# 2025年黑龙江省职业教育春季高考

# 餐饮类专业技能操作考试大纲

## 一、考试依据

1.参照中华人民共和国教育部职业教育与成人教育司颁布的《中等职业学校专业教学标准（试行）》，2017 年 8 月 26 日发布。

2.参照中华人民共和国教育部职业教育与成人教育司颁布的《职业教育专业目录（2021年修订）》；职业教育专业简介（2022年修订）。

3.参照《国家职业技能标准（2018年修订）》（职业编码：4-03-02-01、4-03-02-02）的《中式烹调师》《中式面点师》初、中级职业技能标准。

4.参照中式烹调师、中式面点师职业技能等级证书各模块初、中级认证标准。

## 二、考试方式

2025年黑龙江省职业教育春季高考餐饮类专业技能考试为实际操作考试方式，其中：

（一）中餐烹饪专业技能考核方式为：制作2道菜肴，每道菜肴100分，考试总分为200分，菜肴品种在中餐烹饪专业技能模块菜品中随机抽取2道菜肴，考试时间为80分钟。

（二）中西面点专业技能考核方式为：制作2道面点，每道面点100分，考试总分为200分，面点品种在中西面点专业技能模块面点中随机抽取2道面点，考试时间为80分钟。

（三）西餐烹饪专业技能考核方式为：制作1套西式套餐，套餐由1道热菜（自制酱汁）、1道沙拉（自制酱汁）与1道汤组成，共200分，套餐品种在西餐烹饪专业技能模块中随机抽取1套，考试时间为120分钟。

## 三、考试范围和要求

以中等职业教育毕业生从业能力为立足点，实现技能考试内容与中职毕业生从业技能的需要相互兼容，在识记、理解、应用、综合运用各个层面，充分融合专业知识和技能操作的职业技能要素，将专业知识融入技能操作考试内容。

**（一）中餐烹饪专业技能方向**

**技能模块1 爆鱿鱼卷**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：爆的操作方法。

（2）能正确对鱿鱼进行表皮、内脏、牙齿与眼球摘除、洗涤等初步处理。

（3）能够熟练运用剞刀法进行鱿鱼卷的切配。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确操作焯水、油爆等初步熟处理技能。

（6）能正确进行爆的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鱿鱼400g、青红椒、葱、姜、蒜、食用油、米醋、料酒、食盐、味精、淀粉。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块2 拔丝地瓜**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：拔丝的操作方法。

（2）能正确对地瓜进行去皮、洗涤等初步处理。

（3）能够熟练运用滚料切对地瓜进行切配。

（4）能正确操作过油的初步熟处理技能。

（5）能正确进行拔丝的技能操作，精准掌握糖、水、油的比例。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：地瓜500g、食用油、白糖。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块3 红烧鲤鱼**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：红烧的操作方法。

（2）能正确对鲤鱼进行洗涤等初步处理。

（3）能够熟练运用剞刀法对鲤鱼表面进行切配。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确操作煎或油炸等初步熟处理技能。

（6）能正确进行红烧的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鲜活鲤鱼一尾（去鳞、鳃、内脏后约750g）、食用油、米醋、白糖、料酒、酱油、食盐、味精、淀粉、葱 姜 蒜、大料、桂皮。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块4 锅塌豆腐**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：锅塌的操作方法。

（2）能够正确根据菜肴要求对豆腐进行切配。

（3）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（4）能正确对豆腐进行拍粉拖蛋的挂糊处理。

（5）能正确操作煎的初步熟处理技能。

（6）能正确进行锅塌的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：水豆腐1块（约400g）、鸡蛋1个、面粉、淀粉、葱、姜、食用油、食盐、味精。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块5 滑炒里脊丝**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：滑炒的操作方法。

（2）能够正确切配肉丝。

（3）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（4）能正确对肉丝进行上浆处理。

（5）能正确操作滑油的初步熟处理技能。

（6）能正确进行炒的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：猪通脊肉350g、鸡蛋1个、青椒、食用油、食盐、味精、料酒、淀粉、葱、姜、蒜。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块6 干烧鲤鱼**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：干烧的操作方法。

