**潮式风味菜烹饪专项职业能力考核规范**

**一、定义**

运用潮州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潮菜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。

**三、能力标准与鉴定内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：潮式风味菜烹饪 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.掌握蔬菜、家禽等原料的初步加工方法,净料率符合规范要求  2.掌握鲜鱿、对虾等水产品的初步加工方法,净料率符合规范要求  3.能够运用常规方法对原料进行腌制，达到腌制质量要求  3.掌握常见干货原料的涨发方法，涨发成品符合质量要求  4.能够制作潮式风味菜中常见的茸胶和馅料 | 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)  原料切配和预制 | 1.能根据菜品要求将动、植物原料切割成片、丝、丁、条、块、段等形状  2.能根据菜品要求对原料进行花刀处理 3.能运用动、植物性原料制作潮州菜常用的茸胶或馅料  4.能根据菜肴规格准确配制主、配料数量  5.能根据菜肴质地、色彩、形态要求，进行主、配料的搭配组合 6.能运用不同造型手法组配花色菜肴  7.能对原料进行拍粉、挂糊、上浆处理 8.能根据潮菜风味对原料进行腌制调味处理 9.能运用调料对原料进行上色处理 | 1.刀具的种类及使用保养方法 2.刀法中的直刀法、平刀法、斜刀法的使用方法 3.片、丝、丁、条、块、段的切割规格及技术要求  4.潮州菜常用花刀分类及剞刀的方法 5.潮菜常见茸胶的制作方法  6.菜肴组配的概念和形式 7.热菜配制的规格要求  8.菜肴质地、色彩、形态的组配要求 9.花色菜肴的组配手法  10.包、卷、酿等手法的技术要求  11.淀粉的种类、特性及使用方法 12.拍粉的种类及技术要求 13.制糊、调浆的方法及技术要求  14.着衣处理的作用 15.腌制调味的方法与技术要求  16.原料上色的原则和方法 | 20% |
| (四)  菜肴烹制与装盘 | 1.掌握原料初步熟处理方法，运用恰当，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，能够合理使用调味料  4.掌握勾芡方法，能够准确运用芡色  5.能运用炒、炸、返沙等烹调法制作潮式风味菜肴  6.能合理选用餐盘装饰原料 7.掌握菜肴造型和器皿选用方法，能够运用堆放、摆设、拼砌等装盘技巧使菜肴成形美观  8.掌握潮州菜常用酱碟的制作方法 | 1.加热设备的功能和特点  2.加热的目的和作用  3.水焯预熟处理的方法与技术要求  4.油、汽导热预熟处理的方法及要求  5.火候的概念及传热介质的导热特征  6.翻勺的种类及技术要求  7.调味的目的与作用 8.调味的程序和时机  9.调味的基本方法 10.味型的概念及种类 11.咸鲜味、咸香味等味型的调味方法及技术要求  12.调味的方法和原则  13.芡的知识要求  14.烹调方法的分类与特征  15.炒、炸、返沙等烹调方法的概念及技术要求  16.潮汕地区饮食风俗习惯（饮食文化），风味名菜的特点  17.餐盘装饰的概念、特点及应用原则 18.餐盘装饰的简要构图方法  19.潮州菜常用的酱碟制作方法和搭配原则 | 45% |

**四、鉴定要求**

（一）申报条件

达到法定就业劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

（二）考评员组成

考评员应具备潮式风味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。