2020六安市职工技能大赛
中式烹调理论参考样题

判断题

1.(　　)食品在腐败变质过程中，其本身的组成和性质也起着重要的作用。

2.(　　)一般食品的pH在4.5以下可抑制多数腐败菌的生长。

3.(　　)酸牛奶是以牛奶为原料加入乳酸菌发酵剂而制成的产品。

4.(　　)高温油使油脂本身的化学结构发生变化，还可产生苯并芘等有毒物质。

5.(　　)蛋白质的消化过程主要发生在小肠。

6.(　　)胆汁是由胆囊分泌的。

7.(　　)谷类原料是维生素A的重要来源。

8.(　　)水产类原料中胆固醇的含量均较高。

9.(　　)发展中国家膳食结构中动物性食物过少而以植物性食物为主。

10.(　　)饮食企业管理人员面临的成本类型都是可以控制的。

11.(　　)计算调味半成品成本时，总成本计算应扣除下脚料的价值。

12.(　　)宴会菜点品种和数量安排的根本依据是可容成本。

13.(　　)宴会成本核算在分析宴会订单后即可安排菜点品种和数量。

14.(　　)尾数定价策略主要是对价格中的最后一个数字进行具体分析，只要是奇数均可以。

15.(　　)压力容器的操作要制定安全操作规程，严格按照说明书操作。

16.(　　)雄性墨鱼的生殖腺是干制高档乌鱼蛋的原料，批量加工时要保留。

17.(　　)腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

18.(　　)豆腐塌泥后的沥水处理是为了豆腐泥的成型。

19.(　　)花色冷拼主要是提供欣赏、突出主题，为了便于造型可以使用牙签、塑料膜等物品。

20.(　　)茶一般只适用于菜品的制作，点心制作不宜使用茶叶。

21.(　　)怪味中的各种味道的关系是相互并列的，没有一种味道很突出。

22.(　　)熬糖过程中温度要一直控制在0度的出丝温度，这样才能保证拔丝效果。

23.(　　)金葱扒鸭属于蒸扒，出锅时需要小翻锅。

24.(　　)宴席冷菜要求色泽和谐、不重复，口味重复的比例也不能太高。

25.(　　)狮子头批量生产时为了提高效率，可以采用一半手工切制，一半绞肉机粉碎的办

法。

26.(　　)水煮肉片下锅后应快速搅动，防止肉片起团，不宜成熟。

27.(　　)遵纪守法特别强调要遵守与职业活动相关的规章制度和职业纪律。

28.(　　)四季豆中毒为有毒植物食物中毒。

29.(　　)河豚鱼内脏应采用掩埋活焚烧进行处理，严禁随意丢弃。

30.(　　)脱水干燥储存是一种食品的化学储存方法。

31.(　　)饮食企业产品成本的主体是饮食产品的生产性成本。

32.(　　)餐厅原始销售记录的搜集要考虑到经常或定期更换菜单的记录变化情况。

33.(　　)体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。

34.(　　)中餐的热菜成本核算多采用调味品单件成本核算法。

35.(　　)炉灶间烹调时使用的精盐、味精、白糖等调味品为防潮调味罐应及时加盖。

36.(　　)两相触电是由于人的两脚处于不同的电位而发生的触电现象。

37.(　　)电器设备保护接地的目的是防止发生触电情况。

38.>(　　)压力容器是一种安全器具，所以厨房间任何人都可以操作使用。

39.>(　　)一般来说，水牛肉优于黄牛肉。

40.(　　)进行整鱼脱骨时不能用普通的厨刀，必须用专门的整鱼出骨刀。

41.(　　)花色热菜必须在保证食用性的前提下考虑观赏性。

42.(　　)茸胶制品不仅可以改善质感，还便于入味。

43.(　　)蒸制后的鱼鳞要经过过滤，才能倒入盘中自然冷却成冻。

44.(　　)大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

45.(　　)宴席菜肴色彩组配的好坏是衡量宴席菜肴质量的重要标准之一。

46.(　　)重体力劳动者每人每次宴席的精料量为1200克左右。

47.(　　)西湖醋鱼的成熟方法是水汆，鱼肉断生即可。

48.(　　)道德是通过利益来调节和协调人们之间的关系的。

49.(　　)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。

50.(　　)“君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要建立在个人利益最大化的基础之上。

51.(　　)职业道德独立于企业文化之外，具有自律、导向、整合、激励等功能。

52.(　　)餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的成本和福利。

53.(　　)肉制品加工中可过量加入发色剂硝酸钠。

54.(　　)食品从业人员凡经确诊为病毒性肝炎的患者应暂时调离岗位。

55.(　　)人体胃腺分泌的胃液主要成分为胃酸和胃蛋白酶。

56.(　　)不同的时间段，饮食企业的经营往往都有一定的波动性，秋冬比夏季好，周末比平时好。

57.>(　　)计算生料成本无需考虑下脚料和废弃物的问题。

58.(　　)电器设备保护接地的做法是将电器外壳直接与地面相接触。

