# 中式烹调师烹调技术模拟试题库

来源：网络 作者：风月无边 更新时间：2024-08-05

*第一篇：中式烹调师烹调技术模拟试题库中式烹调师烹调技术模拟试题库一、填空题：（将正确答案填在括号里）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...*

**第一篇：中式烹调师烹调技术模拟试题库**

中式烹调师烹调技术模拟试题库

一、填空题：（将正确答案填在括号里）

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、《齐民要术》比较系统地总结了6世纪以前黄河中下流域农业生产经验和（食品加工技术），是世界上最早的食品科学专著。

12、《齐民要术》分上、下册，上册主要介绍农产品养殖技术，下册主要介绍（食品加工工艺）。

13、烹饪原料在加热过程中会发生物理和化学变化，主要的有（物理分解）作用、凝固作用、（水解）作用、酯化作用、氧化作用等。

14、咸味是非甜味菜品的主味，有百味之王之称，是各种（复合）味的基础味。

15、鲜味在调味中有增鲜（和味）和（曾浓复合味感）等作用。

16、鱼的外部结构大致分为头部、尾部和（躯干部）。

17、热传递的方式有传导传热、对流传热、（辐射传热）和电子传热四种形式。

18、烹饪原料在受热过程中会发生物理和化学变化，主要有物理分散、水解、凝固、（脂化）和氧化等作用。

19、焗发干货就是把干料放在沸水或热水中，并（加盖），让其在高温中加速吸水回软的方法。

20、烹饪原料烹调前初步熟处理方法包括有（滚）、飞水、泡油、煨、爆、炸等多种工艺。

21、按用途分，鸡分为肉用鸡、蛋用鸡、蛋肉兼用鸡和（药用鸡）等四大类。

22、运刀时，刀身与砧板平面之间的夹角不断变化的刀法称为（弯）刀法。

23、（龙利或挞沙）鱼应当起出四条肉。

24、蔬菜按食用部位分为六大类，慈姑属于（茎菜）类蔬菜。

25、用软薄、件大原料将主料折叠包裹的原料造型方法称为（包）。

26、烹调法是烹制工艺的（个别）方法。

27、原料平铺在盘上蒸制的方法称为（平蒸 法）。

28、浸法是一种把整件或大件的生肉料淹没在（大热（较热））的液体中，令其慢慢受热致熟的烹调法。

29、烩羹时必须掌握好羹料余汤水的比例，一般以1︰（2.5、3）为宜。30、粤菜的汆汤料基本固定，由笋花、菇件、（火腿片）和（菜软（菜远、菜芯软））组成。

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

32、佝偻病、高钙血症、手足抽搐是缺乏矿物质（钙（钙质））。

33、水是（营养素（营养物质））的溶剂，是体内各种生物化学反映的媒介。

34、中国烹饪古籍的食单菜谱中最著名的是清代袁枚的（随园食单）和童岳的调鼎集。

35、从烹调的角度讲，热源是指能够为烹调食物提供热能的（装置（炉灶））或（物体）。

36、把食物原料放在油锅内炸熟，这里发生的是（对流）传热。

37、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）。

38、粤菜的复合味可以根据基础味分为（咸复合味）和（甜复合味）两大类。

39、法分（碎件）和（原件）两种法。40、软煎的原料在煎熟之后，要经过勾芡、（淋芡）或（封芡）等方法调味才成成品。

41、在人体内不能自行（合成）或（合成）的速度远不能满足机体的需要，必须从食物中摄取的氨基酸称为“必需氨基酸”。

42、由于蔬果含有大量的（营养物质），可被微生物利用，导致蔬果的腐败变质。

43、《齐民要术》之所以是一部重要的烹饪古籍，主要是它在烹调理论上总结了前人的成果，提出了（新的论题），资料丰富，见解鲜明。

44、柴油炉的优点是点火、调节较方便，热值（高（也高）），热量（大）。

45、把食物原料放在锅内炸熟，这里发生的是（对流）传热。

46、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）。

47、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）。

48、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。

49、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。

50、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。

51、河豚鱼因含（河豚鱼毒素（河豚毒素、河豚酸），食用了会引起食物中毒，死亡率很高。

52、烹调的传热介质有水、蒸气、食用油、盐粒、沙粒和（锅（炒锅、镬））。

53、人对味道的感觉是一个综合的过程。一般情况下，人味觉的产生是由舌头上的（味蕾）开始的。

54、配菜中的配料是日常的工作，粤菜也叫执单。配料工作要做到快、准、齐、恰，即动作快捷，规格准确，配料齐全，（摆放恰当）。

55、\*\*鸡料的料头是：姜件、葱条、（料菇（菇件）、厚笋片）。

56、由于煎是（平面）受热，因此原料内部脱水量较少，能有效地保持肉料的软嫩。

57、将热源的热能传递给烹饪原料的媒介称为（传热介质）或传热媒介。

58、根据《中华人民共和国食品卫生法》的规定，食品生产经营人员每年必须进行（健康（身体））检查。

59、把调味品放进原料中拌匀后是否需要（放置一段时间（等等、放一放）），是腌制与拌味的一个区别。

60、配菜是根据菜肴的质量要求，把各种加工成形的原料加以适当搭配，使其成为一份或一席适合烹调或直接食用的（完整菜肴原料组合）的工艺过程。

二、选择题：（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1、关于扒法的说法，准确的是（A）。A、料扒法的芡色随面菜原料的色泽而 B、定，C、有深有浅 B、汁扒的芡宜紧

C、汁扒法的芡色随面菜原料的色泽而定，有深有浅 D、扒法的底菜都是植物性原料

2、具有“主料处理方法是滚煨”，“没有固定配料，但一般配姜件、葱条”，“汤味清爽鲜美”的烹调法是（D）。

A、滚 B、烩 C、氽 D、清

3、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏（C）会引起坏血病。A、维生素A B、维生素B C、维生素C D、维生素D

4、在烹调加热中，维生素会不同程度受到损害，受失程度大小的顺序是（D）。A、维生素B2＞维生素C＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素E＞

维生素A＞维生素D B、维生素C＞维生素B2＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素E＞维生素D C、维生素B2＞其他B族维生素＞维生素B1＞维生素C＞维生素A＞

维生素D＞维生素E D、维生素C＞维生素B1＞维生素B2＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素D＞维生素E

5、《饮膳正要》主要是（C）方面的权威著作。A、烹饪原料 B、食单菜谱 C、食疗方剂 D、饮食市场

6、（D）不是烹调热源必须满足的条件。

A、提供足够的热量；污染少 B、便于调节；方便使用 C、能耗低；安全性好 D、价格低；美观耐用

7、关于火力的说法，不正确的是（B）。

A、无烟、无响声、油面较平静的油温大致为70~100℃ B、火力的强弱取决于炉火

C、在密封良好的情况下蒸气量越大，蒸锅里的温度越高

D、在实际操作中，把火力的大小分为猛火、中火、慢火三个等级

8、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。

A、干撒味料 B、随芡调味 C、烹制加味 D、多次性调味

9、烹制五彩鸡丝适宜使用（A）手法勾芡。

A、吊芡 B、泼芡 C、浇淋芡 D、推芡

10、在配菜中，“笋炒生鱼片”主辅料颜色的配合属于“（C）”搭配。A、同色 B、异色 C、顺色 D、逆色

11、（D）属于料头中的小料头。A、蚝油料：姜片、葱度

B、鱼球料：姜花、葱度

C、菜炒料：蒜茸、姜花或姜片

D、五柳料：蒜茸、椒丝、瓜英丝、锦菜丝、红姜丝、酸姜丝、荞头丝、葱丝

12、我们把安排菜肴制作次序与进度的技术工作称为（B）。A、总厨 B、排菜 C、打荷 D、指挥

13、下面四项中（C）不是炟鲜菇目的。

A、炟鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走

B、炟鲜菇让其除去异味

C、炟鲜菇让其吸收内味

D、炟过的鲜菇不再生长

14、原料初步熟处理的炸中，所有炸干果炸至（C）色泽即可捞出油锅，出锅后色泽仍会加深，出锅后必须立即摊开晾凉，否则堆在里头的会发焦。A、六成 B、七成 C、八成 D、九成

15、粤菜烹制前预制中，肉料拌蛋白湿粉只用于（C）肉料。A、滚 B、炸 C、泡油 D、飞水

16、在鲜活原料的初步加工中，要求将原料形状修整至美观、整齐的内容及要求称为（B）。

A、剪择 B、整理 C、切改 D、分割

17、除尽污秽杂质，满足（C）要求，是水产品初步加工的基本要求。A、烹调工艺 B、营养卫生 C、食品卫生 D、整齐美观

18、水产品初步加工中，必须注意清除（D），确保成品良好的卫生状况。A、鱼鳞 B、内脏 C、黏液和寄生虫 D、污秽杂质

19、初步加工时，须将外皮剥去的是（B）。A、剥皮鱼、胡子鲶 B、大眼鸡、马面 鱼 C、鲮鱼、大眼鸡 D、盲曹鱼、鳓鱼

20、用于蒸的（B）蟹，宰杀时须将蟹盖修成（）片，每盖约修成2片。A、红 B、膏 C、海 D、肉

21、关于熬烹调法的描述，不正确的是（B）。A、分清熬与浓熬两种熬法 B、熬汤应沸水下原料，以免粘锅 C、粤菜的高级清汤分上汤和顶汤两种

D、清汤的质量标准是：汤清色浅黄，味道鲜美，香气馥郁，没有杂质，没有肉微，极少浮油

22、调糖醋汁配方：白醋500克，（C），汁25克，盐20克，山楂片2小包。A、白糖500克，茄汁50克 B、白糖300 克，茄汁25克 C、白糖300克，茄汁50克 D、白糖500克，茄汁25克

23、盐焗鸡是（D）的名菜。

A、广州菜 B、潮州菜 C、粤菜 D、客家菜

24、烹调法煎分为（C）种煎法。

A、三 B、四 C、五 D、六

25、传统名菜“手撕盐焗鸡”所采用的烹调方法是（C）。A、盐焗法 B、焗法 C、浸法 D、蒸法

26、干货涨发，水发按其温度不同可划分为两种方法，它们是（D）。A、焗法与浸发 B、煮发与蒸发

C、浸发与泡发 D、冷水发与热水发

27、冬瓜盅在炖前应先滚一滚，这时适用（C）方法。

A、冷水滚 B、热水滚 C、沸水滚 D、碱水滚

28、黏性大的原料（A）含量大。

A、支链淀粉 B、直链淀粉 C、糖淀粉 D、糖胶

29、（C）属于海洋鱼类。

A、龙利鱼（条鳎）B、鲥鱼 C、鲑鱼 D、笋壳鱼 30、属于拌蛋白湿粉特有作用的是（B）。A、可避免肉料直接接触热油

B、便于肉料在油中迅速分散

C、防止肉料水份过分排出，保持肉料的嫩质

D、填补肉料表面凹凸的肉纹，使肉料美观

31、鱼边鱼以（A）季质量为最肥美。A、春 B、夏 C、秋 D、冬

32、除（B）外，其余都是鲜菇需要炟的原因。A、鲜菇含有草酸，炟可破坏草酸 B、鲜菇带有细菌，炟可防止变质

C、鲜菇带有异味，炟可消除

D、鲜菇会继续生长，炟可使其生长停止，保持鲜菇的质量

33、关于块与件的区分，（D）的说法是错误的。A、块可用切和斩两种刀法成形

B、多数件的形状是以原料自身的厚度为标准

C、件的形状通常呈扁形，而块的形状通常呈立方体或长方体形 D、件形用于熟料，熟料不会加工成块的形状

34、合理安排上菜有重要的意义，（B）是其中之一。A、符合风俗习惯 B、满足宾客口味享受

C、体现餐厅的规范化服务 D、能够照顾客人个性化的要求

35、网鲍的主要产区在（C）。

A、南海 B、东海 C、日本 D、欧洲

36、涨发珧柱用（B）法。

A、浸 B、蒸 C、浸焗 D、焗

37、“油泡虾球”的菜名属于（C）命名。

A、以主辅料及烹调方法 B、以主要原料和调味品 C、以主要原料和烹调方法 D、以菜肴的风味特点

38、广东肉用鸡以本地鸡味佳，其外形特征表述正确的是（A）。A、颈短，眼细，翼短，脚矮而细

B、毛幼滑，麻黄色，脚衣褐色

C、冠小，尾大而高耸

D、胸部尾部特别饱满，颌下有发达而张开的羽毛

39、糖类在无氧的条件下通过微生物的作用可分解成不彻底的氧化物，同时释放出较少能量的过程叫作（A）。

A、发酵 B、糊化 C、酸败 D、加成反应 40、保证菜肴的脆嫩和入味是（B）的其中一个作用。

A、原料上浆挂糊 B、菜肴勾芡 C、菜肴调味 D、干货涨发

41、以下情况中，（D）不是引起油脂变质的原因。A、油脂里水份含量高 B、油脂被阳光照射

C、油脂与空气长时间接触 D、植物油脂里含有维生素E

42、叶大茎粗，茎呈黄白色的蕹菜是（A）。

A、水蕹 B、旱蕹 C、早蕹 D、晚蕹

43、中国烹饪的形成期又称为（B）。

A、火烹时期 B、陶烹时期 C、铜烹时期 D、铁烹时期

44、引起亚硝酸盐食物中毒的原因是（D）。A、长期进食过咸的食物或食用了变质的含盐菜品 B、食物中的食盐加热温度过高转化为亚硝酸盐 C、食用硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

D、食用硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

45、宰杀（C）取内脏时不可开腹，应起出整个鱼腹再取内脏。A、大鲈鱼 B、大鳙鱼 C、大 鱼 D、大鲥鱼

46、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

47、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

48、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

49、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 50、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

51、宰杀活鱼第一步应先放血，常用放血的方法是（A）。

A、切断鳃根 B、切断喉管 C、斩下鱼头 D、切开鱼背

52、脆皮炸法的工艺流程是：白卤水浸制→调糖水→上糖水→晾干→（C）→调佐料、勾芡→斩件造型→成品。

A、浸炸 B、吊炸 C、直炸 D、猛火炸

53、食盐安来源不同，可分为（D）等多种。

A、海盐、湖盐、井盐 B、海盐、湖盐、加工盐 C、海盐、井盐、加工盐 D、海盐、井盐、湖盐、矿盐

54、由鲜虾经过去头和外壳干制而成的称为（B）。A、虾干 B、虾米 C、虾子 D、金钩

55、色彩有三要素：色相、明度和纯度。关于色相的说法，（D）是不正确的。A、色相就是色种 B、色相是色彩的名称

C、色相也可以理解为是色彩的相貌 D、色相反映了色彩中色素的含量

56、生焖的原料在焖前一般要经过（D）的处理。A、油泡、爆炒、炸、煲熟 B、煲熟、爆炒 C、油泡、炸、煲熟 D、爆炒、油泡

57、关于焯法的说法，不正确的是（C）。A、焯分白焯法和生焯法两种

B、焯制菜式可在厨房焯，也可在厅堂焯，在餐桌上焯 C、生焯的原料一般要腌制

D、焯都要用猛火沸水加热。

58、（A）不是干煎法的特征。A、以大虾为原料

B、主料不上浆也不上粉，直接煎制 C、主料可以沾上芝麻

D、成品具有香气浓烈、色泽金黄、甘香、肉质软嫩、味鲜的特色

59、关于烩的工艺，（B）是错误的。

A、烩的汤水必须调入芡粉，以使汤质柔滑

B、宜用慢火烩制，能令汤水保持清澈

C、应配鲜汤作汤底

D、在汤微沸时调入芡粉

60、蛋白质有许多生理功能，但是(D)不属于蛋白质的生理功能。A、解毒 B、免疫 C、提供热量 D、清除体内的自由基 61、脂肪能够促进(A)等维生素的吸收。A、维生素A、维生素D、维生素K B、维生素B、维生素C、维生素E C、维生素C、维生素K、维生素U D、维生素PP、维生素A、维生素E 62、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏(C)会引起坏血病。A、维生素A B、维生素B C、维生素C D、维生素D 63、进食发芽的马铃薯会发生食物中毒，是因为发芽的马铃薯含有(D)。A、皂素 B、红细胞凝集素（血液凝集素）C、秋水仙碱 D、龙葵素（龙葵碱）64、不是发生亚硝酸盐食物中毒的原因的是(C)。A、把亚硝酸盐当作食盐食用

B、食用了含硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜和肉制品 C、吃了腌制的咸菜

D、食用了硝酸盐和亚硝酸盐含量高的苦井水煮的饭 65、《随园食单》刊行于乾隆年间，书中包括（A）大部分，约4万字。A、两 B、三 C、四 D、五 66、不是柴油炉缺点的是（C）。

A、燃烧时会产生有害的气体 B、燃烧时会产生黑烟，污染环境 C、热值低，浪费能源 D、噪音大 67、对流一般发生在（A）一组的热传递中。A、水、油、蒸气 B、锅、盐粒、水 C、油、气、沙粒 D、铁板、卵石、油

68、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。A、干撒味料 B、随芡调味 C、烹制加味 D、多次性调味 69、以下关于芡色的讨论，正确的是（B）。

A芡色就是指芡的色泽 B、错用芡色既不美观，又影响菜肴的质量 C、红芡又分大红芡、深红芡、浅红浅、紫红芡、嫣红芡

D、由咖喱调出的是深黄芡。

70、下面四项中(C)不是配菜的意义。A、确定菜肴的质与量

B、使菜肴的色、香、味、形基本确定。C、丰富菜肴色彩，使菜肴更加美观

D、确定菜肴成本

71、粤菜料头中走油田鸡料是:(B)。

A、蒜茸、姜米、短葱榄 B、姜米、蒜茸、葱度 C、蒜茸、姜米、葱花 D、蒜茸、姜米、葱米 72、(B)不是菜肴命名方法的类型。A、直接命名 B、以寓意吉祥的文字命名

C、运用形象和抽象的文字命名 D、运用历史典故和地方名产来命名

73、下列原料中在泡油前要拌蛋清湿粉的是(B)。

A、肉片 B、鸡片 C、鱼片 D、肾片 74、动物内脏飞水的方法是：把切改好的原料放进沸水中，用(C)加热片刻，捞起，用清水冲洗。

A、猛火 B、中火 C、中慢火 D、慢火 75、红焖鱼的肉料烹制前预制需要上粉，是(A)。

A、干粉 B、酥炸粉 C、吉列粉 D、半煎炸粉 76、烹调法研究的重点是（C）。

A、火候、味型和菜品的属性 B、火力、味型和菜品的属性 C、工艺程序、工艺方法和操作要领 D、功能、作用和技术要领 77、关于焗法的制作特点，陈述不正确的是（A）。

A、肉料焗前要先腌制

B、焗前要先经过煎或炸 C、烹制时用水量较少，甚至有的不用水

D、以热气加热 78、以下不属于油泡法特点的是（B）。A、一般姜花、葱榄为料头

B、芡色为原色芡

C、和料头组成菜肴，且主料只能是肉料

D、肉料形体不大，且要求不带骨或不带大骨 79、以精白米面为主食的人容易缺乏（B），从而引起脚气病。A、维生素A B、维生素B1 C、维生素B2 D、维生素K 80、重体力劳动者每天需要糖类（C）克。

A、350～450 B、400～500 C、550～600 D、650～700 81、《齐民要术》是（B）时期我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书。A、先秦 B、北魏 C、唐宋 D、明清 82、《随园食单》系一部有世界影响的烹饪专著，其作者是清代的（B），别称“随园老人”。

A、童岳 B、袁枚 C、顾仲 D、徐珂 83、辣味不具备（A）的作用。

A、减弱咸味

B、对腥、臊、膻等异味的抑制 C、刺激胃肠的蠕动

D、增强食欲，帮助消化

84、关于菜肴香味的说法错误的是（C）。

A、有些香来自药材，能使菜肴具有一定的药性和抗菌性。

B、香味是令人产生食欲的第一因素

C、香味是菜肴是否新鲜的标志

D、香味影响着整个进食的过程 85、把虾仁腌制好，（A）是关键点。

A、把虾肉洗干净，吸干水份 B、选用优质的淀粉 C、选用较大的虾为原料 D、拌味后须冷藏一天 86、下列选项中（B）不属于配菜人员的工作要求。A、了解原料的市场供应情况

B、做好烹制前原料的造型

C、熟悉菜肴的名称及制作特点

D、掌握菜肴的质量标准及净料成本

87、上浆、上粉、拌粉所用淀粉的化学性质中，淀粉颗粒分散在水中后，在适当的温度下（60～80℃）会发生溶胀变化，形成均匀糊状溶液，这个过程叫淀粉（D）。

A、溶解 B、老化 C、溶化 D、糊化 88、筵席菜点组合中，冷菜能起到（C）。

A、增强 B、烘托 C、调动 D、启动 89、焖与煮的主要区别是（A）。

A、焖一般要勾芡，煮一般不勾芡

B、焖适用于肉料，煮适用于蔬果料

C、焖的原料形状小，煮的原料形状大

D、焖的菜肴只有主料，煮的菜肴既有主料又有副料 90、不属于炖品特点的是（B）。

A、溶集各种原料的精华，有滋补效果

B、适用原料广泛，菜品滋味丰富 C、汤清、味鲜、香醇、本味特出

D、原料质地软，形状完整，而不散

91、中国烹饪古籍的出现和发展按各时期有标志自然地分为（C）阶段，源流分明。

A、二 B、三 C、四 D、五 92、《调鼎集》是我国古代篇幅最大有饮馔典籍，共10卷，约（C）万字左右。A、30 B、40 C、50 D、60 93、关于西汁的说法，正确的是（D）。

