

浙江省高校招生职业技能考试大纲

烹饪类理论知识

一、考试大纲说明

（一）考试形式

采用闭卷笔试形式。

（二）考试时间

60 分钟。

（三）分值分配

满分 140 分。内容分为烹饪基础知识、烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、烹饪原料加工技术、中式冷菜制作、中式热菜制作、中式面点制作七个部分，所占比例分别为：烹饪基础知识约 5%，烹饪原料知识约 15%，烹饪营养与卫生约 15%，烹饪原料加工技术约 15%，中式冷菜制作约 5%，中式热菜制作约 40%，中式面点制作约 5%。

（四）考试题型

单项选择题、多项选择题、判断题、问答题、案例分析题等。

（五）考试能力要求

本大纲在考试内容和具体要求中，提出了解、熟悉、掌握三个认知能力层次的要求，考试对不同层次的要求依次递增。

二、考试内容及范围

模块一：烹饪基础知识

（一）中国烹饪简史

1. 了解中国烹饪的起源。
2. 熟悉中国烹饪的发展。

（二）中国烹饪风味流派

1. 了解中国主要风味流派。
2. 熟悉浙江地方风味流派。

（三）烹饪工艺美术

1. 了解色彩的基本知识。
2. 熟悉菜肴的色调处理的基本原则。

模块二：烹饪原料知识

（一）概述

1. 掌握烹饪原料的分类。
2. 熟悉烹饪原料的品质鉴别及保管。

（二）粮食类原料

1. 了解常用粮食类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用粮食类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色粮食类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（三）蔬菜类原料

1. 了解常用蔬菜类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用蔬菜类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色蔬菜类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（四）菌、藻类原料

1. 了解常用菌、藻类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用菌、藻类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色菌、藻类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（五）果品类原料

1. 了解常用果品类原料的品种、分类、产地、烹调应用。

2. 熟悉常用果品类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色果品类原料名称、品质特点。

（六）家畜类及乳品原料

1. 了解常用家畜类及乳品原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用家畜类及乳品原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色家畜类及乳品原料名称、品质特点、代表菜肴。

（七）家禽类及蛋类原料

1. 了解常用家禽类及蛋类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用家禽类及蛋类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色家禽类及蛋类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（八）水产类原料

1. 了解常用水产类及蛋类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用水产类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色水产类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（九）干货类原料

1. 了解常用干货类原料的品种、分类、产地、烹调应用。
2. 熟悉常用干货类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色干货类原料名称、品质特点、代表菜肴。

（十）调辅类原料

1. 了解常用调辅类原料的品种、分类、产地。
2. 熟悉常用调辅类原料质量标准、保管方法。
3. 掌握浙江特色调辅类原料名称、品质特点。

模块三：烹饪营养与卫生

（一）营养学基础知识

1. 熟悉营养与营养素的概念和分类。
2. 了解食物的消化与吸收。

(二) 营养素的种类与功能

1. 掌握碳水化合物、脂肪、蛋白质、矿物质、维生素的分类、生理功能和食物来源。
2. 掌握水的分类、生理功能及人体水平衡。

(三) 各类烹饪原料的营养价值

1. 熟悉家畜类及乳品类原料的营养价值。
2. 熟悉家禽类及蛋类原料的营养价值。
3. 熟悉水产类原料的营养价值。
4. 熟悉粮食类原料的营养价值。
5. 熟悉蔬菜类原料的营养价值。
6. 熟悉菌、藻类原料的营养价值。
7. 熟悉果品类原料的营养价值。
8. 熟悉调辅类原料的营养价值。

(四) 合理烹饪

1. 熟悉烹饪过程中营养素的变化。
2. 熟悉烹饪方法对原料营养价值的影响。
3. 掌握合理烹饪的方法和加工措施。

(五) 平衡膳食

1. 熟悉平衡膳食的概念与意义。
2. 掌握中国居民膳食指南内容。
3. 掌握中国居民平衡膳食宝塔内容。

(六) 食品安全

1. 掌握常见的食品安全问题及其预防。
2. 熟悉食品安全相关法律法规。

（七）烹饪原料的卫生与管理

1. 了解家畜类及乳品类原料的卫生与管理。
2. 了解家禽类及蛋类原料的卫生与管理。
3. 了解水产类原料的卫生与管理。
4. 了解粮食类原料的卫生与管理。
5. 了解蔬菜类原料的卫生与管理。
6. 了解菌、藻类原料的卫生与管理。
7. 了解果品类原料的卫生与管理。
8. 了解调辅类原料的卫生与管理。

（八）烹饪过程的卫生与管理

1. 掌握烹饪过程的卫生要求。
2. 熟悉餐饮企业卫生管理制度。

模块四：烹饪原料加工技术

（一）烹饪原料加工工具

1. 了解烹饪原料加工的工具。
2. 熟悉烹饪原料加工器具的种类、选择、使用和保养。
3. 掌握磨刀技术。
4. 掌握刀工操作规范与要求。

（二）刀法与原料成形

1. 熟悉刀法的定义、分类及应用。
2. 掌握不同原料的成形与规格。

（三）鲜活原料的初加工

1. 掌握鲜活原料初加工作用、原则和方法。
2. 掌握新鲜蔬菜初加工的要求、质量标准和方法。
3. 掌握家禽及其内脏初加工的要求、质量标准和方法。
4. 掌握家畜内脏及四肢初加工的要求、质量标准和方法。
5. 掌握水产品初加工的要求、质量标准和方法。

