

# 中式烹调师（五级）

## 理论知识考试要素细目表

职业（工种）名称						等级	
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	20	
	0	1			职业道德	5	
	0	1	1		职业道德基本知识	2	
1	0	1	1	1	职业的特征		
2	0	1	1	2	职业道德的含义		
3	0	1	1	3	职业理想的含义		
4	0	1	1	4	职业良心的含义		
5	0	1	1	5	职业作风的含义		
	0	1	2		职业守则	3	
6	0	1	2	1	职业守则的含义		
7	0	1	2	2	忠于职守爱岗敬业的含义		
8	0	1	2	3	树立职业理想的途径		
9	0	1	2	4	提高职业技能的途径		
10	0	1	2	5	强化职业责任的途径		
	0	2			基础知识	15	
	0	2	1		烹饪原料概述	1	
11	0	2	1	1	烹饪原料安全性的特点		
12	0	2	1	2	烹饪原料营养性的特点		
13	0	2	1	3	烹饪原料的分类		
	0	2	2		动物性原料的概述	2	
14	0	2	2	1	家畜类原料的特点		
15	0	2	2	2	家禽类原料的特点		
16	0	2	2	3	水产类原料的特点		
17	0	2	2	4	蛋奶类的特点		

	0	2	3		植物性原料的概述	3	
18	0	2	3	1	根菜类原料的特点		
19	0	2	3	2	茎菜类原料的特点		
20	0	2	3	3	谷类粮食的特点		
21	0	2	3	4	豆类粮食的特点		
22	0	2	3	5	薯类粮食的特点		
23	0	2	3	6	鲜果类原料的特点		
24	0	2	3	7	干果类原料的特点		
	0	2	4		加工性原料的概述	1	
25	0	2	4	1	玉兰片的特点		
26	0	2	4	2	木耳的特点		
27	0	2	4	3	干贝的特点		
	0	2	5		人体需要的营养素	1	
28	0	2	5	1	蛋白质营养素的特点		
29	0	2	5	2	脂类营养素的特点		
30	0	2	5	3	碳水化合物营养素的特点		
	0	2	6		热能知识	1	
31	0	2	6	1	热能单位的特点		
32	0	2	6	2	热能系数的特点		
33	0	2	6	3	人体热能消耗的途径		
	0	2	7		食品污染及其控制与预防措施	1	
34	0	2	7	1	食品污染的概念		
35	0	2	7	2	食品污染的分类		
36	0	2	7	3	食品污染的控制方法		
	0	2	8		餐饮业的成本概念	1	
37	0	2	8	1	餐饮成本核算的意义		
38	0	2	8	2	餐饮产品成本的要素		
39	0	2	8	3	餐饮业成本控制的特点		
40	0	2	8	4	餐饮生产控制的措施		

	0	2	9		出料率的基本知识	1	
41	0	2	9	1	出料率的概念		
42		2	9	2	影响出料率的因素		
43	0	2	9	3	出料率的重要性		
	0	2	10		净料成本的计算	1	
44	0	2	10	1	生料成本核算的方法		
45	0	2	10	2	半成品成本核算的方法		
46	0	2	10	3	熟制后成本核算的方法		
	0	2	11		厨房设备安全操作知识	1	
47	0	2	11	1	厨房设备安全管理的意义		
48	0	2	11	2	厨房加工设备安全使用知识		
49	0	2	11	3	厨房电热设备安全使用知识		
	0	2	12		《中华人民共和国劳动法》相关知识	1	
50	0	2	12	1	《中华人民共和国劳动法》的主要内容		
51	0	2	12	2	劳动合同的概述		
	1				原料初加工	20	
	1	1			鲜活原料初加工	10	
	1	1	1		果蔬类原料初加工技术要求	4	
52	1	1	1	1	果蔬类原料品质鉴别的方法		
53	1	1	1	2	果蔬类原料的选择方法		
54	1	1	1	3	果蔬类原料初加工的技巧		
55	1	1	1	4	果蔬类原料初加工的方法		
56	1	1	1	5	根菜类原料初加工的要求		
57	1	1	1	6	茎菜类原料初加工的要求		
58	1	1	1	7	叶菜类原料初加工的要求		
59	1	1	1	8	花菜类原料初加工的要求		
60	1	1	1	9	果菜类原料初加工的要求		
61	1	1	1	10	食用菌藻类原料初加工的要求		