59.(　　)冷冻、冷藏设备应放置在冷菜间或其附近。

60.(　　)高压喷射机也是厨房洗涤设备的一种。

61.(　　)斩断颈骨的部位应在宰杀的刀口处进行。

62.(　　)碱发时碱的浓度对质量有直接影响，但与温度关系不大。

63.(　　)整料出骨的原料一般都是动物性原料。

64.(　　)酸辣海参和醋椒鳜鱼的酸味程度完全一样。

65.(　　)鱼肉茸胶的成熟温度控制在85度左右较好。

66.(　　)鱼圆加热时为了加快成熟时间，可以将鱼圆直接挤入沸水中汆制。

67.(　　)宴席冷菜的比例要根据就餐形式、地方习俗等具体情况来确定。

68.(　　)松鼠鱼油炸时，入锅温度不能高，否则会出现外焦内不熟的现象。

69.(　　)北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

70.(　　)水分含量越少对微生物生长越有利。

71.(　　)选用微波炉烤制食品可减少多环芳烃的形成。

72.(　　)变形杆菌为革兰氏阳性杆菌。

73.(　　)饮食企业可以与农药厂、化工厂等企业相邻。

74.(　　)大豆类原料的碳水化合物含量高于其他豆类碳水化合物含量。

75.(　　)厨房安全涉及到厨房生产、创造效益以及保证员工利益等多方面的意义。

76.(　　)甲鱼在去除黑衣时，烫制的温度在80度时，烫制时间应控制在2分钟左右。

77.(　　)制作爆炒类菜肴时必须将牛蛙的外皮去除。

78.(　　)根菜类蔬菜产量高，富含蛋白质等营养物质。

79.(　　)用于夹菜的馅心一般选择黏性较大的茸胶馅。

80.(　　)虚实关系中的虚是指盘中比较低或原料比较薄的地方。

81.(　　)原料越大，呈味物质扩散系数越大，呈味物质向汤中转移的就越彻底。

82.(　　)锅塌豆腐工序比较复杂，批量加工时可将豆腐直接入油锅中炸至金黄再烧制。

83.(　　)宫保鸡丁中的花椒下锅煸炒时，火力要大，让香味快速挥发出来。

84.(　　)北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

85.(　　)鱼类脂肪比畜肉脂肪容易消化吸收。

86.(　　)蛋类脂肪中含有较多的饱和脂肪酸。

87.(　　)半成品成本计算和成品成本计算的结果是相同的。

88.(　　)容器估量法可以采用不同的容器来估算调味品的用量。

89.(　　)原料成本系数定价法中的原料成本额即为标准菜谱上的标准成本。

90.(　　)配菜间应随时注意原料新鲜度和卫生状况，严格把关。

91.(　　)在活养蛏子和蛤蜊时，体型较瘦的比体型较大的吐沙速度慢一点。

92.(　　)三疣梭子蟹以南海所产最著名。

93.(　　)山药、豆腐等原料在加工茸泥时要先将原料加热成熟。

94.(　　)鱼肉中细刺较多的原料不能加工成鱼肉茸。

95.(　　)没有拍粉或挂糊的小卷菜品一般成熟后需要炒制或熘制。

96.(　　)为了提高生产效率，在花色菜品中添加人工色素是允许的。

97.(　　)从OK汁的用料看，它的颜色应该是黄色为主的。

98.(　　)千岛汁的色泽是粉红的。

99.(　　)腌韭菜花是北京涮羊肉调料中一种特色调料。

100.(　　)狮子头是用刀切成的颗粒状肉丁制作而成的，所以不属于茸胶制品。

101.(　　)盐焗技法与热盐焗技法的技术要领相同。

102.(　　)浸法又分为油浸法、汤浸法和水浸法三种方法。

103.(　　)清汤的主料为鲜料。

104.(　　)动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。

105.(　　)我国南方气温高，湿度大，粮油及其制品中黄曲霉素检出率是较高的。

106.(　　)饮食卫生“五四”制规定环境卫生要采取“四定”办法，即定人、定点、定时间、定标准，划片分工，包干负责。

107.(　　)《饮膳正要》是一部关于烹调理论和技艺的古籍。

108.(　　)《随园食单》是先秦时期文人袁枚所著。

109.（　　）烹饪原料在受热过程中发生的凝固作用与淀粉含量密切相关。

110.（　　）咸味是单一味中唯一能独立用于成品菜的味。

111.（　　）鳝肚是海鳗鳔的干制品，呈圆筒形，两头尖。

112.（　　）粤菜把竹笋按季节分为四种，即春季笔笋、夏季鲜笋、秋季茭笋、冬季冬笋。

113.（　　）正确的分档取料能合理使用原料，提高其使用价值；还能提高菜肴质量，突出烹调的特色。

114.（　　）刚宰杀的猪肉最新鲜，食味最好。

115.（　　）菜肴的香气是令人产生食欲的第一要素。

116.（　　）粤菜的芡色分红芡、黄芡、白芡、清芡、青芡、黑芡等六大类。

117.（　　）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。

118.（　　）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。

119.（　　）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.