（2）能正确对鲤鱼进行洗涤等初步处理。

（3）能够熟练运用剞刀法对鲤鱼表面进行切配。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确操作煎或油炸等初步熟处理技能。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能正确进行干烧的技能操作。

（8）能熟练的进行装盘。

（9）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鲜活鲤鱼一尾（去鳞、鳃、内脏后约750g）、食用油、米醋、白糖、料酒、酱油、食盐、味精、淀粉、葱 姜 蒜、大料、桂皮。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块7 锅包肉**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：烹的操作方法。

（2）能够正确根据菜肴要求切配猪肉。

（3）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（4）能正确对肉片进行挂糊处理。

（5）能正确操作油炸的初步熟处理技能。

（6）能正确进行烹饪技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能熟练的进行装盘。

（9）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：猪通脊肉350g、食用油、食盐、味精、糖、白醋、料酒、淀粉、葱、姜、蒜、香菜。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块8 青椒肉段**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：焦熘的操作方法。

（2）能够正确根据菜肴要求切配猪肉。

（3）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（4）能正确对肉片进行挂糊处理。

（5）能正确操作油炸的初步熟处理技能。

（6）能正确进行焦熘的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：猪通脊肉350g、青椒、食用油、食盐、味精、料酒、酱油、淀粉、葱、姜、蒜。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块9 宫保鸡丁**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：熘的操作方法。

（2）能够正确根据菜肴要求切配鸡丁。

（3）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（4）能正确对肉片进行上浆处理。

（5）能正确操作划油的初步熟处理技能。

（6）能正确进行熘的技能操作。

（7）能正确对菜肴进行调味。

（8）能正确勾芡。

（9）能熟练的进行装盘。

（10）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸡胸肉350g、鸡蛋1个、花生、川椒、食用油、酱油、红油、食盐、味精、白糖、米醋、料酒、淀粉、葱、姜、蒜。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块10 酥黄菜**

1.知识与技能

（1）掌握烹调技法：拔丝的操作方法。

（2）能够正确煎制蛋皮，精准掌握鸡蛋、水淀粉的比例，熟练控制火候。

（3）能正确根据菜肴要求对蛋皮进行切配。

（4）能正确操作炸的初步熟处理技能。

（5）能正确操作过油的初步熟处理技能。

（6）能正确进行拔丝的技能操作，精准掌握糖、水、油的比例。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电磁中餐灶、中式厨刀、砧板、炒勺、手勺、漏勺、油罐、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸡蛋2个、食用油、淀粉、白糖。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**（二）中西面点专业技能方向**

**技能模块1 提褶包子**

1.知识与技能

（1）掌握生物膨松面团的调制技法，要求能够独立调制出提褶包子皮面。

（2）能够掌握调制馅心的比例和调制技巧。

（3）能够熟练掌握提褶包子包捏技巧。

（4）能够掌握生物膨松面团的醒发程度。

（5）能够准确掌握提褶包子成熟方法和时间，保证成品质量。

（6）能熟练的进行装盘。

（7）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：蒸箱、醒发箱、蒸屉。

（2）主料：中筋面粉、猪肉馅；调料：酵母、泡打粉、食盐、味精、葱、姜、十三香、色拉油等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、白色毛巾、工具、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块2 抻面**

1.知识与技能

（1）熟练掌握调制冷水面团的技法。

（2）能够正确掌握抻面的技法：溜小条、溜大条、出条。

（3）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：案台

（2）主料：中筋面粉；调料：食盐。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块3 菊花酥（京八件）**

1.知识与技能

（1）了解掌握油酥面团的分类及性质特点。

（2）了解掌握油酥面团起层起酥的原理。

（3）能够熟练掌握调制水油面和油酥面的技法。

（4）能够熟练掌握大包酥技法。

（5）能够熟练掌握菊花酥的成型工艺。

（6）能熟练的进行装盘。

（7）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：烤箱、烤盘

（2）主料：中筋面粉、低筋面粉；调料：绵白糖、猪油、豆沙馅。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块4 糖酥饼**

