，褚人获《坚瓠集》载：“吴越戚里孙承者，豪奢炫俗，用龙脑香煎酥，制小样骊山，水竹屋宇桥梁人物，纤悉具备，戊寅春，鹤舞桥赛神，以甘蔗 120 余根叠成山水，以粉为人物。仿常遇春寺采石矾。高七八尺，贮大铜炉中，远近聚视，以为莫及。己卯春，圣驾临矣，有人以剥白胡桃，垒成假山一座，路径曲折，人物参差，刻冰缕脂之技，至此而无出其右矣。”由此可见当时大型烹调工艺作品，食品雕刻技艺之高。李斗在《扬州画舫录》中则记载了扬州餐馆 50 余家的经营特色和擅长品种，书中对家厨作了有趣的记载：“烹饪之技，家庖最胜。如吴一山炒豆腐，田雁门走炸鸡，江郑堂十样猪头，汪南溪拌鲟鳇，管大骨董汤，鱼糊涂，孔庵螃蟹，文思和尚豆腐，小山和尚马鞍桥，风味俱臻绝胜”。所列诸人并非厨师，多为饱学之士，或工于书画，或精于医道，或为名士，或为骚人，但俱善烹调，联想到曹雪芹的《红楼梦》中所描绘的贾府饮食习俗，如“老蚌怀珠”等，不是有异曲同工之妙吗？由此可见，江苏菜系的发展与文化的总结推广也是分不开的。

江苏菜系深厚的文化底蕴表现之一是：丰富的烹饪文化典籍。

东汉吴普所辑《神农本草经》虽然是我国最早的一部药物专著，但也收入了大量古代食品，而某些药物本身就是食物或可以充当食物。这部书对于研究先秦时的饮食有较高的参考价值，如其中有一味“大豆黄卷”的药，称“大豆黄卷……大豆初出黄土芽是也”，这当是我国食用黄豆芽的萌芽。

隋炀帝杨广的尚食直长谢讽曾写了本《食经》，记载有“越国公碎金饭”，即是今日驰名

中外的“扬州蛋炒饭”。《食经》上的“镂金龙凤蟹”是用“金缕龙凤花云”，再贴在糟蟹、糖蟹之上，开了美化、装饰菜肴的先河。时至今日，江苏的兴化“中堡醉蟹”仍然行销于国内外。

元代倪瓒所著《云林堂饮食制度集》是一部著名的烹饪著作。现存的《制度集》并不厚，总共只收录了约50种菜点饮料的做法，但是，在我国烹饪史上却颇有影响。首先，该书反映了元代无锡一带的饮食风貌，资料弥足珍贵，从书中所录一些菜肴的用料、食用方法我们可以看到当今无锡风味的雏形。其二，该书所收菜肴，制作精细，影响很大。其三，该书还涉及一些酿酒、制茶方面的知识，极有参考价值。

《易牙遗意》则是元末明初苏州人韩奕所著的一部著名食谱，这本食谱借用春秋名厨易牙之名，来夸赞书中所收肴馔的精美。

《易牙遗意》共2卷，分12类，上卷分“酝造类”“脯炸类”“蔬菜类”；下卷分“笼造类”“炉造类”“糕饵类”“汤饼类”“斋食类”“果实类”“诸食类”“诸茶类”。其记载150多种调料、饮料、糕饵、面点、菜肴、蜜饯、食药的制法，内容相当丰富。该书所收菜肴，一个特点是浓淡适宜，适应面广；另一个是制作精细，注意色彩，重视用汤。可以说，这就是苏州菜的一个显著特点。此外，该书所收菜点及各类饮馔品种都具有史料价值。

明朝华亭人宋诩编撰了《宋氏养生部》，这是一部内容丰富，史料价值较高，值得挖掘的菜点较多的烹饪著作。该书收录了一千多则菜点制法及食品加工贮藏法，所收菜肴，按原料分大类，然后再将原料按烹饪方法分类，条理清晰，便于查询，该书还收录了一些特殊烹饪原料制法，如“蒸黄鼠”“烹虎肉”“驼峰驼蹄”“烹河豚”等，不少制法一直沿用至今，另外，该书对于人们研究饮食史亦有较高价值。

