

2024年武威市职业院校技能大赛中职组旅游服务类

烹饪赛项试题（学生组）

1. 在社会主义时期，职业道德是社会主义道德原则在（ ）中的具体体现。

- A. 生产内容与生产关系
- B. 法律内容与法律关系
- C. 社会生活与社会关系
- D. 职业生活与职业关系

答案：D

2. 职业道德具有范围上的（ ），内容上的稳定性和连续性，形式上的多样性的特征。

- A. 广泛性
- B. 实践性
- C. 科学性
- D. 有限性

答案：D

3. 高素质的服务源于职工队伍良好的技术业务素质 and（ ）素质。

- A. 组织体系
- B. 服务设施
- C. 职业道德
- D. 服务态度

答案：C

4. 搞好企业职业道德建设，（ ）应以身作则，自觉抵制不正之风。

- A. 企业员工
- B. 基层干部
- C. 企业领导
- D. 服务人员

答案：C

5. 中式面点师制作的面点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的（ ）和信誉。

- A. 目标
- B. 效益
- C. 文化
- D. 愿景

答案：B

6. 腌制的咸鱼不新鲜或腌制不透，含（ ）较多，食用后可引起中毒。

- A. 氰苷
- B. 皂苷
- C. 组胺
- D. 皂素

答案：C

7. 下列易引起细菌性食物中毒的食物主要是（ ）。

- A. 动物性食品
- B. 植物性食品
- C. 水果罐头

D. 白砂糖

答案: A

8. 下列蔬菜中, 含硝酸盐最少的是()。

A. 菠菜

B. 芥菜

C. 黄瓜

D. 大白菜

答案: C

9. 清洗蔬菜上的虫卵应用浓度为 2%的()浸泡, 然后再用清水冲洗干净。

A. 食盐水

B. 碱溶液

C. 稀盐酸溶液

D. 高锰酸钾溶液

答案: A

10. 使用电烤箱烤制制品时, ()灯亮起后, 再设定底、面火温度。

A. 红色

B. 蓝色

C. 绿色

D. 黄色

答案: C

11. 创新菜点主要有三种类型, 即全新的菜点、改进的菜点和()。

A. 加工的菜点

B. 制作的菜点

C. 仿制的菜点

D. 传统的菜点

答案: C

12. 菜点研发创新的途径之一是利用(), 引领时尚潮流

A. 技术手段

B. 现代文化

C. 科学知识

D. 现代科技

答案: D

13. 馅心是指将制馅原料, 经过()加工, 调制拌和, 包入米面等坯皮内的心子。

A. 精细

B. 细制

C. 粗细

D. 改刀

答案: A

14. 馅心按制作方法分类, 可分为生馅和()两种。

A. 生馅

B. 甜馅

C. 咸馅

D. 熟馅

答案: D

15. 制作馅心的馅料成型要()均匀。

- A. 小些
- B. 大些
- C. 细碎
- D. 一致

答案: C

16. 熟荤馅的用途非常广泛, 但不宜制作()类面坯的品种。

- A. 酵面
- B. 米粉
- C. 油酥
- D. 冷水

答案: B

17. 熟素馅的特点是清香不腻、()。

- A. 鲜嫩适口
- B. 柔软适口
- C. 脆嫩适口
- D. 质嫩适口

答案: B

18. 果仁蜜饯馅的特点之一是带有各种()的特殊香味。

- A. 干果
- B. 果料
- C. 蔬果
- D. 果汁

答案: B

19. 白糖脂油馅又称()。

- A. 糖油馅
- B. 脂油馅
- C. 板油馅
- D. 水晶馅

答案: D

20. 制作“鸡粒馅”使用的肥膘肉是()。

- A. 羊肥膘肉
- B. 牛肥膘肉
- C. 猪肥膘肉
- D. 鸭肥膘肉

答案: C

21. 制作“家鸭雪菜馅”不可缺少的调味料是()。

- A. 松籽
- B. 蚝油
- C. 鱼籽
- D. 虾籽

答案: D

22. 不同地区对卤臊浇头有不同的表述, 四川等地区多称卤臊浇头为()。

- A. 菜卤

- B. 浇头
- C. 臊子
- D. 粉汁

答案：C

23. 盖浇饭用的卤臊浇头是()卤臊浇头。

- A. 盖浇
- B. 蘸汁
- C. 浇汁
- D. 捞汁

答案：A

24. ()中灰分含量最高。

- A. 特制粉
- B. 标准粉
- C. 普通粉
- D. 富强粉

答案：C

25. 面筋在发酵面团中可起到骨架作用，使制品形成()状，并富有弹性。

- A. 整齐
- B. 不撒
- C. 海绵
- D. 美观

答案：C

26. 淀粉完全糊化会形成()极高的溶胶。

- A. 量度
- B. 温度
- C. 色度
- D. 黏度

答案：D

27. 抻面出条的基本要求是双手抻抖()。

- A. 尽量少用干面
- B. 用力均匀一致
- C. 干面不能过罗
- D. 速度一定要快

答案：B

28. 最擅长削技法的地区是()。

- A. 山西
- B. 四川
- C. 江苏
- D. 浙江

答案：A

29. 削面的要求是：刀口与面坯()，削出返回时不要抬得过高。

- A. 相等
- B. 相同
- C. 一样

D. 持平

答案: D

30. 拨是用筷子()顺盆沿将流出的面糊拨入沸水锅中的工艺方法。

A. 小头

B. 方头

C. 上头

D. 中间

答案: B

31. 拨的基本要求是面糊软硬适度, (), 拨出的面条基本均匀一致。

A. 左右搭扣

B. 动作迅速

C. 面坯一定要稍硬

D. 不粘盆(碗)、筷

答案: D

32. 搓形的要求是: 制品表面光滑, 收口处搓的越()越好。

A. 小

B. 大

C. 多

D. 少

答案: A

33. ()是用摊制法中的成品成型法制成的。

A. 煎饼

B. 饺子皮

C. 春卷皮

D. 包子皮

答案: A

34. 火候的内容包括火力的大小、温度的高低、加热时间的()。

A. 长短

B. 多少

C. 温度

D. 热度

答案: A

35. 炸制品的特点是: 外酥内()、松发、膨胀、香脆、色泽金黄等。

A. 软

B. 韧

C. 嫩

D. 松

答案: C

36. 下列属于膨松面坯的是()。

A. 化学膨松面坯

B. 生物膨松面坯

C. 物理膨松面坯

D. 其他三项都是

答案: D

37. 生物膨松面坯必须具有保持()的能力。

- A. 温度
- B. 气体
- C. 水分
- D. 养份

答案: B

38. 含水量少的酵母发酵面坯, 所需发酵时间就会()。

- A. 长
- B. 短
- C. 多
- D. 少

答案: A

39. 物理膨松面坯是用鸡蛋作介质, 通过()的物理运动, 使面坯膨松制成的面坯。

- A. 慢速搅打
- B. 中速搅打
- C. 高速搅打
- D. 低速搅打

答案: C

40. 鸡蛋中的蛋白具有一定的(), 对于稳定气泡具有重要的作用。

- A. 黏性
- B. 软性
- C. 中性
- D. 酸性

答案: A

41. 生物膨松面坯的()程度与馅心的软硬程度是影响成型的主要因素。

- A. 软硬
- B. 温度
- C. 色泽
- D. 发酵大小

答案: A

42. 烤炉的面火主要用于烤制品的表面, 形成质感和()。

- A. 外观
- B. 内质
- C. 色泽
- D. 火力

答案: C

43. 层酥制品成熟后, 会呈现出明显的()。

- A. 花纹
- B. 松散
- C. 色泽
- D. 层次

答案: D

44. 制作 500 克面粉的水油皮面, 需用大油()g, 水 275g。

- A. 50

- B. 80
- C. 90
- D. 100

答案: A

45. 层酥制品油面被水油面(), 当生坯受热时, 油面发生酥化作用, 就使制品产生层次。

- A. 松化
- B. 酥化
- C. 间段
- D. 间隔

答案: D

46. 小包酥主要适用于制做()点心。

- A. 精细
- B. 甜馅
- C. 咸馅
- D. 软馅

答案: A

47. 层酥面坯开酥方法很多, 主要有()和小包酥两种方法。

- A. 拼酥
- B. 开酥
- C. 包酥
- D. 大包酥

答案: D

48. 明酥由于开酥的方法和切法不同, 可分为直酥和()两种。

- A. 暗酥
- B. 开酥
- C. 长酥
- D. 圆酥

答案: D

49. 擀皮起酥时, 少用生粉, 卷筒要紧, 否则酥层之间不易(), 造成脱壳。

- A. 连结
- B. 分层
- C. 均匀
- D. 粘结

答案: D

50. 烤制明酥类制品的时间以()分钟为宜。

- A. 5~10
- B. 15~20
- C. 25~30
- D. 35~40

答案: B

51. 炸制明酥类制品, 油温在 90℃时放入生坯, 逐渐升温, 炸至酥层()、色泽乳白即可。

- A. 起酥

- B. 层次
- C. 酥层
