

辽宁现代服务职业技术学院

《中式菜肴制作》课程标准

课程名称： 中式菜肴制作
课程代码： 300311008
授课模式： 理论+实践
总学时数： 144
理论课学时： 36
实践课学时： 108
学 分 数： 8
适用专业： 烹调工艺与营养专业

执 笔 教 师： 常毓兵 李东生
编制(修订)单位： 烹饪学院烹调工艺与营养教研室
编制(修订)日期： 2018年08月01日
教 研 室 初 审： _____
系（部）审 核： _____
学 院 审 定： _____

一、课程的性质

中式菜肴制作是烹调工艺与营养专业必修的一门专业技能课，是本专业的核心课程之一。

二、课程定位

本课程是高等职业院校烹饪专业的一门核心专业技能课程，课程内容根据现代学徒制试点班合作餐饮企业“奉天小馆”的厨房烹饪岗位技能要求，与企业师父共同编制，属于项目教学课程。旨在帮助本专业学生了解掌握中式菜肴制作技术，为以后的职业岗位工作以及全面学习中国烹饪技术打好基础。目标是培养出合作企业急需的具有现代烹调理论知识又有实操技能的餐饮企业高端技能型专门人才。

本课程开设前应选择性地开设《烹调工艺学基础》、《烹饪原料加工》、《烹调工艺美术》等课程；在修完本课程之后，应进一步开设《大师讲堂-菜品鉴赏》、《宴会设计》等课程，以丰富本课程的专业内容，帮助学生构建完整的专业知识与能力体系。

三、课程思路

本课程以能力培养为目标，以现代学徒制试点班学生的就业为导向，以岗位职业能力为依据，并按照学生的认知特点，采用项目任务、按工作任务流程的结构来展示教学内容。同时，按照岗位工作项目任务的企业标准和操作要求，结合职业资格证书认证的考核要求，通过实践训练，使学生掌握中式菜肴制作的基本操作技能，学会奉天小馆经营的菜肴的制作方法，重视对中式烹调技法的探究，从而培养学生的独立操作能力，满足学生职业生涯发展的需要。

本课程注重学习过程评价和学习结果评价相结合。

四、课程基本目标

1. 知识目标

- (1) 使学生了解掌握中式菜肴的特点。
- (2) 使学生了解掌握中式菜肴烹调技法。
- (3) 使学生了解掌握筵席知识。

2. 职业技能目标

- (1) 了解各种烹饪原料的性质并合理组合搭配制作菜肴。
- (2) 熟悉了解中式菜肴的制作流程，并能合理操作。
- (3) 掌握中式热菜的各种烹调技法，并会灵活运用。

- (4) 掌握合作企业菜品的制作方法，并能熟练操作。
- (5) 掌握各种中式筵席的制作方法，并能独立合理设计筵席。
- (6) 能够满足中餐厨房生产需要，独立顶岗操作。

3. 职业素质养成目标

- (1) 具有创新意识，团队合作能力，适应社会的能力。
- (2) 具有良好的心理素质和职业道德素质。
- (3) 具有勤奋学习的态度，严谨求实创新的工作作风。
- (4) 具有提出问题，分析问题，解决问题的能力。

4. 职业技能证书考核要求：

本课程内容是中式烹调师国家职业标准中规定掌握的知识和技能组成部分之一，学生全面完成烹饪课程学习后，参加劳动和社会保障部门组织的四级（中级）中式烹调师职业资格证书的考核认证。

五、课程的载体

在本课程教学过程中学生应完成的项目，并作为最终考核的项目，如表 1 所列。

表 1 中式菜肴制作课程载体

序号	项目	学生应完成的具体任务及最终考核项目
1	项目一 烹调工艺基础	原料加工、刀工处理技术、调味技术、火候控制
2	项目二 中式菜肴制作-辽菜	传统辽菜精品（掌握热菜 24 种烹调技法）
3	项目三 流中式菜肴制作-精品菜肴制作、宴席制作	行业最前沿、最流行的菜品，每个学期都有变化 喜宴、寿宴、商务宴、答谢宴
3	项目四 大师讲堂-菜品鉴赏与传承	经典辽菜、中国传统地方名菜、意境菜、分子菜

六、先修课程

1. 《烹调工艺美术》，了解并掌握菜肴的组配、装盘、盘饰、美化等知识。
2. 《烹饪原料知识》了解各种烹饪原料的性质，品质鉴别，保管及使用方法。
3. 《烹调工艺学基础》，掌握中餐烹饪过程中的各种烹调工艺基本技法，为中式菜肴制作打下良好基础。

七、教学内容及学时安排

1. 课程主要内容说明

本课程共 240 学时，其中：理论课 60 学时，实践课 180 学时。课程的主要内容是讲授企业经营的辽菜、特色菜制作和筵席制作的方法。课程的重点是辽菜、中国传统地方名菜和筵席的制作。课程的难点是中式菜肴制作中的火候、调味、浆糊和不同主题宴席的设计与制作。要求学生能够编制宴会菜谱，并能独立制作。

2. 课程组织安排说明

(1) 本课程由合作餐饮企业的师父和校内导师共同授课，在理实一体化教室完成授课。

(2) 本课程以能力培养为目标，以本专业学生的就业为导向，以岗位职业能力为依据，采用项目教学法、按工作任务流程的结构来开展教学。

(3) 教学过程中，将职业资格证书考试内容纳入教学之中。

(4) 实训操练中培养学生岗位意识，根据厨房生产流程，让学生熟悉厨房岗位的特点和职责。

(5) 教师授课应注意实践性与知识性紧密结合，既要让学生学会中式菜肴制作，同时也要让学生知晓原料常识，菜系的特点。

(6) 课程要善于吸纳现实中的新原料、新技术的信息，拓展学生视野。

(7) 老师示范动作清晰，讲解清楚，“举一反三，旁通类推”；要领要准确。

3. 课程教学内容

专业课程（含课内实践）。课程的具体描述：

项目名称与编号	项目一： 烹饪原料初步熟处理 学时：2
任务一 焯水	任务名称：初步熟处理—焯水：
学习内容	1. 植物类原料焯水方法。 2. 动物性原料焯水方法。 3. 烹调原料便于去皮或切配加工的方法。 4. 有特殊气味的原料的焯水方法。 5. 颜色深浅不同的原料焯水方法。
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 把经过初加工过的原料，放入沸水锅中略加热成半熟或刚熟的半成品。可以缩短正式烹调时间，可以根据不同原料的性质，恰当的掌握焯水的时间，调整不同性质原料的加热时间，使其正式烹调时成熟时间趋于一致。
评价标准	1. 蔬菜焯水后应该色泽鲜艳，味美鲜嫩。叶面的蜡层在高温下融解。

