# 初级中式烹调师004

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2025-05-27

*第一篇：初级中式烹调师004模拟卷（二）一、判断题 1.烩是用汤将烹饪原料加热成熟并勾芡形成汤菜融合的一种亨调方法。（对）2.冷菜可以活跃宴会的气氛。（对）3，滑油时，锅要光滑，油要干净、无异味。（对）4.在制作糊浆时，加水要充足，速度要...*

**第一篇：初级中式烹调师004**

模拟卷

（二）一、判断题 1.烩是用汤将烹饪原料加热成熟并勾芡形成汤菜融合的一种亨调方法。（对）

2.冷菜可以活跃宴会的气氛。（对）

3，滑油时，锅要光滑，油要干净、无异味。（对）4.在制作糊浆时，加水要充足，速度要慢。（错）5.冷菜的主要特点是无汁无味。（错）

6.常用的糊有全蛋糊、蛋泡糊、蛋清糊和蛋黄糊。（对）

7.配菜也称配膳，就是根据烹调原料的性质进行配制组合。（对）8.配菜就是指主料与调料的配合。（错）9.炒是用油为传热介质的一种烹调方法。（对）

10.呈酸甜味的调味品除番茄沙司、山植酱外还有蜂蜜。（错）

11.上浆时的浆越厚越好。（错）

12.鲜嫩的香菌都可归属于食用菌类蔬菜。（错）13.烹调具有杀菌消毒和确定口味的作用。（对）

14.除软炸外，一般炸的烹调方法采用的都是高油温。（错）

15.烹饪原料的分类方法之一是按菜肴地位分类。（对）16.新鲜肉的品质标准是肉质紧密、富有弹性。（对）

17.原料切丝必须先将原料切成薄片。（对）

18.烹饪原料的选择原则可以简述为：掌握上市期、熟悉产地、辨认品种、了解性能。19.烹调的基本功包括科学切配、刀工精湛、掌握火候和装盘熟练。（错）20.小虾仁的加工程序依次是摘、捏、挤。（对）

21.抖批是将原料加工成卷曲花纹的一种刀法。（错）

22.鸡、鸭宰杀后应等鸡、鸭完全断气、双脚却不断抽动时，才可拔毛。（对）23.蟹的品质主要根据外形、色泽和体重及肉质等方面进行检验。（对）24.配菜既要精通刀工，还要掌握烹调技术知识。（对）25.将加工后的原料放入蛋液中搅拌称为上浆。（错）26.大黄鱼为暖水性结群洄游性鱼类。（对）27.烹调成功的要素是调味。（对）

28.炸是用油诸位传热介质的一种烹调方法。（对）29.原料体型小，加热的油锅的温度可高一些。（错）

30.原料成形的形态与原料的质地、大小、厚度有密切的关系。（错）

31.在制作糊浆时，搅拌要先快后慢，先重后轻。（错）

32.四大经济海产鱼类包括小黄鱼、带鱼、大黄鱼、鲳鱼。（错）33.刀工操作是圣体与砧板要保持15cm。（错）

34.虾的一般加工只要剪去须和虾脚，修齐虾头壳，洗净即可。（对）35.四大家鱼指青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼。（对）

36.为了保证走红的原料色泽红润，可以添加适量的着色剂。（对）37.刀工是指将原料加工成一定形状时的操作方法。（错）38.段按长短、粗细分为大寸段和小寸段。（对）

39.主料中添加副料的配菜，目的是为了掩饰主料。（错）40.汽蒸是一种烹调方法，不是初步热处理方法。（错）41.双背是指黄鳝的背部两侧向中间分离，呈两片鳝肉。（错）42.采用翻洗法洗涤的原料是肠和肚。（对）

43.蔬菜经采购和运输后，会由于挤压和摩擦，产生形态的变化。（对）44浙江菜由杭州、宁波、绍兴等地方菜组成，有意杭州菜最负盛名。（对）

45.大翻不仅要用腕力，还要运用臂力。（对）

对）（

**第二篇：中式烹调师初级**

中式烹调师初级(厨师证5级）

(在统一课程内容的原基础上，新增15道教师特色菜、时令菜）

学期：2个月

上课时间：每周一、二、三、六、日（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）

培训费：1680元（送刀、教材资料、服装、包推荐工作）政府指导价：2410元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师初级》

享受100%政府补贴培训的学员免学费，只需预付1205元注册学习，拿证时人保局退还 课程内容：

烹饪原料知识、烹调方法，火候、勾芡、制汤、干料涨发，菜肴成本核算、营养卫生、浆糊、芡汁调制。刀工实习、切丁、片、块、条、丝。整鱼分档、美化刀工、冷盘。翻锅、旋锅、装盘、临灶。

成都蛋汤、酸辣汤、榨菜肉丝蛋汤、肉圆粉丝汤、肉丝豆腐羹、三片汤、红烧肚当、茄汁鱼片、芝麻鱼排、红烧甩水、糖醋鱼块、青椒肉丝、银芽肉丝、蚝油牛肉、椒盐排骨、响油鳝糊、白汁鳊鱼、芙蓉蹄筋、酱爆鸡丁、麻婆豆腐、爆鱿鱼卷、咕老肉、宫爆鸡丁、虾仁豆腐、鱼香肉丝、家常豆腐、香炸风翅等等40道菜肴的制作。

中式烹调师中级（厨师证4级）

学期：3个月

上课时间：每周四、六（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）

培训费：2100元（送雕刻工具、教材资料、包推荐工作）政府指导价：2670元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师中级》

享受100%政府补贴培训学员免学费，只需预付1335元注册学习，拿证时人保局退还 享受50%政府补贴培训学员预付2670元注册学习，拿证时人保局退还1335元 课程内容：

烹饪原料、加工、切配知识，制汤原理、厨房管理、烹饪美学与营养知识，中餐宴会菜单的策划、平面冷盘、雕花，刀工实习、整鸡出骨。

红烧黄鱼、莞爆双花、芹黄鱼丝、干烧鱼块、春白海参、酸辣烩鱿鱼、银丝干贝、糟溜鱼片、酱爆目鱼卷、生爆鳝背、糖醋鲈鱼、鸡火煮干丝、翡翠鱼丝、芙蓉鸡片、鸡茸烩蹄筋、莞爆腰花、醋椒桂鱼、松仁鱼米、干烧大虾、小煎鸡米、酸辣参哈、白汁鲈鱼、荷花鲜奶、青椒鱼丝、瓜姜鱼丝、菊花青鱼、拔丝香蕉、香茜烩白玉、糟溜鱼卷、黑胡椒牛排、学员自选菜等等菜肴的制作。

中式烹调师初中级连读（厨师证4级、5级2证）

学期：3-5个月

上课时间：每周一、二、三、四、六、日（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）培训费：3300元（送刀、雕刻工具、教材资料、服装、包推荐工作）政府指导价：5080元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师中级》《中式烹调师初级》

针对完全自费标准的学员，享受100%或50%政府补贴培训的学员，按指导价分开计算初级和中级

课程内容：

初级和中级课程的课程内容。

上课方式

由示教课、操作课、刀工课、理论课组成，实践操作占75%以上

示教课-老师示范讲解菜肴烹饪过程、材料分类处理、工作规范 操作课-学员烹调实践，老师辅导、纠正、点评 刀工课-切配、雕刻、拼盘、装饰的学习实践

理论课-烹调原理、营养知识、材料分类、厨房管理的讲解学习

包教会的，不限制课时、学期

中间有缺课、请假、没学会的情况，都可以免费继续学习，学会为止

考证

上海市人保局统一考试颁发，中式烹调师职业资格证书（厨师证5级制）

学校组织集体申报、复习、模拟考、备料等备考应对。

任课教师

董老师：具有35年以上工作经验，高级技师职称，厨师证考评员

烹饪菜肴美味，技巧细节丰富，上课气氛活跃，传授工作经验

欧老师：具有30年以上工作经验，高级技师职称，教材刀工部分负责

刀工切配擅长，耐心辅导学员，备考备料细致到位

季老师：具有20年以上工作经验，技师职称，在职厨师长

钻研流行时令菜式，烹饪理论基础结合工作实践讲解分析

叶老师：具有20年以上工作经验，高级技师职称，专业厨师教师

示教过程清晰、讲解清楚，菜肴烹饪健康

中式烹调师高级课程（厨师证3级）

中级拿证2年后才能申报 学期：2个半月 上课时间：每周二、六

培训费：3680元（送教材、资料）政府指导价：3680元

颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师高级》 享受100%政府补贴培训学员免学费，只需预付1840元注册学习，拿证时人保局退还 享受50%政府补贴培训学员预付3680元注册学习，拿证时人保局退还1840元 课程内容：

烹饪典籍介绍；高级干货、鲜活水产、野味原料知识；石烹、铁板烧、泥烤、烟熏、干锅、无明火烹调方法；食品雕刻；花色、水果拼盘；面点制作；宴席设计；烹饪理化原理；创新菜肴的美学、味感、色彩、造型；厨房设计、人员管理、采购保管、安全卫生、成本定价。

热菜：脆皮凤尾明虾、脆皮蟹肉饹馇、宝塔明虾、菠萝拌鸭片、沙咖鲈鱼、松鼠鳜鱼、葡萄 鱼、莞爆双脆、珊瑚炒鲜奶、滑炒明虾球、豉汁白鳝球、鸳鸯鸡粥、干煸牛肉丝、虾子牛筋、葱烧海参、广式烧凤爪、南乳河鳗、干烧鳜鱼镶面、油焖笋、虾子大乌参、熘黄青蟹、八宝辣酱、扇形甩水、鸡茸鱼肚、蟹粉鱼翅、麒麟鳜鱼、原笼粉蒸鱼、芙蓉蟹斗、瑶柱酿瓜脯、掌上明珠、蟹粉狮子头、鸡火鳖汤、一品燕窝、拆烩鱼头、酸辣乌龟蛋、春白烩鲍片、炝虎尾、明玉藏珍、挂炉素鸭、红油梳茭、松仁鸡米、竹荪鱼圆汤、拔丝芝麻香蕉。

雕刻：寿带鸟、孔雀、凤凰

拼盘：宫灯、葡萄丰收、雄鸡报晓、海南风光

面点：豆沙酥饼、素菜中包

冷菜：京味蛰皮、开洋扁尖拌干丝、水晶肴肉、蒜泥白肉、怪味鸡丁、糟三鲜、琥珀核桃

**第三篇：中式烹调师初级复习题1（推荐）**

中式烹调师初级复习题库(A)

一、单项选择

1、配菜的三种分类方法之一是根据菜肴的数量可以分为零点配菜和()。A、商业配菜 B、家宴配菜 C、特殊式配菜 D、套餐式配菜

2、切割工具的种类之一是()。

A、面杖 B、劈刀 C、手勺 D、笊篱

3、不受任何污染和不使用人工合成添加剂是()。A、无机天然食品的基本标准B、有机天然食品的基本标准 C、有机自然食品的基本标准D、无机自然食品的基本标准

4、下列选项中属于氽的种类的是()。

A、油氽 B、水氽 C、清氽D、盐氽

5、有着浓郁酱香味的大豆酱口味()。

A、甜鲜清香 B、鲜咸清香 C、咸鲜醇厚D、鲜咸醇厚

6、烹饪原料的基本属性是安全性、营养性、经济性、审美性和()。

A、文化性、食用性 B、卫生性、食用性。c、卫生性、应用性 D、文化性、应用性

7、脱水又称松，将无骨、无皮、无筋的原料，再根据其不同性质，分别进行油炸、蒸煮、烘炒等，然后进行挤压、揉搓，促使原料脱水、干燥，成为()菜品的一种烹制方法。A、酥软、嫩香

8、酥软、脆香 c、酥松、脆香 D、酥松、嫩香

8、椒盐、三味盐、淮盐、大蒜盐、洋葱盐和香糟卤等调料属于()味型调料。A、咸

8、鲜 C、鲜咸 D、香咸

9、能够通过烹饪工艺加工等活动制作成食品的原材料是()。A、烹调原附 B、烹饪原料 c、菜品原料D、菜点原料

10．炭瘟杆菌不耐热，60℃时即可被杀死，但形成芽孢后在()才能被杀死。A、100℃ B、l20℃ C、140℃ D、160℃

11、用腌渍一拍粉一粘蛋液的方法是()的过程。

A、干粉糊 B、托蛋糊 C、拍粉糊 D、拍粉托蛋糊

12、厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用()擦盘，以防生锈。A、水 B、油脂 C、带手布D、纸