A、香芹和西芹选其中之一

B、香茅是不可缺少的原料 C、调制西汁的全部是植物原料

D、一部分原料先熬成原汤，再加入调味料和匀便成

94、鲜菇牛肉这个菜名是以（C）命名。

A、主要原料和烹调方法

B、主要原料和主要调味品 C、所用主料和某一突出的辅料

D、形容原料的形状 95、能使肉料易于在油中迅速分散是（D）作用中一点。

A、肉料拌油 B、肉料拌水 C、肉料拌湿粉 D、肉料拌蛋白湿粉 96、汤品一般介于（A）与大菜之间，起着承上启下，过渡转折的作用。A、热荤 B、冷菜 C、单尾 D、甜食 97、下列氨基酸中不属于必需氢基酸的是（C）。

A、苯丙氨酸 B、苏氨酸 C、谷氨酸 D、蛋氨酸 98、烹饪原料在经过刀工处理、配菜之后，到正式烹制中间还有一个（D）的环节，在这个环节里，将对原料进行初步熟处理、上浆、上粉、拌粉和造型。A、烹调 B、保管 C、处理 D、预制 99、冬瓜盅在初步熟处理时最宜用（D）。

A、冷不滚 B、暖水滚 C、热水滚 D、沸水滚

100、将鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程称为鲜活原料的（C）。A、精细加工 B、定型加工 C、初步加工 D、最后加工 101、排蒸法与扣蒸法有相同之处，它们的相同点是（C）。

A、成菜都是热菜

B、都要求由动物原料作主料，植物原料作副料 C、原料都要摆砌，造型整齐美观 D、火候基本相同 102、《齐民要术》分上、下两册，下册四卷主要介绍（C）。

A、饮食疗法 B、菜单菜谱 C、食品加工工艺 D、饮食市场 103、牛腩、猪肺在初步熟处理时最宜用（A）。

A、冷水滚 B、暖水滚 C、热水滚 D|沸水滚 104、糖醋咕噜肉的肉料烹制前预制需要上粉，是（B）。

A、干粉 B、酥炸粉 C、吉列粉 D、半煎炸粉

105、为了使鱼肉质洁无血腥味，鱼类初步加工中必须做好（C）环节。A、打鳞 B、去鳃 C、放血 D、洗涤

106、如果雪耳色泽较黄，涨发后可用（B）浸搓，用清水漂洗后便可增白。A、食粉 B、白醋 C、纯碱 D、生油

107、对于筋络较多的鸭脯，应该使用“非标准刀法”中的（B）进行处理，使其断筋防收缩，松驰平整，易于成熟入味，质感松嫩。A、拍法 B、戳法 C、剞法 D、剁法 108、（C）又被称为凤梨。

A、雪梨 B、萍果 C、菠萝 D、啤梨 109、生长于槐木堆、红梨楠木上的真菌干制品是（C）。A、桂花耳 B、榆耳 C、黄耳 D、云耳

110、以下不属盐在烹饪中的作用的是（D）。

A、调味 B、传热 C、防腐杀菌 D、调色 111、把鸡心片成片状，应该使用平刀法中的（A）。

A、滚料片法 B、推拉片法 C、拉片法 D、平片法 112、以下说法错误的是（D）。A、煎的原料形状以扁平为好 B、炒的技法常用于小形原料

C、煎有原料下锅前表面水分要尽量抹干 D、由于炒的技法用猛火，为免烧焦，炒制过程中应加入适量的清水 113、脂肪有重要的生理功能，但（B）不是脂肪的生理功能。

A、构成机体 B、修补组织 C、供给热能 D、调节生理机能 114、以下关于动物性食物中毒的说法，正确的是（A）。

A、河豚鱼毒素是神经毒，中毒者有嘴舌发麻，头晕等神经系统症状，死亡率很高

B、河豚鱼毒素集中在卵巢、鱼肝、血液，肉和皮一般无毒

C、死了的海鱼、蟹、鲤鱼、鳝鱼、甲鱼因含组氨酸，吃了会发生食物中毒 D、吃死的蟹和甲鱼发生的食物中毒属于氰化物中毒

115、清蒸滑鸡使用清芡，这里体现了调芡色的（C）原则。A、根据调味品的颜色来调芡色 B、肉为主色，芡跟肉色 C、适合菜式的风味特点 D、适合菜肴的名称 116、果汁猪扒和肉料烹制前预制需要上粉，是（A）。A、半煎炸粉 B、吉列粉 C、酥炸粉 D、干粉 117、（）不属于酥炸法与吉列炸法有明显区别之处。

A、上粉不同 B、下锅油温不同 C、成菜调味方式不同 D、使用原料性质不同

118、化学味觉感受的是呈化学物质的味，但是（D）不属于其中之一。A、酸 B、甜 C、苦 D、辣 119、以下对芡有关概念的解释错误的是（B）。

A、在烹调中，把吸水的淀粉受热糊化所形成的柔滑光润粘稠的胶状物称为芡 B、汁是指加入了淀粉但未加热糊化的液状物 C、芡状是指芡的薄、厚、紧、宽等四种状态 D、芡粉是指用于勾芡的湿淀粉 120、（D）不是配菜的基本方法。

A、量的配合 B、质的配合 C、色的配合 D、形与味配合 121、以下干货原料中（D）采用蒸发的涨发比较好。A、黄花菜 B、剑花 C、菜干 D、仙翁米

122、斜刀法一般用于美化原料形状，适合软性的原料，如（B）等。A、改笋花、姜花 B、猪腰、松花蛋、鲍鱼片 C、肾球、鱿鱼片 D、花枝（乌贼）片、菊花鱼 123、生鱼片的最后刀工成形所使用的刀法是（C）。

A、直切刀法 B、推切刀法 C、正斜刀法 D、反斜刀法 124、姜属于（B）菜类蔬菜。

A、根 B、茎 C、根茎 D、果 125、以下有微毒的是（D)。

A、黄花菜 B、莲子 C、磨菇 D、银杏

126、在粤菜厨房的生产组织上，各岗职责明确，其中监督成品质量的属（B）岗的主要职责。

A、砧板 B、候锅 C、打荷 D、传菜

127、苋菜红、胭脂红的最大允许使用量都是（C）ɡ/㎏。A、0.1 B、0.15 C、0.05 D、0.01 128、《随园食单》主要是（B）方面的权威著作。A、烹饪原料 B、食单菜谱 C、食疗方剂 D、饮食市场 129、香滑生鱼球这个菜名是以（B）命名。

A、形容原料的形状 B、形容原料的质地 C、形容原料的色泽 D、寓意吉祥的文字

130、下列选项中有错误的是（D）。A、泡油油温一般在150℃以下

B、炸一般在150℃以下 C、泡油时间短，炸的时间一般较长 D、泡油原料的熟度是熟透，而炸制的原料要求达到香、酥、脆。

131、泡油炒工艺程序的第一步是对副料进行处理，主要的处理方法有（D）种。A、三 B、四 C、五 D、六 132、多种维生素在受热时易被（D），使原有功效丧失。A、水解 B、分解 C、凝固 D、氧化

133、在料头有原料成形中，洋葱可以加工成（A）形状。

A、米、丝、粒、件 B、丝、花、米、片 C、米、条、丝、花 D、度、丝、粒、米

134、禽类主要指家禽，各种禽类的（B）大体相似，因此，禽类的剥宰方法基本相同。

A、肌肉组织 B、组织机构 C、体形结构 D、骨骼组织 135、把青瓜加工成青瓜片，其最后刀工成形所使用的刀法是（D）。A、直刀法 B、滚料切法 C、正斜刀法 D、反斜刀法 136、野生猴头菇生长在（C）的树干或枯死部位。A、榕树 B、桉树 C、胡树 D、松树

137、制作“脆炸直虾”的直虾，其初步加工方法是剥去虾头、虾壳，留下虾尾，挑去虾肠，在（C）三刀，深约1/3。

A、背部顺切 B、腹部顺切 C、腹部横切 D、两侧横切 138、煲汤一年四季均适合食用，夏秋季节的汤水适宜（D）。

A、清润、香浓 B、鲜美、质稍稠 C、香浓、不腻 D、鲜而不腻、清润 139、根据复合味的概念，糖醋排骨的味型属于（B）。A、复合味 B、双合味 C、三合味 D、多合味

140、蒸鲈鱼应该使用（A）火。

A、猛 B、中 C、慢 D、先猛后中

141、饮食卫生五四制规定个人卫生要做到“四勤”，以下全部属于规定范围内的是(D)。

A、勤洗手，勤剪指甲，勤洗换衣服，勤开窗通风 B、勤洗澡，勤理发，勤运动，勤打扫工作岗位 C、勤洗衣服和被褥，勤换工作服，勤洗脸，勤洗头 D、勤洗澡，勤理发，勤剪指甲，勤洗被褥和衣服 142、以下说法中（D）不属于芡对菜肴的作用。A、形成菜肴良好的口感 B、使菜肴油亮美观 C、可突出主料 D、便于菜肴的食用 143、关于调味的描述，不准确的是（B）。A、调味就是调和滋味 B、调味就是原料调配 C、粤菜调味的基础是五滋六味 D、调味是烹调的一项基本工艺

144、下面四道菜品属于菜品直接命名的是（B）。

A、油泡凤袖 B、鲜菇虾丸 C、太史田鸡 D、千层鲈鱼

145、炸芋头件是把切好的芋头件放在（A）热油中炸至金黄色，外脆内熟即可。A、160℃ B、150℃ C、140℃ D、130℃

146、在烹制前原料造型基本工艺中，香麻鱼青脯的做法是将鱼青挤成约（B）重的大丸子，放在干净白芝麻上，沾上芝麻，再按压成扁圆形。A、10克 B、15克 C、20克 D、25克 147、净辣椒的净料率为（C）。

A、85% B、75% C、65% D、60% 148、生菜胆的净料率为（C）。

A、30% B、35% C、40% D、50% 149、以下耳类干货中（C）浸泡后要用小刀刮去幼毛。A、木耳 B、黄耳 C、榆耳 D、石耳 150、下面四项原料规格中，（C）不正确。A、大丁约1.5～2厘米 B、笋中丝长6厘米，粗0.3厘米 C、牛肉片厚0.1厘米 D、冬瓜脯12×8（厘米）

151、关于粤菜爽口感的理解，错误的是（A）。

A、不韧 B、脆嫩 C、有弹性 D、爽滑 152、胡萝卜是属于（A）。

A、根菜类 B、茎菜类 C、花菜类 工 D、果菜类 153、鱼类宰杀基本方法的顺序是（C）。

A、打鳞、放血、取内脏、去腮、洗涤整理 B、去腮、放血、取内脏、打鳞、洗涤整理 C、放血、打鳞、去腮、取内脏、洗涤整理 D、放血、取内脏、打鳞、去腮、洗涤整理

三、判断题：（请将判断结果填入括号中，正确的填“√”，错误的填“×”。）（×）

1、盐焗技法与热盐焗技法的技术要领相同。

（√）

2、浸法又分为油浸法、汤浸法和水浸法三种方法。（×）

3、清汤的主料为鲜料。

（×）

4、动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。

（√）

5、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。

（×）

6、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。（×）

7、《饮膳正要》是一部关于烹调理论和技艺的古籍。（×）

8、《随园食单》是先秦时期文人袁枚所著。

（×）

9、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。（×）

10、咸味是单一味中唯一能独立用于成品菜的味。（√）

11、鳝肚是海鳗鳔的干制品，呈圆筒形，两头尖。

（×）

12、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。

（√）

13、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。

（×）

14、刚宰杀的猪肉最新鲜，食味最好。

（√）

15、平刀法能加工出件大而薄，并且比较均匀的片状物料。（√）

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.(√)

21、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。（√）

22、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。（√）

23、氨基酸是组成蛋白质的最基本单位。

（×）

24、当燃气炉具失火时，首先必须拿二氧化碳灭火器灭火。（×）

25、鹅的烫毛水温应是75～80℃之间。

（√）

26、鲟鱼又叫鲟龙鱼，身上无鳞，有5 纵行菱形骨板，俗称鳞甲。（×）

27、广东有名的靓芋头品种是荔浦芋。（×）

28、青蟹又叫作海蟹。

（√）

29、炒烹调法分为泡油炒、软炒等五种炒法。

（×）30、潮州菜的“三多”是指海鲜菜品多、筵席佐料多和素菜多。（×）

31、食品卫生五四制中的“四不”主要是对采购人员和食品销售人员提出的要求。

（√）

32、水传热比较均匀。

（√）

33、粉丝是以豆类或薯类的淀粉为原料加工而成的。（×）

34、宰杀青鱼的取内脏方法都是用开腹取脏法。

（×）

35、菜肴核算是烹饪工艺的数量反映，包括用料量核算、成本核算和售价计算三大内容。

（×）

36、进食被沙门氏菌污染的肉料而发生的食物中毒，属于有毒动物食物中毒。

（√）

37、鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程称为鲜活原料的初步加工。

（√）

38、粤菜所遵循的“有传统无正宗”的思想，指导着新菜品的开发与制作、工艺技术的改进、原材料的开发与利用。（×）

39、扒的菜式由底菜和面菜两部份组成，底菜是副料，而面菜则是主料。（√）40、《随园食单》的作者是清代的袁枚。

（√）

41、原料在焖前多经过增香、增色、定型等初步的熟处理。

（√）

42、烹调法的分类是以烹调技法为基础，以工艺特点为依据来进行的。（√）

43、酥炸法原料上的是酥炸粉，一般是在180℃油温投料。

（√）

44、油泡的菜式成品锅气足、滋味好、口感清爽、口味清鲜、芡薄而紧、菜相清爽洁净。

（×）

45、在人体内不能自行合成或合成的速度远不能满足机体的需要，必须从食物中摄取的氨基酸称为“必须氨基酸”。

(√)

46、缺锌会导致食欲不振、儿童生长发育迟缓。

(×)

47、动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。（×）

48、《饮膳正要》是元朝太医贾思勰所写。（√）

49、《饮膳正要》是元朝太医忽思慧所著。（√）50、菜谱不仅记录菜名，而且列出制作方法。（√）

51、炸焖法适用于鱼类原料。

（×）

52、扒的菜式由底菜和面菜两部分组成，这两部分实际上也就是菜品的副料和主料。

（√）

53、夏季时，如果存放不当，受细菌和酵母的污染，食醋表面会产生纤维质半透明的膜，造成食醋的败坏。

（×）

54、食单不仅记录菜名，而且列出制作方法。（√）

55、物理味觉的感觉包括质感和温感两大方面。

（√）

56、每克蛋白质在体内氧化后能产生17千焦的热量。（√）

57、纯度越高的油脂越不容易酸败。（×）

58、在粤菜中，油是最常用的传热介质。

（√）

59、物理味觉的感觉包括质感和温感两大方面。（×）60、腌制虾仁要用味精、精盐、淀粉和蛋清。

（√）61、配菜中，配主辅料的菜肴时，为突出主料，辅料的规格应比主料略小些。

（×）62、粤菜料头中的五柳料是指瓜英、锦菜、红姜、白姜、酸荞头。（×）63、烹饪原料的初步熟处理分炟、飞水（焯水）、滚、煨、焖、炸、油泡、上色等几种常用工艺方法。

（√）64、肉片飞水的方法 是：内片先拌上湿粉，然后放进沸水中，用猛火加热至刚沸即可捞起。

（√）65、编写筵席菜单时，质价相称的最高标准是客人满意。

（√）66、原料形状应完整、美观的初步加工的原则要求加工者清楚原料各部位的用途，下刀要准确，操作要熟练。

（×）67、用作姜葱炒蟹的肉蟹宰杀方法是，将蟹戳死，用刷将蟹身洗刷干净，掀起蟹盖，削盖的弯边，切去蟹厣，剁下蟹鳌，拍裂，将蟹身斩成若干块（×）68、鸡生肠的清洗是用尖刀或剪刀割开肠子，然后洗干净。（√）69、干货原料的涨发，其涨发程度会根据烹调要求有所不同。

（×）70、干货成率越高，菜肴成本就越低，因此干货涨发成率越高越好。（×）71、直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作平行运动的一种运刀方法。

（√）72、牦牛肉较多脂肪夹杂其中，柔嫩香醇，肉质比一般黄牛肉好。（√）73、点心的烹调是以加热技术为核心。

（√）74、关于烹调原料的烹饪古籍多见于历代农书之中。

（√）75、作为传热介质的水蒸气是在密封的环境中被利用的。（√）76、青菜花又称西兰花，以绿色花球为食用部分。

（×）77、鱼类的结构大致可分为头部、腹部、躯干部及尾部。（√）78、猪蹄筋以色白亮、呈半透明关，粗长挺直者为好。

（√）79、非标准刀法包括所有刀身与砧板平面不存在规律性角度关系的运刀方法，如剞、起、撬、刮、拍、削、剖、戳等。

（√）80、猪的肉眼：肉纹较有条理，幼细，宜于切肉丝、肉片。（√）81、干货涨发要在保证质量的前提下讲求涨发成率。（×）82、冷水发又可分为浸发、漂发和泡发三种。

（×）83、浸发和焗发合起来使用称为浸焗发法，适用于鱼肚、鱿鱼等。（×）84、宰杀白鳝的一般方法是，放血后在腹部顺切一刀，开腹取出肠脏。（×）85、龙虾的宰杀方法是先用尖刀由尾部插向头部，令龙排尿。

（√）86、销售毛利率记作R，成本毛利率记作F，两者之间的转换公式是：R=F/1＋F，F=R/1－R（×）87、炟鲜菇时，鲜菇用沸水滚后要立即转放在筲箕内，沥去水分，摊开放置。

（√）88、调糖醋汁的配方是白醋500克，白糖300克，茄汁50克，汁25克，精盐20克，山楂片2小片。

（×）89、水溶性维生素能够在体内储存，而脂溶性维生素不能在体内储存。（×）90、按菜式的属性分，扣蒸法可分为生扣法和熟扣法。（×）91、焗的菜式都没有配料。

（√）92、煎制菜式的原料，其形状以扁平平整为主。

（×）93、根据碳原子价键的不同可将脂肪酸分为必需脂肪酸和非必需脂肪酸两大类。（×）94、《齐民要术》是元朝太医忽思慧所著。

（×）95、炒制菜式都由主料、副料和料头三部分组成。

（×）96、菜肴的香味是最先启动人食欲的因素，它对菜肴的作用体现在前期。

（√）97、配菜时应把不同性质的原料分别放置，尤其是主料和辅料不能混放在一起。

（√）98、炟鲜菇方法是：将削好的鲜菇放进滚沸的清水中滚约一分钟，捞起后用冷水漂洗冷却即可。

（×）99、原料初步熟处理的炸适用于干果、需上色的动物性原料、脆皮炸鸡、枝竹、芋头制品、大地鱼、蛋丝、粉丝、番薯、冬瓜等等。

（√）100、单件成品的售价有两种计算公式：理论售价=菜点总成本÷（1－销售毛利率）理论售价=菜点总成本×（1＋成本毛利率）

（√）101、鱼类去鳃有多种方法，可用刀尖剔出，可用剪刀剪除，可用手挖出，有时须用竹枝从鳃盖或鱼口拧出。

（×）102、干货原料在焗发前不必需要先浸发。

（×）103、浸发和泡发无论在方法上或是作用上完全相同。

（√）104、斜刀法能使形薄的原料成型时增大表面或美化原料形状。（×）105、鲶鱼的腹鳍短小，而 鱼的腹鳍则长至尾。

（√）106、鳘肚公身长、肉厚，有山型纹，透明，呈浅黄色，又称广肚。（√）107、淀粉又叫生粉，包括有绿豆粉、马铃薯粉、木薯粉等。

（×）108、客家菜的风味受广州菜的影响较大，品种变化多样，注重锅气。（√）109、烹调方法的定义和划分与加热关系十分密切。（×）

110、盐蒸技法蒸制的时间与无盐的蒸法一样。（×）111、食单与菜谱完全相同，只是叫阖有异。

（√）112、不同原料形成组合同烹，原料之间的味会互相渗透融合，呈现复合美味，改变原料滋味，还使菜肴色彩华丽。

（×）113、畜肉经过了尸僵和成熟阶段，就表示进入腐败阶段。（×）114、斜刀法是指刀身与砧板平面夹角不断变化的一类刀法。

（×）115、水溶性维生素能够在体内储存，而脂溶性维生素不能在体内储存。（√）116、在烹调中，酸味须与甜味混合才能形成可口的美味。（√）117、芡汤加入芡粉或味液加入芡粉调匀后便称作芡液。（×）118、在烹制前原料造型基本工艺中，用软薄，件大原料将主料（大部分是馅料）卷成筒状的方法称为包。

（√）119、单个菜肴成本的核算公式为：菜肴总成本=主料成本＋原料成本＋调料成本 主（副）料成本=主（副）料单价×用量调料用量少，种类多，一般用估算方法来确定

（√）120、准确运用火力要求根据菜肴的风味特点选择火力。（×）121、猪肺、猪肠用灌洗法清洗。

（√）122、宰杀活禽开腹取内脏的操作应在禽腹上顺切开口。

（×）123、制作鱼卷的方法是：鱼肉切双飞片，取一个净碟，撒上少许干淀粉，鱼皮朝上地摊开放在碟上。把火腿条、菇条、笋条横放在鱼肉上，卷起，使火腿条、菇条、笋条在中心，卷实卷紧便成。

