附件 2:

郑州旅游职业学院

课程标准

课 程 名 称 ： 冷菜工艺

适 用 专 业 ： 烹饪工艺与营养专业

教 研 室 ： 烹饪工艺与营养教研室

开课单位（盖章）： 烹饪食品学院

编 制 人 ： 李克峰、陈云、张涛、陈彤彤

郑州旅游职业学院教务处 制

目　录

一、课程基本信息.....1
二、课程性质.....1
（一） 课程定位.....1
（二） 课程功能与作用.....1
三、课程设计理念及思路.....2
（一）教学理念.....2
（二）教学设计思路.....2
（三）课程思政设计.....2
四、课程目标.....3
（一）总体目标.....3
（二）具体目标.....3
五、 课程内容与要求.....4
（一）课程总体教学内容及基本要求.....4
（二）实践性教学环节内容和基本要求.....5
五、课程考核与评价.....7
（一）考核评价方法.....7
（二）成绩构成.....7
（三）考核评价内容与方式.....8
六、课程实施与保障.....8
（一）课程团队.....8
（二）教学设施.....9
（三）教材及参考书.....9
（四）数字化资源.....10
（五）合作企业资源.....10
（六）其它说明.....错误！未定义书签。
七、授课进度与安排.....7

《冷菜工艺》课程标准

一、课程基本信息

表 1　课程信息表

课程名称	冷菜工艺	**开课单位**	烹饪食品学院
课程代码	150336	**课程性质**	专业核心课
总学时、学分	144 学时、8 学分	**课程类别**	理论+实践课（B 类）
考核方式	考试		
前导课程	烹饪原料学、餐饮成本控制		
后续课程	名菜制作		
适用专业	烹饪工艺与营养		

表 2　课程标准编制团队名单

序号	姓名	工作单位	职务/职称
1	李克峰	河南餐旅烹饪职业教育集团公司	总经理/高级技师
2	陈云	烹饪食品学院	教师/高级技师
3	陈彤彤	烹饪食品学院	教师/助教

备注：
1.课程性质：公共基础课程、专业基础课程、专业核心课程、专业拓展课程、实训课程等；
2.课程类别：理论课（A类）、理论+实践课（B类）、实践课（C类）；
3.排名第一的为课程负责人，校企共同开发的课程标准，企业人员也需填写在课程团队中。

二、课程性质

（一）课程定位

本门课程是烹饪工艺与营养专业的一门专业核心课程。本课程聚焦于现代餐饮业中流行的冷菜制作技术，包括传统冷菜、创新冷菜及主题冷拼等，通过系统学习冷菜原料处理、刀工技法、调味原理、装盘艺术及食品安全控制，使学生掌握冷菜工艺的核心工艺流程、原料特性及风味组合。课程对接冷菜厨师、凉菜间主管等岗位需求，旨在培养学生的规范化操作能力、产品创新意识和扎实的职业技能。

（二）课程功能与作用

本课程紧密对接星级酒店、社会餐饮、宴会厨房等岗位群，依据中式烹调师（冷菜）职业标准和行业产品规范设计教学内容。通过典型工作任务的实操训练，使学生能够独立完成从原料初加工、冷菜制作、调味装盘到出品呈现全流程，并初步具备根据季节变化和市场需求进行产品创新与艺术造型的能力。具体课程功能及作用见表 3。

表 3　课程功能定位分析表

对接的工作岗位	职业岗位能力
冷菜制作师	1.熟练掌握各类冷菜原料的鉴别、清洗、初加工及保鲜处理技能。
	2.能熟练运用直刀、平刀、花刀等多种刀工技法，进行原料成型及基础冷拼造型。
	3.能掌握红油、蒜泥、糟香、咸鲜、捞汁等经典及流行冷菜味汁的调制原理与配方。
	4. 熟练掌握冷菜常见的炝、拌、卤、浸、糟、冻等成熟及入味技法。
冷菜房主管/厨房管理岗位	1.具备冷菜厨房的团队协作能力与前后场沟通协调能力。
	2.树立严格的食品安全与卫生管控意识，能够执行冷菜间操作规范。
	3.拥有控制原料成本、减少边角料浪费、优化出菜流程的管理意识。