	2. 肉类原料焯水后排除血污，除去腥腻。 3、有特殊气味的原料应分开焯水 4. 颜色深浅不同的原料应分开焯水
项目名称与编号	项目一： 烹饪原料初步熟处理 学时：2
任务二 水煮	任务名称：初步熟处理--水煮：
学习内容	1. 水煮的作用 2. 根据菜肴原料性质，选用适当的水煮方法 3. 加热时间与温度的控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 将大块的或整只的原料，在焯水后或直接投入温水锅中煮至所需的成熟程度；可以除去原料的异味；缩短原料的烹调时间。可以根据烹调制作菜肴的需要煮熟原料，便于直接食用；如各种凉拌菜。
评价标准	1. 不同性质的原料应分开水煮，以免串味或染色； 2. 同一种原料应同时放入同时捞出； 3. 要利用好煮后的汤汁。
项目名称和编码	项目一： 烹饪原料初步熟处理 学时：2
任务三 走红	任务名称：初步熟处理--走红：
学习内容	1. 走红的方法：卤汁走红、过油走红 2. 走红的适用范围 3. 走红的作用 4. 走红的适用范围 5. 走红的原则
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内对一些经过焯水或过油的半成品、原料进行上色、入味；增加原料的色泽；增香味、除异味；使原料定型。
评价标准	1. 卤汁走红一般适用于鸡鸭鹅猪肉蹄肘等原料的上色，用以制作烧蒸卤类菜肴，过油走红一般适用于鸡鸭猪肉等原料的上色，用以制作蒸卤类烹调方法的菜肴。 2. 走红的颜色深浅要符合菜肴的要求； 3. 根据要求决定原料走红的颜色，掌握好出色物质的量；控制好走红原料的成熟程度；走红要保持原料形态的完整

任务四 过油	任务名称： 烹饪原料初步熟处理
学习内容	1. 油的作用 2. 油温的识别及掌握 3. 过油的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 以油为介质，将已加工成型的原料，在油锅中加热至熟或炸制成半成品。准确根据火力的大小掌握油温。根据投料数量掌握油温；根据原料质地老嫩和规格掌握油温
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内完成原料用油加热的过程 2. 原料成菜后有滑嫩、焦酥或外酥里嫩的质感 保持或增加原料的鲜艳色泽； 3. 能丰富菜肴的风味（主要是油脂的脂化作用）； 能保持原料的形状不变。
项目名称与编号	项目一： 烹饪原料初步熟处理 学时：2
任务五 气蒸	任务名称：初步熟处理：气蒸
学习内容	1. 汽蒸的方法 2. 汽蒸的作用 3. 加热时间与温度的控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 以水蒸气为传热介质，将已加工整理的原料，入笼采用不同火力蒸制成半成品。
评价标准	● 按照正确的火候、时间的控制，保持原料形整不烂、酥软滋润。有效的保持原料的营养素和原汁原味。缩短烹调时间。

项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务一 炸	任务名称：烹饪技法—炸：1. 软炸
学习内容	1. 投料配方比例：鸡蛋、玉米淀粉、油（1:1:0.1） 2. 原料拖入法 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制软炸糊，并按照正确的挂糊熟处理、规范的操作程序及火候的掌控，在规定的时间内制作出软炸菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出软炸糊 2. 原料包裹均匀完整，手法干净利落 3. 准确识别与控制软炸菜品的定型、成熟和起酥三个阶段的油温变化 4. 正确把握软炸菜品烹调前与烹调后的调味

项目名称与编号	项目二：辽菜制作	学时：2
任务一 一炸	任务名称：烹饪技法一炸：2. 干炸	
学习内容	1. 投料配方比例：玉米淀粉、水、油、生抽（1:1:0.1:0.01） 2. 原料散入热油锅手法、 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法	
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制水粉糊，并按照正确的挂糊热熟处理、操作程序及火候的掌控，在规定的时间内制作出干炸菜品	
评价标准	4. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出水粉糊 5. 原料包裹均匀完整，手法干净利落。 6. 准确识别与控制干炸菜品的固型、成熟和起脆三个阶段的油温变化 7. 准确把握烹调前与烹调后的调味	
项目名称和编码	项目二：辽菜制作	学时：2
任务一炸	任务名称：烹饪技法一炸：3. 板炸	
学习内容	1. 投料配方：鸡蛋、面粉、面包糠（1:0.5:2） 2. 排斩与刀跟排的刀法技巧 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法 5. 菜品改刀装盘技巧	
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工制嫩处理、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出板炸菜品并能改刀装盘	
评价标准	1. 能够正确进行原料刀工处理，处理后的原料平直完整，筋膜斩断，质地松软。 2. 原料包裹均匀完整，手法干净利落。 3. 准确识别与控制板炸菜品固型成熟和起酥三个阶段的油温变化 4. 准确把握烹调前与烹调后的调味 5. 能够对成品进行改刀装盘，并且造型美观，面包糠不脱落。	
任务一炸	任务名称：烹饪技法一炸：4. 松炸	
学习内容	1. 投料配方比例：蛋清、玉米淀粉、面粉（2:1:0.2） 2. 原料托入油锅手法、 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法	
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制蛋泡糊（高丽糊、雪衣糊），并按照正确的挂糊热熟处理、规范的操作程序及火候的掌控，在规定的时间内制作出松炸菜品	

评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出蛋泡糊 2. 原料包裹均匀饱满，手法干净利落。 3. 准确识别与控制松炸菜品的固型、成熟两个阶段的油温变化 4. 真确把握烹调前与烹调后的调味
项目名称与编号	项目二：辽菜制作 学时：2
任务二	任务名称：烹饪技法—溜：1. 焦溜
学习内容	1. 水粉糊投料配方比例：水、玉米淀粉、油、生抽（1:1:0.1:0.01） 2. 挂糊原料散入热油锅的方法 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法 5. 菜肴主配料搭配原则 6. 焦熘菜肴勾芡方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制水粉糊，并按照正确的调味品投放顺序及火候、油温、汁芡的掌控，在规定的时间内制作出焦熘菜品
评价标准	1. 制作出标准水粉糊 2. 原料包裹均匀完整，手法干净利落 3. 准确识别与控制焦熘菜肴定型、成熟和起脆三个阶段的油温变化 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 能合理搭配主配料 6. 准确制作芡汁
项目名称和编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务二 溜	任务名称：烹饪技法—溜：2. 滑溜
学习内容	1. 投料配方比例：鸡蛋清、玉米淀粉、油（1:0.3:0.1） 2. 原料上浆抓拌方法 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹调前与烹调中的调味方法 5. 滑溜菜肴勾芡方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 调制蛋清浆并按照正确的调味品投放顺序及火候、汁芡的掌控，在规定的时间内制作出滑溜菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、操作手法，作出蛋清浆 2. 原料包裹均匀完整，手法轻柔 3. 准确识别与控制滑溜菜品的定型、成熟两个阶段的油温变化 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 准确制作芡汁，琉璃芡，裹附均匀，汁薄而亮。
项目名称与编号	项目二：辽菜制作 学时：2
任务二 溜	任务名称：烹饪技法—溜：3. 软熘茄子

