

马来西亚华文独中高中统一考试 **厨艺理论与实务** 考试大纲

(2026 年)

I 考试性质

高中统考《厨艺理论与实务》考试，旨在评定高中生完成三年高中《厨艺理论与实务》课程之后的知性观察与技能水平，评定结果可作为考生升学或就业方向的参考。

II 考试目标

1. 知识

- 1.1 了解中餐、西餐及烘焙的起源与定义
- 1.2 了解厨房人员工作执掌
- 1.3 了解厨房及食品的卫生与安全
- 1.4 了解厨房的器具与设备之使用及维护方法
- 1.5 了解原料的种类与特性
- 1.6 了解食材切割法
- 1.7 了解中餐、西餐、烘焙的烹调与制作技法
- 1.8 了解调味料、辛香料与酱料的运用方式
- 1.9 了解度量衡的换算、百分比的计算及成本计算的知识
- 1.10 了解食材及原料的选购、保存及包装知识
- 1.11 了解西餐各地文化特色、菜肴风味与专业术语的知识
- 1.12 了解烘焙食品的品质鉴定

2. 技能

- 2.1 掌握分配厨房人员工作执掌的基本能力
- 2.2 掌握厨房卫生与安全管理能力
- 2.3 掌握使用及维护厨房器具与设备的技能
- 2.4 掌握辨别食材及原料种类与特性的能力
- 2.5 掌握刀工技法的运用技能
- 2.6 掌握料理食材的技能
- 2.7 掌握各种调味及酱料运用的技能
- 2.8 掌握温度、重量和单位的换算、百分比计算、成本计算的应用能力
- 2.9 掌握烹调/制作时，火候与烹调技法的运用技能
- 2.10 掌握食材选购、保存及包装的方法
- 2.11 掌握辛香料的运用与菜肴搭配的技能
- 2.12 掌握西餐各地文化特色、菜肴风味与专业术语的知识
- 2.13 掌握烘焙食品品质鉴定的能力

3. 态度

- 3.1 具备良好的厨艺安全卫生观念
- 3.2 具备敬业专业的厨房作业道德

III 试卷结构

本科试卷共分两份：

试卷一：选择题（60%） 作答时间：1 小时 20 分
分三组：
甲组：烘焙理论与实务 40 题
乙组：西餐烹调艺术及实践 10 题
丙组：亚洲烹调艺术及实践 10 题
60 题全答。

试卷二：作答题（40%） 作答时间：1 小时 20 分
分两组：
甲组：必答题（10%）
1 题必答。
乙组：选答题（30%）
烘焙理论与实务 3 题
西餐烹调艺术及实践 2 题
亚洲烹调艺术及实践 2 题
7 题选答 3 题。

IV 考试内容

1. 亚洲烹调艺术及实践

内容主题	知识内容
1.1 中餐概论	1.1.1 中餐的起源 1.1.2 中餐的定义及概况
1.2 中餐厨房	1.2.1 设备与器具的认识使用与维护 1.2.2 厨房卫生及安全
1.3. 中餐食材的认识	1.3.1 食材的种类与特性 1.3.2 各类食材的选购（食材：干货、加工食品、蔬果类、禽畜类、蛋类、水产海产类） 1.3.3 各类食材及原料的初步处理与保存储存方法
1.4 切割法的认识与运用	1.4.1 各式刀具的使用规范（片刀、剁刀） 1.4.2 刀法的认识（直刀法、平刀法、斜刀法） 1.4.3 切割及刀工练习 1.4.3.1 块 1.4.3.2 条 1.4.3.3 丁 1.4.3.4 片 1.4.3.5 丝 1.4.3.6 末
1.5 火候的运用与中餐烹调技法	1.5.1 各种火候运用法（大火、中火、小火、微火） 1.5.2 常见烹调技法（煎、炸、煮、炖、焖、炒、烩、熏、烤、爆、烧、溜、扒、凉拌）

内容主题	知识内容
1.6 调味料、辛香料与酱料的认识	1.6.1 各种常见中餐调味料、辛香料与酱料

2. 西餐烹调艺术及实践

内容主题	知识内容
2.1 西餐概论	2.1.1 西餐的定义 2.1.2 西餐的分类与特色 2.1.3 西餐厨房人事组织与职责 2.1.4 西餐从业人员应具备之态度
2.2 西餐厨房	2.2.1 食品卫生与安全 2.2.2 西式厨房机具与设备之认识 2.2.3 西餐厨房刀具、器具与手工具之认识
2.3 刀工认识与练习	2.3.1 刀具的正确使用法 2.3.2 各种西式刀工的切法与练习 2.3.2.1 切片 (slice) 2.3.2.2 切丁 (dice) 2.3.2.3 碎 (chop) 2.3.2.4 条 (batonnet) 2.3.2.5 丝 (julienne) 2.3.2.6 丁片 (paysanne) 2.3.2.7 末 (mince)
2.4 食材的种类与特性 (包括选购及保存方式)	2.4.1 食材的种类与特性 2.4.1.1 家禽类、蔬果类 2.4.1.2 家畜类、淀粉类 2.4.1.3 海鲜类 2.4.1.4 蛋类 2.4.1.5 油脂类
2.5 烹调方法	2.5.1 湿热烹调法 2.5.2 干热烹调法 2.5.3 混合烹调法 2.5.4 酱汁 2.5.5 高汤
2.6 西餐专业术语	2.6.1 西餐烹饪术语 2.6.2 西餐烹饪常见菜肴用语

3. 烘焙理论与实务

内容主题	知识内容
------	------

3.1 烘焙概论	3.1.1 烘焙的定义 3.1.2 烘焙的起源 3.1.3 人事组织及职责
3.2 烘焙厨房	3.2.1 食品卫生与安全 3.2.2 烘焙设备的认识烘焙器具的认识 3.2.3 烘焙设备器具的使用与维护
3.3 烘焙原料的认识	3.3.1 常用之烘焙面粉类 3.3.2 常用之烘焙油脂类 3.3.3 常用之烘焙糖类 3.3.4 常用之烘焙蛋类 3.3.5 常用之烘焙乳制品 3.3.6 酵母及化学膨胀剂 3.3.7 食品添加剂及盐 3.3.8 巧克力与可可粉 3.3.9 水果类及坚果类
3.4 原料与食品的储存与包装	3.4.1 原料与食品的储存 3.4.1.1 温度 3.4.1.2 场所 3.4.1.3 设备 3.4.2 食品包装的材质与选用 3.4.3 食品包装的目的
3.5 烘焙计算	3.5.1 度量衡单位与换算 3.5.2 烘焙百分比 3.5.3 烘焙配方计算 3.5.4 成本计算
3.6 产品分类	3.6.1 蛋糕、面包与西式点心的分类
3.7 产品制作	3.7.1 蛋糕的制作方法流程 3.7.1.1 面糊类 3.7.1.2 乳沫类 3.7.1.3 戚风类 3.7.2 面包的制作方法流程 3.7.2.1 软质面包 3.7.2.2 硬质面包 3.7.2.3 甜面包 3.7.3 西式点心的制作方法流程 3.7.3.1 小西饼 3.7.3.2 奶油空心饼 3.7.3.3 派和塔 3.7.3.4 松饼 3.7.3.5 披萨 3.7.3.6 道纳司 3.7.3.7 胶冻类西点
3.8 品质鉴定	3.8.1 蛋糕、面包与西式点心的品质鉴定（外观与内部组织）