

炊事理论题库

一、选择题

201、配菜是以菜肴的（）为依据的。 [单选题]*

- A)主、辅料
- B)属性 (正确答案)
- C)质量
- D)特色

202、配菜时（）的种类不宜过多。 [单选题]*

- A)调料
- B)菜肴
- C)辅料 (正确答案)
- D)主料

203、配菜时辅料的种类（）。 [单选题]*

- A)不宜过多 (正确答案)
- B)不能过少
- C)一定得多
- D)尽量减少

204、作为一名厨师，应能够运用现代（）的基础理论与基本原理指导配菜。 [单选题]*

A)烹饪学

B)营养学 (正确答案)

C)美学

D)卫生知识

205、配菜总的来说应该在（）的指导下进行。 [单选题]*

A)技术

B)美学 (正确答案)

C)微生物学

D)烹饪化学

206、配菜的基本要求有：熟悉烹调原料知识，熟悉菜肴价格和制作特点，合理放置，精通（），善于烹调，注意营养合理搭配，有艺术创新性，注意卫生。 [单选题]*

A)刀工 (正确答案)

B)案工

C)手工

D)美工

207、以油为主要导热体的烹调方法有（）。 [单选题]*

A)炒、炸、炖、扒、烧

B)溜、扒、爆、烧、炖

C)炸、炒、埔、爆、贴 (正确答案)

D)炒、炖、炸、溜、扒

208、以水为导热体的烹调方法有（）。 [单选题]*

- A)烧、扒、煎、贴
- B)求、煮、炒、熘
- C)烩、爆、扒、炒
- D)氽、烩、扒、烧 (正确答案)

209、热菜烹调方法的导热体是（）。 [单选题]*

- A)油、煤气、水、盐
- B)蒸汽、电子管、油
- C)盐、水、蒸汽、油 (正确答案)
- D)水、油、煤汽、电子臂

210、制作（）是以油为导热体的。 [单选题]*

- A)炒肝 (正确答案)
- B)水炒蛋
- C)氽丸子
- D)白切鸡

211、清炸方法正确的解释是：（）。 [单选题]*

- A)清炸就是只有一种原料的炸
- B)清炸只是用调料腌制后而不用挂糊处理的炸 (正确答案)
- C)清炸就是用调料腌制后再挂糊的方法处理后的炸
- D)清炸就是口味要求清淡的炸

212、清炒方法正确的解释是：（）。 [单选题]*

- A)清炒就是口味清淡的烹调方法
- B)蒲炒就是色泽清淡的烹调方法
- C)清炒就是无调料只有主料的烹调方法
- D)清炒就是只有一种烹调原料时进行烹制、调味的方法 (正确答案)

213、煮与氽的区别是：（）。 [单选题]*

- A)煮的时间短于氽，煮的汤汁多于氽
- B)煮的时间长于氽，煮的汤汁少于氽 (正确答案)
- C)煮的时间长于氽，煮的汤汁多于氽
- D)煮的时间短于氽，煮的汤汁少于氽

214、制作（）是糖腌的方法。 [单选题]*

- A)什锦咸菜
- B)珊瑚萝卜 (正确答案)
- C)金勾白菜
- D)酸辣萝卜

215、拌与炆具有（）的特点。 [单选题]*

- A)拌的清脆爽口、炆的口味清淡 (正确答案)
- B)拌的清脆爽口、炆的色泽鲜艳
- C)拌的色泽鲜艳、炆的口味清淡
- D)拌的口味清淡、炆的清脆爽口

216、油焖五香方法所适应的原料是（） [单选题]*

- A)土豆

B)肘子 (正确答案)

C)冬笋

D)莴笋

217、生的原料不经上浆、挂糊处理，不用芡汁处理的一种烹调方法叫（）。 [单选题]*

A)清炒

B)抓炒

C)干炒

D)生炒 (正确答案)