120.（　　）学习烹饪的基础观要求基本功训练应结合新品种的学习与开发。

121.（　　）粤菜是以广州菜为代表，以广州菜、潮州菜和客家菜为主体所组成。

122.（　　）氨基酸是组成蛋白质的最基本单位。

123.（　　）当燃气炉具失火时，首先必须拿二氧化碳灭火器灭火。

124.（　　）鹅的烫毛水温应是75～80℃之间。

125.（　　）鲟鱼又叫鲟龙鱼，身上无鳞，有5 纵行菱形骨板，俗称鳞甲。

126.（　　）广东有名的靓芋头品种是荔浦芋。

127.（　　）青蟹又叫作海蟹。

128.（　　）炒烹调法分为泡油炒、软炒等五种炒法。

129.（　　）潮州菜的“三多”是指海鲜菜品多、筵席佐料多和素菜多。

130.（　　）饮食企业管理人员面临的成本类型都是可以控制的。

131.（　　）计算调味半成品成本时，总成本计算应扣除下脚料的价值。

132.（　　）宴会菜点品种和数量安排的根本依据是可容成本。

133.（　　）宴会成本核算在分析宴会订单后即可安排菜点品种和数量。

134.（　　）尾数定价策略主要是对价格中的最后一个数字进行具体分析，只要是奇数均可以。

135.（　　）压力容器的操作要制定安全操作规程，严格按照说明书操作。

136.（　　）雄性墨鱼的生殖腺是干制高档乌鱼蛋的原料，批量加工时要保留。

137.(　　)腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

138.(　　)豆腐塌泥后的沥水处理是为了豆腐泥的成型。

139.(　　)花色冷拼主要是提供欣赏、突出主题，为了便于造型可以使用牙签、塑料膜等物品。

140.(　　)茶一般只适用于菜品的制作，点心制作不宜使用茶叶。

141.(　　)怪味中的各种味道的关系是相互并列的，没有一种味道很突出。

142.(　　)虚实关系中的虚是指盘中比较低或原料比较薄的地方。

143.(　　)原料越大，呈味物质扩散系数越大，呈味物质向汤中转移的就越彻底。

144.(　　)锅塌豆腐工序比较复杂，批量加工时可将豆腐直接入油锅中炸至金黄再烧制。

145.(　　)宫保鸡丁中的花椒下锅煸炒时，火力要大，让香味快速挥发出来。

146.(　　)北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

147.(　　)鱼类脂肪比畜肉脂肪容易消化吸收。

148.(　　)蛋类脂肪中含有较多的饱和脂肪酸。

149.(　　)半成品成本计算和成品成本计算的结果是相同的。

150.(　　)容器估量法可以采用不同的容器来估算调味品的用量。

选择题

1、道德是以（　）为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为模范。

A.正误判断　　B.善恶评价

C.客观评价　　D.实践经验

2、人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和称为（ ）。

A.行为守则　　B.职业守则

C.职业道德　　D.社会道德

3、家畜类原料清洗方法中，“里外翻洗法”适用的原料是（　）。

A．肚子　　B．蹄子

C．肌肉　　D．尾巴

4、职业道德建设的关键是企业（　）的职业道德建设。

A.领导干部　　B.普通职工

C.技术骨干　　D.重点岗位

5、家畜类原料清洗方法中，“灌洗法”主要适用的原料是（　）。

A．牛肝　　B．兔头

C．猪肺　　D．羊肚

6、家畜类原料清洗方法中，“清水漂洗法”适用的原料是（ ）。

A．牛头　　B．猪脑

C．羊肚　　D．牛肝

7、家畜类原料清洗方法中，“刮洗法”适用的原料是（　）。

