# 中式烹调师理论复习题

来源：网络 作者：莲雾凝露 更新时间：2024-11-14

*第一篇：中式烹调师理论复习题农民工技能竞赛中式烹调师理论复习题（中级）一、单项选择1.(C)环境，可通过生物富集作用作用于人体。A、微生物污染B、昆虫污染C、化学农药污染D、食品添加剂污染 2.污染食品的细菌能否繁殖生长，最重要的影响...*

**第一篇：中式烹调师理论复习题**

农民工技能竞赛中式烹调师理论复习题（中级）

一、单项选择

1.(C)环境，可通过生物富集作用作用于人体。

A、微生物污染

B、昆虫污染

C、化学农药污染

D、食品添加剂污染 2.污染食品的细菌能否繁殖生长，最重要的影响因素是(D)。

A、温度、湿度

B、渗透压、光线

C、氧气、水分

D、营养物质 3.(B)在盐浓度为3%时最宜生长繁殖。

A、霉菌

B、副溶血性弧菌

C、沙门氏菌

D、大肠杆菌 4.下列不属于粮豆类卫生问题的选项是(A)。

A、油脂的酸败

B、霉菌及其毒素的污染

C、有害种子的污染

D、仓储虫害及杂物污染 5.营养强化剂遇(A)一般不会被破坏。

A、水

B、热

C、光

D、氧 6.厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用(B)擦盘，以防生锈。

A、水

B、油脂

C、带手布

D、纸 7.经常性搬家式的大扫除是灭鼠工作中最重要的一种方法，因为它属于(A)。

A、生态学灭鼠

B、器械灭鼠

C、化学灭鼠

D、药物灭鼠 8.糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品, 蔬果类是(A)的主要来源。

A、食物纤维

B、淀粉

C、蔗糖

D、糖原 9.过量食用动物脂肪会促进(B)。

A、维生素的吸收

B、动脉硬化

C、生长

D、健康 10.下列选项中属于必需氨基酸的是(B)。

A、酪氨酸

B、色氨酸

C、胱氨酸

D、谷氨酸 11.下列对维生素的共同特点叙述中不正确的是(D)。

A、维生素在机体内不能自行合成 B、维生素不供给机体能量

C、维生素不是构成机体各组织的原料

D、机体对维生素的需要量较多，缺乏时可引起维生素缺乏症 12.下列对矿物质的生理功能叙述中不正确的是(B)。

A、是构成机体组织的正常材料

B、供给热能

C、维持神经肌肉的正常兴奋

D、维持体内酸碱平衡 13.下列中不属于机体对热能消耗的是(C)。

A、维持基础代谢

B、思维

C、食物蛋白质在体内氧化

D、食物特殊动力作用

14.一位女教师30岁,身高160厘米, 如果其每日需要热量为10000千焦,则其每日需糖类(C)克。

A、60～90

B、53～66

C、359～420

D、556～649 15.膳食制度是指把全天的(D)按一定的次数、一定时间间隔和一定数量、质量分配到各

餐的一种制度。

A、乳、蛋类

B、肉类

C、饮料

D、食物 16.《中国居民膳食指南》中，具有提醒百姓预防高血压病的条款是(C)。

A、食物多样，谷类为主

B、多吃蔬菜、水果和薯类

C、吃清淡少盐的膳食

D、食量与体力活动要平衡 17.中国居民膳食宝塔的

膜。

A、慢慢

B、冷却后

C、缓缓

D、迅速

50.比目鱼的去皮加工方法是：先在鱼体的尾部一侧竖切一刀，并在刀口处涂抹少量的食盐，使鱼皮(D)，后顺势将其撕掉。

A、脱落

B、卷起

C、上翘

D、上翻

51.对黄鳝进行烫杀时，应首先将鳝鱼放入配有调料的开水锅中，小火焖煮5～10分钟至口部

张开，然后取出(D)。

A、趁热去骨

B、温热去骨

C、冷冻后去骨

D、冷却后去骨 52.对肉类进行分割加工时，要熟悉加工器具的(D)。

A、品种产地

B、名称型号

C、使用程序

D、使用方法 53.胴体猪肉出口品种将是(D)标为4号肉。

A、弹子肉

B、臀肉

C、腹肉

D、后腿肌肉 54.猪肉组织主要是根据肌肉的分部位置和(D)来划分的。

A、色彩特征

B、质地特征

C、脂肪特征

D、形态特征 55.在下列胴体猪肉中，(D)几乎全是肥瘦肉，层次分明，肉质较嫩，红白相间。

A、上脑

B、胸肉

C、夹心肉

D、肋肉 56.下列胴体牛肉中，(D)，色泽红润，有脂肪沉积，肉质较嫩。

A、胸肉

B、肩肉

C、肋肉

D、肋脊肉 57.在下列胴体羊肉中，(D)瘦肉多，肉质细嫩，肉色红润，肌肉块形较大。

A、前腱子

B、肋脊肉

C、腹肉

D、三岔肉 58.鸡腿分割方法的第二步，将股骨头露出，用尖刀将连接处的(D)割断。

A、血管

B、淋巴

C、韧带

D、结缔组织 59.猪颈肉，肥肉多、肉质老、(D)。

A、肉色粉红

B、肉色紫红

C、肉色暗红

D、肉色红 60.猪夹心肉，肥瘦相间、肉质较老、(D)。

A、肉质红灰

B、肉色较线

C、肉色暗淡

D、肉色较红 61.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多、(D)、肉色较红。

A、肉质细嫩

B、肉纤维较粗

C、肉质较老

D、肉质较嫩 62.草鱼开片出肉加工时，最后要将(D)用刀剔除。

A、鱼脊背

B、鱼腹刺

C、鱼脊骨

D、残留骨刺 63.食碱碱发的溶液浓度应为(B)。

A、5%

B、10%

C、15%

D、20% 64.油发，将适合油发的含胶原蛋白充足的原料，在油中加热，使胶原蛋白(D)膨胀的方 法。

A、吸油

B、变形

C、变质

D、变性 65.油发的原料在使用前需要用食用碱清除油污，还要及时用(D)清除多余的碱分。

A、食用醋

B、料酒

C、有机酸

D、清水 66.将蒸制发透的白果取出冷却，在(D)存放。

A、真空低温

B、真空常温

C、常温放置

D、冷水中浸泡 67.蒸发至透的猴头蘑，放入(D)保存。

A、清水

B、冷水

C、料物

D、澄清后的原汤中 68.将焖煮发透的乌鱼蛋，撕离成片，放置在清水中，(D)存放。

A、净置

B、保温

C、常温

D、低温 69.将煮焖好的牛蹄筋，加入调料用(D)蒸一下即为发好。

A、清水

B、汽锅

C、鸡汤

D、原汤

70.刀工美化就是指使用不同的刀法，作用于同一原料，在原料表面剞上一定的刀纹，使原料(D)或加热后呈现出美丽的形体。

A、整理

B、浸泡

C、间接

D、直接 71.刀工美化的作用之一是便于(D)烹饪原料固有的品质。

A、改变

B、丰富

C、调整

D、保持 72.麦穗刀法造型主要适用于形体较大、肉质较薄、组织紧密的(D)原料。

A、水产品

B、豆制品

C、植物性

D、动物性 73.先用一字刀纹在原料上剞成间隔为1cm的刀纹，再成交叉形式剞上同样的刀纹，此方法是(D)。

A、荔枝花刀

B、核桃花刀

C、兰花花刀

D、十字花刀 74.料花同时具有荤素搭配、(D)、丰富营养的作用。

A、丰富色彩

B、丰富原料

C、平衡物料

D、平衡膳食 75.料花的形态、色泽应与主料(D)。

A、有所区别

B、各有特色

C、保持不同

D、协调一致 76.点缀花的类别划分可以按点缀花雕刻造型(D)划分。

A、手段

B、形式

C、方法

D、类别 77.点缀花可以起到弥补主菜(D)不足的作用。

A、风味

B、风格

C、食量

D、色彩 78.加工点缀花一般以色彩鲜艳、具有(D)的原料为宜。

A、装饰性

B、拼摆性

C、雕刻性

D、可塑性 79.半围点缀摆放法是在餐盘的一边将点缀花拼制摆放成(D)的方法。

A、扇形

B、花边状

C、近圆状

D、半圆状

80.单对称点缀摆放法是在餐盘的两边同样摆上大小一致(D)、形态对称的点缀花的方法。

A、色彩鲜艳

B、同是暖色

C、色调一致

D、色彩相同 81.点缀花在使用时，要注意(D)。

A、营养

B、清洗

C、密封

D、卫生

82.麦穗花刀操作的第二步：是将剞好刀的原料，转换角度，用(D)剞上相同深度的刀纹。

A、拉刀法

B、片刀法

C、斜刀法

D、直刀法 83.菊花花刀的形成应用(D)与先期的刀纹成交叉状，将薄片刀成丝、条状。

A、平刀法

B、片刀法

C、斜刀法

D、直刀法 84.荔枝花刀的操作：首先应使用(B)在原料的一侧，剞成平行而较密的刀纹。

A、平刀刀法

B、直刀刀法

C、斜刀刀法

D、滚刀刀法 85.核桃花刀成型刀纹成(D)条纹。

A、密而长

B、密而短

C、短而细

D、短而粗 86.牡丹花刀处理的原料，经(D)呈牡丹花瓣状。

A、油炸后

B、上浆油炸后

C、拍粉油炸后

D、挂糊油炸后 87.料花的加工方法，可采用戳法、剔法、(D)、切法等方法加工。

A、手撕法

B、剥离法

C、刻法

D、削法 88.料花加工是将原料加工成剖面为不同图案的坯料，而后加工成(D)料花。

A、多维形

B、双面形

C、单面形

D、平面形 89.将经过加工的各种装饰花型，围摆或镶嵌在整盘的四周或中心，此技法称(D)。

A、拼摆点缀花

B、制作点缀花

C、应用点缀花

D、装饰点缀花 90.插花法是将原料切成薄片，(D)或叠制后，用牙签插成不同花形造型的点缀花。

A、压制

B、捆制

C、滚制

D、卷制 91.局部点缀，多用于(D)菜肴的装饰。

A、单一料成品

B、散装料成品

C、小型成品

D、整料成品 92.半围点缀花的摆放要求是：要掌握好盛装菜品多点缀花分量(D)的搭配。

A、品种

B、类型

C、式样

D、色彩、形态 93.单一主料的配菜，要将(D)与菜品灵活地组合在一起，丰富菜品。

A、着色料

B、基础味料

C、拌鲜料

D、调味料 94.在有主辅料的情况下，主料与配料的(D)比例最好不要低于2：1。

A、色彩

B、形态

C、空间

D、重量 95.混合式的配菜，原料之间的重量比例要(D)。

A、保持一致

B、完全一致

C、绝对一致

D、基本一致 96.包裹法是选用韧性较强，适宜加热的原料作为外皮，将主料包裹成(D)的造型方法。

A、自然形状

B、象形形状

C、美丽形状

D、一定形态 97.卷制法是将原料卷成圆筒后，(D)的方法。

A、再经加工形态

B、再经加强形态

C、直接成形

D、再经固定形态 98.捆扎法是将加工成条状的材料，用有韧性的原料，经过一束束的捆扎处理(D)的方法。

A、造型

B、形成形态

C、完成形态

D、固定形态 99.扣制法是将定形于一容器的原料造型，(D)在另一盛器中的加工方法。

A、顺热

B、平扣

C、挪置

D、反扣 100.配菜，通过变换手法和巧妙的配合，形成众多的(D)。

A、炒菜品种

B、菜肴色型

C、菜肴色彩

D、花色品种 101.在配菜阶段应该做好营养物质的(D)。

A、保护

B、安排

C、吸收率

D、互补 102.通过原料之间的颜色搭配，可使其固有色相互协调，并产生(D)的关系。

A、映衬

B、耀眼

C、跳跃

D、和谐

103.通过对原料的切配成形，可使菜品中的原料形态得到确定，使原料的大小、形状、比例达

到(D)。

A、富于变化

B、推陈出新

C、各具特色

D、协调一致 104.配菜过程中，要根据原料的具体品种，菜肴成品的基本特征，选择与其形态、大小、色彩(D)的盛装器皿。

A、较准确

B、相弥补

C、相映衬

D、相适宜 105.配菜可使不同原料之间的规格档次协调一致，并确定菜品的(D)。

A、用料标准

B、用料规定

C、原料组成 D、规格标准 106.菜肴造型就是将加工整理的原料，通过合理的成型和加工手法，塑造出(D)、和谐美丽的形态。

A、造型逼真

B、色彩艳丽

C、形色并貌

D、完整统一 107.排列法就是将加工成型的原料，按照一定的成型要求，均匀整齐地(D)的加工方法。

A、排围组合 B、叠排码放

C、排列成行

D、排列定型 108.填瓤法就是将一种加工成型的原料,填放在另一种原料的(D)。

A、夹层处

B、夹缝处

C、中心处

D、空隙当中 109.茸塑法也可以使用模具，利用加热制熟，(D)定型的加工方法。

A、加工

B、固定

C、凝固

D、冷凝 110.菜肴造型是技术、艺术、文化在配菜中的(D)。

A、结合表现

B、具体表现

C、完美呈现

D、完美结合 111.燃烧的(D)包括可燃物、助燃物和着火点。

A、燃烧用素

B、燃烧原因

C、燃烧原理

D、基本要素 112.热传递的方式有传导传热、对流传热、热辐射传热和(D)。

A、微波传热

B、远红外传热

C、远紫外传热

D、电磁波传热 113.衡量餐馆、饭店烹饪水平的标准之一是(C)。

A、极品原料

B、极品设备

C、基础汤制作水平

D、经营菜系 114.对(A)的原料，基础汤具有增加鲜美滋味的作用。

A、滋味较差

B、口味淡薄

C、滋味鲜美

D、口味浓厚 115.植物性原料基础汤为(D)。

A、白菜汤和萝卜汤

B、黄豆芽汤和菠菜汤

C、豆腐皮汤和冬瓜汤

D、海带汤和蘑菇汤 116.熬制普通清汤，煮至汤汁澄清，汤味鲜醇，(D)即可使用。

A、捞出汤料

B、离火静置

C、稍许沉淀

D、过滤汤汁 117.煮汤使用的动物性原料一般需要进行(C)处理。

A、水煮

B、汆水

C、水焯

D、汽蒸 118.汁的品种很多，一般将其归纳为(D)等三大种类。

A、质感种类、香型种类、色泽种类

B、味型种类、稠质种类、原料种类

C、口味种类、方法种类、菜系种类

D、色泽种类、味型种类、用途种类 119.施芡是指在(A)过程中，在烹饪原料即将或已经成熟，放入芡汁，以增加汤汁的黏稠度，提高汤汁对原料附着力的操作技法。

A、烹调

B、烹饪

C、加热

D、调味 120.芡汁均匀、浓度适宜、突出菜品特征，这是(D)标准。

A、水淀粉

B、兑芡汁

C、色彩芡汁

D、芡汁的成品 121.挂勾芡汁时，必须要(B)，烧开后淋入芡汁，使菜品明汁亮芡。

A、大火

B、清汤

C、定味

D、着色 122.麻酱增稠剂，其制法是将麻酱用(B)澥开，可代替淀粉使用。

A、水

B、油

C、料酒

D、液体状调料 123.食盐可以增加馅心、茸丸的(D)。

A、细嫩

B、弹性

C、黏性

D、拉力 124.醋的卫生作用是(D)

A、提味、增鲜

B、溶解纤维素

C、去腥除异

D、抑菌、杀菌 125.黄酒以色淡黄、清澈、有透明感、贮藏时间越长、颜色(D)者，质量越好。

A、变深

B、发红

C、变浅

D、越深 126.(B)调味料不宜见光和暴露存放，易发生氧化，要注意密闭避光保管。

A、液体调料

B、油脂调料

C、粉质调料

D、固体调料 127.复合味型的设计离不开(D)

A、原料价格

B、原料产地

C、产品的价格

D、产品的规格 128.复合味汁的兑制要考虑(B)，合理兑制调料。

A、民族因素

B、季节因素

C、环境因素

D、品种因素 129.冷盘造型是(D)的组合艺术，在烹饪美学领域具有重要的地位和突出意义。

A、制作和组装

B、切配和拼摆

C、色彩和造型

D、食用和欣赏 130.冷盘造型应坚持符合食用、(C)的原则。

A、选料广泛

B、工艺讲究

C、安全卫生

D、注重营养 131.用料较多的花色冷盘，在拼摆时尤其注意将(C)分开放置。

A、色深、色浅

B、荤料、素料

C、带汁料、不带汁料

D、主体料、点缀料 132.装盘器皿在色彩上应以突出、衬托(B)为原则。

A、菜肴品质

B、菜肴造型

C、菜肴色彩

D、菜肴价格 133.冷菜装盘时的用料要做到大料大用，小料小用，(A)，保质保量。

A、边角料充分利用

B、边角料另作它用

C、边角碎料不用

D、边角碎料不能代用

134.垫底是根据装盘的特定要求，将一些形态不整齐的边角料，堆在盘底，作为(D)的基

础，此工序即为垫底。

A、食用

B、盘面

C、物料

D、盖面 135.贴是花色冷盘最基本、最常用的技法，需要有较高的刀工和雕刻(D)，才可完成造型。

A、水平

B、艺术内涵

C、艺术涵养

D、艺术修养 136.冷盘类型可按(D)进行划分。

A、粗、细

B、原料品质

C、盛器价值

D、难易繁简 137.花色冷盘在服务形式上常置于筵席的中间，故称(A)

A、主盘

B、看盘

C、中心盘

D、食用盘 138.花色冷盘要根据宾客的不同特点构思，(B)，他们的饮食习惯，了解其身份。

A、按照

B、尊重

C、调整

D、利用 139.拼摆的关键是要处理好块面与块面的(B)，要协调自然，浑然一体。

A、刀工形状

B、衔接处

C、色彩搭配

D、线形组合 140.烹调狭义上是指制作(A)的技术，广义上包括菜品、面点、小吃的制作技术。

A、菜品

B、菜肴

C、菜点

D、炒菜 141.对烹饪原料进行筛选、刀工处理、(D)、调味与烹制及装盘工艺称热菜工艺。

A、配色

B、配形

C、配味

D、配制 142.热菜工艺备料工序包括辅助工作和(D)。

A、初步加工

B、原料洗涤

C、原料开生

D、红案工作 143.清炒方法操作时，不能用(B)调味品，以获得淡雅之特点。

A、浓重

B、有色

C、酱油

D、胡椒 144.制成茸泥的主料，先不要加入(C)，以防增稠，不过罗。

A、汤料

B、汁料

C、调料

D、粉料 145.抓炒菜，其芡型为(B)，味型是小糖味型。

A、软流芡，芡量大

B、软流芡，芡量小

C、硬芡，芡量小

D、硬芡，芡量大 146.旺火速成是(C)的关键。

A、水爆

B、汤爆

C、酱爆

D、油爆 147.芫爆菜肴(D)加入有色调味品。

A、适当

B、少许

C、适量

D、不可 148.葱爆菜肴，锅要热(D)。

A、油要凉

B、有要温

C、油温极高

D、油温较高 149.水爆菜肴主料不需要(D)处理。

A、挂糊

B、佐味

C、上浆

D、着衣 150.软炸菜，挂糊后一般先用(C)，让其初步定型。

A、热油炸制

B、高热油炸制

C、温油浸炸

D、低温油浸炸 151.贴制菜肴时，油量应以(D)为宜。

A、少量

B、略没过主料

C、没过主料

D、不没过主料 152.烧制菜肴的汤汁一般为原料的(D)。

A、一倍

B、二分之一

C、三分之一

D、四分之一 153.都制法的操作关键之一是汁(D)烧、扒菜。

A、不同于

B、相同于

C、多于

D、少于 154.煨制法其成品应为(C)特征。

A、多浓汁

B、多芡汁

C、少芡汁

D、浓汁、无芡汁 155.烩制菜的主料(A)，能形成鲜嫩的特色。

A、不可久煮

B、不耐久煮

C、可久煮

D、耐久煮 156.用砂锅炖制的用火要求是(B)。

A、小火→大火

B、小火→大火→小火

C、大火→小火→大火

D、大火→小火 157.熬制菜的主料以(C)为主。

A、动物性原料

B、植物性原料

C、荤素搭配料

D、菌藻原料 158.煮制法加工的原料多为整料，亦可是(C)刀口状态的原料。

A、大型

B、中型

C、小型

D、微型 159.根据烤的方式不同，可将烤分为(B)等。

A、果木烤，泥巴烤

B、泥巴烤、串烤

C、炭火烤、果木烤

D、电烤、微波烤 160.现代焗，多以(C)为第一道工序。

A、蒸

B、煮

C、过油

D、焯水

161.菜肴造型就是将加工整理的原料，通过合理巧妙的成型和加工手法，(C)完整统一、和谐美丽的形态。

(A)排围成(B)拼摆出(C)塑造出(D)叠摆出

162.冷盘造型是(D)的组合艺术，在烹饪美学领域具有特别重要的地位和突出意义。(A)制作和组装(B)切配和拼摆(C)色彩和造型(D)食用和欣赏 163.醋的卫生作用是(B)

(A)提味、增鲜(B)抑菌、杀菌(C)去腥除异(D)溶解纤维素

164.理化指标包括原料品种的营养物质、化学物质、毒害物质、(D)、硫化氢、挥发性盐基氮、胺的含量等。

(A)有机酸含量(B)植物碱(C)呈酸性物质(D)酸碱度

165.一位女教师30岁,身高160厘米, 如果其每日需要热量为10000—1500千焦,则其每日需(C)60～90克。

(A)糖类(B)脂肪(C)蛋白质(D)维生素 166.笋类干菜是用(B)经加工干制而成的。

(A)冬笋(B)嫩竹笋(C)笋尖(D)春片

167.调味不仅可以丰富菜品的属性，同时还可以提高菜品的(A)。

(A)经济价值(B)自身价值(C)物质成分(D)形色效果 168.热量是由于温度差别而(C)的能量。

(A)产生(B)分解(C)转移(D)合成 169.对于(A)的烹饪原料，基础汤具有增加鲜美滋味的作用。

(A)滋味较差(B)口味淡薄(C)滋味鲜美(D)口味浓厚 170.复合味汁的兑制要考虑(B)，合理兑制调料。

(A)民族因素(B)季节因素(C)环境因素(D)品种因素

171.根据《食品卫生法》规定，下列选项中可以从事食品生产经营的人员是(C)患者。(A)痢疾、伤寒(B)病毒性肝炎(C)日光性皮炎(D)活动性肺结核

172.烹饪是人类为了满足生理要求和心理需要，把可食性原料用适当的方法，按照不同的(D)调理加热制成食品的活动。

(A)饮食习惯(B)民族特点(C)地方风味(D)文化规范 173.晚秋苹果一般于10月份成熟，果实坚实，脆甜稍酸，(D)。

(A)贮藏性一般(B)贮藏性差(C)不宜贮藏(D)贮藏性很好

174.京东板栗又称良乡板栗，它个小壳薄易剥、果肉细、(D)，在国内外久负盛名。(A)含糖量低(B)含糖量较低(C)含糖量较高(D)含糖量高 175.将浸泡后的闸蟹用(C)将体外的泥沙污物清除掉，割去脐盖，斩去爪尖。(A)刮刀(B)尺板(C)刷子(D)铜丝团 176.花椒的品质以颗粒完整，粒大色正，(C)，籽少无异味为佳。

(A)香麻适中(B)麻重香轻(C)香麻味浓(D)香浓略麻 177.施芡后的原料，被糊化层包裹，可以降低菜品的(B)。

(A)质料变色速度(B)散发热度的速度(C)香气外溢的速度(D)质料变形速度 178.通过原料之间的颜色搭配，可使其(C)相互协调，并产生和谐的美感。(A)改变色(B)烹调色(C)固有色(D)调料色 179.单一主料的配菜，更要讲究(C)和拼摆造型，使原料的形态美观协调。(A)刀法(B)切配(C)刀工(D)雕刻 180.切配冷菜，首先应该根据(B)灵活运用刀工技法。

(A)拼盘创意主题(B)原料的不同性质(C)造型图案特征(D)食用要求 181.原料加工后的单位成本等于(D)乘以原料购进价。

(A)出材率(B)损耗率(C)定价系数(D)成本系数 182.菜肴造型是(C)在配菜中的完美结合。

(A)技术、食用、艺术(B)技术、艺术(C)技术、艺术、文化(D)技术、文化

183.银鱼体细，长7—14厘米，鱼体呈透明色或洁白色，(D)。

(A)尾鳍呈截形(B)尾鳍呈圆形(C)尾鳍呈椎形(D)尾鳍呈叉形 184.芡汁均匀、浓度适宜、突出菜品特点，这是(D)标准。

(A)水淀粉(B)兑芡汁(C)色彩芡汁(D)芡汁的成品(A)加热(B)烹饪(C)烹调(D)加工 185.芡汁有三个基本要素，它们是(D)。

(A)兑芡、勾芡、味芡(B)组芡、勾芡、浓芡(C)配芡、色芡、味芡(D)配芡、施芡、芡型

186.企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高(C)和经营服务水平。(A)管理(B)质量(C)技术(D)成本 187.草菇子实体以个体肥大完整，不开伞，色泽淡黄鲜明，(D)为佳。(A)干燥不霉，无杂质(B)湿润不霉，无杂质(C)干燥不霉，带草穗(D)干燥不霉，无杂质 188.河豚鱼体内含毒素最多的部位有(C)。

(A)血液、内脏、皮肤、肌肉(B)肠管、眼睛、卵巢、血液(C)血液、内脏、皮肤、卵巢(D)鳃部、眼睛、卵巢、血液

189.酒渍保存法是利用酒中的乙醇成分进行杀菌和抑制酶的(D)，从而达到贮存目的。(A)氧化(B)分解(C)合成(D)活性 190.配菜要掌握原料品种的数量和(C)。

(A)类型(B)种属(C)重量(D)组成

191.排列法就是将加工成型的原料，按照一定的成型要求，(C)排列定型的加工方法。(A)对称均衡地(B)调和对比地(C)均匀整齐地(D)多样统一地 192.制作基础普通汤，凡属新鲜的(A)均可使用。

(A)动物性原料(B)植物性原料(C)特殊骨头类(D)畜肉原料

193.熬制普通清汤，清水与汤料烧开后，继续用(C)加热约2个小时。(A)微火(B)小火(C)中火(D)大火 194.加工后原料单位成本等于加工前原料单价与(C)的比。

