

高级中式烹调师笔试试题

一. 填空题:

1. 利用热源产生的(), 对腌制好的()肉直接加热, 使肉料致熟的烹调方法称为烤。
2. 潮州卤水的主体是生抽和清水, 生抽比例较低, 一般不超过()%。
3. ()炒法不用调味品改变原料的色泽或调出菜肴的色泽, 以保持原色为美。
4. 运用炸烹调方法时, 把熟料炸制至着色, 一般用()炸的方法。
5. 制作脆皮炸鸡晾皮时, 只可(), 不可(), 不可()。
6. 当人的机体受到外界某些有害因素的侵袭, 体内由蛋白质构成的抗体会与其进行特异性反应, 以消除它们对机体的影响, 这是蛋白质的()作用。
7. 菜肴勾芡后, 淀粉中的谷胱甘肽可保护维生素()。
8. 不新鲜的虾虾体是红色的, 原因是虾壳的色素细胞含有胡萝卜素与蛋白质的结合产物, 当虾死亡后, 胡萝卜素与蛋白质分离, 产生()。
9. 《饮膳正要》是我国第一部(), 是元朝太医忽思慧所作。
10. 《随园食单》为清代烹饪名著, 作者是()。
11. 《随园食单》中的烹饪原理部分, 分别为须知单和()两章, 系统地总结中国古代烹饪技术的宝贵经验。
12. 《随园食单》中的菜谱部分共有 12 章组成, 记述了()种特色风味菜点。
13. “五谷为养”是指维持人体生命的活动所必需的养分主要由谷类和()食物来提供。
14. 热量传导的速度和流量与物体两端的温度差成()比例关系, 与物体的厚度成()比例关系。
15. 利用水蒸气作传热介质时, 密封越好, (), 水蒸气的温度就越高。
16. 水作为传热介质, 它不利于烹饪原料()的呈色反应。
17. 由沙门氏菌、金黄色葡萄球菌引起的属于()食物中毒。
18. 整料出骨原料具有形态美观、易于成熟入味和成品()等作用。
19. 有种脆浆的起发, 是由于脆浆里的酵母菌在繁殖中生成大量的()而使脆浆起发的。
20. 对菜肴的装饰点缀有四种常用的方法, 分别是围、()摆、衬等。
21. 食品添加剂碳酸氢钠的俗称是()。
22. 蔬果中含有丰富的维生素, 尤其以维生素 C 和()为较多。
23. 蛋类的蛋白质含量平均为()~()%, 生物学价值达到 95, 在人体中几乎可以被完全消化吸收。
24. 涨发好的燕窝要求色泽(), 质地柔软而不(), 无杂质, 无燕毛。
25. 红、黄、蓝三原色中两色分别相混合所产生的橙、绿、紫色称为()色。
26. 羔烧主要以()为传热介质。
27. 蛋煎法的成品多为()形。
28. 粤菜的清汤分顶汤和上汤两种, 它们共同的质量要求是汤色清澈, 色浅黄, 没有肉微, 极少浮油。其中顶汤更要求味道极鲜, 香气(), 汤质()。
29. 含量在()以上的矿物质称为常量元素。
30. 目前, 我国发生的食物中毒种类主要是()食物中毒。
31. 忽思慧是()族人, 元朝廷祐年间任饮膳太医, 掌管宫廷饮膳事宜。
32. 《饮膳正要》是忽思慧在对()、补益药品作了长期研究, 并积累了丰富的养生经验写成的。
33. 《随园食单》刊行于乾隆年间, 书中包括()和名菜介绍两大部分, 是一部有世界影响的烹饪专著。
34. 《调鼎集》共有 10 卷, 约()万字左右, 是我国古代篇幅最大的饮馔典籍。
35. 《黄帝内经》对()和饮食原则有具体、完整、科学的论述。
36. 原料放在水里加热时, 原本不易被人体消化吸收的()分解为小分子物质或分子结构比较简单的物质, 这就是烹调中的水解作用。
37. 一种呈化学物质的味在其他味加入后, 该种味的味觉感应更加浓厚、凸现, 这是味的()作用。
38. 按菜肴香气的混合状况分类, 分为()香和()香。
39. 在粤菜中, 切改成特定形状的某些原料, 主要是含特殊浓香的原料, 根据菜式的分类、原料的()和配色的需要, 形成固定的配用组合, 这些用量少, 组合固定, 用于菜肴起锅增香, 消除异味, 丰富色彩的组合原料便称为料头。
40. 如果组成菜肴的原料之间形态、色彩或口味浓淡相差较大, 则在配搭时在()方面作适当的调整, 以达到菜肴在色、香、味、形等方面的总体要求。
41. 白焯虾所运用的烹调法属于焯法中的()焯法。
42. 在选料方面, 吉列炸与酥炸有不同, ()炸通常选用不带骨的肉料。
43. 为确保卤水质量的稳定, 应当及时补充()。

