

焦作市第十二届职业技能大赛 (中式烹调师) 理论知识试题集

一、判断题

1. (×) 餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务, 其质量的好坏, 决定着企业的成本和福利。
2. (√) 职业道德与社会生活关系最密切。
3. (×) 社会主义市场经济和职业道德这两者的目标不完全一致。
4. (×) 职业道德建设应与相应的学习、教育及法治惩戒措施相结合。
5. (√) 积极进取是指不懈不怠, 追求发展, 争取进步。
6. (×) 毛料质量等于净料质量乘以净料率。
7. (√) 草果酱、鲜橙汁、鲜柠檬是 OK 汁主要的调味原料。
8. (×) 中餐十分注重菜肴的味道, 而味觉最敏感的温度是 30℃, 所以中餐菜肴应该保持在 30℃左右食用。
9. (×) 老年人都很喜欢苦味和甜味。
10. (×) 制作橙汁虾球时为了突出橙汁的香味, 调配时只能用橙汁一种果味原料。
11. (√) 红茶的香味比绿茶更加复杂, 大部分香味是在红茶加工时形成的。
12. (√) 醋椒鳊鱼和酸辣海参中, 酸味调料是一样的, 但辣味调料完全不同。
13. (√) 酸辣味的调配次序是先放盐, 烧开后放醋, 胡椒粉和麻油直接放入器皿中。
14. (√) 京都排骨酱中的辅料要先煮出香味后捞出, 再放入调味料。
15. (√) 对于老年人, 从味觉的角度看应该加重菜肴的口味, 从营养的角度看应该减弱菜肴的口味, 调味时必须综合考虑。
16. (√) 隐汁是以白醋为主要原料调制而成的一种复合味汁。

17. (√) 鸡蛋中的蛋白质的消化吸收率很高。
18. (×) 蒸扒主要是北方地区使用比较多，烧扒主要是江苏使用比较多。
19. (×) 熏菜在制作过程中可以抑制微生物的生长，所以多吃熏制的菜品对人体有益。
20. (√) 宴席菜肴色彩组配的好坏是衡量宴席菜肴质量的重要标准之一。
21. (×) 湖南腊肉和樟茶鸭都是用烟熏法直接成熟的。
22. (√) 先浓后淡的程序在应用时不能明显分开，应根据具体情况适当调整。
23. (√) 在烹饪原料中没有任何一种原料单独食用就能满足人体营养需要。
24. (×) 炖菜的原料选择范围很广，绿色的植物原料是主要的选择对象，如炖菜核等。
25. (√) 烟熏的菜肴含有一些对人体不利的成分。
26. (×) 菜肴组配的色彩越鲜艳，菜品就越美观。
27. (×) 蒸扒时不需要将原料排放整齐，出锅后也不需要考虑原料的整齐性。
28. (×) 菜肴组配的色彩搭配不包括餐具和环境的色彩因素。
29. (√) 拔丝时，糖液在 90~160℃ 之间一直可以保持无定型流动态。
30. (×) 拔丝的原料应选择肉质嫩的动物性原料，尽量不选择植物性原料。
31. (√) 如果用于拔丝的糖浆的水分含量大，会使糖丝黏牙。
32. (√) 制作白灼青虾时，将虾洗净即可。
33. (√) 河蚌加工时汁液会渗出，将汁液连同蚌肉一起烹调，鲜味更浓。

34. (×) 蟹的内脏少，肌肉多。
35. (√) 贝类原料在加工时要用专门的刀具切断闭壳肌，去掉食袋，再用清水洗净。
36. (√) 蟹拆壳后可得到蟹黄、蟹肉，口味鲜香，用于菜点时档次较高。
37. (√) 碱水涨发的时间与碱水浓度和温度成反比。
38. (×) 涨发好鱿鱼的体积一般是涨发前的 3 倍。
39. (×) 碱面发需要将原料先泡软，碱水发可直接将原料放入到碱水中。
40. (√) 碱水涨发后的原料要浸泡在清水中，其目的是为了漂净碱味。
41. (√) 在碱水涨发鱿鱼、墨鱼时，已涨发好的必须先取出放入清水中，没有发好的继续涨发。
42. (√) 蛋白质在小肠内最终分解为各种氨基酸和多肽。
43. (√) 胚芽是谷粒的主要部分，主要成分是蛋白质。
44. (×) 制作酿菜的馅心可生可熟，但必须是荤料。
45. (×) 茸胶制品经过调味、上劲处理，原料的结构加紧密，加热成熟的时间会延长。
46. (×) 用于捶法的原料可以是片状、块状，也可以是茸泥。
47. (×) 软质茸胶的加水量与硬质茸胶基本相同，但硬质茸胶加熟肥膘，软质茸胶加生肥膘。
48. (×) 汤糊茸胶比嫩质茸胶添加的水量要多，嫩质茸胶又比软质茸胶添加的水量要多。
49. (√) 鲜奶鱼馄饨、清汤捶虾等菜品都是用捶的方法加工而成的。
50. (√) 用夹的方法组配菜品时，所夹的茸泥一般以动物性原料为主构成。
51. (×) 完全相同。

52. (×) 原料之所以加工成茸胶,是因为茸胶有较强的黏性,其主要目的是为了造型的需。
53. (√) 穿的填充原料一般应选择丝、条状的原料,不宜选择茸胶类的原料。
54. (×) 卷的菜品在卷制时外皮必须将中间的原料完全卷在里面,不能让原料外露。
55. (×) 彩色鱼夹菜品中因为是用动物原料作为夹片的,所以其不属于夹的组配方法
56. (×) 镶是将茸胶镶在原料里面的一种组配手法。
57. (√) 用于卷的猪网油、鸡蛋皮、豆腐皮等皮料原料,也可以作为包的外皮原料。
58. (×) 制作酿冬菇的菜品菜品时,酿制的馅心一般只用鸡肉茸胶,因为其他溶胶容易脱落。
59. (√) 冷拼作品可以通过图案的形式表现出来,也可以通过文字的形式表现出来。
60. (×) 宴席的菜品在组配时如果考虑客人的地位、籍贯,就无法同时考虑年龄的因素。
61. (√) 糟制品在 10℃时食用的效果最好,所以夏天应该放入冰箱中,保证食用时的爽口效果。
62. (×) 立体雕刻多用于筵席“大菜”及食品雕刻的组合作品中。
63. (×) 西瓜盅多用于装热菜,冬瓜盅可装甜水果。
64. (×) “枫叶”“菊花”等造型的冷菜作品,一般在冬季使用比较适合。
65. (√) 宴席菜肴色彩组配的好坏是衡量演戏菜肴质量的重要标准之一。
66. (√) 琉璃菜品大部分是甜菜。

67. (√) 浮雕常用于西瓜盅、冬瓜盅、花瓶等的制作。
68. (√) 如果宴请的主宾是四川客人, 宴席菜品中可以适当安排四川特色菜肴。
69. (√) 琉璃从熬糖的程度看与拔丝的熬糖程度是一样的。
70. (√) 冷拼构思的任务是根据宴会主题的要求选定题材、内容以及作品的表现手法。
71. (√) 浮雕图案向外凸的称凸雕。
72. (×) 琉璃硬壳呈棕黄色, 明亮酥脆, 味道香甜。
73. (×) 花色冷拼主要是提供欣赏价值和突出主题, 为了便于造型可以使用牙签、塑料膜等物品。
74. (×) 运用中国画的风格表现写意的构图, 在冷菜拼摆中无法实现。
75. (×) 琉璃菜品是一道既可以凉吃又可以热吃的甜品。
76. (×) 白煨脐门可以采用生鳝鱼带骨一起煨制, 汤汁会更浓厚。
77. (×) 花色冷拼的造型一般以写实的图案为主, 不宜用写意的图案表现。
78. (√) 大黄鱼肉呈蒜瓣状, 肥而不腻, 以红烧、糖醋为佳。
79. (√) 火腿中如发现变色的肥膘, 加工时应切除。
80. (√) 整料脱骨的原料一般都是动物性原料。
81. (×) 火腿质量最好的部位是火踵。
82. (×) 整鸭脱骨的方法与整鸡出骨的方法一样, 但选择原料时鸭子越肥越好
83. (×) 整料脱骨后的原料在填馅时必须填满, 否则成品不够饱满。
84. (×) 食品中细菌的种类主要有致病菌和非致病菌。
85. (×) 鱼肉中细刺较多的原料不能加工成鱼肉茸泥。
86. (√) 加工鸡肉和虾肉茸泥时可适当添加肥膘, 其目的是改善口感。
87. (×) 为了保存营养, 加工山药或南瓜茸泥时, 原料可以不要去皮。

88. (×) 在加工茸泥时要先将山药、豆腐等原料加热成熟。
89. (√) 鸡肉茸泥在调味时不适合添加葱花、姜末,但可添加葱姜汁。
90. (×) 原料越大,呈味物质扩散系数越大,呈味物质向汤中转移就越彻底。
91. (×) 制汤时盐不能在开始时投入,但也不能在最后投入,否则原料无法入味,应该在制汤中期加入。
92. (√) 汤的质量与原料中呈味物质转移的程度直接相关。
93. (√) 制汤时葱、姜、酒可以先期投放,但盐必须最后放。
94. (√) 吊汤前去掉浮油是防止吊汤时脂肪乳化而影响清澈度。
95. (√) 白汤形成的原因实际上是油脂乳化的结果。
96. (×) 吊汤时如果在汤汁沸腾前加入原料,会影响吊汤的速度和质量。
97. (×) 汤汁味道的浓厚程度主要与原料本身的扩散系数有关。
98. (√) 制汤的过程实质上是原料的呈味物质由固相向水相的浸出过程,也就是由原料向汤中浸出的过程。
99. (√) 制汤时如果水分过多,会降低呈味物质的浓度,但绝对浸出量却较高。
100. (√) 厨房各种电器设备的外壳应按照要求具有合理、可靠的保护接地或保护接零。