- D. 清晰

答案：D

52. 制作莲花酥花瓣时，刀口不能太深，不能划至()。

- A. 底部
- B. 馅心
- C. 花瓣
- D. 花蕊

答案：B

53. 粘质糕团是将熟()倒在铺有洁布的案板上反复揉透至光滑即成。

- A. 粘粉
- B. 芡粉
- C. 糕粉
- D. 夹芡

答案：C

54. 酥盒生坯成形时，剂子酥层()朝上，然后进行擀制。

- A. 表面
- B. 断面
- C. 层面
- D. 纹面

答案：B

55. 南沙饼的成熟方法是()。

- A. 干烙
- B. 加水烙
- C. 加油烙
- D. 刷油烙

答案：D

56. 制作南沙饼时，水油酥面与()的软硬度要一致。

- A. 酥面
- B. 发酵面
- C. 水调面
- D. 干油酥面

答案：D

57. 制作 300 克面粉的小鸡酥水油酥面需用大油()，水 130 克为宜。

- A. 10 克
- B. 20 克
- C. 30 克
- D. 50 克

答案：D

58. ()类面坯的特性是：有一定的韧性和可塑性，可包多卤的馅心，吃时润滑、粘糯。

- A. 米浆
- B. 米糕
- C. 米粉

D. 粳米

答案：B

59. 用糯米粉与面粉掺和制成的成品特点是：不易变形，增加筋力和韧性，有()。

- A. 松酥感和软糯感
- B. 黏润感和软糯感
- C. 黏润感和酥脆感
- D. 松酥感和酥脆感

答案：B

60. 米粉中的蛋白质主要是谷蛋白和球蛋白，不能形成()，因此没有筋性和延伸性。

- A. 面筋网
- B. 海绵状
- C. 泡沫状
- D. 蜂窝状

答案：A

61. 调制发酵米浆的工艺是：取熟苡与()拌和均匀，然后加糕肥水拌和搅匀，置较暖处发酵。

- A. 枧水
- B. 米苡
- C. 米粉
- D. 生米浆

答案：C

62. 制作松质糕要根据米粉的种类、粉质的粗细和各种米粉的配比掌握恰当的()。

- A. 温度
- B. 掺糖量
- C. 掺水量
- D. 辅料量

答案：C

63. 制作粘质糕类生坯掺水要适当，湿粉的加水不能超过()。

- A. 10~15%
- B. 15~20%
- C. 25~30%
- D. 35~40%

答案：C

64. 芝麻凉卷的风味特点是软绵香甜，为()点心。

- A. 春、夏季
- B. 秋、冬季
- C. 冬、春季
- D. 夏、秋季

答案：D

65. 制作 500 克糯米的芝麻凉卷需用豆沙馅 400 克、芝麻()克为宜。

- A. 50
- B. 100
- C. 250
- D. 500

答案：C

66. 山药亦称地栗，其特征是爽脆透明，软滑而有（ ）。

- A. 黏性
- B. 膨胀性
- C. 膨松性
- D. 延伸性

答案：A

67. 澄粉面坯最佳特征之一是（ ）。

- A. 弹性强
- B. 韧性强
- C. 可塑性强
- D. 延伸性强

答案：C

68. 制作豆类面坯需要加入适量的（ ）和糖。

- A. 盐
- B. 油
- C. 碱
- D. 水

答案：B

69. 绿豆的品种很多，以色（ ）、粒大整齐的品质最好。

- A. 浓绿、富有光泽
- B. 浓绿、无光泽
- C. 浅绿、富有光泽
- D. 淡绿、无光泽

答案：A

70. 豆类面坯的特征是：无弹性、（ ）、延伸性，只有一定的可塑性。

- A. 甜性
- B. 软性
- C. 韧性
- D. 粘性

答案：C

71. 下列不适宜制作果蔬类面坯的原料是（ ）。

- A. 莲子
- B. 栗子
- C. 胡萝卜
- D. 核桃仁

答案：D

72. 制作薯类面坯，糖和米粉要趁热掺入薯茸中，随即加入（ ），擦匀折叠即成。

- A. 面粉
- B. 蛋液
- C. 饴糖
- D. 油脂

答案：D

73. 制作豆类面坯琼脂的用量为原料的（ ）为宜。

- A. 2%
- B. 8%
- C. 9%
- D. 10%

答案: A

74. 用果蔬类面坯制作咸点时, 可加入适量盐、味精、()。

- A. 料酒
- B. 香油
- C. 胡椒粉
- D. 甜面酱

答案: C

75. 调制澄粉面坯一定要烫熟, 否则成品会出现()现象。

- A. 不熟
- B. 结皮
- C. 干硬
- D. 不爽口

答案: D

76. 炸制薯类制品, 油温在 150~160℃时将生坯入油锅稍炸, 随后()炸制。

- A. 加火
- B. 快火
- C. 离火
- D. 大火

答案: C

77. 广式五仁月饼烤制的最佳温度应控制在()。

- A. 150~160℃
- B. 160~170℃
- C. 190~210℃
- D. 230~260℃

答案: C

78. 桂林马蹄糕的熟制是将半熟糊浆倒入涂有油的盘内, 用中火蒸约()为宜。

- A. 10 分钟
- B. 15 分钟
- C. 20 分钟
- D. 30 分钟

答案: C

79. 黄桂柿子饼的成熟工艺是先烙后()约 5 分钟即熟。

- A. 煎
- B. 炸
- C. 烤
- D. 蒸

答案: C

80. 下列对盘饰总体要求表述正确的选项是()。

- A. 以美化为标准
- B. 以简洁为原则

C. 以色彩和谐艳丽为目标

D. 其他三项均是

答案: D

81. 人类活动具有(), 根据其活动而产生三种道德。

A. 独立性

B. 社会性

C. 实践性

D. 创造性

答案: B

82. 职业道德具有范围上的有限性, 内容上的稳定性和(), 形式上的多样性的特征。

A. 一致性

B. 连续性

C. 个体性

D. 形象性

答案: B

83. 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

答案: A

84. 积极进取是指不懈不怠, 追求发展, ()。

A. 更新知识

B. 更新观念

C. 争取进步

D. 丰富知识

答案: C

85. 成人体中必需氨基酸有()种。

A. 4

B. 8

C. 5

D. 6

答案: B

86. 氮主要从()中排出。

A. 粪氮

B. 皮肤脱落

C. 毛发脱落

D. 尿氮

答案: D

87. 碳水化合物是由()、氢、氧三种元素组成的。

A. 碳

B. 氮

C. 磷

D. 碘

答案: A

88. 下列选项中属于水溶性维生素的是()。

- A. 维生素 A
- B. 维生素 E
- C. 维生素 C
- D. 维生素 D

答案: C

89. 下列不是微量元素的是()。

- A. 铁
- B. 锌
- C. 碘
- D. 磷

答案: D

90. 下列选项中, 含膳食纤维丰富的食物是()和水果。

- A. 肉类
- B. 奶类
- C. 谷类
- D. 蛋类

答案: C

91. 我国营养专家将成人劳动分为五级, 其中运动员属于()劳动。

- A. 轻体力
- B. 中等体力
- C. 重体力
- D. 极重体力

答案: C

92. 禽畜肉类中无机盐含量最少的是()。

- A. 磷
- B. 铁
- C. 钙
- D. 碘

答案: C

93. 一般人群膳食指南共有十条, 适合于()岁以上正常人群。

- A. 6
- B. 8
- C. 9
- D. 10

答案: A

94. 中国居民膳食第二层是()和水果类。

- A. 蔬菜
- B. 白菜
- C. 豆角
- D. 西红柿

答案: A

95. 下列属于特定人群膳食指南人群的是()。

- A. 盲人
- B. 老年人
- C. 高血压者
- D. 糖尿病人

答案: B

96. 食用受污染的食品对人体可产生()作用。

- A. 致癌
- B. 致畸形
- C. 致突变
- D. 其他三项都是

答案: D

97. 控制环境污染首先要加强对工业()的管理。

- A. 污水
- B. 三废
- C. 油污
- D. 水污

答案: B

98. ()环境, 可通过生物富集作用于人体。

- A. 微生物
- B. 昆虫污染
- C. 化学农药污染
- D. 食品添加剂污染

答案: C

99. 下列选项中属于工业“三废”的是()。

- A. 废渣
- B. 废水
- C. 废气
- D. 其他三项都是

答案: D

100. 含蛋白质丰富的食物发生腐败变质最敏感的鉴定指标是()。

- A. 感官指标
- B. 物理指标 C. 化学指标
- D. 微生物指标

答案: A

101. 鲜黄花菜中有毒成分是()。

- A. 皂素
- B. 龙葵素
- C. 秋水仙碱
- D. 植物血凝素

答案: C

102. 采购的禽蛋应()、完整无损、略感粗糙、具有光泽。

- A. 大小各异
- B. 外表清洁
- C. 色泽鲜艳
- D. 发育充分

答案: B

103. 食品冷藏的最佳温度是()。