A．火腿表皮　　B．猪肝表面

C．猪肺里侧　　D．猪肚内侧

8、无鳞鱼的腥味主要源于（　）。

A．鱼皮　　B．黏液

C．鱼肉　　D．鱼鳍

9、在无鳞鱼黏液去除的方法中，“生搓法”可保持原料的脆嫩口感，适用的菜品是（　）。

A．炒蝴蝶片　　B．黄焖鳗鱼

C．白煨脐门　　D．响油鳝糊

10、在无鳞鱼的初加工过程中，在鱼中添加盐、醋后反复搓揉，其主要目的是（　）。

A．加香味　　B．加底味
C．去异味　　D．去黏液

11、在无鳞鱼黏液去除的方法中，“熟烫法”的菜品是（　）。

A．蒜爆鳝花　　B．爆炒鳗筒
C．软兜鳝鱼　　D．生炒鳗片

12、烫制鳝鱼时，水中加葱、姜、酒、醋有去腥、增香等作用，其中醋较适宜的浓度为（　）。

A．4%左右　　B．14%左右
C．24%左右　　D．34%左右

13、烫制鳝鱼时，水中加盐主要防止肉质松散，保持鱼肉的弹性和嫩度，盐较适宜的浓度应控制在（　）。

A．3%左右　　B．8%左右
C．13%左右　　D．18%左右

14、干料经油发后质量一般比涨发前减少大约（　）。

A．1%　　B．10%
C．30%　　D．50%

15、油发一般适用于胶质丰富、结缔组织较多的干制原料，如（　）。

A．牛角　　B．羊肠
C．猪蹄　　D．鱼肚

16、动物性干制原料油发过程中的第一个阶段是（　）。

A．高温油焐制　　B．低温油焐制
C．高温油膨化　　D．低温油膨化

17、动物性干制原料油发过程中的最后一个阶段是（　）。

A．焯水阶段　　B．干制阶段
C．高温膨化　　D．复水阶段

18、动物性干制原料油发过程中，低温油焐制阶段的油温应大约控制在（　）。

A．70℃　　B．110℃

C．150℃　　D．190℃

19、动物性干制原料油发过程中，高温油膨化阶段的油温应大约控制在（　）。

A．70℃　　B．110℃

C．150℃　　D．190℃

20、油发鱼肚，一般 300g 干料可涨发成湿料（　）。

A．500g 左右　　B．1200g 左右

C．2000g 左右　　D．2500g 左右

21、油发蹄筋，一般 150g 干料可涨发成湿料（　）。

A．300g 左右　　B．500g 左右

C．900g 左右　　D．1500g 左右

22、加工性原料按其属性可分为畜类制品、禽类制品、水产制品、蛋奶制品、粮食制品、蔬菜制品、（ ）7 类。

A．调味制品　　B．水果制品

C．腌渍制品　　D．干货制品

23、水溶性维生素中性质最稳定的是（　）。

A．维生素 C　　B．维生素 PP

C．硫胺素　　D．核黄素

24、鱼体在烹饪中运用较多的肌肉主要是横纹肌，又称（　）。

A．骨骼肌　　B．胸鳍肌

C．尾鳍肌　　D．表层肌

25、鱼体在烹饪中运用较多的肌肉主要是横纹肌，可分为白肌和（　）。

A．黑肌　　B．红肌

C．银肌　　D．花肌

26、具有长时间运动而行动缓慢的鱼，红肌一般较发达，如（　）。

A．白鱼　　B．黑鱼

C．鲢鱼　　D．鲤鱼

27、比较灵活的鱼类和近距离游动的鱼类，白肌一般较多，如（　）。

A．白鱼　　B．甲鱼
C．鱿鱼　　D．鲤鱼

28、在猪肉的分割与剔骨加工中，带皮带骨的整形肉片称之为（　）。

A．一分体　　B．二分体
C．三分体　　D．四分体

29、猪肋排一般自第 4 根肋骨起取（　）肋排骨。

A．2 根　　B．4 根
C．6 根　　D．8 根

30、猪奶脯主要由皮、脂肪和（　）组成。

A．肌肉　　B．筋膜
C．骨骼　　D．血管

31、猪前腿的分割，应该自猪前部第（　）肋骨之间直线斩下。

A．1～2 根　　B．3～4 根
C．5～6 根　　D．7～8 根

32、在分割猪蹄膀时，每只重量一般应掌握在（　）。

