

理论题 300

一、选择题 (240)

1. 道德是人类社会生活中依据(C)传统习惯和内心信念,以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总和。
A. 传统美德 B. 价值体系
C. 社会舆论 D. 社会关系
2. 道德主要是依靠人们自觉的(A)来维持的。
A. 内心信念 B. 传统习惯
C. 社会需求 D. 传统观念
3. 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. 善美 D. 利益
4. 社会主义较其之前的各个社会形态有不同的特点,开创了(C)之间的一种新型社会关系。
A. 人与社会 B. 员工与企业 C. 人与人 D. 企业与社会
5. 职业道德的核心是(A)。
A. 为人民服务 B. 履行道德义务 C. 凭良心做事 D. 加强道德教育
6. 道德在历史发展的过程中具有共同性和(A)。
A. 历史继承性 B. 不可继承性 C. 历史被动性 D. 发展滞后性
7. 灌水冲洗法主要用于(A)的洗涤加工。
A. 家畜类肺部 B. 家禽类肺部 C. 家畜类肾脏 D. 家畜的肚子
8. 清水漂洗法主要适用于(C)的原料。
A. 家畜类内脏 B. 家禽类内脏 C. 松散易碎 D. 柔滑软韧
9. 刮剥洗涤法是一种除去(A)原料外皮污垢和硬毛皮膜的清洗加工方法。
A. 家畜类 B. 家禽类 C. 海鲜产品 D. 江鲜产品
10. 除去家畜类原料外皮污垢和硬毛皮膜,应选择(D)。
A. 碱液泡制法 B. 盐醋搓洗法 C. 热水烫洗法 D. 刮剥洗涤法
A. 熟烫法 B. 水泡法 C. 煮焖法 D. 水洗法
11. 经里外翻洗后的猪肚应进行(C)。
A. 清水漂洗 B. 灌水冲洗 C. 热水烫洗 D. 刮剥清洗
12. 猪肠经里外翻洗后,接着进行的加工步骤是(D)。
A. 破肠清洗 B. 择除污秽物 C. 直接熟处理 D. 初步熟处理
13. 软兜鳝鱼的氽烫加工,应加入葱姜、黄酒、(D)等调味品。
A. 油和盐 B. 碱和盐 C. 醋和油 D. 醋和盐
14. 氽烫鳝鱼时加入(C),有去腥增香的作用。

- A. 油 B. 碱 C. 醋 D. 盐
15. 油发就是把（ A ）放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。
- A. 干货原料 B. 鲜活原料 C. 干蹄筋类 D. 干鱼肚类
16. 油发的目的是使干货原料（ B ），成为半熟或全熟的半成品。
- A. 恢复原形 B. 膨胀松脆 C. 吸油胀润 D. 质地变脆
17. 把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法称为（ B ）。
- A. 油焐 B. 油焖 C. 油浸 D. 油发
18. 原料干制时失去的水分主要是（ A ）。
- A. 自由水 B. 分子水 C. 液态水 D. 纯净水
19. 干制原料通过油的炸发，汽化的水分主要是（ C ），又称结构水。
- A. 液态水 B. 渗透水 C. 结合水 D. 蒸馏水
20. 干制原料通过油的炸发，汽化的水分主要是结合水，又称（ D ）。
- A. 自由水 B. 蒸馏水 C. 渗透水 D. 结构水
21. 将经低温油焐制后的干料投入高温油中，使之膨化的加工过程，属于（ D ）阶段。
- A. 混合涨发 B. 单纯油发 C. 高温油成熟 D. 高温油膨化
22. 在高温油中炸发的干料，其体积会（ D ）。
- A. 略有缩小 B. 缓慢增大 C. 明显增大 D. 急剧增大
23. 下列粮食类原料中，适合油发膨化的一组是（ A ）。
- A. 锅巴、面筋和粉丝 B. 锅巴、面筋和荸荠
C. 锅巴、粉丝和薯片 D. 山芋、面筋和粉丝
24. 头部较大、肌肉发达、可作为菜肴主料的鱼是（ B ）。
- A. 鲫鱼 B. 鳙鱼 C. 鲤鱼 D. 鳊鱼
25. 脊柱近似于三角锥体的鱼是（ D ）。
- A. 鲫鱼 B. 带鱼 C. 鲤鱼 D. 鳊鱼
26. 对猪的二分体的加工，首先是进行（ C ），然后再进行剔骨加工。
- A. 去皮处理 B. 出肉加工 C. 部位分割 D. 小块分割
27. 猪肋排是（ C ）带全部夹层肌肉并有肋骨的部分。
- A. 去掉胸骨 B. 铲去猪皮 C. 割去奶脯 D. 割去肥膘
28. 猪夹心肉具有肌阔、（ A ）、肉质紧的特点。
- A. 结缔组织多 B. 脂肪组织多 C. 肥瘦相间 D. 肌间脂肪丰富
29. 猪上脑肉又称（ A ）。
30. 猪通脊肉俗称（ D ），适用于炒、熘、氽、涮等。
- A. 颈背肉 B. 黄瓜条 C. 弹子肉 D. 扁担肉

