

## 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 职业分类是指以工作性质的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。（ ）
- 2 中式烹调师职业定义为：运用初加工与烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴的人员。（ ）
- 3 爱岗就是热爱自己的工作岗位，热爱本职工作。（ ）
- 4 敬业就是要用一种恭敬严格的态度对待自己的工作。（ ）
- 5 诚实守信是做人的职业准则，也是社会公德和职业道德的一项基本规范。（ ）
- 6 诚实守信就是真实无欺、遵守承诺和契约的品德及行为。（ ）
- 7 公道就是处理事情坚持原则，偏袒任何一方。（ ）
- 8 服务群众作为职业道德的基本规范，是对所有从业者的要求。（ ）
- 9 奉献社会就是积极自觉地为社会作贡献。（ ）
- 10 遵纪守法包括学法、知法、守法、用法，以及遵守企业纪律和规范。（ ）
- 11 法律则由公民代表会议通过并颁布，要求全体公民必须遵守。（ ）
- 12 讲究公德是餐饮行业从业人员必须具备的品质。（ ）
- 13 蛋白质具有变性作用，会因环境改变而丧失原有的生理功能。（ ）
- 14 高温下蛋白质分解变性后会产生香气物质，这是油炸食品滋味浓郁的原因。（ ）
- 15 高温加热会使得油脂出现黏稠度增加、色泽变暗等现象。（ ）
- 16 磷脂是良好的改良剂，如许多烹饪原料中富含的卵磷脂。（ ）
- 17 淀粉与水一同加热到 100℃ 左右时，会在水中溶胀分裂形成均匀糊状溶液，该作用称为淀粉的糊化。（ ）
- 18 僵直阶段的肉会产生令人不愉快的气味，肉汤浑浊，不鲜不香。（ ）
- 19 制作蛋制品时不得使用变质蛋，制作皮蛋时应注意锡的使用量。（ ）
- 20 粮谷类若收割不及时，麦粒在穗上发芽常会引起黄曲霉病麦中毒。（ ）
- 21 蔬菜被采收后仍进行着呼吸作用，不会发生腐败变质。（ ）

##### 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 （ ）是指以工作性质的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。  
(A) 职业分类 (B) 职业属性 (C) 职业规范 (D) 职业资格
- 2 职业分类是指以（ ）的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。  
(A) 工作范围 (B) 工作性质 (C) 工作任务 (D) 工作标准

- 
- 3 中式烹调师职业定义为：运用刀法与烹调技法，对（ ）进行加工，制作中式菜肴的人员。
- (A) 原材料 (B) 主料 (C) 配料 (D) 调味料
- 4 爱岗就是热爱自己的工作（ ），热爱本职工作。
- (A) 单位 (B) 班组 (C) 岗位 (D) 内容
- 5 （ ）就是要用一种恭敬严肃的态度对待自己的工作。
- (A) 专职 (B) 职业 (C) 专业 (D) 敬业
- 6 敬业就是要用一种恭敬严肃的（ ）对待自己的工作。
- (A) 态度 (B) 状态 (C) 习惯 (D) 习俗
- 7 诚实守信是做人的（ ）准则，也是社会公德和职业道德的一项基本规范。
- (A) 基础 (B) 基本 (C) 职业 (D) 专业
- 8 诚实守信就是真实无欺、遵守承诺和契约的（ ）及行为。
- (A) 品名 (B) 品格 (C) 品德 (D) 品质
- 9 公道就是处理事情坚持原则，不（ ）任何一方。
- (A) 保护 (B) 爱护 (C) 偏袒 (D) 对立
- 10 （ ）就是处理事情坚持原则，不偏袒任何一方。
- (A) 公平 (B) 公正 (C) 公德 (D) 公道
- 11 服务群众作为职业道德的基本（ ），是对所有从业者的要求。
- (A) 规范 (B) 规定 (C) 规律 (D) 规则
- 12 奉献社会就是积极自觉地为社会作（ ）。
- (A) 善事 (B) 服务 (C) 工作 (D) 贡献
- 13 遵纪守法是指每个（ ）都要遵守纪律和法律，尤其要遵守职业纪律和与职业活动相关的法律、法规。
- (A) 技术人员 (B) 职业人员 (C) 专业人员 (D) 从业人员

- 
- 14 公德即公共道德，广义上讲就是（ ）的行为准则和行为规范。
- (A) 做事 (B) 做 (C) 做工 (D) 对人
- 15 为了规范竞争行为，加强（ ）的力度并维护消费者利益，国家出台了一系列法律、法规。
- (A) 法则 (B) 法制 (C) 法律 (D) 法规
- 16 为了规范（ ）行为，加强法制的力度并维护消费者利益，国家出台了一系列法律、法规。
- (A) 竞赛 (B) 比赛 (C) 竞争 (D) 斗争
- 17 遵纪守法包括学法、知法、守法、用法，以及遵守企业（ ）和规范。
- (A) 规则 (B) 法规 (C) 法律 (D) 纪律
- 18 法律则由公民代表会议通过并颁布，要求全体（ ）必须遵守。
- (A) 职工 (B) 人民 (C) 公民 (D) 工人
- 19 讲究公德是餐饮行业从业人员必须具备的（ ）。
- (A) 品德 (B) 品行 (C) 品质 (D) 品位
- 20 蛋白质具有（ ），会因环境改变而丧失原有的生物功能。
- (A) 变性作用 (B) 变质作用 (C) 水解作用 (D) 分解作用
- 21 蛋白质具有溶胶性质和（ ），溶胶性质使蛋白质在水中形成均匀的溶液，如豆浆的形成。
- (A) 变性作用 (B) 凝胶作用 (C) 水解作用 (D) 分解作用
- 22 蛋白质在持续加热时常常会出现（ ）现象。
- (A) 水解 (B) 溶解 (C) 分解 (D) 凝结
- 23 高温下蛋白质分解变性后会产生香气物质，这是油炸食品（ ）浓郁的原因。
- (A) 香味 (B) 口味 (C) 滋味 (D) 气味
- 24 高温加热会使得（ ）出现黏稠度增加、色泽变暗等现象。
- (A) 矿物质 (B) 蛋白质 (C) 油脂 (D) 碳水化合物

- 25 磷脂是良好的（ ），如许多烹饪原料中富含的卵磷脂。
- （A）改良剂（B）嫩化剂（C）凝固剂（D）乳化剂
- 26 磷脂是良好的乳化剂，如许多烹饪原料中富含的（ ）。
- （A）卵磷脂（B）脑磷脂（C）肌醇磷脂（D）鞘磷脂
- 27 淀粉与水一同加热到（ ）左右时，会在水中溶胀分裂形成均匀糊状溶液，该作用称为淀粉的糊化。
- （A）40℃（B）60℃（C）80℃（D）100℃
- 28 淀粉溶液经缓慢冷却或淀粉凝胶经长期放置，会变得不透明甚至产生沉淀，该现象称为淀粉的（ ）。
- （A）水解现象（B）分解现象（C）糊化现象（D）老化现象
- 29 糖类在加热到熔点以上的温度时，会发生脱水与降解，并产生（ ），这种现象称为焦糖化反应。
- （A）热变反应（B）糖色反应（C）褐色反应（D）褐变反应
- 30 糖类在加热到熔点以上的温度时，会发生脱水与降解，并产生褐变反应，这种现象称为（ ）。
- （A）焦糖化反应（B）水解反应（C）分解反应（D）热变反应
- 31 （ ）阶段的肉会产生令人不愉快的气味，肉汤浑浊，不鲜不香。
- （A）腐败（B）僵直（C）后熟（D）自溶
- 32 僵直阶段的肉会产生令人不愉快的（ ），肉汤浑浊，不鲜不香。
- （A）臭味（B）口味（C）气味（D）滋味
- 33 禽肉在（ ）、相对湿度 80%–90%的条件下可保存半年。
- （A）–18––15℃（B）–20––18℃（C）–25––20℃（D）–30––25℃
- 34 禽肉在–30––25℃、相对湿度（ ）的条件下可保存半年。
- （A）80%–90%（B）70%–80%（C）60%–70%（D）50%–60%
- 35 制作蛋制品时不得使用变质蛋，制作皮蛋时应注意（ ）的使用量。
- （A）铁（B）铜（C）锡（D）铅

- 
- 36 制作蛋制品时不得使用变质蛋，制作（ ）时应注意铅的使用量。
- (A) 皮蛋 (B) 咸蛋 (C) 白煮蛋 (D) 茶叶蛋
- 37 鱼类离开水后很快死亡，随酶的作用和蛋白质的分解，其肌肉逐渐变软失去弹性，出现（ ）。
- (A) 自溶 (B) 腐败 (C) 僵直 (D) 后熟
- 38 鱼类离开水后很快死亡，随（ ）的作用和蛋白质的分解，其肌肉逐渐变软失去弹性，出现自溶。
- (A) 微生物 (B) 酶 (C) 细菌 (D) 毒素
- 39 粮谷类若收割不及时，麦粒在穗上发芽常会引起（ ）病麦中毒。
- (A) 病菌 (B) 毒素 (C) 赤霉 (D) 黄曲霉
- 40 粮谷类若收割不及时，麦粒在穗上（ ）常会引起赤霉病麦中毒。
- (A) 抽薹 (B) 抽穗 (C) 发育 (D) 发芽
- 41 蔬菜被采收后仍进行着（ ），会发生腐败变质。
- (A) 呼吸作用 (B) 吸收作用 (C) 消化作用 (D) 发育作用
- 42 蔬菜被采收后仍进行着呼吸作用，会发生（ ）。
- (A) 生长发育 (B) 腐败变质 (C) 发芽抽薹 (D) 开花长芽

**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 职业分类是指以工作性质的（ ）为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。
- (A) 同等性 (B) 同一性 (C) 相等性 (D) 相似性 (E) 相向性
- 2 中式烹调师职业定义为（ ）的人员。
- (A) 采购食材 (B) 运用刀法 (C) 烹调技法 (D) 对原材料进行加工 (E) 制作中式菜肴
- 3 敬业就是要用一种（ ）的态度对待自己的工作。
- (A) 恭敬 (B) 尊敬 (C) 严肃 (D) 严格 (E) 严厉
- 4 诚实守信是做人的基本准则，也是（ ）的一项基本规范。

- 
- (A) 社会公德 (B) 社会公约 (C) 职业规则 (D) 职业道德 (E) 职业标准
- 5 办事公道强调在职业活动中应遵循 ( ) 的原则。
- (A) 公平 (B) 公正 (C) 公开 (D) 公道 (E) 公德
- 6 服务群众在社会生活中, 人人都是 ( ) 。
- (A) 服务人员 (B) 服务对象 (C) 为他人服务 (D) 为别人服务 (E) 为自己服务
- 7 需要注意的是, 奉献社会并不意味着不要 ( ) 。
- (A) 个人的正当利益 (B) 个人的不当利益 (C) 个人的幸福 (D) 个人的需求 (E) 个人的追求
- 8 公德即公共道德, 广义上讲就是做人的 ( ) 。
- (A) 行为准则 (B) 行为守则 (C) 行为法则 (D) 行为规范 (E) 行为规则
- 9 为了规范竞争行为, 加强法制的力度并维护消费者利益, 国家出台了一系列 ( ) 。
- (A) 法律 (B) 法规 (C) 法则 (D) 法定 (E) 法理
- 10 目前已颁布的与餐饮业有关的法律、法规, 主要有 ( ) 。
- (A) 《中华人民共和国劳动法》 (B) 《中华人民共和国食品安全法》 (C) 《食品生产许可管理办法》 (D) 《中华人民共和国野生动物保护法》 (E) 《中华人民共和国环境保护法》
- 11 凝胶作用主要体现为烹饪中许多蛋白质以凝胶状态存在, 具有一定的 ( ) 。
- (A) 弹性 (B) 韧性 (C) 脆性 (D) 软性 (E) 可加工性
- 12 蛋白质的水解现象, 如在制作鸡、鱼等肉汤过程中部分蛋白质就会水解为 ( ) 等含氮浸出物, 形成鲜美的滋味。
- (A) 蛋白质 (B) 蛋白酶 (C) 蛋白胨 (D) 氨基酸 (E) 脂肪酸
- 13 蛋白质过程加热时, 也会产生有害物质甚至致癌物, 所有应尽量少食 ( ) 等食品。
- (A) 烧饼 (B) 油饼 (C) 油条 (D) 粢饭糕 (E) 豆腐浆
- 14 高温加热会使得油脂出现 ( ) 等现象。
- (A) 黏稠减少 (B) 黏稠增加 (C) 色泽变亮 (D) 色泽变暗 (E) 色泽变深

- 15 乳化作用在烹饪中常见的用法有（ ）。
- (A) 制作豆腐 (B) 制作鱼圆 (C) 制作沙拉酱 (D) 吊制奶汤 (E) 吊制高汤
- 16 ( ) 一同加热到 60℃左右时，会在水中溶胀分裂形成均匀糊状溶液，该作用称为淀粉的糊化。
- (A) 盐 (B) 糖 (C) 淀粉 (D) 水 (E) 油
- 17 烹饪中常用的（ ）等即利用了糖的焦糖化反应。
- (A) 炒制红油 (B) 炒制糖色 (C) 走红 (D) 上色 (E) 焯水
- 18 牲畜宰杀后，从新鲜至变质要经过（ ）四个过程。
- (A) 松软 (B) 僵直 (C) 后熟 (D) 自溶 (E) 腐败
- 19 ( ) 中的部分有害物质均可造成蛋品污染。
- (A) 激素 (B) 抗生素 (C) 霉菌毒素 (D) 农药 (E) 饲料
- 20 鱼类饲养水域中的（ ）极易在水产品中蓄积，从而危害人体健康。
- (A) 农药 (B) 水产养殖药物 (C) 重金属 (D) 霉菌毒素 (E) 饲料
- 21 ( ) 等含有有毒物质，会对机体产生一定毒性。
- (A) 麦角 (B) 毒麦 (C) 槐籽 (D) 毛果洋 (E) 茉莉籽