A．100～200g　　B．300～400g
C．500～600　　D．700～800g

33、猪颈肉又称血脖、槽头肉，常用作（　）。

A．馅料　　B．滑炒
C．水汆　　D．软熘

34、猪里脊又称梅条肉，常用作（　）。

A．馅料　　B．滑炒
C．黄焖　　D．白扒

35、猪肉部位中俗称“扁担肉”的是（　）。

A．里脊　　B．通脊
C．奶脯　　D．上脑

36、猪五花肉有硬五花肉和下五花肉之别，下五花肉适用于（　）。

A．粉蒸　　B．清炖

C．红焖　　D．制茸

37、牛胴体体积大、分量重，为运输和销售方便起见，通常将其分割为（　）。

A．二分体　　B．四分体

C．六分体　　D．八分体

38、位于牛颈脖上方、肉质较嫩、瘦肉中分布着较多肌间脂肪的是（　）。

A．弓扣　　B．脖头

C．上脑　　D．短脑

39、牛的部位中，又称白板、瓜条肉，与底板和仔盖肉相连的是（ A ）。

A．黄瓜肉　　B．榔头肉

C．腱子肉　　D．肋条肉

40、羊肉中，又称股肉，包括三岔、元宝肉、磨裆、黄瓜条的是（　）。

A．前腿肉　　B．后腿肉

C．腱子肉　　D．脊背肉

41、羊肉中的“三岔肉”又称（ ）。

A．臀肉　　B．腿肉

C．颈肉　　D．尾肉

42、下列选项中，属于一级羊肉的是（　）。

A．肋条肉　　B．脊背肉

C．腱子肉　　D．前腿肉

43、鱼的部位中，含丰富的胶原蛋白质且俗称“划水”的是（　）。

A．鱼头　　B．鱼尾

C．鱼皮　　D．鱼鳞

44、下列原料中，在烹制过程中往往需要刮刀的是（ ）。

A．整鱼　　B．鱼膘

C．鱼皮　　D．鱼子

45、运用直刀法在原料表面切割具有一定深度刀纹的方法称为（　）。

A．直剞　　B．斜剞

C．混剞　　D．切剞

46、下列原料中，采用混合剞的方法加工而成的是（　）。

A．菊花鸡肫　　B．荔枝鳗花

C．麦穗腰花　　D．菠萝鲭鱼

47、“糖醋黄河鲤鱼”采用的剞刀方法是（　）。

A．散线花刀　　B．牡丹花刀

C．波浪花刀　　D．眉毛花刀

48、“汤爆双脆”中的肚尖，采用的剞刀方法是（　）。

A．绣球花刀　　B．菊花花刀

C．葡萄花刀　　D．篮花花刀

49、属于“同类色组配”的菜品是（　）。

A．芙蓉银鱼　　B．八宝米饭

C．紫菜蛋卷　　D．鸽蛋海参

50、属于“同质组配”形式的菜品是（　）。

A．面包虾仁　　B．油爆双脆

C．青椒肉丝　　D．金钩芹菜

51、属于“不同质组配”形式的菜品是（　）。

A．萝卜拌海蜇　　B．蒜茸炝双笋

C．锅巴炒鸡米　　D．蛋白烩鱼饼

52、烹调时间比较短的菜肴，组配的原料形状（　）。

A．越小越适宜　　B．越大越适宜

C．宜大不宜小　　D．宜小不宜大

53、形状较大的原料，适合（　）。

A．旺火快速的烹调　　B．大火长时间烹调

C．中火长时间烹调　　D．小火短时间烹调

54、菜肴的组配中，主料香味较好的就应充分突出其香味，如（　）。

A．清炒虾仁　　B．茄汁鱼片
C．香辣大蟹　　D．椒麻鸡丝

55、主料香味不足的菜肴在组配时应突出辅料的香味，如（　）。

A．蜜汁火腿　　B．茄汁虾仁
C．松子鱼米　　D．三鲜豆腐

56、主料香味不佳的菜肴，组配时应用调味品的香味加以覆盖，如（　）。

A．鸡火鱼肚　　B．五香牛肉
C．三丝鸽松　　D．麻辣豆腐

57、菜肴的组配合理，可以使菜肴的风味更为突出，如（　）。

A．蟹粉河蚌　　B．酱烧鸭鹅
C．羊方藏鱼　　D．蛏炒文蛤

58、菜肴组配不合理，会减弱主料的香味，如（　）。

A．南瓜与白瓜　　B．家鸭与野鸭
C．蟹粉与豆腐　　D．雪菜与肉丝

59、将几种原料分层粘贴在一起，制成扁平形状生坯的手法称为（　）。

