



10. 揉匀面坯后, 不要紧接着做成品, 一般要饧( B )左右。
- A、2分钟      B、10分钟      C、4分钟      D、5分钟
11. 原料的出材率高低可以考核操作人员的( D )。
- A、卫生水平      B、工作水平      C、原料鉴别水平      D、技术水平
12. 某产品售价45元, 成本18元, 此产品的成本毛利率是( D )。
- A、40%      B、60%      C、80%      D、150%
13. 干木耳200克, 经加工得600克水发木耳, 此木耳得涨发率是( B )。
- A、33%      B、300%      C、375%      D、400%
14. 微波烹调时, 耐热胶膜(保鲜膜)可用于温度不超过( D )的烹调。
- A、200°C      B、150°C      C、120°C      D、100°C
15. 厨房常用的化学灭火设备有干粉灭火器、( A )和卤代烷灭火器等。
- A、二氧化碳灭火器      B、二氧化硫灭火器      C、泡沫灭火器      D、2402灭火器
16. 面点师个人着装的总体要求是干净整齐( D )不露发迹, 系好风纪扣。
- A、女不化妆      B、男不留胡须      C、不穿奇装异服      D、工作服穿戴整洁
17. “足价蛋白”一般是指( A )蛋白。
- A、蛋类      B、奶类      C、鱼类      D、禽类
18. 连续煮制时, 要注意适时( B )。
- A、减水、换水      B、加水、换水      C、加汤、换水      D、加冰、换水
19. 工作台清洗时用( B )将案台上的面污、黏着物刮下、扫净。
- A、刀      B、刮刀      C、扫把      D、尺板
20. 婴幼儿及儿童食品中, 未经( C )许可, 不得使用食品添加剂。
- A、工商部门      B、税务部门      C、卫生部门      D、安检部门
21. 矾、碱、盐面团, 用( A )等手法将面调制成面坯。
- A、拌、叠      B、搅、拌      C、调拌      D、抄拌
22. 炸酱面的酱要炸( B )。
- A、香      B、透      C、稀      D、稠
23. 《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



A、水      B、油脂      C、带手布      D、纸

37. 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

38. 下列中不能用食品容器盛放的是( A )

A、即将换洗的衣物    B、半成品      C、食品原料      D、即将入口的食品

39. 《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用( D )的形式确定下来。

A、文件      B、行政命令      C、法令      D、法律

40. 酵面层酥以发酵面坯为皮，(A)为心的酵面层酥。

(A)干油酥 (B)水油酥      (C)擘酥      (D)士干酥

41. 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

42. 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

43. 蛋白质不具备的生理功用是( C )。

A、防止水肿      B、构成抗体  
C、构成骨骼、牙齿      D、维持神经系统正常兴奋性

44. 人体每日摄入的蛋白质，应占进食总热量的( A )。

A、10~15%      B、20~25%      C、30~40%      D、60~70%

45. 与不饱和脂肪酸、氨基酸的代谢有关的水溶性维生素是( C )。

A、维生素 B<sub>1</sub>    B、维生素 PP    C、维生素 B<sub>6</sub>    D、维生素 B<sub>12</sub>

46. 肌体内缺少维生素 B<sub>1</sub>，会引起 ( A )。

A、脚气病      B、糙皮病      C、恶性贫血      D、佝偻病

47. 下列元素中属于常量元素的是( C )。

A、钙、磷、铁、锌    B、钙、铁、碘、锡  
C、钙、钾、钠、镁    D、氯、磷、硫、钙

48. 三色蛋糕采用( A )的上馅方法。

A、夹馅法      B、滚沾法      C、拢馅法      D、卷馅法

49. 水占成年人体重的 ( C )左右。
- A、40%      B、50%      C、60%      D、80%
50. ( A )是符合设备安全操作规程的做法。
- A、将电饭锅进行可靠的接地保护      B、用水清洁完烤箱后, 将其通电干燥  
C、将电饭锅进行预热      D、不锈钢盆盛装冻肉放入微波炉解冻
51. 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( C )60~90 克。
- A、糖类      B、脂肪      C、蛋白质      D、维生素
52. 在成品“荷花酥”表面, 撒放一点粉红色或白色白糖的是属于( A )装饰方法。
- A、点缀式      B、整齐式      C、随意式      D、图案式
53. 昆虫食品具有( D )含量低的特点。
- A、蛋白质      B、维生素      C、矿物质      D、脂肪
54. 印刷商标图案上的油墨中可能含有多氯联苯, 易被( D )多的食物所吸收。
- A、淀粉      B、蛋白质      C、糖类      D、油脂
55. 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
56. 糯米又称( D ), 主要产于江苏南部、浙江等地。
- A、籼米      B、粳米      C、机米      D、江米
57. 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
58. 广义的成本是指构成各种( A )的各项耗费之和。
- A、产品      B、人工      C、燃料      D、原料
59. 餐饮成本是餐饮销售减去( D )的所有支出。
- A、燃料      B、人工      C、原料      D、利润
60. 出材率与( C )的和等于 100%。