- A. 5~10℃
- B. 10~15℃
- C. 0~10℃
- D. 15~16℃

答案: C

104. 燃气灶燃烧的火焰发红, 说明灶具进风量小, 应()。

- A. 调大风门
- B. 调小风门
- C. 关闭风门
- D. 调节风门

答案: A

105. 面点搅拌机使用完毕, 应(), 再进行卫生清理。

- A. 放入原料
- B. 不用断电
- C. 取出原料
- D. 断开电源

答案: D

106. 使用炸炉工作完毕后, 需将所有旋钮()。

- A. 调整
- B. 关闭
- C. 调高
- D. 调低

答案: B

107. 下列属于正确使用压力锅操作方法的是()。

- A. 使用匹配的限压阀
- B. 使用之前检查密封胶圈
- C. 使用之前检查安全保险装置
- D. 其他三项都对

答案: D

109. 创新菜点的评价方法之一是创新菜点是否具备()价值。

- A. 人文
- B. 利用
- C. 学术
- D. 经济

答案: D

110. 厨房管理者在工作中必须带着员工()。

- A. 转
- B. 干
- C. 看
- D. 学

答案: B

111. 厨房的()管理是厨房工作严格管理、有效监控和纠偏的有力依据。

- A. 协同化
- B. 简约化
- C. 量化
- D. 粗化

答案: C

112. 馅心是指将制馅原料, 经过精细加工, 调制拌和, 包入米面等坯皮内的()。

- A. 心子
- B. 碎料
- C. 甜料
- D. 粉料

答案: A

113. 面点制品中半皮半馅品种皮、馅比例以()为佳。

- A. 50~70%、30~50%
- B. 30~40%、60~70%
- C. 60~70%、30~40%
- D. 50~50%、50~50%

答案: D

114. 下列适宜制泥茸(蓉)类甜馅熟加工的方法是()。

- A. 焯、炸、煮、焖
- B. 焯、炸、烧、煮
- C. 焯、煮、蒸、炒
- D. 煮、焖、蒸、炒

答案: D

115. 熟荤素馅是将肉类原料经加工处理, ()再掺入断生挤去水分的蔬菜拌匀而成的馅。

- A. 上浆挂糊
- B. 刀技加工
- C. 勾芡淋油
- D. 烹制调味

答案: D

116. 果仁蜜饯馅的特点之一是()。

- A. 香味足
- B. 口味重
- C. 甜而不腻
- D. 肥而不腻

答案: C

117. 制作枣泥馅最好选用()炒制。

- A. 铁锅
- B. 铝锅
- C. 铜锅
- D. 钢锅

答案: C

118. 蒸制奶黄馅的火力()。

- A. 选用文火

- B. 选用旺火
- C. 选用微火
- D. 不宜太旺

答案：D

119. 制作桂花白糖馅使用的粉是()。

- A. 熟面粉
- B. 澄面粉
- C. 玉米粉
- D. 糯米粉

答案：A

120. 调制香菇鸡蛋馅应将鸡蛋()成蛋花后再使用。

- A. 烧
- B. 煮
- C. 炒
- D. 蒸

答案：C

121. 制作咖喱牛肉馅的牛肉应选择()为佳。

- A. 前腿
- B. 胸口
- C. 肋条
- D. 牛柳

答案：D

122. 浇汁卤头适用于北方的()。

- A. 烩饼
- B. 汤面
- C. 炒饼
- D. 豆腐脑

答案：D

123. ()一般是指面粉加水调制的面坯。

- A. 膨松面坯
- B. 层酥面坯
- C. 米粉面坯
- D. 水调面坯

答案：D

124. ()是用 30℃ 以下的水与面粉调制而成的面坯。

- A. 冰水面坯
- B. 沸水面坯
- C. 温水面坯
- D. 冷水面坯

答案：D

125. 7~8 成热的油温一般为()度的油温。

- A. 100~120
- B. 120~130
- C. 130~140
- D. 170~230

答案：D

126. 用油做介质制作面点，油的温度不应超过()，否则制品易产生有害物质。

- A. 150℃
- B. 180℃
- C. 200℃
- D. 270℃

答案: D

127. 下列对炸制面点品种时错误的说法是()。

- A. 用筷子轻轻拨动
- B. 用筷子轻轻翻动
- C. 将生坯逐个入锅
- D. 用力搅动

答案: D

128. 酵母膨松面坯在 30℃以下, 1 小时内不产酸, 故不用碱()。

- A. 中和
- B. 中性
- C. 调和
- D. 拌和

答案: A

129. 面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在()的产气性和蛋白质的持气性两方面。

- A. 脂肪
- B. 淀粉
- C. 矿物质
- D. 维生素

答案: B

130. 发酵面坯中的酵母菌在()就会死亡。

- A. 0℃以下
- B. 15℃以下
- C. 30℃左右
- D. 60℃以上

答案: D

131. 下列对发酵面坯中干酵母用量表述不正确的选项是()。

- A. 用量多, 发酵力大
- B. 用量少, 发酵力大
- C. 用量多, 发酵时间要短
- D. 超量使用, 发酵力减退

答案: B

132. 物理膨松面坯具有体积疏松膨大, (), 呈海绵状多孔结构, 有浓郁的蛋香味的特点。

- A. 组织松散
- B. 组织紧密
- C. 组织坚实
- D. 组织细密暄软

答案: D

133. 烤的主要特点是: 炉温高, 制品()均匀, 成品色泽鲜明, 形态美观。

- A. 色泽
- B. 形态
- C. 质地
- D. 受热

答案: D

134. 烤箱中的温度在()时称为中火, 适宜烤制质地较软的蛋糕类。

- A. 120~140℃
- B. 140~160℃
- C. 200~240℃
- D. 260~280℃

答案: C

135. 制作正宗的海绵蛋糕, 鸡蛋与白糖的用料比例是()。

- A. 1:1
- B. 1:2
- C. 1:3
- D. 1:4

答案: A

136. 制作海绵蛋糕时, 将打好的蛋糕浆倒入烤盘内, 糕浆厚度一般为()左右为宜。

- A. 2cm
- B. 4cm
- C. 5cm
- D. 6cm

答案: A

137. 水油皮层酥面坯的特征是: 层次多样, 有一定的()和可塑性。

- A. 油性
- B. 软性
- C. 硬性
- D. 弹性

答案: D

138. 南沙饼的成品特点是: 色泽金黄、()、香甜细腻。

- A. 外焦里嫩
- B. 外酥里软
- C. 外脆里嫩
- D. 外柔里嫩

答案: B

139. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点品种时, 糯米粉占()为宜。

- A. 10~20%
- B. 20~30%
- C. 30~40%
- D. 60~80%

答案: D

140. 枳水的化学性质与()相似。

- A. 纯碱
- B. 臭粉
- C. 小苏打

D. 泡打粉

答案: A

141. 松质糕的糖浆粉坯是用()拌和成坯。

A. 米粉和水

B. 糖和米浆

C. 糖浆和米粉

D. 糖米粉和水

答案: C

142. 工业“三废”污染是指()的污染。

A. 废纸、废钢、废渣

B. 废水、废渣、废气

C. 废水、废铁、废旧物

D. 废水、废渣、废旧物

答案: B

143. 食物中毒的特征之一是症状()。

A. 一般

B. 相似

C. 不同

D. 不一样

答案: B

144. 河豚鱼毒素含量最高的器官是()和肝脏。

A. 肾脏

B. 卵巢

C. 皮肤

D. 血液

答案: B

145. 菌性食物中毒()季为高发期。

A. 冬

B. 春

C. 雨

D. 夏秋

答案: D

146. ()是人体中枢神经系统能量最重要的来源。

A. 蛋白质

B. 脂肪

C. 碳水化合物

D. 脂肪酸

答案: C

147. 液化气灶点火时必须执行火等气的(), 千万不可气等火。

A. 要求

B. 方法

C. 原则

D. 原因

答案: C

148. 厨房设备的正常运行是()生产的基础。

- A. 有序
- B. 有力
- C. 有度
- D. 有量

答案: A

149. 面点使用的冷藏柜主要用于储存蔬菜和()之用。

- A. 馅料
- B. 猪肉
- C. 牛肉
- D. 羊肉

答案: A

150. 进口的食品、食品添加剂以及食品相关产品应当符合()。

- A. 我国食品安全国家标准
- B. 出口国国家食品安全标准
- C. 美国食品安全标准
- D. 欧盟食品安全标准

答案: A

151. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化、新原料新技术的发展、菜点生命周期缩短、餐饮市场竞争的加剧和()五个方面来体现。

