# 中式烹调师高级工理论模拟试题

来源：网络 作者：玄霄绝艳 更新时间：2024-07-08

*第一篇：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...*

**第一篇：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。

**第二篇：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.> √

**第三篇：中式烹调师中级工理论模拟试题**

一、选择题

1.道德是人类社会生活中依据（C、社会舆论）、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。2.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（D、总和）。3.职业道德建设应与建立和完善职业道德（C、监督机制）结合起来。

4.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（D、市场竞争）能力。5.忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化（B、职业责任）、提高职业技能。

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

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、（D、加强协作）等几个方面。

8.食品的生物性污染主要包括微生物、昆虫和（C、寄生虫）的污染。

9.黄曲霉毒素检出率较高的食物是（D、花生）。

10.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是（D、蛋类）。

11.易引起沙门菌食物中毒的食物是（D、鱼类）。

12.四季豆中的毒性成分是（D、龙葵碱）。13.（A、蟹体肢体向下松垂）为蟹类的腐败变质现象。

14.在（B、食管）中不进行食物的消化活动。15.脂肪的消化只发生在（D、小肠）。16.碳水化合物的参考摄入量占总能量的（D、55%～65%）。

17.过量能够引起中毒的维生素是（D、维生素A）。

18.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（D、维生素B1）。

19.在肝脏中存量最多矿物质是（A、铁）。20.谷类原料的限制氨基酸是（B、赖氨酸）。21.饮食业成本是指饮食企业用于（A、生产或加工）某种产品，所消耗的一定量的生产资料和劳动价值之和。

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

23.餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员，即餐厅服务员或（D、收银员）担任。24.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）。

25.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（C、生料、半成品和成品）。

26.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（C、除以）净料率。

27.损耗率是（D、加工中的损耗质量）与加工前的毛料质量的百分比。

28.关于调味品成本核算的意义，下列表述不正确的是（D、调味品在菜点成本中的比重呈缩小的趋势）。

29.调味品单件产品的核算步骤为（A、计算调味品种类→估算各类调味品用量→计算各类调味品价格→求和）。

30.饭店、社会餐馆为做好宴会管理，一般都要事先制订（D、分类宴会设计标准）为宴会经营、菜点设计和成本核算提供依据。31.若一次宴会菜点每桌销售额为1000元，宴会毛利率为70%，在每桌宴席菜点的可容成本为（A、300）元。

32.公式W=C+V+m中的V是指（C、劳动力价值）。

33.厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、（B、人员设备）及厨房生产环境等方面的安全。

34.下列关于粗加工间的操作工序，不正确的是（B、食品原料取用应遵循“即存即用”原则）。

35.厨房的煤炉、炉灶、电热源设备及电源控制柜都都应有专人负责，这要求在厨房防火制度，要（D、加强火源管理）。36.厨房中最常用的备餐设备是（D、电热开水器）和全自动制冰机。

37.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、（D、灌水冲洗法）和清水漂洗法等。38.去除原料外层的黏液和异味的清洗加工方法是（D、盐醋搓洗法）。

39.猪肠的清洗加工步骤为：灌水冲洗→盐醋搓洗→里外翻洗→（D、初步熟处理）→冷水冲洗。

40.软兜鳝鱼的汆烫加工，水与鳝鱼的比为（B、3:1）。

41.油发就是把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之（B、膨胀松脆）成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

42.干制原料通过油的炸发汽化的水分主要是结合水，又称（D、结构水）。

43.低温油焐制干料时的油温，应控制在（A、100～115℃）之间为宜。

44.将经低温油焐制后的干制原料，投入180～200℃的高温油中，使之膨化的加工过程，属于（D、高温油膨化）阶段。

45.烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、（C、适口性）三个方面。46.下列原料中属于矿物性原料的是（A、石膏）。

47.不宜用来烹调狗肉的烹调方法是（D、炒）。

48.属于药食兼用鸡的是（B、乌骨鸡）。49.属于淡水鱼类的是（A、团头鲂）。50.青虾又称河虾，其盛产期为（B、端午节前后）。

51.鲍鱼属于（A、腹足类）动物。52.用蛋黄制作蛋黄酱，是利用了其（D、乳化作用）。

53.不属于优质竹笋的特征是（C、节间长）。54.被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是（C、韭菜）。

55.西红柿属于（B、浆果类）蔬菜。56.下列大米中黏性最强的是（C、糯米）。57.下列豆类粮食中脂肪含量最高的是（D、大豆）。

58.草莓的果实属于（C、聚合果）。59.不属于世界四大干果的是（D、花生）。60.下列调味品中不属于咸味调味品的是（D、番茄酱）。

61.酿造醋中质量最佳的是（D、米醋）。62.鱼的肌肉较发达的部位主要集中在躯干两侧的（D、脊背部）其腹部肌肉层相对（较薄）。

63.猪肋条肉是斩去大排，割去奶脯，带全部夹层肌肉并（D、去肋骨）的部分。64.猪夹心肉具有结締组织多、肉质紧、吸水量大的特点，故适用于（D、制馅、制茸）等。

65.猪上脑肉具有（B、肌纤维较长）结缔组织少、质地细嫩的特点。

66.猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、（D、脂肪少、质地嫩）的特点。67.猪的硬五花肉，（D、脂肪与肌肉）相间成五层。

68.牛的上脑（C、肉质肥嫩）瘦肉中分布着较多的肌间脂肪，红白相间，属一级牛肉。69.牛肋条肉的特点是（C、肥瘦相间）结缔组织丰富，属三级牛肉。

70.羊脊背肉的特点是肉质较嫩，肉色红润，属（D、一级）羊肉。

71.梭形鱼的尾部皮厚筋多、肉质肥美，含丰富的胶原蛋白质，适用于（D、红烧）。72.剞刀是在原料的表面切割成某种图案条纹，使之直接（D、呈现花形），或因受热收缩卷曲成花形。

73.剞刀有利于美化（D、食材料形）。74.荔枝花刀是在原料表面直剞十字交叉刀纹，切成边长（D、3.5cm）的菱形块。75.鳞毛花刀斜剞和直剞的深度皆约为（C、3/4）、刀距约4mm的平行刀纹。

76.眉毛花刀是先在原料表面直剞平行刀纹，再转90°角切或斜批成（C、连刀片）。77.牡丹花刀适用于（D、体壁宽而肉厚）的鱼类。

78.篮花花刀是原料拉开后两面相连，透孔呈（D、篮格）状而得名。

79.菜肴的（B、营养价值）卫生质量、（风味特点）等都会或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来。的调味品。

96.烹调后调味又称（B、辅助）调味，就是在原料加热成熟后对原料进行调味。97.调味品投放顺序不同，影响（D、调味品）与原料之间、调味品之间所产生的各种复杂变化。

98.红烧鱼在出锅前，淋少量的（D、醋）有起香的作用。

99.（D、爆、炒、烹、熘）的菜肴在出锅前，多加入明醋，使菜品醋香浓郁，略带微酸。100.味精是鲜味剂的代表，其主要成分是谷氨酸钠，在强酸及碱性条件下或（D、长时的高温油短时间加热原料。

117.要形成（C、软嫩）型的菜肴，应用约60～100℃的低温油短时间加热原料。118.油加热预熟处理是将食物（C、脱去水分），或使原料上色、增香、变脆的方法。119.（A、速蒸熟处理）有放汽速蒸和足汽速蒸两种方法。

120.（A、久蒸预熟处理法）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。

121.面烤法中经加工、腌制入味的原料，必须先用玻璃纸、（D、荷叶）分层包裹起来。80.菜肴中通常以（D、主料）的色彩为基调，以（辅料）的色彩为辅色，起衬托、点缀、烘托的作用。

81.菜肴原料形状的组配是指将各种加工好的原料按照（C、一定的形状）要求进行组配，组成一个特定形状的菜肴。

82.菜肴原料形状相似相配的原则，包括料形必须统一、注重菜肴（D、整体效果）等具体内容。

83.只有熟悉各种烹饪原料所具有的（D、香味特征）及其成熟后的（香味特征）才能在菜肴组配时进行适当的搭配。

84.贴是将菜肴的几种原料分（D、三层）粘贴在一起，制成（扁平形状）生坯的方法。85.（D、三丝鸡茸蛋）是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。86.糊具有保护原料成分的能力，其中以（C、蛋泡糊）的保护能力最强，全蛋糊次之，（水粉糊）最差。

87.肉类原料的致嫩方法有（A、碱）致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

88.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类（D、矿物质）和（B族维生素）。

89.用20%的（B、碳酸钠）溶液将肚尖或肫仁浸渍1小时，可使其体积膨胀松嫩，且色泽转淡。

90.每（D、500克）牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用（5～7.5克）碳酸氢钠、静置2小时后即可。

91.嫩肉粉致嫩的方法是：每1千克肉料用嫩肉粉5～6克，加少量清水拌勾，静置（D、15）分钟后即可。

92.蛋清经高速抽打后，混入（C、空气）体积可膨胀8倍，形成色泽洁白的泡沫状。93.蛋泡糊调制后，必须（D、立即）使用，以达到饱满的效果。

94.脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织，是加入（A、酵粉）或泡打粉的缘故。95.烹调中调味，就是根据菜肴的口味要求，在烹调过程中的（D、适当时机）加入相应

间高温）加热，会使谷氨酸钠分解，影响味精的呈鲜效果。

101.在超过（B、130℃）时，味精可变为焦谷氨酸钠，产生毒性。

102.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（D、1.5%～2.0%）。

103.下列说法正确的是（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）。

104.在调制咖喱味时，应在咸、甜、鲜的基础上，突出咖喱的（D、香辣味）。105.麻辣味是以（D、麻、辣）调料为主体口味，与其他调料有机结合而产生的-种味型。

106.人工色素是指用人工化学合成的方法所制造的（C、有机色素）。

107.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高，煮制过程中，浸出的推动力就大，浸出（C、速率）就高。

108.（D、肉汤）的煮制，只选用小火。109.对（A、传热介质）而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

110.对（D、原料）而言，火候表示原料在单位时间内（温度）升高的速度。111.旺火火焰高而稳定，火焰约高出炉30～40cm，呈白黄色，光度明亮，热气（C、灼人）。

112.（A、小火和微火），火焰微小，光度发暗，热气不足。

113.火候运用与原料性质密切相关，例如，（C、软嫩类）的原料多采用旺火速成法。114.以水为介质的加热原则是：要形成质地软烂型菜肴，多以（D、微沸）的水（长时间）加热。

115.由于油的导热系数比水小，因而静止态的油（D、比水传热慢）。

116.要形成外脆里嫩型的菜肴，应先用中温油短时间加热原料，后再用约（D、180℃）

122.面烤法的用料多为（C、整形料）。123.油爆法的调味多采用（D、兑汁芡）的方法。

124.烩菜汤汁醇美而（D、滑利）多为半汤半菜的风格。

125.烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经（D、大火）收稠卤汁的加工方法。126.烹是将经过炸或煎后的（B、小型）原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

127.热制冷食菜肴在烹制过程中，（B、不能）采用勾芡的方法。

128.冷菜正常的食用温度（D、不同于）味觉最敏感温度。

129.为了增加冷菜的浓香度，许多冷菜在烹制时需加入（C、香料）。

130.使用冰箱保存冷菜时，（D、成品与半成品）必须严格分开，以防交叉污染。131.下列方法中属于热制冷食菜肴制作方法的是（D、卤、酱、热炝和白煮）。132.红卤水中加入的常用显色调味品有（C、红酱油）、红曲米等。

133.老卤最好盛入木制或（C、陶瓷）容器中，置于阴凉处保存。

134.酱制菜原料（B、腌制）的主要目的，是增加成菜千香的质感和使菜品颜色发红。135.（A、酱制菜）是批量生产的，因此要尽可能挑选老嫩程度、形体大小相近的原料-起烹制。

136.酱制菜在加热过程中应翻动原料1～2次，以使原料（C、上色均匀）成熟-致。137.热炝工艺是指将原料在沸水中（C、烫熟）后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。138.白煮法用于冷菜，其汤汁中是不加（C、精盐）调味的。

139.白煮菜中有些原料煮好后可浸于汤汁中，临装盘前取出改刀，如（D、白斩鸡）。140.牛肉在酱制前应经过（C、腌制、浸泡、焯水）处理。141.白切肉在煮制肉料时，应加入（D、葱段、姜块、绍酒）等调料去腥增香。142.用作热炝的腰片，在烫制时应加入（D、葱段、姜片、绍酒）以去除骚味。143.树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能是（D、忠于职守、爱岗敬业）的具体要求。

144.食品的生物性污染主要包括昆虫、寄生虫和（A、微生物）的污染。

145.（A、小麦）中以嫌刀菌及其毒素污染为主。

146.含油脂的食品在储存过程中受（D、微生物）的作用而发生油脂的酸败。147.食源性疾病不包括（C、食物过敏）。148.细菌性食物中毒不包括（D、四季豆中毒）。

149.易引起沙门菌食物中毒的食物是（D、禽类）。

150.食用（D、李子仁）可引起含氰甙类食物中毒。

151.四季豆中的毒性成分是（D、龙葵碱）。152.人畜粪便灌溉菜地可使蔬菜严重污染（A、肠道致病菌）。

153.（D、蟹黄稀薄）为蟹类的腐败变质现象。

154.冷制凉食的卫生问题（D、果蔬类原料用清水冲洗即可）除外。

155.蛋白质的消化是从（C、胃）开始的。156.婴幼儿体内的必需氨基酸为（C、9种）。157.属于单糖的是（D、葡萄糖）。158.每克脂肪在体内氧化供给的能量是（B、38KJ）。

159.维持人体正常视觉功能的维生素是（A、维生素A）。

160.可以增加钙消化吸收的营养素是（B、维生素D）。

161.在肝脏中贮存量最多矿物质是（A、铁）。162.谷类原料的限制氨基酸是（C、赖氨酸）。163.维生素C含量最低的食物是（A、山药）。164.禽肉屮所含的脂肪主要为（C、亚油酸）。165.锌含量最高的食物是（A、牡蛎）。166.鸡蛋是一种营养素种类比较全面的食物，但也缺乏（C、麦芽糖）。

167.饮食业成本控制的特点之一是变化的成本比重大，引起成本变化的原因主要是销售量的变化和（C、人为因素）。

168.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、（B、便于食品原料采购）、提高菜点销售数量预测水平和便于比较销售情况并加以改进。

169.餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员，即（B、餐厅服务员）或收银员担任。

170.制订标准成本的基本程序是（A、确定原料管理程序）、合理制订菜单、预测销售量和确定标准成本总额。

171.不属于净料特点的是（B、没有经过加工的原料）。

172.若损耗率为20%，加工中的损耗质量为2千克，则加工前的毛料质量为（A、10）千克。

173.高档餐厅的饮食产品的价格结构中，（B、人工费用）所占比例要远高于中低档餐厅。

174.产品生命周期主要包括导入期、成长期、成熟期和（D、衰退期）四个不同阶段。175.产品成长期定价策略的主要目的是（A、选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场）。

176.厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、人员设备及（A、厨房生产环境）等方面的安全。

177.用正确的方法解冻原料，将加工后的原料分别放置，这些工序都是在（D、粗加工间）进行。

178.厨房消防给水系统是在（D、厨房设计）时必须要安装的消防设备。

179.（C、煤气油炸炉）是专门用于制作油炸食品的炉具。

180.全自动制冰机通常是厨房（A、备餐设备）中的一种设备。

181.家畜类原料常用的清洗加工方法有：（A、里外翻洗法）、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。

