# 初级中式烹调教学大纲5则范文

来源：网络 作者：枫叶飘零 更新时间：2024-06-17

*第一篇：初级中式烹调教学大纲中式烹调师初级教学大纲一、教学目标本课程的教学目标是：使学生具备饮食行业高素质劳动者所需要的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到初级中式烹调师的理论知...*

**第一篇：初级中式烹调教学大纲**

中式烹调师初级教学大纲

一、教学目标

本课程的教学目标是：使学生具备饮食行业高素质劳动者所需要的基础知识和基本技能。为他们进一步学习相关专业知识和应用新技术打下基础。通过本课程的教学使学生达到初级中式烹调师的理论知识水平。

二、培训时间

开班时间为XX年XX月XX日至XX年XX月XX日，每日上课时间为上午8：30至11：45下午1：30至4：45。上课课时总共为120课时

二、教学内容和要求

(一)中式烹调概述

1.了解烹调的概念，懂得烹调的意义和作用。2.熟悉中国烹饪的起源与发展过程。3.掌握中国菜肴及主要地方风味流派的特点。(二)干货原料的涨发

1.了解干货原料涨发的概念、方法和要求。2.熟悉常见干货原料涨发的步骤。3.掌握干货原料涨发的基本原理。(三)烹饪原料的初步热处理

1.理解烹饪原料初步热处理的意义、作用和原则。2.熟悉烹饪原料初步热处理的各种方法。

3.掌握烹饪原料初步热处理方法的基本要求和操作要领。(四)热菜配菜知识 1.理解配菜的意义。

2.了解热菜配菜的原则和方法。3.掌握菜肴命名的方法和要求。(五)火候

1.了解火候的概念。

2.熟悉不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响。(六)调味

1.了解味觉和味的分类。2.熟悉调味的方式。3.掌握调味的原则。(七)上浆、挂糊、勾芡

1.了解调制浆、糊、芡所用的原料。2.理解上浆、挂糊、勾芡在烹调中的作用。3.掌握上浆、挂糊、勾芡的区别和种类。(八)热菜的烹调方法

1.熟悉热菜烹调方法的概念及分类方法。2.了解常用烹调方法的步骤。3.掌握常用烹调方法的操作关键。

(九)热菜装盘

1.熟悉热菜装盘的要求。2.了解盛菜器皿的种类和用途 3.掌握盛器与菜肴配合的原则。(十)筵席知识

1.了解筵席的意义、作用和种类。2.熟悉筵席菜肴的配制方法。

3.掌握筵席菜肴上菜顺序及筵席菜单设计的基本要求

**第二篇：中式烹调试题**

中式烹调师高级理论知识复习题

一、单项选择题

．制作虾饼时预熟定型的方法是(B)。

A、炸制

B、煎制

C、蒸制

D、汆制 ．平衡膳食宝塔的

A、黑鱼

B、海带

C、鳊鱼

D、鲢鱼 ．引起食物中毒的原因有(A)。

A、食物被霉菌污染

B、食物中的过敏原

C、食源性寄生虫的污染

D、肠道传染病病毒的污染 ．易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品(A)除外。

A、蔬菜

B、奶油蛋糕

C、剩饭

D、凉糕 ．茭白在我国主要产于(B)。

A、黄河流域

B、长江流域

C、东北地区

D、渤海湾地区 ．莼菜是著名的水生叶菜，以(A)所产品质最佳。

A、杭州西湖

B、萧山湘湖

C、江苏太湖

D、安徽巢湖 ．西兰花又称(C)，原产意大利。

A、菜花

B、花菜

C、绿花菜

D、法国百合 ．食用菌供食用的部位主要是(B)。

A、菌丝体

B、子实体

C、孢子体

D、果实 ．动物脂肪中(C)含量较多。

A、单不饱和脂肪酸

B、多不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、必需脂肪酸 ．调制鱼茸胶时，投料的次序是(B)。