(A)毛利率(B)成本率(C)出材率(D)损耗率 195.施芡是指在(A)过程中，在烹饪原料即将或已经成熟，放入芡汁，以增加汤汁的黏稠度，提高汤汁对原料附着力的操作技法。

(A)烹调(B)加工(C)加热(D)调味 196.草鱼开片出肉加工时，在鱼身的(C)，从脊背下刀。

(A)后部(B)中部(C)前部(D)头部 197.常见的菜点定价方法有“随行就市”法、毛利率法和(D)。(A)损耗率法(B)净料率法(C)量本利综合分析法(D)系数定价法

198.在厨房范围内，成本核算包括(A)、算账、分析、比较的核算过程。(A)记账(B)决策(C)预测(D)控制 199.核桃花刀要求刀纹与刀纹之间的(C)。

(A)片型要薄(B)距离较窄(C)距离较宽(D)片型要厚 200.气调保存法一般是通过降低(B)含量，达到长期保存的目的。

(A)二氧化碳(B)氧气(C)氮气(D)一氧化碳 201.挂糊软炸料应(B)，炸后掐去多余的部分，使其形态美观。

(A)逐批下入(B)逐个下入(C)整批下入(D)单独炸制 202.加工点缀花一般以(C)、具有可塑性的原料为宜。

(A)色调高雅(B)色调偏冷(C)色彩鲜艳(D)暖色调

203.碱发主要利用碱的电离作用，通过提高原料的亲水能力，(C)原料吸水膨胀。(A)提高(B)调动(C)加速(D)改善

204.鸡腿分割方法的第二步是：将(C)露出，用尖刀将连接处的结缔组织割断。(A)胫骨(B)膑骨(C)股骨(D)牙签骨

205.对烹饪原料进行筛选、刀工处理、(D)、调味与烹制及装盘工艺称热菜工艺。(A)配色(B)配形(C)配味(D)配制 206.在有主辅料的情况下，配菜要(C)主料的地位和作用。

(A)表现(B)展现(C)突出(D)反映 207.毛利额与成本的比率是(D)。

(A)出材率(B)成本率(C)销售毛利率(D)成本毛利率 208.软溜菜口感细腻滑嫩，其芡汁应为(A)为宜。

(A)抱汁芡(B)少汁软流芡(C)宽汁软流芡(D)米汤芡 209.活养保存法的目的之一就是最大限度地表现出(D)。(A)菜肴的风味特点(B)厨师的高超技艺(C)原料的自然属性(D)原料的品质特征

210.扣制法是将加工成形的原料在一个容器内按照一定的(B)均匀、整齐地排列定型，然后反扣在另一容器中的加工方法。(A)成形规则(B)成形技巧(C)成形形态(D)成形方法

211.包裹法是选用韧性较强，适宜加热的原料作为外皮，将主料包裹成(D)的造型方法。(A)自然形状(B)象形形状(C)美丽形状(D)一定形态 212.将碱水浸泡后的白果，刷去外部皮膜，洗净，(B)，冷水浸泡存放。(A)煮制发透(B)蒸制发透(C)炸制(D)烤制 213.碱发干货要求(C)碱发的过程与时间。

(A)调整好(B)准备好(C)控制好(D)制约好 214.料花与主料配制，要(C)。

(A)突出质量(B)突出色彩(C)突出主料(D)突出花形 215.汁的品种很多，一般将其归纳为(D)等三大种类。

(A)质感种类、香型种类、色泽种类(B)味型种类、稠质种类、原料种类(C)口味种类、方法种类、菜系种类(D)色泽种类、味型种类、用途种类 216.同一规格、质量的原料，由于加工技术的不同，原料的出材率(D)。(A)相同(B)不变(C)一定减少(D)不相同 217.填瓤法就是将一种加工成型的原料,(C)在另一种原料的空隙当中。(A)嵌放(B)摆放(C)填放(D)堆放 218.酱爆菜成品食用后盘内应(D)。

(A)无油无酱(B)有酱有油(C)有酱无油(D)有油无酱 219.对肉类进行分割加工时，要落刀准确，(C)。

(A)行刀快捷(B)运刀迅速(C)行刀稳定(D)行刀稳妥

220.原料的贮存主要是通过有效调节控制存放环境的温度、湿度、酸碱度，抑制原料内部诸因素的活性，从而使原料(D)保持品质相对稳定。

(A)长期(B)长久(C)在很长时期内(D)在一定时期内

221.油发的原料在使用前需要用食用碱清除油污，还要(C)用清水清除多余的碱分。(A)隔时(B)界时(C)及时(D)准时 222.将煮焖好的牛蹄筋，加入调料用(D)蒸一下即为发好。

(A)清水(B)汽锅(C)鸡汤(D)原汤 223.将初步回软的乌鱼蛋，放入足量的清水，(C)1小时至发透为止。(A)大火沸煮(B)中火烧煮(C)小火焖煮(D)微火烧焖 224.料花同时具有(C)、平衡膳食、丰富营养的作用。

(A)质地搭配(B)色彩搭配(C)荤素搭配(D)物料搭配 225.半围点缀摆放法是在餐盘的一边将点缀花(B)成半圆状的方法。(A)镶嵌(B)拼制摆放(C)堆摆(D)环围 226.焖菜的调味应以(D)进行调味。

(A)加热中定味(B)加热前基础味→加热后补味(C)即将成熟时(D)加热前一次性投料 227.菊花花刀的操作：首先要在原料的一侧剞上(C)。

(A)交叉的粗条(B)交叉的细丝(C)平行的薄片(D)平行的的薄片或厚片 228.料花的加工方法，可采用压法、戳法、(A)、削法、切法等方法加工。

(A)剔法(B)串法(C)连法(D)挑法 229.茸塑法也可以使用(C)，利用加热制熟，冷凝定型的加工方法。(A)餐具(B)碗、杯(C)模具(D)匙、碟

230.卷制法是将加工成片状的原料，直接卷成圆筒状或(C)其他原料呈圆筒状，再经固定形态的方法。

(A)嵌瓤(B)填补(C)包卷(D)滚入 231.在配菜阶段要使菜品中的营养物质得到充分(A)。

(A)定性定量(B)混合(C)展现(D)搭配 232.麦穗刀法造型主要适用于形体较大、肉质较薄、(C)的动物性原料。(A)组织柔软(B)肉质疏松(C)组织紧密(D)肉质韧硬 233.葱爆菜肴，锅要热，油要宽(D)。

(A)油要凉(B)有要温(C)油温极高(D)油温较高 234.刀工美化就是指使用不同的刀法，作用于同一原料，在原料表面剞上(C)的刀纹，使原料直接或加热后呈现出美丽的形体。

(A)有深度(B)有色彩(C)一定深度(D)一定色彩 235.麦穗花刀的深度为(C)。

(A)原料的深度的三分之二(B)原料的深度的二分之一(C)原料的深度的五分之四(D)原料的深度的五分之三 236.根据烤的方式不同，可将烤分为(B)等。

(A)果木烤，泥巴烤(B)泥包烤、串烤(C)炭火烤、果木烤(D)电烤、微波烤 237.点缀花在使用时，点缀花与菜肴(C)，要突出主题。

(A)互为衬托(B)有机结合(C)不可混杂(D)密切结合 238.动物性原料在清炒前，可经(A)处理，滑油或焯水后炒制。(A)上浆(B)挂糊(C)拍粉(D)腌制

239.将经过加工的各种装饰花型，围摆或镶嵌在整盘的(C)，此技法称装饰点缀花。(A)一点或一面(B)中间或旁边(C)四周或中心(D)对角或中心 240.贴制菜肴时注意掌握好火候和(C)。

(A)晃锅(B)撩油(C)油温(D)原料形状

二、判断题(第1题～第60题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。)(√)1.人体是寄生虫的宿主。

(×)2.人体每日水的摄入量与排出量总是保持固定平衡。

(×)3.某厨房的原材料月初结存2024元，本月领用5000元，月末盘存4000元，那么，本

月实际耗用耗用原材料成本为4000元。

(√)4.某厨师包饺子，用面粉300克(每千克成本8元)制作30个皮，用肉馅200克(每千克

成本32元)，制作20个馅心，此饺子的单位成本是0.4元。(√)5.判断产品价格的市场需求，必须以市场调查为基础。

(√)6.燃烧必须在有可燃物质、助燃剂和火源同时存在才能够发生。(√)7.压力容器使用前，必须检查产品合格证等技术文件。(√)8.操作面点加工设备的人员都必须经过培训，掌握安全操作方法。(√)9.微波炉不能靠近磁性材料，以防止干扰。

(×)10.理化鉴定法是通过仪器，使用药剂对原料进行的试验。(×)11.灯笼辣椒是辣椒品种中体型最大的一种，辣味浓烈。

(√)12.菜用四季豆属于软荚类，豆荚长大以后，果皮仍然柔软可食。

(√)13.玉兰片以冬笋或春笋为原料加工而成，其质量以笋节紧密，体小肉厚，无焦片和霉蛀者为佳。

(√)14.南豆腐以色泽洁白，质地细腻，裂不流脑，无味，无杂质为佳。(√)15.豆腐片是经压榨脱水而成，厚度均为1毫米，制品软韧，水分一般。

(√)16.卤制豆制品是以豆制半成品为原料，在卤水中泡、煮沸而制成的不同风味的产品。(×)17.鲁西黄牛体形一般，角细小，毛色以黄色居多。(×)18.海带为原始野生藻类，尚未人工培植。(×)19.干果的水分含量应低于10%。

(√)20.单果的概念强调的是一个花中只有一个雌蕊进行发育。(×)21.煮制成熟后的小牛胸腺，应浸泡在盐水中保存，以防变质。(√)22.剪开大虾的脊背，剔除虾的肠线。

(√)23.猪元宝肉，几乎全是瘦肉、肉质较嫩、肉色红润。（×)24.原料中的亲水基因在碱的作用下可能丧失。(√)25.碱发对用碱的品种和数量要求十分严格。(×)26.竹蒜的涨发时间一般为60分钟以上。

(×)27.局部点缀摆放是将点缀花摆放餐盘边上固定部位的方法。(√)28.把握数量标准，是配菜环节减少浪费的前提。

(√)29.烹调基础汤就是在烹制菜品过程中，作为基础调味原料使用的汤汁。(×)30.普通烹调汤的用料全部为单一原料加工所制。(×)31.水淀必须是用玉米粉兑制的。

(×)32.切配冷菜，运刀要有力度、要稳、准、快。

(×)33.无论哪一种类型的工艺冷盘，用色应暖色多一点，冷色少一点，以求高雅别致。（×)34.围边应以整齐和夸张艺术来体现技艺效果。(×)35.排的手法主要用于组织刀面，对造型影响不大。（×)36.平面式花色拼盘，注重食用，故造型要求比较少。（×)37.卧式花色冷盘多可作观赏，不作食用。

(√)38.烹饪活动是人类特有的，它必须是按照不同的文化规范对可食性原料进行调整加热。

(×)39.软熘的菜在色泽上要求为本色或奶白色。

(×)40.形状大的原料清炸时，应采取温油浸炸的方法，以使其成熟。(×)41.普通汤的用料全部为单一原料加工所制。

(√)42.食品被细菌毒素、霉菌毒素污染，一般会引起慢性中毒。(×)43.平面式花色拼盘，注重食用，故造型要求比较少。

(√)44.调味可以增加菜品的香气和滋味，诱发菜品的刺激能力，增进食欲。

(×)45.猴头蘑干品可直接用料酒来蒸发。

(×)46.花色冷盘用料量多，品种多，在宴席中往往单独上棹，满足食用。(√)47.鳓鱼的脂肪主要分布在鳞间。

(×)48.垫底对物料的形态不作要求，大小均可。(×)49.黑鱼头大而尖，口大，鳃盖亦大。

(×)50.卧式花色冷盘多可作观赏，不作食用。

(√)51.酱爆菜酱应煸熟、煸透，炒出香味，不可有生酱味。

(×)52.食碱，又名纯碱，腐蚀作用不及火碱，浓度比例可放宽到20%。(√)53.漏电保护器是一种防止漏电的自动保护装置。

(√)54.花色冷盘的装盘工艺造型艺术，因它从属烹饪，故在构图上有很大的约束性。(×)55.生物质指标主要是指对人体有害的细菌毒素等。

(√)56.对制冷与通风设备，一般厨房工作人员主要掌握基本的安全操作知识和日常简单管理知识即可。

(√)57.机器使用完要切断电源，将机器有关部位分解，进行清洗消毒。

(×)58.鳗鱼的初步加工，首先是将其烫煮致死，而后去膜，去鳃，去内脏。(√)59.基础汤的主要作用是调味、增鲜。(√)60.可以用手勺直接品尝菜肴。

**第二篇：中式烹调师复习题3**

中式烹调师复习题

③

一、单项选择题

1.职业道德建设关系到（）和人际关系的和谐。A、经济环境B、生产布局C、社会稳定D、市场经济

2.职业道德建设应与建立和完善相应的（）、教育措施相结合。A、品行B、奖罚C、态度D、责任

3.职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的企业形象，提高（）能力。A、企业生存B、职工收益C、生产规模D、市场竞争

4.树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能是（）的具体要求。

A、公正廉洁、奉公守法B、忠于职守、遵章守纪C、爱岗敬业、注重实效D、忠于职守、爱岗敬业

5.餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的效益和（）。

A、费用B、成本C、信誉D、福利

7.蛋白质分解为其腐败变质特征食品是（）。A、小麦B、大米C、蔬菜D、鱼肉 8.清除果蔬残留农药的方法有（）。

A、汆水B、熏蒸C、机械刷洗D、食盐水洗涤 9.人体内的必需脂肪酸是（）。

A、α—亚麻酸B、饱和脂肪酸C、饱和脂肪酸D、花生四烯酸

10.每克脂肪在体内氧化供给人体的能量是（）。A、16.7kcalB、37.6kcalC、4kcalD、9kcal 11.膳食中长期缺乏维生素A可引起（）。A、坏血病B、佝偻病C、夜盲症D、癞疲病

12.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（）。A、维生素B2B、维生素CC、尼克酸D、维生素B1 13.人体内的微量元素是（）。A、钙B、磷C、铁D、钠

16.饮食企业制订生产计划的目的主要体现在便于生产成本控制、便予食品原料采购、（）和便于比较销售情况并加以改进。

A、便于厨房人员管理B、便于原料库存管理C、提高菜点销售数量预测水平D、便于原料使用率的提高

17.制定标准成本的基本程序是（）、合理制订菜单、预测销售量和确定标准成本总额。

A、确定原料管理程序B、确定成本控制人员C、确定成本控制标准D、制订科学采购程序

18.采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起（）。A、实际耗用成本大于标准成本B、实际耗用成本等于标准成本 C、实际耗用成本小于标准成本D、实际投料小于标准投料量

21.净料根据拆卸加工的方法和加工处理程度的不同，可以分为（）。A、毛料和生料B、主料和配料

C、生料、半成品和成品D、生料、主料和配料

24.有些菜点的调味品成本是主要成本，下列表述不正确的是（）。A、调味品耗用尽管微量但成本较高B、调味品用量超过主要原料 C、新型调味品成本很高D、调味品用量显著增加

25.产品生命周期主要包括导入期、（）、成熟期和衰退期四个不同阶段。A、成长期B、稳定期C、滞涨期D、缓冲期

28.厨房中最常用的备餐设备是电热开水器和（）。A、容器清洗机B、全自动制冰机C、消毒柜D、保温箱

29.盐醋搓洗法是先加入适量的盐和醋反复揉搓原料，再进行（）。A、切配B、洗涤C、烫制D、烹调

30.刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和（）的清洗加工方法。A、黏液血污B、血衣血筋C、硬毛皮膜D、结缔组织

31.生搓法一般用于生炒菜品的无鳞鱼（），这样可保持原料的脆嫩口感。A、油污清洗B、黏液去除C、血液清洗D、腹腔洗涤

32.猪肠的清洗加工步骤为：灌水冲洗一盐醋搓洗一（）一初步熟处理—冷水冲洗。

A、刮尽污秽B、黄酒浸泡C、里外翻洗D、清水漂洗

33.软兜鳝鱼的汆烫加工，应加入葱姜、黄酒、（）等调味品。A、油和盐B、碱和盐C、醋和油D、醋和盐

34.食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料（）高低的主要因素。A、价格B、知名度C、利用率D、食用价值 35.属于药食兼用鸡的是（）。

A、九斤黄鸡B、乌骨鸡C、浦东鸡D、北京油鸡 36.青虾又称河虾，其盛产期为（）。

A、清明节前后B、端午节前后C、中秋节前后D、春节前后 37.冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于（），否则鲜蛋会被冻坏。A、0°CB、—2°CC、一4°C D、一6°C

38.被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是（）。A、青蒜B、大葱C、韭菜D、芫荽 39.下列果菜中属于荚果类的是（）。A、黄瓜B、辣椒C、茄子D、四季豆

40.下列面粉中面筋质含量最高的是（）。A、普通粉B、标准粉C、富强粉D、糕点粉 41.下列豆类粮食中脂肪含量最高的是（）。A、绿豆B、赤豆C、豌豆D、大豆

43.食盐中所含的主要呈味成分是（）。A、氯化镁B、氯化钙C、氯化钠D、氯化钾 45.咖喱粉最早起源于（）。

A、中国B、日本C、巴西D、印度

46.猪夹心肉具有结缔组织多、肉质紧、吸水量大的特点，故适用于（）等。A、制馅、滑炒B、涮制、爆炒C、滑炒、滑烟D、制焰、制茸 47.猪上脑肉具有肌纤维较长、（）、质地细嫩的特点。A、肌肉疏松B、脂肪组织多C、结缔组织少D、结缔组织多

48.牛的上脑（），瘦肉中分布着较多的肌间脂肪，红白相间，属一级牛肉。A、组织紧密B、筋膜丰富C、肉质肥嫩D、肉质老韧 49.牛肋条肉又称（）、牛脯，位于胸肉后上方。A、腑肋B、奶脯C、硬五花D、五花肉

50.剞刀是在原料的（）切割成某种图案条纹，使之直接呈现花形，或因受热收缩卷曲成花形。A、肉面B、皮面C、表面D、里面 51.剞刀有利于美化（）。

A、装盘效果B、配料形状C、主料形状D、食材料形 52.葡萄花刀适用于（）的整片鱼或大型鱼块。

A、肉薄无皮B、肉厚无皮C、肉薄带皮D、肉厚带皮

53.篮花花刀是在原料两面，分别略斜向直剞深约为原料厚度的2/

3、刀距为（）平行刀纹。

A、0.1〜0.5mmB、0.5〜1.0mmC、2.0〜3.0mmD、4.0〜5.0mm 54.象形花色配菜可以分为：动物类象形配菜、（）象形配菜和几何形象形配菜。A、花卉类B、树木类C、植物类D、实物类

55.色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的（）产生极大的影响。A、心态B、消化吸收C、生理D、心理

56.同质组配是指将（）的原料组配在一起。A、相异质地B、相似质地C、同类D、不同类

57.菜肴的香味主要是指当食物（）以后表现出来的嗅觉风味。A、长时间加热B、加热和调味C、调味确定D、加热前和调味

58.贴是将菜肴的几种原料分（）粘贴在一起，制成扁平形状生坯的方法。A、二层B、三层C、四层D、五层

59.几何图案冷菜的拼摆原则是：（），构图均衡，次序有别等。A、整齐划一B、乱中求整C、大小一致D、厚薄均匀

60.()是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。A、龙虾刺身B、糟熘三白C、韭黄炒肉丝D、三丝鸡茸蛋

61.糊具有保护原料成分的能力，其中以（）的保护能力最差。A、蛋清糊B、水粉糊C、蛋黄糊D、酵面糊

62.肉类原料的致嫩方法有（）致嫩、（）致嫩和嫩肉粉致嫩三类。A、碳酸钠；盐B、碱；盐C、碳酸氢钠；明矾D、氢氧化钠；明矾 63.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类（）和（）。

A、蛋白质；维生素CB、碳水化合物；B族维生素C、矿物质；脂肪D、矿物质；B族维生素

64.碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖，是利用糖的（），使原料成熟后具有一定的透明度。A、增甜性B、光照度C、和味性D、折光性

65.使用嫩肉粉致嫩时，一定要加入少量（），以保证致嫩效果显著。A、白糖B、精盐C、清水D、精练油

66.蛋清经高速抽打后，混入空气，体积可膨胀（）倍，形成色泽洁白的泡沫状。A、1B、2C、4D、8 68.烹调前调味又称（），其主要方法是腌渍调味。A、正式调味B、基本调味C、补充调味D、辅助调味 69.烹调中调味，就是根据菜肴的口味要求，在烹调过程中的（）加入相应的调味品。

A、一次性地B、分批次地C、临出锅前D、适当时机

70.调味品投放顺序不同，影响各种调味品在原料中的（）和吸附量。A、扩散量B、渗透压C、挥发性D、标准化

71.红烧鱼在出锅前，淋少量的（）有起香的作用。A、黄酒B、芡汁C、葱汁D、醋

72.味精是鲜味剂的代表，其主要成分是（），在强酸及碱性条件下或长时间高温加热，会使（）分解，影响味精的呈鲜效果。

A、谷氨酸钠；谷氨酸钠B、焦谷氨酸钠；焦谷氨酸钠 C、谷氨酸钠；焦谷氨酸钠D、氯化钠；碳酸氢钠

73.在超过（）时，味精可变为焦谷氨酸钠，产生毒性。A、140°CB、130°CC、120°CD、110°C 74.菜肴的类别不同，盐的用量汤菜类为0.8〜1.0%，炒蔬菜为1.2%，烧煮菜类为（）。

A、0.6%〜0.8%B、0.8%〜1.0%C、1.0%〜1.2%D、1.5%〜2.0% 75.下列说法正确的是（）。

A、用糖量最高的是荔枝味型菜，其次是糖醋味型菜，再次是蜜汁菜 B、用糖量最高的是糖醋味型菜，其次是蜜汁菜，再次是荔枝味型菜 C、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是荔枝味型菜，再次是糖醋味型菜 D、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是糖醋味型菜，再次是荔枝味型菜 76.麻辣味是（）的代表味型之一。A、淮扬菜B、鲁菜C、川菜D、京菜

77.人工色素是指用人工化学合成方法所制造的有机色素，在（）食品中严禁使用。

A、所有B、妇儿C、老年人D、婴幼儿

78.制汤要选用新鲜的含可溶性营养物质和呈味（）较多且无异味的原料。A、香味物质B、调味品C、风味物质D、矿物质 79.制汤原料中含一定的脂肪特别是卵磷脂，对汤汁乳化有促进作用，使汤汁（）。A、油大味薄B、油大味重C、味薄油厚D、浓白味厚 80.()的煮制，只选用小火。

A、鱼汤B、鸡汤C、清汤D、肉汤

81.对传热介质而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的（）和向食物所提供的（）多少

A、稳定态；热量B、可控性；热量C、温度；时间D、温度；热量 82.对（）而言，火候表示原料在单位时间内（）升高的速度。A、火力；温度B、火力；成熟度C、热源；温度D、原科；温度 83.小火和微火，适用于较长时间烹制的菜肴，如（）类菜品等。A、油炸B、油爆C、红炒D、清炖

84.火候运用与原料形态密切相关，（）的原料多采用小火长时间烹制。A、牛肉类B、整禽类C、硬老类D、整形大块

85.由于油的导热系数（），因而静止态的油比水传热慢。A、与水相等B、与水不同C、比水小D、比水大

86.要形成外脆里嫩型的菜肴，应先用中温油短吋间加热原料，后再用约（）的高温油短时间加热原料。

A、120°CB、140°CC、160°C D、180°C 87.要形成里外酥脆型的菜肴，应用约140°C的油温（）加热原料。A、短时间B、长时间C、持续地D、多次

88.热空气加热是在辐射热和对流热的条件下，使原料表层凝结变性，产生（）的风味。

A、滑爽细嫩B、滑嫩油润C、润湿松软D、干脆焦香

89.油加热预熟处理是将食物（），或使原料上色、增香、变脆的方法。A、加热至熟B、结构解体C、脱去水分D、脂肪乳化 90.下列例子中采用速蒸熟处理法的是（）。

A、清蒸鸡、清蒸猪蹄B、清蒸鸭、掌上明珠C、蛋制品、清蒸麻鸭D、蛋制品、茸泥制拼

91.()是指利用蒸汽对原料进行长时间加热，使原料酥烂，以便进行正式熟处理的方法。

A、久蒸预愁处理法B、速蒸预熟处理法C、足汽速蒸处理法D、汽导热预熟处理 92.面烤法中经加工、腌制入味的原料，必须先用玻璃纸、（）分层包裹起来。A、塑料膜B、糯米纸C、青菜叶D、荷叶

93.下列采用面烤法（或泥烤法）制成的菜品是（）。

A、脆皮乳鸽、叉烧鳜鱼B、吊烧鸭子、烤方C、串烤羊肉、叫化鸡D、暗炉烤鱼、叫化鸡

94.烧菜收稠卤汁的方法，有勾芡增稠与（）之分。A、面酱增稠B、面粉增稠C、自然增稠D、胶粉增稠 95.从成熟方法的角度说，烹是一种（）的烹调方法。A、以油加热B、以水加热C、水加热为主D、水油兼用

96.热制冷食菜肴的制作方法主要有（）、酱、热炝和白煮等。A、拌B、卤C、腌D、醉

97.卤制用的原料范围很广，但最常用的原料是（）、家畜及其内脏。A、鸡子B、鸭子C、家禽D、蔬菜

98.()的色、香、味主要是由（）决定的。

A、白煮，香料B、卤菜，原料C、白煮，汤卤D、卤菜，汤卤 99.红卤水中加入的常用显色调味品有（）、()等。

A、白酱油、红曲米B、白酱油、绍酒C、红酱油、绍酒D、红酱油、红曲米 100.酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜干香的质感和使菜品（）。A、味重汁浓B、肉质紧实C、保持本色D、颜色发红

101.酱制菜是（）的，因此要尽可能挑选老激程度、形体大小相近的原料一起烹制。

A、定量生产B、定点生产C、单个制作D、批量生产

102.酱制菜在加热过程中应翻动原料1〜2次，以使原料（），成熟一致。A、相互紧贴B、朝向一致C、上色均匀D、老嫩一致

103.白煮菜是原料冷却后，经刀工处理装盘，另跟（）上桌。A、辣酱油B、酱料C、味碟D、椒盐

104.下列正确的卤水调配操作程序是（）。

A、香料、调味料的选择一煸炒葱姜一煮制香料一投放调料一调色一煮制 B、香料、调味料的选择一煸炒葱姜一投放调料一调色一煮制香料一煮制 C、香料、调味料的选择一煸炒葱姜一煮制香料一投放调料一煮制一调色 D、香料、调味料的选择一煸炒葱姜一投放调料一煮制一煮制香料一调色 105.牛肉在酱制前应经过（）处理。

