

# 中式烹调师（三级）

## 理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称					中式烹调师	等级	三级
序号	细目点代码				名称·内容	分数 系数	备注
	章	节	目	点			
	0				基本要求	10	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	3	
1	0	1	1	1	职业分类的含义		
2	0	1	1	2	中式烹调师职业定义		
3	0	1	1	3	爱岗的基本规范		
4	0	1	1	4	的敬业基本规范		
5	0	1	1	5	诚实的基本规范		
6	0	1	1	6	守信的基本规范		
7	0	1	1	7	办事公道的基本规范		
8	0	1	1	8	服务群众的基本规范		
9	0	1	1	9	奉献社会的基本规范		
	0	1	2		职业守则	2	
10	0	1	2	1	遵纪守法含义		
11	0	1	2	2	公德含义		
12	0	1	2	3	学法的具体要求		
13	0	1	2	4	知法的具体要求		
14	0	1	2	5	守法的具体要求		
15	0	1	2	6	讲究公德的具体要求		
	0	2			基础知识	5	
	0	2	1		营养素在烹饪中的变化	3	
16	0	2	1	1	蛋白质的变性		
17	0	2	1	2	胶体性质		
18	0	2	1	3	蛋白质的水解		

19	0	2	1	4	蛋白质高温分解		
20	0	2	1	5	高温加热油脂的变化		
21	0	2	1	6	乳化作用的运用		
22	0	2	1	7	淀粉糊化的概念		
23	0	2	1	8	淀粉老化的概念		
24	0	2	1	9	焦糖化反应的概念		
	0	2	2		烹饪原料的安全	2	
25	0	2	2	1	畜类原料的安全		
26	0	2	2	2	禽类原料的安全		
27	0	2	2	3	蛋类原料的安全		
28	0	2	2	4	水产类原料的安全		
29	0	2	2	5	粮食谷物豆制品原料的安全		
30	0	2	2	6	果蔬原料的安全		
	1				原料初加工	10	
	1	1			鲜活原料初加工	7	
	1	1	1		贝类、爬行类、软体类原料的品质鉴定、加工方法及技术要求	4	
31	1	1	1	1	扇贝的品质鉴定		
32	1	1	1	2	蛭子的品质鉴定		
33	1	1	1	3	田螺的品质鉴定		
34	1	1	1	4	甲鱼的品质鉴定		
35	1	1	1	5	墨鱼的品质鉴定		
36	1	1	1	6	鱿鱼的品质鉴定		
37	1	1	1	7	扇贝的加工方法和技术要求		
38	1	1	1	8	蛭子的加工方法和技术要求		
39	1	1	1	9	田螺的加工方法和技术要求		
40	1	1	1	10	甲鱼的加工方法和技术要求		
41	1	1	1	11	墨鱼的加工方法和技术要求		
42	1	1	1	12	鱿鱼的加工方法和技术要求		
	1	1	2		虾蟹类原料的品质鉴定、加工方法 及技术要求	3	

43	1	1	2	1	河虾的品质鉴定		
44	1	1	2	2	小龙虾的品质鉴定		
45	1	1	2	3	基围虾的品质鉴定		
46	1	1	2	4	对虾的品质鉴定		
47	1	1	2	5	龙虾的品质鉴定		
48	1	1	2	6	中华绒螯蟹的品质鉴定		
49	1	1	2	7	梭子蟹的品质鉴定		
50	1	1	2	8	虾蟹类原料的初加工方法		
51	1	1	2	9	虾蟹类原料初加工的技术要求		
	1	2			干货原料初加工	3	
	1	2	1		碱发的概念及原理	1	
52	1	2	1	1	碱发的概念		
53	1	2	1	2	碱发的原理		
	1	2	2		动物性干货原料的碱发方法及技术要求	2	
54	1	2	2	1	干制鱿鱼的碱发方法		
55	1	2	2	2	干制鱿鱼碱发的技术要求		
56	1	2	2	3	干制墨鱼的碱发方法		
57	1	2	2	4	干制墨鱼碱发的技术要求		
58	1	2	2	5	鱼肚油发的方法		
59	1	2	2	6	鱼肚油发的技术要求		
60	1	2	2	7	鱼肚盐发的方法和技术要求		
	2				原料分档与切配	15	
	2	1			原料分割	5	
	2	1	1		整料脱骨的方法及技术要求	4	
61	2	1	1	1	整料脱骨的方法		
62	2	1	1	2	整料脱骨的原料结构		
63	2	1	1	3	整料脱骨的原料选用		
64	2	1	1	4	整料脱骨的原料初加工处理		
65	2	1	1	5	整料脱骨的刀工要求		