清代中叶的著名文人，老饕袁枚辞官归隐后，在江宁（南京）小金山建的“随园”中所著《随园食单》，是我国烹饪史上的重要著作。该书总结了前代和当代厨师的烹调经验，使其上升到理论高度。全书有序和须知单、戒单、海鲜单、特牲单、江鲜单、杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素菜单、小菜单、点心单、饭粥单、茶酒单等章。在各种菜单中介绍了73种宫廷与官府菜，90种市肆菜点，126种民间菜点，53种民族、地方、寺院菜点，共342种。其理论价值表现在除了“序”中所述和二十须知十四戒外，在每一种“单”的题目下，都作了精辟的说明，使人立即能抓住烹饪要义。

童荐岳编写的《童氏食规》与《北砚食单》同收入《调鼎集》。

《调鼎集》的内容“上则水陆珍错，羔雁禽鱼，下至酒浆醢酱盐醢之属，凡周官庖人之所掌，内饔外饔之所司，无不灿然大备于其中，其取物之多，用物之宏，视《齐民要术》所载物品饮食之法尤为详备”。查阅对照清代其他烹饪著作，虽可窥见此书采用了诸如《食宪鸿秘》《闲情偶寄》等书不少资料，但却是了解清代江苏风味全貌的必备之书。《调鼎集》所录的“黑汁肉”，以香墨磨汁加酱油、酒煨成，为它书所无。所记清代之烹饪原料种种异名，亦为他书所鲜见。

该书收录的菜肴有如下特点：一，范围较广。除江苏地区（扬州、南京、苏州）菜点外，还收有广东、东北、中原等地菜肴。二，各种原料一般按烹饪方法排列，条缕分明，颇为实用。书中收录了不少制作精巧的工艺菜，如“芙蓉蛋”“菊花肉”“套鸭”，极有参考价值。

至于历代史书、诗词、笔记等所记的江苏名菜名肴，更是洋洋大观，屡见不鲜。

江苏菜系深厚的文化底蕴表现之二是：独特的菜式组合方法。

江苏菜系中，除日常饮食和各种档次筵席的菜式搭配讲究层次，注重章法外，还有3类筵席具有独到之处，其一为船宴。江苏境内水网纵横，无论是贯穿全境的京杭大运河，还是包孕吴越的太湖，或是夜半钟声的苏州虎丘，风光绮丽的扬州瘦西湖以及笙歌不断的南京秦淮河，都有大型官船和巨舫游弋其间，所出名菜名点称为船菜船点，堪称江淮一绝，其二为斋席。南北朝时，大乘佛教盛行，“南朝四百八十寺，多少楼台烟雨中”，可见当时状况之盛。江苏素馔盛于梁武帝，历代相沿不衰。大乘佛教对荤食有两种解释：一是戒杀生，不食荤腥；二是把葱蒜等气味浓烈的食物视为荤。从烹饪原料角度讲，佛教菜的原料以素为主，其产生的真正时间应为南朝，据《南北史续世说》载：梁时建康建业寺有个和尚，擅长烹制素菜，用一种瓜可以做出十余种菜，且一品一味。至今，南京绿柳居素菜馆，镇江金山，焦山斋堂，苏州灵岩斋堂，扬州大明寺斋堂，小觉林素菜馆，云台山三元宫素斋等都是品尝斋席的好去处。其三为全席。品类颇多，如全鱼席，全蟹席，全鸭席，鳝鱼席，全狗席，豆腐席，海蜇席等等。

江苏菜系深厚的文化底蕴表现之三是：名厨辈出，人才济济。

帝尧时的彭铿封地即在今徐州，春秋时的名厨太和公（又称太湖公）曾在太湖一带传艺，其徒专诸的墓塔遗址即在今无锡城内。明代有一位庙享的名厨曹顶是南通人，清代有一位名流为厨师王小余立传在南京售艺，《厨师王小余传》是袁枚为其家厨王小余写的赞其厨德、厨艺、厨技的传记。王小余在袁枚家事厨约十年，他们之间有很深的交往。此传记刻画人物细致入微，议论厨政详略得当，设问应对，立意深远，一位敬业、守职、艺精的厨师形象跃然纸上，“且思其言，有可治民者焉，有可治文者焉”，传记的最后评述，已超出厨事厨房的范围。仪征萧美人是一位受到众多诗人咏赞的女饼师，号称“天厨星”的董桃楣，也是江苏名厨之一。