13、前期热处理是提前对原料进行的()，为菜品成^^烹凋做好准备的二[艺过程。A、热加r B、冷加r C、熟加l： D、烹调加工

“ 保持菜肴本味的基本要求是要保持本地风味雨I()。A、鲜美味

8、营养素 c、浓郁味 D、爽口味 15蕉法的操作要求之一是调味一般多用()闻味。

A、蒸前和蒸斤

8、蒸前和l蒸中 C、蒸后 D、蒸前 16为防止粮谷发霉变热，应：l哿成品粮的含水量降致()。7 A、l～5 5％ B、6～12％ C、l3～13 j％D、l0～l5％ 17：悔去杂质的虾干住足量的清水中浸泡1小时，洗净后放入适量清汤、缁酒，蒸发致透，用澄清后的原汤浸泡，涨

发出成率J,j()。

A、700％～l000％ B、400％～600％ C、200％～300％D、700％～800％ 18()是指构成产，铺的各项耗费之和。

^、餐饮成本 B、人r成本 c、燃判成本 D、』。‘义成本 19 卜刑选项中属r跞汁原料的是()。

A、粉丝 B、琼脂 C、脂肪 D、米醋 20．玛娄原料净膛的注意事项是：去净鸡的内脏、油脂、食管、气管、鸡嗉子、舌膜、()。A、鸡头 B、鸡冠 C、肛f J D、水门、2l F列选项中属丁需要泡烫的动物性水产品是()。’ A、鲥鱼 B、墨鱼 C、鳗鱼 D、鲤鱼 22搓洗蕾禽类肠肖污物可以用()。

A、划酒 B、食碱 c、洗涤剂 D、洗涤灵 2．3．属于牛肉的主要生产国是()。

^、英国、荷兰

8、巴两、法国 C、巴阳、苘二 D、印度、埃及 24山材率与()的利等丁l00％。

A、成本毛利率率 B、销售毛利率 c、损耗率D、成本率 禽类原料初步加I‘环^主要是宰杀、煺毛、摘除内脏和f)。A、水焯 B、分割 c、洗涤 D、水煮

26调制蛋清粉浆的原利有水、盐、()、蛋清、淀粉等，A、糖

8、油 C、料酒 D、黄酱

27蔬菜原料初步加I。的基本要求之一是()。

A、要及时收藏存放、B、保持原料形态完整c、不同品种蔬菜加：[一致D、合理清洗确保清洁\_r=\_生 F列选项中()属于刀口种类范畴。A、剞 B、排 c、斩 D、r ． 刀法的五种类别是直刀法、斜刀法、其他刀法、混合刀法和()。A、剞刀法

8、切刀法 C、平刀法D、砸刀法

30：陌去杂质的干海带庄足量的冷水中浸泡l小时，剪去慢根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。

A、300％～800％ B、500％～700％ C、500％～l 000％D、700％～l 00016 31配菜的基本要求之一是()。

A、定量准确合理放置 B、基本准确合理放置 c、基本准确放置D、定量合理放置 32旦油主要可以用丁l加‘()。

A、红花油 B、花生油 C、加l码佃D、人造黄油 33．块：状牛肉的前期热处理方法是用()沸水下锅焯煮。A、小火 B、中火 C、微火 D、旺火

34烹饪中的切割『：具是指()中所使用的刀具。

A、烹饪制作|一艺 B、烹调制作r艺 C、烹调刀I l．芝 D、烹饪加工j．艺 35在现在社会里r刑行为中，()不属于不道德行为。A、缺斤少两 B、偷盗

C、火企业挤挎小企业 D、殴打妻子

36银杏树、橄榄树、柳树和榆树等树种是最佳的()。

A、烹问工具材料 B、切割枕器材料 c、面点1．具材料D、冷荤[具材料 37能使菜品干香酥脆、外焦里嫩的糊是()。A、发粉糊

8、蛋清糊 C、水粉糊D、蛋泡糊

38()食品具有蚩白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。A、调味 B、果蔬 c、谷类 D、昆虫 39水加热火候运川方法之一是(1。A、小(微)火小(傲)开法

8、大开法 C、，J、开法D、微开法 40对眼睛有刺激作HJ的是()o A、挥发性碱类物质

8、放射性碱类物质c、放射性油类物质 D、挥发性油类物质 41 食物可以接触的最高油温是()。7 A、180℃ B、220℃ C、240。C D、320。C 42 掌握火候就是利州不同的热源、不同的加热装置殴各、不同材割的烹调加热器具，根据烹饪原料的性质、{ 法以及()要求，列一定质量的烹饪原料在一定的温度和火力j、进行一定时间的烹制加热。A、调味的不同

8、刀工的不同 C、食用的不同 D、配菜的不同 43．日月贝的特征是右壳为()。

A、略紫色

8、淡红色 c、洁白色 D、微黄色

44码丝一般采用细丝，义称火柴棍，长j～lOcm、粗为l j，A、0 lC rll B、0 2cm C、0 3cm D、0 4cm 4j．刀l．的作J\_|j是美化菜，锦、便于使用、便于加热和便丁f)。^、调理 B、恫味 c、旧整 D、整理

46．烹阔中的油温一暇住90℃～l80。C的范围之间，60℃以、!o()以止的油温没有使用价值。

A、220℃ B、180℃ C、240。C D、280。C 47．凋味的原则之一是调制的投放要()。

A、适量、美观、=}鬲 B、-冶当、适量、丰富C、恰当、适时、有序 D、适量、适时、丰富

48．肉类脂肪含(j较多。

^、饱和脂肪酸

8、不饱和脂肪酸 c、必需氮基酸 D、非必需氨基酸 49属丁分割出肉加j。的基本要求的是要()。

A、了解原料的肥瘦状况

8、了解原料的成长变化c、熟悉原料的营养价值 D、熟悉原料的骨骼结构

50．涨发干货原料的基本要求之一是()。

A、能够了解原料脱水过程 B、基本了解干货原料的产地

c、基本熟悉干货涨发的过程 D、认真细心对待涨发过程中的每一个环节 51．手上切制涮羊肉的方法是用()。

A、据切法

8、拉切法 c、推切法 D、推拉切

52从根本上说加强社会主义职业道德是发展()的内在的并观要求。A、市场经济 B、社会主义 c、共产主义 D、多元化经济 53．除去鲜黄花菜中含有毒素物质二秋水仙碱的方法是用()。’ A、清水泡制 B、热水烫制 C、盐水泡制D、碱水泡制

54按传统养殖地区不同、血统不同和瘦肉脂肪比率不同二种分类方法分类的是()。A、牛类 B、猪类 C、鸡类 D、鸭类 55．鸡类煺毛时用()的热水烫制鸡的全身，水温根据季声环境的温度和鸡的大小老嫩而定。

A、30～60℃ B、60～90℃ C、90～l00“C D、30～100℃ 56．从使用角度讲磨刀“可以分黄沙、青沙和()。A、油石 B、细石 C、粗石 D、砂石

57可以采用催吐的刀法急救处理的食物中毒患者是()。

A、处于昏迷状态的病人

8、处于清醒状态的病人c、患有胃溃疡的病人 D、患有肝硬变的病人

58刀口是烹饪原料经过（）处理后的形态及其标准。A、刀工 B、刀章 c、刀面 D、刀具

以沸汤或沸水为传热媒介，将经过加工整理的新鲜质嫩、刀工精细的小型原料，投入鲜汤或沸水迅速加热并且调味．使之快速成熟的烹渊方法叫()。A、汆

8、氽 C、羹 D、汤 60属丁海水鱼常见品种的是()。

A、鲐鱼 B、鲮鱼 C、黑鱼 D、鳜鱼

61．文武刀前部多以切、片为主，后部多以()为主，也可以用背部砸。A、劈、剁、斩

8、碾、挖、撬 C、剞、旋、刮D、排、抖、削

62配置妤的菜品及原料应当分门B0类地合理放置，要保持r ]，防止食品污染，以便于有序地工作。

A、上作卫生 B、清洁卫生 c、原料清洁 D、菜品清洁 63 列属于圆叶形菠菜的优良品种是()。

A、法国菠菜 B、荷兰菠菜 c、日本菠菜 D、韩国菠菜 64属于音类制品的有（）。

A、罐头和灌肠

8、白煮和炸收 c、炸收和糖牲 D、蜜汁和糖粘 65 片鸭刀可以用丁片制烤鸭或加工茶食，因此又称()： A、小分刀

8、小餐刀 C、小茶刀 D、大茶刀 66下列属丁常见的小白菜品种是()A、小青口

8、青白口 c、大青口 D、大白口

67清蒸具有主料()、质地鲜嫩或软熟，鲜咸醇厚，清爽爽口的特点。A、本色、汤消

8、本色、浓郁 c、色重、浓郁 D、色重、汤消 68冷水发的种类可以分为浸和()。A、洗

8、冲 C、煮 D、漂 69干货原判可以在()下长久贮存。

A、低温 B、高温 c、常温 D、水气 70狼山黑玛的羽毛带有（）。

A、灰色荧光 B、红色荧光 C、监色荧光D、绿色荧光

按调判投放方式划分调料有()、递增式调味和复合式蝎味。A、对流调味 B、合成调味 c、扩散调味D、渗透调味 72热量食品原判主要含有碳水化合物和脂肪，属于()。

A、绿色食品 B、黄色食品 c、红色食晶 D、白色食品 73甘笋又叫()A、芫菁 B、甘蓝 c、胡萝卜 D、金针菇

74浸泡暂时不用的马铃薯、竹笋可以刷清水加少量的()，A、火判 B、花椒 c、白醋 D、料洒

75鸭类原料净膛是去净鸭的食管、气管、内脏、油脂、肛门()。A、眼睛 B、鸭喙 c、鸭舌 D、鸭蹼

76将去杂质的干莲子用足量的清水自然浸泡4小时或()川牙签捅出莲心，涨发的山成率为400％，A、蒸制 B、氽制 c、焯制 D、氽制

77将去杂质的干黄花在足量的温水中浸泡30分钟，剪去较硬的黄根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。A、150％--i000％。8、200％--1000％ C、250％～300% D、700％～400％ 78蔬菜原判应分别密判保存防止挥发()。A、营养 B、气体 C、油分 D、盐分

79先计算菜点各种原利成本，然后各项成本逐一相加的成本计算万法适合于()生产。A、批量 B、单件 C、烹调 D、面点 80坡刀片为反刀片法，()为正刀片法。

A、片刀片

8、抹刀片 C、划刀片 D、旋刀片

81．将鸡油上的筋膜撕去，洗净切块，放入适量的葱、()绍酒，蒸制熔化，过滤澄清即可。

A、姜

8、蒜 c、味精 D、花椒

82．嫩小原料的前删热处理方法是用旺火沸水下锅()。A、焯煮 B、扒制 c、焖制D、煨制 83．可以制作普通酱油的原料是()。

A、麦穗 B、麦种 c、麸皮 D、粉皮 84销售价格的基础值是()。

A、利润 B、毛利 c、费用 D、成本 8j．属丁咸味调料的品种是()。

A、味精 B、蚝油 C、虾油 D、黄酱 86调味的作用之一是()。

A、降解营养成份 B、提高食用价值 c、提高营养仃+值 c、降低营养价值 87加工鸭舌时，焖煮刚舌的火力为()。A、旺火 B、大火 c、微火 D、小火 88属丁我国绵羊的主要品种是()。

