

# 永昌臭豆腐制作专项职业能力考核规范

## 一、定义

运用桶、磨浆机、锅、木盒、木板、油炸炉等工具与设备，以黄豆为主料，采用浸豆、磨豆、煮浆、滤渣、点卤、去水成型、划胚、煮胚、落臭缸、捞洗、蒸煮/油炸等传统技法，将黄豆制作成具有地方特色的永昌臭豆腐的能力。

## 二、适用对象

运用或准备运用本项能力求职、就业的人员

## 三、考核内容

| 能力名称：永昌臭豆腐制作 |   | 职业领域：中式面点师                                  |      |
|--------------|---|---|------|
| 工作任务         | 操作规范  | 相关知识  | 考核比重 |
| (一)<br>选料与识别 | 1. 能识别臭豆腐制作的各类工具、材料<br>2. 能识别、筛选黄豆，去除杂质<br>3. 能将黄豆进行浸泡，识别其浸泡程度                                    | 1. 各类工具的相关知识<br>2. 黄豆浸泡的相关知识                | 10%  |
| (二)<br>磨豆制浆  | 1. 能使用磨浆机，将泡好的黄豆和水按 1：9 的比例磨成浆液；<br>2. 能利用袋子等工具，将磨好的浆液通过榨浆分离出去豆渣，形成生浆                             | 1. 石磨/粉碎机使用相关知识<br>2. 黄豆、水的比例知识             | 15%  |
| (三)<br>煮浆点浆  | 1. 能使用锅、勺子等工具，通过煮制、搅拌、撇沫等传统技法，将榨出的生浆煮沸，形成豆浆<br>2. 能将冷却到 80 度左右的豆浆，通过搅拌、点卤等传统技法，形成豆腐花              | 1. 煮浆的知识和技巧<br>2. 点卤的知识和技巧<br>3. 豆腐花成熟的相关知识 | 35%  |
| (四)<br>生胚成型  | 1. 能用勺子等工具，将豆腐花舀进铺好过滤布的模具托盘里<br>2. 能通过挤压、按压、去水等传统技法，形成豆腐生胚<br>3. 能将豆腐生胚切成小块，放入卤水中，采用浸泡的方式，形成臭豆腐生胚 | 1. 豆腐生胚制作的相关知识和技巧<br>2. 豆腐生胚卤水浸泡的相关知识       | 20%  |

|             |  |                                |     |
|-------------|--|--------------------------------|-----|
| (五)<br>成熟装盘 | 1. 能控制油炸的火候、时间，将臭豆腐生胚炸至金黄色且浮在油面上，捞起、沥干<br>2. 能将臭豆腐进行装盘 | 1. 油炸炉使用的相关知识<br>2. 臭豆腐成熟的相关知识 | 20% |
|-------------|--|--------------------------------|-----|

## 四、考核要求

### （一）申报条件

达到法定劳动年龄，具有相应技能的劳动者均可申报。

### （二）考评员构成

每个考评组不少于3名考评员，考评员应具备相关职业高级工及以上职业资格（技能等级认定），或相关专业中级职称及以上资格，或实际操作经验丰富的人员。

### （三）考核方式与考核时间

技能操作考核采取实际操作及现场口述相结合方式。考核时间为120分钟。考试实行百分制，成绩达60分及以上者为合格。

### （四）考核场地与设备要求

考场面积不小于100平方米，并备有考试相关的设备与工具。操作场地光线充足，空气流通，整洁无干扰，备有给排水、卫生、安全防火设施。