

## 2023年云南省高等职业技术教育招生考试烹饪类(技能考核)模拟卷【C4】

试卷总分：300

出卷时间：2023-04-05 08:45

答题时间：120分钟

一、单项选择题(本大题共80小题，每小题2分，满分160分。在每小题给出的四个选项中，只有一项是符合题目要求的。)

1. 制作炸酱面时，面要和得较( )。[2分]

- A. 半软
- B. 软
- C. 稀
- D. 硬

参考答案：D

解析：

要和的很软

2. 制作担担面时，注意( )的用量要适当(过量会产生异味)。[2分]

- A. 面酱
- B. 醋
- C. 酱油
- D. 蚝油

参考答案：B

解析：

担担面的口味要求是咸香辣。构成咸味的调味品有芽菜和酱油，构成香味的调味品有芝麻酱、香油，构成辣味的调味品有辣椒油。芝麻酱不但不宜早放，也不可多放。它本身的味道是较浓的，一旦香味调入后，其他调味品的味道就很难食用出来，它的味道明显地要挤压他种调味品的味道。

3. 下列烹饪原料不适合走油初步熟处理的是( )。[2分]

- A. 肉块
- B. 整鱼
- C. 上浆的肉条

参考答案：B

4. 手抓饭是哪个地方的名小吃( )。[2分]

- A. 北京
- B. 新疆
- C. 西藏
- D. 云南

参考答案：B

解析：

手抓饭是新疆维吾尔族菜品,主要的原料是用新鲜羊肉,胡萝卜、洋葱、清油、羊油和大米。

5. 碳酸氯钠又称为 ( )。[2分]

- A. 碱面
- B. 老面
- C. 小苏打
- D. 塔塔粉

参考答案: C

6. ( ) 是舌黏膜的收敛感。麻味是指舌黏膜的收敛感。[2分]

- A. 辣味
- B. 麻味
- C. 甜味
- D. 酸味

参考答案: B

7. 小肠常用的烹调方法是 ( )。[2分]

- A. 烧、清炸
- B. 炸、炒
- C. 煮、蒸
- D. 酱、卤

参考答案: A

8. “生煎馒头”是 ( ) 特有的大众化面点。[2分]

- A. 浙江
- B. 江苏
- C. 福建
- D. 上海

参考答案: D

9. 山药又称为 ( )。[2分]

- A. 生药
- B. 土药
- C. 薯蓣
- D. 药蛋

参考答案: C

解析:

山药本名为“薯蓣”,被称为山药是因为两犯帝讳的缘故。

10. 虾初加工时去除虾线的目的是 ( )。[2分]

- A. 提高菜肴售价
- B. 保证菜肴质量
- C. 降低菜肴成本

参考答案：B

11. “糖醋里脊”的糊液是（ ）。[2分]

- A. 蛋黄糊
- B. 全蛋糊
- C. 水粉糊
- D. 发粉糊

参考答案：B

解析：

全蛋淀粉糊，又称全蛋糊、蛋粉糊、金衣糊、皮糊、窝贴浆。用全蛋液、淀粉调制而成，一般鸡蛋与淀粉的比例为1：3，可以加少量清水、面粉。多用于煎、塌、炸熘、软炸、拔丝等菜肴。5号网版权所有。

12. 雏鸡适宜的烹调方式为（ ）。[2分]

- A. 炒、炸
- B. 煮、蒸
- C. 煨、焖
- D. 炖汤

参考答案：A

13. 手工和面，主要有抄拌、调和与（ ）。[2分]

- A. 搅和
- B. 搓和
- C. 揉和
- D. 混合

参考答案：A

解析：

手工和面主要有抄拌、调和、搅和三种方法。

14. 玉米在我国的主要产地在（ ）。[2分]

- A. 浙江、江苏、福建
- B. 东北、华东、青藏高原
- C. 华北、东北、西南
- D. 东北三省

参考答案：C

解析：

我国玉米产区主要集中在东北、华北和西南、西北。

15. （ ）对苦味最敏感。[2分]

- A. 老年人
- B. 儿童
- C. 中年人
- D. 青年人

参考答案：A

解析：

老年人对苦味最敏感，儿童则对甜味最敏感。

16. “黄米炸糕”是以黄米面发酵加碱分剂包人（ ）炸制而成。[2分]