A、先加盐后加水

B、先加水后加盐

C、盐、水同时加入

D、先加盐再加水，最后再加盐 ．生熏白鱼在熏制前对鱼要进行(A)处理。

A、腌制

B、风干

C、上色

D、蒸制 ．爽口牛丸的成熟方法是(B)。

A、油浸

B、水汆

C、汤爆

D、清蒸 ．糟制品在低于(A)的温度下食用口感最好。

A、10度

B、25度

C、35度

D、45度 ．京都排骨酱中盐的用量是(D)。

A、5克

B、10克

C、3克

D、不加盐 ．夏季为了更好地保存琼脂冻，可以将它放在(B)。

A、冷冻室

B、冷藏室

C、阴凉处

D、常温下 ．菠萝的原产地是(B)。

A、中国

B、巴西

C、泰国

D、马来西亚 ．雪花蟹斗中填放的主料是(C)。

A、炒虾仁

B、炒鱼米

C、炒蟹粉

D、炒芙蓉蛋 ．电器设备保护接地使用的电阻要求不大于(C)欧姆。

A、1

B、2

C、4

D、8 ．加工风鸡的最佳时间是(D)。

A、农历正月

B、农历五月

C、农历九月

D、农历腊月 ．茄子属于(B)蔬菜。

A、瓠果类

B、浆果类

C、荚果类

D、假果类 ．下列蔬菜中不属于食用菌类的是(D)。

A、香菇

B、金针菇

C、平菇

D、紫菜 ．肉毒梭菌食物中毒，主要出现(A)。

A、以中枢神经系统为主的症状

B、腹痛

C、腹泻

D、剧烈呕吐 ．属于过敏性食物中毒的是(A)。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

A、鱼类引起的组胺中毒

B、副溶血性弧菌食物中毒

C、沙门菌食物中毒

D、麻痹性贝类中毒 ．为防止食物中亚硝酸盐含量过高应(D)。

A、腌制蔬菜至少2天以上方可食用

B、腌制蔬菜至少5周以上方可食用

C、腌制蔬菜至少1周以上方可食用

D、腌制蔬菜至少2周以上方可食用 ．赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成(A)霉变而引起的中毒。

A、大米

B、大豆

C、肉类

D、蛋类 ．在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为(A)。

A、参考蛋白

B、半完全蛋白

C、不完全蛋白

D、完全蛋白 ．为保证生理状况及各种活动的需要，全天总能量的40％应安排在(B)。

A、早餐

B、午餐

C、晚餐

D、夜宵 ．区别成本和费用概念后，饮食企业成本核算的主体是饮食产品的(D)。

A、总成本

B、主料成本

C、生产性成本

D、原材料成本 ．根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由生产、销售和(D)三类成本构成。

A、财务

B、营业

C、管理

D、服务

．尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、(C)、加强协作等几个方面。

A、遵纪守法

B、开拓创新

C、相互学习

D、注重实效 ．糖浆是以(D)原料为主调制而成的汁液。

A、双糖

B、结晶糖

C、再结晶糖

D、麦芽糖 ．组成厨房消防设备的是(B)。

A、手动灭火设备和自动灭火系统

B、消防给水系统和化学灭火设备

C、消防给水系统和自动喷淋水系统

D、物理灭火设备和化学灭火设备 ．冻一般分为自然凝固和(B)。

A、冷冻凝固

B、凝固剂凝固

C、添加剂凝固

D、人工凝固 ．职业道德建设应与建立和完善相应的(B)措施相结合。

A、法治惩戒

B、奖罚和教育

C、廉政教育

D、惩治腐败 ．长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(D)。

A、维生素A

B、维生素D

C、维生素E

D、维生素B1 ．从进食的效果看甜菜应该是在(C)上桌。

A、宴席开始时

B、宴席过程中

C、宴席最后阶段

D、宴席结束后35．餐厅原始销售记录的统计，一般以(D)为单位分别进行。

A、每个餐位的销售记录

B、每位服务员销售情况

C、每位客人消费情况

D、每一餐或不同餐厅 ．影响净料成本高低的因素主要有(C)、技术水平和工作态度等。

A、加工要求

B、原料种类

C、原料质量

D、原料数量 ．生料成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后(C)生料质量。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以