A、南江黄羊 B、安徽同羊 C、肥尾绵羊 D、成都绵羊

89咸味、甜味、辣味、酸味、麻味、鲜味和香味按适当比例和而成的味型是()。A、香辣 B、甜酸 C、麻辣 D、怪味 90前期热处理需要经过熏和蒸的是()。

A、广东烧鸭

8、炸蒸鸭子 c、樟茶鸭子 D、北京烤鸭 91原料产品的生长过群符合无公害控制标准是()。

A、转基因食品的标准 B、天然食品的标准c、有机食品的标准 D、绿色食品的标准

92将去杂质的干香菇在足量的冷温水中浸泡20分钟，剪去较硬的菇腿，洗净后加适量的绍酒、鸡汤、姜、葱等蒸发致透，澄清汤汁，()，涨发出成率为400％～500％。A、晾干存放 B、控水存放 c、浸泡存放 D、密封存放 93货真价实是()的重要组成部分。

A、社会公德 B、职业道德 C、公平交易 D、注重信誉

94要熟练掌握各种()和烹调加热器具的使用方法是火候运削钓要点之一。

A、着衣加热装置设备 B、制汤加热裟置殴备 c、烹螭加热装置设备D、火候加热装置设备

95从实践角度讲．下列选项中属于刀法的种类的是可分为切、()、剁和斩等十几种。A、片

8、平片 c、劁片 D、正反片

目前牛肉是()范围内消费量最大的肉类品种。A、中国 B、亚洲 c、世界 D、俄罗斯

97．原判按加工状态不同可分为鲜活原料、冷冻原料、冷藏原料、腌制原料和()。A、乳品原判 B、干制原料 c、脱水原料 D、水发原料

98将去杂质的干水耳住足量的()中浸泡30分钟，去蒂根、洗净后用清水浸泡存放，涨发的出成率为700%～1000% A、开水 B、清水 c、热水 D、温水 99价格是原剩成本与l)的和。

A、费用额

8、税金额 c、毛利额D、利润额 1O0蔬菜按食用部位分类有()。

A、叶菜类 B、食用菌 c、茄果类 D、薯芋类 101加工鸭掌焖煮时应用()。

A、冷水 B、开水 C、温水 D、清水 ． 102烹饪原料品种的分类方法之一是()。

A、自然属性 B、生物属性 c、动物属性 D、植物属性 103竹笋不适宜()。

A、腌制 B、鲜食干制 c、加工罐头 D、制作调料 104．在燃烧过程中．当燃气喷离火孔的速度小于燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部．形成不完全燃烧，这种现象 称为“()”。

A、脱火 B、回火 c、离火 D、缩火 105．火候的二要素之一是火候的()。

A、种类 B、用途 C、条件 D、类别

106糊按其菜品质感可分为软炸糊、酥炸糊、干炸糊、脆浆糊和()等。A、香黏糊

8、米粉糊 C、发面糊 D、脆炸糊 107泥茸的加丁方法主要采用排剁法、刀背砸法或斩法以及()等一系列加工工艺制成泥茸状。

A、抖刀法

8、旋刀法 C、过水 D、过罗 108直刀法的基本类型包括()。

A、劈、剁、斩

8、切、剁、砍 c、剞、旋、乱D、排、抖、削 109 畜类肉丝一般采用二粗丝．又称帘子棍，长5～lOcm、粗为()。A、0 lC rl] B、0 2cm C、0 3cm D、0 4cm 110．前期热处理万法油炸是以油为()。A、原料 B、辅料 c、媒介 D、配料

111．制作总酸度为每白毫升169的老陈醋的主要原判是()。A、高粱 B、水稻 C、玉米 D、大豆

112普通酱油是田植物蛋白和淀粉水解成()和糖类后经酿造而制成的汁液。A、谷氨酸

8、硬质酸 c、氨基酸 D、赖氨酸 113鲳鱼的特征是鱼头与鱼体()。

A、基本相似 B、连成一体 C、各占一半 D、左右分开

114()、爱人民、爱劳动、爱利学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。A、爱民族

8、爱祖国 c、爱和平D、爱团结 115下列选项甲不属于现代烹调工艺的加热方式是()。

A、汽蒸加热万式 B、电加热方式c、远红外线加热方式D、微波加热方式 116配菜要准确掌握好（）之间的数量和比例，有效地控制好原料成本。A、原料品种 B、主料与配料 C、主料与调判 D、配料与调制 117下列选项中()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。A、忠于职守．尽职尽责．积极奋斗，努力创业

8、公平交易，货真价实，不顾质量，利益至上

c、积极进取，开拓创新．重视知识，敢于竞争D、遵纪守压，廉洁奉公，不徇私利，不谋私利

118白酒中所含()量增加，不仅烈性增高，而且有烧灼感觉，对人体健康不利。A、醛酸 B、醇 c、酒精 D、酯

1500g牛肉沸煮l小时后的()温度可以达到60。C左右。A、上部 B、底部 c、外部 D、内部 120尽职尽责和尽忠职守的反面就是（）。

A、消极怠工 B、偷懒耍滑 C、玩忽职守 D、凑合应付 121 下列选中属烝的火候种类的是()。

A、小火慢蒸 B、中火慢蒸 c、中等久火慢蒸 D、中等小火慢蒸

122职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体现。A、社会生活 B、社会关系 c、职业守则 D、职业关系 123．道德主要是依靠人们目觉的()来维持的。

A、社会舆论 B、传统习惯 c、内心信念 D、共同约定 124对切割工具具有情蚀作用的物质是水分、黏粘物和()，A、油脂 B、食醋 c、盐渍 D、酱油 125贻贝的出产旺季为()。

A、l～4月 B、5～9月 C、6～10月D、l0～12月 126着衣工艺的作用之一是()。

A、改变和增加菜品的营养成分 B、改变和分解菜品的营养成分 ’ C、保持和增加菜品构营养成分 D、保持和降低菜品的营养成分

127烹饪中的火假，就是在烹制菜点过程中所使用的温度（火力)、时间和不同的()以及烹饪原判在质变的程度(指质感标准)。、A、加热方式 B、烹调方式 C、烹饪方式 D、加热热源 128糟卤一般多用T福建、福州和()一带等地。，A、江北 B、江南 C、东北 D、西南

工业“三废”甲含的有毒非重金属元素有()等。

A、酚、氯、苯、胺 B、3—4苯并芘、亚硝酸盐c、镉、砷、汞、铅D、多氯联苯、亚硝胺、酚

130属于原料按曰然属性不同分类的内容是()。

A、人工台成原剌 B、人工配制原料 C、人丁l《制原栏 D、人工腌制原料 131 属于我国火腿的主要品种是（）。

A、云南滇池火腿 B、江苏如皋火腿 C、湖南衡陌火腿 D、湖北宜昌火腿 132加工鸭肝时，要撕去鸭肝上的苦胆和()。A、血管 B、筋膜 C、硬皮 D、软皮

133刀工三要素的核心是刀具锋利、砧板平洁：()：刀口均匀、刀面整齐。A、动作规范 B、姿势正确 C、刀法纯熟 D、刀章有序 134需要摘洗的动物性水产品种类是()。A、龙虾 B、鲶鱼 C、带子 D、螃蟹

下列中属于糖类不具备的生理功用的是()。

A、1，约体内蛋日质的消耗

8、促进维生素的吸收C、抗生酮作用 D、构成修补和更新机体组织 136配菜前要了解原料的绸织结构、()、化学成分、品质鉴定等基本知识，做到正确使用原判。

A、外形 B、大小 c、物理常识 D、部位特征 137我国规定硝酸盐在食品甲的最大蹦量为()g／Kg。A、0.5 B、0.3 C、0.2 D、0.1 138．燃烧中的两个重要概念是司点和()。A、燃烧点

8、自燃点 C、发光点D、发烟点 139鲂鱼属的武吕鱼义叫鲂鱼为硬骨鱼纲()。

A、鲤形目鲤科

8、鲈形目鲤科 C、鲈形目鲭科 D、鲤形目鲭科

140加热前的调味是烹饪原料在热处理和正式烹调前，先用凋判影响主料，使主判先有一定的基础味，同时达到除异味、增美味的作用又称()。

A、辅助调味 B、台成调味 c、基础调味 D、风味润味 141 属于茴香的主要．锦种是()。

A、烤茴香

8、熏茴香 C、醉茴香 D、腊茴香

142在保证菜品质量的前提下，要售有时代创新意识，不要墨守成规循规蹈矩，要不断推陈出新，发展菜肴和()。

A、认识菜肴 B、创造菜肴 C、了解菜肴D、美化菜肴 143．属于禽类腌腊制品的品种是（）。

A、江苏南通板鸭 B、江苏南京板鸭 C、江西南昌扳鸭D、江西南康板鸭 144 下面属于公务员的职业道德规范的是（）。

A、一视同仁 B、公正廉洁 C、救死扶仂 D、为人师表 145黄鱼在加工过程中应当从肛门处横切一刀，并切断()，A、鱼胆 B、鱼鳝 c、鱼肠 D、鱼尾

146前别着色热处理方法业内叉称走红、红锅和()。A、挂色 B、红卤 c、卤制 D、酱制

147根据烤炉的形式和操作方法不同，烤的三种方法之一是（）。A、明火烤

8、暗火烤 c、烤箱烤 D、篦子烤

148只有由多和食物枉互搭配的膳食．营养素种类才齐全．数量刁充足，才有利于()的吸收和利用。

A、氨基酸

8、脂肪酸 c、维生紊 D、营养素 149．禽类按血统分类可以有（）。

A、药用种 B、混合种 c、外地种D、外来种 150鲜活原料的初步加：的基本要求之一是()A、能改变原料中的营养成分 B、加工原料要符合食客要求 C、加工原糊要符合领导要求 D、加工原判要符合法律要求 151着衣工艺的四种类别之一是()A、挂糊 B、掸糊 C、拌糊 D、调糊 152职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性

A、一致性、B、多样性 C、个体性 D、形象性 153()是以善恶为评价标准。

A、公德 B、道德 C、文明 D、活动 154香椿初次萌发的幼芽()。

A、长而粗壮 B、短而粗壮 C、短而细腻 D、长而细腻

155配菜就是使烹调原利适当组织配合，成为一份可以直接食用或经过烹调后食用的()。A、菜

8、菜品 C、成品 D、半成品

156涨发干货原料主要田水发、油发、盐发和()。A、烤发 B、碱发 C、蒸发 D、气发

157挖去马铃薯的砂眼、斑痕以及变青和发芽部位的最佳时期是()。A、加工 B、二次加工 C、初步加工 D、前期热处理 158、驱除蔬菜的褐变现象可以用()。

A、碱性溶液 B、酸性溶液 C、中性溶液 D、活性溶液 159鲨鳐类鱼需要进行初步加工的方法是()。A、摘洗 B、剥皮 C、煺砂 D、去鳃

160火候具体运用上应注意的问题之一是：()、成熟一致、质感达标。A、刀工一致 B、口味一致 c、汁荧均匀 D、火候均匀

二、判断题

16l()以水为媒介的前期处理方法是水焯、水煮、红卤和酱制等。162()涨发干货原利就是使用不同的制作方法，使原荆重新吸收水分，恢复其原有形态、质地。

163（）扇贝的主要产区为东海、南海沿岸的烟台、青岛、荣城和大连等地。

164()菜肴的盛装方法主要有堆入法、托入法、扣入法、浇入法、模具法和摆入法。165()熟炒的操作要求是原料以半熟或全熟为度：原料一般要加工成片、条、丁等细小形状，并且必经着农处理、挂芡或挂薄芡、微伏：菜品多以浓郁醇厚为主。166()分刀的特点是种类多、钢质好、轻便耐用、宽大结实。

167．()膳食制度是指把全天的食物按一定的次数、一定时间间隔和一是数量、质量分配到各餐的一种制度。

168()草鱼的体态呈纺锤形．身体断面呈圆形，鱼体长．鱼脊平直，鳞片较小，尾柄粗壮，头部较大，尾鳍呈叉型，鱼体侧线平直，背鳍较大，肉质洁白厚实，出肉率高。169()保管调料控制环境温度、环境湿度．适时日照、注意调料密封和防止调料之间相互污染。170．()鲜活原料制作的主要过程有宰杀、整理和洗涤，是原料由毛料向净料转变的过程。171.()勺工可以有握勺(锅)、翻勺(锅)、晃勺(锅)和出勺(锅)四种，其中翻勺又分左翻和右翻两种。