	1	1	2		家禽类原料初加工技术要求	2	
62	1	1	2	1	家禽类原料初加工技巧		
63	1	1	2	2	家禽类原料初加工方法		
64	1	1	2	3	光鸡初加工技巧的特点		
65	1	1	2	4	光鸭初加工技巧的特点		
66	1	1	2	5	鸽子初加工技巧的特点		
	1	1	3		鱼类原料初加工技术要求	3	
67	1	1	3	1	鱼类原料初加工的技巧		
68	1	1	3	2	鱼类原料刮鳞的方法		
69	1	1	3	3	鱼类原料去腮的方法		
70	1	1	3	4	鱼类原料剖腹去内脏的方法		
71	1	1	3	5	鱼类原料洗涤整理的方法		
72	1	1	3	6	鲤鱼初加工技巧的特点		
73	1	1	3	7	黑鱼初加工技巧的特点		
	1	2			干货及加工性原料初加工	10	
	1	2	1		加工制品类原料的品质鉴定及清洗技术要求	4	
74	1	2	1	1	豆制品品质鉴别的方法		
75	1	2	1	2	腌制品品质鉴别的方法		
76	1	2	1	3	加工性原料清洗的方法		
77	1	2	1	4	常见豆制品初加工的技术要求		
78	1	2	1	5	火腿清洗加工的方法		
79	1	2	1	6	腊肉清洗加工的方法		
80	1	2	1	7	腊肠清洗加工的方法		
81	1	2	1	8	咸鱼清洗加工的方法		
82	1	2	1	9	咸肉清洗加工的方法		
83	1	2	1	10	腊鱼清洗加工的方法		
84	1	2	1	11	风鸡清洗加工的方法		
	1	2	2		水发加工的概念及种类	2	
85	1	2	2	1	水发加工的概念		

86	1	2	2	2	冷水发加工的技术要求		
87	1	2	2	3	温水发加工的技术要求		
88	1	2	2	4	泡发的加工的技术要求		
89	1	2	2	5	煮发的加工的技术要求		
90	1	2	2	6	焖发的加工的技术要求		
91	1	2	2	7	蒸发的加工的技术要求		
	1	2	3		食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料的品质鉴定及水发技术要求	4	
92	1	2	3	1	香菇的品质鉴定的方法		
93	1	2	3	2	金针菇的品质鉴定的方法		
94	1	2	3	3	玉兰片品质鉴定的方法		
95	1	2	3	4	梅干菜的品质鉴定的方法		
96	1	2	3	5	干制植物性原料水发技术的特点		
97	1	2	3	6	水发黑木耳的技术要求		
98	1	2	3	7	水发干香菇的技术要求		
99	1	2	3	8	水发干猴头菇的技术要求		
100	1	2	3	9	冷水发干金针菜的技术要求		
101	1	2	3	10	热水发玉兰片的技术要求		
102	1	2	3	11	热水发干莲子的技术要求		
	2				原料分档与切配	20	
	2	1			原料分割取料	5	
	2	1	1		鸡、鸭等家禽类原料分割取料的要求	1	
103	2	1	1	1	分割取料的定义		
104	2	1	1	2	家禽类原料分割取料技术的特点		
	2	1	2		鸡、鸭等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识	2	
105	2	1	2	1	家禽类原料各部位的名称		
106	2	1	2	2	家禽类原料各部位的品质特点		
107	2	1	2	3	家禽类原料肌肉结构的特点		
108	2	1	2	4	家禽类原料骨骼结构的特点		