（√）124、一些品质复杂的干货原料，其涨发过程往往会分为多个工序才能完成。

（×）125、猪肺、猪肠用灌洗法清洗。

（√）126、宰杀活禽开腹取内脏的操作应在禽腹上顺切开口。（√）127、盐有海盐、湖盐、井盐、矿盐等几种。

（√）128、花菇以菌盖上有浅褐色龟裂纹，底色白，肉质厚，柄粗壮而短，卷边，香气浓郁为佳。

（√）129、感官鉴定是适合于餐饮企业日常鉴定用料质量的主要手段。

（√）130、刀工技术不仅决定原料的最后形态，而且对菜肴制成后的色、香、味、形以及卫生等方面都起着重要的作用。

（√）131、新砧板买进后可用盐水涂在表面上，使砧板的木质经过盐渍起收缩作用，质地更为结实耐用，不易开裂。

（×）132、同一种干货，不同产地其品质均相同。

（×）133、在众多的干货原料中，水产干货原料只占干货的小部分。（√）134、净料率=（净料量/毛料量）×100%（√）135、需要除去血污的原料，飞水前不要拌淀粉，下锅的水温也可稍低。（×）136、炟湿面的方法是：把湿面放在清水中边滚边用筷子搅散，捞起沥干水分，摊开放置。

（√）137、料头有便于识别菜肴的烹调方法和味料搭配，提高工作效率的作用。

（√）138、用于勾芡的湿淀粉叫作芡粉。

（×）139、在烹调中，可以根据传热介质来判断火力的大小。（√）140、吃了含有黄曲霉毒素的花生所引起的食物中毒属于细菌性食物中毒。

（×）141、蔬菜切开后浸水会造成蛋白质的大量流失。

（√）142、从事实际工作的烹调师不得留长指甲，不得涂指甲油。加工食品时不得戴手表和戒指。

（√）143、煲汤的调味应放在汤水煲好之后进行。

（×）144、运用炸的烹调技法时，油温都应分三个阶段控制掌握，即高油温投料，降低油温浸炸，重新升高油温出锅。

（√）145、使用砧板时应将切生料的与切熟料的砧板分开，以防止细菌污染。

三、简答题：

1、蛋白质有哪些生理功能？

答：蛋白质的生理功能有以下几点：（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。

2、蔗糖在烹调中会发生什么变化？

答：蔗糖在烹调过程中会发生以下变化：（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）。

3、涨发干货应当掌握好哪些基本要领？ 答：（1）熟悉干货原料的特性和产地，以便选用合理的涨发方法；

（2）掌握干货原料品质的新旧、老嫩和好坏，以便控制浸发时间和火候；（3）熟悉涨发步骤，留意涨发过程的关键环节；（4）注意保存良好的滋味，除掉不良的气味；（5）懂得干货原料的质地要求及涨发程度；（6）尽量提高涨发的成率；（7）做好保管工作。

4、什么是直刀法？直刀法有哪些特点？

答：直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作垂直运动的一种运刀法。

直刀法操作灵活多变、简练快捷、适用范围广。

5、炸烹调法分成哪些子烹调法？是以什么为依据来划分的？

答：炸烹调法可分为酥炸法、吉列炸法、蛋白稀浆炸法、脆浆炸法、脆皮炸法、生炸法及炸法。炸制菜式大多都要上浆、上粉。浆粉不同，不仅成品风味不同，制作工艺也不同，因此，炸法的分类是以所上浆粉为依据的。

6、请分析炖品料头中各料的作用。

答：姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异昧；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

7、法有哪些特点。答：（1）副料多，制菜式的副料种类和数量都较多，主料就是通过这些副料获得丰富的滋味，变得味道醇厚的。

（2）主料在制前都经过增香、上色处理，以保持色泽、风味一致。

（3）菜肴具有肉料软、滋味醇厚、香气浓郁的风味特色。

8、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。

9、糖类有哪些生理功能？ 答：糖类的生理功能有以下几点：（1）提供热量；（2）构成机体；（3）抗生酮作用和节约蛋白质；（4）保护肝脏和解毒作用；（5）促进肠胃蠕动。

10、《吕氏春秋.本味篇》的主要建树表现在那些方面。

答：八条标准：久而不弊、熟而不烂、甘而不哝、酸而不酢酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不睺。实质是：“适口者珍”特别重视菜肴的味感的和谐美。

11、泡油炒的工艺程序有九大步骤，请按顺序写出这些步骤。

答：①处理副料：煸炒、干煸、滚煨、泡油、煨及炸；②调碗芡；③肉料泡油；④下料头；⑤下副料；⑥下肉料；⑦烹酒；⑧勾芡；⑨加包尾洒，同时下炸好的干果。

12、请分析炖品料头中各料的作用。

答：姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异味；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感受觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

四、计算题：

1、菜式“什锦鱼青丸”用鱼青150ɡ，配料200ɡ，调味料3元。鲮鱼每千克25元，鲮鱼起肉后可用的头和腩计30%，每千克作价8元。所用配料计每千克15元。另外，制作鱼青所用的蛋清每千克7元，淀粉每千克5元，盐每千克2元，味精每千克20元。若销售毛利率为52%，试求该菜肴的售价多少？（提示：先算鱼青的成本。）

解：∵鲮鱼加工成鱼青蓉的净料率为38% ∴鱼青蓉单价=（25－8×0.3）÷38%=22.8÷38%=59.47（元／㎏）根据制作鱼青的配方,鱼青的单位成本为：

（59.47＋7×0.1＋5×0.01＋2×0.0075＋20×0.005）÷(1＋0.1＋0.01＋0.0075＋0.005)= 60.335÷1.1225 = 53.75（元）

菜肴成本为：53.75×0.15＋15×0.2＋3=14.06（元）

售价=成本÷（1－销售毛利率）=14.06÷(1－52%)=14.06÷0.48=29.29（元）

答：该菜肴售价为29.29元。

A.北菇扒菜胆”一份用料如下：不发北菇200ɡ，生菜胆300ɡ，调味料2.5元。已知北菇进货价每千克65元（净料率350%），生菜进货价每千克2.8元，那么制作10份上述的菜肴总成本是多少？

解：1份北菇成本=65元÷350%×0.2=3.714元 ∵生菜胆净料率为40% ∴1份生菜胆成本=2.8元÷40%×0.5=2.1

1份菜肴的成本为3.714＋2.1＋2.5=8.314（元）10份菜肴的成本为8.314×10=83.14（元）

答：“北菇扒菜胆”10份的成本83.14元。

3、韭黄炒肉丝，用肉丝150克，净韭黄250克，调味料计2元。猪里脊进价每千克25元，加工成肉丝净料率为80%，占20%的下脚料碎肉作价每千克10元。韭黄每千克12元，净料率自行确定。若销售毛利率为56%，求该菜售价。解：肉丝成本=（25－0.2×10）÷80%×0.15=4.313（元）韭黄的净料率为95% 韭黄成本=12÷95%×0.25=3.158（元）

该菜售价=（主料成本＋副料成本＋调味料成本）÷（1－销售毛利率）

=（4.313＋3.158＋2）÷（1－56%）≈21.525(元)=21.53元(或21.50元)答：该菜售价为21.53元（或21.50元）

4、“园林白切鸡“一盘，售价60元，若成本毛利率为96%，试求它的销售毛利率及成本是多少？ 解：销售毛利率=成本毛利率÷（1+成本毛利率）×100% = 96%÷（1+96%）×100%= 0.49×100% = 49%

菜肴成本＝售价×（1－销售毛利率）＝60×（1－49％）＝30.6（元）

答：销售毛利率为49%，成本为30.6元。

5、“冬笋肉丝”一份，用肉丝150g，冬笋75g，调味料2.4元。瘦肉进货价每千克20元，加工成肉丝净料率为75%，净冬笋每千克10.8元。若成本毛利率为117.4%，试求该菜肴售价多少？

解：瘦肉成本=20÷75%×0.15=26.667×0.15≈4（元）

冬笋成本=10.8×0.075=0.81（元）

菜肴成本=4+0.81+2.4=7.21（元）

售价=成本×（1+成本毛利率）=7.21×（1+117.4%）=15.674≈15.67（元）

答：该菜肴售价为15.67元。6、8㎏面粉制作面包皮，成本如下：面粉54.4元，白糖8元，鸡旦4.8元，牛油9元，干酵母2.5元。如果面包皮起率为188.7%，试求每千克面包皮的成本多少？

解：每千克面粉做成的面包皮成本为：

（54.4＋8＋4.8＋9＋2.5）÷8=78.7÷8=9.837≈9.84（元/㎏）每千克面包皮单价为：9.84÷188.4%=5.214≈5.21（元/㎏）

答：每千克面包皮成本为5.21元

7、“豉椒鸡片”一份，用鸡肉300ɡ，净辣椒150ɡ，调味料3.5元。若毛鸡项购进价每千克26元，辣椒每千克5元，销售毛利率为54%，试求该菜然理论售价多少？ 解：（1）光鸡净料率63%，鸡肉净料率55% 所以鸡肉单价为26÷（63%×55%）=75.036（元）鸡肉成本75.036×0.3=22.51（元）（2）辣椒净料率75% 所以辣椒成本=5÷75%×0.15=6.667×0.15=1.00（元）（3）菜肴成本22.51＋1.00＋3.5=27.01（元）

（4）售价=成本÷（1－销售毛利率）=27.01÷(1－54%)=58.717≈58.72(元)答：“豉椒鸡片”的理论售价为58.72元。

8、“滑蛋牛肉”一份，用料如下：腌牛肉200ɡ，净鸡蛋300ɡ，调味料3 元。若牛肉进货价每千克18元，鸡蛋每千克6.4元（约蛋净料率80%），试求该菜肴的成本多少？ 提示：（根据腌牛肉的成本构成表，求出腌牛肉的单价）腌牛肉成本构成表：（把计算结果填进括号内）

原料名称 用量（㎏）单价（元/㎏）成本额（元）

牛肉量 1.00（）（）

食粉 0.012 10 0.12 生抽 0.02 8 0.16 生油 0.05 15 0.75 淀粉 0.05 5 0.25 清水 0.15 略 略

合计 1.282()解：（1）牛肉片单价=18÷84%=21.43（元/㎏）（牛肉片净料率84%）

腌牛肉单价=（21.43＋0.12＋0.16＋0.75＋0.25）÷1.282=17.71（元/㎏）

腌牛肉成本=17.71元×0.2=3.542元（2）净蛋单价=6.4元÷84%=7.619元

净蛋成本=7.619元×0.3=2.286元

滑蛋牛肉成本=2.286＋3.542＋3.0=8.828≈8.83（元）

答：滑蛋牛肉一份的成本为8.83元。

9、“奶油蒜香骨”一盘，成本10.8元，售价24元，试求其成本毛利率和销售毛利率？

解：毛利额=24－10.8=13.2（元）

成本毛利率=毛利÷成本×100%=13.2÷10.8×100%=1.222×100%=122.2% 销售毛利率=毛利÷售价×100%=13.2÷24×100%=0.55×100%=55%

答：成本毛利率为122.2%,销售毛利率为55%。

10、购进带皮猪腿肉5㎏，每千克14.2元，加工后得净腿肉4.4㎏，猪皮0.6㎏，猪皮每千克6.8元，试求净腿肉单价多少？若某菜肴需用净腿肉300ɡ，那么它的成本是多少？ 解：净猪腿肉单价=（14.2×5-6.8×0.6）÷4.4=66.92÷4.4=15.209≈15.21（元/㎏）

300ɡ净腿肉成本15.21×0.3=4.56（元）

答：净腿肉单价为每千克15.21元。300ɡ净腿肉成本为4.56元。

答 案

一、填空题：

1、软嫩（较嫩）；较韧

2、炉焗；汁焗

3、五（5）

4、饱和；不饱和

5、二秋水仙碱

6、排场气氛

7、制作方法

8、《本味》

9、烹饪理论

10、贾思勰

11、食品加工技术

12、食品加工工艺

13、物理分散；水解

14、复合

15、和味；增浓复合味感

16、躯干部

17、辐射传热

18、脂化

19、加盖 20、滚

21、药用鸡

22、弯

23、龙利或挞沙

24、茎菜

25、包

26、个别

27、平蒸法

28、大热（较热）29、2.5～3（2.5、3）

30、火腿片；菜软（菜远、菜芯软）

31、饱和；不饱和

32、钙（钙质）

33、营养素（营养物质）

34、随园食单

35、装置（炉灶）；物体

36、对流

37、火力

38、咸复合味；甜复合味

39、碎件；原件 40、淋芡；封芡

41、合成；合成

42、营养物质

43、新的论题

44、高（也高）；大

45、对流

46、火力

47、拌芡

48、标准味液（统一味液）

49、特殊风味 50、23（20多）

51、河豚鱼毒素（河豚毒素、河豚酸）

52、锅（炒锅、镬）

53、味蕾

54、摆放恰当

55、料菇（菇件）、厚笋片

56、平面

57、传热介质

58、健康（身体）

59、放置一段时间（等等、放一放）60、完整菜肴原料组合

二、选择题：

1、A

2、D

3、C

4、D

5、C

6、D

7、B

8、D

9、A

10、C

11、D

12、B

13、C

14、C

15、C

16、B

17、C

18、D

19、B 20、B

21、B

22、C

23、D

24、C

25、C

26、D

27、C

28、A

29、C 30、B

31、A

32、B

33、D

34、B

35、C

36、B

37、C

38、A

39、A 40、B

41、D

42、A

43、B

44、D

45、C

46、B

47、A

48、C

49、B 50、A

51、A

52、C

53、D

54、B

55、D

56、D

57、C

58、A

59、B 60、D

61、A 62、C 63、D 64、C 65、A 66、C 67、A 68、D 69、B 70、C

71、B 72、B 73、B 74、C 75、A 76、C 77、A 78、B 79、B 80、C

81、B 82、B 83、A 84、C 85、A 86、B 87、D 88、C 89、A 90、B

91、C 92、C 93、D 94、C 95、D 96、A 97、C 98、D 99、D 100、C

101、C 102、C 103、A 104、B 105、C 106、B 107、B 108、C 109、C

110、D

111、A 112、D 113、B 114、A 115、C 116、A 117、D 118、D 119、B 120、D 121、D 122、B 123、C 124、B 125、D 126、B 127、C 128、B 129、B 130、D

131、D 132、D 133、A 134、B 135、D 136、C 137、C 138、D 139、B 140、A

141、D 142、D 143、B 144、B 145、A 146、B 147、C 148、C 149、C 150、C

151、A 152、A 153、C

三、判断题：

1、×

2、√

3、×

4、×

5、√

6、×

7、×

8、×

9、×

10、×

11、√

12、×

13、√

14、×

15、√

16、√

17、√

18、×

19、√ 20、×

21、√

22、√

23、√

24、×

25、×

26、√

27、×

28、×

29、√ 30、×

31、×

32、√

33、√

34、×

35、×

36、×

37、√

38、√

39、× 40、√

41、√

42、√

43、√

44、√

45、×

46、√

47、×

48、×

49、√ 50、√

51、√

52、×

53、√

54、×

55、√

56、√

57、√

58、×

59、√ 60、×

61、√ 62、× 63、× 64、√ 65、√ 66、√ 67、× 68、× 69、√ 70、×

71、× 72、√ 73、√ 74、√ 75、√ 76、√ 77、× 78、√ 79、√ 80、√

81、√ 82、× 83、× 84、× 85、× 86、√ 87、× 88、√ 89、× 90、×

91、× 92、√ 93、× 94、× 95、× 96、× 97、√ 98、√ 99、× 100、√

101、√ 102、× 103、× 104、√ 105、× 106、√ 107、√ 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、× 134、√ 135、√ 136、× 137、√ 138、√ 139、× 140、×

141、× 142、√ 143、√ 144、× 145、√

四、简答题：

蛋白质的生理功能有以下几点：（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。蔗糖在烹调过程中会发生以下变化：

（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）。

3、（1）熟悉干货原料的特性和产地，以便选用合理的涨发方法；

（2）掌握干货原料品质的新旧、老嫩和好坏，以便控制浸发时间和火候；（3）熟悉涨发步骤，留意涨发过程的关键环节；（4）注意保存良好的滋味，除掉不良的气味；（5）懂得干货原料的质地要求及涨发程度；（6）尽量提高涨发的成率；（7）做好保管工作。

4、直刀法就是在操作时刀口朝下，刀背朝天，刀身向砧板平面作垂直运动的一种运刀法。

直刀法操作灵活多变、简练快捷、适用范围广。

5、炸烹调法可分为酥炸法、吉列炸法、蛋白稀浆炸法、脆浆炸法、脆皮炸法、生炸法及炸法。炸制菜式大多都要上浆、上粉。浆粉不同，不仅成品风味不同，制作工艺也不同，因此，炸法的分类是以所上浆粉为依据的。

6、姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异昧；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

7、（1）副料多，制菜式的副料种类和数量都较多，主料就是通过这些副料获得丰富的滋味，变得味道醇厚的。

（2）主料在制前都经过增香、上色处理，以保持色泽、风味一致。

（3）菜肴具有肉料软、滋味醇厚、香气浓郁的风味特色。

8、（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。

9、糖类的生理功能有以下几点：（1）提供热量；（2）构成机体；（3）抗生酮作用和节约蛋白质；

（4）保护肝脏和解毒作用；（5）促进肠胃蠕动。

10、八条标准：久而不弊、熟而不烂、甘而不哝、酸而不酢酷、咸而不减、辛而不烈、淡而不薄、肥而不睺。实质是：“适口者珍”特别重视菜肴的味感的和谐美。

11、①处理副料：煸炒、干煸、滚煨、泡油、煨及炸；②调碗芡；③肉料泡油；④下料头；⑤下副料；⑥下肉料；⑦烹酒；⑧勾芡；⑨加包尾洒，同时下炸好的干果。

12、姜件、葱条用于去除肉料的腥臊、异味；火腿能增加炖品的芳香气味，并能赋予炖品浅红色泽，这种色泽能使人产生香浓、滋润的感受觉。枚肉可为炖品补充鲜味。

五、计算题：

1、解：∵鲮鱼加工成鱼青蓉的净料率为38% ∴鱼青蓉单价=（25－8×0.3）÷38%=22.8÷38%=59.47（元／㎏）根据制作鱼青的配方,鱼青的单位成本为：

（59.47＋7×0.1＋5×0.01＋2×0.0075＋20×0.005）÷(1＋0.1＋0.01＋0.0075＋0.005)= 60.335÷1.1225 = 53.75（元）

菜肴成本为：53.75×0.15＋15×0.2＋3=14.06（元）

售价=成本÷（1－销售毛利率）=14.06÷(1－52%)=14.06÷0.48=29.29（元）

答：该菜肴售价为29.29元。

2、解：1份北菇成本=65元÷350%×0.2=3.714元 ∵生菜胆净料率为40% ∴1份生菜胆成本=2.8元÷40%×0.5=2.1

1份菜肴的成本为3.714＋2.1＋2.5=8.314（元）10份菜肴的成本为8.314×10=83.14（元）

答：“北菇扒菜胆”10份的成本83.14元。

3、解：肉丝成本=（25－0.2×10）÷80%×0.15=4.313（元）韭黄的净料率为95% 韭黄成本=12÷95%×0.25=3.158（元）

该菜售价=（主料成本＋副料成本＋调味料成本）÷（1－销售毛利率）

=（4.313＋3.158＋2）÷（1－56%）≈21.525(元)=21.53元(或21.50元)答：该菜售价为21.53元（或21.50元）

4、解：销售毛利率=成本毛利率÷（1+成本毛利率）×100% = 96%÷（1+96%）×100%= 0.49×100% = 49%

菜肴成本＝售价×（1－销售毛利率）＝60×（1－49％）＝30.6（元）答：销售毛利率为49%，成本为30.6元。

5、解：瘦肉成本=20÷75%×0.15=26.667×0.15≈4（元）

冬笋成本=10.8×0.075=0.81（元）

菜肴成本=4+0.81+2.4=7.21（元）

售价=成本×（1+成本毛利率）=7.21×（1+117.4%）=15.674≈15.67（元）

答：该菜肴售价为15.67元。

解：每千克面粉做成的面包皮成本为：

（54.4＋8＋4.8＋9＋2.5）÷8=78.7÷8=9.837≈9.84（元/㎏）每千克面包皮单价为：9.84÷188.4%=5.214≈5.21（元/㎏）

答：每千克面包皮成本为5.21元 解：（1）光鸡净料率63%，鸡肉净料率55% 所以鸡肉单价为26÷（63%×55%）=75.036（元）鸡肉成本75.036×0.3=22.51（元）（2）辣椒净料率75% 所以辣椒成本=5÷75%×0.15=6.667×0.15=1.00（元）（3）菜肴成本22.51＋1.00＋3.5=27.01（元）

（4）售价=成本÷（1－销售毛利率）=27.01÷(1－54%)=58.717≈58.72(元)答：“豉椒鸡片”的理论售价为58.72元。解：（1）牛肉片单价=18÷84%=21.43（元/㎏）（牛肉片净料率84%）

腌牛肉单价=（21.43＋0.12＋0.16＋0.75＋0.25）÷1.282=17.71（元/㎏）

腌牛肉成本=17.71元×0.2=3.542元（2）净蛋单价=6.4元÷84%=7.619元

净蛋成本=7.619元×0.3=2.286元

滑蛋牛肉成本=2.286＋3.542＋3.0=8.828≈8.83（元）

答：滑蛋牛肉一份的成本为8.83元。解：毛利额=24－10.8=13.2（元）

成本毛利率=毛利÷成本×100%=13.2÷10.8×100%=1.222×100%=122.2% 销售毛利率=毛利÷售价×100%=13.2÷24×100%=0.55×100%=55%