182.除去家畜类原料外皮污垢和硬毛皮膜，应选择（D、刮剥洗涤法）。

183.（D、生炒鳝片、生炒鳗片）等菜品为凸显脆嫩口感，其原料的黏液去除采用的是生搓法。

184.猪肠的清洗加工步骤为：灌水冲洗→盐醋搓洗→（C、里外翻洗）→初步熟处理→冷水冲洗。

185.软兜鳝鱼的汆烫加工，应加入葱姜、黄酒、（D、醋和盐）等调味品。

186.下列牛肉中，品质最差的是（C、水牛肉）。

187.虾蟹属于（A、甲壳类动物）。188.下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是（D、芜菁）。

189.适于用作蔬菜的玉米类型是（D、甜粒型）。

190.下列调味品中属于咸味调味品的是（C、酱油）。

191.芥末是用（A、芥菜）的种子干燥后研

磨成的粉末状调味料。

192.猪上脑肉具有肌纤维较长、结缔组织少、（D、质地细嫩）的特点。

193.猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、（C、结缔组织少）、脂肪少、质地嫩的特点。194.猪硬肋位于肋骨下方，脂肪与肌肉相间成（C、五层）。

195.剞刀是在原料的（C、表面）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。

196.剞刀扩大了原料的体表面积，便于原料中（C、异味的散发）。

197.荔枝花刀在原料表面剞的十字交叉刀纹，采用的是（A、直剞）法。

198.眉毛花刀是先在原料表面直剞平行刀紋，再转（D、90°）角切或斜批成连刀片。199.（A、牡丹花刀）适用于体壁宽而肉厚的鱼类。

200.象形花色配菜可以分为：动物类象形配菜、（C、植物类）象形配菜和几何形象形配菜。

201.菜肴的营养价值、卫生质量、风味特点等都会或多或少地通过菜肴的色彩被（C、客观地）反映出来。

202.（C、猪肚头）和（鸭肫）都是软性的肌肉组织，两种原料组配在一起，经烹制后，都具有爽脆的口感。

203.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，组成一个（D、特定形状）的菜肴。204.扣是将菜肴所用原料（D、有规则地）摆放在碗内，成熟后（复入）盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

205.糊的品种不同，保护（D、原料成分）的能力也有差异。

206.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类（B、矿物质B、矿物质）和B族维生素。207.用0.2%的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍（C、1小时）可使其体积膨胀松嫩，且色泽转淡。

208.利用（A、碳酸氢钠）上浆致嫩时，一定要添加适量的糖，以缓解原料中的碱味。209.调制蛋泡糊的粉料为低筋粉或（B、无筋粉）。

210.（A、烹调前）调味的目的是使原料在烹制之前有一个基本的味。

211.根据调味目的需要，原料加热成熟后对原料进行调味，分为（C、补充）调味和确定调味两种。

212.明醋是指在原料（B、出锅前）将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，略带微酸。213.味精是鲜味剂的.代表，其主要成分是谷氨酸钠，在（C、强酸）及（碱性）条件下或长时间高温加热，会使谷氨酸钠分解，影响味精的呈鲜效果。

214.天然色素主要是从植物组织中提取的，如（A、绿菜汁、果汁）等。

215.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高，经一定时间煮制后，所得到的汤汁就会比较（D、浓且鲜美）。

216.制汤原料中含一定的脂肪特别是卵磷脂，对汤汁（C、乳化）有促进作用，使汤汁浓白味厚。

人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

237.（D、职业道德）有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性等三个方面的特征。

238.要在全社会（D、各行各业）共同抓好职业道德建设，形成良性循环。

239.忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化职业责任、提高（C、职业技能）。

240.食品的生物性污染主要包括微生物、寄过人体的电流大小、电流通过人体的部位、通过时间的长短等都有直接的关系。257.厨房安全用电管理制度主要包括指定用电安全责任人、（C、张贴操作规程说明牌）和定期检査三个方面。

258.刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和（C、硬毛皮膜）的清洗加工方法。259.油发就是把千货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的（C、半成品）的发料方法；

260.低温油焐制干猪肉皮的时间，约为（D、217.对传热介质而言，火候表示（C、单位时间）内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

218.小火和微火，适用于较长时间烹制的菜肴，如（D、清炖）类菜品等。

219.火候运用与原料形态密切相关，（D、整形大块）的原料多采用小火长时间烹制。220.要形成里外酥脆型的菜肴，应用约140℃的油温（D、多次）加热原料。221.热空气加热是在辐射热和对流热的条件下，使原料表层（C、凝结变性）产生干脆焦香的风味。

222.油加热预熟处理是将食物中水分脱去，或使原料（D、上色、增香、变脆）的方法。223.下列例子中采用速蒸熟处理法的是（D、蛋制品、茸泥制品）。

224.久蒸预熟处理法一般适用于（D、体积大质量好）的原料。

225.下列采用面烤法（或泥烤法）制成的菜品是（D、暗炉烤鱼、叫化鸡）。

226.烹是将经过炸或煎后的小型原料淋上（C、不加淀粉）的味汁，使原料入味的方法。

227.下列菜品中属于热制冷食菜肴的是（D、白斩鸡，卤牛肉）。

228.冷菜正常的食用温度为（C、10～20℃）。229.热菜的香味是随（D、热空气）扩散的，而冷菜的香味必须在（咀嚼）时才能感知。230.切配冷菜的工具必须严格做到（B、生熟）分开。

231.卤制原料时要先用大火煮沸，再改用小火煮至原料（D、成熟或酥烂）为止。232.白卤水中大都不放显色调味品及（B、白糖）。

233.为了达到热炝菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料（C、断生）后立即捞出。234.（D、冷菜）之白煮法，是取料而不用汤。

235.属于白煮的操作程序是：（B、选料→焯水→洗净→煮熟→配调味汁→装盘）。236.道德是以（B、善恶评价）为标准调节

生虫和（C、昆虫）的污染。

241.食用（D、枇杷仁）可引起含氰甙类食物屮毒。

242.可用（C、2%食盐水洗涤）清除蔬菜叶片上的虫卵。

243.冷制凉食的卫生问题（D、所用器具在厨房可任意选用）除外。

244.饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”但不包括（C、三烫）。

245.可以直接被人体吸收利用的是（A、单糖）。

246.鸡蛋是一种营养素种类比较全面的食物，但也缺乏（C、淀粉）。

247.饮食业成本是指饮食企业用于生产或加工某种产品，所消耗的一定量的（D、生产资料和劳动价值）之和。

248.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、便于食品原料采购、（C、提高菜点销售数量预测水平）和便于比较销售情况并加以改进。

249.制订标准成本的基本程序是确定原料管理程序、合理制订菜单、（C、预测销售量）和确定标准成本总额。

250.原料经过了比较复杂的采购渠道，这种净料成本计算方法的是（A、一料一档的计算方法）。

251.若损耗率为20%，加工前的毛料质量为20千克，则加工中的损耗质量为（D、4）千克。

252.单件产品的调味品成本也称为（B、个别成本）。

253.宴会成本核算使用的《分类宴会设计标准》主要根据不同档次的宴会，以（B、人均消费标准）为基础，确定菜点分类和可选择的品种和数量。

254.关于饮食产品的价格结构特点，下列描述错误的是（D、人工费在产品价格中所占比例很小）。

255.关于产品成长期的定价策略，下列说法正确的是（B、采取措施抵御模仿者进入）。256.触电对危害程度与（B、电流频率）通

120）分钟。

261.食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料（D、食用价值）高低的主要因素。262.江苏阳澄湖大闸蟹的盛产期是（C、中秋节前后）。

263.冷藏鲜蛋时的温度应控制在（C、0℃）。264.属于非糖类甜味调味品的是（D、木糖醇）。

265.不属于酸味调味料的是（B、酱油）。266.咖喱粉最早起源于（D、印度）。267.牛的上脑肉质肥嫩，瘦肉中分布着较多的（D、肌间脂肪）红白相间，属一级牛肉。268.葡萄花刀适用于（D、肉厚带皮）的整片鱼或大型鱼块。

269.色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的（D、心理）产生极大的影响。270.贴是将菜肴的几种原料分（B、三层）粘贴在-起，制成扁平形状生坯的方法。^ 271.扣是将菜肴所用原料（B、有规则地）摆放在碗内，成熟后复入盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

272.肉类原料的致嫩方法有（B、碱）致嫩、（盐）致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

273.每（A、100克）牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用1~15克碳酸氢纳、静置2小时后即可。274.使用嫩肉粉致嫩时，一定要加入少量（C、清水）以保证致嫩效果显著。275.蛋清经高速抽打后，混入空气，体积可膨胀（D、8）倍,形成色泽洁白的泡沬状。276.加入的（D、酵粉）或（泡打粉）能形成脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织。277.（C、调味品）投放顺序不同，影响各种调味品在原料中的扩散量和吸附量。278.苘香、丁香、草果等干制香料，加热（D、吋间越长）溶出的（香味越多）香气味越浓郁。

279.腌鱼腌肉盐的用量为（A、20%），炒蔬菜为1.2%，汤菜类则为0.8%~1.0%。280.在调制咖喱味时，应在咸、甜、鲜的基础上，突出（C、咖喱）的香辣味。281.制汤原料中含丰富的胶原蛋白质可使汤汁（B、乳化增稠）。

282.制汤时若过早地加入食盐，会使汤汁溶液（B、渗透压）增大，加快原料中蛋白质变性凝固，从而导致原料中可溶性呈味物质难以浸出，影响汤汁的滋味。

283.对传热介质而言，（B、火候）表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

284.小火和微火，火焰微小，光度发喑，热气（C、不足）。

285.以水为介质的加热原则是：要形成质地（C、软烂型）菜肴，多以微沸的水长时间加热。

286.油的温域宽，易与原料形成较大的温差，故能形成菜肴（D、多种不同）的质地。287.要形成外脆里嫩型的菜肴，应先用中温油（C、短时间）加热原料，后再用高温油（短时间）加热原料。

288.面烤法中经加工、腌制入味的原料，必须先用（C、玻璃纸）、荷叶分层包裹起来。289.油爆法的油量应是原料的（C、2～3倍），用旺火高温油快速烹制。

290.（A、烧）是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法。291.热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、（C、酱）、热炝和白煮等。

292.卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行（B、加热熟制）的方法。293.酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜千香的质感和使菜品（D、颜色发红）。294.酱制菜是（D、批量生产）的，因此要尽可能挑选老嫩程度、形体大小相近的原料一起烹制。

295.酱制菜在加热过程中应翻动原料1～2次，以使原料上色均匀，（D、成熟一致）。296.白煮菜是原料冷却后，经刀工处理装盘，另跟（C、味碟）上桌。

297.在卤水调配的操作程序中，投放调料应在煮制香料的（B、之后）。

298.五香酱牛肉的肉料，夏季腌制（B、4天）左右，冬季腌制（8天）左右。299.白切肉在煮制肉料吋，是不能加入（C、精盐）调味的。

300.用作热炝的腰片，在烫制时应加入（D、葱段、姜片、绍酒）以去除骚味。301.职业道德建设关系到（C、社会稳定）和人际关系的和谐。

302.尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、（B、顾全大局）、相互学习、加强协作等几个方面。

303.（A、小麦）中以濂刀菌及其毒素污染

为主。

304.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是（D、鱼肉）。

305.含油脂的食品在储存过程中受（A、空气中的氧气）的作用而发生油脂的酸败。306.食源性疾病不包括（A、已知的肠道传染病）。

307.粮豆在储存过程中的主要卫生问题是（D、霉菌毒素污染）。

308.食品从原料到成品应避免发生交叉污染（D、就餐人员）不得进入厨房。309.（C、碳水化合物）是人体的能量最重要的来源。

310.谷类原料的限制氨基酸是（D、赖氨酸）。311.不属于大豆的原料是（D、绿豆）。312.维生素C含量最低的食物是（A、茭白）。313.净料类型中有半成品和产品之分，主要依据是（B、处理程度的不同）。

314.关于调味品单件成本的核算，表述不正确的是（D、实际上就是平均成本）。315.下列不属于产品成长期定价要考虑的因素（D、通过合理的低价维持产品的市场份额）。

316.粗加工间的原料使用要求是（D、先存先用）。

317.刮剥洗涤法是一种除去（A、家畜类）原料外皮污垢和硬毛皮膜的清洗加工方法。318.烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、（A、营养性）、可口性三个方面。319.被西方人称为“美容肉”的家畜肉是（B、兔肉）。

320.属于海水鱼类的是（C、银鲳）。321.属于我国特产的叶类蔬菜是（C、大白菜）。

322.下列果菜中属于瓠果类的是（A、黄瓜）。323.哈密瓜是（B、新疆）特产。

324.鱼的肌肉较发达的部位（C、主要集中）在躯千两侧的（脊背部）。

325.猪肋排的分割要求是：斩去大排，（C、割去奶脯）带全部夹层肌肉并有肋骨的部分。

326.羊脊背肉的特点是（C、肉质较嫩）肉色红润，属一级羊肉。

327.麦穗花刀的剞刀均为深度约至3/4厚度、刀距约为（B、2mm）的平行刀纹。328.象形花色配菜可以分为：动物类象形配菜、植物类象形配菜和（D、几何形）象形配菜。

329.菜肴中通常以（C、主料）的色彩为基调。

330.菜肴的香味主要是指当食物加热和调味以后表现出来的（C、嗅觉风味）。

331.几何图案冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，（D、次序有别）等。332.用（D、0.2%）的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍（1小时）可使其体积膨胀松嫩，且色泽转淡。

333.菜肴的类别不同，盐的用量炒蔬菜为（C、1.2%）烧煮菜类为1.5%～2.0%。334.下列几种类型的菜肴，按用糖量依次减少顺序排列正确的是（C、蜜汁菜、糖醋味型菜、荔枝味型菜、红烧菜）。

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

336.下列烹调方法中选用旺火加热的是（D、爆、炒、氽）。

337.火候运用与原料性质、（B、形态）密切相关，应区别对待。

338.热空气加热能利用热空气的（B、对流）作用，形成加热空间的（恒温）环境，使热量均匀分布。

339.烩菜多用小件的熟料或半熟料，且多选（B、滋味鲜美）或高档的干货原料，再加好汤辅佐烹制。

340.储藏冷菜吋，（C、不能）将其暴露在空气中。

341.白卤水中大都不放（A、显色）调味品及白糖。

342.老卤应盛入木制或陶瓷容器中，置于（D、阴凉处）保存。

343.热炝工艺是指将原料在（D、沸水）中烫熟后迅速捞出，（蘸味钭）或拌调料后食用。

344.热炝腰片之腰片烫熟后必须（C、趁热时）拌入调料。

345.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（D、行为规范）。346.职业道德建设应与建立和完善相应的（B、奖罚）、教育措施相结合。

347.冷制凉食的卫生问题（D、用盐、醋、糖腌制的食品立即食用）除外。

348.饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”但不包括（C、三抹）。

349.膳食中长期缺乏维生素A可引起（C、夜盲症）。

350.可以增加钙消化吸收的营养素是（B、乳糖）。

351.不属于大豆的原料是（B、蚕豆）。352.维生素C含量最低的食物是（A、山芋）。353.不属于净料类型的是（A、毛料）。354.厨房安全用电管理制度主要包括指定用电安全责任人、张贴操作规程说明牌和（B、定期检查电器设备安全状况）三个方面。

355.属于贝类原料中腹足类的是（B、鲍鱼）。356.冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于（B、-2℃）否则鲜蛋会被冻坏。

357.竹笋中品质最好的是（D、冬笋）。358.莼菜是著名的水生叶菜，以（A、杭州西湖）所产品质最佳。

359.猪夹心肉具有肌阔、（A、结缔组织多）、肉质紧、吸水量大的特点。

360.牛的上脑又称（A、上肩）位于脊背的前部，靠近后脑，与短脑相连。

361.梭形鱼的尾部俗称“划水”，是以臀鳍为界限（C、直线）割下，适用于红烧。362.兹枝花刀在原料表面直剞十字交叉刀纹，深约为原料厚度的3/4，刀距约为（B、2.5mm）。

