**中式烹调师中高级理论知识评价要点**

**中式烹调师(中级)理论知识评价要点**

1. 基本要求（权重比例18%）
2. 职业道德
3. 职业道德基本知识

001 职业道德概念

002 职业道德的基本特征

1. 职业道德守则

001 职业态度

002 工作责任心

003 人际关系

004 创新精神

005 法律意识

1. 基础知识
2. 理论基础

001 烹饪、烹调、烹制的涵义

002 烹饪、烹调、烹制三者的联系与区别

003 粤菜烹饪工艺学研究的主要内容

004 菜肴的核算

005 学习烹饪工艺学应树立的四大观念

006 中国烹饪的发展阶段

007 中国菜的特点

008 地方风味特色

009 一般烹调工艺流程

1. 饮食文化

001 广州菜的形成与发展

002 潮州菜的形成与发展

003 客家菜的形成与发展

004 食制

005 潮州菜的“三多”特色

006 兴梅派

007 陶器出现对粤菜发展的重要意义

008 食在广州的涵义

009 粤菜的工艺特点

010 粤菜的风味特点

011 粤菜的组成

012 粤菜五滋六味的涵义

013 中国烹饪古籍的主要著作

014 中国烹饪古籍的主要作者

1. 食品营养

001 营养与营养素

002 氨基酸的概念

003 必需氨基酸的概念

004 蛋白质的生理功能

005 脂肪酸的概念

006 必需脂肪酸的概念

007 脂肪的生理功能

008 维生素的概念

009 水溶性维生素

010 脂溶性维生素

011 维生素的生理功能

012 维生素的需要量及食物来源

013 糖的生理功能

014 糖的的需要量及食物来源

015 钙、磷、铁、锌、碘的生理功能

016 钙、磷、铁、锌、碘的食物来源

017 水的硬度与人体健康的关系

018 糖在烹调中的变化

019 维生素在烹调中的变化及其稳定性比较

1. 食品安全

001 可引起食物中毒的植物种类及致毒类型

002 可引起食物中毒的动物种类及致毒类型

003 亚硝酸盐食物中毒的原因

004 预防有机磷食物中毒的有效措施

005 黄曲霉毒素产生的最适宜条件

006 蔬果、粮食、奶类的污染来源

007 味精、酱油、食醋等调味品的卫生问题

008 饮食卫生“五四制”的主要内容

009 中华人民共和国食品安全法的主要内容

1. 厨房管理与安全生产

001 侯锅岗位的主要职责

002 砧板岗位的主要职责

003 上杂岗位的主要职责

004 用电安全知识

005 消防安全知识

006 操作技术安全生产的知识

1. 相关知识(权重比例82%)
2. 烹饪原料知识
3. 烹饪原料品质鉴定与保管

001 烹饪原料品质鉴定的意义

002 烹饪原料品质鉴定的内容与要领

003 烹饪原料品质鉴定的方法

004 畜肉的品质鉴定

005 蔬果的品质鉴定

006 畜类宰后肉质的变化

007 谷类及其制品的质量鉴定

008 引起烹饪原料质量变化的因素

009 烹饪原料保管的意义和目的

010 烹饪原料的一般保管方法

011 水产品的保管

012 干货的保管

013 食用油的保管

1. 禽、畜、野生类原料

001 猪、牛、羊的品种及肉质特点

002 我国火腿的著名产区及其品种

003 禽肉的结构及特点

004 鸡的种类及本地鸡的外形特征

005 鸭的种类及本地鸭的外形特征

006 鹅的种类及黑鬃鹅的外形特征

007 鸽子的种类及乳鸽的外形特征

008 板鸭的种类及特点

009 鸭、鹅肥瘦、老嫩的分辩

010 野生类原料的含义及品质特点

011 野生类原料在使用上的限制

1. 水产类原料

001 水产原料的分类

002 鱼类的形态、结构

003 高档淡水鱼的外形识别

