

湖南怀化商业学校

《烹调技术》课程标准

一、课程性质与任务

《烹调技术》以菜肴制作的基本工艺、操作技能和制作原理为主要研究对象。通过系统学习，使中职学生具备技能和开发新菜的能力，对实践操作具有直接的指导意义。

二、设计思路

《烹调技术》的主要内容有：中式烹调的起源概述、烹调入门的训练、烹调辅助技能、组配方法、风味调配手段、烹调熟处理方式、热菜烹调技法、菜肴的盛装与美化、烹调品质控制与创新等内容。教学任务和要求是使学生进一步了了解中式烹调的理论知识，熟悉烹调技术的基本内容，掌握专业技术和操作要领，为全面、熟练掌握烹调综合技能、进行烹饪创新打下扎实的基础。在教学过程中，结合湘菜的特点和行业发展的现状，有针对性地进行教学。

三、课程培养目标

1、总体目标

从岗位能力培养入手，以各岗位工作过程为依托，通过科学系统教学内容及运用形式多样的教学方法，培养高素质高技能一线烹饪操作人才为目标。

2、知识目标

- (1) 通晓中式烹调技术的起源、形成及发展。
- (2) 了解烹饪与烹调的概念、中式烹调特点、中式烹调操作一般程序、中式烹调的内容。
- (3) 了解烹调的主要工具和基本功训练。
- (4) 了解中式烹调火候的概念
- (5) 了解烹饪原料预熟处理的作用、原料熟处理技法的种类、定义、操作关键、成品特点。
- (6) 了解制汤工艺原料选择、制汤的种类及制作工艺、制汤工艺的技术关

键。

(7) 了解淀粉的性质、菜肴糊、浆、芡的种类和作用。

(8) 理解中式菜肴的味型、调味工艺的原则、调味的方法和时机、调味工艺的一般要求。

(9) 了解单个菜肴及筵席菜肴组配的原则、基本方法、种类、作用和要求。

(10) 了解菜肴盛装技术的要领及菜肴美化工艺的意义目的。

3、能力目标

(1) 掌握常见烹饪原料的初步加工处理技法。

(2) 熟练掌握正确操作姿势及各种刀工技法、常用原料的成型技能、颠锅技法。

(3) 掌握高级清汤、清汤、奶汤、上汤、淡汤、素汤吊制技能。

(4) 掌握原料制嫩技法、干粉糊、脆皮糊、蛋清糊、菜汁糊、干粉浆、蛋清浆、苏打浆和米汤芡、熘芡、爆芡的操作技法。

(5) 了解常用调味品的性质及常用调味、调色、调质、调香的技法。

(6) 熟练掌握焯水、过油、汽蒸预熟处理技法及炸、溜、爆、炒、烩、烧、余、煮、蒸、拔丝、挂霜等烹调制熟技法。

(7) 熟练掌握正确菜肴装盘技法、菜肴美化技法。

(8) 具有一定的菜肴品质

4、素质目标

通过本课程的学习，对中式烹调工艺的理论知识有进一步的认识，熟练掌握本课程要求的各项实训能力项目，能够胜任高星级饭店、宾馆及大型中餐餐饮企业厨房中炉台、切配、打荷、蒸灶岗位的工作。

四、课程内容及课时安排

章节	工作任务名称	知识内容与要求	技能内容与要求	建议课时
第一章	中式烹调技术的概述	1、了解中式烹调工艺的形成与发展 2、中式烹调工艺的定		4

		义与特点, 形成与发展 3、熟悉中式烹调工艺 研究内容与方法 4、掌握中式烹调工艺 的研究内容, 方法		
第二章	火候	1、烹调中热的传递 2、加热过程的理化作用 3、掌握火候	1、热传递的方法 2、理化作用的利和弊 3、掌控火候的鉴别	4
第三章	烹调原料熟处理	1、了解能源与热传递原理 2、熟悉烹调常用能源, 烹调热传递方式 3、通晓火候的概念及控制火力的方式方法	1、掌握常用预熟处理技能 2、能够根据菜品质量的要求熟练运用火候 3、熟练掌握焯水、过油、汽蒸技能	4
第四章	制汤加工技能	1、制汤工艺原料选择 2、制汤的作用 3、制汤的原理及种类	1、制汤工艺的技术关键。 2、制汤的火候的掌控	4
第五章	调味	1、了解风味调配工艺基本内容 2、通晓风味调配的概念, 风味调配的原理 3、熟悉调味、调色、调质、调香工艺的定义及各种方法	1、掌握机械捶打嫩化, 盐, 碱, 酶致嫩, 添加持水性强的其他原料致嫩技能 2、掌握调味、调色、调香、调质基本技能	8
第六章	挂糊、上浆和勾芡	熟悉上浆、挂糊、拍粉、勾芡的种类及定义	掌握上浆、挂糊、拍粉、勾芡技能的几种方法	8
第七章	菜肴的烹调方法	1、了解菜肴熟制工艺的基本知识 2、通晓熟制工艺的定义与分类, 熟制工艺的作用及成品特点 3、通晓各种烹调方法的定义、制作过程、操作关键	1、掌握水传热烹调技法: 煮、焖、烧、烩、氽、炖、煨、涮、挂霜等 2、掌握油传热烹调技法: 炸、熘、爆、炒、烹、油浸、油焐、塌、煎 3、掌握汽传热烹调技法: 微汽蒸, 足汽蒸 4、掌握热空气及固体传热烹调技法: 烤、石烤、盐焗; 掌握其他烹调技法: 微波、热磁波传热, 蜜汁、琉璃、挂霜、拔丝。	32
第八章	组配工艺	1、了解菜肴组配基本知识 2、通晓菜肴组配的作用, 菜肴组配的要求 3、熟知菜肴组配的形式	1、掌握常见菜肴组配技能 2、掌握花式菜肴组配技能 3、熟练掌握扣、包、卷、酿、塑形、夹、穿、扎等技能	4