66	2	1	1	6	整鸡脱骨的方法		
67	2	1	1	7	整鸡脱骨的原料选择		
68	2	1	1	8	整鸡脱骨的前期处理		
69	2	1	1	9	整鸡脱骨的操作要求		
70	2	1	1	10	整鱼脱骨的方法		
71	2	1	1	11	整鱼脱骨的原料选择		
72	2	1	1	12	整鱼脱骨的前期处理		
73	2	1	1	13	整鱼脱骨的操作要求		
	2	1	2		中式火腿的分档方法		
74	2	1	2	1	中式火腿的分档操作手法		
75	2	1	2	2	中式火腿分档的技术要求		
	2	2			茸泥原料切割加工	6	
	2	2	1		茸、泥制作的常用方法	3	
76	2	2	1	1	茸泥的概念		
77	2	2	1	2	茸泥的作用		
78	2	2	1	3	茸泥的加工方法		
79	2	2	1	4	动物性原料茸泥的加工方法		
80	2	2	1	5	动物性原料茸泥加工预处理		
81	2	2	1	6	动物性原料茸泥加工原料选择		
82	2	2	1	7	动物性原料茸泥加工条件		
83	2	2	1	8	茸泥的储存温度		
84	2	2	1	9	茸泥的储存要求		
	2	2	2		茸、泥的制作要领	3	
85	2	2	2	1	植物性原料泥的概念		
86	2	2	2	2	植物性原料泥的作用		
87	2	2	2	3	植物性原料泥加工原料选择		
88	2	2	2	4	植物性原料泥加工的条件		
89	2	2	2	5	植物性原料泥加工辅料选择		
90	2	2	2	6	植物性原料泥加工粗细要求		

91	2	2	2	7	植物性原料泥加工软硬程度控制		
92	2	2	2	8	植物性原料泥加工搅拌要求		
93	2	2	2	9	植物性原料泥加工辅料要求		
	2	3			菜肴组配	4	
	2	3	1		包、卷、扎、叠等手法的概念与技 术要求	2	
94	2	3	1	1	包制手法的概念		
95	2	3	1	2	卷制手法的概念		
96	2	3	1	3	扎制手法的概念		
97	2	3	1	4	叠制手法的概念		
98	2	3	1	5	包卷制手法的技术要求		
99	2	3	1	6	扎叠制手法的技术要求		
	2	3	2		酿、穿、镶、夹等手法的概念与技 术要求	2	
100	2	3	2	1	酿制手法的概念		
101	2	3	2	2	穿制手法的概念		
102	2	3	2	3	镶制手法的概念		
103	2	3	2	4	夹制手法的概念		
104	2	3	2	5	酿穿制手法的技术要求		
105	2	3	2	6	镶夹制手法的技术要求		
	3				原料预制加工	30	
	3	1			制汤	14	
	3	1	1		各类汤的概念及制作原理	4	
106	3	1	1	1	毛汤的概念		
107	3	1	1	2	毛汤的特点		
108	3	1	1	3	毛汤的制作原理		
109	3	1	1	4	清汤的概念		
110	3	1	1	5	清汤的制作原理		
111	3	1	1	6	奶汤的概念		
112	3	1	1	7	奶汤制作蛋白质的水解作用		
113	3	1	1	8	奶汤制作脂肪的乳化作用		