三、课程设计理念及思路

（一）教学理念

本课程坚持“以学生为中心，以职业能力培养为主线”的教学理念。注重激发学生的主体意识和学习主动性，引导学生在实操中理解原理、在制作中积累经验。课程紧扣冷菜制作师岗位能力要求，将刀工技法、味汁调制、装盘艺术、卫生管控等核心技能贯穿教学始终，通过项目导向、任务驱动等教学方法，营造真实厨房工作情境，提升学生的职业胜任力和岗位适应能力。

（二）教学设计思路

本课程以餐饮行业冷菜岗位需求为依据，参照中式烹调师（冷菜）职业标准，融合课程思政理念、工匠精神、劳动精神、质量意识与食品安全意识，体现以职业能力与综合素质培养为核心的目标导向，与行业企业共同开发教学内容。遵循立德树人根本任务，从传统学科体系转向基于工作过程的模块化、项目化课程设置，围绕冷菜原料处理、刀工成型、味汁调制、装盘呈现四大核心能力模块，选取经典冷菜、地方风味冷菜及创新融合冷菜作为典型任务展开专项实训。将“岗课赛证”融通理念贯穿始终，引入行业流行味型与摆盘新技法，鼓励学生参与技能竞赛与主题冷拼创作。

（三）课程思政设计

在技能传授中深度融合工匠精神（追求刀工精湛、装盘精美）、劳动教育（珍惜食材、规范操作）、食品安全意识（严守冷菜间操作规范）、职业诚信（如实记录配方与工艺参数）以及美育教育（色彩搭配与造型美感）。通过讲解冷菜文化渊源与地方特色，培养学生传承传统、守正创新的专业情怀，同时增强食品安全责任感与精益求精的职业态度。

四、课程目标

（一）总体目标

通过本课程学习，学生能够系统掌握冷菜制作的核心原理与工艺技术，具备独立完成多种经典及创新冷菜规范化生产的能力，形成严谨、卫生、精细的职业习惯，达到中级中式烹调师（冷菜）的基本技能要求。