109	2	1	2	5	光鸡的分割取料的方法		
	2	1	3		鱼类各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布知识	2	
110	2	1	3	1	鱼类各部位的名称		
111	2	1	3	2	鱼类各部位的品质特点		
112	2	1	3	3	鱼类肌肉结构的特点		
113	2	1	3	4	鱼类骨骼结构的特点		
114	2	1	3	5	梭形鱼类分割取料的方法		
	2	2			原料切割成形	10	
	2	2	1		刀具的种类、使用及保养方法	2	
115	2	2	1	1	刀具的种类		
116	2	2	1	2	刀具的使用方法		
117	2	2	1	3	方头刀的特点		
118	2	2	1	4	马头刀的特点		
119	2	2	1	5	刀具的保养方法		
120	2	2	1	6	方头刀的分类		
	2	2	2		直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法	3	
121	2	2	2	1	直刀法的分类		
122	2	2	2	2	直刀法的操作方法		
123	2	2	2	3	平刀法的定义		
124	2	2	2	4	平刀批的操作方法		
125	2	2	2	5	推刀批的操作方法		
126	2	2	2	6	平刀法的操作方法		
127	2	2	2	7	斜刀法的分类		
128	2	2	2	8	斜刀法的操作方法		
	2	2	3		片、丝、丁、条、块、段等形状的切割规格及技术要求	5	
129	2	2	3	1	片的制作方法		
130	2	2	3	2	片的切割规格		
131	2	2	3	3	丝的制作方法		
132	2	2	3	4	丝的切割规格		
133	2	2	3	5	丁的制作方法		

134	2	2	3	6	丁的切割规格		
135	2	2	3	7	条的制作方法		
136	2	2	3	8	条的切割规格		
137	2	2	3	9	块的制作方法		
138	2	2	3	10	块的切割规格		
139	2	2	3	11	段的制作方法		
140	2	2	3	12	段的切割规格		
	2	3			菜肴组配	5	
	2	3	1		菜肴组配的概念和形式	2	
141	2	3	1	1	菜肴组配的概念		
142	2	3	1	2	菜肴组成的特点		
143	2	3	1	3	菜肴组配的意义		
144	2	3	1	4	菜肴组配的形式		
	2	3	2		配菜要求和基本方法	1	
145	2	3	2	1	配菜的要求		
146	2	3	2	2	配一般菜的基本方法		
147	2	3	2	3	配花色菜的基本方法		
	2	3	3		餐具选用的原则与标准	2	
148	2	3	3	1	常见餐具的种类		
149	2	3	3	2	根据菜肴的档次选用餐具的方法		
150	2	3	3	3	根据菜肴的类别选用餐具的方法		
151	2	3	3	4	根据菜肴的形状色彩选用餐具的方法		
152	2	3	3	5	根据菜肴的数量选用餐具的方法		
	3				原料预制加工	20	
	3	1			挂糊、上浆	6	
	3	1	1		淀粉的种类、特性及使用方法	3	
153	3	1	1	1	淀粉的分类		
154	3	1	1	2	绿豆淀粉的特点		
155	3	1	1	3	马铃薯淀粉的特点		
156	3	1	1	4	玉米淀粉的特点		

