

缙云菜干制作专项职业能力考核规范

一、定义

运用刀具、砧板、缸、重压物等工具为设备以及食盐、九头芥等青菜为原材料，经过离地晾晒、堆黄、淘洗、切碎与腌制（根据不同情况有“先切碎后腌制”或“先腌制后切碎”）、蒸、晒或烘、筛选等制作成缙云菜干的能力。

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：缙云菜干制作		职业领域：腌制菜制作领域	
工作任务	操作规范	相关知识	考核比重
新鲜原材料的处理	1.青菜晾晒分收割后晾晒和淘洗后晾晒，各进行 1-2 天晾晒，晒至叶菜发蔫、菜梗变软，菜叶表面没有水渍； 2.晒后把菜在阴凉、通风处码齐堆高不超过 50cm，注意适当翻动，使堆黄均匀，变黄率 30-40%，期间菜不能热坏、不能出苔； 3.把堆黄后的菜进行淘洗，淘洗过程中剔除泥沙、腐枯叶等杂物，确保青菜清洗干净；同时做好卫生、安全等，这一点是贯穿整个制作过程中。	1.掌握晾晒工具运用和晾晒相关知识 2.掌握堆黄技能和堆黄相关知识 3.卫生、安全相关知识及淘洗技能和要求等	28%
切碎与腌制(二道工艺根据情况可作顺序调整)	1.切碎用刀具和砧板（切碎工具可据条件合理选用）将菜切碎均匀，长度 0.8 厘米（切菜时剔除菜芥等）； 2.腌制前先把菜盐进行充分搅拌混合（鲜菜和盐比重为 100:3），腌缸的底部先铺一层盐，再逐层放菜，同时层层菜要笃紧、笃透、笃出卤汁，期间 2-3 层菜撒上一层盐，最后一层菜放入后撒一层封口盐（腌制期间用盐为：鲜菜和盐比重为 100:2，即整个用盐是菜盐比为 100:5），笃好后再压上重压物，确保所有菜压在重物下、泡在卤汁里，缸口加薄膜遮盖，让菜在缸内发酵； 3.缸内菜腌制发酵的结点从卤起泡、色泽和气味三个方面进行判断（根据不同季节等腌制时间在 7-20 天不等）；期间必须做好跟踪观察，发现问题要及时进行处理，包括进行翻腌操作；	1.切碎工具的运用、选取和切碎操作相关知识技能的掌握 2.盐量的控制和用盐节点技术的掌握，笃菜及封存技术的掌握 3.腌制发酵程度判断的相关知识和技能已经腌制过程的监控与处理知识技能的掌握	37%

三蒸三晒 (或三烘)	<p>1.取出腌制好的缸内腌菜,并沥干卤水,再进行 30 分钟的蒸馏,然后摊薄在竹席等干净的晒(或烘)具上进行晾晒(或烘干),至干度达到 7 至 8 分;</p> <p>2.对菜进行回卤这一过程称为缙云菜干盐胚的制作,再次作 30 分钟的蒸馏,再行晾晒(或烘)至干度达到 8 至 9 分;再次进行回卤和再行 30 分钟的蒸馏,再次晾晒(或烘)至完全干。</p> <p>上述即为民间通俗所讲的“三蒸三晒”,这个循环反复的操作是老祖宗几千年的智慧体现——大大增强了菜干的风味的厚度和深广度(这一点也从规模和深加工菜干企业的化学技术运用上得到了很好的印证),也提示了缙云菜干的营养和品质。</p>	<p>1.掌握所选相关工具的相关应用技能</p> <p>2.掌握蒸馏和晾晒(或烘干)相关知识和操作技能</p> <p>3.三蒸三晒(或三烘)过程蒸馏火候和晾晒(或烘)干度判断的相关技能及懂得这循环操作的智慧</p>	24%
筛选操作 (缙云菜干制成)	<p>1.筛选是淘汰制作流程不合规的手段之一,及筛选具有对菜干品质提升的积极意义;</p> <p>2.筛选是对菜干进行档次划分的重要方法,是提升菜干附加值的倍增器。</p>	<p>1.理解筛选的必要性和筛选对菜干品质提升的意义</p> <p>2.能运用筛选对缙云菜干的分类</p>	11%

四、考核要求

(一) 申报条件: 达到法定劳动年龄的初中学历及以上学历者均可申报。

(二) 考评员构成: 每个考评组不少于 3 名考评员, 考评员应具备一定的菜干专业理论知识及实际操作和品质鉴别经验。

(三) 考核方式与考核时间

考核方式: 本专项职业能力考核采用技能操作考核方式, 采取现场实际操作。

考核时间: 本专项职业能力考核时间为 90 分钟。

成绩达 60 分以上者为合格。

(四) 考核场地与设备要求

考场面积不小于 100m^2 , 操作场地光线充足, 整洁无干扰, 空气流通, 具有安全防火措施, 相关工具设备满足考场准备通知单上要求、用水等符合相关卫生安全标准或规范。