- A. 餐饮工作者的任务
- B. 餐饮经营者的任务
- C. 餐饮经营者的使命
- D. 餐饮工作者的历史使命

答案: D

152. 卤臊浇头是指用于特定面点品种(面条、米饭等)调味的荤素浇头或()的总称。

- A. 白汁
- B. 烧汁
- C. 浇汁
- D. 蘸汁

答案: D

153. 盖浇卤臊浇头是指盖浇在特定面点上的用于决定面点()的荤素浇头。

- A. 色泽
- B. 口味
- C. 数量
- D. 质量

答案: B

154. 热水面坯的形成主要是淀粉遇热()和蛋白质的变性吸水而形成面坯。

- A. 糊化
- B. 碳化
- C. 膨化
- D. 胀化

答案: A

155. 调制温水面坯的水温以 50~60℃为宜, 水温过高, 面坯就会过粘而无()。

- A. 筋力
- B. 膨松
- C. 抻力
- D. 张力

答案: A

156. 热水面坯蛋白质完全热变性, 面坯不能生成()。

- A. 面筋
- B. 软性
- C. 柔性
- D. 黏性

答案: A

157. 摊制制品时, 平锅一般应烧到(), 然后再放入糊浆进行摊制。

- A. 4~5 成热
- B. 6~7 成热
- C. 7~8 成热
- D. 8~9 成热

答案: A

158. 抻面出条时, 双臂用力大小必须(), 以免出条粗细不匀。

- A. 平均
- B. 一致
- C. 平衡
- D. 平等

答案: B

159. 掌握火候是按照一定的成熟方法要求, 用一定的()对一定的制品进行一定时间的加热。

- A. 火力
- B. 火候
- C. 旺火
- D. 中火

答案: A

160. ()是锅中的油经加热以后达到的温度, 也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

- A. 油温
- B. 油耗
- C. 油脂
- D. 油度

答案: A

161. 调制水蛋面坯时, 可加入适量的(), 以增加成品的滋味。

- A. 油
- B. 碱
- C. 糖
- D. 盐

答案: C

162. 面点模具()是用于支撑成品、半成品外形的模具。

- A. 盆模

- B. 印模
- C. 套模
- D. 内模

答案: D

163. 层酥面坯可分为水油皮层酥、()和酵面层酥面坯三类。

- A. 干油酥
- B. 混酥皮
- C. 松酥皮
- D. 擘酥皮

答案: D

164. 干油酥是用面粉、大油经()制成的。

- A. 拌和
- B. 搓擦
- C. 搅拌
- D. 滚压

答案: B

165. 水油皮层酥面坯水油皮面与干油酥坯的比例一般为 7:3、6:4 和()三类。

- A. 8:2
- B. 3:7
- C. 5:5
- D. 2:8

答案: C

166. 烤制明酥类制品时, 炉内热量是通过()的方式进行的。

- A. 辐射和对流
- B. 对流和传导
- C. 辐射和传导
- D. 辐射、传导和对流

答案: D

167. 烙制南沙饼时火力要均匀, 翻动时(), 使其两面受热均匀一致。

- A. 要多
- B. 要少
- C. 要轻
- D. 要大

答案: C

168. 米粉面坯按性质可分为: ()、米粉类品种和发酵米浆面坯。

- A. 粳粉面坯
- B. 籼米面坯
- C. 糯米面坯
- D. 米糕面坯

答案: D

169. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点时, 粳米粉占()为宜。

- A. 60~80%
- B. 50~70%
- C. 40~60%

D. 20~40%

答案: D

170. 用“煮芡法”煮芡必需()下锅。

A. 冷水

B. 温水

C. 热水

D. 沸水

答案: D

171. 发酵米浆粉坯是用()发酵而成的。

A. 糯米粉

B. 粳米粉

C. 黄米粉

D. 籼米粉

答案: D

172. 制作松质糕要根据()掌握适当的掺水量。

A. 粉质的粗细

B. 米粉的种类

C. 各种米粉的配比

D. 其他三项均是

答案: D

173. 粘质糕的糕粉()后需放入搅拌机加冷开水搅打均匀。

A. 炒熟

B. 煮熟

C. 烤熟

D. 蒸熟

答案: D

174. 制作棉花糕的第三步是: 将白糖放入发酵好的籼米粉坯内溶化, 再加入少许碱水和()搅匀, 把粉团放入模具内, 足气蒸制 10 分钟即可。

A. 米粉

B. 米浆

C. 碱液

D. 泡打粉

答案: D

175. 制作 1000 克糯米粉的元宵馅心需要用熟面粉()克为宜。

A. 50

B. 150

C. 300

D. 350

答案: B

176. 熬制糖浆以()熬制效果最好。

A. 铁锅

B. 铝锅

C. 铜锅

D. 砂锅

答案: C

177. 黄豆粉()差, 与面粉掺和后可制成团子、糕饼等。

- A. 韧性
- B. 弹性
- C. 黏性
- D. 可塑性

答案: C

178. 蔬果面坯是指以根茎类的蔬菜和淀粉类干果为主要原料, 经特殊的加工, 掺入适量的()类物质和其它辅料而制成的面坯。

- A. 淀粉
- B. 臭粉
- C. 碱面
- D. 小苏打

答案: A

179. 薯类面坯制品, 成熟以()为主。

- A. 蒸或煮
- B. 煎或煮
- C. 烤或煮
- D. 蒸或炸

答案: D

180. 用果蔬类面坯制作甜点时, 可加入适量白糖、桂花酱、()。

- A. 甜面酱
- B. 水果汁
- C. 味精
- D. 可可粉

答案: D

181. 用澄粉面坯制作点心时, 一般是(), 再包馅蒸制。

- A. 以手捏皮
- B. 以手压皮
- C. 以刀压皮
- D. 以手拍皮

答案: C

182. 炸制薯类制品时, ()不宜过高, 应控制在 150~160℃左右为宜。

- A. 油温
- B. 温度
- C. 火候
- D. 火力

答案: A

183. 糖浆皮类制品最适宜的成熟法是()。

- A. 炸
- B. 烙
- C. 烤
- D. 蒸

答案: C

184. 芸豆卷的成形是()。

- A. 心形
- B. 桃形
- C. 圆柱形
- D. 如意形

答案: D

185. 像生雪梨的生坯表面刷蛋液、粘()后, 再入 150~160℃的油锅中炸制。

- A. 全蛋糊
- B. 蛋清糊
- C. 面包糠
- D. 水粉糊

答案: C

187. 制作黄桂柿子饼面粉与黄柿子的比例以()为宜。

- A. 1:1
- B. 1:2
- C. 1:3
- D. 1:4

答案: A

188. 下列对盘饰总体要求表述错误的选项是()。

- A. 以浓重为原则
- B. 以美化为标准
- C. 以简洁为原则
- D. 以色彩和谐艳丽为目标

答案: A

189. 职业道德建设关系到社会的稳定和()的和谐。

- A. 行业之间
- B. 人际关系
- C. 职业之间
- D. 企业之间

答案: B

190. 忠于职守、爱岗敬业的具体要求是: 树立职业理想、强化()提高职业技能。

- A. 职业道德
- B. 职业活动
- C. 职业理念
- D. 职业责任

答案: A

191. 食用受污染的食品可对人体产生()或慢性中毒。

- A. 铅中毒
- B. 砷中毒
- C. 急性中毒
- D. 病毒中毒

答案: C

192. 洗涤蔬菜用()的高锰酸钾溶液浸泡 5 分钟可杀灭病原体。

- A. 0.1%

B. 0.3%

C. 0.8%

D. 0.9%

答案：B

193. 面点师上岗必须持有(B)。

A. 暂住证

B. 健康证

C. 工作证

D. 上岗证

194. 净料是指能配制菜点的原料，它包括经加工配制成(A)的原料和购进的半成品原料。

A. 成品

B. 毛料

C. 配料

D. 熟制品

195. 女面点师正确着装要求是：(D)，纽扣齐全，工作帽端正。

A. 脸干净

B. 耳朵干净

C. 头发干净

D. 工服干净

196. 触电是指人与带电体接触，使(A)通过人体造成生理机能的破坏以致死亡的过程。

A. 电流

B. 电磁

C. 电线

D. 电路

197. 燃气灶具出现漏气时，应迅速关闭燃气灶具开关，并将(A)，使室内空气流畅。

A. 门窗打开

B. 灶具遮盖

C. 风门打开

D. 照明灯打开

198. 下列错误的操作是(A)。

A. 用手直接向绞肉机送料

B. 用手直接向绞肉机送料

C. 机器有异常响动马上停机

D. 将骨头剔除干净再绞馅

199. 面点馅心的作用是：美化面点的形态、形成制品(D)、增加面点的花色品种。

A. 色泽

B. 形状

C. 质量

D. 特色

200. 制作茉莉花馅心的茉莉花瓣洗净后需用白糖(D)，腌渍片刻方可用于制馅。

A. 抹匀

B. 拌匀

C. 沾裹

D. 擦透

201. “三丁馅”是苏式特色馅心，调味中必需使用一定量的(D)，才能符合口味要求。

A. 红糖

B. 饴糖

C. 淀粉

D. 白糖

202. 面粉根据含(D)的多少，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。

A. 淀粉

B. 脂肪

C. 矿物质

D. 面筋质

203. 特制面粉具有弹性大，(D)、可塑性强的特点。

A. 拉力

B. 韧性

C. 伸展性

D. 延伸性

204. 水调面坯一般是指面粉加(B)调制的面坯。

A. 汤

B. 水

C. 油

D. 糖

205. 调制冷水面坯注意事项之一是(A)和水的温度要恰当。

A. 掺水比例

B. 面粉的质量

C. 面粉的数量

D. 面粉的品种

206. (C)是指在十成面粉中用沸水烫熟七成，再与三成冷水面揉和成的面坯。

A. 烫面

B. 水调面

C. 三生面

D. 四生面

207. 削一般是用(C)将面坯制成面条或面片的工艺方法。

A. 铝制刀

B. X形槽刀

C. V形槽刀

D. 不锈钢刀

208. 削面时动作要连贯，下刀要均匀，成品的(A)、宽窄、长短要基本一致。

A. 薄厚

B. 大小

C. 多少

D. 粗细

209. 拨是用筷子方头顺盆沿将流出的(B)拨入开水锅中的工艺方法。

A. 面料

B. 面糊

- C. 面坯
D. 面浆
210. 拨适用于糊状面坯的制作，糊状面坯水与面粉的比例以(A)为宜。
A. 4:5
B. 1:1
C. 1:2
D. 2:1
211. 搓条需双手(B)坯料，同时将其抻长或搓上劲。
A. 拉动
B. 搓动
C. 拌动
D. 揉动
212. 摊制法的热传递方式是热(D)。
A. 对流
B. 辐射
C. 烤制
D. 传导
213. 加热(D)和加热时间是面点制作火候的两大关键因素。
A. 湿度
B. 快慢
C. 速度
D. 温度
214. 下列以水为传热介质的面点技法是(B)。
A. 蒸
B. 煮
C. 烙
D. 煎
215. 含水量少的酵母发酵面坯，产生二氧化碳气体比较(A)。
A. 慢
B. 快
C. 多
D. 少
216. 调制物理膨松面坯，抽打蛋液时的最佳温度是(D)。
A. 5~10℃
B. 5~10℃
C. 15~20℃
D. 25~30℃
217. 皮馅(D)不当是影响生物膨松面坯带馅制品成形主要因素之一。
A. 过多
B. 过少
C. 软硬
D. 比例
218. 烤炉的底火主要用于烤制品(C)，形成色泽和质感。
A. 内质

