

《烹饪技能》考试大纲

I 考试性质与目的

普通高校本科插班生招生考试是由专科毕业生参加的选拔性考试，高校根据考生的成绩，按已经确定的招生计划，德、智、体全面衡量，择优录取。因此，本科插班生考试应有较高的信度、效度、必要的区分度和适当的难度。《烹饪技能》考试科目，要求考生必须达到进入烹饪本科阶段的烹饪水平技能要求。

II 考试内容

一、考试内容及要求

烹饪技能考试是指定菜品制作。要求考生在规定时间内完成一道指定的菜品的制作。要求考生对中式烹调、中式面点制作有较全面地了解，熟练掌握常见菜品的制作。

二、考试形式

考生根据自己所学专业特长在中式烹调方向、中式面点方向中任选一项在规定时间内完成考核。现场操作占 20 分，指定菜品制作（一道）占 80 分，满分共 100 分，应试者根据考试试题的要求，按照试题规定项目进行实际操作，以考察应试者掌握基本技能和解决实际问题的能力。

三、指定菜品制作

考查考生对中式烹调、中式面点相关烹调技法的灵活应用。指定菜品制作标准从口味与质感、工艺与火候、形态与色泽、创意与实用这些方面来评判。

（一）中式烹调考试

1. 现场提供设备及器具：砧板、炉灶、炒锅、油盆、手勺、锅铲、笊篱、竹扫、手布、蒸笼、剪刀、盘碗、码兜、刀具、调味盒、火枪等。
2. 原料：根据实际考试题目，由现场提供。

（二）中式面点考试

1. 现场提供设备及器具：案板、蒸柜、煎锅、油盆、手勺、锅铲、手布、盛器、码斗、刀具、擀面杖、刮板、砧板、烤箱、蒸笼、醒发箱、搅拌机、和面机、压面机、电子秤、火枪等。
2. 原料：根据实际考试题目，由现场提供。

四、参考书目

1. 黄明超. 2013 年. 粤菜烹饪教程. 广州：广东经济出版社
2. 康有荣等. 2013 年. 粤式点心制作技术. 广州：暨南大学出版社
3. 周晓燕. 烹调工艺学（M）. 北京：中国纺织出版社，2008
4. 黄武营. 潮菜工艺实训教程（M）. 广州：暨南大学出版社，2017

《烹饪原料学》考试大纲

一、考试大纲的性质

普通高校本科插班生招生考试是由专科毕业生参加的选拔性考试，烹饪原料学课程考试要求考生能达到进入本科阶段的知识及能力要求。高校根据考生的成绩，按已经确定的招生计划，德、智、体全面衡量，择优录取。因此，本科插班生考试应有较高的信度、效度、必要的区分度和适当的难度。

二、考试内容及要求

考生应对烹饪原料学中的基本概念了解清楚并且用简洁的语言表达；对烹饪原料的分类和命名、烹饪原料的品质检验、烹饪原料的贮藏保管以及各类植物性原料、动物性原料和调辅原料的理化特性、组织结构特点、品质特点、品种分类、烹饪运用规律应了解并能正确应用。TM