A、浸泡、腌制、焯水B、腌制、焯水、浸泡C、腌制、浸泡、焯水D、焯水、腌制、浸泡

106.白切肉在煮制肉料时，应加入（）等调料去腥增香。

A、桂皮、八角、丁香B、葱段、姜块、花椒C、葱段、姜块、丁香D、葱段、姜块、绍酒

107.热炝腰片之腰片烫熟后必须（）拌入调料。A、浸漂后B、晾凉后C、趁热时D、冷冻后

二、判断题

108.()职业道德是人们在特定的职业活动中由外在力量施加的强制性的行为规范要求。

109.()尊师爱徒、团结协作的具体要求包括热爱集体、师尊徒卑、相互学习、一致对外等几个方面。

110.()饮食企业的环境卫生要求厨房的面积和餐厅面积比例不得小于1：1。111.()人体内的必需氨基酸为8种。

112.()饮食业成本控制的特点主要体现在变化的成本比重小、可以控制的成本比重小和成本泄露点多三个方面。

113.()餐厅原始销售记录的统计工作一般都是由餐饮部或餐厅管理人员担任。114.（）调味品单价成本的核算要综合考虑使用调味品的种类和数量。115.()宴会成本核算可借助《分类宴会设计标准》确定菜点分类和可选择的品种及数量。

116.()高档餐厅的饮食产品价格结构明显区别于中低档餐厅。117.()粗加工间的各类食品机械用完后应及时清洁以防污染。118.()饮食企业工作人员都可以自由进入厨房操作场所。

119.()家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法、机械搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗湾灌醋浸渍法和清水漂洗法等。120.()原料干制时失去的水分主要是自由水，而通过油的炸发汽化的水分主要是结合水。

121.()低温油焐制干鱼肚约为40分钟、干猪蹄筋为60分钟、干猪肉皮为20分钟。

122.()根菜类蔬菜产量高，但不耐储存。

123.()羊脊背肉包括里脊肉和脊椎，特点是肉质粗老，肉色深红，属一级羊肉。124.()梭形鱼尾俗称“划水”，是以腹鳍为界限直线割下。

125.()荔枝花刀是在原料表面直剞十字交叉刀纹，再切成边长3.5cm的菱形块。126.()菜肴原料形状的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一定形状的菜肴。

127.()每100克牛肉或猪瘦肉可用0.1〜0.5克碳酸氢钠上浆致嫩，静置1小时后即可。

128.()在调制咖喱味时，咖喱确定基本味，白醋使之略带微酸，味精则是增鲜。129.()制汤时若过早地加入食盐，会使汤汁溶液渗透压减小，加快原料中蛋白质的分解，从而增加汤汁的滋味。

130.()油的温域窄，只与原料形成较小的温差，故能形成菜肴多种不同的质地。131.()热制冷食菜肴在烹制方法上与热菜烹调方法是完全一致的。132.()因食用温度的差异，冷菜的调味料用量一般比热菜的要大一些。133.()热炝菜应选用新鲜度和细嫩度高的原料。

一、单项选择题

1.C 2.B 3.D 4.D 5.C 7.D 8.C 9.A 10.D 11.C 12.D 13.C 16.C 17.A 18.A 21.C 24.D 25.A 28.B 29.B 30.C 31.B 32.C 33.D 34.D 35.B 36.B 37.B 38.C 39.D 40.C 41.D 43.C 45.D 46.D 47.C 48.C 49.A 50.C 51.D 52.D 53.C 54.C 55.D 56.B 57.B 58.B 59.A 60.D 61.B 62.B 63.D 64.D 65.C 66.D 68.B 69.D 70.A 71.D 72.A 73.B 74.D 75.D 76.C 77.D 78.C 79.D 80.D 81.D 82.D 83.D 84.D 85.C 86.D 87.D 88.D 89.C 90.D 91.A 92.D 93.D 94.C 95.D 96.B 97.C 98.D 99.D 100.D 101.D 102.C 103.C 104.C 105.C 106.D 107.C

二、判断题

108.× 109.× 110.√ 111.× 112.×

113.× 114.√ 115.√ 116.√ 117.√ 118.× 119.× 120.121.× 122.× 123.× 124.× 125.√ 126.√

127.× 128.× 129.× 130.× 131.× 132.√ 133.×

√

**第三篇：中式烹调师三级复习题**

中式烹调师三级复习题

一、选择题

1．烹饪原料品质的检验方法是（B）检验。A水分 B视觉 C肌肉 D脂肪

2．畜肉能供人体所必须的氨基酸、脂肪酸、（B）和维生素。A谷氨酸 B无机盐 C氢氨酸 D叶黄素

3．鸡肉的体表无光泽、头颈部常带褐色的是（Ｂ）肉。A 次鲜 B 新鲜 C 变质 D 质好 4．保管鲜蛋的温度一般（D）。

A 不低于4℃ B 等于4℃ C 高于4℃ D 在0℃左右 5．我国鱼类“四大家族”的构成是指（D）。

A 青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼 B鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、青鱼 C 青鱼、鲐鱼、海鳗、鲅鱼 D青鱼、鲶鱼、鲳鱼、带鱼 6．我国鲍鱼主产于（B）。

A 浙江、福建 B 大连、天津 C 大连、烟台 D 上海、烟台 7．成本毛利率是毛利与(B)的比率。

A 净料成本 B 毛料重量 C 菜点成本 D 净料 8．一定数量的毛料，（C）净料率越高。

A 成本率越高 B成本率越低 C 出品料率越低 D 售价越高 9．对成批制作的菜点应采用（A）进行成本核算。

A 先总后分法 B 先分后总法 C平均成本核算法 D 综合核算法 10．微生物与食品有（D）关系。A 亲密 B 友好 C 相互 D 密切 11．土壤中的微生物以（C）为多。A 腐败菌 B 细菌 C 杆菌 D 沙门氏菌

12． 食品有害污染物来源主要有生物性污染、放射性污染和（B）污染。A 物理性 B 化学性 C 动物性 D 植物性

13．在烹调过程中加入调味品，如盐、糖、醋、酒等，均能影响（D）在菜肴中的生长。

A 蛋白质 B 微生物 C 植物菌 D 食用菌 14．食品如果污染有致病菌，食用后会引起（D）或其他疾病。A 铅病毒 B 夜盲症 C 食物中毒 D 传染病

15．烹调原料应最大限度地减少微生物、化学农药和（D）等有害物质的污染。

A 碳化物 B 寄生虫卵 C 氧化物 D 硝酸盐

16、广州菜的宴席菜品讲究（B）。

A、质量和档次

B、规格和配套

C、兆头和用料

D、无鸡不成宴

17、鲜活原料初步加工应遵循“原料形状应完整、美观”的原因是（A）。

A、便于原料的进一步加工

B、为了增强原料的美观感

C、为了提高原料的食用价值

D、便于原料的保管与贮藏

18、关于猴头蘑干品的说法，（C）是不准确的。

A、形如猴头，色泽金黄

B、野生的多长于柞树或胡桃树的树干上

C、表面布满硬的毛刺

D、有“山珍猴头，海味燕窝”的说法

19、以下关于煲烹调技法的功能与作用叙述，不正确的是（B）。

A、被煲的原料滋味能大量溶于水中

B、煲可以烹制出芳香的煲仔菜

C、煲的原料也能变得软、松散

D、性质、滋味各异的原料同煲，以水为媒介，能相互融会渗透

20、营养素含量丰富，又有滋补作价值，故有“动物人参”美誉的禽鸟是（A）。

A、鹌鹑

B、鹧鸪

C、乳鸽

D、乌鸡

二、判断题

1．烹饪原料感官检验分为：嗅觉检验、味觉检验、视觉检验、触觉检验。（√）2.禽肉具有营养丰富、肉质肥嫩、味鲜美、易消化的特点。（X）3.鱼肚以片厚实、淡黄色、半透明、有光泽、纯干、洁净无油污为佳品。（√）4.干贝以颗粒整齐、肉坚实饱满、肉丝清晰、色深黄、个均匀为佳品。（X）5.半成品是经过初步熟处理或调味拌制、腌制的各种生料的净料。（X）6.净料单位成本核算也可以分为生料成本核算、熟品成本核算两种方法。（√）

7.调味品在组成菜点的各种原料中虽然用量较多，却是菜点构成中不可缺少的重要原料。（√）

8.根据菜点制作方法，耗用的调味品成本也可采取不同的核算方法。（√）9.在地球表层的生物圈中，生存着各种各样的动物、植物和微生物，与其他生物相比较，微生物个体微小，很容易借水和空气流动来传播。（√）10.粮食发生污染的途径是：（1）微生物的污染；（2）有害植物种子对粮食的污染；（3）仓储害虫的污染；（4）工业三废和农药对粮食的污染。（X）11.调味品的保管包括容器的选择、环境的选择、方法的选择。（√）12.在烹调加热过程中，也经常使用某些固体物质作为辐射媒介。（X）13.中国菜肴讲究色、香、味、形、质、器的配合，菜肴的色、香、味、形、质又与刀工有密切关系，所以历来对刀工极为重视。（√）

14．原料经刀工处理后，通常呈现的形状有块、片、丝、条、丁、粒六种。（√）15.适合于改花刀的原料均富含蛋白质，尤其是胶原蛋白质。（X）

16、菜肴的香气是令人产生食欲的第一要素。(√）

17、粤菜的芡色分红芡、黄芡、白芡、清芡、青芡、黑芡等六大类。（√）

18、腌虾仁的配方是鲜虾肉500克，精盐5克，味精6克，淀粉6克，蛋清20克，食粉1.5克。（×）

19、在餐饮工作中，同事间应提倡尊重师长、耐心授徒和团结协作精神。（√）20、按调味工艺分,调味分为一次性调味和多次性调味两种方法.（×）

三、填空题

1、用于生焖法的肉料，如果肉质（软嫩（较嫩））的宜泡油后焖制，如果肉质（较韧）的宜用酱料爆香后再焖。

2、按加热的方式分，焗分为盐焗，沙锅焗、（炉焗）和（汁焗）等四种焗法。

3、根据主料的特性和对主料的处理方法分，炒烹调法分（五）种炒法。

4、根据碳原子价键的不同可将脂肪酸分为（饱和）脂肪酸和（不饱和）脂肪酸两大类。

5、鲜黄花菜含秋水仙碱，进入人体后会氧化为（二秋水仙碱）而导致食物中毒。

6、饮馔诗文由于是用文学手段摹写烹饪，能把菜肴的色香味形刻画得相当生动，把筵宴的（排场气氛）勾勒得十分逼真。

7、食单和菜谱是有区别的，食单仅记菜名，不列（制作方法），菜谱不仅有菜名，还有简单制作介绍。

8、《吕氏春秋》是战国末年秦朝相国吕不韦及其门客编写的一部杂家著作，其中和烹饪关系密切的是（《本味》）篇。

9、《吕氏春秋.本味篇》是中国历史上第一篇有记载（烹饪理论）的专著，有很大的研究价值。

10、《齐民要术》成书于南北朝时期，作者是北魏的（贾思勰）

11、烹调时在明确了火候要求的同时，还要根据原料的数量调节（火力）。

12、有味的汤汁勾芡后再放进成熟的原料拌匀的调味方法称为（拌芡）。

13、芡汤是复制调味品的一种，是一种常用的（标准味液（统一味液）），主要用于炒和油泡等烹调方法。

14、以地方名产或地域名称命名的菜式，主要是反映了地方特产或地方（特殊风味）。例如北京烤鸭、大良炒牛奶、东江酿豆腐、扬州炒饭等。

15、氨基酸是组成蛋白质的基本单位，构成人体蛋白质的氨基酸有（23（20多））种。

四、简答题

1．在烹调中焖与烧的区别是什么？

.答：烧：是将初步加工、整理、改刀成形的烹调原料，经过煸炒、油炸或水煮等方法加热处理后，加适量的汤汁和调味品，慢火加热至原料入味熟烂，急火浓汁的烹调方法。

焖：是先将原料用油锅加工成半成品，再加适量的汤汁和调味品，急火烧开，盖上锅盖，用微火慢慢焖烂的一种烹调方法。

技能部分

1.配菜的基本要求有哪些？

答：1．掌握季节变化：根据季节变化，分档取料，合理配菜，确定供应品种。

2．掌握菜系的风味特点：必须既精通刀工又了解烹调，才能根据本菜系的风味特点掌握好配菜，符合烹调要求。3．掌握用料标准：必须掌握菜肴的质量标准及净料成本，才能把好质量关，正确地掌握每个菜肴的规格质量。

4．掌握原料的营养成分：了解原料的营养成分，使菜肴中的主配料搭配合理，符合营养原则。

5．掌握笑学知识：应具有美学修养，以便在配菜时使各种原料的形态、色彩配合协调。增强菜肴的艺术

2.蛋白质的生理功能有以下几点：

答：（1）构成和修补机体组织；（2）调节生理机能；（3）供给热能（量）（4）使机体免疫；（5）为机体解毒。

3.蔗糖在烹调过程中会发生以下变化：

答：（1）当加热温度达到150℃蔗糖开始熔化；（2）超过溶点或有碱的加入，糖会分解产生5－羟甲基糠醛及黑腐质，使糖色加深，吸湿性增强。（3）5-羟甲基糠醛会促使糖返沙；（4）当加热到160℃时糖分子迅速脱水缩合，糖的酸度增高色泽加深。（5）与蛋白质一起加热时会发生碳氨反应（美拉德反应）。

4.顶（上）汤要掌握哪些操作要领？

答：（1）选用新鲜肉料并清洗干净，原料用量要固定；（2）冷水下肉料；（3）汤烧沸后转用慢火，以汤面滚起，呈“菊花心”为度；（4）熬汤中途不能撇油，不能停火，要连续熬制；（5）起汤前先撇清浮油；（6）盛汤的容器必须干燥洁净。

**第四篇：中式烹调师初级复习题1（推荐）**

中式烹调师初级复习题库(A)

一、单项选择

1、配菜的三种分类方法之一是根据菜肴的数量可以分为零点配菜和()。A、商业配菜 B、家宴配菜 C、特殊式配菜 D、套餐式配菜

2、切割工具的种类之一是()。

A、面杖 B、劈刀 C、手勺 D、笊篱

3、不受任何污染和不使用人工合成添加剂是()。A、无机天然食品的基本标准B、有机天然食品的基本标准 C、有机自然食品的基本标准D、无机自然食品的基本标准

4、下列选项中属于氽的种类的是()。

A、油氽 B、水氽 C、清氽D、盐氽

5、有着浓郁酱香味的大豆酱口味()。

A、甜鲜清香 B、鲜咸清香 C、咸鲜醇厚D、鲜咸醇厚

6、烹饪原料的基本属性是安全性、营养性、经济性、审美性和()。

A、文化性、食用性 B、卫生性、食用性。c、卫生性、应用性 D、文化性、应用性

7、脱水又称松，将无骨、无皮、无筋的原料，再根据其不同性质，分别进行油炸、蒸煮、烘炒等，然后进行挤压、揉搓，促使原料脱水、干燥，成为()菜品的一种烹制方法。A、酥软、嫩香

8、酥软、脆香 c、酥松、脆香 D、酥松、嫩香

8、椒盐、三味盐、淮盐、大蒜盐、洋葱盐和香糟卤等调料属于()味型调料。A、咸

8、鲜 C、鲜咸 D、香咸

9、能够通过烹饪工艺加工等活动制作成食品的原材料是()。A、烹调原附 B、烹饪原料 c、菜品原料D、菜点原料

10．炭瘟杆菌不耐热，60℃时即可被杀死，但形成芽孢后在()才能被杀死。A、100℃ B、l20℃ C、140℃ D、160℃

11、用腌渍一拍粉一粘蛋液的方法是()的过程。

A、干粉糊 B、托蛋糊 C、拍粉糊 D、拍粉托蛋糊

12、厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用()擦盘，以防生锈。A、水 B、油脂 C、带手布D、纸

13、前期热处理是提前对原料进行的()，为菜品成^^烹凋做好准备的二[艺过程。A、热加r B、冷加r C、熟加l： D、烹调加工

“ 保持菜肴本味的基本要求是要保持本地风味雨I()。A、鲜美味

8、营养素 c、浓郁味 D、爽口味 15蕉法的操作要求之一是调味一般多用()闻味。

A、蒸前和蒸斤

8、蒸前和l蒸中 C、蒸后 D、蒸前 16为防止粮谷发霉变热，应：l哿成品粮的含水量降致()。7 A、l～5 5％ B、6～12％ C、l3～13 j％D、l0～l5％ 17：悔去杂质的虾干住足量的清水中浸泡1小时，洗净后放入适量清汤、缁酒，蒸发致透，用澄清后的原汤浸泡，涨

发出成率J,j()。

A、700％～l000％ B、400％～600％ C、200％～300％D、700％～800％ 18()是指构成产，铺的各项耗费之和。

^、餐饮成本 B、人r成本 c、燃判成本 D、』。‘义成本 19 卜刑选项中属r跞汁原料的是()。

A、粉丝 B、琼脂 C、脂肪 D、米醋 20．玛娄原料净膛的注意事项是：去净鸡的内脏、油脂、食管、气管、鸡嗉子、舌膜、()。A、鸡头 B、鸡冠 C、肛f J D、水门、2l F列选项中属丁需要泡烫的动物性水产品是()。’ A、鲥鱼 B、墨鱼 C、鳗鱼 D、鲤鱼 22搓洗蕾禽类肠肖污物可以用()。

A、划酒 B、食碱 c、洗涤剂 D、洗涤灵 2．3．属于牛肉的主要生产国是()。

^、英国、荷兰

8、巴两、法国 C、巴阳、苘二 D、印度、埃及 24山材率与()的利等丁l00％。

A、成本毛利率率 B、销售毛利率 c、损耗率D、成本率 禽类原料初步加I‘环^主要是宰杀、煺毛、摘除内脏和f)。A、水焯 B、分割 c、洗涤 D、水煮

26调制蛋清粉浆的原利有水、盐、()、蛋清、淀粉等，A、糖

8、油 C、料酒 D、黄酱

27蔬菜原料初步加I。的基本要求之一是()。

A、要及时收藏存放、B、保持原料形态完整c、不同品种蔬菜加：[一致D、合理清洗确保清洁\_r=\_生 F列选项中()属于刀口种类范畴。A、剞 B、排 c、斩 D、r ． 刀法的五种类别是直刀法、斜刀法、其他刀法、混合刀法和()。A、剞刀法

8、切刀法 C、平刀法D、砸刀法

30：陌去杂质的干海带庄足量的冷水中浸泡l小时，剪去慢根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。

A、300％～800％ B、500％～700％ C、500％～l 000％D、700％～l 00016 31配菜的基本要求之一是()。

A、定量准确合理放置 B、基本准确合理放置 c、基本准确放置D、定量合理放置 32旦油主要可以用丁l加‘()。

A、红花油 B、花生油 C、加l码佃D、人造黄油 33．块：状牛肉的前期热处理方法是用()沸水下锅焯煮。A、小火 B、中火 C、微火 D、旺火

34烹饪中的切割『：具是指()中所使用的刀具。

A、烹饪制作|一艺 B、烹调制作r艺 C、烹调刀I l．芝 D、烹饪加工j．艺 35在现在社会里r刑行为中，()不属于不道德行为。A、缺斤少两 B、偷盗

C、火企业挤挎小企业 D、殴打妻子

36银杏树、橄榄树、柳树和榆树等树种是最佳的()。

A、烹问工具材料 B、切割枕器材料 c、面点1．具材料D、冷荤[具材料 37能使菜品干香酥脆、外焦里嫩的糊是()。A、发粉糊

8、蛋清糊 C、水粉糊D、蛋泡糊

38()食品具有蚩白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。A、调味 B、果蔬 c、谷类 D、昆虫 39水加热火候运川方法之一是(1。A、小(微)火小(傲)开法

8、大开法 C、，J、开法D、微开法 40对眼睛有刺激作HJ的是()o A、挥发性碱类物质

8、放射性碱类物质c、放射性油类物质 D、挥发性油类物质 41 食物可以接触的最高油温是()。7 A、180℃ B、220℃ C、240。C D、320。C 42 掌握火候就是利州不同的热源、不同的加热装置殴各、不同材割的烹调加热器具，根据烹饪原料的性质、{ 法以及()要求，列一定质量的烹饪原料在一定的温度和火力j、进行一定时间的烹制加热。A、调味的不同

8、刀工的不同 C、食用的不同 D、配菜的不同 43．日月贝的特征是右壳为()。

A、略紫色

8、淡红色 c、洁白色 D、微黄色

44码丝一般采用细丝，义称火柴棍，长j～lOcm、粗为l j，A、0 lC rll B、0 2cm C、0 3cm D、0 4cm 4j．刀l．的作J\_|j是美化菜，锦、便于使用、便于加热和便丁f)。^、调理 B、恫味 c、旧整 D、整理

46．烹阔中的油温一暇住90℃～l80。C的范围之间，60℃以、!o()以止的油温没有使用价值。

A、220℃ B、180℃ C、240。C D、280。C 47．凋味的原则之一是调制的投放要()。

A、适量、美观、=}鬲 B、-冶当、适量、丰富C、恰当、适时、有序 D、适量、适时、丰富

48．肉类脂肪含(j较多。

^、饱和脂肪酸

8、不饱和脂肪酸 c、必需氮基酸 D、非必需氨基酸 49属丁分割出肉加j。的基本要求的是要()。

A、了解原料的肥瘦状况

8、了解原料的成长变化c、熟悉原料的营养价值 D、熟悉原料的骨骼结构

50．涨发干货原料的基本要求之一是()。

A、能够了解原料脱水过程 B、基本了解干货原料的产地

c、基本熟悉干货涨发的过程 D、认真细心对待涨发过程中的每一个环节 51．手上切制涮羊肉的方法是用()。

A、据切法

8、拉切法 c、推切法 D、推拉切

52从根本上说加强社会主义职业道德是发展()的内在的并观要求。A、市场经济 B、社会主义 c、共产主义 D、多元化经济 53．除去鲜黄花菜中含有毒素物质二秋水仙碱的方法是用()。’ A、清水泡制 B、热水烫制 C、盐水泡制D、碱水泡制

54按传统养殖地区不同、血统不同和瘦肉脂肪比率不同二种分类方法分类的是()。A、牛类 B、猪类 C、鸡类 D、鸭类 55．鸡类煺毛时用()的热水烫制鸡的全身，水温根据季声环境的温度和鸡的大小老嫩而定。

A、30～60℃ B、60～90℃ C、90～l00“C D、30～100℃ 56．从使用角度讲磨刀“可以分黄沙、青沙和()。A、油石 B、细石 C、粗石 D、砂石

57可以采用催吐的刀法急救处理的食物中毒患者是()。

A、处于昏迷状态的病人

8、处于清醒状态的病人c、患有胃溃疡的病人 D、患有肝硬变的病人

58刀口是烹饪原料经过（）处理后的形态及其标准。A、刀工 B、刀章 c、刀面 D、刀具

以沸汤或沸水为传热媒介，将经过加工整理的新鲜质嫩、刀工精细的小型原料，投入鲜汤或沸水迅速加热并且调味．使之快速成熟的烹渊方法叫()。A、汆

8、氽 C、羹 D、汤 60属丁海水鱼常见品种的是()。

A、鲐鱼 B、鲮鱼 C、黑鱼 D、鳜鱼

61．文武刀前部多以切、片为主，后部多以()为主，也可以用背部砸。A、劈、剁、斩

8、碾、挖、撬 C、剞、旋、刮D、排、抖、削

62配置妤的菜品及原料应当分门B0类地合理放置，要保持r ]，防止食品污染，以便于有序地工作。

A、上作卫生 B、清洁卫生 c、原料清洁 D、菜品清洁 63 列属于圆叶形菠菜的优良品种是()。

A、法国菠菜 B、荷兰菠菜 c、日本菠菜 D、韩国菠菜 64属于音类制品的有（）。

A、罐头和灌肠

8、白煮和炸收 c、炸收和糖牲 D、蜜汁和糖粘 65 片鸭刀可以用丁片制烤鸭或加工茶食，因此又称()： A、小分刀

8、小餐刀 C、小茶刀 D、大茶刀 66下列属丁常见的小白菜品种是()A、小青口

8、青白口 c、大青口 D、大白口

67清蒸具有主料()、质地鲜嫩或软熟，鲜咸醇厚，清爽爽口的特点。A、本色、汤消

8、本色、浓郁 c、色重、浓郁 D、色重、汤消 68冷水发的种类可以分为浸和()。A、洗

8、冲 C、煮 D、漂 69干货原判可以在()下长久贮存。

A、低温 B、高温 c、常温 D、水气 70狼山黑玛的羽毛带有（）。

A、灰色荧光 B、红色荧光 C、监色荧光D、绿色荧光

按调判投放方式划分调料有()、递增式调味和复合式蝎味。A、对流调味 B、合成调味 c、扩散调味D、渗透调味 72热量食品原判主要含有碳水化合物和脂肪，属于()。

A、绿色食品 B、黄色食品 c、红色食晶 D、白色食品 73甘笋又叫()A、芫菁 B、甘蓝 c、胡萝卜 D、金针菇

74浸泡暂时不用的马铃薯、竹笋可以刷清水加少量的()，A、火判 B、花椒 c、白醋 D、料洒

75鸭类原料净膛是去净鸭的食管、气管、内脏、油脂、肛门()。A、眼睛 B、鸭喙 c、鸭舌 D、鸭蹼

76将去杂质的干莲子用足量的清水自然浸泡4小时或()川牙签捅出莲心，涨发的山成率为400％，A、蒸制 B、氽制 c、焯制 D、氽制

77将去杂质的干黄花在足量的温水中浸泡30分钟，剪去较硬的黄根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。A、150％--i000％。8、200％--1000％ C、250％～300% D、700％～400％ 78蔬菜原判应分别密判保存防止挥发()。A、营养 B、气体 C、油分 D、盐分