172．()北京鸭的特点是体型较小．一般体重达2k9～6kl．胸部下垂，皮下脂肪大量沉积．羽毛为洁白色，喙趾蹼为淡黄色，短腿，腹部下垂。

173()苹果2500克，加工后有450克的皮、核．此苹果的出材率是l8％。174()泡菜的特点是质地软嫩、清淡爽口和风味独特。175()餐饮产品的毛利率要遵循一定的原则来确定。

176()衡量椭圆形菜盘大小的指标应以短轴的尺寸为标准。177()“脱火”实际是田于空气量过小，使之形成不完全燃烧。178()调制拍粉托蛋糊的原判是鸡蛋清、干淀粉、面粉等。

179()干货原料的水发方法按其温度分为清水发和烫水发两大娄。

180()烹调中的油温大体可分四种，低温油60。c～90。c、中温油90℃～l20℃、高温油120\"6\'～180℃、超高温油180 9C～z40。c。

181()江苏娄门麻鸭的特点是产双黄蛋的比率较高。182()道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。183()国家法定K度计量单位为米、厘米或毫米。184．()谷类碾轧加工得越精细，其营养价值越高 185()调制脆皮糊的原料是面粉、淀粉、水、鸡蛋液、食盐。

186()某料进价l2元／千克，加：[后单位成本20元／干克，此料的成本系数是0 6。187()鲜笋中含有少量的赖氨酸毒素物质，在加工时将其较硬的外皮削去，用清水洗净。188()寿光鸡体型较大，羽毛色泽主要有红色和黑色。

189()桑刀刀身比切刀略宽、略重，长短适中，刀刃锋利，结实耐用。

190()小型苤蓝叫晚熟种，他的球茎呈扁圆形，皮较薄为白绿色，肉白色、肉质细嫩。191()传统北京涮羊肉的调料品种有麻酱汁、酱豆腐、韭菜花、白酱油、北京米醋、卤虾油、绍兴黄酒、辣椒油，葱花九料碗，糖蒜、香菜、白糖、胡椒粉、味精五味碟。、192()配菜加F不一定有审美意识利文化意识。193．()热水发的种类可以分为沏、焖、焯和蒸等。

194()本土肉牛的主要品种有鲁西牛、秦川牛、南阳牛、晋南牛和阜阳牛等。195．()竞争实际上也是劳动生产盔的较量。

196 1)传统淮盐主要是由丁香粉和食盐调制而成的。

197()石刁柏按其产品颜色分为向石刁柏和绿石刁柏两种。

198()制作醉蟹的主要原利有精盐、白酒、绍酒、花椒、冰糖、丁香、陈皮、葱和姜等 199()菜肴盛装的基本要求是要与盛装的器皿协调一致，确保菜肴最佳的上菜温度，保证菜肴的清洁卫生，发现问题及时处理解决，保证菜肴的品种与食用数量，要符合时代的创新审美的观念意识。

200()着色工艺常用的主要原判多为淀粉、面粉、鸡蛋等。

一、单项选择题 ＤＢ

３ＢC 5 C 6 ＤC 8 D 9Ｂ

10C ll D l2 B １３A

l4 Ａ

l５A l6 C

l７C 18 D 19 Ｂ20 C 21 C 22 8 23Ｂ24Ｃ２５Ｃ 26 C ２７D 28 D 29 C 30 Ｄ

3l A 31 D 33 D 34 C 35 C 36 Ｂ 3７C 38 D 39Ａ40 D 4l C 42 C

C 44Ｂ 4５Ｂ 46 C 47Ｃ48 A 49 D 50 D ５１ C ５２ A 53 B ５4Ｂ 5５B 5６Ａ 5７B 58 A 59 Ａ60 A 6１ A 62Ｂ

6３A 6４Ａ65 C 66 Ｂ67 A 68 D 69 C 70Ｄ

71Ｂ 72 B 73 C 74 C75 C76Ａ７7 C78 B７９ D 80Ｂ 8l A 82 A 83 C 84 D8５Ｄ8６ C

D88 C89 D 90 C 91 D92 C93 B 94 C 95A96Ｃ97 C 98Ｂ99 C 10０A l01Ｂ102 A103 D

8 10５ C l06 A 107 D 108 B１０９Ｃ １１０Ｃ １１１ａ １１２ｃ １１３ｂ １１４ｂ １１５ａ １１６ａ １１７ｂ １１８ｃ １１９ｄ １２０ｃ

ｄ

122ｄ

C

C

C

C 127ａ

１28 8

C

A

ｂ

B 1 33 C

C

ｂ

13６ D 137．A

l38 B 1 39 A

C

A

8

8

ｂ 145 C

A

C

D

D

1５0 D 151 A

152 ｂ

153ｂ54 8

ｂ

B 157 C

158 ｂ、159 C

160 D

二、判断题

161 × 162 × 163 × 164 √ 165．× 166 × 167 √ l68 × 169 × 170 × 171 × 172 × 173× 174 × 175 √ 176 × 177 × 178 × 179× I80√ 181× 1S2、+ 183√ 184× 185× 185× 187ｘ 188 x 189× 190× 191√ 192 x 193× 194√ 195√ 196× 197√ l98 √ 199√ 200×

中式烹调师初级复习题库(B)„、单项选择

1．浸泡暂时不用的马铃薯、竹笋可以用清水加少量的(。f、碳氨酸

8、柠檬酸 c、碳酸钠 D、苏氨酸 2盛装醋的容器最好选l小)器皿。f、塑料 B、铜 C、铁D、玻璃 3．菜肴盛装的基本要求之一是()。

A、基本保证菜肴的清洁卫生

8、菜肴盛端要符合器皿尺寸

c、菜肴盛状要符合视觉效果 D、保证菜肴，j勺品种与食用数量 4烹饪原利品种的分类万法之一是t l。

A、目然属性 B、生物属性 C、动物属性 D、植物属性

5将去杂质的干莲于川足量的清水目然浸泡4小时或蒸制，喇牙签捅出莲心，涨发的出成率为1)。

，4，J50％ B，300％ C、400％D，700％

6淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用，有一小部分可分解为()。A、蔗糖 B、乳糖 c、麦芽糖 l3、葡萄糖 7 中国居民膳食宝塔的最高层是：()。A、蔬果类

8、油脂类 C、鱼、虾娄 D、奶类、豆类 8鲢鱼的别名是(j。

A、针鱼 B、财鱼 C、花鱼 D、白鲢

9面粉、淀粉、7j：-、鸡蛋液、发酵粉、食盐、油等可以诲雨l成。j。i、雪衣糊

8、脆皮糊 C、高丽糊 D、蛋泡糊 10

7、J]：可以有握勺(锅)、翻勺【锅j、晃勺(锅)和出／,j t锅J四种，其中翻勺又分()两科。

A、大翻垌l小翻

8、左翻和右翻i c、斜翻羽l小翻 D、斜翻和侧翻 ll在现在社会里j、列行为中，()属于不道德行为。

A、孝敬父母 B、大企业吞并小企业C、夫妻恩爱 D、缺斤少两 12挖去马铃薯的砂躲、斑痕以及变青和发芽部位的最佳时期是f)。i、加工 B、二次加工 C、初步加l． D、前期热处理 13．普通味精60度鲜的禽谷氮酸钠()。

A、1009-一 B、80％ C、60％ D、20％ 14鲫鱼的特征是尾柄()。A、较粗 B、较细 c、粗，、D、稍大

15冷水发的种类可以分为浸和()。A、洗

8、冲 C、煮D、漂 16直刀法的基本类型包括()。

A、劈、剁、斩 B、切、剁、砍 C、剞、旋、刮D、排、抖、削 17桑刀刀身比()略宽、略重，长短适中。

A、片刀 B、柳刀 c、砍刀 D、羊肉刀 18．加工方法与鳜鱼基本相同的是()。A、黄鱼 B、鱿鱼 c、鲶鱼 D、鳍鱼

19刀口是烹饪原料经过()处理后的形态及其标准。’ A、刀工 B、刀章 C、刀面 D、刀具

20．生炒又称()，是将加工好的小型刀口的鲜嫩生制作为主料，不腌渍不上浆挂糊，起锅时不挂勾汁芡，用旺火速炒的一种烹调方法。

A、生煸、煸炒

8、熟煸、煸炒 c、熟煸、生煸D、块炒、熟炒 21 下列()不是烹饪从业人员必须具各的道德品质。

A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实

22主要产区为山东、江苏、浙江、福建及广东等的暖水洄游性鱼类是()。A、草鱼 B、鲤鱼 C、带鱼 D、鲢鱼 23大黄鱼的特征是其肉质()。

A、略粉 B、略红 C、洁白D、微黄 24能使菜品干香酥脆、外焦里嫩的糊是()。

A、发粉糊 B、蛋清糊 c、水粉糊 D、蛋泡糊 25属于果菜类蔬菜原料的是()。

A、洋葱 B、蕹菜 c、菠菜 D、苦瓜 26火候的条件、表现形式和本质是火候的()。A、三要素 B、意义 C、特点 D、作用 27属于原料按自然属性不同分类的内容是()。

A、人工合成原粒 B、人工配制原判 C、人工调制原粒；D、人工腌制原料 28．蔗糖按形态分类的品种是()。

A、红糖 B、砂糖 c、白糖 D、黄糖

29下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。A、《劳动法》

8、《野生动物保护法》 c、《婚姻法》D、《消费者权益保护法》 30烹调中的油温中的中温油的温度是()。

A、70℃～l20℃ B、70℃～l00℃ C、80℃～l00℃D、90℃～l20℃ 31 冻禽在冷藏时被（）污染而腐败往往产生绿色。

A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属

32．原料按加工状态不同可分为鲜活原料、冷冻原料、冷藏原料、脱水原料和()。A、水发原料 B、乳品原料 c、干制原料D、腌制原料 33搓洗畜禽类肠胃污物可以用()。

A、料酒 B、食碱 c、洗涤剂 D、洗涤灵

下列选项中不属于传统烹调工艺的加热方式是()。

A、电加热方式 B、水加热方式 C、油加热方式 D、汽蒸加热方式 35 下列选项中属于干货原糊的水发方法按其温度分的方法是（）。A、冷水发 B、清水发 C、烫水发 D、冰水发 36猪类按血统分为地方犁、引进型和()。

A、改良型 B、亚洲型 c、欧洲型 D、传统型 37热水发的种类可以分为泡、焖、煮和()。A、焯 B、冲 c、蒸 D、沏 38驱除蔬菜的褐变现象可以用()。

A、碱性溶液 B、酸性溶液 C、中性溶液 D、活性溶液 39()是以善恶为评价标准。

A、是否违法 B、是否犯罪 C、文明 D、道德

配菜要准确掌握好()之间的数量和比例，有效地控制好原判成本。A、原料品种 B、主料与配料 C、主料与调料 D、配料与调料 41 企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高()和经营服务水平。A、管理 B、质量 c、技术 D、成本

蒸的种类一般有清蒸、粉蒸、汽锅蒸、加粉汁蒸、酿蒸和()等多种。’ A、水蒸 B、素蒸 c、包裹蒸 D、花色蒸

43花很少钱吃鱼翅席是不可能的，因为它不符合()原则。

A、等价交换 B、利益交换 C、公平合理 D、市场规律 44．目前牛肉是()范围内消费量最大的肉类品种。A、中国 B、亚洲 C、世界 D、俄罗斯、45 米、厘米或毫米为（）的长度计量单位。

A、行业约定 B、国家法定 c、简单便捷

13、方便计量

46氽法是以沸汤或沸水为传热媒介，将经过加工整理的新鲜质嫩、刀工精细的()，投入鲜汤或沸水迅速加热并且惆味，使之快速成熟的烹惆方法。A、植物原料 B、动物原料 C、小型原料D、大型原料 47属于南腿的主要产地是()。

A、大理 B、蒙自 C、昆明 D、楚雄 48镇江香醋的特点是色泽()。

A、深红浓重 B、褐红浓重 C、棕红浓重 D、桃红浓重

49厨房的()宜配置两套，一套在切配间，一套在冷菜间，要防止生熟食品的交叉感染。A、加热殴备 B、冷藏设备 C、机械设备D、工具设备 50 1 500g牛肉沸煮l小时后的()温度可以达到60℃左右。A、上部 B、底部 C、外部 D、内部 51烹调中的油温一般在90℃～l80℃的范围之间，60℃以、与()以上的油温没有使用价值。A、220 4C B、l 80℃ C、240。C D、280℃

