**潮式风味点心制作专项能力考核规范**

**一、定义**

运用潮菜点心制作工艺对原料进行加工，制作具有广东岭南饮食文化与潮菜传统地方风味特色点心、小吃的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职就业的人员。

**三、能力标准与鉴定内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：潮式风味点心制作 职业领域：中式面点** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核**  **比重** |
| (一)  操作、安全与卫生 | 1.操作娴熟，工艺程序、步骤恰当，没有较大或原则性差错  2.掌握烹饪设备的安全操作方法，有良好的操作习惯  3.注重操作和食品卫生、符合食品卫生要求。有良好的卫生习惯 | 1.原料加工、点心制作的工艺环节、工艺程序等知识  2.安全用电、消防、用火知识、生产事故常识  3.厨房常用设备、工用具安全使用知识  4.食品安全法律知识  5.食物中毒与预防知识  6.原料变质知识  7.烹制过程中有毒物质产生知识 | 15% |
| (二)  馅心（料）制作 | 1.能用植、动物性制作具有潮式风味点心的咸馅料  2.能用植物性制作具有潮式风味点心的甜馅料 | 1.馅心的概念、分类  2.制馅原料常识 | 15% |
| (三)  生坯成型 | 1.能正确使用冷水、温水、热水、沸水和膨松剂，按程序调制具有潮式风味特色的面团,并根据潮式风味点心的要求成型  2.能制作米粉类（笋粿）等潮式风味点心坯皮，并按品种质量要求成型  3.能用大包酥的方法开水油皮层酥，并根据潮式白皮饼等风味点心的要求成型 | 1.淀粉的常识  2.秤、电子秤、量杯的相关知识  3.水调面坯的概念  4.各种水温的面团的调制方法和特性以及用途  5.膨松面团的调制方法和特性以及用途  6.揉面的方法、特殊技法和要求  7.搓条的概念、方法和要求  8.下剂的概念和要求、方法和用途  9.制皮的概念、方法和用途  10.米粉坯的概念、分类、特点  11.熟粉团生坯工艺方法与注意事项  12.酵面层酥大包酥的开酥方法 | 35% |
| (四)  产品成熟 | 1.能用蒸、烤、煎、炸等常用烹调法，将水调面团或淀粉类生坯制成合格的点心、小吃成品 2.能制作潮式风味点心、小吃 | 1. 蒸制的概念、要求、特点和注意事项及用途  2.煎制的概念、特点、分类、方法和技术关键及用途  3.炸制的概念、特点、分类、方法和技术关键及用途  4.烤的概念、方法、要求和技术要领及用途  5.潮汕地区饮食风俗习惯（饮食文化），风味点心、小吃的特点 | 35% |

**四、鉴定要求**

（一）申报条件

达到法定就业劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员组成

考评员应具备潮式风味点心制作的专业知识和实际操作经验，并经过考核获得相应考评员资格证书；每个考评组不少于4名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式采取实际操作考核，技能操作试题按照不少于120分钟命制。

（四）鉴定场地设备要求

场地不少于50平方米，点心制作的设施、设备和工具齐全。室内采光良好，通风、供排水良好，整洁无干扰。卫生、安全符合国家相关规定标准。