79先计算菜点各种原利成本，然后各项成本逐一相加的成本计算万法适合于()生产。A、批量 B、单件 C、烹调 D、面点 80坡刀片为反刀片法，()为正刀片法。

A、片刀片

8、抹刀片 C、划刀片 D、旋刀片

81．将鸡油上的筋膜撕去，洗净切块，放入适量的葱、()绍酒，蒸制熔化，过滤澄清即可。

A、姜

8、蒜 c、味精 D、花椒

82．嫩小原料的前删热处理方法是用旺火沸水下锅()。A、焯煮 B、扒制 c、焖制D、煨制 83．可以制作普通酱油的原料是()。

A、麦穗 B、麦种 c、麸皮 D、粉皮 84销售价格的基础值是()。

A、利润 B、毛利 c、费用 D、成本 8j．属丁咸味调料的品种是()。

A、味精 B、蚝油 C、虾油 D、黄酱 86调味的作用之一是()。

A、降解营养成份 B、提高食用价值 c、提高营养仃+值 c、降低营养价值 87加工鸭舌时，焖煮刚舌的火力为()。A、旺火 B、大火 c、微火 D、小火 88属丁我国绵羊的主要品种是()。

A、南江黄羊 B、安徽同羊 C、肥尾绵羊 D、成都绵羊

89咸味、甜味、辣味、酸味、麻味、鲜味和香味按适当比例和而成的味型是()。A、香辣 B、甜酸 C、麻辣 D、怪味 90前期热处理需要经过熏和蒸的是()。

A、广东烧鸭

8、炸蒸鸭子 c、樟茶鸭子 D、北京烤鸭 91原料产品的生长过群符合无公害控制标准是()。

A、转基因食品的标准 B、天然食品的标准c、有机食品的标准 D、绿色食品的标准

92将去杂质的干香菇在足量的冷温水中浸泡20分钟，剪去较硬的菇腿，洗净后加适量的绍酒、鸡汤、姜、葱等蒸发致透，澄清汤汁，()，涨发出成率为400％～500％。A、晾干存放 B、控水存放 c、浸泡存放 D、密封存放 93货真价实是()的重要组成部分。

A、社会公德 B、职业道德 C、公平交易 D、注重信誉

94要熟练掌握各种()和烹调加热器具的使用方法是火候运削钓要点之一。

A、着衣加热装置设备 B、制汤加热裟置殴备 c、烹螭加热装置设备D、火候加热装置设备

95从实践角度讲．下列选项中属于刀法的种类的是可分为切、()、剁和斩等十几种。A、片

8、平片 c、劁片 D、正反片

目前牛肉是()范围内消费量最大的肉类品种。A、中国 B、亚洲 c、世界 D、俄罗斯

97．原判按加工状态不同可分为鲜活原料、冷冻原料、冷藏原料、腌制原料和()。A、乳品原判 B、干制原料 c、脱水原料 D、水发原料

98将去杂质的干水耳住足量的()中浸泡30分钟，去蒂根、洗净后用清水浸泡存放，涨发的出成率为700%～1000% A、开水 B、清水 c、热水 D、温水 99价格是原剩成本与l)的和。

A、费用额

8、税金额 c、毛利额D、利润额 1O0蔬菜按食用部位分类有()。

A、叶菜类 B、食用菌 c、茄果类 D、薯芋类 101加工鸭掌焖煮时应用()。

A、冷水 B、开水 C、温水 D、清水 ． 102烹饪原料品种的分类方法之一是()。

A、自然属性 B、生物属性 c、动物属性 D、植物属性 103竹笋不适宜()。

A、腌制 B、鲜食干制 c、加工罐头 D、制作调料 104．在燃烧过程中．当燃气喷离火孔的速度小于燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部．形成不完全燃烧，这种现象 称为“()”。

A、脱火 B、回火 c、离火 D、缩火 105．火候的二要素之一是火候的()。

A、种类 B、用途 C、条件 D、类别

106糊按其菜品质感可分为软炸糊、酥炸糊、干炸糊、脆浆糊和()等。A、香黏糊

8、米粉糊 C、发面糊 D、脆炸糊 107泥茸的加丁方法主要采用排剁法、刀背砸法或斩法以及()等一系列加工工艺制成泥茸状。

A、抖刀法

8、旋刀法 C、过水 D、过罗 108直刀法的基本类型包括()。

A、劈、剁、斩

8、切、剁、砍 c、剞、旋、乱D、排、抖、削 109 畜类肉丝一般采用二粗丝．又称帘子棍，长5～lOcm、粗为()。A、0 lC rl] B、0 2cm C、0 3cm D、0 4cm 110．前期热处理万法油炸是以油为()。A、原料 B、辅料 c、媒介 D、配料

111．制作总酸度为每白毫升169的老陈醋的主要原判是()。A、高粱 B、水稻 C、玉米 D、大豆

112普通酱油是田植物蛋白和淀粉水解成()和糖类后经酿造而制成的汁液。A、谷氨酸

8、硬质酸 c、氨基酸 D、赖氨酸 113鲳鱼的特征是鱼头与鱼体()。

A、基本相似 B、连成一体 C、各占一半 D、左右分开

114()、爱人民、爱劳动、爱利学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。A、爱民族

8、爱祖国 c、爱和平D、爱团结 115下列选项甲不属于现代烹调工艺的加热方式是()。

A、汽蒸加热万式 B、电加热方式c、远红外线加热方式D、微波加热方式 116配菜要准确掌握好（）之间的数量和比例，有效地控制好原料成本。A、原料品种 B、主料与配料 C、主料与调判 D、配料与调制 117下列选项中()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。A、忠于职守．尽职尽责．积极奋斗，努力创业

8、公平交易，货真价实，不顾质量，利益至上

c、积极进取，开拓创新．重视知识，敢于竞争D、遵纪守压，廉洁奉公，不徇私利，不谋私利

118白酒中所含()量增加，不仅烈性增高，而且有烧灼感觉，对人体健康不利。A、醛酸 B、醇 c、酒精 D、酯

1500g牛肉沸煮l小时后的()温度可以达到60。C左右。A、上部 B、底部 c、外部 D、内部 120尽职尽责和尽忠职守的反面就是（）。

A、消极怠工 B、偷懒耍滑 C、玩忽职守 D、凑合应付 121 下列选中属烝的火候种类的是()。

A、小火慢蒸 B、中火慢蒸 c、中等久火慢蒸 D、中等小火慢蒸

122职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体现。A、社会生活 B、社会关系 c、职业守则 D、职业关系 123．道德主要是依靠人们目觉的()来维持的。

A、社会舆论 B、传统习惯 c、内心信念 D、共同约定 124对切割工具具有情蚀作用的物质是水分、黏粘物和()，A、油脂 B、食醋 c、盐渍 D、酱油 125贻贝的出产旺季为()。

A、l～4月 B、5～9月 C、6～10月D、l0～12月 126着衣工艺的作用之一是()。

A、改变和增加菜品的营养成分 B、改变和分解菜品的营养成分 ’ C、保持和增加菜品构营养成分 D、保持和降低菜品的营养成分

127烹饪中的火假，就是在烹制菜点过程中所使用的温度（火力)、时间和不同的()以及烹饪原判在质变的程度(指质感标准)。、A、加热方式 B、烹调方式 C、烹饪方式 D、加热热源 128糟卤一般多用T福建、福州和()一带等地。，A、江北 B、江南 C、东北 D、西南

工业“三废”甲含的有毒非重金属元素有()等。

A、酚、氯、苯、胺 B、3—4苯并芘、亚硝酸盐c、镉、砷、汞、铅D、多氯联苯、亚硝胺、酚

130属于原料按曰然属性不同分类的内容是()。

A、人工台成原剌 B、人工配制原料 C、人丁l《制原栏 D、人工腌制原料 131 属于我国火腿的主要品种是（）。

A、云南滇池火腿 B、江苏如皋火腿 C、湖南衡陌火腿 D、湖北宜昌火腿 132加工鸭肝时，要撕去鸭肝上的苦胆和()。A、血管 B、筋膜 C、硬皮 D、软皮

133刀工三要素的核心是刀具锋利、砧板平洁：()：刀口均匀、刀面整齐。A、动作规范 B、姿势正确 C、刀法纯熟 D、刀章有序 134需要摘洗的动物性水产品种类是()。A、龙虾 B、鲶鱼 C、带子 D、螃蟹

下列中属于糖类不具备的生理功用的是()。

A、1，约体内蛋日质的消耗

8、促进维生素的吸收C、抗生酮作用 D、构成修补和更新机体组织 136配菜前要了解原料的绸织结构、()、化学成分、品质鉴定等基本知识，做到正确使用原判。

A、外形 B、大小 c、物理常识 D、部位特征 137我国规定硝酸盐在食品甲的最大蹦量为()g／Kg。A、0.5 B、0.3 C、0.2 D、0.1 138．燃烧中的两个重要概念是司点和()。A、燃烧点

8、自燃点 C、发光点D、发烟点 139鲂鱼属的武吕鱼义叫鲂鱼为硬骨鱼纲()。

A、鲤形目鲤科

8、鲈形目鲤科 C、鲈形目鲭科 D、鲤形目鲭科

140加热前的调味是烹饪原料在热处理和正式烹调前，先用凋判影响主料，使主判先有一定的基础味，同时达到除异味、增美味的作用又称()。

A、辅助调味 B、台成调味 c、基础调味 D、风味润味 141 属于茴香的主要．锦种是()。

A、烤茴香

8、熏茴香 C、醉茴香 D、腊茴香

142在保证菜品质量的前提下，要售有时代创新意识，不要墨守成规循规蹈矩，要不断推陈出新，发展菜肴和()。

A、认识菜肴 B、创造菜肴 C、了解菜肴D、美化菜肴 143．属于禽类腌腊制品的品种是（）。

A、江苏南通板鸭 B、江苏南京板鸭 C、江西南昌扳鸭D、江西南康板鸭 144 下面属于公务员的职业道德规范的是（）。

A、一视同仁 B、公正廉洁 C、救死扶仂 D、为人师表 145黄鱼在加工过程中应当从肛门处横切一刀，并切断()，A、鱼胆 B、鱼鳝 c、鱼肠 D、鱼尾

146前别着色热处理方法业内叉称走红、红锅和()。A、挂色 B、红卤 c、卤制 D、酱制

147根据烤炉的形式和操作方法不同，烤的三种方法之一是（）。A、明火烤

8、暗火烤 c、烤箱烤 D、篦子烤

148只有由多和食物枉互搭配的膳食．营养素种类才齐全．数量刁充足，才有利于()的吸收和利用。

A、氨基酸

8、脂肪酸 c、维生紊 D、营养素 149．禽类按血统分类可以有（）。

A、药用种 B、混合种 c、外地种D、外来种 150鲜活原料的初步加：的基本要求之一是()A、能改变原料中的营养成分 B、加工原料要符合食客要求 C、加工原糊要符合领导要求 D、加工原判要符合法律要求 151着衣工艺的四种类别之一是()A、挂糊 B、掸糊 C、拌糊 D、调糊 152职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性

A、一致性、B、多样性 C、个体性 D、形象性 153()是以善恶为评价标准。

A、公德 B、道德 C、文明 D、活动 154香椿初次萌发的幼芽()。

A、长而粗壮 B、短而粗壮 C、短而细腻 D、长而细腻

155配菜就是使烹调原利适当组织配合，成为一份可以直接食用或经过烹调后食用的()。A、菜

8、菜品 C、成品 D、半成品

156涨发干货原料主要田水发、油发、盐发和()。A、烤发 B、碱发 C、蒸发 D、气发

157挖去马铃薯的砂眼、斑痕以及变青和发芽部位的最佳时期是()。A、加工 B、二次加工 C、初步加工 D、前期热处理 158、驱除蔬菜的褐变现象可以用()。

A、碱性溶液 B、酸性溶液 C、中性溶液 D、活性溶液 159鲨鳐类鱼需要进行初步加工的方法是()。A、摘洗 B、剥皮 C、煺砂 D、去鳃

160火候具体运用上应注意的问题之一是：()、成熟一致、质感达标。A、刀工一致 B、口味一致 c、汁荧均匀 D、火候均匀

二、判断题

16l()以水为媒介的前期处理方法是水焯、水煮、红卤和酱制等。162()涨发干货原利就是使用不同的制作方法，使原荆重新吸收水分，恢复其原有形态、质地。

163（）扇贝的主要产区为东海、南海沿岸的烟台、青岛、荣城和大连等地。

164()菜肴的盛装方法主要有堆入法、托入法、扣入法、浇入法、模具法和摆入法。165()熟炒的操作要求是原料以半熟或全熟为度：原料一般要加工成片、条、丁等细小形状，并且必经着农处理、挂芡或挂薄芡、微伏：菜品多以浓郁醇厚为主。166()分刀的特点是种类多、钢质好、轻便耐用、宽大结实。

167．()膳食制度是指把全天的食物按一定的次数、一定时间间隔和一是数量、质量分配到各餐的一种制度。

168()草鱼的体态呈纺锤形．身体断面呈圆形，鱼体长．鱼脊平直，鳞片较小，尾柄粗壮，头部较大，尾鳍呈叉型，鱼体侧线平直，背鳍较大，肉质洁白厚实，出肉率高。169()保管调料控制环境温度、环境湿度．适时日照、注意调料密封和防止调料之间相互污染。170．()鲜活原料制作的主要过程有宰杀、整理和洗涤，是原料由毛料向净料转变的过程。171.()勺工可以有握勺(锅)、翻勺(锅)、晃勺(锅)和出勺(锅)四种，其中翻勺又分左翻和右翻两种。

172．()北京鸭的特点是体型较小．一般体重达2k9～6kl．胸部下垂，皮下脂肪大量沉积．羽毛为洁白色，喙趾蹼为淡黄色，短腿，腹部下垂。

173()苹果2500克，加工后有450克的皮、核．此苹果的出材率是l8％。174()泡菜的特点是质地软嫩、清淡爽口和风味独特。175()餐饮产品的毛利率要遵循一定的原则来确定。

176()衡量椭圆形菜盘大小的指标应以短轴的尺寸为标准。177()“脱火”实际是田于空气量过小，使之形成不完全燃烧。178()调制拍粉托蛋糊的原判是鸡蛋清、干淀粉、面粉等。

179()干货原料的水发方法按其温度分为清水发和烫水发两大娄。

180()烹调中的油温大体可分四种，低温油60。c～90。c、中温油90℃～l20℃、高温油120\"6\'～180℃、超高温油180 9C～z40。c。

181()江苏娄门麻鸭的特点是产双黄蛋的比率较高。182()道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。183()国家法定K度计量单位为米、厘米或毫米。184．()谷类碾轧加工得越精细，其营养价值越高 185()调制脆皮糊的原料是面粉、淀粉、水、鸡蛋液、食盐。

186()某料进价l2元／千克，加：[后单位成本20元／干克，此料的成本系数是0 6。187()鲜笋中含有少量的赖氨酸毒素物质，在加工时将其较硬的外皮削去，用清水洗净。188()寿光鸡体型较大，羽毛色泽主要有红色和黑色。

189()桑刀刀身比切刀略宽、略重，长短适中，刀刃锋利，结实耐用。

190()小型苤蓝叫晚熟种，他的球茎呈扁圆形，皮较薄为白绿色，肉白色、肉质细嫩。191()传统北京涮羊肉的调料品种有麻酱汁、酱豆腐、韭菜花、白酱油、北京米醋、卤虾油、绍兴黄酒、辣椒油，葱花九料碗，糖蒜、香菜、白糖、胡椒粉、味精五味碟。、192()配菜加F不一定有审美意识利文化意识。193．()热水发的种类可以分为沏、焖、焯和蒸等。

194()本土肉牛的主要品种有鲁西牛、秦川牛、南阳牛、晋南牛和阜阳牛等。195．()竞争实际上也是劳动生产盔的较量。

196 1)传统淮盐主要是由丁香粉和食盐调制而成的。

197()石刁柏按其产品颜色分为向石刁柏和绿石刁柏两种。

198()制作醉蟹的主要原利有精盐、白酒、绍酒、花椒、冰糖、丁香、陈皮、葱和姜等 199()菜肴盛装的基本要求是要与盛装的器皿协调一致，确保菜肴最佳的上菜温度，保证菜肴的清洁卫生，发现问题及时处理解决，保证菜肴的品种与食用数量，要符合时代的创新审美的观念意识。

200()着色工艺常用的主要原判多为淀粉、面粉、鸡蛋等。

一、单项选择题 ＤＢ

３ＢC 5 C 6 ＤC 8 D 9Ｂ

10C ll D l2 B １３A

l4 Ａ

l５A l6 C

l７C 18 D 19 Ｂ20 C 21 C 22 8 23Ｂ24Ｃ２５Ｃ 26 C ２７D 28 D 29 C 30 Ｄ

3l A 31 D 33 D 34 C 35 C 36 Ｂ 3７C 38 D 39Ａ40 D 4l C 42 C

C 44Ｂ 4５Ｂ 46 C 47Ｃ48 A 49 D 50 D ５１ C ５２ A 53 B ５4Ｂ 5５B 5６Ａ 5７B 58 A 59 Ａ60 A 6１ A 62Ｂ

6３A 6４Ａ65 C 66 Ｂ67 A 68 D 69 C 70Ｄ

71Ｂ 72 B 73 C 74 C75 C76Ａ７7 C78 B７９ D 80Ｂ 8l A 82 A 83 C 84 D8５Ｄ8６ C

D88 C89 D 90 C 91 D92 C93 B 94 C 95A96Ｃ97 C 98Ｂ99 C 10０A l01Ｂ102 A103 D

8 10５ C l06 A 107 D 108 B１０９Ｃ １１０Ｃ １１１ａ １１２ｃ １１３ｂ １１４ｂ １１５ａ １１６ａ １１７ｂ １１８ｃ １１９ｄ １２０ｃ

ｄ

122ｄ

C

C

C

C 127ａ

１28 8

C

A

ｂ

B 1 33 C

C

ｂ

13６ D 137．A

l38 B 1 39 A

C

A

8

8

ｂ 145 C

A

C

D

D

1５0 D 151 A

152 ｂ

153ｂ54 8

ｂ

B 157 C

158 ｂ、159 C

160 D

二、判断题

161 × 162 × 163 × 164 √ 165．× 166 × 167 √ l68 × 169 × 170 × 171 × 172 × 173× 174 × 175 √ 176 × 177 × 178 × 179× I80√ 181× 1S2、+ 183√ 184× 185× 185× 187ｘ 188 x 189× 190× 191√ 192 x 193× 194√ 195√ 196× 197√ l98 √ 199√ 200×

中式烹调师初级复习题库(B)„、单项选择

1．浸泡暂时不用的马铃薯、竹笋可以用清水加少量的(。f、碳氨酸

8、柠檬酸 c、碳酸钠 D、苏氨酸 2盛装醋的容器最好选l小)器皿。f、塑料 B、铜 C、铁D、玻璃 3．菜肴盛装的基本要求之一是()。

A、基本保证菜肴的清洁卫生

8、菜肴盛端要符合器皿尺寸

c、菜肴盛状要符合视觉效果 D、保证菜肴，j勺品种与食用数量 4烹饪原利品种的分类万法之一是t l。

A、目然属性 B、生物属性 C、动物属性 D、植物属性

5将去杂质的干莲于川足量的清水目然浸泡4小时或蒸制，喇牙签捅出莲心，涨发的出成率为1)。

，4，J50％ B，300％ C、400％D，700％

6淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用，有一小部分可分解为()。A、蔗糖 B、乳糖 c、麦芽糖 l3、葡萄糖 7 中国居民膳食宝塔的最高层是：()。A、蔬果类

8、油脂类 C、鱼、虾娄 D、奶类、豆类 8鲢鱼的别名是(j。

A、针鱼 B、财鱼 C、花鱼 D、白鲢

9面粉、淀粉、7j：-、鸡蛋液、发酵粉、食盐、油等可以诲雨l成。j。i、雪衣糊

8、脆皮糊 C、高丽糊 D、蛋泡糊 10

7、J]：可以有握勺(锅)、翻勺【锅j、晃勺(锅)和出／,j t锅J四种，其中翻勺又分()两科。

A、大翻垌l小翻

8、左翻和右翻i c、斜翻羽l小翻 D、斜翻和侧翻 ll在现在社会里j、列行为中，()属于不道德行为。

A、孝敬父母 B、大企业吞并小企业C、夫妻恩爱 D、缺斤少两 12挖去马铃薯的砂躲、斑痕以及变青和发芽部位的最佳时期是f)。i、加工 B、二次加工 C、初步加l． D、前期热处理 13．普通味精60度鲜的禽谷氮酸钠()。

A、1009-一 B、80％ C、60％ D、20％ 14鲫鱼的特征是尾柄()。A、较粗 B、较细 c、粗，、D、稍大

15冷水发的种类可以分为浸和()。A、洗

8、冲 C、煮D、漂 16直刀法的基本类型包括()。

A、劈、剁、斩 B、切、剁、砍 C、剞、旋、刮D、排、抖、削 17桑刀刀身比()略宽、略重，长短适中。

A、片刀 B、柳刀 c、砍刀 D、羊肉刀 18．加工方法与鳜鱼基本相同的是()。A、黄鱼 B、鱿鱼 c、鲶鱼 D、鳍鱼

19刀口是烹饪原料经过()处理后的形态及其标准。’ A、刀工 B、刀章 C、刀面 D、刀具

20．生炒又称()，是将加工好的小型刀口的鲜嫩生制作为主料，不腌渍不上浆挂糊，起锅时不挂勾汁芡，用旺火速炒的一种烹调方法。

A、生煸、煸炒

8、熟煸、煸炒 c、熟煸、生煸D、块炒、熟炒 21 下列()不是烹饪从业人员必须具各的道德品质。

A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实

22主要产区为山东、江苏、浙江、福建及广东等的暖水洄游性鱼类是()。A、草鱼 B、鲤鱼 C、带鱼 D、鲢鱼 23大黄鱼的特征是其肉质()。

A、略粉 B、略红 C、洁白D、微黄 24能使菜品干香酥脆、外焦里嫩的糊是()。

A、发粉糊 B、蛋清糊 c、水粉糊 D、蛋泡糊 25属于果菜类蔬菜原料的是()。

A、洋葱 B、蕹菜 c、菠菜 D、苦瓜 26火候的条件、表现形式和本质是火候的()。A、三要素 B、意义 C、特点 D、作用 27属于原料按自然属性不同分类的内容是()。

A、人工合成原粒 B、人工配制原判 C、人工调制原粒；D、人工腌制原料 28．蔗糖按形态分类的品种是()。

A、红糖 B、砂糖 c、白糖 D、黄糖

29下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。A、《劳动法》

8、《野生动物保护法》 c、《婚姻法》D、《消费者权益保护法》 30烹调中的油温中的中温油的温度是()。

A、70℃～l20℃ B、70℃～l00℃ C、80℃～l00℃D、90℃～l20℃ 31 冻禽在冷藏时被（）污染而腐败往往产生绿色。

A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属

32．原料按加工状态不同可分为鲜活原料、冷冻原料、冷藏原料、脱水原料和()。A、水发原料 B、乳品原料 c、干制原料D、腌制原料 33搓洗畜禽类肠胃污物可以用()。

A、料酒 B、食碱 c、洗涤剂 D、洗涤灵

下列选项中不属于传统烹调工艺的加热方式是()。

A、电加热方式 B、水加热方式 C、油加热方式 D、汽蒸加热方式 35 下列选项中属于干货原糊的水发方法按其温度分的方法是（）。A、冷水发 B、清水发 C、烫水发 D、冰水发 36猪类按血统分为地方犁、引进型和()。

A、改良型 B、亚洲型 c、欧洲型 D、传统型 37热水发的种类可以分为泡、焖、煮和()。A、焯 B、冲 c、蒸 D、沏 38驱除蔬菜的褐变现象可以用()。

A、碱性溶液 B、酸性溶液 C、中性溶液 D、活性溶液 39()是以善恶为评价标准。

A、是否违法 B、是否犯罪 C、文明 D、道德

配菜要准确掌握好()之间的数量和比例，有效地控制好原判成本。A、原料品种 B、主料与配料 C、主料与调料 D、配料与调料 41 企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高()和经营服务水平。A、管理 B、质量 c、技术 D、成本

蒸的种类一般有清蒸、粉蒸、汽锅蒸、加粉汁蒸、酿蒸和()等多种。’ A、水蒸 B、素蒸 c、包裹蒸 D、花色蒸

43花很少钱吃鱼翅席是不可能的，因为它不符合()原则。

A、等价交换 B、利益交换 C、公平合理 D、市场规律 44．目前牛肉是()范围内消费量最大的肉类品种。A、中国 B、亚洲 C、世界 D、俄罗斯、45 米、厘米或毫米为（）的长度计量单位。

A、行业约定 B、国家法定 c、简单便捷

13、方便计量

46氽法是以沸汤或沸水为传热媒介，将经过加工整理的新鲜质嫩、刀工精细的()，投入鲜汤或沸水迅速加热并且惆味，使之快速成熟的烹惆方法。A、植物原料 B、动物原料 C、小型原料D、大型原料 47属于南腿的主要产地是()。

A、大理 B、蒙自 C、昆明 D、楚雄 48镇江香醋的特点是色泽()。

A、深红浓重 B、褐红浓重 C、棕红浓重 D、桃红浓重

49厨房的()宜配置两套，一套在切配间，一套在冷菜间，要防止生熟食品的交叉感染。A、加热殴备 B、冷藏设备 C、机械设备D、工具设备 50 1 500g牛肉沸煮l小时后的()温度可以达到60℃左右。A、上部 B、底部 C、外部 D、内部 51烹调中的油温一般在90℃～l80℃的范围之间，60℃以、与()以上的油温没有使用价值。A、220 4C B、l 80℃ C、240。C D、280℃

52我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质，其中亚硝酸盐的最大使用晕为()g／Kg。

A、0 03 8、0 05 C、0 1 5 D、0 5 53鲜活原料初步加工的过程是原判由毛料向()转变的过程。A、净料 B、粗剁 c、细料 D、糙料 54泡菜按泡制的卤汁不同分为成泡和()。A、辣泡 B、酸泡 C、甜泡D、麻辣泡 55 下列中科学的喝水方法是()。

A、清晨空腹喝一杯凉开水 B、每天只饮用纯诤水C、饥渴时多饮水 D、边吃饭边饮用大量的水

56干货原判可以在()下长久贮存。

A、低温 B、高温 C、常温 D、水气 57 蔬菜的品种特征是（）。

A、荤菜食品 B、速食食品 C、碱性食品 D、酸性食品

58糊按其菜品质感可分为软炸糊、酥炸糊、干炸糊、脆浆糊()等。A、香黏糊

8、米粉糊 C、发面糊 D、脆炸糊 59净料单位成本计算的基本条件有（）。A、l条 B、4条 C、3条D、2条 60提高()的核心是加强职业道德建设。

A、社会稳定 B、人民团结 C、服务质量 D、工作质量 61．我们常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和()A、绞馅机 R、灌肠机 C、锯骨机 D 剔骨机