B. 质量

C. 底部

D. 外部

219. 烤箱中的温度在(A)时称为微火, 适宜烤制酥条、桃酥等品种。

A. 140~170℃

B. 200~210℃

C. 220~230℃

D. 230~240℃

220. 制作面包用的面粉应选用含筋量在(D)左右为宜。

A. 7~8%

B. 8~9%

C. 9~10%

D. 13~25%

221. 烤制面包时第一阶段面火应掌握在(D), 底火要高但不能超过 220~240℃。

A. 90℃

B. 100℃

C. 120℃

D. 150℃

222. 酵面层酥面坯的特点是: 层次清楚, 可塑性(B), 有一定的韧性和弹性。

A. 强

B. 较差

C. 一般

D. 较好

223. 层酥制品生坯受热产生(C)作用, 就会使制品产生层次。

A. 软化

B. 松化

C. 酥化

D. 酥松

224. 调制擘酥层酥一般应选用(A)或熟猪油。

A. 黄油

B. 香油

C. 花生油

D. 豆油

225. 影响层酥面坯起酥的原因之一是(C)不正确。

A. 用法

B. 成形

C. 开酥方法

D. 面坯软硬

226. 小包酥是先将(D)包入水油面内, 然后封口按扁, 擀薄叠三层。

A. 擘酥面

B. 混油面

C. 水调面

D. 干油酥面

227. 炸制酥盒, 生坯入油锅的最佳温度为(B)。

- A. 80℃
- B. 100℃
- C. 120℃
- D. 150℃

228. 制作小鸡酥的面坯属于(D)。

- A. 擘酥
- B. 明酥面坯
- C. 酵面层酥
- D. 水油皮酥面坯

229. 制作小鸡酥的水油酥面与干油酥面比例以(C)为佳。

- A. 7:3
- B. 5:5
- C. 6:4
- D. 4:6

230. 用粳米粉与水调制的面坯称之为(A)。

- A. 粳米粉面坯
- B. 籼米粉面坯
- C. 糯米粉面坯
- D. 米浆粉面坯

231. “煮芡法”是取 1/3 的(A)加入冷水调成粉饼团，投入沸水锅中煮熟成芡的工艺。

- A. 水磨粉
- B. 干磨粉
- C. 湿磨粉
- D. 石磨粉

232. 制作八宝饭的豆沙馅应放在糯米的(B)，使其呈现层次。

- A. 上面
- B. 中间
- C. 下面
- D. 左右

233. 松质糕类是将糕粉用各种模型或者放入模具中先(C)再蒸熟。

- A. 成片
- B. 成丝
- C. 成形
- D. 成丁

234. 制作棉花糕的第二步是将晾后的熟米浆糊中加入(C)、糕肥、水搅拌均匀，发酵 10~12 小时，即成糕坯。

- A. 白糖
- B. 籼米粉
- C. 糯米粉
- D. 发酵粉

235. 棉花糕的熟制需用旺火足气蒸(B)分钟为宜。

- A. 5
- B. 10

C. 18

D. 20

236. 制作元宵的馅心滚粘一层(C)粉后即为元宵。

A. 粳米

B. 籼米

C. 糯米

D. 小米

237. 薯类面坯的特征是：无(B)。

A. 弹性

B. 韧性

C. 延伸性

D. 其他三项均是

238. 蔬果面坯一般以(D)蔬菜和淀粉类干果为主要原料。

A. 薯类

B. 茄果类

C. 叶菜类

D. 根茎类

239. 制作薯类面坯的工艺是将薯类(A)去皮、制泥、去筋，趁热加入添加料。

A. 蒸熟

B. 炸熟

C. 烤熟

D. 煎熟

240. 制作薯类面坯，糖和米粉要趁热掺入薯茸中，随即加入油脂，(A)即成。

A. 擦匀折叠

B. 用力揉匀

C. 充分搓擦

D. 均匀搅拌

241. 制作豆类面坯成品时，多借助(D)辅助定型。

A. 盐

B. 油

C. 面粉

D. 琼脂

242. 制作豆类面坯豆的成熟以(D)为佳。

A. 蒸焖

B. 炒焖

C. 余焖

D. 煮焖

243. 澄粉面坯制品成熟后出现不爽口的原因是(D)。

A. 水的比例太大

B. 蒸制时间太短

C. 蒸制时间太长

D. 澄粉没有烫熟

244. 蒸制澄粉类制品不可过火，否则会出现(C)、露馅等。

A. 破皮

- B. 开口
- C. 爆裂
- D. 夹生

245. 烤制浆皮类制品的面火应略(A)底火, 并要求炉温恒定。

- A. 高于
- B. 小于
- C. 多于
- D. 少于

246. 豌豆黄的特点是: 豆味浓郁, 香甜适口, 是(A)季的最佳点心。

- A. 夏
- B. 秋
- C. 春
- D. 冬

247. 盘饰是在传统面点(A)基础上, 运用现代面塑手段, 通过合理围饰、点缀或组装, 使成品组合成艺术图形的工艺过程。

- A. 工艺
- B. 工夫
- C. 工作
- D. 工法

248. 盘饰是以(A)为原则, 以美化为标准。

- A. 简洁
- B. 大方
- C. 美化
- D. 大气

249. 下列属于面点装盘基本方法的是(D)装盘法。

- A. 图表式
- B. 文图式
- C. 文字式
- D. 点缀式

250. 下列对盘饰原料的保管表述正确的选项是(B)。

- A. 存放地点要湿润
- B. 原料存放切忌高温
- C. 存放的原料必须密封
- D. 控制在 15~20℃之间

251. 乳汁中主要的碳水化合物是(B)。

- A. 果糖
- B. 乳糖
- C. 蔗糖
- D. 半乳糖

252. 硒缺乏会导致(B)。

- A. 脚气病
- B. 克山病
- C. 癞皮病
- D. 甲状腺肿

253. 生物污染是指(D)污染。
- A. 昆虫
 - B. 微生物
 - C. 寄生虫及虫卵
 - D. 其他三项均是
254. 下列措施中, 不能预防食品腐败变质的选项是(B)。
- A. 高温灭菌
 - B. 加水浸泡
 - C. 提高渗透压
 - D. 添加防腐剂
255. 细菌性食物中毒发生的基本条件是(D)。
- A. 细菌污染食物
 - B. 食物加热不充分
 - C. 生熟交叉污染
 - D. 以上都是
256. 化学性食物中毒主要包括(D)等引起的中毒。
- A. 亚硝酸盐
 - B. 砷、铅、锌
 - C. 化学物质
 - D. 其他三项都是
257. 食品储存过程的卫生要求是: (C)、防鼠、防虫害、防变质等。
- A. 防火
 - B. 防爆
 - C. 防尘
 - D. 防风
258. 面点师在工作中, (B)随意处理突发的断电事故。
- A. 可以
 - B. 不得
 - C. 不必
 - D. 必须
259. 电烤箱安全操作程序是(D), 取出成熟制品, 关闭电源开关。
- A. 接通电源, 打开开关
 - B. 设定底面火温度
 - C. 烤制产品
 - D. 其他三项都是
260. 常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和(C)。
- A. 绞馅机
 - B. 灌肠机
 - C. 锯骨机
 - D. 剔骨机
261. 供食用的源于农业的初级产品的质量安全管理, 应遵守中华人民共和国(A)的规定。
- A. 《农产品质量安全》
 - B. 《食品卫生法》

C. 《产品质量安全法》

D. 《动物防疫法》

262. 《食品安全法》规定，从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当(D)取得许可证。

A. 依次

B. 依靠

C. 依据

D. 依法

263. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，(D)不得从事食品生产经营管理工作。

A. 一年

B. 二年

C. 五年

D. 终身

264. 厨师长负责主持厨房的组织领导和业务管理工作，处理厨房发生的问题并(D)向主管领导汇报。

A. 平时

B. 随时

C. 适时

D. 及时

265. 制作莲蓉馅用的莲子应用(A)的方法至绵烂。

A. 蒸

B. 炒

C. 煮

D. 烧

266. 制作麻蓉馅使用的面粉应是晾凉后的(C)。

A. 玉米粉

B. 生面粉

C. 熟面粉

D. 糯米粉

267. 制作三鲜馅的核心原料是(D)。

A. 虾仁

B. 海米

C. 对虾

D. 海参

268. 下列不属于卤臊浇头的是(C)。

A. 肉炸酱

B. 肉丁卤

C. 酸辣汤

D. 鸡蛋卤

269. 抻面面坯的软硬度直接影响抻面的效果，一般面与水的配比以(D)为宜。

A. 1:1.5

B. 1:1

C. 1:0.8

D. 2:1

270. 摊根据(A)可分为成品成型法和半成品成型法两种

- A. 制作要求不同
- B. 制作口味不同
- C. 制作形状不同
- D. 制作色泽不同

271. 油温一般是指炸制面点品种时所用油的(B)。

- A. 色度
- B. 温度
- C. 高度
- D. 量度

272. 生物膨松面坯内引入(C)后, 可使面坯形成膨大疏松的面坯。

- A. 臭粉
- B. 食碱
- C. 酵母
- D. 小苏打

273. 生物膨松面坯保持气体能力的是面坯中的(D)。

- A. 脂肪
- B. 酵母
- C. 糖类
- D. 面筋

274. 发酵面坯的产气性能是由面粉中的(D)含量和活性决定的。

- A. 面筋的含量
- B. 淀粉酶活性
- C. 面筋的质量
- D. 淀粉、淀粉酶

275. 物理膨松面坯的(A)程度, 是影响模具成型的主要因素。

- A. 软硬
- B. 硬度
- C. 软度
- D. 温度

276. 棉花糕的熟制需用(A)足气蒸 10 分钟为宜。

- A. 旺火
- B. 中火
- C. 小火
- D. 微火

277. 糖浆面坯是用面粉与(B)或糖浆调制而成的。

- A. 糖粉
- B. 饴糖
- C. 绵白糖
- D. 白砂糖

278. 豆类面坯是指以各种豆类为主要原料, 经(A)、制泥、过箩澄沙, 再掺入适量的油、糖制成的面坯。

- A. 煮制

- B. 氽制
 - C. 炒制
 - D. 烧制
279. 蔬果面坯是以根茎类蔬菜为(D)。
- A. 馅心原料
 - B. 调味原料
 - C. 辅助原料
 - D. 主要原料
280. 制作豆类面坯的工艺是将经过澄沙的原料，加入(D)、油和糖，调匀即成。
- A. 糖粉
 - B. 米粉
 - C. 面粉
 - D. 琼脂浆
281. 制作南瓜饼的南瓜泥与糯米粉的比例以(D)为宜。
- A. 5:02
 - B. 5:04
 - C. 1:01
 - D. 1:02
282. 制作澄粉面坯的工艺是：按比例将澄粉倒入(D)锅中，用面杖搅匀，放在抹过油的案板上晾凉，揉至光滑即成。
- A. 冷水
 - B. 凉水
 - C. 温水
 - D. 沸水
283. 澄粉类制品蒸制时不可过火，否则会出现爆裂、(D)等。
- A. 夹生
 - B. 破皮
 - C. 开裂
 - D. 露馅
284. 面点点缀式装盘方法要求成品形态一致，排列(B)，有规律。
- A. 大方
 - B. 整齐
 - C. 动状
 - D. 灵活
285. 面点盘饰料糖膏主要是用糖粉、蛋清和醋精经(D)而成的。
- A. 炒制
 - B. 蒸制
 - C. 热拌
 - D. 搅拌
286. 厨房消防设备主要由消防给水系统和(D)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

287. 道德是通过(D)来调节和协调人们之间的关系的。

- A. 义务
- B. 权利
- C. 善恶
- D. 利益

288. 职业道德与一般道德有着密切的联系，同时也有自己的(A)。

- A. 特征
- B. 要求
- C. 目的
- D. 内容

289. 职业道德(D)、影响力最大，对人的道德素质起决定性作用。

- A. 范围无限
- B. 影响力小
- C. 周期性强
- D. 覆盖面最广

290. 高素质的服务源于职工良好的业务素质和(C)。

- A. 组织体系
- B. 服务设施
- C. 职业道德
- D. 服务态度

291. 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

292. 肉用鸽的最佳食用期是出壳后()天左右。

- A. 15
- B. 25
- C. 35
- D. 45

答案：B

293. 菜肴原料间的色彩搭配是为了最大限度地衬托出菜肴的()。

- A. 色彩美
- B. 本质美
- C. 造型美
- D. 和谐美

答案：B

294. 属于药食兼用鸡的是()。

- A. 北京油鸡
- B. 乌骨鸡
- C. 白来航鸡
- D. 浦东鸡

答案：B

295. 适宜果蔬雕刻的原料品种有()。

- A. 黄瓜、西瓜、香蕉、龙眼
- B. 哈密瓜、木瓜、龙眼
- C. 菠萝、茄子、冬瓜
- D. 葱头、南瓜、西红柿

答案: D

296. 扒是()常用的一种方法。

- A. 淮扬菜
- B. 鲁菜
- C. 川菜
- D. 粤菜

答案: B

297. ()是由精盐、花椒粉制成,味咸鲜带香。

- A. 鲜辣粉
- B. 五香粉
- C. 椒盐
- D. 咖喱粉

答案: C

298. 下列选项中,能促进钙溶解的是()。

- A. 科学切配蔬菜
- B. 在用绿色蔬菜制馅时加少量碱
- C. 在做排骨面时加少量醋
- D. 先洗后切蔬菜

答案: C

299. 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

答案: A

300. 初加工牛蛙时需要保留的可食部位是(B)。

- A. 肠
- B. 心
- C. 胃
- D. 肺

301. 采集后不能及时加工的牛肝菌应放于(D)处摊晾。

- A. 避风
- B. 潮湿
- C. 低温
- D. 通风

302. (D)裙带菜必须首先用沸水将裙带菜烫透。

- A. 爆炒
- B. 清炖
- C. 干制
- D. 凉拌

303. 加工性原料具有耐储存, 易保管, 不受(A)限制的特点。
- A. 季节
 - B. 条件
 - C. 温度
 - D. 冬季
304. 含胶原蛋白较丰富的蹄筋、鱼肚适宜(A)的方法。
- A. 油发
 - B. 冷水发
 - C. 热水发
 - D. 浸发
305. 干货原料复水过程的基本类型有(D)。
- A. 吸水
 - B. 膨润
 - C. 膨化后吸水
 - D. 其他三项都是
306. 碱水腐蚀性强, 涨发干料时要控制碱溶液的(B)和涨发时间。
- A. 容量
 - B. 浓度
 - C. 湿度
 - D. 尺度
307. 分档取料一般是指对某些动物性烹调原料的(D)与剔骨两部分内容。
- A. 去皮
 - B. 切块
 - C. 去脂
 - D. 分割
308. 生长(A)年左右的家鸡最适宜整鸡出骨。
- A. 1
 - B. 2
 - C. 3
 - D. 4
309. 整鱼颈部脱骨, 首先在鱼颈部一侧直切一刀, 切断椎骨, 然后在鱼的另一侧(D)也直切一刀, 切断椎骨。
- A. 尾部
 - B. 颈部
 - C. 腹部
 - D. 肛门处后
310. 家禽开膛取内脏不管采用哪种方法, 第一步是先取(D)。
- A. 胗
 - B. 肠
 - C. 肝
 - D. 嗦囊
311. 茸泥的特征之一是改善了原料的(A)。
- A. 质感
 - B. 色泽