（四）分档取料与整料出骨

1. 熟悉出肉加工的要求和作用。
2. 掌握常见烹饪原料出肉加工。
3. 熟悉分档取料的意义和基本要求。
4. 掌握家禽、猪、牛的分档取料。
5. 熟悉整料出骨的作用和要求。
6. 掌握鸡、鱼的整料出骨方法。

（五）干货原料的涨发

1. 熟悉干货原料的涨发的概念、目的和要求。
2. 掌握常见干货原料涨发的方法。

（六）原料品质鉴定

1. 了解原料的采购和验收。
2. 熟悉原料的储存。

（七）配菜

1. 熟悉配菜的基本要求和方法。
2. 了解配菜的岗位流程。

（八）打荷

1. 熟悉小料和酱料的准备。
2. 掌握装盘技术。

3. 熟悉器具的存盘。
4. 熟悉菜肴美化的能力。

（九）成本核算

1. 熟悉成本核算、净料率和毛利率的概念。
2. 掌握成本核算、净料率和毛利率的计算。
3. 掌握销售价格的计算。

模块五：中式冷菜制作

（一）冷菜手法

1. 熟悉堆、排、扣、围、叠、摆的概念和操作要领。
2. 掌握堆、排、扣、围、叠、摆的工艺流程。

（二）基础冷菜制作

1. 熟悉拌、炆、腌、糟、泡、煮的概念和操作要领。
2. 掌握香干马兰、蛭肉香芹、咸蟹、醉虾、糟鸡、泡菜、白切肉的工艺流程。
3. 熟悉卤、酱、冻、油炸、挂霜、蜜汁的概念和操作要领。
4. 掌握酱牛肉、挂霜腰果、蜜汁红枣的工艺流程。

（三）组合冷拼

1. 了解双拼、三拼、位上拼盘、什锦拼盘、荷叶总盘的概念、类型和特点。
2. 掌握双拼、三拼、位上拼盘、什锦拼盘、荷叶总盘制作要领和菜品特点。

模块六：中式热菜制作

（一）职业素养

1. 掌握厨师职业道德标准。

2. 掌握厨师职业能力标准。

3. 熟悉厨师仪容仪表标准。

（二）热菜常用设备及厨房布局

1. 了解中餐热菜厨房布局。

2. 熟悉热菜厨房器具和厨房设备操作。

（三）勺工知识

1. 掌握勺工技术。

2. 掌握翻锅技术。

（四）火候测控

1. 掌握火候识别的方法。

2. 熟悉传热介质与方式。

3. 掌握加热对烹饪原料的影响。

（五）初步熟处理

1. 熟悉初步熟处理的定义和方法。

2. 掌握初步熟处理的烹饪运用。

（六）糊、浆、芡处理

1. 熟悉上浆、挂糊、勾芡的概念、种类。

2. 掌握糊、浆、芡在烹调中的运用。

（七）调味技巧

1. 熟悉味的分类和产生原理。

2. 熟悉调味各个阶段及实际调味的技巧。

（八）制汤

1. 掌握白汤的制作。

2. 掌握清汤的制作。

（九）水烹法

1. 熟悉以水为主要传热介质的烹调方法的概念与分类。
2. 熟悉以水为传热介质的烹调方法的成菜特点及操作要领。
3. 掌握各类以水为主要传热介质烹调方法的各类菜肴的用料、风味特点，及其制作工艺和操作关键。

（十）油烹法

1. 熟悉以油为主要传热介质的烹调方法的概念与分类。
2. 熟悉以油为传热介质的烹调方法的成菜特点及操作要领。
3. 掌握以油为主要传热介质的烹调方法的各类菜肴的用料及风味特点，及其制作工艺和操作要领。

（十一）其他烹法

1. 熟悉以蒸汽、微波、火、石、铁板等为主要传热介质的烹调方法概念与种类。
2. 熟悉以其他传热介质为主的烹调方法的特点、成菜质量要求。
3. 掌握其他类烹饪技法的用料、风味特点及制作工艺和操作关键。

（十二）炉台生产

1. 了解热菜厨房的生产过程。
2. 掌握厨房 5S 管理的定义、分类及运用。

模块七：中式面点制作

（一）基础知识

1. 掌握面点的定义、分类、原料、制作工艺以及常用工具使用。
2. 掌握面点的原料选择、面团调制、馅料制作、成形、熟制等工艺流程。

（二）面团调制工艺

1. 掌握水调面团的制作流程及常见水调面团品种制作。
2. 掌握膨松面团的制作流程及常见膨松面团品种制作。
3. 掌握油酥面团的制作流程及常见油酥面团品种制作。
4. 熟悉米粉面团、澄粉面团、杂粮面团的制作流程及常见面团品种制作。
5. 了解各地风味面点的制作流程。