A、成本毛利率率      B、销售毛利率      C、损耗率      D、成本率

61. 成本核算能为合理地确定菜点的( C )打下基础。

A、投资决策      B、技术决策      C、销售价格      D、成本消耗

62. 卫生技术的目的是改善劳动条件、( B )。

A、减少伤亡事故的发生      B、预防职业病的发生  
C、减少不必要的浪费      D、预防食物中毒

63. 成本核算一般采用( D )倒求成本的方法。

A、“以存计销”      B、“以销计耗”      C、“以耗计销”      D、“以存计耗”

64. 先计算菜点各种原料成本, 然后各项成本逐一相加的成本计算方法适合于( B )生产。

A、批量      B、单件      C、烹调      D、面点

65. ( A )具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

A、职业道德      B、社会公德      C、集体公德      D、家庭婚姻道德

66. 下列中不属于环境卫生“四定”制度的选项是( D )。

A、定人、定物      B、定时间      C、定质量      D、定地点

67. 原料损耗率的高低可以考核操作人员的( D )。

A、卫生水平      B、工作水平      C、原料鉴别水平      D、技术水平

68. 小麻花一般用( A )方法装盘。

A、随意式      B、整齐式      C、点缀式      D、象形式

69.和面( C )直接影响着点心加工工艺流程的进行以及成品的质量好坏。

A、软硬      B、形状      C、质量的好坏      D、手法

70. ( B )产于山东省金乡县马坡一带。

A、龙山米      B、金米      C、桃花米      D、沁州黄

71. ( C )是用刀具将制成的整块主坯, 分割成符合成品或半成品形态的方法。

A、剁      B、刮      C、切      D、斩

72. 图案式装盘是将成品是( A )放置的。

A、按装饰绘画开形      B、随意      C、按动物状      D、采用统一形状

73. 玉米面发糕加碱去酸后放入白糖和匀, 面成( B )。

- A、饼状          B、糊浆状          C、块状          D、稀汤
74. 地面的清洁手法是先将地面扫净，倒掉( D )。
- A、纸屑          B、面粉          C、杂物          D、垃圾
75. 制肉类馅心时，脂肪与瘦肉的比例一般为( C )为好。
- A、1: 2          B、2: 1          C、3: 7          D、5: 5
76. ( C )烙制后，取出用双手戳松。
- A、烙饼          B、蒸饼          C、家常饼          D、酥饼
77. 原料加工前重量( B )原料加工后重量，是净料单位成本计算的基本条件。
- A、等于          B、不等于          C、一样          D、无变化
78. 咸馅中的蔬菜和( B )原料季节性表现较突出。
- A、动物性          B、水产品          C、水果          D、蛋类
79. 和面掺水量应根据不同的品种( C )和不同面坯而定。
- A、面的软硬          B、品种的要求          C、不同季节          D、水温
80. 生鸡肉馅中加入清汤后，必须朝( B )将汤搅入肉内，否则久置鸡肉馅会出汤。
- A、左右方向          B、一个方向          C、向上方向          D、向下方向
81. 下列选项对维生素 C 的生理功能叙述中不正确的是( A )。
- A、活性很强的还原物质          B、可降低胆固醇和毛细血管的脆性
- C、具有抗癌作用          D、促进糖类的代谢
82. 坚持“四勤”是( A )习惯的内容。
- A、个人卫生          B、环境卫生          C、食品卫生          D、工具卫生
83. 菜团子面团( C )，不易成型。
- A、太硬          B、硬          C、太软          D、略软
84. 普通粉的特点是弹性小、( C )、营养素全，适宜做大众化的食品。
- A、可塑性强          B、延伸性大          C、可塑性差          D、韧性强
85. ( B )又称裸麦，米麦、元麦等。
- A、大麦          B、青稞          C、荞麦          D、莜麦
86. 白酒中所含( C )量增加，不仅烈性增高，而且有烧灼感觉，对人体健康不利。
- A、醛酸          B、醇          C、酒精          D、酯

87. 面点制作程序为粉料加调料、和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅、成型、( D )。

装盘。

A、蒸                      B、煮                      C、烙                      D、熟制

88. 和面后要做到( B ), 面不粘盆、面坯表面光滑。

A、面软硬合适              B、手不粘面              C、吃水均匀              D、干净利落

89. 水油面坯工艺宜使用( A )。

A、调和法                      B、抄拌法                      C、搅和法                      D、搅拌法