（二）具体目标

1.知识目标

（1）掌握常用冷菜原料的特性、鉴别方法、初加工原则及保鲜技术；

（2）理解冷菜调味原理，掌握红油、蒜泥、糟香、咸鲜、捞汁等经典味型的配方构成与调制规律；

（3）熟悉直刀、平刀、花刀等主要刀工技法的适用场景及成型要求；

（4）了解炝、拌、卤、浸、糟、冻等冷菜成熟与入味方法的工艺要点及适用原料。

2.能力目标

（1）能熟练运用多种刀工技法对原料进行精细加工，完成基础冷拼造型；

（2） 能根据原料特性与风味要求，准确调制各类冷菜味汁，保证口味纯正；

（3）能独立完成从原料处理、熟制加工、调味装盘到出品呈现的全流程操作；

（4）能根据季节变化、地域特色或市场需求，对冷菜进行风味微调与装盘创新，具备初步的产品举一反三能力。

3.素质目标

（1）熟知《中华人民共和国食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》中关于冷菜间的专项规定；

（2）树立严格的成本节约意识、劳动意识及安全卫生习惯，具备冷菜岗位职业素养；

（3）形成追求刀工精湛、装盘精美的工匠精神和爱岗敬业的职业态度；

（4）提高团队协作能力、前后场沟通能力和厨房现场问题解决能力；

（5）具备一定的色彩搭配、造型设计审美能力，以及自主学习与创新思维能力。

五、课程内容与要求

（一）课程总体教学内容及基本要求

表 4　课程内容与教学设计一览表

序号	章节（项目）名称	主要教学内容	学习目标	学时
1	冷菜基础技能	刀工基础（直刀、平刀、花刀）、蒸萝卜丝、凉拌三丝；红油、葱油、料油、炝油的炼制。	掌握基本刀法和多种调味油的制作原理，能独立完成基础拌菜，养成规范操作和食品安全意识。	理论：3 实践：9
2	经典荤菜凉拌	蒜泥白肉、丽花西芹、芥末鸭掌、五彩大拌菜、夫妻肺片、椿芽拌菌丝。	掌握蒜泥、芥末、红油等经典味型的调制技术，学会肉类、内脏的初加工处理，能独立制作传统凉菜。	理论：6 实践：18
3	海鲜与时蔬凉拌	青瓜蜇丝、脆泡佛手瓜、糖醋小排、风味罗马生菜、虾柚恋、鸡丝荞面。	掌握海蜇、排骨、虾等原料的凉拌技巧，学会泡菜制作和水果入菜方法，提升风味搭配和创新能力。	理论：3 实践：9
4	泡制与醺醉工艺	泡椒凤爪、五彩蔬菜卷、上海熏鱼、酒醉红果、川府口水鸡、桂花红糖山药。	掌握泡椒发酵、熏制、酒醉等特殊工艺，理解时间对风味的影响，培养耐心细致的工作作风。	理论：3 实践：9
5	捞汁与冷串	捞汁小海鲜、火龙醉雪梨、川味冷串串、	学会捞汁调配、冷串制作、	理论：3 实践：9

		鸡汁酱萝卜、陈皮鸡、炝汁黄瓜条。	陈皮应用及炝拌技法，培养创新意识和风味设计能力。	
6	卤水系列	卤水调制、卤水拼盘、小葱拌豆腐、糯米莲菜、麻酱面筋、卤水核桃、蓝莓冬瓜球、虎皮凤爪、水煮花生、菠菜拌猪肝、蓝莓山药。	掌握卤水配方与调制技术，学会卤制多种原料，理解卤味保存与风味渗透，拓展卤味应用及甜味冷菜制作。	理论：6 实践：18
7	炸制与酸甜口味	干炸鱼块、糖醋心里美、肉丝带底、金钱酱黄瓜、豆瓣鲳鱼、香辣酥土豆。	掌握炸制技巧，学会糖醋、豆瓣等复合味型，能制作热制冷吃菜品，培养火候控制能力。	理论：3 实践：9
8	创新融合冷菜	皮蛋豆腐、五彩大拉皮、沙拉虾球、榄菜蚕豆、黄金藕片、韩式泡菜、布袋豆腐、糟虾、捞汁西葫芦、姜茸白切鸡。	学习创新菜品制作，掌握中西融合调味、糟卤制作、布袋豆腐造型等，培养创新思维和综合应用能力。	理论：3 实践：9
9	造型拼盘与综合考核	水果拼盘、南海风光、沙拉木瓜、双拼馒头盘。	综合运用刀工与美学，完成主题拼盘设计，培养团队协作、创新审美能力，为期末综合考核做准备。	理论：3 实践：9
10	复习与考核	工艺总复习、期末技能考核（指定品种：五彩时蔬卷）	综合检验知识、技能与职业素养达成度，强调诚信考核	理论：3 实践：9