## 原料初加工

### 一、判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 鲜活扇贝的外壳颜色比较一致且有光泽，大小均匀，辨识新鲜度时可以看扇贝的壳是否张开。（ ）
- 2 通常壳色褐黑的蛭子壳薄肉厚，肉质鲜美。（ ）
- 3 挑选田螺还需参考螺壳的色泽、螺肉的饱满度、溢出黏液的感官性状等因素。（ ）
- 4 甲鱼是较名贵的食材，对其品质的鉴别有助于提升产品质量。（ ）
- 5 在清洗扇贝时要去除贝壳，并最大限度提高取肉率。（ ）
- 6 加工蛭子要先用清水冲去外壳上的泥沙，再用淡碱水浸泡，之后清洗干净。（ ）
- 7 根据菜肴烹制方法，有时要将田螺肉取出，可采用生取和熟取两种方法。（ ）
- 8 甲鱼体内的黄色油脂不会影响甲鱼成品的口味，不用去除干净。（ ）

- 
- 9 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用流动水冲洗，以避免色素附着于墨鱼表面而影响成品质量。（ ）
  - 10 因烹制方法的不同，对于鱿鱼的吸盘有不同的要求，有些菜肴可以保留吸盘而无须去除。（ ）
  - 11 鲜活的河虾行动灵敏，在动态下会有步足和须的灵活运动，在外部刺激时会有灵敏的跳动性游走。（ ）
  - 12 小龙虾体内含有丰富的组织胺，这是其产生鲜味的主要成分。（ ）
  - 13 选择基围虾时通常都要挑选冰鲜虾作为烹饪原料。（ ）
  - 14 对虾因形态较大、成对出售而得名，一般雄性的个体比雌性大。（ ）
  - 15 梭子蟹在鉴别时以蟹壳的色泽及光亮度，蟹螯与蟹腿的完整性和坚挺性，蟹活动的灵敏性，以及蟹身所散发的气味来检验其质量。（ ）
  - 16 虾、蟹类原料的初加工方法因烹调方式的不同而不同。（ ）
  - 17 适合碱发的干货原料多为海产棘皮动物。（ ）
  - 18 碱发好的鱿鱼在正式烹调时，须用大量的开水反复清洗去除碱分。（ ）
  - 19 把干制墨鱼放入热水中浸泡回软，放入配好的碱液中浸泡涨发。（ ）
  - 20 碱水的浓度要根据干制墨鱼大小和环境温度而定。（ ）
  - 21 盐发要经历两个火候阶段，一是小火焐发阶段，二是提高温度翻炒阶段。（ ）

## 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 鲜活扇贝的外壳颜色比较一致且有光泽，大小均匀，辨识（ ）时可以看扇贝的壳是否张开。  
(A) 光泽度 (B) 新鲜度 (C) 鲜活度 (D) 成熟度
- 2 鲜活扇贝两壳张开时，稍加触动就会立即闭合，并有（ ）的水自壳内流出。  
(A) 污浊 (B) 浑浊 (C) 清澈 (D) 清洁
- 3 通常壳色（ ）的蛭子壳薄肉厚，肉质鲜美。  
(A) 褐黑 (B) 暗黑 (C) 金黄 (D) 浅黄
- 4 （ ）的肉质更加肥美厚实。  
(A) 圆蛭 (B) 方蛭 (C) 缢蛭 (D) 竹蛭
- 5 挑选田螺还需参考螺壳的色泽、（ ）的饱满度、溢出黏液的感官性状等因素。  
(A) 螺肉 (B) 螺壳 (C) 螺形 (D) 螺厣
- 6 非人工宰杀的甲鱼含有大量的组胺，可能引起食物（ ），故不宜食用。



- 
- (A) 氧化 (B) 分解 (C) 变质 (D) 中毒
- 7 品质较差的墨鱼体表背面全部呈深紫色或稍有红色，去皮后肌肉呈 ( )，没有弹性。
- (A) 玉白色 (B) 微白色 (C) 微黄色 (D) 微红色
- 8 品质较差的墨鱼体表背面全部呈深紫色或稍有红色，去皮后肌肉呈微红色，没有 ( )。
- (A) 弹性 (B) 硬性 (C) 软性 (D) 韧性
- 9 鱿鱼可分为枪乌贼、柔鱼等，体大肥美的为 ( )。
- (A) 枪乌贼 (B) 柔鱼 (C) 乌贼 (D) 小管仔
- 10 在清洗扇贝时要去除内脏，并最大限度提高 ( )。
- (A) 取壳率 (B) 去壳率 (C) 去肉率 (D) 取肉率
- 11 加工蛰子要先用清水冲去外壳上的泥沙，再用 ( ) 浸泡，之后清洗干净。
- (A) 淡盐水 (B) 淡碱水 (C) 热水 (D) 冰水
- 12 加工蛰子要先用清水冲去 ( ) 的泥沙，再用淡盐水浸泡，之后清洗干净。
- (A) 肉质中 (B) 外壳上 (C) 内脏里 (D) 裙边处
- 13 田螺壳内往往存在大量泥沙，需要静养多日，每日换水 ( ) 次，以帮助田螺吐尽泥沙。
- (A) 1--2 (B) 2--3 (C) 3--4 (D) 4--5
- 14 甲鱼体内的黄色油脂会影响甲鱼成品的 ( )，要去除干净。
- (A) 色泽 (B) 形态 (C) 香味 (D) 口味
- 15 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用 ( ) 冲洗，以避免色素附着于墨鱼表面而影响成品质量。
- (A) 流动水 (B) 清洁水 (C) 热水 (D) 冰水
- 16 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用流动水冲洗，以避免 ( ) 附着于墨鱼表面而影响成品质量。
- (A) 毒素 (B) 色素 (C) 污物 (D) 粘液

- 
- 17 因（ ）方法的不同，对于鱿鱼的吸盘有不同的要求，有些菜肴可以保留吸盘而无须去除。
- (A) 加工 (B) 预熟 (C) 烹制 (D) 调味
- 18 鲜活的河虾行动灵敏，在静态下会有步足和须的（ ）运动，在外部刺激时会有机敏的跳动性游走。
- (A) 灵活 (B) 游走 (C) 快速 (D) 缓慢
- 19 小龙虾体内含有丰富的（ ），这是其产生鲜味的主要成分。
- (A) 组织胺 (B) 组织酶 (C) 组氨酸 (D) 氨基酸
- 20 小龙虾体内含有丰富的组织胺，这是其产生（ ）的主要成分。
- (A) 咸味 (B) 鲜味 (C) 甜味 (D) 酸味
- 21 选择基围虾时通常都要挑选（ ）作为烹饪原料。
- (A) 冰冻虾 (B) 冰鲜虾 (C) 鲜活虾 (D) 刚死虾
- 22 对虾因形态较大、成对出售而得名，一般雄性的个体比雌性（ ）。
- (A) 大 (B) 小 (C) 相等 (D) 相似
- 23 对于龙虾的品质鉴别，首先要注意的是看形态完整性和个头大小，以及龙虾的（ ）是否完整。
- (A) 虾枪 (B) 触须 (C) 步足 (D) 虾尾
- 24 中华绒螯蟹均以鲜活产品供应，质量与出产的（ ）和上市季节有关。
- (A) 池塘 (B) 湖泊 (C) 江河 (D) 水域
- 25 梭子蟹在鉴别时以蟹壳的色泽及（ ），蟹螯与蟹腿的完整性和坚挺性，蟹活动的灵敏性，以及蟹身所散发的气味来检验其质量。
- (A) 光亮度 (B) 光洁度 (C) 透明度 (D) 透光度
- 26 梭子蟹在鉴别时以蟹壳的色泽及光亮度，蟹螯与蟹腿的完整性和（ ），蟹活动的灵敏性，以及蟹身所散发的气味来检验其质量。
- (A) 坚硬性 (B) 坚挺性 (C) 紧实性 (D) 紧密性
- 27 虾、蟹类原料的（ ）方法因烹调方式的不同而不同。

- 
- (A) 生加工 (B) 熟加工 (C) 初加工 (D) 细加工
- 28 虾、蟹类原料的初加工方法因 ( ) 方式的不同而不同。
- (A) 加工 (B) 加热 (C) 调味 (D) 烹调
- 29 在初加工时要尽量避免因过度加工或不当加工造成原料 ( ) 的流失，提高原料的食用价值。
- (A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 维生素 (D) 营养素
- 30 碱发是在自然涨发基础上采取的添加各类碱性物质的强化涨发方法，以使干货原料涨发 ( ) 达到烹制和食用要求。
- (A) 硬化 (B) 回软 (C) 膨大 (D) 缩小
- 31 适合 ( ) 的干货原料多为海产软体动物。
- (A) 水发 (B) 油发 (C) 碱发 (D) 盐发
- 32 适合碱发的干货原料多为海产 ( ) 动物。
- (A) 节肢 (B) 腔肠 (C) 棘皮 (D) 软体
- 33 碱水涨发要将鱿鱼先用 ( ) 浸泡回软，再放入调配好的碱水溶液中浸泡涨发，发好后再经过清水浸泡去净碱水味道，去掉明骨和外膜等。
- (A) 清水 (B) 冷水 (C) 热水 (D) 冰水
- 34 碱发好的鱿鱼在正式烹调时，须用大量的开水反复清洗去除 ( ) 。
- (A) 泥沙 (B) 盐分 (C) 碱分 (D) 碱液
- 35 把干制墨鱼放入冷水中浸泡回软，放入配好的碱液中浸泡涨发，待发好后将墨鱼捞出清洗干净，去掉外膜和墨鱼骨等，再放入清水中反复浸泡冲洗，去净 ( ) 。
- (A) 腥味 (B) 咸味 (C) 碱味 (D) 臭味
- 36 碱水的浓度要根据干制墨鱼大小和环境温度而定，墨鱼形体小，环境温度及水温高则要降低碱水 ( ) 。
- (A) 温度 (B) 浓度 (C) 湿度 (D) 程度
- 37 油发是使干货原料在 ( ) 状态下逐渐升温并膨化、再复水的涨发技术，在涨发前需要对原料进行分拣的技术处理。
- (A) 高油温 (B) 中油温 (C) 低油温 (D) 冷油温

- 38 油发是使干货原料在低油温状态下逐渐升温并膨化、再（ ）的涨发技术，在涨发前需要对原料进行分拣的技术处理。
- (A) 饱水 (B) 吸水 (C) 吃水 (D) 复水
- 39 膨松后的半成品需使用（ ）热水浸泡，并加入食用碱洗净原料中残留的油分，用热水去除碱味。
- (A) 60-80℃ (B) 80-90℃ (C) 90-95℃ (D) 95-100℃
- 40 油发鱼肚的涨发率可达（ ）。
- (A) 100-300% (B) 300-500% (C) 500-700% (D) 700-900%
- 41 盐发是使干货原料在由食盐（ ）形成的相对封闭状态下，进行逐渐升温使干货原料膨化，再复水的涨发技术。
- (A) 颗粒 (B) 粉末 (C) 小块 (D) 大块
- 42 盐发是使干货原料在由食盐颗粒形成的相对封闭状态下，进行逐渐升温使干货原料（ ），再复水的涨发技术。
- (A) 膨胀 (B) 膨化 (C) 膨松 (D) 松软

### 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 扇贝适用于爆、炸、涮、蒸、炒、扒、氽等多种烹调方法，适合（ ）等多种口味。
- (A) 咸鲜 (B) 麻辣 (C) 红油 (D) 葱香 (E) 酸甜
- 2 烹饪中常见的蛭子有（ ）两种。
- (A) 圆蛭 (B) 方蛭 (C) 缢蛭 (D) 竹蛭 (E) 长蛭
- 3 鲜活甲鱼（ ）。
- (A) 肌肉肥厚 (B) 腹部富有光泽 (C) 四条腿粗壮有力 (D) 动作敏捷 (E) 无外伤及表皮溃烂
- 4 新鲜的优质墨鱼体表（ ），且弹性十足，具有其固有的淡淡的腥味或海水气味。
- (A) 背面全白 (B) 背面深紫色 (C) 背面稍有红色 (D) 去皮后肌肉呈全白色 (E) 去皮后肌肉呈微红色
- 5 扇贝肉质较细嫩，不适宜大水流（ ）。
- (A) 冲洗 (B) 漂洗 (C) 水洗 (D) 揉捏 (E) 揉搓

- 
- 6 市场上一般有两种蛭子，（ ）。
- (A) 带泥蛭子 (B) 无泥蛭子 (C) 清水蛭子 (D) 盐水蛭子 (E) 无水蛭子
- 7 根据菜肴烹制方法，有时要将田螺肉取出，可采用（ ）两种方法。
- (A) 生取 (B) 熟取 (C) 挖取 (D) 剔取 (E) 砸取
- 8 加工墨鱼需要（ ），再根据烹制要求去除触腕和吸盘，洗净。
- (A) 先去除口 (B) 挤出墨液 (C) 抽出脊背骨 (D) 取出内脏 (E) 去掉墨鱼体衣黑膜
- 9 加工鱿鱼时可将鲜鱿鱼清洗干净，再将鱿鱼头和（ ）。
- (A) 鱿鱼筒身分离 (B) 去除鱿鱼眼和口 (C) 取出明骨 (D) 除去鱿鱼筒身中的内脏 (E) 剥去鱿鱼的外膜
- 10 对于小龙虾的品质，通常从小龙虾的（ ）等几方面进行鉴别。
- (A) 个头大小 (B) 色泽深浅 (C) 花纹的变化 (D) 虾壳的硬度变化 (E) 虾肉的弹性
- 11 在对基围虾的品质进行鉴别时，主要要看虾的（ ）等部位是否完整、新鲜明亮、饱满紧实有弹性。
- (A) 步足 (B) 触须 (C) 头尾 (D) 虾壳 (E) 虾肉
- 12 对于龙虾的品质鉴别主要有（ ）。
- (A) 触须是否完整 (B) 肉质是否富有弹性 (C) 是否有异味 (D) 肢体是否灵活有力 (E) 虾头与躯干连接的紧密度
- 13 阳澄湖大闸蟹，以（ ）为特征。
- (A) 青背 (B) 白肚 (C) 金爪 (D) 金毛 (E) 黄毛
- 14 梭子蟹常见的品种有（ ）。
- (A) 三疣梭子蟹 (B) 远海梭子蟹 (C) 近海梭子蟹 (D) 红星梭子蟹 (E) 蓝星梭子蟹
- 15 虾、蟹的（ ），应熟悉原料的组织结构，根据原料的用途和成菜要求，合理进行加工。
- (A) 品种繁多 (B) 品质繁多 (C) 形状各异 (D) 品质各异 (E) 品种各异
- 16 碱发主要适用于一些动物性干货原料，尤其是海产动物性干货原料，如（ ）等。
- (A) 干制海参 (B) 干制墨鱼 (C) 干制鱿鱼 (D) 干制鲍鱼 (E) 干制鱼皮

