

2024 年省直考工操作技能复习题(中式烹调师)

问答题(第1题~第5题)

1、简述中餐中常见的五种基本烹饪技法,并举例说明每种技法的代表菜品。

参考答案:

(1)炒:

特点:炒是一种快速高温的烹饪方法,通常使用少量的油,食材在锅中快速翻炒,以保持食材的鲜嫩和营养。

代表菜品:宫保鸡丁。通过快速翻炒,鸡肉保持嫩滑,配以花生和辣椒,风味独特。

(2)煮:

特点:煮是将食材放入水中或汤中加热至熟的一种方法,适合于制作汤类或炖煮类菜品。

代表菜品:酸辣汤。通过煮制,汤的味道浓郁,食材的味道充分融合。

(3)蒸:

特点:蒸是一种利用蒸汽加热食材的烹饪方法,能够最大程度地保留食材的原汁原味和营养。

代表菜品:清蒸鲈鱼。通过蒸制,鱼肉保持鲜嫩,原汁原味,搭配简单的调味即可。

(4)煎:

特点:煎是将食材放在少量油中加热至熟的烹饪方法,常用于制作外皮酥脆的菜品。

代表菜品:煎饺。外皮酥脆,内馅鲜美,是煎制技法的经典应用。

(5)炸:

特点:炸是将食材放入大量油中加热至熟的烹饪方法,通常用于制作外酥里嫩的菜品。

代表菜品:炸春卷。通过油炸,外皮金黄酥脆,内馅丰富多彩。

2024 年省直考工操作技能复习题(中式烹调师)

2、请说明在烹饪过程中，食材的物理和化学变化如何影响菜品的口感和风味？

参考答案：

在烹饪过程中，食材的物理和化学变化对菜品的口感和风味有着显著的影响。

(1) 蛋白质变性和凝固：

物理变化：加热会导致蛋白质结构改变，发生变性和凝固。例如，鸡蛋煮熟后变硬，肉类加热后变得更为紧实。

影响：这种变化影响食材的质地，使其从生的柔软变为熟的坚实，有助于形成特定的口感。

(2) 糖类的焦糖化和美拉德反应：

化学变化：糖类在高温下发生焦糖化反应，产生褐色和丰富的香味。美拉德反应是氨基酸与还原糖之间的反应，产生褐色和复杂的风味。

影响：这些反应增加了食物的颜色深度和风味复杂性，常见于烤肉、面包、咖啡等。

(3) 淀粉的糊化和回生：

物理变化：加热时，淀粉颗粒吸水膨胀并糊化，变得柔软可口。冷却后，可能会发生回生，使其变硬。

影响：糊化使食物如米饭和面包更易消化，口感柔软；回生则可能导致质地变硬。

(4) 脂肪的熔化和氧化：

物理和化学变化：脂肪在加热时熔化，增加了食物的润滑感。氧化则可能产生异味。

影响：脂肪的熔化使食物更为多汁和香滑，而过度氧化可能导致油腻感和不良风味。

(5) 纤维素的软化：

物理变化：加热使蔬菜中的纤维素软化，变得更易咀嚼。

影响：这种变化改善了蔬菜的口感，使其更容易消化，同时也可能影响其风味释放。

2024 年省直考工操作技能复习题(中式烹调师)

3、在菜单设计中，如何兼顾营养均衡与成本控制？请简要说明。

参考答案：

(1) 多样化食材选择：

营养均衡：确保菜单中包含多种食材，如蔬菜、水果、全谷物、蛋白质（肉类、豆类、鱼类）和健康脂肪，以提供全面的营养。

成本控制：选择季节性和本地采购的食材，这些通常价格较低且质量较好。考虑使用一些价格较低但营养丰富的食材，如豆类和鸡蛋。

(2) 合理的菜品组合：

营养均衡：设计菜品时，注意搭配不同的营养成分，例如在一餐中结合碳水化合物、蛋白质和纤维素。

成本控制：通过合理搭配高成本和低成本的食材，达到整体成本的平衡。例如，用蔬菜和豆类搭配少量的高价肉类。

(3) 控制份量和减少浪费：

营养均衡：提供合理的份量，避免过量食用某一类食物，确保每餐的营养摄入均衡。

成本控制：根据顾客需求调整菜品份量，减少食物浪费，从而降低成本。

(4) 创新菜品设计：

营养均衡：通过创新的烹饪方法和调味技巧，提升简单食材的口感和营养价值。

成本控制：开发一些特色菜品，使用低成本食材，通过创意提升其附加值和吸引力。

2024 年省直考工操作技能复习题(中式烹调师)

4、请解释食品安全在餐饮业中的重要性，并列三项确保厨房卫生的基本措施。

参考答案：

食品安全在餐饮业中的重要性：

(1) 保障消费者健康：食品安全直接关系到消费者的健康和安全。任何食品安全问题都可能导致食物中毒或其他健康问题，影响消费者的身体健康。

(2) 维护企业声誉：食品安全事故会严重损害餐饮企业的声誉，导致顾客流失，甚至可能引发法律诉讼，给企业带来经济损失。

(3) 遵循法律法规：各国对食品安全都有严格的法律法规，餐饮企业必须遵守这些法规，以避免法律责任和处罚。

为了确保厨房卫生，以下是三项基本措施：

(1) 保持清洁：定期对厨房设备、用具以及工作台面进行彻底清洁和消毒，防止细菌滋生。确保地面无积水，垃圾及时清理。

(2) 个人卫生：工作人员应保持良好的个人卫生习惯，包括勤洗手、穿戴清洁的工作服和帽子，避免直接用手接触食物。

(3) 食材管理：合理储存食材，生熟食物分开存放，定期检查食材的保质期，确保使用新鲜、安全的食材进行烹饪。

5、描述川菜的主要特点，并列举两道代表性的川菜菜品。

参考答案：

川菜的主要特点包括：

(1) 麻辣鲜香：川菜以麻辣为主要风味，常使用花椒和辣椒来增添菜品的麻辣感。除此之外，川菜还注重鲜香味的搭配，使得菜品层次丰富。

(2) 调味多变：川菜的调味非常讲究，常用的调味方法有干烧、干煸、鱼香、怪味等，每种调味都有其独特的风味。

(3) 用料广泛：川菜选料广泛从肉类到蔬菜应有尽有，且注重材料的搭配和季节性。

(4) 技法多样：川菜烹饪技法多样，包括炒、煮、蒸、煎、炸等，能够充分发挥食材的特点。

两道代表性的川菜菜品是：

(1) 宫保鸡丁

(2) 麻婆豆腐