- A. 糖玫瑰
- B. 糖菊花
- C. 糖桂花
- D. 糖百合

参考答案：C

17. 鲛鱼的（ ）不可食用因其含有鱼油毒和麻痹毒素。[2分]

- A. 鱼尾
- B. 鱼眼
- C. 鱼头
- D. 肝

参考答案：D

解析：

鲛鱼的鱼肝不可食用，因其含有鱼油毒和麻痹毒素。

18. 在我国的名贵大米中，（ ）含有丰富的淀粉、蛋白质及多种氨基酸，常食有一定的滋补功效，故有“药米”之称。[2分]

- A. 大米
- B. 小米
- C. 红米
- D. 黑米

参考答案：D

解析：

黑米以陕西西洋县产的较为著名。营养价值高，含有丰富的淀粉、蛋白质及多种氨基酸。常食有一定的滋补功效，故有“药米”之称。

19. 干墨鱼适用于（ ）。[2分]

- A. 冷水发
- B. 碱发
- C. 油发
- D. 盐发

参考答案：B

解析：

用碱小水泡发得话墨鱼干会发多更强更快。

20. 手工面的成形方法是（ ）。[2分]

- A. 切、铡
- B. 铡、擀
- C. 压、划
- D. 擀、切

参考答案：D

21. 宫保鸡丁的味型是（ ）。[2分]

- A. 五香味
- B. 糊辣味
- C. 烟香味
- D. 咸香味

参考答案：B

22. 按皮是将分好的剂子截面向上，用掌边、掌根按成（ ）的圆形面皮的制皮方法。

[2分]

- A. 周边厚、中间厚
- B. 周边薄、中间厚
- C. 周边薄、中间薄
- D. 周边厚、中间薄

参考答案：B

解析：

将下好的剂子，截面向上，用手掌根将其按扁，再按成边薄中间厚的圆形皮。

23. 鸡肉中细嫩无筋，适宜爆、炒等烹调方法的是（ ）。[2分]

- A. 鸡里脊
- B. 鸡腿肉
- C. 栗子肉
- D. 鸡脯肉

参考答案：A

解析：

脊背：脊背两各有一块“腰窝肉”，此肉颜色与形状均与板栗相似，故又称“栗子肉”。腰窝肉肉质细嫩无筋，适宜爆、炒等烹调方法。

24. 可代替里脊、外脊切丁、丝、条、片和块适宜炒、爆、炸和熘的猪肉部位是

（ ）。[2分]

- A. 五花肋条
- B. 元宝肉
- C. 坐臀
- D. 后臀尖

参考答案：D

解析：

臀尖肉位于臀部的上面，都是瘦肉，肉质鲜嫩，一般可代替里脊肉，多用于炸、熘、炒。

25. 制作烧麦皮时，要把较硬的面团搓条、分剂，擀成（ ）的面皮，[2分][2分]

- A. 有皱褶
- B. 周边薄、中间薄
- C. 带有裙形花边
- D. 薄而平整

参考答案：D

26. 肉类和鱼类保藏温度一般在（ ）。[2分]

- A. -18℃以下
- B. -10℃以下
- C. 0-4℃
- D. 0℃以下

参考答案：C

27. 在宴席面点装饰时应尽量使用（ ）。[2分]

- A. 合成色素
- B. 特制色素
- C. 人工色素
- D. 天然色素

参考答案：D

解析：

尽量使用天然色素,着色对比度要恰当,反差不要太大。

28. 烹制质老形大的烹饪原料需用（ ）。[2分]

- A. 大火、长时间加热
- B. 小火、长时间加热
- C. 大火、短时间加热

参考答案：B

29. 郫县豆瓣是（ ）中的重要调味料之一（ ）。[2分]

- A. 鲁菜
- B. 粤菜
- C. 川菜
- D. 京菜

参考答案：C

30. 煮制鲜橙西米露时,要在米粒（ ）后再加白糖。[2分]

- A. 完全煮透明
- B. 完全煮熟
- C. 煮半透明
- D. 煮半熟

参考答案：A

解析：

等西米呈透明色,盛出碗内加入适量的白糖。

31. “熘鱼片”属于（ ）菜肴。[2分]

- A. 咸香味型
- B. 咸辣味型
- C. 五香味型

D. 咸鲜味型

参考答案: C

解析:

熘鱼片是一道色香味俱全的传统名肴。属于鲁菜中历史久远的传统菜品。

32. 烹制水煮肉片时, 淋在菜肴上的油要 ( ) 热。[2分]

