**客家风味菜烹饪专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用客家菜烹饪工艺对菜肴原料进行加工，制作具有广东岭南饮食文化与客家传统地方风味特色菜肴的能力。

**二、适用对象**

运用或准备运用本项能力求职、就业人员，或者具有擅长制作客家特色菜肴的人员。

**三、能力标准和鉴定的内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：客家风味菜烹饪 职业领域：中式烹调** | | | |
| **工作任务** | **操作规范** | **相关知识** | **考核**  **比重** |
| （一）  操作、安全与卫生 | 1.操作娴熟，工艺程序、步骤恰当，没有较大或原则性差错  2.掌握烹饪设备的安全操作方法，有良好的操作习惯  3.注重操作和食品卫生、符合食品卫生要求。有良好的卫生习惯 | 1.原料加工、菜肴烹制的工艺环节、工艺程序等知识  2.安全用电、消防、用火知识、生产事故常识  3.厨房常用设备、工用具安全使用知识  4.食品安全法律知识  5.食物中毒与预防知识  6.原料变质知识  7.烹制过程中有毒物质产生知识 | 15% |
| （二）  原料初加工 | 1.掌握本地原料的初步加工方法,净料率符合规范要求  2.能够运用常规或本地方法对原料进行腌制，达到腌制质量要求  3.掌握本地常用干货原料的涨发方法，涨发成品符合质量要求  4.能够制作鱼胶、猪肉胶、牛肉胶等馅料 | 1.原料初加工知识  2.原料腌制加工知识  3.干货原料的涨发知识  4.馅料制作知识 | 20% |
| （三）  原料切配 | 1.能合理地运用标准刀法和非标准刀法切配原料  2.能运用刀工加工出规格合适、成型均匀、成率高的菜肴原料  3.掌握本地配菜方法，能够配出具有客家风味的菜品  4.能文雅、贴切为菜肴命名 | 1.标准刀法和非标准刀法知识  2.原料的刀工成形规格及成率要求  3.配菜和菜肴命名知识 | 20% |
| （四）  菜肴烹制 | 1.掌握原料初步熟处理方法，成品符合质量要求  2.能够正确运用火候进行烹制  3.掌握调味方法，能够合理使用本地调味料  4.掌握勾芡方法，能够合理运用芡色  5.掌握炒、煎、焖、炖、烧、熘、焗、汆、蒸、煮等烹调法的操作要领  5.掌握菜肴造型和器皿选用方法，能使菜肴成形美观  6.能够烹制客家风味菜肴 | 1.原料炟、飞、滚、煨、炸、泡油等初步熟处理知识及火候知识  2.调味原则、方法等知识  3.芡的知识  4.炒、煎、焖、炖、烧、熘、焗、汆、蒸、煮等烹调法知识  5.烹饪美学知识  6.客家地区饮食风俗习惯（饮食文化），风味名菜的特点 | 45% |

**四、鉴定要求**

（一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员组成

考评员应具备客家菜制作的专业知识和实际操作经验，并经过考核获得相应考评员资格证书；每个考评组不少于4名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

鉴定方式采取实际操作考核，技能操作试题按照不少于90分钟命制。

（四）鉴定场地设备要求

场地不少于50平方米，烹饪制作的设施、设备和工具齐全。室内采光良好，通风、供排水良好，整洁无干扰。卫生、安全符合国家相关规定标准。