

# 中式烹调师（四级）

## 操作技能考核要素细目表

职业（工种）名称				等级	
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	对动物鲜活原料进行品质鉴别	
2	1	1	2	对家畜类头、蹄、尾部及内脏原料进行清洗整理等加工	
3	1	1	3	对水产品原料进行宰杀	
4	1	1	4	清洗水产品原料	
	1	2		干货原料初加工	
5	1	2	1	对干货原料进行品质鉴别	
6	1	2	2	油发加工干货原料	
7	1	2	3	水油混合发加工干货原料	
	2			原料分档与切配	
	2	1		原料分割取料	
8	2	1	1	根据部位特点对鱼类进行原料分割	
9	2	1	2	根据部位特点对猪肉进行原料取料	
10	2	1	3	根据部位特点对牛肉进行原料取料	
	2	2		原料切割成形	
11	2	2	1	动物性原料切割成荔枝花刀形状	
12	2	1	2	动物性原料切割成麦穗花刀形状	
13	2	1	3	植物性原料切割成兰花花刀形状	
	2	3		菜肴组配	
14	2	3	1	根据原料的质地要求进行主、配料的搭配组合	
15	2	3	2	根据原料的色彩要求进行主、配料的搭配组合	
16	2	3	3	根据原料的形态要求进行主、配料的搭配组合	
17	2	3	4	运用排、扣、复、贴等手法组配花色菜肴	

	3			原料预制加工	
	3	1		挂糊、上浆	
18	3	1	1	调制水粉浆、全蛋浆等	
19	3	1	2	选择合适的浆液对原料进行上浆处理	
20	3	1	3	调制全蛋糊、蛋清糊、蛋黄糊等	
21	3	1	4	选择合适的糊对原料进行挂糊处理	
	3	2		调味、调色处理	
22	3	2	1	调制酸甜味、麻辣味等味型	
23	3	2	2	运用调料对原料进行调色处理	
24	3	2	3	对原料进行走油、走红预熟处理	
	3	3			
25	3	3	1	制作基础汤中的鱼奶白汤	
26	3	3	2	制作基础汤中的猪奶白汤	
27	3	3	3	制作基础汤中的牛清汤	
28	3	3	4	制作基础汤中的鸡清汤	
29	3	3	5	制作基础汤中的素清汤	
	4			菜肴制作	
	4	1		热菜烹制	
30	4	1	1	运用水导热中烩、焖的烹调方法制作菜肴	
31	4	1	2	运用油导热中溜、爆、煎的烹调方法制作菜肴	
32	4	1	3	运用汽导热中蒸的烹调方法制作菜肴	
	4	2		冷菜制作	
33	4	2	1	运用酱的方法制作热制冷食菜肴	
34	4	2	2	运用卤的方法制作热制冷食菜肴	
35	4	2	3	进行什锦拼盘的拼摆及成形	