江苏菜系深厚的文化底蕴还表现在江苏发达的烹饪技术教育事业上。

江苏省的烹饪职业教育起步很早，建国前的金陵女子文理学院家政系就曾开设过烹饪课程。建国以来，尤其是改革开放以后，从20世纪50年代起，在扬州、苏州、南京、南通、镇江、无锡、徐州、常熟、淮安等地，先后设立了烹饪学校和技工班；20世纪70年代末兴办的省旅游学校也开设了烹饪专业班；1983年，经教育部批准，江苏商业专科学校烹饪系在扬州建立，标志着江苏烹饪教育事业进入新的历史时期。近年来，全省13个省辖市及下属主要城市，中专、中技、职高等各类职业学校的烹饪专业办得红红火火，以扬州大学烹饪旅游学院为龙头的烹饪高等教育也方兴未艾。

通常，人们认为，江苏菜系由南京、扬州、苏州、徐州这4种地方风味组成，它们不是相互排斥，而是各具特色，又相辅相成，相得益彰。如果再深入地研究一下，这4个地方恰恰都在国务院公布的我国首批24个历史文化名城之列，这难道是一种偶然的巧合吗？应该说地方风味的形成，实在是一种文化现象，只有具有深厚文化底蕴的城市，才能产生脍炙人口的美食和美食家。因此，六朝故都南京，烹饪发达，有天厨之雅名，其鸭类菜肴，历史久远，工夫独到，口味醇和；名城苏州，广取江河湖鲜，口味略甜，菜品注重造型，配合绚丽，注重调味，颇有江南小桥流水人家的风韵；徐州利用当地野味狗肉、羊肉入馔名闻遐迩，其菜肴风味注重原味，色彩浓淡相宜，于细腻中见几分粗犷，令人联想起了汉高祖刘邦的《大风歌》的韵律；扬州风味则选料严格，刀工精细，注重火候，色调清新，造型雅致，

从扬州的瓜果雕刻中实可窥见扬州园林的造型艺术。其实，无论是苏州的汤炒小吃，还是扬州的飞沙宴品，或者云龙山的狗肉席，秦淮河的船菜船点，都呈现出一种精柔雅致的艺术风格，可以说，江苏菜系也是江苏文化的一个反映。

承先启后，继往开来，进一步推进江苏菜的发展，是当代江苏和全国各地烹饪工作者、科研和教育工作者以及餐饮业经营者、生产者的光荣使命。

## 第二部分 鉴定基本要求

### 一、鉴定场地基本条件

中式烹调师鉴定场地必须具备采光、通风、排水、卫生、环保、消防、照明设施等条件。基本要求应从以下几方面考虑：

第一，确定场地面积和布局。鉴定场地的大小和布局是否合理，直接影响到技能鉴定工作的正常开展。根据客观情况，技能鉴定场地多以烹饪实习教室为基础，呈长方形，布局合理，比较适用。一次考核可容纳多人同时操作。

第二，设施齐全。鉴定场地的设施安排应力求符合鉴定考核的需要。首先要有通风设施，如窗户、换气扇，电风扇等，确保场内空气新鲜。其次应有洗涤用水和排放污水设施，如：不锈钢水池、暗沟或下水道。

第三，卫生设施。无论是热菜烹调还是冷菜制作，环境卫生应放在首位。鉴定场地的卫生条件包括地面贴地砖，墙面全部贴上白色面砖，以便清洗打扫。此外，在热菜鉴定场地还应安装吸收油烟的设备，确保操作人员的身体健康。

第四，备有消防安全设施。根据考核内容不同，鉴定场地分热菜鉴定场地和冷菜鉴定场地，其基本条件分别为：

#### 1. 热菜鉴定场地基本条件

热菜鉴定场地包括切配和烹调两个部分。为方便操作，大多数采用合并鉴定场地的方法。

(1) 场地面积 60 ~ 100 m<sup>2</sup>，呈长方形，可容纳 10 ~ 20 人同时操作。

(2) 墙、地面卫生处理。地面贴防滑砖，墙面全部贴白色瓷砖，顶面用高级白水泥抹光滑。

(3) 下水排污装置。鉴定场地四周安装排水沟及下水道，保证污水及时排放。

(4) 安装排烟系统。在灶台上方安装不锈钢吸烟罩或排烟油机，其高度距地面 2.5 m 左右，确保排油烟效果。

(5) 安装通风、采光、照明设备。根据建筑许可，开设窗户 4 个，用不锈钢纱网护栏，吸收新鲜空气；安装吊扇 6 台，高度必须离地面 3 m 以上，保证安全；考虑到烹调时产生水汽、蒸汽、热量，安装备有防爆、防水装置的日光灯 6 盏，补充自然光照明不足。