363.牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞（C、弧形）刀纹,深至椎骨，鱼肉翻开呈花瓣形。364.菜肴的色调，即菜肴的主要色彩，又称为（B、主调或基调）。

365.菜肴（A、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，组成一个特定形状的菜肴。366.碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖具有缓解原料中（B、碱味）的作用。367.嫩肉粉致嫩的用量是：每1千克肉料用嫩肉粉（B、5～6克）

368.蛋清起泡的原理，主要是利用蛋清中所含的（B、类卵黏蛋白）和卵黏蛋白，经高速抽打后具有较强的发泡性能。

369.烹调前调味的目的，是使原料在烹制之前有一个（C、基本）的味。

370.明醋是指在原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，（C、略带微酸）。371.茴香、丁香、草果等干制香料，加热（C、时间越长）溶出的香味越多，香气味越浓郁。372.菜肴的类别不同，盐的用量汤菜类为（B、0.8%～1.0%）烧煮菜类为1.5%～2.0%。373.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高，煮制过程中，浸出的（B、推动力）就大，浸出速率就高。

374.（B、白汤）的煮制，多用中火和大火。375.对传热介质而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的（D、温度）和向食物所提供的（热量）多少。

376.油的沸点可达200“以上，如猪油为（C、221℃）豆油为230℃，牛油为208℃。377.久蒸预熟处理法是指利用蒸汽对原料进行（B、长时间）加热，使原料酥烂的方法。

378.面烤法的菜肴具有（A、原味浓郁）香醇质嫩，形态完整的特点。

379.烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用（B、中火或小火）加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法。380.为了便于成熟和（B、入味）热炝菜的原料一般加工成片、丝、条等形状。

二、判断题

√ 1.预防食品的腐败变质应首先控制微生物的污。

√ 2.食源性疾病包括食物中毒。

√ 3.河豚鱼含有的毒性物质为河豚毒素。√ 4.苦杏仁中含有苦杏仁苷，在体内水解释放出氢氰酸而引起中毒。

× 5.粮豆在储存过程中的主要卫生问题是泥土等夹杂物的污染。

√ 6.可用2%的食盐水洗涤蔬菜叶片以除去虫卵。

√ 7.冷制凉食中果蔬类原料可用盐水浸泡再用凉开水冲洗。

√ 8.饮食卫生”五四制“中用(食)具实行”四过关“即一洗、二刷、三冲、四消毒。√ 9.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。

√ 10.婴幼儿体内的必需氨基酸为9种。√ 11.大豆类原料的蛋白质营养价值较高。√ 12.根茎类蔬菜含有较多的淀粉。√ 13.肉类结缔组织中的蛋白质为不完全蛋白质。

√ 14.鱼肉中含有丰富的维生素A和维生素D。

× 15.净料是组成单位产品的半成品性质的原料。

× 16.若加工中的损耗质量为5千克，加工前的毛料重量为8千克，则损耗率为60%。√ 17.高档餐厅的饮食产品价格结构明显区别于中低档餐厅。

√ 18.按照生命周期理论，任何一种产品都会进入衰退期。

√ 19.产品成长期的主要任务是努力扩大产品的市场份额。

× 20.电流通过人体的部位与触电的危害程度并无关系。

× 21.地方供电公司应对厨房安全用电负责。

× 22.厨房给水系统是饮食企业自行设计、安装和使用的消防设备。

× 23.为操作使用方便，汤炉的隔板一般都设计成圆形的斜坡状。

× 24.刮剥洗涤法是一种除去家禽、家畜类原料外皮污垢和硬毛皮膜的清洗加工方法。× 25.生搓法一般用于生炒菜品的鱼类黏液去除，这样可保持原料的酥脆口感。× 26.几何图案冷菜的拼摆原则是：乱中求

整，构图对称，荤素有别等。

× 27.碳酸氢钠上浆致嫩时，添加糖的作用，利用糖的折光性，使原料成熟后具有一定的甜度。

× 28.茴香、丁香、草果等干制香料，应在原料成熟时投入，香气味便越浓郁。× 29.制汤是把原料放入水中，经短时间加热，使呈味风味物质溶解于水中的方法。× 30.制汤原料中含丰富的肌肉组织可使汤汁乳化增稠、浓白油厚。

× 31.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。

× 32.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。√ 33.卤水调配的\'操作程序是：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。

√ 34.道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。× 35.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。

× 36.职业道德建设应与相应的学习、教育及法治惩戒措施相结合。

× 37.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。

√ 38.紫外线可加速食品中营养素的氧化分解。

× 39.凡是河豚鱼肌肉都不含毒素。× 40.口腔中只进行食物的机械性消化。√ 41.饮食业成本是指饮食产品的生产成本或制作成本。

√ 42.净料成本在计算时要视具体情况确定单位质量的单位。

× 43.调味品用量甚小，无需单独核算。√ 44.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。

× 45.核算宴会成本时，饮食企业应根据宴会接待能力来进行成本核算。

√ 46.盐醋搓洗法的主要作用是去除原料外层的黏液和异味。

× 47.油发就是把原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的成品的发料方法\'，× 48.原料千制时失去的水分是主要结合水，而通过油的炸发汽化的水分主要是自由水。

× 49.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。× 50.烹饪原料的食用价值主要与原料的价格高低、营养价值大小和适口程度有关。× 51.所有呈甜味的物质都是单糖和双糖。× 52.麦穗花刀是先斜剞深约1/2厚度的平行刀纹，再直剞同等深度的平行刀纹,最后顺向切成2.5cm×2.5cm的方块。√ 53.几何图案冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，次序有别等。

× 54.嫩肉粉致嫩的用量是：每100克肉料× 77.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。

× 78.因食用先后的差异，冷菜的调味料用量一般比热菜的要少一些。

× 79.切配冷菜的刀、斩板、抹布等工具必须保持齐全，且生熟、荤素严格分开。√ 80.热炝工艺是指将原料在沸水中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。√ 81.口腔中可进行食物的机械性和化学碗内，成熟后倒入盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

√ 103.制汤要选用新鲜的含可溶性营养物质和呈味风味物质较多且无异味的原料。× 104.烧菜收稠卤汁的方法，有勾芡增稠与胶粉增稠之分。

× 105.职业道德与社会治安关系最密切，关系到社会稳定和人际关系的和谐。√ 106.忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：用嫩肉粉5～6克。

√ 55.蛋清起泡的原理，主要是利用蛋清中所含的类卵黏蛋白和卵黏蛋白，经高速抽打后具”较强的发泡性能。

× 56.调味品投放顺序不同，影响各种调味品在原料屮的渗透压和标准化。

√ 57.红烧鱼中途加醋，有去腥增香的作用。

× 58.为了使酱制后的菜肴肉色红、肉质香，腌制原料时可采用多加亚硝酸盐的方法。、√ 59.镰刀菌及其毒素主要污染小麦。× 60.缺乏氧气微生物则不能生长繁殖。√ 61.小肠是食物消化吸收的最重要的场所。

× 62.蛋白质是人体能量最重要的来源。√ 63.铁是人体内含量最多的一种必需微量元素。

× 64.餐厅原始销售记录的统计工作-般都是由餐饮部或餐厅管理人员担任。√ 65.现代科技发展产生的复合调味品的价格有了明显提高。

× 66.软兜鳝鱼的汆烫加工，应加入葱姜、黄酒、碱和油等调味品。

× 67.大米中以粳米的出饭率最高。× 68.鱼的头部肌肉都不发达，因而不能单独作为烹饪原料使用。

× 69.梭形鱼尾俗称“划水”，是以腹鰭为界限直线割下。

√ 70.象形花色配菜一般多用作热菜的配料,宜选用色彩鲜艳的蔬果原料。√ 71.汤按品泽可划分为单吊汤、双吊汤和三吊汤三类。

× 72.在原料一定的情况下，白汤与清汤的煮制，与时间的关系极为密切。

× 73.爆、炒、汆、烧、炖等烹调方法多选用旺火加热。

× 74.山于油的导热系数比水大，因而静止态的油比水传热快。

× 75.要形成软嫩型的菜肴，应用约140℃的油温短时间加热原料。

√ 76.久蒸预熟处理法是指利用蒸汽对原料进行长时间加热，使原料酥烂的方法。

性消化。

× 82.职业道德有范围上的无限性、内容上的暂时性和连续性、形式上的单一性等三个方面的特征。

× 83.忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业观念、强化职业道德、提高思想水平。

√ 84.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。

× 85.引起沙门菌食物中毒的食物是植物性食品。

× 86.消化道主要包括口腔、食道、胃和小肠。

√ 87.人体的必需脂肪酸是不饱和脂肪酸。× 88.食物屮的单糖就是指葡萄糖。√ 89.动物肝脏可以预防“夜盲症”。× 90.肉类中含有丰富的碳水化合物。× 91.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木泄露点多三个方面。

√ 92.餐厅原始销售记录的统计工作需要以每一餐或不同餐厅为单位分别进行。√ 93.净料质量等于毛料质量乘以净料率。× 94.宴会菜点可容成本等于宴会标准销售额乘以宴会毛利率。

× 95.厨房安全主要是厨房生产中的原料及生产成品的安全。

× 96.饮食企业工作人员都可以自由进入厨房操作场所。

× 97.盐醋搓洗法是先加入盐和醋浸泡原料后，再进行洗涤，以去除原料外层的黏液和异物。

× 98.猪肠的清洗加工步骤为：盐醋浸泡一里外刮洗一初步熟处理一冷水冲洗。√ 99.油发就是把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

× 100.葡萄花刀适用于肉厚无皮的整片或大型鱼块。

× 101.牡丹花刀是在鱼体两侧直剞一字刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈瓦楞形。× 102.扣是将菜肴所用原料随意地摆放在树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能。

× 107.食品的物理性污染主要包括昆虫污染和食品的放射性污染两类。

√ 108.沙门菌不分解蛋白质，受污染的食品没有明显的观感性状的改变因而危害性更大。

√ 109.人畜粪便灌溉菜地可使蔬菜严重污染寄生虫卵。

√ 110.计算菜肴产品成本，首先应计算出各种净料的成本。

√ 111.备餐设备是指配备在备餐间，方便服务员进行备餐服务的设备。

√ 112.生搓法是指加入盐和醋，经反复搓洗去除无鱗鱼黏液的加工方法。

× 113.制汤时应尽早放盐，否则汤的味道不会浓厚鲜醇。

× 114.猪肋条肉是斩去大排，割去奶脯，带全部夹层肌肉并带8根肋骨的部分。× 115.牛腑肋位于胸肉后上方，其特点是肥瘦相间，结缔组织丰富，属--级牛肉。× 116.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。× 117.剞刀虽然扩大了原料的面积，但不利于原料中异味的散发及卤汁的裹附。√ 118.异色组配法又称花色配，是指将两种或两种以上不同颜色的原料组配在一起。× 119.酱制菜的原料应需先加酱油进行腌制，以使成品味重汁浓。

× 120.热制冷食菜之白煮法与热菜之煮法的唯一区别，在于两者的料形大小不同。

**第四篇：中式烹调师初级工理论模拟试题 答案**

中式烹调师初级工理论模拟试题

一、选择题

1.>道德是以(B)为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

A、正误判断

B、善恶评价

C、客观判断

D、实践经验 2.>道德要求人们在获取个人利益的时候，是否考虑(B)。

A、对单位的奉献

B、他人、集体和社会利益

C、对社会的责任

D、对他人的帮助

3.>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（D)。

A、制度

B、目标

C、条例

D、总和

4.>(D)有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性等三个方面的特征。

A、社会道德

B、伦理道德

C、公民道德

D、职业道德 5.>职业道德建设关系到社会稳定和(B)的和谐。

A、社会关系

B、人际关系

C、职业之间

D、企业之间 6.>要在全社会(D)共同抓好职业道德建设，形成良性循环。

A、工矿企业

B、服务行业

C、餐饮行业

D、各行各业 7.>职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的(C)，提高市场竞争能力。

A、产品品牌

B、文化品牌

C、企业形象

D、个人形象 8.>树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能是(D)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

9.>尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、(C)、加强协作等几个方面。

A、师道尊严

B、克己奉公

C、相互学习

D、相互攀比 10.>食品的生物性污染主要包括昆虫、寄生虫和(A)的污染。

A、微生物

B、寄生虫虫卵

C、螨类

D、谷蛾 11.>(A)中以镰刀菌及其毒素污染为主。

A、小麦

B、大豆

C、蔬菜

D、肉类 12.>细菌性食物中毒不包括(D)。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、麻痹性贝类中毒 13.>食用(D)可引起含氰甙类食物中毒。

A、马铃薯

B、山药

C、四季豆

D、李子仁 14.>发芽马铃薯中含有的有害成分是(D)。

A、植物红细胞凝血素

B、蛋白酶抑制剂

C、氢氰酸

D、龙葵碱 15.>清除果蔬残留农药的方法有(C)。

A、汆水

B、熏蒸

C、人工刷洗

D、食盐水洗涤 16.>饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”但不包括(C)。

A、一洗

B、二刷

C、三抹

D、四消毒 17.>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(B)。

A、小于1：1

B、小于1：C、小于1：3

D、小于1：4 18.>脂肪的消化只发生在(D)。

A、口腔

B、食管

C、胃

D、小肠 19.>人体内的必需脂肪酸是(A)。

A、亚油酸

B、不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、花生四烯酸 20.>可以直接被人体吸收利用的是(C)。

A、淀粉

B、乳糖

C、蔗糖

D、葡萄糖 21.>碳水化合物的参考摄入量占总能量的(D)。

A、10％～15％

B、20％～30％

C、40％～50％

D、55％～65％ 22.>维持人体正常视觉功能的维生素是(A)。

A、维生素A

B、维生素Ｃ

C、维生素Ｂ１

D、尼克酸 23.>长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(D)。

A、维生素Ｂ2

B、维生素C

C、尼克酸

D、维生素B1 24.>可以增加钙消化吸收的营养素是(B)。

A、维生素A

B、乳糖

C、脂肪

D、铁 25.>在肝脏中贮存量最多矿物质是(A)。

A、铁

B、磷

C、硒

D、锌 26.>人体内含量最多的成分是(D)。

A、钙

B、磷

C、淀粉

D、水 27.>畜肉中所含的脂肪主要为(D)。

A、卵磷脂

B、单不饱和脂肪酸

C、多不饱和脂肪酸

D、饱和脂肪酸

28.>锌含量最高的食物是(A)。

A、牡蛎

B、鲈鱼

C、甲鱼

D、黄鱼 29.>鸡蛋是一种营养素种类比较全面的食物，但也缺乏（C)。

A、蛋白质

B、尼克酸

C、淀粉

D、维生素B1 30.>饮食业成本是指饮食企业用于生产或加工某种产品，所消耗的一定量的(D)之和。

A、服务费用和生产资料

B、经营成本和生产资料

C、生产资料和运输成本

D、生产资料和劳动价值

31.>饮食业成本控制的特点之一是变化的成本比重大，引起成本变化的原因主要是销售量的变化和(C)。

A、原料质量

B、折旧因素

C、人为因素

D、费用复杂

32.>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、(B)、提高菜点销售数量预测水平和便于比较销售情况并加以改进。

A、便于厨房人员管理

B、便于食品原料采购

C、便于原料库存管理

D、便于原料使用率的提高 33.>厨房生产中的浪费行为容易引起(D)。

A、实际投料小于标准投料量

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、实际耗用成本大于标准成本 34.>原料经过了比较复杂的采购渠道，这种净料成本计算方法的是(D)。

