

ICS 03.080.30
A 02
备案号:37172—2012



中华人民共和国国内贸易行业标准

SB/T 10735—2012

火锅调配师岗位技能要求

Technical competence requirements for hot-pot formulators

2012-08-01 发布

2012-11-01 实施

中华人民共和国商务部 发布

目 次

前言	Ⅲ
1 范围	1
2 术语和定义	1
3 基本要求	1
4 知识和技能要求	2
5 培训、考核及证书发放	2
附录 A (资料性附录) 培训、考核及证书发放	3

前 言

本标准依据 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由中华人民共和国商务部提出并归口。

本标准起草单位：商业饮食服务业发展中心、四川商务职业学院。

本标准主要起草人：聂坤华、杨燕玲、徐晶龙、孙凯、易佳、沈力匀、袁益欢、刘圆元。

火锅调配师岗位技能要求

1 范围

本标准规定了火锅调配师应具备的知识和技能。

本标准适用于在各类为消费者提供餐饮服务场所中从事火锅调配的技术人员。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1

火锅调配 hot-pot formulating

将各种不同的适合用于煮食火锅的食品及配料,经加工制作后按不同口味组合成餐食的过程。

2.2

火锅底料 hot-pot bottom material

将多种调味原料及油脂按一定比例组合烹制而成的火锅基本原料。

2.3

汤卤 soup brine

经过特殊工艺加工后装盛在锅中,并置于火炉之上,供人们边煮边入烫食物的专用汤汁。

2.4

味碟 dish

油碟

一种油脂性液体,或非油脂性混合调料。装盛在小碗或碟盘中,用于将刚经过煮烫致熟出锅的食物,迅速降温、减弱麻辣味的刺激、滋润滑口增香。

2.5

火锅调配师 hot-pot formulators

从事火锅调配工作,经考核合格,具备本标准规定的知识和技能的人员。

2.6

刮刀法 Ji blade

楔刀法

综合刀法

花刀法

以切和片为基础的一种综合运刀方法,具有要求高而技术性强的特点。刮刀法适用于质地嫩脆、收缩大、形大体厚的原料,如腰、肝、肚、肉、鱼类等。

3 基本要求

初、中、高级火锅调配师应当具备或相当于初中毕业以上文化程度。