A. 一成

B. 三成

C. 五成

D. 七成

参考答案: D

解析:

烧一大勺热油, 200 度左右, 淋在菜肴上面, 刚才撒上去的蒜、辣椒、花椒、小葱, 香... 制作水煮肉片

33. “葱油花卷”待发起成中酵面时加碱面揉匀可去除 ( )。[2分]

A. 苦味

B. 甜味

C. 酸味

D. 辣味

参考答案: D

34. 在宴席中, 中式面点是与菜肴配套的, 一般单件分量为 ( )。[2分]

A. 15~25g

B. 25~35g

C. 35~45g

D. 45~50g

参考答案: A

35. ( ) 鱼鳞柔软且可食用。[2分]

A. 新鲜鲈

B. 新鲜鳎

C. 新鲜鲟鱼

D. 新鲜马面屯

参考答案: C

36. 炸制油条, 下面哪种油脂比较适合 ( )。[2分]

A. 猪油

B. 牛油

C. 菜籽油

D. 芝麻油

参考答案: C

解析:

一般用的是调和油, 营养全面而且价格便宜。 调和油, 又称高合油, 它是根据使用需要, 将两种以上经精炼的油脂(香味油除外) 按比例调配制成的食用油。

37. 辣椒松又称辣椒面, 是以尖头干红辣根辅以少量 ( ) 混合而成。 [2分]

- A. 桂皮面
- B. 胡椒面
- C. 草果粉
- D. 豆蔻粉

参考答案: A

解析:

辣椒面又称辣椒粉, 是以尖头红辣椒干辅以少量桂皮面混合而成。

38. 制作“炸八块”菜肴选用的原料是 ( )。 [2分]

- A. 老鸡
- B. 成年鸡
- C. 小雏鸡
- D. 雏鸡

参考答案: B

解析:

炸八块是一道传统河南名菜, 传统的炸八块是一道时令菜肴, 每年中秋节前后, 选用刚刚长大的仔公鸡, 每只鸡腿斩成两块, 鸡胸斩成两块, 用葱、姜、盐、料酒、酱油腌渍入味, 下油锅清炸而成, 食用时佐椒盐或辣酱油, 风味极佳。

39. 鱼的整料出骨采用不开口的方式, 主要作用是 ( )。 [2分]

- A. 使菜品菜肴形状完美
- B. 这种方式更容易操作
- C. 降低菜肴成本

参考答案: A

40. ( ) 味道较咸一般用来给食品着色。 [2分]

- A. 生抽
- B. 老抽
- C. 红酱油
- D. 白酱油

参考答案: B

解析:

老抽是在生抽的基础上加入焦糖, 经特殊工艺制成的浓色酱油, 适合肉类增色作用。

41. 在冰冻坚实的清酥面团上大力敲打, 其结果是 ( )。 [2分]

- A. 整形快、产品好
- B. 破坏层次、产品式样差
- C. 省时省力
- D. 费时费力

参考答案: A



42. 炸制麻球的油温是（ ）左右。[2分]

- A. 60 度
- B. 80 度
- C. 150 度
- D. 200 度

参考答案：A

解析：

炸麻球的最佳油温是两段式油温，即开始炸的时候要低温。

43. 荸荠又称（ ）。[2分]

- A. 地瓜
- B. 土豆
- C. 马蹄
- D. 地薯

参考答案：C

解析：

荸荠，又称马蹄，马蹄，即马的蹄，原产于印度。是一种生长在水田中的多年生草本植物，我们吃的是那呈扁圆形的地下茎。

44. 咖喱粉（ ）以为主料，配以适量的八角、[2分][2分]

- A. 茴香粉
- B. 姜黄粉
- C. 孜然粉
- D. 辣椒粉

参考答案：B

解析：

咖喱粉是以姜黄为主料，另加多种香辛料(如芫荽籽、桂皮、辣椒、白胡椒、小茴香、八角、孜然等)配制而成的复合调味料。

45. （ ）是广东风味的宴席面点。[2分]

- A. “龙抄手”
- B. “状元饼”
- C. “三鲜烧麦”
- D. “可可九层糕”

参考答案：A

46. 大而老的家禽在冬季裸毛的水温应选择（ ）。[2分]

- A. 85-90 度
- B. 65—80 度
- C. 60 度以下

参考答案：A

47. 花卷上馅心的方法是（ ）。[2分]