1.知识与技能

（1）了解掌握层酥面团的分类及性质特点。

（2）能够正确掌握水油皮面和油酥面团的原料比例。

（3）能够正确运用开酥技法制作糖酥饼皮面。

（4）能够正确掌握糖酥饼馅心中糖、油、粉的比例。

（5）能够熟练掌握糖酥饼的成型工艺。

（6）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：烤箱、烤盘。

（2）主料：中筋面粉、低筋面粉；调料：绵白糖、熟芝麻、豆油、鸡蛋等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块5 鲜奶麻花**

1.知识与技能

（1）了解掌握膨松面团的种类及性质特点。

（2）了解掌握生物膨松面团的膨松原理。

（3）能够熟练掌握面点基本功技法—搓麻花技法。

（4）能够熟练掌握鲜奶麻花面团的醒发标准。

（5）能够熟练掌握炸制成熟方法。

（6）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：醒发箱、恒温炸锅。

（2）主料：中筋面粉、牛奶；调料：酵母、泡打粉、绵白糖、色拉油、豆油。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块6 搅面馅饼**

1.知识与技能

（1）了解掌握冷水面团的性质及成品特点。

（2）能够准确掌握馅心调制方法及调味料配比。

（3）能够熟练掌握搅面馅饼的成型技法。

（4）能够掌握基础的成熟方法—烙制成熟法。

（5）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：电饼铛、托盘、扁匙。

（2）主料：中筋面粉、猪肉馅；调料：食盐、味精、鸡粉、葱、姜、十三香、香油、色拉油。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块7 黄金大饼**

1.知识与技能

（1）了解掌握膨松面团的种类及性质特点。

（2）了解掌握生物膨松面团的膨松原理。

（3）能够熟练运用包捏成型技法制作黄金大饼生坯。

（4）能够熟练掌握影响生物膨松面团醒发的因素。

（5）能正确操作基础成熟技法—炸制成熟法。

（6）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：醒发箱、蒸箱、恒温炸锅、托盘、蒸屉、漏勺。

（2）主料：中筋面粉；调料：酵母、泡打粉、色拉油、白芝麻、绵白糖、豆沙馅。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块8 四喜蒸饺**

1.知识与技能

（1）了解掌握水调面团的分类及性质特点。

（2）熟练掌握温水面团的调制技法。

（3）能够熟练运用酿馅法制作四喜蒸饺。

（4）能够掌握基础成熟方法—蒸制成熟法。

（5）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：蒸箱、蒸屉、平杖、扁匙。

（2）主料：中筋面粉、猪肉馅；配料：黑木耳、胡萝卜、方火腿、红彩椒、黄彩椒；调料：食盐、味精、葱、姜、十三香、香油、色拉油、雪白乳化油等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块9 猪手花卷**

1.知识与技能

（1）了解掌握膨松面团的种类及性质特点。

（2）了解掌握生物膨松面团的膨松原理。

（3）能够熟练掌握影响生物膨松面团醒发的因素。

（4）能够熟练掌握猪手花卷的成型技法。

（5）能够熟练掌握猪手花卷的成熟技法和时间。

（6）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：醒发箱、蒸箱、蒸屉、平杖、菜刀。

（2）主料：中筋面粉；调料：酵母、泡打粉、食盐、色拉油等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块10 芝麻干点**

1.知识与技能

（1）了解掌握油酥面团的分类及性质特点。

（2）了解掌握混酥面团的成品特点。

（3）能够熟练掌握调制混酥面团的技法—复叠法。

（4）能够熟练掌握芝麻干点的成型方法。

（5）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：烤箱、烤盘。

（2）主料：低筋面粉；调料：食用油（固态油脂）、鸡蛋、绵白糖、熟芝麻、泡打粉、小苏打、臭粉。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、工具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**（三）西餐烹饪专业技能方向**