31. 猪硬肋又称(A)。
- A. 上五花肉 B. 下五花肉 C. 扁担肉 D. 梅条肉
32. 牛黄瓜肉又称白板、(B)。
- A. 胸口肉 B. 瓜条肉 C. 榔头肉 D. 臀尖肉
33. 牛腱子肉适用于(A)等烹调加工方法。
- A. 卤、酱、煮 B. 爆、炒、烹 C. 爆、炒、卤 D. 烤、氽、涮
34. 牛尾的特点是(A)，结缔组织多，骨多。
- A. 肉质肥嫩 B. 肉质松较 C. 肉质较老 D. 质韧粗老
35. 羊前腿肉的特点是(D)，筋膜不多，肉质较老。
- A. 肥瘦不分 B. 没有肥肉 C. 肥少瘦多 D. 肥多瘦少
36. 羊脊背肉的特点是(C)，肉色红润。
- A. 肉瘦筋多 B. 肌纤维短 C. 肉质较嫩 D. 肉质粗老
37. 羊肋条肉属(C)羊肉。
- A. 四级 B. 三级 C. 二级 D. 一级
38. 梭形鱼的尾部俗称“划水”，是以(A)为界限直线割下。
- A. 臀鳍 B. 腹鳍 C. 尾鳍 D. 胸鳍
39. 梭形鱼的尾部皮厚筋多、肉质肥美，含丰富的(B)。
- A. 脂肪酸 B. 胶原蛋白 C. 蛋白酶 D. 矿物质
40. 使用不同的刀法作用于同一原料，在原料的表面切割成某种图案条纹，使之直接呈现花形或因受热收缩卷曲成花形，称之为(A)。
- A. 刮刀 B. 刀工 C. 刀法 D. 刀技
41. 麦穗花刀是先斜刮平行刀纹，再转 90° 角(C)平行刀纹，最后切成条块。
- A. 反刀刮 B. 拉刀刮 C. 直刮 D. 斜刮
42. 荔枝花刀在原料表面刮的十字交叉刀纹，采用的是(A)法。
- A. 直刮 B. 斜刮 C. 反刀刮 D. 推刀刮
43. 牡丹花刀在鱼体两侧斜刮的刀纹为(C)。
- A. 一字 B. 菱形 C. 弧形 D. 直线
44. 牡丹花刀适用于(A)的鱼类。
- A. 体壁窄而肉薄 B. 体壁窄而肉厚
C. 体壁宽而肉薄 D. 体壁宽而肉厚
45. 瓦楞花刀要先(B)深至椎肋的横向刀纹。
- A. 斜刮 B. 直刮 C. 反刀刮 D. 推刀刮
46. 体轴长窄、肌壁较薄的整条鱼做醋熘菜时，最适合刮(C)。
- A. 牡丹花刀 B. 蚌纹花刀 C. 瓦楞花刀 D. 弧形花刀
47. 象形花色配菜宜选用色彩鲜艳的(A)原料。
- A. 蔬果 B. 蔬菜 C. 水果 D. 瓜果
48. 象形花色配菜可以分为：动物类、植物类和(D)象形配菜。
- A. 五角形 B. 四边形 C. 三角形 D. 几何形

- 49.食用（D）可引起含氰甙类食物中毒。
A.马铃薯 B.山药 C.四季豆 D.苦杏仁
- 50.新鲜洗净的河豚的（A）几乎不含毒素。
A.肌肉 B.皮肤 C.肝脏 D.眼睛
- 51.四季豆中的毒性成分是（A）。
A.皂素 B.亚麻苦苷 C.苦杏仁苷 D.龙葵碱
- 52.饮食卫生“五四制”要求用(食)具实行“四过关”，但不包括（C）。
A.一洗 B.二刷 C.三煮 D.四消毒
- 53.饮食卫生“五四制”要求环境卫生采取“四定”办法，但不包括（D）
A.定人 B.定物 C.定时间 D.定食品
- 54.供给人体铁最佳的食物是（A）。
A.肝脏 B.鸡蛋 C.牛奶 D.木耳
- 55.为防止地方性甲状腺肿大，通常把碘加进当地居民的（A）。
A.食盐 B.大米 C.味精 D.饮料
- 56.获得维生素D最经济的方法是（A）。
A.晒太阳 B.喝牛奶 C.口服浓缩鱼肝油 D.吃动物肝脏
- 57.我国人民生活中一般习惯于一日三餐，两餐间隔（D）h小时较为合适。
A.2~3 B.3~4 C.4~5 D.5~6
- 58.烹饪原料是指可供烹饪加工应用的具有一定(B)的物质材料。
A.使用价值 B.食用价值 C.价值 D.用途
- 59.烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、(C)三个方面。
A.价格性 B.季节性 C.适口性 D.地区性
- 60.被西方人称为“美容肉”的家畜肉是（B）。
A.猪肉 B.兔肉 C.牛肉 D.马肉
- 61.菜肴的色彩组配包括同类色组配与（C）两种类型。
A. 黑白色对比 B. 红绿色对比 C. 对比色组配 D. 深浅同色组配
- 62.菜肴的色调，即菜肴的主要色彩，又称为（B）。
A. 主调或色泽 B.主调或基调 C. 色相或基调 D. 亮度或明度
- 63.属于对比色组配的菜肴是（C）。
A. 红烧牛肉 B. 吉士虾卷 C. 青椒鱼丝 D. 香炸鸡排
- 64.菜肴原料形状相似相配原则注重菜肴形状的（D）。
A. 艺术形式 B. 装盘分量 C. 装饰效果 D. 整体效果
- 65.菜肴的（A）属于嗅觉风味。
A. 香味 B. 气味 C. 口味 D. 滋味
- 66.食物加热和调味以后被感知的（C），又称为菜肴的香味。
A. 视觉风味 B. 味觉风味 C. 嗅觉风味 D. 触觉风味
- 67.当主料香味较好时，（B）应起衬托作用。