- 17 对于干制鱿鱼，通常采用（ ）两种方法。  
(A) 碱水涨发 (B) 碱粉涨发 (C) 碱面涨发 (D) 碱块涨发 (E) 碱质涨发
- 18 对于（ ）的干制鱿鱼，可加大食用碱的投放量并延长浸泡涨发时间。  
(A) 质地较老 (B) 质地较嫩 (C) 色泽发亮 (D) 色泽发暗 (E) 不明净
- 19 有些干制墨鱼需要与（ ）同煮，但要在碱发后反复多次冲洗浸泡后方可同煮，否则碱水味会严重影响菜肴成品的质量。  
(A) 老鸡 (B) 猪肉 (C) 牛肉 (D) 羊肉 (E) 鱼肉
- 20 油发鱼肚经历三个阶段：（ ）。  
(A) 原料受热回软阶段 (B) 汽室形成变小阶段 (C) 汽室形成变大阶段 (D) 浸泡吸水回软阶段 (E) 浸泡吸水膨胀阶段
- 21 适合盐发的原料主要有（ ）等。  
(A) 干海参 (B) 干蹄筋 (C) 肉皮 (D) 鱼皮 (E) 鱼肚

## 原料分档与切配

### 一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 整鱼脱骨的方法是采用五步脱骨法。（ ）
- 2 整料脱骨前须熟练掌握脱骨原料的肌肉组织、脂肪组织、骨骼组织的构成。（ ）
- 3 用作整料脱骨的原料要经过精挑细选。（ ）
- 4 整料脱骨的原料不必再脱骨前进行初步加工处理。（ ）
- 5 整鸡、整鸭脱骨选择原料尽量选形体较小的鸡、鸭，这样便于脱骨。（ ）
- 6 整鸡、整鸭脱骨在保证质量的前提下，要求技术动作熟练准确，一步到位，起伏连贯，具有节奏和韵律感。（ ）
- 7 整鱼脱骨的操作比整鸡和整鸭脱骨的难度略高。（ ）
- 8 整鱼脱骨，既要保证将鱼身体内所有骨骼去尽，又要保证鱼的表皮完好无损。（ ）
- 9 在整鱼脱骨前，将鱼进行烫皮的处理是十分必要的。（ ）
- 10 整鱼脱骨要达到预期的质量，操作技巧的运用非常重要。（ ）
- 11 茸泥是将部分动物性原料经粉碎加工成糜状后，加入水、盐等调辅料搅拌成有黏性的胶状物料。（ ）
- 12 动物性原料茸泥制作过程是将原料浸泡并清洗干净，改刀后用刀或制茸机制成茸泥状，加入调味品调制而成。（ ）
- 13 动物性原料在制作茸泥后要进行浸泡和漂洗处理。（ ）

- 14 在茸泥制作过程中，淀粉、鸡蛋和肥膘肉等辅料的选择也很关键。（ ）
- 15 在制作茸泥时，要根据季节变化、原料品质、成品质量要求灵活掌握其软硬程度。（ ）
- 16 鸡茸的半成品制成后应及时放在保鲜盒内冷冻保存。（ ）
- 17 虾茸的半制品制成后放入冰箱冷藏 1--2 小时即可使用。（ ）
- 18 植物性原料泥是指将部分植物性原料，经粉碎加工形成细小颗粒后，加入调味品和辅助原料搅拌成的有黏性和有一定光泽的胶状物料。（ ）
- 19 大多数植物性原料可以直接加工成泥。（ ）
- 20 对少数黏性较差的植物性原料泥，在制作菜肴时，往往还要添加适量鸡蛋液、淀粉或动物性茸泥，以增加其黏性从而便于成形。（ ）
- 21 制作植物性原料泥时，泥的粗细应视具体的菜肴品种而定。（ ）
- 22 制作植物性原料泥时，要根据产地的变化、原料品质的特点、成品质量的要求灵活掌握软硬程度。（ ）
- 23 包制技法可分为纸包类、叶包类、肉包类、泥茸制包类和其他包类。（ ）
- 24 卷制技法是指将经过调味的丝、末、茸泥等细小原料，用植物性原料或动物性原料加工成的各类薄片卷包成各种形状的工艺手法。（ ）
- 25 扎就是将加工成条、段、块状的原料用丝状原料成束成串地捆扎起来，由于成形后似柴把，故菜肴多命名“柴把××”。（ ）
- 26 扎制技法的捆扎料不需要制熟后再捆扎。（ ）
- 27 酿是将调好的馅料填入另一原料内部，使其内里饱满、外形完整的一种技法。（ ）
- 28 穿是将一些原料切成丝形，穿插进另一种原料原有的或人为预留的小洞中，使它们成为一个整体的造型法。（ ）
- 29 镶是将平面原料嵌在茸泥原料上，或将主料镶在平面原料底托上的方法。（ ）
- 30 夹是先将一种原料加工成两片或多片，然后片与片之间夹入另一种原料，使其黏合成一体的方法。（ ）
- 31 穿入后菜料间连接要紧密，菜料两头或平齐或略凹进。（ ）
- 32 镶制技法镶入处与镶料要大小相等，这样做出的菜肴才能整齐均匀、造型美观。（ ）

## 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 整鸡脱骨和整鸭脱骨基本相似，都是采用（ ）步脱骨法。  
(A) 三 (B) 四 (C) 五 (D) 六
- 2 整鱼脱骨的方法有脊背部脱骨法和（ ）脱骨法两种。  
(A) 腹部 (B) 尾部 (C) 头部 (D) 颈部
- 3 整料脱骨还须熟练掌握脱骨后原料的（ ）及相应的菜肴烹制的需求。  
(A) 用途 (B) 质地 (C) 质量 (D) 制法

- 
- 4 用来进行整料脱骨的原料以家禽和骨刺较少的（ ）为主
- (A) 鳊鱼 (B) 鳙鱼 (C) 鱼类 (D) 甲鱼
- 5 鸡、鸭在烫褪羽毛时的水温一般控制在（ ）左右为宜，烫褪的时间不宜太长，一般掌握在 1 分钟左右，否则在进行脱骨时就容易破裂。
- (A) 60℃ (B) 70℃ (C) 80℃ (D) 90℃
- 6 鸡、鸭在烫褪羽毛时的水温一般控制在 80℃ 左右为宜，烫褪的时间不宜太长，一般掌握在（ ）分钟左右，否则在进行脱骨时就容易破裂。
- (A) 4 (B) 3 (C) 2 (D) 1
- 7 整料脱骨时下刀剔骨要（ ），在脱骨过程中要注意原料外皮不能破损。
- (A) 精准 (B) 精细 (C) 精致 (D) 美观
- 8 在家禽中，鸡、鸭比较适合整料脱骨，因为它们的机体组织结构非常相似，所以脱骨的（ ）和关键环节都大同小异。
- (A) 顺序 (B) 部位 (C) 技术 (D) 方法
- 9 整鸡、整鸭脱骨选择原料时要根据成菜（ ）和质量，恰当选择鸡、鸭的品种、产地、生长期、大小、肥瘦、老嫩等。
- (A) 特点 (B) 特征 (C) 要点 (D) 要求
- 10 整鸡、整鸭脱骨选择原料时要根据成菜要求和（ ），恰当选择鸡、鸭的品种、产地、生长期、大小、肥瘦、老嫩等。
- (A) 质量 (B) 数量 (C) 质地 (D) 品质
- 11 对于刚宰杀的活鸡、活鸭，要么在宰杀后（ ）分钟内脱骨，要么应该冰冻一段时间后再脱骨。
- (A) 15 (B) 30 (C) 45 (D) 60
- 12 整鸡、整鸭脱骨在保证质量的前提下，要求技术动作熟练准确，简洁到位，起伏连贯，具有（ ）和韵律感。
- (A) 表演 (B) 节约 (C) 演奏 (D) 节奏
- 13 整鱼脱骨的（ ）比整鸡和整鸭脱骨的难度略低。
- (A) 操作 (B) 技术 (C) 方法 (D) 方式
- 14 整鱼脱骨的操作比整鸡和整鸭脱骨的难度（ ）。
- (A) 略高 (B) 略低 (C) 较高 (D) 较低



- 
- 15 整鱼脱骨时，鱼的（ ）或品种不适合，都不利于脱骨。
- (A) 硬度 (B) 新鲜度 (C) 肉质弹性 (D) 鳞片完整
- 16 整鱼脱骨时，鱼的新鲜度或（ ）不适合，都不利于脱骨。
- (A) 品名 (B) 品质 (C) 品种 (D) 品类
- 17 在整鱼脱骨前，将鱼进行（ ）的处理是十分必要的。
- (A) 相对 (B) 相应 (C) 恰当 (D) 适当
- 18 在整鱼脱骨前，将鱼进行恰当的（ ）是十分必要的。
- (A) 加工 (B) 修理 (C) 整理 (D) 处理
- 19 整鱼在脱骨时（ ）可以不去除，除骨时一起去除。
- (A) 内脏 (B) 鱼鳞 (C) 鱼鳃 (D) 鱼鳍
- 20 整鱼在脱骨时内脏可以不去除，（ ）时一起去除。
- (A) 刮鳞 (B) 除骨 (C) 挖鳃 (D) 去鳍
- 21 中式火腿在正式分档前首先要进行（ ）和反复刷洗处理，这样才能更好地对火腿进行分档处理。
- (A) 腌渍 (B) 浸渍 (C) 浸泡 (D) 冲水
- 22 中式火腿在分档前必须熟悉火腿的（ ）结构，做到准确下刀。
- (A) 组织 (B) 肌肉 (C) 骨骼 (D) 脂肪
- 23 茸泥是将部分动物性原料经粉碎加工成糜状后，加入水、盐等调辅料搅拌成有黏性的（ ）物料。
- (A) 胶状 (B) 茸状 (C) 泥状 (D) 粉状
- 24 茸泥是将部分动物性原料经粉碎加工成（ ）后，加入水、盐等调辅料搅拌成有黏性的胶状物料。
- (A) 末状 (B) 糜状 (C) 粒状 (D) 丁状
- 25 茸泥原料中的（ ）组织在打制茸泥时已经被破坏，而且茸泥中没有筋膜和骨刺，所以口感细嫩爽滑，老少皆宜，消化吸收率较低。
- (A) 肌肉 (B) 脂肪 (C) 纤维 (D) 结缔

- 
- 26 茸泥原料中的纤维组织在打制茸泥时已经被破坏，而且茸泥中没有（ ）和骨刺，所以口感细嫩爽滑，老少皆宜，消化吸收率较低。
- (A) 肌肉 (B) 脂肪 (C) 纤维 (D) 筋膜
- 27 刀斩法是比较（ ）的制作茸泥的方法，优点是制作出的成品口感好，缺点是制作时间比较长。
- (A) 传统 (B) 现代 (C) 时尚 (D) 流行
- 28 动物性原料茸泥制作过程是将原料浸泡并（ ）干净，改刀后用刀或制茸机制成茸泥状，加入调味品调制而成。
- (A) 整理 (B) 清理 (C) 清洗 (D) 冲洗
- 29 动物性原料在制作茸泥前要进行浸泡和（ ）处理。
- (A) 冲洗 (B) 清洗 (C) 漂洗 (D) 揉洗
- 30 动物性原料在制作茸泥前要进行（ ）和漂洗处理。
- (A) 腌泡 (B) 腌渍 (C) 浸渍 (D) 浸泡
- 31 在茸泥制作过程中，（ ）、鸡蛋和肥膘肉等辅料的选择也很关键。
- (A) 淀粉 (B) 面粉 (C) 米粉 (D) 饴粉
- 32 在茸泥制作过程中，淀粉、鸡蛋和（ ）等辅料的选择也很关键。
- (A) 油脂 (B) 肥膘肉 (C) 豆油 (D) 花生油
- 33 茸泥的最佳制作温度是 2℃ 左右，因为这一温度的茸泥最稳定，最利于肌肉活性蛋白质的（ ）。
- (A) 分解 (B) 融入 (C) 溶解 (D) 溶出
- 34 搅拌后的茸泥应置于（ ）℃ 的冰箱中静置 1—2 小时，使可溶性蛋白质充分溶出，进一步增加茸泥的持水性能。
- (A) 3—9 (B) 1—7 (C) 4—10 (D) 2—8
- 35 （ ）的半成品制成后应及时放在保鲜盒内冷藏处理。
- (A) 鱼茸 (B) 鸡茸 (C) 猪肉茸 (D) 牛肉茸
- 36 植物性原料泥是指将部分植物性原料（ ），经粉碎加工形成细小颗粒后，加入调味品和辅助原料搅拌成的有黏性和有一定光泽的胶状物料。
- (A) 切块 (B) 切片 (C) 制熟 (D) 断生