218、制作（）是属熟炒的烹调方法。 [单选题]*

A)木须肉

B)炒蚝豉松

C)川式回锅肉 (正确答案)

D)生炒盐煎肉

219、原料中主料经加工成泥茸状，再用适量的汤、蛋清、淀粉制成粥糊状，经初步调味后，在适量的油锅中烹制的烹调方法叫（）。 [单选题]*

A)生炒

B)软炒 (正确答案)

C)滑炒

D)爆炒

220、在爆的方法中，以（）叫酱爆。 [单选题]*

- A)较为好的酱进行调味的一种方法
- B)酱炒熟后加原料的一种方法
- C)较为浓稠的酱类调料进行调味的一种方法(正确答案)
- D)主要用酱上浆处理，用滑的一种方法

221、油爆忌用（）调料。 [单选题]*

- A)深色(正确答案)
- B)无色
- C)辣味
- D)甜味

222、在菜肴制作中，适合芡爆的原料是（）。 [单选题]*

- A)熟五花肉
- B)脊丝(正确答案)
- C)腰花
- D)海参

223、制作（）属软溜的烹调方法。 [单选题]*

- A)黄酒溜鱼片
- B)金华玉树鸡(正确答案)
- C)松鼠鳜鱼
- D)茄汁牛肉片

224、软溜是先将原料中主料用（）或出水的方法加热至熟。 [单选题]*

- A)滑油

B)炸

C)油浸

D)汽蒸 (正确答案)

225、糟熘操作关键在于（）的选用。 [单选题]*

A)原料

B)糟香

C)糟酒 (正确答案)

D)配料

226、在制作菜肴时，将（）成熟的原料挂上饴糖水,晾干表皮后，用油淋炸的一种方法叫油淋炸。 [单选题]*

A)煮制

B)汽蒸

C)浸卤 (正确答案)

D)煎

227、脆炸是将原料（）的一种烹调方法。 [单选题]*

A)经腌制后挂干粉糊炸

B)经加工后挂酥糊炸

C)用江米纸包起挂糊炸

D)加工调味后，用豆皮网油等包卷，蘸挂粉状淀粉后炸 (正确答案)

228、制作（）是干炸的烹调方法。 [单选题]*

A)网油鸡卷

B)豆皮百花卷 (正确答案)

C)炸响铃

D)豆皮虾卷

229、干烹是将原料改刀挂上（），用热油炸熟后倒入清汁的一种方法。 [单选题]

*

A)干粉糊

B)全蛋糊

C)淀粉糊 (正确答案)

D)面粉

230、制作（）是属于干烹的烹调方法。 [单选题] *

A)清烹里脊

B)锅包肉 (正确答案)

C)干炸肉段

D)焦熘肉段

231、烹的主要特点是外焦里嫩，色泽美观，口味香醇，以鲜咸为主略带甜味，或以甜酸味为主。在操作上以挂淀粉糊的为多，而且使用清汁（）制。 [单选题] *

A)烹 (正确答案)

B)煎

C)熘

D)炸

232、熬蒸是在煎的基础上，加入适量的汤汁、调料，（）入味的一种烹调方法。

[单选题] *

A)烹制成熟

B)蒸制成熟 (正确答案)

C)煎制成熟

D)煎焖成熟

233、制作“南煎丸子”是采用（）的烹调方法— [单选题]*

A)煎烧 (正确答案)

B)煎熘

C)干煎

D)煎焖

234、采用干煎烹调方法的菜肴是（）。 [单选题]*

A)精煎黄鱼

B)南煎丸子

C)拖煎鲈鱼柳 (正确答案)

D)煎蒸比目鱼

235、白烧是因汤汁色泽（）、浓稠而得名。 [单选题]*

A)清亮

B)灰白

C)无色

D)洁白 (正确答案)

236、制作（）是采用酱烧的烹调方法。 [单选题]*

A)南乳烧肉 (正确答案)