答：成本毛利率为122.2%,销售毛利率为55%。

10、解：净猪腿肉单价=（14.2×5-6.8×0.6）÷4.4=66.92÷4.4=15.209≈15.21（元/㎏）

300ɡ净腿肉成本15.21×0.3=4.56（元）

答：净腿肉单价为每千克15.21元。300ɡ净腿肉成本为4.56元。

**第二篇：中式烹调师**

中式烹调师

一、职业概况

1、职业定义

运用煎、炒、烹、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，根据成菜要求，对烹饪原料、辅料、调料进行加工，制作中式菜肴的人员。

2、职业等级

本职业共设五个等级,分别为:初级(国家职业资格五级),中级(国家职业资格四级),高级(国家职业资格三级),技师(国家职业资格二级),高级技师(国家职业资格一级)。

3、培训要求

3.1 培训期限

根据其培养目标和教学计划确定，晋级培训期限：初级不少于400标准学时；中级不少于350标准学时；高级不少于250标准学时；技师不少于150标准学时；高级技师不少于120标准学时。

3.2 培训教师

培训初级、中级人员的教师必须具备本职业高级以上职业资格；培训高级人员、技师的教师必须具备相关专业讲师以上专业技术资格或本职业高级技师职业资格；培训高级技师的教师必须具备相关专业高级讲师（副教授）以上专业技术资格或其他相关职业资格。

3.3 培训场地设备

满足教学需要的标准教室。操作间设备、设施齐全，布局合理，燃料、冷藏、冷冻等设备符合国家安全、卫生标准。

4、申报条件

4.1初级（具备以下条件之一者）

（1）经本职业初级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书；

（2）在本职业连续工作1年以上；

（3）本职业学徒期满。

4.2中级（具备以下条件之一者）

（1）获得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业（工种）工作1年以上的，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书；

（2）连续从事本职业（工种）工龄满6年以上的；

（3）获得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业（工种）工龄满2年以上的；

（4）获得经劳动保障行部门审核认定的，以中级技能为培养目标的技术学校本职业（专业）毕业生，或中等职业学校本职业（专业）毕业生。

4.3高级（具备以下条件之一者）

（1）获得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业（工种）工龄满1年以上的，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书；

（2）连续从事本职业（工种）工龄满10年以上的；

（3）获得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业（工种）工龄满2年以上的；

（4）取得经劳动保障行政部门审核认定的，以高级技能为培养目标的高等技能学院本职业（专业）毕业证，或取得高等职业院校本职业（专业）毕业证。

4.4技师（具备以下条件之一者）

（1）获得劳动保障行政部门核发的高级工职业资格证书（含1996年以前地（市）以上工考委和省行业工委核发的高级工技术等级证书）或本职业助理专业技术职称，并继续从事本职业（工种）工 1

龄满2年以上的；

（2）获得本职业（工种）高级工职业资格证书，并继续从事本职业（工种）工龄满１年以上的，同时具有相近职业（工种）中级工职业资格证书的；

（3）从事本职业（工种）工龄满１５年以上的，并取得本职业（工种）或相关职业（工种）高级工证书的；

（4）从事职业（工种）工龄１２年以上的有较突出业绩并经所在单位确认为本单位技术骨干的，并取得本职业（工种）或相关职业（工种）高级工证书的；

（5）获得本职业中级专业技术职称且从事本职业者（免于技术能力总结和理论考试）。

4.5高级技师（具备以下条件之一者）

（1）获得劳动保障行业部门颁发的技师职业资格证书或具有中级专业技术职称，并继续从事本职业（工种）工龄２年以上的；

（2）获得同专业硕士研究生证书并取得劳动保障行业部门颁发的技师职业资格证书后继续从事本职业（工种）工龄满１年以上的；

（3）获得劳动保障行政部门颁发的技师职业资格证书，并继续从事本职业（工种）工龄满1年以上的，同时具有相关中级专业技术职称；

（4）获得劳动保障部门颁发的技师职业资格证书１年后，经省劳动行政部门确定为高级技师培养对象的；

（5）在全国一类技能竞赛中获得前20名、全国二类技能竞赛和省一类技能竞赛获得前5名、省二类技能竞赛和市一类技能竞赛获得第1名的人员，并经省劳动行政部门确定为高级技师培养对象的。

（6）获得本职业高级专业技术职称且继续从事本职业者(免于技术能力总结和理论考试)。

5、鉴定要求

5.1鉴定方式

分为理论知识考试（笔试）和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式，满分为100分，60分及以上为合格。理论知识考试合格者参加技能操作考核。技能操作考核采用现场实际操作方式进行，技能操作考核分项打分，满分100分，60分及以上为合格。技师、高级技师考核还须进行综合评审。

5.2考评人员与考生配比

理论知识考试考评人员与考生配比为1：20，每个标准教室不少于2名考评人员；技能操作考核考评人员与考生配比为1：5；成品鉴定配备3~5名考评员进行菜品鉴定、打分。

5.3鉴定时间

理论知识考试为90分钟。技能操作考核初级为90分钟，中级、高级为150分钟，技师、高级技师为180分钟。

5.4鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室里进行。技能操作考核场所要求炊用具、灶具齐全，卫生、安全符合国家规定标准。烹调及面点制作操作间符合鉴定要求。

二、课程大纲

（一）基础知识

1、职业道德

1.1 职业道德基本知识

1.2 职业守则

2、基础知识

2.1 饮食卫生知识

2.2 饮食营养知识

2.3 饮食成本核算知识

2.4 安全生产知识

（二）工作要求

初级、中级、高级、技师、高级技师的要求依次递进，高级别包括低级别的要求。第一部分 初级

1、烹饪原料初加工

1.1 鲜活原料的初步加工

1.2 常用干货的水发

1.3 环境卫生清扫和用具的清洗

2、烹饪原料切配

2.1 一般畜禽类原料的分割取料

2.2 原料基本形状的加工，如切丝、片、丁、条、段等

2.3 配制简单菜肴

2.4 拼摆简单冷菜

3、菜肴制作

3.1 烹制一般菜肴

3.2 烹制简单的汤菜

第二部分 中级

1、烹调原料的初加工

1.1 鸡、鱼等的分割取料

1.2 腌腊制品原料的加工

1.3 干货原料的涨发

2、烹调原料切配

2.1 各种原料的成型及花刀的运用

2.2 配制本菜系的菜肴

2.3 雕刻简易花形，对菜肴作点缀装饰

2.4 维护保养厨房常用机具

3、菜肴制作

3.1 对原料进行初步熟处理

3.2 烹制本菜系风味菜肴

3.3 制作一般的烹调用汤

3.4 一般冷菜拼盘

**第三篇：中式烹调师**

中式烹调师

运用煎、炒、烹、炸、熘、爆、煸、蒸、烧、煮等多种烹调技法，根据成菜要求，对烹饪原料、辅料、调料、进行加工，制作中式菜肴的人员。

一、职业概况

1、职业名称

中式烹调师。

2、职业等级

本职业共设五个等级，分别为：

初级（国家职业资格五级）、中级（国家职业资格四级）、高级（国家职业资格三级）、技师（国家职业资格二级）、高级技师（国家职业资格一级）。

3、职业环境

室内、常温。

4、职业能力特征

手指、手臂灵活，色、味、嗅等感官灵敏，形体感强。

5、基本文化程度

初中毕业。

6、培训要求

（1）培训期限

全日制职业学校教育，根据其培养目标和教学计划确定。晋级培训期限：初级不少于4（标准学时；中级不少于350标准学时：高级不少于250标准学时；技师不少于150标准学时；高级技师不少于100标准学时。

（2）培训教师

培训初级、中级人员的教师必须具备本职业高级以上职业资格；培训高级人员、技师的教师必须具备相关专业讲师以上专业技术资格或本职业高级技师职业资格；培训高级技师的教师必须具备相关专业高级讲师（副教授）以上专业技术资格或其他相关职业资格。

（3）培训场地设备

满足教学需要的标准教室。操作间设备、设施齐全，布局合理，燃料、冷藏、冷冻等设备符合国家安全、卫生标准。

7、申报要求

7.1 适用对象

从事或准备从事本职业的人员。

7.2 申报条件

----初级（具备以下条件之一者）

1）经本职业初级正规培训达规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。

2）在本职业连续见习工作2年以上。

3）本职业学徒期满。

----中级（具备以下条件之一者）

1）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业中级正规培训达规定标准学时数，且取得毕（结）业证书。

2）取得本职业初级职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

3）取得经劳动和社会保障行政部门审核认定的，以中级技能为培养目标的中等以上职业学校本职业毕业证书。

----高级（具备以下条件之一者）

1）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作4年以上，经本职业高级正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

2）取得本职业中级职业资格证书后，连续从事本职业工作7年以上。

3）取得本职业中级职业资格证书的大专以上毕业生，连续从事本职业工作2年以上。

4）取得高级技工学校或经劳动和社会保障行政部门审核认定，以高级技能为培养目标的职业学校本职业毕业证书。

----技师（具备以下条件之一者）

1）取得本职业高级职讪资格证书后，连续从事本职业工作5年以上，经本职业技师正规培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

2）取得本职业高级职业资格证书后，连续从事本职业工作8年以上。

3）取得本职业高级职业资格证书的高级技工学校毕业生，连续从事本职业工作满2年。

----高级技师（具备以下条件之一者）

1）取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作3年以上，经本职业高级技师正规职业培训达规定标准学时数，并取得毕（结）业证书。

2）取得本职业技师职业资格证书后，连续从事本职业工作5年以上。

3）鉴定方式

分为理论知识考试（笔试）和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式，满分为100分，60及以上为合格。理论知识考试合格者参加技能操作考核。技能操作考核采用现场实际操作方式进行，技能操作考核分项打分，满分100分，60分及以上为合格。技师、高级技师考核还须进行综合评审。

4）考评人员与考生配比 理论知识考试每个标准考场每30名考生配备2名监考人员；技能操作考核每5名考生配备1名监考人员；成品鉴定配备3－5名考评员进行菜品鉴定、打分。

5）鉴定时间

理论知识考试为90min。

技能操作考核初级为90min，中级、高级为150min，技师、高级技师为180min。

6）鉴定场所设备

理论知识考试在标准教室里进行。技能操作考核场所要求炊用具、灶具齐全，卫生、安全符合国家规定标准。烹调及面点制作操作间符合鉴定要求。

二、基本要求

1、职业道德

（1）职业道德基本知识

（2）职业守则

1）忠于职守，爱岗敬业。

2）讲究质量，注重信誉。

3）尊师爱徒，团结协作。

4）积极进取，开拓创新。

5）遵纪守法，讲究公德。

2、基础知识

（1）饮食卫生知识

1）食品污染。

2）食物中毒。

3）各类烹任原料的卫生。

4）烹任工艺卫生。5）饮食卫生要求。

6）食品卫生法规及卫生管理制度。

（2）饮食营养知识

1）人体必需的营养素和热能。

2）各类烹任原料的营养。

3）营养平衡和科学膳食。

4）中国宝塔形食物结构。

（3）饮食成本核算知识

1）饮食业的成本概念。

2）出材率的基本知识。

3）净料成本的计算。

4）成品成本的计算。

（4）安全生产知识

1）厨房安全操作知识。

2）安全用电知识。

3）防火防爆安全知识。

4）手动工具与机械设备的安全使用知识。

三、工作要求

本标准对初级、中级、高级、技师、高级技师的技能要求依次递进，高级别包括低级别的要求。

**第四篇：中式烹调师高级工理论模拟试题**

中式烹调师高级工理论模拟试题

一、选择题

1.>道德要求人们在获取()的时候，是否考虑他人、集体和社会利益。A、生存保障 B、福利待遇 C、个人利益 D、个人薪酬 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之为()。

A、行为守则 B、职业守则 C、社会公德 D、职业道德 3.>职业道德在形式上具有()的特征。

A、客观性 B、主观性 C、多样性 D、单一性 4.>()对人的道德素质起决定性作用。

A、文化素质 B、社会地位 C、业务素质 D、职业道德 5.>下列说法中正确的是()。

A、职业道德与经济效益之间是没有关联的 B、良好的职业道德能产生良好的经济效益 C、职业道德建设对经济效益的影响是有限的 D、经济效益决定职业道德建设发展的方向

6.>职业道德建设应与建立和完善职业道德()结合起来。

A、管理体系 B、规划机制 C、监督机制 D、审查手段 7.>尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、()、加强协作等几个方面。

A、遵纪守法 B、开拓创新 C、相互学习D、注重实效 8.>()污染为食品的物理性污染。

A、有毒金属 B、农药

C、放射性污染 D、多环芳烃化合物 9.>属于细菌性食物中毒的是()。

A、肉毒梭菌毒素食物中毒 B、河豚鱼中毒

C、毒蕈中毒 D、真菌及其毒素食物中毒 10.>易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是()。

A、鲜肉 B、蔬菜 C、豆类 D、海虾 11.>易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品()除外。

A、豆制品 B、奶油蛋糕 C、剩饭 D、凉糕 12.>属于过敏性食物中毒的是()。

A、鱼类引起的组胺中毒 B、毒蕈中毒 C、含氰甙类食物中毒 D、发芽马铃薯中毒 13.>为防止食物中亚硝酸盐含量过高应()。

A、腌制蔬菜至少2天以上方可食用 B、腌制蔬菜至少5周以上方可食用 C、腌制蔬菜至少1周以上方可食用 D、腌制蔬菜至少2周以上方可食用 14.>()为鲜鱼的标志。

A、僵直的鱼尾不下垂 B、表面粘液混浊 C、眼球凹陷 D、鱼鳞脱落 15.>属于餐厅进食条件卫生的内容是()。

A、洗涤设备卫生 B、除油烟、通风设备卫生 C、餐厅的气氛 D、厨房照明设备 16.>酱肉制品的制作卫生()除外。A、加工前操作人员应严格清洗双手并消毒 B、隔夜、隔市的熟食品在出售前须回锅烧煮 C、存放熟食品必须要有防蝇、防尘设备 D、制作用具和盛器可任意选用 17.>婴幼儿体内的必需氨基酸为()。

A、7种 B、8种 C、9种 D、10种 18.>处于氮平衡的人群主要是()。

A、婴幼儿 B、孕妇 C、成年女性 D、老男人 19.>属于单糖的是()。

A、麦芽糖 B、糊精 C、糖原 D、葡萄糖 20.>属于基础代谢的是()。

A、思维 B、消化吸收 C、心跳 D、跑步 21.>食物的特殊动力作用消耗的能量约为基础代谢能量的()。

A、5％ B、10％ C、15％ D、20％ 22.>佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏()而引起的。A、维生素Ａ B、维生素D C、维生素Ｅ D、核黄素 23.>长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是()。

A、维生素A B、维生素D C、维生素E D、维生素B1 24.>()可增加铁的消化与吸收。

A、维生素D B、维生素C C、维生素A D、叶酸 25.>人体内的宏量元素是()。

A、铁 B、磷 C、碘 D、锌 26.>参与体内合成血红蛋白、肌红蛋白的是()。

A、硫 B、铁 C、氯 D、硒 27.>不能被人体消化吸收的是()。

A、蛋白质 B、脂肪 C、葡萄糖 D、膳食纤维 28.>人体内含量最多的成分是()。

A、钙 B、磷 C、淀粉 D、水 29.>畜肉类原料中含有的()能够增加肉香味刺激胃液分泌。

A、蛋白质 B、铁 C、锌 D、含氮浸出物 30.>在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为()。

A、参考蛋白 B、半完全蛋白 C、不完全蛋白 D、完全蛋白 31.>区别成本和费用概念后，饮食企业成本核算的主体是饮食产品的()。A、总成本 B、主料成本 C、生产性成本 D、原材料成本 32.>餐厅原始销售记录的统计，一般以()为单位分别进行。A、每个餐位的销售记录 B、每位服务员销售情况 C、每位客人消费情况 D、每一餐或不同餐厅

33.>饮食企业借助节假日开展营业推广以提升销售量，这种作用是()因素的体现。A、时间 B、天气状况 C、特殊事件 D、顾客偏好 34.>影响净料成本高低的因素主要有()、技术水平和工作态度等。

A、加工要求 B、原料种类 C、原料质量 D、原料数量 35.>半成品成本的计算是()成本计算的一个重要方面。

A、主配料 B、净料成品 C、熟食品 D、调味半成品 36.>利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料单价等于毛料单价(净料率。)A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

37.>若某原材料加工前单位成本价格为100元/千克，成本系数为1.50，则加工后半成品的单位价格为()元/千克。

A、20 B、30 C、50 D、150 38.>调味品用量估算方法中，烹调中对调味品运用汤匙、手勺、碗等进行估量的方法是()。

A、容器估量法 B、体积估量法 C、比例对照法 D、重量估算法 39.>调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和()两种类型。A、复合成本核算法 B、批量成本核算法 C、总成本核算法 D、平均成本核算法

40.>为保证饮食产品价格的相对稳定性，一般来说，产品每次的调价幅度应保持在()以内。

A、2% B、5% C、8% D、10% 41.>撇脂价格策略是一种高价()的定价策略。

A、倾销库存品 B、收回产品 C、投放新产品 D、收回投资 42.>产品进入成熟期的定价策略的出发点是()。

A、通过提高价格以扩大市场渗透 B、通过提高价格以提升产品档次 C、通过提高价格以增加销售数额 D、通过降低成本以增加市场份额 43.>衡量清淡时间价格折扣策略是否有效的标准是()。A、比较降价前后的产品销售量，估算降价后的销售额 B、比较降价前后产品的成本，估算降价后的成本率 C、比较降价前后产品的毛利，估算降价后的产品销售量 D、比较降价前后产品的质量，估算降价后的产品销售形象 44.>心理定价策略在对饮食产品进行定价时尤为关注()。A、顾客对产品的满意度 B、企业对利润的预期 C、企业对团队客人的优惠 D、顾客对企业的认知度

45.>将具有竞争力的同行的菜单上的产品价格，作为自己菜单上各项菜点价格的参考，这种定价方法是()。

A、主要成本法 B、毛利率定价法 C、声望定价法 D、随行就市定价法 46.>运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于原料成本和直接人工成本之和再除以()。

A、菜点毛利 B、原料成本额 C、成本系数 D、主要成本率 47.>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、切配无需使用餐盘 D、烹调两次使用餐盘 48.>配菜间对于刀、砧板、抹布、配菜盘等用具的管理措施是()。A、必须清洗消毒后使用 B、同一原料可连续使用 C、同一工具可重复使用 D、工具应先消毒后清洗 49.>()是指人体同时与两根相线接触造成的触电。

A、三相触电 B、无相触电 C、两相触电 D、临近电压触电 50.>电器设备保护接地使用的电阻要求不大于()欧姆。

A、1 B、2 C、4 D、8 51.>组成厨房消防设备的是()。

A、手动灭火设备和自动灭火系统 B、消防给水系统和化学灭火设备 C、消防给水系统和自动喷淋水系统 D、物理灭火设备和化学灭火设备 52.>温度高的食品进行冷冻时的操作方法是()。

A、直接放入冷冻设备 B、冷却至室温再放入冷冻设备 C、先冷藏一段时间再进行冷冻 D、先进行封装再放入冷冻设备 53.>烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在()进行。

A、冰水 B、凉水 C、温水 D、沸水 54.>菌类原料一定要烫透或煮透后食用，这样可以使原料()。

A、更入味 B、更脆嫩 C、更鲜美 D、更安全 55.>造成原料外表腐烂，但内部还没有发透的原因是()。A、水温过高 B、碱水过浓

C、涨发时间不够 D、原料涨发前没有泡软 56.>体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用()方法。

A、大的先发，小的后发 B、同时发，同时取出 C、小的先发，大的后发 D、同时发 发好的先取出 57.>碱水因腐蚀性强，涨发时要控制()和浓度。A、水温 B、用量 C、时间 D、比例 58.>烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、()三个方面。A、价格性 B、季节性 C、适口性 D、地区性 59.>猪肉的品质与猪的性别有关，品质最佳的是()。

A、母猪肉 B、公猪肉 C、阉猪肉 D、老母猪肉 60.>黄牛肉中以饲养()年左右的牛肉质较好。

A、3 B、4 C、5 D61.>属于药食兼用鸡的是()。

A、北京油鸡 B、乌骨鸡 C、白来航鸡 D62.>烹制时要剥去鱼皮的是()。

A、鳓鱼 B、石斑鱼 C、马面鲀 D63.>民间所说“九月团，十月尖”是指食用()的最佳季节。

A、梭子蟹 B、青虾 C、大闸蟹 D64.>可以牛奶代替水作汤汁的原料是()。

A、芹菜 B、韭菜 C、白菜 D65.>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 D66.>藻类植物是自然界中的()。

A、高等植物 B、低等植物 C、裸子植物 D67.>我国莜麦产量最高的地区是()。

A、黑龙江 B、新疆 C、内蒙古 D68.>菠萝的原产地是()。

A、中国 B、巴西 C、泰国 D69.>花生的果实属于()。

A、荚果 B、核果 C、坚果 D70.>属于光参类的是()。

A、大乌参 B、梅花参 C、方刺参 D71.>带子是用()的闭壳肌加工而成的干制品。

A、扇贝 B、江珧贝 C、日月贝 D72.>下列鱼翅中品质最好的是()。、6、浦东鸡、鲅鱼、青蟹、香菜、西兰花、被子植物、西藏、马来西亚、颖果、灰刺参、贻贝 A、黑翅 B、灰翅 C、青翅 D、白翅 73.>下列鱼肚中品质最差的是()。