第一章 绪论

◆ 考核知识点：

第一节 烹饪原料概述

一、烹饪原料的概念

二、烹饪原料应具备的条件

1、烹饪原料必须食用安全

2、烹饪原料必须有营养

3、烹饪原料的口味、质地、色泽等形状特点要满足人的需求

三、烹饪原料的历史与现状

四、烹饪原料的食用等级

1、无公害烹饪原料

2、绿色烹饪原料

3、有机烹饪原料

第二节 潮菜烹饪原料

一、潮菜的定义

二、潮菜烹饪原料的特点

1、水产原料丰富

2、素菜用料依时而变

3、甜菜原料品种多样

4、酱碟佐料琳琅满目

第三节 烹饪原料的分类

一、按原料的来源属性分类

1、植物性原料

2、动物学原料

3、矿物性原料

4、人工合成原料

二、按原料的加工状况分类

1、鲜活原料

2、干货原料

3、复制品原料

三、按原料的烹饪运用分类

1、主配料

2、调味料

3、辅料

四、按原料的商品性质分类

1、粮食原料

2、蔬菜原料

3、水果原料

4、肉类原料

5、水产原料

7、干货制品

8、调味原料

五、按原料的营养成分分类

1、热量素原料

2、保全素原料

3、构成素原料

第四节 烹饪原料的初加工

一、烹饪原料初加工的涵义

二、烹饪原料初步加工的原则

第五节 烹饪原料的贮藏保鲜

1、低温贮藏法

2、常温贮藏法

3、高温贮藏法

4、活养贮藏法

5、干燥贮藏法

6、腌渍贮藏法

7、烟熏贮藏法



启航专插本
www.qihangzcb.com

- 8、密封贮藏法
- 9、防腐剂贮藏法

第六节 烹饪原料的感官检验

- 1、听觉检验
- 2、视觉检验
- 3、触觉检验
- 4、嗅觉检验
- 5、味觉检验

◆ 考核要求：

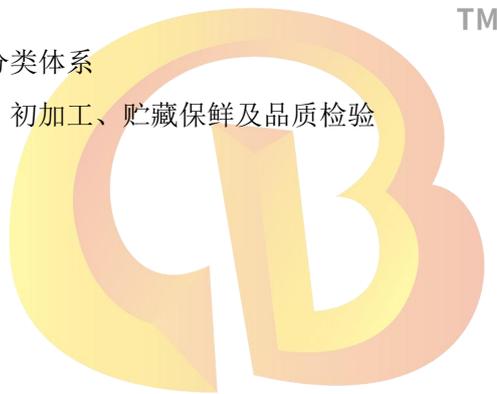
- (1) 掌握烹饪原料的基本概念和可食性含义
- (2) 理解烹饪原料的特点
- (3) 掌握烹饪原料常用的分类体系
- (4) 了解烹饪原料的选择、初加工、贮藏保鲜及品质检验

第二章 粮食

◆ 考核知识点：

第一节 粮食原料概述

- 一、粮食的概念
 - 二、粮食的组织结构
 - (一) 谷类的组织结构
 - (二) 豆类的组织结构
 - (三) 薯类的组织结构
 - 三、粮食的营养价值
 - (一) 谷类的营养价值
 - (二) 豆类营养价值
 - (三) 薯类原料的营养价值
 - 四、粮食的品质标准与贮藏保鲜
 - (一) 粮食的品质标准
 - (二) 粮食的贮藏保鲜
 - 五、粮食的烹饪运用
- ### 第二节 粮食原料种类
- 一、谷类及其制品
 - (一) 谷类的主要种类
 - (二) 谷类制品
 - 二、豆类及其制品



启航专插本
www.qihangzcb.com

(一) 豆类的主要种类

(二) 豆类制品

三、薯类及其制品

(一) 薯类的主要种类

(二) 薯类制品

◆ **考核要求：**

- (1) 掌握粮食的概念、分类以及在烹饪中的运用
- (2) 理解谷类、豆类的组织结构及主要的化学成分
- (3) 掌握主粮类的品种特点、品质鉴定及在潮菜烹饪过程中的运用
- (4) 了解常用的豆类、薯类的种类、品质特点及烹饪运用
- (5) 了解常用粮食制品的种类、特点及烹饪运用

第三章 蔬菜

◆ **考核知识点：**

第一节 蔬菜原料概述

一、蔬菜的概念

二、蔬菜的组织结构

(一) 分生组织

(二) 永久组织

三、蔬菜的营养价值

四、蔬菜的品质检验与贮藏保鲜

(一) 蔬菜的品质检验

(二) 蔬菜的贮藏保鲜

五、蔬菜的烹饪运用

第二节 种子植物类蔬菜

一、根类蔬菜

二、茎类蔬菜

(一) 地上茎类蔬菜

(二) 地下茎类蔬菜

1、块茎蔬菜

2、球茎蔬菜

3、鳞茎类蔬菜

4、根状茎类蔬菜

三、叶类蔬菜

1、普通叶类蔬菜



启航专插本
www.qihangzcb.com

2、结球叶类蔬菜

3、香辛叶类蔬菜

四、花类蔬菜

五、果类蔬菜

1、豆类蔬菜

2、瓜类蔬菜

3、茄果类蔬菜

4、其他果类蔬菜

第三节 孢子植物类蔬菜

一、食用藻类

二、食用菌类

第四节 蔬菜制品

一、蔬菜制品的分类

二、潮汕著名蔬菜制品

◆ 考核要求：

- (1) 掌握蔬菜的组织结构、营养价值、分类方法、品质检验及其烹饪应用。
- (2) 理解各类常用蔬菜的命名、形态、分布、营养特点、品质标准及其烹饪运用。
- (3) 了解蔬菜制品的分类及其应用。

