莆仙小吃制作专项职业能力考核规范

（2023版）

**一、定义**

运用制作莆仙小吃的设备、工具和相关食材，通过传统和现代的烹调方法，制作独具莆仙特色风味小吃的能力。

**二、适用对象**

运用或者准备运用本项能力求职、就业人员。

1. **能力标准和鉴定的内容**

|  |
| --- |
| 能力名称：莆仙小吃制作 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.掌握烹饪设备安全操作方法，遵循良好操作习惯。2.熟练掌握制作工艺流程。3.注重操作和食品卫生、符合食品卫生要求。4.合理用料。 | 1.了解莆仙小吃制作基本功及其一般制品的基础操作知识、操作程序和质量标准。⒉掌握莆仙小吃一般原材料的上市季节、加工及其品质鉴别、原料保管知识。⒊了解莆仙小吃品种常用成熟方法的工艺知识。⒋厨房常用设备、工用具安全使用知识。⒌了解食品营养卫生知识，熟悉《食品卫生法》。⒍安全用电、消防、用火知识、生产事故常识。 | 20% |
| (二)原料预制加工 | 1. 海干货泡发
2. 制馅料

（1）制肉茸胶（2）炒拌馅料 | 1. 海干货泡发，材料切配、刀工及烹调方法的技术要求。2.选取猪特定部位的肉，依据莆仙独特制作工艺，炒拌馅料的相关知识。3.根据季节选择食材（包括海鲜干制品，如：虾米、虾肉、蛏干），调制出具莆仙风味馅料的相关知识。4.莆仙小吃制作工具的使用知识。 | 30% |
| （三）菜肴制作 | 热菜制作：蒸、炒、煮、炸、焖 | 蒸、炒、煮、炸、焖的概念及烹调方法的技术要求。 | 50% |

**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）考评员构成

考评员应具备一定的莆仙小吃制作专业知识及实际操作经验，并经过考核取得相应的考评员资格证书；每个考评组不少于3名考评员。

（三）鉴定方式与鉴定时间

技能操作考核采取现场实际操作方式，考核时间60分钟。

（四）鉴定场地和设备要求

考场应符合厨房给、排水要求，卫生要求，通风要求和光照明要求，面积最低110平方米。还需配备主考室及候考室。

设备清单如下：

| 序号 | 设备名称 | 规格型号或技术要求 | 数量 | 备注 |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 灭火器、灭火毯 |  |  |  |
| 1 | 案台 |  | 5张 | 木制，大理石，不锈钢均可 |
| 2 | 炒锅灶具 |  | 5套 |  |
| 3 | 炉灶（或电磁炉） |  | 5口 |  |
| 4 | 电炸炉 |  | 1台 |  |
| 5 | 压面机 |  | 1台 |  |
| 6 | 双耳锅 |  | 5个 |  |
| 7 | 砧板 |  | 5套 |  |
| 9 | 擀面杖 |  | 5个 |  |
| 10 | 克称 |  | 3个 |  |
| 11 | 炒勺 |  | 5把 |  |
| 12 | 生、熟刀具 |  | 5把 |  |
| 13 | 漏勺 |  | 5把 |  |
| 14 | 捞面勺 |  | 3把 |  |
| 15 | 碗、碟、勺、筷子 |  | 5套 |  |
| 16 | 刮板 |  | 5把 |  |
| 17 | 不锈钢盆 |  | 5个 |  |
| 18 | 不锈钢盘 |  | 5个 |  |
| 19 | 绞肉机 |  | 1台 |  |
| 20 | 平底煎锅 |  | 5口 |  |
| 24 | 口罩 |  |  |  |
| 25 | 手套 |  |  |  |
| 26 | 卫生帽 |  |  |  |