

第 4 部分

理论知识复习题

基本要求

一、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 包含职业名称、编码、定义、技能等级、环境条件、能力特征、受教育程度、鉴定要求等，用于对职业进行基本的描述和界定，让人们对该职业有初步的整体认识。（ ）
- 2 注重考核从业人员在实际工作中解决问题的能力 and 理论水平。（ ）
- 3 企业应将一定比例的利润投入到技术研发中。（ ）
- 4 职业道德是职业领域中调节从业者行为的规范体系，其作用是商业文明的基石。（ ）
- 5 精益求精强调的是—个高品质的刹那，意味着满足于已取得的成绩。（ ）
- 6 追求完美是人类对卓越境界的终极探索，其核心在于通过持续优化与突破，将事物推向更高品质的状态。（ ）
- 7 工匠精神仅仅是一种价值观与精神信仰的传承。（ ）
- 8 中式烹调师的“开拓创新”是推动中餐行业发展的核心动力，既是对技艺的革新，也是对文化传承的创造性表达。（ ）
- 9 知识经济是以人力资源为核心生产要素、以创新为驱动的经济形态。（ ）
- 10 钻研新技术要优先选择行业宏观布局的趋势问题。（ ）
- 11 《中国居民膳食指南 2016》核心在于快乐饮食的生活方式。（ ）
- 12 兴新食尚核心在于将传承优良饮食文化与现代健康理念相融合，以此推动饮食文明的发展。（ ）
- 13 物理存储法是指通过改变物质的物理状态或利用物理原理来实现物质存储的方法。（ ）
- 14 国际对标 FDA 美国、EFSA 欧盟等机构的标准互认。（ ）
- 15 工作期间发现从业人员患有疾病，应立即调离相关工作岗位。（ ）
- 16 餐厅卫生管理是保障食品安全的核心环节，涉及场所环境、从业人员、操作流程等多维度规范。（ ）
- 17 从业人员卫生管理持有效健康证上岗，每年体检 2 次，手部无伤口、皮肤病。（ ）
- 18 接触食品的用具需采用不锈钢 304 及以上型号、食品级塑料 PP/PE 的材料。（ ）
- 19 食品原料的包装应完好无损，无破损、无泄漏，能够有效防止外界污染。（ ）
- 20 GMP 是现代生产管理的基石。（ ）
- 21 1963 年被国际食品法典委员会 CAC 纳入《HACCP 体系及其应用准则》，成为国际通行标准。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 当前，我国已颁布（ ）余个国家职业技能标准。

-
- (A) 800 (B) 900 (C) 1000 (D) 1200
- 2 作为标准的（ ），在分析细化职业活动基础上，对从业人员完成具体工作的技能和知识要求进行描述，分等级编写，高级别涵盖低级别要求，包括职业功能、工作内容、技能要求、相关知识要求四项内容。
- (A) 基础部分 (B) 核心部分 (C) 拓展部分 (D) 附加部分
- 3 以职业活动为导向，以职业技能为核心，建立以职业活动为导向、以（ ）为核心的国家职业技能标准体系。
- (A) 职业能力 (B) 工匠精神 (C) 敬业精神 (D) 职业道德
- 4 取得符合专业对应关系的高级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满（ ）年。
- (A) 1 (B) 1.5 (C) 2 (D) 2.5
- 5 竞争是指在市场经济条件下，个体、组织或群体之间为了达到各自的目标，相互之间进行的一种较量、争夺或竞赛的（ ）过程。
- (A) 筹备 (B) 想象 (C) 论证 (D) 行为
- 6 竞争是指在（ ）条件下，个体、组织或群体之间为了达到各自的目标，相互之间进行的一种较量、争夺或竞赛的行为过程。
- (A) 市场经济 (B) 计划经济 (C) 市场管制 (D) 特供市场
- 7 企业应将一定比例的利润投入到（ ）中。
- (A) 职工福利 (B) 技术研发 (C) 办公装潢 (D) 企业人文
- 8 企业应将一定比例的（ ）投入到技术研发中。
- (A) 职工福利 (B) 办公预算 (C) 装潢预算 (D) 利润
- 9 职业道德不仅是“应当如此”的伦理要求，更是“（ ）”的商业策略。
- (A) 需要如此 (B) 大概如此 (C) 必须如此 (D) 理应如此
- 10 精益求精核心内涵是追求极致，在现有成果上不断突破，拒绝“（ ）”思维。
- (A) 更高 (B) 更优 (C) 更强 (D) 差不多
- 11 学生在学习过程中，不仅追求考试成绩的（ ），还力求对每一个知识点都理解透彻。
- (A) 优异 (B) 及格 (C) 一般 (D) 无所谓

-
- 12 追求完美是精益求精的具象化延伸，强调在特定领域中对 “（ ）” 的系统性探索。
- (A) 最复杂 (B) 最省力 (C) 最优解 (D) 差不多
- 13 工匠们对自己所从事的工作感觉（ ），愿意全身心地投入其中，不辞辛劳，不计回报。
- (A) 平凡 (B) 热爱 (C) 厌烦 (D) 平淡
- 14 创新精神不仅表现为技术领域的颠覆性突破，更是一种跨越学科、文化与时代的（ ）思维范式。
- (A) 延续性 (B) 反向性 (C) 创造性 (D) 逆向性
- 15 中式烹调师的 “积极进取” 体现在技艺提升与创新上是（ ）。
- (A) 供应链管理 (B) 传统技法的精进 (C) 文化输出 (D) 终身学习意识
- 16 从基层厨师向主厨、餐饮管理者甚至创业者发展，拓展职业边界是属于（ ）。
- (A) 职业规划 (B) 技艺传承 (C) 健康化转型 (D) 跨文化融合
- 17 开拓创新能够带来新的（ ）和生产方式，推动科技、文化、经济等各个领域的进步。
- (A) 生产力 (B) 面貌 (C) 理论 (D) 阻力
- 18 土地、资本等传统生产要素的重要性下降，（ ）成为价值创造的核心驱动力。
- (A) 人力 (B) 知识 (C) 权力 (D) 机器
- 19 优先选择能解决实际问题的技术（如智能厨房提升效率、食品安全检测技术保障质量）是体现（ ）。
- (A) 挑战经验主义 (B) 构建学习网络 (C) 聚焦行业痛点 (D) 理论基础夯实
- 20 社会主义核心价值观在公民个人层面体现在（ ）。
- (A) 文明 (B) 友善 (C) 自由 (D) 和谐
- 21 建议平均每天摄入（ ）种以上食物，每周 25 种以上，以保证膳食的多样性，满足人体各种营养素的需求。
- (A) 8 (B) 10 (C) 12 (D) 15
- 22 碳水化合物供能占总能量的（ ）以上，保障基础代谢需求。
- (A) 40% (B) 50% (C) 60% (D) 70%

-
- 23 每天食用油应控制在（ ）。
(A) 5-10g (B) 15-20g (C) 25-30g (D) 35-40g
- 24 推广健康餐饮，鼓励餐饮企业推出（ ）、半份菜，提供打包服务。
(A) 预制菜 (B) 套餐菜 (C) 大份菜 (D) 小份菜
- 25 食品物理存储温度控制法中冷藏的原理是（ ）酶活性和微生物代谢速率。
(A) 巩固 (B) 提升 (C) 降低 (D) 强化
- 26 食品物理存储温度控制法中冷冻的原理是水分结晶破坏微生物细胞结构，（ ）抑制代谢。
(A) 局部 (B) 少许 (C) 部分 (D) 完全
- 27 许多固体化学物质易吸收空气中的水分而发生变质，因此需要在（ ）的环境中存储。
(A) 低温 (B) 潮湿 (C) 干燥 (D) 常温
- 28 患有传染病或其他可能影响食品安全的疾病的人员不得从事（ ）运输工作。
(A) 化肥 (B) 货品 (C) 食品 (D) 服装
- 29 建立预警机制，如日本通过（ ）预测食品中毒风险。
(A) 专员 (B) GMP (C) AI (D) 医院
- 30 建立预警机制，如日本通过 AI 预测食品（ ）中毒风险。
(A) 中毒 (B) 污染 (C) 传染 (D) 运输
- 31 从业人员必须持有效（ ）上岗，每年至少体检 1 次。
(A) 厨师证 (B) 身份证 (C) 户籍证 (D) 健康证
- 32 食品安全培训定期复训，每年至少（ ）小时，培训记录需存档备查。
(A) 50 (B) 40 (C) 30 (D) 20
- 33 餐厅应安装有效的（ ）设备，以确保空气流通，减少异味和细菌滋生。
(A) 通风 (B) 照明 (C) 消毒 (D) 温控

-
- 34 凉菜间、裱花间需独立空调，温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，每日紫外线消毒（ ）分钟以上。
- (A) 10 (B) 20 (C) 30 (D) 40
- 35 厨房从业人员必须定期进行检查，取得（ ）后方可上岗。
- (A) 经理人证 (B) 厨师证 (C) 技能等级证 (D) 健康证
- 36 洗碗机水温 $\geq 85^{\circ}\text{C}$ ，持续 30 秒；煮沸消毒（ ）分钟。
- (A) 4 (B) 6 (C) 8 (D) 10
- 37 上海推行“区块链 +（ ）”溯源，扫码可查原料产地、运输温度记录等信息。
- (A) 随申码 (B) 条形码 (C) 二维码 (D) 健康码
- 38 中国新版 GMP 与（ ）、欧盟标准接轨，有助于药品出口和国际市场竞争。
- (A) WTO (B) WHO (C) UFO (D) CEO
- 39 HACCP 体系起源于 20 世纪（ ）年代的美国
- (A) 50 (B) 60 (C) 70 (D) 80
- 40 中国于（ ）年发布《食品生产企业危害分析与关键控制点 HACCP 管理体系认证管理规定》，逐步推广实施。
- (A) 2002 (B) 2005 (C) 2008 (D) 2009
- 41 （ ）整合了 HACCP 原理，形成更全面的食品安全管理体系。
- (A) ISO 9000 (B) ISO 9002 (C) ISO 9004 (D) ISO 22000
- 42 （ ）是通用质量管理框架，而 GMP/HACCP 针对特定行业（如食品、药品）的安全要求。
- (A) ISO 9000 (B) ISO 9001 (C) ISO 9002 (D) ISO 9004

三、多项选择题（选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 国家职业技能标准为劳动者提供了明确的（ ），帮助其了解从事某职业所需具备的知识和技能。
- (A) 招聘条件 (B) 职业发展路径 (C) 进行绩效考核 (D) 推动行业的健康发展 (E) 技能提升目标
- 2 国家职业技能标准的指导思想主要包括（ ）几个方面。

- (A) 适应产业发展 (B) 促进就业创业 (C) 以职业活动为核心 (D) 以科学合理为原则 (E) 以国际接轨为目标
- 3 一级职业技能的技能要求包括 () 几个方面。
- (A) 理论知识 (B) 专业技能深度和广度 (C) 创新与研发能力 (D) 组织和指导能力 (E) 问题解决能力
- 4 职业道德对社会的作用 () 几个方面。
- (A) 提升职业素养 (B) 维护社会稳定 (C) 促进社会文明进步 (D) 获得职业成就感 (E) 保障公众利益
- 5 精益求精是持续追求 () 的境界，其本质是一种永不止步的进取精神，强调对细节的极致把控和对卓越的不懈追求。
- (A) 更优 (B) 更精 (C) 更完美 (D) 更省力 (E) 更扩张
- 6 追求完美的表现的核心特征有 () 。
- (A) 普及性 (B) 普遍性 (C) 系统性 (D) 颠覆性 (E) 可持续性
- 7 中式烹调师的“积极进取”体现在 () 几个方面，既是职业精神的体现，也是行业发展的必然要求。
- (A) 技艺提升与创新 (B) 批判性思维 (C) 敢于冒险 (D) 职业素养提升 (E) 行业趋势适应
- 8 中式烹调师的“开拓创新”是推动中餐行业发展的核心动力，其内涵体现在 () 等多个维度。
- (A) 文化遗产与传播 (B) 突破传统边界 (C) 融合多元元素 (D) 适应时代需求 (E) 行业责任
- 9 知识经济时代的核心特征体现在 () 。
- (A) 创新驱动发展 (B) 传统知识厚度 (C) 产业结构升级 (D) 可持续发展导向 (E) 教育与终身学习成为刚需
- 10 钻研新技术需要从 () 多个方面入手。
- (A) 知识储备 (B) 实践能力 (C) 创新思维 (D) 坚持己见 (E) 交流合作
- 11 《中国居民膳食指南 2016》可有效转化为改善全民营养健康的实际行动，() 。
- (A) 降低急性病风险 (B) 降低慢性病风险 (C) 提升生活质量 (D) 提升急性病治愈率 (E) 降低死亡风险
- 12 炸烤煎等高温烹调方式会产生较多的 () 有害物质。
- (A) 乙酰胆碱 (B) 过氧化氢酶 (C) 丙烯酰胺 (D) 苯并芘 (E) 焦谷氨酸钠
- 13 食品物理存储法是通过物理手段改变食品的环境或状态，抑制微生物生长、延缓化学反应，从而延长食品保质期的技术，其核心内容有 () 。

- (A) 气调与真空包装 (B) 防腐剂技术 (C) 温度控制法 (D) 脱水干燥法 (E) 抗氧化剂体系
- 14 食品卫生安全管理涵盖食品生产、() 等各个环节。
- (A) 加工 (B) 存储 (C) 运输 (D) 宣传 (E) 销售
- 15 从事冷荤凉菜、裱花蛋糕制作的人员需额外培训, 严格执行专间操作规范() 等各个环节。
- (A) 紫外线消毒 (B) 存储安全 (C) 运输安全 (D) 油锅安全 (E) 空气净化
- 16 食品操作流程卫生涉及() 等各个环节。
- (A) 制度与培训 (B) 原料控制 (C) 加工操作 (D) 油锅安全 (E) 备餐与供餐
- 17 厨房作为食品加工的核心场所, 其卫生管理直接影响食品安全, 其关键维度有()。
- (A) 场所与设施卫生 (B) 从业人员卫生管理 (C) 清洁与消毒管理 (D) 食品加工流程卫生 (E) 虫害防治与废弃物处理
- 18 餐具的材质应符合食品安全标准, 无毒、无害、无异味()。
- (A) 无毒 (B) 无过期 (C) 无害 (D) 无异味 (E) 无色
- 19 感官检查检查原料的()。
- (A) 温度 (B) 外观 (C) 湿度 (D) 气味 (E) 包装完整性
- 20 GMP 是国际通行的强制性标准, () 是其重要性与作用。
- (A) 保障产品质量 (B) 丰富企业文化 (C) 提升企业管理水平 (D) 促进国际互认 (E) 强化社会责任
- 21 HACCP 体系() 是其重要性与作用。
- (A) 解决为主 (B) 预防为主 (C) 针对性强 (D) 国际认可 (E) 提升品牌信任