114	3	1	1	9	浓汤的概念		
115	3	1	1	10	浓汤制作的火力要求		
116	3	1	1	11	浓汤制作的时间要求		
117	3	1	1	12	浓汤制作的浓度要求		
	3	1	2		制汤的注意事项	10	
118	3	1	2	1	毛汤制作的原料选择		
119	3	1	2	2	毛汤制作的加水量要求		
120	3	1	2	3	毛汤制作的火力选择		
121	3	1	2	4	毛汤制作的调料投放		
122	3	1	2	5	毛汤制作的汤体清理		
123	3	1	2	6	毛汤制作的投料比例		
124	3	1	2	7	毛汤的保管要求		
125	3	1	2	8	清汤制作的原料选择		
126	3	1	2	9	清汤制作的焯水处理		
127	3	1	2	10	清汤制作的投料要求		
128	3	1	2	11	清汤制作的火力控制		
129	3	1	2	12	清汤制作的调料投放		
130	3	1	2	13	清汤制作的汤体清理		
131	3	1	2	14	清汤的保管要求		
132	3	1	2	15	奶汤制作的原料选择		
133	3	1	2	16	奶汤制作的原料初加工		
134	3	1	2	17	奶汤制作的投料比例		
135	3	1	2	18	奶汤制作的加水要求		
136	3	1	2	19	奶汤制作的火力控制		
137	3	1	2	20	奶汤制作的汤体清理		
138	3	1	2	21	奶汤制作的调料投放要求		
139	3	1	2	22	奶汤的保管要求		
140	3	1	2	23	奶汤的适用范围		
141	3	1	2	24	浓汤制作的原料选择		

142	3	1	2	25	浓汤制作的加工处理		
143	3	1	2	26	浓汤制作的水料比例		
144	3	1	2	27	浓汤制作的火力选择		
145	3	1	2	28	浓汤制作的浓度要求		
146	3	1	2	29	浓汤的保管要求		
147	3	1	2	30	浓汤的适用范围		
	3	2			制冻	9	
	3	2	1		冻胶的基本概念及种类	4	
148	3	2	1	1	冻胶工艺的概念		
149	3	2	1	2	冻胶工艺按胶质原料性质分类		
150	3	2	1	3	冻胶工艺按菜肴胶质来源分类		
151	3	2	1	4	琼脂类菜肴的制作方法		
152	3	2	1	5	鱼胶菜肴制作的原汁冻法		
153	3	2	1	6	鱼胶菜肴制作的混合冻法		
154	3	2	1	7	鱼胶菜肴制作的配料冻法		
155	3	2	1	8	鱼胶菜肴制作的浇汁冻法		
156	3	2	1	9	皮冻菜肴制作的原汁冻法		
157	3	2	1	10	皮冻菜肴制作的混合冻法		
158	3	2	1	11	皮冻菜肴制作的配料冻法		
159	3	2	1	12	皮冻菜肴制作的浇汁冻法		
	3	2	2		冻胶的制作要领	5	
160	3	2	2	1	琼脂类菜肴制作的烹制方法		
161	3	2	2	2	琼脂类菜肴制作的胶体水量控制		
162	3	2	2	3	琼脂类菜肴制作的胶液浓度检验		
163	3	2	2	4	琼脂类菜肴的成品储存方法		
164	3	2	2	5	鱼胶菜肴制作的水胶比例		
165	3	2	2	6	鱼胶菜肴制作的营养配比		
166	3	2	2	7	鱼胶菜肴制作的口味搭配		
167	3	2	2	8	鱼胶菜肴制作的凝胶温度		