学习内容	1. 软熘类菜肴选料和切配的原则 2. 原料散入热油锅的方法 3. 加热时间与温度的控制 4. 烹调中的调味方法 5. 软熘菜肴勾芡方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出软熘菜品
评价标准	1. 能够正确地进行刀工处理，并且原料软嫩，刀工均匀，主次分明，配料小于主料，少于主料，色彩搭配合理，突出主料。主、配料搭配营养均衡。 2. 手法干净利落，原料受热均匀 3. 准确识别与控制软熘菜品的定型、成熟两个阶段的油温变化，成熟的原料不含油 4. 能够正确使用调味料 5. 准确制作芡汁，芡汁裹附均匀，油量适中。
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务二 熘	任务名称：烹饪技法—熘：4. 脆熘
学习内容	1. 原料加工的方法与技术 2. 投料配方：鸡蛋液、玉米淀粉 3. 加热时间与温度的控制 4. 调味汁调制方法 5. 脆溜菜肴勾芡方法与技巧 6. 菜肴装盘方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出脆熘菜品
评价标准	1. 正确选择原料及刀工处理 2. 按照正确的投料比例、投放顺序、规范操作，手法干净利落，原料包裹均匀完整 3. 准确识别与控制脆熘菜品的定型、成熟、起脆三个阶段的油温变化 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 准确制作芡汁 6. 对正品菜进行装盘，比例适中，造型逼真，生动形象
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务三 烹	任务名称：烹饪技法—烹：1. 炸烹
学习内容	1. 原料选择及刀工处理 2. 水粉糊投料配方比例：水、玉米淀粉、油、生抽（1:1:0.1:0.01） 3. 挂糊原料散入热油锅的方法 4. 加热时间与温度的控制 5. 炸烹类菜肴调味清汁的方法

	6. 调整口味及汤汁浓稠度的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出炸烹菜品
评价标准	1. 正确进行刀工处理，使原料平直，松软，炸后不打卷 2. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出水粉糊 3. 原料包裹均匀完整，手法干净利落 4. 准确识别与控制炸烹菜品的定型、成熟和起脆三个阶段的油温变化 5. 准确把握烹调前与烹调中的调味 6. 在菜品制作过程中，动作娴熟，火急、锅热，原料烹制的时间短，速度快，成菜外焦里嫩，滑润香醇
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务三 烹	任务名称：烹饪技法—烹：2. 炒烹
学习内容	1. 投料配方比例：鸡蛋清、玉米淀粉、油（1:0.3:0.1） 2. 原料上浆抓拌方法 3. 加热时间与温度的控制 4. 蔬菜类原料的初步熟处理方法 5. 调味料勾兑清汁的方法 6. 急火、高温，快炒，泼汁烹醋快速成菜的烹调方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料选用部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出炒烹菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出蛋清浆 2. 原料包裹均匀完整，手法轻柔 3. 准确识别与控制炒烹菜品的上浆原料滑油成熟的油温变化 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 能够正确使用调味料勾兑清汁
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务四——煎	任务名称：烹饪技法—煎：1. 干煎
学习内容	1. 原料选择及初加工处理 2. 干煎类菜肴提前腌制入味的方法 3. 原料着衣的方法 4. 热锅、小火双面慢煎使菜肴成熟的方法 5. 烹调后的调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料腌味、初加工熟处理及火候的掌控，在规定的时间内制作出干煎菜品
评价标准	1. 正确选择原料，刀工处理均匀完整 2. 准确使用调味料

	3. 正确运用原料着衣技术 4. 加热的温度、时间控制得当 5. 正确使用调味料（椒盐或酱汁）进行烹调后调味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作、学时：2
任务四---煎	任务名称：烹饪技法一煎：2. 煎转
学习内容	1. 原料加工技术 2. 煎转类菜肴原料上浆技术 3. 加热时间与温度的控制 4. 煎转菜肴调味方法 5. 煎转菜肴的泼芡勾芡方法与技巧 6. 菜肴大翻勺技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控、大翻勺技术的应用在规定的时间内制作出煎转菜品
评价标准	1. 正确处理原料，原料加工手法娴熟，肉厚、平整 2. 正确的投料比例、投放顺序、规范操作， 3. 准确识别与控制煎转菜品的定型、断生两个阶段的匀温变化 4. 正确把握烹调前与烹调中的调味 5. 正确掌握火候及勾芡方法 6. 按照规范要求进行菜品装盘，菜肴形状完整比例适中
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务五 贴	任务名称：烹饪技法一贴
学习内容	1. 投料配方：虾仁、鸡蛋清、料酒、盐、味精、玉米淀粉 2. 原料搭配及平刀片的改刀方法 3. 原料利用茸泥相互粘贴的方法 4. 加热时间与温度的控制 5. 贴菜品的调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 1. 准确调制虾仁茸泥，并按照正确的原料部位、刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出贴菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，制作出虾仁茸泥 2. 正确处理原料，处理后原料粘贴平整，手法干净利落 3. 准确识别与控制贴类菜品的加热的时间与温度 4. 正确把握贴类菜品的口味 5. 能够正确使用调味料
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务六 蜜汁	任务名称：烹饪技法一蜜汁
学习内容	1. 蜜汁类菜肴原料选择 2. 原料的加工、预制半成品、熟品的方法 3. 蜜汁调味方法（蜜汁配方：蜂蜜、麦芽糖、棉白糖、水、

	桂花酱) 4. 加热时间与温度的控制 5. 糖汁浓稠, 香甜, 明亮的熬汁方法
学习产出	在成功学习完此模块后, 学生可以: 按照正确的原料性质、初加工熟处理方法及火候的掌控, 在规定的时间内制作出翻砂菜品
评价标准	1. 正确选择并处理原料 2. 准确识别与控制翻砂菜品油温 3. 正确调制蜜汁 4. 准确识别原料加入糖汁内: 生-熟-糯三个阶段的温度变化 5. 掌握熬糖技术
项目名称与编号	项目二: 辽菜制作 学时: 2
任务七 烧	任务名称: 烹饪技法一烧: 1. 红烧
学习内容	1. 原料正确部位的选择 2. 糖色的炒制方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调味料的使用
学习产出	在成功学习完此模块后, 学生可以: 按照正确的原料部位、调味品投放顺序及火候的掌控, 在规定的时间内制作出红烧菜品
评价标准	1. 正确选择原材料部位并进行原料处理 2. 准确炒制糖色 3. 正确运用旺火、中火、小火、大火的火力转换及控制加热时间 4. 正确把握红烧菜品的口味
项目名称和编码	项目二: 辽菜制作 学时: 2
任务七 烧	任务名称: 烹饪技法一烧: 2. 干烧
学习内容	1. 干烧菜肴的调味方法 2. 干烧菜肴的收汁方法 3. 干烧菜肴火候的控制与掌握
学习产出	在成功学习完此模块后, 学生可以: 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控, 在规定的时间内制作出干烧菜品
评价标准	1. 准确调制出干烧菜肴的口味 2. 掌握干烧菜肴的收汁方法, 运用正确火候使汤汁收浓 3. 会适时调整火力大小及加热时间
项目名称与编号	项目二: 辽菜制作 学时: 2
任务七 烧	任务名称: 烹饪技法一烧: 3. 葱烧
学习内容	1. 葱油的制作方法 2. 糖色的炒制方法 3. 加热时间与火候的控制