004 常见海鱼的外形识别

005 鲈鱼的种类及特点

006 石斑鱼的特征

007 虾蟹类的种类及特点

008 常见软体动物的种类及其特点

1. 蔬果类原料

001 常用蔬果原料的种类及特点

002 蔬果按食用部位分类及识别

003 常用蔬果的品质鉴别及外形识别

004 草菇、香菇的识别

005 常用水果的种类

1. 干货原料

001 干货原料的含义

002 干货原料的干制方法及其对品质的影响

003 鲜料干制的目的

004 常用干货原料的特征

005 鱼肚、海参的分类及特点

006 干贝、鱿鱼、虾米的分类及特点

007 蹄筋、蛤士蟆油、燕窝的种类及特点

008 莲子、黄花菜、银杏的产地及特点

009 竹荪、猴头菇外形特征

010 海带、紫菜的品质特点

011 三菇、六耳的特点及外形识别

1. 粮食与调辅料

001 大米的分类及各类大米的特点

002 面粉的分级

003 谷类及其制品的种类和特点

004 调味料的种类

005 盐的主要成分及盐的种类

006 盐的作用

007 味精的学名、成分及特性

008 调色料的种类

009 色素的使用

010 食品添加剂的认识

011 纯碱的学名、主要性质与作用

012 食粉的学名、主要性质与作用

013 调和油的含义

1. 初步加工技术
2. 鲜活原料的初步加工

001 鲜活原料初步加工的涵义与内容

002 鲜活原料初步加工的原则

003 水产品初步加工的基本要求

004 宰杀鱼类的常用方法

005 虾蟹的初步加工方法

006 软体动物的的加工方法

007 甲鱼、田鸡的加工方法

008 禽类的宰杀

009 禽类内脏初步加工的方法

010 扒鸭的加工

011 畜兽类动物内脏的初步加工方法

1. 干货原料的涨发

001 干货涨发的概念

002 涨发干货的重要意义

003 干货涨发的目的和要求

004 干货涨发的一般要领

005 干货水发的基本方法

006 冷水发的涵义及特点

007 热水发的涵义及特点

008 碱水发的涵义及要领

009 焗发的涵义及要领

010 煲发的涵义及要领

011 蒸发的涵义及要领

012 油发的涵义及要领

013 动物类干货的涨发方法及其质量标准

014 干货原料涨发程度的鉴别

015 常用干货原料的涨发净料率

1. 烹饪原料切配技术
2. 刀工工艺

001 刀工和刀法的涵义

002 刀工的作用

003 刀工的基本要求

004 普通刀法的涵义

005 标准刀法的涵义

006 标准刀法的演变及分类

007 标准刀法的操作要领

008 标准刀法的应用

009 非标准刀法的涵义及其主要内容

010 烹饪原料的刀工成形的种类

011 烹饪原料刀工成形的常用规格及要求

012 分档取料的涵义

013 分档取料的作用

014 分档取料的要求

015 禽畜肉料的分档取料

016 刀具的保养方法

1. 配菜工艺

001 配菜概念

002 配菜的意义

003 配菜人员熟悉原料性能、菜肴名称及制作特点、了解烹调等工作要求

004 配菜的类型

005 配菜的基本方法

006 料头概念

007 料头作用

008 料头的原料及其成形

009 料头的组配

010 菜品的命名

011 配菜中香和味的配合类型

012 菜品的形与器配合的目的与要求

013 菜肴命名应注意的问题

014 菜肴命名的主要方法

015 菜点命名时善喜吉祥意境的体现

1. 烹调方法
2. 烹调前的预制与排菜

001 原料烹制前预制的概念

002 原料初步熟处理的概念

003 原料初步熟处理的常用方法及操作要领

004 炸与油泡的异同

005 炟芥菜胆、凉瓜的目的和方法

006 炟鲜菇的目的和方法

007 炟米粉、面条的目的和方法