157	3	1	1	5	小麦淀粉的特点		
158	3	1	1	6	甘薯淀粉的特点		
159	3	1	1	7	糯米淀粉的特点		
160	3	1	1	8	淀粉的使用要求		
	3	1	2		拍粉的种类及技术要求	3	
161	3	1	2	1	拍粉的种类		
162	3	1	2	2	辅助性拍粉的方法		
163	3	1	2	3	拍粉的作用		
164	3	1	2	4	拍粉的形式		
165	3	1	2	5	风味性拍粉的方法		
166	3	1	2	6	拍粉的技术要求		
167	3	1	2	7	拖蛋液拍粉的种类		
168	3	1	2	8	拖蛋液拍粉的方法		
169	3	1	2	9	拖蛋液拍粉的操作要求		
	3	2			调味处理	9	
	3	2	1		调味的目的与作用	1	
170	3	2	1	1	调味的目的		
171	3	2	1	2	调味的作用		
	3	2	2		调味的程序、方法和时机	3	
172	3	2	2	1	原料加热前调味的方法		
173	3	2	2	2	原料加热中调味的方法		
174	3	2	2	3	原料加热后调味的方法		
175	3	2	2	4	调味的方式		
176	3	2	2	5	味对比的含义		
177	3	2	2	6	味相乘的含义		
178	3	2	2	7	味转化的含义		
179	3	2	2	8	味消杀的含义		
	3	2	3		腌制的方法与技术要求	1	
180	3	2	3	1	原料腌制的方法		
181	3	2	3	2	干法腌制的特点		



182	3	2	3	3	湿法腌制的特点		
	3	2	4		味型的概念及种类	2	
183	3	2	4	1	咸味的特点		
184	3	2	4	2	甜味的特点		
185	3	2	4	3	酸味的特点		
186	3	2	4	4	鲜味的特点		
187	3	2	4	5	辣味的特点		
188	3	2	4	6	苦味的特点		
189	3	2	4	7	常见冷菜复合味味型种类		
190	3	2	4	8	常见热菜复合味味型种类		
	3	2	5		咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型的调制方法及技术要求	2	
191	3	2	5	1	咸鲜味的调制方法		
192	3	2	5	2	咸甜味的调制方法		
193	3	2	5	3	咸香味的调制方法		
	3	3			预熟处理	5	
	3	3	1		加热设备的功能和特点	2	
194	3	3	1	1	常见明火加热设备的特点		
195	3	3	1	2	常见电能加热设备的特点		
196	3	3	1	3	常见蒸汽加热设备的特点		
	3	3	2		加热的目的和作用	1	
197	3	3	2	1	加热的目的		
198	3	3	2	2	加热的作用		
	3	3	3		水锅预熟处理的方法与技术要求	2	
199	3	3	3	1	冷水锅预熟处理的方法		
200	3	3	3	2	冷水锅预熟处理的技术要求		
201	3	3	3	3	热水锅预熟处理的方法		
202	3	3	3	4	热水锅预熟处理的技术要求		
	4				菜肴制作	20	
	4	1			热菜烹制	12	
	4	1	1		翻勺(或翻锅)的种类及技术要求	2	

203	4	1	1	1	勺工的定义		
204	4	1	1	2	小翻勺的操作方法		
205	4	1	1	3	大翻勺的操作方法		
206	4	1	1	4	助翻勺的操作方法		
207	4	1	1	5	晃勺的操作方法		
208	4	1	1	6	转勺的操作方法		
	4	1	2		烹调方法的分类与特征	1	
209	4	1	2	1	水传热法的定义		
210	4	1	2	2	油传热法的定义		
211	4	1	2	3	气传热法的定义		
	4	1	3		热菜调味的的基本方法	2	
212	4	1	3	1	腌浸调味的的方法		
213	4	1	3	2	烟熏调味的的方法		
214	4	1	3	3	包裹调味的的方法		
215	4	1	3	4	浇汁调味的的方法		
216	4	1	3	5	粘撒调味的的方法		
217	4	1	3	6	跟碟调味的的方法		
	4	1	4		炸、炒、烧、煮、蒸、氽的概念及技术要求	5	
218	4	1	4	1	炸的概念		
219	4	1	4	2	炸的操作方法		
220	4	1	4	3	生炒的概念		
221	4	1	4	4	熟炒的概念		
222	4	1	4	5	滑炒的概念		
223	4	1	4	6	干炒的概念		
224	4	1	4	7	爆炒的概念		
225	4	1	4	8	软炒的概念		
226	4	1	4	9	烧的概念		
227	4	1	4	10	烧的操作方法		
228	4	1	4	11	煮的概念		
229	4	1	4	12	煮的技操作方法		