	4. 水淀粉勾芡的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候、汁芡的掌控，在规定的时间内制作出葱烧菜品
评价标准	1. 正确制作葱油 2. 准确炒制糖色 3. 正确掌握火候及勾芡方法 4. 准确把握葱烧菜肴的口味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务七 烧	任务名称：烹饪技法--烧：4. 酱烧
学习内容	1. 原材料的刀工处理方法 2. 酱烧菜肴的酱汁调制方法 3. 酱烧菜肴勾芡方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出酱烧菜品
评价标准	1. 正确处理原材料，刀工均匀，长短粗细一致 2. 准确调制出酱烧菜肴的口味 3. 掌握酱烧菜肴的勾芡方法 4. 会适时调整火力大小及加热时间
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务八 焖	任务名称：烹饪技法--焖：1. 油焖
学习内容	1. 原料在熟处理时的成熟度 2. 焖制菜品所需火候的调控 3. 不同的焖制方法 4. 焖制汤汁的方法及技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出油焖菜品
评价标准	1. 准确把握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握焖制菜品的火候 3. 能够区别红焖、黄焖、油焖的不同烹调方法 4. 正确把握油焖菜品的口味 5. 正确运用调味及着色手法
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务八 焖	任务名称：烹饪技法--焖：2. 黄焖
学习内容	1. 原料在熟处理时的成熟度 2. 焖制菜品所需火候的调控 3. 不同的焖制方法 4. 焖制汤汁的方法及技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出黄焖菜品

评价标准	1. 准确掌握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握焖制菜品的火候 3. 能够区别红焖、黄焖、油焖的不同烹调方法 4. 正确把握黄焖菜品的口味 5. 正确运用调味及着色手法
项目名称与编号	项目二：辽菜制作 学时：2
任务九 煨	任务名称：烹饪技法一煨：1. 红煨
学习内容	1. 炖、焖与煨的烹调方法 2. 原料初加工及熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出红煨菜品
评价标准	1. 能正确区别炖、焖与煨的烹调方法 2. 正确地进行原料初加工及熟处理 3. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 4. 正确把握红煨菜品的口味及汤汁浓稠度
项目名称和编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务九 煨	任务名称：烹饪技法一煨：2. 白煨
学习内容	1. 红煨与白煨的烹调方法 2. 原料初加工及熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法及技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出白煨菜品
评价标准	1. 能正确区别红煨与白煨的烹调方法 2. 正确地进行原料初加工及熟处理 3. 正确运用火力转换及控制加热时间 4. 正确把握红煨菜品的口味及汤汁浓稠
项目名称与编号	项目二：辽菜制作 学时：2
任务十 烩	任务名称：烹饪技法一烩
学习内容	1. 烩与炖、焖、煨的烹调方法 2. 原料初加工及熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出烩制菜品
评价标准	1. 准确区别烩与炖、焖、煨的烹调方法 2. 正确地对原料进行初加工及熟处理 3. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间

	4. 正确调整烩制菜品的口味及汤汁浓稠度
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十一 翻砂	任务名称：烹饪技法一—翻砂
学习内容	1. 翻砂所需原料的性质 2. 糖与水的比例 3. 熬制糖浆的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料性质、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出翻砂菜品
评价标准	1. 能正确选择适合制作翻砂菜品的原料，并进行初加工 2. 能正确熬制糖浆 3. 正确运用火力
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十二 汆	任务名称：烹饪技法一1.：清汆 小白菜汆丸子
学习内容	1. 茸泥配方：肉馅、蛋清、葱姜水，淀粉、调味料 2. 丸子成型的方法与技术 3. 加热时间与温度的控制 4. 正确使用调味料的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出小白菜汆丸子菜品
评价标准	1. 按照茸泥配方，准确调制出茸泥 2. 按照规范要求制作丸子，大小均匀，形状圆润完整，手法干净利落 3. 识别与控制清汤加热时原料由生到熟两个阶段的水温变化 4. 准确把握烹调前与烹调后的调味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十二 汆	任务名称：烹饪技法一2 浓汆： 汆白肉
学习内容	1. 浓汆、清汆的烹调方法 2. 原料的刀工要求和技术要领 3. 选料精准，选用皮下五花肉肥瘦相间 4. 使用调味料的方法，烹调中汤底调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出汆白肉菜品
评价标准	1. 选料准确，用料精准 2. 能够正确处理原料，要求五花肉片长 5cm 厚 1.5mm，薄厚均匀，形状完整，酸菜切丝，刀工手法干净利落 3. 准确把握烹调前与烹调后的调味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十三 炖	任务名称：烹饪技法一1. 清炖 小鸡炖蘑菇
学习内容	1. 原料的选择与鉴别方法

	2. 正确使用调味料的方法 3. 原料的初加工及刀工要求 4. 加入汤底的要求，掌握好炖制时间
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出小鸡炖蘑菇菜品
评价标准	1. 掌握炖类菜肴的制作要领 2. 能够准确鉴别出鸡肉、蘑菇的种类 3. 能够正确处理原料，鸡肉大小均匀，刀工手法干净利落 4. 准确把握烹调前和烹调后的调味，口味咸鲜，肉质软嫩，蘑菇嫩滑，汤鲜浓厚 5. 掌握好炖类菜肴的烹制时间
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十三 炖	任务名称：烹饪技法—2. 侉炖 东北乱炖
学习内容	1. 清炖与侉炖的烹调方法 2. 原料的初加工及熟处理方法 3. 正确使用调味料的方法，烹调中的调味方法 4. 加入汤底的要求，掌握好炖制时间 5. 各种原料的投放顺序，分次投放
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出东北乱炖菜品
评价标准	1. 掌握侉炖菜肴的制作方法 & 制作要领 2. 正确处理原材料，刀工手法干净利落 3. 会炖类菜肴的调味，成品口味咸鲜，汤底浓厚 4. 掌握好炖类菜肴的烹制时间 5. 准确把握菜品原料的成熟度，保证菜品原料的成熟度一致
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十四 蒸	任务名称：烹饪技法—1. 清蒸 清蒸鱼
学习内容	1. 清蒸与扣蒸的烹调方法 2. 优质原料的选择与鉴别方法 3. 正确使用调味料的方法，烹调前的调味方法 4. 原料刀工处理及要求 5. 清蒸类菜肴的时间和火候
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出清蒸鱼菜品
评价标准	1. 掌握清蒸菜肴的烹调方法及技术要求 2. 能够识别鱼类原料的好坏 3. 正确处理原材料，刀工手法干净利落 3. 会清蒸类菜肴的调味，做到精准调味