62菜肴的盛装万法主要有堆入法、托入法、扣入法、浇入法。摆入法和（）A、工具法 B、模具法 C、排入法 D 捡入法 63带鱼的特征是鱼体()。

A、略圆 B、略方 C、长圆 D、扁侧

64．银杏树、橄榄树、柳树和榆树等树种是最佳的()。

A、烹调工具材料 B、切割枕器材料 c、面点工具材料 D 冷荤工具材料 65 用于清洗蔬菜的（）需要按比例配制。

A、消毒溶液 B、食盐水溶液c、84消毒水溶液 D过氧乙酸水溶液

66．将去杂质的虾干赴足蕈的清水中浸泡1小时，洗净后放入适量清汤、绍酒，蒸发致透，用澄清后的原汤浸泡，涨 发出成翠为()。

A、700％～l000％ B、400％～600％ C、200％～300S，D、700％--800％ 67禽类原料初步加r中主要环节是()。A、刮磷 B、煺毛 C、去皮 D、分割 68食物可以接触的最高温度240。C是指()。A、水温、8、油温 C、火濡 D、气温

69鸡类原料净膛的注意事项是：去净鸡的内脏、油脂、食管、气管、鸡嗉子、舌膜、()。A、鸡头 B、鸡冠 C、肛门 D、水门，70鲜味在味觉的感受中（）。

A、适口 B、适中 C、较强D、较弱 7l 下列选项中(j属于刀口种类范畴。A、花刀 B、剞 C、拍 D、旋

72加热中的调味是烹惘过程中边加热边进行调味，在加热过程中橱味，可以确定菜品的风味特色，因此义叫()。

A、扩散调味 B、渗透调味 c、合成阔啄 D、定型调味

73火候具体运用上应注意的司题之一是：火候均匀、成熟一致、()。A、质感达标 B、汁芡均匀 C、口味一致D、浆糊达标 74属于常见鸡的品种是()。

A、寿光鸡、天津油鸡 B、遵化鸡、天津油鸡c、邢台玛、北京油鸡 D、寿光鸡、北京油鸡

75．泥茸的加工方法，主要采用排剁法、()或斩法。A、抖刀法 B、旋刀法 C、刀背砸法D、刀尖撬法 76．保宁麸醋的特点是色泽()。

A、黑紫 B、黑褐 C、棕红 D、深红

77．传热的方法有以()为媒介，以水为媒介，以蒸汽或热空气为传热媒介，以盐为传热媒介和电子发备加热等。

A、酒

8、石 C、油 D、沙

78．涨发干货原料主要有水发、油发、盐发和()。A、烤发 B、碱发 c、蒸发 D、气发

79分刀的特点是种类多、钢质好、轻便耐用、()。

A、窄小较长 B、刀刃略薄 c、宽大结实 D、小巧灵活

80传统腊肉的制作季节主要在农历的()，因此制作的腊肉制品习惯上冠以腊肉名称。A、朔月 B、正月 C、}闰月 D、腊月 81属于海水鱼常见品种的是()。

A、鲐鱼 “鲮鱼 C、黑鱼 D、鳜鱼

82配菜的三种分类方法之一是根据原料品种的多少可以分为()。

A、素色配菜和花色配菜 B、一般配菜和特殊配菜 C、一般配菜和花色配菜 D、特殊配菜和花色配菜

83前期热处理方法油炸是以油为()。A、原判 B、辅料 C、媒介D、配料 84涨发干木耳的出成率为()。

A、300％～500％ B、500％～900％ C、700％～l 0()0％D、900％--1 500％ 85．配置好的菜品及原利应当分门别类地合理放置．要保持()，防止食品污染，以便于有序地工作。

A、工作卫生 B、清洁卫生 c、原利清洁D、菜品清洁

从实践角度讲．下列选项中属于刀法的种类的是可分为切、()、剁和斩等十几种。A、片

8、平片 C、祭旧D、正反片 87 下列选项中属于鲜活原料的是()。A、冻鲜 B、购进 c、野生 D、家养

88．将去杂质的干海带在足量的冷水甲浸泡l小时，剪去慢根，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为()。A、300％～800％ B、500％～700％ C、500％～l 000S，D、700％～l 000％ 89爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。A、爱集体

8、爱社区 c、爱人比 D、爱知识 90．蔬菜原料应分别密判保存防止挥发()。A、营养 B、气体 c、油分 D、盐分

对切割工具兵有腐蚀作用的物质是水分、黏粘物和()。116用腌渍一拍粉一粘蛋液的方法是()的过程。

A、干粉糊

8、托蛋糊 c、拍粉糊 D、拍粉托蛋糊

117、要熟练掌握各种()和烹酮加热器具的使用方法是火候运用的要点之一。

A、着农加热装置改备 B、制汤加热装置设备c、烹阔加热装置设备D、火候加热装置设备，118、蔬菜原判初步加m≈基本要求之一是()。

A、要及时收藏存放

8、保持原料形态完整c、不同品种蔬菜加工一致 D、合理清洗确保清沽卫生

119、将去杂质的干香菇在足量的冷濡水中浸泡20分钟，剪去较硬的菇腿，洗净后加适量的绍酒、鸡汤、姜、葱等蒸发致透，澄清汤汁，浸泡存放，涨发出成率为()。

A、400％～500% B、800%～l000％ C、800%～2024％ D、400％～800％ 120坡刀片为反刀片法，()为正刀片法。

A、片刀片

8、抹刀片 C、划刀片 D、旋刀片 121职业道德具有广泛性、多样性、实践性和()。A、形象性 B、抽象性 c、具体性D、鲜明性

122刀工三要素的核心是()；刀法纯熟：刀口均匀、刀面整齐。

A、刀具锋利、硝板平洁

8、刀具锋利、环境卫生c、环境卫生、砧板平洁 D、环境卫生、墩子平活

123前期着色热处理方法业内又称走红、挂色和()。A、卤制 B、酱制 C、红锅 D、红卤 124手工切制涮羊肉的方法是用()。

A、据切法

8、拉切法 C、推切法 D、推拉切 125九斤黄鸡的肉色()。

A、淡黄 B、乳白 c、略黑 D、微红

126存放蔬菜原料的温度一般控制在4～10。C的范围()。A、附近B、左右 c、以内D、以外

127黄鱼在加T迂稗平．驱除内脏应当从()。A、刀口 B、鱼嘴 C、肼门D、鳃孔

128猪肉皮、琼脂、明胶、食用果胶或其他有胶质类等原料可以制作()。A、风腊制品 B、脱水制品 c、卤酱制品 D、冻3t一制品 ． 129十字花科植物结球甘蓝又名卷心菜和()。

A、茎柳菜 B、花芽菜 c、洋白菜 D、包心菜 130热量食品原制主要禽有碳水化合物和脂肪，属于()。

A、绿色食品 B、黄色食晶 c、红色食晶 D、白色食品 131．一般情况，批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率()。A、稳定 B、变化 c、从高 D、从低

132职业道德在社会主义时期。堤社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体理。A、‘社会生活 8，社会关系 c、职业守则。D、职业关系 133。泡菜的特点是质地鲜脆、清淡爽口和()。

A、质地独特 B、风味独特 C、原料独特D、种类独特 134水加热火候运用方法之一是()。

A、中火冷水法

8、中火沸水法 C、中火法 D、沸水法 1 35狼山黑鸡的羽毛带有()。

A、灰色荧光 B、红色荧光 C、蓝色荧光 D、绿色荧光 1 36醉的种类根据生熟不同有()．根据色泽有白醉和红酵之分。

A、冷醉和热醉

8、生醉和l熟醉 C、断生秆熟醉 D、断熟和生醉 137能够通过烹饪工艺加工。等活动制作成食品的原材料是()． A、烹调原料 B、烹饪原料 c、菜品原料 D、莱点原料 1 38禽类按用途分类可以有()：

A、观赏型

8、药用型 c、特殊型 D、产毛型

139．配莱加工要确～定的审美意识和()，用艺术和文化盘丰富菜品的内涵要比监纯使用调料更有意义。

A、文明意识 B、文化意识 C、国际意识 D、经济意识 140涨发干货原料的概念之一就是()。

A、保持原剩原有形态 B、保持原制现有形态 c、除去杂质利异味 D、使原料吸收水分 141、产双黄蛋的比率较高的麻鸭产于（）。

A、江苏高邮 B、江苏娄门C、广东东莞 D、山东济南 142、烹饪中的切割工具是指（）所使用的刀具

A、烹饪制作工艺 B、烹调制作工艺C、烹调刀工工艺 D、烹饪加工工艺 143、麻鸭的羽毛有（）

A、多辆黑色斑点 B、少量黑色斑点 C、少量褐色斑点 D、多量褐色斑点 144、施花科一年生草本植物蕹菜又名（）A、地菜 B、薏菜C、苦菜 D、通菜

145将去杂质的干黄花在足量的（）中浸泡30分钟，剪去较便的黄根，洗净后用清水浸泡存放．涨发出成率为700％～800% A、凉水 B、温水C、热水 D、开水

146．将鸡油上的筋膜撕去，洗净切块，放入适量的葱、（）、绍酒．蒸制熔化，过滤澄清即可。

A、姜 B、蒜C、味精 D、花椒

147、下列选项中属于需要泡烫的动物性水产品是（）A、鲫鱼B、墨鱼C、鳗鱼 D、鲤鱼

148、涨发干货原料的基本要求之一是（）

A、能够了解原料脱水过程B、能够鉴别原料的品种性质 C、基本熟悉干货涨发的过程D、基本熟悉干货原料的产地 149、下列属于圆叶形菠菜的优良品种是（）

A、法国菠菜 B、荷兰菠菜 C、日本菠菜 D、韩国菠菜

150、鸡丝一般采用细丝，又称火柴棍，长5-10厘米，粗为（）A、0.1cm B、0.2cm C、0.3cm D、0.4cm 151、调制蛋清粉浆的原料有水、盐、（）、蛋清、淀粉等 A、糖 B、油 C、料酒 D、黄油

152、现货原料的初步加工基本要求之一是（）A、能改变原料中的营养成分 B、加工原料要符合食客要求 C、加工原料要符合领导要求 D、加工原料要符合法律要求 153、刀工的作用是美化菜品、便于使用、便于加热和便于（）

A、调理 B、调味 C、调整 D、整理

１５４、刀法的物种类别是直刀法、斜刀法、其他刀法、混合刀法和（）

A、剞刀法 B、切刀法 C、平刀法 D、砸刀法 １５５、下列选项中蔬菜可以按照（）

A、农业学分类

B、生物学分类c、农业生物学分粪 D、农业植物学分类，156．鸡类煺毛时用６０－９０℃的热水烫至鸡的全身，水温根据季节环境的温度和鸡的（）而定。

A、品种性别 B：品种产地 c、大小产地 D、大小老嫩 １５７、下面属于公务员的职业道德规范的是（）A、一视同仁 B、公正廉洁 C、救死扶伤 D、为人师表 １５８、成本可以为企业经营决策提供（）

A、质量标准 B、重要数据 C、技术数据 D、制品标准

１５９、加工鸭心时，用于搓洗除掉粘液异味的原料是（）A、食盐和醋 B、食盐和酒 C、料酒和醋 D、料酒和碱 １６０、配菜就是⑩烹调原料适当（），成为一份可以直接食用或经过烹饪后食用的菜品 A、配合 B、整理 C、组织配合 D、组织整理

二、判断题 １６１、（）按照用途不同、地域血统不同匪类为肉牛仅有的两种分类分法 １６２、（）着色工艺常用的主要原料多为淀粉、面粉、鸡蛋等 １６３、（）甜酸味型是咸味、甜味、辣味、酸味、麻味。鲜味、和香味按适当比例调和而成的 １６４、（）防治蟑螂的原则是搞好厨房、餐厅、仓库的室内卫生，经常进行搬家式大扫除 １６５、（）保持菜肴本味是原料自然之味和菜品之标准 166()我国传统酱肉品种有北京月盛斋的酱牛肉、天碾1j的酱肘子，苏州酱肉，上海酱督’头和无锡五香酱肉。

16７()适宜制作菜点装饰的原私】有面塑制品、水果蔬菜、新鲜花卉、湄料和冰激凌等。１６８、（）在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。

169()脱水义称松，将带骨、带皮、带筋的原判，再根据其不同性质，分别进行油炸、蒸煮、烘炒等，然后进行

挤压、揉搓．促使原判脱水、干燥，成为酥松、脆香菜品的一种烹制方法。1 70()在保证菜品质量的前提下，要富有时代创新意识．不要墨守成规循舰蹈矩，要不断推陈出新，发展菜肴和创造菜肴。

171．()蒸法的操作要求是选料考究、原料新鲜．刀阱☆细，涧味一般多用蒸前调味，根据原料性质和成品要求掌握火力与加热时间

172()配菜前要充分认识原判的品种规格、性质性能，了解原料的组织结构、部位特征、化学成分、品质鉴定等基本知识，做到止确使削原判。

173()基础调味叉称为加热前的调味，就是烹饪原剿在热处理和正式烹调前，先用调料影响主判，．使主料先有一定的基础味，同时达到除异味、增美味的作用。174()嫩小原料的前期热处理方法是用旺火冷水下锅焯煮。175()道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。176()片鸭刀可以川于片制烤鸭或加工茶食，因此叉称小餐刀。

１７７()化学农药对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。1 78()禽类原刺在摘除内脏时主要的剖口方法为腹开、脊开利肋开。1 79()绿色食品就是有机天然食品。

180()酸奶保留了牛奶原有的全部营养成分。

181()判断产品价格的市场需求，必须以市场调查为基础。182()樟茶鸭子的前期热处理需要经过腌一熏一蒸一炸。

183()在厨房范围内，成本核算主要是对耗用原材料成本的核算。

18４()常见的厨房派生调牡|有葱椒油、咖喱油、五香粉、精盐、绍酒和糖色等。185()着衣工艺的四种类别有拍粉、上浆、挂糊以及特殊的粘挂方式。

186()大豆酱是将原料经过浸泡、蒸煮、接种(米曲霉菌)、发酵、灭菌、粉碎等工艺制作而成的。

187()要经常对燃气设备的燃烧器、目动点火装置以及保护装置进行保养。188()以水为媒介的前期处理方法是水焯、水煮、红卤和酱制等。189()寿光鸡体型较大，羽毛色泽主要有红色和黑色：

190()烹饪原料的基本属性是安全性、营养性、经济性、审美性、文化性和应用性。191()着衣工艺的作用是确定菜品的质感，保持原和}辛的水分和I鲜味，保持并体现原料加工后的形态，美化菜品的色泽．改变和分解菜品的营养成分。192()易引起沙门氏菌属食物甲毒的食物是海产晶。193()拌分为生拌、熟拌和生熟混拌三种。１９４()烹饪甲的火候．就是在烹制菜点过程甲所使川的温度(火力)、时间和不同的加热方式以及烹饪原料在质变的程度(指质感标准)195．()在经济发达地区提倡膳食营养平衡对预防“营养性疾病”更具有重大意义。196()酱是将原料水煮或油炸后，放入卤汁中用大火烧开，转甲、小火煮至熟烂捞山即可。

１97()保管调料要控制环境温度、环境湿度，适时日照、注意调料密封和防止调料之间相互污染。

198()沙锅主要是由粘十烧制而成的。

199()衡量椭圆形菜盘大小的指标应以长轴的尺寸为标准。

200()分割出肉加工是为了便于烹调使用，提高原料使用价值，衡量原料营养价值。

一、单项选择题 ＤＢ

３Ｂ 4 C

C

ＤC 8 D 9Ｂ

10．C ll D l2 B １３：A

l4 Ａ

l５A

l6 C

l７C

D 19 ＢC 21 C 22 8 23 Ｂ

24Ｃ

２５ＣC

２７D

D 29 C 30 Ｄ

3l A 31 D 33 D 34 C 35 C

Ｂ

3７ C 38 D 39Ａ 40 D 4l C 42 C

C 44Ｂ 4５Ｂ 46 C 47Ｃ 48 A 49 D ５０ D ５１ C

５２ A

B

５4Ｂ

5５B 5６Ａ

5７B

A 59 Ａ

A 6１ A 62Ｂ

6３A

6４Ａ

C 66 Ｂ

A 68 D 69 C 70Ｄ

71Ｂ 72 B 73 C

C

C

76Ａ

７7 C

B ７９ D 80Ｂ 8l A 82 A 83 C 84 D 8５Ｄ

8６ C

D

C 89 D 90 C

D

C

8

C

9j A 96Ｃ

C

8

C

10０A

l01 Ｂ

A 103 D

8

10５ C

l06 A

D

B １０９Ｃ １１０Ｃ １１１ａ １１２ｃ １１３ｂ １１４ｂ １１５ａ １１６ａ １１７ｂ １１８ｃ １１９ｄ １２０ｃ

ｄ

122ｄ

C

C

C

C 127ａ

１28 8

C

A

ｂ

B 1 33 C

C

ｂ

13６ D

137．A

l38 B 1 39 A

C

A

8

8

ｂ 145 C

A

C

D

D

1５0 D 151 A

152 ｂ

153ｂ54 8

ｂ

B 157 C

158 ｂ、159 C

160 D

二、判断题

161 × 162 × 163 × 164 √ 165．× l６6 × 167 √ l68 × 169 × 1 70 × 1 71 × 1 72 × 1 73× 1 74>、1 75√ 1 76× 177× 178× 1 79× I80√ 181× 1S2、+ 183√ 184× 】85× 185× 187ｘ 188 x 189× 190× 1 91√ 192 x １93× 194√ 195√ 196× 197 √ l 98 √ 199 √ 200×

一、单项选择题

1,Ｂ 2,Ｄ 3, Ｄ4, Ａ5, Ｂ6Ｃ 7,Ｂ 8,Ｄ 9,Ｄ 10,Ａ 11,Ｂ 12Ｃ 13,Ｃ 14,Ｂ 15,Ｄ 16,Ｂ 17,Ａ 18Ａ 19,Ａ 20Ａ, 21,Ｃ 22, Ｃ23, Ｃ24Ｃ 25,Ｄ 26,Ａ 27, Ａ28, Ｂ29,Ｃ 30Ｄ 31,Ｂ 32,Ｄ 33, Ｂ34, Ａ35,Ａ 36Ａ 37,Ｃ 38,Ｂ 39,Ｄ 40,Ａ 41,Ｃ 42Ｃ 43,Ａ 44, Ｃ45, Ｂ46,Ｃ47, Ｄ48Ｂ 49, Ｂ50, Ｄ51,Ｃ 52, Ｃ53, Ａ54Ｃ 55,Ａ 56, Ｃ57,Ｃ 58,Ａ 59, Ｄ60Ｃ 61, Ｃ62,Ａ 63, Ｄ64,Ｂ 65,Ａ 66Ｃ 67,Ｂ 68, Ｂ69,Ｃ 70, Ｄ71, Ａ72Ｄ 73,Ａ 74,Ｄ 75,Ｃ 76,Ｂ 77,Ｃ 78Ｂ 79,Ｄ 80, Ｄ81,Ａ 82, Ｃ83, Ｃ84Ｃ 85,Ｂ 86,Ａ 87, Ａ88, Ｄ89, Ｃ90Ｂ 91, Ｃ92,Ｃ 93, Ｄ94, Ａ95,Ｃ 96Ｄ 97,Ｃ 98, Ａ99, Ａ100, Ｃ101, Ｄ102Ｃ 103,Ｄ 104,Ｂ 105,Ｂ 106,Ａ 107,Ａ 108Ｂ 109, Ｃ110, Ｂ111,Ｂ 112,Ｄ 113, Ｂ114Ｄ 115,Ｄ 116, Ｄ117, Ｃ118, Ｄ119, Ａ120Ｂ 121,Ｃ 122, Ａ123, Ｃ124, Ｃ125,Ａ 126Ｄ 127, Ｄ128,Ｄ 129, Ｃ130, Ｂ131,Ｄ 132Ｄ 133,Ｂ 134,Ｂ 135, Ｄ136,Ｂ 137,Ｂ 138Ｃ 139,Ｂ 140,Ｃ 141, Ａ142,Ｃ 143,Ｃ 144Ｄ 145,Ｂ 146,Ａ 147,Ｃ 148, Ｂ149, Ａ150Ｂ 151, Ｃ152,Ｄ 153,Ｂ 154, Ｃ155, Ｃ156Ｄ 157,Ｂ 158,Ｂ 159,Ａ 160, Ｃ

二、判断题

161× 1 ６２× 163× 16４√

167× 168 √ l69× 170 √

173√ １７４× l75 √ 176×

179 × l80 √ l81 √ 18２× 185 √ 186 √ 187 √ l88× 1 91× １９２× 19３√ 194 √ 197 × l９8 ×

199 √ 200 ×

165 √ 166× １71× 172√ 177 √ 178 √ l83 √ I84× 189× 190 √ 195 √ l96×

**第五篇：中式烹调师技师考核复习题**

一选择题

1,引起人类患猪囊虫病的直接原因是(D)A,饭前便后不洗手 B,生食淡水鱼虾

C,吃了尚未杀死幼虫的肉制品 D,吃了未经煮透的患有囊尾蚴病的猪肉 2,(B)在盐度为3%时最宜生长繁殖.A,霉菌 B,副溶血性弧菌 C,沙门氏菌 D,大肠杆菌 3,违反厨房卫生规程的做法是(A).A,用手勺直接品尝菜肴 B,专布专用C,操作时不戴手表D,冷菜间切配时戴口罩 4,黄油在常温下呈淡黄色固体状态,细腻芳香,具有良好的(D)A,雕刻性 B,装饰性 C,点缀性 D,可塑性

5,烹饪原料品质鉴定的依据是:原料固有品质;(2)原料的纯度和成熟度;(3)(D);(4)原料的清洁卫生.A,原料的质地 B,原料的营养 C,原料的口味 D,原料新鲜度 6,中国烹饪经历了萌芽时期,(C)时期,发展时期和繁荣时期.A,石烹 B,水烹 C,形成 D,油烹

7,中国烹饪经历了(A)时期,形成时期,发展时期和繁荣时期.A,萌芽 B,发展 C,繁荣 D,形成

8,植物性原料质量变化主要是植物的蒸腾作用,后熟作用,(C)的结果.A,酶的作用 B,蒸腾作用 C呼吸作用 D,分解作用 9,成人每日每公斤体重需糖约(C).A,20克~30克B,7克~10克C,4克~6克D,10克~15克

10,饮食心理学的主要研究对象是人,是人们在饮食生活中出现的饮食心理,饮食(D)和饮食行为等.A,态度 B,消费 C,过程 D,动机

11,饮食心理学的主要(A)对象是人,是人们在饮食生活中出现的饮食心理,饮食动机和饮食行为等.A,研究 B,人 C,饮食 D,行为

12,污染食品的有害物质按性质可分为:(1)生物性污染;(2)(D);(3)放射性污染 A,重金属污染 B,工业三废污染 C,微生物污染 D,化学性污染 13,血液遇(B),在酶的作用下凝固成凝胶.A,酸 B,氧 C,高温 D,细菌

14,厨房设备的使用要严格按(D)和工作原理进行操作,不得滥用.A,流水作业 B,操作意愿 C,工作程序 D,设备性能 15,人类饮食心理的发展经历了(B)A,2个阶段 B,3个阶段 C,4个阶段 D,5个阶段

16,(A)是服务中影响饮食心理的因素之一.A,服务人员的容貌,气质,神情态度 B,价格

C,卫生 D,菜点质量

17,品质鉴定就是根据各种烹饪(B)的感官特征的变化,应用一定的检验手段和方法判定原料的变化程度和质量优劣.A,营养 B,固有 C,特征 D,形状

18,厨房设备的选购原则是:(B)的先进性,使用方便,节约能源,安全无污染.A,原则 B,设备 C,能源 D,污染 19,厨房设备的选购原则是:设备的先进性,使用方便,节约(C),安全无污染.A,原则 B,设备 C,能源 D,污染

20,厨房设备的选购原则是:设备的先进性,使用方便,节约能源,安全无(D).A,原则 B,设备 C,能源 D,污染

21,厨房设备只有正确操作使用,才能充分(B)设备的功能.A,调动 B,发挥 C,熟悉 D,显示

22,厨房设备发生故障要立即进行(C),使设备尽快恢复正常状态.A,教育 B,调查 C,检修 D,停电

23,规范操作指导要求是纠正操作人员工作期间操作不规范及不符合的(B)现象.A,切配成形 B,成品质量 C,烹调方法 D,原料特性 24,炉灶组是厨房的主要部门,是(D)制作的关键工序.A,面点 B,凉菜 C,配菜 D,菜肴

25,(D)主要是调查本地区,本城市的餐饮市场供求和竞争情况,企业经营历史资料,餐饮市场变化.A,综合调查 B,内部调查 C,个人调查 D,市场调查

26,市场调查主要是调查本地区,本城市的餐饮市场(A)和竞争情况,企业经营历史资料,餐饮市场变化.A,供求 B,竞争 C,历史资料 D,变化

27,企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高技术和(D)水平A,管理 B,质量 C,技术 D,经营服务

28,市场调查主要是调查本地区,本城市的餐饮市场供求和竞争情况,企业经营历史资料,餐饮市场(C).A,供求 B,竞争 C,历史资料 D,变化

29,市场调查主要是调查本地区,本城市的餐饮市场供求和竞争情况,企业经营历史资料,餐饮市场(D).A,供求 B,竞争 C,历史资料 D,变化 30,市场调查中不常用方法是(B).A,抽样询问法 B,集中调查法 C,书面调查法 D,资料搜集法

31,对企业未来的经营状况和市场发展趋势所做的科学推测就是(D)A,市场调查 B,企业管理 C,经营依据 D,市场预测 32,厨房安全管理的任务是实施(A)和检查机制.A,安全监督 B,培训上岗 C,操作规范 D,定位管理 33,厨房(C)的任务是实施安全监督和检查机制.A,安全监督 B,培训上岗 C安全管理, D,定位管理

34,根据《食品卫生法》规定,(B),伤寒,病毒性肝炎和活动性肺结核病患者,不能从事食品生产经营工作.A,规定 B,痢疾 C,伤寒 D,病毒性肝炎 35,谷内中缺乏的必需氨基酸是(D)A,苏 B,缬 C,苯丙 D,赖