- 
- 37 植物性原料泥是指将部分植物性原料制熟，经粉碎加工形成细小颗粒后，加入调味品和辅助原料搅拌成的有黏性和有一定（ ）的胶状物料。
- (A) 颜色 (B) 光亮 (C) 色泽 (D) 光泽
- 38 植物性原料泥不同于动物性原料茸泥的作用是，植物性原料泥还可以丰富浓汤类菜肴的（ ）和营养成分。
- (A) 口感 (B) 口味 (C) 质地 (D) 质感
- 39 制作植物性原料泥宜选用新鲜的植物性原料，一般以（ ）含量较高或植物蛋白质含量较高的原料为主。
- (A) 面粉 (B) 米粉 (C) 淀粉 (D) 镶粉
- 40 大多数植物性原料需要加热（ ）后再加工成泥。
- (A) 未熟 (B) 半熟 (C) 成熟 (D) 断生
- 41 大多数植物性原料需要（ ）成熟后再加工成泥。
- (A) 浸泡 (B) 腌渍 (C) 加工 (D) 加热
- 42 对少数黏性较差的植物性原料泥，在制作菜肴时，往往还要添加适量鸡蛋液、淀粉或动物性茸泥，以增加其（ ）从而便于成形。
- (A) 黏性 (B) 软性 (C) 硬性 (D) 韧性
- 43 制作植物性原料泥时，泥的粗细应视具体的菜肴（ ）而定。
- (A) 质量 (B) 质地 (C) 品质 (D) 品种
- 44 制作植物性原料泥时，要根据季节的变化、原料（ ）的特点、成品质量的要求灵活掌握软硬程度。
- (A) 品名 (B) 品味 (C) 品种 (D) 品质
- 45 在植物性原料泥的调制过程中，搅拌方向要始终朝一个方向才能逐渐（ ），用盐量也要适度。
- (A) 上浆 (B) 上劲 (C) 黏稠 (D) 稀薄
- 46 在调制植物性原料泥时，（ ）、鸡蛋液等液体调味料的用量要适宜，并且要分次添加。
- (A) 盐 (B) 清水 (C) 葱姜水 (D) 料酒
- 47 在调制植物性原料泥时，葱姜水、（ ）等液体调味料的用量要适宜，并且要分次添加。
- (A) 料酒 (B) 鸡蛋清 (C) 鸡蛋黄 (D) 鸡蛋液

- 
- 48 包制技法可分为（ ）、叶包类、皮包类、泥茸制包类和其他包类。
- (A) 纸包类 (B) 报纸类 (C) 牛皮纸类 (D) 绢纸包类
- 49 包制技法可分为纸包类、叶包类、（ ）、泥茸制包类和其他包类。
- (A) 肉包类 (B) 皮包类 (C) 猪皮包类 (D) 牛皮包类
- 50 卷制技法是指将经过调味的丝、末、茸泥等（ ）原料，用植物性原料或动物性原料加工成的各类薄片卷包成各种形状的工艺手法。
- (A) 细嫩 (B) 细小 (C) 细致 (D) 细直
- 51 扎就是将加工成条、段、片状的原料用丝状原料成束成串地（ ）起来，由于成形后似柴把，故菜肴多命名“柴把××”。
- (A) 叠加 (B) 包裹 (C) 卷制 (D) 捆扎
- 52 （ ）就是将不同性质的原料，分别加工成相同形状的小片，分数层粘贴在一起，制成扁平形状的生坯。
- (A) 叠 (B) 扎 (C) 卷 (D) 包
- 53 叠就是将不同性质的原料，分别加工成相同形状的（ ），分数层粘贴在一起，制成扁平形状的生坯。
- (A) 小条 (B) 小段 (C) 小片 (D) 小块
- 54 包制技法，除（ ）外，一般要求包得结实紧密。
- (A) 锡纸 (B) 糯米纸 (C) 蛋皮 (D) 春卷皮
- 55 叶包类菜肴在包制前必须用水（ ）。
- (A) 冲洗 (B) 烫软 (C) 浸泡 (D) 浸渍
- 56 扎制技法的捆扎料要（ ）后再捆扎。
- (A) 断生 (B) 未熟 (C) 半熟 (D) 制熟
- 57 酿制的（ ）多种多样，可荤可素，可生可熟。
- (A) 馅料 (B) 原料 (C) 主料 (D) 辅料
- 58 穿是将一些原料切成（ ）形，穿插进另一种原料原有的或人为预留的小洞中，使它们成为一个整体的造型法。
- (A) 丝 (B) 条 (C) 片 (D) 段

- 
- 59 ( )是将一些原料切成条形,穿插进另一种原料原有的或人为预留的小洞中,使它们成为一个整体的造型法。
- (A) 夹 (B) 酿 (C) 穿 (D) 镶
- 60 镶是将平面原料嵌在 ( ) 上,或将茸泥原料镶在平面原料底托上的方法。
- (A) 主料 (B) 辅料 (C) 调料 (D) 镶料
- 61 夹是先将一种原料加工成 ( ) 或多片,然后片与片之间夹入另一种原料,使其黏合成一体的方法。
- (A) 一片 (B) 两片 (C) 三片 (D) 四片
- 62 酿制技法的馅料要打制得较为细腻,馅料要进行 ( ) 处理。
- (A) 搅拌 (B) 加工 (C) 加热 (D) 调味
- 63 镶制技法镶入处与 ( ) 要大小相等,这样做出的菜肴才能整齐均匀、造型美观。
- (A) 镶料 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 调料

### 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 整料脱骨是使用专用工具对已经选定的 ( ) 进行脱骨处理。
- (A) 整鸡 (B) 整鸭 (C) 整鱼 (D) 整猪 (E) 整羊
- 2 整料脱骨的原料要求 ( ) 。
- (A) 原料新鲜 (B) 形态完整 (C) 外皮无破损 (D) 肥壮多肉 (E) 大小老嫩适宜
- 3 适合整鱼脱骨的鱼类是 ( ) 两种。
- (A) 鲥鱼 (B) 鳊鱼 (C) 黄鱼 (D) 鳗鱼 (E) 鳙鱼
- 4 整鸡、整鸭脱骨的方法分为五步: ( ) 。
- (A) 去颈骨 (B) 去翅骨 (C) 去躯干骨 (D) 去腿骨 (E) 翻转皮肉
- 5 整鸡、整鸭脱骨选择原料时要根据成菜要求和质量,恰当选择鸡、鸭的品种、( ) 等。
- (A) 产地 (B) 生长期 (C) 大小 (D) 肥瘦 (E) 老嫩
- 6 整鸡、整鸭宰杀后身体都会发生 ( ) 等几种变化。

- 
- (A) 僵直 (B) 回软 (C) 后熟 (D) 自溶 (E) 腐败
- 7 整鱼脱骨的方法有 ( ) 两种。
- (A) 腹部脱骨法 (B) 脊背部脱骨法 (C) 头部脱骨法 (D) 尾部脱骨法 (E) 颈部脱骨法
- 8 为了使脱骨后的整鱼在制作菜品时能达到相关质量要求, 在选择用于整料脱骨 的鱼时, 要掌握好鱼的 ( ) 等相关指标。
- (A) 新鲜度 (B) 品种 (C) 大小 (D) 肥瘦 (E) 长短
- 9 整鱼脱骨操作时应该小心谨慎, 做到 ( ) 。
- (A) 下刀部位准确 (B) 下刀部位随意 (C) 用刀力量要轻 (D) 用刀力量要重 (E) 用刀力量适度
- 10 中式火腿分档脱骨取肉时, 刀刃要紧贴骨骼缓缓而进, 这样脱骨操作才能 ( ) 。
- (A) 准确安全 (B) 操作快速 (C) 骨肉分离合理 (D) 骨骼分类合理 (E) 避免浪费
- 11 泥茸的特点是 ( ) , 手触和目视皆无明显颗粒感, 质地细腻, 光泽度高。
- (A) 黏性大 (B) 可塑性强 (C) 易造型 (D) 易成熟 (E) 易消化
- 12 茸泥的 ( ) 可以缩短菜肴的烹制时间。
- (A) 料形非常小 (B) 含水量较多 (C) 导热性能极强 (D) 质地细嫩 (E) 口感丰富
- 13 制茸机粉碎法是当下厨房使用频率较高的一种制作茸泥的方法, ( ) 。
- (A) 优点是制作速度快 (B) 优点是制作速度慢 (C) 缺点是茸泥口感差 (D) 缺点是茸泥口感好 (E) 茸泥筋膜打不断
- 14 动物性原料在制作茸泥前要进行浸泡和漂洗处理, 目的是除去大部分原料本身的 ( ) 等。
- (A) 色素 (B) 脂肪 (C) 血液 (D) 皮屑 (E) 污物
- 15 加工动物性茸泥时原料的选择至关重要, 原料应是 ( ) 的净料, 而且还应是质地细嫩、持水能力较强的原料。
- (A) 无皮 (B) 无骨 (C) 无筋膜 (D) 无肥肉 (E) 无淤血伤斑
- 16 动物性原料茸泥半成品的储存方法一般是放入冰箱 ( ) 。
- (A) 放置 (B) 保存 (C) 冷藏 (D) 冷冻 (E) 速冻
- 17 ( ) 的半成品制成后都要放在保鲜盒内冷冻保存。

- 
- (A) 虾茸 (B) 鱼茸 (C) 鸡茸 (D) 猪肉茸 (E) 牛肉茸
- 18 植物性原料泥不同于动物性原料茸泥的作用是,植物性原料泥可以作为浓汤类菜肴调节( )的辅助性原料。
- (A) 浓稠度 (B) 稀薄度 (C) 光泽度 (D) 光亮度 (E) 色泽度
- 19 制作植物性原料泥宜选用新鲜的植物性原料,一般以( )等淀粉含量较高或植物蛋白质含量较高的原料为主。
- (A) 山药 (B) 蚕豆 (C) 南瓜 (D) 豆腐 (E) 丝瓜
- 20 豆腐泥的加工质量要求( )。
- (A) 细腻滑润 (B) 无颗粒 (C) 无筋膜 (D) 有黏性 (E) 色泽洁白
- 21 南瓜泥的加工质量要求( )。
- (A) 色泽金黄 (B) 黏度较大 (C) 黏度适中 (D) 光滑无颗粒 (E) 细腻润泽
- 22 制作植物性原料泥时,要根据( )灵活掌握软硬程度。
- (A) 产地的不同 (B) 季节的变化 (C) 原料品质的特点 (D) 原料品种的特点 (E) 成品质量的要求
- 23 在调制植物性原料泥时,( )等液体调味料的用量要适宜,并且要分次添加。
- (A) 盐 (B) 糖 (C) 味精 (D) 葱姜水 (E) 鸡蛋液
- 24 包制技法是指采用无毒纸、叶菜、皮张和泥茸等作包裹原料,将加工成( )、茸泥的原料,通过腌渍入味后,包成一定形状的造型技法。
- (A) 块片 (B) 条 (C) 丝 (D) 丁 (E) 粒
- 25 扎就是将加工成( )状的原料用丝状原料成束成串地捆扎起来,由于成形后似柴把,故菜肴多命名“柴把××”。
- (A) 块 (B) 条 (C) 段 (D) 丁 (E) 片
- 26 叠制的菜肴有( )等。
- (A) 锅贴青鱼 (B) 锅贴鳝鱼 (C) 锅贴火腿 (D) 锅贴豆腐 (E) 锅贴鸡
- 27 卷制菜肴做馅的原料在刀工处理时,必须做到( )便于包卷入味及烹制。
- (A) 互不相连 (B) 互相粘连 (C) 大小相等 (D) 长短一致 (E) 长短不等

28 酿制的馅料（ ）多种多样，可荤可素，可生可熟。

(A) 多种多样 (B) 可大可小 (C) 可荤可素 (D) 可肥可瘦 (E) 可生可熟

29 穿制手法制作的菜肴有（ ）。

(A) 雪花蟹斗 (B) 象牙排骨 (C) 葱心排骨 (D) 翡翠虾仁 (E) 熘素排骨

30 夹制技法具体可分为（ ）。

(A) 连刀夹 (B) 连片夹 (C) 双刀夹 (D) 双片夹 (E) 连续夹

31 酿入馅料后，开口处应（ ），酿入的馅料要使内里饱满紧实。

(A) 盖紧 (B) 扎紧 (C) 封紧 (D) 缝紧 (E) 粘紧

32 夹制类菜肴选料必须是（ ）的原料。

(A) 脆 (B) 嫩 (C) 酥 (D) 烂 (E) 易熟

## 原料预制加工

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 毛汤也叫普通白汤，是指汤色洁白如奶，稍带有一定黏稠度并且具有一定光泽度的汤品。（ ）
- 2 毛汤的特点是汤色清澈，质浓味鲜。（ ）
- 3 清汤的制作是把具有鲜美滋味的老母鸡、蹄髈、鸡架、猪骨等原料长时间用小火加热，使汤体保持微开状态。（ ）
- 4 奶汤也称肉白汤、奶白汤，是指汤色洁白如奶，带有一定黏稠度并且具有光泽度的汤品。（ ）
- 5 奶汤制作乳白汤色的形成是脂肪氧化的结果。（ ）
- 6 浓汤在制作过程中使用的火力比奶汤使用的火力要大。（ ）
- 7 浓汤加热的时间要比奶汤加热的时间长。（ ）
- 8 浓汤成品是制作高档菜肴的绝佳辅助原料，也可以给菜肴调鲜和调色。（ ）
- 9 毛汤制作原料选择要恰当，首选原料是肥壮的老母鸡，并以老鸡为好。（ ）
- 10 制汤时应一次性加足水，中途不宜加水，否则会大大降低汤的质量。（ ）
- 11 制作毛汤一般都用旺火烧沸，然后转用小火保持较长时间加热，使汤体始终保持沸腾状态。（ ）
- 12 毛汤的料与水比例可以略大于 1:1.5，这样才能使汤的浓淡适宜，口味纯正。（ ）
- 13 毛汤一般情况下现制现用，如果当天用不完可以冷藏。（ ）