（二）实践性教学环节内容和基本要求

表 5 实践性教学环节内容和基本要求

实践环节类别	学习目标	主要教学内容	实践场所	学时
实训	掌握红油系列、炝拌系列的风味调制及精细刀工成型技术，培养传统风味传承意识。	红油味（夫妻肺片）、炝香味（椿芽拌菌丝）；原料焯烫与刀工成型规范	冷菜实训室	16
实训	掌握糖醋汁熬制技巧及蔬果造型装饰技术，培养菜品呈现的审美能力。	糖醋小排（糖醋汁收汁）、风味罗马生菜（淋汁与造型）；基础盘饰点缀	冷菜实训室	20
实训	掌握水果入菜、中西融合冷菜的创新搭配技巧，培养产品微调与创新意识。	虾柚恋（海鲜水果搭配）、鸡丝荞面（主食类冷菜）；创新调味与装盘设计	冷菜实训室	16
实训	掌握蒜泥味的调制技巧及白肉煮制火候，培养精细刀工和传统风味传承意识。	蒜泥味（蒜泥白肉）；猪肉煮制火候控制、薄片刀工技法、蒜泥汁调制与蒜香激发	冷菜实训室	8
实训	掌握芥末味的冲辣平衡及禽类去骨技巧，培养耐心细致的工作作风。	芥末味（芥末鸭掌）；鸭掌煮制与去骨、芥末油与芥末膏的调配、冲辣味的层次控制	冷菜实训室	6
实训	掌握泡椒风味发酵原理及凤爪入味技术，培养时间管理与耐心细致	泡椒味（泡椒凤爪）；泡椒水调配、凤爪煮制与冰镇、泡制时间与温度控制	冷菜实训室	6
实训	掌握熏鱼炸制技巧及熏汁收浓技术，理解热制冷吃工艺精髓	熏香味（上海熏鱼）；草鱼切块与腌制、复炸技巧、熏汁熬制与浸渍入味	冷菜实训室	6
实训	掌握酒醉工艺及甜味冷菜制作，培养风味层次设计能力	酒醉味（酒醉红果）；红果预处理、酒醉汁调配（花雕/桂花）、甜味与酒香平衡	冷菜实训室	6

实训	掌握口水鸡煮制火候及红油复合味调制，传承川味经典技艺	复合红油味（川府口水鸡）；鸡肉煮制与冰镇、红油复合味调配、花生碎与芝麻点缀	冷菜实训室	18
实训	掌握冷串串香辣汤底调制及穿串技巧，培养批量制作与出品效率意识	香辣味（川味冷串串）；汤底香料配比、原料穿串技巧、汤底浸泡入味时间控制	冷菜实训室	18
实训	掌握陈皮在冷菜中的去异增香作用，培养香料配伍与风味设计能力	陈皮味（陈皮鸡）；陈皮泡软去瓤、鸡肉腌制与煮制、炝油激发香味技巧	冷菜实训室	16
实训	1.能综合运用所学工艺、调味、装饰技术，完成指定或自选产品的完整制作。 2.能在规定时间内独立、规范地完成考核作品，达到质量标准。 3.全面检验知识、技能与职业素养的达成度，形成质量至上的职业态度。	1.综合复习与创意练习(第14周，技术自由组合与创新） 2.期末技能考核（第16周，独立完成“五彩时蔬卷”全流程）	冷菜实训室	8

五、课程考核与评价

（一）考核评价方法

本课程采用过程性评价与终结性评价相结合的方式，注重“教、学、评”一体化，强调学生在学习过程中的技能操作与职业素养的综合表现。

过程性评价贯穿于整个教学过程，通过课堂表现、作业完成情况、实训项目参与度、小组协作能力等多个维度进行综合考量。终结性评价则主要在课程结束时进行，通过理论考试与实操考核相结合的方式，全面评估学生对课堂学习的面点制作知识与技能的掌握程度，以及创新设计与改良能力。

（二）成绩构成

1.平时成绩：

按照学生的考勤、课堂表现、作业完成情况等情况综合加以评定。平时成绩（100%）=考勤×30%+课堂表现×40%+作业×30%

2.理论知识成绩：

依据学生课堂知识掌握程度、课堂小测验成绩以及期末理论考试成绩综合评定。理论知识成绩（100%）=课堂知识掌握程度×20%+课堂小测验成绩×30%+期末理论考试成绩×50%

3.技能知识成绩：

根据学生在技能考核过程中的态度、情感、能力等技能职业素养，结合技能操作过程和作品质量三个方面进行综合评定考核。实践成绩（100%）=技能职业素养×30%+作品质量×40%+操作过程×30%