- A. 高级清汤 B. 辅料调料 C. 鲜味调料 D. 有鲜味的辅料
- 68.将菜肴的几种原料分三层粘贴在一起。制成扁平形状生坯的方法称之为 (A)
- A. 贴 B. 镶 C. 排 D. 扣
- 69.扣菜要将所用原料 (B) 摆放在碗内。
- A. 随意地 B. 有规则地 C. 平铺式地 D. 围叠式地
- 70.将蓉胶状原料挤成各种形状的方法分为 (D) 和工具挤两种。
- A. 包制法 B. 捏制法 C. 搓制法 D. 手工挤
- 71.整齐划一、构图均衡、次序有别,是 (B) 冷菜的拼摆原则。
- A. 象形造型 B. 几何图案 C. 禽鸟造型 D. 花卉造型
- 72.将 (D) 的主料与辅料组配在一起的方法称为顺色组配法。
- A. 红色与红色 B. 绿色与绿色 C. 白色与白色 D. 同类色
- 73.将两种或两种以上不同颜色的原料组配在一起的方法称为 (A)。
- A. 异色组配法 B. 顺色组配法 C. 同类色相配法 D. 明度对比法
- 74.下列不属于着衣处理的作用的是 (D)。
- A. 保护功能 B. 改善功能 C. 丰富菜肴品种的功能 D. 以上都不属于
- 75.着衣处理作用中的保护功能是指保护原料的 (D) 和风味, 保护原料的形态。
- A. 重量 B. 质量 C. 盐味 D. 水分
- 76.糊具有保护原料成分的能力, 其中以 (B) 的保护能力最差。
- A. 蛋清糨 B. 水粉糊 C. 蛋黄糊 D. 酵面糊
- 77.糊具有保护原料成分的能力, 其中以 (A) 的保护能力最强。
- A. 蛋泡糊 B. 蛋清糨 C. 蛋黄糊 D. 酵面糊
- 78.碱嫩化的最大不足是使原料中的 (A) 受到破坏。
- A. 营养成分 B. 脂肪 C. 蛋白质 D. 肌纤维膜
- 79.碱嫩化肉类原料, 损失最多的营养物质是 (D)。
- A. 维生素 C B. 碳水化合物 C. 维生素 D D. B 族维生素
- 80.致嫩 (D) 牛肉, 需用 5~7.5 克蛋酸氢钠。
- A. 100 克 B. 200 克 C. 300 克 D. 500 克
- 81.利用 (A) 上浆致嫩时, 一定要添加适量的糖, 以缓解原料中的碱味。
- A. 碳酸氢钠 B. 碳酸钠 C. 氢氧化钠 D. 氢氧化钙
- 82.嫩肉粉致嫩主要是利用 (A) 致使肉类原料中的蛋白质水解而实现。
- A. 酶 B. 食盐 C. 味精 D. 蛋白质
- 83.使用嫩肉粉致嫩时, 一定要加入少量 (C), 以保证致嫩效果显著。
- A. 白糖 B. 精盐 C. 清水 D. 精炼油
- 84.蛋清起泡的原理, 主要是蛋清中所含的类卵黏蛋白和 (A), 经高速抽打后具有较强的发泡性能。
- A. 卵黏蛋白 B. 卵清蛋白 C. 卵白蛋白 D. 抗胰蛋白酶

- 85.烹调前调味的目的,是使原料在烹制之前有一个(C)的味。
A. 超前 B. 正式 C. 基本 D. 确定
- 86.烹调前调味又称(B)。
A.正式调味 B.基本调味 C.补充调味 D.辅助调味
- 87.烹调中调味,又称(A)调味。
A. 正式 B. 补充 C. 基本 D. 辅助
- 88.烹调中调味就是根据菜肴的口味要求,在烹调过程中(D)加入相应的调味品。
A. 一次性地 B. 分批次地 C. 临出锅前 D. 适当时机
- 89.属于烹调后调味的菜肴是(D)。
A. 拆烩鲢鱼头 B.百花酒焖肉 C. 豆苗山鸡片 D.清蒸大闸蟹
- 90.红烧鱼中途加(B),有去腥增香的作用。
A. 酒 B. 醋 C. 糖 D. 盐
- 91.在原料出锅前,将醋从锅边淋入,使菜品醋香浓郁、略带微酸的方法称为(A)。
A.明醋 B.暗醋 C.底醋 D.红醋
- 92.装盘前需要预先在盘底滴些香醋的菜肴是(B)。
A. A爆炒腰花 B. 白炒鱼丝 C. 生炒鳝片 D. 蚝油牛柳
- 93.有“百味之王”美誉的调味品是(A)。
A. 食盐 B. 味精 C. 白糖 D. 食醋
- 94.适合做蒜蓉味凉菜的原料是(A)。
A. 黄瓜 B. 海蜇 C. 白虾 D. 木耳
- 95.姜汁味的用料以(C)为最佳。
A. 生姜 B. 嫩姜 C. 老姜 D. 姜粉
- 96.调制陈皮味时加入(D)主要起调节苦味的作用。
A. 绍酒 B. 酱油 C. 精盐 D. 白糖
- 97.在调制咖喱味时,加入(A)是确定基本味。
A.精盐 B.香醋 C.葱、姜、蒜 D.咖喱粉
- 98.在麻辣味中,麻是指(A)之味。
A. 花椒 B. 八角 C. 桂皮 D. 麻油
- 99.在麻辣味中,辣是指(B)之味。
A.胡椒粉、辣椒 B.辣椒、辣油 C.花椒粉、辣油 D.泡椒、辣油
- 100.麻辣味是(C)的代表味型之一。
A. 淮扬菜 B. 鲁菜 C. 川菜 D. 京菜
- 101.属于生醉的菜品是(A)。
A. 醉蟹 B. 醉鸡 C. 糟豆 D. 醉鸭
- 102.属于酒香味型的熟制菜品是(A)。