44. 蛋白质是一种结构非常复杂的高分子有机化合物，主要由（ ）等四种元素组成。
45. 蛋白质在（ ）的情况下或某些理化因素作用下会变性。
46. 油泡菜式由主料和料头组成菜肴，且主料只能是（ ）。
47. 炒牛奶时，锅、勺和油要十分干净，尽量用（ ）油。
48. 人类的祖先原本过着生吞活剥、茹毛饮血的原始生活，后来才发明了烹调。烹起源于（ ）的利用。
49. 由（ ）直接产生的味觉称为心理味觉。
50. 设计配菜要把握好新菜品的（ ），在设计过程中充分把它表现出来。
51. 在粤菜生产中，传统菜料头的使用有着比较严格的俗约，基本上是菜肴原料的性味和所使用烹调方法为（ ），这些俗约有其合理的成本。
52. 冷菜的配菜就是将（ ）的熟料排在盘上，使其成为成品。
53. 按中毒病因划分，食物中毒分为细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒和（ ）食物中毒等四大类。
54. 《调鼎集》是我国古代篇幅（ ）的饮馔典籍，而且是一本（ ）手抄本。
55. 配菜包括有两个含义，一是（ ）时的配菜，二是在日常工作中的配菜。
56. 原料焯水后挤去汁水，会使大量的（ ）流失。
57. 《黄帝内经》不仅是我国现存的一部最早的（ ），而且也是研究我国古代烹饪技术的一部重要著作。
58. 设计配菜是对新菜品原料组合的选择与加工，带有（ ）和性质。
59. 《饮膳正要》全书分为三大部分，其一是饮食经验和理论知识，其二是宫廷保健食谱，其三是（ ）。
60. 炒烹调法简称为（ ）。
61. 点火时约室内有跑气、漏气情况，绝对不能点火，应立即采取切断气源和（ ）措施。
62. 蒸发最适合一些较硬身又易散烂，又要保存其（ ）的干货原料。
63. 粤菜选料的特点是“选料（ ），鸟兽蛇虫均可入馔”。
64. 鱼肚以片（ ），厚实，色淡黄，有（ ），半透明，洁净的为好。
65. 油泡菜式的芡有较高的要求，即成芡较（ ），有芡而不见芡流，色鲜芡（ ），不泻芡，不泻油。
66. 要使羹的汤质柔滑，掌握烩制时调芡的时机非常关键，最好是在（ ）。
67. 脂肪在热、（ ）、碱、酶的作用下可以发生水解反应。
68. 酸味有较强的去腥解腻作用，此外，还有（ ）（ ）的效果。
69. 蒜蓉炒通心菜所运用的烹调方法属于炒法中的（ ）炒法。
70. 鳝肚是（ ）的干制品，呈筒型，两头尖，半透明，色泽黄或白。

二. 选择题:

1. 属于白焯法的必要工艺是（ ）。
- A. 爆炒姜件，葱条，烹酒后加汤滚出香味
B. 把生料放进沸水中猛火焯制
C. 焯熟后沥尽水分，上碟，撒上配料
D. 如果焯的是蔬菜，焯水中须加入食用油
2. （ ）不是造成油泡菜式泻芡的原因。
- A. 调芡时没有搅均芡液
B. 锅内的油太多
C. 芡汤与芡粉的比例不当
D. 火太猛，菜过熟
3. （ ）是使牛奶炒坏的原因。
- A. 没有用粟粉
B. 用中火炒而不是用慢火炒
C. 牛奶不够新鲜，浓度不够高
D. 翻炒频率太快，手法不够灵活
4. 制作脆皮炸鸡在炸之前先要用白卤水浸制，（ ）是浸制的要领之一。
- A. 白卤水要新鲜
B. 必须与香料袋同时浸制
C. 火不能太猛，以仅熟为度
D. 先要擦干鸡体油分和水分再浸
5. 根据（ ），脂肪酸分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两大类。
- A. 脂肪碳原子价键的不同
B. 脂肪在人体合成的状况
C. 脂肪的提取物
D. 脂肪的消化率高低

