

中餐烹饪专业考试大纲

《 调 》， 编： ， 等 出版 。

第

调

1.

调

2.

菜的点风

第二

的初步

1.

菜的初步

2.

产的初步

3.

、 、 的初步

第

刀 刀法

1. 刀

刀法

2.

第

出

1. 常

产的出

2.

第

的发

1.

发的

2.

发的方法 本

3. 常

发

第

的初步 处

1.

2.

3.

4.

第 菜的 菜

1. 菜 菜的

2. 菜 菜的 方法

3. 菜 的

第八

1.

2. 的 传 方

3. 程 的变

第 调

1.

2. 调 的

3. 调 的方法 程

4. 常 传 菜 复 调

5. 代常 复 的调 ,

第

1. 的 的分

2. 的

3. 成的

第

1. 、 、 茨的

2. 菜的 方法

3.

4.

5.

第 二 菜 的 调方法

1. 调方法的分
 2. 菜的 调方法
- 第 菜
1. 菜 的 本
 2. 菜 的
 3. 菜的 方法
 4. 菜的

		分		
1	单	0.5	100	50
2	多	1	10	10
3		1	10	10
4	答	5	4	20
5		10	1	10
		100		

《 菜 》， 编： ， ， 等 出版 出版 。

测 测 标 分 备

、 必 带 份 、 穿 符 定
测 、 备 地 点 参 定 厨 服 场
、 定 穿 服。 10 分 ， 不 分。

： 豆 2 (200
) 50 (0.5)
5

豆

	<p>， 、 调 ， 丁 翻炒， 淀粉 翻炒， 出菜 。 ： 丁大 ， 白， ， 抱 ， ， 饱 。</p>		
	<p>槽 \ \ \ 备 \ ，彻底 \ 。</p>	10 分	反 安 的不 分。