菜肴制作与装饰

一、判断题(将判断结果填入括号中。正确的填“√”, 错误的填“×”)

- 1 运用新构想、新概念设计构思, 采用形象思维的方法, 通过一定的原料和烹饪技法, 创作出前所未有的新菜品称为创意菜肴。()
- 2 创意菜肴的制作讲究鼎中之变, 从传统的菜品搭配和技法中搜寻一些变化, 往往可能收获意想不到的创意效果。()
- 3 全鸭席, 一物多用, 善于利用和巧用烹饪原料, 是菜肴创意创作的构思方法之一。()

-
- 4 创意菜肴的成形手法有包、卷、捆、扎、扣、塑、裱、嵌、瓢、捏、砌、模、刀工美化等多种手法。（ ）
 - 5 生肉没有香味,但加热烹调后就会产生肉香味,这是因为肉中的前体物质受热变成肉味化合物所致。（ ）
 - 6 猪肉中的鲜味主要来源于谷氨酸等氨基酸以及肌苷酸等核苷酸类物质。（ ）
 - 7 土鸡通常是集中饲养,生长周期较短。（ ）
 - 8 在烹饪过程中,虾类的蛋白质会发生美拉德反应,产生一系列复杂的香气物质。（ ）
 - 9 将不同的烹饪方法巧妙地融合在一起,创造出独特的烹饪效果。（ ）
 - 10 以海藻胶蛋白、蒟蒻蛋白等为原料,加上各类素食调味料,以特殊的方式制成,外形、味道、口感等方面均与鲍鱼极为相似的烹饪原料称为素鲍鱼。（ ）
 - 11 同样的调味料,由于产地、规格不同,用量也不同,调味时投放先后次序不同,制成的菜肴风味也会有不同。（ ）
 - 12 特鲜味精是在传统的味精即谷氨酸钠中添加一定比例的鸟苷酸钠或肌苷酸钠而制成的混合物。（ ）
 - 13 烹饪艺术造型的表现形式只有写实表现方法和变化表现方法二种。（ ）
 - 14 一道菜肴要成为创新菜品,只要对原料进行简单的组合即可。（ ）
 - 15 将土豆泥制作成花朵的形状,将鱼肉雕刻成飞鸟的造型等,使菜品更具观赏性。（ ）
 - 16 根据厨师经验决定菜肴整体色泽,各食材颜色搭配是否美观协调,呈现的视觉效果。（ ）
 - 17 从展台的布局、装饰到工作人员的着装、宣传资料的设计等,都可以有不同的风格,以强化主题的表达。（ ）
 - 18 主题性展台具有宣传企业文化、树立企业品牌的良好作用。（ ）
 - 19 平面式展台是将所有作品都放在同一平面的台子上。（ ）
 - 20 平面式展台是一般要求台面面积大,以便放置更大的菜品让人观摩和欣赏。（ ）
 - 21 旋切法适合将大的萝卜块、南瓜块切成适合雕刻的坯料（ ）。
 - 22 食品主题雕刻近似于玉石雕刻、根雕、泥雕,但由于选料广泛,具有欣赏性的同时还有可食性（ ）。
 - 23 食用色素作品可添加少量防腐剂如丙三醇（ ）。
 - 24 选用符合国家安全认证,如 CCC 认证的插座、电线、灯具等,避免使用三无产品（ ）。
 - 25 合理利用展台空间,通道内可以堆放展品、杂物（ ）。
 - 26 平面式展台是一种常见的展示形式,它以简洁、直观的方式呈现展品和信息（ ）。
 - 27 通过各自独立的零雕小组合,再现以整个作品的小组合装配而组合成完整的意境形象的称为单雕与整雕组合。（ ）
 - 28 纯整雕形体的组合是根据主题进行组合搭配,再配以花木、水草陪衬点缀,力求使整个作品题意相称、形象生动、自然有趣、给人意趣昂然的生机活力的方法。（ ）
 - 29 可以模仿借鉴,不必原创设计,只要体现创作者的审美与创意。（ ）
 - 30 在装饰泡沫雕刻作品时,要充分考虑其展示环境的特点和氛围,使作品与周围环境相互协调、融为一体（ ）。
 - 31 正方形餐厅中央摆放大型多层立体式正方形展台是最合适的（ ）。

- 32 将主题性展台的台面摆成长方形属于长方形布局的一种形式（ ）。
- 33 展台布局中的全围式装饰设计需通过空间围合、视觉引导与功能分区实现沉浸式展示效果（ ）。
- 34 对称式装饰强调两侧或周围元素的对称，不必保持元素之间的一致性和协调性（ ）。
- 35 餐桌台面使用防水防油台布顺滑且有较好的防水性，适合日常用餐（ ）。

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 制作创意菜肴除了不能脱离色、香、味、形、器等烹饪基本要求外，还必须有（ ）。
- （A）历史（B）图腾（C）风味（D）寓意、象征、营养
- 2 创意菜肴制作的核心是（ ）。
- （A）以人为本（B）以味为纲（C）以技为目（D）以人为本、以味为纲、以技为目
- 3 “南乳花生”创意冷菜属于下述哪种菜肴创新公式（ ）。
- （A）A 原料、调料+B 原料、调料（B）不相干原料、调料 A+不相干原料、调料 B（C）高档主料+低档辅料（D）低档主料+高档调料
- 4 “山石鳝鱼丝”创意菜属于下述何菜肴创新公式（ ）。
- （A）传统原料+仿大自然外形（B）新原料+仿大自然外形（C）借鉴菜式+新外观（D）本地传统原料+外菜系新工艺
- 5 通过形象寄托思想、情趣，具有意趣之雅，成菜具备盘中有画，画中有诗，诗中有意的菜肴创意基本方法是（ ）。
- （A）组合法（B）寓意法（C）变器法（D）描摹法
- 6 下述创意菜肴的创作思路正确的是（ ）。
- （A）从餐饮业以外去寻找灵感（B）从烹饪技法方面考虑（C）从原料方面考虑（D）以上都是正确的
- 7 从“椒盐虾”到“XO 酱焗大虾”，都是由改变口味而创新的，这种菜肴创意创作构思方法为（ ）。
- （A）调味品的组配与出新（B）地方菜的挖掘与融合（C）乡土菜的采集与提炼（D）烹饪工艺的变化与革新
- 8 由花卷派生出正卷、反卷、正反卷三大系列从而形成友谊卷、蝴蝶卷、菊花卷、枕形卷、如意卷、猪爪卷、双馅卷、四喜卷的菜肴创意创作构思方法为（ ）。
- （A）菜品造型的巧妙组合（B）餐具器皿的配制与选用（C）烹饪工艺的变化与革新（D）菜点结合的制作风格
- 9 “百鸟朝凤”创意菜肴将烹饪技艺和艺术效果和谐的贯穿于创意菜肴制作的始终，按其造型类别属于（ ）。

- (A) 整型 (B) 散型 (C) 组合型 (D) 单个型
- 10 先预制成形，后烹制成熟的菜肴创意造型方法适合下述何种菜品（ ）。
- (A) 球、丸形 (B) 包 (C) 卷 (D) 球、丸形、包、卷
- 11 烷基吡嗪、噻唑啉、环己烯酮等牛肉特征香韵的形成需要烹调时的加热温度为（ ）。
- (A) 100℃ (B) >100℃ (C) <100℃ (D) >180℃
- 12 在烧煮猪肉时加入洋葱会改善其风味，是因为猪肉中的醛类在烹调加热中会与下述洋葱中何物质反应而成（ ）。
- (A) 硫醇 (B) 顺一己烯醛 (C) 瑟丹烯丙酯 (D) 甲硫醚
- 13 鸡肉中含有丰富的（ ）等氨基酸以及肌苷酸等核苷酸类物质，这些成分是鸡肉鲜味的主要来源。
- (A) 色氨酸 (B) 谷氨酸 (C) 亮氨酸 (D) 尼克酸
- 14 三黄鸡以嘴黄、脚黄、（ ）体型偏小为选种标准，其肉质细嫩，皮薄，肌间脂肪适量，肉味鲜美，具有独特的香甜味道。
- (A) 眼黄 (B) 皮黄 (C) 肚黄 (D) 毛黄
- 15 三文鱼、金枪鱼等，含有丰富的不饱和脂肪酸，在烹饪过程中，脂肪融化并发生（ ）反应，产生独特的油脂香气，使其味道更加浓郁、醇厚，且具有细腻的口感。
- (A) 美拉德 (B) 氧化 (C) 褐变 (D) 还原
- 16 虾类含有丰富的（ ）等甜味氨基酸，以及较高的核苷酸含量，使其具有明显的鲜甜味道。
- (A) 谷氨酸 (B) 色氨酸 (C) 甘氨酸 (D) 亮氨酸
- 17 创新菜有明显的区域特征，它与地方的物产、风味、（ ）密切相关。
- (A) 气候 (B) 收入 (C) 习俗 (D) 消费
- 18 创新菜的概念应由两个部分组成：一是突出新，二是突出（ ）。
- (A) 美 (B) 色 (C) 味 (D) 用
- 19 收集周边竞争对手以及市场上知名餐厅的（ ），分析其菜肴种类、特色菜品、价格定位、食材搭配等。
- (A) 进货单 (B) 供货商 (C) 厨师信息 (D) 菜单

- 20 无需加热就可以浓缩口味并改变烹饪原料物理性状，如大虾粉、萝卜丁的制作的设备是（ ）。
- (A) 冷冻干燥器 (B) 高压灭菌锅 (C) 超声波锅 (D) 多功能炉
- 21 下述为一种新型烹饪原料，产自大西洋深海 50 米以下，富含碘，属海藻类植物的是（ ）。
- (A) 海带 (B) 海茸 (C) 海草 (D) 海葵
- 22 烹饪新原料高汤粉口感丰满醇厚、鲜香浓郁，耐高温蒸煮，留香时间长，下述不是高汤粉制作原料的是（ ）。
- (A) 牛肉 (B) 新鲜猪肉 (C) 鸡脯肉 (D) 鸡爪
- 23 下述以天然海鲜提取物为主要原料，处理、使用方法、使用范围与鸡精相似的新一代营养型鲜味调料是（ ）。
- (A) 鱼精 (B) 味精 (C) 虾油 (D) 鱼露
- 24 下述不是酱皇汁的配料成分的是（ ）。
- (A) XO 酱、蚝油 (B) 腐乳 (C) 美极鲜味汁 (D) 米醋、料酒
- 25 烹饪艺术形体指事物的具体可感的外在形态，形体组成除了可分为点外，下述错误的是（ ）。
- (A) 线 (B) 片 (C) 面 (D) 体
- 26 烹饪菜点形式美法则除了尺度、反复连贯、节奏韵律，下述错误的法则是（ ）。
- (A) 整齐渐次 (B) 对称均衡 (C) 空白法 (D) 对比调和
- 27 食品雕刻艺术设计中易出的错误主要是（ ）。
- (A) 概念不清 (B) 主次不分 (C) 乱用拼接物 (D) 概念不清、主次不分、乱用拼接物
- 28 艺术热菜的设计可以借助雕塑艺术、冷菜艺术方法来创作外，还可以借助的是（ ）。
- (A) 裱花艺术表现方法 (B) 养食合一热菜烹制 (C) 热菜的点缀 (D) 裱花艺术表现方法、养食合一热菜烹制、热菜的点缀
- 29 最早提出“黄金律”的是（ ）。
- (A) 毕达哥拉斯学派 (B) 亚里士多德 (C) 刘徽 (D) 祖冲之
- 30 多样统一是形式美法则的高级形式，是其他形式美法则的（ ）。
- (A) 集中概括 (B) 具体内容 (C) 构成基础 (D) 不同形式

-
- 31 选用更（ ）、更具特色的食材来提升经典菜肴的品质。
- （A）平凡（B）实惠（C）优质（D）变异
- 32 通过食材颜色的自然过渡，营造出的色彩效果是属于（ ）。
- （A）对比色搭配（B）渐变色搭配（C）主题色搭配（D）互动式造型
- 33 仔细检查每一种食材的新鲜度、色泽、质地等品质指标是试做中的（ ）环节。
- （A）食材准备检验（B）烹饪流程实操（C）外观呈现观察（D）记录与调整建议
- 34 审视菜肴整体色泽，各食材颜色搭配是否美观协调，呈现出诱人的视觉效果是属于（ ）。
- （A）烹饪流程实操（B）外观呈现观察（C）口味与质地评估（D）食材准备检验
- 35 主题性展台的一个鲜明的特点是（ ）。
- （A）艺术性高于烹饪制作（B）烹饪制作高于艺术性（C）食用性大于观赏性（D）食用性等于观赏性
- 36 主题性展台有利于扩大餐饮企业的（ ）。
- （A）规模经营（B）经营自主权（C）社会责任（D）社会影响力
- 37 （ ）将展台空间划分为若干个规则的网格，展品按照一定的规律放置在各个网格单元中。
- （A）网格布局（B）中心布局（C）线性布局（D）分区布局
- 38 （ ）是指展品沿着一条直线或曲线依次排列，形成流畅的参观路线。
- （A）网格布局（B）中心布局（C）线性布局（D）分区布局
- 39 平面式主题性展台是一个（ ）。
- （A）长方形平面（B）正方形平面（C）圆形平面（D）平面
- 40 多层立体式主题性展台大多为（ ）。
- （A）两层结构（B）三层结构（C）梯形结构（D）回字形布局
- 41 下述最适合雕刻鸳鸯、凤凰头的原料是（ ）。
- （A）心理美萝卜（B）青萝卜（C）红菜头（D）白萝卜