．调味半成品成本等于毛料总值(A)下脚料总值加上调味品总值后除以调味半成品质量。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以

．利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料单价等于毛料单价(C)净料率。

A、减去

B、加上

C、除以

D、乘以 ．调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(D)两种类型。

A、复合成本核算法

B、批量成本核算法

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

C、总成本核算法

D、平均成本核算法 ．烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在(C)进行。

A、冰水

B、凉水

C、温水

D、沸水 ．柠檬黄耐光、耐热、耐酸性较好，遇碱会发生(B)变化。

A、变绿

B、变蓝

C、变黑

D、变红 ．水煮是川菜的特色，它对原料的成熟要求是(A)。

A、断生即可

B、软烂即可

C、酥烂即可

D、半熟即可 ．淮扬菜中也用辣味的调味品，只是在菜品中起(C)。

A、增香增鲜作用

B、去腥解腻作用

C、调节辅助作用

D、掩盖异味作用 ．茸泥有粗茸、细茸之分，它的分类依据是(C)。

A、茸泥的弹性

B、茸泥的形状

C、茸泥的颗粒

D、茸泥的口感 ．下列面粉中面筋质含量最高的是(A)。

A、特制粉

B、标准粉

C、普通粉

D、家庭用粉 ．在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向(C)扩散，最终达到浸出平衡。

A、内部

B、表面

C、汤中

D、油中 ．某些菜肴需要牛蛙要保留皮，加工时应用(A)进行搓洗。

A、盐

B、沙

C、油

D、碱 ．海带加工时应剪去(C)部位。

A、海带的尖部

B、海带的边缘

C、海带的根须

D、海带的表皮 ．造成原料外表腐烂，但内部还没有发透的原因是(D)。

A、水温过高

B、碱水过浓

C、涨发时间不够

D、原料涨发前没有泡软 ．体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用(D)方法。

A、大的先发，小的后发

B、同时发，同时取出

C、小的先发，大的后发

D、同时发 发好的先取出 ．质量较差的火腿一般要用(D)进行洗涤。

A、沸水

B、温水

C、盐水

D、热碱水 ．被西方人称为“美容肉”的家畜肉是(B)。

A、猪肉

B、兔肉

C、牛肉

D、马肉 ．黄牛肉中以饲养(A)年左右的牛肉质较好。

A、3

B、4

C、5

D、6 ．肉用鸽的最佳食用期是出壳后(B)天左右。

A、15

B、25

C、35

D、45 ．属于餐厅进食条件卫生的内容是(C)。

A、洗涤设备卫生

B、除油烟、通风设备卫生

C、餐厅的美化

D、厨房照明设备 ．口腔中可以消化的营养素是(B)。

A、蔗糖

B、淀粉

C、乳糖

D、糊精 ．婴幼儿体内的必需氨基酸为(C)。

A、7种

B、8种

C、9种

D、10种 ．处于负氮平衡的人群主要是(D)。

A、婴幼儿

B、孕妇

C、成年男性

D、老年人 ．动物脂肪中(C)含量较多。

A、单不饱和脂肪酸

B、多不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、必需脂肪酸

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001 ．能够促进脂肪氧化代谢的营养素是(B)。

A、蛋白质

B、碳水化合物

C、矿物质

D、维生素 ．属于肉蛋兼用鸡的是(D)。

A、九斤黄鸡

B、狼山鸡

C、白来航鸡

D、白洛克鸡 ．团头鲂又称武昌鱼，主要产于(D)一带。

A、安徽巢湖

B、江苏太湖

C、山东微山湖

D、湖北梁子湖 ．调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(D)两种类型。

A、复合成本核算法

B、批量成本核算法

C、总成本核算法

D、平均成本核算法 ．吊汤所用的原料一般在吊汤(A)时机投放比较好。

A、加热开始时

B、汤汁沸腾时

C、汤汁稠浓时