6. 食物中毒顾名思义就是吃了某些食物所引起的中毒，下列食物中()不属于引起食物中毒的食物。
A. 有霉菌的食物
B. 被化学毒物污染的食物
C. 致病微生物污染的食物
D. 不新鲜的食物
7. 细菌性食物中毒中，由()引起的食物中毒的比例是最高的。
A. 副溶血性弧菌
B. 致病性大肠杆菌
C. 沙门氏菌
D. 金黄色葡萄球菌
8. 《本草纲目》除了是一部著名的医药书籍外，还是一部关于()方面的权威著作。
A. 食疗
B. 饮食
C. 菜单
D. 饮膳
9. 《齐民要术》分上、下两册，下册4卷主要介绍()。
A. 饮食疗法
B. 菜单菜谱
C. 食品加工工艺
D. 饮食市场
10. 《吕氏春秋·本味篇》是历史上有记载的第一篇烹饪理论专著，早在()年前，我国的烹饪文化已领先世界。
A. 1000
B. 1500
C. 2000
D. 3000
11. ()是衡量物体导热性能的一个热力学参数。
A. 比热容
B. 热导率
C. 导热率
D. 溶解热
12. 能使烹饪原料获得最高温度的传热介质是()。
A. 水蒸气
B. 食用油
C. 锅
D. 砂粒
13. 在烹调中，一种原料常常变化使用不同的调味料或调味料的组合，一桌筵席中的菜品也要变换味型，这体现了调味的()作用。
A. 调和滋味
B. 增进美味
C. 施展技能
D. 丰富口味
14. 芡的油亮程度与()无关。
A. 芡粉的质量
B. 勾芡的手法
C. 芡的稀稠
D. 芡含油量的多少
15. 在配菜中，“五彩炒肉丝”主辅料颜色的配合属于“()搭配”。
A. 五色
B. 异色
C. 顺色
D. 逆色
16. 在菜品的命名方法中，()不属于运用形象和抽象的文字命名。
A. 以主要原料和器皿命名
B. 形容原料的形状
C. 形容原料的色泽
D. 以寓意吉祥的文字命名
17. 烹饪原料在经过粗加工、精加工等刀工处理和配菜之后到正式烹制前，一般还需要进行一些工艺加工，这些工艺加工称为()。
A. 烹制
B. 预制
C. 监制
D. 制作
18. 下面四项中()不是原料初步熟处理泡油的工艺标准。
A. 有芡而匀滑
B. 肉料不起焦边，不超熟，不霉身
C. 虾丸、鱼青丸等不出现硬壳
D. 形状饱满不干瘪，有光泽
19. 焯()的方法是：烧沸锅内清水，加入食用油，待水滚沸后加入原料猛火焯约一分钟至，捞起漂凉，叠齐，放在笊箕内。
A. 芥菜胆
B. 鲜菇
C. 白菜胆
D. 凉瓜
20. 把握顾客的需求心理，需要加强与客人()。
A. 联系
B. 商量
C. 沟通
D. 了解

21. 油头是()。
- A. 猪肥肉头的雅称 B. 鸡的脂肪块 C. 火腿的一个部位 D. 间夹脂肪的牛肉
22. 酿鸭掌是酿成()形。
- A. 瑟瑟 B. 扇 C. 岛 D. 棋子
23. 粤菜的刀法分为()。
- A. 普通刀法和特殊刀法两大类 B. 直刀法、平刀法、斜刀法和湾刀法等四大类
C. 直刀法、平刀法和斜刀法等三大类 D. 标准刀法和非标准刀法两大类
24. 以下关于泡油炒特点不准确的是()。
- A. 原料形状为丁、丝、片 B. 肉料用泡油方法致熟 C. 菜式由动植物原料组成 D. 用火偏猛，成菜较快
25. 将刀工处理好的熟料排在盘上，使其成为一道成品菜，如拼盘，这属于()。
- A. 热菜配菜 B. 冷菜配菜 C. 设计配菜 D. 配料配菜
26. 家畜肉自屠宰起到肉质变坏，经过了()四个阶段。
- A. 成熟、自溶、尸僵、腐败 B. 自溶、成熟、尸僵、腐败
C. 尸僵、成熟、自溶、腐败 D. 成熟、尸僵、自溶、腐败
27. 不属于油传热介质特点的是()。
- A. 储热性能好 B. 有利于菜肴香气的形成 C. 有利于原料的形成 D. 有利于保护维生素
28. 关于煎烹调法描述正确的是()。
- A. 原料形状以扁平、平整为主 B. 分五种煎法
C. 成品口感以香酥脆为特色 D. 煎酿辣椒属煎酿法
29. 纸包炸原料下锅的最佳油温是()。
- A. 120℃ B. 150℃ C. 180℃ D. 210℃
30. 几种食物混合食用时，能提高食物中蛋白质的生理价值，这称为蛋白质的()作用。
- A. 凝固 B. 互补 C. 亲水 D. 水解
31. 煮的作用之一是()。
- A. 杀菌消毒 B. 增进美味 C. 确定口味 D. 降低成本
32. 韭菜属于()。
- A. 茎菜类 B. 根茎类 C. 叶菜类 D. 叶茎类
33. 人工色素由于含有毒性，受到禁用或限用。苋菜红的最大允许使用量为每公斤原料()克。
- A. 0.5克 B. 0.1克 C. 0.05克 D. 0.01克
34. 水产品中富含微量元素，是人体多种微量元素的理想食物来源。鱼类含丰富的钙、磷、钠、氯、镁等多种无机盐，其中又以()含量为最高。
- A. 磷 B. 钙 C. 碘 D. 钠
35. 一道菜肴的售价是30元，销售毛利率是60%，则该菜的成本毛利率是()。
- A. 40% B. 150% C. 66.67% D. 166.67%
36. 下列关于蒸法的分类中正确的是()。
- A. 蒸法分为碎件蒸和整件蒸 B. 蒸法分为慢火蒸、中火蒸和猛火蒸
C. 蒸法分为平蒸、裹蒸、扣蒸和排蒸 D. 蒸法分为一次蒸和两次蒸

