素食烹饪专项职业能力考核规范

1. **定义**

通过对素食原材料的标准认识和严格选用，以粤菜的烹饪技术工艺，对素食菜肴原料进行加工，制作成地方风味特色素食菜肴的能力。

1. **适应对象**

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：素食烹饪 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. 能进行个人卫生整理、工服规范穿戴、仪容仪表自查。 2. 能进行环境工作的准备。 3. 能进行厨房各岗位工具准备。 4. 能按工艺流程恰当安全的操作。 5. 能正确掌握烹饪设备的安全操作和基本的保养习惯。 6. 能按照食品卫生要求进行操作，并保持良好的卫生习惯。 | 1. 职业岗位对个人卫生要求的规定。 2. 环境卫生的检查。 3. 厨房各岗位工具、盛具的配备。 4. 素食菜肴制作工艺SOP等知识。 5. 厨房常用设备、工具、用具安全使用知识，以及安全用电、用火、消防等防止生产事故等知识常识。 6. 食品安全法律知识；食品中毒与预防知识；材料变质知识；烹制过程中有毒物质产生的知识。 | 15% |
| （二）  素食原料初加工 | 1. 能按照素食菜肴烹调的标准要求对豆腐及豆制品原材料进行初加工和质量鉴别。 2. 能按素食菜肴的烹调要求对菌菇干货进行合理泡发，并物尽其用，能最大限度地提高净料率。 3. 能按照素食菜肴的烹调原材料使用要求，对常用的蔬菜瓜果作出质量鉴别和初步加工。 4. 能以符合食品卫生要求的标准流程进行系列初加工操作，确保整体制作过程的整洁和卫生。 | 1. 豆腐与豆制品原材料的知识，及其在素食菜肴烹调中的用途、品质鉴别方法、初加工方法。 2. 素食原材料菌菇干货的知识，及其在素食菜肴中的运用、品质鉴别方法、发制等初加工方法。 3. 蔬菜瓜果的知识，及其在素食菜肴烹调中的运用、品鉴鉴别、初加工原则方法、烹制工艺要求。 4. 国家食品卫生法和行业卫生要求 。 | 20% |
| （三）  素食原料切配和预制 | 1. 能够对一般的素食原材料进行准确、顺利的分割取料。 2. 能掌握标准刀法和非标准刀法技巧，合理地运用到切配中。 3. 能以正确姿势和规范要领，合理地运用刀法整齐均匀地切配出所需的原料形状（丝、片、丁、条、段、块）。 4. 能在整个切配预制过程中做到统筹用料，提高效率物尽其用，工位洁净。 5. 能对一般的素食菜式进行配菜（主料、辅料、料头搭配合理相宜）。 6. 能制作一些简单的凉菜，并做到配料、味型、布局、份量、色彩等合理。 | 1. 认识掌握常用素食材料名称及其品质和使用特点。 2. 标准刀法与非标准刀法知识。 3. 掌握基本的刀法：如直刀法、平刀法、斜刀法、滚刀法。 4. 素食餐饮岗位守则；职业素养。 5. 一些常用干货食材的起货成率。 6. 素食菜肴冷热菜不同的配菜知识。 7. 素食菜肴中冷菜配菜成菜的卫生制度要求。 | 20% |
| （四）  素食菜肴烹制 | 1. 能熟练掌握翻锅、运勺技巧，操作姿势省力、自然、稳定、协调。 2. 能将原料的挂糊上浆均匀适度、恰当地完成原料的初步熟处理。 3. 能正确运用火候进行菜式烹制，掌握调味方法；各式调味料及汁酱使用得当。 4. 能掌握蒸、焖、扒、炒、炸、煎、焗、灼等烹调法的操作要领，并能掌握勾芡的时机调出准确的芡色。 5. 能够烹制出一般的素食汤品和汤菜；烹制素食菜肴能做到火候味道适中。 6. 能掌握素食菜肴的摆、拼、造型、碟器等初步技巧，并能烹制出具有地方风味的素食菜肴。 | 1. 操锅和运勺的基本功与训练。 2. 挂糊上浆的方法和技术，以及素食原料的飞、炟、滚、爆、炸、烤等火候知识。 3. 素食菜肴烹调的基本操作（烹制+调味）的功夫技法。 4. 素食菜肴制作的基本烹调知识与技能方法。 5. 运用素食原料煲汤、滚汤、汤泡菜肴的特别制作要求。 6. 素食菜肴美学知识 及地方包含风俗习惯、地方饮食文化。 | 45% |

**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

技能操作考核采取实际操作考核。技能操作试题按照不少于90分钟命制。

（四）鉴定场地设备要求

考场面积不小于50平方米，烹饪制作的设施、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。