90. 调制油酥面坯时揉面的手法用( D )。

A、捣                      B、搋                      C、摔                      D、擦

91. 揉发面时, 不要用( A )反复不停的揉, 以避免把面揉死。

A、死劲                      B、活力                      C、大力                      D、手掌

92. 搓条操作时, 将饧好的面坯切成( D ), 然后用双掌根将面堆搓成粗细均匀的圆形长条。

A、方块                      B、小丁                      C、长方片                      D、长条状

93. 下剂直接关系到点心成形后的规格大小, 也是( D )标准。

A、售价                      B、毛利率                      C、利润核算                      D、成本核算

94. 下列中属于半完全性蛋白质的是( D )。

A、玉米                      B、水果                      C、蔬菜                      D、稻米

95. 压皮主要用于( B )点心的制作。

A、荞麦面                      B、澄面                      C、莜面                      D、玉米面

96. 包馅就是在( A )放上馅心的过程。

A、坯皮中间                      B、皮边                      C、皮                      D、皮外

97. 下列中不科学的喝水方法是( D )。

A、清晨空腹喝一杯凉开水                      B、夏季重体力活动时, 适当饮用淡盐水  
C、饥渴时适量饮水                      D、吃饭时大量饮水

98. 虾蓉馅一般用( A )刀工处理。

A、刀背斩                      B、切                      C、剁                      D、斩

99. ( B )一般经过凉水泡发后, 洗净泥沙杂质, 方可使用。

- A、香菇            B、食用菌            C、金针菇            D、猴头蘑
100. 当有人触电后，又不能立刻断开电源，则可使用( C )使带电体与人体脱离。
- A、手            B、铁棍            C、干木棍            D、湿木棍
101. 萝卜丝馅中的猪板油，去皮切小丁，用盐拌和腌制( A )天后待用。
- A、2~3            B、1            C、2            D、3
102. 芋角馅勾芡后放入( A )，使馅料增加光泽。
- A、生油            B、熟油            C、辣油            D、麻辣油
103. 不属于水调面坯的是( D )。
- A、冷水面坯            B、热水面坯            C、温水面坯            D、冰水面坯
104. 热水面团的特点是粘性大、韧性差、成品口感软糯、( D )。
- A、色泽洁白            B、爽滑筋道            C、可塑性强            D、色泽较暗
105. 温水面坯( B )和色泽均介于冷水和热水面坯之间且具有可塑性较强的特点。
- A、粘性和口感            B、粘性和韧性            C、口感和韧性            D、口感
106. ( D )是用 30°C 以下的冷水与面粉调制的面坯。
- A、冰水面团            B、热水面团            C、温水面团            D、冷水面团
107. 先用部分沸水将面粉烫半熟，再加适量冷水将面和成有糯性、柔软光洁的面坯，行业里称其为( B )。
- A、烫面            B、半烫面            C、三生面            D、水面
108. ( B )适合于做烙饼。
- A、热水面团            B、温水面团            C、冷水面团            D、冰水面团
109. 下列气体燃料中，热值最高的是( D )。
- A、天然气            B、人造煤气            C、沼气            D、液化石油气
110. 煎锅贴时，需倒入清水，水量是锅贴生坯的( C )高。
- A、1/8            B、1/10            C、1/3            D、1/5
111. ( C )制作时，馅心要大，收口要严，两面皮子薄厚均匀。
- A、春饼            B、烙饼            C、馅饼            D、酥饼
112. ( C )的风味特点是面条爽滑、筋道，口味酱香醇浓。
- A、拉面            B、抻面            C、炸酱面            D、热汤面

113. ( D )面坯的组织结构呈海绵状或蜂窝状。
- A、酵母膨松      B、小苏打膨松      C、全蛋膨松      D、化学膨松
114. 成型工艺中擀的特点是面剂( B), 面皮薄厚自如, 形态各异。
- A、大小不限      B、大小一致      C、要小      D、要大
115. 化学膨松面坯中, 正常的臭粉用量应为( A )。
- A、0.7%      B、1.5%      C、2%      D、3%
116. 蒸制马拉糕应该使用( D )。
- A、小火、凉水      B、文火、沸水      C、大火、沸水      D、旺火、沸水
117. 调矾、碱、盐面团, 明矾和纯碱的比例一般以( B )为好。
- A、3: 1      B、2: 1      C、3: 2      D、5: 2
118. 不用电磁炉时, 应切断( A )。
- A、电源      B、电磁波      C、电磁      D、电磁场
119. 将小米( B )后, 可加适量水蒸小米饭、煮小米粥。
- A、晒干      B、浸泡      C、晾干      D、冷冻
120. 印子是刻有图案或文字的( A ), 用来印制点心表面的花纹图案。
- A、木戳      B、铁戳      C、铝戳      D、钢戳
121. 煮面鱼的面坯的主要投料是高粱面与( A )及水调制而成。
- A、荞面      B、莜麦面      C、玉米面      D、小麦面
122. 莜面饺子质量标准是皮香馅鲜、( A )。
- A、软嫩味美      B、软糯可口      C、暄软清香      D、绵软可口
123. 高粱面菜团子包馅心后, 包成( B ), 蒸制 25~30 分钟。
- A、球状      B、圆锥状      C、三角状      D、方状
124. 高粱米粥水烧开后, 用( C )煮至熟烂。
- A、大火      B、中火      C、小火      D、旺火
125. 小米粽子的质量标准是( A )。
- A、粘、香、软      B、不粘、香、软      C、粘、香、硬      D、不粘、香、硬
126. 搓条是要求两手用力大小一致, 搓时必须用( C )。
- A、手指      B、手心      C、掌根      D、双手