二、单选题

101. 以下哪项是企业职业道德的内容（ ）。
A、职业观念 B、职业情感 C、职业理想 D、以上全是

[正确答案]： D

102. 在社会主义道德建设中，特别要强调（ ）建设。
- A、职业道德 B、社会公德
- C、家庭美德 D、家庭伦理道德

【正确答案】：A

103. “天价月饼” “天价海鲜” 等现象说明了定价不合理，实际上就是（ ）。

- A、无偿占有别人的劳动成果
- B、有偿占有别人的劳动成果
- C、无偿占有商品的交换价值
- D、有偿占有商品的价值

【正确答案】：A

104. 在当下社会，以下哪项不属于不道德行为（ ）。

- A、家庭暴力
- B、缺斤短两
- C、偷盗
- D、大企业挤垮小企业

【正确答案】：D

105. 不符合企业职业道德规范的行为是（ ）。

- A、一丝不苟
- B、朝秦暮楚
- C、勤勤恳恳
- D、兢兢业业

【正确答案】：B

106. 道德的基础是（ ）。

- A、原则
- B、公德
- C、利益
- D、奉献

【正确答案】：C

107. 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、品牌意识
- B、企业目标
- C、个人形象
- D、企业形象

【正确答案】：D

108. （ ）是企业员工安身立命的根本。

- A、职业责任
- B、岗位意识
- C、创新意识
- D、创新思维

【正确答案】：A

109. 竞争、兼并是发展市场经济的必然现象，是实现资产优化组合，是（ ）。

- A、阻碍社会进步的不道德行为
- B、促进社会进步的道德行为

C、实现现代化的自发行为

D、实现市场化的自发行为

〔正确答案〕：B

110. 一代一代的厨师，通过（ ）的形式，使很多烹饪方法、技艺得以继承和发展。

A、家族传艺 B、师徒传艺 C、口口相传 D、厨艺著作

[正确答案]： B

111. 处理好个人与社会上的各种关系可以依靠（ ）。

A、法律、政策 B、规章制度

C、道德规范 D、以上全对

[正确答案]： D

112. 下面说法中正确的是 ()。

A、职业道德可有可无

B、职业道德建设对经济效益没有影响

C、良好的职业道德是社会各界普遍要求

D、经济效益决定道德标准

〔正确答案〕：C

113. 社会主义道德建设应遵循（ ）这一基本原则来进行。

A、为人民服务 B、为社会主义服务

C、为国家服务 D、为政府

[正确答案]： A

114. 从根本上说, 加强职业道德建设是发展市场经济的内在的 ()。

A、客观要求 B、主导力量 C、发展趋势 D、文化建设

〔正确答案〕：A

115. 有的饭店用鸭肉代替羊肉刨成“羊肉卷”出售，这是（ ）行为。

A、降低饭店成本 B、严重的欺骗

C、提高饭店收益

D、可以在行业中推广

【正确答案】：B

116. 以下哪项表述符合个人利益的获取要建立在首先为他人和社会服务的基础之上（ ）。

A、人不为己天诛地灭

B、为利而聚，利尽则散

C、顾客是企业衣食父母

D、老骥伏枥，志在千里

【正确答案】：C

117. 职业道德在内容方面具有（ ）的特征。

A、超前性和偶然性

B、稳定性和连续性

C、稳定性和复杂性

D、暂时性和波动性

【正确答案】：B

118. 以下哪项是忠于职守、爱岗敬业的体现（ ）。

A、频繁跳槽

B、工作拈轻怕重

C、干一行爱一行

D、大手大脚浪费原材料

【正确答案】：C

119. 以下哪项不是目前已颁布的与饮食业有关的法律（ ）。

A、《中华人民共和国产品质量法》

B、《中华人民共和国食品卫生法》

C、《中华人民共和国野生动物保护法》

D、《中华人民共和国食品添加剂计量法》

【正确答案】：D

120. 职业道德、家庭伦理道德和（ ）这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、国家公德

B、社会公德

C、行为道德

D、科学道德

【正确答案】：B

121. 下列选项中不属于净料成本计算方法的是（ ）。

- A、一料一档的计算方法
- B、一料多档的计算方法
- C、多料多档的计算方法
- D、不同采购渠道的成本计算方法

【正确答案】：C

122. 以下不是饮食产品主要定价方法的是（ ）。

- A、原料成本系数定价法
- B、毛利率定价法
- C、综合定价法
- D、次要成本定价法

【正确答案】：D

123. 调味品用量估算方法中，根据老产品的调味品用量来估算新产品的调味品用量的方法是（ ）。

- A、容器估量法
- B、体积器估量法
- C、比例对照法
- D、质量估算法

【正确答案】：C

124. 饮食业成本控制的特点主要体现在：处于变化中的成本比重大、可以控制的成本比重大和（ ）三个方面。

- A、不可控成本比重小
- B、固定成本不便控制
- C、成本控制困难
- D、成本泄漏点多

【正确答案】：D

125. 四川白汤火锅中除调料外，还要添加（ ）。

- A、香菇
- B、粉丝
- C、鲫鱼
- D、蔬菜

【正确答案】：C

126. 下列原料能刺激味蕾产生味觉的有（ ）。

- A、梨
- B、茶
- C、淀粉
- D、油

【正确答案】：B

127. 怪味中能体现出来的味感有（ ）。

A、苦味 B、辣味 C、蒜香味 D、涩味

【正确答案】：B

128. 豉蚝汁中豆豉和陈皮切配成型的要求是（ ）。

A、都切成末

B、都切成丝

C、豆豉保持原形，陈皮切成丝

D、都榨成汁

【正确答案】：A

129. 怪味是（ ）的特色味型。

A、淮扬菜

B、鲁菜

C、粤菜

D、川菜

【正确答案】：D

130. （ ）是怪味鸡必须使用的调料。

A、胡椒粉

B、辣椒油

C、芥末

D、干辣椒末

【正确答案】：B

131. 造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于胡椒粉（ ）造成的。

A、投放过早

B、投放过迟

C、太多

D、太少

【正确答案】：A

132. 千岛汁原为（ ）中使用的一种调料。

A、面点

B、中餐

C、蛋糕

D、西餐

【正确答案】：D

133. 酸辣味中，醋椒味和泡椒味使用的相同的调料有（ ）。

A、醋

B、泡椒

C、糖

D、豆瓣酱

【正确答案】：A

134. 鱼香味是（ ）的代表菜品。

A、湘菜

B、川菜

C、鲁菜

D、鄂菜

【正确答案】：B

135. 用绿茶作为配料除可保持清香味外，还有保存（ ）的作用

A、甜味 B、苦味 C、色泽 D、形状

【正确答案】：C

136. 醋椒鳊鱼属于酸辣味型中的醋椒味，酸辣海参属于酸辣味型的（ ）。

A、泡椒味 B、醋椒味
C、酱椒味 D、酸椒味

【正确答案】：A

137. 鱼香肉丝的特点有（ ）。

A、麻辣香浓 B、色泽红亮 C、汤汁较多 D、造型美观

【正确答案】：B

138. 热菜的鱼香味中起决定咸味作用的是（ ）。

A、豆瓣酱 B、盐 C、酱油 D、辣酱

【正确答案】：A

139. 牛柳汁中起确定咸味作用的是（ ）。

A、盐 B、酱油 C、泡红椒 D、味精

【正确答案】：B

140. 属于浇黏着色的菜品有（ ）。

A、炆腰片 B、茄汁鱼 C、腐乳汁肉 D、清炖鸡

【正确答案】：B

141. 可以代替香蕉鱼卷中的香蕉，同时保持菜品果香味特色的原料有（ ）。

A、草莓酱 B、鲜菠萝 C、橙汁 D、梨

【正确答案】：B

142. 人的舌头尖部和边缘对（ ）味最敏感。

A、苦味 B、咸味 C、甜味 D、酸味

【正确答案】：B

143. 下列使用了茶叶的菜品有（ ）。

A、油焖大虾 B、香炸云雾 C、雨花汤圆 D、翡翠虾球

〔正确答案〕：B

144. 蒜茸酱中起酸味作用的调料是（ ）。

- A、陈醋 B、香醋 C、酸梅 D、橙汁

〔正确答案〕：C

145. 具体菜品的温度范围除考虑味感敏感性外，还要考虑（ ）等因素。

- A、菜品数量 B、菜品的香味
C、饮食特点 D、食品卫生

〔正确答案〕：B

146. OK 汁起源于（ ）。

- A、法国 B、土耳其 C、美国 D、德国

〔正确答案〕：C

147. 京都排骨酱中糖和香醋的比例是（ ）。

- A、2:1 B、3:2 C、1:3 D、1:1

〔正确答案〕：C

148. 鱼香味在菜品中的应用可分为热菜和（ ）两大类。

- A、冷菜 B、汤菜 C、火锅 D、点心

〔正确答案〕：A

149. 冷菜的鱼香味中用到的带有咸味的调料有（ ）。

- A、味精 B、酱油 C、豆瓣酱 D、甜面酱

〔正确答案〕：B

150. 牛柳汁中起甜酸味调节功能的调料除苹果外，还有（ ）。

- A、草莓 B、番茄汁 C、山楂 D、香蕉

〔正确答案〕：B

151. 焦糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是（ ）。

- A、糖水着色 B、糖色着色
C、冰糖着色 D、红糖着色

〔正确答案〕：B