**技能模块1 香煎猪排配番茄少司、奶油蘑菇汤、凯撒沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对猪排腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：猪里脊200g、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、口蘑、淡奶油、罗马生菜、鳀鱼罐头、吐司面包、鸡蛋、培根、黄芥末、面粉、食盐、黑胡椒、牛奶、西红柿、番茄膏、牛肉高汤等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块2 香煎鸡腿配贝夏梅酱、南瓜浓汤、尼斯沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鸡腿去骨腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸡腿1个、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、南瓜、淡奶油、牛奶、土豆、四季豆、圣女果、油浸金枪鱼、鸡蛋、苦菊、黑橄榄、面粉、食盐、黑胡椒、鸡高汤、黑醋、橄榄油、柠檬等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块3 吉利煎鲷鱼配丝绒酱、玉米浓汤、法式土豆泥沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：吉利煎、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鱼柳腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行吉利煎、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鲷鱼1片、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、面粉、面包糠、玉米罐头、淡奶油、牛奶、土豆、圣女果、火腿、鸡蛋、柠檬、黄芥末、酸黄瓜、水瓜柳、食盐、黑胡椒、鸡高汤、橄榄油等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块4 香煎鸭胸配褐酱、土豆浓汤、华尔道夫沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鸭胸十字刀、腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸭胸1片、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、白兰地、面粉、番茄膏、土豆、大葱、白葡萄酒、培根、食盐、鸡汤、淡奶油、白胡椒、黑胡椒、褐色基础汤、橄榄油、苹果、葡萄干、核桃、酸奶等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块5 香煎猪排配番茄少司、南瓜浓汤、法式土豆泥沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对猪排腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：猪里脊200g、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、南瓜、淡奶油、牛奶、鸡蛋、培根、黄芥末、面粉、食盐、黑胡椒、西红柿、番茄膏、牛肉高汤、土豆、圣女果、火腿、柠檬、酸黄瓜、水瓜柳、鸡高汤、橄榄油等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块6 吉利煎鲷鱼配丝绒酱、土豆浓汤、凯撒沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鱼柳腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鲷鱼1片、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、面粉、面包糠、土豆、大葱、白葡萄酒、培根、淡奶油、鸡蛋、黄芥末、食盐、黑胡椒、橄榄油、罗马生菜、鳀鱼罐头、吐司面包等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块7 香煎鸡腿配贝夏梅酱、玉米浓汤、华尔道夫沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鸡腿去骨腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸡腿1个、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、玉米罐头、淡奶油、牛奶、鸡高汤、西兰花、苹果、橄榄油、色拉油、柠檬、葡萄干、核桃、酸奶等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**技能模块8 香煎鸭胸配褐酱、奶油蘑菇浓汤、尼斯沙拉**

1.知识与技能

（1）掌握基础烹调技法：煎、烤、炒、煮的操作方法。

（2）掌握基础酱汁、奶油汤品、冷菜酱汁的制作。

（3）能正确对鸭胸十字刀、腌渍、蔬菜切配等初步处理。

（4）能正确掌握菜肴的配料选择与切配，并熟悉主配料搭配比例。

（5）能正确进行煎、烤、炒、煮的技能操作。

（6）能正确对菜肴进行调味。

（7）能熟练的进行装盘。

（8）能根据考试要求，规范填写相关内容。

2.设备与材料

（1）设备：西餐灶、烤箱、西式主厨刀、五色砧板、平底锅、少司锅、汤锅、硅胶铲、码兜以及其他盛器。

（2）原料：鸭胸1片、洋葱、西芹、胡萝卜、蒜、黄油、白兰地、面粉、番茄膏、褐色基础汤、口蘑、培根、食盐、淡奶油、牛奶、白胡椒、黑胡椒、橄榄油、土豆、四季豆、圣女果、油浸金枪鱼、鸡蛋、苦菊、黑橄榄、食盐、黑醋、柠檬等。