A、一料一档的计算方法

B、一料多档的计算方法

C、多料多档的计算方法

D、不同采购渠道的成本计算方法

35.>若损耗率为20%，加工前的毛料质量为20千克，则加工中的损耗质量为(D)千克。

A、10

B、1

C、100

D、4 36.>公式W=C+V+m中的m是指(D)。

A、生产资料转移的价值

B、生产设备的消耗价值

C、劳动力价值

D、积累

37.>某菜品所有原料成本为15元，售价为25元，则该菜品的内扣毛利率为(D)。

A、75%

B、60%

C、50%

D、40%

38.>厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、人员设备及(A)等方面的安全。

A、厨房生产环境

B、岗位安排

C、生产程序

D、组织结构

39.>触电对危害程度与(B)、通过人体的电流大小、电流通过人体的部位、通过时间的长短等都有直接的关系。

A、电线位置

B、电流频率

C、导电能力

D、触电形式 40.>(A)是自动控制火灾的极为有利的设施。

A、消防给水系统

B、化学灭火设备

C、全员防范制度

D、消防设备配置 41.>洗涤后的蔬菜放在用臭氧发生装置制作的水中浸泡，可使蔬菜达到(A)效果。

A、延长保鲜时间

B、使颜色更亮

C、使口感更脆

D、便于入味 42.>有鳞鱼剖腹时要注意部位和深度，主要目的是(B)。

A、保持鱼的形状

B、防止胆汁破损

C、防止鱼肠割断

D、防止鱼皮开裂 43.>根菜类原料去皮后放入水中浸泡，目的是(A)。

A、防止变色

B、洗净泥污

C、去除农药

D、增加口感 44.>茎菜类原料去皮后应该(A)，防止变色。

A、浸泡在水中

B、快速焯水

C、浸泡在油中

D、立即烹饪 45.>叶菜类原料如果菜肴盐水洗涤，一定要控制盐的浓度和(D)。

A、浸泡温度

B、原料数量

C、原料色泽

D、浸泡时间

46.>整理后的蔬菜先放入浓度为2％的食盐溶液中浸泡约(C)分钟，然后用清水冲洗净腻虫。

A、3

B、4

C、5

D、8

47.>凉拌的蔬菜原料应放入浓度为(B)的高锰酸钾溶液中浸泡5分钟，然后用清水洗涤干净。

A、0.2％

B、0.3％

C、0.4％

D、0.5％ 48.>菌类原料洗涤时要保持原料的(B)。

A、干燥度

B、完整性

C、色泽不变

D、吸水性 49.>海带洗涤时可先用(C)浸泡后再洗涤。

A、清水

B、碱水

C、热水

D、冰水 50.>鸡烫泡煺毛，冬天水温为(C)-80℃。

A、60℃

B、70℃

C、75℃

D、80℃ 51.>鸭子宰杀前准备一盛器，放入适量的清水和(C)。

A、大盐

B、碘盐

C、少许食盐

D、白糖 52.>禽类原料的开膛方法有：肋开、(D)、腹开。

A、胸开

B、后开

C、前开

D、背开

53.>由于鱼类品种很多，加工方法主要有刮鳞、去鳃、(D)、剥皮、宰杀、择洗等。

A、开膛

B、冲洗

C、剞花刀

D、去内脏 54.>加工后的原料在零下18度到零下15度的环境下可保存(B)天。

A、60

B、180

C、200

D、250

55.>火腿初加工将整只火腿放在清水中浸泡6小时，取出用(D)食用碱水溶液将火腿外表刷洗干净。

A、溶化的 B、10%的C、20%的D、热的

56.>冷水发的基本原理，主要是利用渗透作用和(C)。

A、虹吸现象

B、压力作用

C、毛细现象

D、压力转换 57.>干货原料涨发的目的就是使干货原料最大限度的(D)。

A、泡软

B、吸水

C、增大

D、吸水膨润

58.>随着食品加工业的发展，经过分割、洗涤冷冻原料的在烹饪中被广泛选用，它们既加快了(B)，也保证了厨房的卫生。

A、烹饪发展

B、烹饪速度

C、品种更新

D、制作时间

59.>冻结的原料必须经解冻加工后才能进行烹饪加工，科学合理的解冻方法也是非常重要的环节，解冻不当不仅会使营养和风味物质流失，还能使冻结原料(D)。

A、干瘪

B、口感发柴

C、不能使用

D、重新污染 60.>半解冻状态的肉比较有利于(B)。

A、原料的成熟

B、原料的切配

C、原料的成型

D、原料的入味 61.>流水解冻的缺点是(B)。

A、时间较长

B、营养素损失多

C、水分丢失多

D、颜色变黑 62.>微波解冻时能(D)最大冰结晶生成带。

A、缓慢通过

B、快速通过

C、不通过

D、长时间停留在 63.>烹饪原料食用价值的高低主要取决于(B)、营养性、可口性三个方面。

A、价格性

B、安全性

C、季节性

D、地区性

64.>按烹饪原料的来源属性，可将烹饪原料分为(D)、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料四大类。

A、鲜活原料

B、干货原料

C、复制品原料

D、动物性原料 65.>下列牛肉中，品质最佳的是(A)。

A、牦牛肉

B、黄牛肉

C、水牛肉

D、奶牛肉 66.>肉用鸽的最佳食用期是出壳后(B)天左右。

A、15

B、25

C、35

D、45 67.>属于海水鱼类的是(C)。

A、团头鲂

B、鳗鲡

C、银鲳

D、黑鱼 68.>属于贝类原料中头足类的是(D)。

A、牡蛎

B、鲍鱼

C、海螺

D、乌贼 69.>冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于(B)，否则鲜蛋会被冻坏。

A、0℃

B、－2℃

C、－4℃

D、－6℃ 70.>属于我国特产的叶类蔬菜是(C)。

A、生菜

B、菠菜

C、大白菜

D、卷心菜 71.>下列面粉中面筋质含量最高的是(C)。

A、普通粉

B、标准粉

C、富强粉

D、糕点粉 72.>用大豆加工豆腐等豆制品，主要是利用了大豆中的(D)。

A、淀粉

B、纤维素

C、脂肪

D、蛋白质 73.>以假种皮为食用对象的水果是(D)。

A、苹果

B、橘子

C、桃子

D、龙眼 74.>核桃仁、榛子、扁桃仁和(B)并称为世界四大干果。

A、花生仁

B、腰果仁

C、松子仁

D、白果 75.>下列调味品中属于咸味调味品的是(C)。

A、番茄酱

B、蚝油

C、酱油

D、味精

76.>属于合成甜味剂的是(C)。

A、甜叶菊苷

B、木糖醇

C、糖精钠

D、麦芽糖 77.>不属于酸味调味料的是(B)。

A、食醋

B、酱油

C、番茄酱

D、柠檬酸 78.>最早起源于印度的麻辣味调味料是(D)。

A、辣椒

B、胡椒

C、芥末

D、咖喱粉 79.>味精最适宜的使用浓度是(A)。

A、0.2~0.5%

B、0.6~0.8%

C、0.8~1.0%

D、0.1~0.2% 80.>我国黄酒最著名的产地是(C)。

A、镇江

B、苏州

C、绍兴

D、上海

81.>剔骨整理是指在动物性原料分割过程中，对需要进行肌肉、脂肪与(D)分离的原料实施分离处理。

A、鸡架子

B、鸭架子

C、腿骨、胸骨

D、骨骼

82.>分割与剔骨整理的主要目的：使原料符合后续加工的要求，多方位体现原料的品质特点，扩大原料在烹调加工中的使用范围，调整或缩短原料的成熟时间，便于提高菜肴质量，利于(D)，满足不同人群对菜肴的多种需求。

A、菜品统一

B、标准统一

C、人们认识宣传

D、人的咀嚼与消化 83.>(D)的后肢股部和腿部的肌肉多且发达，含结缔组织较多。

A、家畜

B、牛肉

C、猪

D、家禽 84.>禽类肌纤维的结构和功能根据其代谢方式的不同可分为：红肌纤维和(D)。

A、鸡胸肉

B、白肉

C、肥肉

D、白肌纤维 85.>肉用禽要比蛋用禽生长速度快，产肉力高，(D)的数量多。

A、瘦肉

B、红肌纤维

C、筋多

D、白肌纤维

86.>幼禽几乎所有骨内都含有骨髓，而到成年，除翼部和后肢的一部分骨骼外，大都被与外界相通的气腔所代替，为(D)。

A、无髓骨

B、干股

C、气骨

D、含气骨 87.>原料切割成形是指运用刀具对烹饪原料进行(D)。

A、切配

B、切割

C、加工处理

D、切割的加工 88.>刀工主要是对完整原料进行分解切割，使之成为(C)所需要的基本形体。

A、菜肴

B、单独

C、组配菜肴

D、烹饪 89.>按刀的用途来分，如：批（片）刀、切刀、斩刀、(D)等。

A、剪刀

B、菜刀

C、切肉刀

D、前批（片）后斩刀

90.>不使用刀具时，应将刀具放在安全、洁净、干燥的刀具架上或刀具柜内，这样既能防止生锈，又能避免刀刃损伤或(B)。

A、防止污染

B、伤及他人

C、避免细菌滋生

D、防止意外 91.>菜墩使用后应清洗干净，并(D)案板上。

A、平放在 B、倒放在 C、斜放在 D、立放在 92.>平批刀法，一般适用于(D)原料。

A、圆形

B、糕状

C、加工

D、软嫩 93.>反斜刀法右侧的角度一般是(D)。

A、50-60度

B、40---50度

C、70---80度

D、130-140度

94.>锯切是推切和(A)的结合。

A、拉切

B、铡切

C、剁

D、直切 95.>拍刀剁是指刀先(B)原料，再用手猛击刀背，截断原料。

A、对准

B、嵌进

C、切入

D、切断 96.>长方块一般烤方、酱方、蒸方和(B)四种。

A、烧方

B、骨排块

C、酥方

D、肉方 97.>低温和长时间加热的菜肴，其料形应比炒菜类原料(C)。

A、薄而大

B、小而后

C、大而厚

D、长而厚 98.>简单的说“(B)是指将各种加工成形的原料加以适当的配合的工艺过程”。

A、初步加工

B、菜肴组配

C、冷菜拼摆

D、烹调工艺 99.>菜肴的质，是指组成菜肴的各种原料总的(C)。

A、营养风味特点

B、营养素和口味指标

C、营养成分和风味指标

D、重量和风味指标

100.>辅料又称“配料”，在菜肴中为从属原料，指配合、辅佐、(C)的原料，所占的比例通常在30%--40%以下。

A、衬托

B、从属

C、衬托和点缀主料

D、点缀

101.>调料又称调味品、调味原料，它是用于(D)调和食物口味的一类原料。

A、随时随地的 B、刀工处理后

C、刀工处理时

D、烹调过程中

102.>单一原料菜肴的组配即菜肴中只有一种主料，没有配料，这种配菜对原料的要求特别高，必需(D)口感较佳。

A、味美

B、质地细腻

C、新鲜

D、比较新鲜，质地细嫩

103.>主辅料菜肴的组配是指菜肴中有主料和辅料，其中主料一般为动物性原料，辅料(D)。

A、一般比主料小

B、一般为荤素搭配

C、不同色泽但形状要一致

D、一般为植物性原料

104.>多种主料菜肴的组配是指菜肴中主料品种的数量为两种或两种以上，无(A)之别，每种主料的重量基本相同。

A、任何辅料

B、主辅调料

C、任何调料

D、主配调料

105.>菜肴组配的意义：

1、确定菜肴的用料。

2、确定菜肴的营养价值。

3、确定菜肴的口味和烹调方法。

4、(D)。

A、确定菜肴的品种

B、确定菜肴的质地

C、确定菜肴的数量和价值

D、确定菜肴的色泽和造型 106.>餐具选用原则是一般菜点的容量占餐具的(A)为宜。

A、80%-90%

B、60%

C、50%--70

D、80%以下 107.>(A)是指冷菜大多数以一种原料组成一盘菜肴。

A、单一原料冷盘

B、小型冷盘

C、小拼盘

D、象形拼盘

108.>多种原料冷盘是指以两种以上凉菜原料组成一盘菜肴，除(B)外，主要用于拼盘和花色冷盘的围碟。

A、独碟

B、花色冷盘

C、什锦拼盘

D、小拼盘 109.>什锦排盘的装盘是由10种左右(B)构成，是多种冷菜原料组配的特例。

A、冷菜

B、冷菜原料

C、图案

D、色彩 110.>冷菜装盘要求，原料禁止使用(A)的液体浸泡保鲜。

A、有毒或不清洁

B、保鲜剂

C、凉开水

D、有毒液体 111.>拼摆扇形冷菜时，原料应该切成(D)。

A、厚片

B、圆片

C、方片

D、一头宽一头窄的长方片 112.>风味性拍粉是适用于(A)原料。

A、大片形或筒形

B、小型原料

C、整条的鱼扇

D、片、条形 113.>拍粉、粘皮应注意：粉料潮湿(C)，将导致粉料不能均匀地包裹在原料表面。

A、拍粉后

B、容易粘料

C、容易结团

D、容易成浆 114.>挂糊的粉料一般以面粉、米粉、淀粉为主，选择时粉料(C)。

A、一定要洁白

B、一定要量大

C、一定要干燥

D、一定要半干

115.>挂糊的主料选择范围较广，除(C)以外，还可选择蔬菜、水果等原料。在料形上除可选择切割成小形的原料以外，也可选用形体较大或整只的动物原料。

A、家禽家畜

B、花色形状原料

C、动物性肌肉原料

D、脆性原料

116.>水粉糊主要是用淀粉和水调配而成，其操作程序是：(D)，调制均匀，融为一体。

A、将水烧开再与淀粉混合 B、将淀粉蒸熟再加入清水

C、直接将水与鸡蛋混合后再放入淀粉

D、直接将水与淀粉混合 117.>上浆时使用的蛋清不能(B)。

A、调散

B、搅打起泡

C、过于新鲜

D、调味

118.碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖，是利用糖的(D)，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