A、公鳘肚 B、鳝肚 C、花胶 D、炸肚 74.>加工风鸡的最佳时间是()。

A、农历正月 B、农历五月 C、农历九月 D、农历腊月 75.>不属于糖类物质的甜味调味品是()。

A、蔗糖 B、麦芽糖 C、果糖 D、甜叶菊苷 76.>咖喱粉的配料有()多种。

A、10 B、20 C、30 D、40 77.>八角的果实属于()。

A、单果 B、聚合果 C、复果 D、假果 78.>整料脱骨是将原料主要骨骼剔除后仍然保持原料()的刀工技法。

A、外形完整 B、骨骼完整 C、腹部完整 D、内脏完整 79.>调制鱼肉茸时，辅料和调料应该()。

A、先投调料后投辅料 B、一起投入，快速搅拌 C、分次投入 D、必须先投盐搅拌上劲 80.>猪肉茸中一般不宜添加的原料是()。

A、姜米 B、葱花 C、马蹄 D、锅巴 81.>扎的菜肴因成品的形状，命名时常带有()词。

A、花股 B、柴把 C、五彩 D、兰花 82.>接待日本客人时一般不宜选择哪种图案的造型冷拼()。

A、荷花 B、牡丹 C、樱花 D、桃花 83.>造成作品单薄、不实用的原因是()。

A、原料品种少 B、原料太多 C、空白太多 D、空白太少 84.>同一个主题的冷拼在布局时，主体和次体之间是可以()。

A、可以替换 B、不可替换 C、取消主体 D、取消次体 85.>人的舌头尖部对哪种味最敏感()。

A、苦味 B、咸味 C、甜味 D、酸味 86.>苦味一般人都不太喜欢，但年龄增加对苦味的反应有()变化。

A、更加敏感 B、稍有迟钝 C、稍有喜欢 D、基本适应 87.>水果加热后甜度会的变化是()。

A、减少 B、不变 C、消失 D、增加 88.>鱼香味在菜品中的应用可分为热菜和()两大类。

A、冷菜 B、汤菜 C、火锅 D、点心 89.>糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是()。

A、糖水着色 B、糖色着色 C、冰糖着色 D、红糖着色 90.>可可粉是用()原料加工而成的。

A、可可果 B、可可豆 C、咖啡豆 D、咖啡粉 91.>勾芡时淀粉汁下锅后应立即推搅，主要目的是()。

A、淀粉快速成熟 B、淀粉受热均匀 C、防止淀粉沉淀 D、提高糊化能力 92.>茶香鸡块中的茶叶量要适中，一般占菜品总量的()。

A、0.6% B、2% C、4% D、6% 93.>鱼香肚片常用的配料是()。

A、青蒜 B、笋 C、木耳 D、洋葱 94.>千岛汁的味感是()。

A、咸中带鲜 B、甜中带咸 C、酸中带甜 D、酸中带香 95.>白汤形成的原因实际上就是()反应的结果。

A、油脂乳化 B、呈味物质水解 C、扩散对流 D、蛋白质凝固 96.>在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向()扩散，最终达到浸出平衡。

A、内部 B、表面 C、汤中 D、油中 97.>吊汤前需要在汤中投放()调味品，有利于汤汁的澄清。

A、盐 B、葱姜 C、酒 D、味精 98.>冻一般分为自然凝固和()。

A、冷冻凝固 B、凝固剂凝固 C、添加剂凝固 D、人工凝固 99.>制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是()。

A、100%---150% B、120%----200% C、80%------100% D、70%------90% 100.>鱼圆在调制茸胶时可以添加少量的()。

A、油脂 B、面粉 C、鱼胶 D、琼脂 101.>芙蓉鱼片应()加入发蛋。A、鱼肉上劲前 B、鱼肉上劲后 C、鱼肉静置后 D、鱼肉静置前 102.>滑炒鸡线在预熟定型时，油温应是()。

A、100度 B、130度 C、140度 D、150度 103.>用熬制法制作猪皮冻时，水与肉皮的比例是()。

A、5：1 B、6：1 C、10：1 D、15：1 104.>夏季为了更好地保存琼脂冻，可以将它放在()。

A、冷冻室 B、冷藏室 C、阴凉处 D、常温下 105.>鱼虾类原料的消化吸收率可达()。

A、49% B、60% C、75% D、95% 106.>单一菜品的色彩搭配主要是指()。

A、宴席菜肴的色彩搭配 B、冷菜和热菜的色彩搭配 C、菜肴和面点色彩的搭配 D、某个菜肴原料之间色彩的搭配 107.>先咸后甜的上菜程序是针对()。

A、点心的上菜程序 B、热菜的上菜程序 C、宴席的上菜程序 D、凉菜的上菜程序

108.>菜肴造型的形式法则有：单纯一致、()、调和对比、尺度比例、节奏韵律、多样统一。

A、对称均衡 B、夸张变形 C、冷暖相宜 D、主次分明 109.>在熬糖的过程中，一方面要使糖达到出丝的目的，另一方面要阻止蔗糖的()。A、焦化反应 B、晶核重新形成 C、脱水反应 D、变色反应 110.>塌法是()两种烹饪方法的混合形成技法。

A、水和油 B、油和气 C、炸和熘 D、煎和炖 111.>贴的菜品一般要求底面香脆，上面()。

A、焦香 B、酥脆 C、软嫩 D、软糯 112.>白煨脐门煨制的时间是()。

A、1小时 B、2小时 C、3小时 D、4小时 113.>清炖鸡孚在鸡肉上面要镶猪肉茸，一般应在()镶制。A、鸡肉改刀成块后 B、鸡肉去骨后 C、鸡肉去骨并在肉面剞刀后 D、鸡肉煎制定型后 114.>制作锅贴鳝鱼时，鳝鱼和肥膘之间的黏合剂是()。A、鱼肉茸 B、鸡蛋糊 C、虾仁茸 D、土豆茸 115.>樟茶鸭子在腌制时时间应控制在()。

A、半小时左右 B、1小时左右 C、2小时左右 D、4小时左右 116.>桂花糖藕的桂花应在()加入。

A、和糯米一起 B、煮藕时 C、改刀后蒸制时 D、调制卤汁时 117.>松鼠鳜鱼在剞刀时采用的刀法是()。

A、平刀法和直刀法 B、直刀法和斜刀法 C、斜刀法和斜刀法 D、直刀法和直刀法 118.>雪花蟹斗中的“雪花”是用()表现的。

A、鱼茸 B、蟹肉 C、打发的蛋清 D119.>西湖醋鱼在加工前要进行()处理。

A、洗涤处理 B、沥水处理 C、饿养处理 D120.>回锅肉的烹饪方法是()。

A、滑炒 B、煸炒 C、煎 D121.>宫保鸡丁中的花生米应在()加入。

A、煸炒时 B、调味时 C、勾芡前 D122.>开水白菜的烹饪方法是()。

A、蒸 B、烧 C、煮 D123.>家常海参在烧制前要进行()处理。

A、上色 B、套汤 C、水煮 D124.>烤乳猪在抹糖浆前要进行()处理。

A、晾干 B、烫皮 C、刷油 D125.>脆皮大肠在油炸前大肠必须()，才能保证表皮香脆。

A、晾干后炸 B、趁热炸 C、改刀后炸 D126.>东江酿豆腐在加热成熟后要放入()，以增加香味。

A、葱花 B、香菜叶 C、青蒜花 D127.>爽口牛丸在加热时水温应保持()范围。

A、60度左右 B、70度左右 C、微沸状态 D128.>鲁菜常用的香辛调料是()。

A、生姜 B、葱 C、蒜 D、虾仁、喂养处理、熘、出锅前、烩、油煸、烘干、调味后炸、青椒粒、沸腾状态、胡椒 129.>汤是鲁菜中常用的鲜味调料，除清汤外还有()。

A、浓汤 B、奶汤 C、顶汤 D、毛汤 130.>糖醋黄河鲤鱼剞刀前要对鱼进行()处理。

A、清洗 B、码味 C、定型 D、沥水 131.>糟熘三白中必须用的调味料是()。

A、红糟汁 B、香糟酒 C、酒酿 D、红曲粉 132.>市场竞争机制强化了()对生产和经营的促进作用。

A、团结互助 B、信誉第一 C、职业道德 D、爱岗敬业133.>从根本上说，加强职业道德建设是发展市场经济的内在的()。

A、客观要求 B、主导力量 C、发展趋势 D、文化建设134.>职业道德建设应与建立和完善相应的()措施相结合。

A、法治惩戒 B、奖罚和教育 C、廉政教育 D、惩治腐败135.>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 136.>开拓创新要具备()、科学的思维、坚定的信心、百折不挠的意志等品质。A、认真负责的态度 B、尊重人才的意识 C、创新的意识 D、不惧挫折的勇气 137.>()污染为食品的物理性污染。

A、N-硝基化合物 B、酒中的醛类 C、放射性污染 D、滥用食品添加剂 138.>引起食品腐败变质()除外。

A、微生物 B、N-硝基化合物 C、湿度 D、食物因素139.>有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体主要蓄积于()。A、脂肪组织 B、皮肤 C、肌肉 D、血液 140.>易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品()除外。

A、蔬菜 B、奶油蛋糕 C、剩饭 D、凉糕 141.>肉毒梭菌食物中毒是由()引起的食物中毒。

A、肉毒梭菌 B、肠毒素 C、外毒素 D、内毒素 142.>酸牛奶是以牛奶为原料加入()发酵剂而制成的产品。

A、大肠杆菌 B、变形杆菌 C、乳酸菌 D、葡萄球菌)。

143.>动物性原料解冻温度一般不宜超过()。

A、25℃ B、40℃ C、45℃ D、50℃ 144.>传统的面肥发酵后面团必须()。

A、加适量酸 B、加大量酸 C、加适量碱 D、加大量碱 145.>老年人体内的必需氨基酸为()。

A、7种 B、8种 C、9种 D、10种 146.>处于负氮平衡的人群主要是()。

A、婴幼儿 B、孕妇 C、成年男性 D、老年人 147.>脂肪对人体有着重要的功能不包括()。

A、提供能量 B、保护脏器 C、维持体温 D、肌肉的收缩 148.>人体内可自身合成的维生素是()。

A、维生素Ａ B、维生素D C、维生素Ｃ D、维生素Ｂ１ 149.>脚气病的产生与()的缺乏有关。

A、维生素B1 B、维生素A C、维生素Ｅ D、维生素Ｃ 150.>在体内参与甲状腺素合成的是()。

A、钴 B、钠 C、硫 D、碘 151.>人体膳食中长期缺乏()可引起克山病。

A、硫 B、磷 C、锌 D、硒 152.>谷类原料的限制氨基酸是()。

A、色氨酸 B、赖氨酸 C、苏氨酸 D、亮氨酸 153.>烹饪原料中的确()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 154.>属于其他豆类但()除外。

A、绿豆 B、豌豆 C、蚕豆 D、青豆 155.>()不是经济发达国家的膳食模式特点。

A、高碳水化合物 B、高脂肪 C、高蛋白质 D、低膳食纤维 156.>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 157.>标准成本是从()上对成本进行控制，用标准用量与实际用量进行比较，从而得到成本控制的目的。A、原材料加工 B、原材料种类 C、原材料质量 D、原材料用量 158.>影响净料成本高低的因素主要有原料质量、()和工作态度等。

A、加工要求 B、技术水平C、原料种类 D、原料数量 159.>半成品成本的计算包括无味半成品和()两种类型。

A、主配料 B、净料成品 C、熟食品 D、调味半成品 160.>调味半成品成本等于毛料总值减去下脚料总值()调味品总值后除以调味半成品质量。

A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以 161.>成品成本等于毛料总值()下脚料总值加上调味品总值后除以成品质量。A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

162.>利用净料率可以根据净料质量计算毛料的质量，毛料质量等于净料质量()净料率。A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以 163.>满意价格策略一般适用于产品的()的定价策略。

A、衰退阶段 B、成熟阶段 C、成长阶段 D、导入阶段 164.>()是一种高价投放新产品的定价策略。

A、渗透定价策略 B、满意定价策略 C、心理定价策略 D、撇脂价格策略 165.>产品进入成熟期后，为保证竞争性降价后仍能实现目标利润，饮食企业应采取各种措施来()。

A、提高产品价格 B、提升产品档次 C、价格维持不变 D、降低生产成本 166.>整数定价策略属于()的一种类型。

A、撇脂定价策略 B、心理定价策略 C、渗透定价策略 D、满意定价策略 167.>声望定价策略主要针对的是()。

A、消费能力很强的顾客 B、消费能力一般的顾客 C、普通工薪阶层 D、求新猎奇的年轻人 168.>随行就市定价法在企业的实际操作中，属于一种()的方法。

A、极少使用 B、偶尔使用 C、经常使用 D、放弃不用 169.>厨房消防设备主要由消防给水系统和()组成。A、手动灭火设备 B、自动灭火系统 C、自动喷淋水系统 D、化学灭火设备

170.>厨房燃气设备必须符合国家的有关规范和标准，从使用角度看，应与()相符合。A、厨房其他设备 B、菜品特色 C、厨房空间 D、燃气类型 171.>厨房洗涤设备类型主要包括洗碟机、容器清洗机、()和高压喷射机四种。A、消毒柜 B、蒸汽炉具 C、电热水器 D、银器抛光机 172.>河蚌加工取肉后，为了让蚌足容易酥烂，可用()方法。

A、加碱浸泡 B、加苏打浸泡 C、用木捶敲打 D、剞花刀 173.>加工墨鱼时眼睛的汁液会影响鱼肉的()。

A、颜色 B、嫩度 C、鲜味 D174.>碱水涨发是在自然涨发基础上采取的()。

A、辅助方法 B、补救方法 C、强化方法 D175.>生碱水的碱面与凉水比例是()。

A、1：20 B、1：30 C、1：40 D176.>肉用鸽的最佳食用期是出壳后()天左右。

A、15 B、25 C、35 D177.>团头鲂又称武昌鱼，主要产于()一带。

A、安徽巢湖 B、江苏太湖 C、山东微山湖 D178.>属于贝类原料中瓣鳃类的是()。

A、扇贝 B、田螺 C、蜗牛 D179.>萝卜属于()蔬菜。

A、块茎类 B、球茎类 C、根状茎类 D180.>茄子属于()蔬菜。

A、瓠果类 B、浆果类 C、荚果类 D181.>大米中黏性最强的是()。

A、粳米 B、糯米 C、香米 D182.>哈士蟆油是用中国林蛙的()加工而成的干制品。

A、脂肪 B、卵巢 C、输卵管 D183.>属于刺参类的是()。

A、大乌参 B、梅花参 C、白尼参 D184.>腌制腊肉多采用()。

A、湿腌法 B、干腌法 C、混合腌法 D185.>白砂糖的主要成分是()。、弹性、应急方法、1：10、45、湖北梁子湖、乌贼、根菜类、假果类、籼米、结缔组织、辐肛参、半干腌法 A、葡萄糖 B、麦芽糖 C、蔗糖 D、果糖 186.>南方地区酿制黄酒的原料是()。

A、大麦 B、谷子 C、高粱 D、糯米 187.>整料脱骨后的原料为了使造型饱满，一般应采用()方法。

A、过油 B、焯水 C、填馅 D、吹气 188.>加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是()。

A、有利于入味 B、增加吸水性 C、提高营养 D、便于成熟 189.>大卷在炸制成熟后()处理。

A、不需要改刀 B、需要改刀 C、需要调味 D、需要烹汁 190.>人和高等动物的味感部位主要限于()。

A、口腔 B、舌头 C、咽喉 D、舌表面 191.>甜度适中的冷饮食品在溶化后甜味会发生()变化。

A、甜味减弱 B、甜味不变 C、甜味增加 D、甜味消失 192.>水果种类很多，但一般都以()味感为主体。

A、清香的甜味 B、酸甜味 C、涩味和甜味 D、果香和甜味 193.>热菜比冷菜中的鱼香味要多用()调味料。

A、红油 B、甜面酱 C、豆豉 D、豆瓣酱 194.>怪味中各种味道的关系是()。

A、以麻辣为主，其他为辅 B、以鲜味为主，其他为辅 C、以甜味为主，其他为辅 D、各味相互并列 195.>胭脂红有()的特性。

A、不溶于水 B、溶于水 C、不溶于油 D、不溶于酒精 196.>勾芡增稠的目的主要是为了增加调料的()能力。

A、扩散 B、吸附 C、渗透 D、挥发 197.>橙汁虾球在使用橙汁时，用量一般控制在菜肴总量()。

A、10% B、18% C、30% D、25% 198.>怪味鸡必须()后才能改刀。

A、鸡晾凉后改刀 B、在原汤中浸凉后改刀 C、冰镇后改刀 D、趁热改刀 199.>千岛汁在烹饪中主要用于()。A、热菜调味 B、蛋糕调味 C、中点调味 D、蔬菜色拉调味 200.>XO酱制好后应放在()保存。

A、常温下 B、阴凉处 C、保存20度的恒温 D、冰箱中冷藏 201.>吊汤所用的原料一般在吊汤()时机投放比较好。

A、加热开始时 B、汤汁沸腾时 C、汤汁稠浓时 D、汤汁加热前 202.>嫩质茸胶是在软质茸胶的基础上加入()形成的。

A、蛋清 B、打发的蛋清 C、肥膘 D、高汤 203.>调制鱼茸胶时，投料的次序是()。

A、先加盐后加水 B、先加水后加盐

C、盐、水同时加入 D、先加盐再加水，最后再加盐 204.>形成茸胶嫩度和弹性的蛋白质是()。

A、肌球蛋白 B、血红蛋白 C、活性蛋白 D、酸性蛋白 205.>鱼圆在加热成熟后应放在()保存。

A、热水中 B、清水中 C、冰箱中 D、白醋汁中 206.>芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分()加入。

A、一次性加入 B、分两次加入 C、分三次加入 D、分五次加入 207.>拔丝时糖浆中水分含量应低于()。

A、2% B、3% C、4% D、5% 208.>油拔时如果火力过强容易使蔗糖发生()。

A、氧化反应 B、焦糖反应 C、重结晶反应 D、糊化反应 209.>需要运用大翻锅技法是()。

A、翻扒 B、烧扒 C、蒸扒 D、炒扒 210.>盐局菜品时，原料要进行()处理。

A、包裹密封 B、预熟处理 C、焯水处理 D、改刀处理 211.>制作金葱扒鸭时，鸭子应该在()部位开膛。

A、背部 B、腹部 C、肋部 D、颈部 212.>制作原盅鱼翅所用的清汤时，制汤原料在制汤后应()处理。A、与鱼翅一起放入盅内 B、捞出另用 C、洗净后继续制汤 D、弃之不用 213.>锅贴鳝鱼在贴制前要先将鳝鱼进行()处理。

A、腌制入味 B、烤制入味 C、烧制入味 D、蒸制入味 214.>生熏白鱼在烟熏时，白鱼应放在()上面熏制。

A、丝网上面 B、菜叶上面 C、烤叉上面 D、蒸笼上面 215.>盐局鸡在炒盐时，应将盐炒到()的程度。

A、100度左右 B、烫手 C、发黑 D、发红 216.>挂霜的主要原料一般要求以()为主。

A、酥脆原料 B、软糯原料 C、甜果原料 D217.>制作香糟菜时，香糟卤要进行()处理。

A、过滤 B、煮沸 C、调味 D218.>淮扬菜中也用辣味的调味品，只是在菜品中起()。

A、增香增鲜作用 B、去腥解腻作用 C、调节辅助作用 D219.>淮扬菜的狮子头在切配加工时是将肉()。A、粉碎机搅成泥 B、排斩成泥 C、切成丁后再排斩 D、切成石榴粒大小220.>松鼠鳜鱼在油炸前要进行()处理。

A、挂糊处理 B、预熟处理 C、拍粉处理 D221.>雪花蟹斗中填放的主料是()。

A、炒虾仁 B、炒鱼米 C、炒蟹粉 D222.>属于川菜中特色烧制方法的烹调方法是()。

A、红烧 B、干烧 C、豆瓣酱烧 D223.>粤菜中许多复合调味汁的分类一般是()进行的。

A、根据味型 B、根据具体菜品 C、根据色泽 D224.>叉烧肉的成熟方法是()。

A、烤 B、酱 C、卤 D225.>白云猪手煮好后应放在醋液中浸泡()时间。

A、1小时 B、2小时 C、半小时 D226.>蒜香骨在腌制时时间较长，一般在()。

A、1小时左右 B、2小时左右 C、5小时左右 D227.>东江酿豆腐中酿制的馅心是()。、植物原料、消毒、掩盖异味作用、上浆处理、炒芙蓉蛋、红油烧、根据加工方法、烧、6小时、10小时左右 A、鱼肉茸 B、虾仁茸 C、鸡肉茸 D、猪肉茸 228.>汤爆双脆在焯水烫制时应使原料 达到()程度。

A、半熟的 B、断生的 C、软烂的 D、六成熟的 229.>糖醋黄河鲤鱼所挂的糊是()。

A、脆皮糊 B、全蛋糊 C、蛋清糊 D、水粉糊 230.>糟熘三白中必须用的调味料是()。

A、红糟汁 B、香糟酒 C、酒酿 D、红曲粉 231.>道德是以善恶评价为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的()。A、行为能力 B、意识活动 C、行为规范 D、言论规范 232.>()污染为食品的物理性污染。