52我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质，其中亚硝酸盐的最大使用晕为()g／Kg。

A、0 03 8、0 05 C、0 1 5 D、0 5 53鲜活原料初步加工的过程是原判由毛料向()转变的过程。A、净料 B、粗剁 c、细料 D、糙料 54泡菜按泡制的卤汁不同分为成泡和()。A、辣泡 B、酸泡 C、甜泡D、麻辣泡 55 下列中科学的喝水方法是()。

A、清晨空腹喝一杯凉开水 B、每天只饮用纯诤水C、饥渴时多饮水 D、边吃饭边饮用大量的水

56干货原判可以在()下长久贮存。

A、低温 B、高温 C、常温 D、水气 57 蔬菜的品种特征是（）。

A、荤菜食品 B、速食食品 C、碱性食品 D、酸性食品

58糊按其菜品质感可分为软炸糊、酥炸糊、干炸糊、脆浆糊()等。A、香黏糊

8、米粉糊 C、发面糊 D、脆炸糊 59净料单位成本计算的基本条件有（）。A、l条 B、4条 C、3条D、2条 60提高()的核心是加强职业道德建设。

A、社会稳定 B、人民团结 C、服务质量 D、工作质量 61．我们常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和()A、绞馅机 R、灌肠机 C、锯骨机 D 剔骨机

62菜肴的盛装万法主要有堆入法、托入法、扣入法、浇入法。摆入法和（）A、工具法 B、模具法 C、排入法 D 捡入法 63带鱼的特征是鱼体()。

A、略圆 B、略方 C、长圆 D、扁侧

64．银杏树、橄榄树、柳树和榆树等树种是最佳的()。

A、烹调工具材料 B、切割枕器材料 c、面点工具材料 D 冷荤工具材料 65 用于清洗蔬菜的（）需要按比例配制。

A、消毒溶液 B、食盐水溶液c、84消毒水溶液 D过氧乙酸水溶液

66．将去杂质的虾干赴足蕈的清水中浸泡1小时，洗净后放入适量清汤、绍酒，蒸发致透，用澄清后的原汤浸泡，涨 发出成翠为()。

A、700％～l000％ B、400％～600％ C、200％～300S，D、700％--800％ 67禽类原料初步加r中主要环节是()。A、刮磷 B、煺毛 C、去皮 D、分割 68食物可以接触的最高温度240。C是指()。A、水温、8、油温 C、火濡 D、气温

69鸡类原料净膛的注意事项是：去净鸡的内脏、油脂、食管、气管、鸡嗉子、舌膜、()。A、鸡头 B、鸡冠 C、肛门 D、水门，70鲜味在味觉的感受中（）。

A、适口 B、适中 C、较强D、较弱 7l 下列选项中(j属于刀口种类范畴。A、花刀 B、剞 C、拍 D、旋

72加热中的调味是烹惘过程中边加热边进行调味，在加热过程中橱味，可以确定菜品的风味特色，因此义叫()。

A、扩散调味 B、渗透调味 c、合成阔啄 D、定型调味

73火候具体运用上应注意的司题之一是：火候均匀、成熟一致、()。A、质感达标 B、汁芡均匀 C、口味一致D、浆糊达标 74属于常见鸡的品种是()。

A、寿光鸡、天津油鸡 B、遵化鸡、天津油鸡c、邢台玛、北京油鸡 D、寿光鸡、北京油鸡

75．泥茸的加工方法，主要采用排剁法、()或斩法。A、抖刀法 B、旋刀法 C、刀背砸法D、刀尖撬法 76．保宁麸醋的特点是色泽()。

A、黑紫 B、黑褐 C、棕红 D、深红

77．传热的方法有以()为媒介，以水为媒介，以蒸汽或热空气为传热媒介，以盐为传热媒介和电子发备加热等。

A、酒

8、石 C、油 D、沙

78．涨发干货原料主要有水发、油发、盐发和()。A、烤发 B、碱发 c、蒸发 D、气发

79分刀的特点是种类多、钢质好、轻便耐用、()。

A、窄小较长 B、刀刃略薄 c、宽大结实 D、小巧灵活

80传统腊肉的制作季节主要在农历的()，因此制作的腊肉制品习惯上冠以腊肉名称。A、朔月 B、正月 C、}闰月 D、腊月 81属于海水鱼常见品种的是()。

A、鲐鱼 “鲮鱼 C、黑鱼 D、鳜鱼

82配菜的三种分类方法之一是根据原料品种的多少可以分为()。

A、素色配菜和花色配菜 B、一般配菜和特殊配菜 C、一般配菜和花色配菜 D、特殊配菜和花色配菜

83前期热处理方法油炸是以油为()。A、原判 B、辅料 C、媒介D、配料 84涨发干木耳的出成率为()。

A、300％～500％ B、500％～900％ C、700％～l 0()0％D、900％--1 500％ 85．配置好的菜品及原利应当分门别类地合理放置．要保持()，防止食品污染，以便于有序地工作。

A、工作卫生 B、清洁卫生 c、原利清洁D、菜品清洁

从实践角度讲．下列选项中属于刀法的种类的是可分为切、()、剁和斩等十几种。A、片

8、平片 C、祭旧D、正反片 87 下列选项中属于鲜活原料的是()。A、冻鲜 B、购进 c、野生 D、家养

88．将去杂质的干海带在足量的冷水甲浸泡l小时，剪去慢根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。A、300％～800％ B、500％～700％ C、500％～l 000S，D、700％～l 000％ 89爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。A、爱集体

8、爱社区 c、爱人比 D、爱知识 90．蔬菜原料应分别密判保存防止挥发()。A、营养 B、气体 c、油分 D、盐分

对切割工具兵有腐蚀作用的物质是水分、黏粘物和()。116用腌渍一拍粉一粘蛋液的方法是()的过程。

A、干粉糊

8、托蛋糊 c、拍粉糊 D、拍粉托蛋糊

117、要熟练掌握各种()和烹酮加热器具的使用方法是火候运用的要点之一。

A、着农加热装置改备 B、制汤加热装置设备c、烹阔加热装置设备D、火候加热装置设备，118、蔬菜原判初步加m≈基本要求之一是()。

A、要及时收藏存放

8、保持原料形态完整c、不同品种蔬菜加工一致 D、合理清洗确保清沽卫生

119、将去杂质的干香菇在足量的冷濡水中浸泡20分钟，剪去较硬的菇腿，洗净后加适量的绍酒、鸡汤、姜、葱等蒸发致透，澄清汤汁，浸泡存放，涨发出成率为()。

A、400％～500% B、800%～l000％ C、800%～2024％ D、400％～800％ 120坡刀片为反刀片法，()为正刀片法。

A、片刀片

8、抹刀片 C、划刀片 D、旋刀片 121职业道德具有广泛性、多样性、实践性和()。A、形象性 B、抽象性 c、具体性D、鲜明性

122刀工三要素的核心是()；刀法纯熟：刀口均匀、刀面整齐。

A、刀具锋利、硝板平洁

8、刀具锋利、环境卫生c、环境卫生、砧板平洁 D、环境卫生、墩子平活

123前期着色热处理方法业内又称走红、挂色和()。A、卤制 B、酱制 C、红锅 D、红卤 124手工切制涮羊肉的方法是用()。

A、据切法

8、拉切法 C、推切法 D、推拉切 125九斤黄鸡的肉色()。

A、淡黄 B、乳白 c、略黑 D、微红

126存放蔬菜原料的温度一般控制在4～10。C的范围()。A、附近B、左右 c、以内D、以外

127黄鱼在加T迂稗平．驱除内脏应当从()。A、刀口 B、鱼嘴 C、肼门D、鳃孔

128猪肉皮、琼脂、明胶、食用果胶或其他有胶质类等原料可以制作()。A、风腊制品 B、脱水制品 c、卤酱制品 D、冻3t一制品 ． 129十字花科植物结球甘蓝又名卷心菜和()。

A、茎柳菜 B、花芽菜 c、洋白菜 D、包心菜 130热量食品原制主要禽有碳水化合物和脂肪，属于()。

A、绿色食品 B、黄色食晶 c、红色食晶 D、白色食品 131．一般情况，批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率()。A、稳定 B、变化 c、从高 D、从低

132职业道德在社会主义时期。堤社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体理。A、‘社会生活 8，社会关系 c、职业守则。D、职业关系 133。泡菜的特点是质地鲜脆、清淡爽口和()。

A、质地独特 B、风味独特 C、原料独特D、种类独特 134水加热火候运用方法之一是()。

A、中火冷水法

8、中火沸水法 C、中火法 D、沸水法 1 35狼山黑鸡的羽毛带有()。

A、灰色荧光 B、红色荧光 C、蓝色荧光 D、绿色荧光 1 36醉的种类根据生熟不同有()．根据色泽有白醉和红酵之分。

A、冷醉和热醉

8、生醉和l熟醉 C、断生秆熟醉 D、断熟和生醉 137能够通过烹饪工艺加工。等活动制作成食品的原材料是()． A、烹调原料 B、烹饪原料 c、菜品原料 D、莱点原料 1 38禽类按用途分类可以有()：

A、观赏型

8、药用型 c、特殊型 D、产毛型

139．配莱加工要确～定的审美意识和()，用艺术和文化盘丰富菜品的内涵要比监纯使用调料更有意义。

A、文明意识 B、文化意识 C、国际意识 D、经济意识 140涨发干货原料的概念之一就是()。

A、保持原剩原有形态 B、保持原制现有形态 c、除去杂质利异味 D、使原料吸收水分 141、产双黄蛋的比率较高的麻鸭产于（）。

A、江苏高邮 B、江苏娄门C、广东东莞 D、山东济南 142、烹饪中的切割工具是指（）所使用的刀具

A、烹饪制作工艺 B、烹调制作工艺C、烹调刀工工艺 D、烹饪加工工艺 143、麻鸭的羽毛有（）

A、多辆黑色斑点 B、少量黑色斑点 C、少量褐色斑点 D、多量褐色斑点 144、施花科一年生草本植物蕹菜又名（）A、地菜 B、薏菜C、苦菜 D、通菜

145将去杂质的干黄花在足量的（）中浸泡30分钟，剪去较便的黄根，洗净后用清水浸泡存放．涨发出成率为700％～800% A、凉水 B、温水C、热水 D、开水

146．将鸡油上的筋膜撕去，洗净切块，放入适量的葱、（）、绍酒．蒸制熔化，过滤澄清即可。

A、姜 B、蒜C、味精 D、花椒

147、下列选项中属于需要泡烫的动物性水产品是（）A、鲫鱼B、墨鱼C、鳗鱼 D、鲤鱼

148、涨发干货原料的基本要求之一是（）

A、能够了解原料脱水过程B、能够鉴别原料的品种性质 C、基本熟悉干货涨发的过程D、基本熟悉干货原料的产地 149、下列属于圆叶形菠菜的优良品种是（）

A、法国菠菜 B、荷兰菠菜 C、日本菠菜 D、韩国菠菜

150、鸡丝一般采用细丝，又称火柴棍，长5-10厘米，粗为（）A、0.1cm B、0.2cm C、0.3cm D、0.4cm 151、调制蛋清粉浆的原料有水、盐、（）、蛋清、淀粉等 A、糖 B、油 C、料酒 D、黄油

152、现货原料的初步加工基本要求之一是（）A、能改变原料中的营养成分 B、加工原料要符合食客要求 C、加工原料要符合领导要求 D、加工原料要符合法律要求 153、刀工的作用是美化菜品、便于使用、便于加热和便于（）