4.课程最终成绩：

结合平时考核成绩、理论知识成绩、技能知识成绩确定最终成绩。课程结业成绩=理论知识成绩 30%+技能知识成绩×40%+平时成绩×30%

（三）考核评价内容与方式

表 6 考核内容与形式一览表

考核类型	具体项目	考核内容与方式
平时考核(30%)	平时作业（7%分）	完成每节课的实训报告，完成阶段性技能品种的考核。
	考勤结果（15%分）	满勤为15分，旷课和早退者1次扣除3分，旷课5次此项不得分。迟到2次按照旷课1次计。事假需有正规的请假证明。
	课堂表现（8%分）	积极参加课堂互动，认真听讲，积极回答老师的问题。按照老师要求完成卫生打扫，不浪费食材。
期末考核(70%)	理论知识（30%分）	考核该课程所讲的理论知识。
	技能考试（40%分）	考核该课程的技能操作及技能职业素养。

六、课程实施与保障

（一）课程团队

具备“双师型”素质的专业教师或者从事相关行业的一线人员并具有技师以

上的职业资格证人员。具有扎实的理论功底和丰富的西式面点制作经验，定期参加行业培训和企业实践。

1．专任教师：需具备高校教师资格，持有高级及以上的中式烹调师职业资格证，具有扎实的理论功底和 3 年以上中式烹调教学经验，定期参加行业培训和企业实践（每 5 年不少于 6 个月），熟悉行业新技术与发展趋势。

2．兼职教师：来自餐饮企业一线，具备技师职业资格证，拥有 5 年以上中式烹调制作或管理经验，能结合行业实际案例开展实践教学，指导学生实训操作。

（二）教学设施

表 7　校内外实践教学条件

序号	实践教学场地名称	校内/校外	实验实训主要设备
1	冷菜工艺实训室	校内	配备不锈钢操作台、烤 箱、蒸箱、炸炉、给排水设备 系统、排烟换气设备系统、货 架、货柜、供气设备、冷藏设 备、安全及消毒设备、各类中餐厨房用器具等设备设施。
2	可视化实训室	校内	配备电磁炒灶、电磁平底煎灶、蒸箱、烤炉、平面操作台、冰柜、给排水设备系统、排烟换气设备、安全及消毒设备、各类厨房用器具等设备设施
3	富力万达酒店	校外	中餐和西餐综合实践项目
4	成师傅宋文化餐厅宋风雅宴	校外	中餐综合实践项目

（三）教材及参考书

表 8　教材选用表

序号	教材名称	教材类型	出版社	主编	出版日期
1	冷菜工艺	“十四五”规划	浙江大学出版社	程礼安	2022 年 10 月
2	食品营养与安全	“十四五”规划	上海交通大学出版社	林玉桓	2022 年 1 月
3	中西烹饪原料	“十四五”规划	上海交通大学出版社	阎红	2024 年 3 月

（四）数字化资源

表 9 数字化资源表

序号	数字化资源名称	资源网址
1	冷菜工艺	https://coursehome.zhihuishu.com/courseHome/1000068597#onlineCourse

（五）合作企业资源

表 10　校企合作一览表

序号	企业名称	合作内容
1	嵩山饭店	技术指导、学生实践
2	河南成师傅餐饮管理有限公司	技术指导、学生实践
3	郑州万达文华酒店	技术指导、学生实践

七、授课进度与安排

表 11　教学进度表

周次	授课方式	授课内容	目的与要求	作业	备注
1	演示+实训+操作	刀工基础训练：直刀、平刀、花刀技法；蒸萝卜丝——通过蒸制检验刀工成型效果。	掌握基本刀法，能切出均匀的片、丝、条；理解蒸制对原料形态的影响，培养规范操作意识。	练习切萝卜丝饼蒸制，要求粗细均匀，提交成品照片。	强调刀具使用安全，注意蒸制火候。
2	演示+实训+操作	凉拌三丝：结合刀工切配海带丝、粉丝、莴笋丝，调制基础咸鲜味汁，学习拌制手法。	熟练运用刀工切配多种原料，掌握凉拌菜基本调味原则，能独立完成清爽口感的拌菜。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	提醒粉丝泡发时间，避免过软。