A、有毒金属 B、农药

C、食品的杂物 D、多环芳烃化合物 233.>有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体后主要引起()的损害。A、肾功能 B、肝功能 C、心功能 D、肺功能 234.>毒蕈中毒可由()引起。

A、毒肽类 B、龙葵碱

C、皂素 D、植物红细胞凝血素 235.>赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成()霉变而引起的中毒。A、玉米 B、大豆 C、肉类 D、蛋类 236.>刚宰后的畜肉呈()。

A、碱性 B、弱碱性 C、酸性 D、弱酸性 237.>酸牛奶是以牛奶为原料加入()发酵剂而制成的产品。

A、维生素Ｄ B、维生素Ａ C、乳酸菌 D、砂糖 238.>在食品储存中属于化学储存的方法是()。

A、低温储存 B、烟熏 C、脱水干燥储存 D、高温杀菌 239.>当食物蛋白质所含的必需氨基酸种类齐全、数量充足、比例适当时称为()。A、完全蛋白质 B、半完全蛋白质 C、不完全蛋白质 D、必需蛋白质 240.>不属于基础代谢的是()。

A、思维 B、维持体温 C、心跳 D、呼吸 241.>属于脂溶性维生素的是()。A、维生素Ａ B、维生素Ｃ C、维生素Ｂ１ D、尼克酸 242.>与骨骼新陈代谢有关的元素是()。

A、钙 B、锌 C、硒 D、铜 243.>人体膳食中长期缺乏()可引起克山病。

A、碘 B、铜 C、钴 D、硒 244.>属于大豆的原料是()。

A、豌豆 B、黄豆 C、绿豆 D、绿豆 245.>胡萝卜素含量最高的原料是()。

A、慈菇 B、韭菜 C、茭白 D、藕 246.>维生素C含量最低的食物是()。

A、山芋 B、柑桔 C、猕猴桃 D、辣椒 247.>为保证生理状况及各种活动的需要，全天总能量的40％应安排在()。A、早餐 B、午餐 C、晚餐 D、夜宵 248.>平衡膳食宝塔的第一层主要供给()。

A、能量 B、蛋白质 C、脂肪 D、维生素 249.>根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由()、销售和服务三类成本构成。A、生产 B、营业 C、财务 D、管理

250.>调味品用量估算方法中，同一味型的系列菜点，通常运用()来估算调味品的用量。A、容器估量法 B、体积估量法 C、比例对照法 D、重量估算法 251.>饮食产品的定价基础是()。

A、产品价值 B、市场供求 C、企业声誉 D、价格法规 252.>饭店为迎合宾客求廉心理，给产品制定一个以带有空头的数结尾的非整数价格策略，这种策略是()。

A、满意定价策略 B、声望定价策略 C、整数定价策略 D、尾数定价策略 253.>高档菜肴的定价采取了高价的做法以衬托消费者身份和地位的做法属于()。A、撇脂定价策略 B、满意定价策略 C、渗透定价策略 D、声望定价策略 254.>每日开餐前彻底清洗手勺、漏勺等用品，检查调料是否变质，这是()首先要完成的工序。

A、配菜间 B、炉灶间 C、冷菜间 D、点心间 255.>配菜间在配置配料、小料时的做法是()。A、菜点制作时临时配置 B、按原料种类分类盛放 C、和所配菜点盛放一起 D、两类分别盛放 256.>加工墨鱼时()部位虽不能食用，但可以保留作为药用。

A、眼睛 B、胰脏 C、内壳 D、吸盘 257.>某些菜肴需要牛蛙要保留皮，加工时应用()进行搓洗。

A、盐 B、沙 C、油 D、碱 258.>被西方人称为“美容肉”的家畜肉是()。

A、猪肉 B、兔肉 C、牛肉 D259.>属于肉蛋兼用鸭的是()。

A、高邮麻鸭 B、金定鸭 C、瘤头鸭 D260.>大黄鱼是我国海产鱼中常见的品种之一，以()所产最多。A、山东威海 B、辽宁大连 C、浙江舟山 D261.>盛产于端午节前后的虾蟹类原料是()。

A、大闸蟹 B、对虾 C、虾蛄 D262.>属于贝类原料中头足类的是()。

A、贻贝 B、竹蛏 C、海螺 D263.>西兰花又称()，原产意大利。

A、菜花 B、花菜 C、绿花菜 D264.>果实属于聚合果的是()。

A、香蕉 B、龙眼 C、菠萝 D265.>口蘑中最名贵的是()。

A、青蘑 B、黑蘑 C、杂蘑 D266.>烹饪中运用较多的干肉皮是()。

A、牛皮 B、羊皮 C、驴皮 D267.>我国食盐中消费量最高的是()。

A、海盐 B、湖盐 C、井盐 D268.>麦芽糖是()的主要呈味成分。

A、白砂糖 B、饴糖 C、绵白糖 D269.>下列调味料中属于香味调味料的是()。

A、番茄酱 B、酱油 C、豆豉 D、马肉、北京鸭、江苏连云港、青虾、章鱼、法国百合、草莓、白蘑、猪皮、岩盐、老红糖、黄酒

270.>牛肉茸泥为了改善嫩度，可在采取()方法。

A、添加大量的水 B、添加油脂 C、添加小苏打 D、添加鸡蛋 271.>花色热菜又称为()。

A、拼摆热菜 B、观赏热菜 C、展示热菜 D、造型热菜 272.>为了使捶的原料能更好的成型，在捶制时要边捶边加入()。A、蛋清 B、干淀粉 C、面粉 D、盐 273.>松鹤延年这道冷拼一般适合()性质的宴席。

A、婚庆性质 B、庆功性质 C、祝寿性质 D、聚会性质 274.>白色无边的圆盘布局范围比较广，冷拼构图时的布局范围是()。A、边线以外 B、边线以内 C、整个盘面 D、盘面中央 275.>次体就是起衬托点缀作用的部分，在盘中所占的布局范围应该是()。A、靠盘边 B、在盘中上方 C、盘中较小的比例 D、在盘子下方

276.>花色菜肴要与实际情况结合起来，要做到艺术性、食用性和()融为一体。A、可操作性 B、卫生性 C、安全性 D、市场性 277.>唾液减少味觉反应能力也随之发生()变化。

A、增加 B、减少 C、正常 D、消失 278.>茶用于菜肴的主要功能除增加茶香外，还有()主要功能。

A、提神 B、增加营养 C、调和色彩 D、去腥解腻 279.>鱼香味是()菜系的代表菜品。

A、湘菜 B、川菜 C、鲁菜 D、鄂菜 280.>糖浆是以()原料为主调制而成的汁液。

A、双糖 B、结晶糖 C、再结晶糖 D、麦芽糖 281.>调制鱼香肚片时，应先将()放入酱油、醋中充分溶化。A、所用的固体调料 B、盐 C、味精 D、糖 282.>豉蚝汁豆豉和陈皮的切配成型是()。

A、都切成末 B、都切成丝 C、豆豉保持原形，陈皮切成丝 D、都榨成汁 283.>椒麻汁在突出椒麻味时还必须以()味作为基础。A、酸甜味 B、麻辣味 C、鲜香味 D、咸鲜味 284.>在牛柳汁中起确定咸味作用的是()。

A、盐 B、酱油 C、泡红椒 D、味精 285.>冻实际上就是()汤汁。

A、浓缩的 B、结晶的 C、凝固的 D、冻结的 286.>达到茸胶最佳口味的盐浓度是()。

A、0.6-1.2mor/L B、0.5-1.5mor/L C、0.5-1.8mor/L D、0.7-2mor/L 287.>制茸胶时，一般畜肉原料的吸水率是()。

A、60%---80% B、100%--120% C、30%----50% D、40%----100% 288.>用蒸制法制作肉皮冻时，水与肉皮的比例是()。

A、1：1 B、3：1 C、5：1 D、8：1 289.>制作琼脂冻时水与琼脂的比例是()。

A、1:2.5 B、1:3.25 C、1:5.50 D、1：6.25 290.>顾客对宴席的()也是宴席组配时应该考虑的方面。

A、心理需求 B、环境需求 C、卫生需求 D、审美需求 291.>拔丝菜品完成后温度在多少范围可以保持出丝效果，低于()温度无法拔丝。A、90度 B、100度 C、110度 D、120度 292.>熏是利用()使原料成熟的一种加工方法。A、烟 B、水蒸汽

C、热空气 D、水蒸汽和热空气混合 293.>煨菜的选料范围是()。

A、动物性原料 B、植物性原料 C、禽类原料 D、腌制原料 294.>白煨脐门选择的原料部位是()。

A、鳝鱼的尾部 B、鳝鱼的背部 C、鳝鱼的腹部 D、整条鳝鱼 295.>清炖鸡孚选用的鸡肉部位是()。

A、鸡腿肉 B、鸡脯肉 C、鸡里脊肉 D、各个部位都可以 296.>锅塌豆腐在加热前要挂糊，糊的品种是()。

A、水粉糊 B、蛋清糊 C、全蛋糊 D、脆皮糊 297.>樟茶鸭子的最后成熟方法是()。A、油炸 B、烤制 C、烟熏 D、蒸制 298.>琉璃菜挂糖后应立即()处理。

A、分开并凉透 B、拔丝并凉透 C、放入冰箱 D、翻拌均匀 299.>水煮牛肉的烹饪方法是()。

A、煮 B、汆 C、油爆 D、烧 300.>毛肚火锅中的底汤是()。

A、牛肉汤 B、鸡清汤 C、鱼浓汤 D、海鲜汤 301.>开水白菜的预熟处理的方法是()。

A、油焐 B、水焯 C、蒸 D、油炸 302.>下列()酱料是家常海参必须的调料。

A、海鲜酱 B、排骨酱 C、甜面酱 D、豆瓣酱 303.>鱼香大虾在油炸前要进行()处理。

A、沥水处理 B、风干处理 C、调味处理 D、煸炒处理 304.>脆皮大肠最后的成熟方法是()。

A、烤 B、烧 C、煎 D、炸 305.>爽口牛丸用()方法将肉加工成泥。

A、粉碎机加工 B、用刀排斩 C、用铁锏捶打 D、绞肉机 306.>“君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要建立在首先()的基础之上。A、个人利益最大化 B、个人利益少受损害 C、为他人和社会服务 D、能够保障个人利益 307.>引起食物中毒的原因有()。

A、食物被霉菌污染 B、食物中的过敏原 C、食源性寄生虫的污染 D、肠道传染病病毒的污染 308.>肉毒梭菌食物中毒，主要出现()。

A、以中枢神经系统为主的症状 B、腹痛 C、腹泻 D、剧烈呕吐 309.>在食品储存中属于化学储存的方法是()。

A、低温储存 B、防腐剂 C、脱水干燥储存 D、高温杀菌 310.>成年人体内的必需氨基酸为()。

A、7种 B、8种 C、9种 D、10种 311.>处于氮平衡的人群主要是()。

A、婴幼儿 B、孕妇 C、成年男性 D、老男人 312.>属于单糖的是()。

A、淀粉 B、乳糖 C、蔗糖 D、葡萄糖 313.>谷类原料的限制氨基酸是()。

A、精氨酸 B、赖氨酸 C、胱氨酸 D、组氨酸 314.>平衡膳食宝塔共分()。

A、3层 B、4层 C、5层 D、6层 315.>根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由生产、()和服务三类成本构成。A、财务 B、营业 C、销售 D、管理

316.>饮食企业的各种菜肴受顾客的喜爱程度差异很大，要利用好()来扩大餐厅销售量。A、时间 B、顾客偏好 C、特殊事件 D、天气状况 317.>影响净料成本高低的因素主要有采购原料质量、技术水平和()等。A、加工要求 B、原料种类 C、原料数量 D、工作态度 318.>生料成本等于毛料总值()下脚料和废弃物总值后除以生料质量的比值。A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

319.>调味半成品成本等于毛料总值()下脚料总值加上调味品总值后除以调味半成品质量。

A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

320.>某饮食企业在每周一到每周五推出“快乐时光”的推销活动，这种做法属于()策略。

A、短期价格优惠 B、清淡时间价格折扣 C、消费心理定价 D、产品满意价格 321.>整数定价策略主要针对的是()的顾客。

A、对饮食产品不太了解 B、对饮食产品质量看重 C、对饮食产品非常了解 D、对饮食产品价格敏感 322.>声望定价策略属于()的一种类型。

A、撇脂定价策略 B、心理定价策略 C、渗透定价策略 D、满意定价策略 323.>运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于()再除以主要成本率。A、原料成本 B、原料成本和直接人工成本之差 C、原料成本和直接人工成本之和 D、成本系数 324.>下列不属于压力容器的是()。

A、电饭煲 B、压力锅 C、蒸汽夹层锅 D、液化气钢瓶 325.>厨房洗涤设备类型主要包括()、容器清洗机、银器抛光机和高压喷射机四种。A、洗碟机 B、消毒柜 C、电热水器 D、蒸汽炉具 326.>碱发的原料在涨法前必须先将原料进行()处理。

A、洗净 B、烘干 C、泡软 D327.>碱水因腐蚀性强，涨发时要控制()和时间。

A、温度 B、浓度 C、湿度 D328.>羊肉膻味的主要成分是()。

A、氨基酸 B、核苷酸 C、糖原 D329.>朝鲜蓟又称洋蓟，以肥大而嫩的花托和肉质的鳞片状(A、花柄 B、花苞 C、雄蕊 D330.>食用菌供食用的部位主要是()。

A、菌丝体 B、子实体 C、孢子体 D331.>下列面粉中面筋质含量最高的是()。

A、特制粉 B、标准粉 C、普通粉 D332.>海蚌柱是用()的闭壳肌加工而成的干制品。

A、扇贝 B、江珧贝 C、日月贝 D333.>鱼肚是用鱼的()加工成的制品。

A、胃 B、皮 C、软骨 D334.>火腿中的南腿是指()。

A、如皋火腿 B、宣威火腿 C、腾越火腿 D335.>酱油中所含的呈咸味成分是()。

A、氯化镁 B、氯化钙 C、氯化钠 D336.>味精最适宜的使用浓度是()。

A、0.2~0.5% B、0.6~0.8% C、0.8~1.0% D337.>北方地区酿制黄酒的原料是()。

A、大麦 B、谷子 C、黍米 D338.>整鸡出骨的刀口在鸡的()部位。、炸脆、用量、挥发性脂肪酸)供食用。、雌蕊、果实、家庭用粉、西施舌、鳔、金华火腿、氯化钾、0.1~0.2%、糯米 A、下腹 B、脊背 C、腋下 D、颈背 339.>调制鸡肉茸泥时一般都要添加()，可使成品更嫩滑。

A、淀粉 B、肥膘或油 C、盐 D、蛋清 340.>南瓜茸泥一般应加工成()状态。

A、粗茸 B、细茸 C、颗粒 D、米粒 341.>一般腰盘盘边比较明显，冷拼构图时的布局范围应在()，才能显得比较协调。A、边线以外 B、边线以内 C、整个盘面 D、盘面中央 342.>花色菜肴因工艺复杂，为了确保作品卫生，操作时应用()浓度的高锰酸钾溶液进行手的消毒。

A、1% B、6% C、3% D、8% 343.>味的感觉是由()刺激舌的表面而引起的。

A、刺激物质 B、呈味物质 C、唾液 D、风味溶剂 344.>蜂乳属于()色泽的调料。

A、白色 B、黄色 C、橙色 D、粉红色 345.>汤羹菜勾芡后能使主料更加突出，其原因是()。A、使主料膨胀 B、使主料上浮 C、使主料水分增加 D、使主料下沉

346.>调制牛柳汁时要先煮香料汁，一般大火煮5分钟后应改用小火煮()时间。A、20分钟 B、30分钟 C、45分钟 D、55分钟 347.>XO酱中朝天椒应该切成()。

A、碎米 B、丝 C、菱形片 D、长段 348.>形成汤色不同的原因主要是()和油脂乳化造成的。

A、原料品种 B、火候 C、原料新鲜度 D、加热时间 349.>茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。

A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性 350.>制作虾饼时预熟定型的方法是()。

A、炸制 B、煎制 C、蒸制 D、汆制 351.>宴席热菜一般占宴席菜品的()。

A、30% B、45% C、60% D、70% 352.>正常体力劳动者每人每次宴席的净料量为()。A、750克左右 B、850克左右 C、950克左右 D、1050可左右 353.>拔丝苹果在改刀时应将苹果切成()。

A、条形 B、片形 C、丁形 D、滚刀块形 354.>樟茶鸭子在腌制后首先进行的工序是()。

A、油炸上色 B、蒸制成熟 C、烫皮晾干 D、烟熏 355.>雪花蟹斗的“斗”是用()表现的。

A、蟹的背壳 B、蟹的腹壳 C、蟹的爪子 D、鸡蛋壳 356.>三丝敲鱼的鱼肉敲好后，应用()进行预熟定型。

A、油煎 B、水汆 C、蒸制 D、烤制 357.>水煮牛肉的肉片在加热前要进行()处理。

A、预熟处理 B、滑油处理 C、制嫩处理 D、上浆处理 358.>毛肚火锅的毛肚在加热前要进行()处理。

A、泡发 B、刮洗 C、烫洗 D、消毒 359.>下列()原料是家常海参必须的辅料。

A、猪肉末 B、笋末 C、干贝末 D、豆豉末 360.>粤菜注重原料的上浆和腌制，动物原料上浆或腌制时一般要加入()。A、苏打粉 B、色素 C、淘米水 D、酱料 361.>叉烧肉在腌制时，时间应在()左右。

A、10分钟 B、20分钟 C、5分钟 D、60分钟 362.>鲁菜在运用调味技法时，注重突出()。

A、单一调味品的风味 B、复合调味品的风味 C、原料本身的风味 D、香料的风味 363.>糖醋黄河鲤鱼所挂的糊是()。

A、脆皮糊 B、全蛋糊 C、蛋清糊 D、水粉糊 364.>职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的()的总和。

A、利益关系 B、行为规范 C、职业守则 D、奉献精神 365.>职工具有良好的()，有利于增强企业的凝聚力，促进企业发展。A、职业道德 B、技能水平C、文化水平D、工作业绩 366.>学法、知法、守法、用法，遵守企业纪律和规范是()的具体要求。A、履行职责 B、遵纪守法 C、技术教育 D、企业管理 367.>人体急性或慢性()中毒可引起骨痛病。

A、锡 B、镉 C、铬 D、钴 368.>属于细菌性食物中毒的是()。

A、沙门菌属食物中毒 B、河豚鱼中毒

C、毒蕈中毒 D、真菌及其毒素食物中毒 369.>肉毒梭菌食物中毒，主要出现()。

A、肌肉麻痹 B、腹痛 C、腹泻 D、剧烈呕吐 370.>()为鲜鱼的标志。

A、眼球凹陷 B、表面粘液混浊 C、眼球光亮 D、鱼鳞脱落 371.>人体的消化道()除外。

A、口腔 B、食道 C、小肠腺 D、胃 372.>蛋白质的消化主要发生在()。

A、口腔 B、食管 C、胃 D、小肠 373.>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 374.>人体内含量最多的成分是()。

A、维生素Ａ B、维生素Ｅ C、果糖 D、水 375.>销售预测所需资料的搜集一是估计所售菜点种类及每类销售数量，二是()。A、计算原料采购规模的大小 B、估计厨房生产规模的大小 C、餐厅的原始销售记录 D、盘点库房原料的存货情况

376.>产品进入成熟期后，若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加时，企业可以采取的做法是()。

A、提高产品价格 B、降低产品价格 C、价格维持不变 D、提升产品档次 377.>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 378.>银鲳又称鲳鱼，以()所产品质最佳。

A、秦皇岛 B、连云港 C、青岛 D、汕头 379.>下列蔬菜中不属于食用藻类的是()。

A、发菜 B、紫菜 C、香菇 D、海带 380.>辣椒是由()引进的。

A、非洲 B、大洋洲 C、欧洲 D、南美洲 381.>加工蚝油的原料是()。

A、贻贝 B、牡蛎 C、扇贝 D、竹蛏 382.>拼摆假山冷拼时，一般山顶部位原料的色泽应该选择()。A、色泽较淡的原料 B、色泽较深的原料 C、色泽偏红的原料 D、色泽偏绿的原料 383.>怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成()。

A、葱丝，姜末 B、葱、姜末 C、葱末，姜丝 D384.>调汁XO酱时用油一般选用()。

A、花生油 B、橄榄油 C、色拉油 D385.>淮扬名菜芙蓉鱼片属于茸胶制品中的()。

A、软质茸胶 B、硬质茸胶 C、汤糊茸胶 D386.>制作茸胶时，温度达到()以上，茸胶的吸水性下降。

A、50度 B、30度 C、25度 D387.>鸡粥中添加的蛋清应该()处理。

A、打成发蛋 B、调散的蛋清 C、打成半发蛋 D388.>鱼鳞()，蛋白质含量越高，制成的鱼鳞胶越好。

A、鱼鳞越小 B、鱼鳞越多 C、鱼鳞越大 D389.>大豆中优良蛋白质含量高达()。

A、10% B、20% C、40% D390.>宴席中每盘菜的量与菜肴品种数量的关系是()。

A、成反比 B、成正比 C、基本相等 D391.>蒸扒法是()常用的技法。

A、淮扬菜 B、鲁菜 C、粤菜 D392.>炖菜的加热时间一般在()范围。

A、1-3小时 B、2-4小时 C、1-5小时 D393.>锅塌豆腐挂糊后进行的预熟加工的方法是()。

A、油炸 B、水汆 C、单面煎 D394.>生熏白鱼时为了增加香味，在鱼的下面要铺上()。、葱、姜丝、芝麻油、嫩质茸胶、18度、打散的全蛋、鱼鳞越细、60%、没有直接关系、川菜、3-5小时、双面煎 A、香叶 B、香菜 C、葱 D、荷叶 395.>盐局鸡在鸡腌制后要用()将鸡包裹好。