36,下列胴体牛肉中,(B)瘦肉多,肉质细嫩,肉色红润,筋膜少.A,黄瓜肉,和尚肉 B,米龙,仔盖 C,外背,黄瓜肉 D里脊

37,下列选项符合羰氨反应的是(D).A,水煮加热过程中产生的理化现象 B,蒸制加执过程中产生的理化现象 C,蛋白质与氨基酸之间发生的反应 D,碳水化合物与蛋白质之间发生的反应 38,发生聚合反应的食用油脂特点是(A).A,油脂黏度增大 B,油脂黏度降低 C,油脂黏性不变 D,油脂失去黏性 39,能够发生酶促褐变的选项是(C).A,摘洗后的油菜 B,刮去外皮的黄瓜 C,削皮处理的青笋 D,冷水浸泡的香菇 40,植物蔬菜处于休眠的最佳温度是(A).A,0℃~4℃ B,5℃~15℃ C,8℃~20℃ D,12℃~27℃ 41,发酵泡菜厌氧呼吸过程产生的物质是(B).A,酒精,水和热能 B,乳酸

C,糖,水,有机酸和酒精 D,乳酸,酒精和水

42,根据《食品卫生法》规定,痢疾,(C),病毒性肝炎和活动性肺结核病患者,不能从事食品生产经营工作.A,规定B,痢疾C,伤寒D,病毒性肝炎

43,下列内容中关于竹荪形体特征的叙述,正确的选项是(B)A,黑色柱体菌柄 B,圆孔网状菌盖 C,子实体为黑色 D,顶部菌盖呈圆桶状 44,加吉鱼的形体特征是(B)A,纺锤形鱼体 B,鱼头和眼较大 C,鳍部无硬棘 D,楔形鱼尾

45,烹饪原料中的(A)能刺激食欲,帮助消化,具有杀菌,解腥的作用.A,挥发性物质 B,维生素 C,色素 D,无机盐 56,肉类中蛋白质含量约为(C).A,3%～5% B,30%～50% C,13%～15% D,20%～30% 47,面团可分为水调面团,(B),油酥面团,米粉面团和其他面团五类.A,全蛋面团 B,膨松面团 C,杂粮粉面团 D,豆类面团

48,面团具有便于成型,增强粉料的特性,保证成品的质量,(A)的作用.A,丰富面点品种 B,便于消化 C,便于与菜肴搭配 D,便于食用 49,下列关于熊掌之前掌的叙述正确的是(B).A,前掌皮厚,侧面长,掌花不明显,质量软

B,前掌皮薄,侧面短,掌花明显,肉丰满,脂嫩鲜美,无骚膻气味,质量好 C,前掌皮厚,侧面短,掌花明显,肉丰满,无骚膻气味,质量好 D,前掌皮厚,侧面长,掌花明显,肉丰满,无骚膻气味,质好

50,鹿尾是鹿类尾巴的干制品以(B)质量最好.A,秋尾 B,冬尾 C,伏尾 D,厦尾 51,鲍鱼一般在(D)捕捉.A,秋季 B,春季 C,冬季 D,春秋季

52,鱼肚以片整齐,肚厚,(C),无蛀虫,腐蚀者品质好.A,深黄色 B,浅黄色 C,淡黄色 D,桔黄色 53,蛇宰杀后(D)一般弃掉不用.A,躯干 B, 肌肉 C,中间部分 D,头

54,鱼类蛋白质含量15—20%,和(C)类相近.A,豆 B,鸡 C,肉 D,虾

55,烹饪原料分类的原则包括(B)原则,兼容性原则,简明性原则.A,分类 B,系统 C,分别 D,区分

56,花椰菜营养丰富,尤以抗坏血酸别丰富,每百克约含(C)毫克,比同类的白菜,黄花菜,油菜多一倍以上.A,68 B,78 C,88 D,98 57,花椰菜营养丰富,尤以(B)特别丰富,每百克约含88毫克,比同类的白菜,黄花菜,油菜多一倍以上.A,维生素 B,抗坏血酸 C,矿物质 D,蛋白质

58,粮食中所含的糖类最丰富,是人类膳食中最经济的热能来源.存在的形式主要是(A).A,淀粉 B,可溶性单糖 C,多糖形式 D,糖元 59,蔬菜的品质检验,主要是鉴别(B)A,形态 B,含水量 C,色泽 D,新鲜程度

60,一般品质较好的冷冻猪肉是具有光泽和鲜明的颜色,瘦肉剖面是(C)A,淡灰色 B,鲜红色 C,淡红色 D,淡玫瑰色 61,味精在(B)时溶解度最好.A,60—70℃ B,70—90℃ C,90—100℃ D,100—110℃ 62,我国华中地区的传统养殖商品猪型是(B).A,两头乌 B,宁乡猪 C,长白猪 D,大白猪

63,鲍鱼品种很多,有(C),明鲍,盘鲍等,主产大连,烟台.A,珠子鲍 B,票子鲍 C,紫鲍 D,马蹄鲍

64,下列叙述内容符合鲁西黄牛形态特征选项是(B).A,体形较小 B,牛角粗短 C,垂肉发达 D,毛色暗红 65,新鲜鳕鱼肉质特点是(A).A,弹性高 B,弹性弱 C,弹性一般 D,没有弹性 66,中华绒螯蟹的著名产地是在(C).A,微山湖 B, 白洋淀 C,阳澄湖 D,青海湖 67,鲍鱼的生物类别属于(C).A,爬行动物 B, 腔肠动物 C,两栖动物 D, 软体动物 68,下列海参品种中属于刺参类别的是(D).A,黄玉参 B,乌参 C,白参 D,梅花参

69,下列内容中关于竹荪形体特征的叙述,正确的选项是(B).A,黑色柱体菌柄 B,圆孔网状菌盖 C,子实体为黑色 D,顶部菌盖呈圆桶状 70,软化栽培的菊苣形休特征是(C).A,椭圆形淡绿色 B,紫色花状散叶 C,叶呈荷花瓣状 D,单体质量为500-600克 71,下列叙述内容中符合强力味精的选项的是(A).A,强力味精是第二代味精

B,强力味精是鲜味料,香味料和食盐,核酸类物质和谷氨酸钠的混合物

C,强力味精由鲜味料,香味料和食盐等物质构成D,强力味精由鸡粉,食用香精,食盐和谷氨酸钠构成 72,形成陈制火腿中鲜美滋味的主要原因是(A).A,脂肪在酶的作用下形成的水解物质 B,蛋白质在酶的作用下形成的水解物质 C,糖元在酶的作用下形成的水解物质 D,碳水化合物在酶的作用下形成的水解物质 73,亚硝酸盐的中毒剂量是(A)g.A,0.3~0.5 B,0.4~0.6 C,0.5~0.7 D,0.6~0.8 74,我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过(D).A,0.5% B,0.2% C,0.05% D,0.03% 75,下列内容属于血统分类方法的猪型品种是(A).A,引进型 B,脂肪型 C,瘦肉型 D,普通型 76,优质瘦肉型猪种长白猪的原产地是(C).A,意大利 B,瑞典 C,丹麦 D,德国

77,符合生物学中的牛种分类选项是(B).A,黄牛,黑牛,黑白花牛和红牛 B,黄牛,牦牛,水牛和瘤牛C,乳牛,肉牛和役牛 D,南方黄牛和北方黄牛

78,我国鲁西黄牛的自然分布主要集中在(A).A,华北地区 B,华中地区 C,西南地区 D,华南地区 79,我国秦川牛的自然分布主要在(A).A,西部地区 B,东部地区 C,南部地区 D,东北地区 80,下列内容不属于我国传统绵羊品种的是(A).A,考力代羊 B,乌珠穆沁羊 C,哈撒克羊 D,湖羊 81,清远三黄鸡的基本形体特征是(A).A,体型中等 B,颈腿较长 C,羽毛棕黄 D,喙为黑色 82,我国泰和乌鸡的形体基本特征是(C).A,两耳黑色 B,皮肤棕色 C,体型娇小 D,鸡冠绿色 83,我国牡蛎的产地主要分布在(A).A,广东和福建 B,江西和安徽 C,湖南和湖北 D,青海和陕西 84,下列蛋白中,属于蛋黄中蛋白的是(A)A,卵黄球蛋白 B,卵球蛋白 C,胶原蛋白 D,卵粘蛋白 85,蛋类中的水分存在形式主要是(B)A,自由水 B,结合水 C,液体 D,固体 86,属于蛋类中存在的活性酶物质是(C)A,淀粉酶 B,木瓜蛋白酶 C,溶菌酶 D,生姜蛋白酶 87,属于蛋类中存在的活性酶物质是(C)A,淀粉酶 B,木瓜蛋白酶 C,溶菌酶 D,生姜蛋白酶 88,牛乳中的乳糖含量平均为(A)A,8% B,12% C,23% D,31% 89,虾肉表皮睥红色物质是(D)A,亚硝基肌红蛋 B,硝基肌红蛋白 C,虾表素 D,虾青素与肉质结合的色素蛋白 90,在我国人民的膳食中,80%左右的热能和(B)左右的蛋白质是由谷类提供的.A,8%～15% B,50% C,20%～30% D,30%～40% 91,肉类中蛋白质的含量一般为(C).A,2%～7% B,3%～40% C,10%～20% D,20%～30% 92,肉类排酸式艺的基本目的是(C)A,利用清水将酸性溶解清除 B,利用空气排除肉中的酸味物质

C,让活性酶消耗掉酸性,使肉恢复达到中性 D,就是为了去掉酸味

93,符合现代肉类加工过程中以肉牛胴体排酸的温度条件是(A)A,-4℃~-7℃ B,5℃~18℃ C,28℃~30℃ D,28℃~50℃ 94,屠宰加工过程畜类动物体中血液组织流失(B)A,40% B,60% C,80% D,100% 95,下列内容中符合陈制火腿加工的选项是(C).A,采用煮焖方法后用刀刮除表面油泥 B,采用烧燎方法清除表面的污物

C,清水浸泡后,采用食用碱水刷洗火腿表面的污物 D,采用淘米水冲洗火腿表面

96,下列先后操作内容中,符合鲨鱼加工程序的选项是(C).A,泡烫,摘除内脏,褪砂,清洗 B,摘除内脏,泡烫,褪砂,清洗 C,泡烫,褪砂,清洗,摘除内脏 D,褪砂,泡烫,清洗,摘除内脏 97,符合大龙虾加工的选项是(D).A,尽量减少龙虾体液的流失 B,采用60℃水温泡烫清除黏液 C,用手撕开龙虾外壳 D,生食肉质不易长时间浸泡 98,下列内容最符合海参涨发加工的选项是(B).A,火碱水溶液涨发 B,清水煮焖涨发 C,水蒸气涨发 D,甲醛水溶液涨发 99,下列内容,符合鹿筋涨发加工的选项是(C).A,硼砂溶液浸泡 B,醋酸溶液浸泡 C,清水焖煮涨发 D,双氧水溶液焖煮 100,符合元鱼加工选项的是(C).A,清除附在肉质上的盾鳞 B,烫制目的是为了清除表面黏液

C,清除肉组织中的血污 D,采用100℃的水温煮制20分钟 101,符合象拔蚌加工要求的的选项是(C)A,烫制前剖开蚌体清除内脏 B,呈味物质刺激嗅觉神经产生的

C,呈味物质否则激触觉神经产生的 D,呈味物质刺激味觉感应器官产生的 102,干木耳200g,经加工得600g水发木耳,此木耳得涨发率是(B)A,33% B,300% C,375% D,400% 103,将清除油污及黑膜的牛肚,最后要用(D)漂洗干净.A,盐水 B,热水 C,冷水 D,清水

104,鳗鱼经净膛处理后,放入60℃ ～80℃的水中浸泡3分钟,(D)刮净鱼体上的粘液和黑膜.A,慢慢 B,冷却后 C,缓缓 D,迅速

105,将清洗干净的牡蛎,放在水盐比为1000:25的淡盐水中静置,使其吐尽(B).A,腹中物质 B,有害成分 C,油脂污物 D,泥沙脏物

106,碱发主要(A)碱的电离作用,通过提高原料的亲水能力,加速原料吸水膨胀.A,采用 B,借用 C,使用 D,利用

107,野鸡大多数已死,初加工应采取(A)褪毛的方法.A,干 B,高水温 C,低水温 D,冷不

108,龙虾初加工应分离头和身体,从(D)取出虾肉即可.A,头部 B,尾部 C,上面 D,腹部 109,(A)适合用水发.A,白木耳 B,鱼肚 C,鱿鱼 D,鱼皮 110,(D)适合于碱发.A,莲籽 B,鱼肚 C,海蜇 D,鱿鱼

111,适合油发的原料一般适合(C)发.A,火 B,碱 C,盐 D,水

112,整鸡去骨的方法是:划破颈皮去翅骨,(C),出腿骨,翻转鸡皮.A,宰杀 B,放血 C,出鸡身骨 D,去内脏 113,开口式整鱼出骨分(B)出胸肋骨两步.A,出脊椎骨 B,出尾骨 C,出鳃骨 D,一般使用混合刀法 114,燕菜也叫燕窝是高级烹饪原料其涨发可分为(D)摘毛,提质,漂洗等四个步骤.A,煮焖 B,泡浸 C,蒸制 D,焖泡

115,用油涨发蹄筋每一公斤可涨发(A).A,6公斤 B,7公斤 C,5公斤 D,3.5公斤

116,鲍鱼用温水浸泡12小时,刷去污垢洗净,然后放入冷水锅内煮焖(C)小时直至发透.A,1-2 B,3-4 C,4-5 D,5-6 117,驼蹄用温水洗净后,用慢火煮焖(B)小时,去掉筋骨,老茧,然后加上葱,姜,料酒,鸡汤煮焖1-2小时即可发透.A,1 B,2 C,3 D,4 118,白果的涨发率一般每公斤干料可涨发(A)公斤左右湿料.A,2 B,2.5 C,3 D,3.5 119,板笋每公斤干料可涨发(C)公斤湿料.A,5-6 B,6-7 C,7-8 D,8-9 120,酶促褐变在酚酶的作用下使食物组织中的多酚类成分被氧化成,醌再进一步氧化,聚合而发生了(D).A,羰氨 B,酶 C,酚 D,褐变

121,碱发要求(D)用浅水清除多余的碱份,并注意存放环境.A,择时 B,尽量 C,快速 D,及时

122,油发的原料在使用前需要用食用碱清除油污,还要及时用(D)清除多余的碱分.A,食用醋 B,料酒 C,有机酸 D,清水

123,盐渍保存法,食盐比例一般用量应控制在(A).A,5%~10% B,10%~15% C,15%~20% D,20%~25% 124,加工前是一种原料,加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有(D).A,1种 B,2种 C,4种 D,3种

125,原料加工后的单位成本等于(D)乘以原料购进价.A, 出材率 B,损耗率 C,定价系数 D,成本系数 126,毛利额与成本的比率是(D).A,出材率 B,成本率 C,销售毛利率 D,成本毛利率

127,加工奶粉,是用(D)的方法脱掉鲜奶中的水分制成的.A,烘干 B,冷风干燥 C,结晶 D,高温喷雾

128,酶促褐变在酚酶的作用下使食物组织中的多酚类成分被氧化成醌,再进一步(B)聚合而发生了褐变.A,变化 B,氧化 C,老化 D,糊化

129,物体系中有动物消化(A),植物蛋白酶,微生物蛋白酶等.A,蛋白酶 B,血蛋白 C,血红蛋白 D,球蛋白

130,物体系中有动物消化蛋白酶,植物蛋白酶,(C)酶等.A,血蛋白 B,球蛋白 C,微生物蛋白 D血红蛋白

131,酒渍保存法是利用酒中的乙醇成分进行杀菌和抑制酶的(D),从而达到贮存目的.A,氧化 B,分解 C,合成 D,活性

132,酶促褐变在酚酶的作用下使食物组织中的多酚类成分被氧化成,(C)再进一步氧化,聚合而发生了褐变.A,酶 B,羰氨 C,醌 D,酚

133,干哈士蟆涨发后的体积为原来的(B)倍.A,0.5-1 B,1-2 C,2-2.5 D,2.5-3 134,酶褐变的控制食物中发生酶褐变,必须具备三个条件,即食物含有多(D)类物质,酚酶和空气中的氧,三者缺一不可.A,羰氨 B,焦化 C,酸氧 D,酚 135, 猪元宝肉,位于(D).A,后腿上部外侧 B,后腿上部内侧 C,后腿中部外侧 D,后腿中部内侧

136,酶褐变的控制食物中发生酶褐变,必须具备三个条件,即食物含有多酚类物质,酚酶和空气中的(D),三者缺一不可.A,焦化 B,酸氧 C,羰氨 D,氧

137,蛋白质营养价值可分为(D),半完全蛋白质, 不完全蛋白质.A,纤维蛋白质 B,球状蛋白质 C,单纯蛋白质 D,完全蛋白质

138,油发是将适合于油发的含胶原蛋白充足原料,在油中(C),使其变性膨胀的方法.A,浸泡 B,炸制 C,加热 D,烹制

139,蛋白质营养价值可分为完全蛋白质,半完全蛋白质,(D).A,单纯蛋白质 B,球状蛋白质 C,纤维蛋白质 D,不完全蛋白质

140,引进的猪型,饲养周期短,抗病力强,出肉率高,瘦肉率高,能够形成较多的(D).A,皮下脂肪 B,肋间脂肪 C,沉积脂肪 D,肌间脂肪

141,干贝是将扇贝的壳肌取下,经过(B)煮制加热,然后脱水干制加工而成.A,卤水 B,氽水 C,花椒水 D,葱姜水

142，辣椒油的用料配比:花生油50克,香油(B)克,辣椒25克.A,30 B,25 C,35 D,20 143,苏打浆的用料配比:菜肴原料200克,小苏打0.5克,水(C)克,干淀粉8克.A,20 B,30 C,40 D,50 144,蛋泡糊的用料配比:菜肴原料150克,蛋白75克,干细淀粉(或精粉)(B)克.A,10 B,12 C,15 D,18 145,广东糖醋汁的用料配比:白糖(B)克,白醋500克,精盐20克,蕃茄汁35克.A,200 B,300 C,100 D,400 146,香糟卤的用料配比:香糟(C)克,料酒2024 克,精盐100克,白糖150克,桂花少许.A,200 B,300 C,500 D,400 147,嫩得浆的用料配比:菜肴原料200克,蛋清40克,干细淀粉(C)克,嫩得粉1克.A,5 B,8 C,6 D,7 148,酥炸糊的用料配比:菜肴原料200克,面粉25克,发酵粉25克,油10克,精盐0.5克,水(A)克.A,15 B,18 C,16 D,17 149,奶汤的制作原料主要是鸡,鸭,猪的骨架及其臀尖,猪爪和水.原料与水的比例一般为(C).A,1:1.5.B,1: 2.C,1:1.5-2.D,1:2.5 150,苏打浆的用料配比:菜肴原料200克,小苏打0.5克,水40克,干淀粉(B)克.A,5 B,8 C,6 D,7 151,香炸糊的用料配比:菜肴原料200克,蛋液70克,淀粉(或精粉)(A)克,去皮面包渣(或馒头渣)100克.A,15 B,5 C,10 D,20 152,嫩得浆的用料配比:菜肴原料(D)克,蛋清40克,干细淀粉6克,嫩得粉1克.A,150 B,108 C,100 D,200 153,麦穗花刀先在原料的表面剞上一条条平行的斜刀纹,深度的3/5,再剞上一条条与斜刀纹成450角的直刀纹,深度的4/5,然后切成长约4厘米,宽约(B)厘米的长方块,经加热即卷曲成麦穗形.A,1.5 B,2.5 C,3.5 D,4.5 154,蓑衣花刀的切法是先在原料的一面象麦穗花刀那样剞一启蒙,再把原料翻过来,用直刀法与正面的(B)刀纹成直角剞上一条条平等的刀纹,然后将原料切成一寸见方块,提起来见两面透孔,呈蓑衣状.A,直 B,斜 C,竖 D,横

155,核桃花刀的切法是先用直刀剞上一条条平行的刀纹,再用直刀交叉成直角剞上一条条平行的刀纹,深度皆为原料的(D),然后切成正方块,加热后四角卷曲,即成核桃形.A,1/5 B,2/5 C,3/5 D,4/5 156,(C)适于切腰子,鱿鱼,乌鱼,肚头等.A,荔枝花刀 B,麦穗花刀 C,核桃花刀 D,菊花花刀

157,梳子花刀的切法是先用(A)刀剞上一条条平行的刀纹,再顶刀切成片,即成梳子状.A,直 B,斜 C,竖 D,横

158,荔枝花刀先在原表面剞上一条条平行的(B)刀纹,再剞上一条条与直刀纹相交成450角的直刀纹,两面刀纹的深浅度一致,然后切成小菱形块,经加热即卷曲成荔枝形.A,直 B,斜 C,竖 D,横

159,蓑衣花刀的切法是先在原料的一面象麦穗花刀那样剞一启蒙,再把原料翻过来,用直刀法与正面的斜刀纹成直角剞上一条条平等的刀纹,然后将原料切成一寸见(A),提起来见两面透孔,呈蓑衣状.A,方块 B,正方 C,菱形 D,长方

160,麻花花刀的切法是先将原料切成4厘米长,(B)宽的片,从中间顺长划一条九分长的刀口,再在这条刀口的两侧顺长各划一条2厘米长的刀口,然后将其一端从长刀口中穿过来,拉紧,即成麻花状.A,2厘米 B,3厘米 C,4厘米 D,5厘米 161,菊花花刀的切法有(C)种.A,四 B,三C,二 D,五

162,梳子花刀的切法是先用直刀剞上一条条(B)的刀纹,再顶刀切成片,即成梳子状.A,不规则 B,平行 C,相同 D,等长

163,核桃花刀的切法是先用直刀剞上一条条平行的刀纹,再用直刀交叉成直角剞上一条条平行的刀纹,深度皆为原料的4/5,然后切成正方块,加热后(A)卷曲,即成核桃形.A,四角 B,三角 C,二角 D,五角

164,蓑衣花刀的切法是先在原料的一面象麦穗花刀那样剞一启蒙,再把原料翻过来,用(A)刀法与正面的斜刀纹成直角剞上一条条平等的刀纹,然后将原料切成一寸见方块,提起来见两面透孔,呈蓑衣状.A,直 B,斜 C,竖 D,横

165,核桃花刀的切法是先用直刀剞上一条条(B)的刀纹,再用直刀交叉成直角剞上一条条平行的刀纹,深度皆为原料的4/5,然后切成正方块,加热后四角卷曲,即成核桃形.A,不规则 B,平行 C,相同 D,等长 166,(B)也叫透笼花刀.A,荔枝花刀 B,双面连花刀 C,核桃花刀 D,菊花花刀

167,麻花花刀的切法是先将原料切成4厘米长,3厘米宽的片,从中间顺长划一条九分长的刀口,再在这条刀口的两侧顺长各划一条(A)长的刀口,然后将其一端从长刀口中穿过来,拉紧,即成麻花状.A,2厘米 B,3厘米 C,4厘米 D,5厘米 168,(B)适于切猪肝,腰子和一些脆性原料.A,荔枝花刀 B,梳子花刀C,核桃花刀 D,菊花花刀

169,双面连花刀先用直刀在原料的一面剞上一条条平行的刀纹,深度为原料厚度的(B),再把原料翻过来,将翻面剞上一条条与正 成450角的直刀纹,深度也为原料的2/3,再把原料改成长方块.A,1/3 B,2/3 C,3/5 D,4/5 170,麻花花刀的切法是先将原料切成(C)长,3厘米宽的片,从中间顺长划一条九分长的刀口,再在这条刀口的两侧顺长各划一条2厘米长的刀口,然后将其一端从长刀口中穿过来,拉紧,即成麻花状.A,2厘米 B,3厘米 C,4厘米 D,5厘米 171,柳叶花刀多用于清蒸,(C)等造型菜.A,红烧 B,水煮 C,清炖D,炒

172,麦穗花刀先在原料的表面剞上一条条平行的斜刀纹,深度的3/5,再剞上一条条与斜刀纹成450角的直刀纹,深度的4/5,然后切成长约(C),宽约2.5厘米的长方块,经加热即卷曲成麦穗形.A,2厘米 B,3厘米 C,4厘米 D,5厘米

173,麻花花刀的切法是先将原料切成4厘米长,3厘米宽的片,从中间顺长划一条(D)分长的刀口,再在这条刀口的两侧顺长各划一条2厘米长的刀口,然后将其一端从长刀口中穿过来,拉紧,即成麻花状.A,五 B,六 C,八 D,九

174,双面连花刀先用直刀在原料的一面剞上一条条平行的刀纹,深度为原料厚度的2/3,再 把原料翻过来,将翻面剞上一条条与正 成450角的直刀纹,深度也为原料的2/3,再把原料改成长(A).A,方块 B,正方 C,菱形 D,长方 175,(B)适用于切腰子,如麻花腰片.A,荔枝花刀 B,麻花花刀 C,核桃花刀 D,菊花花刀

176,双面连花刀先用直刀在原料的一面剞上一条条平行的刀纹,深度为原料厚度的2/3,再把原料翻过来,将翻面剞上一条条与正 成450角的直刀纹,深度也为原料的(B),再把原料改成长方块.A,1/3 B,2/3 C,3/5 D,4/5 177,(C)也用于焦熘的造型菜.A,十字花刀 B,柳叶花刀 C,牡丹花刀D,兰草花刀 178,(D)也称密纹花刀.A,十字花刀 B,柳叶花刀 C,牡丹花刀D,兰草花刀 179,十字花刀分(A)十字花和多十字花刀.A,单 B,双 C,少 D,长

180,兰草花刀适用于(A),干烧,红烧的造型菜.A,清蒸 B,水煮 C,煎 D,炒 181,麒麟花刀的切法有(B)种.A,一 B,两 C,三 D,四

182,(A)主要用于剞腰子,鱿鱼,乌鱼等.A,荔枝花刀 B,麦穗花刀 C,核桃花刀 D,菊花花刀 183,兰草花刀适用于清蒸,(A),红烧的造型菜.A,干烧 B,水煮 C,煎 D,炒 184,麒麟花刀多用于(C)的造型.A,乌鱼 B,腰子 C,焦熘鱼 D,鱿鱼

185,十字花刀分双十字花和(B)十字花刀.A,单 B,多 C,少 D,长

186,兰草花刀适用于清蒸,干烧,(A)的造型菜.A,红烧 B,水煮 C,煎 D,炒

187,柳叶花刀多用于(C),清炖等造型菜.A,红烧 B,水煮 C,清蒸 D,炒

188,(C)是刀身与原料呈垂直,有节奏地进刀,使原料均等断开.A,片 B,剁 C,切 D,斩

189,刀刃垂直于原料,一下一下笔直地切下去,这种切法就叫(C)切.A,竖 B垂 C,直 D,纵

190,刀刃对准原料,由后向前一刀一刀地推去,使原料均匀的断开,这种切法就叫(C)切.A,竖 B垂 C, 推 D,纵

191,(D)切是刀刃对准原料,刀身由前向后拉,力着点在刀的前端,一拉到底,使原料断开的切法.A,竖 B垂 C, 推 D,拉

192,(A)切也叫推拉切,象拉锯一样,刀身垂直,对准原料,将推切与拉切两种方法结合起来,先向前推,再往回拉刀.切时刀要缓,下刀要慢,切至一半深度时,再加力锯到底, 这种切法叫锯切.A,锯 B,铡 C, 推 D,拉