152. 鱼香肉丝需要用到的调味品中，除香辛料和辅料外，其他调料投放的次序是（ ）。

- A、分别投放
- B、其他调料调成兑汁芡一起投放
- C、先加咸味调料，后加甜味调料
- D、先加酸味调料，后加咸味调料

【正确答案】：B

153. 酸辣乌鱼蛋菜品中的辣味是用（ ）。

- A、胡椒粉
- B、泡椒
- C、干辣椒
- D、红油

【正确答案】：A

154. 酸辣海参的泡椒一般在（ ）放入。

- A、炆锅时
- B、烧制的过程中
- C、出锅前
- D、出锅后

【正确答案】：A

155. 一般人都不太喜欢苦味，但老年人对苦味的反应会（ ）。

- A、更加敏感
- B、稍有迟钝
- C、稍有喜欢
- D、基本适应

【正确答案】：B

156. 鱼香肉丝中用到的辣椒应该是（ ）。

- A、干红辣椒
- B、尖红辣椒
- C、鲜红辣椒
- D、泡红辣椒

【正确答案】：D

157. XO 酱中除了调料外，还用到了（ ）。

- A、干贝
- B、花生
- C、草莓
- D、鱼干

【正确答案】：A

158. 味的感觉是由（ ）刺激舌的表面而引起的。

- A、刺激物质
- B、呈味物质

C、唾液

D、风味溶剂

【正确答案】：B

159. OK 汁是其他复合味常用的原料，其本身是一种（ ）。

A、复合味调料

B、单一味调料

C、西餐专用调料

D、中西结合调料

【正确答案】：A

160. 怪味中不宜与其他（ ）味型的复合味配合使用。

A、香甜味

B、酸辣味

C、甜辣味

D、咸鲜味

【正确答案】：B

161. 与醋椒鳊鱼风味相同的菜品有（ ）。

A、酸辣乌鱼蛋

B、酸辣海参

C、酸辣海蜇头

D、剁椒鳊鱼

【正确答案】：A

162. 红茶入菜一般只用茶汁，绿茶入菜一般（ ）。

A、只用茶汁

B、只用茶叶兵生中利

C、茶汁、茶叶都可用

D、只用茶泥

【正确答案】：C

163. 人和高等动物的味感部位主要限于（ ）。

A、口腔

B、舌头

C、咽喉

D、舌的表面

【正确答案】：D

164. 橙汁虾球属于果味类菜品，它用的主要调料有（ ）。

A、梨汁

B、番茄酱

C、芒果汁

D、苹果汁

【正确答案】：B

165. 先咸后甜的上菜程序是针对（ ）的上菜程序。

A、点心

B、热菜

C、宴席

D、凉菜

〔正确答案〕：C

166. 熏的方法除了能使原料具有特殊的风味外，还具有()的作用。

- A、使原料上色
- B、保存
- C、增加营养
- D、抵抗疾病

〔正确答案〕：B

167. 宴席菜肴的数量一般在()道之间。

- A、6~8
- B、12~20
- C、15~18
- D、18~25

〔正确答案〕：B

168. 需要运用大翻锅技法是()。

- A、翻扒
- B、烧扒
- C、蒸扒
- D、炒扒

〔正确答案〕：B

169. 清炖鸡孚中必须用到的主要辅料是()。

- A、猪肉
- B、鸡肉
- C、虾肉
- D、鱼肉

〔正确答案〕：A

170. 在组配宴席凉菜时，首先要考虑()。

- A、原料的热量平衡
- B、色彩的和谐搭配
- C、原料的荤素搭配
- D、刀工均匀一致

〔正确答案〕：B

171. 绿色植物原料一般不宜作为炖的原料，是因为()。

- A、容易酥烂
- B、容易变色
- C、容易入味
- D、容易成熟

〔正确答案〕：B

172. 大豆中优质蛋白质含量高达()。

- A、10%
- B、20%
- C、40%
- D、60%

〔正确答案〕：C

173. 宴席凉菜的比例一般为()左右。

- A、15%
- B、10%
- C、20%
- D、25%

〔正确答案〕：A

174. 煨制的方法一般采用的是()煨制。

- A、一直用小火
- B、大火烧开后小火
- C、大火烧开后中火
- D、一直用中火

【正确答案】：C

175. 回锅肉在煮制时，肉的成熟度应该是()程度。

- A、软烂
- B、半生
- C、八成熟
- D、断生

【正确答案】：D

176. 先主后次的上菜程序是针对()。

- A、热菜的上菜程序
- B、凉菜的上菜程序
- C、整个宴席的程序
- D、针对客人的程序

【正确答案】：A

177. 炖菜的选料一般是()。

- A、动物性原料
- B、植物性原料
- C、加工性原料
- D、动物性和植物性原料都可以

【正确答案】：A

178. 开水白菜在预熟处理时应该达到()。

- A、两成熟
- B、三成熟
- C、五成熟
- D、八成熟

【正确答案】：D

179. 清炖鸡孚中的蛋清应()。

- A、搅散均匀
- B、打成发蛋糊
- C、调成半发糊
- D、制成蛋清糊

【正确答案】：B

180. 在选用菜肴色彩时要选择()，不能选用人工色素。

- A、天然色彩
- B、混合色彩

C、烹饪后不变的色彩

D、多种色彩

[正确答案]： A

181. 炖菜的加热时间一般在()。

A、2~4h

B、1~3h

C、 3~5h

D、 1~5h

[正确答案]： A

182. 鱼虾类原料的消化吸收率可达()左右。

A、60%

B、 49%

C、 75%

D、 95%

[正确答案]： D

183. 熏是利用()使原料成熟的一种加工方法。

A、烟

B、水蒸气

C、热空气

D、水蒸气和热空气混合

[正确答案]： D

184. 因人配菜时要注意()。

A、重点保证主宾，同时兼顾其他客人

B、重点保证主人，同时兼顾客人

C、重点保证女上，同时兼顾其他客人

D、客人都是平等的，每个客人都是保证的重点

[正确答案]： A

185. 毛肚火锅中的底汤是()。

A、牛肉汤

B、鸡清汤

C、鱼浓汤

D、海鲜汤

[正确答案]： A

186. 茸胶制品的 pH 值为() 时可使茸胶弹性保持较好。

A. 6. 6

B、5

C、 7. 0

D. 3. 5

[正确答案]： A

187. 家常海参在烧制前要进行()处理。

A、上色

B、套汤

C、水煮

D、油煊

[正确答案]： B

188. 塌法要将原料加工成()便于成熟。

- A、片形 B、肩平形 C、圆形 D、方形

【正确答案】：B

189. 生熏白鱼中为了增加香味，在鱼的下面要铺上()。

- A、香叶 B、香菜 C、葱 D、荷叶

【正确答案】：C

190. 从进食的效果看甜菜应该是在()上桌。

- A、宴席开始时 B、宴席过程中
C、宴席最后阶段 D、宴席结束后

【正确答案】：C

191. 清炖鸡孚选用的鸡肉部位是()。

- A、鸡腿肉 B、鸡脯肉
C、鸡里脊肉 D、各个部位都可以

【正确答案】：A

192. 宴席的档次高低与菜肴品种数量的关系是()。

- A、成反比 B、成正比
C、基本相等 D、没有直接关系

【正确答案】：B

193. 单一菜品的色彩搭配主要是指()。

- A、宴席菜肴的色彩搭配
B、冷菜和热菜的色彩搭配
C、菜肴和面点色彩的搭配
D、单个菜肴原料之间色彩的搭配

【正确答案】：D

194. 制作原盅鱼翅时，鱼翅加入清汤后需要蒸制()。

- A、3h B、1h C、半 h D、4h

〔正确答案〕：A

195. 正常体力劳动者每人每次宴席的净料量为()左右。

- A、850g B、750g C、950g D、1050g

〔正确答案〕：A

196. 锅塌豆腐挂糊后进行预熟加工的方法是()。

- A、油炸 B、水 C、单面煎 D、双面煎

〔正确答案〕：D

197. 白煨脐门选择的原料部位是()。

- A、鳝鱼的尾部 B、鳝鱼的背部
C、鳝鱼的腹部 D、整条鳝鱼

〔正确答案〕：C

198. 软熘黄河鲤鱼属于()系列。

- A、鲁菜 B、豫菜 C、川菜 D、粤菜

〔正确答案〕：B

199. 重体力劳动者每人每次的食用量为()。

- A、600g B、500g C、1 200g D、750g

〔正确答案〕：C

200. 京葱扒鸭中不需要用到的原料是()。

- A、红曲米 B、酱油 C、糖 D、酒

〔正确答案〕：A

201. 宴席菜单编制的第一步是考虑()。

- A、因时配菜 B、因人配菜 C、因价配菜 D、因地配菜

〔正确答案〕：B

202. 白煨脐门中没有用到的调料是()。

- A、. 虾米 B、胡椒粉 C、蒜头 D、虾籽

〔正确答案〕：A

203. 宴席热菜一般占宴席菜品的()。

- A、45% B、30% C、60% D、70%

〔正确答案〕：C

204. 水煮是川菜的特色，它对原料的成熟要求是()即可。

- A、断生 B、软烂 C、酥烂 D、半熟

〔正确答案〕：A

205. 拔丝苹果在挂糊前要拍上一层干淀粉，目的是()。

- A、防止脱糊 B、便于酥脆 C、便于拔丝 D、防止变色

〔正确答案〕：A

206. 顾客对宴席的()也是宴席组配时应该考虑的一个方面。

- A、心理需求 B、环境需求 C、卫生需求 D、审美需求

〔正确答案〕：A

207. 菜肴原料间的色彩搭配是为了最大限度地衬托出菜肴的()。

- A、色彩美 B、本质美 C、造型美 D、和谐美

〔正确答案〕：B