(6) 安装洗涤设备。配长 80 cm、宽 50 cm、高 50 cm 的不锈钢大水池 4 只，供洗涤原料及烹调用水。

(7) 配备必须的消防设备。

(8) 其他条件，如煤气管道、热水管道、蒸汽管道等，受条件限制的地区暂不作要求。

#### 2. 冷菜鉴定场地基本条件

冷菜是经过加热调味或只经调味不需要加热的成品菜肴，人们习惯称之为卤菜或熟菜。

冷菜切配严格讲究卫生，所以对考核鉴定场地所用设备的卫生要求也特别高。

#### (1) 操作场地面积

以每考场为独立单位，其使用面积一般不少于 60 m<sup>2</sup>。可容纳 10~20 人同时操作。

#### (2) 采光与通风

1) 根据建筑条件，开设 2~4 个窗户，用不锈钢丝网护栏，充分利用自然采光和自然通风，达到室内空气新鲜。

2) 安装 40 W 日光灯 6 盏，以补充白天采光不足和晚上照明使用。

3) 安装 4~6 台吊扇，离地面高度不少于 3 m。有条件可使用空调。

#### (3) 卫生要求

1) 场内天花板洁白、完好，无剥脱层掉落。地面铺设地板砖，墙面全部贴上白色面砖，便于冲洗打扫。

2) 备有不锈钢水池 4 只，供水正常。铺设暗道下水沟与落水管，并保证下水疏通且无异味散发。

3) 配备紫外线荧光灭蝇灯和餐具消毒柜，确保操作在无蝇、干净卫生的环境下进行。

## 二、考生须知

### 1. 申报条件

(1) 取得本工种中级《职业资格证书》后，在本工种连续工作 4 年以上，经本职业高级正规培训达到规定标准学时数，并取得毕（结）业证书；

(2) 取得本工种中级《职业资格证书》后，在本工种连续工作 7 年以上；

(3) 取得本职业中级资格证书的大专以上毕业生，连续从事本职业工作 2 年以上；

(4) 取得高级技工学校或经劳动和社会保障行政部门审核认定以高级技能为培养目标的职业学校本职业毕业证书。

具备上述条件之一，可申报高级中式烹调师职业技能鉴定。

### 2. 鉴定方式

按照《中华人民共和国职业技能鉴定标准》参照型要求考核（也称水平考核）。知识要求和心智技能要求采取闭卷笔试。笔试题型及配分为：填空题 10%、是非题 10%、选择题 10%、简答题 30%、应用题 5%、综合论述题 35%。