008 原料初步熟处理飞水的方法和适用范围

009 原料初步熟处理滚的操作要领

010 原料初步熟处理煨的方法和操作要领

011 炸腰果、花生仁的方法

012 炸榄仁的方法

013 炸芋件、马铃薯片、圆蹄的方法

014 原料初步熟处理泡油的适用范围和操作要领

015 肉料泡油的涵义及工艺要求

016 上干粉、酥炸粉、吉列粉、半煎炸粉的基本工艺流程017 肉料拌蛋白湿粉的作用及适用范围

018 蛋液在浆、粉中所起的作用

019 原料烹调前造型的工艺要求与操作要领

020 原料造型基本工艺包和卷的方法

021 合理安排上菜的涵义

022 合理安排上菜的意义

1. 烹与调的工艺基础

001 烹与调的涵义

002 热源的涵义

003 烹调热源应具备的条件

004 燃油炉的优缺点

005 以电为能源的炉具的发热形式

006 传热介质的涵义与种类

007 传热介质水的特性

008 传热介质油的特性

009 对流传热的现象

010 火候的涵义和应用

011 烹饪原料在加热过程中的变化

012 味与味觉的认识

013 化学味觉的形成与分类

014 物理味觉的概念

015 单一味的作用及运用

016 复合味的涵义

017 菜肴香味的涵义和作用

018 调味应遵循的原则

019 原料腌制的涵义、作用与方法

020 调味的方法

021 常用复制调味品的调制

022 芡和芡状的概念与芡的作用

023 芡色的涵义与分类

024 确定芡色的原则

025 调芡的方法

026 碗芡的概念与应用

027 锅芡的概念与应用

028 烹调技术的概念

1. 烹调技法

001 以锅和油为传热介质的烹调技法

002 以水和油为传热介质的烹调技法

003 以蒸气和盐为传热介质的烹调技法

004 以热空气和盐为传热介质的烹调技法

1. 烹调法

001 烹调法的概念

002 蒸法的定义、特点、工艺程序和操作要领

003 炖法的定义、特点、工艺程序和操作要领

004 㸆法的定义、特点、工艺程序和操作要领

005 熬法的定义、特点、工艺程序和操作要领

006 焖法的定义、特点、工艺程序和操作要领

007 煮法的定义、特点、工艺程序和操作要领

008 扒法的定义、特点、工艺程序和操作要领

009 煀法的定义、特点、工艺程序和操作要领

010 焗法的定义、特点、工艺程序和操作要领

011 浸法的定义、特点、工艺程序和操作要领

012 焯法的定义、特点、工艺程序和操作要领

013 炒法的定义、特点、工艺程序和操作要领

014 炸法的定义、特点、工艺程序和操作要领

015 煎法的定义、特点、工艺程序和操作要领

016 烩法的定义、特点、工艺程序和操作要领

017 汆法的定义、特点、工艺程序和操作要领

018 清法的定义、特点、工艺程序和操作要领

019 油泡法的定义、特点、工艺程序和操作要领

020 烹调法下的子烹调法

1. 烹饪美学
2. 造型艺术

001 菜肴造型艺术的现实意义

002 原料的烹调成形

003 菜肴的盛装成形（装盘方法）

004 菜点器皿的恰当配合

005 冷菜的概念

006 冷菜造型的意义

007 冷菜造型的表现形式

008 冷菜造型的装盘步骤

1. 食品雕刻

001 食品雕刻的特点及分类

002 食品雕刻作品的技术要求

003 食品雕刻的基本刀法

004 食品雕刻制品的应用与保管

1. 色彩与图案知识

001 色彩的基本概念

002 色彩的三要素

003 菜点色彩与人的心理联系

004 色彩在烹调中的应用

005 图案中对称与平衡的关系分析

006 图案中对比与调和的关系分析

007 菜点点缀品的艺术应用

1. 菜肴核算
2. 成本核算

001 净料率的计算