A、调理 B、调味 C、调整 D、整理

１５４、刀法的物种类别是直刀法、斜刀法、其他刀法、混合刀法和（）

A、剞刀法 B、切刀法 C、平刀法 D、砸刀法 １５５、下列选项中蔬菜可以按照（）

A、农业学分类

B、生物学分类c、农业生物学分粪 D、农业植物学分类，156．鸡类煺毛时用６０－９０℃的热水烫至鸡的全身，水温根据季节环境的温度和鸡的（）而定。

A、品种性别 B：品种产地 c、大小产地 D、大小老嫩 １５７、下面属于公务员的职业道德规范的是（）A、一视同仁 B、公正廉洁 C、救死扶伤 D、为人师表 １５８、成本可以为企业经营决策提供（）

A、质量标准 B、重要数据 C、技术数据 D、制品标准

１５９、加工鸭心时，用于搓洗除掉粘液异味的原料是（）A、食盐和醋 B、食盐和酒 C、料酒和醋 D、料酒和碱 １６０、配菜就是⑩烹调原料适当（），成为一份可以直接食用或经过烹饪后食用的菜品 A、配合 B、整理 C、组织配合 D、组织整理

二、判断题 １６１、（）按照用途不同、地域血统不同匪类为肉牛仅有的两种分类分法 １６２、（）着色工艺常用的主要原料多为淀粉、面粉、鸡蛋等 １６３、（）甜酸味型是咸味、甜味、辣味、酸味、麻味。鲜味、和香味按适当比例调和而成的 １６４、（）防治蟑螂的原则是搞好厨房、餐厅、仓库的室内卫生，经常进行搬家式大扫除 １６５、（）保持菜肴本味是原料自然之味和菜品之标准 166()我国传统酱肉品种有北京月盛斋的酱牛肉、天碾1j的酱肘子，苏州酱肉，上海酱督’头和无锡五香酱肉。

16７()适宜制作菜点装饰的原私】有面塑制品、水果蔬菜、新鲜花卉、湄料和冰激凌等。１６８、（）在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。

169()脱水义称松，将带骨、带皮、带筋的原判，再根据其不同性质，分别进行油炸、蒸煮、烘炒等，然后进行

挤压、揉搓．促使原判脱水、干燥，成为酥松、脆香菜品的一种烹制方法。1 70()在保证菜品质量的前提下，要富有时代创新意识．不要墨守成规循舰蹈矩，要不断推陈出新，发展菜肴和创造菜肴。

171．()蒸法的操作要求是选料考究、原料新鲜．刀阱☆细，涧味一般多用蒸前调味，根据原料性质和成品要求掌握火力与加热时间

172()配菜前要充分认识原判的品种规格、性质性能，了解原料的组织结构、部位特征、化学成分、品质鉴定等基本知识，做到止确使削原判。

173()基础调味叉称为加热前的调味，就是烹饪原剿在热处理和正式烹调前，先用调料影响主判，．使主料先有一定的基础味，同时达到除异味、增美味的作用。174()嫩小原料的前期热处理方法是用旺火冷水下锅焯煮。175()道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。176()片鸭刀可以川于片制烤鸭或加工茶食，因此叉称小餐刀。

１７７()化学农药对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。1 78()禽类原刺在摘除内脏时主要的剖口方法为腹开、脊开利肋开。1 79()绿色食品就是有机天然食品。

180()酸奶保留了牛奶原有的全部营养成分。

181()判断产品价格的市场需求，必须以市场调查为基础。182()樟茶鸭子的前期热处理需要经过腌一熏一蒸一炸。

183()在厨房范围内，成本核算主要是对耗用原材料成本的核算。

18４()常见的厨房派生调牡|有葱椒油、咖喱油、五香粉、精盐、绍酒和糖色等。185()着衣工艺的四种类别有拍粉、上浆、挂糊以及特殊的粘挂方式。

186()大豆酱是将原料经过浸泡、蒸煮、接种(米曲霉菌)、发酵、灭菌、粉碎等工艺制作而成的。

187()要经常对燃气设备的燃烧器、目动点火装置以及保护装置进行保养。188()以水为媒介的前期处理方法是水焯、水煮、红卤和酱制等。189()寿光鸡体型较大，羽毛色泽主要有红色和黑色：

190()烹饪原料的基本属性是安全性、营养性、经济性、审美性、文化性和应用性。191()着衣工艺的作用是确定菜品的质感，保持原和}辛的水分和I鲜味，保持并体现原料加工后的形态，美化菜品的色泽．改变和分解菜品的营养成分。192()易引起沙门氏菌属食物甲毒的食物是海产晶。193()拌分为生拌、熟拌和生熟混拌三种。１９４()烹饪甲的火候．就是在烹制菜点过程甲所使川的温度(火力)、时间和不同的加热方式以及烹饪原料在质变的程度(指质感标准)195．()在经济发达地区提倡膳食营养平衡对预防“营养性疾病”更具有重大意义。196()酱是将原料水煮或油炸后，放入卤汁中用大火烧开，转甲、小火煮至熟烂捞山即可。

１97()保管调料要控制环境温度、环境湿度，适时日照、注意调料密封和防止调料之间相互污染。

198()沙锅主要是由粘十烧制而成的。

199()衡量椭圆形菜盘大小的指标应以长轴的尺寸为标准。

200()分割出肉加工是为了便于烹调使用，提高原料使用价值，衡量原料营养价值。

一、单项选择题 ＤＢ

３Ｂ 4 C

C

ＤC 8 D 9Ｂ

10．C ll D l2 B １３：A

l4 Ａ

l５A

l6 C

l７C

D 19 ＢC 21 C 22 8 23 Ｂ

24Ｃ

２５ＣC

２７D

D 29 C 30 Ｄ

3l A 31 D 33 D 34 C 35 C

Ｂ

3７ C 38 D 39Ａ 40 D 4l C 42 C

C 44Ｂ 4５Ｂ 46 C 47Ｃ 48 A 49 D ５０ D ５１ C

５２ A

B

５4Ｂ

5５B 5６Ａ

5７B

A 59 Ａ

A 6１ A 62Ｂ

6３A

6４Ａ

C 66 Ｂ

A 68 D 69 C 70Ｄ

71Ｂ 72 B 73 C

C

C

76Ａ

７7 C

B ７９ D 80Ｂ 8l A 82 A 83 C 84 D 8５Ｄ

8６ C

D

C 89 D 90 C

D

C

8

C

9j A 96Ｃ

C

8

C

10０A

l01 Ｂ

A 103 D

8

10５ C

l06 A

D

B １０９Ｃ １１０Ｃ １１１ａ １１２ｃ １１３ｂ １１４ｂ １１５ａ １１６ａ １１７ｂ １１８ｃ １１９ｄ １２０ｃ

ｄ

122ｄ

C

C

C

C 127ａ

１28 8

C

A

ｂ

B 1 33 C

C

ｂ

13６ D

137．A

l38 B 1 39 A

C

A

8

8

ｂ 145 C

A

C

D

D

1５0 D 151 A

152 ｂ

153ｂ54 8

ｂ

B 157 C

158 ｂ、159 C

160 D

二、判断题

161 × 162 × 163 × 164 √ 165．× l６6 × 167 √ l68 × 169 × 1 70 × 1 71 × 1 72 × 1 73× 1 74>、1 75√ 1 76× 177× 178× 1 79× I80√ 181× 1S2、+ 183√ 184× 】85× 185× 187ｘ 188 x 189× 190× 1 91√ 192 x １93× 194√ 195√ 196× 197 √ l 98 √ 199 √ 200×

一、单项选择题

1,Ｂ 2,Ｄ 3, Ｄ4, Ａ5, Ｂ6Ｃ 7,Ｂ 8,Ｄ 9,Ｄ 10,Ａ 11,Ｂ 12Ｃ 13,Ｃ 14,Ｂ 15,Ｄ 16,Ｂ 17,Ａ 18Ａ 19,Ａ 20Ａ, 21,Ｃ 22, Ｃ23, Ｃ24Ｃ 25,Ｄ 26,Ａ 27, Ａ28, Ｂ29,Ｃ 30Ｄ 31,Ｂ 32,Ｄ 33, Ｂ34, Ａ35,Ａ 36Ａ 37,Ｃ 38,Ｂ 39,Ｄ 40,Ａ 41,Ｃ 42Ｃ 43,Ａ 44, Ｃ45, Ｂ46,Ｃ47, Ｄ48Ｂ 49, Ｂ50, Ｄ51,Ｃ 52, Ｃ53, Ａ54Ｃ 55,Ａ 56, Ｃ57,Ｃ 58,Ａ 59, Ｄ60Ｃ 61, Ｃ62,Ａ 63, Ｄ64,Ｂ 65,Ａ 66Ｃ 67,Ｂ 68, Ｂ69,Ｃ 70, Ｄ71, Ａ72Ｄ 73,Ａ 74,Ｄ 75,Ｃ 76,Ｂ 77,Ｃ 78Ｂ 79,Ｄ 80, Ｄ81,Ａ 82, Ｃ83, Ｃ84Ｃ 85,Ｂ 86,Ａ 87, Ａ88, Ｄ89, Ｃ90Ｂ 91, Ｃ92,Ｃ 93, Ｄ94, Ａ95,Ｃ 96Ｄ 97,Ｃ 98, Ａ99, Ａ100, Ｃ101, Ｄ102Ｃ 103,Ｄ 104,Ｂ 105,Ｂ 106,Ａ 107,Ａ 108Ｂ 109, Ｃ110, Ｂ111,Ｂ 112,Ｄ 113, Ｂ114Ｄ 115,Ｄ 116, Ｄ117, Ｃ118, Ｄ119, Ａ120Ｂ 121,Ｃ 122, Ａ123, Ｃ124, Ｃ125,Ａ 126Ｄ 127, Ｄ128,Ｄ 129, Ｃ130, Ｂ131,Ｄ 132Ｄ 133,Ｂ 134,Ｂ 135, Ｄ136,Ｂ 137,Ｂ 138Ｃ 139,Ｂ 140,Ｃ 141, Ａ142,Ｃ 143,Ｃ 144Ｄ 145,Ｂ 146,Ａ 147,Ｃ 148, Ｂ149, Ａ150Ｂ 151, Ｃ152,Ｄ 153,Ｂ 154, Ｃ155, Ｃ156Ｄ 157,Ｂ 158,Ｂ 159,Ａ 160, Ｃ

二、判断题

161× 1 ６２× 163× 16４√

167× 168 √ l69× 170 √

173√ １７４× l75 √ 176×

179 × l80 √ l81 √ 18２× 185 √ 186 √ 187 √ l88× 1 91× １９２× 19３√ 194 √ 197 × l９8 ×

199 √ 200 ×

165 √ 166× １71× 172√ 177 √ 178 √ l83 √ I84× 189× 190 √ 195 √ l96×

**第四篇：中式烹调师(初级五级)**

中式烹调师初级5级

所属分类：烹饪类 培训课时：252课时 学费:2880元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

任何对烹饪感兴趣的学生或社会人士

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事中式烹饪工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书；

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，打好中式烹饪的基础

掌握中国烹饪原料基础知识，了解常用烹饪原料的分类、品质鉴定、保管方法

• 了解烹调的基础知识，掌握火候、调味和原料的基本知识 • 有比较扎实的烹调操作的基本功 • 掌握挂糊、上浆、勾芡操作技能 • 掌握翻锅、盛装和控制油温的技能

• 掌握各种原料刀工成形的标准和方法，熟练进行刀工操作 • 掌握菜肴的原料搭配与质量要求 • 掌握中餐热菜烹调常用方法，• 掌握基本菜品标准、调味基本方法、装盘的基本要求

使学员掌握常用烹饪原料及其加工方法，烹调工具及设备、火候的掌握、油温的识别、勾芡、调味、菜肴装饰等基础知识；焯水、走油、走红、气蒸、浆糊处理、配菜、排菜等临灶准备工作，以及厨房卫生知识；通过实例介绍学习刀工操作以及焖烧类、爆炒类、炸溜类、烩汆煮类、冷菜等菜肴的制作方法。

颁发证书：通过参加《中式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式烹调师中级4级

所属分类：烹饪类 培训课时：300课时 学费:3170元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有中式烹调师初级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