208. 盐焗菜品时，原料要进行()处理。

- A、包裹密封 B、预熟 C、焯水 D、改刀

〔正确答案〕：A

209. 鸡蛋的蛋白质是天然食物中最优质的蛋白质，是因为蛋白质()。

- A、含量特别高 B、品种特别个
C、消化吸收率特别高 D、特别容易凝固

〔正确答案〕：C

210. 水煮牛肉选择的原料最好是()。

- A、黄牛肉 B、水牛肉 C、肥牛肉 D、牦牛肉

〔正确答案〕：A

211. 梅菜扣肉的烹饪方法是()。

- A、蒸 B、烧 C、煮 D、烩

〔正确答案〕：A

212. 盐焗鸡在鸡腌制后要用()将鸡包裹好。

- A、玻璃纸 B、荷叶 C、纱布 D、棉纸

〔正确答案〕：D

213. 制作蟹黄扒翅时，为了让鱼翅入味，鱼翅套汤后还要在上汤中烧()。

- A、1h B、30 min C、40 min D、2h

〔正确答案〕：A

214. 宫保鸡丁中花生米应在()加入。

- A、煸炒时 B、调味时 C、勾芡前 D、出锅前

〔正确答案〕：D

215. 毛肚火锅选用的原料最好是()。

- A、水牛的百叶肚 B、水牛的板肚
C、黄牛的百叶肚 D、黄牛的板肚

〔正确答案〕：C

216. 水煮牛肉中肉片在加热前要进行()处理。

- A、预熟 B、滑油 C、制嫩 D、上浆

〔正确答案〕：D

217. 属于川菜烹饪特色烹调方法的是()。

- A、煸炒 B、爆炒 C、滑炒 D、清炒

〔正确答案〕：A

218. 桂花糖藕的桂花应在()加入。

- A、和糯米一起 B、煮藕时
C、改刀后蒸制时 D、调制卤汁时

〔正确答案〕：D

219. 原盅鱼翅在成熟前要放入菜心继续炖制，一般应该选择()菜心。

- A、青 B、白 C、包 D、蕨

〔正确答案〕：B

220. 拔丝苹果中不需要用到的原料是()。

- A、番茄酱 B、糖 C、淀粉 D、鸡蛋

〔正确答案〕：A

221. 制作京葱扒鸭时，鸭子应该在()部位开膛。

- A、背部 B、腹部 C、肋部 D、颈部

〔正确答案〕：A

222. 锅塌豆腐中的豆腐应改刀成()。

- A、厚片 B、方块 C、细茸 D、粗条

〔正确答案〕：A

223. 回锅肉中必须使用的酱料是()。

- A、番茄酱 B、豆瓣酱 C、海鲜酱 D、叉烧酱

〔正确答案〕：B

224. 酸菜鱼的烹饪方法是()。

- A、蒸 B、烧 C、煮 D、烩

〔正确答案〕：C

225. 雌蟹的消化腺和发达的卵腺一起称为()，是一种名贵美味的原料。

- A、蟹肠 B、脂膏 C、蟹足 D、蟹黄

〔正确答案〕：D

226. 蚌足肉质紧密，烹煮时不易酥烂，所以需要将蚌足()。

- A、捶烂 B、敲碎 C、捶松 D、敲开

〔正确答案〕：C

227. 虾的()肌肉发达，其鲜品称为虾仁，干制后称为虾米。

- A、胸部 B、腹部 C、头部 D、尾部

〔正确答案〕：B

228. 将蚌肉放入盆中加盐搓洗去除()后，再用清水冲洗。

- A、泥沙 B、黏液 C、内脏 D、杂质

〔正确答案〕：B

229. 甲鱼的初加工步骤是()。

- A、宰杀→开壳去内脏→烫泡→洗涤

B、烫泡→宰杀→开壳去内脏→洗涤

C、宰杀→烫泡→开壳去内脏→洗涤

D、烫泡→开壳去内脏宰杀→→洗涤

【正确答案】：C

230. 对虾的（ ）不能食用，在初加工时需要取出。

A、虾头

B、食袋

C、虾壳

D、虾尾

【正确答案】：B

231. 初加工乌贼时，（ ）必须去除。

A、足须

B、外套膜

C、吸盘

D、内壳

【正确答案】：C

232. 蟹类步足发达，雄蟹的腹部为三角形，称为（ ）。

A、圆脐

B、方脐

C、尖脐

D、团脐

【正确答案】：C

233. 为保持虾体完整，可把虾头尾相接，从（ ）缝隙中挑出虾线。

A、虾头

B、虾壳

C、虾胸

D、虾尾

【正确答案】：B

234. 甲鱼体内的黄油附着在（ ）当中。

A、胆

B、肺

C、四肢

D、肝

【正确答案】：C

235. 大虾在初加工时需要去掉（ ），剪掉触角。

A、虾头

B、虾壳

C、沙肠

D、虾尾

【正确答案】：C

236. 贝类原料必须吐净（ ）后才可加工食用。

A、黏液

B、泥沙

C、油脂

D、杂质

【正确答案】：B

237. 蟹的宰杀、整理要从（ ）底部入手。

A、蟹壳

B、蟹脐

C、蟹爪

D、蟹身

【正确答案】：A

238. 贝壳原料初加工主要是洗净原料的泥沙，去除不能食用的（ ）和外壳。

A、油脂 B、肌肉 C、器官 D、内脏

〔正确答案〕：D

239. 制作“脆炸河虾”时，应去除虾头、虾壳，保留（ ）。

A、虾肠 B、虾须 C、虾胸 D、虾尾

〔正确答案〕：D

240. 甲鱼的裙边含（ ）较多，营养价值丰富。

A、脂肪 B、蛋白质 C、维生素 D、胶质

〔正确答案〕：D

241. 溪蟹又称为（ ），以个体肥大、体重、肢体完整、肌肉坚实者为佳。

A、河蟹 B、石蟹

C、潮蟹 D、枪蟹

〔正确答案〕：B

242. 初加工甲鱼时，不需要保留的内脏有（ ）。

A、心 B、肺 C、肾 D、胃

〔正确答案〕：D

243. 象拔蚌在初加工时需用（ ）的水烫过后再去壳。

A、40℃ B、60℃ C、80℃ D、90℃

〔正确答案〕：C

244. （ ）为蟹类腐败变质的现象。

A、蟹体脐部出现黑印 B、背部青色

C、甲壳坚硬光洁 D、鳃丝清晰

〔正确答案〕：A

245. 涨发墨鱼用的火碱溶液中，17g 火碱应加入（ ）水。

A、500 克 B、5 千克 C、10 千克 D、800 克

〔正确答案〕：B

246. 碱水涨发时，碱的强度和碱的浓度成（ ）。

- A、正比 B、一样 C、反比 D、不确定

〔正确答案〕：C

247. 下列可采用碱水涨发的原料是（ ）。

- A、干鱿鱼 B、草鱼 C、鲤鱼 D、甲鱼

〔正确答案〕：A

248. 章鱼的（ ）中含有泥沙。

- A、眼 B、皮膜 C、足须 D、胰脏

〔正确答案〕：A

249. 碱水涨发后如果漂洗不干净，不会产生不良影响的是（ ）。

- A、影响口味 B、影响质感
C、影响健康 D、影响出品率

〔正确答案〕：D

250. 碱面发是将原料进行（ ）处理后，再加热碱面进行涨发。

- A、刮刀 B、洗净 C、清水泡软 D、热水煮透

〔正确答案〕：C

251. 加工墨鱼时，墨鱼眼睛的汁液会影响肉的（ ）。

- A、颜色 B、嫩度 C、鲜味 D、品质

〔正确答案〕：A

252. 碱水涨发是在（ ）基础上采取的强化方法。

- A、辅助方法 B、补救方法 C、自然涨发 D、应急方法

〔正确答案〕：C

253. 碱水涨发的关键包括（ ）。

- A、避免选择金属器皿涨发 B、涨发前原料不要泡软
C、控制碱水的浓度 D、涨发前原料质地要一致

〔正确答案〕：C

254. 墨鱼体内的（ ）可干制成墨鱼穗。

- A、触须
- B、眼睛
- C、雄性生殖腺
- D、雌性生殖腺

【正确答案】：C

255. 干燥的原料可直接放入碱水中涨发, 会对原料产生的影响不包括（ ）。

- A、内外涨发不均匀
- B、影响涨发率
- C、影响质感
- D、影响色泽

【正确答案】：D

256. 碱水发后的原料一定要（ ）后才能食用。

- A、沥干水分
- B、泡净碱味
- C、沸水煮透
- D、去除内脏

【正确答案】：B

257. 碱水涨发会对原料的（ ）方面有破坏作用。

- A、体积
- B、营养
- C、色泽
- D、结构

【正确答案】：B

258. 碱水涨发时, 原料的老嫩、（ ）不同, 则选择时间和方法不同。

- A、大小
- B、颜色
- C、产地
- D、味道

【正确答案】：A

259. 体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用（ ）的方法。

- A、大的先发、小的后发
- B、同时发、同时取出
- C、小的先发、大的后发
- D、同时发、发好的先取出

【正确答案】：D

260. 碱水涨发时, 原料的老嫩、大小不同, 则选择（ ）和方法不同。

- A、时间
- B、颜色
- C、产地
- D、味道

【正确答案】：A

261. 鱿鱼、墨鱼可采用的涨发方法有（ ）。

- A、火发
- B、盐发
- C、碱水涨发
- D、油发

[正确答案]： C

262. 碱水涨发分为碱面发和碱水发两种,其中碱水分为生碱水和()。

- A、温碱水 B、纯碱水 C、熟碱水 D、热碱水

[正确答案]： C

263. 碱水涨发燕窝时,如果碱水温度过高会造成()现象。

- A、颜色变白 B、体积增大 C、颜色变黑 D、质地腐烂

[正确答案]： D

264. 碱水涨发的原料在涨发前必须先将原料进（ ）行处理。

- A、洗净 B、烘干 C、泡软 D、炸脆

[正确答案]： C

265. 因兔肉（ ）含量少，故加工时宜多放些油，以增加其风味。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、维生素
- D、碳水化合物

