

西餐烹饪专业考试大纲

《西餐烹饪》

一、参考教材

《西餐热菜制作》，主编：闫文胜，高等教育出版社。

二、考试内容

第一章 走进西餐烹饪

1. 能明确西餐的概念，清楚西餐发展概况。
2. 能说出西餐主要菜式的特点。
3. 能说出西餐厨房设置和厨房主要设备和工具。
4. 能说出西餐菜单的种类，掌握西餐菜单编排的结构。

第二章 西餐原料基础知识

1. 能说出西餐中常用原料的种类，掌握其在水餐烹调中的相关应用。
2. 能识别常用的西餐原料，掌握西餐常用原料的特征、特点。
3. 能对西餐常用原料的品质进行鉴别、判断。

第三章 西餐原料加工技术

1. 能明确西餐烹调常用的刀法类型，能说出西餐常用刀法的应用范围。
2. 能掌握西餐烹调常用刀法的技术动作要领和相关应用技能。
3. 能知道常用蔬菜类原料的加工方法，能掌握常用蔬菜类原料的加工技术。
4. 能知道常用动物性原料的分档取料、加工步骤，初步并掌握其加工技术。

第四章 西餐烹调方法

1. 能说出烹调过程中热量的传递形式。
2. 能说出西餐烹调初步热加工的加工方法和加工目的。
3. 能认识并阐述西餐常用的烹调方法，能说出各种烹调方法的特色和

用途。

第五章 基础汤与少司制作

1. 能明确西餐基础汤的类型，能掌握西餐基础汤的制作，能判断基础汤的品质。
2. 能说出少司的概念、类型，能掌握基础热少司、冷少司、冷调味汁的制作。
3. 能明确基础热少司、冷少司、冷调味汁的演变及应用范围。

第六章 汤菜制作

1. 能说出西餐汤菜的作用和分类。
2. 能说出清汤、茸汤、奶油汤、肉汤、蔬菜汤、海鲜汤及冷汤的概念和制作工艺。
3. 能掌握常见清汤、茸汤、奶油汤、肉汤、蔬菜汤、海鲜汤及冷汤的制作。

第七章 蔬菜类和淀粉类菜肴制作

1. 能说出西餐配菜的作用、分类和使用原则。
2. 能掌握西餐蔬菜类和淀粉类菜肴的制作方法和制作工艺。
3. 能掌握西餐蔬菜类和淀粉类菜肴的制作方法。

第八章 热菜菜肴制作

1. 能说出西餐主菜菜肴的形式和内容。
2. 能掌握常见各类主菜菜肴的制作工艺和制作方法。
3. 能够触类旁通、举一反三，提高在实际工作中灵活运用烹调技法的能力。

第九章 西式早餐与快餐制作

1. 能说出西餐中的早餐和快餐制品的特点、分类和用途。
2. 能掌握常见西式早餐和快餐品种的制作方法和制作工艺。

三、题型与分值

序号	题型	分值	数量	小计
1	单选	1	20	20
2	多选	2	20	40
3	填空	1	10	10
4	简答	5	4	20
5	论述	1	10	10
合计		100		

《西式烹调制作》

一、参考教材

《西式烹调制作》，主编：闫文胜，高等教育出版社。

二、考试内容

测试项目	测试内容与标准	分值	备注
职业素养	应检者必须携带身份证、准考证及自备工具、依照排定之日期、时间及地点准时参加科目测试、依规定需穿着制服。	10分	未穿着符合规定之厨师工作服、鞋者，不准进场检定，且不与计分。
原料加工	洗涤妥当之食物，未分类置于盛物盘或容器内者。 切割食物，未依砧板颜色使用原则切割食物。 切割妥当之食材，未分类置于盛物盘或容器内者。 每一切割过程后，未将砧板\刀具\抹布及手彻底洗净者。	20分	违反卫生安全事项的不与计分。
马乃司少司制作	色泽、观感、味道 基础调味汁的制作	25分	违反卫生安全事项的不与计分。
猪肉类主菜制作	主菜菜品设计猪肉、蔬菜等原料热处理	35分	违反卫生安全事项的不与计分。

	主菜食材组配 主菜烹调制作与展示		
清理工作	工作结束后,彻底将工作台\水槽\炉台\器具\设备及工作环境清理干净。	10分	违反卫生安全事项的不予计分。