- A.百花酒焖肉 B.醉蟹 C.醉虾 D.醉泥螺
- 103 人工色素是指用人工化学合成的方法所制造的（ C ）。
- A. 无机色素 B. 食用色素 C. 有机色素 D. 天然色素
- 104 人工色素在（ D ）食品中严禁使用。
- A. 所有 B. 妇女 C. 老年人 D. 婴幼儿
- 105 下列色素中从植物组织中提取的是（ A ）。
- A. 绿菜汁、草莓汁 B. 绿菜汁、苋菜 C. 柠檬黄、苋菜红 D. 柠檬黄、绿菜汁
- 106 制汤要选用新鲜的含（ A ），脂肪等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。
- A. 蛋白质 B. 维生素 C. 矿物质 D. 鲜味
- 107.制汤要选用新鲜的含呈味（ C ）较多且无异味的原料。
- A. 香味物质 B. 调味品 C. 风味物质 D.矿物质
- 108.制汤要选用新鲜的含可溶性（ D ）较多的原料。
- A.矿物质 B. 脂肪 C. 蛋白质 D. 营养物质
- 109.汤按色泽可划分为（ A ）和白汤两类。
- A. 清汤 B. 毛汤 C. 荤汤 D. 素汤
- 110.汤按制汤原料性质划分为（ C ）和素汤两类。
- A. 肉汤 B. 鸡汤 C. 荤汤 D. 鸭汤
- 111.制白汤的原料中含丰富的（ A ）可使汤汁乳化增稠。
- A.胶原蛋白 B.完全蛋白质 C.同源蛋白质 D.活性蛋白质
- 112.制汤原料与水的最佳比例为（ B ）。
- A. 1: 1 B. 1: 2 C. 1: 4 D. 1: 6
- 113.制白汤原料中含一定的脂肪特别是卵磷脂，对汤汁（ C ）有促进作用。
- A.增鲜 B.酯化 C. 乳化 D.氧化
- 114.对（ A ）而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。
- A.传热介质 B.热源 C.原料 D.活力
- 115.旺火火焰高而稳定，呈（ B ）。
- A. 红黄色 B. 白黄色 C. 红色 D. 蓝色
- 116.旺火火焰光度明亮，热气（ C ）。
- A. 较小 B. 较大 C. 灼人 D. 不足
- 117.旺火的特征是（ A ）。
- A. 火焰高而稳定，呈白黄色，光度明亮，热气逼人
B. 火焰高而摇动，呈白黄色，光度明亮，热气较大
C. 火焰低而稳定，呈红黄色，光度较暗，热气不大
D. 火焰低而摇动，呈蓝红色，光度暗淡，热气很小
- 118.下列烹调方法中选用旺火加热的是（ D ）。
- A. 烩、炒、氽 B. 烧、煨、煮 C. 炖、炒、焖 D. 爆、炒、氽
- 119.小火和微火适用于较长时间烹制的菜肴，如（ D ）类菜品等。
- A. 油炸 B. 油爆 C. 红烧 D. 清炖
- 120.旺火速成法适用于（ C ）的原料。

- A.河鲜类 B.根茎类 C.软嫩类 D.硬老类
- 121.小火长时间烹制适用于（ C ）的原料。
A. 牛肉类 B. 羊肉类 C. 硬老类 D. 整禽类
- 122.要形成（ A ）型的菜肴，应用约 140℃的油温多次加热原料。
A. 里外酥脆 B. 外脆里嫩 C. 质感软嫩 D. 质地酥烂
- 123.里外酥脆醒的菜肴，要用约 140℃的油温（ D ）加热原料。
A.短时间 B.长时间 C.持续地 D.多次
- 124.要形成（ C ）型的菜肴，应用 60~100℃的低温油短时间加热原料。
A. 脆感 B. 酥脆 C. 软嫩 D. 酥烂
- 125.油加热预熟处理方法有（ A ）预熟处理和低温油预熟处理两种方法。
A. 高温油 B. 烙油 C. 滑油 D. 油淋
- 126.油加热预熟处理利用的是（ B ）的特性对原料进行加工的方法。
A.油温高 B.油介质 C.油滑腻 D.油质轻
- 127.适用于焗油法炸制的原料是（ C ）。
A. 油淋鸡、松子 B. 香酥鸡、桃仁
C. 腰果、花生米 D. 杏仁、香酥鸭
- 128.将原料放入密闭的炉中加热的方法称之为（ C ）。
A. 泥烤法 B. 明炉烤 C. 暗炉烤 D. 铁板烤
- 129.用于烤制的原料在加热前需进行（ C ）。
A.挂糊处理 B.上浆处理 C.腌制调味 D.密封处理
- 130.下列菜品中采用面烤法或（泥烤法）制成的的（ D ）。
A.脆皮乳鸽、叉烧鳊鱼 B.吊烧鸭子、烤方
C.串烤羊肉、叫花鸡 D.暗炉烤鱼、叫花鸡
- 131.面烤法中经加工、腌制入味的原料，必须先用（ C ）包裹起来。
A. 塑料膜 B. 铜版纸 C. 玻璃纸 D. 糯米纸
- 132.面烤法中经加工、腌制入味的原料，其（ D ）是包裹在玻璃纸外层的。
- 133.西湖醋鱼的烹调方法属于（ D ）。
A. 水煮法 B. 脆熘法 C. 清蒸法 D. 软熘法
- 134.属于软熘的菜肴是（ C ）。
A. 醋熘鳊鱼 B. 糖醋里脊 C. 西湖醋鱼 D. 菊花青鱼
- 135.原料必须加工成小件碎料，或在原料表面剞上花刀后，才能适合（ A ）。
A. 油爆法 B. 酥炸法 C. 清蒸法 D. 脆熘法
- 136.将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法称为（ A ）。
A. 烧 B. 烩 C. 焖 D. 煮
- 137.烧菜在初始阶段要用（ A ）加热。
A. 大火 B. 中火 C. 小火 D. 微火
- 138.烧菜在成熟入味阶段要用（ B ）加热。
A. 中火或大火 B. 中火或小火 C. 大火或小火 D. 大火或微火
- 139.烧菜在收稠卤汁阶段要用（ D ）加热。
A. 微火 B. 小火 C. 中火 D. 大火
- 140.烹是将经过（ A ）后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。
A. 炸或煎 B. 氽 C. 炒 D. 爆