002 净料单价的计算

003 禽类、蔬菜类原料的净料率

1. 售价计算

001 运用销售毛利率计算售价

002 成本毛利率概念

**中式烹调师(高级)理论知识评价要点**

1. 基本要求（权重比例18%）
2. 职业道德
3. 职业道德基本知识

001 职业道德概念

002 职业道德的基本特征

1. 职业道德守则

001 职业态度

002 工作责任心

003 人际关系

004 创新精神

005 法律意识

1. 基础知识
2. 理论基础

001 中国地方风味流派

002 地方风味特色

003 四川菜的特点

004 山东菜的特点

005 淮扬菜的特点

006 江苏菜的特点

007 烹调工艺流程

008 与烹饪相关的学科

009 学习烹饪科学的方法

010 烹调创新的涵义

1. 饮食文化

001 粤菜的形成与发展

002 粤菜发展的阶段

003 粤菜成长的表现

004 粤菜兴旺的特点

005 粤菜的特点

006 粤菜发展的优势

007 广东名菜在品种类型方面表现的特点

008 广东名菜在刀工成形方面表现的特点

009 广东名菜在烹调方法方面表现的特点

010 广东名菜在滋味喜好方面表现的特点

011 广东名菜在色彩取向方面表现的特点

012 广东名菜在质感表现方面表现的特点

013 炮、炙、燔的涵义

014 粤菜有传统无正宗的涵义分析

015 中国烹饪古籍的主要代表作

016 中国烹饪古籍的有关作者、朝代与著述

1. 食品营养

001 蛋白质的化学组成

002 蛋白质的生理功用

003 蛋白质的互补作用

004 蛋白质的营养评价

005 氨基酸的种类

006 蛋白质的食物来源

007 提高蛋白质营养价值的措施

008 脂肪的生理功用

009 脂肪酸的种类

010 脂肪的营养评价

011 脂肪在烹调加工中理化性质的变化

012 矿物质的生理功用

013 矿物质在烹调加工中理化性质的变化

014 矿物质缺乏症

015 烹调中减少营养素损失的措施

016 重要的常量元素

017 重要的微量元素

018 水的生理功能

019 人体热量消化的平衡

020 人体每日所需总热量的计算

021 人体每日所需热量营养素的计算

1. 食品安全

001 食物中毒的概念

002 食物中毒的症状特点

003 引起食物中毒的原因分析

004 细菌性食物中毒的种类

005 细菌性食物中毒的发生原因

006 细菌性食物中毒的发生条件

007 细菌性食物中毒的预防措施

008 微生物污染

009 寄生虫污染

010 有害物污染

011 会引起食物中毒的植物

012 会引起食物中毒的动物

013 霉菌毒素食物中毒

014 化学农药与“三废”污染

015 烹调中产生N－亚硝基化合物的途径、预防

016 烹调中形成有毒多环芳香烃物质的预防

017 禽肉的卫生问题

018 畜肉的卫生问题

019 乳类的卫生问题

020 水产品的卫生问题

021 调味料的卫生问题

022 食品添加剂的概念、种类及安全使用

023 饮食安全法律法规有关内容

024 食品卫生管理的制度

1. 厨房管理与安全生产

001 厨房的岗位划分

002 厨房各岗位的主要职责

003 厨房各岗位与烹调工艺流程的关系

004 用电安全知识

005 消防安全知识

006 操作技术安全生产的知识

1. 相关知识(权重比例82%)
2. 烹饪原料知识
3. 原料品质鉴定与保管

001 烹饪原料品质鉴定的要点

002 烹饪原料品质的理化鉴定

003 烹饪原料品质的感官鉴定

004 影响烹饪原料质量变化的因素分析

005 火腿的品质鉴定

006 干货的品质鉴定

007 鱼肚的品质鉴定

008 烹饪原料保管的意义与一般方法