- 
- 14 制作清汤应采用冷水下锅，水量一次加足。（ ）
- 15 制作清汤的时间宜长，一般以 3—4 小时为宜。（ ）
- 16 制作清汤过程中不能加食盐，因为食盐是强电解质，会使原料表面的蛋白质凝固形成一层较致密的膜状结构，妨碍浸出物的溶出，影响鲜味的形成。（ ）
- 17 制作奶汤的原料需要选择含有丰富的动物性蛋白，这是鲜味之源。（ ）
- 18 高品质的奶汤，制汤水与料的最佳比例为 1:1。（ ）
- 19 制作奶汤时，一次性加足水，中途不宜加冷水。（ ）
- 20 制作奶汤的时间一般需要 2 小时左右，可根据原料的类别、形状和大小灵活掌握。（ ）
- 21 制作奶汤通常制汤原料加入后的 10—15 分钟是撇除浮沫的最佳时机。（ ）
- 22 奶汤制作过程中，食盐应在汤制好后加入，不能提前加入。（ ）
- 23 奶汤冷藏时需用盛器盛出晾凉，用锡纸封口冷藏。（ ）
- 24 特制奶汤常用于制作奶汤类菜肴和以奶汤作调味料的烧、烩白汁菜肴。（ ）
- 25 浓汤制作为了进一步增稠，还可以在浓汤当中加入各种植物性原料。（ ）
- 26 制作浓汤一般使用大火烧开改微火煮制，使汤面保持微沸腾状态。（ ）
- 27 制作浓汤待汤汁加热结束后，捞出原料，将汤汁加热 0.5 小时左右，待汤汁浓缩 1/3 即可。（ ）
- 28 如果制好的浓汤量比例较大，也可以冷冻处理。（ ）
- 29 制作好的浓汤既可以作为菜肴的上汤使用，也可以用来给菜肴调色、调鲜。（ ）
- 30 冻胶工艺是将含丰富胶质的动、植物性原料加热，水解成胶体溶液，经冷却凝固或与其他烹饪原料一起冷凝成菜的方法。（ ）
- 31 冻胶工艺的分类按胶质原料性质，可分为自然冻胶、添加剂冻胶和混合冻胶。（ ）
- 32 按菜肴胶质来源，一般分为自然冻胶、添加剂冻胶和组合冻胶三类。（ ）
- 33 熬制琼脂冻时，琼脂与水的比例通常为 1:8—1:15。（ ）
- 34 用原汁冻法制作的菜肴常见的有潮州冻肉、琥珀猪脚冻等。（ ）
- 35 浇汁冻法具体方法是将主料煮至软熟后去皮，装碗淋入冻液，冷透后翻碗而成。（ ）
- 36 根据不同的操作方法，鱼胶、皮冻菜肴的制作方法可分为原汁冻法、混合冻法、配料冻法、浇汁冻法。（ ）
- 37 浇汁冻法具体方法是将主料煮至软熟后去骨，装碗淋入冻液，冷透后翻碗而成。（ ）
- 38 在熬制琼脂胶冻时，煮制效果优于蒸制。（ ）
- 39 熬制琼脂冻时，琼脂与水的比例通常为 1:8—1:15。（ ）
- 40 一般来讲，当胶体溶液中所含动物性胶体的量达到 1%—5%时，冷凝即可成形。（ ）
- 41 动物性胶质中的胶原蛋白属于完全蛋白质，其对人体的营养价值高。（ ）
- 42 动物性胶冻多用来制作咸味冻，不可以制作甜味冻。（ ）
- 43 冻液凝结在接近 0℃时为最理想，但不可为了凝结快而放入冰箱中急冻。（ ）
- 44 制作水晶冻菜，主料应选择鲜嫩无骨、无异味的原料，而且要处理得比较细碎，一般以切成小粒为宜。（ ）
- 45 一般来讲，冻菜口味以清淡不腻为主，尤其是水晶冻菜。（ ）
- 46 冻菜成品一般情况下采取 0—4℃冷藏保存，绝对不可以冷冻保存。（ ）

- 47 皮冻熬制相对容易掌握。( )
- 48 动物性胶质中的胶原蛋白属于不完全蛋白质,其对人体营养价值较低。( )
- 49 动物性胶冻也可以制作甜味冻,在颜色和味道上不会受影响。( )
- 50 制作水晶冻菜加入配料则主要是为了配色,因此应选用那些色彩鲜明、质地脆嫩的原料。( )
- 51 水晶冻菜,特别是混合凝固冻胶的制作原料均为动物性原料。( )
- 52 根据茸胶制成后的固化状态以及用途,可划分为硬质茸胶、软质茸胶、嫩质茸胶、糊浆茸胶等。( )
- 53 软质茸胶的颗粒较为粗大,在调制茸胶时的掺水量比硬质茸胶要多一些。( )
- 54 嫩质茸胶是以软质茸胶为基础加入打发的鸡蛋清,使茸胶呈现膨松软嫩、色泽洁白的状态。( )
- 55 茸胶的柔软性改变了食材原有的形状,从而产生了新的造型。( )
- 56 茸胶类菜肴可以通过包裹有味馅料而实现新的味道组合。( )
- 57 茸胶制品只能可以作为主料,而不可以作为辅料使用。( )
- 58 原料制成茸胶后可塑性增强,有利于菜肴塑造新的造型,可制作形态各异的菜肴。( )
- 59 茸胶机械加工的方法速度慢、效率低,但制作的茸胶不会残留筋膜和骨刺。( )
- 60 制作虾茸要选择新鲜的虾类,冷冻虾不适合制作虾茸。( )
- 61 调制茸胶时,可以朝任何方向搅拌上劲。( )
- 62 硬质鸡肉茸胶适合蒸、煮、涮等烹调方法。( )
- 63 鸡肉茸胶应根据烹制标准不同选择茸泥和颗粒大小,可分为茸泥型和颗粒型两类。( )
- 64 鸡肉类茸胶制作要选择新鲜的鸡胸肉,把筋膜去除干净。( )

## 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 ( )也叫普通白汤,是指汤色洁白如奶,稍带有一定黏稠度并且具有一定光泽度的汤品。  
(A) 奶汤 (B) 浓汤 (C) 毛汤 (D) 清汤
- 2 毛汤也叫普通白汤,是指汤色洁白如奶,稍带有一定黏稠度并且具有一定( )度的汤品。  
(A) 透光 (B) 透明 (C) 光亮 (D) 光泽
- 3 毛汤的特点是汤色( ),质浓味鲜。  
(A) 玉白 (B) 洁白 (C) 纯白 (D) 乳白
- 4 毛汤的制作是把具有鲜美滋味的动物性原料进行长时间沸腾加热,使原料当中的含氮浸出物等鲜味物质,溶解于水中,发生( )。  
(A) 氧化作用 (B) 乳化作用 (C) 分解作用 (D) 水解作用
- 5 ( ),是指汤色微黄、清澈见底、口味清醇、香气淡雅的汤品。

- 
- (A) 奶汤 (B) 浓汤 (C) 清汤 (D) 毛汤
- 6 清汤是指汤色 ( )、清澈见底、口味清醇、香气淡雅的汤品。
- (A) 乳白 (B) 浓白 (C) 微白 (D) 微黄
- 7 ( ) 的制作是把具有鲜美滋味的老母鸡、老母鸭、鸡架、鸭架、猪骨等原料长时间用小火加热，使汤体保持微开状态。
- (A) 清汤 (B) 毛汤 (C) 奶汤 (D) 浓汤
- 8 奶汤除了具有鲜醇的滋味和浓香的 ( ) 之外，还具有黏稠度。
- (A) 滋味 (B) 香味 (C) 气味 (D) 口味
- 9 奶汤制作乳白汤色的形成是 ( ) 的结果。
- (A) 脂肪氧化 (B) 脂肪老化 (C) 脂肪乳化 (D) 脂肪糊化
- 10 奶汤制作 ( ) 汤色的形成是脂肪乳化的结果。
- (A) 清澈 (B) 微黄 (C) 浓白 (D) 乳白
- 11 奶汤制作工艺流程较为 ( )，关键是原料的选择、火力的选择和加热时间的选择要恰到好处。
- (A) 简单 (B) 简洁 (C) 复杂 (D) 繁琐
- 12 浓汤是指汤汁浓稠，呈 ( )，肉汤浓郁的汤品。
- (A) 洁白色 (B) 浓白色 (C) 乳白色 (D) 乳黄色
- 13 浓汤在制作过程中使用的火力比 ( ) 使用的火力要小。
- (A) 毛汤 (B) 清汤 (C) 高汤 (D) 奶汤
- 14 浓汤制作的时间比较长，一般情况下长达 ( ) 小时。
- (A) 6—8 (B) 2—4 (C) 8—10 (D) 4—6
- 15 浓汤加热的时间要比 ( ) 加热的时间长。
- (A) 奶汤 (B) 清汤 (C) 高汤 (D) 毛汤
- 16 浓汤最后浓缩成 ( ) 的汤汁。

- 
- (A) 浓稠 (B) 较稠 (C) 黏稠 (D) 黏性
- 17 浓汤成品主要用途是作为菜肴的底汤来使用，也可以给菜肴（ ）和调色。
- (A) 调味 (B) 调香 (C) 调鲜 (D) 调质
- 18 毛汤制作原料选择要恰当，首选原料是肥壮的老母鸡，并以（ ）为好。
- (A) 洋鸡 (B) 土鸡 (C) 母鸡 (D) 公鸡
- 19 制作毛汤的原料要（ ）下锅，在加热状态下利用水的渗透作用破坏原料组织结构，使各种呈味物质及水溶性物质更好地析出。
- (A) 温水 (B) 冷水 (C) 热水 (D) 沸水
- 20 毛汤制作火力过大，则容易（ ）而使汤产生不良的气味。
- (A) 焦底 (B) 沸腾 (C) 沸滚 (D) 黏糊
- 21 制汤时盐要最后放入，因为盐有（ ）作用会使原料的水分排出、蛋白质凝固，这样汤汁就不易烧浓，鲜味也就不足了。
- (A) 渗入 (B) 渗透 (C) 水解 (D) 溶解
- 22 制汤时盐要最后放入，因为盐有渗透作用会使原料的水分排出、蛋白质（ ），这样汤汁就不易烧浓，鲜味也就不足了。
- (A) 水解 (B) 溶解 (C) 凝固 (D) 变性
- 23 在制作毛汤时要及时用手勺撇净汤面浮沫，否则会影响汤的（ ）和口味。
- (A) 香味 (B) 质感 (C) 形态 (D) 色泽
- 24 毛汤的料与水比例可以略（ ）1:1.5，这样才能使汤的浓淡适宜，口味纯正。
- (A) 小于 (B) 大于 (C) 等于 (D) 近似于
- 25 毛汤一般情况下现制现用，如果当天用不完可以（ ）。
- (A) 冷藏 (B) 冷冻 (C) 常温保藏 (D) 高温保藏
- 26 毛汤一般情况下（ ），如果当天用不完可以冷藏。
- (A) 隔天使用 (B) 现制现用 (C) 冷藏使用 (D) 冷冻使用
- 27 清汤制作所选原料不能有过多的（ ），以防止清汤变色。

- 
- (A) 氨基酸 (B) 矿物质 (C) 脂肪 (D) 蛋白质
- 28 清汤制作要选用含 ( ) 少的原料, 以避免汤汁浑浊。
- (A) 动物蛋白 (B) 植物蛋白 (C) 弹性蛋白 (D) 胶原蛋白
- 29 清汤制作原料焯水的时间应掌握适度, 时间过短原料 ( ) 尚未去尽。
- (A) 血污 (B) 污物 (C) 血液 (D) 粘液
- 30 制作清汤时原料与水的比例以 1:2 为佳, 过多会降低滋味, 过低则原料所含的各种呈味物质不能完全 ( ), 原料的利用率降低。
- (A) 水解 (B) 溶解 (C) 析出 (D) 渗透
- 31 制作清汤的时间不宜过长, 一般以 ( ) 小时为宜。
- (A) 0.5—1 (B) 1—2 (C) 2—3 (D) 3—4
- 32 制作清汤时应选用 ( ) 烧沸, 随即转用小火、微火加热, 使汤锅长时间保持沸而不腾、似开非开的状态。
- (A) 小火 (B) 旺火 (C) 大火 (D) 中火
- 33 制作清汤过程中不能加食盐, 因为食盐是强 ( ), 会使原料表面的蛋白质凝固形成一层较致密的膜状结构, 妨碍浸出物的溶出, 影响鲜味的形成。
- (A) 电解质 (B) 矿物质 (C) 有机盐 (D) 无机盐
- 34 在制作清汤, 尤其是用鸡茸扫汤时, 一定要撇净汤中鸡茸, 火力要维持 ( ), 使汤中悬浮物聚集成较大的浮沫而易于撇去。
- (A) 旺火 (B) 大火 (C) 中火 (D) 小火
- 35 制好的清汤都要装入 ( ), 封上保鲜膜, 放入冰箱里冷藏。
- (A) 不锈钢容器 (B) 搪瓷容器 (C) 汤锅 (D) 保鲜盒
- 36 制好的清汤都要装入保鲜盒, 封上 ( ), 放入冰箱里冷藏。
- (A) 保鲜膜 (B) 保鲜袋 (C) 塑料纸 (D) 锡纸
- 37 制作奶汤的原料要含一定量的 ( ), 这能使奶汤浓稠、增加味感, 并具有辅助乳化作用, 使水油均匀混合。
- (A) 胶原蛋白 (B) 弹性蛋白 (C) 动物蛋白 (D) 植物蛋白
- 38 制作奶汤的原料还需要选择有一定的 ( ), 这是奶汤变白的一个重要条件。

- 
- (A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 维生素 (D) 矿物质
- 39 制作奶汤的原料选择好后，要用正确的初加工处理方式，原料本身没有过多（ ）时，要沸水下锅。
- (A) 滋味 (B) 口味 (C) 异味 (D) 怪味
- 40 高品质的奶汤，制汤水与料的最佳比例为（ ）。
- (A) 1:1 (B) 1.5:1 (C) 2:1 (D) 3:1
- 41 制作奶汤时，一次性加足水，中途不宜加（ ）。
- (A) 热水 (B) 冷水 (C) 温水 (D) 沸水
- 42 制汤时常用猪骨，当其与（ ）共热后，骨组织疏松，骨中的蛋白质、脂肪逐渐溶出。
- (A) 热水 (B) 温水 (C) 冷水 (D) 沸水
- 43 制作奶汤的时间一般需要（ ）小时左右，可根据原料的类别、形状和大小灵活掌握。
- (A) 1 (B) 2 (C) 3 (D) 4
- 44 制作（ ）的时间一般需要 3 小时左右，可根据原料的类别、形状和大小灵活掌握。
- (A) 毛汤 (B) 清汤 (C) 浓汤 (D) 奶汤
- 45 制作奶汤通常制汤原料加入后的（ ）分钟是撇除浮沫的最佳时机。
- (A) 10—15 (B) 15—20 (C) 20—25 (D) 25—30
- 46 制作奶汤通常制汤原料加入后的 10—15 分钟是撇除（ ）的最佳时机。
- (A) 杂质 (B) 浮沫 (C) 油脂 (D) 血污
- 47 奶汤制作过程中，（ ）应在汤制好后加入，不能提前加入。
- (A) 葱 (B) 姜 (C) 食盐 (D) 料酒
- 48 奶汤冷藏时，如果制好的奶汤量比较大，也可以（ ）处理。
- (A) 冷冻 (B) 冰冻 (C) 常温 (D) 高温
- 49 特制奶汤常用于制作奶汤类菜肴和以奶汤作（ ）的烧、烩白汁菜肴。