[正确答案]： B

266. 膳食营养素参考摄入量不包括 ()。

- A、平均需要量
B、推荐摄入量
C、适宜摄入量
D、不可耐受摄入量

[正确答案]： D

267. 中国居民平衡膳食宝塔直观地告诉居民每日应吃食物的（ ）。

- A、种类和数量 B、种类
C、数量 D、时间

[正确答案]： A

268. 比较合理的午餐一般占全天总热能的（ ）。

- A、 10% B、 20% C、 30% D、 40%

[正确答案]： D

269. 在体内可维持正常味觉、促进食欲的元素是（ ）。

- A、碘 B、锌 C、硒 D、铁

〔正确答案〕：B

270. 下列选项中胡萝卜素含量最高的是（ ）。

A、韭菜 B、芋头 C、土豆 D、山芋

〔正确答案〕：A

271. 膳食中长期缺乏碘可引起（ ）。

A、甲状腺肿大 B、缺铁性贫血
C、佝偻病 D、克山病

〔正确答案〕：A

272. 糟蛋在加工过程中，因（ ）软化蛋壳，可使蛋中的钙含量增加。

A、醋酸 B、盐 C、烧碱 D、糖

〔正确答案〕：A

273. 滑炒鸡线在调制时不宜添加的调味原料是（ ）。

A、酒 B、盐 C、葱汁 D、姜末

〔正确答案〕：D

274. 制作鱼圆时，鱼肉的粉碎要求（ ）。

A、颗粒越细越好 B、颗粒不能太细
C、颗粒粗细皆可，但要均匀 D、颗粒要粗

〔正确答案〕：A

275. 粉碎好的肉皮要放入（ ）中继续熬制。

A、清水 B、原汤 C、高汤 D、清汤

〔正确答案〕：B

276. 芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清（ ）加入。

A、一次性 B、分两次 C、分三次 D、分五次

〔正确答案〕：C

277. 属于软质茸胶的菜品有（ ）。

A、清汤鲍鱼 B、鸡糕 C、炸虾球 D、灌汤包子

〔正确答案〕：B

278. 制作茸胶时，温度达到()以上，茸胶的吸水性就会下降。
A、50℃ B、30℃ C、25℃ D、18℃

【正确答案】： B

279. 虾饼属于()茸胶代表菜品。
A、软质 B、硬质 C、汤糊 D、嫩质

【正确答案】： A

280. 用熬制法制作猪皮冻时，水与肉皮的比例是()。
A、5:1 B、6:1 C、10:1 D、15:1

【正确答案】： A

281. 制作滑炒鸡线时，应将鸡肉加工成()。
A、细丝 B、茸泥 C、细条 D、粗线

【正确答案】： B

282. 鸡粥中添加的蛋清应该()。
A、打成发蛋 B、是调散的蛋清
C、打成半发蛋 D、是打散的全蛋

【正确答案】： B

283. 茸胶中加入一定的水分使茸胶具有良好的()性能，有利于制品的成熟。
A、导热 B、传热 C、吸收 D、散热

【正确答案】： A

284. 为了增加茸胶的黏性，在茸胶中可添加()原料。
A、淀粉蛋清 B、琼脂 C、盐 D、油脂

【正确答案】： A

285. 冻实际上就是()汤汁。
A、浓缩的 B、结晶的 C、凝固的 D、冻结的

【正确答案】： C

286. 鱼圆在调制茸胶时可以添加少量的()。
A、油脂 B、面粉 C、鱼胶 D、琼脂

【正确答案】：A

287. 制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是()。

- A、100%~150% B、120%~200% C、80%~100% D、70%~90%

【正确答案】：A

288. 滑炒鸡线在预熟定型时的油温应是()。

- A、100℃ B、130℃ C、140℃ D、150℃

【正确答案】：A

289. 虾仁在加工成茸胶前要进行()处理。

- A、清水浸泡 B、去除沙肠 C、冰箱冰冻 D、碱水浸泡

【正确答案】：B

290. 加工鸡粥时，除鸡肉外还必须添加()。

- A、开水 B、生肥膘 C、鸡蛋黄 D、面粉

【正确答案】：C

291. 调制鱼茸胶时，投料的次序是()。

- A、先加盐后加水
B、先加水后加盐
C、盐、水同时加入
D、先加盐再加水，最后再加盐

【正确答案】：B

292. 制冻原料明胶的主要成分是蛋白质，且蛋白质中缺少()。

- A、色氨酸 B、谷氨酸
C、赖氨酸 D、普氨酸

【正确答案】：A

293. 自然凝固法一般可选择()的原料。

- A、结缔组织, 胶原蛋白含量丰富
B、淀粉含量丰富
C、维生素含量丰富

D、脂肪含量丰富

【正确答案】：B

294. 嫩质茸胶是在软质茸胶的基础上加入()形成的。

A、蛋黄

B、打发的蛋清

C、肥膘

D、高汤

【正确答案】：B

295. 虾饼中添加的肥膘应该是()。

A、生肥膘

B、熟肥膘

C、生、熟各半的肥膘

D、半熟的肥膘

【正确答案】：A

296. 属于茸胶制品的菜肴是()。

A、鱼排

B、鸡粥

C、龙井虾

D、茄汁虾球

【正确答案】：B

297. 如果正确地投放盐，鱼肉茸胶则会出现()的效果。

A、口味恰当

B、色泽暗淡

C、肉质鲜嫩

D、弹性较强

【正确答案】：C

298. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。

A、营养

B、口味

C、过程

D、弹性

【正确答案】：D

299. 形成鱼茸胶最好弹性的食盐浓度在()。

A、0.5~3 mol/L

B、0.8~3 mol/L

C、0.6~3 mol/L

D、0.5~4 mol/L

【正确答案】：A

300. 鸡粥中加入的肥膘应该是()。

A、生肥膘粒

B、熟肥膘粒

C、生肥膘茸

D、熟肥膘茸

【正确答案】：C

301. 加工茸胶时，如果茸胶中过早加盐会出现()的现象。

B、调好的鱼肉茸胶放入冰箱中冷藏

C、增加盐的投放量

D、增加淀粉的投放量

【正确答案】：B

310. 香炸云雾属于()茸胶代表菜品。

A、软质

B、嫩质

C、硬质

D、汤糊

【正确答案】：B

311. 在调配鸡粥时，一般 150g 鸡肉茸中应添加()水或汤。

A、150g

B、350g

C、180g

D、800g

【正确答案】：B

312. 硬质茸胶、软质茸胶、汤糊茸胶等是以茸胶的()分类的。

A、颗粒大小

B、原料品种

C、茸胶弹性

D、茸胶浓度

【正确答案】：C

313. 采用穿的方法制作的菜肴有()。

A、象牙排骨

B、酸辣海参

C、三色鲜贝串

D、八宝鸡翅

【正确答案】：A

314. 采用包的方法不可以使菜品完成的成型造型有()。

A、半圆形

B、三角形

C、条形

D、片状

【正确答案】：D

315. 不可以用于制作夹类菜品外皮的原料有()。

A、茄子

B、藕

C、鱼片

D、香蕉

【正确答案】：C

316. 花色菜品组配手法中,扎的方法制成的生坯不适用于()。

A、拌

B、蒸

C、炸

D、熘

【正确答案】：C

317. 制作酸菜时，馅料()。

- A、必须是荤料
B、可荤可素
C、必须是素料
D、可荤素各半

〔正确答案〕：B

318. 花色菜品组配方法中, 卷按照形状分不可能有 ()。

- A、大卷
B、长卷
C、小卷
D、如意卷

〔正确答案〕：B

319. 镶一般是将茸胶镶在原料的 ()。

- A、内部
B、表面
C、底面
D、四周

〔正确答案〕：B

320. 花色菜品组配时, 包的手法不可以使菜肴形成 () 造型。

- A、长方形
B、三角形
C、薄片形
D、半圆形

〔正确答案〕：C

321. 卷根据形状可分为大卷, 小卷和 ()。

- A、中卷
B、如意卷
C、长卷
D、短卷

〔正确答案〕：B

322. 为了使捶的原料能更好成型, 在捶制时可边捶边加入 ()。

- A、蛋清
B、干淀粉
C、面粉
D、盐

〔正确答案〕：B

323. 松仁牛肉卷的制作工序不能有 ()。

- A、卷制
B、炸制
C、熘制
D、蒸制

〔正确答案〕：D

324. 制作龙穿凤翼时, 应该将鸡翅烤至 ()。

- A、三成熟
B、四成熟
C、六成熟
D、八成熟

〔正确答案〕：D

325. 小卷在炸制成熟后 () 处理。

- A、不需要改刀
B、需要改刀
C、需要熘制
D、需要点缀

〔正确答案〕：A

326. 龙穿凤翼中的鸡翅需要进行（ ）处理后才能出骨。
A、腌制 B、油炸 C、着色 D、烤熟

【正确答案】：D

327. 穿的手法一般需要将原料进行（ ）处理。
A、出骨 B、煮熟 C、出皮 D、浸泡

【正确答案】：A

328. 下列菜品中不采用小卷手法的有（ ）。

A、三丝鱼卷	B、松仁牛肉卷
C、兰花肉卷	D、如意虾卷

【正确答案】：D

329. 松仁牛肉卷在油炸前要进行（ ）处理。
A、拍粉 B、上浆 C、挂糊 D、预熟

【正确答案】：C

330. 下列可作为穿的填充原料的有（ ）。

A、火腿	B、鱼茸	C、虾泥	D、鸡肉茸
------	------	------	-------