		式，菜肴组配的方法 4、通晓花式菜肴组配技能基本知识		
第九章	菜肴装盘技艺	1、了解菜肴的盛装的基本知识 2、餐具的种类与选择，菜肴的盛装与造型 3、菜肴美化基本知识，成品菜肴的美化工艺。	1、掌握菜肴美化的基本技能 2、能够根据菜肴的特点灵活选择器皿	4

五、课程实施建议及评价标准

（一）教学建议

1、本课程的教学应紧扣中式烹调师的职业要求及中式烹调技术的特点为教学目标，围绕教材主题内容，以行动导向的教学理念，根据学生实际状况，创造性地开展教学活动。

2、本课程教学的关键是现场教学，创设工作情景，加大实践操作的容量，通过大量直观式、参与式的教学活动，让学生在“教”中“学”、“学”中“做”的过程中，综合运用已学过的烹饪原料知识与基本技能的训练，学会以中式烹调工艺岗位为导向的各项基本技能。

3、在教学过程中，运用网络课程、多媒体、投影等教学资源辅助教学，帮助学生理解中式烹调师的工作特点。

4、在教学过程中，重视中式烹调工艺的改革与创新，贴近市场，走“工学交替”的道路，着眼学生职业生涯的发展，致力培养学生对烹饪工作的兴趣，积极引导提升自身职业素养和职业道德水平。

（二）教学评价

1、在教学中，建议采用以形成性评价为主的包括阶段性评价、过程性评价以及项目评价等评价方法，形成促进学生发展的评价方法，反映学生能力的评价结果。

2、使整个课程的教学评价内容向多元化发展，结合课堂提问、课外考察、课外作业、实践训练、技能竞赛、小组讨论、小组作业、平时测验、社会实践、个案分析以及阶段考试情况，综合评价学生的成绩。

3、对在学习和运用上有创新的学生应予以特殊鼓励，全面综合评价学生的能力。

(三) 教材编写/教材选用

1、必须依据本课程标准编写教材。

2、教材应充分体现项目教学、任务引领、行动导向教学模式的课程设计思想，多设计一些结合岗位任务、有吸引力的代表性菜肴品种，充分体现“做”中“学”的教学方法。

3、教材以中晚厨房生产流程为主导，做到知识与技能相结合，并以技能为主，适应项目和行动导向的教学模式。

4、教材应结合国家职业资格证书考核的内容、标准和要求组织教材内容，并主要体现中式烹调特色。

5、教材应以学生为本，内容展现应图文并茂，文字表达应简明扼要，符合学生的认知水平，重在提高学生的学习兴趣。

6、教材内容突出实用性、重视将本专业的新知识、新材料、新技术、新工艺、新设施和新信息及时纳入教材，使教材更贴近本专业的现实状况，符合现代餐饮业和世界烹饪的发展趋势。

7、教材中实践活动设计的内容必须突出主题，具有可操作性。注重扩大学生的参与面，提高学生参加活动的兴趣和职业素养。

(四) 课程资源的开发与利用

1、注重与食品雕刻技术、冷菜技术、面点技术等教学相关的挂图、幻灯片、多媒体课件、音像片等现代信息技术的开发和利用。

2、充分利用电子书籍、电子期刊、数字图书馆、网站等网络资源，扩大学生的知识视野，充实各地不同烹调技能个案的学习内容。

3、产学合作开发实训课程资源，充分利用实训场所和各种类型的实习基地等实训资源，实践“工学交替”，完成学生实习、实训的实践任务，同时为学生的就业创造机会。

4、建立全真烹饪厨房的实训中心。实训中心应具备现场教学、实训、营业

及职业资格证书考试的功能,实现教学与实训、教学与产业、教学与职业资格证书考试、教学与培训的有效统一,满足学生综合职业能力培养的要求。

(五) 教学评价

本项目课程采用过程评价与期终评价相结合。

总评 = 过程评价 30 % + 结果考核 70%

其中过程评价包括:平时作业练习 15%+课堂项目完成效果 15 %。

结果考核包括:期终考核 70%

六、推荐选用教材

韩枫.烹调技术[M].中国劳动社会保障出版社,第三版