2026年省直考工操作技能复习资料(中式烹调师)

问答题（第1题～第5题）

1．简述火候的概念及基本分类。（10分）

参考答案：

（1）火候是指烹制菜肴时所用火力的大小和加热时间的长短（2分）

（2）旺火（大火）：火焰高而稳定，适用于爆炒、汆烫（2分）

（3）中火（温火）：火焰低而摇晃，适用于烧、煮、炸（2分）

（4）小火（文火）：火焰细小，适用于炖、焖、煨（2分）

（5）微火：仅有余热，适用于保温或极慢加热（2分）

2．简述冷菜拼摆的基本原则。（10分）

参考答案：

（1）严格讲究卫生，生熟分开，工具消毒，防止污染（2分）

（2）刀工整齐，片薄均匀，丝条一致，排列有序（2分）

（3）造型美观，色彩搭配和谐，构图均衡（2分）

（4）注重可食性，以食用为主，装饰为辅（2分）

（5）经济实用，避免过度装饰造成浪费（2分）

3．分析油温的识别方法及不同油温的适用范围。（10分）

参考答案：

（1）三四成热（90－120℃）：油面平静无烟，原料周围出现少量气泡，适用于滑油、滑炒、油浸（2分）

（2）五六成热（150－180℃）：油面波动微有青烟，原料周围气泡较多，适用于干炸、酥炸、煎（2分）

（3）七八成热（200－240℃）：油面翻动有青烟，原料入锅爆响，适用于急火爆炒、复炸（2分）

（4）观察法：看油面是否平静、有无青烟、气泡多少（2分）

（5）试探法：用竹筷或葱丝放入油中，观察其周围气泡速度和颜色变化（2分）

4．分析爆炒类菜肴的操作要领。（10分）

参考答案：

（1）选料精细：选用质地脆嫩、无骨无筋的鲜料，如腰花、肚尖、鸡胗（2分）

（2）刀工处理：剞花刀或切薄片，使受热均匀、成熟快、易入味（1.5分）

（3）上浆码味：用蛋清、淀粉、料酒、盐上浆，锁住水分（1.5分）

（4）油温要高：锅热油温达到七八成热，原料下锅迅速爆散（1.5分）

（5）操作快速：原料入锅后快速翻炒，时间极短，断生即出（1.5分）

（6）调味及时：碗芡提前调好，原料断生后迅速倒入翻匀，立即出锅，保持脆嫩。（2分）

5．简述鲁菜、川菜、粤菜、淮扬菜四大菜系的风味特点及代表菜。（10分）

参考答案：

（1）鲁菜：讲究咸鲜纯正、突出本味，精于制汤、善烹海鲜，技法以爆、炒、烧、炸见长，风格大气醇厚，代表菜有糖醋鲤鱼、九转大肠（2.5分）

（2）川菜：以麻辣、鱼香、怪味著称，调味多变、菜式丰富，“一菜一格、百菜百味”，技法以小炒、干烧、干煸为主，代表菜有宫保鸡丁、麻婆豆腐（2.5分）

（3）粤菜：选料广博奇杂、口味清淡鲜美，讲究鲜嫩爽滑，突出原料本味，技法以蒸、炖、焗、灼为主，代表菜有白切鸡、清蒸石斑鱼（2.5分）

（4）淮扬菜：注重刀工精细、火候精准，口味清淡适口、咸甜适中，讲究造型雅致，技法以炖、焖、煨、烧为主，代表菜有狮子头、松鼠鳜鱼（2.5分）

四大菜系共同奠定了中国烹饪技艺的基础。