- 42 下述雕刻刀痕清晰，表现作品效果好，是菊花、玫瑰、月季、龙、马、牛、狮、虎等雕刻绝佳原料的是（ ）。
- (A) 西瓜 (B) 红薯 (C) 芋头 (D) 南瓜
- 43 “鸳鸯戏水”主题雕刻命题确定后，下述最不适合做荷叶的是（ ）。
- (A) 洋葱 (B) 白萝卜 (C) 胡萝卜 (D) 心里美萝卜
- 44 通过（ ）可以突出作品的层次感和艺术感，让光线透过镂空部分，产生独特的光影效果。
- (A) 浮雕法 (B) 镂空法 (C) 戳刀法 (D) 执笔法
- 45 食品主题雕刻中下述何种类型是难度较大，初学者不易掌握的（ ）。
- (A) 整雕 (B) 镂空雕 (C) 凸雕 (D) 凹雕
- 46 冷藏库或冰雕展专用冰柜，温度需维持在（ ）以下。
- (A) -10°C (B) -7°C (C) -4°C (D) -1°C
- 47 展台的电气设备应设置可靠的（ ）系统，保障人员的安全。
- (A) 消防 (B) 照明 (C) 音响 (D) 接地
- 48 展台与其他区域用防火墙或防火卷帘分隔，防火间距（ ）。
- (A) ≥ 3 米 (B) ≥ 4 米 (C) ≥ 5 米 (D) ≥ 6 米
- 49 工作人员接触展品前需佩戴一次性手套符合 GB 10213 和口罩，每（ ）小时更换一次。
- (A) 4 (B) 3 (C) 2 (D) 1
- 50 高湿度展品，如鲜切水果需搭配除湿机，湿度控制在（ ）以下。
- (A) 60% (B) 50% (C) 40% (D) 30%
- 51 工作人员持（ ）上岗，操作食品时佩戴一次性手套，符合 GB 10213 和发网。
- (A) 健康证 (B) 厨师证 (C) 经理人证 (D) 身份证
- 52 演示区与观众区保持（ ）米安全距离，设置“高温危险”警示灯。
- (A) 1 (B) 1.5 (C) 2 (D) 2.5

-
- 53 平面式展台的设计单人通道（ ）米，双人通道 ≥ 1.5 米，确保疏散顺畅。
- (A) ≥ 0.7 (B) ≥ 0.9 (C) ≥ 1.1 (D) ≥ 1.3
- 54 采用柔性曲面或（ ）结构，如三角形、环形，增强空间流动感。
- (A) 平面 (B) 几何 (C) 对称 (D) 前后
- 55 雕刻组合时要注意的问题是（ ）。
- (A) 零部件与整部件的比例关系 (B) 主体与陪衬之间的比例关系 (C) 先主体后陪衬 (D) 零部件与整部件的比例关系、主体与陪衬之间的比例关系、先主体后陪衬
- 56 下述属于整体形象上添加组装的雕刻作品是（ ）。
- (A) 凤戏牡丹 (B) 金鱼戏水 (C) 海南风光 (D) 梅兰竹菊
- 57 下述单雕与整雕组合的雕刻作品是（ ）。
- (A) 百鸟朝凤 (B) 群鹿奔逐 (C) 群象嘻戏 (D) 熊猫戏竹
- 58 单雕与整雕组合的主要特点是（ ）。
- (A) 形态各异 (B) 复杂多样 (C) 组合性强 (D) 形态各异、复杂多样、组合性强
- 59 纯整雕形体的组合的安插技巧应用错误的是（ ）。
- (A) 大型禽鸟羽翅 (B) 大型禽鸟丹冠 (C) 大型禽鸟腿爪 (D) 小型禽鸟羽翅、丹冠、腿爪
- 60 用于收藏的面塑除用精面粉、糯米粉、盐及香油外，最主要的是要加入（ ）。
- (A) 防腐剂 (B) 色素 (C) 小苏打 (D) 明矾
- 61 做糖艺至关重要的第一步是（ B ）。
- (A) 配比 (B) 熬糖 (C) 拉糖 (D) 吹糖
- 62 糖艺主要是在高温环境下成型，从熬糖到出成品，糖需要经历多个化学反应和物理反应，而且会受到很多因素的干扰，其基础造型方法除了拉外，还有（ ）。
- (A) 拔 (B) 吹 (C) 沾 (D) 拔、吹、沾
- 63 避免色彩杂乱，以（ ）种主色调为主。

- (A) 1 (B) 4 (C) 5 (D) 2-3
- 64 EPS 泡沫 ()、易切割, 适合大型浮雕或简单造型。
- (A) 硬度高 (B) 质地硬 (C) 密度低 (D) 密度高
- 65 比例可采用 () 1:1.618 优化视觉平衡, 避免纯正方形的单调感, 如正方形内嵌套圆形或菱形。
- (A) 白银分割 (B) 黄金分割 (C) 钻石分割 (D) 铂金分割
- 66 超过 3m () 的正方形结构需做抗风加固, 如户外展台预埋地锚。
- (A) 白银分割 (B) 黄金分割 (C) 钻石分割 (D) 铂金分割
- 67 高度 \leq 长边长度的 1/3 (), 避免失衡。
- (A) 避免阻塞 (B) 窗户位置 (C) 对称性 or 对比 (D) 自然通风
- 68 以展台中心为焦点, 周边设置 () 通道, 引导观众顺时针流动。
- (A) 环形 (B) 单向 (C) 双向 (D) 多向
- 69 开放面宽度 \geq () 米, 确保紧急疏散通道畅通。
- (A) 1 (B) 1.5 (C) 2 (D) 3
- 70 半围式装饰的形式代表有 ()。
- (A) 环形 (B) L 型 (C) 直线型 (D) O 型
- 71 对称式装饰通过 () 的几何秩序与对称美学, 强化品牌权威感与仪式感, 适用于高端品牌发布、文化艺术展览等需要突出庄重氛围的场景。
- (A) 严谨 (B) 开放 (C) 零星 (D) 随意
- 72 台面高度控制在 () 米站姿操作舒适区, 深度 \geq 0.6 米, 确保展品陈列与操作空间。
- (A) 0.5-0.7 (B) 0.75-1.1 (C) 1.2-1.4 (D) 1.5-1.6

三、多项选择题 (选择多个正确的答案, 将相应的字母填入题内的括号中)

- 1 创意菜肴制作必须注重食用口感和食用价值的同时要体现新、奇、特的菜肴特征, 更要注重的要求是 ()。
- (A) 科学性 (B) 艺术性 (C) 地方性 (D) 趣味性 (E) 时代性

-
- 2 创意菜肴制作的基本原理包括（ ）。
- (A) 创新条件公式 (B) 创新思路公式 (C) 创新原则公式 (D) 创新方法公式
(E) 创新构想公式
- 3 菜肴创意基本方法主要有（ ）。
- (A) 组合法 (B) 寓意法 (C) 变器法 (D) 描摹法 (E) 仿造法
- 4 创意菜肴是酒店赢得更多顾客青睐的制胜法宝，其主要的创作思路有（ ）。
- (A) 从继承、模仿到创新 (B) 从变化中出新 (C) 用心思索求创新 (D) 从古诗词中获得灵感 (E) 从现代文学中获得启示
- 5 牛肉的特征风味在脂肪相关的风味主要体现在（ ）。
- (A) 奶香 (B) 肉香 (C) 烤肉香 (D) 草腥味 (E) 坚果香
- 6 牛肉的特征风味在脂肪相关的风味主要体现在（ ）。
- (A) 奶香 (B) 油脂香 (C) 烤肉香 (D) 醇厚感 (E) 坚果香
- 7 导致肉类在烹饪过程中产生肉样挥发性香气的生物化学反应除糖降解外，主要还有（ ）。
- (A) 美拉德反应 (B) 硫胺素的降解 (C) 类脂物质的降解 (D) 氨基酸和肽的热降解作用 (E) 脂肪酸的降解
- 8 贝类含有多种呈味物质，如（ ）等，使其具有浓郁而醇厚的鲜美味道。
- (A) 氨基酸 (B) 色氨酸 (C) 亮氨酸 (D) 核苷酸 (E) 琥珀酸
- 9 菜点创新的基础包括如（ ）。
- (A) 了解烹饪发展的新动向 (B) 收集烹饪新信息 (C) 强化烹饪基本功 (D) 保持传统口味和形式 (E) 有良好的人际关系
- 10 厨师与专家调研包括（ ）。
- (A) 历史文献研究 (B) 同行交流 (C) 请教专家 (D) 焦点小组 (E) 厨艺比赛
- 11 金牌咖喱炒蟹，南国咖喱鸡等菜肴制作所使用的咖喱酱色泽金黄，咖喱味香，口味浓郁主要是加入了下述何调味料（ ）。
- (A) 蒜泥、洋葱末、香茅草碎、葱末 (B) 淡奶、椰奶 (C) 姜黄粉、草果粉、豆蔻粉、香叶粉、香果粉 (D) 黄油 (E) 红尖椒
- 12 日本天妇罗蘸酱配方中下述正确的是（ ）。
- (A) 柴鱼高汤 500 毫升 (B) 醃醃 100 克 (C) 浓口酱油 100 克 (D) 萝卜 300 克 (E) 罗勒叶 50 克

-
- 13 烹饪艺术造型的训练方法有（ ）。
- (A) 模拟练习法 (B) 意念练习法 (C) 举一反三练习法 (D) 形神练习法 (E) 写生练习法
- 14 冷菜艺术设计的方法主要有（ ）。
- (A) 按主题构图设计 (B) 按构图方案拼摆设计 (C) 点缀设计 (D) 按构图方案原料设计 (E) 器皿设计
- 15 菜肴装盘创新在容器创新方面体现在（ ）。
- (A) 采用现代装盘手法 (B) 特色材质容器 (C) 互动式造型 (D) 异形容器 (E) 多功能容器
- 16 根据创新菜肴设计方案采购所需食材，检查食材的外观、色泽、气味（ ）等，确保食材的质量和新鲜度。
- (A) 价格 (B) 外观 (C) 色泽 (D) 气味 (E) 产地
- 17 主题性展台的特点有（ ）。
- (A) 主题突出，构思精妙 (B) 艺术性优于烹饪工艺性 (C) 烹饪工艺性优于艺术性 (D) 食用性大于观赏性 (E) 观赏性大于食用性
- 18 主题展台布局需要综合考虑（ ）的要求，以达到最佳的展示效果。
- (A) 突出主题 (B) 引导流畅 (C) 展示效果佳 (D) 方便互动交流 (E) 符合安全规范
- 19 主题雕刻中熟制品原料主要包括（ ）。
- (A) 鸡蛋糕 (B) 整只蛋 (C) 午餐肉 (D) 鱼泥肉糕 (E) 五香牛肉
- 20 食品雕刻的构思分为以下哪些步骤（ ）。
- (A) 确定作品的命题 (B) 选料 (C) 定型 (D) 布局 (E) 雕刻
- 21 主题雕刻是一种将艺术与美食相结合的技艺，通过各种刀法来塑造出与主题相关的形象和图案，常见的主题雕刻刀法有（ ）。
- (A) 直切法 (B) 平片法 (C) 镂空法 (D) 戳刻法 (E) 削刀法
- 22 按雕刻材质分类有（ ）。
- (A) 果蔬雕 (B) 木雕 (C) 冰雕 (D) 石雕 (E) 浮雕
- 23 食品主题雕刻的原料大多新鲜脆嫩，易变形，变色、干瘪，由于其极具艺术性又费工费时费力，所以要妥善保管，常用来保存食品主题雕刻的方法有（ ）。

- (A) 5%矾水化学保管法 (B) 低温清水浸泡法 (C) 裹实干净湿布或保鲜膜的低温保管法 (D) 冷冻法 (E) 真空干燥法
- 24 选用符合国家安全认证 (如 CCC 认证) 的插座、电线、灯具 () 等, 避免使用三无产品。
- (A) 食材 (B) 插座 (C) 电线 (D) 灯具 (E) 家具
- 25 针对食品展台的人员安全, 除需遵循通用展台安全规范外, 还需结合食品展示特性强化 () 。
- (A) 设备与材料合规 (B) 人员卫生管理 (C) 试吃流程管控 (D) 明火与高温管控 (E) 食源性疾病预防案
- 26 主题性展台的台型布局有 () 。
- (A) 正方形 (B) 长方形 (C) 回字形 (D) 圆形 (E) 象形
- 27 属于主题性展台操作步骤的有 () 。
- (A) 确定主题 (B) 熟悉场地 (C) 雕刻配件 (D) 单元制作 (E) 装饰展台
- 28 雕刻组合添加装饰要根据被表现的物象的不同特点, 将其形象的主要特征有意识的组合拼装在一起, 力求达到一种新的形象和意境, 但添加部分 () 。
- (A) 不能强加 (B) 不能生硬 (C) 符合自然美规律 (D) 合情合理让人可信 (E) 符合社会潮流
- 29 食品雕刻艺术设计常见的借鉴方法有 () 。
- (A) 插花艺术手法 (B) 绘画艺术手法 (C) 雕塑艺术手法 (D) 绢花、胸花等手工艺品手法 (E) 其它工艺美术中艺术手法
- 30 零雕组拼可采用对接、安插等技巧进行组拼组装外, 还可以用的手法有 () 。
- (A) 粘连 (B) 镶嵌 (C) 平放 (D) 摆放 (E) 竖置
- 31 果蔬雕作品应根据装饰场景和目的确定明确的主题, 在婚礼场合可以展现 () 。
- (A) 鸳鸯 (B) 寿桃 (C) 福字 (D) 花生 (E) 玫瑰
- 32 未来趋势将向 () 方向发展。
- (A) 环保材料 (B) 可降解泡沫 (C) 化学材料 (D) 智能化装饰 (E) 集成传感器
- 33 正方形视觉与装饰适配的元素布局技巧包含 () 。
- (A) 重复与节奏 (B) 虚实结合 (C) 安全规范 (D) 高度控制 (E) 动态展示