A．扣　　B．排
C．藏　　D．贴

60、菜肴“八宝葫芦鸭”采用的组配手法是（　）。

A．挤　　B．贴
C．藏　　D．排

61、菜肴“橘瓣鱼汆”采用的成形手法是（　）。

A．藏　　B．挤
C．排　　D．扣

62、在菜肴色彩组配方法中，下列菜肴属于“顺色组配法”的是（　）。

A．韭黄炒肉丝　　B．木耳炒鱼片
C．鸡火烩蹄筋　　D．五彩烩虾饼

63、几何图案冷菜的拼摆原则是整齐划一、口味分明、构图均衡和（　）。

A．次序有别　　B．色彩艳丽

C．大小适中　　D．厚薄一致

64、将菜肴所用原料有规则地摆放在碗内，成熟后复入盛器中，使之具有美丽图案的手法称为（　）。

A．贴　　B．扣
C．排　　D．挤

65、“丁配丁，丝配丝，条配条”体现菜肴在料形组配上应（　）。

A．不同相配　　B．一模一样
C．相似相配　　D．完全对立

66、“荔枝腰花”中配料笋尖、青椒较适宜的形状是（　）。

A．长形条　　B．圆形球
C．方形块　　D．菱形片

67、菜肴口味的调制应随季节而变，一般冬季的口味宜（　）。

A．清淡　　B．适中
C．浓烈　　D．偏咸

68、黄色给人以温暖、高贵之感，在日常工作中常遇到的黄色菜肴有（ ）。

A．翠珠鱼花　　B．北京烤鸭
C．香炸猪排　　D．红卤香菇

69、白色给人以洁净、软嫩、清淡之感，典型的白色菜肴之一是（　）。

A．高丽银鱼　　B．梁溪脆鳝
C．吉士虾卷　　D．干烧鳊鱼

70、下列选项中适合于冷水锅焯水的是（　）。

A．猪肺　　B．鸡肉
C．西芹　　D．青菜

71、茶色给人以浓郁、芬芳、庄重之感，典型的茶色菜肴是（　）。

A．咖喱鸡丝　　B．红扒海参
C．鸡粥鲍鱼　　D．干烧鳊鱼

72、“柳叶花刀”往往以鱼体拟作叶面，直刽象征叶脉的条纹，多用于（　）。

A．清蒸　　B．脆熘

C．红烧　　D．黄焖

73、又称鱼鳃花刀或梳子花刀的剞刀法是（　）。

A．卷筒花刀　　B．葡萄花刀
C．眉毛花刀　　D．蚌纹花刀

74、制作“松鼠鳜鱼”、“狮子鱼”采用的剞刀法是（　）。

A．菊花花刀　　B．鳞毛花刀
C．麦穗花刀　　D．绣球花刀

75、储存过久的蔬菜中含有(　　)。

A、硝酸盐　　B、亚麻苦苷
C、苦杏仁苷　　D、龙葵碱

76、对猪腰进行加工，更多需要采用剞刀法，主要是因为其（　）。

A．过于坚实难进行食用　　B．热量难对其均衡穿透
C．表面太光滑无法调味　　D．异味短时间内难散发

77、肉质嫩、肥瘦相同、筋膜少、肌肉块形较大，去筋膜后可代替一级羊肉使用的是（　）。

A．前腿肉　　B．后腿肉
C．胸脯肉　　D．肋条肉

78、“肌肉发育较差，脊椎骨突出，坐骨及髋骨结节明显突出，有皮下脂肪”的是（　）。

A．一级牛肉　　B．二级牛肉
C．三级牛肉　　D．四级牛肉

79、“肌肉发育良好，骨不突出，皮下脂肪密集地布满全身，肩颈部脂肪较薄，臀部脂肪丰满”的是（　）。

A．一级羊肉　　B．二级羊肉
C．三级羊肉　　D．四级羊肉

80、遵纪守法特别强调要遵守与职业活动相关的(　　)和职业纪律。

A、操作系统　　B、规章制度
C、职业守则　　D、法律法规

81、油发的原料在切配加工前一般需要浸洗，常用的浸洗剂是（　）。

A．热开水　　B．自来水
C．热碱水　　D．冷碱水

82、刚宰后的畜肉呈(　　)。
A、碱性　　B、弱碱性
C、酸性　　D、弱酸性

83、烫制鳝鱼时，一般需要在 90℃左右的水中烫制约（　）。
A．5 分钟　　B．15 分钟
C．25 分钟　　D．35 分钟

84、猪舌的清理加工，通常是将其放入锅中稍煮，待舌苔（　）后立即捞出，用小刀刮去白苔或用手撕去舌苔。
A．增厚、发白　　B．减薄、发白
C．增厚、发黑　　D．减薄、发黑