A、荷叶 B、玻璃纸 C、棉纸 D、纱布 396.>淮扬菜虽然调味品的种类不是很多，但调味时十分强调()。A、味感层次分明 B、尽量使用单一味 C、味干的柔和性 D、味感的纯洁性 397.>软兜鳝鱼的烹调方法是()。

A、烧 B、熘 C、干煸 D、炒 398.>川菜中咸、甜、酸、辣、香辛兼有的味型是()。

A、家常味 B、鱼香味 C、椒麻味 D、麻辣味 399.>回锅肉在煮制时，肉的成熟度应该是()。

A、软烂程度 B、半生程度 C、断生程度 D、八成熟的程度 400.>白云猪手每次煮完后都要放在清水中冲泡()时间。

A、90分钟 B、10分钟 C、20分钟 D、40分钟

二、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.>()49.>()50.>()之上。

51.>()52.>()利。

53.>()54.>()55.>()56.>()平时好。57.>()58.>()59.>()60.>()61.>()62.>()63.>()64.>()65.>()66.>()67.>()68.>()道德是通过利益来调节和协调人们之间的关系的。

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。“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。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肉制品加工中可过量加入发色剂硝酸钠。

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。人体胃腺分泌的胃液主要成分为胃酸和胃蛋白酶。

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，周末比计算生料成本无需考虑下脚料和废弃物的问题。

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。冷冻、冷藏设备应放置在冷菜间或其附近。高压喷射机也是厨房洗涤设备的一种。斩断颈骨的部位应在宰杀的刀口处进行。

碱发时碱的浓度对质量有直接影响，但与温度关系不大。整料出骨的原料一般都是动物性原料。酸辣海参和醋椒鳜鱼的酸味程度完全一样。鱼肉茸胶的成熟温度控制在85度左右较好。

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。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。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。中式烹调师高级工理论知识复习资料答案卷

一、选择题

1.> C 2.> D 3.> C 4.> D 5.> B 6.> C 7.> C 8.> C 9.> A 10.> D 11.> A 12.> A 13.> D 14.> A 15.> 16.> D 17.> C 18.> C 19.> D 20.> 21.> B 22.> B 23.> D 24.> B 25.> 26.> B 27.> D 28.> D 29.> D 30.> 31.> D 32.> D 33.> C 34.> C 35.> A 36.> 37.> D 38.> A 39.> D 40.> D 41.> C 42.> 43.> C 44.> A 45.> D 46.> D 47.> A 48.> 49.> C 50.> C 51.> B 52.> B 53.> C 54.> 55.> D 56.> D 57.> C 58.> C 59.> C 60.> 61.> B 62.> C 63.> C 64.> B 65.> B 66.> B 67.> C 68.> B 69.> 70.> A 71.> C 72.> D 73.> C 74.> C C B A C D A D A A D

75.> D 76.> B 77.> B 78.> A 79.> C 80.> D 81.> B 82.> A 83.> C 84.> A 85.> C 86.> B 87.> A 88.> A 89.> B 90.> B 91.> B 92.> A 93.> A 94.> C 95.> A 96.> C 97.> A 98.> B 99.> A 100.> A 101.> B 102.> A 103.> A 104.> B 105.> D 106.> D 107.> C 108.> A 109.> B 110.> A 111.> C 112.> A 113.> C 114.> C 115.> D 116.> D 117.> B 118.> C 119.> C 120.> B 121.> D 122.> A 123.> B 124.> B 125.> A 126.> A 127.> C 128.> B 129.> B 130.> B 131.> B 132.> C 133.> A 134.> B 135.> C 136.> C 137.> C 138.> B 139.> A 140.> A 141.> C 142.> C 143.> D 144.> C 145.> B 149.> A 150.> D 151.> D 155.> A 156.> A 160.> B 161.> A 165.> D 166.> B

146.> D

147.> D

152.> B

153.> A

157.> D

158.> B

162.> C

163.> C

167.> A

168.> C

148.> B 154.> D 159.> D 164.> D 169.> D

170.> D 171.> D 172.> C 173.> A 174.> C 175.> A

176.> B

177.> D

178.> A 179.> D 180.> B 181.> B 182.> C 183.> B 184.> B 185.> C 186.> D 187.> C

188.> B

189.> B

190.> D 191.> C 192.> B 193.> D 194.> D 195.> C 196.> B 197.> B 198.> B 199.> D 200.> D 201.> A 202.> B 203.> B 204.> A 205.> B 206.> C 207.> A 208.> A 209.> B 210.> A 211.> A 212.> B 213.> A 214.> A 215.> D 216.> A 217.> A 218.> C 219.> D 220.> C 221.> C 222.> B 223.> B 224.> A 225.> D 226.> D 227.> D 228.> B 229.> D 230.> B 231.> C 232.> C 233.> B 234.> A 235.> A 236.> B 237.> C

238.> B

239.> A

240.> A 241.> A 242.> A 243.> D 244.> B 245.> B 246.> A 247.> B 248.> A 249.> A 250.> C 251.> A

252.> D

253.> D

254.> B 255.> D 256.> C 257.> A 258.> B 259.> A 260.> C 261.> D 262.> D 263.> C

264.> D

265.> D

266.> D 267.> A 268.> B 269.> D 270.> D 271.> D 272.> B 273.> C 274.> C 275.> C

276.> A

277.> B

278.> D 279.> B 280.> D 281.> A 282.> A 283.> D 284.> B 285.> C 286.> A 287.> A 288.> B 289.> B 290.> B 291.> A 292.> D 293.> A 294.> C 295.> A 296.> C 297.> A 298.> A 299.> B 300.> A 301.> B 302.> D 303.> C 304.> D 305.> C 306.> C 307.> A 308.> A 309.> B 310.> B 311.> C 312.> D 313.> B 317.> D 318.> A 319.> A 320.> B 321.> A 322.> B 326.> C 327.> B 328.> D 332.> D 333.> D 334.> D 338.> D 339.> B 340.> B 341.> A 342.> C 346.> C 347.> D 348.> B 349.> D 350.> B 351.> C 352.> A 353.> D 354.> C 355.> A 356.> B 357.> D 358.> B 359.> A 360.> A 361.> D 362.> A 363.> D 364.> B 365.> A 366.> B 367.> B 368.> A 369.> A 370.> C 371.> C 372.> D

314.> C

323.> C

329.> B

335.> C

343.> B

315.> C

324.> A

330.> B

336.> A

344.> A

316.> B 325.> A 331.> A 337.> C 345.> B

373.> A 374.> D 375.> C 376.> B 377.> D 378.> A 379.> C 380.> D

381.> B

382.> A

383.> D 384.> B 385.> D 386.> B 387.> B 388.> A 389.> C 390.> A 391.> A 392.> A 393.> D 394.> C 395.> C 396.> A 397.> D 398.> B 399.> C 400.> A

二、判断题

1.> √ 2.> √ 3.> 4.> √ 5.> √ 6.> 9.> √

10.> × 11.> √ 12.> 14.> × 15.> √ 16.> 18.> √ 19.> × 20.> 23.> ×

24.> × 25.> × 26.> 29.> √

30.> × 31.> ×

32.> √ 33.> √ 34.> 37.> √ 38.> × 39.> 42.> √ 43.> √ 44.> 45.> √ 46.> √ 47.> 50.> × 51.> × 52.> 53.> × 54.> √ 55.> 58.> × 59.> × 60.> 61.> √ 62.> × 63.> 66.> × 67.> √ 68.> √

× 7.> √ 13.> × 17.> × 21.> × 27.> √ 35.> × 40.> ×

√ 48.> ×

√ 56.> √

√ 64.> × 69.> × 8.> × ×

√ 22.> × 28.> √ 36.> √ 41.> √ 49.> √ 57.> × 65.> ×

×

×

√

×

√

×

×

√ 70.> × 71.> √ 72.> × 73.> × 74.> ×

75.> √ 76.> √

77.> × 78.> × 79.> √ 80.> × 81.> ×

82.> × 83.> × 84.> × 85.> √ 86.> ×

87.> ×

88.> × 89.> √ 90.> √ 91.> √ 92.> ×

93.> × 94.> 95.> √ 96.> 100.> ×

×

× 97.>

× 98.> √ 99.> √

**第五篇：中式烹调师高级工理论模拟试题**

中式烹调师高级工理论模拟试题

一、选择题

1.>道德要求人们在获取(个人利益)的时候，是否考虑他人、集体和社会利益。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之为(职业道德)。3.>职业道德在形式上具有(多样性)的特征。4.>(职业道德)对人的道德素质起决定性作用。

5.>下列说法中正确的是(良好的职业道德能产生良好的经济效益)。6.>职业道德建设应与建立和完善职业道德(监督机制)结合起来。

7>尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、(相互学习等几个方面。

8.>(放射性污染)污染为食品的物理性污染。

9.>属于细菌性食物中毒的是(肉毒梭菌毒素食物中毒)。10.>易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是(海虾)。11.>易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品(豆制品)除外。12.>属于过敏性食物中毒的是(鱼类引起的组胺中毒)。

13.>为防止食物中亚硝酸盐含量过高应(腌制蔬菜至少2周以上方可食用 14.>(僵直的鱼尾不下垂)为鲜鱼的标志。15.>属于餐厅进食条件卫生的内容是(餐厅的气氛)。16.>酱肉制品的制作卫生(制作用具和盛器可任意选用)除外。17.>婴幼儿体内的必需氨基酸为(9种)。18.>处于氮平衡的人群主要是(成年女性)。19.>属于单糖的是(葡萄糖)。20.>属于基础代谢的是(心跳)。

21.>食物的特殊动力作用消耗的能量约为基础代谢能量的(10％)。22.>佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏(维生素D)而引起的。23.>长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(维生素B1)。24.>(维生素C)可增加铁的消化与吸收。25.>人体内的宏量元素是(磷)。)、加强协作)。

26.>参与体内合成血红蛋白、肌红蛋白的是(铁)。27.>不能被人体消化吸收的是(膳食纤维)。28.>人体内含量最多的成分是(水)。

29.>畜肉类原料中含有的(含氮浸出物)能够增加肉香味刺激胃液分泌。30.>在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为(参考蛋白)。

31.>区别成本和费用概念后，饮食企业成本核算的主体是饮食产品的(原材料成本)。32.>餐厅原始销售记录的统计，一般以(每一餐或不同餐厅)为单位分别进行。33.>饮食企业借助节假日开展营业推广以提升销售量，这种作用是(特殊事件)因素的体现。

34.>影响净料成本高低的因素主要有(原料质量)、技术水平和工作态度等。35.>半成品成本的计算是(主配料)成本计算的一个重要方面。

36.>利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料单价等于毛料单价(除以)净料率。

37.>若某原材料加工前单位成本价格为100元/千克，成本系数为1.50，则加工后半成品的单位价格为(150)元/千克。

38.>调味品用量估算方法中，烹调中对调味品运用汤匙、手勺、碗等进行估量的方法是(容器估量法)。

39.>调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(平均成本核算法)两种类型。40.>为保证饮食产品价格的相对稳定性，一般来说，产品每次的调价幅度应保持在(10%)以内。

41.>撇脂价格策略是一种高价(投放新产品)的定价策略。

42.>产品进入成熟期的定价策略的出发点是(通过降低成本以增加市场份额)。43.>衡量清淡时间价格折扣策略是否有效的标准是(比较降价前后产品的毛利，估算降价后的产品销售量)。

44.>心理定价策略在对饮食产品进行定价时尤为关注(顾客对产品的满意度)。45.>将具有竞争力的同行的菜单上的产品价格，作为自己菜单上各项菜点价格的参考，这种定价方法是(随行就市定价法)。

46.>运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于原料成本和直接人工成本之和再除以(主要成本率)。47.>切配和烹调使用的盘具要实行(切配烹调双盘制)。

48.>配菜间对于刀、砧板、抹布、配菜盘等用具的管理措施是(必须清洗消毒后使用)。

49.>(两相触电)是指人体同时与两根相线接触造成的触电。50.>电器设备保护接地使用的电阻要求不大于(4)欧姆。51.>组成厨房消防设备的是(消防给水系统和化学灭火设备)。52.>温度高的食品进行冷冻时的操作方法是(冷却至室温再放入冷冻设备)。

53.>烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在(温水)进行。

54.>菌类原料一定要烫透或煮透后食用，这样可以使原料(更安全)。55.>造成原料外表腐烂，但内部还没有发透的原因是(原料涨发前没有泡软)。56.>体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用(同时发 发好的先取出)方法。57.>碱水因腐蚀性强，涨发时要控制(时间)和浓度。

58.>烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、(适口性)三个方面。59.>猪肉的品质与猪的性别有关，品质最佳的是(阉猪肉)。60.>黄牛肉中以饲养(3)年左右的牛肉质较好。61.>属于药食兼用鸡的是(乌骨鸡)。62.>烹制时要剥去鱼皮的是(马面鲀)。

63.>民间所说“九月团，十月尖”是指食用(大闸蟹)的最佳季节。64.>可以牛奶代替水作汤汁的原料是(韭菜)。65.>结球甘蓝又称(卷心菜)，是目前产量较高的叶菜。66.>藻类植物是自然界中的(低等植物)。67.>我国莜麦产量最高的地区是(内蒙古)。68.>菠萝的原产地是(巴西)。69.>花生的果实属于(荚果)。70.>属于光参类的是(大乌参)。

71.>带子是用(日月贝)的闭壳肌加工而成的干制品。72.>下列鱼翅中品质最好的是(白翅)。73.>下列鱼肚中品质最差的是(花胶)。74.>加工风鸡的最佳时间是(农历腊月)。75.>不属于糖类物质的甜味调味品是(甜叶菊苷)。76.>咖喱粉的配料有(20)多种。77.>八角的果实属于(聚合果)。

78.>整料脱骨是将原料主要骨骼剔除后仍然保持原料(外形完整)的刀工技法。79.>调制鱼肉茸时，辅料和调料应该(分次投入)。80.>猪肉茸中一般不宜添加的原料是(锅巴)。

81.>扎的菜肴因成品的形状，命名时常带有(柴把)词。82.>接待日本客人时一般不宜选择哪种图案的造型冷拼(荷花)。83.>造成作品单薄、不实用的原因是(空白太多)。

84.>同一个主题的冷拼在布局时，主体和次体之间是可以(可以替换)。85.>人的舌头尖部对哪种味最敏感(甜味)。

86.>苦味一般人都不太喜欢，但年龄增加对苦味的反应有(稍有迟钝)变化。87.>水果加热后甜度会的变化是(减少)。

88.>鱼香味在菜品中的应用可分为热菜和(冷菜)两大类。

89.>糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是(糖色着色)。90.>可可粉是用(可可豆)原料加工而成的。

91.>勾芡时淀粉汁下锅后应立即推搅，主要目的是(淀粉受热均匀)。92.>茶香鸡块中的茶叶量要适中，一般占菜品总量的(0.6%)。93.>鱼香肚片常用的配料是(青蒜)。94.>千岛汁的味感是(酸中带甜)。

95.>白汤形成的原因实际上就是(油脂乳化)反应的结果。

96.>在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向(汤中)扩散，最终达到浸出平衡。

97.>吊汤前需要在汤中投放(盐)调味品，有利于汤汁的澄清。98.>冻一般分为自然凝固和(凝固剂凝固)。

99.>制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是(100%---150%)。100.>鱼圆在调制茸胶时可以添加少量的(油脂)。101.>芙蓉鱼片应(鱼肉上劲后)加入发蛋。102.>滑炒鸡线在预熟定型时，油温应是(100度)。103.>用熬制法制作猪皮冻时，水与肉皮的比例是(5：1)。104.>夏季为了更好地保存琼脂冻，可以将它放在(冷藏室)。105.>鱼虾类原料的消化吸收率可达(95%)。

106.>单一菜品的色彩搭配主要是指(某个菜肴原料之间色彩的搭配)。107.>先咸后甜的上菜程序是针对(宴席的上菜程序)。

108.>菜肴造型的形式法则有：单纯一致、(对称均衡)、调和对比、尺度比例、节奏韵律、多样统一。

109.>在熬糖的过程中，一方面要使糖达到出丝的目的，另一方面要阻止蔗糖的(新形成)。

110.>塌法是(水和油)两种烹饪方法的混合形成技法。111.>贴的菜品一般要求底面香脆，上面(软嫩)。112.>白煨脐门煨制的时间是(1小时)。

113.>清炖鸡孚在鸡肉上面要镶猪肉茸，一般应在(鸡肉去骨并在肉面剞刀后 114.>制作锅贴鳝鱼时，鳝鱼和肥膘之间的黏合剂是(虾仁茸)。115.>樟茶鸭子在腌制时时间应控制在(4小时左右)。116.>桂花糖藕的桂花应在(调制卤汁时)加入。

117.>松鼠鳜鱼在剞刀时采用的刀法是(直刀法和斜刀法)。118.>雪花蟹斗中的“雪花”是用(打发的蛋清)表现的。119.>西湖醋鱼在加工前要进行(饿养处理)处理。120.>回锅肉的烹饪方法是(煸炒)。

121.>宫保鸡丁中的花生米应在(出锅前)加入。122.>开水白菜的烹饪方法是(蒸)。123.>家常海参在烧制前要进行(套汤)处理。124.>烤乳猪在抹糖浆前要进行(烫皮)处理。

125.>脆皮大肠在油炸前大肠必须(晾干后炸)，才能保证表皮香脆。126.>东江酿豆腐在加热成熟后要放入(葱花)，以增加香味。127.>爽口牛丸在加热时水温应保持(微沸状态)范围。128.>鲁菜常用的香辛调料是(葱)。

129.>汤是鲁菜中常用的鲜味调料，除清汤外还有(奶汤)。130.>糖醋黄河鲤鱼剞刀前要对鱼进行(码味)处理。131.>糟熘三白中必须用的调味料是(香糟酒)。

晶核重)镶制。132.>市场竞争机制强化了(职业道德)对生产和经营的促进作用。

133.>从根本上说，加强职业道德建设是发展市场经济的内在的(客观要求)。134.>职业道德建设应与建立和完善相应的(奖罚和教育)措施相结合。

135.>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(信誉)。

136.>开拓创新要具备(创新的意识)、科学的思维、坚定的信心、百折不挠的意志等品质。

137.>(放射性污染)污染为食品的物理性污染。138.>引起食品腐败变质(N-硝基化合物)除外。

139.>有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体主要蓄积于(脂肪组织)。140.>易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品(蔬菜)除外。141.>肉毒梭菌食物中毒是由(外毒素)引起的食物中毒。142.>酸牛奶是以牛奶为原料加入(乳酸菌)发酵剂而制成的产品。143.>动物性原料解冻温度一般不宜超过(50℃)。144.>传统的面肥发酵后面团必须(加适量碱)。145.>老年人体内的必需氨基酸为(8种)。146.>处于负氮平衡的人群主要是(老年人)。

147.>脂肪对人体有着重要的功能不包括(肌肉的收缩)。148.>人体内可自身合成的维生素是(维生素D)。149.>脚气病的产生与(维生素B1)的缺乏有关。150.>在体内参与甲状腺素合成的是(碘)。151.>人体膳食中长期缺乏(硒)可引起克山病。152.>谷类原料的限制氨基酸是(赖氨酸)。

153.>烹饪原料中的确(挥发性物质)能刺激食欲，帮助消化，具有杀菌、解腥的作用。154.>属于其他豆类但(青豆)除外。

155.>(高碳水化合物)不是经济发达国家的膳食模式特点。156.>平衡膳食宝塔的第一层主要供给营养素是(能量)。

157.>标准成本是从(原材料用量)上对成本进行控制，用标准用量与实际用量进行比较，从而得到成本控制的目的。

158.>影响净料成本高低的因素主要有原料质量、(技术水平)和工作态度等。159.>半成品成本的计算包括无味半成品和(调味半成品)两种类型。

160.>调味半成品成本等于毛料总值减去下脚料总值(加上)调味品总值后除以调味半成品质量。

161.>成品成本等于毛料总值(减去)下脚料总值加上调味品总值后除以成品质量。162.>利用净料率可以根据净料质量计算毛料的质量，毛料质量等于净料质量(除以)净料率。

163.>满意价格策略一般适用于产品的(成长阶段)的定价策略。164.>(撇脂价格策略)是一种高价投放新产品的定价策略。

165.>产品进入成熟期后，为保证竞争性降价后仍能实现目标利润，饮食企业应采取各种措施来(降低生产成本)。

166.>整数定价策略属于(心理定价策略)的一种类型。167.>声望定价策略主要针对的是(消费能力很强的顾客)。

168.>随行就市定价法在企业的实际操作中，属于一种(经常使用)的方法。169.>厨房消防设备主要由消防给水系统和(化学灭火设备)组成。

170.>厨房燃气设备必须符合国家的有关规范和标准，从使用角度看，应与(燃气类型)相符合。

171.>厨房洗涤设备类型主要包括洗碟机、容器清洗机、(银器抛光机)和高压喷射机四种。

172.>河蚌加工取肉后，为了让蚌足容易酥烂，可用(用木捶敲打)方法。173.>加工墨鱼时眼睛的汁液会影响鱼肉的(颜色)。174.>碱水涨发是在自然涨发基础上采取的(强化方法)。175.>生碱水的碱面与凉水比例是(1：20)。176.>肉用鸽的最佳食用期是出壳后(25)天左右。177.>团头鲂又称武昌鱼，主要产于(湖北梁子湖)一带。178.>属于贝类原料中瓣鳃类的是(扇贝)。179.>萝卜属于(根菜类)蔬菜。180.>茄子属于(浆果类)蔬菜。181.>大米中黏性最强的是(糯米)。