34 长方形布局的基本原则和常见要求有（ ）。

(A) 功能分区明确 (B) 虚实结合 (C) 空间比例与视觉平衡 (D) 浅色调扩展空间 (E) 长边利用

35 对称式装饰成本控制与可持续设计形式代表有（ ）。

(A) 智能装置 (B) 模块化对称结构 (C) 环保材料应用 (D) 虚实融合 (E) 动态光影

四、简答题

1 简述新设备对创新思路的影响。

2 简述新技术对创新思路的影响。

3 简述技术驱动的创新路径。

4 简述液氮的特性。

5 简述低温慢煮技术中抽真空的功能。

6 简述万能蒸烤箱的核心特点。

7 简述在烹调加工中使原料入味的具体方法。

8 简述熟蟹黄用精制油炸香后制成桔红色咸鲜味的蟹油汁加入的调味品。

9 简述调制鱼香味主要使用的配料。

10 简述冷菜调味料在使用期间的合理放置“四近”原则。

11 简述球化技术的鱼子酱小球的制作工具设备。

12 简述利用胶囊球化技术，不需要添加柠檬酸钠的原料。

13 简述中国传统冷拼意境美审美意识的特点。

14 简述菜肴意境的创作将无限表现为有限的主要因素。

15 简述意境菜创作中可以夸张地将其意境皆浓缩于咫尺盘盂之内的主要方法。

16 简述冷盘二龙戏珠造型中双龙的形态和运动方向的节奏变化，加上表现动感的线条，体现的流动般的感觉。

17 简述色彩感觉包括的三要素。

18 简述色彩通过视觉传送到中枢神经系统引起反射，对人产生的影响。

-
- 19 简述“麒麟桂鱼”一菜中，用来增强美感，给人味浓、干香的感觉的黑色原料。
 - 20 简述中央厨房的加热调理区可以设置的设备设施。
 - 21 简述未来餐饮市场的变化趋势。
 - 22 简述菜点与烹调技术将面临新的机遇和挑战和其主要发展趋势。
 - 23 简述主题展台整体灯光照明设计的关键设计要点。
 - 24 简述重点灯光照明角度的选择。
 - 25 简述针对主题展台氛围灯光照明设计的设计目标。
 - 26 简述龙在中华民族的象征意义。
 - 27 简述摆件装饰空间布局黄金三角法则。
 - 28 简述陈列与布局策略。
 - 29 简述点缀式装饰的常见元素。
 - 30 简述雕刻式装饰的创新工艺
 - 31 简述展台菜品保鲜措施的辅助保鲜措施
 - 32 简述组合作品的美化装饰需要综合考虑的方面。
 - 33 简述温度控制核心要点
 - 34 简述展示菜品的朝向需要注意的要点。
 - 35 简述温度敏感型菜品定位

厨房管理

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 厨房设计布局是根据餐饮经营需要，对厨房各功能所需区域进行定位并对其面积进行分配，进而对各区域、各岗位所需设备进行配置、统筹、计划的工作。（ ）
- 2 按餐厅面积比例计算厨房面积时，厨房一般约占餐厅总面积的 30%，仓库则占 15%。（ ）
- 3 蔬菜原料初加工应除尽污秽杂质和一切不可食用部位，并用清水洗净，确保卫生。（ ）
- 4 洗碗间清洁工具，如刷子、清洁剂要与餐具统一放置（ ）。
- 5 传统中厨房功能分区较为明确，一般包括烹饪区、切配区、面点区、冷菜区等（ ）。
- 6 L 形布局通常将设备沿墙壁设置成一个犄角形（ ）。

-
- 7 厨房面积有限的情况下, 往往采用 U 形布局 ()。
 - 8 初加工是厨房生产工作的基础, 其管理重点在于控制原料的加工质量。 ()
 - 9 厨房高度一般不应低于 3.6m。 ()。
 - 10 冷菜区一般要负责冷菜间的凉菜烹制。 ()。
 - 11 在墙体的处理上, 应在离地面约 1m 处以下进行墙体的防水处理。 ()。
 - 12 行政总厨的直接领导是企业董事会和总经理或餐饮总监。 ()
 - 13 中型厨房往往又称为综合性厨房。 ()
 - 14 小型的中餐厨房, 一般设五个必需的作业区。 ()
 - 15 对采购回来的食材进行验收, 检查食材的新鲜度、质量、规格是否符合要求。()
 - 16 炉灶厨师在烹饪过程中, 严格把控菜品成本, 对每一道菜品进行成本控制。()
 - 17 控制菜点质量的方法有阶段流程控制法、岗位责任控制法和重点控制法。()
 - 18 咖啡厅主要负责各式点心和快餐, 如汉堡包、热狗等的制作。()
 - 19 咖啡厅主要负责各式点心和快餐, 如汉堡包、热狗等的制作。()
 - 20 厨房每个岗位上所需的人数是根据就餐人数来确定的。()
 - 21 厨师长针对重要岗位和重点环节控制在厨房管理中是固定不变的。()
 - 22 原料加工区包括冷菜的烧烤以及初加工后原料的切割、浆腌等。()
 - 23 合理制定打荷人员的排班表, 确保每个班次都有足够的人手来支持炉灶区的烹饪工作。()
 - 24 精通各类面点制作工艺, 在日常工作中, 为面点师提供技术指导。()
 - 25 蔬菜原料初加工应除尽污秽杂质和一切不可食用部位, 并用清水洗净, 确保卫生。()
 - 26 面点员工根据餐厅的营业情况和顾客需求, 合理安排菜点的制作数量和时间。()
 - 27 针对不同类型的菜品和烹饪方式, 明确烹饪流程 and 操作规范 ()。
 - 28 厨房工作人员必须持有效的身份证上岗, 严禁无证人员从事厨房工作 ()。
 - 29 新采购的设备工具投入使用前, 由厨房管理人员或设备供应商组织对相关操作人员进行培训 ()。
 - 30 炉灶厨师使用打火机进行煤气泄漏检测, 对于发现的问题要及时记录并安排维修。()
 - 31 炉灶厨师的主要工作是按照菜品订单对食材进行清洗、切割和配菜。()
 - 32 菜肴质量标准是指根据食客对菜肴的温度、色泽、香味、味道、形状、口感、装盘和营养卫生等要求提出相应的质量要求, 而设定的菜肴生产出品标准。()
 - 33 菜肴外在感官质量标准是指使用外部感官感觉对菜肴进行评判的标准。()
 - 34 菜肴内在质量标准内容不包含菜肴的感官标准评判。()
 - 35 选择何种菜肴出品服务方式是由厨师长自行决定调节的。()
 - 36 菜肴的温度是冷菜与热菜出品服务方式的唯一差别。()
 - 37 少配菜、配错菜和乱配菜等都属于菜肴出品生产环节出现的问题。()
 - 38 合理配备厨房工作人员可以降低菜肴出品出错的概率。()
 - 39 实施产品成本计划管理必须制定销售计划。()
 - 40 点缀的形式有三种, 即围边、坐中与裱花。()
 - 41 烹饪过程是确定菜肴色泽、质地、口味、形态的关键, 但并非是形成菜品风味、风格的核心环节及厨房技术实力的根本体现。()
 - 42 烹调环节运行管理的重要要求之一是按照酒店菜品质量标准执行。()

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 厨房设计布局意义下述说法错误的是（ ）。
(A) 保证厨房生产安全 (B) 是提供顾客良好就餐环境的基础 (C) 直接影响菜品出品的速度和质量 (D) 是保证厨房生产特定风味的前提
- 2 决定厨房员工工作环境的主要是（ ）。
(A) 厨房设计布局 (B) 厨房设备设施 (C) 厨房面积大小 (D) 厨房新风系统
- 3 按餐位数计算厨房面积时，自助餐厅每个餐位需（ ）。
(A) $0.5—0.7\text{ m}^2$ (B) 0.4 m^2 (C) $0.5—0.8\text{ m}^2$ (D) $0.4—0.5\text{ m}^2$
- 4 按餐位数计算厨房面积时，中厨房面积每个餐位需（ ）。
(A) $0.38—0.41\text{ m}^2$ (B) $0.5—0.7\text{ m}^2$ (C) $0.4—0.5\text{ m}^2$ (D) $0.5—0.8\text{ m}^2$
- 5 适用于厨房较为狭长的中型餐厅和酒店厨房的设计布局方式是（ ）。
(A) 相背形布局 (B) 直线形布局 (C) L型布局 (D) U型布局
- 6 将工作台、冰柜以及加热设备沿四周摆放，留一出口供人员、原料进出，出品从窗口接递的厨房设计布局方式是（ ）。
(A) 相背形布局 (B) 直线形布局 (C) L型布局 (D) U型布局
- 7 下述蔬菜原料初加工操作流程为第二步的是（ ）。
(A) 区别品种，采用合理的洗涤方法，沥干水分，置于相应盛器中 (B) 备齐待加工蔬菜，备好用具及盛器 (C) 按菜品及烹调的具体要求，进行捡摘、削、剥 (D) 去除老叶、损坏原料
- 8 餐厅经营过程中监督配份的质量，对不合格的配分菜肴（ ）。
(A) 报告厨师长 (B) 调整后烹制出品 (C) 拒绝烹制出品 (D) 直接出品
- 9 由于（ ）用水量较大，会产生大量的污水，因此需要靠近排水系统，以确保污水能够顺畅排出，避免出现积水问题。
(A) 切配间 (B) 存储间 (C) 洗碗间 (D) 烹饪间
- 10 洗碗机与墙壁间距（ ），便于维修和清洁。
(A) $\geq 10\text{cm}$ (B) $\geq 15\text{cm}$ (C) $\geq 20\text{cm}$ (D) $\geq 30\text{cm}$
- 11 厨房布局是否合理，直接关系到厨房的生产流程、生产质量和（ ）。

- (A) 劳动效率 (B) 岗位安排 (C) 员工工作 (D) 环境状况
- 12 厨房布局是指在确定厨房的规模、形状、建筑风格、()及厨房内的各部门之间关系和生产流程的基础上,具体确定厨房内各部门位置以及厨房生产设施和设备的分布。。
- (A) 空间面积 (B) 装修标准 (C) 地理位置 (D) 环境状况
- 13 ()通常运用在空间有限,布局需更加紧凑,注重高效利用每一寸空间。
- (A) U型布局 (B) L型布局 (C) 岛型布局 (D) 分区布局
- 14 厨房布局是否合理直接关系着员工的()、工作方式和工作态度。
- (A) 工作状态 (B) 身心健康 (C) 安全问题 (D) 工作效率
- 15 用来衡量初加工原料利用情况高低影响菜肴成本的关键因素之一的是()。
- (A) 净料率 (B) 销售毛利率 (C) 涨发率 (D) 成本毛利率
- 16 初加工环节为避免加工过剩而造成浪费和质量下降等诸多问题,原料加工总量的依据是()。
- (A) 按日常经营销售情况的120% (B) 日常经营销售情况 (C) 备足足够的周转量 (D) 按日常经营销售情况的90%
- 17 吊柜一般安装在操作台面上方,距离地面()米左右,方便存放不常用的干货、调料、备用餐具等。
- (A) 1.3-1.45 (B) 1.5-1.7 (C) 1.75-1.8 (D) 1.8-1.85
- 18 冻房主要负责各式冷菜,如色拉、烟熏、烧烤食品和()等的制作。
- (A) 热狗 (B) 汉堡包 (C) 三明治 (D) 糖雕
- 19 加工作业区主要负责各厨房动植物性原料的初步加工,如动物性原料的宰杀、植物性原料的切割以及原料的()等处理,为配菜和烹调创造条件。。
- (A) 预处理 (B) 制作程序 (C) 刀工处理 (D) 腌制上浆
- 20 按照菜肴的制作程序、口味标准、()等进行合理烹制,以保证菜肴质量的稳定性。
- (A) 装盘式样 (B) 质量要求 (C) 营养搭配 (D) 菜肴规格
- 21 烹饪区应与()紧密相连,方便厨师在配好食材后能够迅速将其转移至烹饪区进行烹饪。
- (A) 加工区 (B) 存储区 (C) 面点区 (D) 切配区

- 22 按照菜肴的制作程序、口味标准、（ ）等进行合理烹制，以保证菜肴质量的稳定性。
- (A) 装盘式样 (B) 质量要求 (C) 营养搭配 (D) 菜肴规格
- 23 包饼房主要负责各式面包、蛋糕、饼团、（ ）等的制作。
- (A) 汉堡包 (B) 黄油雕塑 (C) 三明治 (D) 色拉
- 24 厨房人员数量应该根据企业规模、经营档次、餐位数、（ ）、菜单、餐别、设备等因素加以考虑，以求得最佳人数。
- (A) 岗位流动率 (B) 生产量 (C) 餐位周转率 (D) 销售量
- 25 中型厨房中的中餐厨房一般设（ ）个必需的作业区。
- (A) 6 (B) 4 (C) 5 (D) 8
- 26 不属于中型中餐厨房责任区的是（ ）。
- (A) 加工区 (B) 切配区 (C) 炉灶区 (D) 扒房区
- 27 小型厨房规模较小，在具体岗位设置上，只有炉灶组、切配组、（ ）。
- (A) 加工组 (B) 点心组 (C) 冷菜组 (D) 面点组
- 28 （ ）是指监控加工能耗，如切片机每日使用时长 ≤ 6 小时，降低设备损耗。
- (A) 菜品组合装配 (B) 食材预处理中心 (C) 智能流水线设计 (D) 数据化管控节点
- 29 指导（ ）厨师进行配菜的传递、调料的准备和菜肴的装盘等工作。
- (A) 冷菜 (B) 切配 (C) 打荷 (D) 上什
- 30 原料加工主要包括原料宰杀、蔬菜择洗、干货原料涨发、原料的切割、（ ）等。
- (A) 热菜的配份 (B) 浆腌 (C) 打荷 (D) 卤制
- 31 在制作冷菜过程中，严格执行食品卫生操作流程，使用（ ）的刀具、砧板和容器，避免交叉污染，确保冷菜的卫生安全。
- (A) 本店 (B) 专用 (C) 合适 (D) 高档
- 32 冷菜厨房在设计时就要注重清洁卫生和（ ）。
- (A) 营造干燥环境 (B) 营造低噪声环境 (C) 营造恒温环境 (D) 营造低温环境

