岭南汤品制作专项职业能力考核规范

**一、定义**

运用炖法、煲法、滚法、烩法等岭南特色制汤工艺对汤料进行加工，制作具有岭南饮食文化风味汤品的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员。

**三、能力标准和鉴定的内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：岭南汤品制作 职业领域：中式烹调师** | | | |
| **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.能按操作规程规范使用厨房设备和工具  2.能安全用电、用燃气、用火  3.能按食品卫生要求做好食品加工工作  4.能保持好操作间环境卫生 | 1.厨房设备安全知识。  2.用电用气安全知识  3.防火防爆安全知识  4.食品安全的相关法律、法规知识 | 10% |
| （二）  汤料选用 | 1.能根据汤料的基本特性和营养特点进行合理使用  2.能鉴别汤料的质量  3.能运用国家有关药食同源法律法规的内容和要求选择汤料 | 1.汤料食用特性知识  2.汤料的营养学知识  3.国家相关部门对药食同源的规定和要求 | 25% |
| （三）  汤料预制和配制 | 1.能根据汤料预制加工的要求进行初加工，包括对干货进行涨发及加工后的妥善保管等  2.能按要求合理配制汤料，并能合理放置 | 1.汤料预制加工知识  2.汤料配制的基本知识  3.汤料搭配宜忌知识 | 25% |
| （四）  汤品制作 | 1.能运用炖法（原炖法、分炖法）、煲法、滚法和烩法制作岭南特色汤品，并根据汤品种类选用合适器皿  2.能运用合适的火候制作汤品  3.能按季节、汤品特性合理运用调味品 | 1.炖法（原炖法、分炖法）、煲法、滚法、烩法等多种岭南特色汤品制作方法  2.汤品与火候的知识  3.汤品调味的原则、方法等知识  4.汤品选配器皿及盛装知识  5.岭南汤品文化知识 | 40% |

**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申报。

（二）考评员构成

考评员应具备一定中式烹调专业知识和操作经验；每个考评组中不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

本项技能考核按操作规范要求采取实际操作形式进行。技能操作试题按照不少于90分钟操作时间命制。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于60平方米，汤品制作的设施、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。配有独立的评分室。