168	3	2	2	9	鱼胶菜肴制作的塑形方式		
169	3	2	2	10	鱼胶菜肴制作的熬制要求		
170	3	2	2	11	鱼胶菜肴的成品保存		
171	3	2	2	12	皮冻菜肴制作的水胶比例		
172	3	2	2	13	皮冻菜肴制作的营养配比		
173	3	2	2	14	皮冻菜肴制作的口味搭配		
174	3	2	2	15	皮冻菜肴制作的凝胶温度		
175	3	2	2	16	皮冻菜肴制作的塑形方式		
	3	3			制茸胶	7	
	3	3	1		茸胶制品的特点及种类	4	
176	3	3	1	1	茸胶根据原料的属性分类		
177	3	3	1	2	茸胶以颗粒的大小不同分类		
178	3	3	1	3	茸胶根据质地软硬分类		
179	3	3	1	4	软质茸胶		
180	3	3	1	5	嫩质茸胶		
181	3	3	1	6	糊浆茸胶		
182	3	3	1	7	茸胶制品特点的质感优化		
183	3	3	1	8	茸胶制品特点的造型多变		
184	3	3	1	9	茸胶制品特点的口味细化		
185	3	3	1	10	茸胶制品特点的用途多样		
186	3	3	1	11	茸胶制品特点的物尽其用		
187	3	3	1	12	茸胶的作用		
	3	3	2		制作茸胶制品的技术要求	3	
188	3	3	2	1	鱼虾类茸胶的制作方法		
189	3	3	2	2	鱼虾类茸胶制作的原料选择		
190	3	3	2	3	鱼虾类茸胶制作的搅拌方向		
191	3	3	2	4	鱼虾类茸胶制作的辅料用量		
192	3	3	2	5	鸡肉类茸胶的概念		
193	3	3	2	6	鸡肉类茸胶的分类		



194	3	3	2	7	鸡肉类茸胶制作按粒型分类		
195	3	3	2	8	鸡肉类茸胶制作按用途分类		
196	3	3	2	9	鸡肉类茸胶制作的加工要求		
	4				菜肴制作	35	
	4	1			热菜烹制	18	
	4	1	1		宴会热菜的构成及组配原则	5	
197	4	1	1	1	宴会热炒菜构成内容		
198	4	1	1	2	宴会大菜构成内容		
199	4	1	1	3	宴会素菜构成内容		
200	4	1	1	4	宴会汤菜构成内容		
201	4	1	1	5	宴会热菜的原料选择		
202	4	1	1	6	宴会热菜的营养设计		
203	4	1	1	7	宴会热菜的色彩运用		
204	4	1	1	8	宴会热菜的味型搭配		
205	4	1	1	9	宴会热菜的盛装器皿		
206	4	1	1	10	婚宴菜肴的数目要求		
207	4	1	1	11	婚宴菜肴的命名用语		
208	4	1	1	12	婚宴菜肴的设计禁忌		
209	4	1	1	13	商务宴会热菜组配要求		
210	4	1	1	14	商务宴会热菜选择要求		
211	4	1	1	15	商务宴会热菜上菜要求		
	4	1	2		水导热烹调方法菜肴制作	13	
212	4	1	2	1	水导热烹调方法概念		
213	4	1	2	2	扒的概念		
214	4	1	2	3	扒的分类		
215	4	1	2	4	扒菜原料初熟处理		
216	4	1	2	5	扒菜的成形手法		
217	4	1	2	6	扒菜的烹制要求		
218	4	1	2	7	扒菜的勾芡要求		

219	4	1	2	8	煨的概念		
220	4	1	2	9	煨的分类		
221	4	1	2	10	煨菜的调料选用		
222	4	1	2	11	煨菜的火力控制		
223	4	1	2	12	煨菜原料的初加工处理		
224	4	1	2	13	煨菜的烹制要求		
225	4	1	2	14	炖的概念		
226	4	1	2	15	炖的分类		
227	4	1	2	16	炖菜原料成形要求		
228	4	1	2	17	炖菜原料的初加工		
229	4	1	2	18	炖菜的烹制要求		
230	4	1	2	19	炖菜的调味要求		
231	4	1	2	20	炖菜的加热时间		
232	4	1	2	21	辐射导热的概念		
233	4	1	2	22	烤的概念		
234	4	1	2	23	明炉烤的方法		
235	4	1	2	24	焖炉烤的方法		
236	4	1	2	25	烤盘烤的方法		
237	4	1	2	26	叉烤的方法		
238	4	1	2	27	串烤的方法		
239	4	1	2	28	网夹烤的方法		
240	4	1	2	29	炙烤的方法		
241	4	1	2	30	烤制菜肴选料要求		
242	4	1	2	31	烤制菜肴调味要求		
243	4	1	2	32	烤制菜肴火候要求		
244	4	1	2	33	烤制菜肴成品特点		
245	4	1	2	34	焗的概念		
246	4	1	2	35	焗的分类		
247	4	1	2	36	焗制菜肴选料要求		

