

# 西餐烹饪专业考试大纲

## 《西餐烹饪》

### 一、参考教材

《餐 菜 》， 编： ， 等 出版 。

### 二、考试内容



#### 第 餐

1. 餐的 ， 楚 餐 。
2. 出 餐 菜 的 点。
3. 出 餐厨 厨 备 。
4. 出 餐菜单的 ， 餐菜单编 的 。

#### 第 餐 础

1. 出 餐 常 的 ， 餐 调 的 。
2. 别常 的 餐 ， 餐常 的 、 点。
3. 餐常 的 别、 。

#### 第 餐

1. 餐 调常 的刀 ， 出 餐常 刀 的 。
2. 餐 调常 刀 的  。
3. 道常 菜 的 ， 常 菜 的 。
4. 道常  的 档 、 步 ， 初步并 。

#### 第 餐 调

1. 出 调 程 的传递 。
2. 出 餐 调初步 的 的。
3. 并阐 餐常 的 调 ， 出 调 的



餐 础 的 ， 础  
 的 ， 调  
 础 、 、 调  
 3. 调 的 变 。

第 菜

1. 出 餐 菜的 。
2. 出 、 、 、 、 菜 、 的
3. 、 常 、 、 、 菜 、 的

第 菜 淀 菜

- 1 甜、

### 三、题型与分值

1	单	1	20	20
2		2	20	40
3		1	10	10
4	答	5	4	20
5		1	10	10
		100		

## 《西式烹调制作》

### 一、参考教材

《 调 》， 编： ， 等 出版 。

### 二、考试内容

测	测 标		备
	必 带 、 备 、 定 、 地点 参 测 、 定 穿 。	10	穿 定 厨 、 ， 不 场 定， 不 。
	涤 当 ， ， 。 ， 板 。 当 材， ， 。 程 ， 板\刀 \ 布 彻底 。	20	安 的不 。
	、 、 道 础调 的	25	安 的不 。
菜	菜菜 菜等 处	35	安 的不 。

	菜 材 菜 调		
	,彻底 槽\ 备 。	10	安 的不。