37. 不属于鲜活原料初步加工原则的是()。
- A. 必须符合食品卫生要求
B. 尽可能保存原料原有的滋味
C. 原料形状应完整美观
D. 节约用料
38. 用竹签刺入火腿厚肉部位, 拔出后闻到炒芝麻香味, 表明火腿()。
- A. 质量极佳
B. 保存期即将结束
C. 肉层开始有轻度酸败
D. 已经严重腐败
39. 家畜肌肉中所含的维生素以()为主。
- A. 维生素 A
B. 维生素 B1
C. 维生素 B
D. 维生素 C
40. 水发干货是利用()作用, 使干料重新吸收水分, 并使质地柔软。
- A. 干料吸水
B. 干料亲水
C. 水的涨发
D. 水的渗透
41. 与焗的区别准确的说法是()。
- A. 焗的原料要腌制, 的原料一般不腌制
B. 焗用原件的原料, 用碎件的原料
C. 焗的菜式有配料, 的菜式没有配料
D. 焗的菜式灰色较浅, 的菜式灰色较深
42. 粤菜菜点的设计与制作充分体现南北融合、中西合璧的包容思路和创新求精的精神是在粤菜的()逐步形成的。
- A. 形成期
B. 成长期
C. 兴旺期
D. 繁荣期
43. 人体需要各种矿物质, 其中在体内含量在()克/公斤以上的矿物质称为常量元素。
- A. 0.1
B. 0.01
C. 0.5
D. 0.05
44. 关于油泡烹调法的描述, 不正确的是()。
- A. 油泡菜式只有主料, 没有副料
B. 分油泡与汤泡两种泡法
C. 油泡菜式成芡较薄, 有芡而不见芡流, 色鲜芡匀滑, 不泻芡, 不泻油
D. 鸡块不能用于油泡法
45. 组成蛋白质的主要化学元素是()。
- A. 氢、氧、磷、氮
B. 氧、碳、硫、氮
C. 碳、氢、钠、氧
D. 氮、氧、碳、氢
46. 根据《中国名菜谱·广东风味》所收集的名菜分析, 广东名菜在品种类型方面显示的特点是()。
- A. 禽类菜品最多
B. 水产品品种丰富
C. 高档的山珍海味为主
D. 畜肉菜最少
47. 粤菜对料头有严格的定义, 料头定义说, 料头是根据菜式的分类、()形成固定的配用组合。
- A. 原料的特点和色泽
B. 原料的规格和配色的需要
C. 原料的性味和配色的需要
D. 原料的属性和规格
48. 鲜菇削净洗净后要焯。()不是焯鲜菇的目的。
- A. 去除鲜菇的有害物质
B. 使鲜菇滋味清沌
C. 保持鲜菇脆嫩的品质
D. 保存鲜菇的鲜味
49. 把胗肉加工成胗球(肾球)所用的刀法是()。
- A. 剞刀法
B. 标准刀法
C. 特殊刀法
D. 直刀法
50. 关于起全鸡的说法, ()是不正确的。
- A. 属整料出骨的工艺
B. 应划归非标准刀法技术
C. 用起法刀法加工
D. 属于特殊刀法加工范围
51. 蛋白稀浆炸菜式宜用()℃油温下锅炸制。
- A. 120
B. 150
C. 180
D. 200