• 了解中国烹饪的工艺流程及其原理 • 熟悉烹饪营养和食品卫生知识 • 掌握基本的餐饮业成本核算的方法

• 掌握各种原料刀工成形的标准和方法，熟练进行刀工操作 • 根据营养要求科学配菜，掌握菜肴的原料搭配原则和方法。• 熟练掌握中餐热菜烹调技法

• 掌握菜品基本标准、调味基本原则和方法、装盘的基本原则和方法 • 了解和掌握食品雕刻的基础知识 • 掌握花色冷盘拼摆的基本要求和方法 使学员掌握中国烹饪的概论、烹饪营养与食品卫生、餐饮业成本核算刀法及其成形标准、菜肴的搭配、能熟练进行各种刀法操作及分档取料、能了解各种原料特点并进行合理加工、常用的烹调方法、基本的调味原则和方法、装盘的基本原则和方法、食品雕刻的特点、作用和基本手法、冷盘拼摆的要求和技法、各种花卉的雕刻、单拼、双拼、平面冷盘及花色冷盘制作。

颁发证书：通过参加《中式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式烹调师高级3级

所属分类：烹饪类 培训课时：360课时 学费:4370元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有中式烹调师中级资格证书两年以上，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有中式烹调师中级证书或有厨师工作经验基础上, • 熟悉并了解市场预测、厨房合理布局和现代化管理等方面的知识 • 掌握食品营养与卫生的知识

• 熟练掌握各种导热和复加热的烹调技艺 • 烹制各地方菜系中采用高档原料的菜肴

• 熟练运用食品雕刻的各种技法，掌握整雕的技艺

• 按照花色冷盘拼摆的基本要求，制作一定数量的花色冷盘

• 掌握中式面点制作的基本操作技能 • 学会制作一定数量的一般点心

使学员进一步的掌握中国烹饪概论、烹饪营养与食品卫生、高档烹饪原料知识、饮食业成本核算、筵席知识、厨房管理、与水油导热的单加热技法及复加热的烹调技法相关的知识、烹调中的味感调控、运用各种烹调方法进行菜肴烹制、特殊烹调方法的基本操作技能、食品雕刻的性质、特点及表现形式、花色拼摆设计要求和表现手法、果蔬立体雕刻技艺、动物、植物、景观花色冷盘制作技艺。

颁发证书：通过参加《中式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式烹调师技师2级

所属分类：烹饪类 培训课时：400课时 学费:5200元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有中式烹调师高级资格证书两年以上，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

• 了解高档烹饪原料的相关知识,掌握高档烹饪原料的品质鉴

别、保管、加工等方面的知识； • 掌握食品营养与卫生知识；

• 熟悉并了解市场预测、厨房合理布局和现代化厨房管理等方

面的知识；

• 熟练运用食品雕刻的各种技法，掌握一定数量雕刻技艺； • 掌握各种花色冷盘的拼摆的手法，制作一定数量拼盘。• 熟练掌握各种导热和复加热的烹调技艺； • 烹制各地方风味特色菜肴。

• 掌握中式面点制作的基本操作技能； • 制作某一地方部分风味特色点心

使学员更加详细的学习高档烹饪原料知识、营养与卫生学、烹饪工艺 学、市场营销学、现代厨房管理、宴会与菜单设计知识、食品雕刻的 设计、构图及表现形式、高档冷菜制作拼摆手法、步骤、装盆形式

冬瓜盅、西瓜盅和零雕整装技法、精美各吃拼盘和花色拼盘技法、各 种混合型烹调技法知识、烹调中的味型设计、运用不同的烹调方法进 行某地方风味特色菜肴制作、特殊烹调方法的基本操作技能、中式面 点制作工艺、地方风味点心知识、水调面团类点心的操作技能、膨松 面团类点心的操作技能、油酥面团类点心的操作技能、其他面团类点 心的操作技能等

颁发证书：通过参加《中式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发二级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式烹调师高级技师1级

所属分类：烹饪类 培训课时：420课时 学费:5200元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有中式烹调师高级资格证书两年以上，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

• • • • • • • • 了解烹饪典籍

掌握高级干货、鲜活水产、野味原料知识 ；

石烹、铁板烧、泥烤、烟熏、干锅、无明火烹调方法 熟练运用食品雕刻的各种技法，掌握一定数量雕刻技艺； 熟练掌握各种导热和复加热的烹调技艺； 烹制各地方风味特色菜肴。

创新菜肴的美学、味感、色彩、造型。

厨房设计、人员管理、采购保管、安全卫生、成本定价

使学员更加详细的了解烹饪典籍，高级干货、鲜活水产、野味原料知识；石烹、铁板烧、泥烤、烟熏、干锅、无明火烹调方法；食品雕刻；花色、水果拼盘；面点制作；宴席设计；烹饪理化原理；创新菜肴的美学、味感、色彩、造型；厨房设计、人员管理、采购保管、安全卫生、成本定价。

颁发证书：通过参加《中式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发一级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式烹调师初级5级

所属分类：烹饪类 培训课时：250课时 学费:2620元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

任何对烹饪感兴趣的学生或社会人士

有志于从事餐饮工作的有志人士；待业或失业人员 从事中式烹饪工作，希望能贯通中西烹饪的专业人员

从事西式烹饪工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书。

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，通过学习国家职业资格等级五级课程，打好西式烹饪的基础

• 了解常用设备及工具的有关知识

• 掌握常用原料的名称、部位结构、产地、特点、用途、质量

鉴别和保管知识。

• 了解原料加工基本知识，刀法运用及蔬菜原料的初加工 • 掌握制汤的基本知识及基础汤的制作。• 掌握配菜基础知识及配菜的分类与制作方法

• 了解初步热加工及各种传热形式，掌握炸、煎、炒的基本操

作要点和要求。

• 掌握冷菜制作的基本知识及沙司、沙拉的操作理论。

熟练掌握基本刀工操作、能正确对蔬菜、肉类原料进行初加工、基本沙司的制作方法、能根据菜式熟练进行简单配菜、能运用炸、煎、炒烹调方法制作菜肴、能制作简单的西式早餐和快餐、掌握个人卫生要求、烹饪环境卫生要求、食品容器和餐具的洗涤与消毒以及相关法律法规、基本的成本核算方法、能进行基本的成本核算、熟练听讲厨房礼貌用语、能听、讲厨房用语、烹饪从业人员的职业道德的内容。

颁发证书：通过参加《西式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式烹调师中级4级

所属分类：烹饪类 培训课时：270课时 学费:2910元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有西式烹调师初级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有西式烹调师初级证书的基础上,将学习：

• 了解各科原料品质鉴定等有关知识，能对原料进行品质鉴定。• 了解肉类原料、禽类原料和水产品的加工知识。• 了解烹饪中的热传递原理以及味与调味的有关知识 • 了解制汤技术原理及有关汤的分类知识

• 了解沙司和配菜的概念、作用、分类及制作技术知识。• 了解常用的烹调方法操作要领和技术原理 • 了解冷菜制作、冷菜拼摆的技术原理 • 了解早餐的品种及制作技术

能对各种原料进行品质鉴定、对肉类、禽类和水产品类原料进行初加工、熟练掌握模块一中各种菜肴的制作方法、了解人体所必需的营养物质、人体所需的热量、厨房安全用电知识、防火防爆知识、烹饪器具与机械安全使用知识。能熟练进行一般的餐饮和厨房的英语会话、掌握常用西餐专业词汇，能编写英语菜名、菜单。

颁发证书：通过参加《西式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式烹调师高级3级

所属分类：烹饪类 培训课时：270课时 学费:3910元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有西式烹调师中级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有西式烹调师中级证书的基础上,将学习：

了解高档原料、制作各种基础少司

了解烧制菜肴的热能传递知识、烤的操作要点 了解制作清汤的原料

能够鉴别菜肴质量并根据菜肴出现的质量问题做出处理 了解烹饪造型知识

学员在原有的西餐基础上，能够了解各种高档菜肴的制作工艺，熟知各种高档菜肴的英文名称，掌握各种海鲜汤的用料比例及制作方法。能够指导初级、中级西式烹调师开展工作。

颁发证书：通过参加《西式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式烹调师高级3级

所属分类：烹饪类 培训课时：270课时 学费:3910元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有西式烹调师中级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有西式烹调师中级证书的基础上,将学习：

了解高档原料、制作各种基础少司

了解烧制菜肴的热能传递知识、烤的操作要点 了解制作清汤的原料

能够鉴别菜肴质量并根据菜肴出现的质量问题做出处理 了解烹饪造型知识

学员在原有的西餐基础上，能够了解各种高档菜肴的制作工艺，熟知各种高档菜肴的英文名称，掌握各种海鲜汤的用料比例及制作方法。能够指导初级、中级西式烹调师开展工作。

颁发证书：通过参加《西式烹调师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式面点师初级

所属分类：面点类 培训课时：252课时 学费:2470元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事中式面点工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，通过学习国家职业资格等级五级课程，打好中式面点的基础

• 中式面点基础理论和基本操作训练 • 中式面点制作技术

• 制馅技术和35种点心（鲜肉馅、素菜馅、葱油馅、烧卖馅、一品饺等）

使学员了解中式面点在饮食业的地位、食品营养学和卫生基础知识、懂得常用工具、设备的使用保养、核算单一点心品种的成本、掌握基础操作的基本手法和要领、掌握一般点心原料知识、熟悉点心基本功的内容与操作要领、掌握麦粉主坯和米粉类主坯的调制方法、掌握部分咸馅、甜馅调制、制作部分水调面团的点心、膨松面团的点心、油酥面团的点心。

颁发证书：通过参加《中式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式面点师中级

所属分类：面点类 培训课时：290课时 学费:2720元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事中式面点工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书

授课内容：

学员在拥有西式烹调师初级证书的基础上,将学习• 中式面点基础理论和基本操作训练

• 中式面点制作技术

• 制馅技术和35种点心（三丁馅、三丝馅、雪笋馅、奶黄秋叶包、象形南瓜团等）使学员进一步了解中式面点在饮食业的地位作用、食品营养学和卫生基础知识、懂得常用工具、设备的使用保养、核算单一点心品种的成本、掌握基础操作的基本手法和要领、一般点心原料知识、熟悉点心基本功的内容与操作要领、掌握麦粉主坯和米粉类主坯的调制方法、部分咸馅、甜馅调制、制作部分水调面团、膨松面团、油酥面团的点心等。

颁发证书：通过参加《中式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

中式面点师高级

所属分类：面点类 培训课时：280课时 学费:3670元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事中式面点工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书

授课内容：

学员在拥有中式烹调师中级证书的基础上,将学习• 营养平衡、科学膳食等饮食知识

• 筵席设计与配置、组配、美化工艺、米粉类制品、筵席点心搭配等

• 课程重点：中包、大包、荷花包、蝴蝶包、蝙蝠包、猫儿朵、糯米素烧鹅、双色园子、幸福双等等

使学员进一步了解营养学，科学膳食等饮食知识。筵席设计与配置、组培、美化工艺、米粉类制品、筵席点心、搭配等。包括面点在宴会中的应 用与变化，蒸、炸、煮、烙、烤、煎的操作技法。系统讲授面点配方、和面、成形、装盘等全部工艺，以及如何开设早点、面包房、蛋类房等创业项目知识。

颁发证书：通过参加《中式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式面点师初级

所属分类：面点类 培训课时：252课时 学费:2470元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事西式面点工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，通过学习国家职业资格等级五级课程，打好中式面点的基础，系统的学习：

• 初级西式面点基础知识 • 初级西式面点专业知识

• 熬煮与搅拌调制教学

• 英语专业知识

• 混酥面团制作教学

• 发酵面团制作教学

使学员初步掌握掌握西式面点的基础知识、食品卫生常识，能核算单一点心品种成本、掌握主要原料知识、基本的操作知识及常用的设备、工具、用具一般知识、结合熬、煮、搅拌的基本操作手法，掌握基础的操作技能、主要原料、主要品名、主要水果、辅料的英文专业词汇及一般常用语、对“和面”、“擀”、“切割”等基本操作手法的学习、混酥面团的制作技能、结合揉、搓、擦等基本操作手法和机械设备的使用，掌握发酵面团的基础知识和制作技能等。

颁发证书：通过参加《西式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式面点师中级

所属分类：面点类 培训课时：290课时 学费:2710元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有西式面点师初级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有西式面点师初级证书的基础上,将学习