- 
- (A) 调味料 (B) 辅料 (C) 主料 (D) 原料
- 50 特制奶汤常用于制作奶汤类菜肴和以奶汤作调味料的烧、烩 ( ) 菜肴。
- (A) 清汁 (B) 白汁 (C) 红汁 (D) 酱汁
- 51 浓汤制作为了进一步 ( )，还可以在浓汤当中加入各种植物性的熟制茸泥类原料。
- (A) 增色 (B) 塑形 (C) 增稠 (D) 加味
- 52 制作浓汤的原料事先要进行焯水处理，有些干货原料还要经过 ( )。
- (A) 焯水 (B) 油炸 (C) 走红 (D) 汽蒸
- 53 高品质的浓汤，制汤的最佳水料比为 ( )，最后经过浓缩，汤汁的风味就更加突出了。
- (A) 1:1 (B) 1.5:1 (C) 2:1 (D) 2.5:1
- 54 制作浓汤一般使用大火烧开改 ( ) 煮制，使汤面保持半沸腾状态。
- (A) 微火 (B) 小火 (C) 中火 (D) 中小火
- 55 制作浓汤待汤汁加热结束后，捞出原料，将汤汁加热 ( ) 左右，待汤汁浓缩 1/3 即可。
- (A) 0.5 小时 (B) 1 小时 (C) 1.5 小时 (D) 2 小时
- 56 制作浓汤待汤汁加热结束后，捞出原料，将汤汁加热 0.5 小时左右，待汤汁浓缩 ( ) 即可。
- (A) 1 (B) 1/2 (C) 1/3 (D) 1/4
- 57 浓汤冷藏时需用盛器盛出晾凉，用 ( ) 封口冷藏。
- (A) 盖子 (B) 锡纸 (C) 保鲜膜 (D) 保鲜袋
- 58 浓汤冷藏时需用盛器盛出 ( )，用保鲜膜封口冷藏。
- (A) 储存 (B) 放置 (C) 保藏 (D) 晾凉
- 59 制作好的浓汤既可以作为菜肴的 ( ) 使用，也可以用来给菜肴调色、调鲜。
- (A) 主料 (B) 辅料 (C) 上汤 (D) 底汤
- 60 冻胶工艺是将含丰富胶质的动、植物性原料加热，水解成胶体溶液，经冷却 ( ) 或与其他烹饪原料一起冷凝成菜的方法。

- (A) 凝结 (B) 凝固 (C) 溶解 (D) 溶化
- 61 动物性冻胶多选择 ( ) 丰富、胶原蛋白含量多的原料或利用富含胶质成分的部分。
- (A) 肌肉组织 (B) 脂肪组织 (C) 结缔组织 (D) 骨骼组织
- 62 动物性胶冻多选择动物的皮、骨、鳞、甲等，经过长时间加热，使胶原蛋白或多糖类物质水解并溶于汤汁中，在常温下自然冷却 ( ) 而成。
- (A) 凝固 (B) 凝结 (C) 溶解 (D) 溶胶
- 63 熬制琼脂冻时，琼脂与水的比例通常为 ( ) 。
- (A) 1:5-1:10 (B) 1:8-1:15 (C) 1:10-1:18 (D) 1:20-1:25
- 64 原汁冻法就是直接用富含 ( ) 的原料，经较长时间熬煮或者蒸制后水解，再冷凝成菜的方法。
- (A) 骨质 (B) 肉质 (C) 皮质 (D) 胶质
- 65 混合冻法就是在胶质原料加热成 ( ) 的过程中，再加入其他化好的胶质原料，混合均匀，然后调味，冷却成形后成菜的方法。
- (A) 冻液 (B) 胶液 (C) 胶冻 (D) 溶液
- 66 混合冻法就是在胶质原料加热成冻液的过程中，再加入其他化好的 ( ) 原料，混合均匀，然后调味，冷却成形后成菜的方法。
- (A) 骨质 (B) 胶质 (C) 皮质 (D) 肉质
- 67 ( ) 是将菜肴配料经过熟处理后，与胶质丰富的猪皮等原料一同蒸、煮，然后冷凝成菜的方法。
- (A) 原汁冻法 (B) 混合冻法 (C) 配料冻法 (D) 浇汁冻法
- 68 配料冻法是将菜肴配料经过熟处理后，与胶质丰富的 ( ) 等原料一同蒸、煮，然后冷凝成菜的方法。
- (A) 猪肉 (B) 猪骨 (C) 猪筋 (D) 猪皮
- 69 浇汁冻法就是把冻液当作 ( ) ，制成系列“水晶”菜肴的方法。
- (A) 黏合剂 (B) 粘黏剂 (C) 凝固剂 (D) 胶凝剂
- 70 浇汁冻法就是把冻液当作胶凝剂，制成系列 ( ) 菜肴的方法。
- (A) 水晶 (B) 琉璃 (C) 琥珀 (D) 拔丝
- 71 ( ) 就是直接用富含胶质的原料，经较长时间熬煮或者蒸制后水解，再冷凝成菜的方法。



- (A) 原汁冻法 (B) 混合冻法 (C) 配料冻法 (D) 浇汁冻法
- 72 原汁冻法就是直接用富含胶质的原料，经较长时间熬煮或者蒸制后水解，再（ ）成菜的方法。
- (A) 冻制 (B) 冷凝 (C) 冷藏 (D) 冷冻
- 73 ( )就是在胶质原料加热成冻液的过程中，再加入其他化好的胶质原料，混合均匀，然后调味，冷却成形后成菜的方法。
- (A) 浇汁冻法 (B) 原汁冻法 (C) 混合冻法 (D) 配料冻法
- 74 配料冻法还有一种方法，是将经过刀工处理和熟处理的丝、片、条和花型配料（ ）后加入熬好的冻液中，待冻液晾凉而成菜。
- (A) 冷却 (B) 冷透 (C) 冷藏 (D) 冷冻
- 75 ( )就是把冻液当作胶凝剂，制成系列“水晶”菜肴的方法。
- (A) 混合冻法 (B) 配料冻法 (C) 浇汁冻法 (D) 原汁冻法
- 76 在熬制琼脂胶冻时，蒸制效果优于（ ）。
- (A) 炖制 (B) 焖制 (C) 烩制 (D) 煮制
- 77 琼脂用量（ ），冻液含水量偏大，无法凝结成冻。
- (A) 过少 (B) 较少 (C) 过多 (D) 较多
- 78 琼脂用量（ ），凝结的冻液紧实坚韧，弹性不足，口感不佳。
- (A) 过少 (B) 过多 (C) 较多 (D) 较少
- 79 如果凝固成很硬没有（ ）的固体，说明水发少了，需加些水再熬。
- (A) 软性 (B) 韧性 (C) 弹性 (D) 柔性
- 80 琼脂类菜肴成品的储存，可在（ ）℃环境下冷藏 12—24 小时。
- (A) 0—4 (B) 4—6 (C) 6—8 (D) 8—10
- 81 一般来讲，当胶体溶液中所含动物性胶体的量达到（ ）时，冷凝即可成形。
- (A) 1%—5% (B) 0.5%—1% (C) 0.1%—0.5% (D) 0.05%—0.1%
- 82 一般来讲，当胶体溶液中所含动物性胶体的量达到 1%—5%时，（ ）即可成形。

- (A) 凝固 (B) 冷凝 (C) 冷藏 (D) 冷冻
- 83 动物性胶质中的胶原蛋白属于 ( )，其对人体的营养价值较低。
- (A) 完全蛋白质 (B) 半完全蛋白质 (C) 不完全蛋白质 (D) 优质蛋白质
- 84 动物性胶质中的胶原蛋白属于不完全蛋白质，其对人体的营养价值 ( )。
- (A) 高 (B) 较高 (C) 低 (D) 较低
- 85 动物性胶冻多用来制作咸味冻，也可以制作甜味冻，但是在 ( ) 和味道上会受影响。
- (A) 形态 (B) 颜色 (C) 香味 (D) 质地
- 86 冻液凝结在接近 0℃ 时为最理想，但不可为了凝结快而放入冰箱中 ( )。
- (A) 快冻 (B) 速冻 (C) 急冻 (D) 慢冻
- 87 制作水晶冻菜，主料应选择鲜嫩无骨、无异味的原料，而且要处理得比较细碎，一般以切成 ( ) 为宜。
- (A) 小粒 (B) 小丁 (C) 小片 (D) 小块
- 88 制作 ( ) 冻菜，主料应选择鲜嫩无骨、无异味的原料，而且要处理得比较细碎，一般以切成小片为宜。
- (A) 挂霜 (B) 琥珀 (C) 琉璃 (D) 水晶
- 89 一般来讲，冻菜口味以 ( ) 不腻为主，尤其是水晶冻菜。
- (A) 清淡 (B) 清雅 (C) 浓郁 (D) 浓醇
- 90 一般来讲，冻菜口味以清淡 ( ) 为主，尤其是水晶冻菜。
- (A) 肥腻 (B) 不腻 (C) 细腻 (D) 油腻
- 91 冻菜成品一般情况下采取 ( ) °C 冷藏保存，绝对不可以冷冻保存。
- (A) -2—-1 (B) -1—-1 (C) 0—4 (D) 4—8
- 92 皮冻熬制相对复杂，最好选用猪脊背和 ( ) 部位的皮。
- (A) 腰肋 (B) 猪前腿 (C) 猪后腿 (D) 猪颈
- 93 动物性胶质中的 ( ) 属于不完全蛋白质，其对人体的营养价值较低。

- 
- (A) 胶原蛋白 (B) 弹性蛋白 (C) 肌蛋白 (D) 球蛋白
- 94 动物性胶质中的胶原蛋白属于不完全蛋白质，其对人体的 ( ) 价值较低。
- (A) 利用 (B) 营养 (C) 消化 (D) 吸收
- 95 动物性冻胶多用来制作 ( )，也可以制作甜味冻。
- (A) 鲜味冻 (B) 酸味冻 (C) 咸味冻 (D) 辣味冻
- 96 动物性冻胶多用来制作咸味冻，也可以制作 ( )。
- (A) 鲜味冻 (B) 酸味冻 (C) 辣味冻 (D) 甜味冻
- 97 制作水晶菜的原料多经水煮制熟，以保证色泽 ( )，有些经上浆滑油的原料一定要尽可能地除去油脂。
- (A) 小粒 (B) 白净 (C) 小片 (D) 小块
- 98 水晶冻菜，特别是 ( ) 的制作原料均为动物性原料。
- (A) 混合冻胶 (B) 添加剂冻胶 (C) 自然冻胶 (D) 组合冻胶
- 99 有些虾胶产品需要根据烹制要求将虾肉切割成较大的 ( ) 状，以达到口感要求。
- (A) 块 (B) 丁 (C) 茸末 (D) 颗粒
- 100 有些虾胶产品需要根据烹制要求将虾肉切割成较大的颗粒状，以达到 ( ) 要求。
- (A) 口感 (B) 味感 (C) 质感 (D) 形感
- 101 根据茸胶刀工处理后的 ( ) 大小，通常可以划分为大粒茸胶、粗茸胶、细泥茸胶。
- (A) 形态 (B) 形状 (C) 粒形 (D) 颗粒
- 102 硬质茸胶的颗粒较大，在调制茸胶时加入的水 ( )，茸胶的肉质感较强。
- (A) 少 (B) 较少 (C) 多 (D) 较多
- 103 ( ) 茸胶的颗粒较为细腻，在调制茸胶时的掺水量比硬质茸胶要多一些。
- (A) 硬质 (B) 嫩质 (C) 软质 (D) 糊浆
- 104 软质茸胶的颗粒较为细腻，在调制茸胶时的掺 ( ) 量比硬质茸胶要多一些。

- 
- (A) 淀粉 (B) 盐 (C) 油 (D) 水
- 105 嫩质茸胶是以 ( ) 茸胶为基础加入打发的鸡蛋清, 使茸胶呈现膨松软嫩、色泽洁白的状态。
- (A) 软质 (B) 硬质 (C) 细泥 (D) 糊浆
- 106 嫩质茸胶是以软质茸胶为基础加入打发的 ( ), 使茸胶呈现膨松软嫩、色泽洁白的状态。
- (A) 鸡蛋 (B) 鸡蛋清 (C) 鸡蛋黄 (D) 淀粉
- 107 ( ) 茸胶是在呈细泥状的茸料中加入较多的汁水, 再加入调匀的鸡蛋清、生猪肥膘泥、淀粉调配均匀。
- (A) 软质 (B) 硬质 (C) 糊浆 (D) 嫩质
- 108 食材原料经过茸胶技艺处理后, 其口感与未经处理的原料相比发生了 ( ) 的变化。
- (A) 大 (B) 较大 (C) 较小 (D) 小
- 109 茸胶的 ( ) 改变了食材原有的形状, 从而产生了新的造型。
- (A) 滑嫩性 (B) 柔软性 (C) 可塑性 (D) 粘稠性
- 110 茸胶的可塑性改变了食材原有的 ( ), 从而产生了新的造型。
- (A) 质地 (B) 质感 (C) 色泽 (D) 形状
- 111 茸胶类菜肴可以通过 ( ) 有味馅心而实现新的味道组合。
- (A) 包含 (B) 包裹 (C) 包入 (D) 灌入
- 112 茸胶类菜肴可以通过包裹有味馅心而实现新的 ( ) 组合。
- (A) 形态 (B) 香味 (C) 味道 (D) 质感
- 113 茸胶制品既可以作为主料, 也可以作为辅料, 还可以作为 ( ) 使用, 这就是食材具有了多样的应用途径。
- (A) 胶凝剂 (B) 凝固剂 (C) 添加剂 (D) 黏合剂
- 114 制成茸胶能帮助食材达到物尽其用的目的, 如形体 ( ) 的鱼、虾可以制作成鱼丸、虾丸、虾滑等。
- (A) 较小 (B) 小 (C) 大 (D) 较大
- 115 原料制成茸胶后可塑性增强, 有利于菜肴 ( ) 新的造型, 可制作形态各异的菜肴。