项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十四 蒸	任务名称：烹饪技法—2. 扣蒸 蒸扣肉
学习内容	1. 原料初加工及熟处理方法 2. 正确使用调味料的方法，烹调前和烹调中的调味方法 3. 控制菜肴蒸制的时间和火候
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序，及火候的掌控，在规定的时间内制作出蒸扣肉菜品
评价标准	1. 能够鉴别原料的好坏 2. 能够进行原料初加工，熟处理得当，刀工手法干净利落 2. 会扣蒸类菜肴的调味 4. 能够把握扣蒸菜肴的烹制时间
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十五 拔丝	任务名称：烹饪技法—拔丝 1. 拔丝地瓜
学习内容	1. 油拔丝和水拔丝的烹调方法 2. 糖与水的比例 3. 原料刀工处理方法及要求 4. 油温控制和熬制糖浆的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序，及火候的掌控，在规定的时间内制作出拔丝地瓜菜品
评价标准	1. 掌握拔丝菜肴制作的烹调方法及技术要领 2. 正确处理原材料 3. 能够正确熬制糖浆 4. 能够准确控制原料熟处理中的油温
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十五 拔丝	任务名称：烹饪技法—拔丝 2. 拔丝白果
学习内容	1. 原料熟处理的技术方法 2. 糖与水的比例 3. 糊的调制方法 4. 油温控制和熬制糖浆的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序，及火候的掌控，在规定的时间内制作出拔丝白果菜品
评价标准	1. 掌握拔丝菜肴制作的烹调方法及技术要领 2. 能正确熬制糖浆 3. 能准确控制原料熟处理中的油温 4. 能准确地把握糊调制的比例，浓稠度
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十六 炒	任务名称：烹饪技法—炒：1. 滑炒
学习内容	1. 原料的选择 2. 上浆的方法与技巧 3. 加热时间与火候的控制

	4. 调味的办法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、上浆至熟技术、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出滑炒菜品
评价标准	1. 正确选择原材料部位 2. 正确运用上浆至嫩技术 3. 正确运用旺火、中火、小火、大火的火力转换及控制加热时间 4. 能够正确使用调味料，准确把握滑炒菜品的口味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十六	任务名称：烹饪技法一炒：2. 干炒
学习内容	1. 干炒菜肴的调味方法 2. 干炒菜肴火候的控制与掌握
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出干炒菜品
评价标准	1. 准确调制出干炒菜肴的口味 2. 会适时调整火力大小及加热时间
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十六	任务名称：烹饪技法一炒：3. 清炒
学习内容	1. 原料的选择 2. 加热时间与火候的控制 3. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出清炒菜品
评价标准	1. 正确选择原材料部位 2. 正确运用旺火、中火的火力转换及控制加热时间 3. 正确使用调味料，准确把握清炒菜品的口味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十六	任务名称：烹饪技法一炒：4. 爆炒
学习内容	1. 原材料部位的选择 2. 刀工处理及菜肴组配技术 3. 加热时间与火候的控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出爆炒菜品
评价标准	1. 正确处理原材料，刀工均匀，长短粗细一致 2. 正确使用调味料，准确调制出爆炒菜肴的口味 3. 正确运用旺火及控制加热时间
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十七	任务名称：烹饪技法一爆：1. 油爆
学习内容	1. 原料在熟处理时的成熟度

	2. 油爆菜品所需火候的调控 3. 不同的爆制方法 4. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出油爆菜品
评价标准	1. 准确把握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握油爆菜品的火候 3. 能够区别油爆、汤爆、酱爆的不同烹调方法 4. 正确使用调味料，准确把握油爆菜品的口味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十七	任务名称：烹饪技法—爆：2. 芡爆
学习内容	1. 原料在熟处理时的成熟度 2. 芡爆菜品所需火候的调控 3. 不同的爆制方法 4. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出黄焖菜品
评价标准	1. 准确把握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握芡爆菜品的火候 3. 能够区别芡爆、油爆的不同烹调方法 4. 正确使用调味料，准确把握芡爆菜品的口味
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十八	任务名称：烹饪技法—烤：1. 明炉烤
学习内容	1. 明炉烤与暗炉烤的烹调方法 2. 原料初加工及熟处理 3. 加热时间与火候的控制 4. 调制口味的方法及质感控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工腌味及烫皮、挂皮处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出明炉烤菜品
评价标准	1. 能正确区别明炉烤和暗炉烤的烹调方法 2. 正确进行原料初加工，会腌味及烫皮、挂皮的处理 3. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 4. 正确使用调味料，准确把握明炉烤菜品的口味
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十八	任务名称：烹饪技法—烤：2. 暗炉
学习内容	1. 原料初加工及腌味处理方法 2. 加热时间与火候的控制 3. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工腌味处理方法及火候的

	掌控，在规定的时间内制作出暗炉烤菜品
评价标准	1. 正确处理原料及腌味 2. 正确运用火力转换及控制加热时间 3. 能够正确调整口味，准确把握暗炉菜品的口味及质感
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务十九	任务名称：烹饪技法—酿
学习内容	1. 原料初加工处理方法 2. 茸泥馅心制作方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工处理方法、馅心酿制方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出酿制菜品
评价标准	1. 正确进行原料初加工及熟处理 2. 按配方比例准确制作茸泥馅心 3. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 4. 能够正确调整口味及汤汁浓稠度
项目名称和编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务二十	任务名称：烹饪技法—涮
学习内容	1. 涮所需原料性质 2. 原料的初加工及熟处理方法 3. 汤底的调制比例 4. 涮的火候控制 5. 配制调味料蘸汁的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料性质、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出涮的菜品
评价标准	1. 能正确选择适合制作涮菜品的原料 2. 正确进行原料初加工及熟处理 3. 正确运用火力 4. 准确调制汤底及调味料蘸汁
项目名称与编号	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务 二十一 扒	任务名称：烹饪技法—扒：1. 红扒
学习内容	1. 大翻勺技术关键：原料的形态不变，入勺出勺保持一致。 2. 大翻勺技术与技巧 3. 加热时间与温度的控制 4. 使用调味料的方法 5. 勾芡的技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候、色泽、汁芡的掌控，应用大翻勺技术在规定的时间内制作出红扒菜品
评价标准	1. 熟练掌握大翻勺

	2. 正确掌握火候及勾芡方法 3. 能够正确使用调味料及调色，准确把握红扒菜肴的口味 4. 正确掌握红扒菜肴的装盘技巧 5.
项目名称和编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务二十一	任务名称：烹饪技法—扒：2. 白扒
学习内容	1. 大翻勺技术关键：原料的形态不变，入勺出勺保持一致。 2. 大翻勺技术与技巧 3. 勾芡的方法与技巧 4. 加热时间与温度的控制 4. 调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候、汁芡的掌控，应用大翻勺技术在规定的时间内制作出白扒菜品
评价标准	1. 正确掌握大翻勺技术 2. 正确掌握火候及勾芡方法 3. 正确使用调味料，准确把握白扒菜肴的口味 4. 正确掌握白扒菜肴的装盘技巧
项目名称与编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务 二十二	任务名称：烹饪技法—靠：1. 干靠
学习内容	1. 原料选择 2. 原料初加工及熟处理方法 3. 爆锅增香技巧 4. 基本晃锅方法 5. 加热火候控制及使用调味料方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出干靠菜品
评价标准	1. 正确选择干靠菜肴的原料 2. 正确进行原料初加工及熟处理 3. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 4. 正确使用调味料，准确把握干靠菜肴的口味
项目名称与编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务 二十二	任务名称：烹饪技法—靠 2. 炸靠