193,根据原料的大小劈又可分为(D)刀劈,跟刀劈拍刀劈三种 A,竖 B垂 C,平D,直

194,(D)是将原料制成茸末状的一种刀法.A,锯 B,铡 C, 推 D,斩

195,(C)是将一些大型,带骨的原料用刀对准,砍成两半的一些刀法.A,锯 B,铡 C,劈 D,斩

196,铡切适于带壳或有软骨和带有细小硬骨的原料,如熟蛋,(C),熏鸡,烤鸭等.A,熟肉 B,熟蹄 C,熟蟹 D,熟龟

197,(B)切是右手执刀,刀尖稍向左偏,左手扶原料,边切边滚动原料的切法.A,锯 B,滚 C,剞 D,斩

198,平刀法可分为平片切,推片切,拉片切及(C)片切等四种.A,竖 B,横 C,抖 D,翻

199,直刀劈适于(D),带骨,硬性的原料.A,体小 B,量轻 C,体重 D,体大

200,跟刀劈适于一次不易劈断,需要连劈(C)才能劈断的原料.A,多次 B,一次 C,两三次 D三四次

201,拍刀劈适于圆形或椭圆形(A)而滑的原料.A,体小 B,量轻 C,体重 D,体大

202,(B)是刀身放平使刀与砧板呈平等,片时要一刀到底的一种刀法.A,推片 B,平片 C,拉片 D,抖 203,拉片适于加工(C)原料.A,软性 B,脆性 C,韧性 D,弹性 204,片的方法有(B)片和反片两种.A,斜 B正 C,竖 D,平

205,(A)法也称坡刀法,是片的方法的一种.A,斜刀 B,平行刀 C,纵刀 D,跟刀 206,反片适于脆性和易(C)的原料.A,流动 B,滚动 C,滑动 D,转动

207,剞的方法分推刀剞,拉刀剞,(B)刀剞三种.A,竖 B,直 C,抖 D,翻

208,剞的刀法能增加成品形态美观,原料(C)入味,保持菜肴的脆嫩,加快烹调速度.A,可以 B,难于 C,易于 D,不易 209,(C)是美化原料的一种刀法.A,锯 B,铡 C,剞 D,斩

210,拍适用于将原料(B),拍平,拍酥.A,拍散 B,拍松 C,拍烂 D,拍熟

211,蒲棒形花刀是用直剞的刀法,将原料剞成深而不透的花刀口,再改刀成为(B)形,烹调后成为蒲棒形.A,正方 B,长方 C,菱 D,扇

212,波浪花刀是在鱼身两面用直刀剞成一条一条(B),紧密的斜刀纹,加热后即成波浪形.A,笔直 B,弯曲 C,崎岖 D,蜷曲

213,剞的方法可分为一般剞和(C)两大类.A,锯 B,铡 C,花刀剞 D,斩

214,(A)剞与反刀片相似,左手按住原料的后部,右手执刀,刀口向外紧贴着左手中指剞入原料约三分之二即止.A,推刀 B,平刀 C,拉刀 D,直刀

215,直刀剞与推切的刀法相似,所不同的是不将原材料切断.A,推切 B,平切 C,拉切 D,直切

216,菜肴(A)经切制后,大体可分为:块,片,丝,条,段,丁,粒,米,丸,球,茸等.A,原料 B,主料 C,辅料 D,加料

217,经过加工成形后的原料块种类一般有菱形块,长方块,(C)块,梳子块,橄榄块等五种.A,正方 B,圆 C,三角 D,扇形

218,片分指甲片,骨牌片,月牙片,柳叶片,(C)片,火镰片,抹刀片,梭子片等八种.A,菊花 B,茉莉 C,象牙 D,枇杷 219,原料切丝有(C)种方法.A,一 B,两 C,三 D,四

220,切丝要注意原料的纹路,可分(A)纹切,横纹切,斜纹切三种.A,顺 B,逆 C,竖 D,正

221,切丝时肉质细腻的要(A)切,肉质较嫩的可斜切,肉质较老或有韧性的要顶纹切,要整齐一致.A,顺 B,逆 C,竖 D,正

222,段的切法应根据原料的性质和烹调要求而定,薄厚,长短要一致,一般宽(B)毫米,厚10毫米,长30毫米左右.A,10 B,15 C,20 D,25 223,段的开状通常要求不过寸,即(D)厘米长.A,1 B,4 C,2 D,3 224,丁是把原料经(D),切条,改丁三道工序成形.A,裁片 B,切丝 C,剁条 D,批片

225,常用的丁有手指丁,橄榄丁,菱角丁,骰子丁,(C),米鸡丁等六种.A,绿豆丁 B,黄豆丁 C,豌豆丁 D,三角丁

226,粒的形状比丁(A),一般以3毫米见方为宜,即约比黄豆粒稍小为好.A,小 B,大 C,长 D,宽

227,粒多用于制馅和(B)肉丸用.A,煎制 B,炸制 C,炒制 D,烹制 228,(B)比粒小.A,丁 B,末 C,丝 D,片

229,波浪花刀是在鱼身两面用(C)刀剞成一条一条弯曲,紧密的斜刀纹,加热后即成波浪形.A,斜 B正 C,直 D,平

230,切丝时肉质细腻的要顺切,肉质较嫩的可(A)切,肉质较老或有韧性的要顶纹切,要整齐一致.A,斜 B,逆 C,竖 D,正

231,食品雕刻一般可分(D)个步骤.A,两 B,三 C,四 D,五

232,食品雕刻的常用刀法有(B)种.A,二 B,六 C,四 D,五

233,食品雕刻工具一般可分平口刀,圆口刀,(D),圆柱刀,凤尾刀,模型刀等六种.A,单面刀 B,宽口刀 C,镰刀 D,双口刀

234,用于雕刻圆形花蕊及花瓣等的刀是(C)圆口刀.A,一号 B,二号 C,三号 D,四号

235,段的切法应根据原料的性质和烹调要求而定,薄厚,长短要一致,一般宽15毫米,厚(A)毫米,长30毫米左右.A,10 B,15 C,20 D,25 236,丁是把原料经批片,(D),改丁三道工序成形.A,裁片 B,切丝 C,剁条 D,切条

237,按某些动物,植物等形状制做的空心刀是(B).A,圆柱刀 B,模具刀 C,模型刀 D,圆口刀

238,食品雕刻的类型有:(C),圆雕组装,浮雕,镂空雕.A,方雕 B,竖雕 C,圆雕 D,平雕

239,食品雕刻的常用刀法有:(C),削,刻,旋,戳,冲压.A,裁 B,剁 C,切 D,挖

240,食品雕刻工具一般可分平口刀,(B),双口刀,圆柱刀,凤尾刀,模型刀等六种.A,单面刀 B,宽口刀 C,镰刀 D,圆口刀 241,(C)有凸雕和凹两种.A,圆雕 B,镂空雕 C,浮雕 D,方雕

242,(B)是将原料剜穿,透空成为各种图案花形的方法.A,圆雕 B,镂空雕 C,浮雕 D,方雕

243,(C)凤尾刀主要用于雕刻尾羽的内圈轮廓.A,一号 B,二号 C,三号 D,四号

244,食品雕刻的常用刀法有:切,(C),刻,旋,戳,冲压.A,裁 B,剁 C,削 D,挖

245,段的切法应根据原料的性质和烹调要求而定,薄厚,长短要一致,一般宽15毫米,厚10毫米,长(B)毫米左右.A,10 B,30 C,20 D,40 246,丁是把原料经批片,切条,(D)三道工序成形.A,裁片 B,切丝 C,剁条 D,改丁

247,食品雕刻的常用刀法有:切,削,刻,旋,(C),冲压.A,裁 B,剁 C,戳D,挖

248,(D)主要用于刻制花蕊,鱼眼,圆形槽痕等.A,单面刀 B,宽口刀 C,镰刀 D,圆口刀

249,食品雕刻工具一般可分(D),圆口刀,双口刀,圆柱刀,凤尾刀,模型刀等六种.A,单面刀 B,宽口刀 C,镰刀 D,平口刀

250,菜肴中的条有粗细和薄厚之分,条应用于(B)类较多.一般的条宽,厚为7毫米,长约6厘米.A,炒菜 B,炸菜 C,煮 D,煎

251,常用的刀具有:(C),砍刀,剔刀,方刀.A,器皿 B,短刀 C,片刀 D,劈刀

252,(A)形状与切刀中的方头刀相似,所不同的比方头刀重,体大,适于砍带骨的原料.A,砍刀 B,方刀 C,片刀 D,劈刀

253,煨制法的原料须经(A)等热处理方法完成第一道工序.A,油炸,焯煮 B,油炸,蒸制 C,蒸,焯 D,走油,走红

254,焗是将主料包好放入砂锅中,覆以(D),用文火将其煨热.A,砂粒 B,食盐 C,热砂粒 D,炒热的食盐 255,复合味型的设计离不开(D).A,原料价格 B,原料产地 C,产品的价格 D,产品的规格

256,调味,就是用各种调味品和调味(C)原料,使菜肴具有多样口味和风味特色.A,方法改变 B,方式处理 C,手段影响 D,调味方法

257,煮对糖类及蛋白质起部分水解作用,对脂肪则(C)影响.A,有显著 B,有一般 C,无显著 D,有很大

258,辐射烹是以(B)或电磁波用为菜肴成熟过程中主要传热介质的烹调方法.A,热辐射 B,光子 C,热空气 D,电磁波

259,炒,熘,爆,烧等方法烹制作的菜肴装盘适用于(C)法.A,覆盖 B,盛入 C,倒入 D,拖入法

260,汤的温度保持在(C)左右,在此温度下,原料中的含氨浸出物慢慢溶入汤中,使汤的味道逐渐鲜醇.A,20℃ B,50℃ C,30℃~40℃ D,60℃

261,虾饺面坯调制是属于(A).A,水原性面坯 B,化学膨松面坯 C,层酥性面坯 D,物理性面坯 262,滑鸡馅是(A)A,生咸馅 B,熟咸馅 C,生荤馅 D,熟荤馅 263,压榨酵母是属于(A)A,生物疏松剂 B,化学疏松剂 C,物理疏松剂 D,发酵疏松剂 264,食用色素是以(A)为目的的食品添加剂.A,食品着色 B,增加食欲 C,提高食品售价D,提高食品质量 265,食用合成色素是以(C)为原料制成的.A,众多植物组织 B,许多动物组织 C,煤焦油 D,化学制剂 266,面点工艺中,使用合成色素着色,色素溶液(A).A,应按每次用量配制 B,可适当多配制一些,防止不够用 C,应多配制,以便下次再用 D,应用热水调制 267,在矾碱盐膨松剂中,(B)生成二氧化碳.A,矾起作用 B,矾和碱相互作用 C,矾和盐相互作用 D,碱和盐相互作用 268,各种氨基酸按一定的顺序以肽键相连形成的多肽键是蛋白质的(D).A,天然结构 B,二极结构 C,三极结构 D,基础结构

269,蛋白质形成凝胶后进一步失水成为固态叫干凝胶,面粉中的蛋白质属于(D).A,凝胶 B,湿凝胶 C,溶胶 D,干凝胶

170,用薯类面坯制作点心,常用的成熟方法主要有(B)等.A,烙,蒸,烤 B,炸,蒸,煎 C,炸,烙,煮 D,烤,炸,煮

271,薯类面坯工艺中,蒸制薯类原料的时间(B)难以操作.A,不宜过短以防止失水过多 B,不宜过长以防止失水过多 C,不宜过长以防止吸水过多 D,不宜过短以防止吸水过多 272,不会引起砷化物是(B).A,二氧化砷 B,氧化砷 C砒霜 D,信石 273,能够形成甜味的主要物质是(C).A,琥珀酸B,核苷酸类物质C,多元醇类物质D,酯类物质 274,在人体味觉器官能够感受酸味的部们是(C).A,舌尖部B,舌中部C,舌两边D,咽喉部 275,涩味的形成原因是(C).A,呈味物质使咽喉黏膜蛋白凝固,从而在咽喉中形成收敛的感受 B,呈味物质使舌道膜蛋白凝固,从而在舌道中形成收敛的感受

C,呈味物质使口腔黏膜蛋白凝固,从而在口腔中形成收敛的感受 D,呈味物质使舌部黏膜蛋白凝固,从而在舌部中形成收敛的感受

276,呈献鲜味的主要物质有(C).A,甘油 B,醛类物质 C,氨基酸 D,糊精

277,油脂须高温状况下发生的一系列物理化学变化叫油脂的(C).A,水解 B,氧化反应 C,热变性 D,加成反应

278,油脂中所含的不饱和脂肪酸可在空气中自动发生氧化,产生(D)或苦味称为油氧化反应.A,泡沫增多 B,分解 C,水解 D,酸味

279,下列内容关于聚磷酸盐嫩化剂的叙述,正确的选项是(C)A,聚磷酸盐嫩化剂能够使汤羹食物更加细腻

B,聚磷酸盐嫩化剂可以增强蔬菜的嫩脆程度

C,聚磷酸盐嫩化剂能够提高肉类持水能力

D,聚磷酸盐嫩化剂是一种酸性物质

280,下列先后操作项目中,符合烤鸭坯加工程序的选项是(B)A,支撑,充气,挂钩,烫皮 B,清洗,支撑,挂钩,烫皮 D,清洗,充气,挂钩,烫皮 D,充气,净膛,上皮色,挂钩 281,软炸菜,挂糊后一般先用(C),让其初步定型.A,热油炸制 B,高热油炸制 C,温油浸炸 D,低温油浸炸

282,肉类加热过程中,无机盐溶于汤水中较多,钙的流失量约为(A).A,22.5% B,32% C,64.4% D,62.5% 283,(D)是京式面点的代表品种.A,马蹄糕 B,三丁包子 C,二层油糕 D,龙须抻面

284,酸味主要是由食物中所含的游离氢离子所引用起的,而且还与(A)的酸辣的种烃有关.A,游离出氢离子 B,乙酸 C,柠檬酸 D,硫酸 285,少数强无机酸所产生的酸味易消失,而弱的(C)所产生的酸味反而绵长,回此在调味品中多用之(如乙酸,柠檬酸等).A,无机酸 B,乙酸 C,有机酸 D,硫酸

286,大部分食物都具有微酸味,当酸味淡而柔和时,它不仅有益于消化,而且(B)爽口.A,提质 B, 提味 C提鲜 D,提色

287,当酸味过(B)时,则会引起倒胃,倒牙,酸不可耐,酸气刺鼻,而不宜于食用.A, 过重 B,重 C,过轻 D,过大 288,蚁酸最初是由(D)蒸馏得来的.A,野兔 B,老鼠 C,白蚁 D,蚂蚁

289,(C)酸由熔点较低的脂及内取得.A,硬脂 B,脂肪 C,软脂 D,蛋白质

290,乳酸(cH3.CH.OHCOOH):无色液体,可溶于水,是(B)类酵解的最终产物,广泛存在于生物体内.A,水 B,糖 C,酒 D,盐

291,酒石酸[COOH(CHOH)2COOH]2.以葡萄中含量最多,从酿造(A)糖酒时桶底的结晶中取得.A,葡萄 B,苹果酒 C,柠檬酒 D,酒

292,酸味主要是由食物中所含的(B)所引用起的,而且还与游离出氢离子的酸辣的种烃有关.A,甲酸 B,游离氢离子 C,乙酸 D,乳酸

293,汤菜用500克开水,加约(B)克食醋即可感到酸味.A,6克 B,5克 C,4.5克 D,4克 294,醋酸是由(B)里取得的 A,动物 B,醋 C,植物 D,矿物

295,苹果酸(HOOC—CH2—CHOH—COOH).几乎所有的水果中都含有(C)酸,而以国光,红玉,红魁,鸡冠等苹果中尤多.A,柠檬酸 B,乳酸 C,苹果 D,苹果酸

296,高温作业工人每日膳食中最好含有维生素(B)毫克,维生素B20.3—0.5毫克,维生素C150—200毫克.A,B20.3 B,B10.5 C,B20.5 D,B10.3

297,采用猪肝一两或绿叶菜四现两,或用(C)代替.含有维生素B1的食用,因对某些神经症状有利.A,猪肝 B,牛肝 C,鱼肝 D,狗肝

298,对接触汞作业工人首先应注意蛋白质的供应.根据不同劳动强度每日供给(D)克蛋白质.A,90 B,100 C,110 D,90—110 299,接触放射能作用工人每日至少应供给蛋白质(A)克,维生素C125克,维生素A4800国际单位或胡萝卜素质6毫克.其保健餐中应含有蛋白质35—40克,维生素C60—70毫克,维生素A3200—4800国际单位,胡萝卜素3.5—4.5毫克.A,90 B,80 C,100 D,70 300，烹是原料经炸或煎成熟之后再喷入已经调好的调味（C）汁的一种烹调方法。A淡B咸C清D甜

=============================== 判断题

1,(√)脂化作用就是脂肪酸和其它有机酸与醇化合成脂类.2,(√)脂肪本身没有香味,在水中加热后,一部分分解为脂肪酸,一部分水解甘油,加入酒,醋后与脂肪酸化合才生成有其香气味的脂类.3,(√)在烹调中经常使用含脂肪,醇,有机酸的调料,与原料混合加热,来增加菜肴的口味.4,(×)由化学呈味物质刺激触觉器官所引起的感觉.为化学味觉.5,(×)由化学呈味物质刺激味觉嗅觉器官所引起的感觉为物理味觉.6,(√)物理味觉主要是通过唇,口腔,咽喉等来感觉食物的老嫩,软硬,滑涩,稀稠,冷热,松软,酥脆,糯韧等质感.7,(×)制作奶汤时应将富含胶质的原料与冷水,盐生姜葱同时下锅,用中火长时间加热口味反映.8,(×)味觉感应度随着年令的变化而变化年令越大灵敏越高,感应味觉的程度也越高.9,(×)男性比女性的味觉灵敏度高,感应味觉的程度也高.10,(×)为了防止火灾的发生,过期的灭火器还是可以留用的.11,(√)烹饪是关系人民体质,健康水平,民族未来及文化生活的重要经济活动与社会活动.12,(√)节日期间馈赠亲友的礼品,节日食品的食用和一般的饮食惯例一样,大都有一定的程序.13,(×)我们平常所说的“南咸东甜北辣西酸”是针对较大区域的嗜食习惯而言的,实际情况要复杂得多.14,(×)山东人口味喜咸鲜,普遍爱吃生葱粉皮,特别爱吃馒头,小米粥.15,(×)山西人口味喜咸中带酸,辣主食拉面,刀削面,锅饼.16,(×)上海人口味喜清淡,特别爱吃甜食主食大米,面,饼.17,(√)浙江人口味喜清淡,受甜食,主食大米.18,(×)江苏人口味清淡,爱甜食,主食大米,面点.19,(√)江西人喜辣爱吃鱼,虾腐竹,不爱吃海鲜,凉菜.20,(√)基督教在饮食上没有什么禁忌,但在某些节日里有一些与饮食相关的制度.21,(√)在圣诞晚餐上有些地区的人爱吃烤乳猪,有的则爱吃活鲤鱼.22,(×)伊斯兰教有严格的教规,在饮食上禁食猪肉,禁止饮酒喜吃鱼羊.23,(√)斋戒是伊斯兰教在饮食上的特有的规定,在斋戒期间从日出到日落的时间里戒饮戒食.24,(√)有的佛教徒逢佛教节日吃素,平时可以吃荤,喇嘛教徒则吃牛羊内.25,(√)不吃荤的“荤”不仅包括各种动物,而且包括蒜,葱,芫荽等香辛味的植物性原料.26,(×)日本人爱吃鱼,喜食猪肉,水果偏爱瓜类.27,(×)朝鲜人爱辛辣喜吃羊肉,肥猪肉和鸭子.28,(√)新加坡人口味偏清淡,以米饭为主食,喜中国的粤菜.29,(×)菲律宾人喜辛辣爱吃动物性原料和新鲜蔬菜.30,(√)印度尼西亚人喜麻辣,鲜香爱吃煎炸食品.31,(×)法国人讲究饮食喜浓,香酥喜食无鳞鱼,不吃多刺的淡水鱼.32,(√)蛋白质的凝固是在蛋白质受热或在有电解质的作用下发生的变性作用.33,(√)蛋白质水解就成为多种氨基酸,故水解后大多有鲜味.34,(√)谷物类原料制成的淀粉,糊化温度较高,所需时间长,需长时间加热才能糊化.35,(√)淀粉胶的胶粒越多,粘性亦愈大.36,(√)植物性块茎类的淀粉所含淀粉胶多于谷类.37,(√)谷类淀粉糊化后色泽比植物性块茎类要好.38,(√)酶是一种催化剂,能催化生物化学反应,故可称生物催化剂.39,(√)使用原料最重要的是要做到应时而用.40,(×)冷冻家畜肉在冷藏因被污染而变质往往会产生黑色.41,(×)鱼翅是一种产量稀少价格昂贵的原料,烹饪时最好采用单一原料烹制.42,(√)鸡腰质地异常鲜嫩,是一种烹制上等菜的原料.43,(√)山药又名长薯,脚板薯,佛手薯,圆薯.44,(×)芥蓝起源于中国主产于北方.45,(√)人体是寄生虫的宿主.46,(√)营养强化要有针对性.47,(×)大豆中的蛋白质属于完全性蛋白质.48,(×)优质干品黄花菜,其外形线条细长均匀,花蒂小,不开花,无虫蛀霉烂.49,(×)草菇子实体,其 泽应为灰黑色,干燥不霉为好.50,(√)葵花籽以粒大,仁满,色清味香者品质为优.51,(×)为清吐脏物须将大闸蟹进行浸泡,浸泡使用香油水最好.52,(×)存在于乳中的矿物质主要是铁,磷质.53,(×)根据呈味物质的理化性质味觉的种类有心理味觉,生理味觉,物理味觉化学味觉.54,(×)在人体味觉器官能够形成酸味的主要物质氢离子和氢氧离子.55,(×)在微生物和分解酶的共同作用下,酷蛋白发生凝固是奶酪形成的主要原因.56,(√)现代养鸡业中艾维因肉鸡属于白羽肉鸡品种.57,(√)化学味觉感受到的味知觉是酸,甜,苦,辣,咸,香等.58,(√)复合味精是第三袋子工味精主要由鲜味料,香味料和食盐等到物质构成.59,(×)燕窝需要采用清水浸泡煮制,摘拣杂物,再次清水浸泡清洗和再次摘拣杂物反复进行涨发加工.60,(×)加工牛头可以将带绒毛的皮肉直接从头骨上剥离取下后刮去绒毛.61,(√)膳食中缺铁,可引起缺铁性贫血.62,(√)动物性原料中的铁比植物性原料中的铁容易吸收.63,(√)由于鱼肉含有较多的水分和蛋白质,固容易腐败变质.64,(√)酶促褐变引起的褐变常常发生在新鲜水果和蔬菜中.65,(√)羰氨反应凡是含有氨基的化合物与含有羰基的化合物共存时都 能发生羰氨反应.66,(√)羰氨反应它能使食品生色增香.67,(√)糖焦化反应是指糖类物质在没有氨基化合物存在时,受高温作用发生水解,缩合,聚合等反应,最后形成黑褐色焦糖的过程.68,(×)酸对焦糖的形成无任何作用,但可以加快糖色的形成.69,(√)抗坏血酸容易在酶的作用下与空气中的氧接触发生氧化作用.70,(√)非酶褐变使食品中主要的营养物质氨基酸和糖类造成一定的损失.71,(√)由于熟制方法不同,亦可产生有毒成分,如肉类,鱼类在高温下长时间烤制,可产生色氨酸的氨甲基衍生物,有很强的毒性.72,(√)非酶褐变形成色素聚合物,不易消化,降低食品质量.73,(√)非酶褐变控制得好可以产生风味物质和部分色素物质,赋予食品良好的风味和色泽.74,(√)也有部分异味物质和不良的味感,由于产生的风味物质很多,综合在一起就显不出来了,还有增香味的作用.75,(√)非酶褐变少量色素在产生与食物本色混合,形成了人们满意的色泽.76,(×)苦杏仁及某些果仁类水果中的苦杏仁甙也有毒,但它极易溶于油.77,(√)马铃薯中存在的茄甙是一科甙,它在新鲜的马铃薯中含量甚微,在发芽根部很高,食后可引起中

78,(√)食品加工,销售过程中,肉类,乳类,糕点等食品被葡萄球菌污染,可产生肠毒,引起急性肠炎.79,(√)大豆及各种豆类食品中的毒蛋白凝素,当生食或烹调不足时可引起中毒症.80,(√)食品贮存不当也会产生有毒成分,如油脂产生酸败,酸败最终产物是低分子的醛酮类化合物，具有一定的毒性.81,(×)非酶褐变在组成蛋白质的所有氨基酸中,以赖氨酸在损失最小.82,(×)维生素A,维生素C,维生素E,维生素K均不溶于油,而溶于水.83,(×)维生素B维生素C 两大类,溶解于油而不溶解水.84,(√)水溶性维生素容易通过渗透和扩散两种形式从食物中浸出,表面积大,水流速度快,水温高均使之损失增加.85,(√)脂溶性维生素和食品,用作凉拌菜时应添加食用油,以增加人体对这些维生素的吸收.86,(√)对热,光,氧,酸,碱,金属等敏感的维生素,在加工及贮存时,应采取有效措施,减少损失,提高利用率.87,(×)蔗糖食盐的溶度高时,水分活度也高.88,(√)牛奶在乳酸的作用下使乳糖变成乳酸,酸度提高达到等电点时乳球蛋白变性凝固.89,(×)血液中蛋白质在氨的作用下可发生变性凝固

90,(×)重金属钾能与蛋白质中某些基团结合.引起蛋白质变性.91,(×)酒可使血液蛋白质凝固.92,(√)油脂溶于有机溶剂中而极难溶于水.93,(×)鲥鱼的鳞含钙最多,软化后才能达到食用的要求

94,(√)海鳗的加工步骤:沸水泡烫 → 去鳃除内脏 → 洗涤干净.95,(×)面筋吸水膨润的最适温度是60.C 96,(√)肉类脂肪中含有较多不饱和脂肪酸.97,(×)味精不能常吃,因为它经高温后有毒.98,(√)1千卡等于4.184千焦耳