85、清水漂洗猪脑，其中的血衣、血筋一般用（　）。
A．热水漂尽　　B．刀具割除
C．牙签剔除　　D．沸水烫焯

86、猪肺清洗加工的步骤主要是：灌水冲洗→（　）→破膜清洗。
A．高温油炸　　B．小火焯水
C．轻兜慢放　　D．拍打挤压

87、面筋既可用水煮方法使其凝固，也可用油炸的方法使其膨松，其主要成分是（　）。
A．蛋白质　　B．脂肪酸
C．矿物质　　D．麦淀粉

88、采用油作为传热介质对粉丝进行膨化加工时，其油温应控制在（　）。
A．100℃左右　　B．180℃左右
C．250℃左右　　D．280℃左右

89、宋朝时就出现了(　　)技术，食雕与拼摆水平也很高。
A、烧烤　　B、蒸煮
C、煎炸　　D、刽刀

90、鱼头上的骨骼较多，适于作剔骨处理的一般是鲢鱼头或（　）。

A．草鱼头　　B．鳊鱼头
C．鲭鱼头　　D．鳙鱼头

91、鱼类分割与剔骨时依据的标志主要是（　）的位置。
A．鱼鳃　　B．鱼鳍
C．鱼头　　D．鱼鳞

92、猪颈肉即颈背肌肉，俗称（　）。
A．瓜条肉　　B．背肌肉
C．槽头肉　　D．元宝肉

93、烹制菜肴所用糊中，保水性最好的糊是（　）。
A．蛋泡糊　　B．全蛋糊
C．水粉糊　　D．蛋黄糊

94、鸡脯肉挂蛋泡糊比挂全蛋糊对水分的保存率大约要高（　）。
A．1%左右　　B．7%左右
C．13%左右　　D．19%左右

95、挂糊的菜品一般多用于（　）。
A．炒　　B．炸
C．蒸　　D．汆

96、制作蛋泡糊时，可以制成较多蛋泡的是（ ）。
A．蛋清　　B．白糖
C．蛋黄　　D．淀粉

97、在调糊过程中，需要将面粉用沸水烫透或蒸透的是（　）。
A．脆皮糊　　B．水分糊
C．蛋泡糊　　D．蜂巢糊

98、有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体后主要蓄积于(　　)。
A、脂肪组织　　B、皮肤
C、肌肉　　D、血液