33 不属于中型西餐厨房区域的是（ ）。

(A) 烹调厨房区 (B) 加工区 (C) 包饼房 (D) 点心区

34 执行“解冻即加工”原则，解冻后（ ）小时内完成分装 / 改刀，避免二次污染。

(A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4

35 通常将设备沿墙壁设置成一个犄角形。这种布局方式在一般酒楼、（ ）、面点生产间等厨房得到广泛应用。

(A) 包饼房 (B) 冷菜生产间 (C) 烘烤加工间 (D) 出菜间

36 包饼房的职能范围主要包括（ ）。

(A) 各式三明治 (B) 刺身 (C) 各式甜品 (D) 沙拉

37 一家餐厅营业面积为 1000 平方米，厨房面积按 总面积 35% 计算，按照每 12 平方米配备 1 名厨房人员的比例，厨房人员数量约为（ ）人。

(A) 25 (B) 29 (C) 32 (D) 35

38 通常，厨房每个岗位上所需的人数是根据（ ）来确定的。

(A) 餐位数 (B) 生产量 (C) 就餐人数 (D) 每天上座率

39 下列不属于厨师长岗位职责的是（ ）。

(A) 设备的使用、管理和维护 (B) 制定菜单和菜谱 (C) 监督厨房运转生产 (D) 负责采购原材料

40 厨师长对厨房重大活动的控制是从（ ）入手的。

(A) 接下任务 (B) 制定菜单 (C) 人员安排 (D) 卫生检查

41 原料区包括原料进入饭店后进行处理加工前的工作地点，即原料验货处、原料仓库、（ ）。

(A) 原料备用处 (B) 原料初加工处 (C) 鲜活原料活养处 (D) 干货涨发

42 在餐饮宴席切配流程中，步骤（ ）是确定菜品内容、成本预算以及后续工作依据的关键环节。

(A) 接下任务 (B) 制定菜单 (C) 人员安排 (D) 卫生检查

43 合理安排（ ）的工作任务，根据餐厅的营业情况和订单量，制定科学的工作流程和出菜顺序，确保厨房工作高效有序进行，避免出现菜品积压或延误出菜的情况。

-
- (A) 打荷厨师 (B) 炉灶厨师 (C) 上杂厨师 (D) 切配厨师
- 44 对 () 团队进行日常管理, 包括考勤管理、工作纪律监督等, 确保团队成员遵守餐厅的各项规章制度。
- (A) 切配厨师 (B) 冷菜厨师 (C) 炉灶厨师 (D) 打荷厨师
- 45 下列不属于冷房厨师岗位职责的是 ()。
- (A) 负责每天清理冰箱和冷库 (B) 负责客房果盘制作 (C) 服从厨师长管理 (D) 负责自助餐明档出品
- 46 菜点生产区域通常包括热菜的配份、()、烹调、冷菜的烧烤、卤制、装盘、点心的成形和熟制等区域。
- (A) 打荷 (B) 原料切割 (C) 原料浆腌 (D) 干货涨发
- 47 面点领班要合理安排 () 和助手的工作班次和岗位。确保在高峰时段有充足的人员保障面点供应。
- (A) 冷菜厨师 (B) 面点厨师 (C) 打荷厨师 (D) 炉灶厨师
- 48 制定并完善面点制作 () 流程, 从原料配比、发酵时间、制作工艺到成品出品, 均明确详细操作标准。。
- (A) 差异化 (B) 个性化 (C) 标准化 (D) 风味化
- 49 下述蔬菜原料初加工操作流程为第二步的是 ()。
- (A) 区别品种, 采用合理的洗涤方法, 沥干水分, 置于相应盛器中 (B) 备齐待加工蔬菜, 备好用具及盛器 (C) 按菜品及烹调的具体要求, 进行捡摘、削、剥 (D) 去除老叶、损坏原料
- 50 下述水产品初加工操作流程为第二步的是 ()。
- (A) 将加工后的原料及时分墩子组, 冷菜组或根据情况及时放入冷藏或冷冻库 (B) 清洁场地, 清运垃圾, 清理用具, 妥善保管用具 (C) 根据用途区别品种, 对水产品原料进行宰杀、整理、洗涤沥干 (D) 备齐待加工水产原料, 准备好用具、盛器
- 51 下列属于热菜厨师岗位职责的是 ()。
- (A) 负责每天清理冰箱和冷库 (B) 负责客房果盘制作 (C) 服从厨师长管理 (D) 负责自助餐明档出品
- 52 根据厨师的 (), 协助进行一些简单的调味工作。
- (A) 分割 (B) 指示 (C) 传递 (D) 加热
- 53 () 积极配合面点领班的工作安排, 完成领班交办的各项任务。

- (A) 冷菜厨师 (B) 上杂员工 (C) 打荷员工 (D) 面点员工
- 54 () 保持面点制作区域的清洁卫生, 包括操作台面、案板、刀具、容器等设备的清洁。
- (A) 面点员工 (B) 打荷厨师 (C) 冷菜员工 (D) 上杂厨师
- 55 厨房岗位职责控制法中, 作为控制对象的重点岗位和环节是 ()。
- (A) 不变的 (B) 稳定的 (C) 可控的 (D) 不固定的
- 56 冷藏温度应保持在 (), 冷冻温度应在 -18°C 以下。
- (A) $0 - 4^{\circ}\text{C}$ (B) $5 - 7^{\circ}\text{C}$ (C) $7 - 10^{\circ}\text{C}$ (D) $-4 - -1^{\circ}\text{C}$
- 57 明确设备工具在使用、维护、存放等各个环节的责任人, 确保每一项工作都有 () 负责。
- (A) 厨工 (B) 厨师 (C) 领导 (D) 专人
- 58 定期对设备工具进行全面检查评估, 对于达到使用寿命、损坏严重无法修复或维修成本过高的设备工具, 进行 () 鉴定。
- (A) 报废 (B) 采购 (C) 更换 (D) 维护
- 59 上一班和下一班的厨房工作人员在指定的交接区域进行 () 交接。
- (A) 非接触 (B) 隔空 (C) 面对面 (D) 背靠背
- 60 厨房全体 () 必须按时参加例会, 如有特殊原因无法参加, 需提前向厨房负责人请假, 并说明请假事由。
- (A) 厨师 (B) 在编人员 (C) 工作人员 (D) 临时工
- 61 防火门应保持 () 状态, 且不得在其附近堆放杂物, 确保其正常使用功能。
- (A) 常开 (B) 半开 (C) 常闭 (D) 敞开
- 62 硬性选择法是一种在 () 评估等场景中常用的方法, 聚焦于从既定选项中明确且强制地做出选择。
- (A) 技能 (B) 质量 (C) 绩效 (D) 任务
- 63 厨房工作人员在进行明火烹饪操作时, 全程有人值守的操作次数占总明火烹饪操作次数的比例, 目标值为 ()。
- (A) 100% (B) 95% (C) 90% (D) 85%
- 64 用油存放在专用油桶或油罐内且远离炉灶等明火区域, 油桶密封良好的天数占总存放天数的比例, 目标值为 ()。

-
- (A) 85% (B) 90% (C) 95% (D) 100%
- 65 () 是说明该岗位隶属于厨房部门下的具体分支，明确岗位在组织架构中的位置。
- (A) 岗位名称 (B) 所属部门 (C) 岗位编码 (D) 直接上级
- 66 () 熟悉各类食材的特点和切配方法，具备一定的食材保鲜和储存知识。
- (A) 炉灶厨师 (B) 切配厨师 (C) 上杂厨师 (D) 打荷厨师
- 67 菜肴质量标准包含菜肴的内在质量标准和 () 。
- (A) 外观质量标准 (B) 外在感官质量标准 (C) 外在质量标准 (D) 感官质量标准
- 68 下列属于菜肴外在感官质量标准的是菜肴的 () 。
- (A) 营养 (B) 味道 (C) 香气 (D) 口感
- 69 下列不属于菜肴内在质量标准的是菜肴的 () 。
- (A) 色彩 (B) 味道 (C) 质感 (D) 营养
- 70 菜肴质量管理首先要抓好的质量控制环节是 () 。
- (A) 原材料 (B) 初加工 (C) 切配 (D) 烹调
- 71 菜肴出品流程设计不需要注意的是 () 。
- (A) 宴会主题 (B) 菜肴出品顺序 (C) 菜肴食材类别 (D) 顾客类型
- 72 下列与菜肴出品服务质量无关的是 () 。
- (A) 菜肴出品速度 (B) 菜肴出品规范程度 (C) 菜肴初加工程度 (D) 出品菜肴口味
- 73 下列不属于提升菜肴出品服务质量的的做法有 () 。
- (A) 加强出品管理 (B) 提高出品菜肴规格 (C) 提高出品菜肴质量 (D) 增加人员投入
- 74 下列哪个不属于菜肴出品服务过程产生的错误 () 。
- (A) 上错菜 (B) 出品速度慢 (C) 菜肴质量问题 (D) 出品服务方式不当
- 75 下列哪个不属于菜肴出品生产环节出现的问题 () 。

- (A) 少配菜 (B) 配错菜 (C) 上错菜 (D) 乱配菜
- 76 漏上菜通常不属于下列哪个环节出现的问题 ()。
- (A) 点菜下单 (B) 出品服务 (C) 菜肴制作 (D) 菜肴出品
- 77 加强菜肴出品检查可降低出错, 所谓的出品检查主要是指由 () 检查菜肴质量。
- (A) 餐厅经理 (B) 厨师长 (C) 质检人员 (D) 顾客
- 78 预防细菌食物中毒, 要做到严格选择材料、烹调中 () 灭菌、创造卫生环境等。
- (A) 常温 (B) 低温 (C) 高温 (D) 热油
- 79 不是菜肴盘饰按形态和作用分类的是 ()
- (A) 中央式 (B) 包围式 (C) 分隔式 (D) 绘画式
- 80 根据经营情况, 将成品按一定的准备量预先装盘备好, 但下述何种冷菜在经营前不能调味的是 ()。
- (A) 淋汁、拌味 (B) 糟腌 (C) 熟醉 (D) 泡渍
- 81 用淋汁、拌味烹制的冷菜, 装盘、装饰应在淋汁、拌味 () 操作。
- (A) 之前 (B) 之后 (C) 同时进行 (D) 随时
- 82 厨师长应加强对烹调厨师下述哪方面的控制。 ()
- (A) 操作规范 (B) 操作数量 (C) 出菜速度 (D) 操作规范、操作数量、出菜速度
- 83 运用厨房规定标准的调味品, 按规定的味型标准准确调味时, 最重要的是要 ()。
- (A) 避免调味品交叉污染 (B) 控制调味品使用量 (C) 控制随意性 (D) 根据客人需要及时调整
- 84 为保证菜肴质量及时出品的基本条件是 ()。
- (A) 规顺炊具及用具 (B) 规顺调味缸 (C) 规顺烹制的加工成品及半成品 (D) 规顺炊具及用具、规顺调味缸、规顺烹制的加工成品及半成品

三、多项选择题 (选择多个正确的答案, 将相应的字母填入题内的括号中)

- 1 厨房设计布局原则除了厨房各部门尽量安排在同一楼层, 并力求靠近餐厅外, 下述何原则是正确的 ()。

- (A) 保证工作流程连续流畅 (B) 注重食品卫生与生产安全 (C) 设备尽可能兼用、套用, 集中设计加热设备 (D) 留有调整发展的余地 (E) 要在厨房内设置卫生间
- 2 以餐厅就餐人数为参数确定厨房面积的方法, 通常就餐规模越大, 就餐的人均所需面积就越小, 下述原因错误的是 ()。
- (A) 中小型厨房的辅助间、过道所占的面积不可能按比例缩的太小 (B) 中小型厨房无集中加热设备, 浪费场地 (C) 规模虽小, 但厨房生产必须五脏俱全 (D) 大型厨房设备部分可兼用、套用 (E) 大型厨房有集中加热设备, 可节约场地
- 3 开餐结束后, 为保证厨房持续安全运行需要, 做好下述哪些方面的工作 ()。
- (A) 关闭炉火 (B) 妥善保管剩余调味料 (C) 擦洗炉灶、工具, 并将工具、用具合理放置 (D) 清洁整理工作区域 (E) 准备好明天的调味品
- 4 洗碗间的布局设计需要兼顾卫生、效率和操作便利性, 主要要考虑到 () 等因素。
- (A) 独立区域划分 (B) 设备摆放 (C) 防滑与照明 (D) 工具存放 (E) 排水通风系统
- 5 厨房布局是指在确定厨房的 () 及厨房内的各部门之间关系和生产流程的基础上, 再具体确定厨房内各部门位置及厨房生产设施和设备的分布。
- (A) 规模 (B) 形状 (C) 建筑风格 (D) 空间面积 (E) 装修标准
- 6 厨房布局应依据厨房结构、面积、高度及设备的具体情况进行。下列选项中, 可供参考的布局类型是 ()。
- (A) L 形布局 (B) 直线形布局 (C) U 形布局 (D) V 形布局 (E) 平行布局
- 7 一般而言, 综合性厨房根据菜品烹制加工的工艺流程, 其生产场所区域不包括 ()。
- (A) 产品投诉区域 (B) 原料加工区域 (C) 菜点生产区域 (D) 菜点销售区域 (E) 产品服务区域
- 8 冷菜区作为厨房中制作和处理冷菜的特定区域, 其布局的卫生要求有 ()。
- (A) 环境清洁 (B) 有冷藏设备 (C) 人员卫生 (D) 防止交叉污染 (E) 充足照明
- 9 一般而言, 综合性厨房根据其菜品烹制加工的工艺流程, 其生产场所大致可以分为 ()。
- (A) 原料筹措区域 (B) 原料加工区域 (C) 菜点生产区域 (D) 菜点销售区域 (E) 产品服务区域
- 10 属于行政总厨业务知识范围的是 ()。
- (A) 厨房生产与管理的业务知识 (B) 食品原料和工艺原理及营养卫生知识 (C) 菜点成本核算及餐饮销售 (D) 食品安全和库房管理知识 (E) 客源国饮食习俗知识
- 11 中型厨房热菜间组织结构通常包含 ()。

-
- (A) 炉灶厨师 (B) 切配厨师 (C) 打荷厨师 (D) 上什厨师 (E) 厨师长
- 12 小型厨房规模较小，因此在具体岗位设置上只有（ ）。
- (A) 炉灶组 (B) 加工组 (C) 冷菜组 (D) 点心组 (E) 切配组
- 13 切配区在厨房中扮演着重要的角色，其在食材加工环节的组织职能主要体现在（ ）。
- (A) 验收食材 (B) 刀具工具管理 (C) 清洗处理 (D) 切割整形 (E) 配菜搭配
- 14 西餐烹调房的厨师要熟练掌握（ ）等专业西餐烹饪设备的操作方法。
- (A) 扒炉 (B) 焗炉 (C) 法兰盘 (D) 平底煎锅 (E) 绞肉机
- 15 属于中型西餐厨师长负责的是（ ）。
- (A) 冷菜、冻房领班 (B) 包饼房领班 (C) 咖啡厅厨房领班 (D) 加工厨房领班 (E) 扒房领班
- 16 饼房负责制作各类（ ）等烘焙产品。
- (A) 面包 (B) 花式蒸饺 (C) 鲜肉大包 (D) 蛋糕 (E) 黄桥烧饼
- 17 在配备厨房组织结构的人员时，应遵循（ ）等原则。
- (A) 知人善任 (B) 选贤任能 (C) 用人所长 (D) 人尽其才 (E) 认亲所用
- 18 对于一家新开业的餐饮企业来说，厨房人员数量应根据企业的（ ）加以考虑，以求得最佳人数。
- (A) 经营规模 (B) 经营档次 (C) 餐位数及周转率 (D) 餐厅菜单 (E) 餐别及设备
- 19 炉灶领班作为厨房热加工环节的核心管理者，其岗位职责需围绕（ ）等维度构建。
- (A) 菜品销售 (B) 出品质量 (C) 流程效率 (D) 安全规范 (E) 原料采购
- 20 属于冷房厨师需要制作的菜肴有（ ）。
- (A) 冷菜 (B) 刺身 (C) 水果 (D) 调配料 (E) 烧烤酱
- 21 打荷领班在厨房中起着承上启下的重要作用，打荷领班的岗位职责有（ ）。
- (A) 负责炉灶区域的卫生管理工作 (B) 协助厨师长进行食材成本控制 (C) 负责打荷团队的日常管理 (D) 对装盘后的菜品进行质量检查 (E) 负责对新入职的打荷人员进行岗位培训