127. ( B ), 要求点心成品形状统一、排列整齐、匀称、有规律。  
A、象形式装盘 B、整齐式装盘 C、图案式装盘 D、随意式装盘
128. ( A )的特点是规格一致、整齐划一。  
A、切 B、剁 C、剖 D、斩
129. 卷的要点是卷要紧而不( A ), 卷筒要粗细均匀。  
A、实 B、松 C、乱 D、散
130. 包的要求是馅心居中, ( A ), 形态符合产品要求。  
A、规格一致 B、样式多种 C、品种单一 D、花色多样
131. 经过烤制成熟的品种, 其熟品一般损失重量占生坯的( B )左右。  
A、1%~4% B、4%~24% C、2%~4% D、1%~2%
132. 烤需要根据所烤制的要求调好炉温, 根据制品( C ), 准时出炉。  
A、所需火力 B、所需时间 C、所需时间和火力 D、材料不同
133. 桃酥和面时要用( B )方法, 不能用力揉搓。  
A、搅和 B、折叠 C、调和 D、抄拌
134. 茶叶中含有多种矿物质元素, 其中( C )比一般植物含量高。  
A、钙和铁 B、氟和碘 C、氟和锰 D、铁和氟
135. 烙制成熟的热量直接来自锅底, 一般金属锅底的温度, 在( A )左右。  
A、180°C B、120°C C、220°C D、150°C
136. 包就是将各种( B )的馅料, 通过操作与坯料合为一体成为半成品或成品的方法。  
A、相同 B、不同 C、荤料 D、素料
137. 用于成型的模具样式很多, 几乎可(A )用途很广。  
A、随意创造 B、按样式创造 C、按规格创造 D、按品种创造
138. 冻禽在冷藏时被( B )污染而腐败往往产生绿色。  
A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属
139. 起酥的风味特点是( A )、层次清晰、入口松化香甜。  
A、色泽金黄 B、酥脆可口 C、色泽微黄 D、外焦里硬
140. 煮主要通过沸水( A )热量使生坯成熟。  
A、传导 B、对流 C、辐射 D、微波

141. 煮东西时要保持水面( B )。
- A、滚腾            B、沸腾而不“滚”    C、不开            D、平静
142. 面点间的( D )必须保证每班次清洁一次。
- A、桌面            B、盆                C、墩子            D、地面
143. 刀削面应削出面为长约( B )厘米左右的三棱形。
- A、35                B、25                C、50                D、15
144. ( A )是通过金属传导热量使制品成熟的一种熟制方法。
- A、烙                B、煎                C、煮                D、蒸
145. 油酥大饼的风味特点是( D )。
- A、外酥内软        B、饼薄层多        C、酥香味美        D、外硬内软
146. 中式面点工艺的最后一道工序是装盘，因此必须(D )。
- A、要注意安全     B、小心             C、动作迅速        D、把好卫生关
147. 不属于装盘基本方法的是( D )。
- A、随意式装盘法    B、整齐式装盘法    C、图案式装盘法    D、文字式装盘法
148. 随意式是( C )的装盘形式。
- A、最形象            B、最复杂            C、最简单            D、最整齐
149. 整齐式装盘，要求点心成品( A )。
- A、形状统一、排列整齐                    B、形状各异
- C、大小不一、但形状匀称、有规律        D、形状各异、但排列整齐
150. 点缀装饰式装盘方法具有( B )的效果。
- A、美观              B、画龙点睛        C、整齐有序        D、大方
151. ( A )装盘方法应该设计出具有高雅境界的的构图。
- A、象形式            B、点缀装饰式        C、随意式            D、图案式
152. 花生酥一般用( D )方法装盘。
- A、随意式            B、整齐式            C、点缀式            D、象形式
153. 图案式装盘是将各类成品(A )。
- A、进行组合        B、进行拆分        C、进行处理        D、进行码放
154. ( A )不能使用内容与形式无任何联系的装饰物。

