

中式烹调师三级/高级工操作技能鉴定要素结构表										
职业：中式烹调师		级别：三级/高级工		鉴定方式：操作技能		页码：				
考核范围							考 核 点			试题数量
一级		二级		三级						
名称代码	考核比	名称代码	考核比	名称代码	考核比	选考方式	代码	名 称	重要程度	
工作要求	100	考生素质	5	考生素质	5	实操	001	实操现场考生素质	X	1
		原料初加工	5	干货涨发	5	实操	1	响皮、鱼肚涨发方法，碱水涨发的概念及原理	X	1
		原料分档与切配	10	原料改刀、切配	10	实操	001	整鸡脱骨、菊花豆腐、滚料黄瓜、网纹花刀、蓑衣花刀、灯笼花刀的方法与应用	X	1
		冷菜制作	20	冷拼制作	20	实操	001	象形冷菜的拼摆	X	1
		热菜制作	60	指定菜肴制作	20	实操	001	蛤肉百合玉竹汤、鸡茸白果、百合鸡片、人参扒白菜、 陈皮里脊丝、小米辽参制作	X	1
				自选菜肴制作	40	实操	001	自选菜肴制作	X	1

填表人：			审表人：		
填表日期：     年    月    日			审表日期：     年    月    日		