学习内容	1. 原料选择及原料炸制的油温控制方法 2. 爆锅增香技巧 3. 基本晃锅方法 4. 加热火候控制及使用调味料方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控， 调味品投放顺序在规定的时间内制作出炸靠菜品
评价标准	1. 正确进行原料初加工及熟处理 2. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 3. 正确掌握火候及收汁方法 4. 正确使用调味料，准确把握炸靠菜品的口味
项目名称与编码	项目二： 辽菜制作 学时：2
任务 二十二	任务名称：烹饪技法—靠 2. 煎靠
学习内容	1. 原料初加工及熟处理方法 2. 靠制菜品所需火候的调控方法 3. 爆锅增香技巧 4. 收汁火候及调味料的使用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 正确将原料煎至定型并用晃锅方法对原料进行均匀加热， 入味，收汁，成熟，合理使用调料在规定时间内制作出煎 靠菜品
评价标准	1. 正确选择原材料部位 2. 正确把握原料在熟处理时的成熟度 3. 正确运用旺火、中火、小火、大火的火力转换及控制加 热时间 4. 正确使用调味料，准确把握煎靠菜品的口味
项目名称与编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务 二十三	任务名称：烹饪技法—塌
学习内容	1. 调制鸡蛋面糊的方法：鸡蛋：面粉=10：3 3. 基本晃锅方法 4. 加热火候控制及使用调味料方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 调制好鸡蛋面糊，并且将原料包裹炸制金黄色，下锅塌菜 时用晃锅方法对原料进行均匀加热，调味，并在规定时间内 制作出塌菜
评价标准	1. 按照塌菜标准进行选料及切配

	2. 会调制鸡蛋面糊，并且均匀包裹 3. 正确运用旺火、中火、小火、大火的火力转换及控制加热时间 4. 正确使用调味料，准确把握塌菜的口味
项目名称与编码	项目二：辽菜制作 学时：2
任务 二十四	任务名称：烹饪技法—煮
学习内容	1. 煮制的方法与技巧 2. 煮原料时应有的底口调味与保色方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 正确使用保色、入味方法对不同的原料的不同温度时间进行煮制
评价标准	1. 准确把握原料煮制的时间 2. 准确把握煮制的温度 3. 正确应用护色技术 4. 正确对煮的原料进行调味
项目名称与编号	项目三： 川菜制作 学时：2
任务一 川菜味型	任务名称：1. 鱼香味型
学习内容	1. 配料：植物油、泡红椒、姜、蒜、葱、白酱油、醋、白糖、四川豆瓣酱或（郫县豆瓣酱、）蘑菇精、水 2. 调料的比列：葱姜蒜泥 1，泡椒 0.5，四川豆瓣酱 2，糖 1.5，醋 1.5，酱油、味精适量。 3. 调法：先煸葱、姜、蒜、泡椒，再煸豆瓣酱出红油，与其他调料混合。色红味甜、酸、辣均衡。 4. 做一道正常份量的“鱼香”味，需要姜 5 克、葱 60 克、蒜 10 克、泡辣椒 20 克、糖醋各 15 克
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制鱼香味型，并按照正确的热熟处理、规范的操作程序及火候的掌控，在规定的时间内制作出鱼香味型菜品
评价标准	5. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出鱼香味型菜肴 6. 原材料切配均匀，主配料搭配合理，操作手法干净利落 7. 准确控制鱼香味型菜品的选料、成熟和调味三个阶段的质量标准 8. 正确把握软炸菜品烹调前与烹调后的调味，成熟菜品要求咸甜酸辣，四味一致，姜、葱、蒜香突出。
项目名称与编号	项目三： 川菜制作 学时：2
任务一 川菜味型	任务名称：2. 家常味型
学习内容	1. 投料配方：配料：盐、酱油、味精、鸡精、泡椒末、姜葱蒜、豆瓣酱、白糖、醋、料酒、淀粉。 2. 原料散入热油锅手法、

	3. 加热时间与温度的控制 4. 烹饪前和烹饪后的调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确按照投料比例，并按照正确的热熟处理、操作程序及火候的掌控，在规定的时间内制作出家常味型菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出家常味型菜品 2. 原料包裹均匀完整，手法干净利落。 3. 准确控制家常味型菜品的选料、成熟和调味三个阶段的质量标准 4. 准确把握烹调前与烹调后的调味，要求菜品口味咸鲜微辣、略带回味
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务一川菜味型	任务名称：3. 麻辣味
学习内容	1. 投料配方：花椒粒（油、面）、泡椒、豆瓣酱、海椒面、红椒油，干辣椒节，刀口海椒、香辣酱、辣椒丝、盐、味精、鸡精、鲜汤、姜、葱、蒜、料酒、淀粉、胡椒、白糖、醋。 2. 调料的比例：花椒 0.5 或花椒粉 0.2. 干辣椒 0.3. 四川豆瓣酱 3. 糖 1. 醋 1. 葱、姜、蒜、酒、酱油、 3. 调法：是先将干辣椒段炸至褐色，再下花椒炒香，煸葱姜蒜之后下其他调料。为取麻味，还可加些花椒粉。（油炸花椒起香，麻味来之于花椒粉）。
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的投料配方、调味品的比例、投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出麻辣味型菜品
评价标准	1. 能够正确进行原材料选择 2. 调味品比例准确，调配手法干净利落。 3. 准确控制麻辣味型菜品选料、成熟和调味三个阶段的质量标准 4. 准确把握烹调前与烹调后的调味，要求菜品 辣椒之辣与川菜传统的麻味相结合，麻而不木、辣而不燥，辣中显鲜、辣中显味，辣有尽而味无穷的独特味型。
项目名称与编号	项目三：川菜制作 学时：2
任务一川菜味型	任务名称：4. 荔枝辣香味型
学习内容	投料配方：醋、糖、盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、干海椒节、红油、花椒粒、姜蒜、葱丁、料酒、淀粉。 2. 加热时间与温度的控制 3. 烹饪前和烹饪后的调味方法 4. 菜肴主配料搭配原则 5. 荔枝辣香味型调味技巧