- A、点缀装饰法    B、随意式装盘法    C、图案式装盘法    D、象形式装盘法
155. 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
156. 职业道德是人们在特定的( B )中所应遵循的行为规范的总和。  
A、社会活动        B、职业活动        C、岗位活动        D、企业活动
157. 粥的风味特点是粥汤浓稠、( B )。  
A、香甜适口        B、易于消化        C、米香怡人        D、糯软可口
158. 小米一般分为( B )小米和粳性小米两类。  
A、黄色            B、糯性            C、干性            D、湿性
159. 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
160. 嗜盐菌又称( D )。  
A、细菌            B、毒素            C、沙门氏菌        D、副溶血性弧菌
161. 人体摄入( A )毫升的甲醇可引起严重中毒。  
A、5~10            B、10~15            C、15~20            D、20~25
162. 畜肉的最佳使用期为( )阶段。  
A、僵尸            B、成熟            C、自溶            D、腐败
163. 鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和( B )引起的腐败变质。  
A、寄生虫          B、昆虫            C、微生物          D、霉菌
164. 不适宜强化的食品种类有( C )。  
A、谷类食品        B、日常食用调味品    C、禽类            D、饮料 165.
165. 做( A )饼时，一般需放小苏打。  
A、高粱面          B、玉米面          C、小麦面          D、莜麦面
166. 高粱米粥的质量标准是粘稠( B )有枣香味。  
A、清香            B、绵烂            C、甜软            D、香甜
167. 小麦的( B )中，除含有大量的蛋白质外，还含有纤维素、维生素和脂肪。  
A、皮层            B、糊粉层          C、胚乳            D、胚芽
168. 发酵粉在化学膨松面坯中的使用量一般以( B )为宜。

A、1%                      B、3%~5%                      C、6%~8%                      D、10%

169. 用海参制馅, 一般应洗去海参肠子, 洗净泥沙, ( C )使用。

A、剁碎                      B、斩蓉                      C、切小丁                      D、剁成末

170. 脂肪不具备的生理功用是( D )。

A、供给热能                      B、促进脂溶性维生素的吸收  
C、构成身体组织细胞                      D、提供必需氨基酸

171. 膳食中缺铁, 可患( A )。

A、贫血                      B、鸡胸                      C、妄想症                      D、甲状腺肿大

172. 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

173. 谷类中缺乏的必需氨基酸是( D )氨酸。

A、苏                      B、缬                      C、苯丙                      D、赖

174. 成年人植物油与动物油的摄入量以( A )为宜, 以保持饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸之间的平衡。

A、2:1                      B、3:1                      C、1:2                      D、1:3

175. 一般以( C )为主的人群, 两餐间隔以4~5小时为宜。

A、植物原料                      B、动物原料                      C、混合食物                      D、肉类

176. 化学膨松面坯泻油的原因是( C )。

A、没醒面                      B、放置时间太长                      C、和面时搓揉过度                      D、膨松剂过量

177. 用矾、碱、盐调制面坯, 先将( B )用刀拍成细末。

A、碱                      B、矾                      C、盐                      D、小苏打

178. 调制矾、碱、盐面团, 明矾、纯碱的比例一般以( B )为好。

A、4: 1                      B、2: 1                      C、1: 1                      D、5: 1

179. 莜麦面品种成品一般具有( C )的特点。

A、粘糯                      B、软糯                      C、爽滑筋道                      D、绵软松发

180. 玉米面发糕面团一定要发透, 以( C )为佳。

A、面团状                      B、略硬                      C、稍软                      D、硬