• 中级西式面点基础知识

• 中级西式面点专业知识

• 英语专业知识

• 清酥面团制作教学

• 蛋糕制作教学

• 哈斗类制作基础知识

• 胶冻类制作基础知识

• 宴会、冷餐会点心的制作教学

学员进一步掌握有关营养卫生知识、相关美学基础知识和成本核算的基础知识、较全面的专业知识，对常用设备的一般保养维修有所了解，对原辅料有较全面的专业知识、掌握一般相关的专业英语，包括工具、用具、原、辅料名称及一般用语、掌握清酥面团、蛋糕面糊的各种制作技能及相关知识，掌握裱花装饰蛋糕的技巧、哈斗类、胶冻类的制作技能及相关的知识、学会制作宴会、冷餐会点心。

颁发证书：通过参加《西式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

西式面点师高级

所属分类：面点类 培训课时：290课时 学费:2710元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有西式面点师中级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者

授课内容：

学员在拥有西式面点师中级证书的基础上,将学习

• 西式面点的原料知识 • 英语专业知识

• 西式面点常用设备及工具的使用与保养

• 多层蛋糕与艺术装饰造型

食品装饰美学知识

学员将会在中级面点师的基础上学习膨松、乳化原理；相关餐厅、店堂、饼房用语；清酥面团，海绵清蛋糕、乳化剂海绵蛋糕、戚风蛋糕、油蛋糕、裱花蛋糕制作原理；哈斗类、胶冻类的制作；宴会、冷餐会点心的制作教学；营养学的基础知识；食品卫生、工具、用具卫生知识；布局、造型艺术；成本核算。

颁发证书：通过参加《西式面点师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

餐厅服务员初级

所属分类：服务类 培训课时：152课时 学费:1370元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事餐厅服务员工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书。

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，通过学习国家职业资格等级五级课程，打好调酒师的基础，系统的学习：

• 掌握托盘使用和卫生知识、托盘形体训练知识；

• 选择和摆放餐巾知识；摆台的依据、程序及要求 • 掌握餐具,理盘、装盘、托盘及托盘行走的工作方法

• 接待顾客的服务礼仪及服务程序

• 中西菜点知识、顾客的一般就餐习惯、上菜的注意要点

• 规范的个人礼仪装扮及服务接待相关事项 • 餐具清洁的方法和程序及保养知识

学员初步学习服务的知识与相关技能：托盘的使用、卫生要求、托盘行走的要点和方法；餐巾的选择、折叠和摆放要求；零点摆台的依据、程序和要求；餐具的正确选用；掌握良好的行为举止、语言、微笑等服务员必备的基本素质；了解常用中、西菜点，酒水知识能根据不同的顾客推荐菜点，了解服务程序、掌握接待技能、餐厅清洁卫生的要求、打扫卫生、洗涤餐具的程序、餐厅服务员职业道德的具体内容、有关法律法规，服务纪律和员工手册及安全知识等。

颁发证书：通过参加《餐厅服务员》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

餐厅服务员中级

所属分类：服务类 培训课时：200课时 学费:1580元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有餐厅服务员初级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有餐厅服务员初级证书的基础上,将学习：

• 餐前准备 :餐前所有与服务相关的准备,包含餐台,餐具 • 就餐服务 :所欲与就餐相关的任何

• 餐厅管理 :服务的安排与处理服务中发生的事件

• 其它相关基础知识:如食物中毒的预防,处理与常用英语会话

学员进一步学习服务相关知识与及技能：根据需要选择餐台、餐具及摆件、安排宴会的宾主桌次和席次、零点餐厅的餐桌布局及摆设；中、西宴会摆台方法与餐厅布置方法；掌握服务个环节中的礼貌、规范用语，熟悉中西菜点知识、中外酒水知识；掌握分菜和托盘斟酒技能、常用设备的使用保养知识；能处理日常工作中出现的问题、针对不同顾客提供不同服务、根据问题，提出改进措施；掌握食物中毒的预防知识和餐厅常用英语会话等。

颁发证书：通过参加《餐厅服务员》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

餐厅服务员高级

所属分类：服务类 培训课时：250课时 学费:2600元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有餐厅服务员中级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

• 学员在拥有餐厅服务员中级证书的基础上,将学习： •

• 掌握消费心理学和服务心理学

• 比较丰富的烹饪基础知识，掌握主要菜系的风格及菜名、名点的制作过程和特点 • 精通餐饮业管理、掌握市场营销及成本核算知识 • 全面提高学员的综合素质

学员要成为高级餐厅服务员，要进一步学习相关服务知识，能准确判断宾客心理，迅速领会宾客意图，及时满足宾客的需求，具有大型高级宴会组织、设计和指导工作的能力。具有语言表达能力和应付服务技巧，能培训和指导初、中级餐厅服务员。

颁发证书：通过参加《餐厅服务员》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发三级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

调酒师初级

所属分类：调酒类 培训课时：170课时 学费:1640元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

任何喜欢调酒的,有志于从事餐饮工作初高中毕业生、大中专院校毕业生、待业或失业人员；从事调酒工作，希望能够得到系统提高，并希望获取全国通用的资格证书。

授课内容：

本课程从零基础入门课程开始，通过学习国家职业资格等级五级课程，打好调酒师的基础，系统的学习：

• 了解调酒师的基本知识、工作内容、要求的基本知识、• 了解国际调酒师组织的基本知识

• 了解酒吧的概念、特点、种类、组成、组织结构、设计的基本知识

• 掌握常见酒吧设备、用具的基本知识；熟悉酒吧的服务工作、服务标准、服务的技巧

• 了解饮料与啤酒的概念、分类；掌握各种非酒精饮料、酒品的基本知识与原料和酿造过程的基本知识

学员初步学习掌握调酒业的基础知识、调酒业的发展趋势；掌握常见鸡尾酒的调制方法、步骤、制作要求；熟悉并掌握鸡尾酒的基本结构，了解常见鸡尾酒的配方、分类、调制的原理，掌握常用混合饮料的基本知识、制作方法；熟悉礼仪服务和注册管理的内容；了解中国国际旅游概况知识和掌握酒吧常用英语与酒吧术语等。

颁发证书：通过参加《调酒师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发五级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

调酒师中级

所属分类：调酒类 培训课时：220课时 学费:1880元

备注：1.本专业学费包含证书鉴定费；不含教材费用。

2.学费不含住宿费300元（需另付），床上用品及生活用品自备。

招生对象：

有调酒师初级资格证书，希望进一步提高专业技能者； 希望调职提薪的餐饮从业者；

热爱餐饮，享受政府补贴的失业者或从业者。

授课内容：

学员在拥有调酒师初级证书的基础上,将学习：

• 酒水发酵,酿造,配置的知识

• 酒会的类型,特点介绍

• 酒吧日常管理和控制 • 酒水的推销与渠道

• 鸡尾酒的调制与创作

• 酒品的服务技术

学员进一步学习酒类相关知识，熟悉发酵酒、蒸馏酒、配制酒的种类及其特性；熟悉酒会的类型、特点、工作程序，酒吧设置形式、日常管理；了解酒水成本的概念与构成及其控制、推销的基本知识、推销的推销渠道与技巧；熟悉鸡尾酒的调制原理、调制步骤及注意事项、装饰物的种类、装饰规律、装饰物制作的基本方法、创作原则、创作步骤及其品尝步骤；熟悉色彩的基本含义及其运用，掌握色彩的组合，熟悉人对色彩的感受；熟悉酒库的建立基本要求及其管理和酒品的储存堆放方式、酒品的选择的指导思想及选择范围，了解酒具的种类、酒具的使用规则、服务操作的基本技术、酒品分类的服务操作与服务换算常识及酒吧的日常会话英语等。

颁发证书：通过参加《调酒师》职业资格鉴定考试，鉴定合格，颁发四级《中华人民共和国劳动和社会保障部职业资格证书》证书全国通用。

**第五篇：初级中式烹调师培训大纲.doc**

中式烹调师教学大纲

一、培训要求 : 通过初级中式烹调基础理论知识的培训，学员应了解常用烹调原料的营养常识和食品卫生的基本要求，掌握常用烹调原料的基本知识，了解常用烹饪原料的分类，品质鉴定和保管方法。初步了解刀工的一般知识，掌握基本刀法的适用范围和一般技术操作知识，懂得鲜活原料的初步加工方法，熟悉常用烹调原料的出骨、分档取料和干料涨发的做法。初步了解中式烹调的基础知识，掌握火候、调味和原料的初步熟处理的基本知识，懂得汤对烹调菜肴的作用，熟悉挂糊、上浆、勾芡的方法并能掌握几种常用烹调方法的操作要领。通过烹调基本项目的训练，学员应学会常用烹调原料加工的基本技能，能够进行常用烹饪原料的分档出骨和干料涨发，掌握刀工刀法的基本操作技能，能熟练运用各种刀法进行生、熟料的加工，具有烹调操作的基本功。应学会冷盘拼制的基本技术，能够独立拼制一般冷盘。应学会制白汤的方法，熟练运用几种常用的烹调方法烹制一股菜肴。

二、培训内容： 第一章 饮食营养与卫生

1、几类烹饪原料的营养卫生

(1)谷类的营养卫生(2)豆类的营养卫生(3)畜肉类的营养卫生(4)禽肉和蛋类的营养卫生(5)鱼及其水产品的营养卫生(6)食用油脂的营养卫生(7)蔬菜的营养卫生

2、几类烹饪原料的主要卫生问题

(1)几类烹饪原料的主要卫生问题(2)食品腐败变质的控制和处理

3、饮食卫生

(1)食具卫生(2)环境与设施的卫生(3)个人卫生(4)关于食品卫生法 第二章 初级烹饪原料知识

1.粮食 2.肉品类 3.蔬菜 4.水产品及其制品 5.干货制品 6.调味品

第三章 刀工刀法

1.刀工 2.刀和菜墩的使用和保养 3.刀法 4.原料形状及其刀法 5.肉类(禽类)、鱼肉类、豆制品、常用蔬菜及其它原料形状的标准.第四章

鲜活原料的初步加工

1.新鲜蔬菜的初步加工 2.水产品的初步加工 3.家禽、家畜的初步加工 4.常见野味的初步加工

第五章

出肉和取料 1.出肉加工 2.分档取料

第六章

干制原料涨发

1.干料涨发的意义 2.干料涨发的主要方法

第七章

配菜

1.配菜的重要性 2.配菜的基本要求 3.配菜的原则和方法 第八章 火候 1.烧火

2.烹调过程中热的传递加热对原料的影响 火候的掌握

第九章 调味 1.味和调味品 2.复合调味品的加工 3.常用调味品的性质及其应用 4.调味的方式与原则

5.调味品的装盛保管与合理放置 第十章 初步熟处理与制汤

1.初步熟处理 2.制汤 第十一章 挂糊、上浆和勾芡 1.挂糊 2.上浆 3.勾芡

第十二章 几种热菜的烹调方法

1.炒 2.炸 3.汆 4.烧 5.溜 6.爆 7.焖 8.烩 9.蒸

第十三章 常用烹调原料的加工技能

1.水产品宰杀、洗涤、整理 2.家禽的宰杀、洗涤、整理 3.家禽内脏和四肢的初加工 4.蔬菜的初步加工 5.植物性干货原料的涨发 6.家畜(猪)、禽(鸡、鸭)和水产品(虾、蟹、黄鳝等)的分档出骨 7.干制原料(肉皮、蹄筋、鱼肚、海参、莲子)涨发

第十四章 刀工刀法操作技能

1.磨刀方法及使用 2.各种刀法和成形方法 第十五章 烹调操作的基本功训练

1.挂糊 2.上浆 3.勾芡 4.翻锅 5.盛装 6.识别油温冷盘拼制技能 第十六章 冷拼

1.单拼 2.双拼(三拼)3.什锦平面冷盘 烹调技能 第十七章 几种热菜的烹调方法

1.滑炒 2.炸 3.汆 4.烧 5.溜 6.爆 7.焖 8.烩 9.蒸 第十八章 凉菜烹调方法 1.凉拌 2.生炝 3.泡 4.腌 5.醉

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！