- A. 包上法
- B. 陇上法
- C. 夹上法
- D. 卷上法

参考答案: B

48. 在切丁时, 中丁大小约 ( )。[2分]

- A.  $1.2\text{cm} \times 1.2\text{cm} \times 1.2\text{cm}$
- B.  $2\text{cm} \times 2\text{cm} \times 2\text{cm}$
- C.  $2.5\text{cm} \times 2.5\text{cm} \times 2.5\text{cm}$
- D.  $3\text{cm} \times 3\text{cm} \times 3\text{cm}$

参考答案: B

49. 制作清汤时适量加入味精可使汤汁鲜味增加这一现象属于 ( )。[2分]

- A. 味的对比现象
- B. 味的消杀现象
- C. 味的相乘现象
- D. 味的变调现象

参考答案: C

解析:

制作清汤时适量加入味精, 可使汤汁的鲜味味感倍增, 这是味的相乘现象。

50. 制作“焦溜丸子”时, 原料要切成 ( )。[2分]

- A. 丁
- B. 条
- C. 末
- D. 段

参考答案: D

解析:

焦溜丸子(肉段)

51. 四喜蒸饺以为 ( ) 主料。[2分]

- A. 酵母粉
- B. 普通面粉
- C. 特制面粉
- D. 中筋粉

参考答案: C

解析:

四喜蒸饺的作法主要是以四种原材料的挑选配搭主导。而原材料上没有过多的限定, 要是四种不一样色调就可以。

52. “珍珠圆子”是 ( ) 面点小吃。[2分]

- A. 杂粮类
- B. 米粉类

C. 豆粉类

D. 淀粉类

参考答案: B

53. 代表菜肴“辣子狗肉”“辣白菜”是( )的代表品种。[2分]

A. 朝鲜族

B. 蒙古族

C. 傣族

D. 壮族

参考答案: A

解析:

朝鲜族饮食文化 饮食习惯:喜食米饭,爱吃狗肉,咸菜必不可少。 特色名菜:打糕、大酱汤、冷面、辣白菜、米肠、紫菜卷。

54. 代表菜肴“烤全羊”“烤羊腿”是( )的代表菜品。[2分]

A. 汉族

B. 蒙古族

C. 傣族

D. 壮族

参考答案: B

解析:

烤全羊,是一道地方特色菜肴,源于蒙古族。

55. ( )是在抻面基础上发展起来的一种精细面点制品。[2分]

A. “盘丝饼”

B. “锅盔”

C. “千层油酥饼”

D. “火烧”

参考答案: A

56. “鲜橘西米露”是( )的美味水果点心。[2分]

A. 夏季

B. 冬季

C. 秋季

D. 春季

参考答案: A

57. “烤乳猪”烹制中,使用育龄( )的猪。[2分]

A. 1-2月

B. 3-4月

C. 5-6月

D. 7-8月

参考答案: A

解析:

乳猪:指育龄 1-2 个月的猪。乳猪肉中水分较多,肉质松弛细嫩,色泽淡薄,风味尚可。

58. 制作“清芸欢”,将所目的对讲进行初加工应采用( )。[2分]

- A. 腹开法
- B. 脊开法
- C. 肋开法

参考答案: A

59. ( )含量决定着面粉的品质和用途。[2分]

- A. 水分
- B. 维生素
- C. 无机盐
- D. 蛋白质

参考答案: D

60. 含有多种微量元素:糖类和丰富的优质蛋白,被称为“植物肉”之称的是( )。

[2分]

- A. 红豆
- B. 豆腐
- C. 蚕豆
- D. 绿豆

参考答案: B

解析:

豆腐营养丰富,含有铁、钙、磷、镁等人体必需的多种微量元素,还含有糖类、植物油和丰富的优质蛋白,素有“植物肉”之美称

61. 下列烹饪原料宜进行过油走红初步熟处理的是,( )。[2分]

- A. 肉片
- B. 五花肉块
- C. 青笋丁

参考答案: B

62. 在兑制“酸辣汤”的芡汁时淀粉与水的比例为( )。[2分]

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

参考答案: D

解析:

勾芡淀粉和水的比例 1/5 就可以。

63. “煎饼果子”的豆面糊是使用( )制成。[2分]

- A. 绿豆
- B. 黄豆

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/305003121033012013>