（3）考生自备：工作服、工作帽、围裙、口罩、工作鞋、刀具、白色毛巾、厨房用纸、黑色水性笔等。

3.操作规范要求

（1）遵守厨房安全操作规范和文明生产要求，安全用电、注意防火、防止出现人身伤害及设备事故。

（2）正确穿着佩戴个人防护用品，包括厨师服、工作鞋、口罩、手套等。

（3）设备、盛器与其他器具等摆放整齐。

（4）操作过程中应保持设备与工具的清洁，保证工作场地整洁有序。

（5）正确处置操作中出现的废弃物。

（6）规范且熟练使用厨房设备与电磁灶具。

**四、考核项目及权重**

## （一）中餐烹饪专业技能方向考核项目及权重

结合考试范围给定2025年考核项目及权重，如表1所示。

表1 2025年中餐烹饪专业技能方向考核项目及权重

| 考核项目 | 考核时间 | 考核内容 | 权重（%） | | 器材设备 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **爆鱿鱼卷** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **拔丝地瓜** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.糖浆的熬制 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.盘底的糖浆余量 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **红烧鲤鱼** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **锅塌豆腐** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **滑炒里脊丝** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **干烧鲤鱼** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汤汁的处理 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **锅包肉** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.调味汁的处理 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **青椒肉段** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **宫保鸡丁** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.汁与芡 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **酥黄菜** | 40min | 1.刀工 | 15 | 100 |  |
| 2.形状与色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.糖浆的熬制 | 10 |
| 5.口味与口感 | 10 |
| 6.盘底的糖浆余量 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |

## （二）中西面点专业技能方向考核项目及权重

结合考试范围给定2025年考核项目及权重，如表2所示。

表2 2025年中西面点专业技能方向考核项目及权重

| 考核项目 | 考核时间 | 考核内容 | 权重（%） | | 器材设备 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **提褶包子** | 40min | 1.外形 | 15 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.皮暄软馅嫩 | 10 |
| 5.馅心口味鲜嫩 | 10 |
| 6.合理用料 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **抻面** | 40min | 1.形状 | 30 | 100 |  |
| 2.细度 | 10 |
| 3.质量 | 25 |
| 4.现场操作表现 | 15 |
| 5.操作卫生 | 10 |
| 6.安全文明作业 | 10 |
| **菊花酥** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **糖酥饼** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **鲜奶麻花** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **搅面馅饼** | 40min | 1.外形 | 15 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 15 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **黄金大饼** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **四喜蒸饺** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **猪手花卷** | 40min | 1.外形 | 20 | 100 |  |
| 2.色泽 | 10 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |
| **芝麻干点** | 40min | 1.外形 | 15 | 100 |  |
| 2.色泽 | 15 |
| 3.火候 | 10 |
| 4.质量 | 15 |
| 5.口味 | 10 |
| 6.现场操作表现 | 15 |
| 7.操作卫生 | 10 |
| 8.安全文明作业 | 10 |