3	演示+实训+操作	核心味油炼制：红油、葱油、料油、炝油的原料选择、火候控制及香味提取技术。	理解不同味油的特性与用途，掌握炼油关键参数，培养对油脂香气的敏感度和安全操作。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	注意油温控制，防止焦糊。
4	演示+实训+操作	蒜泥白肉与丽花西芹：肉片刀工与蒜泥味汁调制；西芹造型花刀及炝拌技巧。	掌握白肉煮制火候与片刀技法，调制蒜泥复合味；学会西芹花刀造型，提升菜品美观度。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	肉片需薄而透，西芹焯水后迅速过凉。
5	演示+实训+操作	芥末鸭掌与五彩大拌菜：鸭掌去骨技术及芥末味调制；多种蔬菜切配与油醋汁运用。	学会禽类原料去骨技巧，掌握芥末味的冲辣平衡；熟练切配多色蔬菜，提升配色能力。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	鸭掌煮制时间不宜过长，保持脆嫩。
6	演示+实训+操作	夫妻肺片与椿芽拌菌丝：红油复合味调制，牛杂处理；椿芽与菌类的拌制技巧。	掌握夫妻肺片的传统调味工艺及原料处理；学会利用时令椿芽提味，培养风味搭配能力。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	椿芽需焯水去涩，菌丝撕细易入味。
7	演示+实训+操作	青瓜蜇丝与脆泡佛手瓜：海蜇处理及咸鲜酸辣味；佛手瓜泡制工艺与脆嫩口感保持。	掌握海蜇涨发与去咸方法，调制爽口汁；学会泡制蔬菜的调味比例，理解脆性保持原理。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	海蜇不可用热水烫，泡制时间需精准。
8	演示+实训+操作	糖醋小排与风味罗马生菜：糖醋汁熬制收汁技术；生菜焯水淋汁及盘饰点缀。	掌握糖醋汁熬制火候与挂汁技巧；学会生菜快速焯烫保持翠绿，提升菜品造型美感。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	小排先炸后收汁，注意火候防焦。
9	演示+实训+操作	虾柚恋与鸡丝荞面：鲜虾处理与柚子沙拉组合；鸡丝撕制与荞面拌制，创新融合风味。	学习海鲜与水果的搭配原则，调制清新味型；掌握鸡丝顺纹撕制方法，拓展主食类冷菜。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	虾仁去虾线，柚肉撕小块避免苦味。
10	演示+实训+操作	泡椒凤爪与五彩蔬菜卷：泡椒风味发酵原理；蔬菜卷的卷制定型与切配技术。	掌握泡椒水的调配与凤爪入味时间；学会蔬菜卷的紧实卷法及均匀切片，	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	凤爪煮后迅速冰镇，蔬菜卷

			培养耐心细致。		需压实定型。
11	演示+实训+操作	上海熏鱼与酒醉红果：熏鱼炸制与熏汁收浓；红果酒醉工艺及桂花点缀。	理解熏鱼外酥里嫩的炸制技巧及熏味渗透；掌握酒醉汁调制，学会甜味冷菜呈现方式。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	熏鱼炸两遍更酥脆，酒醉时间不宜过长。
12	演示+实训+操作	川府口水鸡与桂花红糖山药：红油口水鸡复合味；山药蒸制与桂花红糖熬制。	掌握口水鸡煮制火候与红油浇淋技巧；学会甜味冷菜糖液熬制，平衡麻辣与甜香。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	鸡肉煮后冰镇皮更脆，山药选脆性品种。
13	演示+实训+操作	捞汁小海鲜与火龙醉雪梨：捞汁配方调制；水果浸渍技术及火龙果雪梨搭配。	学会捞汁的酸辣鲜香平衡，处理多种小海鲜；掌握水果低温浸渍方法，创新果味冷菜。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	小海鲜焯水时间短保嫩，雪梨切片均匀。
14	演示+实训+操作	川味冷串串与鸡汁酱萝卜：冷串汤底与穿制；酱萝卜腌制及鸡汁提鲜。	掌握冷串串香辣汤底调制及穿串技巧；学会萝卜薄片腌制与酱汁配比，提升酱香风味。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	竹签需消毒，萝卜腌制后挤干水分。
15	演示+实训+操作	陈皮鸡与炝汁黄瓜条：陈皮香料应用；炝汁快速入味技法。	理解陈皮在冷菜中的去异增香作用；掌握炝汁的热油激发香味技巧，培养风味设计能力。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	陈皮需泡软去内瓤，炝油温度要适中。
16	演示+实训+操作	水果拼盘综合练习：水果切雕、色彩搭配、摆盘造型与主题设计。	综合运用刀工与美学，完成主题水果拼盘；培养团队协作与创新审美，强化出品规范。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	注意水果保鲜，避免氧化变色。
17	演示+实训+操作	（综合复习与创意练习） 1. 复习刀工、调味、装饰造型等多种已学技术。 2. 自选或教师指定两	目的：强化菜品制作装饰技巧，提升产品精致化水平。 要求：1. 整形极其规范，菜品造型。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	重点培养“工匠精神”中对细节的追