182.>哈士蟆油是用中国林蛙的(输卵管)加工而成的干制品。183.>属于刺参类的是(梅花参)。184.>腌制腊肉多采用(干腌法)。185.>白砂糖的主要成分是(蔗糖)。186.>南方地区酿制黄酒的原料是(糯米)。

187.>整料脱骨后的原料为了使造型饱满，一般应采用(填馅)方法。188.>加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是(增加吸水性)。189.>大卷在炸制成熟后(需要改刀)处理。190.>人和高等动物的味感部位主要限于(舌表面)。

191.>甜度适中的冷饮食品在溶化后甜味会发生(甜味增加)变化。192.>水果种类很多，但一般都以(酸甜味)味感为主体。193.>热菜比冷菜中的鱼香味要多用(豆瓣酱)调味料。194.>怪味中各种味道的关系是(各味相互并列)。195.>胭脂红有(不溶于油)的特性。

196.>勾芡增稠的目的主要是为了增加调料的(吸附)能力。197.>橙汁虾球在使用橙汁时，用量一般控制在菜肴总量(18%)。198.>怪味鸡必须(在原汤中浸凉后改刀)后才能改刀。199.>千岛汁在烹饪中主要用于(蔬菜色拉调味)。200.>XO酱制好后应放在(冰箱中冷藏)保存。

201.>吊汤所用的原料一般在吊汤(加热开始时)时机投放比较好。202.>嫩质茸胶是在软质茸胶的基础上加入(打发的蛋清)形成的。203.>调制鱼茸胶时，投料的次序是(先加水后加盐)。204.>形成茸胶嫩度和弹性的蛋白质是(肌球蛋白)。205.>鱼圆在加热成熟后应放在(清水中)保存。

206.>芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分(分三次加入)加入。207.>拔丝时糖浆中水分含量应低于(2%)。

208.>油拔时如果火力过强容易使蔗糖发生(氧化反应)。209.>需要运用大翻锅技法是(烧扒)。

210.>盐局菜品时，原料要进行(包裹密封)处理。211.>制作金葱扒鸭时，鸭子应该在(背部)部位开膛。

212.>制作原盅鱼翅所用的清汤时，制汤原料在制汤后应(捞出另用)处理。213.>锅贴鳝鱼在贴制前要先将鳝鱼进行(腌制入味)处理。214.>生熏白鱼在烟熏时，白鱼应放在(丝网上面)上面熏制。215.>盐局鸡在炒盐时，应将盐炒到(发红)的程度。216.>挂霜的主要原料一般要求以(酥脆原料)为主。217.>制作香糟菜时，香糟卤要进行(过滤)处理。

218.>淮扬菜中也用辣味的调味品，只是在菜品中起(调节辅助作用)。219.>淮扬菜的狮子头在切配加工时是将肉(切成石榴粒大小)。220.>松鼠鳜鱼在油炸前要进行(拍粉处理)处理。221.>雪花蟹斗中填放的主料是(炒蟹粉)。

222.>属于川菜中特色烧制方法的烹调方法是(干烧)。

223.>粤菜中许多复合调味汁的分类一般是(根据具体菜品)进行的。224.>叉烧肉的成熟方法是(烤)。

225.>白云猪手煮好后应放在醋液中浸泡(6小时)时间。226.>蒜香骨在腌制时时间较长，一般在(10小时左右)。227.>东江酿豆腐中酿制的馅心是(猪肉茸)。

228.>汤爆双脆在焯水烫制时应使原料 达到(断生的)程度。229.>糖醋黄河鲤鱼所挂的糊是(水粉糊)。230.>糟熘三白中必须用的调味料是(香糟酒)。

231.>道德是以善恶评价为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的(行为规范)。232.>(食品的杂物)污染为食品的物理性污染。

233.>有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体后主要引起(肝功能)的损害。234.>毒蕈中毒可由(毒肽类)引起。

235.>赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成(玉米)霉变而引起的中毒。236.>刚宰后的畜肉呈(弱碱性)。

237.>酸牛奶是以牛奶为原料加入(乳酸菌)发酵剂而制成的产品。238.>在食品储存中属于化学储存的方法是(烟熏)。

239.>当食物蛋白质所含的必需氨基酸种类齐全、数量充足、比例适当时称为(完全蛋白质)。

240.>不属于基础代谢的是(思维)。241.>属于脂溶性维生素的是(维生素Ａ)。242.>与骨骼新陈代谢有关的元素是(钙)。243.>人体膳食中长期缺乏(硒)可引起克山病。244.>属于大豆的原料是(黄豆)。

245.>胡萝卜素含量最高的原料是(韭菜)。246.>维生素C含量最低的食物是(山芋)。

247.>为保证生理状况及各种活动的需要，全天总能量的40％应安排在(午餐)。248.>平衡膳食宝塔的第一层主要供给(能量)。

249.>根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由(生产)、销售和服务三类成本构成。250.>调味品用量估算方法中，同一味型的系列菜点，通常运用(比例对照法)来估算调味品的用量。

251.>饮食产品的定价基础是(产品价值)。

252.>饭店为迎合宾客求廉心理，给产品制定一个以带有空头的数结尾的非整数价格策略，这种策略是(尾数定价策略)。

253.>高档菜肴的定价采取了高价的做法以衬托消费者身份和地位的做法属于(声望定价策略)。

254.>每日开餐前彻底清洗手勺、漏勺等用品，检查调料是否变质，这是(炉灶间)首先要完成的工序。

255.>配菜间在配置配料、小料时的做法是(两类分别盛放)。256.>加工墨鱼时(内壳)部位虽不能食用，但可以保留作为药用。257.>某些菜肴需要牛蛙要保留皮，加工时应用(盐)进行搓洗。258.>被西方人称为“美容肉”的家畜肉是(兔肉)。259.>属于肉蛋兼用鸭的是(高邮麻鸭)。

260.>大黄鱼是我国海产鱼中常见的品种之一，以(浙江舟山)所产最多。261.>盛产于端午节前后的虾蟹类原料是(青虾)。262.>属于贝类原料中头足类的是(章鱼)。263.>西兰花又称(绿花菜)，原产意大利。264.>果实属于聚合果的是(草莓)。265.>口蘑中最名贵的是(白蘑)。266.>烹饪中运用较多的干肉皮是(猪皮)。267.>我国食盐中消费量最高的是(海盐)。268.>麦芽糖是(饴糖)的主要呈味成分。269.>下列调味料中属于香味调味料的是(黄酒)。270.>牛肉茸泥为了改善嫩度，可在采取(添加鸡蛋)方法。271.>花色热菜又称为(造型热菜)。

272.>为了使捶的原料能更好的成型，在捶制时要边捶边加入(干淀粉)。273.>松鹤延年这道冷拼一般适合(祝寿性质)性质的宴席。

274.>白色无边的圆盘布局范围比较广，冷拼构图时的布局范围是(整个盘面)。275.>次体就是起衬托点缀作用的部分，在盘中所占的布局范围应该是(盘中较小的比例)。

276.>花色菜肴要与实际情况结合起来，要做到艺术性、食用性和(可操作性)融为一体。

277.>唾液减少味觉反应能力也随之发生(减少)变化。

278.>茶用于菜肴的主要功能除增加茶香外，还有(去腥解腻)主要功能。279.>鱼香味是(川菜)菜系的代表菜品。

280.>糖浆是以(麦芽糖)原料为主调制而成的汁液。

281.>调制鱼香肚片时，应先将(所用的固体调料)放入酱油、醋中充分溶化。282.>豉蚝汁豆豉和陈皮的切配成型是(都切成末)。

283.>椒麻汁在突出椒麻味时还必须以(咸鲜味)味作为基础。284.>在牛柳汁中起确定咸味作用的是(酱油)。285.>冻实际上就是(凝固的)汤汁。

286.>达到茸胶最佳口味的盐浓度是(0.6-1.2mor/L)。287.>制茸胶时，一般畜肉原料的吸水率是(60%---80%)。288.>用蒸制法制作肉皮冻时，水与肉皮的比例是(3：1)。289.>制作琼脂冻时水与琼脂的比例是(1:3.25)。

290.>顾客对宴席的(环境需求)也是宴席组配时应该考虑的方面。

291.>拔丝菜品完成后温度在多少范围可以保持出丝效果，低于(90度)温度无法拔丝。292.>熏是利用(水蒸汽和热空气混合)使原料成熟的一种加工方法。293.>煨菜的选料范围是(动物性原料)。294.>白煨脐门选择的原料部位是(鳝鱼的腹部)。295.>清炖鸡孚选用的鸡肉部位是(鸡腿肉)。

296.>锅塌豆腐在加热前要挂糊，糊的品种是(全蛋糊)。297.>樟茶鸭子的最后成熟方法是(油炸)。298.>琉璃菜挂糖后应立即(分开并凉透)处理。299.>水煮牛肉的烹饪方法是(汆)。300.>毛肚火锅中的底汤是(牛肉汤)。301.>开水白菜的预熟处理的方法是(水焯)。302.>下列(豆瓣酱)酱料是家常海参必须的调料。303.>鱼香大虾在油炸前要进行(调味处理)处理。304.>脆皮大肠最后的成熟方法是(炸)。

305.>爽口牛丸用(用铁锏捶打)方法将肉加工成泥。

306.>“君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要建立在首先(为他人和社会服务)的基础之上。

307.>引起食物中毒的原因有(食物被霉菌污染)。

308.>肉毒梭菌食物中毒，主要出现(以中枢神经系统为主的症状)。309.>在食品储存中属于化学储存的方法是(防腐剂)。310.>成年人体内的必需氨基酸为(8种)。311.>处于氮平衡的人群主要是(成年男性)。312.>属于单糖的是(葡萄糖)。

313.>谷类原料的限制氨基酸是(赖氨酸)。314.>平衡膳食宝塔共分(5层)。

315.>根据饮食行业的经营性质，饮食业成本应由生产、(销售)和服务三类成本构成。316.>饮食企业的各种菜肴受顾客的喜爱程度差异很大，要利用好(顾客偏好)来扩大餐厅销售量。

317.>影响净料成本高低的因素主要有采购原料质量、技术水平和(工作态度)等。318.>生料成本等于毛料总值(减去)下脚料和废弃物总值后除以生料质量的比值。319.>调味半成品成本等于毛料总值(减去)下脚料总值加上调味品总值后除以调味半成品质量。

320.>某饮食企业在每周一到每周五推出“快乐时光”的推销活动，这种做法属于(清淡时间价格折扣)策略。

321.>整数定价策略主要针对的是(对饮食产品不太了解)的顾客。322.>声望定价策略属于(心理定价策略)的一种类型。323.>运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于(原料成本和直接人工成本之和)再除以主要成本率。

324.>下列不属于压力容器的是(电饭煲)。

325.>厨房洗涤设备类型主要包括(洗碟机)、容器清洗机、银器抛光机和高压喷射机四种。

326.>碱发的原料在涨法前必须先将原料进行(泡软)处理。327.>碱水因腐蚀性强，涨发时要控制(浓度)和时间。328.>羊肉膻味的主要成分是(挥发性脂肪酸)。

329.>朝鲜蓟又称洋蓟，以肥大而嫩的花托和肉质的鳞片状(花苞)供食用。330.>食用菌供食用的部位主要是(子实体)。331.>下列面粉中面筋质含量最高的是(特制粉)。332.>海蚌柱是用(西施舌)的闭壳肌加工而成的干制品。333.>鱼肚是用鱼的(鳔)加工成的制品。334.>火腿中的南腿是指(金华火腿)。335.>酱油中所含的呈咸味成分是(氯化钠)。336.>味精最适宜的使用浓度是(0.2~0.5%)。337.>北方地区酿制黄酒的原料是(黍米)。338.>整鸡出骨的刀口在鸡的(颈背)部位。

339.>调制鸡肉茸泥时一般都要添加(肥膘或油)，可使成品更嫩滑。340.>南瓜茸泥一般应加工成(细茸)状态。

341.>一般腰盘盘边比较明显，冷拼构图时的布局范围应在(边线以外)，才能显得比较协调。

342.>花色菜肴因工艺复杂，为了确保作品卫生，操作时应用(3%)浓度的高锰酸钾溶液进行手的消毒。

343.>味的感觉是由(呈味物质)刺激舌的表面而引起的。344.>蜂乳属于(白色)色泽的调料。

345.>汤羹菜勾芡后能使主料更加突出，其原因是(使主料上浮)。

346.>调制牛柳汁时要先煮香料汁，一般大火煮5分钟后应改用小火煮(45分钟)时间。347.>XO酱中朝天椒应该切成(长段)。

348.>形成汤色不同的原因主要是(火候)和油脂乳化造成的。349.>茸胶制品的质感主要表现在嫩度和(弹性)两个方面。350.>制作虾饼时预熟定型的方法是(煎制)。351.>宴席热菜一般占宴席菜品的(60%)。

352.>正常体力劳动者每人每次宴席的净料量为(750克左右)。353.>拔丝苹果在改刀时应将苹果切成(滚刀块形)。354.>樟茶鸭子在腌制后首先进行的工序是(烫皮晾干)。355.>雪花蟹斗的“斗”是用(蟹的背壳)表现的。356.>三丝敲鱼的鱼肉敲好后，应用(水汆)进行预熟定型。357.>水煮牛肉的肉片在加热前要进行(上浆处理)处理。358.>毛肚火锅的毛肚在加热前要进行(刮洗)处理。359.>下列(猪肉末)原料是家常海参必须的辅料。

360.>粤菜注重原料的上浆和腌制，动物原料上浆或腌制时一般要加入(苏打粉)。361.>叉烧肉在腌制时，时间应在(60分钟)左右。

362.>鲁菜在运用调味技法时，注重突出(单一调味品的风味)。363.>糖醋黄河鲤鱼所挂的糊是(水粉糊)。

364.>职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的(行为规范)的总和。365.>职工具有良好的(职业道德)，有利于增强企业的凝聚力，促进企业发展。366.>学法、知法、守法、用法，遵守企业纪律和规范是(遵纪守法)的具体要求。367.>人体急性或慢性(镉)中毒可引起骨痛病。368.>属于细菌性食物中毒的是(沙门菌属食物中毒)。369.>肉毒梭菌食物中毒，主要出现(肌肉麻痹)。370.>(眼球光亮)为鲜鱼的标志。371.>人体的消化道(小肠腺)除外。372.>蛋白质的消化主要发生在(小肠)。373.>人体内的必需脂肪酸是(α－亚麻酸)。374.>人体内含量最多的成分是(水)。

375.>销售预测所需资料的搜集一是估计所售菜点种类及每类销售数量，二是(餐厅的原始销售记录)。

376.>产品进入成熟期后，若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加时，企业可以采取的做法是(降低产品价格)。377.>新购压力容器在初次使用前，必须要(检查产品合格证等技术文件)。378.>银鲳又称鲳鱼，以(秦皇岛)所产品质最佳。379.>下列蔬菜中不属于食用藻类的是(香菇)。380.>辣椒是由(南美洲)引进的。381.>加工蚝油的原料是(牡蛎)。

382.>拼摆假山冷拼时，一般山顶部位原料的色泽应该选择(色泽较淡的原料)。383.>怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成(葱、姜丝)。384.>调汁XO酱时用油一般选用(橄榄油)。

385.>淮扬名菜芙蓉鱼片属于茸胶制品中的(嫩质茸胶)。386.>制作茸胶时，温度达到(30度)以上，茸胶的吸水性下降。387.>鸡粥中添加的蛋清应该(调散的蛋清)处理。

388.>鱼鳞(鱼鳞越小)，蛋白质含量越高，制成的鱼鳞胶越好。389.>大豆中优良蛋白质含量高达(40%)。

390.>宴席中每盘菜的量与菜肴品种数量的关系是(成反比)。391.>蒸扒法是(淮扬菜)常用的技法。392.>炖菜的加热时间一般在(1-3小时)范围。

393.>锅塌豆腐挂糊后进行的预熟加工的方法是(双面煎)。394.>生熏白鱼时为了增加香味，在鱼的下面要铺上(葱)。395.>盐局鸡在鸡腌制后要用(棉纸)将鸡包裹好。

396.>淮扬菜虽然调味品的种类不是很多，但调味时十分强调(味感层次分明 397.>软兜鳝鱼的烹调方法是(炒)。

398.>川菜中咸、甜、酸、辣、香辛兼有的味型是(鱼香味)。399.>回锅肉在煮制时，肉的成熟度应该是(断生程度)。400.>白云猪手每次煮完后都要放在清水中冲泡(90分钟)时间。

二、判断题

1.>(对)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.>(对)一般食品的pH在4.5以下可抑制多数腐败菌的生长。3.>(对)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.>(对)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.>(对)蛋白质的消化过程主要发生在小肠。6.>(错)胆汁是由胆囊分泌的。

7.>(错)谷类原料是维生素Ａ的重要来源。8.>(错)水产类原料中胆固醇的含量均较高。

9.>(对)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.>(错)饮食企业管理人员面临的成本类型都是可以控制的。11.>(对)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.>(对)宴会菜点品种和数量安排的根本依据是可容成本。13.>(错)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.>(错)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.>(对)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.>(错)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.>(错)腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。18.>(对)豆腐塌泥后的沥水处理是为了豆腐泥的成型。

19.>(错)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.>(错)茶一般只适用于菜品的制作，点心制作不宜使用茶叶。21.>(对)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.>(错)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.>(错)金葱扒鸭属于蒸扒，出锅时需要小翻锅。

24.>(错)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.>(错)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.>(错)水煮肉片下锅后应快速搅动，防止肉片起团，不宜成熟。27.>(错)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.>(对)四季豆中毒为有毒植物食物中毒。

29.>(对)河豚鱼内脏应采用掩埋活焚烧进行处理，严禁随意丢弃。30.>(错)脱水干燥储存是一种食品的化学储存方法。31.>(错)饮食企业产品成本的主体是饮食产品的生产性成本。

32.>(对)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.>(对)体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。34.>(对)中餐的热菜成本核算多采用调味品单件成本核算法。

35.>(对)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.>(错)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.>(对)电器设备保护接地的目的是防止发生触电情况。

38.>(错)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.>(错)一般来说，水牛肉优于黄牛肉。

40.>(对)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.>(对)花色热菜必须在保证食用性的前提下考虑观赏性。42.>(对)茸胶制品不仅可以改善质感，还便于入味。

43.>(对)蒸制后的鱼鳞要经过过滤，才能倒入盘中自然冷却成冻。44.>(错)大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

45.>(对)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.>(对)重体力劳动者每人每次宴席的精料量为1200克左右。47.>(对)西湖醋鱼的成熟方法是水汆，鱼肉断生即可。48.>(对)道德是通过利益来调节和协调人们之间的关系的。

49.>(错)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.>(错)“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.>(错)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.>(错)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.>(错)肉制品加工中可过量加入发色剂硝酸钠。

54.>(对)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.>(对)人体胃腺分泌的胃液主要成分为胃酸和胃蛋白酶。

56.>(对)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.>(错)计算生料成本无需考虑下脚料和废弃物的问题。

58.>(错)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.>(错)冷冻、冷藏设备应放置在冷菜间或其附近。60.>(对)高压喷射机也是厨房洗涤设备的一种。61.>(对)斩断颈骨的部位应在宰杀的刀口处进行。

62.>(错)碱发时碱的浓度对质量有直接影响，但与温度关系不大。63.>(对)整料出骨的原料一般都是动物性原料。64.>(错)酸辣海参和醋椒鳜鱼的酸味程度完全一样。65.>(对)鱼肉茸胶的成熟温度控制在85度左右较好。

66.>(错)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.>(对)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.>(错)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.>(错)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.>(错)水分含量越少对微生物生长越有利。71.>(对)选用微波炉烤制食品可减少多环芳烃的形成。72.>(错)变形杆菌为革兰氏阳性杆菌。

73.>(错)饮食企业可以与农药厂、化工厂等企业相邻。

74.>(错)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.>(对)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.>(对)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.>(错)制作爆炒类菜肴时必须将牛蛙的外皮去除。78.>(错)根菜类蔬菜产量高，富含蛋白质等营养物质。79.>(对)用于夹菜的馅心一般选择黏性较大的茸胶馅。80.>(错)虚实关系中的虚是指盘中比较低或原料比较薄的地方。

81.>(错)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.>(错)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.>(错)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.>(错)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.>(对)鱼类脂肪比畜肉脂肪容易消化吸收。86.>(错)蛋类脂肪中含有较多的饱和脂肪酸。

87.>(错)半成品成本计算和成品成本计算的结果是相同的。88.>(错)容器估量法可以采用不同的容器来估算调味品的用量。

89.>(对)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.>(对)配菜间应随时注意原料新鲜度和卫生状况，严格把关。

91.>(对)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.>(错)三疣梭子蟹以南海所产最著名。

93.>(错)山药、豆腐等原料在加工茸泥时要先将原料加热成熟。94.>(错)鱼肉中细刺较多的原料不能加工成鱼肉茸。

95.>(对)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.>(错)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.>(错)从OK汁的用料看，它的颜色应该是黄色为主的。98.>(对)千岛汁的色泽是粉红的。

99.>(对)腌韭菜花是北京涮羊肉调料中一种特色调料。

100.>(错)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。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找