D、汤汁加热前 ．调汁XO酱时用油一般选用(B)。

A、花生油

B、橄榄油

C、色拉油

D、芝麻油 ．怪味是(D)菜系的特色味型。

A、淮扬菜系

B、鲁菜系

C、粤菜系

D、川菜系 ．茶用于菜肴的主要功能除增加茶香外，还有(D)主要功能。

A、提神

B、增加营养

C、调和色彩

D、去腥解腻 ．肉用鸽的最佳食用期是出壳后(B)天左右。

A、15

B、25

C、35

D、45 ．影响净料成本高低的因素主要有原料质量、(B)和工作态度等。

A、加工要求

B、技术水平

C、原料种类

D、原料数量 ．虾蟹属于(A)，身体分为头胸部和腹部两部分。

A、甲壳类动物

B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物 ．属于贝类原料中头足类的是(D)。

A、贻贝

B、竹蛏

C、海螺

D、章鱼 ．下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是(D)。

A、土豆

B、荸荠

C、慈姑

D、芜菁 ．我国产量最高的大米是(D)。

A、粳米

B、糯米

C、香米

D、籼米 ．羊肉膻味的主要成分是(D)。

A、氨基酸

B、核苷酸

C、糖原

D、挥发性脂肪酸 ．造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于(A)原因造成的。

A、胡椒投放过早

B、胡椒投放过迟

C、胡椒太多

D、胡椒太少 ．酸牛奶是以牛奶为原料加入(C)发酵剂而制成的产品。

A、大肠杆菌

B、变形杆菌

C、乳酸菌

D、葡萄球菌 ．制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是(A)。

A、100%---150%

B、120%----200%

C、80%------100%

D、70%------90% ．人体内含量最多的成分是(D)。

A、钙

B、磷

C、淀粉

D、水 ．毒蕈中毒可由(A)引起。

A、毒伞肽类

B、龙葵碱

C、皂素

D、植物红细胞凝血素

二、判断题

．(√)维生素C的缺乏症为坏血病。

．(√)人体内的矿物质可分为宏量元素和微量元素。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001 ．(×)蒜香骨在油炸时入锅的温度要很低，出锅的温度要很高，这样容易成熟。．(×)用于扎的线料一般选择植物性原料，而扎的主料必须是动物性原料。

．(√)道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。

．(√)加碘盐是防治碘缺乏的重要途径。

．(×)大豆类原料的碳水化合物含量高于其他豆类碳水化合物含量。．(√)豆芽中的维生素Ｃ含量高于干大豆。

．(×)拔丝的原料应选择肉质嫩的动物性原料。

．(√)因虾的肠线都在虾的背部，所以去除虾线时一般都从虾的背部进行。．(√)畜肉处在僵直和后熟过程为新鲜肉。

．(√)发展中国家膳食结构中动物性食物过少而以植物性食物为主。．(×)采用标准成本控制事实上就是对菜肴的销售总量进行控制。．(×)计算成品成本时，要扣除掉调味品的价值。．(×)社会地位对人的道德素质起决定性作用。．(×)造成厨房火灾的原因都是人为因素。．(×)动物性原料可用温热水解冻。

．(×)任何职业道德的适用范围都具有普遍性。．(√)成本系数可以用于计算半成品的单位成本。．(√)体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。

试卷编码： 11GL19070000-40301010030001

**第三篇：中式烹调实训室规章制度**

中式烹调实训室规章制度

1.热爱烹饪专业，爱护公物，具有良好的职业道德。

2.教师、学生进热菜室实训时必须穿戴工作服、工作帽，搞好个人卫生，不准穿拖鞋。操作中严禁随意出入。

3.进入实训室后，服从安排，到指定工位，不得随意调动，保持热菜室内安静、清洁，不得迟到、早退，严禁喧哗、吸烟、会客及举行非教学实训活动。

4.实训前应熟记实践操作方法、步骤，明确实训目的、要求和注意事项。5.实训时应按照任课老师的指导认真规范操作，注意安全。设备如有发生故障或异常情况，应及时报告，及时处理，防止意外事故发生。6.在实践过程中，节约使用各种原料，节水、节电、节约煤气，不得随意浪费。

