

# 中餐烹饪专业考试大纲

## 《中式烹调技术》

### 一、参考教材

《中式烹调技术》，主编：李刚，高等教育出版社。

### 二、考试内容

#### 第一章 中式烹调概述

1. 烹调概述
2. 中式菜肴的特点及风味流派

#### 第二章 鲜活烹饪原料的初步加工

1. 新鲜蔬菜的初步加工
2. 水产品的初步加工
3. 家禽、家畜内脏、四肢及头尾的初步加工

#### 第三章 刀工刀法和勺工技术

1. 刀工刀法
2. 勺工技术

#### 第四章 出肉及整料去骨

1. 常用水产品的出肉加工
2. 整料去骨

#### 第五章 干货原料的涨发

1. 干货原料涨发的概念及意义
2. 干货原料涨发的方法和基本原理
3. 常用干货原料涨发实例

#### 第六章 烹饪原料的初步热处理

1. 焯水
2. 过油

3. 汽蒸

4. 走红

## 第七章 热菜的配菜

1. 热菜配菜的重要性

2. 热菜配菜的原则和方法

3. 菜肴的命名

## 第八章 火候知识

1. 火力与火候

2. 烹制时的热源和传热方式

3. 烹制过程中原料的变化

## 第九章 调味

1. 味觉和味

2. 调味的作用和原则

3. 调味的方法和过程

4. 常见传统菜肴味型与自制复合调料

5. 现代常用复合味型的调制及应用,

## 第十章 制汤

1. 制汤的意义和汤汁的分类

2. 汤汁的制作

3. 荤汤形成的原理

## 第十一章 上浆、挂糊和勾

1. 上浆、挂糊、勾芡的用料

2. 热菜的装盘方法及其作用

3. 上浆

4. 挂糊

5. 勾芡

## 第十二章 菜肴的烹调方法

1. 烹调方法的分类

2. 热菜的烹调方法

### 第十三章 热菜装盘

1. 热菜装盘的基本要求

2. 菜肴与盛器的配合

3. 热菜的装盘方法

4. 热菜的装饰

### 三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	单选	0.5	100	50
2	多选	1	10	10
3	填空	1	10	10
4	简答	5	4	20
5	论述	10	1	10
合计		100		

## 《中式烹调操作》

### 一、参考教材

《中式热菜制作》，主编：庄永全、朱立挺，高等教育出版社出版社。

### 二、考试内容

测试项目	测试内容与标准	分值	备注
职业素养	应检者必须携带身份证、准考证及自备工具、依照排定之日期、时间及地点准时参加科目测试、依规定需穿着制服。	10分	未穿着符合规定之厨师工作服、鞋者，不准进场检定，且不与计分。
青椒土豆丝	原料：土豆 2 个（每个约 200 克） 青椒 50 克（约 0.5 个） 盐 5 克 味精 3 克 油 50 克 制作过程：1、土豆洗净，大刀去皮，切长约 5-7 厘米，粗细约 0.2-0.3 厘米的细丝，青椒切丝。 锅内烧油，加入焯水过凉后的土豆丝翻炒，烹醋加青椒丝，加入盐、味精调味，翻炒成熟，淋油出锅装盘。 菜品要求：土豆丝粗细均匀，不生不糊，口味咸鲜，装盘饱满卫生。	40分	
爆炒鸡丁	原料：鸡脯肉 250 克，青椒 0.5 个，葱 20 克，蒜 10 克，鸡蛋 1 个，盐 5 克、料酒 10 克，味精 2 克，淀粉 50 克 油 750 克（实耗 100 克） 制作过程：1、鸡脯肉洗净，切边长约为 1-1.2 厘米的丁，青椒切丁，葱切豆瓣状，蒜切片。 鸡丁加入盐、味精、料酒入味，加入蛋清，湿淀粉上浆。锅内加油，热锅凉油，三四成油温滑熟，捞出沥油。 锅内留少许油，加入葱蒜爆香，加入青椒丁，烹料酒，加	40分	

	<p>水，盐、味精调味，加入鸡丁翻炒，水淀粉勾芡翻炒，淋油出锅装盘。</p> <p>菜品要求：鸡丁大小均匀，色泽洁白，口味咸鲜，芡汁紧抱原料，明油亮芡，装盘饱满卫生。</p>		
清理工作	<p>工作结束后，彻底将工作台\水槽\炉台\器具\设备及工作环境清理干净。</p>	10分	违反卫生安全事项的不与计分。