

中式烹调师三级/高级工操作技能鉴定要素细目表

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		
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	响皮、鱼肚涨发方法，碱水涨发的概念及原理	X
		原料分档与切配	10	原料改刀、切配	10	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
		冷菜制作	20	冷拼制作	20	001	象形冷菜的拼摆	X
		热菜制作	60	指定菜肴制作	20	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
				自选菜肴制作	40	001	自选菜肴制作	X