**潮式卤味制作专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用潮菜卤的烹调方法，将狮头鹅、鸭、禽蛋、猪肉、鲫鱼、豆制品等原料，制作具有广东岭南饮食文化与潮菜传统地方风味特色卤味的能力。

**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：潮式卤味制作 职业领域：中式烹调** |
| **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、汤底熬制、卤汤调色、调味等工艺环节、工艺程序等操作娴熟2.安全用电、消防、用火知识等常识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）原料初加工 | 1.掌握蔬菜类原料清洗方法2.掌握家禽宰杀的方法、能对家禽的头、脚、翅以及内脏原料进行清洗整理3.掌握畜类的头、蹄、尾部、大肠等清洗的方法 | 1.蔬菜类原料加工方法（清洗、去老叶等 ）及技术要求2.家禽、家畜类原料清理加工技术要求 | 5% |
| （三）卤汤调制 | （一）汤底的熬制1.掌握毛汤的熬制方法 | 1.毛汤特点、制汤的要求、技巧等知识 | 5% |
| （二）卤水调香1.了解潮式卤味的香味要求2.掌握潮式卤味的大料香味包的调制方法3.掌握潮式卤味的辅料包的调配方法（南姜、大蒜、芫荽、红椒等） | 1.潮式卤味调香配方2.大料提香的方法3.潮式卤味的辅料包的配方4.脂溶性芳香料、水溶性芳香料的知识概念 | 20% |
| （三）卤水调色1.了解潮式卤味色泽要求2.掌握卤水调色的调配方法 | 1.糖色的熬制方法2.红槽米的使用方法3.生抽的使用方法 | 10% |
| （四）卤水调味1.了解潮式卤味的味道特点2.掌握潮式卤味的咸味、甜味、香味的调味方法 | 1. 潮式卤味的味道要求、特点2.鱼露的使用方法3.冰糖的使用要求 | 10% |
| （四）卤味的制作与斩切 | 1.能运用吊卤等工艺方法制作卤味制品2.能保管好卤制品和卤汤3.掌握卤制品的改刀方法  | 1.原料的吊卤方法和要求2.原料的火候要求、特点3.成品的保鲜的方法4.卤汤的保存的注意事项和要求5.能将成品斩切上盘，且成形美观6.斩切上盘的成品符合重量、数量要求 | 35% |

**四、鉴定要求**

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可以申报。

（二）考评员构成

从潮式卤味制作专项职业能力考评员专家库抽取4名考评员，组织考评小组实施考评工作。

（三）鉴定时间和方式

技能操作考核采取实际操作考核，考核的内容采用调制卤水卤制指定原料的形式进行；考核要点包括汤底熬制、卤汤的调色、调香、调味。鉴定时间不少于120min。

（四）鉴定场所设备要求

场地不少于50平方米，卤味制作的设施、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。