52. 以下各种条件中, 不是蛋白质互补作用的必要条件是()。
- A. 必须有动物、植物原料
B. 各种食物必须同时或在四小时内食用
C. 多种食物混合食用
D. 最好是粗细粮混合, 荤素搭配
53. 下列各组原料中, ()组的全部原料, 如果是死的就有可能产生组胺, 吃了就会发生食物中毒。
- A. 鲤鱼、鲫鱼、甲鱼、蟹
B. 蟹、青皮红肉的海鱼、鳝鱼、鲤鱼
C. 青皮红肉的海鱼、虾、蛇、草鱼
D. 鳝鱼、水鱼、海鱼、鲮鱼
54. 《吕氏春秋》中和烹饪关系密切的主要是第十四卷《考行览》之()篇。
- A. 《本味》
B. 《饮食》
C. 《食林》
D. 《饮膳》
55. 我国古代篇幅最大的烹饪典籍是()。
- A. 《吕氏春秋·本味篇》
B. 《齐民要术》
C. 《随园食单》
D. 《调鼎集》
56. 下面四者中以()热导率最大。
- A. 空气
B. 脂肪
C. 水分
D. 蜂蜜
57. ()并非是选用燃气炉具的优点。
- A. 气体燃烧产生的有害物质少
B. 气体燃烧产生的废料少
C. 气体燃烧的热值高
D. 安全性高
58. 以下关于单一味的说法不准确的是()。
- A. 酸味有较强的的去腥解腻作用
B. 甜味不能作主味
C. 咸味有提鲜初腥的作用
D. 辣味不盖味
59. 两种或两种以上不同属性的呈化学物质的味, 以适当的比例相混合, 同时作用于人的味觉, 使其中的一种味感明显增强的现象, 称为味的()作用。
- A. 对比
B. 转换
C. 突出
D. 相乘
60. 以下芡色的运用错误的是()。
- A. 鲍汁鹅掌浅红芡
B. 红烧鲍鱼金红芡
C. 甘露石斑块蛋黄芡
D. 姜芽鸭片嫣红芡
61. 在配菜中, 配料是日常的工作, 粤菜也叫执单。配料工作要做到快、准、齐、恰, 即动作快捷, ()准确, 配料齐全, 摆放恰当。
- A. 规格
B. 时间
C. 用料
D. 配形
62. 粤菜料头中煎封料是:()。
- A. 蒜茸、姜米、洋葱米
B. 蒜茸、姜米、葱米
C. 蒜茸、姜米、葱花
D. 蒜茸、葱米、椒米
63. 原料初步熟处理的焯适用于()。
- A. 动物性原料
B. 植物性原料
C. 矿物性原料
D. 人工合成原料
64. 下面四项中()不是原料初步熟处理焯的作用与目的。
- A. 使绿色原料变得更加青绿
B. 使原料焯滑
C. 使粉、面制品松散
D. 使原料预热
65. 自然死亡的动物原料属鲜料, 但其初步加工的方法按()的初步加工方法。
- A. 鲜料
B. 常规料
C. 死亡料
D. 活料
66. 必须符合食品卫生要求, 尽可能保存原料的营养成分, 原料形状应完整、美观, 保证菜肴的色、香、味不受影响是鲜活原料()的原则。
- A. 精细加工
B. 定型加工
C. 初步加工
D. 最后加工

67. 蟹经戳死后，接下来的主要加工内容是刮去()，切去蟹脰，取出内脏，洗净。
A. 污物 B. 蟹膏 C. 蟹鳃 D. 蟹盖
68. 软炒宜运用()烹制。
A. 慢火或中火 B. 中慢火或中火 C. 中火或中猛火 D. 中火或慢火
69. 炸糖醋排骨时，高油温投料后要降低油温浸炸，其作用中()。
A. 使浆粉定型 B. 便于热能传入，使原料熟透 C. 便于原料着色 D. 使成品耐脆
70. 酥炸金钱虾盒的质量要求是色泽金黄，甘香酥脆，表面()。
A. 起小珍珠泡和布幼脆丝 B. 若隐绿色 C. 布金黄脆幼丝 D. 呈盒形
71. 完全蛋白质主要来源于()。
A. 禽畜肉及肉皮、大豆、牛奶、鸡蛋 B. 鸡蛋、鱼肉、鸡肉、牛肉
C. 猪肉、牛肉、鱼肉、米面 D. 肌肉、牛肉、牛奶、鸡蛋、马铃薯
72. 预防 N-亚硝基化合物的产生，()是较恰当的做法。
A. 用新型发色剂代替亚硝酸盐发色剂 B. 用粗盐不用精盐
C. 用木材直接熏烤食物 D. 摄入较多的维生素
73. 以下做法中，()不能起到预防细菌性食物中毒的作用。
A. 生原料与熟食品要分开放置 B. 不吃死了的蟹和鳝鱼
C. 生熟用途的器具要分开 D. 新鲜原料要及时加工，及时清洗
74. 《调鼎集》是我国古代篇幅最大的饮馔典籍，共()卷，约 50 万字左右。
A. 四 B. 六 C. 八 D. 十
75. 不易使原料均匀受热的传热介质是()。
A. 水 B. 水蒸气 C. 食用油 D. 盐粒
76. 原料通过烹调原料本身产生出来的令人愉快的气味称为()。
A. 肉香 B. 原香 C. 清香 D. 纯香
77. 配菜人员要想选择质高价优的原料进行配菜，就必须()。
A. 熟悉菜肴的名称 B. 掌握菜肴的净料成本 C. 了解原料的库存情况 D. 了解原料的市场供应情况
78. 下列选项中有错误的是()。
A. 热菜的配菜既是刀工，又是烹调的前提 B. 热菜的配菜具有左右刀工和烹调两道工序的作用
C. 热菜的配菜与刀工技术是密切不可分的一个整体 D. 只有精通刀工, 才能把原料加工成各种合适的形状规格，这是配菜的前提
79. 下面四项中()不是焯鲜菇目的。
A. 焯鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走 B. 焯鲜菇让其除去异味
C. 焯鲜菇让其吸收内味 D. 焯过的鲜菇不再生长
80. 筵席是由一整套按规格、目的要求、风俗习惯和质量标准设定的菜点组合及()组成的正规餐饮形式。
A. 迎宾礼仪 B. 进餐礼仪 C. 公关礼仪 D. 民俗礼仪
81. 关于卤法，()的说法是错误的。
A. 粤菜的卤水分红卤水和白卤水两种 B. 卤水分一般卤水、精卤水和潮州卤水三种
C. 加热时间较长，火力较弱 D. 卤水是用浸制方式加热

