**闽西客家菜烹制专项职业能力考核规范**

（2023版）

**一、定义**

运用闽西客家菜烹制工艺和相关食材，制作具有闽西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，或者具有擅长制作闽西客家菜肴的人员。

**三、能力标准和鉴定的内容**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **能力名称：闽西客家菜烹制 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，步骤恰当，掌握制作工艺流程。  2.掌握烹饪设备的安全操作方法，遵循良好的操作习惯。  3.注重操作和食品卫生、符合食品卫生要求。  4.合理用料。 | 1. 客家地区饮食风俗文化及菜肴特色的相关知识。   2.客家菜肴烹制操作程序和质量标准。  3.客家菜肴一般原材料的上市季节、加工及其品质鉴别、原料保管的知识。  4.客家菜肴原料加工、菜肴烹制的工艺环节、工艺程序等知识。  5.安全用电、消防、用火知识、生产事故常识。  6.厨房常用设备、工用具安全使用知识。  7.食品安全相法律知识关。  8.食物中毒与预防知识。 | 15% |
| （二）  原料初加工 | 1、鲜活原料：  1）能对客家菜肴所用的动物类鲜活原料进行品质鉴定。  2）能对所用动物类鲜活原料进行宰杀、清洗整理等初步加工。   1. 干活原料： 2. 能鉴别客家菜肴所用干货原料的品质。   2）能对客家菜肴所用干货原料的进行涨发加工，且涨发成品符合质量要求。  3、馅料制作：  能制作茸胶。 | 1.客家菜肴原料品质鉴别、原料保管方法。  2.家禽类原料清理加工方法及技术要求等相关知识。  3.干货原料的属性分类及涨发的知识。  4.选取特定部位的鱼肉、猪肉、牛肉等，依据客家菜肴制作工艺，制作茸胶的相关知识。 | 20% |
| （三）  原料分档  与切配 | 1. 能根据猪、牛、鸡等家禽类原料的部位特点进行分档、取料。 2. 能根据原料的质地，色彩，形态的要求进行主、配料搭配组合。 | 1.猪、牛、鸡等家禽类原料的各部位名称、品质特点、肌肉和骨骼分布等相关知识。  2.标准刀法和非标准刀法等相关知识。  3.原料的刀工成形规格及成率要求等相关知识。  4.菜肴组配的造型方法。  5.原料质地、色彩、形态的组配要求等相关知识。 | 20% |
| （四）  菜肴烹制 | 1. 能运用水导热中的炆、烧、煮烹制方法制作菜肴。 2. 能运用油导热中的炒、炸烹制方法制作菜肴。 3. 能运用汽导热中的蒸、炖烹制方法制作菜肴。 4. 能进行客家菜肴的装盘艺术和器皿搭配。 | 1.原料飞水、划油、走红汽蒸等初步熟处理知识及火候等知识。   1. 火候的概念及传热介质的导热特征等相关知识。 2. 炒、蒸、炆、炖、烧、炸、煮的概念及技术要求等相关知识。 3. 上浆、挂糊、勾芡的目的、方法及技术要求等相关知识。 | 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3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。