1. 禽、畜、野生类原料

001 禽蛋的结构与营养价值

002 火腿的品种

003 乳类及乳类制品的特点、分类

004 畜类的组织结构与化学组成

005 常用的野生禽类原料的种类

006 甲鱼的外形特征及食用价值

007 山瑞的外形特征

008 龟的种类

009 田鸡的种类、外形特征及禁用规定

1. 水产类原料

001 水产类原料的营养价值

002 鱼类肌肉的构成及特点

003 常见的龙虾品种

004 常用蟹的分类

005 常见虾的分类

006 鲍鱼的分类、产地

007 鲑鱼的肉质地特点

008 常见高档软体动物的种类、外形识别

1. 蔬果类原料

001 蔬果的营养价值

002 常用蔬菜的最佳食用期

003 特殊蔬菜的外形特征及品质

004 食用菌知识

005 蔬菜的优质产地

006 果菜类的分类

007 鲜笋的种类

008 姜的种类

1. 干货类原料

001 名贵干货原料的特征、分类

002 鱼翅的来源、分类

003 鱼肚的分类及特点

004 海参的分类

005 干贝的来源

006 蹄筋的种类及特点

007 蹄筋的来源

008 蛤士蟆油的来源及外形特征

009 燕窝的分类及品种特点

1. 粮食与调副料

001 大米的种类及稻粒的组成

002 稻粒的营养成分

003 调味品的分类

004 盐的成分及作用

005 味精的主要成分及合理使用

006 酱油的主要成分

007 食醋的主要成分

008 酒的主要成分

009 人工色素及发色剂的种类、性质

010 食用色素安全使用的要求

011 嫩肉粉的来源及作用

012 油脂的分类、保管

013 发酵粉

1. 烹饪原料初步加工技术
2. 鲜活原料的初步加工

001 鲜活原料的概念

002 鲜活原料初步加工应遵循的原则

003 起鸡肉的方法

004 起全鸡的方法

005 软体动物的加工

006 分档取料的作用及要求

007 畜肉的分档取料

008 火腿的分档取料

009 鸡的分档取料

1. 干货涨发

001 干货涨发的基本要领

002 干货原料水发的概念及原理

003 干货原料碱发的概念及原理

004 干货原料油发的概念及原理

005 干货涨发的质量标准

006 名贵干货的涨发方法、关键及质量标准

007 干货的综合涨发方法

1. 烹饪切配技术
2. 刀工工艺

001 刀法体系的划分

002 标准刀法的分类及实际应用

003 非标准刀法的运用

004 特殊刀法的涵义及主要内容

005 剞法的涵义及适用范围

006 起法的涵义及适用范围

007 戳法的涵义、作用及适用范围

008 撬法的涵义及适用范围

009 改法的涵义及适用范围

010 刀工与烹调的关系分析

011 整料出骨的涵义

012 整料出骨的作用

013 鱼的整料出骨方法

014 砧板的使用与保养

1. 配菜工艺

001 配菜的意义

002 配菜的基本方法及运用

003 冷菜配菜、设计配菜的涵义

004 配菜人员的工作要求

005 配菜人员熟悉和了解原料情况的意义

006 配菜的类型

007 筵席配菜的要求

008 料头的涵义

009 料头的使用

010 菜品命名的艺术美体现

1. 烹调方法
2. 烹调前的预制与排菜

001 原料烹制前预制的概念

002 烹饪原料初步熟处理的概念和一般方法

003 烹饪原料初步熟处理的工艺标准

004 原料初步熟处理泡油概念

005 初步熟处理泡油的作用、目的、工艺标准

006 原料初步熟处理炸的概念、使用及工艺标准

007 原料初步熟处理滚的方法分析

008 原料初步熟处理炟的作用与目的

009 初步熟处理炸、烹调法炸、干货涨发炸的工艺区别

010 鸡蛋的构成及成分分析