119.>在菜肴制作的全过程中，适时、适量地添加(C)，以引起人们的味觉、嗅觉、触觉、视觉等器官以味觉为中心的各种美感。

A、松软剂

B、清水

C、调味料

D、调色料 120.>菜肴的口味主要是通过调味工艺实现的，(C)但调味工艺起决定性作用。

A、虽说工艺流程对口味也起决定性作用

B、虽然预制工艺不起决定性作用

C、虽然其它工艺流程对口味有一定的影响

D、虽然成熟工艺对口味有一定的影响

121.>在烹调鱼时，加入醋与酒，可以中和鱼腥味中呈(C)的成分，从而减轻腥气味。

A、腥气味

B、异味

C、碱性

D、酸腥味

122.>(D)来自于两个方面，一是调味品本身的色泽与原料相吸附而形成的；二是调味品与原料相结合后发生的色彩变化反应所形成的。

A、原料着色

B、菜肴色泽

C、色泽

D、调料着色

123.>调味的目的与作用：1）确定和丰富菜肴的口味；2）(C)；3）增强食疗保健作用；4）丰富菜品的色彩； 5）调节菜品的质感。

A、增味作用

B、减味作用

C、去除异味

D、增减口味 124.>腌浸调味法根据使用的调味品种不同可分(A)、醋渍法和糖浸法。

A、盐腌法

B、酱油腌法

C、海盐腌法

D、酱腌法

125.>调味方法有：1）腌浸调味法；2）热传质调味法；3）(C)；4）包裹调味法；5）浇汁调味法；6）粘撒调味法；7）跟碟调味法。

A、烟蒸法

B、蒸汽调味法

C、烟熏调味法

D、汽蒸法 126.>咸鲜味是中国烹饪中(C)的味型之一。

A、基本

B、重要

C、最常见、最基本

D、最重要 127.>当甜味和酸味相互融合后，其味觉有(B)的现象。

A、相加

B、相减

C、增加

D、持平

128.>行业中称为“调味盐”，如“花椒盐”、“胡椒盐”、“孜然盐”等,在烹饪中主要用于(D)一类菜品的补充调味。

A、炸制菜肴

B、煎菜

C、水煮菜

D、煎炸 129.>气态燃料有液化石油气、煤气、沼气，在厨房中多用(A)。

A、液化石油气和煤气

B、沼气 C、液化气

D、天然气 130.>电灶中的电炸炉、电扒炉、电法兰板（fry-pan），都有通电开关、温控器、定时器，这样操作起来就十分方便和有效，同时(D)。

A、又卫生

B、省电节能

C、又安全

D、安全、卫生 131.>翻勺一般有大翻和(B)两种。

A、颠翻

B、小翻

C、前翻

D、后翻 132.>炒对于植物性原料来说一般不要(C)，成熟后不要勾芡。

A、加酱油

B、加深色调料

C、上浆

D、挂糊 133.>与热菜加热法一样，白煮相当于(C)。

A、卤

B、煮

C、清煮

D、清蒸 134.>汤汆是将汤(B)，直接将原料汆入汤中成菜。

A、烧热后

B、烧沸后 C、清好后

D、加入少许油烧开后 135.>高温油炸法是将原料投入多油量的油锅中炸制，一般两次炸法的油温有两种，一种是中温（(A)）将原料加热成熟。

A、90-140℃

B、120-140℃

C、100-140℃

D、90-160℃

136.>凉拌菜调汁在锅内加热混合调制，主要是掌握好下入(D)，使味汁的滋味融合恰到好处。

A、调料的量 B、调料后的加热时间 C、调料后小火加热

D、调料的次序和加热时间 137.>泡制的蔬果应洗涤干净，并沥干水分，不可将生水带入泡菜卤中，否则易使(A)甚至变质。

A、卤变浑

B、菜变质

C、卤汤发粘

D、卤汁发酵 138.>道德要求人们在获取(C)的时候，是否考虑他人、集体和社会利益。

A、物质享受

B、社会福利

C、个人利益

D、个人薪酬 139.>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(B)。

A、行为守则

B、职业守则

C、职业道德

D、社会道德

140.>职业道德有范围上的有限性、内容上的(B)、形式上的多样性等三个方面的特征。

A、现实性和偶然性

B、稳定性和连续性

C、暂时性和波动性

D、稳定性和复杂性

141.>职业道德与(D)关系最密切，关系到社会稳定和人际关系的和谐。

A、社会治安

B、政治问题

C、文化生活

D、社会生活 142.>职工具有良好的(A)，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、工作作风

143.>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(C)。

A、费用

B、成本

C、信誉

D、福利 144.>细菌性食物中毒不包括(A)。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、河豚鱼中毒

145.>易引起沙门菌食物中毒的食物是(D)。

A、米饭

B、蔬菜

C、豆类

D、鱼类 146.>一般河豚鱼的(C)毒性最大。

A、肌肉

B、皮肤

C、肝脏

D、眼睛 147.>四季豆中的毒性成分是(D)。

A、皂素

B、亚麻苦苷

C、苦杏仁苷

D、龙葵碱 148.>粮豆在储存过程中的主要卫生问题是(D)。

A、夹杂泥土

B、工业废水的污染 C、农药残留

D、霉菌毒素污染 149.>(D)为蟹类的腐败变质现象。

A、鳃丝清晰、无异物

B、背部青色

C、甲壳坚硬、光洁

D、蟹黄稀薄 150.>可用(C)清除蔬菜叶片上的虫卵。

A、汆水

B、熏蒸 C、2％食盐水洗涤

D、0.5％盐酸溶液洗涤 151.>植物油中主要含有(B)。

A、饱和脂肪酸

B、不饱和脂肪酸

C、胆固醇

D、维生素Ａ 152.>维持人体正常视觉功能的维生素是(A)。

A、维生素Ａ

B、维生素D

C、维生素Ｂ2

D、维生素Ｅ 153.>长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(D)。

A、维生素A

B、维生素D

C、维生素E

D、维生素B1 154.>与骨骼新陈代谢有关的元素是(A)。

A、钙

B、锌

C、硒

D、铜 155.>不能被人体消化吸收的是(D)。

A、蛋白质

B、脂肪

C、葡萄糖

D、膳食纤维 156.>人体内含量最多的成分是(D)。

A、维生素Ａ

B、维生素Ｅ

C、果糖

D、水 157.>锌含量最高的食物是(D)。

A、鳝鱼

B、鲫鱼

C、鳜鱼

D、牡蛎 158.>采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起(A)。

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 159.>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(C)。

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

160.>若损耗率为20%，加工中的损耗质量为2千克，则加工前的毛料质量为(A)千克。

A、10

B、1

C、100

D、4

161.>高档餐厅的饮食产品的价格结构中，(B)所占比例要远高于中低档餐厅。

A、原材料成本

B、人工费用

C、采购费用

D、库存费用 162.>产品生命周期主要包括导入期、成长期、成熟期和(D)四个不同阶段。

A、稳定期

B、缓冲期

C、滞涨期

D、衰退期 163.>关于产品成长期的定价策略，下列说法不正确的是(A)。

A、运用变动成本对饮食产品进行定价

B、采取措施抵御模仿者进入

C、运用价格手段拓展市场

D、努力扩大产品的市场份额

164.>触电对危害程度与电流频率、通过电流大小、电流通过人体的部位、(C)等都有直接 9 的关系。

A、导电能力

B、电线位置

C、电流通过时间长短

D、触电形式 165.>厨房的煤炉、炉灶、电热源设备及电源控制柜都都应有专人负责，这要求在厨房防火制度，要(D)。

A、明确员工责任

B、方便生产需要

C、强化消防知识

D、加强火源管理 166.>厨房消防给水系统包括(A)和消火栓给水系统。

A、自动喷淋灭火系统

B、消防安全管理系统

C、全员管理防范系统

D、给水设备配置系统 167.>厨房中最常用的备餐设备是(D)和全自动制冰机。

A、容器清洗机

B、保温箱

C、消毒柜

D、电热开水器 168.>为了防止蔬菜的营养流失，加工蔬菜时应(C)。

A、先切后洗

B、先烹后切

C、先洗后切

D、只洗不切 169.>加工有鳞鱼时必须去除的部位是(D)。

A、鱼眼

B、鱼皮

C、鱼肠

D、鱼腮 170.>根菜类原料中可以不进行去皮加工的原料是(C)。

A、萝卜

B、山药

C、嫩藕

D、蒜头

171.>整理后的蔬菜先放入浓度为2％的食盐溶液中浸泡约5分钟，然后用清水冲洗净(D)。

A、泥土

B、杂质

C、盐水

D、虫卵

172.>(D)原料应放入浓度为0．3％的高锰酸钾溶液中浸泡5分钟，然后用清水洗涤干净。

A、蔬菜类的 B、瓜果类的 C、花类菜肴

D、凉拌的蔬菜 173.>藻类蔬菜是指以(B)为食用部分的蔬菜。

A、藻类植物的茎

B、藻类植物的叶

C、藻类植物的根

D、藻类植物根茎 174.>鸭子宰杀后应先烫(D)部位。

A、头部

B、翅膀

C、身体

D、爪子 175.>由于鱼类品种很多，形状、性质各异，所以(A)也不相同。

A、去鳞方法

B、加工方法

C、宰杀方法

D、烹制

176.>取鱼的内脏方法一种是将鱼的腹部剖开或(B)取出内脏，再洗净血污和黑衣。

A、尾部剖口

B、脊部剖口

C、背部剖口

D、小腹剖口 177.>火腿初加工将整只火腿放在(B)中浸泡6小时。

A、米汤

B、清水

C、毛汤

D、碱水 178.>干货原料涨发的目的就是使干货原料(C)吸水膨润。

A、50%左右的B、60%左右的C、最大限度的 D、尽可能 179.>热水发其具体的操作方法有泡发、煮发、(D)。

A、焖发

B、冰水追发

C、蒸发

D、焖发和蒸发

180.>用煮发的方法发料，加热必须适度、适时，既不能用急火，也不能(C)，以防原料外层皮开肉烂，而内部却仍未发透。

A、小火

B、文火

C、长时间加热

D、旺火 181.>烹饪加工中的最佳解冻状态是(A)。

A、半解冻状态

B、完全解冻状态

C、外层解冻，内部冻结的状态

D、内外都完全软化的状态 182.>自然解冻的优点是风味保持的最佳，缺点是(A)。

A、解冻时间长

B、成本比较高

C、不宜保存

D、色泽容易变化

183.>加温解冻后的肉质颜色会(A)。

A、变淡

B、变深

C、变红

D、变黑 184.>烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、(A)、可口性三个方面。

A、营养性

B、价格性

C、季节性

D、地区性 185.>不宜用来烹调狗肉的烹调方法是(D)。

A、炖

B、烧

C、焖

D、炒 186.>属于药食兼用鸡的是(B)。

A、九斤黄鸡

B、乌骨鸡

C、浦东鸡

D、北京油鸡 187.>属于淡水鱼类的是(A)。

A、团头鲂

B、鳓鱼

C、银鲳

D、鲅鱼 188.>江苏阳澄湖大闸蟹的盛产期是(C)。

A、清明节前后

B、端午节前后

C、中秋节前后

D、春节前后 189.>鲍鱼属于(A)动物。

A、腹足类

B、瓣鳃类

C、头足类

D、棘皮类 190.>不属于优质竹笋的特征是(C)。

A、笋肉厚

B、质地嫩

C、节间长

D、肉质呈乳白或淡黄色 191.>下列豆类粮食中脂肪含量最高的是(D)。

A、绿豆

B、赤豆

C、豌豆

D、大豆 192.>哈密瓜是(B)特产。

A、甘肃

B、新疆

C、宁夏

D、内蒙 193.>下列调味品中不属于咸味调味品的是(D)。

A、酱油

B、酱

C、豆豉

D、番茄酱 194.>酿造醋中质量最佳的是(D)。

A、果醋

B、麸醋

C、酒醋

D、米醋 195.>咖喱粉的配料有(B)多种。

A、10

B、20

C、30

D、40 196.>煮牡蛎的汤汁经加工后可制成(C)。

A、虾油

B、鱼露

C、蚝油

D、酱油 197.>南方地区酿制黄酒的原料是(D)。

A、大麦

B、谷子

C、高粱

D、糯米

198.>(A)肌纤维的结构和功能根据其代谢方式的不同可分为：红肌纤维和白肌纤维。

A、禽类

B、畜类

C、鸡类

D、鸭类

199.>肌纤维密度和肌纤维直径与肉品嫩度及风味有很重要的关系：即纤维越细，密度越大，(D)、风味也越好。

A、口感也好

B、质量好

C、越鲜美

D、肉质也越细嫩 200.>禽类的头骨中颅骨和上颌骨各愈合成一个(D)。

A、脑袋

B、空腔

C、头腔

D、整体 201.>原料切割成形是指(C)对烹饪原料进行切割的加工。

A、厨师

B、操作人员

C、运用刀具

D、初加工人员 202.>刀工主要是对完整原料进行分解切割，使之成为组配菜肴所需要的(D)。

A、原料

B、丝、片、块等

C、主料

D、基本形体

203.>不使用刀具时，应将刀具放在安全、洁净、干燥的(D)或刀具柜内，这样既能防止生 11 锈，又能避免刀刃损伤或伤及他人。

A、墩子上

B、砧板上

C、消毒板上

D、刀具架上 204.>木质的新菜墩在使用前应先用(A)浸泡。

A、盐水

B、碱水

C、醋水

D、清水 205.>正斜刀法一般适用于软嫩而(D)的原料。

A、弹性

B、脆性

C、硬性

D、韧性

206.>一般将细于0.3×0.3厘米以下，长约(B)的细工料形称之为丝，亦有三个基本等级。

A、3.5～5.5厘米

B、4.5～5.5厘米

C、5.5～8.5厘米

D、6～10厘米 207.>菱形块有称为(C)。

A、长方块

B、四方块

C、象眼块

D、长条块 208.>根据宴席档次和菜肴质量的要求，将各种加工成形的原料加以适当的配合，供烹调或直接食用的(D)称菜肴组配。

A、烹调方法

B、调味手段

C、工艺处理

D、工艺过程 209.>菜肴的质，是指组成菜肴的(D)总的营养成分和风味指标。

A、主要原料

B、冷热菜品

C、各种调料

D、各种原料 210.>菜肴是由一定的(C)构成的。

A、主料、配料

B、冷、热菜品

C、质和量

D、整套宴席菜品 211.>主料是指在菜肴中作为主要成分，(D)的原料。

A、起一定作用

B、名实相符

C、占领导地位

D、占主导地位，起突出作用 212.>辅料在(B)为从属原料，所占的比例通常在30%--40%以下。

A、宴席中

B、菜肴中

C、主菜中

D、套餐中 213.>调料又称调味品、调味原料，它是用于烹调过程中(B)的一类原料。

A、调重食物口味

B、调和食物口味

C、补充食物口味

D、平衡食物口味 214.>主辅料菜肴的组配是指菜肴中有主料和辅料，并按一定的比例构成。主辅料的比例一般为9:

1、8:

2、7:

3、6:4等形式，在主辅料的配菜时要注意(A)。

A、配料不可喧宾夺主，以次充好

B、主料要多于辅料并形状要比辅料小

C、不同原料的色泽和形状要一致

D、不同原料的色泽和质地要一致

215.>菜肴组配的(D)：

1、确定菜肴的用料。

2、确定菜肴的营养价值。

3、确定菜肴的口味和烹调方法。

4、确定菜肴的色泽和造型。

A、定义

B、方法

C、形式

D、意义

216.>多种原料冷盘主要用于拼盘和花色冷盘的围碟，数量上有一定的比例，色彩上(C)。

A、红绿相间

B、暖色为主

C、五彩缤纷

D、不可靠色

217.>什锦排盘的装盘是由10种左右冷菜原料构成，多种冷菜原料经适当加工，可制成(C)大小有度、刀工精细，并有一定高度的大冷盘。

A、色彩艳丽

B、排列整齐

C、色彩艳丽、排列整齐

D、栩栩如生 218.>冷菜装盘时要求，尽量减少原料与手(D)的机会。

A、及食品接触

B、及盘子接触

C、间接接触

D、直接接触 219.>水粉糊主要用于(D)等菜品的挂糊。

A、酥炸、干炸

B、焦熘丸子

C、糖醋鱼

D、干炸、脆溜 220.>利用(A)上浆致嫩时，一定要添加适量的糖，以缓解原料中的碱味。

A、碳酸氢钠

B、碳酸钠

C、氢氧化钠

D、氢氧化钙

221.>各种调味原料在运用(D)进行合理组合和搭配之后，可以形成多种多样的风味特色。

A、加热工艺

B、烹调技术

C、预制调味技术

D、调味工艺 222.>运用调味工艺可以(B)菜品质感风味。

A、决定

B、改善和调节

C、影响并决定

D、改变 223.>腌浸调味法主要是利用(B)，使调味料与原料相结合。

A、盐的作用

B、渗透原理

C、海盐的作用

D、盐的渗透作用 224.>味型的分类体系如下：

单一味：(C)咸鲜味型：白汁味、红汁味、麻酱味、卤香味、蟹肉味、虾子味

味 咸甜味型：红烧味、腐乳味、酒酿味、瓜姜味、冰糖烧味 咸香味型：花椒盐味、胡椒盐味、韭菜酱、孜然盐味

酸甜味：糖醋味、山楂味、橙汁、茄汁味、葡汁味、桔汁味 复合味 甜香味：纯香味、桂花糖味、蜜饯味、薄荷味、麻糖味

咸辣味型：麻辣味、怪味、家常味

酸辣味：醋椒味、泡椒味

A、酸、甜、苦、咸、鲜、辣

B、酸、甜、苦、咸、涩

C、酸、甜、苦、咸、鲜

D、酸、辣、苦、咸、鲜

225.>咸鲜味是中国烹饪中最常见、最基本的味型之一，许多(B)，都是运用咸鲜味调配的。

A、地方菜肴

B、高档菜肴

C、家常菜肴

D、风味菜肴 226.>“糖醋”味会因地区不同、人们的口味习惯不一样，而甜酸的(C)各异。

A、程度

B、比例

C、程度和比例

D、大小 227.>胡椒盐中胡椒与盐的比例是(C)。

A、2：3

B、3：7

C、1：5

D、适中

228.>液化石油气是一种优质燃料，着火点低，液态热值在(C)千焦/千克，气态可达83680千焦/千克，温度可达1212℃，具有煤气的优点又比煤气好。

A、56000

B、60000

C、46000

D、80000 229.>微波的加热是利用食物中水分多的原料，水是一种极性分子，有极性分子在交变电场中随电场反复变化，使水分子运动加快，产生摩擦热，如果(B)水分子运动就加快，摩擦热产生的就越多。

