

## 附件 3

# 烹饪与营养教育专业考试大纲

## 《烹调工艺学（1）》

教材：《烹调工艺学》，主编：杨爱民、范涛、李东文，华中科技大学出版。

### 绪论

1. 掌握中式烹调工艺的特点；
2. 掌握中式烹调工艺的属性；
3. 掌握中式菜肴的构成；
4. 了解山东菜形成原因、技法、构成、特点；
5. 了解四川菜形成原因、技法、构成、特点；
6. 了解江苏菜形成原因、技法、构成、特点；
7. 了解广东菜形成原因、技法、构成、特点。

### 项目一 原料选择标准与加工工艺

1. 了解选料的意义；
2. 了解常用原料选择标准；
3. 了解选料的方法；
4. 了解植物性原料的初步加工；
5. 了解水产品类原料的初步加工；
6. 掌握家禽的初步加工；
7. 掌握家畜的初步加工；
8. 掌握干制原料涨发的方法与工艺原理；

9. 掌握干制原料涨发实例；
10. 了解刀工的作用；
11. 了解刀工的原则；
12. 掌握刀法；
13. 掌握原料的基本料型；
14. 掌握削花工艺。

## 项目二 组配工艺

1. 了解上浆挂糊的概念；
2. 了解上浆挂糊的作用及区别；
3. 了解上浆、挂糊的种类及应用；
4. 掌握上浆、挂糊的操作关键；
5. 了解制汤、制冻工艺概述；
6. 了解汤的作用、用途及特点；
7. 了解汤的种类；
8. 了解制汤原料的选择；
9. 了解制汤的基本原理方法和要领；
10. 掌握清汤的吊制；
11. 掌握制冻方法和要领；
12. 了解中西餐制汤对比述评；
13. 掌握蓉胶制作的工艺流程；
14. 了解影响蓉胶质量的因素；
15. 了解菜肴组配的要求；
16. 了解菜肴组配的形式和方法。

## 项目三 初步熟处理

1. 掌握火候的概念;
2. 了解热传递的形成;
3. 了解导热介质的特性;
4. 掌握火候的方法;
5. 掌握油温的识别;
6. 掌握焯水工艺概念、操作要求及特点;
7. 掌握过油工艺概念、操作要求及特点;
8. 掌握走红工艺概念、操作要求及特点;
9. 掌握汽蒸工艺概念、操作要求及特点。

#### 项目四 调配工艺

1. 了解味觉与调味;
2. 了解味的分类及相互关系;
3. 了解调味的基本原理;
4. 了解调料的作用;
5. 掌握调味的作用与方法;
6. 了解调味的阶段及应用;
7. 了解香的种类和呈香物质;
8. 了解菜肴香气的意义;
9. 了解调色的概念;
10. 了解菜肴色泽的来源;
11. 了解菜肴质感及其特性;
12. 掌握调质工艺的方法及原理;
13. 了解香味的种类和成份酱;
14. 掌握调香的目的与方法;

15. 了解调香工艺的阶段和层次；
16. 了解调香工艺的基本原理；
17. 了解菜肴香气的意义；
18. 了解调色概念；
19. 了解呈色原料；
20. 掌握烹饪调色的原则；
21. 了解调色的方法及原理；
22. 了解菜肴质感及其特性；
23. 了解调质工艺的方法及原理。

### 项目五 制熟工艺

1. 掌握氽的概念、操作要求及特点、制品实例；
2. 掌握灼的概念、操作要求及特点、制品实例；
3. 掌握涮的概念、操作要求及特点、制品实例；
4. 掌握煮的概念、操作要求及特点、制品实例；
5. 掌握熬的概念、操作要求及特点、制品实例；
6. 掌握扒的概念、操作要求及特点、制品实例；
7. 掌握烩的概念、操作要求及特点、制品实例；
8. 掌握炖的概念、操作要求及特点、制品实例；
9. 掌握焖的概念、操作要求及特点、制品实例；
10. 掌握煨的概念、操作要求及特点、制品实例；
11. 掌握炖、焖、煨异同点；
12. 掌握蜜汁的概念、操作要求及特点、制品实例；
13. 掌握炸的概念、操作要求及特点、制品实例；
14. 掌握煎的概念、操作要求及特点、制品实例；

