

《西式菜品制作》考试大纲

参考书：《西餐工艺》高海薇 中国轻工业出版社

项目一 西餐制作基本功

1. 丝的成型切配;
2. 橄榄的制作;
3. 苹果旋刀法去皮;
4. 蘑菇花的雕刻。

项目二 原料的加工

1. 家禽类原料的初步加工;
2. 家畜类原料的初步加工;
3. 蔬菜类原料的初步加工;
4. 海鲜类原料的初步加工。

项目三 沙拉酱的制作

1. 蛋黄酱的制作;
2. 塔塔酱的制作;
3. 千岛酱的制作;
4. 橙汁芥末酱的制作;
5. 基础油醋汁的制作;
6. 法国油醋汁的制作;

7. 果醋油醋汁的制作;
8. 香草油醋汁的制作;
9. 芥末蜂蜜油醋汁的制作。

项目四 沙拉的制作

1. 花园沙拉的制作;
2. 凯撒沙拉的制作;
3. 华尔道夫沙拉的制作;
4. 椰菜沙拉的制作;
5. 俄罗斯土豆沙拉的制作;
6. 海鲜沙拉的制作;
7. 尼斯沙拉的制作;
8. 夏威夷鸡沙拉的制作。

项目五 西式早餐的制作

1. 美式煎蛋配培根土豆饼的制作;
2. 煮蛋配早餐肠土豆饼的制作;
3. 炒蛋配火腿奶酪焗番茄的制作;
4. 水波蛋配荷兰汁的制作;
5. 欧姆蛋配土豆饼培根的制作;
6. 麦片的制作;
7. 华夫饼的制作;
8. 班戟的制作;

9. 法式吐司的制作;
10. 香肠吐司卷的制作。

项目六 三明治的制作

1. 开那批的制作;
2. 火腿三明治的制作;
3. BLT 三明治的制作;
4. 肉类三明治的制作;
5. 焗火腿奶酪三明治的制作;
6. CLUB 三明治的制作;
7. 美式牛肉汉堡的制作;
8. 炸鸡汉堡的制作;
9. 照烧鸡汉堡的制作;
10. 芝士汉堡的制作。

项目七 汤的制作

1. 鸡基础汤的制作;
2. 蔬菜基础汤的制作;
3. 布朗基础汤的制作;
4. 鱼基础汤的制作;
5. 奶油汤的制作;
6. 奶油蘑菇汤的制作;
7. 芦笋奶油汤的制作;

8. 番茄奶油汤的制作;
9. 南瓜奶油汤的制作;
10. 德式土豆浓汤的制作;
11. 法式青豆浓汤的制作;
12. 南瓜浓汤的制作;
13. 紫薯浓汤的制作;
14. 意大利蔬菜汤的制作;
15. 法国洋葱汤的制作;
16. 罗宋汤的制作;
17. 德式牛腩蔬菜汤的制作;
18. 牛肉清汤的制作;
19. 番茄冷汤的制作;
20. 海鲜汤的制作。

项目八 热菜的制作

1. 蒸鱼的制作;
2. 低温煮鸡的制作;
3. 红酒烩牛肉的制作;
4. 香草烧汁烩鸡腿的制作;
5. 米兰炸鱿鱼卷的制作;
6. 法式金牌鸡的制作;
7. 脆皮炸虾的制作;
8. 英式炸鱼薯条的制作;

9. 奥地利炸牛排的制作；
10. 奶酪白汁烩海鲜的制作。

项目九 披萨的制作

1. 玛格丽塔披萨的制作；
2. 海鲜披萨的制作；
3. 农场式披萨的制作；
4. 夏威夷披萨的制作；
5. 奶油披萨的制作。