230	4	1	4	13	蒸的概念		
231	4	1	4	14	蒸的操作方法		
232	4	1	4	15	氽的概念		
233	4	1	4	16	氽的操作方法		
	4	1	5		水导热、油导热、汽导热的概念	2	
234	4	1	5	1	水导热的概念		
235	4	1	5	2	油导热的概念		
236	4	1	5	3	汽导热的概念		
	4	2			冷菜制作	8	
	4	2	1		炆、拌、腌等常见冷制冷食菜肴加工要求	1	
237	4	2	1	1	炆的操作要求		
238	4	2	1	2	拌的操作要求		
239	4	2	1	3	腌的操作要求		
	4	2	2		炆、拌、腌等常见冷制冷食菜肴制作方法	2	
240	4	2	2	1	炆的操作方法		
241	4	2	2	2	拌的操作方法		
242	4	2	2	3	腌的操作方法		
	4	2	3		单一主料冷菜装盘的方法及技术要求	5	
243	4	2	3	1	铺装盘的方法		
244	4	2	3	2	排装盘的方法		
245	4	2	3	3	堆装盘的方法		
246	4	2	3	4	叠装盘的方法		
247	4	2	3	5	砌装盘的方法		
248	4	2	3	6	插装盘的方法		
249	4	2	3	7	贴装盘的方法		
250	4	2	3	8	覆装盘的方法		
251	4	2	3	9	馒头形冷菜制作方法		
252	4	2	3	10	桥梁形冷菜制作方法		

# 中式烹调师（五级）

## 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				中式烹调师	等级	五级
序号	细目点代码			名称·内容（评价内容细目表）	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	能对果蔬类原料进行品质鉴别、选择及清洗整理等加工		
2	1	1	2	能对家禽类原料进行宰杀、褪毛、开膛取内脏及清洗整理等加工		
3	1	1	3	能对鱼类原料进行宰杀、清洗整理等加工		
	1	2		干货及加工性原料初加工		
4	1	2	1	能对豆制品、火腿等加工制品类原料进行清洗加工		
5	1	2	2	能对食用菌类、干菜类等常见的干制植物性原料进行水发加工		
	2			原料的分档与切配		
	2	1		原料分割取料		
6	2	1	1	能根据鸡、鸭等家禽类原料的部位特点进行分割、取料		
7	2	1	2	能根据鱼类的部位 特点进行分割、取料		
	2	2		原料切割成形		
8	2	2	1	能将植物性原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状		
9	2	2	2	能将动物性原料切割成片、丁、条、块、段等形状		
	2	3		菜肴组配		
10	2	3	1	能根据菜肴规格配制主、配料数量		
11	2	3	2	能根据菜肴品种选用餐具		
	3			原料预制加工		
	3	1		挂糊、上浆、调味处理		
12	3	1	1	能对原料进行直接拍粉处理		
13	3	1	2	能对原料进行拖蛋液拍粉处理		

14	3	1	3	能对动物性、植物性原料进行腌制处理	
15	3	1	4	能调制咸鲜味、咸甜味、咸香味等味型	
	3	2		预热处理	
16	3	2	1	能对原料进行冷水锅预熟处理	
17	3	2	2	能对原料进行热水锅预熟处理	
	4			菜肴的制作	
	4	1		热菜烹制	
18	4	1	1	能运用煮、氽、烧的烹调方法制作常见菜肴	
19	4	1	2	能运用炸、炒的烹调方法制作常见菜肴	
20	4	1	3	能运用蒸的烹调方法制作常见菜肴	
	4	2		冷菜烹制	
21	4	2	1	能运用炆、拌、腌等常见烹调方法制作冷制冷食菜肴	
22	4	2	2	能进行单一主料冷菜的拼摆及成形	