【正确答案】：A

331. 葫芦虾蟹在包制前,猪网油上面要进行（ ）处理。
A、抹蛋清浆 B、拍粉 C、腌制 D、排斩

【正确答案】：B

332. 花色菜的组配手法中,夹的方法制成的生坯不适用于（ ）。

A、炸	B、剪	C、蒸	D、扒
-----	-----	-----	-----

【正确答案】：D

333. 西瓜灯属于（ ）雕刻。

A、立体	B、平面	C、凹雕	D、镂空
------	------	------	------

【正确答案】：D

334. 蒜香骨的腌制时间一般在（ ）。

A、1h	B、2h	C、5h	D、10h
------	------	------	-------

【正确答案】：D

335. 宴席菜品数量控制得当不可以起到（ ）的作用。

- A、避免浪费
- B、使菜品更有回味
- C、有利于人体健康
- D、得到更大利润

【正确答案】：D

336. 冷菜的鱼香味中决定辣味作用的调料是（ ）。

- A、辣油
- B、泡红辣椒
- C、干辣椒
- D、豆瓣酱

【正确答案】：B

337. 汤爆双脆中主料除猪肚外,还有（ ）。

- A、鸡盹
- B、鹅盹
- C、墨鱼片
- D、鱿鱼片

【正确答案】：A

338. 组合雕刻是指用两块或两块以上的原料，分体雕刻成型，集中组装成某个（ ）物体的形象。

- A、单一
- B、独立
- C、大
- D、完整

【正确答案】：D

339. 制作花色冷菜的原料必须是（ ）。

- A、熟料
- B、生料
- C、色彩艳丽的原料
- D、可以直接食用的原料

【正确答案】：D

340. 宴席菜肴数量包括（ ）要素。

- A、每种菜肴的分量
- B、菜肴的味型数量
- C、原料品种的数量
- D、荤菜的数量

【正确答案】：A

341. 浮雕图案向外凸的称为（ ）。

- A、平雕
- B、雕刻
- C、浅雕
- D、凸雕

【正确答案】：D

342. 宴席菜单编制的第一步是考虑（ ）。

- A、因时配菜
- B、因人配菜
- C、因价配菜
- D、因地配菜

【正确答案】：B

343. 花色菜品在装盘时要（ ）将菜肴组合在一起。

- A、按一定的顺序
- B、按荤素比例
- C、按原料档次
- D、按原料形状

【正确答案】：A

344. 松鼠鳜鱼在剞刀时采用的刀法是（ ）。

- A、平刀法和直刀法
- B、直刀法和斜刀法
- C、斜刀法和斜刀法
- D、直刀法和直刀法

【正确答案】：B

345. 下列符合锦鸡冷拼色彩设计要求的有（ ）。

- A、锦鸡色泽艳丽, 假山色泽偏深
- B、锦鸡色泽与假山色泽都要艳丽
- C、锦鸡色泽偏深, 假山色泽要艳丽
- D、锦鸡与假山的色泽都用深色

【正确答案】：A

346. 脆皮大肠最后的成熟方法是（ ）。

- A、烤
- B、烧
- C、煎
- D、炸

【正确答案】：D

347. 影响冷拼主题构思的因素没有（ ）。

- A、宴席的规模
- B、餐厅的温度
- C、宴席标准
- D、宴席的性质

【正确答案】：B

348. 组合雕刻主要用于（ ）。

- A、大型作品
- B、大菜
- C、大饭店
- D、大型宴会

【正确答案】：A

349. 鲁菜常用的香辛调料是（ ）。

- A、生差 B、葱 C、蒜 D、胡根

【正确答案】： B

350. 冷拼构图中的实是指（ ）。

- A、盘中原料所占的空间 B、原料的可食性
C、原料堆放的高度 D、盘中空白所占的比例

【正确答案】： A

351. 可以在镂空雕作品内放置（ ），即能装饰席面，又能烘托气氛。

- A、主料 B、点燃的蜡烛
C、菜肴 D、电灯

【正确答案】： B

352. 宴席的档次高低与菜肴品种数量的关系是（ ）。

- A、成反比 B、成正比
C、基本相等 D、没有直接关系

【正确答案】： B

353. 单一菜品的色彩搭配主要是指（ ）。

- A、宴席菜肴的色彩搭配
B、冷菜和热菜的色彩搭配
C、菜肴和面点色彩的搭配
D、单个菜肴原料之间色彩的搭配

【正确答案】： D

354. 在龙凤呈祥冷拼中主体是（ ）。

- A、树叶 B、风 C、云 D、假山

【正确答案】： B

355. 白云猪手不需要添加的调味料是（ ）。

- A、香醋 B、白醋 C、盐 D、糖

〔正确答案〕：A

356. 立体雕刻是食品雕刻中品种()、技术难度最大的一类作品。

A、最大 B、最多 C、最好 D、最差

〔正确答案〕：B

357. 宴席菜肴的数量一般在()道之间。

A、6~8 B、12~20 C、15~18 D、18~25

〔正确答案〕：B

358. 九转大肠在炸制前,大肠要进行()处理。

A、煮熟 B、风干 C、红烧 D、上色

〔正确答案〕：A

359. 立体小花雕主要用于菜肴的()等。

A、围边、点缀 B、搭配

C、成本 D、组合

〔正确答案〕：A

360. 冷拼作品不是下列()技艺的综合体现。

A、刀工 B、组配 C、调色 D、调味

〔正确答案〕：D

361. 挂霜是在原料外表裹一层洁白()的工艺方法。

A、糖霜 B、糖粉 C、糖浆 D、糖晶

〔正确答案〕：A

362. 宴席冷菜在刀工处理时不用做到()。

A、刀工精细 B、整齐划

C、自然流畅 D、技术难度高

〔正确答案〕：D

363. 在假山冷拼中,不适合放在假山顶部的原料有()。

A、蛋白糕 B、香菇 C、黄瓜 D、莴苣

〔正确答案〕：B

364. 立体小花雕主要突出的是一个()字。

- A、小 B、好 C、少 D、简

【正确答案】：A

365. 影响冷拼内容和表现手法的是()。

- A、宴席规模 B、宴席地点 C、宴席时间 D、宴席价格

【正确答案】：A

366. 平雕主要用于菜肴的()以及其他雕刻群体的点缀之用。

- A、主料 B、配料 C、围边 D、搭配

【正确答案】：C

367. 同一主题的冷拼在布局时,主体和次体之间是()的。

- A、可以替换 B、不可替换
C、可以取消主体 D、可以取消次体

【正确答案】：A

368. 大良炒鲜奶不需要添加的辅料是()。

- A、蟹肉 B、鸡肝 C、火腿茸 D、鲜鱼肉

【正确答案】：D

369. 鸳鸯戏水冷拼中的次体部分是()。

- A、小荷花 B、羽毛 C、翅膀 D、眼睛

【正确答案】：A

370. 食品雕刻主要用于菜肴的()。

- A、主料 B、配料 C、围边 D、搭配

【正确答案】：C

371. 花色冷菜在宴会中的作用不包括()。

- A、烘托主题 B、增进食欲 C、渲染气氛 D、提高价格

【正确答案】：D

372. 鲁菜中制作甜菜的特色方法除挂霜法外还有()。

- A、蜜汁法 B、拔丝法 C、冰糖法 D、糖浸法

【正确答案】：B

373. 平雕的原料以()为主。

- A、薄片 B、厚片 C、整块 D、小块

【正确答案】：A

374. 花色冷拼不需要将加工好的原料按一定的()在盘中拼摆成一定的形。

- A、次序 B、层次 C、位置 D、色彩

【正确答案】：D

375. 冷菜是宴席最先与客人见面的菜品,组配好冷菜能起到()作用。

- A、渲染气氛 B、突出主题 C、增进食欲 D、节约成本

【正确答案】：D

376. 糟熘三白中必须用的调味料是()。

- A、红糟汁 B、香糟酒 C、酒酿 D、红曲粉

【正确答案】：B

377. 组合雕刻多采用()的手法,工艺复杂,要求有计划、按比例、角度严谨。

- A、零雕整装 B、组合
C、整雕 D、平雕整装

【正确答案】：A

378. 先主后次的上菜程序是针对()。

- A、热菜的上菜程序 B、凉菜的上菜程序
C、整个宴席的程序 D、针对客人的程序

【正确答案】：A

379. 下列不属于图案造型手法的是()。

- A、对称与统 B、模仿与写实
C、统一与变化 D、夸张与变形

【正确答案】：B

380. 西湖醋鱼选择的原料是()。

A、活草鱼 B、活鲤鱼 C、活鳊鱼 D、活刀鱼

【正确答案】：A

381. 冷拼构思首先要针对宴席的（ ）不同构思出与其相适应的主题内容。

A、价格 B、季节 C、对象 D、性质

【正确答案】：D

382. 汤爆双脆在焯水烫制时应使原料达到（ ）的程度。

A、半熟 B、断生 C、软烂 D、六成熟

【正确答案】：B

383. 平雕是食品雕刻中（ ）的一种。

A、最复杂 B、较复杂 C、较简单 D、最简单

【正确答案】：D

384. 软兜鳝鱼选用的鳝鱼部位是（ ）。

A、鳝鱼的脊背肉 B、鳝鱼的尾部肉
C、鳝鱼的腹部肉 D、鳝鱼腹背相连的肉

【正确答案】：A

385. 与凸雕相反，花纹向内凹进的雕刻称为（ ）。

A、特殊雕 B、深雕 C、花雕 D、凹雕

【正确答案】：D

386. 冷菜的鱼香味中起决定咸味作用的是（ ）。

A、盐 B、酱油 C、辣酱 D、豆瓣酱

【正确答案】：A

387. 花色冷菜又称为（ ）。

A、拼摆冷菜 B、观赏冷菜 C、展示冷菜 D、造型冷菜

