

# 2021 年岭南师范学院普通专升本考试大纲

## 烹饪与营养教育（师范）《烹饪学基础》

### I 考试内容及要求

总体要求：学生了解和掌握烹饪原料的种类、产地、上市季节、质量鉴定和保管等商品学特性；对原料的组织结构、组成成分、风味有一个全面的认识。了解和掌握菜肴制作的工艺流程及其相应的工艺方法和手段，对烹饪原料选择与加工工艺、调配工艺、制熟工艺的基本原理有一个全面的认识，熟练的掌握各种基本烹调方法。

#### 绪论

（一）考试内容：烹饪学基础研究的对象及内容。

（二）基本要求：了解我国饮食文化的现状及未发展饮食文化的重大意义，怎样学习烹饪学基础。熟悉烹饪原料分类的意义和原则，烹饪原料的运用历史，烹饪原料的发展状况和趋势，烹饪原料的生物学分类和命名。

#### 第一章 烹饪原料的品质鉴别、保藏及选择

（一）考试内容：烹饪原料的品质鉴别；烹饪原料的选择；烹饪原料的保藏。

（二）基本要求：了解烹饪原料选择的意义、要求和质量标准。掌握烹饪原料选择的原则和方法，懂得品质鉴别的意义、标准、方法。能根据烹调工艺的要求对常用的烹饪原料进行感官鉴别。能够根据烹调工艺的要求对常用的烹饪原料进行感官鉴别。掌握导致烹饪原料腐败变质的因素，并针对变质因素采取适当的方法延长原料的保藏期；掌握大米、小麦粉和大豆的结构、组成成分、种类、质量鉴别标准和烹饪运用特点；掌握面筋、豆腐、腐衣、腐竹、粉丝、西米等粮食制品的概念、分类、品质特点和烹饪运用特点；掌握蔬菜的概念、分类、品种、组织结构、品质特点和烹饪运用特点；掌握根类蔬菜、茎类蔬菜、叶类蔬菜、果类蔬菜、花类蔬菜和孢子植物蔬菜的概念、分类、常用品种、烹饪运用特点；畜类原料的种类和肉质特点；畜类副产品的结构和肉质特点；禽类原料及禽类副产品的结构和特点；两栖类和爬行类组织结构和烹饪运用特点；鱼类原料的组织结构、风味特点和烹饪运用规律；低等动物原料的品种特点；海胆、海蜇、虾、蟹、软体动物等低等动物原料的品质鉴定；掌握常用调味原料的质地和风味特点及在烹饪中的作用；了解辅助原料的基本理化特性、常用的种类、使用方法及其烹饪运用规律。

#### 第二章 初加工工艺

（一）考试内容：鲜活原料的初加工工艺；干制原料的涨发工艺；解冻工艺。

(二) 基本要求：了解烹饪原料初加工工艺的一般流程，了解烹饪原料解冻的方法和原则，了解干制原料涨发工艺和概念。一般流程和影响因素。掌握各类烹饪原料的初加工工艺，掌握常用干制原料的涨发工艺，掌握各类烹饪原料的初加工工艺，掌握常用干制原料的涨发工艺。

### 第三章 分割成型工艺

(一) 考试内容：肉的组织结构及物化性；分割工艺；刀工成型工艺。

(二) 基本要求：了解分割与成型工艺的概念和意义，了解常用动物性原料的骨骼结构。掌握一般动植物的分卸工艺，熟练各种刀工技法，掌握基本原料的成型工艺和剞花工艺。要求熟悉动物组织的种类；掌握肉的主要组织包括结缔组织和肌肉组织的种类、结构、物理性质和化学成分及其变化对烹饪加工的影响。

### 第四章 组配工艺

(一) 考试内容：单个菜肴的组配工艺；筵席菜肴的组配工。

(二) 基本要求：了解组配工艺的概念、意义和种类，了解烹饪原料组配与筵席菜肴组配之间的关系，筵席菜肴的构成及其组配的原则与要求；掌握烹饪原料组配的作用、要求、形成、原则和方法。

### 第五章 风味调配工艺

(一) 考试内容：调味工艺；调香工艺；调色工艺；调质工艺。

(二) 基本要求：了解菜肴风味调配的概念、意义、内容、作用；掌握调味工艺、调香工艺、调色工艺和调质工艺方法、原则和要求。

### 第六章 烹制工艺基础

(一) 考试内容：烹制工艺的概念和作用；烹制工艺中的热传递现象；烹制基本方法；火候及其调控；初步热处理工艺；制汤工艺；临灶操作与勺工艺。

(二) 基本要求：了解烹制工艺的概念、作用和烹制工艺中的热传递现象，理解火候和初步热处理的概念以及制汤原理，了解临灶操作的一般要求，能熟练运用勺工工艺的各种技法；掌握各种烹制基本方式的特点和应用，掌握火候调控的一般原则，初步热处理和制汤的工艺流程与操作关键。

### 第七章 热菜烹调工艺

(一) 考试内容：炒制工艺；油炸工艺；拔丝工艺；氽制工艺；烧制工艺；蒸制工艺；烤制工艺；焗制工艺；其他烹调方法。

(二) 基本要求：了解热菜烹调工艺的一般流程和热菜烹调方法的分类，掌握各种常见烹调方法的概念、工艺流程、基本原理、工艺关键、成品特点、分类、代表菜品以及与类似烹调方法的异同，能运用这些烹调方法制作常见热菜。

## 第八章 冷菜烹调工艺

(一) 考试内容：拌炆工艺；腌泡工艺；卤煮工艺；凝冻工艺。

(二) 基本要求：了解冷菜烹调的一般工艺流程和冷菜烹调方法的分类，弄清各种常用冷菜烹调方法的概念、成菜特点、原料要求；掌握其一般工艺流程和操作关键并能利用这些烹调方法制作常见的冷菜。

## 第九章 菜肴造型工艺

(一) 考试内容：菜肴造型的作用和原则；热菜造型工艺；冷菜造型工艺；菜肴装饰工艺。

(二) 基本要求：了解菜肴造型的作用和种类；掌握菜肴造型的方法、规律和原则。

## II 考试形式及试卷结构

(一) 考试形式：闭卷、笔试

(二) 试卷内容结构：

烹饪原料的品质鉴别、保藏与选择	约 20%
原料加工工艺与调配工艺	约 30%
制熟工艺的基本原理	约 30%
烹调工艺与菜肴造型	约 20%

(三) 试卷题型结构：

填空题	20 小题，每小题 1 分，共 20 分
判断题	30 小题，每小题 1 分，共 30 分
选择题	30 小题，每小题 2 分，共 60 分
名词解释题	5 小题，每小题 3 分，共 15 分
简答题	6 小题，每小题 5 分，共 30 分
论述题	3 小题，每小题 15 分，共 45 分

(四) 试卷难易度比例

试题按难度分为容易、中等题、难题，三种试题分值的比例约为 4: 4: 2

## III 题型示例

(一) 填空题：

1. 粤菜的清汤分顶汤和上汤两种，它们共同的质量要求是汤色清澈，色浅黄，没有肉微，极少浮油。其中顶汤更要求味道极鲜，香气\_\_\_\_\_，汤质\_\_\_\_\_。

(二) 判断题

1. ( ) 顶汤与上汤同是用肉料熬成，顶汤除味道比上汤更鲜，香气更浓外，汤质也不同。
2. ( ) 对同一种动物而言：不同部位的肉，颜色不同。如运动部位较多的肉，颜色深。

(三) 选择题