7.对学生每次操作的作品，任课老师必须点评，学生作好实训笔记。8.养成良好的卫生习惯，在操作过程中始终保持工作台、工作工具、地板的清洁，不乱丢垃圾，杜绝扔到水槽中，保证下水道畅通。

实训结束时应及时清洗器具，把器具和剩余原料归放原处，按规定处理好垃圾，做好卫生清理工作，并关闭好电源，水源及煤气。经任课老师或管理人员检查合格后，方可离开实训室。

9.使用热菜操作室必须每次有记录，损坏公物必须赔偿。

饭店管理系

2024年10月

**第四篇：中式烹调专业技术总结**

中式烹调专业技术总结

1990年参加工作。多年以来，自己在工作中始终坚持勤勤恳恳，热情服务，不断提高烹调厨艺。本人也曾多次进行过专业的培训、进修。在历次的进修、培训中，都能以刻苦认真的态度进行学习，经过自己的不懈努力，使自己的专业技术水平得到较大提高，现将多年的中式烹调技术工作总结如下：

一、政治思想方面：工作多年以来，自己在工作生活中始终坚持学习，坚持用马列主义、毛泽东思想、邓小平理论、“三个代表”重要思想和科学发展观理论武装自己的头脑，认真学习并深刻领会党的十八大精神，牢固树立社会主义法治理念，全力实践为人民服务的宗旨。使自己的思想觉悟不断得到提高，特别是针对自己在监狱系统工作这一特殊性，做到坚定政治立场，掌握监管工作的新形势，自觉的学习党的路线、方针、政策，遵守国家法律、法规和单位的各项规章制度，积极参加单位组织的各项集体活动和各类学习，服从组织，团结同志。通过积极参加单位组织的各类专业技术学习，自己政治业务素质有了很大提高，工作能力和专业技术水平也得到大幅增强。特别是重视政治理论和业务技能学习，以不断的提高自己的政治理论素养和业务水平为目标。在实践工作中，做到爱岗敬业，忠于职守，干一行、爱一行，工作中从不斤斤计较，各种脏活、累活抢着干，努力做到全心全意为顾客、为人民服务。

二、工作方面：一个好的厨师没有扎实的基本功，是很难做出高质量的菜肴的。因此，在实际工作中，自己由老厨师带领，虚心学习，开动脑筋，通过刻苦学艺，从各种基本功开始学习，学有所长。烹饪美是融色彩、造型、滋味以及实用性为一体的独具一格的艺术美。菜点也具有其他艺术所不可比拟的独特的美学价值。他融汇了画家、雕刻家的艺术技法，通过刀工、勺工、调味、烹制、拼盘、雕刻等手段，是菜点具有使用性和审美性。厨师科学的运用刀工、烹制、拼摆、雕刻等手段，配置成色彩斑斓的形象，刀工精细也是中式烹饪的特长。原料加工要做到大小均匀、长短相等、厚薄一致，不宜太粗太大，以便使原料受热均匀、成熟迅速，保持鲜嫩，也利于出味入味。人们通过观赏多彩多姿的菜肴，引起美味的联想，产生食欲。同时选用优质的原料、发挥娴熟的记忆，制作出香味扑鼻口感舒适的菜肴。因此，加强基本功训练对于厨师提高技术水平必不可少的。