011 小苏打的特性及其在烹调中作用

012 淀粉的物理、化学性质

013 淀粉糊化

014 淀粉的老化

015 有种脆浆的调制方法

016 有种脆浆的起发原理分析

017 脆浆的调制要领

018 油脂在浆、粉中的作用

019 合理安排上菜的一般原则

020 鱼青的制作

021 鱼腐的制作

022 虾胶的制作

1. 烹与调基本工艺

001 烹与调的产生

002 烹与调的作用分析

003 比热容的涵义

004 热导率的涵义及影响因素

005 传热原理及火候的重要性分析

006 燃气炉具的认识与安全使用

007 传热介质的特性

008 烹饪原料在加热中的理化变化

009 味与味觉的变化分析

010 味觉的产生

011 复合味的涵义与分类

012 味间作用

013 菜肴香味特性与菜肴香味的分类

014 菜肴调香的方法

015 调味应遵循的原则及调味作用

016 调味的方法

017 原料的腌制

018 复制调味品的调制

019 芡色的合理运用

020 调芡的技艺分析

1. 烹调技法

001 烹调技法的涵义

002 烹调技法与传热介质的关系图

003 烹调技法与烹调法的关系与区别

1. 烹调法

001 油泡法的定义、特点、工艺程序和操作要领

002 烤法的定义、特点、工艺程序和操作要领

003 卤法的定义、特点、工艺程序和操作要领

004 羔烧法的定义、特点、工艺程序和操作要领

005 返沙法的定义、特点、工艺程序和操作要领

006 冻法的定义、特点、工艺程序和操作要领

007 酥炸与吉列炸的工艺区别

008 煀与焗的工艺区别

009 白焯与生焯的工艺区别

010 脆皮炸与生炸的工艺区别

011 泡油炒法、软炒法、清炒法的特点

012 蛋白稀浆炸、脆皮炸、纸包炸的特点

013 蛋煎法、煎焗法、煎焖法的特点

014 油泡菜式的质量标准

015 油泡菜式防止泻油泻芡的方法分析

016 炸制菜式的油温运用

017 软炒法、脆皮炸法、卤法的工艺要领

018 炒蛋的方法

019 顶（上）汤的质量标准

020 脆浆炸成品的质量标准

021 蛋白稀浆炸成品的质量标准

022 烹调法下的子烹调法

023 炒法、油泡法、炸法、煎法的工艺流程

1. 烹饪美学
2. 造型艺术

001 菜肴造型的一般要求

002 菜肴造型艺术的表现形式

003 菜肴造型艺术的实现途径

004 菜肴造型与器皿的关系分析

005 冷菜造型的分类

006 菜肴造型的设计

1. 食品雕刻

001 食品雕刻的特点及分类

002 食品雕刻的要求

003 食品雕刻的基本刀法

004 食品雕刻的制作程序

1. 色彩与图案知识

001 烹饪美学的涵义

002 烹饪艺术的主要内容

003 色彩的种类和性质

004 色彩对比的方法

005 色彩在烹饪中的应用

006 图案美的法则

007 菜点造型艺术应遵循的艺术思想

008 菜点选用盛具器皿应注意处理好的关系

009 筵席装饰物的艺术美化

1. 宴席菜单设计
2. 编写菜单

001 筵席的基本涵义

002 编写筵席菜单应掌握的原则

003 筵席菜单的编写技巧

004 编写各式筵席菜单

1. 宴席筹备

001 宴席的筹备工作

002 宴席的制作的工作安排与组织

003 宴席制作应主要的关键环节

1. 饮食成本与售价核算
2. 菜肴成本核算

001 净料率的涵义

002 影响净料率高低的因素

003 净料单价的计算

004 宴席成本核算

005 干货的净料率

006 面点成率的概念及计算

1. 菜点宴席售价计算

001 销售毛利率的涵义

002 成本毛利率的涵义

003 销售毛利率与成本毛利率的换算

004 菜点售价的计算

005 宴席售价的计算