

中式烹调师五级/初级工操作技能鉴定要素细目表

职业：中式烹调师

级别：五级/初级工

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 | 原料初加工 | 25 | 鲜活原料加工 | 25 | 001 | 鱼类原料、家禽类原料的宰杀及清洗的加工 | X |
| | | 原料分档与切配 | 25 | 原料改刀、切配 | 25 | 001 | 植物性、动物性原料改刀、切配 | X |
| | | 原料预制加工 | 20 | 挂糊、上浆和预熟处理 | 20 | 001 | 上浆、火候及预熟处理的概念与方法。 | X |
| | | 菜肴制作 | 30 | 热菜菜肴烹制 | 20 | 001 | 一般菜肴制作 | X |
| | | | | 冷菜制作 | 10 | 001 | 炆、拌、腌、单色冷拼制作 | X |