中式烹饪的色、香、味、形、器五大属性，既紧密联系又各自表现。色、形同属视觉艺术的范畴，其先于质、味出现，又最先映入食者的眼帘，可谓先色后形，先形后味。烹饪制作中，不但要研究宴席菜点的艺术造型和色彩处理，还要研究达到并保证这种艺术表现的烹制工艺及相互关系。在烹饪实践中，应制作出高水平、人们喜闻乐见的艺术形象，如龙、凤、猫、兔、花、叶、景等，来感染食者，刺激食欲。组成这些艺术形象的原料必须是味美的，制作这些形象的工艺必须是合理的，从而使烹饪艺术成品取得最佳的食用效果。否则，其造型再优美、色彩再华丽也无实际意义，中式烹饪擅长品味调和，使多种原料、多种调味物质相互作用，或创造新的美味，或消除原料的异味。掌握烹饪美学是提高菜肴价值的重要途径。高超的烹调技法，一流的艺术造型，是提

高菜肴价值的重要途径。只有形态逼真、色鲜味的佳肴，以其妙趣横生的艺术风采来吸引食客，最大限度的满足食客的要求。

中式烹饪特别讲究用火。中国菜的难度和主要特色之一就在于火候的独到之功。要使人们吃到真正的绿色食品，烹调师以确保烹调过程中控制好食品的安全卫生问题。烹饪中，控制食物的安全性问题，最重要的一点使恰当控制加热温度和时间，烹制的温度过高或过低，加热时间的过短或过过长，都可能对食品安全产生影响。

随着人民生活水平的不断提高，人们需求的满足程度也有较大的提高，生活从温饱型向小康型发展。人们越来越需要用现代营养卫生科学知识烹制美馔佳肴，不仅对烹饪提出了许多新要求，广大食客对美食的要求越来越强烈。

在今后的工作中，自己一定要踏踏实实、脚踏实地，更加努力地学习新的烹调技术。广泛听取意见，特别是消费者的意见，并在实践中不断改进完善、提高烹调技术水平，与同事互相取长补短，学习每个人的特长，团结同事，勤奋工作，为自己创造出更好的条件和发展空间，做一个合格的烹调技师。为消费者提供非常合适的产品，为大众创造全面的美好的饮食享受，更好的为餐饮行业作出自己的贡献，更好的服务于客人，更好的享受生活。

**第五篇：中式烹调实操中级**

称 名 位 线 单 此 过 名 超 姓 准 不 号题 证 考 准 答 生 考 区 地

中式烹调师中级操作技能考核试卷

注 意 事 项

一、请根据试题考核要求，完成考试内容。

二、请服从考评人员指挥，保证考核安全顺利进行。

试题

1、简述油发加工的概念、适用范围及原料性状的变化

（1）本题分值：20分（2）考核时间：20分钟（3）考核形式：笔试（4）具体考核要求：

a)根据给定的题目,在规定的时间内完成一道干货原料涨发的笔试题。b)可按理论知识考试的方式组织考试。

（5）否定项说明：若考生在笔试过程中有作弊行为的，则应及时终止其考试，考生该试题成绩记为零分。

答题区：

试题

2、干烧鱼

（1）本题分值：20分（2）考核时间：30分钟（3）考核形式：实操（4）具体考核要求：

a)色泽棕红 b)味咸鲜干香 C)鱼肉软嫩

试题

3、溜猪肝

（1）本题分值：20分（2）考核时间：30分钟（3）考核形式：实操（4）具体考核要求：

a)色泽金黄 b)口感滑嫩 C)芡汁适当 D)刀功要均匀

试题

4、拔丝土豆

（1）本题分值：20分（2）考核时间：30分钟（3）考核形式：实操（4）具体考核要求：

a)出品金黄外焦内软 b)有丝 试题

5、什锦的拼摆

（1）本题分值：20分（2）考核时间：30分钟（3）考核形式：实操

（4）具体考核要求：根据什锦拼摆的要求，制作一款拼摆。原料品种不得少于3种，数量适当。作品造型美观，刀工精致，色彩搭配和谐。

（5）否定项说明：若考生发生下列情况之一，则应及时终止其考试，考生该试题成绩记为零分。

a)使用未经许可的可直接用于拼摆的成形原料。b)在拼摆过程中使用不能食用的原料。c)原料中添加人工色素或禁用的添加剂。d)盛器污秽，影响食用安全的。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找