141. 烹的原料应为 (B) 原料。
- A. 大型 B. 小型 C. 块状 D. 丁状
142. 松鼠鳜鱼的烹调方法属于 (B)。
- A. 滑溜 B. 脆溜 C. 软溜 D. 油炸
143. 下列菜品中属于脆溜的是 (A)。
- A. 菊花青鱼 B. 西湖醋鱼 C. 瓜姜鱼丝 D. 稀卤鲈鱼
144. 松鼠鳜鱼在油炸前一定要进行刮刀、腌制和 (A)。
- A. 拍粉处理 B. 挂糊处理 C. 预熟处理 D. 拖蛋液处理
145. 属于软溜的操作程序是: (D)。
- A. 选料→切配加工→油炸→溜汁→装盘 B. 选料→切配加工→焐油→溜汁→装盘
C. 选料→切配加工→烤制→溜汁→装盘 D. 选料→切配加工→煮或蒸→溜汁→装盘
146. 西湖醋鱼的主料选用的是: (C)。
- A. 鳊鱼 B. 鲢鱼 C. 草鱼 D. 鲈鱼
147. 冷菜正常的食用温度 (C) 味觉最敏感温度。
- A. 高于 B. 等于 C. 低于 D. 不同于
148. 冷菜香味的感知一般是在 (B) 时才能产生。
- A. 入口 B. 咀嚼 C. 吞咽 D. 高温
149. 为了增加冷菜的浓香度, 许多冷菜在烹制时需加入 (D)。
- A. 桂皮 B. 香叶 C. 香精 D. 香料
150. 热菜的香味是随 (D) 的, 而冷菜的香味一般是在咀嚼时才能被感知。
- A. 原料性质决定 B. 加热时间决定 C. 咀嚼感知 D. 热空气扩散
151. 从卫生角度而言, 切配冷菜的刀、斩板、抹布等工具必须保持 (A)。
- A. 清洁 B. 齐全 C. 干燥 D. 湿润
152. 红卤水中也常加入 (C) 作为显色调味品。
- A. 花椒 B. 白酱油 C. 红曲米 D. 绍酒
153. 白卤水中一般要放 (C) 调味。
- A. 酱油 B. 白糖 C. 香料 D. 红曲米
154. 要求质感熟嫩的卤菜应采用 (B) 加热的方法。
- A. 大火 B. 中火 C. 小火 D. 微火
155. 要求质感酥烂的卤菜应采用 (D) 加热的方法。
- A. 大火 B. 猛火 C. 中火 D. 小火
156. 老卤具有醇浓馥郁的复合美味, 是因其 (B) 的缘故。
- A. 加入的鲜味调料多 B. 呈鲜物质积累多 C. 保存时间长 D. 含多种香料
157. 老卤盛入容器保存前, 一定要将其 (B), 撇去浮油。
- A. 烧热 B. 烧沸 C. 冷却 D. 冷冻
158. 制汤时若过早地加入 (A), 会加快原料中蛋白质变性凝固。
- A. 食盐 B. 味精 C. 料酒 D. 葱、姜
159. 制汤时可以提前投放的调料是 (D)。
- A. 精盐 B. 味精 C. 鸡精 D. 葱、姜、绍酒
160. 下列汤中用中火和大火煮制的是 (B)。
- A. 鱼汤 B. 白汤 C. 浓汤 D. 鸡汤
161. 下列汤中用小火煮制而成的是 (C)。
- A. 鱼汤 B. 鸡汤 C. 清汤 D. 肉汤

- 162.将原料在沸水中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用的方法称为（ B ）。
- A. 汤爆 B. 热炆 C. 水煮 D. 卤制
- 167.热炆的原料是在（ B ）中致熟的。
- A. 热水 B. 沸水 C. 温水 D. 热汤
- 168.热炆菜的原料一般加工成（ B ）等形状。
- A.片、粗条、大块 B.片、丝、条
C.丝、厚片、整形 D.丝、大块、厚片
- 169.为了达到热炆菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料（ B ）后立即捞出。
- A.熟烂 B.断生 C.漂浮 D.入味
- 170.白煮法是以煮制（ A ）为主的方法。
- A.大件料 B.小件料 C.家禽类 D.家畜类
- 171.为了增加冷菜的浓香度，许多冷菜在烹制时需加入（ D ）。
- A.桂皮 B.香叶 C.香精 D.香料
- 172.白煮菜的成熟要求一般以（ A ）为主。
- A. 熟嫩 B. 酥烂 C. 爽脆 D. 带生
- 173.白煮菜的基本特点是白嫩鲜香，（ C ），清单爽口。
- A.家常味型 B.咸甜兼备 C.本味俱在 D.不用麻辣
- 174.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（ D ）。
- A. 白煮羊肉 B. 白煮牛肉 C. 白切肉 D. 白斩鸡
- 175.五香酱牛肉的香料应（ D ），与牛肉一起加热。
- A. 取其味汁 B. 撒入锅中 C. 分批入锅 D. 装入袋中
- 176.五香酱牛肉的肉料，夏季腌制为（ D ）左右。
- A. 5天 B. 4天 C. 3天 D. 1天
- 177.白切肉在煮制肉料时，应煮至（ B ）时即可。
- A. 变色 B. 断生 C. 酥烂 D. 汤浓
- 178.热炆腰片的主料切片后必须先经过（ D ）处理。
- A. 腌制 B. 拍粉 C. 挂糊 D. 浸泡
- 179.用于热炆的腰片烫熟后必须（ C ）拌入调料。
- A. 浸漂后 B. 晾凉后 C. 趁热时 D. 冷冻后
- 180.竹笋中品质最好的竹笋（D）。
- A.春笋 B.夏笋 C.鞭笋 D.冬笋
- 181.椰子在我国主要产于（A）。
- A.海南 B.福建 C.广西 D.云南
- 182.火腿中的南腿是指（D）。
- A.如皋火腿 B.宣威火腿 C.腾越火腿 D.金华火腿
- 183.我国消费量最高的食盐是（A）。
- A.海盐 B.潮盐 C.井盐 D.岩盐
- 184.在调制咖喱味时，加入白糖使之（ B ），以改善咖喱的辣味。
- A. 以甜为主 B. 略带微甜 C. 以甜压咸 D. 甜咸并重
- 185.烹饪中所用的葱、姜、蒜中的有机化合物为（A），对微生物有灭杀和抑制作用。
- A.植物杀菌素 B.龙葵素 C.豆素 D.皂素