第四章 果品

◆ 考核知识点：

第一节 果品概述

一、果品的概念

二、果品的组织结构

梨果、浆果、核果、柑果

三、果品的营养价值

(一) 鲜果的营养价值

(二) 干果类的营养价值

四、果品的品质标准与贮藏保鲜

(一) 果品的品质检验

(二) 果品的贮藏保鲜

五、果品的烹饪运用

第二节 果品分类

一、鲜果

二、干果



启航专插本
www.qihangzcb.com

◆ 考核要求：

- (1) 理解果品分类、结构特点、营养价值、品质标准、贮藏保鲜及其烹饪运用。
- (2) 了解常用鲜果、干果、果品制品的品质特点及其烹饪运用。

第五章 畜禽类

◆ 考核知识点：

第一节 畜禽类原料概述

一、畜禽原料的组织结构

(一) 肉的定义

(二) 畜禽肉的组织结构

1、肌肉组织

2、结缔组织

3、脂肪组织

4、骨组织

(三) 猪和牛肉的结构

1、猪肉常见部位名称与特点

2、牛肉常见部位名称与特点

(四) 家畜肉与野畜肉的对比

(五) 家禽肉与野禽肉的对比

(六) 畜禽类副产品的组织结构

二、畜禽类原料的营养价值

(一) 畜禽肉的营养价值

(二) 畜禽类副产品的营养价值

三、畜禽类的品质检验与贮藏保鲜

(一) 畜禽类的品质检验

1、畜类的品质检验

2、禽类的品质检验

(二) 畜禽类的贮藏保鲜

四、畜禽类的烹饪运用

第二节 畜禽原料分类

一、畜类原料

(一) 常见的家畜种类

(二) 畜类的副产品

二、禽类原料

(一) 常见的家禽种类



启航专插本
www.qihangzcb.com

(二) 禽类的副产品

第三节 畜禽类制品

◆ 考核要求：

- (1) 掌握肉的概念，畜禽肉的组织结构、营养价值、品质检验、贮藏保鲜及其烹饪应用。
- (2) 理解畜禽原料的组织结构和理化性状对原料质地、风味等的影响。
- (3) 了解畜禽类副产品的组织结构营养价值、品质检验、贮藏保鲜及其烹饪应用。
- (4) 了解常见畜禽类原料及其制品的分类、物种概述、品种特点、分布区域、营养价值、品质标准和烹饪运用规律。