248	4	1	2	37	焗制菜肴调味要求		
249	4	1	2	38	焗制菜肴包裹要求		
250	4	1	2	39	焗制菜肴成品特点		
	4	2			冷菜制作与食品雕刻	17	
	4	2	1		挂霜、琉璃、糟等烹调方法的技术要求	5	
251	4	2	1	1	挂霜冷菜工艺的概念		
252	4	2	1	2	挂霜冷菜工艺的特点		
253	4	2	1	3	琉璃冷菜工艺的概念		
254	4	2	1	4	琉璃冷菜工艺的特点		
255	4	2	1	5	糟制冷菜工艺的概念		
256	4	2	1	6	糟制冷菜工艺的特点		
257	4	2	1	7	挂霜冷菜的制作方法		
258	4	2	1	8	挂霜冷菜制作的油炸要求		
259	4	2	1	9	挂霜冷菜制作的锅具洗涤方法		
260	4	2	1	10	挂霜冷菜制作的坯料与糖水的比例		
261	4	2	1	11	挂霜冷菜制作的炒糖汁方法		
262	4	2	1	12	挂霜冷菜制作的炒糖汁控制原则		
263	4	2	1	13	琉璃冷菜的制作方法		
264	4	2	1	14	琉璃冷菜制作的熬糖浆控制原则		
265	4	2	1	15	琉璃冷菜制作的挂浆后处理		
	4	2	2		花色冷菜的拼摆原则及要求	5	
266	4	2	2	1	花色冷菜拼盘的概念		
267	4	2	2	2	花色冷菜拼盘常用的根茎类原料		
268	4	2	2	3	花色冷菜拼盘常用的果实类原料		
269	4	2	2	4	花色冷菜拼盘常用的叶菜和花菜类原料		
270	4	2	2	5	花色冷菜拼盘常用的菌菇类原料		
271	4	2	2	6	花色冷菜拼盘常用的肉制品类原料		
272	4	2	2	7	花色冷菜拼盘常用的水产类原料		
273	4	2	2	8	花色冷菜拼盘常用的蛋制品原料		

274	4	2	2	9	花色冷菜拼盘常用的卷制加工原料		
275	4	2	2	10	花色冷菜拼摆的形式		
276	4	2	2	11	花色冷菜拼摆的垫底方法		
277	4	2	2	12	花色冷菜拼摆的设计要求		
278	4	2	2	13	花色冷菜拼摆的刀工要求		
279	4	2	2	14	花色冷菜拼摆的原料利用		
280	4	2	2	15	花色冷菜拼摆的营养卫生		
	4	2	3		食品雕刻使用的原料及雕刻种类	4	
281	4	2	3	1	食品雕刻常用根茎类原料		
282	4	2	3	2	食品雕刻常用的鳞茎和叶菜类原料		
283	4	2	3	3	食品雕刻常用的瓜果类原料		
284	4	2	3	4	食品雕刻常用的叶茎类原料		
285	4	2	3	5	食品雕刻的整体雕刻方法		
286	4	2	3	6	食品雕刻的组装雕刻方法		
287	4	2	3	7	食品雕刻的浮雕方法		
288	4	2	3	8	食品雕刻的镂空雕刻方法		
289	4	2	3	9	食品雕刻的主要工具		
290	4	2	3	10	食品雕刻的工艺流程		
291	4	2	3	11	食品雕刻的技术要求		
292	4	2	3	12	食品雕刻的场景运用		
	4	2	4		宴会冷菜的构成及组配原则	3	
293	4	2	4	1	宴会冷菜的原料构成		
294	4	2	4	2	宴会冷菜的烹调方法构成		
295	4	2	4	3	宴会冷菜的口味构成		
296	4	2	4	4	宴会冷菜的色彩构成		
297	4	2	4	5	宴会冷菜组配的主题要求		
298	4	2	4	6	宴会冷菜组配的风味特色		
299	4	2	4	7	宴会冷菜组配的时令要求		
300	4	2	4	8	宴会冷菜组配的规划要求		