---

(A) 调制 (B) 制造 (C) 创造 (D) 塑造

116 鱼、虾类茸胶的手工加工就是用刀将原料 ( ) 和塌压成茸胶的一种方法。

(A) 斩碎 (B) 排压 (C) 斩块 (D) 排斩

117 鱼、虾类茸胶的手工加工就是用刀将原料排斩和 ( ) 成茸胶的一种方法。

(A) 塌压 (B) 排压 (C) 挤压 (D) 砸碎

118 制作虾茸要选择新鲜的虾类, ( ) 虾不适合制作虾茸。

(A) 冷冻 (B) 冷藏 (C) 冰鲜 (D) 新鲜

119 制作鱼茸要选用 ( ) 含量高、新鲜成度高的鱼肉。

(A) 脂肪 (B) 蛋白质 (C) 维生素 (D) 矿物质

120 在调制茸胶时, 要始终朝一个方向 ( ) 才能逐渐上劲。

(A) 混合 (B) 揉搓 (C) 搅拌 (D) 搅和

121 在调制茸胶时, 要始终朝一个方向搅拌才能逐渐 ( ) 。

(A) 融合 (B) 上色 (C) 上浆 (D) 上劲

122 在调制茸胶时, 添加葱姜水、蛋液等液体调味料的 ( ) 要适宜, 并且要分次添加。

(A) 用量 (B) 用料 (C) 数量 (D) 质量

123 鸡肉类茸胶是选择鸡身上质地较细嫩的鸡里脊或鸡胸肉制成茸泥状, 再经过调味、 ( ) 制成的。

(A) 混合 (B) 揉搓 (C) 搅拌 (D) 搅和

124 软质鸡肉茸胶适合 ( ) 等烹调方式。

(A) 煎 (B) 炸 (C) 煮 (D) 烤

125 糊浆鸡肉茸胶多用于 ( ) 等烹饪工艺。

(A) 蒸 (B) 涮 (C) 煮 (D) 慢煮

126 鸡肉茸胶制作煎松子鸡饼要求 ( ) 大一些。

(A) 茸泥 (B) 颗粒 (C) 细末 (D) 细粒

127 鸡肉茸胶在烹饪中按用途可以分为原料型和 ( ) 型。

(A) 材料 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 调料

128 鸡肉类茸胶制作要选择新鲜的鸡胸肉，把 ( ) 去除干净。

(A) 鸡皮 (B) 鸡骨 (C) 筋膜 (D) 鸡血

### 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 制汤又称为“吊汤”，也称为 ( )。

(A) “烧汤” (B) “煮汤” (C) “熬汤” (D) “炖汤” (E) “汤锅”

2 毛汤的特点是 ( )。

(A) 汤色清澈 (B) 汤色乳白 (C) 汤色微黄 (D) 质浓味鲜 (E) 口味清醇

3 清汤的制作是把具有鲜美滋味的 ( ) 等原料长时间用小火加热，使汤体保持微开状态。

(A) 老母鸡 (B) 老母鸭 (C) 鸡架 (D) 鸭架 (E) 猪骨

4 奶汤的特点是 ( )。

(A) 汤色乳白 (B) 汤色微黄 (C) 汤汁浓稠 (D) 质浓味鲜 (E) 肉香浓郁

5 奶汤制作原料中 ( ) 等，对汤汁产生黏性也有一定的辅助作用。

(A) 含氧浸出物溶出 (B) 含氮浸出物溶出 (C) 脂肪的氧化 (D) 脂肪的乳化 (E) 脂肪的水解

6 奶汤成品 ( )，是制作高档菜肴的绝佳辅助原料。

(A) 汤汁浓稠 (B) 清澈见底 (C) 味道鲜美 (D) 香气淡雅 (E) 色泽乳白

7 浓汤可根据不同风味来选择相应的动物性原料， ( )。

(A) 原料不同 (B) 风味不同 (C) 色泽不同 (D) 质地不同 (E) 用途不同

8 浓汤成品 ( )，主要用途是作为菜肴的底汤来使用，也可以给菜肴调鲜和调色。

(A) 汤汁浓稠 (B) 呈乳黄色 (C) 味道鲜美 (D) 肉香浓郁 (E) 口味清醇

- 
- 9 毛汤制作原料还可选用（ ），这些原料一般宜从肥壮阉猪身上选用，不宜从种猪身上选用。
- （A）猪瘦肉（B）猪肥肉（C）猪肘子（D）猪骨头（E）猪尾巴
- 10 制汤时中途加水，打乱了原来汤内分子震荡排列结构，影响汤的（ ）。
- （A）色泽（B）形态（C）鲜香（D）鲜咸（E）醇厚
- 11 制作毛汤一般都用旺火烧沸，然后转用（ ）保持较长时间加热，使汤体始终保持沸腾状态。
- （A）旺火烧沸（B）然后转用中火（C）然后转用小火（D）保持较长时间加热（E）保持较短时间加热
- 12 制汤时加入水分过多，汤中（ ）的浓度降低。
- （A）可溶性固形物（B）氨基酸态氮（C）钙（D）铁（E）磷
- 13 毛汤冷藏时需用（ ）冷藏。
- （A）盛器盛入冷藏（B）盛器盛出晾凉（C）用保鲜膜封口（D）用锡纸封口（E）用塑料纸封口
- 14 用植物性原料制作清汤一般选用（ ）等，这些原料含有丰富的蛋白质、氨基酸、含氮浸出物等。
- （A）绿豆芽（B）黄豆芽（C）鲜笋（D）口蘑（E）香菇
- 15 原料在制汤之前，要进行焯水处理，以除去（ ），保证清汤的鲜美滋味。
- （A）血污（B）污物（C）异味（D）怪味（E）臭味
- 16 制作清汤应采用（ ）。
- （A）冷水下锅（B）温水下锅（C）沸水下锅（D）水量一次加足（E）水量多次加入
- 17 制作清汤时应选用中火烧沸，随即转用（ ）加热，使汤锅长时间保持沸而不腾、似开非开的状态。
- （A）旺火（B）大火（C）中火（D）小火（E）微火
- 18 制作清汤时，（ ）等调味料可以去异味和增加鲜香味，应在制汤原料入锅后随即放入。
- （A）葱（B）姜（C）蒜（D）盐（E）料酒
- 19 在制作清汤时要及时用手勺撇净汤面浮沫，否则会影响汤是（ ）。
- （A）色泽（B）形态（C）香味（D）口味（E）质地

- 
- 20 清汤保藏处理可采用（ ）方法。
- (A) 常温 (B) 低温 (C) 高温 (D) 冷藏 (E) 冷冻
- 21 制作奶汤的原料需要选择含有：（ ）。
- (A) 丰富的动物性蛋白 (B) 一定的脂肪 (C) 一定的血液 (D) 骨骼原料 (E) 胶原蛋白
- 22 在制作奶汤之前，所用原料需经过焯水处理，去除（ ），这些都是制汤过程中出现异味的根源。
- (A) 污物 (B) 血污 (C) 血液 (D) 组织液 (E) 矿物质
- 23 制作奶汤的时间一般需要 3 小时左右，可根据原料的（ ）灵活掌握。
- (A) 类别 (B) 形状 (C) 口味 (D) 质地 (E) 大小
- 24 奶汤制作过程中还会出现带有光泽且色泽偏黄白的浮沫，这是随着加热时间的延长，（ ）等物质析出所产生的物理乳化泡沫，这类浮沫不会影响奶汤的风味，而且是汤色变白的主要“推手”。
- (A) 污物 (B) 血污 (C) 血脂 (D) 油脂 (E) 磷脂
- 25 奶汤制作过程中使用（ ）的目的是去异增香，一般是在汤烧开后投入，不可过早加入。
- (A) 葱 (B) 姜 (C) 料酒 (D) 花椒 (E) 八角
- 26 奶汤保藏处理可采用（ ）方法。
- (A) 冷藏 (B) 冷冻 (C) 高温 (D) 低温 (E) 常温
- 27 特制奶汤常用于制作奶汤类菜肴和以奶汤作调味料的（ ）白汁菜肴。
- (A) 烧 (B) 焖 (C) 煨 (D) 煮 (E) 烩
- 28 制作浓汤所选择的原料一般是鸡、（ ）的净肉部位，不可使用含有一定油脂的肉类。
- (A) 鸭 (B) 鱼 (C) 牛 (D) 羊 (E) 猪
- 29 制作浓汤待汤汁加热结束后，捞出原料，将汤汁（ ）即可。
- (A) 加热 0.5 小时 (B) 加热 1 小时 (C) 浓缩 1/2 (D) 浓缩 1/3 (E) 浓缩 1/4
- 30 在菜肴制作当中，为了使菜肴（ ），通常使用浓汤来调制菜肴。



- 
- (A) 口味更加鲜美 (B) 底味更加醇厚 (C) 色泽更加美观 (D) 形状更加规整  
(E) 香味更加浓郁
- 31 制作好的浓汤既可以作为菜肴的底汤使用，也可以用来给菜肴（ ）。  
(A) 调色 (B) 塑形 (C) 调味 (D) 调香 (E) 调鲜
- 32 通常运用煮、（ ）等烹调方法制成胶冻菜肴，冷却后直接或再调味供食用。  
(A) 蒸 (B) 焖 (C) 炖 (D) 煨 (E) 烧
- 33 常见植物性冻胶菜肴有（ ）等，多用琼脂等海藻胶质烹制而成。  
(A) 石花菜凉粉 (B) 杏仁豆腐 (C) 水晶红果 (D) 水晶鸭掌 (E) 琥珀虾仁
- 34 动物性胶冻多选择动物的（ ）等，经过长时间加热，使胶原蛋白或多糖类物质水解并溶于汤汁中，在常温下自然冷却凝结而成。  
(A) 毛 (B) 皮 (C) 骨 (D) 鳞 (E) 甲
- 35 熬制琼脂冻时，琼脂用量过大，凝结的冻体（ ）。  
(A) 紧实坚韧 (B) 坚固晶亮 (C) 弹性十足 (D) 弹性不足 (E) 口感不佳
- 36 用配料冻法制作的菜肴常见的有（ ）等。  
(A) 潮州冻肉 (B) 琥珀猪脚冻 (C) 皮冻 (D) 双色皮冻 (E) 水晶全鸭冻
- 37 根据不同的操作方法，鱼胶、皮冻菜肴的制作方法可分为（ ）。  
(A) 原汁冻法 (B) 混合冻法 (C) 配料冻法 (D) 调料冻法 (E) 浇汁冻法
- 38 浇汁冻法具体方法是将主料煮至（ ）而成。  
(A) 软熟后去骨 (B) 软熟后去皮 (C) 装碗淋入卤汁 (D) 装碗淋入冻液 (E) 冷却后翻碗
- 39 在熬制琼脂胶冻时，蒸制的优点是（ ）。  
(A) 生胶质容易水解溶出 (B) 生胶质不易水解溶出 (C) 避免了沸腾产生的震荡 (D) 保持了胶体的清澈 (E) 防止糊锅现象
- 40 熬制琼脂冻时，应掌握好胶体溶液中水分的含量，控制在（ ）范围。  
(A) 1:5 (B) 1:8 (C) 1:10 (D) 1:15 (E) 1:20
- 41 掌握琼脂胶体溶液浓度的方法是取一滴溶液滴在盘子上，如果很快凝固成（ ）的固体，说明冻液熬好了。

- 
- (A) 紧实 (B) 坚牢 (C) 晶亮 (D) 弹性好 (E) 韧性好
- 42 通常情况下，冻胶原料菜肴成品（ ）。
- (A) 营养丰富 (B) 水发充足 (C) 水分不足 (D) 不易变质 (E) 容易变质
- 43 明胶制冻，胶质（ ），冷凝后的胶冻越坚实。
- (A) 含量越高 (B) 含量越低 (C) 温度越低，低于 0℃ (D) 温度越低，不低于 0℃ (E) 温度越高
- 44 冻液凝结放入冰箱急冻，易使胶冻内部（ ）。
- (A) 形成冰渣 (B) 形成冰块 (C) 破坏胶冻的结构 (D) 破坏胶冻的成分 (E) 造成烹饪失败
- 45 制作水晶冻菜，主料应选择（ ）的原料，而且要处理得比较细碎，一般以切成小片为宜。
- (A) 鲜嫩无皮 (B) 鲜嫩无骨 (C) 鲜嫩无筋 (D) 无异味 (E) 无怪味
- 46 一般来讲，冻菜口味以（ ）为主，尤其是水晶冻菜。
- (A) 清淡 (B) 浓醇 (C) 不腻 (D) 油腻 (E) 细腻
- 47 冻品成品绝对不可以冷冻保存，以防止（ ）。
- (A) 水分凝固形成冰碴 (B) 水分凝固形成冰块 (C) 油分凝固形成冰碴 (D) 油分凝固形成冰块 (E) 造成冻品制作失败
- 48 皮冻熬制相对复杂，最好选用猪脊背和腰肋部位的皮，并且要除去（ ），然后放入清水锅中用小火煮烂。
- (A) 表皮 (B) 肥膘 (C) 瘦肉 (D) 残毛 (E) 残渣
- 49 从蛋白质的互补作用来说，含动物性胶质的胶体溶液应与（ ）冷凝在一起，以起到取长补短的作用。
- (A) 鸡脯肉 (B) 青鱼肉 (C) 火腿肉 (D) 青菜 (E) 绿豆芽
- 50 冻菜成品一般情况下采取（ ）℃冷藏保存，绝对不可以冷冻保存。
- (A) 0 (B) 2 (C) 4 (D) 6 (E) 8
- 51 根据茸胶刀工处理后的颗粒大小，通常可以划分为（ ）。
- (A) 大粒茸胶 (B) 中粒茸胶 (C) 小粒茸胶 (D) 粗茸胶 (E) 细泥茸胶
- 52 硬质茸胶的颗粒较大，在调制茸胶时加入的水较少，茸胶的肉质感较强，适用于（ ）等烹调方法。