22 下列属于冷菜厨师需要制作的菜肴有（ ）。

(A) 冷菜 (B) 刺身 (C) 水果 (D) 调料 (E) 烧烤酱

23 打荷员工主要负责协助炉灶厨师完成菜品的（ ）工作，确保菜品的质量和出菜速度。

(A) 冷菜 (B) 装盘 (C) 传递食材 (D) 菜品装饰 (E) 检查出品

24 面点员工在厨房中承担着制作各类面点的职责，其具体岗位职责是（ ）。

(A) 原料准备 (B) 面团调制 (C) 馅料制作 (D) 成型与加工 (E) 烘焙与蒸制

25 影响厨房管理幅度的因素主要是（ ）。

(A) 时间 (B) 空间 (C) 能力 (D) 层次 (E) 作业

26 食材储存卫生的内容有（ ）。

(A) 分类存放 (B) 采购新鲜食材 (C) 生熟分开 (D) 离地离墙存放 (E) 把控食材采购渠道

27 厨房设备工具报废与更新的流程有（ ）。

(A) 日常清洁 (B) 报废鉴定 (C) 报修与维修 (D) 更新计划 (E) 资金安排

28 厨房明火使用规范内容主要包括（ ）。

(A) 工作汇报 (B) 全程有人值守 (C) 标识美观不外露 (D) 配备灭火器材 (E) 明火照明

29 菜点质量的重点控制法就是控制（ ）。

(A) 重点岗位 (B) 重点环节 (C) 重点客情 (D) 重要任务 (E) 重大活动

30 工作效率指标内容包含（ ）。

(A) 平均出餐时间 (B) 同事满意度评分 (C) 单位时间内完成菜品数量 (D) 任务完成准时率 (E) 团队活动参与度

31 洗碗工岗位内容包含（ ）。

(A) 餐具清洗与消毒 (B) 清洁设备维护 (C) 工作区域清洁 (D) 厨房清洁工作 (E) 食材管理

32 下列属于菜肴质量标准的有（ ）。

(A) 生产质量标准 (B) 外在感官质量标准 (C) 物理质量标准 (D) 内在质量标准 (E) 化学质量标准

-
- 33 菜肴的外在感官质量标准是指菜肴的（ ）。
- (A) 形状 (B) 色彩 (C) 香气 (D) 口感 (E) 装盘
- 34 菜肴内在质量标准是指菜肴的（ ）。
- (A) 味道 (B) 口感 (C) 香气 (D) 色彩 (E) 营养
- 35 下列决定菜肴出品速度的影响因素有（ ）。
- (A) 厨房生产能力 (B) 宴会类型 (C) 宴会规模 (D) 菜肴出品质量 (E) 餐厅服务能力
- 36 下列会影响菜肴出品服务质量的因素有（ ）。
- (A) 菜肴口味 (B) 菜肴质量要求 (C) 辅料配菜数量 (D) 出品时效性 (E) 出品服务方式
- 37 菜肴出品差错通常会导致哪些直接不良后果（ ）。
- (A) 增加成本 (B) 影响声誉 (C) 客人投诉 (D) 解雇员工 (E) 利润下降
- 38 通过提升管理手段,可以降低菜肴出品出错,常用的菜肴出品控制方法有()。
- (A) 阶段检查控制法 (B) 顾客巡视控制法 (C) 机器设备控制法 (D) 岗位职责控制法 (E) 重点控制法
- 39 餐具消毒一般有（ ）消毒。
- (A) 蒸、煮 (B) 消毒剂 (C) 紫外线 (D) 碱 (E) 酸
- 40 菜肴盘饰的形式可分为（ ）
- (A) 中央式 (B) 包围式 (C) 分隔式 (D) 形象式 (E) 绘画式
- 41 冷菜经营前烹调,为保证菜肴的质量,必须做到（ ）。
- (A) 配齐主料、辅料 (B) 配齐相关调料,准确调味 (C) 控制好火候 (D) 按既定规程烹制成品 (E) 厨师要发挥主观能动性,积极创新
- 42 根据菜肴的质感要求,保证菜肴成菜火候的方法是要准确选择（ ）。
- (A) 油温 (B) 烹制方法 (C) 少炒勤烹 (D) 运用火力 (E) 掌握时间

四、简答题

- 1 简述厨房布局的概念。

-
- 2 简述厨房布局的影响因素。
 - 3 简述确定厨房位置的原则。
 - 4 简述确定厨房面积的要求。
 - 5 简述确定厨房面积须考虑的因素。
 - 6 简述厨房组织结构设置的原则。
 - 7 简述厨房管理幅度的影响因素。
 - 8 简述责权对等的作用。
 - 9 简述分工协作的优势。
 - 10 简述职能相称的作用。
 - 11 简述管理适当的作用。
 - 12 简述精干效率的原则的主要内涵和实践方法。
 - 13 简述厨房员工评估的方法。
 - 14 简述厨房员工评估的具体工作步骤，结合“精干效率”原则和实操场景设计，确保评估流程科学、高效。
 - 15 简述菜品评价基准的标准化内容中制作工艺标准。
 - 16 简述主观评判条件中体验评价的内容。
 - 17 简述炉灶烹饪人员的岗位职责。
 - 18 厨师长岗位备餐流程控制的内容。
 - 19 简述厨师长或主管在日常工作中对员工的工作表现的观察点。
 - 20 简述验收合格的干货，要准确记录的信息。
 - 21 简述冷藏库货架管理方法。

培训指导

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

-
- 1 培训讲义能够将零散的知识、技能和信息进行系统整合，形成一个有条理、有逻辑的知识体系（ ）。
 - 2 培训讲义能够将零散的知识、技能和信息进行系统整合，形成一个有条理、有逻辑的知识体系（ ）。
 - 3 当培训内容涉及到法律法规相关领域时，要及时反映法律法规的最新变化（ ）。
 - 4 理论型讲义通常是指在某一学科或领域内，系统地阐述理论知识、基本概念、原理和方法的现场演示（ ）。
 - 5 技能型讲义主要聚焦于某项具体技能的传授，与理论型讲义侧重点不同（ ）。
 - 6 确定讲义题目和内容需要综合考虑学员的背景、知识水平和他们期望从培训中获得什么。（ ）
 - 7 大纲中强调的“知道”“了解”等关键词所指向的内容往往是重点。（ ）
 - 8 问题引导法是引导学生对所学的知识点进行归纳和总结，形成系统的知识体系。（ ）
 - 9 在中式烹调师培训中，“以新取胜”意味着必须完全抛弃传统烹饪方法，追求全新的烹饪理念。（ ）
 - 10 多媒体课件是指根据教学大纲的要求和教学的需要，经过严格的教学设计，并以传统文本的表现方式制作而成的课程软件（ ）。
 - 11 多媒体教学讲义主要是指幻灯片、电影、音响材料和多媒体讲义（ ）。
 - 12 确定文字素材所涵盖的知识领域，不必依据教学大纲和教学目标及要求。（ ）
 - 13 PPT 课件的优势是图文并茂，能激发学员的学习兴趣。（ ）
 - 14 系统型培训是企业培训方式的主导。（ ）。
 - 15 培训讲义编写内容主要根据编写者的知识结构设置。。（ ）。
 - 16 课件在理论知识模块的应用具有重要意义，它能够有效提升操作技能的教学效果和学生的学习效率（ ）。
 - 17 编写培训讲义时，其内容要专业性强、理论高深（ ）。
 - 18 进行示范菜教学时，可以只讲流程而不必实际演示（ ）。
 - 19 设计讲义编写是讲义编写的调查、研究阶段（ ）。
 - 20 PPT 又称计算机演示文稿，是软件 Powerpoint 的缩写。（ ）
 - 21 培训时应尽量减少提问，避免学员紧张。（ ）
 - 22 选择指导方法时，只需考虑教师的教学经验，无需关注学员的学习特点（ ）。
 - 23 讲授法是目前应用最多的基本授课方法（ ）。
 - 24 演示法教学只需要讲解过程而不需要实物和道具配合（ ）。
 - 25 在学员进行切菜、切肉等操作时，密切关注其持刀和持菜姿势（ ）。
 - 26 优秀的培训者只要学识渊博就行、不需要对学员察言观色（ ）。
 - 27 学员实践环节是评价培训效果的最佳评估手段（ ）。
 - 28 培训厨师时，高级技师既是教练员又是督导员（ ）。
 - 29 引导学员在创新烹饪技法的基础上进行复制或融合创新。（ ）
 - 30 在中式烹调师培训的高级技巧与特殊食材教学中，教师应优先讲解特殊食材的价格和购买渠道，而非烹饪技巧。（ ）
 - 31 若竞赛是为了普及中式烹调知识，提高大众对烹饪的兴趣和技能，难度则应适中或偏难。（ ）
 - 32 制定中式烹调技能竞赛规程时，遵循“工种适配原则”意味着所有选手的竞赛题目必须完全相同，无需考虑工种差异。（ ）

- 33 制定中式烹调技能竞赛规程时，遵循“规程公正原则”意味着所有选手的竞赛题目必须完全相同，无需考虑任何差异。（ ）
- 34 选取的食材应是市场上常见且容易获取的，避免使用过于稀有的食材。（ ）
- 35 在制定中式烹调技能竞赛规程时，遵循“专业参与度原则”意味着所有选手的竞赛题目必须完全相同，无需考虑专业差异。（ ）
- 36 在制定中式烹调技能竞赛规程时，注重选手特长的要求意味着可以忽略竞赛的公平性，完全根据选手特长设置题目。（ ）
- 37 制定中式烹调技能竞赛规程时，注重作品品质的要求意味着可以忽略选手的操作步骤，仅关注最终成品。（ ）
- 38 考核重点包括对传统烹饪技法的掌握程度，食材处理是否得当，调味是否精准，以及菜品最终呈现的色香味形是否符合要求。（ ）
- 39 在制定中式烹调竞赛裁判标准时，可以完全依赖裁判的主观判断，无需制定明确的评分细则。（ ）
- 40 主办方对评委、工作人员进行培训，使其熟悉竞赛流程、评判标准和各自的职责。（ ）
- 41 中式烹调竞赛成绩评定时，可以完全依赖评委的主观判断，无需制定明确的评分标准。（ ）
- 42 在中式烹调竞赛中，选手对成绩有异议时，可以提出申诉，但仲裁结果一经作出即为最终结果，不可更改。（ ）

二、单项选择题（选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 中式烹饪涵盖煎、炒、烹、炸、蒸、煮等数十种技法，讲义需将刀工、火候、调味等核心技艺结构化呈现，避免师徒口传心授的（ ）。
- （A）单一性（B）多样性（C）随意性（D）保密性
- 2 讲义可统一操作标准，减少个体差异导致的（ ）。
- （A）单一教学（B）教学偏差（C）多元教学（D）特色教学
- 3 培训讲义编写的目标针对实用性原则主要体现在（ ）。
- （A）理论联系实际（B）聚焦学员需求（C）突出重点难点（D）提供实用工具和方法
- 4 讲义在知识体系构建层级化知识体系要遵循基础层、（ ）和应用层的认知规律。
- （A）管理层（B）技术层（C）保障层（D）拓展层
- 5 通过技术赋能、跨界融合与传播创新，讲义不仅能吸引年轻学员，更能推动行业突破“经验依赖”，向智能化、健康化、（ ）方向升级。
- （A）传统化（B）师徒化（C）全球化（D）本土化
- 6 通过技术赋能、跨界融合与传播创新，讲义不仅能吸引年轻学员，更能推动行业突破“经验依赖”，向（ ）、健康化、全球化方向升级。

- (A) 智能化 (B) 师徒化 (C) 传统化 (D) 本土化
- 7 解析炒菜机器人、智能蒸烤箱等设备的操作逻辑，设计 “()” 教学模块。
- (A) 食材鉴别 (B) 非遗菜品 (C) 帮别特色 (D) 人机协同
- 8 讲解区块链 () 在食材供应链中的应用，模拟操作 “扫码查看食材全生命周期信息” 的教学场景。
- (A) 物流技术 (B) 溯源技术 (C) 仓管技术 (D) 销售技术
- 9 () 是指清晰呈现理论的整体架构，从基本概念、原理到核心理论，逐步构建起一个完整的知识体系。
- (A) 逻辑推导清晰 (B) 精确的语言运用 (C) 理论框架搭建 (D) 引导思考实践问题
- 10 技能型讲义通常是针对某一特定技能或 () 活动的教学材料，旨在帮助学习者掌握实际操作技能。
- (A) 课堂 (B) 书本 (C) 卷面 (D) 实践
- 11 () 是指面向全体学习者，围绕核心知识点，设置简单、直接的题目，强化记忆与基本应用。
- (A) 基础巩固 (B) 能力提升 (C) 拓展挑战 (D) 系统学习
- 12 () 是针对有一定基础学习者，题目涉及知识综合运用、问题分析与解决，提升思维能力。
- (A) 系统学习 (B) 基础巩固 (C) 能力提升 (D) 拓展挑战
- 13 () 是指将教学内容录制为视频，通过视频平台或本地播放的方式供学生学习。
- (A) 演示文稿讲义 (B) 互动式电子讲义 (C) 视频讲义 (D) 文档格式讲义
- 14 () 是运用富有悬念、疑问或新奇表述的题目，激发学习者的探索欲望。
- (A) 引发好奇心 (B) 专业领域应用 (C) 强调应用导向 (D) 突出核心内容
- 15 大纲中强调的 “()” “熟练运用” 等关键词所指向的内容往往是重点。
- (A) 掌握 (B) 了解 (C) 知道 (D) 熟悉
- 16 根据学生的年龄特点和 () 发展规律，判断哪些内容对他们来说理解或应用有难度。
- (A) 发育 (B) 心理 (C) 认知 (D) 身体
- 17 () 是学生在教师的指导下，为解决某个问题而进行探讨、辨明是非真伪，以获取知识的方法。

