

中餐烹饪与营养膳食专业考试大纲

《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、挂糊和勾芡

1. 上浆、挂糊、勾芡的用料

2. 上浆

3. 挂糊

4. 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

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。

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，且不得分。
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	40 分	

	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。 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。		
清理工作	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。	10 分	违反卫生安全事项的不与计分。

《中式烹调操作》二

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。

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，且不得分。
酱爆鸡丁	原料：鸡脯肉 250 克，青椒 0.5 个，葱 10 克，姜 10 克，鸡蛋 1 个，甜面酱 50 克、料酒 10 克，味精 2 克，淀粉 50 克，酱油 10 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、姜切末。 鸡丁加入盐、味精、料酒入味，加入蛋清或全蛋，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，加入葱姜末爆香，炒甜面酱，炒香后加入料酒，酱油调味，加入鸡丁和青椒丁翻炒，淋油出锅装盘。 菜品要求：鸡丁大小均匀，色泽红润，酱香浓郁，装盘饱满卫生。	40 分	

干炸里脊	原料：猪里脊肉 250 克湿淀粉 75 克,全蛋液 25 克,精盐 2 克,花椒盐适量,花生油 750 克(实耗 75 克) 制作过程：1、将里脊肉切成 3.5 厘米长、1.6 厘米宽、0.3 厘米厚的长方片，加精盐、蛋液、湿淀粉挂上糊。 2、勺内放入花生油烧至五六成热，将挂糊的里脊肉逐片下入油中，炸至七八成熟，捞出择开；待油温升至七八成热时，再把里脊放入炸至外层焦脆呈金黄色时，捞出控净油，盛入盘内即成，上桌可配花椒盐。 菜品要求：外焦里嫩，色泽金黄，装盘饱满卫生。	40 分	
清理工作	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。	10 分	违反卫生安全事项的不与计分。

《中式烹调操作》三

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。

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，且不得分。
醋熘土豆丝	原料：土豆 2 个（每个约 200 克），香菜 20 克，盐 5 克，味精 3 克，醋 10 克，葱 10 克，蒜 5 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，葱切丝，蒜切片，香菜切段。锅内烧油，葱、蒜爆锅，加入焯水过凉后的土豆丝翻炒，烹醋加香菜段，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，口味酸爽，装盘饱满卫生。	40 分	

炸鸡排	原料：鸡脯肉 250 克， 面包渣 100 克，鸡蛋液 30 克， 胡椒粉 1 克，面粉 25 克，精盐 2 克，味精 1 克，料酒 5 克，花生 油 800 克(实耗 100 克)，花椒 盐 10 克 制作工艺： (1)将鸡脯肉片成厚 0.5 厘米、 长 10 厘米、宽 8 厘米的片， 并在鸡片上剞浅十字花刀，将 料酒、精盐、味精、胡椒粉加 入鸡片腌渍约 10 分钟。 (2)将腌渍好的鸡片沾干面 粉，再沾匀鸡蛋液，然后裹上 面包渣，并用手压紧，制成鸡 排生坯。 (3)将洁净炒锅置于炉火上， 倒入花生油，用旺火加热至六 成热时，加入鸡排生坯炸制， 待两面呈金黄色时捞出。 (4)将炸好的鸡排改刀， 在盘内摆成马鞍形，带花椒盐 碟上菜即可。 菜品要求：鸡排色泽金黄，外 焦里嫩。	40 分	
清 理 工作	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。	10 分	违反卫生安全事 项的不与计分。

《中式烹调操作》四

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。

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、按规定需穿着制服。	10 分	未穿着符合规定之厨师工作服、鞋者，不准进场检定，且不得分。
酸辣土豆丝	原料：土豆 2 个（每个约 200 克），香菜 20 克，盐 5 克，味精 3 克，醋 10 克，葱 10 克，蒜 5 克，干红辣椒 5 克，油 50 克 制作过程：1、土豆洗净，大刀去皮，切长约 5-7 厘米，粗约 0.2-0.3 厘米的细丝，葱切丝，蒜切片，香菜切段，干红辣椒切段。 锅内烧油，葱、蒜、干红辣椒爆锅，加入焯水过凉后的土豆丝翻炒，烹醋加香菜段，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，口味酸辣，装盘饱满卫生。	40 分	

葱 烧 豆 腐	原料：豆腐 400 克，葱 100 克，酱油 10 克，盐 5 克，糖 5 克，味精 2 克，淀粉 10 克，花生油 750 克 制作过程：豆腐切长 4 厘米，宽 3 厘米，厚 0.8 厘米的片，葱切段备用。油烧五成热，下豆腐炸至金黄色捞出。底油烧热，炒葱段，添汤调味，下入豆腐烧制，烧制入味后勾芡出锅。 菜品要求：葱香四溢，咸鲜可口。	40 分	
清 理 工作	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。	10 分	违反卫生安全事项的不与计分。