82. 菊花鱼的形状呈现主要是()的体现。
A. 烹对原料形状的变形作用
B. 刀工对原料形状的改变作用
C. 浆粉对原料形状的固定作用
D. 传热介质对热量的传递作用
83. 下面四项中()不是原料初步熟处理炸的目的。
A. 使原料香酥脆
B. 去除原料的异味
C. 使动物性原料上色
D. 固化原料形状
84. 鲟龙鱼的()特别名贵, 为全鱼的精华, 要注意保管。
A. 鳞甲
B. 鱼尾
C. 鱼肠
D. 头骨
85. 以下海参中, 涨发净料率为 300%的是()。
A. 婆参
B. 港石参
C. 榄参
D. 梅花参
86. 整鸡出骨的步骤是: 划破颈皮斩断颈骨、出翅膀骨、出躯干骨、()、翻转鸡皮。
A. 出颈椎骨
B. 出鸡腿骨
C. 出脊椎骨
D. 出胸骨
87. 调味极重纯正醇浓, 以咸鲜为主, 擅用葱蒜是()的主要特点之一。
A. 淮扬菜
B. 四川菜
C. 山东菜
D. 粤菜
88. 烧烤时, 不应使用()为能源。
A. 天然气
B. 煤
C. 煤气
D. 电
89. “炸”是()。
A. 炸烹调技法的简称
B. 炸烹调法的简称
C. 炸技艺的简称
D. 所有用油加热的工艺的总称
90. 生炸与脆炸的区别是()。
A. 前者以禽类为主料, 后者以畜类为主料
B. 前者原料一般须先腌制, 后者原料一般不腌制
C. 前者原料先卤熟再炸, 后者先浸熟再炸
D. 前者在 150℃油温下锅, 后者在 180℃油温下锅
91. 炸大红脆皮鸡的油温运用应该是()。
A. 用直炸的方法
B. 用分阶段变化油温的方法
C. 低温投料, 高温起锅方法
D. 高温抢色, 中温固色的方法
92. 缺钙不会出现的症状是()。
A. 手足抽搐
B. 牙齿畸形
C. 头发色素减少
D. 高钙血症
93. 下面四项中()不是料头的作用。
A. 增加菜肴的香气滋味, 增加锅气
B. 消除或掩盖原料变质异味
C. 便于识别菜肴的烹调方法和味料搭配, 提高工作效率
D. 丰富菜肴色彩, 使菜肴更加美观
94. 水产品的营养价值较高, 比禽类更易消化, 含较多的完全蛋白质, 蛋白质的利用率可达到()。
A. 70%~80%
B. 80%~85%
C. 85%~95%
D. 90%~95%
95. 做返沙菜要熬糖胶, 用中慢火熬至糖胶()即可。
A. 翻起小泡
B. 翻起中泡
C. 翻起大泡
D. 翻起大泡后再转无泡
96. 有些有机酸会与金属离子结合, 形成难溶性的盐或化合物, 因此必须除去。下列有机酸中除()外, 都是应该消除的有机酸。
A. 醋酸
B. 草酸
C. 植酸
D. 磷酸