第六章 水产品

◆ 考核知识点：

第一节 水产品概述

一、水产品的概念

二、水产品的组织结构

(一) 鱼类的组织结构

1、鱼类的组织

2、鱼类的结构

(二) 虾蟹类的组织结构

1、虾类的形态结构特点

2、蟹类的形态结构特点

(三) 贝类及其制品

1、腹足类

2、瓣鳃类

3、头足类

三、水产品的营养价值

(一) 鱼类的营养价值

(二) 虾蟹类的营养价值

(三) 贝类的营养价值

四、水产品的品质检验与贮藏保鲜

(一) 水产品的品质检验

1、鱼类的品质检验

2、虾蟹类的品质检验

3、贝类的品质检验

(二) 水产品的贮藏保鲜

1、鱼类的贮藏保鲜



启航专插本
www.qihangzcb.com

- 2、虾蟹类的贮藏保鲜
- 3、贝类的贮藏保鲜
- 五、水产品的烹饪运用

第二节 鱼类及其制品

- 一、鱼类
 - (一) 淡水鱼
 - (二) 海水鱼
 - (三) 洄游鱼

- 二、鱼类制品

第三节 虾蟹类及其制品

- 一、虾类
- 二、蟹类
- 三、虾蟹类制品

第四节 贝类及其制品

- 一、腹足类
- 二、瓣鳃类
- 三、头足类
- 四、贝类制品
- 五、其他常见水产品及其制品

◆ 考核要求：

- (1) 掌握各类水产品原料的组织结构、营养价值、品质检验、贮藏保鲜及其烹饪运用。
- (2) 了解各类水产品原料加工制品的加工方法。
- (3) 了解常用水产品的鲜品、加工制品的肉质和风味特点以及在烹饪中的运用规律。

第七章 药食原料

◆ 考核知识点：

第一节 药食原料概述

第二节 药食原料的种类

- 一、根据保健疗效划分
 - 补气类、补阳类、补血类、补阴类等三十类。
- 二、根据烹饪应用划分（以潮州菜为例）
 - (一) 热菜类常见药食原料
 - (二) 汤类常见的药食原料
 - (三) 饮品常见的药食原料
 - (四) 点心类常见的药食原料



启航专插本
www.qihangzcb.com

◆ **考核要求：**

- (1) 理解药食原料的含义
- (2) 了解药食原料的种类
- (3) 掌握烹饪应用中常见的药食原料种类、营养价值、保健功能及其烹饪运用规律。

第八章 调辅原料

◆ **考核知识点：**

第一节 调辅料概述

- 一、调辅料的定义
- 二、调辅料的营养价值
- 三、调辅料的品质检验与贮藏保鲜
- 四、调辅料的烹饪运用

第二节 调辅料的种类

一、调味原料

- (一) 咸味原料
- (二) 甜味原料
- (三) 酸味原料
- (四) 鲜味原料
- (五) 麻辣味原料
- (六) 香味调料

1、芳香类调料

2、苦香类调料

二、辅助原料

(一) 食用油脂

1、植物性油脂

2、动物性油脂

3、油脂再制品

(二) 食用水

(三) 食品添加剂

1、着色剂

2、膨松剂

3、增稠剂

4、嫩肉剂

◆ **考核要求：**

- (1) 了解烹饪中常用的调辅原料的种类、工艺及分类知识；



启航专插本
www.qihangzcb.com

- (2) 理解常用调味原料的风味特点、呈味原理和使用原则；
- (3) 理解常用辅助原料的组成、性质、作用原理；
- (4) 掌握鉴定调辅原料品质的原则和方法；
- (5) 掌握调辅原料在烹饪中的作用、烹饪运用规律以及注意事项。

三、考试形式及试卷结构

1. 考试形式为闭卷、笔试，试卷满分为 100 分，考试时间为 120 分钟。

2. 试卷内容比例：

绪论约占 15%；植物性原料约占 30%；动物性原料约占 40%；调辅原料约占 15%

3. 试卷题型比例：填空约 30%；单项选择题约 10%；是非判断或多项选择题约 10%；名词解释约 12%；问答题约 18%；分析题约 20%。

4. 试题难易比例：容易题、中等难度题、难题的比例约为 30%、50%、20%。

四、参考书目

1. 主要教材

陈蔚辉，彭珩. 潮菜原料学[M]. 暨南大学出版社，2017 年

2. 辅助教材

(1) 赵廉. 烹饪原料学[M]. 中国纺织出版社，2008 年

(2) 阎红. 中西烹饪原料学[M]. 高等教育出版社，2005 年

五、题型示例

(一) 填空题

1. 烹饪原料学是系统阐述烹饪原料的_____、_____、_____的学科。

(二) 选择题

1. 下列哪个不是原料自身酶的作用引起的质量变化（ ）

A、呼吸作用 B、发芽 C、僵直期 D、发酵

(三) 是非题

1. 烹饪原料品质鉴别的方法包括感官鉴定法、理化鉴定法和生物鉴定法（ ）

(四) 名称解释

1、燕窝——

(五) 问答题

1. 简述烹饪原料的分类方法

(六) 分析题

1. 种子植物蔬菜分为哪几类，请各列出 3 种代表种，并指出蔬菜在人类饮食的意义？