99,(×)销售毛利率是毛利额与售价的百分比.100,(×)饮食产品的价格是原料成本与毛利额的和.101,(√)水溶性色素的溶解度随温度上升而增加.102,(√)刀工美化就是指使不同的刀法,作用于同一原料,在原料,表面 剞上一定深和刀纹,使原料直接或加热后呈现出美丽的形体.103,(√)十字花刀的操作,先用一字在原料上剞成间隔为1cm的刀纹.104,(√)菊花花刀所剞刀纹应为原料厚度的五分之四.105,(√)核桃花刀的适宜选用质地料为紧密,含量水较大的动物性原料.106,(×)平刀法即刀与砧面(或原料)成为直角的一种切法.107,(√)刀工是在菜肴原料切制时所运用的刀技和方法.108,(√)刀工包括各种刀具的使用和多种菜肴原料形状形成的方法,所以也叫刀法和刀技.109,(√)刀工是菜肴烹调节器中很重要的一道工序.110,(√)劈是将大型,带骨的原料用刀对准,砍成两半的一些刀法 111,(×)直刀劈是左手举刀,对准要劈开的原料,用力劈断.112,(×)跟刀劈是刀刃嵌牢在原料要斩的部位上,刀与原料同时起落的一种刀法.113,(√)拍刀劈是右手持刀,架在原料要劈开的部位上,然后用左手掌在刀背上猛拍下去,将原料劈开的一种刀法.114,(×)削是将原料制成茸末状的一种刀法.115,(√)平刀法是刀与砧析呈平等状态的一些操作刀法.116,(√)平刀法能把原料片成薄而齐的片状,是一种比较细致的刀工处理方法.117,(√)拍是用刀的平面拍击原料的一种刀法.118,(√)推片是将刀身平放,片进原料后向外推移的一种刀法.119,(×)刀身与原料成直角进行,这种刀技操做法就叫斜刀法.120,(√)刀背向里,刀刃向外,刀身略偏斜,刀片进原料后由里向外移动,这种刀技操作法就反片.121,(×)剞可将原料旬上各种刀纹,可以划断.122,(√)花刀剞就是在原料上交叉地剞上各种花纹,使原料经过烹调后形成各种形状.123,(√)麦穗形,荔枝形花刀多适于剞腰花片,鱿鱼,猪肚,里脊等.124,(×)原料切段的要求是不过寸,即2厘米长.125,(√)常用的丁有手指丁,橄榄丁,菱角丁,骰子丁,豌豆丁,米鸡丁等六种.126,(×)抖片多用于美化原料的形状,适于有弹性的原料.127,(×)拉片多用于加工煮熟回软的软性原料.128,(√)刀身倾斜,刀背向外,刀刃向里,刀与砧板成较小的锐角,片时刀由外向里移动的一种刀法,就是正片.129,(√)正片适于加工无骨的韧性原料,如腰片,血片,扇形鱼片等.130,(√)花纹的深浅,宽窄可按需要面定,要均匀一致,这种刀法就叫剞.131,(×)丁的形状比粒小.132,(×)拉刀剞与拉切相似,右手按住原料,右手执刀,刀身外倾,将刀由外向里拉进约三分之二即止.133,(√)刀身呈空心圆筒,一头粗一头细,两头都开刃,这一类型刀具即是圆柱刀.134,(√)刀身呈异形空心筒状,剖面呈桃形的孔雀尾羽花纹状,这一类型刀具即是凤尾刀.135,(√)雕刻工具还有勺口刀,剪子,镊子,刮皮刀等.136,(×)双口刀即单面刀,长平板,刀刃 一侧尖处呈倾斜状.137,(√)平口刀主要用于切片,削皮,旋花心,刻花瓣.138,(√)食品雕刻是采用一些烹饪原料,通过各种手法雕刻出花,鸟,鱼,虫等形象,用以美化,装饰菜肴的一种特殊技艺.139,(√)凡是一些质地细密,脆嫩,坚实,色泽鲜艳的瓜果和根茎料蔬菜均可作为雕刻原料.140,(√)切制原料粗细薄厚均匀,长短相等一致,否则原料生熟不一致.141,(×)凡经过刀工处理的原料,不论是丝,条,丁块,片,段必须连刀.142,(√)根据原料质地老嫩,纹路横竖,按不同的烹调要求,采用不同的切法.143,(√)注意主辅料形状的配合和原料的合理利用,一般是辅料服从主料.144,(√)原料切丝的方法可以是将片好的片排队成楞瓦形.145,(√)原料切丝的方法可以是将片叠齐.146,(×)原料切丝的方法可以是片叶较小较薄的卷成筒状后再切丝.147,(×)对一些质松软的原料可切的粗一些,丝的长度一般在二寸左右.148,(√)所谓花刀剞,就是在原料上交叉地剞上各种花纹,使原料经过烹调后形成各种形状.149,(√)雕刻时要道德定好主题,选好原料,然后操作.如刻“扶桑”可选紫菜头.150,(√)食品雕刻原料,多属脆嫩的菜类和瓜果类,在雕刻时,要精神集中,仔细,手法要轻,防止一时疏忽,碰坏刻制的成品.151,(×)在刻制操作时要用干布做衬,不能用湿布包裹,防止变色.152(,√)刻制时要注意色彩搭配,红花要有绿叶扶衬.153,(√)刻制成品,多不耐久,应随用随刻,刻好后放入生矾水中浸泡,增加制品的色泽艳丽和延长存放时间.154,(√)严禁盐浸蚀.155,(√)将干料放入热油锅中,经过浸炸一定时间,使其质地膨胀松脆的发料方法叫做油发.156,(√)凡弱性较强,含胶质多和体内有油脂成分的干货原料都适合油发.157,(×)将刀身放平,片进原料后,从左向右移支,移动时要上下抖动,而且要抖的均匀,面片成锯齿形的刀法就抖片.158,(√)铡切是右手持刀,左手按刀背前端,刀柄高,刀尖低,对准原料部位,双手同时用力将原料铡数的切法.159,(×)滚切是左手执刀,刀尖稍向左偏,左手扶原料,边切边滚动原料的切法.160,(×)砍是将一些大型,带骨的原料用刀对准,砍成两半的一些发发源地.161,(√)刀工是菜肴烹调中很重要的一道工序.162,(√)备用刀应包一层纸,置于干燥处,保持清洁.163,(√)方刀也称切刀,用途较广,其中有方头,圆头,大头,齐头,之分.164,(×)片刀短而窄,轻而薄,适于片切不带骨的精细原料.165,(√)磨刀时,两脚分开,一前一后站定,胸略向前倾,右手平持刀,左手按在刀面上.刀背朝身,略翘起一分左右,按刀面的手,拇指卡牢刀背.166,(√)新砧板需用盐卤浸泡数日,使砧板保持湿润不燥,不裂,结实耐用.167,(√)砧板在使用时不应专用一端,要全面使用,保持砧板磨损均衡,避免常用一面出现凹凸不平,可用铁刨刨掉或用刀,斧砍平.168,(√)刀法虽然很多,但基本刀法为切,片两种.169,(√)使之入,味藏者使之出,味淡者使之厚,味异者便之正,味浮者使之定,以相乘,消杀,互渗,扩散,收敛等方式发生作用.170,(√)配菜要懂得各种原料的性质,用途和主辅料在质量,色泽,形状上的配合原则.171,(√)花色拼盘关键:改刀面原料不乱不散,才易于排叠齐整,厚薄一致是基础,片数相等叠均衡是关键.172,(√)高桩冷盘的关键:改刀后的原料形状厚薄一致,长短相等,拼成的高柱才能四角见线,层层平排交叉,封面片薄排叠,一品高柱方能既平又稳.173,(√)扇面冷拼关键:梯形片切的符合标准,是保证扇面展开角度的基础,层层,片片的边线要与扇面轴线相吻口,这是使扇面展开角度合理的关键.174,(√)四正方形关键:改刀后的原料形状长短相等,厚薄一致,拼好的图案才能边齐面平.层层交叉平排,荤素原料相间才能拼成鲜明的四个小正方形,既美观大方,又便于食用.175,(√)拼盘关键:每层使用锯齿片的长度要提前计算出,以便原料的改刀成形正确,适应层层的需要.176,(√)每层色泽的搭配可一层多色,层层色变,亦可一层一色,层层不同.177,(√)对称花叶全拼关键:第二层花叶比第一层花叶收5:1,才能使大小花叶比例合理,按鱼鳞状排叠整齐,才能层次分明,整体花叶清晰活泼.178,(√)芙蓉出水冷拼关键:拼摆荷叶使用的瓜皮片和莴笋片的成形,必须是一头宽园另一头窄,拼制时大头(宽园头)向外,拼成的荷叶才能形象.179,(√)荷叶底坯图案起伏不平,它是体现荷叶具有立体感的关键.180,(×)抽象造型分为基本几何形造型和几何多边形造型两个类型.181,(×)大块长对角线约1.5厘米,短对角线约0.8厘米,厚约0.8厘米.182,(√)烩菜下芡的目的,1,使汤稍稠2,使汤汁延长在舌面上停留品尝的时间.183,(√)烩菜下芡操作时,火一定要旺,汤要沸,下芡后要迅速搅和,使淀粉迅速充分糊化,而不至于结团.184,(√)焗是由香港传入的方言,广东独有的烹调术语.185,(√)焗选用质地较鲜嫩的禽类原料.186,(√)清蒸是直接将烹调原料烹制成熟的一种烹调方法.187,(×)蒸制菜肴选料以新鲜细嫩为好,只有少许异味也可,决不能使用异味重,变质的原料.188,(√)蒸制菜肴需经调料腌制入味,确定味后再去蒸制.189,(√)包蒸是用不同的调料腌制入味的烹调原料,用竹叶,荷叶,芭蕉叶包好后用蒸气加热至熟的一种方法.190,(√)烤是利用热空气为传热媒介,将烹调原料加热至熟的方法.191,(√)烤根据火焰又可为明火烤,暗火烤.192,(√)明火烤又可为挂炉烤,火糟烤,焗炉烤.193,(√)暗火烤有焖炉烤,烤箱烤,铁板烤和石板烤等.194,(√)烤应选用质地肥嫩的动物性原料.195,(×)烤制原料大都需进行基础调味只有少数不需进行基础调味.196,(×)烤制成品菜肴多附带调味料配食.197,(×)广东叉烧肉是采用暗火烤制.198,(√)烤制加热时,火候要灵活掌握.199,(√)拌是将可食性生料或晾凉后的熟食经刀工处理后与调味品一起拌和入味的一种方法.200(√)生拌将可食的生料改刀后加入调味品拌制.201,(√)熟拌将熟料经过改刀后加入调味品拌制.202,(√)炝原料加热时以断生即可,要求不烂不腻再加调味料拌和即可.203,(√)炝是将原料加工成小巧的形状经划油或焯水后,趁热加入调味品即成.204,(×)炝鱼鳃腰片是将腰片划油后再与调味品拌和的方法.205,(√)炝拌菜肴最大的特点还是爽嫩清淡不腻.206,(√)炝拌菜要注意卫生,讲究刀工的细腻.207,(√)原料浸渍于调味料中,或用调味料涂擦拌和,排除水分和异味,使原料入味,并使某些原料具有特殊质感和风味,这种方法就叫腌.208,(×)动物性原料经盐腌后使原料更加软嫩入味,增香.209,(√)植物性原料经盐腌后会更加爽脆.210,(√)盐腌的时间短则二三天,多则月余,这是冷菜制作法区别于盐腌用作某些热菜的初步加工的特点.211,(√)用于盐腌的生料须特别新鲜,用盐量要准确.212,(√)熟腌一般是蒸,煮之后加盐,蒸煮时一般以断生为好不可过于酥烂,腌制的时间短于生料.213(×)汤菜用500克开水,加约7克食醋即可感到酸味.214(×)大部分食物都具有微酸味,当甜味淡而柔和时,它不仅有益于消化,而且提味爽口.215(×)当酸味过轻时,则会引起倒胃,倒牙,酸不可耐,酸气刺鼻,而不宜于食用.216(√)醋酸是由醋里取得的

217(×)檬酸[HO.C.COOH.(CH2COOH)2].以柠檬,香蕉,莓类等果实中最多,人工也能合成,具有佳美可口的酸味.218,(×)放置,腌制原料的器皿一般是陶器,玻璃,不锈钢,腌制时要盖严盖子,防止污染.219,(√)腌风原料用花椒盐擦拌周身后,置于阴凉通风处晾干,随后以蒸或煮制成菜的方法叫腌风.220,(×)原料经腌风后质地干香,有咬劲,耐咀嚼,有一种特有的鲜香,酥爽的感觉.221,(×)腌风其特色的形成依赖于蒸和煮的掌握而不在于腌和风.222,(×)腌风的原料全是动物性的,常用的有家禽,家畜,水产品,因风制时间较久故多在春夏季制作.223,(√)腌风时原料一定要选刚刚宰杀或极为新鲜的否则易变质.224,(√)腌风的原料一般不经水洗.225,(√)腌风的原料是活杀的,可不去鳞和毛,掏出肉脏后用干布擦净血污即可腌制.226,(×)腌风,腌制时,花椒盐要内外擦遍,擦透,花椒盐的用盐量可稍多点.227,(√)腌风,风制时应悬吊在背阴通风处,避免日晒雨淋.228,(×)腌风的风制时间根据原料的质地,形体大小而定禽类一个半月,鱼类一个月.229,(√)腌 腊是将动物性原料用花椒盐或硝盐腌制后,再行烟熏,或是腌 制后晾干再行腌制如此反复循环几次,最后蒸或煮熟的方法.230,(×)腌腊菜熏制时采用先大火后小火熏制.231,(√)腌泡是原料浸泡于有各种调味料的卤汁中腌制的一种方法.232,(√)糟是将加热成熟的原料浸泡入以盐,糟卤等调制面成的卤汁中的一种腌泡法.233,(√)糟料又分为红糟,香糟和糟油三种.234,(√)糟制的原料应是极新鲜且白净的禽类,畜类及部分素料.235,(√)为了突出糟香味,原料选味感平和而鲜,没有大特殊味感或臊,腥味的原料.236,(√)糟制菜,除非原料质地非常老韧,一般以煮到刚断生为好,煮得过于酥烂,成口质感则不佳.237,(√)糟制品在低于10℃的温度下口感最好.238,(√)红糟所用酒糟再加入10%的红曲调色.239,(√)白糟所用酒糟为绍兴黄酒的酒糟.240,(√)糟油,将酒糟过油,炸出糟香味以后过滤取油称之为糟油.241,(×)糟制菜选用原料以老韧为宜

242,(×)滑炒菜肴一般选用质地细嫩,新鲜的动物性原料.243,(×)油爆菜肴应选用以韧,脆性动物为主料的一种烹制方法.244,(×)软溜的菜肴可采用滑油与炸制,出水的方法进行初步熟处理.245,(×)软炸的动物性原料需经调料腌制定味,植物性原料则不需经调料腌制定味,直接炸制.246,(√)炖制菜肴一般汤汁较宽,加热时间较长.247,(√)煮汤以当天现用现制为好,不宜隔日使用.248,(√)抓炒菜用碰汁兑芡,故要软,要大.249,(√)调味的原则有哪三看:看菜调味,看料调味,看季调味.250,(√)糊浆芡所使用的原料,多数为动物性原料.251,(×)具某些浓厚滋味的原料 ,不宜单独制成菜肴.252,(√)微波烹调是利用磁控接通电源而得到一定频率的人工微波来用于烹调加工的.253,(√)汽烹是高档菜肴和特殊风味菜肴的最好加热方法.254,(√)江西菜“流浪鸡”相传是明初朱元璋所赐名的历史承传菜品.255,(×)海参被视为滋补品.医学认为海参有化痰,补肾,汪热的功能.256(√)有关部门规定每人每天摄入味精量不应超过150毫克/每千克体重.257,(√)微波炉加热属电磁波烹法.258,(×)水煮最初是专指水煮而言的,不能与烧烤,蒸炸混为一个概念.259,(√)水煮在当时是比较先进比较简便,并被普遍使用的方法.260,(√)煎是化生为熟,就是对烹饪原料加热.261,(√)烹饪是加工制作食物的核心.262,(×)调味是可有可无的一道环节.263,(√)调是调和滋味.264,(√)“烹”即指烹饪,“调”即指调味.265,(×)人类开始调味重视调味比烹饪将近晚了一个世纪.266,(√)盐是最主要的调味,更是维持生命的重要物资,人类对盐的利用早于烹饪的起源.267,(×)关于调味的记载很多,因此“烹饪”与烹调在一般情况下是两个不同的慨念.268,(√)人类的烹饪活动包括:原料,炊具,厨师,技法,肴馔,理论,社会联系等七个方面的基本要素.269,(√)烹调具体地说就是将经过加工整理的烹饪原料,用加热的方法结合加入调味品而制成菜肴的一门技术.270,(√)烹饪当是以人类的烹饪活动为研究对象,以烹饪活动各要素及其相互关系,烹饪活动中的运行规律及其原理为研究范畴的学科.271,(√)烹饪是人民体质,健康水平,民族未来及文化生活的重要经济活动与社会活动.272,(√)营养卫生学是以烹饪中的营养管理与卫生原理为研究对象.273,(√)东安鸡是湖南的著名菜肴.274,(√)清炒鳝糊是上海的著名代表菜肴.275,(√)烹饪美学的具体研究对象是:烹饪工艺美及菜肴美,烹饪制作环境美及饮食氛围美.276,(√)烹饪中色彩运用主要体现在三个方面:(1)食品天然色彩搭配法;(2)调料加色法;(3)烹调变色法.277,(√)酸味主要是由食物中所含的游离氢离子所引用起的,而且还与游离出氢离子的酸辣的种烃有关.278,(×)少数弱无机酸所产生的酸味易消失,而强的有机酸所产生的酸味反而绵长,回此在调味品中多用之(如乙酸,柠檬酸等).279,(×)能够觉察出酸味的最低的氢离子浓度是不同的,某些酸测得的氢离子浓度如下:盐酸,0.019%硫酸0.0147%,柠檬酸0.0192%,乳酸0.24%,乙酸0.018%.280,(√)蚁酸最初是由蚂蚁蒸馏得来的.281,(√)酒石酸[COOH(CHOH)2COOH]2.以葡萄中含量最多,从酿造葡萄糖酒时桶底的结晶中取得.282,(×)酸味主要是由食物中所含的无机酸所引用起的,而且还与游离出氢离子的酸辣的种烃有关.1、原产美州的芦花鸡是一种肉用的著名鸡种（X）

2、根据表面疣状突起程度不同，海参的品种有乌参等。（X）

3、紫色甘蓝又名红椰菜、紫色圆白菜，是结球甘蓝的一个变种。（√）

4、多年生草本植物番杏叶是一种类似油菜叶子的蔬菜。（X）

5、根据糖的类型不同，甜味剂中糖浆的品种有淀粉糖浆和果葡萄浆。（√）

6、因为黄酒的酒精度数较低，若保存不当，所含酵素易发生酸败。（√）

7、新鲜的奶油具有较强的充气膨胀特性。（√）

8、焦糖色是一种性质稳定、安全可靠的褐红色素。（√）

9、一氧化氮能够与肉类组织中的血红蛋白结合成红色稳定的亚硝基血红蛋白。（√）

10、畜肉组织中的水分主要是以自由水的形式存在。（X）11蛋白质是新鲜禽肉组织中含量最多的物质成分。（X）

12、鱼类死亡较长时间后，组胺酸在还原酶的作用下还原成有一定毒素的组胺。（√）

13、在蛋黄中呈黄色的物质主要是胡萝卜素和核黄素。（√）

14、乳类中的活性物质具有耐高温、耐光照的特点。（X）

15、新鲜的蔬菜、水果虽然脱离了植株，但是时时刻刻都在进行着呼吸活动。（√）

16、后熟现象不是植物性原料新陈代谢的生命活动。（X）

17、排酸工艺是现代肉类加工生产过程的一个重要环节。（√）

18、洗刷干净的陈制火腿在食用前需要进行蒸煮加工。（X）

19、在鲨鱼体表面覆盖着一层角质化的坚硬盾鳞。（X）20、高温长时间泡烫加工方法会使象拨蚌肉质变得粗老。（√）21涨发加工燕窝时最好选择洁白的容器存放。（√）

22、在制作高级清汤过程中先后经过了煮汤、吊汤和清汤的工艺流程。（√）

23、味是能够引起特殊感觉的，客观存在的某种呈味物质。（√）

24、由于呈味物质的理化性质不同，味觉可以分为化学味觉和生理味觉。（X）

25、植物中的生理碱和甙类物质是形成菜品苦味的主要因素。（√）

26、淀粉在糊化过程中形成的物质主要是糊精。（√）

27、低聚肽的氨基酸能够体现出不同的鲜美滋味。（√）

28、我国食品雕刻工艺可以概括地分为果雕和蔬雕。（X）29冷菜图案的自然形体造型有夸张、添加、简练、寓意和抽象的表现手法。（√）30、在食品原料色彩的选择与应用方面应当注意温暖对比。（√）31.调制冷水面团一般用冷水。(×)32热水面团的特点是柔中有劲。(×)33在厨房劳动分工时，首先要根据其管理层次的职责进行分工。(√)34在厨灶上都应设制换气扇。(×)35大豆是植物，故其所含蛋白质是不完全蛋白质。(×)36菠菜、茭白能充分补足人体内钙的不足。(×)37烹调原料加热过程中，营养素变化最大的是维生素。(√)38植物油的营养价值高，所以应该只吃植物油。（×)39熬粥时不能加碱，否则会破坏米中的维生素。(√)40烹饪活动是以调味为本，调理色泽、形态为手段，调理营养为目的的审美活动。(√)41烹饪的艺术美感，除了从味的美感中体现外，还从色彩和造型的艺术美感中体现出来。(√)42烹饪工艺美术就是美和用的有机结合。(√)43味觉主要能感受到酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香7种味。(×)44烹饪中的美只体现在色彩和造型上。(×)45酯化作用就是脂肪与水化合成脂肪酸形成的脂类。

(×)46味觉是由物理味觉和化学味觉共同作用而形成的。(√)47影响味觉的因素有温度、浓度、溶鲜度生理及心理因素。(×)48味的对比现象就是两种不同的呈化学物质的味，以适当的比例相混合，同时作用于味觉，其中一种味觉明显的减弱。(×)49味觉就是某种呈化学物质的呈味物质刺激味觉器官所引起的特殊感觉。(√)50明翅是小型鲨鱼的鳍去皮、去骨后的加工制品。(√)51去除鱼腥草的腥味是用开水焯。(×)52苦菜是野菜的统称。(×)53山珍野味的主要品种有熊掌、燕窝、鹿筋、鱼翅等。(×)54蕨菜属野生蔬菜。(√)55果子狸宰杀后，应立即剥皮。(×),56调制米粉面团一般用冷水。(×)57热水面团的特点是柔中有劲。(×)58在厨房劳动分工时，首先要根据其管理层次的职责进行分工。(√)59玉米油是从玉米粒中压榨出来的（√）60干贝是用扇贝，日月贝，江瑶贝加工制成的（X）61肌肉组织食用价值的大小与结缔组织多少有关（√）62禽肉的结缔组织不如畜肉的结缔组织发达（V）63清汤的特点就是汤色澄清。(×)64干货涨发的方法有冷水发、热水发、碱水发、油发等.(×)65蛋白质变性必然引起沉淀。(×)66制作酸奶的主要原理是酸促蛋白质变性。(√)67芦笋是芦苇的嫩芽.(×)68大鲵是淡水鱼的一种，生活于山谷溪流中.(×)69蛇加工出肉后，要马上泡在水中。(×)70鼠以肉类为食，运动量大，肌肉发达。(×)71荷兰豆属草本植物，是豌豆的一个变种。(√)72鱼类脂肪含量多少与部位、年龄等有密切关系(√)73制汤要选用含蛋白质、脂肪充足的动物性烹调原料。(×)74猪腹部的肌肉组织是由里脊、肋条肉、腹肉构成的.(×)75“冬笋炒鸡片”是用鸡脯肉和鸡牙子肉为烹调原料的。(√)76碱发主要是利用碱的脱脂作用使干货原料吸水进而充分的涨发。(×)77鱼类烹调原料的部位分档就是根据骨骼结构的不同而进行正确的分割(×)78白汤的特点就是汤色洁白,汤质澄清(×)79按汤汁的档次,汤可分为普通汤和高级汤两大类。(√)80所谓油发就是把干货原料放到油中涨发，达到膨胀形体的涨发目的。(×)81碱发就是把干货原料放入碱中，利用碱的电离作用，达到涨发的目的。(×)82水发就是把干货原料放在水中,利用原料的亲水作用，吸收水分，膨胀形体。(×)83干货涨发加工就是使原料在不同的媒介物中,通过加热恢复形态和质地。(X)84干货涨发就是用不同的方法，使干货原料最大限度的恢复原有的形态和质地，同时除去杂质和异味。(√)85制汤时,也可先用大火烧开，撇尽浮末，然后根据具体制汤方法，改用中火或小火加热。(√)86所谓水发就是把干货原料放到冷水中，使干货原料自然吸收水分,充分涨发至透.(×)87制汤要选用富含蛋白质、脂肪,新鲜无异味的植物性烹调原料。(×)88油发主要是利用干货原料中的蛋白质胶体颗粒受热膨胀而恢复形态的。(√)89牛脯又称脯肉，最适合长时间加热的烹调方法，如烧、炖等。(√)90猪外脊最适合炒、爆、熘、炸、煎、烧、炖等烹调方法。(×)91蛋白质水解与蛋白质变性时结构相同。(×)92肉的腐败是由于腐蚀菌作用使蛋白质分解成有害物质的结果。(√)93变性凝固的蛋白质不溶于水，但溶于有机溶剂。(×)94蛋白质凝固强度与自身含水量无关。(×)95电解质不仅能加快蛋白质凝固速度，还可降低蛋白质凝固温度.(√)96纤维素是葡萄糖缩聚而成的,性质稳定，不易水解,加热也不发生变化.(√)97个人卫生做到“四勤”。勤洗手剪指甲，勤洗头理发，勤洗衣冒被单，勤换工作服。（X）98 环境卫生采取“四定”办法：定人、定物、定时间、定质量。划片分工，包干负责。（V）99食物中毒大多在食后2小时到48小时内发病，一般不超过6天。（X）100安全保卫工作“四防”的内容是防火、防爆、防食物中毒和中暑（X）

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！