

中式烹调师四级/中级工操作技能鉴定要素细目表								
职业：中式烹调师		级别：四级/中级工		鉴定方式：操作技能		页码：		
考核范围						考 核 点		
一级		二级		三级		代码	名 称	重要程度
名称代码	考核比重	名称代码	考核比重	名称代码	考核比重			
工作要求	100	考生素质	5	考生素质	5	001	实操现场考生素质	X
		原料初加工	5	干货涨发	5	001	油水涨发的概念及原理、牛鞭的初加工、猴头菇的涨发方法及出成率	X
		原料分档与切配	10	原料改刀、切配	10	001	松鼠花刀、麦穗花刀、卷筒花刀、芹菜红枣汤、鸡冠花炒蛋、核桃炒肉片	X
		冷菜制作	20	冷拼制作	20	001	象形拼盘的拼摆、卤制品拼盘	X
		热菜制作	60	指定菜肴制作	20	001	紫菜竹荪羹、田七薏仁烧豆腐、苡蓉炒羊肉、桂花山药泥、茉莉花炒虾仁、白果溜里脊	X
				自选菜肴制作	40	001	自选菜肴制作	X