99、“佛跳墙”和“炒西施舌”都属于(　　)的传统菜品。
A、广东　　B、四川
C、山东　　D、福建

100、下列属于水溶性维生素的是(　　)。
A、维生素 A　　B、维生素 D

C、维生素 E　　D、核黄素

101、需要保留牛蛙皮的菜肴，在加工其皮时则应用(　　)进行搓揉清洗。
A、盐　　B、沙
C、油　　D、碱

102、属于基础代谢的是(　)。
A、思考　　B、消化
C、心跳　　D、跑步

103、属于单糖的是(　　)。
A、麦芽糖　　B、糊精
C、糖原　　D、葡萄糖

104、刺参，又叫灰参，(　　)产品刺尖较硬，肉肥质好。
A、春季　　B、夏季
C、秋季　　D、冬季

105、平衡膳食宝塔的第一层主要供给营养素是(　　)。
A、能量　　B、氨基酸
C、膳食纤维　　D、矿物质

106、调制蛋泡糊时，鸡蛋清与淀粉的比例一般为(　)。
A．2:1　　B．7:3
C．3:1　　D．6:5

107、使脆皮糊口感膨松的最适宜油温是(　)。
A．120℃左右　　B．170℃左右
C．220℃左右　　D．260℃左右

108、下列菜品中无法实施“烹中调味”的是(　)。
A．香炸猪排　　B．银芽鸡丝
C．黄焖鸡翅　　D．麻婆豆腐

109、下列菜品中无需进行“烹前调味”的是(　)。
A．文思豆腐　　B．文楼涨蛋
C．京都排骨　　D．辣子鸡丁

110、制作香糟菜时，为保持其风味特色香糟卤要进行(　　)处理。
A、过滤　　B、煮沸
C、调味　　D、消毒

111、味精主要成分谷氨酸钠，转化为焦谷氨酸钠的温度是(　)。
A．130℃　　B．180℃
C．230℃　　D．280℃

112、关于净料计算，公式正确的是(　)。

A、净料=毛料-净料率　　B、净料=毛料+净料率

C、净料=毛料÷净料率　　D、净料=毛料×净料率

113、《随园食单》的作者是(　　)代的人。

A、元　　B、宋

C、明　　D、清

114、1 千克肉类原料用致嫩处理时，需要投放嫩肉粉的量是（　　）。

A．1～2g　　B．5～6g

C．9～10g　　D．13～14g

115、挂蛋泡糊的菜肴油炸时，油温一般应控制在（　）。

A．90～120℃　　B．130～160℃

C．170～200℃　　D．210～240℃

116、被誉为“百味之王”的调味品是（　）。

A．食盐　　B．冰糖

C．味精　　D．香醋

117、从口感效果来看，食盐溶液的浓度一般应控制在（　）。

A．0.3～0.7%　　B．0.8～1.2%

C．1.3～1.7%　　D．1.8～2.2%

118、一般来说，汤菜较适宜的用盐比例为（　）。

A．0.3～0.5%　　B．0.8～1.0%

C．1.3～1.5%　　D．1.8～2.0%

119、制作“九转大肠”与“红烧大肠”最大的工艺区别在于(　　)。

A、油炸　　B、焯水

C、加醋　　D、清洗

120、对单纯的甜菜，糖较为适宜的用量一般是（　）。

A．5%　　B．20%

C．35%　　D．50%

121、单纯的甜味菜添加某物质容易产生不愉快的变味现象，该物是（　）。

A．香醋　　B．冰糖

C．蜂蜜　　D．味精

122、烹饪时味精的用量与菜品风味的浓烈程度成（ ）。

A．正比　　B．反比

C．消杀　　D．递增

123、切配和烹调使用的盘具要实行(　　)。

A、切配烹调双盘制　　B、切配烹调一盘制

C、切配烹调多盘制　　D、切配无需使用餐盘

124、下列味型中“呈味阈值”最低的是（　）。

A．咸味　　B．甜味

C．酸味　　D．苦味

125、下列用醋较多的复合味型是（ ）。

A．糖醋味　　B．麻辣味

C．咸香味　　D．咸甜味

126、常用食醋的醋酸含量一般在（　）。

A．1.0～2.5%　　B．3.0～4.5%

C．5.0～6.5%　　D．7.0～8.5%

127、**不属于**香辣味范畴的复合味型是（　）。

A．姜汁味　　B．咖喱味

C．蒜泥味　　D．咸鲜味

128、下列复合味型中，属于香辣味范畴的是（　）。

A．咸鲜味　　B．糖醋味

C．陈皮味　　D．荔枝味

129、冷菜制作中运用较为广泛的烹制方法是（　　）。

A．熘　　B．炸

C．蒸　　D．卤

130、制作蒜泥味最好的蒜是（　）。

A．白皮蒜　　B．黄皮蒜

C．红皮蒜　　D．紫皮蒜

131、陈皮味菜肴中，起调节（缓和）苦味作用的调味料是（　）。

A．食盐　　B．香醋

C．白糖　　D．辣椒

132、新购压力容器在初次使用前，必须要(　　)。

A、清洗压力容器的内外配件　　B、学习压力容器的操作方法

C、检测压力容器的技术标准　　D、检查产品合格证等技术文件

133、下列畜肉中膻味最重的是（　）。

A．猪肉　　B．牛肉

C．羊肉　　D．马肉

134、调制酱香味型的主要酱料是甜面酱和（ ）。

A．芝麻酱　　B．香辣酱

C．豆瓣酱　　D．海鲜酱

135、属于烟香味型的菜肴是（　）。

A．清蒸白鱼　　B．樟茶鸭子

C．香酥鸭子　　D．南卤排骨

136、调味添加一定量的乙醇可增强菜品的风味，较适宜的浓度是（　）。

A．1%　　B．5%

C．10%　　D．15%

137、属于药食兼用的鸡是(　　)。

A、北京油鸡　　B、乌骨鸡

C、白来航鸡　　D、浦东鸡

138、属于天然色素的是（　）。

A．日落红　　B．柠檬黄

C．苋菜红　　D．绿菜汁

139、汤按使用原料可分为（　　）。

A．清汤和白汤　　B．毛汤和高汤

C．荤汤和素汤　　D．吊汤和顶汤

140、按品质划分，汤可分为（　　）。

A．普通素清汤和高级素清汤　　B．普通浓白汤和高级浓白汤

C．大荤汤、小素汤和混合汤　　D．单吊汤、双吊汤和三吊汤

141、制汤开始时，原料与水的最佳比例一般为（　　）。

A．1:2　　B．1:4

C．1:6　　D．1:8

142、**不属于**我国四大淡水养殖鱼的是(　　)。

A、青鱼　　B、黑鱼

C、草鱼　　D、鲢鱼

143、制作“火爆燎肉”应使用的火力为（　　）。

A．旺火　　B．中火

C．小火　　D．微火

144、结球甘蓝又称(　)，是目前产量较高的叶菜。

A、生菜　　B、卷心菜

C、大白菜　　D、西兰花

145、茄子属于(　　)蔬菜。
A、瓠果类　　B、浆果类
C、荚果类　　D、假果类

146、食用菌供食用的部位主要是(　　)。
A、菌丝体　　B、子实体
C、孢子体　　D、果实

147、大米中黏性最强的是(　)。
A、粳米　　B、糯米
C、香米　　D、籼米

148、正常情况下，牛油的沸点为（　）。
A．125℃　　B．168℃
C．208℃　　D．252℃

149、一般情况下，豆油的沸点为（　）。
A．150℃　　B．190℃
C．230℃　　D．270℃

150、一般情况下，猪油的沸点为（　　）。
A．181℃　　B．221℃
C．261℃　　D．301℃