- C. 硬度
 - D. 嫩度
312. 制作植物性的茸泥原料应选择(B)含量高的原料。
- A. 水分
 - B. 淀粉
 - C. 矿物质
 - D. 维生素
313. 制作茸泥出现脱水的原因之一是加入(A)过早。
- A. 盐
 - B. 水
 - C. 蛋
 - D. 油
114. 蛋清在茸泥菜品中的作用之一是使成品(B)。
- A. 光亮透明
 - B. 洁白光亮
 - C. 透明亮丽
 - D. 色洁鲜艳
315. 制作鸡茸泥加入盐过早会出现(B)现象。
- A. 吃水
 - B. 脱水
 - C. 渗水
 - D. 脱浆
316. 制作鱼茸泥时, 净鱼肉要先经过(B)处理, 然后才能粉碎制茸。
- A. 低温冷藏
 - B. 漂净血水
 - C. 切成小颗粒
 - D. 去掉肉中细刺
317. 制作鱼茸泥时不可加入菜汁, 但在制作(B)菜肴时可以加入。
- A. 一般
 - B. 风味
 - C. 热菜
 - D. 冷菜
318. 制作虾茸泥时添加猪肥膘肉的作用之一是(D)。
- A. 添加油脂
 - B. 调整口感
 - C. 调整形状
 - D. 作为粘着剂
319. 制作(C)打水量不宜超过 10%。
- A. 鸡茸泥
 - B. 鱼茸泥
 - C. 虾茸泥
 - D. 猪肉茸泥
320. 调制猪肉茸泥时, 应首先放入(D)搅匀, 然后再依次加入其他添加料搅匀上劲。
- A. 水

- B. 盐
- C. 油
- D. 蛋清

321. 下列不适宜制牛肉茸泥的部位是(C)

- A. 上脑
- B. 外脊
- C. 牛腱
- D. 里脊

322. 制作牛肉茸泥加入蛋清, 是为提高茸泥的弹性和(B)。

- A. 硬度
- B. 嫩度
- C. 韧度
- D. 色泽

323. 制作南瓜泥时, 在蒸制南瓜时首先要去除(D)。

- A. 皮
- B. 籽瓤
- C. 水分
- D. 皮和籽瓤

324. 如意卷是指在卷制时由(B)向中间卷成如意形的工艺。

- A. 一头
- B. 两头
- C. 左面
- D. 右面

325. 下列菜肴是用包的技法制成生坯的是(D)。

- A. 懒汉肉
- B. 紫菜蛋卷
- C. 蜜汁排骨
- D. 荷叶粉蒸肉

326. 唾液分泌量随年龄的增长而减少, 其味觉的反应能力也随之发生(D)的变化。

- A. 正常
- B. 消失
- C. 敏感度增加
- D. 敏感度降低

327. 食用热菜的最佳温度以(A)为宜。A

- A. 60~65℃
- B. 80~85℃
- C. 85~90℃
- D. 90~95℃

328. 炒虾仁的勾芡方法是(C)。

- A. 淋入法
- B. 推搅法
- C. 烹入法
- D. 翻拌法

329. 下列菜肴的勾芡, 既是勾芡又起调味作用的是(D)。

- A. 扒三白
 - B. 烧海参
 - C. 烧茄子
 - D. 松鼠鱼
330. 使用兑汁芡，芡汁入锅后应立即推搅，目的是使(B)。
- A. 淀粉快速成熟
 - B. 淀粉受热均匀
 - C. 防止淀粉
 - D. 提高糊化能力
331. 天然可可粉的色泽为(C)。
- A. 灰色
 - B. 棕色
 - C. 浅棕色
 - D. 浅灰色
332. 炒糖色时油量不宜过多，油主要是起(C)作用
- A. 润色
 - B. 预热
 - C. 润锅
 - D. 加热
333. 制作绿茶风味菜肴时，一般是在(A)投入泡制的茶叶。
- A. 菜肴成熟时
 - B. 烹制过程中
 - C. 快要成熟时
 - D. 刚开始烹制时
334. 红茶味型的主要调料有：红茶汁、(D)和糖。
- A. 精盐
 - B. 味素
 - C. 鲜汤
 - D. 其他三项都是
335. 果汁味禁用的调味品是(D)。
- A. 盐
 - B. 橙汁
 - C. 白糖
 - D. 酱油
336. 醋椒味型中的辛辣味调味品是(D)。
- A. 芥末
 - B. 辣椒油
 - C. 泡辣椒
 - D. 胡椒粉
337. 鱼香味型可分为(D)和冷菜味型两大类。
- A. 炒菜
 - B. 火锅
 - C. 烧菜
 - D. 热菜

338. 热菜鱼香味的辣味，以鲜辣(A)为佳。
- A. 不燥
 - B. 不多
 - C. 不少
 - D. 不淡
339. 京苏风味糖醋汁，醋与糖的比例为(B)为宜。
- A. 0.5:1
 - B. 1:1.5
 - C. 2:1
 - D. 3:1
340. 制作泡椒热菜时，要掌握好泡椒的投放时机，一般是在(A)。
- A. 炆锅时放入
 - B. 加热过程中
 - C. 菜肴成熟后
 - D. 菜肴装盘时
341. 下列做法违反厨房卫生规程的是(B)
- A. 后厨人员要取得健康证
 - B. 生病不离岗，轻伤不下火线
 - C. 女士用发网
 - D. 遵守设备操作安全规程
342. 制作豉蚝汁需要先煸炒的调味料是(D)
- A. 姜丝
 - B. 辣椒
 - C. 桂皮
 - D. 蒜末
343. 千岛汁的味感特点是(C)。
- A. 咸中带鲜
 - B. 甜中带咸
 - C. 酸中带甜
 - D. 酸中带香
344. (B)是北京涮羊肉调料中不可缺少的。
- A. 鸡油
 - B. 芝麻油
 - C. 花生油
 - D. 橄榄油
345. 下列菜肴中不能使用鲜汤的是(D)。
- A. 扒三白
 - B. 蚝油牛柳
 - C. 宫保鸡丁
 - D. 蜜汁山芋
346. 清汤按质量和用途可分为(A)和高级清汤两种。
- A. 一般清汤
 - B. 鸡清汤
 - C. 肉清汤

D. 鱼清汤

347. 用于制汤的动物性原料应新鲜，并要经过(B)处理后再用于制汤之用。 A.
煮制

B. 焯水

C. 上浆

D. 过油

348. 浓白汤形成的原理主要是(A)反应的结果。

A、油脂乳化

B、B. 糖的分解

C、C. 蛋白质凝固

D、D. 呈味物质水解

349. 吊汤后再加入盐，会影响汤的(D)