A、电量增加

B、频率增加

C、电压增加

D、频率调整

230.>翻勺一般是以左手握勺，手心转右向上，贴住勺柄，拇指放在勺柄上面，然后握住勺柄，握力要适中，不要过分用力，以(B)为准。

A、握得牢靠

B、握住、握牢、握稳

C、不握死把

D、轻握、轻拿

231.>

A、汽导热成熟法

B、水导热成熟法

C、双导热成熟法

D、油导热成熟法

232.>煎法可以不需要挂糊，主要突出原料外表的焦香，行业称为“(A)”。

A、软煎

B、煎烤

C、香煎

D、软炸 233.>汆根据介质的不同可分为（C)。

A、水汆和油汆

B、水爆

C、水汆和汤汆

D、汤汆 234.>(D)在调制方面，分为直接调、锅内混合加热调两种。

A、凉拌菜

B、炝拌菜

C、冷菜制作

D、调制味汁 235.>泡菜的(D)也是一门学问。

A、制作方法

B、切配

C、装盘

D、卤汁管理 236.>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(D)。

A、行为能力

B、意识活动

C、言论规范

D、行为规范 237.>职业道德建设应与建立和完善职业道德(C)结合起来。

A、技术体系

B、服务机制

C、监督机制

D、传统观念 238.>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(D)能力。

A、企业生存

B、职工收益

C、生产规模

D、市场竞争 239.>食品的生物性污染主要包括微生物、昆虫和(C)的污染。

A、细菌

B、细菌毒素

C、寄生虫

D、霉菌 240.>含油脂的食品在储存过程中受(D)的作用而发生油脂的酸败。

A、微生物

B、醇

C、酸

D、水分 241.>食源性疾病不包括(A)。

A、已知的肠道传染病

B、食物感染的肠道传染病

C、食源性寄生虫病

D、食物中毒 242.>细菌性食物中毒不包括(D)。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、四季豆中毒 243.>易引起沙门菌食物中毒的食物是(D)。

A、米饭

B、蔬菜

C、豆类

D、蛋类 244.>新鲜洗净的河豚鱼的(C)几乎不含毒素。

A、肌肉

B、皮肤

C、肝脏

D、眼睛 245.>人畜粪便灌溉菜地可使蔬菜严重污染(A)。

A、寄生虫卵

B、亚硝酸盐

C、硝酸盐

D、有机氯 246.>冷制凉食的卫生问题(D)除外。

A、切配后的食品尽快食用

B、装盘的冷菜不宜久放

C、距食用时间越短越好

D、果蔬类原料用清水冲洗即可 247.>婴幼儿体内的必需氨基酸为(C)。

A、7种

B、8种

C、9种

D、10种 248.>脚气病的产生与(A)的缺乏有关。

A、维生素B1

B、维生素B2

C、尼克酸

D、叶酸 249.>人体内的微量元素是(C)。

A、钙

B、磷

C、铁

D、钠 250.>谷类原料的限制氨基酸是(D)。

A、蛋氨酸

B、酪氨酸

C、丙氨酸

D、赖氨酸

251.>维生素C含量最低的食物是(A)。

A、山芋

B、柑桔

C、猕猴桃

D、辣椒 252.>锌含量最高的食物是(B)。

A、小虾

B、牡蛎

C、鳗鱼

D、草鱼

253.>饮食业成本控制的特点主要体现在变化的成本比重大、(B)和成本泄露点多三个方面。

A、固定成本不便控制

B、可以控制的成本比重大

C、成本控制困难

D、不可控成本比重小 254.>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、便于食品原料采购、(C)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

255.>餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员，即餐厅服务员或(D)担任。

A、厨师

B、餐饮部经理

C、餐厅经理

D、收银员

256.>制订标准成本的基本程序是(A)、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

257.>若一次宴会菜点每桌销售额为1000元，宴会毛利率为70%，在每桌宴席菜点的可容成本为(A)元。

A、300

B、500

C、700

D、800 258.>公式W=C+V+m中的V是指(C)。

A、生产资料转移的价值

B、生产设备的消耗价值

C、劳动力价值

D、积累

259.>关于饮食产品的价格结构特点，下列描述错误的是(D)。

A、高档餐厅产品的人工费比例较大

B、低档餐厅产品的原材料成本比例要比高档餐厅大

C、产品加工生产费用有时要高于原材料成本

D、人工费在产品价格中所占比例很小

260.>产品成长期定价策略的主要目的是(A)。

A、选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场

B、运用变动成本对饮食产品进行定价

C、通过合理的低价维持产品的市场份额

D、采取措施抵御模仿者进入产品市场

261.>内扣毛利率是指菜肴的(C)和售价的百分比。

A、利润

B、成本

C、毛利

D、成本率 262.>下列关于粗加工间的操作工序，不正确的是(B)。

A、购进各类食品原料按不同类型分别摆放

B、食品原料取用应遵循“即存即用”原则

C、加工后的原料要分别放置

D、原料如冷库后应分类摆放并标明入库日期

263.>厨房安全用电管理制度主要包括指定用电安全责任人、张贴操作规程说明牌和(B)三个方面。

A、明确用电安全责任事故

B、定期检查电器设备安全状况

C、成立用电安全管理小组

D、强化全员用电安全意识

264.>厨房消防给水系统是在(D)时必须要安装的消防设备。

A、设备配置

B、厨房建造

C、厨房生产

D、厨房设计 265.>厨房燃气设备中，用于炖煮汤料的炉具是(B)。

A、蒸汽炉具

B、汤炉

C、煤气油炸炉

D、煤气炒炉 266.>整理后的蔬菜先放入浓度为2％的(B)中浸泡约5分钟，然后用清水冲洗净虫卵。

A、高锰酸钾溶液

B、食盐溶液

C、漂白粉溶液

D、84消毒液 267.>菌类蔬菜是以菌类(C)和子柱部为食用部分的蔬菜。

A、根部

B、尖部

C、伞冠部

D、茎部 268.>(B)烫泡煺毛，冬天水温为75-80℃。

A、鸭

B、鸡

C、鹅

D、鹌鹑 269.>由于鱼类品种很多，加工方法主要有(C)、去内脏、剥皮、宰杀、择洗等。

A、摔死

B、放血

C、刮鳞、去鳃

D、刮鳞

270.>焖发煮到一定程度时，需改用小火、微火，或将锅端离火源，(D)使温度逐渐下降，让原料从外到里全部涨发透。

A、慢慢的 B、迅速

C、打开盖子

D、盖紧盖子 271.>冻结的原料必须经解冻加工后才能进行烹饪加工，科学合理的解冻方法也是非常重要的环节，解冻不当不仅会使(C)流失，还能使冻结原料重新污染。

A、营养素

B、鲜味成分

C、营养和风味物质

D、血红蛋白 272.>完全解冻状态的原料容易(D)影响而使肉质恶化。

A、切配

B、烹饪

C、加工

D、温度 273.>食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料(D)高低的主要因素。

A、价格

B、知名度

C、利用率

D、食用价值 274.>下列原料中属于矿物性原料的是(C)。

A、色素

B、香精

C、食盐

D、琼脂 275.>草莓的果实属于(C)。

A、核果

B、浆果

C、聚合果

D、复果 276.>属于酸味调味品的是(C)。

A、酱油

B、蚝油

C、番茄酱

D、鱼露 277.>鲜味在烹调中不能独立存在，必须在(D)的基础上才能体现出来。

A、甜味

B、酸味

C、辣味

D、咸味 278.>家禽的后肢股部和腿部的肌肉多且发达，含(C)较多。

A、肌肉

B、瘦肉

C、结缔组织

D、筋头巴脑 279.>禽类的头骨中（）和上颌骨各愈合成一个整体，山下颌没有牙齿。

A、眉骨

B、颅骨

C、腮骨

D、脑袋 280.>按刀的形状来分，如：(B)、马头刀、尖头刀、斧形刀等。

A、片刀

B、方头刀、圆头刀

C、剃刀

D、圆头刀

281.>不使用刀具时，应将刀具放在安全、洁净、干燥的刀具架上或(C)内，这样既能防止生锈，又能避免刀刃损伤或伤及他人。

A、衣柜

B、调料柜

C、刀具柜

D、箱子 282.>木质的菜墩多用榆树、柳树和(A)材料制成。

A、银杏树

B、泡桐树

C、合成板

D、桃树 283.>正斜刀法右侧角度一般是(D)。

A、10-20度

B、20-30度

C、30-40度

D、40-50度 284.>铡切一般适用小形颗粒状和(C)原料。

A、滑嫩

B、脆性

C、带薄壳

D、丝状 285.>斩剁不宜(A)，应一刀斩断。

A、原刀口上复刀

B、用力过大

C、加工带皮的原料

D、加工带骨的原料 286.>细约0.15×0.15厘米，长约4.5～5.5厘米，称之为“(D)”。

A、韭菜丝

B、绒线丝

C、鸡丝

D、火柴梗子丝 287.>原料加工成型时既要考虑美观，也要考虑(D)。

A、节约时间

B、生产效率

C、原料特点

D、节约成本 288.>所占的比重通常为60%以上，在菜肴中作为主要成分，称(D)。

A、素料

B、荤料

C、主辅料

D、主料 289.>辅料又称“配料”，在菜肴中(D)和点缀主料的原料。

A、配合

B、衬托

C、主要配合D、配合、辅佐、衬托 290.>(C)是用于烹调过程中调和食物口味的，用量虽少但作用很大。

A、葱蒜

B、香菇

C、调料

D、香料 291.>多种主料菜肴的组配是指菜肴中主料品种的数量为两种或两种以上，无任何辅料之别，每种主料的(C)。

A、颜色不同

B、质感基本相同

C、重量基本相同

D、形状一致 292.>扇形冷菜拼摆一般应选择(D)原料。

A、动物性

B、植物性

C、条形

D、无骨的

293.风味性拍粉是(B)主要的内容，拍粉后经炸制或油煎直接成菜，形成拍粉菜品独特的松、香风味。其方法是先在原料外表上浆或挂上一层薄糊，使原料外表水分较多，然后粘附各种粉料。