- 186.饮食卫生“五四制”要求用(食)具实行“四过关”，但不包括（ C ）。
- A.一洗 B.二刷 C.三煮 D.四消毒
- 187.饮食卫生“五四制”要求环境卫生采取“四定”办法，但不包括（ D ）
- A.定人 B.定物 C.定时间 D.定食品
- 188 根据我国人民的饮食习惯，人体能量来源最重要的营养素是（ C ）。
- A.蛋白质 B.脂肪 C.碳水化合物 D.维生素
- 189..（ A ）可以直接被人体吸收利用。
- A.单糖 B.双糖 C.寡糖 D.多糖
- 190..供给人体铁最佳的食物是（ A ）。
- A.肝脏 B.鸡蛋 C.牛奶 D.木耳
- 191..为防止地方性甲状腺肿大，通常把碘加进当地居民的（ A ）。
- A.食盐 B.大米 C.味精 D.饮料
- 192..获得维生素 D 最经济的方法是（ A ）。
- A.晒太阳 B.喝牛奶 C.口服浓缩鱼肝油 D.吃动物肝脏
- 193.在麻辣味中，辣是指（ B ）之味。
- A.胡椒粉、辣椒 B.辣椒、辣油 C.花椒粉、辣油 D.泡椒、辣油
- 194.香味感是先于（ C ）的感觉。
- A.触觉 B.造型 C.色彩 D.味觉
- 195.动物内脏中，（ B ）是含各种维生素和矿物质最丰富的器官。
- A.心脏 B.肝脏 C.肾脏 D.脾脏
- 196.婴儿除了所需的八种必须氨基酸外，还有（ B ）也是不能合成的。
- A.丙氨酸 B.组氨酸 C.胱氨酸 D.丝氨酸
- 197.（ B ）蔬菜宜先切后洗，不仅干净，而且维生素保存率高。
- A.对 B.错
- 198.中国居民平衡膳食宝塔的第三层主要提供人体需要的（ D ）。
- A.能量 B.维生素 C.无机盐 D.优质蛋白质
- 199.我国人民生活中一般习惯于一日三餐，两餐间隔（ D ）h 小时较为合适。
- A.2~3 B.3~4 C.4~5 D.5~6
- 200..烹饪原料是指可供烹饪加工应用的具有一定(B)的物质材料。
- A.使用价值 B.食用价值 C.价值 D.用途
- 201.烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、(C)三个方面。
- A.价格性 B.季节性 C.适口性 D.地区性
- 202.被西方人称为“美容肉”的家畜肉是（ B ）。
- A.猪肉 B.兔肉 C.牛肉 D.马肉
- 203.下列选项中属于药食兼用鸡的是（ B ）。
- A.北京油鸡 B.乌骨鸡 C.白来航鸡 D.浦东鸡

- 204.色彩是反映菜肴质量的（ B ）。
- A. 人为因素 B. 重要方面 C. 决定性因素 D. 科学性指标
- 205.色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的（ D ）产生极大的影响
- A. 心绪 B. 消化吸收 C. 生理 D. 心理
- 206.菜肴的色彩组配包括同类色组配与（ C ）两种类型。
- A. 黑白色对比 B. 红绿色对比 C. 对比色组配 D. 深浅同色组配
- 207.菜肴的色调，即菜肴的主要色彩，又称为（ B ）。
- A. 主调或色泽 B.主调或基调 C. 色相或基调 D. 亮度或明度
- 208.属于对比色组配的菜肴是（ C ）。
- A. 红烧牛肉 B. 吉士虾卷 C.青椒鱼丝 D. 香炸鸡排
- 209.将（ C ）两种原料组配在一起，经爆制后，都具有爽脆的口感。
- A. 猪肚、鸭肫 B. 猪肚、鸭肝 C. 猪肚头、鸭肫 D. 猪肚头、鸭肝
- 210.菜肴（ A ）的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一个特定形状的菜肴。
- A. 原料形状 B.主要原料 C. 特定形态 D.原料构成
- 211.辅料形状尽量近似于主料，属于（ A ）的原则。
- A. 相似相配 B. 相异相配 C. 相同相配 D. 相互配合
- 212.菜肴原料形状相似相配原则注重菜肴形状的（ D ）。
- A. 艺术形式 B. 装盘分量 C.装饰效果 D. 整体效果
- 213.菜肴的（ A ）属于嗅觉风味。
- A. 香味 B. 气味 C.口味 D. 滋味
- 214.食物加热和调味以后被感知的（ C ），又称为菜肴的香味。
- A. 视觉风味 B. 味觉风味 C. 嗅觉风味 D.触觉风味
- 215.当主料香味较好时，（ B ）应起衬托作用。
- A. 高级清汤 B. 辅料调料 C. 鲜味调料 D. 有鲜味的辅料
- 216.将菜肴的几种原料分三层粘贴在一起。制成扁平形状生坯的方法称之为（ A ）
- A. 贴 B. 镶 C. 排 D. 扣
- 217.贴菜的底层原料是（ C ）整料。
- A. 菱形状 B. 圆形状 C. 片状 D. 长方形状
- 218.扣菜要将所用原料（ B ）摆放在碗内。
- A. 随意地 B. 有规则地 C. 平铺式地 D. 围叠式地
- 219.用手或工具将蓉胶状原料挤成各种形状的过程称为（ C ）。
- A. 扣 B. 排 C. 挤 D. 藏
- 220.将蓉胶状原料挤成各种形状的方法分为（ D ）和工具挤两种。
- A. 包制法 B. 捏制法 C. 搓制法 D. 手工挤
- 221.整齐划一、构图均衡、次序有别，是（ B ）冷菜的拼摆原则。

