

中式面点师高级技能操作鉴定要素细目表

鉴定范围						鉴定点		
一级			二级					
代码	名称	鉴定比重	代码	名称	鉴定比重	代码	名称	重要程度
A	馅心制作		A	原料加工		001	制馅原料的初加工及熟制处理方法	X
			B	馅心熟制		002	泥蓉馅制作工艺	X
							熟素馅制作工艺	X
							熟荤馅制作工艺	X
							卤臊浇头制作工艺	X
A	水调面团类点心制作		A	面坯调制		001	水调面坯比例配方	X
						002	冷水面团调制	X
						003	温水面团调制	X
						004	热水面团调制	X
			B	生坯成型		001	制作良好精力水调面坯	X
						002	制作浆糊类水调面坯	X
			C	产品成熟		001	根据品种调整熟制油温	X
						002	根据品种调整熟制火候	X
B	膨松面团类点心制作		A	调制面坯		001	生物膨松面团比例配方	
						002	面肥调制生物膨松面团	X
						003	物理膨松面团配料制作	X
			B	生坯成型		001	物理膨松面坯制作	X
						002	有馅类造型生物膨松面坯制作	X
			C	产品成熟		001	蒸制法熟制物理膨松制品	X
						002	烤制法熟制物理膨松制品	X
						003	熟制造型生物膨松制品	X
						004	不同品种调整烤炉炉温	X
C	层酥面品种制作		A	生坯成型		001	大包酥方法制作水油皮明酥	X
						002	小包酥方法制作水油皮明酥	X
						003	叠酥方法制作水油皮明酥	X
						004	叠酥方法制作擘酥	X
						005	制作明酥类直酥生坯	X
						006	制作明酥类圆酥生坯	X
			B	产品成熟		001	烤制法熟制明酥制作品	X
						002	炸制法熟制明酥制作品	X
						003	烙制法熟制明酥制作品	X
D	米制品制作		A	面坯调制		001	调制黏质糕粉团	X
						002	调制松质糕粉团	X
			B	生坯成型		001	制作黏质糕粉团	X
						002	制人松质糕粉团	X
			C	产品成熟		001	熟制黏质糕类制品	X

						002	熟制松质糕类制品	X
E	其他面 坯品种 制作		A	面坯调制		001	调制薯类面坯	X
						002	调制澄粉类面坯	X
						003	调制混酥类面坯	X
						004	调制浆皮类面坯	X
						005	调制豆类面坯	X
						006	调制鱼虾蓉面坯	X
			B	生坯成型		001	制作薯类面坯	X
						002	制作澄粉类面坯	X
						003	制作混酥类面坯	X
						004	制作浆皮类面坯	X
						005	制作豆类面坯	X
						006	制作鱼虾蓉面坯	X
						007	制作胶冻制品	X
			C	产品成熟		001	熟制薯类制品	X
						002	熟制澄粉类制品	X
						003	熟制混酥类制品	X
						004	熟制浆皮类制品	X
						005	熟制豆类制品	X
						006	熟制鱼虾蓉类制品	X
						007	熟制羹汤类制品	X
F	面点 装饰		A	成品装盘		001	搭配装盘图形	X
						002	搭配装盘色彩	X
			B	成品装饰		001	用沾、撒、搓等方法作盘装饰	X
						002	用挤、捏等方法做盘装饰	X