## （三）西餐烹饪专业技能方向考核项目及权重

结合考试范围给定2025年考核项目及权重，如表3所示。

表3 2025年西餐烹饪专业技能方向考核项目及权重

| 考核项目 | 考核时间 | 菜肴类型 | 考核内容 | 权重（%） | | 器材设备 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **技能模块**  **1** | 120min | **西式热菜：香煎猪排配番茄少司** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：奶油蘑菇汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：凯撒沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **2** | 120min | **西式热菜：香煎鸡腿配贝夏梅酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：南瓜浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：尼斯沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **3** | 120min | **西式热菜：吉利煎鲷鱼配丝绒酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：玉米浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：法式土豆泥沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **4** | 120min | **西式热菜：香煎鸭胸配褐酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：土豆浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：华尔道夫沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **5** | 120min | **西式热菜：香煎猪排配番茄少司** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：**南瓜浓汤 | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：**法式土豆泥沙拉 | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **6** | 120min | **西式热菜：吉利煎鲷鱼配丝绒酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：奶油蘑菇浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| 西式冷菜：凯撒沙拉 | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **7** | 120min | **西式热菜：香煎鸡腿配贝夏梅酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：玉米浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：华尔道夫沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **技能模块**  **8** | 120min | **西式热菜：香煎鸭胸配褐酱** | 1.酱汁味型 | 10 | 100 |  |
| 2.主料口感 | 10 |
| 3.火候 | 15 |
| 4.形状与色泽 | 20 |
| 5.盘饰（热菜盛器温度） | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 15 |
| 8.操作卫生 | 10 |
| 9.安全文明作业 | 10 |
| **西式汤品：土豆浓汤** | 1.味型 | 10 | 60 |  |
| 2.口感 | 10 |
| 3.质感 | 5 |
| 4.色泽 | 5 |
| 5.状态 | 5 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 10 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |
| **西式冷菜：尼斯沙拉** | 1.酱汁味型 | 5 | 40 |  |
| 2.冷菜原料处理 | 5 |
| 3.口感 | 4 |
| 4.盘饰（冷菜盛器温度） | 2 |
| 5.酱汁状态 | 4 |
| 6.菜肴总量与主配料比例 | 5 |
| 7.现场操作表现 | 5 |
| 8.操作卫生 | 5 |
| 9.安全文明作业 | 5 |

## 五、考试大纲编制说明

1.考试大纲编制原则

遵循专业基础知识和岗位核心能力相结合原则，选取典型专业技能项目，将专业知识融入技能操作，考查技能训练教学效果，考核学生职业岗位工作过程；兼顾中等职业学校餐饮类各专业教学标准和技术新标准，选取通用知识与技能作为考核项目。

2.考试大纲适用专业

本考试大纲适用于中等职业学校中餐烹饪、中西面点、西餐烹饪专业。

3.教学内容及实施建议

（1）考纲对应教学内容，全面考核中等职业学校餐饮类专业学生的中餐菜肴烹饪技术能力、西餐菜肴烹饪技术能力以及中西式面点制作能力，考试范围及难易程度合理，适用于选拔技术技能人才。

（2）教学实施建议，本次给定的2025年考核项目是中等职业学校餐饮类专业教学内容的一部分，考核项目每年有一定变化；建议中等职业学校依据各专业教学标准，合理匹配理论与实践教学，全面提升学生专业能力及综合素养。

4.技能考试过程

餐饮类专业技能考试为实际操作考试方式，其中：

（1）中餐烹饪专业技能考核方式为：制作2道菜肴，每道菜肴100分，考试总分为200分，菜肴品种在中餐烹饪技能模块菜品中随机抽取2道菜肴，考试时间为80分钟。

中餐烹饪专业依据不同技能考核项目综合考查学生原料鉴别与初加工能力、刀工技术能力、上浆与挂糊技术能力、各种烹调方法掌握能力、勺工掌握能力、火候掌握能力、调味技术能力、勾芡技术能力、装盘技术能力、食品卫生安全意识以及安全文明作业情况。

（2）中西面点专业技能考核方式为：制作2道面点，每道面点100分，考试总分为200分，面点品种在中西面点专业技能模块面点中随机抽取2道面点，考试时间为80分钟。

中西面点专业依据不同技能考核项目综合考查学生原料鉴别能力、各类面团调和制作能力、面团成形技术能力、发酵技术能力、油酥类面点制作能力、各类面点熟制技术能力、食品卫生安全意识以及安全文明作业情况。

（3）西餐烹饪专业技能考核方式为：制作1套西式套餐，套餐由1道热菜（自制酱汁）、1道沙拉（自制酱汁）与1道汤组成，共200分，套餐品种在西餐烹饪专业技能模块中随机抽取，考试时间为120分钟。

西餐烹饪专业依据不同技能考核项目综合考查学生原料鉴别与初加工能力、刀工技术能力、沙拉制作技术能力、制汤技术能力、基础酱汁制作技术能力、各种烹调方法掌握能力、火候掌握能力、调味技术能力、盘饰设计与制作技术能力、食品卫生安全意识以及安全文明作业情况。

5.评价赋分形式

餐饮类专业技能考试为过程性与结果性评价相结合，同时注重工作质量，权重合理。