【正确答案】：D

388. 凸雕是先将所要雕刻的图案画在上面，然后用斜口刀将图案上不需要的部分铲去一层，使图形（ ）。

A、突出 B、好看 C、暴露 D、再现

〔正确答案〕：A

389. 蟹粉狮子头在下锅加热时, 锅中的水温应是 ()。

- A、25℃ B、60℃ C、50℃ D、100℃

〔正确答案〕：D

390. 冷拼作品是刀工技艺、调色技艺、组配技艺和 () 的综合体现。

- A、调味技艺 B、烹调技艺 C、加工技艺 D、成形技艺

〔正确答案〕：D

391. 镂空雕刻造型是一种 () 的雕刻方法。

- A、普通 B、创新 C、传统 D、特殊

〔正确答案〕：D

392. 鲁菜的调味特色以 ()。

- A、醇正浓厚 B、清鲜淡雅 C、甜咸平和 D、突出酱香

〔正确答案〕：A

393. 东江酿豆腐中酿制的馅心是 ()。

- A、鱼肉茸 B、虾仁茸 C、鸡肉茸 D、猪肉茸

〔正确答案〕：D

394. 松鹤延年这道冷拼一般适合 () 性质的宴席。

- A、婚庆 B、庆功 C、祝寿 D、聚会

〔正确答案〕：C

395. 下列原料在制作花色菜肴菜品时符合卫生要求的有 ()。

- A、人工色素 B、牙签 C、竹签 D、天然色素

〔正确答案〕：D

396. 豆瓣鲜鱼中的郫县豆瓣酱在炒制前应该进行 () 处理。

- A、过滤 B、蒸熟 C、剁细 D、沥干

〔正确答案〕：C

397. 花色冷菜的造型一般分为图案造型和 () 两种。

- A、写意造型 B、夸张造型 C、象形造型 D、对称造型

〔正确答案〕：C

398. 西湖醋鱼中不需要添加的调味料是（ ）。

- A、酱油 B、糖 C、酒 D、番茄酱

【正确答案】：D

399. 花色菜品组配手法中, 酿的方法制成的生坯适用于（ ）。

- A、拌 B、蒸 C、炸 D、煎

【正确答案】：B

400. 制作香糟菜时, 香糟卤一般要进行（ ）处理。

- A、过滤 B、煮沸 C、调味 D、消毒

【正确答案】：A

401. 淮扬菜的选料特色是（ ）。

- A、海鲜原料 B、山珍原料 C、高档原料 D、河鲜原料

【正确答案】：D

402. 花色冷菜与一般冷菜相比不可达到（ ）效果。

- A、增进食欲 B、丰富形式 C、增加美感 D、增加利润

【正确答案】：D

403. 粤菜中（ ）的技法对加热时间的要求十分严格。

- A、烧制菜品 B、清蒸菜品 C、煲制菜品 D、烩汁菜品

【正确答案】：B

404. 花色冷菜的象形造型是指运用艺术原理模仿自然界的（ ）力求神似。

- A、实物造型 B、夸张造型 C、传说故事 D、对称造型

【正确答案】：A

405. 爽口牛丸的成熟方法是（ ）。

- A、油浸 B、水氽 C、汤爆 D、清蒸

【正确答案】：B

406. 花色冷菜不仅具有观赏性, 还具有很强的（ ）。

- A、季节性 B、食用性 C、主题性 D、艺术性

【正确答案】：B

407. 琉璃菜品挂糖后应立即（ ）。

- A、分开并凉透
- B、拔丝并凉透
- C、放入冰箱
- D、翻拌均匀

〔正确答案〕：A

408. 拼摆假山冷拼时,一般山顶部位应该选择（ ）的原料。

- A、色泽较淡
- B、色泽较深
- C、色泽偏红
- D、色泽偏绿

〔正确答案〕：A

409. 下列海鱼中鱼鳔可加工成鱼肚的是（ ）。

- A、鲈鱼
- B、大黄鱼
- C、鲱鱼
- D、鲛鱼

〔正确答案〕：B

410. 以下（ ）不属于动物性原料。

- A、家畜
- B、家禽
- C、水产
- D、动物性干制品

〔正确答案〕：D

411. 玉兰片不可放置在（ ）处保存。

- A、通风处
- B、阴凉处
- C、干燥处
- D、阳光下

〔正确答案〕：D

412. 以下（ ）不属于豆豉保存时的注意事项。

- A、注意防霉
- B、注意防潮
- C、注意通风
- D、可加盐、白酒与其拌匀

〔正确答案〕：C

413. 整料脱骨是将原料主要骨骼剔除后仍然保持原料（ ）的刀工技法。

- A、外形完整
- B、骨骼完整
- C、腹部完整
- D、内脏完整

〔正确答案〕：A

414. 如果火腿切开后有炒芝麻的香味,说明火腿（ ）。

- A、严重变质
- B、品种优良
- C、质量最好
- D、轻度酸败

〔正确答案〕：D

415. 检验整鸡脱骨的质量应不包括（ ）方面。
A、骨不带肉 B、骨上带肉 C、开口较大 D、填馅多

【正确答案】：D

416. 火腿中的南腿是指（ ）。
A、如皋火腿 B、宣威火腿 C、腾越火腿 D、金华火腿

【正确答案】：D

417. 下列肉制品中属于腌腊制品的是（ ）。
A、肉松 B、肉脯 C、咸肉 D、香肠

【正确答案】：C

418. 整料脱骨后为了使造型饱满,一般应对原料进行（ ）处理。
A、过油 B、焯水 C、填馅 D、吹气

【正确答案】：C

419. 劣质火腿的感官特征是（ ）。

- A、皮肉干燥
- B、肉质坚实
- C、形状为琵琶行或竹叶形,完整均匀
- D、肉质松软,色泽明亮

【正确答案】：D

420. 刀鱼在整鱼脱骨时重量一般控制在（ ）左右。
A、250g B、350g C、150g D、100g

【正确答案】：A

421. 腌制腊肉多采用（ ）。
A、湿腌法 B、干腌法 C、混合腌法 D、半干腌法

【正确答案】：B

422. 不适合整鱼脱骨的品种有（ ）。
A、鲤鱼 B、鳊鱼 C、鲈鱼 D、鲨鱼

【正确答案】：D

423. 整鸡脱骨的刀口在鸡的（ ）部位。

A、下腹 B、脊背 C、腋下 D、颈背

[正确答案]：D

424. 我国生产火腿最少，最不著名的地区是（ ）。

A、浙江金华 B、江苏如皋 C、福建莆田 D、云南宣威

[正确答案]：C

425. （ ）不适合整料脱骨。

A、鸡 B、鸭 C、鱼 D、虾

[正确答案]：D

426. 如果火腿切开后有豆瓣酱的味道，说明火腿（ ）。

A、已经变质 B、品种优良 C、质量最好 D、盐分不足

[正确答案]：D

427. 加工火腿时要将其分解成五个部分，下列不属于火腿分解部位的有（ ）。

A、中峰 B、油头 C、方腿 D、火踵

[正确答案]：C

428. 整鱼颈部脱骨时鱼骨和内脏应从（ ）取出。

A、尾部刀口处 B、颈部刀口处
C、嘴部 D、鳃部

[正确答案]：B

429. 清洗品质较好的火腿是（ ）。

A、漂洗法 B、烫洗法 C、刷洗法 D、冲洗法

[正确答案]：C

430. 整料脱骨的原料不适合的烹调方法有（ ）。

A、烧 B、炒 C、蒸 D、炖

[正确答案]：B

431. 腊肉与咸肉的主要区别在于腊肉腌制后尚需经过（ ）过程。

A、风干 B、真空包装 C、烘烤 D、发酵

[正确答案]：C

432. 整鸡脱骨的第一步骤是（ ）。

- A、去翅骨 B、去颈骨 C、去腿骨 D、去背骨

【正确答案】：B

433. 冷菜制作过程中的卫生问题不包括（ ）。

- A、操作人员保持手的清洁卫生
B、器皿接触不洁物品可继续使用
C、工作台无尘、无蝇
D、菜刀、砧板、抹布等用前烫洗消毒

【正确答案】：B

434. 含油脂的食品在贮存过程中受（ ）的作用而发生酸败。

- A、空气中的氧气 B、醇
C、酸 D、醛

【正确答案】：A

435. 以下（ ）不属于食物中毒的分类。

- A、细菌性食物中毒 B、物理性食物中毒
C、化学性食物中毒 D、有毒动植物食物中毒

【正确答案】：B

436. 在食品储存中属于化学储存方法的是（ ）。

- A、低温储存 B、提高渗透压
C、脱水干燥储存 D、高温杀菌

【正确答案】：B

437. 汤糊茸胶是按茸泥的（ ）分类的。

- A、浓度 B、色泽 C、颗粒 D、弹性

【正确答案】：D

438. 制作南瓜茸泥时，塌泥前的流程不需要（ ）。

- A、去皮 B、去籽 C、蒸熟 D、凉水浸泡

〔正确答案〕：D

439. 茸泥可塑性强、容易成熟、可做为（ ）。

- A、装饰 B、配料 C、主料 D、黏合剂

〔正确答案〕：D

440. 加工蚕豆茸泥时错误的操作步骤（ ）。

- A、焯熟 B、浸凉 C、塌泥 D、蒸煮

〔正确答案〕：D

441. 南瓜茸泥一般应加工成（ ）状态。

- A、粗茸泥 B、细茸泥 C、颗粒 D、米粒

〔正确答案〕：B

442. 茸泥有粗茸、细茸之分, 它的分类依据是茸泥的（ ）。

- A、弹性 B、形状 C、颗粒 D、口感

〔正确答案〕：C

443. 豆腐茸泥一般先应（ ）后再调味。

- A、焯水 B、过油 C、沥水 D、煮熟

〔正确答案〕：C

444. 一般经刀刃（ ）而成的叫做茸。

- A、锯切 B、推切 C、拉切 D、斩剁

〔正确答案〕：D

445. 下列不可以用于制作鱼茸泥的原料有（ ）。

- A、白鱼 B、黑鱼 C、鳊鱼 D、鱸鱼

〔正确答案〕：B

446. 调制鱼肉茸泥时, 关于辅料和调料, 应该（ ）。