A、鲜味

B、B. 浓度

C、C. 味度

D、D. 清澈度

350. 一般白汤的特点是：汤色乳白，味鲜，适宜(D)烹调之用。

A、头菜

B、B. 大菜

C、C. 高级汤菜

D、D. 一般菜肴

351. 制作鱼浓汤适宜的火候是(A)。

A. 旺火，短时间加热

B. 中火，长时间加热

C. 小火，长时间加热

D. 小火，短时间加热

352. 一般清汤主要适用于制作(A)之用

A. 中档菜肴

B. 高档菜肴

C. 大众菜肴

D. 团餐菜肴

353. 自然凝固制冻是原料加热后形成的卤汁在(A)下凝结而成的冻。

A、常温状态

B、B. 低温状态

C、C. 冷冻状态

D、D. 保温状态

354. 采用自然凝固法制冻一般要选用(A)、胶原蛋白高的动物性原料。 A.
结蹄组织丰富

B. 淀粉含量丰富

C. 脂肪组织丰富

D. 肌肉含量丰富

355. 熬制肉皮冻时，食盐应在(D)再加入。

A、加热开始时

B、B. 熬制过程中

C、C. 倒入盛器后

D、D. 汤汁浓稠时

356. 头菜是传统宴席中的第一道热菜，下列适宜制作头菜的原料是(D) A.
鲤鱼

B. 虾仁

C. 鱿鱼

D. 灰刺参

357. 从进食的效果看宴席中的甜菜应该在(C)上桌为宜。

A、宴席开始时

B、B. 宴席过程中

C、C. 宴席最后阶段

D、D. 宴席结束后

358. 拔丝的水拔法是用(A)炒制糖浆的方法，糖与水的比例以 6:1 为宜。

A. 少量水

B. 多量水

C. 少量汤

D. 多量汤

359. 拔丝炒糖浆时不能有未溶化的晶体，否则会影响成品的亮度、(B)和出丝度。

A. 嫩度

B. 脆度

C. 硬度

D. 尺度

360. 下列适宜制作扒菜的原料是(A)。

A、菜心

B. 黄瓜

C. 茄子

D. 西红柿

161. 炖菜的选料一般是以(A)为主。

A、动物性原料

B. 植物性原料

C. 加工性原料

D. 蔬菜类原料

362. 炖制菜肴的火候是先用(A)烧沸，转小火炖制（如用砂锅可加盖）入味熟透。

A、旺火

B. 中火

C. 小火

D. 微火

363. 炖制法的技术特点是(D)。

A、不挂糊

B. 不过油

C. 不勾芡

D. 以上均是

364. 咸鲜味煨菜的汤汁要求是(A)。

A、宽浓而不稠

- B. 汁宽而清澈
- C. 汁紧而浓白
- D. 汁紧而清澈

365. 贴制菜肴底面质感特点是(A)。

- A. 酥香
- B. 干香
- C. 焦香
- D. 脆香

366. 塌制法一般是将原料经刀技加工成扁平形，码味挂糊，入底油锅中(C)断生，淋味汁小火塌制成菜的一种方法。

- A. 烤制
- B. 油炸
- C. 两面煎制
- D. 单面煎制

367. 塌制法的技术要点是先(B)后塌。

- A. 炸
- B. 煎
- C. 氽
- D. 炒

368. 盐焗法需要将原料进行(A)处理，以保持原料的本味、香味和卫生。

- A. 包裹密封
- B. 预熟处理
- C. 焯水处理
- D. 改刀处理

369. 下列不属于盐焗菜特点的是(A)。

- A. 焦香浓郁
- B. 干香味厚
- C. 肉质鲜嫩
- D. 皮脆骨酥

370. 下列适宜制作蜜汁菜的原料是(D)。

- A. 香蕉
- B. 苹果
- C. 瓜条
- D. 他三项均是

371. 蜜汁(B)，应先用糖液将其蒸制成熟，然后再收浓汁。

- A. 梨
- B. 火腿
- C. 香蕉
- D. 桔子

372. 蜜汁菜肴的特点是：色泽美观、汁浓晶莹透亮、质酥糯、味甜(A)。

- A. 似蜜
- B. 似白糖
- C. 似饴糖
- D. 似冰糖

373. 焦熘又称炸熘、脆熘，是一种挂(A)的熘法。
- A. 硬糊
 - B. 软糊
 - C. 蛋清糊
 - D. 全蛋糊
374. 滑熘菜一般应挂(A)。
- A. 蛋白糊
 - B. 蛋泡糊
 - C. 全蛋糊
 - D. 蛋黄糊
375. 炸熘菜肴的口味特点是以咸微酸或(A)为主。
- A. 酸甜
 - B. 纯甜
 - C. 香辣
 - D. 香鲜
376. 爆制法根据传热介质和调配料的不同，可分为：油爆、(A)、酱爆、芫爆、汤爆等。
- A. 葱爆
 - B. 干爆
 - C. 炆爆
 - D. 生爆
377. 下列不宜勾芡的技法是(D)。
- A. 盐爆
 - B. 酱爆
 - C. 汤爆
 - D. 其他三项均是
378. 油爆鲜嫩无骨的动物性原料菜肴时，一般要上(A)。
- A. 蛋白浆
 - B. 全蛋浆
 - C. 蛋黄浆
 - D. 浆
379. 油爆内脏类菜肴具有(D)、形状美观、紧汁亮油、口味清鲜的特点。
- A. 干香滋润
 - B. 酥软香滑
 - C. 干香油润
 - D. 脆嫩爽口
380. 白烧法与红烧法基本相似，只是调料中不用(B)等深色调味品和不过油。
- A. 味素
 - B. 酱油
 - C. 料酒
 - D. 白糖
381. 挂霜是制作甜菜的一种技法，是将白糖放入少量水熬溶化，待泡沫由大变小时，放入炸好的原料裹匀糖浆，冷却后菜肴表面形成一层洁白(D)的工艺。
- A. 糖粉

- B. 糖粒
- C. 糖末
- D. 糖霜

382. (D)菜具有表面形成白色糖霜, 质感松脆, 口味甜香的特点。

- A. 拔丝
- B. 琉璃
- C. 蜜汁
- D. 挂霜

383. 下列不适宜用于鸡茸泥调配料的是(C)。

- A. 水
- B. 盐
- C. 猪瘦肉
- D. 猪膘肉

184. 制好的鱼茸泥放置在 2~8℃的冷藏柜中静置(A)时再使用效果更佳。

- A. 1~2
- B. 4~5
- C. 5~6
- D. 6~7

385. 下列最适宜制作虾茸泥的原料是(D)。

- A. 草虾
- B. 明虾
- C. 对虾
- D. 河虾

386. 用绞肉机粉碎猪肉制茸, 一般需要绞(C)遍为宜。

- A. 1
- B. 2
- C. 3~5
- D. 8~10

387. (D)是制作猪肉茸泥不可缺少的添加料。

- A. 蛋黄
- B. 全蛋
- C. 蒜汁
- D. 蛋清

388. 调制牛肉茸泥可以添加的调料是(C)。

- A. 醋
- B. 蜂蜜
- C. 蛋清
- D. 琼脂

389. 制作牛肉茸泥添加少量的小苏打是为了增加其持水性, 使其(B)。

- A. 更易成型
- B. 更加细嫩
- C. 更易制熟
- D. 更加鲜红

390. 制南瓜泥的质量要求是(A)。

- A. 宜细不宜粗
 - B. 宜粗不宜细
 - C. 宜多不宜少
 - D. 宜少不宜多
391. 制作紫薯泥是将蒸熟的紫薯晾凉，(D)后再塌成泥。
- A. 切片
 - B. 切条
 - C. 切块
 - D. 去皮
392. 调制蚕豆虾茸泥需要加入猪膘茸和(A)。
- A. 蛋清
 - B. 味素
 - C. 姜米
 - D. 葱米
193. 鸡豆花的成形为(A)状。
- A. 雪花
 - B. 冰花
 - C. 酒花
 - D. 荷花
394. 制作芙蓉鱼片划油的油温在(C)以内为宜。
- A. 180℃
 - B. 160℃
 - C. 102℃
 - D. 140℃
195. 花色热菜象形造型是指运用艺术(A)，模仿自然界的实物造型，力求神似，形态动人。
- A. 原理
 - B. 道理
 - C. 技艺
 - D. 知识
396. 下列选项中，(B)不属于花色热菜组配手法的范畴。
- A. 卷
 - B. 熏
 - C. 包
 - D. 穿
197. 下列不属于如意卷生坯制作的菜肴是(A)。
- A. 三丝鱼卷
 - B. 如意肉卷
 - C. 如意虾卷
 - D. 紫菜如意蛋卷
398. (D)原料为主包的馅料一般为鲜嫩的
- A. 脆性
 - B. 加工性
 - C. 植物性

D. 动物性

399. 下列最适宜烹制糖醋鱼的是(A)。

- A. 黄河鲤鱼
- B. 西湖草鱼
- C. 珠江鲤鱼
- D. 太湖银鱼

400. 滑溜菜肴的主要成品特点是：质地滑嫩，色白，芡汁(A)，口味以鲜咸为主。

- A. 紧亮
- B. 稠亮
- C. 稀亮
- D. 油亮

401. 调制糖浆面坯时，糖浆与油脂必须充分搅拌，完全乳化，否则()。

- A. 面坯黏和上劲
- B. 韧性增强、可塑性减弱
- C. 面坯的弹性、韧性不均
- D. 外观松散

答案：C

402. 猪颈肉即颈背肌肉，俗称()。

- A. 瓜条肉
- B. 背肌肉
- C. 槽头肉
- D. 元宝肉

答案：C

403. 牛的上脑又称()，位于脊背的前部，靠近后脑，与短脑相连。

- A. 上肩
- B. 下肩
- C. 颈肉
- D. 胸肉

答案：A

404. ()的菜肴一般，都具有脆嫩、鲜香的特点。

- A. 炸制
- B. 烩制
- C. 煮制
- D. 炒制

答案：D

405. 油的温域宽，易与原料形成较大的温差，故能形成菜肴()的质地。

- A. 外脆里嫩
- B. 里外酥脆
- C. 滑爽肉嫩
- D. D. 多种不同

答案：D

406. 同一等级的面粉,颜色加深的原因是()。

- A. 加工精度高
- B. 储存时间长
- C. 面筋含量低
- D. 含水量少

答案: B

407. 先主后次的上菜程式是针对()。

- A. 热菜的上菜程序
- B. 凉菜的上菜程序
- C. 整个宴席的程序
- D. 客人的程序

答案: A

408. 整鸡出骨的刀口在鸡的()部位。

- A. 下腹
- B. 脊背
- C. 腋下
- D. 颈背

答案: D .