181. 成本核算在厨房范围内主要是对( D )成本的核算。
- A、主料            B、辅料            C、调料            D、原料
182. 建立健全菜点的( C )标准, 是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
- A、量标准            B、加工标准            C、用料定额            D、品质标准
183. 净料单位成本是毛料总值与( C )的比值。
- A、毛料重量            B、损耗重量            C、净料重量            D、消耗重量
184. 由于大多数( A )含有较多的酸性元素, 所以要特别注意多吃碱性食物, 以保持生理上的酸碱平衡。
- A、粮食            B、水果            C、蔬菜            D、茶叶
185. 成本是企业管理者( B )的重要依据。
- A、质量标准            B、经营决策            C、人工耗费            D、燃料耗费
186. 在厨房范围内, 成本核算包括记账、算帐、( C )、比较的核算过程。
- A、决策            B、预测            C、分析            D、控制
187. 某厨房的原材料月初结存 2000 元, 本月领用 6000 元, 本月实际耗用 4000 元, 此厨房的月末盘存额为( C )。
- A、2000 元            B、3000 元            C、4000 元            D、12000 元
188. 加工前原料重量等于加工后原料重量与( B )的比。
- A、损耗率            B、出材率            C、毛利率            D、成本率
189. 净料单位成本计算的基本条件有( D )。
- A、1 条            B、4 条            C、3 条            D、2 条
190. 菜点总成本与产品数量的比值是( C )。
- A、菜点加工成本            B、菜点生产成本            C、菜点单位成本            D、菜点总成本
191. 确定产品定价目标, 必须在保持产品( B )和市场需求最佳适应性的基础上。
- A、成本            B、价格            C、费用            D、税金
192. 某产品成本 18 元, 成本毛利率 60%, 此产品的销售毛利率是( A )
- A、37. 5%            B、40%            C、66%            D、70%
193. 成本毛利率法计算产品价格的公式是原料成本与( D )的乘积。
- A、1- 销售毛利率            B、1+销售毛利率            C、1-成本毛利率            D、1+成本毛利率
194. 下列行为中不能保证电气设备安全的是( C )。

- A、定期检查电气设备的绝缘      B、设备周围不放置易燃品，保证良好的通风  
C、带小故障运行                      D、不过载运行，并有有效的过载保护措施
195. 下列中不属于自动喷淋灭火系统的是( B )。
- A、安装在天花板上的喷头      B、水龙带  
C、供水管路                          D、自动监测系统
196. 下列中操作错误的是( D )。
- A、使用砂锅，轻拿轻放  
B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠  
C、使用不粘锅时用木铲炒菜  
D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
197. 安装合格的空调设备不会出现( D )的现象。
- A、有可靠的接地                      B、噪声小  
C、转动的机械部位有防护          D、超载不跳闸
198. 洗干净的带手布拧干水分，晾晒于( C )。
- A、外面                      B、屋里                      C、通风处                      D、屋角
199. 男面点师错误着装做法之一是纽扣不齐全，( D )。
- A、头发不干净      B、脸不干净      C、耳朵不干净      D、工服脏
200. 电热烤箱主要用于烘烤各种( D )。
- A、馄饨                      B、包子                      C、饼类                      D、中西糕点
201. 下列选项中可用于微波烹调的玻璃器皿是( A )。
- A、普通玻璃器皿                      B、雕花玻璃器皿  
C、水晶玻璃器皿                      D、带有精美金银饰线的玻璃器皿
202. 打蛋机使用后要将蛋桶、( B )等部件清洗干净，存放于固定处。
- A、机器                      B、搅拌器                      C、零件                      D、各部位
203. 橄榄杖主要用于擀制( A )。
- A、饺子皮                      B、混沌皮                      C、春卷皮                      D、水油皮
204. 位于稻米皮层下，集中了许多营养成分的部分是( B )。
- A、皮层                      B、糊粉层                      C、胚                      D、胚乳

205. 机米硬度中等,黏性小而( A ),口感粗糙而干燥。  
A、涨性大      B、涨性小      C、色白      D、涨性适中
206. 皮层占小麦粒干重的( D )。  
A、3~4%      B、2~5%      C、5~6%      D、8~10%
207. 冻肉是指在( A )低温下冻结后,又在( )的低温下贮藏一段时间的肉。  
A、-23°C、-18°C    B、-18°C、-10°C    C、-10°C、-5°C    D、-5°C、-0°C
208. 产于河北省蔚县桃花镇一带的桃花米,色黄( C )、油润、利口、出饭率高。  
A、粒小      B、粒均匀      C、粒大      D、糖量高
209. 墨糯药米指的是( B )。  
A、云南西双版纳紫米      B、广西东兰墨米  
C、江苏长熟鸡血糯      D、陕西洋县黑米
210. 荞麦主要产区分布在西北、东北、华北、西南一带的( C )地区。  
A、温热带      B、温带      C、高寒      D、热带
211. ( B )胶质较多,不易消化,患肠胃病的人不宜食用。  
A、莜麦      B、木薯      C、荞麦      D、薏米
211. 成熟后的薏米( A )。  
A、为黑色      B、为白色      C、颗粒较轻      D、呈椭圆形
212. 在调制面坯时,需要一定臂力和( B )。  
A、手力      B、腕力      C、力气      D、知识
213. 烫面工艺宜使用( C )。  
A、调和法      B、抄拌法      C、搅和法      D、搅拌法
214. 揉匀面坯后,不要紧接着做成品,一般要饧( B )左右。  
A、2分钟      B、10分钟      C、4分钟      D、5分钟
215. ( D )的剂子宜用切剂的方法。  
A、暗酥      B、酥皮      C、饺子      D、圆酥
216. 按皮的要领是必须用( A )按。  
A、掌根      B、手指      C、掌心      D、刀压