-
- (A) 讨论法 (B) 讲授法 (C) 演示法 (D) 练习法
- 18 () 是通过提出问题, 引导学生思考和探索, 从而得出结论。
- (A) 小组讨论法 (B) 归纳总结法 (C) 问题引导法 (D) 对比分析法
- 19 在中式烹调师培训中, 进行深入调研的主要目的是 ()
- (A) 提高菜品的摆盘技巧 (B) 了解市场需求和消费者偏好 (C) 掌握更多的烹饪工具使用方法 (D) 提升个人刀工技术
- 20 在中式烹调师培训中, 表达方式最符合规范要求的语句是 ()。
- (A) “加少许盐, 炒至入味” (B) “随便放点盐, 炒到感觉对了就行” (C) “盐适量, 炒到你觉得好吃” (D) “盐看着放, 炒到差不多”
- 21 在中式烹调师培训中, “以新取胜”的核心思想是 ()
- (A) 完全摒弃传统烹饪方法 (B) 在传统基础上创新, 满足现代消费者需求 (C) 只追求菜品的视觉效果, 忽略口味 (D) 模仿西式烹饪风格, 放弃中式特色
- 22 设计多媒体课件时, () 是最需要优先考虑的内容。
- (A) 课件的视觉效果和美观程度 (B) 课件的背景音乐和音效 (C) 教学内容的准确性和实用性 (D) 课件的文件大小和存储格式
- 23 多媒体教材是教育 () 的重要体现和组成部分。
- (A) 规模化 (B) 信息化 (C) 个性化 (D) 思政化
- 24 PPT 课件教学的最大特点是 ()。
- (A) 激发学习兴趣 (B) 减少教师板书 (C) 引起学员思考 (D) 缩短教学时间
- 25 在中式烹调师培训中, 多媒体教材的定位是 ()
- (A) 作为辅助工具, 增强教学的直观性和互动性 (B) 完全取代传统教材和教师授课 (C) 仅用于展示菜品的图片和视频 (D) 作为学员自学娱乐的主要资源
- 26 优秀的 PPT 课件, 需要优秀的脚本和合理的设计, 还要有充足的 ()。
- (A) 贴画 (B) 音乐 (C) 图片 (D) 素材
- 27 最符合“文字素材准备”的规范要求是 ()。
- (A) 使用模糊词汇如“适量”“少许”描述调味料的用量 (B) 详细列出每种食材的精确用量和操作步骤 (C) 仅用图片和视频代替文字说明 (D) 使用口语化表达如“随便加点盐”描述烹饪过程

28 准备声音素材时，最重要的原则是（ ）。

(A) 声音素材的音量越大越好，确保所有人都能听到 (B) 声音素材以背景音乐为主，无需与教学内容相关 (C) 声音素材的长度越长越好，无需剪辑 (D) 声音内容清晰、准确，能够辅助说明烹饪步骤

29 最适合用于讲解火候控制技巧的声音素材是（ ）。

(A) 一段轻快的背景音乐 (B) 一段清晰的语音讲解，详细说明火候的变化和注意事项 (C) 一段嘈杂的厨房环境音 (D) 一段无关的对话录音

30 动画的设计应（ ），以免分散学生的注意力。

(A) 直观 (B) 复杂 (C) 详尽 (D) 绚丽

31 Adobe Premiere Pro 作为一款专业的（ ）软件。

(A) 交互式课件 (B) 视频编辑 (C) 电子学习 (D) 演示文稿

32 选择制作多媒体课件的平台时，（ ）是最重要的考虑因素。

(A) 平台是否支持丰富的多媒体素材（如图片、视频、动画） (B) 平台的操作界面是否炫酷美观 (C) 平台的价格是否昂贵 (D) 平台的用户评价是否全部为满分

33 培训教学中的课件颜色有红色、蓝色等八种，背景色宜用（ ）的颜色。

(A) 明亮色调 (B) 低亮度或冷色调 (C) 昏暗色调 (D) 暖色调

34 制作多媒体课件时，（ ）是最关键的制作步骤。

(A) 设计炫酷的动画效果以吸引学员注意力 (B) 使用大量颜色和字体变化，增强课件的视觉效果 (C) 确保教学内容的结构清晰、逻辑严谨，便于学员理解 (D) 尽量延长课件时长，确保内容覆盖面广

35 课件在重难点解析模块的应用直观呈现难点内容方式有（ ）。

(A) 链接拓展 (B) 对比分析 (C) 步骤讲解 (D) 动画演示

36 重难点解析模块中，课件的主要作用是（ ）

(A) 深入解析复杂技巧和关键知识点 (B) 仅用于展示菜品的成品图片，无需讲解重难点 (C) 完全替代教师的现场指导和操作演示 (D) 作为学员课后娱乐的工具，无需与教学内容相关

37 （ ）通过简要介绍课程目标、内容大纲以及学习该课程的意义，激发学生的学习兴趣 and 积极性。

(A) 封面设计 (B) 导言部分 (C) 导航设计 (D) 交互设计

-
- 38 设计课件结构时，（ ）是最重要的原则。
- (A) 内容模块划分清晰，逻辑层次分明 (B) 使用大量动画和音效提升趣味性
(C) 全部采用视频代替文字和图片 (D) 追求页面色彩搭配的艺术性
- 39 课件测试的主要目的是（ ）。
- (A) 发现内容错误、逻辑漏洞，并优化教学效果 (B) 确保课件的播放速度越快越好 (C) 检查课件的美观度和动画效果是否炫酷 (D) 验证课件文件的大小是否符合存储要求
- 40 中式烹调师培训课件优化过程中，（ ）是最需要优先关注的内容。
- (A) 课件页面的颜色搭配是否足够鲜艳 (B) 动画效果的复杂程度是否达到最新技术标准 (C) 课件中图片的清晰度是否达到 4K 分辨率 (D) 学员对课件内容的理解难度和反馈意见
- 41 课件在课堂互动环节的应用有（ ）。
- (A) 呈现案例资料 (B) 作业内容呈现 (C) 小组活动引导 (D) 知识回顾
- 42 课堂教学中，使用多媒体课件时，（ ）是最关键的原则。
- (A) 完全依赖课件播放，教师无需额外讲解 (B) 课件内容与教师讲解互补，辅助学员理解 (C) 课件以动画效果为主，弱化教学内容 (D) 课件时长覆盖整节课，避免师生互动
- 43 （ ）指导方法属于“示范教学法”。
- (A) 教师口头讲解烹饪理论，学员记录笔记 (B) 教师现场操作烹饪步骤，学员观察学习 (C) 学员分组讨论烹饪技巧，教师总结点评 (D) 学员独立完成菜品制作，教师不参与
- 44 在中式烹调师培训中，（ ）指导方法属于“任务驱动法”。
- (A) 教师布置具体烹饪任务，学员自主完成并解决问题 (B) 教师提供详细菜谱，学员按步骤操作 (C) 教师播放烹饪视频，学员观看后回答问题 (D) 教师讲解烹饪历史，学员记录重点
- 45 （ ）是分析油炸可能会导致食材中的部分维生素被破坏，蛋白质变性。
- (A) 营养均衡 (B) 食品安全 (C) 火候控制原理 (D) 烹饪对营养的影响
- 46 案例法讲义编写一般要求以（ ）来描述。
- (A) 第一人称 (B) 第二人称 (C) 第三人称 (D) 特殊人称
- 47 中式烹调师培训的示范操作中，最关键的内容是（ ）。

- (A) 烹饪步骤的详细演示和技巧讲解 (B) 教师的着装和形象 (C) 厨房设备的品牌展示 (D) 菜品的摆盘艺术
- 48 教师示范操作时，() 最有助于学员学习。
- (A) 快速完成所有步骤，节省时间 (B) 仅展示成品，无需讲解过程 (C) 完全由学员操作，教师不参与 (D) 分步骤演示，并详细讲解每个步骤的要点
- 49 () 拿出盐、糖、酱油、醋、料酒、花椒、八角等常见调料，让学员观察并闻其气味，了解它们的基本形态和味道特点。
- (A) 常用调料展示 (B) 调料作用讲解 (C) 常见食材介绍 (D) 食材选购要点
- 50 培训者要了解知道培训对象学习的心理动机，其目的是()。
- (A) 理解他人思维和办事态度 (B) 理解他人工作经历和生活习惯 (C) 理解他人生活习惯 (D) 理解他人家庭背景和办事态度
- 51 目前，应用最多的基本授课方法是()。
- (A) 讲授法 (B) 演示法 (C) 多媒体教学法 (D) 案例分析法
- 52 不属于培训者基本技能的是()。
- (A) 判断能力 (B) 沟通能力 (C) 战略意识 (D) 自身素质
- 53 食材处理技能教学中食材鉴别与挑选深入讲解有()。
- (A) 切配形状与规格要求 (B) 调料详细剖析 (C) 复杂食材清理示范 (D) 新鲜度判断技巧
- 54 中式烹调师培训的烹饪技法教学步骤中通常是第一步是()。
- (A) 指导学员完成一道完整菜品的制作 (B) 讲解烹饪技法的历史和文化背景 (C) 演示并讲解烹饪技法的基本操作要领 (D) 要求学员独立设计创新菜品
- 55 菜品制作综合指导步骤中第一步是()。
- (A) 指导学员完成菜品的装盘和装饰 (B) 讲解菜品的文化背景和历史故事 (C) 要求学员独立设计创新菜品 (D) 演示并讲解菜品的完整制作流程
- 56 菜品制作综合指导步骤中最后一步是()。
- (A) 讲解菜品的文化背景和历史故事 (B) 指导学员完成菜品的装盘和装饰 (C) 演示并讲解菜品的完整制作流程 (D) 要求学员独立设计创新菜品
- 57 () 鼓励学员尝试不同地域、不同菜系口味的融合与创新，如将川菜의麻辣与粤菜的鲜美相结合，创造出独特的复合口味。
- (A) 食材创新 (B) 口味创新 (C) 烹饪技法创新 (D) 造型创新

- 58 ()教授学员一些基本的菜品造型设计方法,如利用模具制作形状规整的菜品元素,通过雕刻、摆盘等技巧营造出美观精致的菜品造型。
- (A) 食材创新 (B) 口味创新 (C) 烹饪技法创新 (D) 造型创新
- 59 制定中式烹调技能竞赛规程时,遵循“难易度适当原则”的主要目的是()。
- (A) 确保竞赛题目越难越好,以筛选出最优秀的选手 (B) 平衡竞赛题目的难度 (C) 完全根据评委的个人偏好设置题目难度 (D) 确保所有选手都能轻松完成竞赛题目,无需挑战
- 60 制定中式烹调技能竞赛规程时,()最符合“难易度适当原则”。
- (A) 设置一道极其复杂的菜品作为唯一竞赛题目 (B) 完全忽略选手的技能水平,随机设置题目难度 (C) 根据选手的平均水平,设置不同难度的竞赛题目 (D) 设置所有题目均为基础操作,无需任何技巧
- 61 自选菜品则给予参赛者一定的发挥空间,鼓励他们展示自己的拿手菜或创新菜品,考察其()和综合烹饪能力。
- (A) 基本功 (B) 创意 (C) 传统 (D) 高档
- 62 制定中式烹调技能竞赛规程时,遵循“工种适配原则”的主要目的是()。
- (A) 根据选手的工种特点设置竞赛题目,体现其专业技能 (B) 确保竞赛题目与选手的实际工作内容无关 (C) 完全根据评委的个人偏好设置竞赛题目 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核,无需实际操作
- 63 制定中式烹调技能竞赛规程时,遵循“实用性原则”的主要目的是()。
- (A) 使竞赛题目与选手的实际工作内容紧密结合 (B) 确保竞赛题目完全脱离实际工作需求 (C) 仅设置理论考核题目,无需实际操作 (D) 确保竞赛题目难度极高,以筛选顶尖选手
- 64 制定中式烹调技能竞赛规程时,()最符合“实用性原则”。
- (A) 设置一道极其复杂的菜品作为唯一竞赛题目 (B) 完全由评委主观决定选手的得分 (C) 完全忽略选手的工作需求,随机设置题目 (D) 设置所有题目均为理论考核,无需实际操作
- 65 由中式烹调相关的专业()作为主要的牵头和主导机构。具有丰富的行业资源和专业经验,能够从宏观层面把握竞赛的方向和定位,确保竞赛与行业发展趋势相契合,体现中式烹调的最新技术和理念。
- (A) 高档酒店 (B) 厨师 (C) 行业协会 (D) 政府食堂
- 66 制定中式烹调技能竞赛规程时,遵循“专业参与度原则”的主要目的是()。
- (A) 确保竞赛题目与选手的专业技能无关 (B) 完全根据评委的个人偏好设置竞赛规则 (C) 提高选手的参与积极性,确保竞赛内容与其专业技能相匹配 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核,无需实际操作

- 67 在切配环节，应根据菜品的实际需求进行切割，尽量做到（ ）。
(A) 速度优先 (B) 质量优先 (C) 精致优先 (D) 物尽其用
- 68 制定中式烹调技能竞赛规程时，遵循“勤俭安全原则”的主要目的是（ ）。
(A) 确保竞赛过程中浪费大量食材和资源 (B) 提倡节约资源、注重安全，避免不必要的浪费和风险 (C) 完全忽略资源消耗和安全问题，仅关注竞赛结果 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作
- 69 制定中式烹调技能竞赛规程时，注重细节的要求主要体现在（ ）。
(A) 仅关注竞赛结果，忽略操作过程中的细节 (B) 完全忽略细节，仅设置宏观竞赛规则 (C) 对选手的操作步骤、卫生规范等细节提出明确要求 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作
- 70 制定中式烹调技能竞赛规程时，（ ）最能体现“注重细节的要求”。
(A) 对菜品的装盘、调味比例等细节制定明确评分标准 (B) 设置模糊的操作标准，允许选手自由发挥 (C) 完全忽略选手的操作细节，仅关注最终成品 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作
- 71 自选菜品则给予参赛者一定的发挥空间，鼓励他们展示自己的拿手菜或创新菜品，考察其（ ）和综合烹饪能力。
(A) 基本功 (B) 创意 (C) 传统 (D) 熟练度
- 72 制定中式烹调技能竞赛规程时，注重作品品质的要求主要体现在（ ）。
(A) 仅关注菜品的味道，忽略外观和卫生 (B) 完全忽略作品品质，仅关注选手的操作速度 (C) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作 (D) 对菜品的色、香、味、形、质等方面提出全面要求
- 73 制定中式烹调竞赛项目及内容时，（ ）是最重要的考虑因素。
(A) 竞赛内容与中式烹调技能的实际应用紧密结合 (B) 竞赛项目的趣味性和娱乐性 (C) 竞赛项目的时长和场地大小 (D) 竞赛内容的复杂程度越高越好
- 74 制定中式烹调竞赛项目及内容时，（ ）最符合“实用性原则”。
(A) 设置一道极其复杂的菜品作为唯一竞赛题目 (B) 完全忽略选手的工作需求，随机设置题目 (C) 根据实际工作场景设置竞赛内容，如快速出餐或食材处理 (D) 设置所有题目均为理论考核，无需实际操作
- 75 每个选手或团队应拥有独立的操作空间，面积一般不小于 8-10 平方米，操作台面长度不少于（ ）。
(A) 4 米 (B) 3 米 (C) 2 米 (D) 1 米
- 76 场地内的通道应宽敞，宽度不小于（ ），方便选手和工作人员通行，确保在紧急情况下人员能够迅速疏散。