		种以上技术进行组合，制作一款菜品。 3. 产品设计思路讲解与分享。			求。
18	演示+实训+操作	期末综合技能考核：五彩时蔬卷 1. 独立完成五彩时蔬卷制作的全过程。 2. 考核操作规范性、熟练度、卫生习惯及成品质量。	目的：全面检验学生对核心工艺及菜品装饰技术的掌握程度。 要求：1. 严格遵守操作规范与安全规程。2. 在规-定时间内独立完成制作。3. 成品需符合预设的外观、口感、重量等质量标准。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	教师提前公布详细考核评分标准。准备充足的考核原料与设备。强调诚信应考。
19	演示+实训+操作	卤水调制：学习卤水香料配伍、吊汤技术、调味比例及老卤养护方法。	掌握卤水调制核心工艺，理解香料作用与火候控制，能独立完成基础卤水熬制与保存。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	强调老卤养护，防止变质。
20	演示+实训+操作	卤水拼盘与小葱拌豆腐：卤制多种原料并拼摆成型；小葱拌豆腐的清淡调味。	学会卤制时间控制与拼盘造型技巧；掌握豆腐焯水去腥及小葱清香味型调制。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	卤味切片厚薄均匀，豆腐勿碎。
21	演示+实训+操作	糯米莲菜与麻酱面筋：糯米填藕蒸制切片；面筋泡发与麻酱汁调制。	掌握糯米藕的填制、蒸制与挂糖技术；学会麻酱澥制技巧及面筋入味方法。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	藕选粗直者，糯米填实不露。
22	演示+实训+操作	卤水核桃与蓝莓冬瓜球：核桃卤制入味；冬瓜球与蓝莓酱调制。	拓展卤水应用范围，掌握坚果卤制技巧；学会冬瓜球焯水冰镇及果酱调味。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	核桃卤后烘干更香，冬瓜球冰镇保脆。
23	演示+实训+操作	虎皮凤爪与水煮花生：凤爪炸制虎皮后卤煮；花生盐水煮制五香风味。	掌握虎皮凤爪的炸制、浸泡、卤煮全流程；学会五香盐水花生煮制技巧。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	炸凤爪控干水分防溅油，花生泡后煮易烂。