C)葱烧海参

D]酱炖豆腐

237、制作（）是采用白烧的烹调方法。 [单选题]*

A)家常豆腐

B)浓汁烧鱼肚 (正确答案)

C)南乳烧肉

D)开水

238、在烹调中焖与烧的区别是（）。 [单选题]*

A)焖是小火长时间，烧是旺火烧开转中火 (正确答案)

B)焖是中火长时间，烧是中火烧开转小火

C)焖是大火烧开转小火，烧是小火长时间

D)焖是中火烧开，烧是大火转小火

239、焖制菜肴多为棕色，形状完整，不碎不裂，汁浓辣厚。质地（）。 [单选题]

*

A)较老

B)酥烂 (正确答案)

C)鲜嫩

D)香酥

240、在制作红焖肉进行前处理时，需采用（）的方法。 [单选题]*

A)焙炒 (正确答案)

C)煎

D)蒸

241、剜作（）是采用烩的烹调方法。 [单选题]*

A)砂锅豆腐

B)双冬汽锅鸡

C)芙蓉三鲜(正确答案)

D)求丸子

242、烩菜不同于余，汤与原料的比例一般为（）。 [单选题]*

A)1: 1(正确答案)

B)1: 2

C)1: 3

D)2:1

243、烩的菜肴是（）各半，并且由多种原料构成。 [单选题]*

A)主、辅料

B)糖、醋

C)荤、素

D)汤、菜(正确答案)

244、余可分为（）两种。 [单选题]*

A)清余、荤余

B)素余、奶汤余

D)奶汤氽、清氽 (正确答案)

245、制作（）是采用氽的烹调方法。 [单选题]*

A)水煮肉片

B)凤凰鱼片汤 (正确答案)

C)砂锅鱼头

D)清炖羊肉

246、氽的菜肴在烹制上有（）方法。 [单选题]*

A)二种 (正确答案)

B)三种

C)一种

D)四种

247、制作（）是采用隔水炖的烹调方法。 [单选题]*

A)人参炖乌鸡

B)清炖鸡块

C)双冬汽锅鸡 (正确答案)

D)炖酥肉

248、侷炖是先将烹调原料（），煎制定型后放入锅内水中烹制加热的方法。 [单选题]*

A)喂底口

B)挂期

D)蘸干淀粉、拖蛋糊(正确答案)

249、炖有（）炖法。 [单选题]*

A)二种

B)三种(正确答案)

C)四种

D)一种

250、扒菜从颜色上分为（）。 [单选题]*

A)二种

B)三种

C)四种

D)五种(正确答案)

251、制作（）是采用白扒的烹调方法。 [单选题]*

A)扒鸡茸鱼翅(正确答案)

B)鸡腿海参

C)扒肘条

D)扒狗肉

252、扒菜的原料都要经过（），这样有利造型。 [单选题]*

A)大翻勺

B)熟处理(正确答案)

C)勾米汤芡

253、火焯适用于一些（）。 [单选题]*

- A)植物原料和水产品
- B)动物性原料和水产品 (正确答案)
- C)动、植物性原料
- D)菌类及藻类

254、火焯的菜肴多数都不（）。 [单选题]*

- A)改刀
- B)加糖
- C)挂糊 (正确答案)
- D)上浆

255、火焯适用于（）。 [单选题]*

- A)大火转中火
- B)中火转小火
- C)小火转中火
- D)大火转小火 (正确答案)

256、制作（）是采用熬的烹调方法。 [单选题]*

- A)烩什锦
- B)家常炖鱼
- C)奶汤鲫鱼 (正确答案)
- D)芙蓉三鲜

257

[单选题]*

- A)油
- B)蒸汽
- C)微波
- D)水(正确答案)