A、加工工艺

B、拍粉工艺

C、拍粉技术

D、拍粉腌料

294.>在(A)的全过程中，适时、适量地添加调味料，以引起人们的味觉、嗅觉、触觉、视觉等器官以味觉为中心的各种美感，这一操作技术称为调味工艺。

A、菜肴制作

B、烹调

C、拼摆

D、热菜制作

295.>菜肴的口味主要是通过调味工艺实现的，虽然其它工艺流程对口味有一定的影响，(D)。

A、但是，其它工艺流程对口味也可起决定性作用

B、但调味工艺并不起决定性作用

C、但它是实现菜肴口感的唯一途径

D、但调味工艺起决定性作用

296.>(D)可以与肉类中一些异味的成分结合，形成不易挥发的成分，从而抑制肉类原料散发出腥擅气味。A、料酒

B、葱姜蒜

C、胡椒粉

D、食醋中的酸 297.>菜肴呈现的各种色泽，主要来源于原料中固有的天然色素，其次就是调料和(A)。

A、人工色素形成的色泽

B、加热变色形成的色泽

C、糖色、酱油等

D、调色剂形成的色泽 298.>鱼肉腌渍时间(D)，可保持鱼肉的嫩度。

A、过短

B、过长

C、长

D、短 299.>调味方法有：1）腌浸调味法；2）热传质调味法；3）烟熏调味法；4）包裹调味法；5）(C)； 6）粘撒调味法；7）跟碟调味法。

A、溜芡调味法

B、焦熘芡汁

C、浇汁调味法

D、清汁调味法

300.>(A)是复合味型中非常典型的味型之一，它一直深受人们喜爱。

A、酸甜味

B、糖醋味

C、麻辣味

D、香辣味

301.>蛋白质在水中加热会发生变性，甚至凝固，由于加热破坏了蛋白质的次级键，使蛋白质易被(B)水解。A、醋

B、酶

C、酒精

D、盐 302.>热蒸汽传热的方式包括(A)的蒸汽传热，如对质嫩、茸泥、蛋制品的加热多用放气蒸。

A、非饱和状态

B、放汽蒸

C、二次蒸

D、多次蒸 303.>(B)是菜肴制作中较快的一种方法，是中国烹调中的特色方法之一。

A、爆法

B、炒法

C、溜法

D、软溜 304.>煮的方法运用到冷菜制作中，就成为常用的(A)。

A、白煮和卤

B、盐水

C、卤水

D、酒醉 305.>汆是将原料入(C)中加热，短时间使原料成熟的加工方法。

A、温油

B、落开的水

C、沸水

D、热汤

306.>凉拌菜调汁在锅内加热混合调制，主要是掌握好下入(D)，使味汁的滋味融合恰到好处。

A、调料的量

B、调料后的加热时间

C、调料后小火加热

D、调料的次序和加热时间

307.>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、(D)等几个方面。

A、踏实工作

B、克己奉公

C、热爱集体

D、加强协作 308.>含油脂的食品在储存过程中受(D)的作用而发生油脂的酸败。

A、醛

B、醇

C、酸

D、微生物 309.>易引起沙门菌食物中毒的食物是(D)。

A、米饭

B、蔬菜

C、豆类

D、禽类 310.>清除果蔬残留农药的方法有(C)。

A、汆水

B、熏蒸

C、盐酸溶液浸洗

D、食盐水洗涤 311.>过量能够引起中毒的维生素是(D)。

A、尼克酸

B、维生素Ｃ

C、维生素Ｂ１

D、维生素Ａ 312.>人体内的微量元素是(C)。

A、钙

B、磷

C、碘

D、钠 313.>不能被人体消化吸收的是(D)。

A、淀粉

B、糊精

C、糖原

D、膳食纤维 314.>人体内含量最多的成分是(D)。

A、蛋白质

B、脂肪

C、葡萄糖

D、水 315.>谷类原料的限制氨基酸是(B)。

A、精氨酸

B、赖氨酸

C、胱氨酸

D、组氨酸 316.>维生素C含量最低的食物是(A)。

A、茭白

B、柑桔

C、猕猴桃

D、辣椒 317.>禽肉中所含的脂肪主要为(C)。

A、卵磷脂

B、糖脂

C、亚油酸

D、饱和脂肪酸

318.>饮食业成本是指饮食企业用于(A)某种产品，所消耗的一定量的生产资料和劳动价值之和。

A、生产或加工

B、销售

C、经营

D、研发 319.>(A)是组成单位产品的直接用料，其成本直接构成产品的成本。

A、净料

B、主料

C、配料

D、成品

320.>厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、(B)及厨房生产环境等方面的安全。

A、岗位安排

B、人员设备

C、生产程序

D、组织结构 321.>有鳞的剖腹方法应根据(D)来确定。

A、鱼的种类

B、鱼的大小

C、鱼的档次

D、鱼的用途 322.>禽类原料的开膛方法有：(C)、背开、腹开。

A、小开

B、大开

C、肋开

D、肩开 323.>鲜活原料的开膛方法一定要符合(B)。

A、原料的特点

B、菜品的要求

C、加工的习惯

D、个人的喜好

324.>火腿初加工将整只火腿放在清水中浸泡6小时，取出用热的(C)溶液将火腿外表刷洗干净。A、开水

B、酸

C、食用碱水

D、洗涤灵 325.>热水发其具体的操作方法有泡发、(C)、焖发和蒸发四种。

A、米汤法

B、冷水泡发

C、煮发

D、加碱发

326.>随着食品加工业的发展，(D)、洗涤冷冻原料的在烹饪中被广泛选用，它们既加快了烹饪速度，也保证了厨房的卫生。

A、经过选料

B、精选的 C、小包装

D、经过分割 327.>流水解冻的肉质重量会发生(D)变化。

A、水分减少

B、重量增加10%

C、重量减少2%

D、重量增加2-3% 328.>下列牛肉中，品质最差的是(C)。

A、牦牛肉

B、黄牛肉

C、水牛肉

D、小牛肉 329.>鲤鱼中品质最好的是(B)。

A、江鲤鱼

B、黄河鲤鱼

C、塘鲤鱼

D、河鲤鱼 330.>冷藏鲜蛋时的温度应控制在(C)。

A、10℃

B、5℃

C、0℃

D、－5℃ 331.>被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是(C)。

A、青蒜

B、大葱

C、韭菜

D、芫荽 332.>下列果菜中属于荚果类的是(D)。

A、黄瓜

B、辣椒

C、茄子

D、四季豆 333.>大豆的原产地是(A)。

A、中国

B、印度

C、希腊

D、埃及 334.>北方地区酿制黄酒的原料是(C)。

A、大麦

B、谷子

C、黍米

D、糯米

335.>剔骨整理是指在动物性原料分割过程中，对需要进行(C)与骨骼分离的原料实施分离处理。A、通脊

B、鸡胸

C、肌肉、脂肪

D、鸡腿

336.>肌纤维密度和肌纤维直径与肉品嫩度及风味有很重要的关系：即(C)，密度越大，肉质也越细嫩、风味也越好。

A、纤维越多

B、纤维含水量越大 C、纤维越细

D、肌纤维数量 337.>刀工主要是对完整原料进行(B)，使之成为组配菜肴所需要的基本形体。

A、切配

B、分解切割

C、剔骨

D、分割 338.>为了保持菜墩平整，不宜在(C)长时间切、剁。

A、菜墩中心

B、菜墩四周 C、同一部位

D、正反两面 339.>平批原料保持在刀刃的一个固定位置，(B)，不向左右移动。

A、拉动批进

B、平行批进

C、推动批进

D、抖动批进 340.>烤方的规格约(D)。

A、15×12×2厘米

B、15×15×2厘米

C、35×15×2厘米

D、25×20×4厘米

341.>辅料又称“配料”，在菜肴中的比例通常在(C)以下。

A、10%--20%

B、20%--30%

C、30%--40%

D、40%--50%

342.>(A)的意义：

1、确定菜肴的用料。

2、确定菜肴的营养价值。

3、确定菜肴的口味和烹调方法。

4、确定菜肴的色泽和造型。

A、菜肴组配

B、冷菜拼摆

C、热菜制作

D、菜肴装盘

343.>餐具选用原则：

1、依菜肴的档次定餐具。

2、依菜肴的类别定餐具。

3、依菜肴的形状、色泽定餐具。

4、(A)。

A、依菜肴的数量定餐具

B、依菜肴的质地定餐具

C、依食用方法定餐具

D、依菜肴质量定餐具

344.>多种原料冷盘是指以两种以上凉菜原料组成一盘菜肴，主要用于(D)。

A、围碟

B、拼盘

C、冷菜

D、拼盘和花色冷盘的围碟 345.>冷菜装盘要求，所选(D)均能食用。

A、荤菜

B、素菜

C、冷菜

D、原料 346.>挂糊的粉料的选择，要根据(B)不同合理选择粉料品种。

A、糊的质感

B、糊的品种

C、调糊时具体情况

D、原料的含水量 347.>水粉糊烹制的菜品具有干酥香脆、(C)。

A、色泽金黄

B、嫩滑

C、外焦里嫩、色泽金黄

D、外焦里嫩

348.>调味的目的与作用：1）确定和丰富菜肴的口味；2）去除异味；3）增强食疗保健作用；4）(A)；5）调节菜品的质感。

A、丰富菜品的色彩

B、丰富口味

C、丰富形状

D、丰富菜品的滋味

349.>腌浸调味法根据使用的调味品种不同可分盐腌法、(B)和糖浸法。

A、酸腌法

B、醋渍法

C、混合腌法

D、醋泡法

350.>调味方法有：1）腌浸调味法；2）热传质调味法；3）烟熏调味法；4）(D)；5）浇汁调味法；6）粘撒调味法；7）跟碟调味法。

A、液体浸泡法

B、盐包裹法

C、煮制调味法

D、包裹调味法 351.>味型的分类体系如下：

单一味：酸、甜、苦、咸、鲜

咸鲜味型：白汁味、红汁味、麻酱味、卤香味、蟹肉味、虾子味

味 咸甜味型：红烧味、腐乳味、酒酿味、瓜姜味、冰糖烧味(D)：花椒盐味、胡椒盐味、韭菜酱、孜然盐味

酸甜味：糖醋味、山楂味、橙汁、茄汁味、葡汁味、桔汁味 复合味 甜香味：纯香味、桂花糖味、蜜饯味、薄荷味、麻糖味

咸辣味型：麻辣味、怪味、家常味

酸辣味：醋椒味、泡椒味

A、椒麻味型

B、孜然味型

C、烧烤味型

D、咸香味型 352.>咸鲜味是中国烹饪中最常见、最基本的味型之一，适用区域和选料都十分广泛，不受(B)的限制。

A、地区

B、季节、地区、年龄

C、南方、北方

D、年龄大小 353.>孜然盐中孜然粉与盐的比例是(D)。

A、2：9

B、3：5

C、1：8

D、1：6 354.>固态燃料有(C)，在厨房中多以煤作燃料。

A、果柴

B、木炭

C、柴、木炭、煤

D、大同煤 355.>煤气中可燃成分达90%以上，主要是氢气（(A)）、甲烷（23～27%）、一氧化碳（5～8%）。现代家庭、饭店中多以煤气作加热燃料，使用起来非常的方便与容易，并且干净、卫生、无粉尘。

A、50～55%

B、60～75%

C、80～95%

D、40～65% 356.>水预熟处理法应注意营养、风味的变化，尽可能(B)。

A、煮至软烂

B、不过度加热

C、使原料味道互相渗透

D、使味道浓郁

357.>翻勺时要做到握勺(A)。一般是以左手握勺，手心转右向上，贴住勺柄，拇指放在勺柄上面，然后握住勺柄，握力要适中，不要过分用力，以握住、握牢、握稳为准。

A、姿势正确

B、牢靠

C、握而不死

D、有力 358.>炒对于动物性原料来说一般要上浆，成熟后还要(C)。

A、滑油

B、调味

C、勾芡

D、油淋

359.>菜肴需要拍粉或挂糊，以保护原料内部水份不外渗，使外表起脆，但糊不能太多、太厚，行业称为(B)。

A、脆煎法

B、“脆煎”或“干煎” C、煎炸法

D、干煎法 360.>高温油炸法是将原料投入多油量的油锅中炸制，一般两次炸法的油温有两种，一种是中温将原料加热成熟；另一种是高温（B）将原料加热至脆。

A、110～160℃

B、140～180℃

C、160～200℃

D、180～210℃ 361.>冷制冷吃类菜品的特色是清淡爽脆，调味品(C)会使菜品失去爽脆感。

A、不宜少

B、时间短

C、用量过多

D、量宜少些

362.>凉拌菜高档的还有生鱼片、龙虾片等，从凉拌所用的原料质地来看，一个明显的特点是(B)，这也是形成生拌菜清淡、爽口、鲜香特色的重要因素。

A、新鲜生脆

B、脂肪含量低

C、新鲜

D、含蛋白质丰富 363.>饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”但不包括(C)。

A、一洗

B、二刷

C、三煮

D、四消毒 364.>食品从原料到成品应避免发生交叉污染(D)不得进入厨房。

A、成品

B、原料

C、工作人员

D、就餐人员 365.>可以直接被人体吸收利用的是(A)。

A、单糖

B、双糖

C、寡糖

D、多糖 366.>膳食中长期缺乏维生素Ａ可引起(C)。

A、坏血病

B、佝偻病

C、夜盲症

D、癞疲病 367.>维生素C含量最低的食物是(A)。

A、山药

B、柑桔

C、猕猴桃

D、辣椒 368.>制订标准成本的基本程序是确定原料管理程序、合理制订菜单、(C)和确定标准成本总额。

A、确定成本控制标准

B、确定成本控制人员

C、预测销售量

D、制订科学采购程序

369.>原料加工处理后布置一种半成品可以利用，这种净料成本计算方法的是(B)。

A、一料一档的计算方法

B、一料多档的计算方法

C、多料多档的计算方法

D、不同采购渠道的成本计算方法 370.>关于调味品单件成本的核算，表述不正确的是(D)。

A、热菜调味品成本多采用这种方法

B、指的是单件产品的调味品成本

C、需要逐一核算各类调味品

D、实际上就是平均成本 371.>关于价格折扣定价策略，下列说法正确的是(A)。

A、包括团体用餐优惠、累积数量折扣和清淡时间折扣等做法

B、企业经营效益不好时才会使用价格折扣策略

C、价格折扣策略主要针对团体用餐

D、价格折扣策略主要在经营淡季时实施

372.>某菜品所有原料成本为15元，内扣毛利率为40%，则该菜品售价为(B)元。

A、20

B、25

C、20

D、30

373.>厨房安全是指厨房生产所使用的(D)、加工生产方式、人员设备及厨房生产环境等方面的安全。

A、岗位安排

B、生产程序

C、组织结构

D、原料及生产成品

374.>用正确的方法解冻原料，将加工后的原料分别放置，这些工序都是在(D)进行。

A、炉灶作业区

B、配菜间

C、冷菜间

D、粗加工间

375.>厨房安全用电管理制度主要包括(A)、张贴操作规程说明牌和定期检查三个方面。

A、指定用电安全责任人

B、成立用电安全管理小组

C、明确用电安全责任事故

D、强化全员用电安全意识 376.>厨房消防给水系统包括自动喷淋灭火系统和(B)。

A、消防安全管理系统

B、消火栓给水系统

C、全员管理防范系统

D、给水设备配置系统 377.>质地较嫩的根菜原料加工时可以(B)。

A、不洗涤

B、不去皮

C、不改刀

D、不浸泡

378.>凉拌的蔬菜原料应放入浓度为0．3％的(A)中浸泡5分钟，然后用清水洗涤干净。

A、高锰酸钾溶液

B、食盐溶液

C、漂白粉溶液

D、84消毒液 379.>鱼类品种很多，加工方法不相同主要是因为(A)。

A、形状、性质各异

B、大小不一

C、刺多

D、有的有毒

380.>用煮发的方法发料，加热必须适度、适时，既不能用(B)，也不能长时间加热，以防原料外层皮开肉烂，而内部却仍未发透。

A、中火

B、急火

C、小火

D、旺火

381.>随着食品加工业的发展，经过分割、洗涤冷冻原料的在烹饪中被广泛选用，它们既加快了烹饪速度，也保证了(C)。

A、岀菜质量

B、餐厅卫生

C、厨房的卫生

D、加工间卫生 382.>被西方人称为“美容肉”的家畜肉是(B)。

A、猪肉

B、兔肉

C、牛肉

D、马肉 383.>鳊鱼是我国淡水鱼中比较著名的品种之一，以(D)季节所产最肥。

A、秋季

B、夏季

C、春季

D、冬末春初 384.>虾蟹属于(A)。

A、甲壳类动物

B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物 385.>肉用禽要比蛋用禽生长速度快，(C)，白肌纤维的数量多。

A、肥

B、油多

C、产肉力高

D、瘦肉多

386.>幼禽几乎所有骨内都含有骨髓，而到成年，除(C)和后肢的一部分骨骼外，大都被与外界相通的气腔所代替，为含气骨。

A、前肢

B、胸部

C、翼部

D、尾部 387.>按刀的(A)来分，有：方头刀、圆头刀、马头刀、尖头刀、斧形刀等。

A、形状

B、样子

C、用途

D、使用

388.>(A)是指菜肴中主料品种的数量为两种或两种以上，无任何辅料之别，每种主料的重量基本相同。

A、多种主料菜肴的组配

B、主辅料菜肴的组配

C、单一原料菜肴的组配

D、烧类菜肴的组配 389.>单一原料冷盘是指冷菜大多数以(B)组成一盘菜肴。

A、一种主料和一种辅料

B、一种原料

C、一种主料和配料

D、一种形状原料 390.>馒头形冷菜又称为(B)。

A、球形冷菜

B、半球形

C、扇面形

D、圆弧形

391.>风味性拍粉是先在原料外表上浆或挂上一层薄糊，使原料外表水分较多，然后粘附(A)。A、各种粉料

B、芝麻

C、面包屑

D、馒头粒 392.>拍粉、粘皮时(C)，防止粉料再烹制时脱落。

A、粉料要厚一些

B、粉料要薄一些

C、一定要将粉料按实

D、不要将粉料按实

393.>挂糊的主料选择范围较广，除动物性肌肉原料以外，还可选择蔬菜、水果等原料。在料形上除可选择(D)以外，也可选用形体较大或整只的动物原料。

A、脆性原料

B、花色形状原料

C、形体较大或整只的植物原料

D、切割成小形的原料 394.>碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖，是利用糖的折光性，使原料成熟后具有一定的(C)。A、适口性

B、粘稠度

C、透明度

D、甜度 395.>在烹调时，加入较重的香辣调料，使调料的气味浓郁而突出，可以缓冲和减轻肉类的(B)。

A、腥气味

B、各种异味

C、质地粗老

D、膻气味

396.>调味方法有：1）腌浸调味法；2）热传质调味法；3）烟熏调味法；4）包裹调味法；5）浇汁调味法；6）(D)；7）跟碟调味法。

A、香粉调味法

B、淮盐调味法

C、花椒盐调味

D、粘撒调味法 397.>液态燃料有柴油、汽油、煤油、酒精，在厨房多用(D)。

A、煤油

B、酒精

C、汽油

D、柴油 398.>电磁灶加热一般有开关和强弱调节杆，非常的安全和方便，由于对不产生磁性的原料不能被加热，故(A)等物放在上面并不能被加热。

A、手、纸

B、手、薄金属片

C、铝制器皿

D、纸制容器 399.>炒法依(D)、油量大小可分为滑炒、煸炒和爆炒三种。

A、法滑油

B、旧过油

C、原料多少

D、油温高低 400.>水汆实际是用水温(A)的清水汆熟。

A、90～100℃

B、95℃以上

C、90～103℃

D、100℃以上

二、判断题

1.>(X)餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的能力和文化。2.>(√)紫外线可加速食品中营养素的氧化分解。

3.>(X)含蛋白质的食品发生腐败变质后可产生馊味。4.>(X)引起沙门菌食物中毒的食物是植物性食品。

5.>(√)冷制凉食中果蔬类原料可用盐水浸泡再用凉开水冲洗。6.>(X)口腔中只进行食物的机械性消化。

7.>(√)膳食纤维按其溶解性分为可溶性膳食纤维和不溶性膳食纤维。8.>(X)谷类原料的蛋白质营养价值较高。9.>(√)大豆类原料的蛋白质营养价值较高。

10.>(√)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。11.>(√)宴会菜点的可容成本即为分类菜点可容成本之和。