24	演示+实训+操作	菠菜拌猪肝与蓝莓山药：猪肝煮制切片拌菠菜；山药蒸制裱蓝莓酱。	掌握猪肝去腥煮制火候及姜醋汁调配；学会山药造型裱酱，提升甜品呈现能力。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	猪肝切片薄匀，山药选铁棍山药。
25	演示+实训+操作	干炸鱼块与糖醋心里美：鱼块腌制干炸；心里美萝卜切丝糖醋拌制。	掌握干炸鱼块腌制与复炸技巧；学会心里美切丝及糖醋汁比例，红白配色训练。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	鱼块炸两遍外酥里嫩，萝卜丝冰镇更脆。
26	演示+实训+操作	肉丝带底与金钱酱黄瓜：肉丝炒制盖粉皮；黄瓜切金钱片酱腌。	学习热菜冷吃技法，掌握肉丝滑炒与粉皮拌制；学会黄瓜造型刀工与酱腌入味。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	粉皮切宽条防粘，黄瓜腌制时间勿长。
27	演示+实训+操作	豆瓣鲳鱼与香辣酥土豆：鲳鱼煎烧豆瓣味；土豆丁炸制裹香辣酥。	掌握豆瓣味型调制与鱼类烧制火候；学会土豆炸至酥脆与香辣粉裹拌技巧。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	鲳鱼擦干水再煎，土豆复炸更酥。
28	演示+实训+操作	皮蛋豆腐与五彩大拉皮：皮蛋豆腐淋姜醋汁；拉皮拌制多色菜码与麻酱。	掌握皮蛋切瓣不散技巧及姜醋汁调配；学会拉皮泡发与多色菜码切配、复合调味。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	皮蛋蒸后切不粘刀，拉皮勿泡过软。
29	演示+实训+操作	沙拉虾球与榄菜蚕豆：虾球上浆滑油拌沙拉酱；蚕豆焯炒拌橄榄菜。	学习中西融合冷菜，掌握虾球滑油嫩弹技巧；学会蚕豆焯烫火候与榄菜咸鲜搭配。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	虾球滑油低温嫩熟，蚕豆去外皮更佳。
30	演示+实训+操作	黄金藕片与韩式泡菜：藕片挂糊炸制撒椒盐；大白菜腌制韩式辣酱发酵。	掌握藕片挂糊脆炸技巧；学习韩式泡菜调味与发酵原理，理解乳酸风味形成。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	藕片薄匀易熟，泡菜密封防变质。
31	演示+实训+操作	布袋豆腐与糟虾：豆腐炸制挖空填馅扎口；虾	掌握布袋豆腐造型技巧与馅料调配；	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	豆腐炸后立即

		煮熟浸糟卤汁。	学会糟卤汁调制及虾仁浸泡入味时间控制。		挖空，糟虾冷藏浸泡更入味。
32	演示+实训+操作	捞汁西葫芦与姜茸白切鸡：西葫芦切丝淋捞汁；白切鸡蘸姜茸酱。	掌握西葫芦切丝技巧与捞汁清新调味；学会白切鸡浸煮火候及姜茸酱调制。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	鸡浸煮后冰镇皮脆，西葫芦去瓤更脆。
33	演示+实训+操作	南海风光与沙拉木瓜：主题冷拼造型（南海风光）；木瓜切块拌沙拉酱。	综合运用刀工与美学完成主题拼盘设计；掌握木瓜切配与沙拉酱装饰技巧，提升审美。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	注重色彩搭配，拼盘主题鲜明。
34	演示+实训+操作	双拼馒头盘：馒头切片烤制或蒸制，搭配两种风味酱料或冷菜。	掌握馒头类主食冷菜呈现方式，学会酱料搭配与摆盘设计，培养主食冷菜创新意识。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	馒头切厚薄均匀，酱料口味需平衡。
35	演示+实训+操作	（综合复习与创意练习） 1. 复习刀工、调味、装饰造型等多种已学技术。 2. 自选或教师指定两种以上技术进行组合，制作一款菜品。 3. 产品设计思路讲解与分享。	目的：强化菜品制作装饰技巧，提升产品精致化水平。 要求：1. 整形极其规范，菜品造型。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	重点培养“工匠精神”中对细节的追求。
36	演示+实训+操作	期末综合技能考核：五彩时蔬卷 1. 独立完成五彩时蔬卷制作的全过程。 2. 考核操作规范性、熟练度、卫生习惯及成品质量。	目的：全面检验学生对核心工艺及菜品装饰技术的掌握程度。 要求：1. 严格遵守操作规范与安全规程。2. 在规-定时间内独立完成制作。3. 成品需符合预设的外观、口感、重量等质量标准。	1. 提交实训报告（配方、流程、问题）。	教师提前公布详细考核评分标准。准备充足的考核原料与设备。强调诚信应考。