258、熬主要适用于（）的原料。 [单选题]*

- A)形小质嫩(正确答案)
- B)食用菌
- C)水产品
- D)质老

259、涮最大的特点是主料（）。 [单选题]*

- A)质老
- B)鲜嫩(正确答案)
- C)肥嫩
- D)无异味

260、制作（）是采用涮的烹调方法。 [单选题]*

- A)毛肚火锅(正确答案)
- B)水煮活鱼
- C)汆白肉
- D)盐水鸡

261、涮火锅时要（）加汤。 [单选题]*

- A)多
- B)一次性
- C)随时 (正确答案)
- D)定时

262、生拌是将（）生原料经改刀后加入调味品拌制的方法。 [单选题]*

- A)植物性
- B)动物性
- C)可食性 (正确答案)
- D)海味

263、选用（）的方法叫生拌。 [单选题]*

- A)可食原料，经洗涤、消毒后拌和
- B)可食性生料，经洗涤、消毒、改刀后，与调味品拌和 (正确答案)
- C)动物原料制熟，晾凉后改刀，与调味品拌和
- D)生料、熟料与调味品拌和

264、生拌主要用于（）原料。 [单选题]*

- A)鲜黄花菜
- B)鱼 (正确答案)
- C)肥肠
- D)茄子

265、炆的成品具有（）、口味清淡等特点。 [单选题]*

- A)无色

B)无油

C)无汁 (正确答案)

D)无味

266、炆菜必须使用热（）袖。 [单选题]*

A)大料

B)花椒 (正确答案)

C)辣椒

D)调料

267、制作（）需用炆的烹调方法。 [单选题]*

A)夫妻肺片

B)蒜泥白肉

C)葱辣大虾

D)海米炆芹菜 (正确答案)

268、适合于醉腌的原料是（）。 [单选题]*

A)海螺

B)蛭子

C)海参

D)河蟹 (正确答案)

269、糟腌主要用于（）原料。 [单选题]*

A)植物性

B)动物性 (正确答案)

C)食用菌

D)干货

270、制作（）需用糟腌的烹调方法。 [单选题]*

A)糟鸭脯 (正确答案)

B)松仁小肚

C)珊瑚白菜

D)醉蛋

271、熏主要适用于（）原料。 [单选题]*

A)动物性 (正确答案)

B)植物性

C)海藻性

D)菌性

272、熏鸡一般用调味汁（）后再熏。 [单选题]*

A)腌制

B)过油

C)出水

D)煮熟 (正确答案)

273、熏制菜肴熟制方法一般采用（）。 [单选题]*

A)煮或炒

B)蒸或煮 (正确答案)

C)煮或炸

D)蒸或煎

274、制作的冻制品具有清澈透明、（）、口鲜味醇等特点。 [单选题]*

A)软嫩爽口

B)软韧滑润 (正确答案)

C)软嫩滑爽

D)松软滑润

275、制作（）是采用冻的烹调方法。 [单选题]*

A)橙仁小肚

B)五香鱼

C)水晶肘子 (正确答案)

D)酥鲫鱼

276、制作的皮冻根据颜色可分为清冻和（）。 [单选题]*

A)白冻

B)红冻

C)花冻

D)混冻 (正确答案)

277、酱菜常用酱油、糖色或（）进行着色。 [单选题]*

A)番茄酱

B)红曲米 (正确答案)

C)色素

D)红花粉

278、酱适用于（）的原料。 [单选题]*

A)形大质老(正确答案)

B)形小质嫩

C)水产品

D)植物性

279、熟制（）适合用酱的方法。 [单选题]*

A)鸡脯

B)猪里脊

C)牛腱子(正确答案)

D)马哈鱼

280、制作（）需要用白煮的烹调方法。 [单选题]*

A)水煮牛肉

B)五柳青鱼

C)盐求虾(正确答案)

D)脆皮鸡

281、（）适用于煮的烹调方法。 [单选题]*

A)鸡、豆腐

B)鸭、白菜

C)白肉、竹笋

D)鸡、鸭(正确答案)

282、白煮能保持原料的本色和（）。 [单选题]*

A)鲜味

B)原味 (正确答案)