学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 准确调制水粉糊，并按照正确的调味品投放顺序及火候、油温、汁芡的掌控，在规定的时间内制作出荔枝辣香味型菜品
评价标准	1. 制作出标准荔枝辣香味型菜品 2. 原料切配均匀，主配料搭配合理，操作手法干净利落 3. 准确控制荔枝辣香味型菜肴选料、成熟和调味品搭配三个阶段的质量标准 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 准确制作芡汁
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务一 川菜味型	任务名称：5. 怪味味型
学习内容	1. 投料配方：盐、酱油、白糖、花椒面、花椒油、红油辣椒、醋、味精、鸡精、鲜汤、香油、芝麻酱、熟芝麻、姜、葱、蒜 2. 调料的比列：四川豆瓣酱 1. 芝麻酱 1. 糖 0.8. 醋 0.8. 花椒粉 0.05. 油 1. 葱、蒜泥各 0.1. 酱油、鲜汤 3. 调味方法：是先以油煸四川豆瓣酱至油变红，用鲜汤调开芝麻酱，再加上所有作料调匀而成 4. 加热时间与温度的控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以：调制怪味味型，并按照正确的调味品投放顺序及火候、汁芡的掌控，在规定的时间内制作出怪味菜品。
评价标准	1. 按照正确的投料比例、操作手法，调出怪味汁 2. 原料刀工均匀，主配料搭配合理，手法娴熟 3. 准确控制怪味味型菜品的选料、成熟和调味三个阶段的质量要求 3. 准确制作怪味味型菜品，要求菜品咸甜麻辣酸鲜香，七味一致，集众味于一体，各味平衡而又十分和谐。
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务一川菜味型	任务名称：6. 椒麻味型
学习内容	1. 投料配方：花椒（油、粒）、去籽花椒粒、香油、葱叶、盐、味精、鸡精、鲜汤、老姜、料酒、淀粉。 2. 调料的比列：葱白 10. 花椒 2. 酱油 12. 糖 2. 醋 2 味精、鲜汤少许。 3. 调法：将花椒用酒浸泡一夜，然后与葱白一起剁成细泥，加酱油、糖、醋等其他料调匀而成。
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出椒麻味型菜品
评价标准	3. 能够正确地进行刀工处理，刀工均匀，主次分明，色彩搭配合理，主、配料搭配营养均衡。 4. 手法干净利落，原料受热均匀

	3. 准确识别与控制椒麻味型菜品的选料、切配、成熟三个阶段的质量要求 4. 能够正确使用调味料，准确制作出麻香咸鲜、清淡宜人的椒麻味型菜品
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务二 川菜味型	任务名称：7. 陈皮味型
学习内容	1. 投料配方：花椒粒、干辣椒节、红油海椒、盐、味精、鸡精、鲜汤、八角、山奈、老姜、葱、香油、陈皮、白糖、料酒 2. 调料的配方比例：花椒 0.5. 干辣椒 1. 四川豆瓣酱 3. 糖 2. 陈皮 2. 酱油、味精、葱、姜、蒜、酒适量。 3. 调法：先将干椒炸焦，再煸花椒出香味，如用陈皮块，亦加煸炒，若用烤干的陈皮碾成的粉，可在烹调近完毕时洒入。 4. 制作方法：煸葱、姜、蒜出香味后再煸瓣酱，随后下料加汤及其他作料焖烧原料。
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料选择、调味品投放比例、顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出陈皮味型菜品
评价标准	1. 正确选择原料及刀工处理 2. 按照正确的投料比例、投放顺序、规范操作，手法干净利落 3. 准确控制陈皮味型菜品的原料选择、成熟、调味三个阶段的质量要求 4. 准确把握烹调前与烹调中的调味 5. 准确制作出麻辣咸鲜、味厚、富含陈皮芳香，略带回甜的陈皮味型菜品。
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务三 川菜制作	任务名称：8. 糊辣味型
学习内容	1. 原料选择及刀工处理 2. 投料配方比例：干海椒节、红油、花椒粒、香油、盐、鸡精、味精、料酒、淀粉、白糖、姜、葱、蒜、醋。 3. 加热时间与温度的控制 4. 糊辣类菜肴调味的的方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料选择，刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出糊辣味型菜品
评价标准	1. 正确进行刀工处理，手法干净利落 2. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出辣香咸鲜的糊辣味型调味汁 3. 准确控制糊辣菜品的选料切配、成熟和调味三个阶段的质量要求
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2

任务三 川菜味型	任务名称： 9. 红油味型
学习内容	1. 投料配方比例：红油海椒、香油、盐、酱油、味精、鸡精、白糖、少葱花、姜、蒜。 2. 加热时间与温度的控制 3. 原料的初步熟处理方法 5. 调味料的应用方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的投料配方、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出辣香咸鲜、略带回甜的红油味型菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，在规定的时间内制作出红油调味汁 2. 准确识别与控制红油味型菜品成熟的温度变化
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2
任务三---川菜味型	任务名称：10. 咸鲜味型
学习内容	投料配方：盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、胡椒、姜、葱、蒜、料酒、淀粉。
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料选择、初加工熟处理及火候的掌控，在规定的时间内制作出咸鲜味型菜品
评价标准	1. 正确选择原料，刀工处理均匀完整 2. 准确使用调味料，味型要求咸鲜适口、本味突出。 3. 加热的温度、时间控制得当
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2
任务三---川菜味型	任务名称：11. 甜香味型
学习内容	1. 投料投料配方：白糖、淀粉。 2. 原料选择及刀工处理 3. 加热时间与温度的控制 4. 熬糖方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控、翻勺技术的应用在规定的时间内制作出甜香味型菜品
评价标准	1. 正确处理原料，原料加工手法娴熟，肉厚、平整 2. 正确的投料比例、投放顺序、规范操作， 3. 准确识别原料加入糖汁内：生-熟-糯三个阶段的温度变化 4. 掌握熬糖技术
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称：12. 姜汁味型
学习内容	1. 投料配方：盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、老姜、香油、醋、葱、料酒。 2. 原料搭配及改刀方法 3. 加热时间与温度的控制

	4. 姜汁味型菜品的调味方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 1. 准确调制姜汁味型调味汁，并按照正确的原料部位、刀工处理、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出贴姜汁味型菜品
评价标准	1. 按照正确的投料比例、投放顺序、操作手法，制作出姜汁味型调味汁 2. 正确处理原料，处理后原料均匀、美观，手法干净利落 3. 准确识别与控制菜品的加热的时间与温度 4. 正确把握菜品的口味，姜汁味型要求咸鲜辛香、略带醋酸
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务六 川菜味型	任务名称：13. 蒜泥味型
学习内容	1. 投料配方：蒜泥米、（蒜水、蒜末）香油、盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、红油、糖、葱。 2. 蒜泥味型菜肴原料选择 3. 原料的加工、预制半成品、熟品的方法 4. 调味方法 5. 加热时间与温度的控制
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料性质、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出蒜泥味型菜品
评价标准	1. 正确选择并处理原料 2. 准确识别与控制蒜泥味型菜品加热时间 3. 正确调制蒜香浓郁、咸鲜微辣、略带回甜的蒜泥味型调味汁，要求蒜香浓郁、咸鲜微辣、略带回甜
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称：14. 五香味型
学习内容	2. 调料配方：五香料、盐、味精、鸡精、鲜汤、老姜、料酒、胡椒、葱、糖色。 3. 原料正确部位的选择 2. 糖色的炒制方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调味料的使用
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出五香味型菜品
评价标准	1. 正确选择原材料部位并进行原料处理 2. 准确炒制糖色 3. 正确运用旺火、中火、小火、大火的火力转换及控制加热时间 3. 正确把握五香味型菜品的口味，要求五香味浓、咸鲜醇正
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2