- A. 象形造型 B. 几何图案 C. 禽鸟造型 D. 花卉造型
- 222.将 (D) 的主料与辅料组配在一起的方法称为顺色组配法。
- A. 红色与红色 B. 绿色与绿色 C. 白色与白色 D. 同类色
- 223.将两种或两种以上不同颜色的原料组配在一起的方法称为 (A)。
- A. 异色组配法 B. 顺色组配法 C. 同类色相配法 D. 明度对比法
- 224.属于双色排拼操作程序的是 (A)。
- A. 修料→垫底→码墙面→切刀面→盖面
B. 修料→刻料→码墙面→切刀面→盖
C. 修料→垫底→切刀面→码墙面→盖面
D. 修料→垫底→盖面→切刀面→码墙面
- 225.下列不属于着衣处理的作用的是 (D)。
- B. 保护功能 B. 改善功能 C. 丰富菜肴品种的功能 D. 以上都不属于
- 226.着衣处理作用中的保护功能是指保护原料的 (D) 和风味, 保护原料的形态。
- B. 重量 B. 质量 C. 盐味 D. 水分
- 227.糊具有保护原料成分的能力, 其中以 (B) 的保护能力最差。
- A. 蛋清糰 B. 水粉糊 C. 蛋黄糊 D. 酵面糊
- 228.糊具有保护原料成分的能力, 其中以 (A) 的保护能力最强。
- A. 蛋泡糊 B. 蛋清糰 C. 蛋黄糊 D. 酵面糊
- 229.在以下三种糊中, 保护原料成分能力由强至弱的顺序排列是: (A)。
- A. 蛋泡糊→全蛋糊→水粉糊 B. 蛋泡糊→水粉糊→全蛋糊
C. 全蛋糊→蛋泡糊→水粉糊 D. 水粉糊→全蛋糊→蛋泡糊
- 230.糊的种类不同, 保护 (D) 的能力也有差异。
- A. 原料风味 B. 菜肴品种 C. 原料水分 D. 原料成分
- 231.嫩肉粉致嫩主要是利用酶致使肉类原料中的 (D) 而实现的。
- A. 脂肪乳化 B. 淀粉糊化 C. 维生素溶解 D. 蛋白质水解
- 232.肉类原料的致嫩方法有 (A) 致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三类。
- A. 碱 B. 碳酸钠 C. 碳酸氢钠 D. 氢氧化钠
- 233.碱嫩化的最大不足是使原料中的 (A) 受到破坏。
- A. 营养成分 B. 脂肪 C. 蛋白质 D. 肌纤维膜
- 234.碱嫩化肉类原料, 损失最多的营养物质是 (D)。
- A. 维生素 C B. 碳水化合物 C. 维生素 D D. B 族维生素
- 235.致嫩 (D) 牛肉, 需用 5~7.5 克蛋酸氢钠。
- A. 100 克 B. 200 克 C. 300 克 D. 500 克
- 236.碳酸氢钠致嫩肉类原料时, 静置 (C) 后即可用于烹制。
- A. 0.5h B. 1h C. 2h D. 4h
- 237.利用 (A) 上浆致嫩时, 一定要添加适量的糖, 以缓解原料中的碱味。