- (A) 1 米 (B) 1.5 米 (C) 2 米 (D) 2.5 米
- 77 制定中式烹调竞赛规则时最重要的原则是 ()。
- (A) 确保竞赛规则复杂且难以理解 (B) 保证竞赛规则公开透明 (C) 完全根据评委的个人偏好设置竞赛规则 (D) 确保所有竞赛题目均为理论考核，无需实际操作
- 78 制定中式烹调竞赛规则时，() 最符合“公平性原则”。
- (A) 设置统一的评分标准和竞赛流程，确保公平性 (B) 根据选手的背景差异设置不同的竞赛规则 (C) 不公开竞赛规则，仅在比赛当天告知选手 (D) 完全由评委主观决定选手的得分
- 79 在品尝过程中，评委可以相互交流意见，但必须 () 完成评分，避免相互影响。
- (A) 独立 (B) 辅助 (C) 合作 (D) 集体
- 80 竞赛成绩评定时最重要的原则是 ()。
- (A) 确保评分标准复杂且难以理解 (B) 完全根据评委的个人偏好设置评分标准 (C) 保证评分标准公开透明，所有选手享有平等机会 (D) 确保所有评分标准均为理论考核，无需实际操作
- 81 申诉必须以 () 形式提交给竞赛仲裁委员会，申诉书应包括申诉人的姓名、参赛编号（团队名称及编号）、联系方式、申诉事项、申诉理由以及相关证据材料（如有）。
- (A) 口头 (B) 书面 (C) 当面 (D) 微信
- 82 中式烹调竞赛中申诉与仲裁机制的主要目的是 ()。
- (A) 增加竞赛的复杂性和争议性 (B) 确保竞赛的公平性和透明度，维护选手权益 (C) 完全依赖评委的主观判断，无需仲裁 (D) 确保所有申诉均被驳回，维持原成绩
- 83 风系统的风量应根据场地面积和参赛人数进行合理设计，每小时换气次数不少于 ()，以降低赛场内有害气体浓度，预防选手和工作人员因缺氧或吸入有害气体而引发身体不适。
- (A) 6 次 (B) 8 次 (C) 10 次 (D) 12 次
- 84 每 () 平方米的操作区域至少配备 1 个灭火器，同时设置灭火毯、消防沙箱等灭火辅助设施。
- (A) 50 (B) 60 (C) 70 (D) 80

三、多项选择题（选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1 培训讲义编写在衔接行业标准与职业认证体现在 ()。

-
- (A) 对接国家职业资格 (B) 形式创新 (C) 教学方法创新 (D) 体制创新
(E) 行业前沿更新
- 2 针对中式烹调师职业的实操特性, 讲义编写需以 “()” 为核心目标。
- (A) 用即熟 (B) 学即用 (C) 用即会 (D) 熟即精 (E) 学即精
- 3 系统科学性原则要求讲义在知识体系构建、教学逻辑设计、技能培养路径上遵循烹饪科学规律与教育教学原理, 确保培训内容的 ()。
- (A) 系统性 (B) 逻辑性 (C) 个性化 (D) 可验证性 (E) 高精尖
- 4 理论型讲义是围绕某一理论构建的教学资料, 旨在系统阐述该理论的 () 等。
- (A) 动态演示 (B) 来龙去脉 (C) 核心内容 (D) 应用场景 (E) 价值评估
- 5 在撰写技能型讲义时, 语言应简洁明了, 步骤应清晰易懂, 尽量通过 () 来增强学习效果。
- (A) 文字 (B) 问题 (C) 图示 (D) 实例 (E) 描述
- 6 针对形讲义中针对特定学员群体和培训目标的是 ()。
- (A) 考虑学员基础 (B) 动态适应变化 (C) 适配学员需求 (D) 工具与方法适配 (E) 内容聚焦关键
- 7 讲义的形式多种多样, 常见的电子讲义有 ()。
- (A) 视频讲义 (B) 互动式电子讲义 (C) 手写讲义 (D) 演示文稿讲义 (E) 文档格式讲义
- 8 培训者所需要具备的基本技能包括 ()。
- (A) 战略意识 (B) 判断能力 (C) 建立关系能力 (D) 激励他人能力 (E) 沟通能力
- 9 调研市场上现有资料, 浏览网络资源包括 () 等。
- (A) 专业论坛 (B) 在线课程平台 (C) 行业网站 (D) 咨询行业专家 (E) 开展用户调研
- 10 在中式烹调师培训中, 有助于确保文字描述的规范性的做法有 ()。
- (A) 使用统一的计量单位如克、毫升 (B) 避免使用模糊词汇如 “适量” “少许” (C) 详细描述每个步骤的操作要点 (D) 加入个人主观评价如 “超级好吃” “非常香” (E) 多使用英语词汇
- 11 要使讲义以新取胜, 可以从以下几个方面入手 ()。
- (A) 纳入最新研究成果 (B) 挖掘独特视角案例 (C) 结合热点话题 (D) 教学方法创新 (E) 打印新的讲义

12 制作 PPT 课件需要的素材包括（ ）。

(A) 脚本文字 (B) 声音 (C) 颜色 (D) 视频 (E) 图像

13 图像素材能够使教学内容更加直观、形象，吸引学生的注意力，提高教学效果，其素材来源（ ）。

(A) 专业图片库 (B) 清晰度与质量 (C) 网络搜索 (D) 教材与参考书 (E) 自制图像

14 制作 PPT 课件一般包括的元素是（ ）。

(A) 脚本文字 (B) 界面 (C) 颜色 (D) 文字 (E) 动态效果

15 准备动画素材时，正确的做法是（ ）。

(A) 动画内容应聚焦于烹饪步骤的关键点，避免冗余信息 (B) 使用慢动作或分解动画展示复杂操作技巧 (C) 动画的视觉效果应尽量炫酷，以吸引学员注意力 (D) 动画长度应根据教学内容需要调整，避免过长或过短 (E) 动画素材应结合语音讲解，增强教学效果

16 PPT 课件的基本特点是（ ）。

(A) 突出教学的重点 (B) 突出教学的难点 (C) 激发学员的学习兴趣 (D) 与学员有更好的交流 (E) 信息量传递小

17 课件制作是一个系统的过程，教学设计包括（ ）。

(A) 发布课件 (B) 分析教学目标 (C) 优化调整 (D) 确定教学内容 (E) 规划教学流程

18 常见的学员学习特点和风格有（ ）。

(A) 积极行动型 (B) 理论型 (C) 听话跟随型 (D) 反省型 (E) 实践型

19 编写培训讲义的基本原则包括（ ）。

(A) 实用性原则 (B) 系统性原则 (C) 广泛性原则 (D) 创新性原则 (E) 反映最新成果原则

20 编写培训讲义的流程包括（ ）。

(A) 设置讲义主题 (B) 撰写提纲 (C) 完成具体内容 (D) 选择授课方式 (E) 修改调整讲义

21 课件制作完成后，测试与优化环节至关重要，它能确保课件在实际教学中稳定、高效地运行，其中内容校对与优化包含（ ）。

(A) 兼容性测试 (B) 知识准确性校对 (C) 语言表达优化 (D) 结构设计 (E) 内容完整性检查

22 课堂教学中，合理使用多媒体课件需注意（ ）等方面。

- (A) 课件播放时间不宜过长，需与教师讲解穿插结合 (B) 课件内容需与课程主题高度相关，避免无关素材 (C) 课件中可加入互动问答设计，提升学员参与度 (D) 完全依赖课件播放，减少教师现场操作演示 (E) 课件中的动画和音效应适度，避免分散学员注意力
- 23 课堂教学中，() 指导方法属于常见的教学类型。
- (A) 示范教学法 (B) 任务驱动法 (C) 讲授法 (D) 讨论法 (E) 游戏法
- 24 切配环节的示范内容有()。
- (A) 持刀姿势 (B) 不同刀具用法 (C) 食材形状处理 (D) 配菜比例与搭配 (E) 点缀装饰
- 25 实践指导中() 属于教师需要重点关注的方面。
- (A) 操作姿势和手法是否正确 (B) 火候控制的掌握情况 (C) 食材搭配的理解程度 (D) 着装是否符合厨房规范 (E) 菜品文化背景的了解
- 26 中式烹调师培训的入门引导步骤中，() 内容是教师需要重点关注。
- (A) 帮助学员熟悉厨房设备和工具的使用方法 (B) 讲解中式烹调的基本理念和烹饪原则 (C) 指导学员掌握基础的刀工和火候控制技巧 (D) 要求学员独立完成一道复杂菜品的制作 (E) 介绍常见食材的特性和储存方法
- 27 中式烹调师培训的基础技能教学步骤中，() 是教师需要重点教授的。
- (A) 刀工的基本手法和练习方法 (B) 火候控制的原理和技巧 (C) 调味料的使用原则和搭配方法 (D) 菜品的摆盘艺术和装饰技巧 (E) 餐厅经营管理的基本知识
- 28 一个完整的烹饪技法教学步骤通常包含()。
- (A) 教学目标设定 (B) 教学重难点确定 (C) 情感价值设定 (D) 教学过程实施 (E) 学生实操设计
- 29 一个完整的烹饪技法教学步骤通常包含()。
- (A) 教学目标设定 (B) 教学重难点确定 (C) 情感价值设定 (D) 教学过程实施 (E) 学生实操设计
- 30 菜品制作综合指导中，前期准备的内容包含()。
- (A) 了解学员情况 (B) 烹饪技法示教 (C) 确定菜品选择 (D) 准备教学材料 (E) 过程指导
- 31 创新菜品的设计方法大致可以包括()。
- (A) 食材创新 (B) 造型创新 (C) 口味创新 (D) 烹饪技法创新 (E) 过程指导创新
- 32 制定中式烹调技能竞赛规程时，() 符合“工种适配原则”。

- (A) 根据选手的工种特点设置针对性竞赛题目 (B) 确保竞赛题目涵盖选手日常工作所需的技能 (C) 设置所有题目均为理论考核, 无需实际操作 (D) 提供多样化的竞赛题目, 适应不同工种需求 (E) 完全忽略选手的工种差异, 随机设置题目
- 33 中式烹调技能竞赛规程的规程公正原则中评判标准客观体现在 ()。
- (A) 评委资质严格 (B) 评分方法科学 (C) 申诉渠道畅通 (D) 烹饪技法创新 (E) 项目设置清晰
- 34 制定中式烹调技能竞赛规程时, () 符合“勤俭安全原则”。
- (A) 鼓励选手使用昂贵食材以提升菜品档次 (B) 设置合理的食材使用量, 避免浪费 (C) 提供安全操作指导, 确保选手遵守安全规范 (D) 忽略安全风险, 仅关注竞赛效率 (E) 提供必要的安全设备和应急措施
- 35 制定中式烹调技能竞赛规程时, () 符合“注重细节的要求”。
- (A) 对选手的操作步骤提出明确规范 (B) 对菜品的装盘、调味比例等细节制定评分标准 (C) 对卫生规范和安全操作提出具体要求 (D) 忽略选手的操作细节, 仅关注最终成品 (E) 设置模糊的竞赛规则, 允许选手自由发挥
- 36 中式烹调技能竞赛中最能体现注重选手特长的要求环节是 ()。
- (A) 规定菜品环节 (B) 自选菜品环节 (C) 刀工切配环节 (D) 技能展示环节 (E) 烹饪装盘环节
- 37 制定中式烹调技能竞赛规程时, () 符合“注重作品品质的要求”。
- (A) 对菜品的色、香、味、形、质等方面制定明确评分标准 (B) 对选手的操作步骤提出规范, 确保菜品品质的稳定性 (C) 对菜品的卫生 and 安全性提出具体要求 (D) 忽略作品品质, 仅关注选手的操作速度 (E) 设置模糊的评分标准, 允许评委主观评判
- 38 制定中式烹调竞赛项目及内容时, () 是合理的。
- (A) 根据选手的技能水平设置不同难度的竞赛项目 (B) 确保竞赛内容涵盖中式烹调的核心技能 (C) 设置所有竞赛项目均为理论考核, 无需实际操作 (D) 提供多样化的竞赛内容, 适应不同工种和技能需求 (E) 完全忽略选手的技能差异, 随机设置竞赛项目
- 39 作品评判标准设计可包含 () 几方面。
- (A) 口味与调味 (B) 烹饪技法 (C) 食材运用与搭配 (D) 菜品创意与呈现 (E) 操作规范与卫生
- 40 中式烹调竞赛中, () 是选手需要特别注意的。
- (A) 严格遵守竞赛规则和时间限制 (B) 严格按照卫生规范操作, 确保食品安全 (C) 关注菜品的色、香、味、形、质等方面 (D) 忽略操作步骤, 仅关注最终成品 (E) 完全依赖评委的主观判断

41 安全事故预案制定中可考虑在赛场配置（ ）几方面。

(A) 灭火器 (B) 电气设备保险丝 (C) 电源线等易损配件 (D) 急救箱 (E) 安全警示标识

42 中式烹调竞赛中，（ ）是确保赛事安全的关键。

(A) 提供必要的安全设备 (B) 对选手进行安全操作培训，确保其掌握基本安全知识 (C) 设置清晰的应急疏散路线和标识 (D) 忽略安全检查，仅关注竞赛内容的趣味性 (E) 定期检查竞赛场地的设备和设施，确保其安全性

上海市餐饮烹饪行业协会