15. 掌握贴的概念、操作要求及特点、制品实例；
16. 掌握塌的概念、操作要求及特点、制品实例；
17. 掌握蒸的概念、操作要求及特点、制品实例；
18. 掌握烧的概念、操作要求及特点、制品实例；
19. 掌握熘的概念、操作要求及特点、制品实例；
20. 掌握爆的概念、操作要求及特点、制品实例；
21. 掌握油爆和爆炒的异同点；
22. 掌握炒的概念、操作要求及特点、制品实例；
23. 掌握烹的概念、操作要求及特点、制品实例；
24. 掌握煊的概念、操作要求及特点、制品实例；
25. 掌握焗的概念、操作要求及特点、制品实例；
26. 掌握拔丝的概念、操作要求及特点、制品实例；
27. 掌握挂霜的概念、操作要求及特点、制品实例；
28. 掌握烤的概念、操作要求及特点、制品实例；
29. 掌握拌的概念、操作要求及特点、制品实例；
30. 掌握炆的概念、操作要求及特点、制品实例；
31. 掌握腌的概念、操作要求及特点、制品实例；
32. 掌握辣的概念、操作要求及特点、制品实例；
33. 掌握酱的概念、操作要求及特点、制品实例；
34. 掌握卤的概念、操作要求及特点、制品实例；
35. 掌握酥的概念、操作要求及特点、制品实例；
36. 掌握冻的概念、操作要求及特点、制品实例；
37. 掌握熏的概念、操作要求及特点、制品实例。

## 项目六 盘饰工艺

1. 了解盘饰发展历程；
2. 了解盘饰的作用；
3. 了解具体盘饰的运用技巧和技术关键。

## **《西餐工艺学》**

教材：《西餐工艺》，主编：高海薇，中国轻工业出版社。

### **第一章 西餐概述**

1. 掌握西餐的概念；
2. 掌握西餐的特点；
3. 掌握西餐流派中意大利菜的特点；
4. 掌握西餐流派中法国菜的特点。

### **第二章 西餐厨房**

1. 掌握畜肉类原料的性质特点与组织结构；
2. 掌握家禽类原料的性质特点与组织结构；
3. 掌握水产类原料的性质特点与组织结构；
4. 掌握奶类原料及其制品的性质特点；
5. 掌握蔬果类原料的性质特点；
6. 掌握调味品原料（包括香草与香料）的性质特点；
7. 掌握西餐烹调设备的种类与使用方法。

### **第三章 西餐刀工工艺**

1. 掌握西餐常用刀工工具；

2. 了解西餐常用刀法;
3. 了解刀工操作前的准备工作;
4. 掌握刀工的操作姿势;
5. 熟悉刀工操作时的要求;
6. 了解西餐原料的刀工成型。

#### 第四章 西餐基础汤与调味工艺

1. 掌握基础汤的概念;
2. 掌握制作基础汤的主要原料;
3. 掌握基础汤的类型与特点;
4. 掌握基础汤的制作要点;
5. 了解基础汤的质量鉴别;
6. 掌握白色牛肉基础汤的制作方法;
7. 掌握棕色牛肉基础汤的制作方法;
8. 掌握少司的概念;
9. 掌握少司的组成;
10. 掌握少司的作用;
11. 掌握少司的分类;
12. 掌握马乃司少司的制作方法;
13. 掌握油醋汁少司的制作方法。

#### 第五章 西餐烹调方法

1. 了解西餐烹调方法的分类;
2. 掌握煮的概念;
3. 掌握氽的特点;
4. 掌握烩的概念;

5. 掌握焖的概念;
6. 掌握焖与烩的差别;
7. 熟悉煎的方法 (清煎与拍粉煎);
8. 掌握炸的方法;
9. 掌握烤的特点;
10. 掌握烤的特点;
11. 掌握焗与烤的区别。

## 第六章 欧美西餐菜肴

1. 掌握开胃菜的概念;
2. 掌握开胃菜的特点;
3. 掌握汤菜的分类;
4. 掌握清汤的概念;
5. 掌握奶油汤的概念;
6. 了解奶油汤的制作方法;
7. 了解什锦汤的概念;
8. 了解蓉汤的概念;
9. 掌握沙拉的组成;
10. 掌握主菜的概念;
11. 掌握主菜在装盘时的特点。