C)香味

D)气味

283、属于烹调炊具的是（）。 [单选题]*

A)和面机、勺、瓢、油炸锅

B)切片机、电烤炉、铲、锅

C)抽炸锅，铲、勺、切片机

D)铲、锅、勺、瓢 (正确答案)

284、厨房工具是指在烹调过程中所使用的（）用具。 [单选题]*

A)机械

B)手工 (正确答案)

C)片刀

D)白案

285、在酒店内（）属于厨房设备。 [单选题]*

A)绞肉机、电冰箱、炉灶、锅、勺

B)搅拌机、炉灶、瓢、铲、电烤箱

C)电冰箱、绞肉机，搅拌机、锅、瓢

D)绞肉机、搅拌机、电冰箱、炉灶、电烤箱 (正确答案)

286、在使用厨房设备时，必须根据设备的结构（）和技术特点来安排生产任务。

[单选题]*

- A)能力
- B)配备
- C)性能(正确答案)
- D)磨损

287、运行设备的性能、寿命、精度，在很大程度上取决于（）的使用正确与否。

[单选题]*

- A)原料
- B)操作人员(正确答案)
- C)维修人员
- D)管理人员

288、设备出现事故后，应（），并及时向上级报告。 [单选题]*

- A)检修
- B)停用
- C)保护现场(正确答案)
- D)维护工作

289、对长期不用的刀应擦干，并在表面涂一层（）。 [单选题]*

- A)猪油
- B)羊油
- C)牛油
- D)黄油(正确答案)

290、为了防止新购买的菜墩发生干裂，应将其放在（）中浸泡。 [单选题]*

A)酸溶液

B)盐水 (正确答案)

C)高锰酸钾溶液

D)碱水

291、设备在闲置过程中，由于自然的作用发生（），便会丧失精度和工作能力，这是设备损坏的原因之一。 [单选题]*

A)违反操作

B)磨损过度

C)氧化锈蚀 (正确答案)

D)零件不齐

292、在液化气中加入具有臭味的加臭剂，其目的是引起人们的注意，但加臭剂对人体（）。 [单选题]*

A)无害 (正确答案)

B)有害

C)有毒性

D)有麻醉性

293、发现液化气钢瓶漏气时，要迅速打开门、窗通风，立即把钢瓶（）。 [单选题]*

A)移至低温处

B)更换

C)移至安全场所 (正确答案)

D)切断气源

294、液化气钢瓶不能堆放过高，也不能（）。 [单选题]*

- A)立放
- B)倒放 (正确答案)
- C)低温存放
- D)扎捆

295、在发生火灾时，应拨打（）求救。 [单选题]*

- A) 112
- B)119 (正确答案)
- C)114
- D)110

296、在灭火时，灭火人员应站在（）。 [单选题]*

- A)上风处 (正确答案)
- B)下风处
- C)安全处
- D)门口

297、在液化气失火后灭火时，要向液化气钢瓶大量浇水，使其（），以防爆炸。

[单选题]*

- A)温度生高
- B)压力增大
- C)冷却 (正确答案)
- D)压力减少

298、一旦发生液化气（）事故，必须将患者移至空气新鲜处。 [单选题]*

- A)漏气
- B)着火
- C)中毒 (正确答案)
- D)爆炸

299、由于液化气渗漏造成人员呼吸困难时，应给中毒者（）。 [单选题]*

- A)送医院
- B)输氧 (正确答案)
- C)放置空气新鲜
- D)休息

300、一旦发生液化气中毒事故患者呼吸停止时，应立即实施（）。 [单选题]*

- A)紧急救护
- B)输液
- C)输氧 （
- D)人工呼吸 (正确答案)

301、在餐饮经营中，要根据业务情况选择适合自己（）的最佳采购方式。 [单选题]*

- A)管理
- B)经营 (正确答案)
- C)方便
- D)实用

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/678126134017006137>