A.碳酸氢钠 B.碳酸钠 C.氢氧化钠 D.氢氧化钙

238.嫩肉粉致嫩主要是利用（ A ）致使肉类原料中的蛋白质水解而实现。

A.酶 B.食盐 C.味精 D.蛋白质

239.使用嫩肉粉致嫩时，一定要加入少量（ C ），以保证致嫩效果显著。

A. 白糖 B. 精盐 C. 清水 D. 精炼油

240.蛋清起泡的原理，主要是蛋清中所含的类卵黏蛋白和（ A ），经高速抽打后具有较强的发泡性能。

A.卵黏蛋白 B.卵清蛋白 C.卵白蛋白 D.抗胰蛋白酶

二、判断题（60）

1.（ A ）道德主要是依靠人们自觉的内心信念来维持的。

A. 正确 B. 错误

2.（ B ）职业道德建设的关键是企业职工的职业道德建设。

A. 正确 B. 错误

3.（ A ）职业道德建设应与建立和完善职业道德监督机制结合起来。

A. 正确 B. 错误

4. A ）职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的凝聚力，促进企业发展，提高市场竞争力。

A. 正确 B. 错误

5.（ A ）猪脑适合于清水漂洗法。

A. 对 B. 错

6.（ A ）生搓法是指加入盐和醋，经反复搓洗去除无鳞鱼黏液的加工方法。

A. 对 B. 错

7.（ B ）猪肚内壁的白膜应在烫洗前刮净。

A. 对 B. 错

8.（ B ）猪肠的清洗加工步骤为：盐醋浸泡→里外刮洗→初步熟处理→冷水冲洗。

A. 对 B. 错

9.（ A ）软兜鳝鱼的氽烫加工，水与鳝鱼的比为 3：1。

A. 对 B. 错

10.（ A ）干制原料具有便于运输和储藏的特点。

A. 对 B. 错

11.（ A ）干制原料具有丰富和改善原料质感和风味的特点。

A. 对 B. 错

12.（ B ）长形鱼的剔骨就是生料时剔去骨骼的方法。

A. 对 B. 错

13. (A) 刮刀扩大了原料的体表面积, 便于原料中异味的散发, 缩短原料的成熟时间。
A. 对 B. 错
14. (B) 刮刀虽然扩大了原料的面积, 但不利于原料中异味的散发及卤汁的裹附。
A. 对 B. 错
15. (B) 菊花花刀适用于加工肉薄的带皮鱼、鸭肫、鹅肫等原料。
A. 对 B. 错
16. (A) 牡丹花刀是在鱼体两侧斜剖弧形刀纹, 深至椎骨, 鱼肉翻开呈花瓣形。
A. 对 B. 错
17. (B) 象形花色配菜多用做冷菜的配料。
A. 对 B. 错
18. (B) 食品的污染主要包括微生物污染、化学性污染和物理性污染。
A. 对 B. 错
19. (A) 四季豆中毒为有毒植物食物中毒。
A. 对 B. 错
20. (A) 烹是将经过炸或煎后的小型原料淋上不加淀粉的味汁, 使原料入味的方法。
A. 正确 B. 错误
21. (B) 炸烹最后烹入锅中的是加淀粉的粉汁。
A. 正确 B. 错误
22. (B) 盘烤鹿肉串时应将其放在垫有菜叶的烤盘中烤制。
A. 正确 B. 错误
23. (A) 高温油预熟处理一般要求将原料炸至上色。
A. 正确 B. 错误
24. (A) 熘菜的味汁酸甜且多, 需要勾芡。
A. 正确 B. 错误
25. (A) 油爆法的油量应是原料的 2~3 倍。
A. 正确 B. 错误
16. (B) 冷菜的香味必须在高温时才能被感知。
A. 正确 B. 错误
27. (A) 热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、酱、热炆和白煮等。
A. 正确 B. 错误
28. (B) 质地酥烂的卤菜是采用大火烹制而成的。
A. 正确 B. 错误
29. (A) 酱制菜的原料需先进行腌制及焯水或炸制处理。
A. 正确 B. 错误
30. (B) 为了使酱制菜肴肉色红、肉味香, 腌制原料时可多加亚硝酸盐。
A. 正确 B. 错误
31. (A) 花椒粉、胡椒粉、辣椒等是热炆菜的常用香辛味料。
A. 正确 B. 错误
32. (B) 白煮菜的成熟要求一般以带生为主, 酥烂熟嫩为辅。

- A. 正确 B. 错误
33. (B) 热炆的操作程序是：选料→沸水烫熟→改刀成小料形→调料拌和→装盘。
A. 正确 B. 错误
34. 下列选项中不属于我国四大淡水养殖鱼的是 (B)。
A. 青鱼 B. 黑鱼 C. 草鱼 D. 鲢鱼
35. (A) 猪肉是中国人消费最多的畜肉。
A. 对 B. 错
36. (B) 腰果鸡丁属于同质相配的菜肴。
A. 正确 B. 错误
37. (B) 凡烹调时间短的菜肴，组配时应选用形状较大的原料。
A. 正确 B. 错误
38. (A) 羊肉与鱼肉相配伍，可以使菜品的“鲜”味更为突出。
A. 正确 B. 错误
39. (A) 蓉胶状原料如虾蓉胶、鸡蓉胶等，是贴类菜规定使用的中间层原料。 A. 正
确 B. 错误
40. (B) 扣菜只能用一种原料。
A. 正确 B. 错误
41. (B) 滑炒鱼线主料的形状是用手挤出来的。
A. 正确 B. 错误
42. (B) 糟熘三白是将三种以上相近颜色的原料组配在一起的花色配菜肴。 A. 正
确 B. 错误
43. (A) 着衣具有保护原料水分和风味的功能。
A. 正确 B. 错误
44. (B) 水粉糊保护原料水分的能力最强，全蛋糊次之，蛋泡糊最差。
A. 正确 B. 错误
45. (B) 碱嫩化肉类原料，损失最大的为维生素。
A. 正确 B. 错误
46. (B) 用 2%的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍 1 小时，可使其体积膨胀松嫩。 A. 正
确 B. 错误
47. (B) 嫩肉粉致嫩原料要现制现用，不能搁置。
A. 正确 B. 错误
48. (B) 烹调前调味又称辅助调味。
A. 正确 B. 错误
49. (A) 底醋是直接滴置在盘底。
A. 正确 B. 错误
50. (A) 食盐溶液的浓度在 0.8%~1.2%之间时，人的味感是最舒适的。
A. 正确 B. 错误
51. (B) 茴香、丁香、草果等干制香料，应在原料成熟时投入，香气味会更浓郁。
A. 正确 B. 错误

52. (A) 家常味是川菜的代表味型之一。
A. 正确 B. 错误
53. (B) 绿色的原料都是蔬菜原料。
A. 正确 B. 错误
54. (B) 汤按色泽可划分为高级清汤和浓白汤两类。
A. 正确 B. 错误
55. (A) 汤按品泽可划分为单吊汤、双吊汤和三吊汤三类。
A. 正确 B. 错误
56. (B) 三吊汤是在单吊汤的基础上的再次提纯加工。
A. 正确 B. 错误
57. (A) 制汤开始时，原料与水的比例为 1: 2 左右最佳。
A. 正确 B. 错误
58. (A) 煮制清汤时只选用小火。
A. 正确 B. 错误
59. (B) 热制冷食菜品适用勾芡的方法。
A. 正确 B. 错误
60. (A) 人的味觉在 30 度左右最敏感。
A. 正确 B. 错误