12.>(√)高档餐厅的饮食产品价格结构明显区别于中低档餐厅。13.>(√)按照生命周期理论，任何一种产品都会进入衰退期。14.>(X)地方供电公司应对厨房安全用电负责。

15.>(X)将干料放入热水中浸泡而不再继续加热，使其慢慢泡发涨大叫温水发。16.>(√)虾蟹属于甲壳类动物。

17.>(√)含红肌纤维较多的肌肉，一般质地细嫩多汁，肉鲜亮。

18.>(X)粗约0.5×0.5厘米，长约3.5～4.5厘米，因粗如竹筷，故又称之为“筷子丝”。19.>(X)主料是指在菜肴中，占主导地位，起突出作用的原料，所占的比重通常为55%以上。20.>(X)辅助性拍粉是指先腌渍后拍粉，即在原料中放入调味料后再拍上一层干淀粉，然后进行油炸或油煎后食用。

21.>(X)粤式的清蒸鱼则非常注重质感，加热前一定要投放咸味调料，蒸制时间掌握得非常准确，肉质的鲜嫩程度超过苏式蒸鱼。

22.>(X)柴油炒灶一定要注意掌握好油量，风量可以随意调节。

23.>(X)大型的动物性原料在水中缓慢加热可以使内部的腥膻异味随血水溶出有更多的扩散时间，若开始就用沸水将会使原料外部的蛋白质凝固，形成阻碍，内部的血水将更易排出。24.>(X)油传热法中油的温度可分为两个温度区域100℃以上和80℃以下，分别称温油和热油传热法。

25.>(√)汤汆有时视原料的老嫩来选择水温。

26.>(X)凉拌所用的主料基本生都是植物性的原料，如蔬菜中的大白菜、洋白菜、芹菜、菠菜、黄瓜、猪蹄、蒜苔、肘子、鸡腿、藕以及豆腐、粉皮等豆制品。27.>(√)口腔中可进行食物的机械性和化学性消化。

28.>(√)苦杏仁中含有苦杏仁苷，在体内水解释放出氢氰酸而引起中毒。29.>(X)冷制凉食装盘后可以长久放置，距食用时间越长越好。

30.>(√)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。31.>(√)小肠是食物消化吸收的最重要的场所。32.>(√)谷类原料的限制氨基酸是赖氨酸。33.>(X)各种蔬菜中均含有丰富的维生素Ｃ。

34.>(√)肉类结缔组织中的蛋白质为不完全蛋白质。

35.>(√)饮食业成本控制中，由于可以控制的成本比重大，加强成本管理就显得非常重要。36.>(√)净料成本在计算时要视具体情况确定单位质量的单位。37.>(√)粗加工间的各类食品机械用完后应及时清洁以防污染。38.>(X)所有菌类的伞冠部、子柱部都是蔬菜。

39.>(√)食品解冻的目的是使食品温度回升到必要的范围，并保证最完善地恢复其原有性质。40.>(X)家禽的胸肌最发达，其重量可占全身肌肉的40以下。

41.>(X)跳刀切只适用于脆性的原料，软性原料不能采用此刀法。42.>(X)原料为了保证营养不损失，切割时尽量不要太小或太薄。43.>(X)辅助性拍粉是指先拍粉后挂糊，即在原料表面先拍上一层干淀粉后，在油炸或油煎，主要用于一些水分含量较多、外表比较光滑的原料。

44.>(X)风味性拍粉是拍粉工艺主要的内容，拍粉后经炸制或油煎直接成菜，形成拍粉菜品独特的酥脆风味。

45.>(X)拍粉、粘皮的要领：

1、粉料必须干燥。

2、一定要将粉料按实。

3、拍粉后的原料宜长时间放置。

46.>(X)挂糊的粉料必须是淀粉，选择时粉料一定要干燥，否则调糊时会出现颗粒，不能均匀地包裹在原料地表面。

47.>(X)去除异味是指在制作菜品的全过程中，用加热手段，配合其他烹调工艺，除去菜品不良的味道。

48.>(X)调味方法有：1）腌浸调味法；2）热传质调味法；3）烟熏调味法；4）包裹调味法；5）粘撒调味法；6）跟碟调味法。

49.>(X)卤注重汤的制作，一次性使用还是很浪费。

50.>(√)凉拌动物性原料使用得较少，常用的是新鲜的腌制过的海蜇皮、蛰头等海产品。51.>(√)职业道德建设，对社会精神文明建设具有无法替代的积极作用。

52.>(√)忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能。53.>(X)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。

54.>(√)镰刀菌及其毒素主要污染小麦。

55.>(√)可用2％的食盐水洗涤蔬菜叶片以除去虫卵。

56.>(X)食品从原料到成品应避免发生交叉污染食品原料不得进入厨房。57.>(√)人体的必需脂肪酸是不饱和脂肪酸。58.>(√)鸡蛋蛋白属于完全蛋白。

59.>(√)计算菜肴产品成本，首先应计算出各种净料的成本。

60.>(X)若加工中的损耗质量为5千克，加工前的毛料重量为8千克，则损耗率为60%。61.>(X)饮食企业工作人员都可以自由进入厨房操作场所。62.>(X)鱼在加工时如果胆汁破裂，应将鱼丢弃，不能食用。

63.>(X)“肋开”主要用于整只烤制的家禽的开膛方法，使其在烤制时漏油水，腹背不收缩变形，形态完整。

64.>(X)食品解冻的目的是使食品温度回升到必要的范围，但不能恢复其原有性质。65.>(X)所有呈甜味的物质都是单糖和双糖。

66.>(X)分割是指根据整形烹饪原料不同部位的重量等级，使用刀具和方法对其进行有目的的切割与分类处理，使其符合烹调的要求而成为具有相对独立意义的更小单位和部件。

67.>（X)水粉糊主要是用淀粉和水调配而成，淀粉70％，水30％。其操作程序是：直接将水与淀粉混合，调制均匀，融为一体。

68.>(√)制作热制冷菜要掌握口味的变化，其口味比一般热菜要重。69.>(X)醉是以酒和盐作为主要调味料浸泡原料的方法，醉料的酒一般是二锅头酒和绍兴料酒。70.>(X)职业道德有范围上的无限性、内容上的暂时性和连续性、形式上的单一性等三个方面的特征。

71.>(X)忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业观念、强化职业道德、提高思想水平。72.>(X)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。

73.>(√)采购原料不符合标准，出净率低，容易引起原料实际用量大于标准用量。74.>(X)净料成本计算方法主要包括一料一档和一料多档两种类型。75.>(√)现代科技发展产生的复合调味品的价格有了明显提高。

76.>(X)核算宴会成本时，饮食企业应根据宴会接待能力来进行成本核算。77.>(X)厨房给水系统是饮食企业自行设计、安装和使用的消防设备。78.>(X)鸡的煺毛的手法只有采用顺着毛的方向顺拔。

79.>(X)淡水鱼中鲤鱼、草鱼腮下的鱼牙，在去鳃时可不除去。80.>(X)中餐中使用的菜墩以塑料的为最佳，既清洁又美观。81.>(√)跟刀剁主要是适用于带骨和圆滑的原料，如鱼头等。

82.>（X)菜肴的质，是指菜肴中各种原料的重量及其菜肴的重量。

83.>(√)多种主料菜肴的组配是指菜肴中主料品种的数量为两种或两种以上，无任何辅料之别，每种主料的重量基本相同。为了方便菜肴的烹调加工，在配菜时应将各种主料分别放置在配菜盘中。

84.>(X)单一原料冷盘是指冷菜大多数以一种原料组成一盘菜肴，不可需要点缀。85.>(√)爆炒类菜品，由于调味品投放的顺序是同时的，所以品尝时先感觉咸味后感觉甜味，行业中所谓“咸上口，甜收口”。

86.>(X)白煮与煮的方法一样，是一种特殊的煮法。87.>(X)大米中主要为黄曲霉及其毒素。

88.>(√)沙门菌不分解蛋白质，受污染的食品没有明显的观感性状的改变因而危害性更大。89.>(X)粮豆在储存过程中的主要卫生问题是泥土等夹杂物的污染。90.>(X)豆类原料的脂肪含量均比较高。91.>(X)肉类中含有丰富的碳水化合物。

92.>(X)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。

93.>(X)生产计划的制订可以有效控制厨房生产规模，但对原料采购没有影响。94.>(X)藻类蔬菜是以海产的藻类植物的叶为食用部分的蔬菜。

95.>(√)颈椎数目多,连结成“乙”状弯曲；枕骨髁只有一个，使头转动灵活；胸椎多已愈合；腰椎和荐椎以及一部分尾椎，愈合成一块腰荐骨，其活动性差。

96.>(√)滚料切主要是针对球形和圆柱形原料的一种刀法，所切成的形状称为滚刀三角块。97.>(X)调料又称调味品、调味原料，它是用于烹调过程中调和食物外形的一类原料。用量虽少但作用很大。

98.>(X)冷菜装盘时要求，原料可以使用添加剂的液体浸泡保鲜，数量不受限制。

99.>(X)水粉糊主要是用面粉和水调配而成，淀粉55％，水45％。其操作程序是：直接将水与面粉混合，调制均匀，融为一体。

100.>(X)菜肴的色泽主要是通过调味工艺实现的，虽然其它工艺流程对口味有一定的影响，但调色工艺起决定性作用。

中式烹调师初级工理论知识复习资料答案卷

一、选择题

1.> B 2.> B 3.> D 4.> D 5.> B 6.> D 7.> C 8.> D 9.> C 10.> A 26 11.> A 12.> D 13.> D 14.> D 15.> C 16.> C 17.> B 18.> D 19.> A 20.> C 21.> D 22.> A 23.> D 24.> B 25.> A 26.> D 27.> D 28.> A 29.> C 30.> D 31.> C 32.> B 33.> D 34.> D 35.> D 36.> D 37.> D 38.> A 39.> B 40.> A 41.> A 42.> B 43.> A 44.> A 45.> D 46.> C 47.> B 48.> B 49.> C 50.> C 51.> C 52.> D 53.> D 54.> B 55.> D 56.> C 57.> D 58.> B 59.> D 60.> B 61.> B 62.> D 63.> B 64.> D 65.> A 66.> B 67.> C 68.> D 69.> B 70.> C 71.> C 72.> D 73.> D 74.> B 75.> C 76.> C 77.> B 78.> D 79.> A 80.> C 81.> D 82.> D 83.> D 84.> D 85.> D 86.> D 91.> D 92.> D 93.> D 94.> A 95.> B 96.> B 101.> D 102.> D 103.> D 104.> A 105.> D 106.> A 111.> D 112.> A 116.> D 117.> B 118.> D 121.> C 122.> D 123.> C 126.> C 127.> B 128.> D 131.> B 132.> C 133.> C 134.> B 136.> D 137.> A 138.> C 139.> C 140.> B 141.> D 142.> A 143.> C 144.> D 145.> D 146.> C 147.> D 148.> D 149.> D 150.> C 151.> B 152.> A 153.> D 154.> A 155.> D 156.> D 157.> D 158.> A 159.> C 160.> A

161.> B 165.> D 166.> A 167.> D 168.> C 169.> D 170.> C 171.> D 172.> D 173.> B 174.> D 87.> D 88.> C 89.> D 90.> B

97.> C 107.> A 108.> B 109.> B 110.> A

98.> B 113.> C 114.> C 115.> C 162.> D

99.> C 119.> C 120.> C 124.> A 125.> C 129.> A 130.> D 163.> A

100.> C 135.> A 164.> C

175.> A 176.> B 177.> B 178.> C 179.> D 180.> C 181.> A 182.> A 183.> A 184.> A 185.> D 186.> B 187.> A 188.> C 189.> A 190.> C 191.> D 192.> B 193.> D 194.> D 195.> B 196.> C 197.> D 198.> A 199.> D 200.> D 201.> C 202.> D 203.> D 204.> A 205.> D 206.> B 207.> C 208.> D 209.> D 210.> C 211.> D 212.> B 213.> B 214.> A 215.> D 216.> C 217.> C 218.> D 221.> D 222.> B 223.> B 226.> C 227.> C 228.> C 229.> B 230.> B 231.> D 232.> A 233.> C 234.> 238.> D 239.> C 240.> D 241.> A 242.> D 243.> D 244.> C 245.> A 246.> D 247.> C 248.> A 249.> C 250.> D 251.> A 252.> B 253.> B 254.> C 255.> D 256.> A 257.> A 258.> C 259.> D 260.> A 261.> C 262.> B 263.> B 264.> D 265.> B 266.> B 267.> C 268.> B 269.> C 270.> D 271.> C 272.> D 273.> D 274.> C 275.> C 276.> C 277.> D 278.> C 279.> B 282.> A 283.> D 284.> C 285.> A 286.> D 287.> D 288.> D 292.> D 293.> B 294.> A 295.> D 296.> D 297.> A 298.> D 299.> C 300.> A 301.> B 302.> A 303.> B 307.> D 308.> D 309.> 312.> C 313.> D 314.> D 315.> B 316.> A 317.> C 318.> A 319.> A 320.> B 321.> D 322.> C 323.> B 324.> C 325.> C 326.> D 327.> D 328.> C 329.> B 330.> C 331.> C 332.> D 333.> A 334.> C 335.> C 336.> C

337.> B

341.> C 342.> A 343.> A 344.> D 345.> D 346.> B 347.> C 348.> A 349.> B 350.> D 219.> D 220.> A 224.> C 225.> B D 235.> D 236.> D 237.> 280.> B 281.> C 289.> D 290.> C 291.> C 304.> A 305.> C 306.> D

D 310.> C 311.> 338.> C

339.> B

C D

340.> D

351.> D 352.> B 353.> D 354.> C 355.> A 356.> B 357.> A 358.> C 359.> B 360.> B 361.> C 362.> B 363.> C 364.> D 365.> A 366.> C 367.> A 368.> C 369.> B 370.> D 371.> A 372.> B 373.> D 374.> D 375.> A 376.> B 377.> B 378.> A 379.> A 380.> B 381.> C 382.> B 383.> D 384.> A 385.> C 386.> C 387.> A 388.> A 389.> B 390.> B 391.> A 392.> C 393.> D 394.> C 395.> B 397.> D 398.> A 399.> D 400.> A

二、判断题

1.> ×

6.> ×

11.> √ 16.> √ 17.> 21.> × 22.> 26.> × 27.> 31.> √ 32.> 36.> √ 37.> 41.> × 42.> 46.> × 47.> 51.> √ 52.> 57.> √

62.> × 63.> 68.> √ 69.> 74.> × 79.> ×

84.> × 85.> 89.> × 90.> 94.> × 99.> × 100.> 396.> D

2.> √

3.> ×

4.> ×

5.> √

7.> √

8.> ×

9.> √

10.> √ 12.> √ 13.> √ 14.> × 15.> × √ 18.> × 19.> × 20.> × × 23.> × 24.> × 25.> √ √ 28.> √ 29.> × 30.> √ √ 33.> × 34.> √ 35.> √ √ 38.> × 39.> √ 40.> × × 43.> × 44.> × 45.> × × 48.> × 49.> × 50.> √

√ 53.> × 54.> √ 55.> √ 56.> ×

58.> √

59.> √

60.> ×

61.> × × 64.> × 65.> × 66.> × 67.> × × 70.> × 71.> × 72.> × 73.> √ 75.> √

76.> ×

77.> ×

78.> ×

80.> ×

81.> √

82.> ×

83.> √ √ 86.> × 87.> × 88.> √

× 91.> × 92.> × 93.> × 95.> √ 96.> √ 97.> × 98.> × ×

**第五篇：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。

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