任务三 川菜味型	任务名称：15. 烟香味型
学习内容	1. 投料配方：烟熏料、盐、味精、老姜葱、五香粉 2. 烟香菜肴的调味方法 3. 烟香菜肴的成熟方法 4. 烟香菜肴火候的控制与掌握
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出烟香味型菜品
评价标准	1. 准确调制出烟香菜肴的口味，要求香味悠长，咸鲜或五香适口 2. 掌握烟香菜肴的成熟方法 3. 会适时调整火力大小及加热时间
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称：16. 香糟味型
学习内容	1. 投料配方：醪糟、老姜葱、味精、盐、白糖 2. 原材料的刀工处理方法 3. 香糟味型菜肴的调味汁调制方法 4. 香糟味型菜肴成熟方法
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出香糟味型菜品
评价标准	1. 正确处理原材料，刀工均匀，长短粗细一致 2. 准确调制出香糟味型，菜肴的口味要求醇香咸鲜，略带回甜 3. 会适时调整火力大小及加热时间
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称：17. 酱香味型
学习内容	1. 投料配方：甜面酱、葱、酱油、味精、鸡精、鲜汤、老姜、蒜末、白糖、料酒、淀粉 2. 原料在熟处理时的成熟度 3. 酱香味型菜品所需火候的调控
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出酱香味型菜品
评价标准	1. 准确掌握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握酱香味型菜品的火候 3. 准确把握酱香味型菜品的口味，要求菜肴酱香浓郁，咸鲜适口。 4. 正确运用调味及着色手法
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时：2

任务三 川菜味型	任务名称： 18. 芥末味型
学习内容	1. 投料配方： 盐、酱油、味鸡精、鲜汤、芥末粉、芥末膏、香油、葱、白醋。 2. 原料在熟处理时的成熟度 3. 酱香味型菜品所需火候的调控
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出芥末味型菜品
评价标准	1. 准确把握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握酱香味型菜品的火候 3. 准确把握酱香味型菜品的口味，要求菜肴特点：咸鲜辛香，具有呛鼻的冲味。
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时： 2
任务八 川菜味型	任务名称： 19. 麻酱味型
学习内容	1. 投料配方： 配料：盐、味精、鸡精、鲜汤、香油、葱、白醋、芝麻酱、姜蒜米、葱花 2. 原料在熟处理时的成熟度 3. 麻酱味型菜品所需火候的调控 4. 麻酱味型调味汁制作的方法及技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的刀工处理方法、调味品投放顺序及火候的掌控，在规定的时间内制作出麻酱味型菜品
评价标准	1. 准确把握原料在熟处理时的成熟度 2. 准确把握麻酱味型菜品的火候 3. 准确把握麻酱味型菜品的口味，要求咸鲜味厚、麻酱香浓
项目名称和编码	项目三： 川菜制作 学时： 2
任务九 川菜味型	任务名称： 20. 茄汁味型
学习内容	1. 投料配方： 蕃茄酱、大红浙醋、白醋、白糖、盐、鸡精、味精、鲜汤、料酒、淀粉、姜、葱。 2. 原料初加工及熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出茄汁味型菜品

评价标准	1. 正确地进行原料初加工及熟处理 2. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 3. 正确把握茄汁味型菜品的口味及汤汁浓稠度，要求酸甜咸鲜、色泽鲜艳
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称 21. 豉汁味型
学习内容	1. 投料配方：干豆豉、盐、味精、鸡精、鲜汤、白糖、姜、葱、蒜、料酒、淀粉 2. 豆豉熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法及技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出豉汁味型菜品
评价标准	1. 正确地进行原料初加工及熟处理 2. 正确运用火力转换及控制加热时间 3. 正确把握豉汁味型菜品的口味，要求豉香咸鲜、略带回味
项目名称和编码	项目三：川菜制作 学时：2
任务三 川菜味型	任务名称：22. 荔枝味型
学习内容	1. 投料配方：醋、（大红浙醋、柠檬酸）白糖、盐、酱油、味精、鸡精、鲜汤、姜蒜米、料酒、淀粉、葱 2. 原料初加工及熟处理的方法 3. 加热时间与火候的控制 4. 调整口味及汤汁浓稠度的方法与技巧
学习产出	在成功学习完此模块后，学生可以： 按照正确的原料部位、初加工熟处理方法及火候的掌控，在规定的时间内制作出荔枝味型菜品
评价标准	1. 正确地对原料进行初加工及熟处理 2. 正确运用旺火、中火、小火的火力转换及控制加热时间 3. 正确调整荔枝味型菜品的口味及汤汁浓稠度，要求酸甜咸鲜、味浓可口

八、教学方法

讲授、讨论、演示、练习、任务驱动

九、教学评价建议

1. 考核大纲内容

考核目标：使学生熟练制作中式菜肴

考核内容：烹调工艺基础、特色菜（辽菜、流行菜品）、筵席

考核要求

- (1) 菜肴原料的组配要科学合理
- (2) 操作行为要规范
- (3) 制作菜肴要熟练
- (4) 菜肴的质量要符合标准
- (5) 创新方法的运用要合理
- (6) 菜肴要符合安全卫生要求

2. 考核方式

过程性考核与总结性考核相结合，所有考核过程由企业师父与校内导师共同完成。

3. 分数评定

过程性考核占总成绩的 40%，总结性考核占总成绩的 60%。

4. 该课程考核与职业资格鉴定相融合

5. 期末考核评价标准及方式

实操考试：菜品设计 10%、现场操作 20%、作品质量 60%、自我评述 10%

6. 教学过程评价

课堂表现 20%、作业 40%、阶段性考核（测验）40%、

7. 集中实训评价

实训表现 10%、实训作品 70%、实训报告 10%、实训总结 10%

8. 课程成绩形成方式

(1) 教学过程评价占 40%（课堂表现 20%、作业 40%、阶段性考核 40%）

(2) 期末考核评价占 60%（菜品设计 10%、现场操作 20%、作品质量 60%、自我评述 10%）

十、课程主讲教师 and 教学团队要求说明

课程主讲教师及教学团队应具备的基本条件：

1. 精通中式烹调的理论知识，具有精湛的中式菜肴制作技艺。
2. 具备讲师以上专业技术职务资格、或高级烹调师职业资格、合作企业的厨师长以上职务。
3. 教学团队构成，以校内专职教师结合企业师父共同授课。

主讲教师：常毓兵、李少军

兼职教师：外聘行业名师、大师

十一、课程教学环境和条件要求

1. 理实一体化教室并配有烹制中式菜肴的专业设备。

2. 运用相关影音资料作为辅助教材。
3. 图书馆应采购足够数量的餐饮专业书刊，以便教师、学生借阅。教师从餐饮报刊杂志、网站上搜集菜品资料，尽量做到资料的时效性和前沿性。

十二、课程建设等级说明

烹调工艺与营养专业核心课程。

十三、教学资源的利用

1. 使用教材

《中式菜肴制作》，编著者：常毓冰，丁建军、李东生、樊祥福。校企共建校本教材。

2. 实验教材

《菜肴制作技术》，编著者：潘涛，西南交通大学出版社

3. 多媒体资源

奉天小馆菜肴 50 例制作视频、光盘，经典辽菜 500 例教学资源库（校企共建）。

4. 课程网络教学平台

《中式菜肴制作》精品课网站 <http://lnxdfwxy.com/zscyzs/index.asp>

5. 实验（训）室利用

校内仿真实训室

6. 校外基地利用：抱抱餐饮管理有限公司旗下奉天小馆连锁酒楼；春祥辽菜楼。