97. ()属于料头中的大料头。
- A. 走油田鸡料：姜米、蒜茸、葱度
B. 豉汁料：蒜茸、姜米、椒米、葱度(豉汁)
C. 菜炒料：蒜茸、姜花或姜片
D. 油泡料：姜花、葱榄
98. 注意水产品()的整齐与美观，是水产品初步加工的基本要求。
- A. 成形
B. 形态
C. 形状
D. 规格
99. 以下判断中()不是鉴别鱼翅涨发够身的标准。
- A. 用手指容易掐断
B. 用筷子夹中间两头下垂
C. 没有灰臭味
D. 在冷水和热水中同样柔软
100. 在刀法中，拉切的应用范围是()。
- A. 适用于体积薄小，质地细嫩并易碎裂的原料，如鸡脯肉、嫩瘦肉等
B. 适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料，如猪肉、牛肉、肝、腰等
C. 适用于脆性的植物原料，如笋、冬瓜、萝卜、土豆等
D. 适用于质地坚韧或松软易碎的原料，如牛月展、熟火腿、面包等
101. 中国古代烹饪的鼎盛时期以()时期的满汉全席最为代表。
- A. 唐朝
B. 宋朝
C. 明朝
D. 清朝
102. 《齐民要术》是我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书，其作者是南北朝时期北魏的()。
- A. 忽思慧
B. 孙思邈
C. 吕不韦
D. 贾思勰
103. 从调味的属性来看，豉汁蒸排骨的调味方法属于()。
- A. 拌
B. 烹调前调味
C. 一次性调味
D. 加热前调味
104. 粤菜料头中鱼球料是()。
- A. 姜花、葱榄
B. 姜片、葱度
C. 姜片、葱榄
D. 姜花、葱度
105. 关于脂肪生理功用叙述不正确的是()。
- A. 脂肪可构成机体
B. 脂肪能够滋润皮肤
C. 脂肪能促进脂溶性维生素的吸收
D. 每克的脂肪氧化后可提供 4 千卡的热能
106. 下列菜肴中()不符合在配菜中一般遵循“脆配脆”、“软配软”、“嫩配嫩”的原则。
- A. 油泡双脆
B. 大良炒牛奶
C. 韭黄炒鸡丝
D. 腰果鸡丁
107. 发好的燕窝质地柔软、色泽洁白、不泻身和()。
- A. 无杂质
B. 无燕毛
C. 无杂质燕毛
D. 无灰臭味
108. 在刀法中，推切的应用范围是()。
- A. 适用于脆性的植物原料，如笋、冬瓜、萝卜、土豆等
B. 适用于体积薄小，质地细嫩并易碎裂的原料，如鸡脯肉、嫩瘦肉等
C. 适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料，如猪肉、牛肉、肝、腰等
D. 适用于质地坚韧或松软易碎的原料，如牛月展、熟火腿、面包等
109. 按加工程度鱼翅分为几类，其中已刮沙起骨的半成品鱼翅称为()。
- A. 青翅
B. 明翅
C. 翅饼
D. 水盆翅
110. 非蛋煎法特点的是()。
- A. 以蛋为主料
B. 不掺水
C. 用中慢火煎制
D. 菜式造型是蛋液裹在原料外表，呈金黄色。
111. 以下不属于油泡菜式的质量标准的是()。
- A. 肉质爽滑或嫩滑，蕴含清香
B. 味鲜美
C. 锅气浓烈
D. 有芡不见芡流，色鲜芡匀滑

128. 关于脆皮炸的讨论, 只有()是正确的。
A. 原料炸前须先用卤水滚至熟透
B. 急用时, 上糖浆后即可炸制
C. 选用三鸟为原料
D. 可以淮盐、唛汁为佐料
129. 脆炸直虾质量要求是起发好, 表面圆滑、疏松、眼细且均匀, 色泽金黄, 耐脆, 无()。
A. 酸味
B. 油腻味
C. 夹痕
D. 苦涩味或酸味
130. 食盐的主要成分是()。
A. 碳酸钠
B. 氯化钠
C. 谷酸钠
D. 碳酸氢钠
131. 《黄帝内经》是我国现存的一部最早的()专著。
A. 饮食
B. 医学
C. 菜谱
D. 营养
132. 原料中的脂肪酸与醇类物质在加热中将化合成有芳香气味的()。
A. 酯
B. 乙醇
C. 酚
D. 氨基酸
133. 制作卤水制品, 应在卤水()时捞出卤制品, 可使卤制品色泽鲜亮。
A. 滚沸
B. 滚沸或大热
C. 大热或温热
D. 温热
134. 味精在()鲜味呈味程度最高。
A. 温水中
B. 强酸溶液中
C. 碱性溶液中
D. 弱酸溶液中
135. 煲仔酱配方中的主要酱料是()。
A. 豆瓣酱
B. 花生酱
C. 磨豉酱
D. 柱候酱
136. 关于火腿的评述正确的是()。
A. 金华火腿又称为北腿
B. 式样是检验火腿品质的一个方面
C. 有炒芝麻香味的是好火腿
D. 气腿优于实腿
137. 按加工程度不同, 盐分为多种, 其中一种称为加工盐, 以下()均属于加工盐。
A. 低钠盐、精盐、加锌盐
B. 加碘盐、洗涤盐、加锌盐
C. 加碘盐、风味型盐、低钠盐
D. 加锌盐、加碘盐、洗涤盐、精盐
138. 蛤士蟆油是中国林蛙()的干制品。
A. 雌蛙卵巢与输卵管所附的脂肪
B. 雌蛙卵巢
C. 雌蛙卵巢与所附的内脏
D. 脂肪
139. 以下海味干货中, 涨发净料率为 150%的是()。
A. 鳊肚
B. 花胶
C. 珧柱
D. 鱼唇
140. 在对水产品进行加工前, 必须清楚地知道水产品有哪些()的方法, 水产品将用作什么用途。
A. 合理用料
B. 定型加工
C. 精细加工
D. 初步加工
141. 以下属于非标准刀法的是()
A. 刮刀法
B. 斜刀法
C. 剁刀法
D. 劈刀法
142. 按调味的属性划分, 调味方法分为()调味和()调味两种方法。
143. 原料初步熟处理的焯适用于()。
A. 动物性原料
B. 植物性原料
C. 矿物性原料
D. 人工合成原料
144. 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
145. 职业道德对社会主义精神文明建设有极大的()作用。
A. 精神文明 B. 物质文明 C. 民主法治 D. 促进
146. 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
147. 下列说法中正确的是()
148. 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
149. 职工具有良好的职业道德, 有利于树立良好的(), 提高市场竞争能力。
A. 企业目标 B. 品牌意识 C. 企业形象 D. 个人形象
150. 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
151. 积极进取就是要(), 追求发展, 争取进步。
A. 相互协调 B. 不懈不待 C. 乐于奉献 D. 品德高尚
152. 可能受到多环芳烃化合物污染的食品是()。
A. 烤肉 B. 腊肉 C. 咸肉 D. 火腿
153. 属于细菌性食物中毒的是()。
A. 河豚鱼中毒 B. 副溶血性弧菌食物中毒 C. 毒蕈中毒 D. 真菌及其毒素食物中毒
154. 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. 食物发生生物性的变化而产生的有毒物质
155. 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. 海贝
156. 属于过敏性食物中毒的是()。
A. 鱼类引起的组胺中毒 B. 副溶血性弧菌食物中毒 C. 沙门菌食物中毒 D. 麻痹性贝类中毒
157. 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
158. 动物性原料解冻温度一般不宜超过()。
A. 25℃ B. 40℃ C. 45℃ D. 50℃
159. 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
160. 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
161. 人体的消化道()除外。
A. 口腔 B. 食道 C. 唾液腺 D. 胃