## 第七章 亚洲西餐菜肴

1. 了解日本料理的特点;
2. 了解印度菜肴的特点;
3. 了解韩国菜肴的特点。

## 第八章 西餐装盘与装饰

1. 了解西餐装盘与装饰的概念;
2. 熟悉西餐装盘与装饰的特点;
3. 了解配菜的西餐装盘与装饰技术;
4. 了解主菜的西餐装盘与装饰技术;
5. 了解少司的西餐装盘与装饰技术。

## 《西式菜品制作》

教材：青岛酒店管理职业技术学院自编教材。

### 项目一 西餐制作基本功

1. 丝的成型切配;
2. 橄榄的制作;
3. 苹果旋刀法去皮;
4. 蘑菇花的雕刻。

### 项目二 原料的加工

1. 家禽类原料的初步加工;
2. 家畜类原料的初步加工;
3. 蔬菜类原料的初步加工;
4. 海鲜类原料的初步加工。

### 项目三 沙拉酱的制作

1. 蛋黄酱的制作;

2. 塔塔酱的制作;
3. 千岛酱的制作;
4. 橙汁芥末酱的制作;
5. 基础油醋汁的制作;
6. 法国油醋汁的制作;
7. 果醋油醋汁的制作;
8. 香草油醋汁的制作;
9. 芥末蜂蜜油醋汁的制作。

#### 项目四 沙拉的制作

1. 花园沙拉的制作;
2. 凯撒沙拉的制作;
3. 华尔道夫沙拉的制作;
4. 椰菜沙拉的制作;
5. 俄罗斯土豆沙拉的制作;
6. 海鲜沙拉的制作;
7. 尼斯沙拉的制作;
8. 夏威夷鸡沙拉的制作。

#### 项目五 西式早餐的制作

1. 美式煎蛋配培根土豆饼的制作;
2. 煮蛋配早餐肠土豆饼的制作;
3. 炒蛋配火腿奶酪焗番茄的制作;
4. 水波蛋配荷兰汁的制作;
5. 欧姆蛋配土豆饼培根的制作;

6. 麦片的制作;
7. 华夫饼的制作;
8. 班戟的制作;
9. 法式吐司的制作;
10. 香肠吐司卷的制作。

## 项目六 三明治的制作

1. 开那批的制作;
2. 火腿三明治的制作;
3. BLT 三明治的制作;
4. 肉类三明治的制作;
5. 焗火腿奶酪三明治的制作;
6. CLUB 三明治的制作;
7. 美式牛肉汉堡的制作;
8. 炸鸡汉堡的制作;
9. 照烧鸡汉堡的制作;
10. 芝士汉堡的制作。

## 项目七 汤的制作

1. 鸡基础汤的制作;
2. 蔬菜基础汤的制作;
3. 布朗基础汤的制作;
4. 鱼基础汤的制作;
5. 奶油汤的制作;
6. 奶油蘑菇汤的制作;

7. 芦笋奶油汤的制作;
8. 番茄奶油汤的制作;
9. 南瓜奶油汤的制作;
10. 德式土豆浓汤的制作;
11. 法式青豆浓汤的制作;
12. 南瓜浓汤的制作;
13. 紫薯浓汤的制作;
14. 意大利蔬菜汤的制作;
15. 法国洋葱汤的制作;
16. 罗宋汤的制作;
17. 德式牛腩蔬菜汤的制作;
18. 牛肉清汤的制作;
19. 番茄冷汤的制作;
20. 海鲜汤的制作。

## 项目八 热菜的制作

1. 蒸鱼的制作;
2. 低温煮鸡的制作;
3. 红酒烩牛肉的制作;
4. 香草烧汁烩鸡腿的制作;
5. 米兰炸鱿鱼卷的制作;
6. 法式金牌鸡的制作;
7. 脆皮炸虾的制作;
8. 英式炸鱼薯条的制作;
9. 奥地利炸牛排的制作;

10. 奶酪白汁烩海鲜的制作。

## 项目九 披萨的制作

1. 玛格丽塔披萨的制作;
2. 海鲜披萨的制作;
3. 农场式披萨的制作;
4. 夏威夷披萨的制作;
5. 奶油披萨的制作。