301	4	2	4	9	宴会冷菜组配的成本控制		
-----	---	---	---	---	-------------	--	--

上海市餐饮烹饪行业协会

# 中式烹调师（三级）

## 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				中式烹调师	等级	三级
序号	细目点代码			名称·内容		备注
	项目	单元	细目			
	1			原料初加工		
	1	1		鲜活原料初加工		
1	1	1	1	对贝类原料进行清洗整理加工		
2	1	1	2	对爬行类原料进行清洗整理加工		
3	1	1	3	对软体类原料进行清洗整理加工		
4	1	1	4	对虾类原料进行清洗整理加工		
5	1	1	5	对蟹类原料进行清洗整理加工		
	1	2		干货原料初加工		
6	1	2	1	对干制鱿鱼原料进行碱发加工		
7	1	2	2	对干制墨鱼原料进行碱发加工		
8	1	2	3	对干制鱼肚原料进行油发加工		
9	1	2	4	对干制鱼肚原料进行水发加工		
10	1	2	5	对干制鱼肚原料进行盐发加工		
	2			原料分档与切配		
	2	1		原料分割		
11	2	1	1	对整鸡原料进行整料脱骨处理		
12	2	1	2	对整鸭原料进行整料脱骨处理		
13	2	1	3	对整鸽原料进行整料脱骨处理		
14	2	1	4	对整鱼原料进行整料脱骨处理		
15	2	1	5	对中式火腿进行分档		
	2	2		茸泥原料切割加工		
16	2	2	1	将鸡类动物性原料制成茸		
17	2	2	2	将鱼类动物性原料制成茸		

18	2	2	3	将虾类动物性原料制成茸	
19	2	2	4	将豆腐类植物原料制成泥	
20	2	2	5	将南瓜类植物原料制成泥	
	2	3		菜肴组配	
21	2	3	1	运用包制手法组配花色菜肴	
22	2	3	2	运用卷制手法组配花色菜肴	
23	2	3	3	运用扎制手法组配花色菜肴	
24	2	3	4	运用叠制手法组配花色菜肴	
25	2	3	5	运用穿制手法组配花色菜肴	
	3			原料预制加工	
	3	1		制汤	
26	3	1	1	制作毛汤	
27	3	1	2	制作普通清汤	
28	3	1	3	制作鱼白汤	
29	3	1	4	制作黄豆芽汤	
30	3	1	5	制作香菇清汤	
	3	2		制冻	
31	3	2	1	制作水晶菠萝冻	
32	3	2	2	制作杏仁豆腐	
33	3	2	3	制作石花菜凉粉	
34	3	2	4	制作烧仙草	
35	3	2	5	制作酸奶芒果冻	
	3	3		制茸胶	
36	3	3	1	制作清汤鱼圆	
37	3	3	2	制作香炸墨鱼丸	
38	3	3	3	制作香煎虾饼	
39	3	3	4	制作鸡豆花	
40	3	3	5	制作莲蓬鸡	
	4			菜肴制作	
	4	1		热菜烹制	

41	4	1	1	制作菜胆扒海参、糟熘鱼片、生煸草头	
42	4	1	2	制作虾子牛筋、拔丝苹果、菜心双冬	
43	4	1	3	制作奶汤炖鱼、蜜汁莲子、炒双菇	
44	4	1	4	制作锡纸烤鲈鱼、锅贴里脊、清炒豆苗	
45	4	1	5	制作焗鸡翅、锅塌豆腐、菜心冬菇	
	4	2		冷菜制作与食品雕刻	
46	4	2	1	制作挂霜花生、动物造型花冷、雕刻月季花组合	
47	4	2	2	制作琉璃核桃仁、植物造型花冷、雕刻绶带鸟组合	
48	4	2	3	制作醉糟鸡、景物造型花冷、雕刻热带鱼组合	
49	4	2	4	制作挂霜花生、植物造型花冷、雕刻鸣蝉组合	
50	4	2	5	制作琉璃核桃仁、动物造型花冷、雕刻牡丹花组合	