179. 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
180. 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
181. 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. 原料种类 C. 技术水平 D. 原料数量
182. 生料成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后()生料质量的比值。
A. 减去 B. 加上 C. 除以 D. 乘以
183. 成品成本等于毛料总值减去下脚料总值()调味品总值后除以成品质量。
A. 减去 B. 加上 C. 除以 D. 乘以
184. 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
185. 成本系数是指原材料加工后半成品的单位成本价格与()的比例。
A. 加工前原材料单位成本价格 B. 加工后成品的单位成本价格 C. 净料率 D. 成本率
186. 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
187. 宴会菜点和分类菜点可容成本的计算, 主要目的是()。
A. 明确宴会规模 B. 建立宴会管理组织机构 C. 安排菜点种类和数量 D. 控制宴会成本开支
188. ()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
189. 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
190. 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
191. 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
192. 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
193. 运用原料成本系数法计算产品价格, 需要两个关键数据, 一是(), 二是成本系数。
A. 主料成本 B. 原料成本 C. 菜肴毛利 D. 产品利润
194. 若发现在高压设备上触电, 应采用()使触电者脱离带电设备。
A. 木棒等绝缘工具将触电者推开 B. 硬物将带电设备砸坏切断电源
C. 相应电压等级的绝缘工具 D. 直接将触电者拉离现场
195. ()是内部或外部承受气体或液体压力, 并对安全性有较高要求的密封容器。
196. 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
197. 厨房洗涤设备类型主要包括洗碟机、()、银器抛光机和高压喷射机四种。
A. 消毒柜 B. 蒸汽炉具 C. 电热水器 D. 容器清洗机
198. 蛭子在用盐水活养去沙时, 盐水的浓度应在()左右。
A. 1% B. 2% C. 3% D. 4%
199. 宰杀牛蛙时可以先用刀背击昏, 再用竹签沿()部位捅一下, 可使其迅速死亡。
A. 头部 B. 心脏 C. 颈喉 D. 脊髓
200. 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 D. 应急方法
201. 烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、()、可口性三个方面。
A. 价格性 B. 季节性 C. 营养性 D. 地区性
202. 按烹饪原料的()分类, 可将烹饪原料分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料四大类。
A. 加工与否 B. 商品种类 C. 烹饪运用 D. 来源属性
203. 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
204. 下列牛肉中品质最佳的是()。
A. 黄牛肉 B. 水牛肉 C. 奶牛肉 D. 牦牛肉
205. 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
206. 虾蟹属于(), 身体分为头胸部和腹部两部分。
A. 甲壳类动物 B. 软体类动物 C. 棘皮类动物 D. 腔肠类动物
207. 冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于(), 否则鲜蛋会被冻坏。
A. 0℃ B. -2℃ C. -4℃ D. -6℃
208. 下列蔬菜中不属于根菜类蔬菜的是()。
A. 土豆 B. 萝卜 C. 胡萝卜 D. 芜菁
209. 茭白在我国主要产于()。
A. 黄河流域 B. 长江流域 C. 东北地区 D. 渤海湾地区
210. 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
211. 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 D. 被子植物
212. 大米中黏性最强的是()。
A. 粳米 B. 糯米 C. 香米 D. 籼米
213. 核桃仁、腰果仁、扁桃仁和()并称为世界四大干果。
A. 花生仁 B. 榛子 C. 松子仁 D. 白果

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/948040020074007004>