217. 在菜点销售价格和耗料一致的条件下, 销售毛利率与是( D )存在换算关系。
- A、损耗率      B、出材率      C、成本率      D、成本毛利率
218. 大白菜, 各种瓜类蔬菜剁制后, 必须( C )。
- A、焯水      B、加调料      C、挤去水分      D、加盐
219. 用海参制馅, 一般应洗去海参肠子, 洗净泥沙, ( C )使用。
- A、剁碎      B、斩蓉      C、切小丁      D、剁成末
220. 拌鱼胶馅时, 最后放入( B ), 避免搅拌时泌粘液, 影响鱼胶质量。
- A、调料      B、葱姜      C、水      D、生粉
221. 化学膨松面主坯使用的化学膨松剂不同, 其( C )也不同。
- A、调制习惯      B、调制内容      C、调制方法      D、调制手段
222. 调制热水面坯时, 热水与面粉要均匀混合, 否则( C )。
- A、成品粘牙      B、成品开裂      C、面坯有生粉      D、成品结皮
223. 煮饺子时, 应用( B )推动水面, 以免饺子生坯贴锅底。
- A、平铲      B、手勺      C、漏勺      D、利板
224. 物理膨松面坯体积疏松膨大, 组织细密喧软, 呈(C), 有浓郁的蛋香味。
- A、泡沫状      B、蜂窝状      C、海绵状多孔结构面      D、泡沫状多孔结构
225. 膳食提供给人体的热量如果长期达不到人体对热量的需要, 那么体内的( B )和脂肪将首先被利用, 一补充热量的不足。
- A、蛋白质      B、糖原      C、维生素      D、矿物质
226. 淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用, 有一小部分可分解为( C )。
- A、蔗糖      B、乳糖      C、麦芽糖      D、葡萄糖
227. 餐饮销售与利润的差, 构成餐饮产品的( B )。
- A、毛利额      B、成本      C、原料成本      D、人工费用
228. 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
229. 原材料规格、质量和原材料的( C )是决定出材率的两大因素。
- A、质地      B、性质      C、处理技术      D、采购数量
230. 原材料规格、质量和原材料的( C )是决定出材率的两大因素。



## 二、判断题(60)

1. (B )食物中毒的产生原因是食物本身含有有毒物质。  
A.正确      B.错误
2. (A )鱼类组氨可引起人类食物中毒。  
A.正确      B.错误
3. (A)完全蛋白质食物来源是乳类，蛋类，大豆及瘦肉。  
A.正确      B.错误
4. (A)提倡食品种类多样化，避免偏食，是蛋白质互补的良好措施。  
A.正确      B.错误
5. (A )脂溶性维生素溶于脂肪，而不溶于水。  
A.正确      B.错误
6. (A )乳类中的钙最容易吸收。  
A.正确      B.错误
7. (A )出材率(%)=加工后可用原料÷加工前全部原料质量 x100%  
A.正确      B.错误
8. (B )按季节变化配套点心，冬季寒冷，一般配汤汁较清，口味清淡的热点。  
A.正确      B.错误
9. (A )京式面点馅心多用葱姜，黄酱，香油等调料，内馅多用“水打馅”，吃口鲜成而香柔软松嫩。  
A.正确      B.错误
10. (A )麦粒是由皮层，糊粉层，胚乳和胚等 4 部分组成的。  
A.正确      B.错误
11. (A )可溶性糖及淀粉可以为酵母菌的繁殖、发酵提供养分，使成品膨松。  
A.正确      B.错误

12. (B )在冷水面主坯中，蛋白质吸水形成面筋可使面坯质地柔软，具有可塑性。
- A.正确 B.错误
13. (B )籼米中含有 83%的支链淀粉。
- A.正确 B.错误
14. (A )豆类是中式面点工艺中常用的原料之一，它含有大量的植物蛋白质，不仅其本身营养丰富，还能与其他生物中的蛋白质起互补作用。
- A.正确 B.错误
15. (A )主要的粮食淀粉有从小麦粉中提炼的澄粉和玉米的玉米粉。
- A.正确 B.错误
16. ( B )鸡肉的肉质纤维细嫩，含有大量脂肪，滋味鲜美。
- A.正确 B.错误
17. (A )最常用制甜馅的豆类品种有红小豆，绿豆和豌豆。
- A.正确 B.错误
18. (A )牛乳可提高成品抗“老化”的能力，延长成品的保存期。
- A.正确 B.错误
19. (B )面点主坯的主要原料必须具备三个条件第一，有一定的韧性；第二，有一定的延伸性和可塑性；第三，有饱腹作用。
- A.正确 B.错误
20. (B )面点主坯原料中所用的食品添加剂主要有糖、油脂、盐、蛋品和乳品等。
- A.正确 B.错误
21. (A )主坯按原料的种类可分为麦类，米类，淀粉类和其他原料等。
- A.正确 B.错误
22. (A )浆糊状主坯即没有固定形态或呈半流动状的主坯。
- A.正确 B.错误
23. (B )化学膨松性主坯成品的特点是呈蜂窝状组织结构，口感软清香。
- A.正确 B.错误
24. (B )物理膨松性主坯成品的特点是呈海绵组织结构，口感软清香。