技能要求采取实际操作考核和成品考评。操作考核试题结构为：考核项目、考核时限、考核要求、使用设备、工具和原材料、评分标准等。

### 3. 考核场地及设备要求

较完善的餐厨设施和良好的工作环境。专用工具自备。

### 4. 考核评分

(1) 理论知识考试每 10 名考生配备 1 名监考人员，理论知识考试按标准答案和试卷规定配分评定得分，理论考试合格后考生才能有资格参加技能操作考核；

(2) 实际操作现场考核每 10 名考生配备 1 名考评员，按实际操作规程配分评定得分；

(3) 成品考评配备 5 名考评员并同时打分，取平均分评定得分；

(4) 笔试和实际操作考核评分均采用百分制，两项均达到 60 分以上者为合格，均达到 80 以上者为良好，均达到 90 分以上者为优秀。

### 5. 考核时限

实际操作考核时限按具体菜肴品种需要临时确定，总延超时间不得超过 20 min，每延超 1 min 从总得分中扣减 3 分。

## 6. 考场规则

(1) 考生须在开考前 10 min 凭准考证和身份证进入考场，对号入座。入座后将准考证放在桌面或操作台前侧，以便查对；

(2) 迟到 30 min 不得进入考场，开考后按规定的要求递交成品菜肴；

(3) 考生操作技能考核除带必要的工具和通知要求携带的物品外，任何已加工过类似菜肴的物品和可供作弊的工具，不准带入考场；

(4) 考生不得在菜肴品种上做任何标记，违者一律不给分；

(5) 考生如遇原料有严重缺陷等，可举手向监考人员询问，但不得涉及技术内容；

(6) 考生在考场内，必须保持考场安静，不准吸烟，递交成品菜肴后，立即离开考场，不得在考场附近逗留、谈论；

(7) 考核终了时间一到，考生应停止对原料及菜肴的加工，不准将加工的成品菜肴带走；

(8) 考生必须严格遵守考场纪律，不准提示或指导别人加工原料及菜肴等，对于违反纪律和舞弊者，视其情节轻重分别给予批评教育、菜肴成品作废、取消考核资格等处理；

(9) 进行操作技能考核时，必须严格遵守操作规程，听从考评员的指导，对不听劝阻的可停止其考试，违章操作损坏设备的由考生赔偿经济损失。

## 第三部分 鉴定菜肴

### 一、三鲜脱骨鱼

#### 1. 烹调技法

属江苏菜烹调技法中的煎烧。

#### 2. 原料准备

(1) 主料 活鳊鱼 1 条 (重约 750 g)。

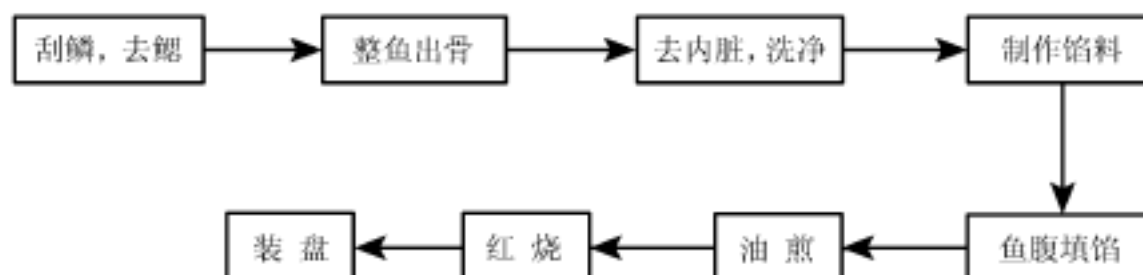
(2) 配料 猪夹心肉 100 g, 虾仁 50 g, 冬笋丁 50 g, 水发香菇丁 50 g。

(3) 调料 精盐 5 g, 黄酒 45 g, 酱油 50 g, 白糖 20 g, 味精 1 g, 葱段 10 g, 姜片 10 g, 葱姜汁 10 g, 芝麻油 15 g, 熟猪油 150 g。

#### 3. 器皿要求

轴长 35 cm 的白瓷腰形平盘 1 只、直径 20 cm 汤碗 1 只。

#### 4. 工艺流程



#### 5. 鉴定考核操作

##### (1) 加工预制

1) 加工预制时间 15 min。

##### 2) 加工预制过程

活鱼击死, 刮鳞, 挖鳃, 洗净, 用洁布吸去水分平放在砧板上。

用厨刀在鱼肛门处切一刀, 切断脊骨, 将鱼翻身, 在鱼鳃盖下方与胸翅并行处切一刀, 断致脊骨。

取长约 30 cm、宽约 3 cm 的薄尖刀 (专用出骨刀), 从鱼鳃盖下刀口处插入, 顺沿脊骨慢慢地将鱼肉割离鱼骨, 直至肛门。再将鱼翻身, 一只手按住鱼身, 抬起鱼头, 另一只手握刀从肛门处插入, 照原方法沿脊骨慢慢地将骨肉割离至肛门, 然后从鱼鳃下刀口处抽出脊骨和内脏, 洗涤干净, 用洁布吸去水分。

猪夹心肉洗净放砧板上, 用刀排剁成茸放入碗内, 加黄酒 15 g、精盐 2 g、味精、葱姜汁搅匀上劲, 再加入水发香菇丁、冬笋丁、虾仁拌和后, 从鳃盖下刀口处填入鱼腹, 抹平两侧刀口 (封闭)。

用酱油 20 g 抹遍鱼身, 成三鲜脱骨鱼生坯。