- A、先投调料后投辅料
B、一起投入, 快速搅拌
C、分次投入
D、先投盐搅拌上劲, 再投辅料和调料

〔正确答案〕：C

447. 猪肉茸泥一般分为五花肉茸泥和（ ）。

- A、瘦肉茸泥
- B、肥肉茸泥
- C、里脊肉茸泥
- D、猪腿肉茸泥

【正确答案】：A

448. 调制鱼肉茸泥时不适合添加的辅料有（ ）。

- A、葱汁
- B、鱼胶
- C、淀粉
- D、肥膘

【正确答案】：B

449. 加工植物性茸泥时一般应选择（ ）的原料。

- A、水分含量高
- B、淀粉含量高
- C、纤维含量高
- D、淀粉含量少

【正确答案】：B

450. 适合制作鸡肉茸泥的原料部位是（ ）。

- A、鸡脯肉
- B、鸡大腿肉
- C、鸡小腿肉
- D、鸡颈肉

【正确答案】：A

451. 调制鸡肉茸泥时, 不可以添加（ ）。

- A、肥膘
- B、盐
- C、葱花
- D、鸡蛋

【正确答案】：C

452. 茸泥是原料粉碎后加（ ）搅拌成的胶状物料。

- A、油
- B、糖水
- C、淀粉
- D、盐水

【正确答案】：D

453. 加工动物性茸泥时应选择（ ）的原料。

- A、脂肪含量高
- B、结缔组织多
- C、蛋白质含量高
- D、肉质洁白

【正确答案】：C

454. 茸泥按色泽不可分为（ ）。

- A、单色茸泥
- B、双色茸泥
- C、三色茸泥
- D、多色茸泥

【正确答案】：C

455. 制作牛肉茸泥不可选择的部位有（ ）。

- A、上脑 B、腹肚 C、里脊 D、后腿

【正确答案】： B

456. 从烹调工艺学的角度看，（ ）。

- A、茸是指荤料 B、泥是指素料
C、茸是指素料 D、茸泥没有荤素区别

【正确答案】： D

457. 制作基础清汤过程主要利用的基本原理是（ ）。

- A、蛋白质的水解作用
B、动物胶体的水解黏性增稠作用
C、动物胶体的水解作用
D、蛋白质胶体的吸附作用

【正确答案】： D

458. 盐一般在制汤后加入,过早会使（ ）影响汤汁效果

- A、汤味变咸 B、蛋白质凝固
C、脂肪不易乳化 D、汤汁不够澄清

【正确答案】： B

459. 吊汤所用的原料一般在吊汤（ ）投放比较好

- A、加热开始时 B、汤汁沸腾时
C、汤汁稠浓时 D、汤汁加热前

【正确答案】： A

460. 汤品一般介于（ ）与大菜之间，起着承上启下，过渡转折的作用。

- A、热荤 B、冷菜 C、单尾 D、甜食

【正确答案】： A

461. 在刚入锅时，原料表层呈味物质的浓度（ ）水中呈味物质的浓度。

- A、大于 B、小于 C、等于 D、相似

【正确答案】：A

462. 在制汤过程中，汤汁口味的鲜醇滋味是由于烹调原料的()产生的。

- A、水解作用
- B、氧化作用
- C、凝固作用
- D、脂化作

【正确答案】：D

463. 制汤的最佳料水比是()

- A、1:2
- B、1:6
- C、1:8
- D、1:10

【正确答案】：A

464. 下列()属于制汤流程的环节。

- A、制汤前加盐
- B、汤中的呈味物质向原料中渗透
- C、呈味物质由原料表面向汤中扩散
- D、制汤后原料中的呈味物质全部转移到汤中

【正确答案】：C

465. 制作动物性白色基础汤汁的注意事项是()。

- A、选择金属材质的容器煮制汤汁
- B、采用小火加热汤汁
- C、加入白矾增加色泽
- D、煮制开始应一次性加入足量的清水

【正确答案】：D

466. 下列汤中属于白汤的有()。

- A、鸡汤
- B、毛汤
- C、豆芽汤
- D、三吊汤

【正确答案】：B

467. 白汤形成实际上就是()反应的结果。

- A、油脂乳化
- B、呈味物质水解
- C、扩散对流
- D、蛋白质凝固

〔正确答案〕：A

468. 烩文思豆腐羹属于（ ）系。

- A、川菜 B、淮扬菜 C、粤菜 D、豫菜

〔正确答案〕：B

469. 制作清汤时一般宜采用（ ）。

- A、大火 B、小火 C、中火 D、武火

〔正确答案〕：B

470. 酸辣肚丝汤属于（ ）系。

- A、川菜 B、淮扬菜 C、粤菜 D、豫菜

〔正确答案〕：D

471. 制作浓汤时一般宜采用（ ）

- A、大火 B、中火 C、微火 D、猛火

〔正确答案〕：B

472. 吊汤后加盐会对汤汁造成（ ）影响。

- A、破坏稳定性 B、增加咸味
C、影响成熟时间 D、影响汤汁浓度

〔正确答案〕：A

473. 生汆丸子属于（ ）系。

- A、鲁菜 B、淮扬菜 C、粤菜 D、豫菜

〔正确答案〕：D

474. 吊汤前需要在汤中投放（ ）有利于汤汁的澄清。

- A、葱、姜 B、盐 C、味精 D、酒

〔正确答案〕：A

475. 汤的浓度与（ ）有关

- A、原料形态 B、原料价格 C、原料色泽 D、原料档次

〔正确答案〕：A

476. 吊汤的关键包括（ ）方面

- A、撇去浮油 B、沸腾后投料

C、大火快速完成

D、吊汤原料必须色泽洁白

〔正确答案〕：A

477. 白汤鲫鱼属于（ ）系。

A、淮扬菜

B、川菜

C、粤菜

D、豫菜

〔正确答案〕：A

478. 吊汤时加盐的次序主要影响汤的（ ）。

A、浓稠度

B、稳定性

C、咸味度

D、鲜味度

〔正确答案〕：A

479. 由于汤汁颜色和澄清程度不同，基础汤汁的种类可以分为（ ）。

A、清汤类和毛汤类

B、牛肉汤汁和蔬菜汤汁

C、清汤类、浓汤类和毛汤类

D、红色汤汁、黄色汤汁和绿色汤汁

〔正确答案〕：C

480. 吊汤时要去除表面油脂，可采取（ ）的措施。

A、0℃冷藏后去除浮油

B、高温加热后去除浮油

C、-18℃冷冻后去除浮油

D、高压加热后去除浮油

〔正确答案〕：A

481. 制汤时水分过多，会使汤汁中的（ ）浓度降低。

A、纤维素

B、颜色

C、钙

D、锌

〔正确答案〕：C

482. 在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向（ ）扩散，最终达到浸出平衡

A、内部

B、表面

C、汤中

D、油中

〔正确答案〕：C

483. 汤般分为清汤和（ ）两种

A、金汤

B、浓汤

C、毛汤

D、白汤

〔正确答案〕：C

484. 制汤时如果火力太大使汤中水分过快蒸发, 会使汤汁变得()

- A、黏性差 B、汤汁过白 C、汤汁浑浊 D、浓度过高

〔正确答案〕：A

485. 烩乌鱼蛋属于()系。

- A、鲁菜 B、淮扬菜 C、粤菜 D、豫菜

〔正确答案〕：A

486. 制作顶汤时, 水料比与其他汤是一样的, 但由于()使顶汤的浓度比其他汤要高

- A、长时间加热 B、猛火加热
C、原料的本味好 D、加热的器皿密封

〔正确答案〕：A

487. 煲汤一年四季均适合食用, 夏秋季节的汤水适宜()。

- A、清润、香浓 B、鲜美、质稍稠
C、香浓、不腻 D、鲜而不腻、清润

〔正确答案〕：D

488. 原料中()物质是导致汤汁浑浊的主要原因

- A、蛋白质 B、脂肪 C、盐 D、矿物质

〔正确答案〕：B

489. 形成汤色不同的原因主要是()和油脂。

- A、原料品种 B、火候
C、原料新鲜度 D、加热时间

〔正确答案〕：B

490. 制作白汤时一般宜采用()

- A、大火 B、中火 C、微火 D、猛火

〔正确答案〕：A

491. 形成汤色不同的原因主要是()和火候。

- A、油脂
B、原料品种
C、原料新鲜度
D、加热时间

【正确答案】：A

492. 对形成乳化的白色浓汤具有稳定作用物质是()。

- A、鸡粉
B、生姜
C、鸡油
D、明胶

【正确答案】：C

493. 制作清汤的基本注意事项是()。

- A、加热汤汁的初期加入食盐调味
B、加入淀粉进行增稠处理
C、煮制的时间不宜过长
D、制好的清汤最好沉淀 2 天

【正确答案】：A

494. 制汤的过程实质上是指原料中呈味物质由固相向()浸出的过程

- A、水相
B、原料
C、固相
D、油相

【正确答案】：A

495. 吊汤时加盐的次序主要影响汤的()

- A、稳定性
B、浓稠度
C、鲜味度
D、咸味度

【正确答案】：B

496. 白汤在加热沸腾时, 原料温度升高()。

- A、提高了呈味物质向原料表面的扩散速度
B、提高了汤汁中钙的含量
C、增加了原料扩散系数
D、增加了原料的营养物质

【正确答案】：A

497. 制冰机最重要的要求是保持()。

- A、冷却率
B、出冰率
C、清洁卫生
D、成品形态

【正确答案】：C

498. 二氧化碳灭火器分为手动开启式和（ ）开启式两种。

- A、螺旋 B、自动 C、顺时针 D、逆时针

【正确答案】： A

499. 对燃气设备进行检漏时，应当使用（ ）。

- A、盐水 B、醋 C、肥皂水 D、油

【正确答案】： C

500. 厨房安全用电措施要求选用的保险丝是指（ ）。

- A、铁丝 B、铜丝 C、镁丝 D、熔丝

【正确答案】： D