A.正确 B.错误

25. (A )粉料颗粒被油脂包围后，吸不到水分，不能膨润，受热容易“碳化”变脆。

A.正确 B.错误

26. (A )层酥性主坯是由干油酥和水油面两块不同质感的主坯结合而成的。

A.正确 B.错误

27. (B )层酥性主坯成品具有体积疏松膨大，组织细密软，营养丰富的特点。

A.正确 B.错误

28. (B )主坯制作工艺是指将主坯粉料加入适当的水加以调和，使其形成一个整体的过程。

A.正确 B.错误

29. (A )主坯配料的用量可灵活掌握。

A.正确 B.错误

30. (B )主坯的调制对于整个制作工艺和成品质量影响不大。

A.正确 B.错误

31. (A )水调主坯是粉料加水直接拌和调制而成的主坯。

A.正确 B.错误

32. (B )膨松性主坯工艺流程中影响其质感的因素不多，只要掌握好投料顺序即可。

A.正确 B.错误

33. (B )层酥性主坯的工艺流程关键只在于掌握好干油酥与水油面的比例。

A.正确 B.错误

34. (B )主坯的口味是形成点心特色的关键。

A.正确 B.错误

35. ( A )每一种主坯都有自己典型的形态特征。

A.正确 B.错误

36. (B)每一种主坯制作点心的色泽主要来源于原料的本身，与成熟方法、火力和油温关系并不密切。

A.正确 B.错误

37. ( B)主坯营养价值的高低取决于所用原料本身营养成分的含量。

A.正确 B.错误

38. (B)茶点的服务对象有以品茶为辅，品点心为主的特点。

A.正确 B.错误

39. (A)食品色彩的研究和运用，最终的目的地是为了食用。

A.正确 B.错误

40. ( B)烹饪美学是研究烹饪色彩的一门学科。

A.正确 B.错误

41. (A)道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。

A.正确 B.错误

42. (B)“大鱼吃小鱼，小鱼吃虾米”是不道德的。

A.正确 B.错误

43. (A)大蒜中的“蒜辣素”对多种病菌、病毒均有抑制和杀灭作用

A.正确 B.错误

44. (A)社会主义市场经济的发展，有力地促进了职业道德建设的进一步发展。

A.正确 B.错误

45. (B)讲究质量要求必须是绝对高的质量。

A.正确 B.错误

46. (B)食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的慢性疾病的总称

A.正确 B.错误

47. (B)为了节约食品原料，烹饪人员对已腐烂变质的原料要尽量采用特殊方法烹制成可食品。

A.正确 B.错误

48. (B)参与构成组织细胞的类脂，在肌体中的含量随着人体的胖瘦而增减。

A.正确 B.错误

49. (B)动物油营养价值比植物油营养价值高。

A.正确 B.错误

50. (B)在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，胃液起着重要作用。

A.正确 B.错误

51. (A)企业只有降低成本才能获得更多的利润。

A.正确 B.错误

52. (A)原料加工前的进货价值，必须等于原料加工后的成本。

A.正确 B.错误

53. (A)某料成本系数为 1.8,若购进单价为 18 元/kg 的同质量的原料 8kg,此料的单位成本是 14.4 元/kg。

A.正确 B.错误

54. (A)某产品成本 20 元，毛利额 12 元，此产品的价格是 32 元。

A.正确 B.错误

55. (A)要经常对燃气设备的燃烧器、自动点火装置以及保护装置进行保养。

A.正确 B.错误

56. (B)瓜子仁是制作五仁馅、百果馅、水晶馅的主要原料。

A.正确 B.错误

57. (B)榧子形似栗子，去壳、去衣后为榧子仁。

A.正确 B.错误

58. (B)核桃的成熟为 8-10 月，外有木制硬壳里面是供食用的果仁。

A.正确 B.错误

59. (B)霉菌的活动性较强，喜潮热环境，原料受潮不会发生霉变。

A.正确 B.错误

60. (A)制作生拌椰蓉馅时，应注意先放部分牛奶调制馅心静置后，再放剩余的牛奶。

A.正确 B.错误

