江苏省成人高校招生烹饪专业高中

起点升本、专科专业课加试指南

(考生任选红案或白案加试科目)

第一部分 红案加试科目

红案加试由刀工基础、冷盘拼摆、热菜制作三个科目组成。

一、刀工基础（20分）

1．操作要求：以给定原料，在规定时间内加工成一定规格质量的料形。对于成品的基本要求是：均匀一致，整齐划一。

2．考核范围：姜丝，土豆丝，萝卜丝，里脊丝，莴笋丝，百页丝，干丝，月牙片，象眼片，猪肝片，鱼米，鸡丁，兰花方干，兰花莴笋，荔枝腰花，麦穗腰花等。

二、冷盘拼摆（40分）

1．单拼：在规定时间内，按一定要求将原料拼摆成形。

成品形式：馒头式，桥梁式等。 成品要求：刀工精细，拼摆整齐，形态饱满。

成品菜例：蓑衣黄瓜，蓑衣蘑菇，白斩鸡，火腿肠，牛肉，盐水鹅，拆烧肉，红肠，熏肠，火腿等。

2．双拼：将两种原料按一定形状在规定时间内摆放盘中成形。

成品形式：半圆形对称式，桥拱式等。

成品要求：刀工精细，排叠整齐，原料分布对称，高低一致，形态饱满。

成品菜例：黄瓜拼火腿肠，香肠拼萝卜，方干拼菠菜，白斩鸡拼莴笋等。

三、热菜制作（40分）

热菜制作，主要考查考生运用常用烹调方法制作菜肴的技能水平，侧重于体现基本功菜肴的制作。考点将选定以下各类中的一个菜由考生制作。

1．油爆类 成品要求：质地脆嫩，卤汁紧包，光亮油润。 成品菜例：油爆鱿鱼，油爆乌花等。

2．滑炒类 成品要求：细嫩爽口，明油亮芡。 成品菜例：滑炒里脊，松子鱼米，青椒肉丝，生炒蝴蝶片，滑炒鸡片，青椒里脊丝，滑炒鱼片，炒腰花，炒猪肝片等。

3．脆熘类 成品要求：外脆里嫩，口味纯正，卤汁粘稠，宽紧适当，色泽光亮。成品菜例：菊花青鱼，焦熘里脊，脆熘鱼片，茄汁鱼条等。

4．滑熘类 成品要求：质地鲜嫩，口味纯正，色泽光亮。 成品菜例：熘鸡丁，滑熘里脊，象牙里脊等。

5．水汆类 成品要求：原料成形符合规定菜品的要求，质地细嫩，汤汁清醇。 成品菜例：鱼圆汤，汆鸡片，榨菜肉丝汤，茼蒿肉圆汤，汆猪肝片等。

6．红烧类 成品要求：色泽红润，卤汁稠浓，味道纯正。 成品菜例：红烧鳊鱼，红烧鱼块，红烧鲫鱼等。

附：考试题型示例

一、刀工基础 品名：萝卜丝 材料：萝卜2只(300克) 餐具：7寸圆盘2只

要求：萝卜丝粗细均匀(约0．1厘米见方)，长短一致(长约5厘米)，无大小头、无连刀、无碎丝。操作时间5分钟。

二、冷盘拼摆 品名：双拼 材料：黄瓜2根(约重200克)、盐水鹅1/2只(去骨取肉后约重200克)。

餐具：8寸圆盘2只

要求：原料拼摆对称，高低一致，排叠整齐，疏密得当，形态饱满，中心高度约为4厘米。操作时间20分钟。

三、热菜制作 品名：青椒里脊丝 材料：猪里脊丝300克，青椒2只 餐具：8寸圆盘2只

要求：肉丝长约5厘米，约2—3厘米见方，均匀一致，无连刀，主辅料比例得当；菜肴口味咸鲜适中，滋汁紧包，明油亮芡，肉丝质地细嫩，青椒丝碧绿爽脆。切配时间8分钟。上浆与炉灶烹制时间另计。

第二部分 白案加试科目

白案加试由和面揉面、摘剂制皮、面点制作三个科目组成。

一、和面揉面（20分）

1．操作要求：给定原料，在规定时间内加工成面团。揉面时达“三光”(手光、面光、案板光或容器光)要求。

2．考核范围：水调面团，发酵面团，油酥面团。

3．成品要求：软硬适度，不夹生，不伤水，符合各类面团的性能要求。

二、摘剂制皮（40分）

1．操作要求：自调面团，在规定时间内加工出一定数量的面剂和皮坯。

2．考核范围：各种面剂，饺皮，烧卖皮，馄饨皮等。

3．成品要求：各种面剂个重符合规定要求；饺皮形圆，大小一致，中间略厚，四周稍薄；烧卖皮形圆，大小一致，皱褶均匀；馄饨皮大小一致，皮薄如纸。

三、面点制作（40分）

面点制作，主要用常见的成形技法制作面点品种。

1．月牙蒸饺 成品要求：色泽光白，呈月牙形，大小一致，皱褶均匀，闭合紧密，不破皮不露馅，不倒边，不翘角。成品举例：鲜肉蒸饺，韭菜蒸饺，笋肉蒸饺等。

2．烧卖 成品要求：花边整齐均匀，大小一致，造型美观。

成品举例：糯米烧卖，生肉烧卖等。

3．锅贴 成品要求：底部焦黄香脆，内部柔软，馅心鲜香，口味纯正。

成品举例：生肉锅贴，三鲜锅贴等。

4．包子 成品要求：质感暄软，色泽洁白，大小一致，褶匀美观。

成品举例：菜包，菜肉包，生肉包，豆沙包等。

5．花卷 成品要求：色泽洁白，层次分明，质感暄软。

成品举例：菊花卷，蝴蝶卷，葱油卷等。

附：考试题型示例

一、揉面和面 品名：水调面团 材料：面粉600克。 餐具：8寸圆盘1只。

要求：软硬适度，不夹生，不伤水，达到“三光”(面光、手光、案板光)要求。面团重量700—725克，操作时间4分钟。

二、摘剂制皮 品名：蒸饺面剂和面皮。 材料：面粉500克 餐具：8寸圆盘1只

要求：自己调制面团。面剂大小一致，个重为25克；饺皮形圆，直径约9厘米，大小一致，中间厚四周薄。摘10个面剂，擀10张饺皮，操作时间8分钟。

三、面点制作 品名：菜包 材料：面粉300克、酵母、泡打粉适量，菜馅300克。

餐具：8寸圆盘1只

要求：质感暄软，色泽洁白，大小一致，褶匀美观(褶子不少于18个)，馅心居中。包子8只，每只包子皮馅各重35克，总重约70克。操作时间30分钟。饧面时间不计。

**注：专业课加试时间、地点，详见《2019年江苏省各类成人高校招生术科类专业加试办法》。**