409. 经低温油焐制后的干制原料,投入高温油中处理的目的是使之()。

- A. 成熟
- B. 膨化
- C. 酥脆
- D. 脱水

答案: B

410. 冻实际上就是()汤汁。

- A. 浓缩的
- B. 结晶的
- C. 凝固的
- D. 冻结的

答案: C

411. 适合于碱发的原料是()。

- A. 鱼皮
- B. 鱼肚
- C. 鱼翅
- D. 鱿鱼

答案: D

412. 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

D. 3-5 小时

答案: A

413. 西餐冷菜品种很多, 大体可分为()和冷开胃菜两大类。

A. 沙拉类

B. 胶冻类

C. 冷肉类

D. 肉皮类

答案: A

414. 甲鱼初加工的过程是宰杀→()→开壳去内脏→煮制→洗涤→半成品。

A. 放血

B. 去皮

C. 烫皮

D. 去爪

答案: C

415. 炭疽杆菌不耐热, 60℃时即可被杀死, 但形成芽孢后在()时才能被杀死。

A. 100℃

B. 120℃

C. 140℃

D. 160℃

答案: C

416. 花色冷菜与其他菜肴相比更容易突出宴会的()。

A. 档次

B. 特色 C. 主题

题

D. 地点

答案: C

417. 食品雕刻的手法主要是()。

A. 直刀法

B. 旋刀法

C. 斜刀法

D. 滚刀法

答案: B

418. 油加热预熟处理是将食物(), 或使原料上色、增香、变脆的方法。

A. 加热至熟

B. 结构解体

C. 脱去水分

D. 脂肪乳化

答案: C

419. 世界卫生组织建议: 成人每人每天味精摄入量不超过()。

A. 2g

B. 4g

C. 6g

D. 8g

答案: C

420. 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

D. 植物原料

答案: A

421. 我国莜麦产量最高的地区是()。

A. 黑龙江

B. 新疆

C. 内蒙古

D. 西藏

答案: C

422. 电器设备保护接地的做法是()。

A. 将设备外壳与大地良好连接起来

B. 将设备外壳直接与地面接触

C. 将设备一部分置于地面以下

D. 将设备使用电源插座安装在地面上

答案: A

423. 贴制的原料要先()处理后再加热成熟。

A. 叠加整齐

B. 混合均匀

C. 排列均匀

D. 捆扎

答案: A

424. 海参种类繁多, 正常情况下方刺参涨发的出成率可达()。

A. 1:8

B. 1:

2

C. 1:

5

D. 1:

10

答案: C

425. 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

答案：A

426. 松鼠鳜鱼在剖刀时采用的刀法是()。

- 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

答案：B

427. 生奶的抑菌作用在()可保持 48h, 在 30℃时仅可保持 3h。

- A. 3℃
- B、0℃
- C. 6
- ℃
- D
- 10
- ℃

答案：B

428. 下列选项属于川菜烹饪特色烹调方法的是()。

- A. 煸炒
- B. 爆炒
- C. 滑炒
- D. 清炒

答案：A

429. 毛胜火锅的毛肚在加热前要进行()处理。

- A. 泡发
- C、刮洗
- D、烫洗
- D. 消毒

答案：B

430. 下列花刀最适合用于制作红烧鱼的是()。

- A. 十字花刀
- B. 牡丹花刀
- C. 荔枝花刀
- D. 波浪花刀

答案：A

431. 下列菜肴不属于淮扬菜的是()。

- A. 三套鸭
- B、文思豆腐
- C. 灯影牛肉
- D. 双皮刀鱼

答案：C

432. 用手指在刀刃上横向轻拉, 如有()则表明刀刃很锋利。

- A. 光滑感
- B. 涩感
- C. 快感
- D. 厚感

答案：B

433. 最适合做“咕噜肉”的原料是()。

- A. 夹心肉
- B. 里脊肉
- C. 上脑肉
- D. 臀尖肉

答案：C

434. 每日开餐前配菜间在清理所管冰箱时, 首先要做的工作是()。

- A. 清点原料数量
- B. 检查原料质量
- C. 盘点原料种类
- D. 计划配菜数量

答案：B

435. 制作原盅鱼翅时, 鱼翅加入清汤后需要蒸制()时间。

- A. 3 小时
- B. 1 小时
- C. 半小时
- D. 4 小时

答案：A

436. 甲鱼内脏中的()因腥味较重必须去除。

- A. 肝
- B. 心
- C. 肺
- D. 油脂

答案：D

437. 整鱼出骨以选用 500~700 克重的, 肉质肥厚的鱼为好, 常用的鱼是()。

- A. 鳊鱼
- B. 鲫鱼
- C. 青鱼
- D. 鲢鱼

答案：A

438. 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

D. 沸腾状态

答案：C

439. () 人民把“青稞”作为主食。

A. 维吾尔族

B. 藏族

C. 朝鲜族

D. 苗族

答案：B

440. 松鼠鳜鱼在刀工处理时的第一步是()。

A. 切下鱼头

B. 切下鱼尾

C. 取下鱼肉

D. 剖开脊背

答案：A

441. 蒸制的菜肴具有口味清淡, () 的特点。

A. 脆嫩浓香

B. 外焦里嫩

C. 原汁原味

D. 焦香多汁

答案：C

442. 钳花成型法常与() 等手法配合使用。

A. 抻

B. 擀

C. 拔

D. 叠

答案：B

443. 脆皮大肠最后的成熟方法是()。

A. 烤

B. 烧

C. 煎

D. 炸

答案：D

444. 盐焗的传热介质是()。

A. 水蒸汽

B. 盐

C. 原料的油脂

D. 锅的内壁

答案：B

445. 当日屠宰上市, 在 1℃ 条件下冷却或在室温下放置 24h 以内的肉称为()。

- A. 腐败肉
- B. 冻肉
- C. 冷却肉
- D. 冷冻肉

答案：C

446. 下列食物含铁最少的是()。

- A. 牛奶
- B. 猪肉
- C. 鸡蛋
- D. 豆腐

答案：A

447. 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

答案：A

448. 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
- D. 调味后炸

答案：A

449. 职业道德、家庭婚姻道德和()这三种道德构成社会的全部道德内容。

- A. 行为道德
- B. 国家公德
- C. 科学道德
- D. 社会公德

答案：D

450. 驼峰有雄峰、雌峰之分,其中()质最佳。

- A. 雄峰又称甲峰,肉红
- B. 雄峰又称乙峰,肉红
- C. 雌峰又称乙峰,肉红
- D. 雌峰又称甲峰、肉白

答案：A

451. 大部分触电事故都是()事故。

- A. 接触电压触电
- B. 跨步电压触电
- C. 两相触电
- D. 单相触

电

答案：C

452. 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. 切配无须使用餐盘
- D. 烹调两次

答案：A

453. 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. 黄酒

答案：D

454. 在用动物性原料制得的汤中加入少量盐起增鲜作用，这是利用基本的调味方式中味的()。

- A. 对比
- B. 相乘
- C. 掩盖
- D. 转化

答案：A

455. 下列方法中属于热制冷食菜肴制作方法的是()。

- A. 卤、醉、热炆和水煮
- B. 腌、酱、热炆和白煮
- C. 卤、拌、热炆和水煮
- D. 卤、酱、热炆和白煮

答案：D

456. 干贝涨发好后应保存在()。

- A. 清水中
- B. 沸开水中
- C. 原汤汁中
- D. 盐水中

答案：C

457. 菜肴造型规律是:(1)写实象形;(2)夸张变形;(3)()

- A. 主色与附色
- B. 单纯统一
- C. 冷暖相宜
- D. 简化添加

答案：D

458. Steam 的中文是()。

- A. 蒸
- B. 温煮
- C. 沸煮
- D. 焖

答案：A

459. 软炒宜运用()烹制。

- A. 慢火或中慢火
- B. 中慢火或中火
- C. 中火或中猛火
- D. 中火或慢火

答案：D

460. 仓库保管员下班或休假时, 仓库的钥匙应该()。

- A. 自己随身带走
- B. 交给领导
- C. 要安全部办理交管手续
- D. 委托他人或朋友

答案：C

461. ()适用于以水为介质的食品。

- A. 水溶性香精
- B. 耐热性香精
- C. 乳化香精
- D. 微胶囊香精

答案：A

462. 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

答案：B

463. ()适宜加工蔬菜类原料, 如: 西红柿。

- A. 冷水加工法
- B. 热油加工法
- C. 沸水加工法
- D. 热空气加工法

答案：C

464. 在组配宴席凉菜时, 从视觉审美角度首先要考虑()。

- A. 原料的热量平衡
- B. 色彩的和谐搭配

C. 原料的荤素搭配

D. 刀工均匀一致

答案: B

465. 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

答案: B

466. 下列鱼翅中品质最差的是()。

A. 背翅

B. 胸翅

C. 臀翅

D. 尾翅

答案: D

467. 萝卜属于()蔬菜。

A. 块茎类

B. 球茎类

C. 根状茎类

D. 根菜类

答案: D

468. 最早起源于印度的麻辣味调味料是()。

A. 辣椒

B. 胡椒

C. 芥末

D. 咖喱粉

答案: D

469. 宋朝时出现()技术,食雕与拼摆水平也很高。

A. 烧烤

B. 蒸煮

C. 煎炸

D. 剖刀

答案: D

470. 因食用温度的差异,冷菜的()用量一般比热菜的要大一些。

A. 主辅料

B. 调味料

C. 辣味调料

D. 甜味调料

答案: B

471. 厨房内的主通道要控制在()。

- A. 0.9-1 米宽
- B. 1.2-1.5 米宽
- C. 1.6-1.8米宽
- D. 2-2.2 米宽

答案: C

472. 初步热加工按加工方法的不同, 又可分为()。

- A. 二种
- B. 三种
- C. 四种
- D. 五种

答案: B

473. 黄牛肉中以饲养()左右的牛肉质较好。

- A. 3 年
- B 、 4年
- C 、 5年
- D. 6 年

答案: A

474. 盘饰中的混合面料面粉与蜂蜜的比例一般为()。

- A. 5:1
- B. 10:1
- C. 15:1
- D. 20:1

答案: B

475. 不属于我国四大淡水养殖鱼的是()。

- A. 青鱼
- B. 黑鱼
- C. 草鱼
- D. 鲢鱼

答案: B

476. 热炒菜的特点是()。

- A. 原料料形较大
- B. 口味侧重于清爽、滑嫩
- C. 口味偏重醇厚
- D. 质地酥

烂

答案: B

477. 西餐中经常使用以()为原料的制品作为配菜。

- A. 土豆
- B. 火腿

C. 奶酪

D. 鸡蛋

答案：A

478. ()是消化道的最后肠段。

A. 十二指肠

B. 小肠

C. 大肠

D. 肛门

答案：C

479. 制作顶汤时,水料比与其他汤是一样的,但由于()使顶汤的浓度比其他汤要高。

A. 长时间加热

B. 猛火加热

C. 原料的本味好

D. 加热的器皿密封

答案：A

480. 下列鱼翅中品质最好的是()。

A. 黑翅

B. 灰翅

C. 青翅

D. 白翅

答案：D

481. 采摘的香蕉放置一段时间会更好吃,这是利用了植物原料的()。

A. 呼吸作用

B. 后熟作用

C. 发芽

D. 抽

薹

答案：

B

482. 洗涤叶菜类蔬菜用盐水浸泡的目的是()。

A、去泥土

B、去虫卵

C、消毒

D、去鞣酸

答案：B

483. 结球甘蓝又称(),是目前产量较高的叶菜。

A. 生菜

B. 卷心菜

C. 大白菜

D. 西兰花

答案: B

484. 配菜间配置配料、小料的正确做法是()。

A. 在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

D. 两类分别盛放

答案: D

485. 河豚毒素对人体的致死量为()毫克。

A. 0. 2

B. 0. 5

C. 0. 8

D. 1. 0

答案: B

486. 温度引起味觉感度的改变比较明显, 一般说, 最能刺激温度的温度在 $10^{\circ}\text{C}\sim 40^{\circ}\text{C}$ 之间, 其中以()温度味觉感觉最大。

A. 15°C

B. 25°C

C. 30°C

D. 35°C

答案: C

487. 单纯的甜味菜添加某物质容易产生不愉快的变味现象, 该物是()。

A. 香醋

B. 食盐

C. 蜂蜜

D. 味精

答案: D

488. 最早的烹饪器具是()。

A. 罐

B. 鼎

C. 釜

D. 甗

答案: A

489. 鸡脊背两侧各有一块肉, 俗称()。

A. 弹子肉

B. 核桃肉

C. 栗子肉

D. 樱桃肉

答案: C

490. 下列属于自动喷淋灭火系统的是()。

- A. 消防枪
- B. 水龙带
- C. 自动监测系统
- D. 灭火器

答案：D

491. 澄面虾胶的成品出现露馅的原因是()。

- A. 虾馅没搅上劲
- B. 面坯有生粉粒
- C. 蒸制时火太大
- D. 烫面时火太大

答案：C

492. 制做糖醋黄河鲤鱼, 成本 18 元, 销价 40 元, 则该菜销售毛利率是()。

- A. 45%
- B. 55%
- C. 48%
- D. 58%

答案：B

493. 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()。

- A. 白煮羊肉
- B. 白煮牛肉
- E、C. 白
切 肉
白斩鸡

答案：D

494. 下列调味方法中, 最宜用于烤、炸、涮等烹调方法菜肴的调味是()。

- A. 分散调味法
- B. 裹浇调味法
- C. 粘撒调味法
- D. 跟碟调味法

答案：D

495. 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
- D. 鱼鳞越细

答案：A

496. 糖液的拔丝温度是()。

- A. 150 度
- B. 160度
- C. 180度

D. 190 度

答案: B

497. 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

答案: B

498. 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

答案: A

499. 厨房消防给水系统是在()时必须安装的消防设备。

A. 设备配置

B. 厨房建造

C. 厨房生产

D. 厨房设计

答案: D

500. 食品香料是指能够用于调配()、并使食品增香的物质。

A. 食品香精

B. 调味品

C. 香蓝素

D. 香味物质

答案: A