**《烹调工艺学》考试大纲**

**一、考试目标及要求**

（一）考试目标

对考生烹调工艺学知识和技能的掌握以及基本素质的养成情况进行考核，以此考查其深造学习烹饪与营养教育专业的能力。

（二）考试要求

要求考生了解烹调工艺学的基本知识，熟悉烹调工艺相关原理，掌握烹调工艺基本方法与技巧，能够运用烹调工艺学理论解决烹饪实践中的实际问题。

**二、考试内容及要求**

（一）考试内容

1.烹调入门

认识烹调工艺：走进烹调的缤纷世界，熟悉烹调工艺特色。

2.原料初加工工艺

（1）鲜活原料的加工

掌握新鲜蔬菜的初步加工、水产品的初步加工、家禽和家畜的初步加工的方法与技巧。

（2）干货原料的加工

熟悉自然水发法，了解碱水发法和热膨胀发法。

（3）其他原料的加工

熟悉冷冻制品原料的加工。

3.刀工切割工艺

（1）刀工与刀法

掌握刀工与操作姿势，刀法与种类。

（2）料形加工工艺

掌握一般料形的加工和剞花工艺。

（3）整料的分割工艺

掌握家畜原料的分割加工、家禽原料的分割加工和水产品的分割加工方法与技巧。

4.菜肴组配工艺

了解配菜的组织准备，熟悉单一菜肴的组配工艺和菜肴组配的感官认识。

5.烹制工艺

（1）热的传递与控制

了解烹制工艺中的热传递现象，熟悉常用热媒的传递与烹制知识。

（2）火候及其运用

了解火候知识，熟悉火候的运用方法与技巧。

（3）初步熟处理工艺

掌握焯水、过油、汽蒸、走红的工艺。

6.调和工艺

（1）菜肴调味工艺

了解味觉的认知，掌握调味方法与原理，掌握复合调味料的加工方法与技巧，掌握制汤与制卤工艺。

（2）菜肴调香调色工艺

了解香气和嗅觉的感知，了解调香工艺的方法运用，熟悉菜肴色泽的来源与调色。

（3）菜肴调质工艺

了解菜肴质地与质感认知，掌握茸胶调制工艺、糊浆工艺、勾芡工艺。

7.冷菜烹调方法

（1）冷制冷吃烹调法

掌握拌炝腌烹调法、醉糟泡烹调法。

（2）热制冷吃烹调法

掌握卤煮酱烹调法，冻、油炸浸卤、油焖烹调法。

8.热菜烹调方法

（1）水传热烹调法

掌握短时间加热烹调法、中时间加热烹调法和长时间加热烹调法。

（2）油导热烹调法

掌握大油量导热烹调法、中油量导热烹调法和少油量导热烹调法。

（3）其他传热烹调法

掌握气传热烹调法、固态介质烹调法和熬糖烹调法。

9.菜肴盛装工艺

（1）菜肴造型的基本手法

了解菜肴造型的艺术常识，掌握冷菜造型的基本手法和热菜造型的基本手法。

（2）菜肴盛装的基本手法

了解菜肴盛装的规格，掌握菜肴装盘的基本手法。

（二）各部分内容建议分值

|  |  |
| --- | --- |
| 考试内容 | 分值（分） |
| 烹调入门 | 4 |
| 原料初加工 | 10 |
| 刀工切割工艺 | 9 |
| 菜肴组配 | 6 |
| 烹制工艺 | 10 |
| 调和工艺 | 12 |
| 冷菜烹调方法 | 10 |
| 热菜烹调方法 | 15 |
| 菜肴盛装工艺 | 4 |
| 烹调工艺学综合应用 | 20 |
| **合计** | 100 |

**三、考试方法和考试题型**

1.考试方法

考试采用闭卷笔试形式，试卷满分为100分，考试时间为90分钟。

2.考试题型

题型分为客观性试题和主观性试题。具体的题型及建议的分数设置如下：

客观性试题可采用单项选择题（每题2分，共20分）、多项选择题（每题3分，共15分）、填空题（每空2分，共10分）、判断题（每题1分，共10分）等；

主观性试题可采用简答题（每题5分，共25分）、论述题（两题分别为8分和12分，共20分）等题型。

**四、考试参考教材**

《烹调工艺学》（第3版），作者：邵万宽，出版社：旅游教育出版社，出版时间：2022年1月，ISBN：9787563742981.