- (A) 炸 (B) 煎 (C) 贴 (D) 烧 (E) 炖
- 53 软质茸胶的颗粒较为细腻，在调制茸胶时的掺水量比硬质茸胶要多一些，大多适用于（ ）等烹调方法。
- (A) 水氽 (B) 煮 (C) 蒸 (D) 烧 (E) 炖
- 54 嫩质茸胶是以软质茸胶为基础加入打发的鸡蛋清，使茸胶呈现膨松软嫩、色泽洁白的状态，多用于（ ）等烹调方法。
- (A) 氽 (B) 煮 (C) 蒸 (D) 烧 (E) 滑炒
- 55 糊浆茸胶是在呈细泥状的茸料中加入较多的汁水，再加入调匀的（ ）调配均匀。
- (A) 鸡蛋清 (B) 鸡蛋黄 (C) 生猪肥膘泥 (D) 熟猪肥膘泥 (E) 淀粉
- 56 茸胶的可塑性改变了食材原有的形状，从而产生了新的造型，如鱼茸胶通过（ ）可以制成浓汤鱼面线。
- (A) 挤压 (B) 揉搓 (C) 擀制 (D) 水氽 (E) 油炸
- 57 有些原料会受到（ ）等影响，而不能被充分利用，制成茸胶能帮助食材达到物尽其用的目的。
- (A) 产地 (B) 产季 (C) 产量 (D) 加工 (E) 运输
- 58 在制作（ ）等花色菜时，茸胶还可以起到菜肴定型和点缀的粘合中介作用。
- (A) 包卷菜肴 (B) 镶酿菜肴 (C) 穿夹菜肴 (D) 锅贴菜肴 (E) 锅塌菜肴
- 59 茸胶手工加工的方法（ ）。
- (A) 速度慢 (B) 速度快 (C) 效率高 (D) 不残留筋膜 (E) 不残留骨刺
- 60 在调制茸胶时，添加（ ）等液体调味料的用料要适宜，并且要分次添加。
- (A) 葱姜水 (B) 料酒 (C) 蛋液 (D) 酱油 (E) 米醋
- 61 传统的鸡肉茸胶菜肴大多以咸鲜为主，近年来也有用鸡肉茸胶制作成（ ）等口味的菜肴。
- (A) 酸甜 (B) 酸辣 (C) 麻辣 (D) 咖喱 (E) 黑椒
- 62 鸡肉茸胶制品按硬度分类为（ ）。
- (A) 硬质鸡肉茸胶 (B) 软质鸡肉茸胶 (C) 嫩质鸡肉茸胶 (D) 糊浆鸡肉茸胶 (E) 细泥鸡肉茸胶
- 63 鸡肉茸胶在烹饪中按用途可以分为（ ）。

- (A) 原料型 (B) 主料型 (C) 辅料型 (D) 调料型 (E) 装饰型
- 64 鸡肉类茸胶是选择鸡身上质地较细嫩的 ( ) 制成茸泥状, 再经过调味、搅拌制成的。
- (A) 鸡颈肉 (B) 鸡里脊 (C) 鸡胸肉 (D) 鸡翅肉 (E) 鸡腿肉

## 菜肴制作

### 一、判断题 (将判断结果填入括号中。正确的填“√”, 错误的填“×”)

- 1 常规宴会热菜包括热炒菜、头菜、甜菜、汤菜 4 部分, 其中头菜是宴会的核心。 ( )
- 2 热炒菜通常安排在冷菜之后、大菜之前, 起承上启下的作用。 ( )
- 3 热炒素菜在宴会中可有可无, 无关紧要。 ( )
- 4 大菜是宴会中的主要菜品, 通常由头菜、热荤大菜组成。 ( )
- 5 颜色的组合在中餐宴会中是核心内容。 ( )
- 6 宴会器皿在使用上要特别注重与菜品色彩、形态、纹饰相协调, 与宴会主题、宴会厅空间相协调。 ( )
- 7 婚宴宴会热菜数目通常单双数均可。 ( )
- 8 商务宴会热菜组配的原料种类、菜肴的烹调方法和口味要前后兼顾, 可以重复。 ( )
- 9 商务宴会热菜选择前应了解相关信息。 ( )
- 10 商务宴会也要遵循一般宴会上菜规律, 先冷后热、先菜后点、先炒后烧、先咸后甜、先淡后浓。 ( )
- 11 水导热烹调方法是以水为加热体, 利用水的热传导作用, 使原料受热成熟的烹调方法。 ( )
- 12 扒是将初步熟处理的原料, 经切配后整齐地叠码成形, 放入锅内或蒸笼内烹制成熟, 再勾芡, 使汤汁浓稠, 保持原料原形装盘的一种烹调方法。 ( )
- 13 勺扒这种扒菜工艺在南方用得较多, 多选用无骨、扁平的小型原料, 将原料摆放整齐, 烧熟后运用大翻勺技术, 不使其形散。 ( )
- 14 一些菜肴扒制前, 需要先用花椒、辣椒等调料炆锅。 ( )
- 15 扒制菜肴入味成熟时, 要分次加入水淀粉收汁, 边收汁边转动菜肴。 ( )
- 16 煨是将原料放入水中, 大火加热至沸后, 用中火长时间加热直至原料成熟的烹调方法。 ( )
- 17 通常按汤色分类, 煨制菜肴可分为清汤煨和奶汤煨两种。 ( )
- 18 煨制菜肴要根据原料性能、质地, 酌加各种香料、调味料, 以免冲淡主味。 ( )
- 19 煨菜原料加入汤汁烧沸后, 移至小火或微火上煨, 要保持汤汁似沸非沸状态, 使汤浓、原料形状完整。 ( )
- 20 煨制菜肴的原料焯水, 直接放入锅, 以保持汤清味醇。 ( )
- 21 煨制要一次加足水, 不宜中途加水或加调料。 ( )
- 22 炖制菜肴多以畜禽类等为主料, 加工成大块或整形, 形状不宜过小, 但可制成茸泥肉馅, 制成丸子状。 ( )

- 
- 23 炖制菜肴主料须漂洗处理，以清除原料中的血污浮沫和异味。（ ）
- 24 炖制菜肴时要一次性加足水，切勿中途加水掀盖。（ ）
- 25 通常情况下开始炖菜的时候只需加清水和无色调料，可以先加盐。（ ）
- 26 炖制菜肴质地老韧的原料需要用中火密封加热 1—3 小时，以原料酥软形整为好。（ ）
- 27 辐射是一种以电磁波传播能量的现象。（ ）
- 28 焖炉烤也称暗炉烤，是将加工处理好的原料置于焖炉内，用炉壁产生的辐射热将原料烤制成菜的技法。（ ）
- 29 烤盘烤是将加工好的原料装入烤盘再放入蓄热炉内，用高温气体进行辐射加热成菜的技法。（ ）
- 30 叉烤是明火烤的代表。（ ）
- 31 炙烤是旺火烤的特殊技法。（ ）
- 32 烤适用于形状较小的动物性原料及一些植物性原料。（ ）
- 33 烤制过程中一般不进行调味。（ ）
- 34 烤制时的火力大小必须根据原料的大小、肥瘦、老嫩灵活掌握。（ ）
- 35 原料经烘烤后，内部水分散发，产生松脆的表层和焦香的滋味。（ ）
- 36 用砂锅焗的原料，以熟料为主，所以其原料必须先经初步熟处理之后才焗制。（ ）
- 37 盐焗菜的调味料要求清淡鲜香，一般以少量精盐、茴香末、姜葱等调味品搓腌入味，精盐宜少不宜多。（ ）
- 38 盐焗菜肴包裹要严密，先用一张锡纸包裹原料，再用一张刷上油的绵纸包裹，防止原料受热后渗出的汁水流失严重。（ ）
- 39 有的因挂霜的技术不易掌握就不熬糖浆、只在主料上撒上糖粉也似白霜，但它的外观和口感与用糖熬制成的挂霜制品相比相差不大。（ ）
- 40 烹饪方法中的“琉璃”也称琥珀，是将预制加工的半成品原料放入能拔出糖丝的糖浆中，挂匀糖浆盛入盘中，用筷子拨开凉凉成菜的烹调方法。（ ）
- 41 琉璃冷菜工艺多见于黄河流域，以山西最为常见。（ ）
- 42 与红糟同样具有香味但已属于制成品的糟油，也是用来制作糟制菜肴的主要调料。（ ）
- 43 挂霜冷菜制作的原料需要去皮去骨，清洗干净，原料成形以块、片、段和自然形状为多。（ ）
- 44 挂霜冷菜制作的技术要求中，原料在油炸后一定要沥干油分。（ ）
- 45 在炒糖汁之前要将锅及用具用碱性洗涤剂或碱液刷干净，再用清水洗净，不能带油腻和污垢。（ ）
- 46 挂霜冷菜制作的技术要求中，要掌握好炒糖汁的老嫩程度，火候偏大，糖汁偏老，不易结晶，原料回软影响效果。（ ）
- 47 琉璃冷菜制作完毕后，要将原料倒在瓷盘中，逐块拨开，使其不粘连，晾凉，每块结一层酱红色甜硬壳，形同琉璃。（ ）
- 48 琉璃冷菜制作的技术要求中，熬制糖浆要到可以拔出糖丝的程度，欠火或过火都会影响成品的琉璃色泽和透明度，口感也差。（ ）
- 49 琉璃冷菜制作的技术要求中，待原料挂浆后，也可以在冰块中迅速降温，使原料表面均匀凝结一层棕黄色糖衣。（ ）
- 50 花色冷菜拼盘 是根据一定的主题精心构思后，采用多种冷菜拼盘原料，合理搭配，运用不同的方法和拼摆技法，在盛器内拼装成一定象形图案的冷盘。（ ）

- 51 胡萝卜色泽鲜艳，分红黄两种，可用于雕刻各种花鸟鱼虫，做冷菜拼盘装饰。  
( )
- 52 烹饪上应用的樱桃一般是经过加工的糖水带核樱桃，分为红、绿樱桃两种。( )
- 53 香菜又称胡荽、芫荽，叶小、茎细，色泽浓绿，形状美观，具有特殊芳香气味。  
( )
- 54 香菇又名香蕈，属于小型真菌，呈黑褐色，营养丰富，肉质鲜美，香味奇特。  
( )
- 55 红肠皮衣色泽鲜红，肉呈玫瑰红色，肉质细腻，鲜嫩可口，常用来拼摆荷花或其他刀面。( )
- 56 海蜇切片后，可叠成牡丹花或海草，也可作其他的装饰、点缀之用。( )
- 57 黄蛋糕、白蛋糕是用鸡蛋黄、盐、淀粉等大火蒸制而成的蛋糕。( )
- 58 紫菜蛋卷成品黄、黑、白层层相间，色泽艳丽，可用于制作蝴蝶翅膀等。( )
- 59 平面式拼摆是艺术拼摆中比较容易掌握的一种。( )
- 60 垫底是将硬面原料或一些凉菜的边角碎料堆砌在盘中，形成拼摆图形的基础形，为将要拼摆的图形堆码出大体形状。( )
- 61 冷菜拼摆必须以观赏价值为主、食用价值为辅。( )
- 62 花色冷菜拼盘制作费工费料，但不管是何种规格的宴会，都不必使用下脚料。  
( )
- 63 冷菜拼盘最终是为了食用，因此一要味好，二要质量佳。( )
- 64 青萝卜体形较大，质地老韧，适合刻制各种花卉、飞禽走兽，风景建筑等。( )
- 65 青椒去其籽、蒂，主要用来作雕刻盛器使用。( )
- 66 香菜、茼蒿、西芹、西蓝花等食品雕刻原料，主要用于雕刻作品的装饰和背景布置。( )
- 67 整体雕刻是利用几块原料雕刻成一个具有完整形体的实物形象。( )
- 68 镂空雕刻是指用镂空透刻的方法，把所需要的花纹图案刻画在原料上。( )
- 69 V形槽口刀主要用途是雕刻花朵花瓣和龙鳞、羽毛、花蕊、眼睛等。( )
- 70 确定雕品的题目，不仅仅是给所雕之物起个名字，更是给雕刻作品一个定位。  
( )
- 71 在大型高档筵席中，食品雕刻主要以多样化雕品的大数量组合形成展台。( )
- 72 根据宴会规格、标准，宴会冷菜的数量也有所不同，通常为4—6个。( )
- 73 所谓因地制宜主要是指冷菜设计要体现地方特色。( )
- 74 宴会冷菜的设计要按经济规律办事，一定要搞好成本核算，讲究经济效益。( )

## 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 常规宴会热菜包括热炒菜、大菜、甜菜、汤菜4部分，其中( )是宴会的核心。  
(A) 大菜 (B) 甜菜 (C) 汤菜 (D) 热炒菜
- 2 热炒菜通常安排在( )之后、大菜之前，起承上启下的作用。  
(A) 头菜 (B) 甜菜 (C) 汤菜 (D) 冷菜
- 3 热炒素菜品种( )，豆类、菌类、时令蔬菜等均可入馔。

- 
- (A) 较多 (B) 多 (C) 少 (D) 较少
- 4 汤菜在各地宴会中上菜顺序及数量、种类上差异 ( )。
- (A) 较小 (B) 较大 (C) 非常小 (D) 非常大
- 5 烹饪原料复杂多样，即使同一种 ( )，由于产地、季节不同，其性能特点也存在不少差异。
- (A) 主料 (B) 辅料 (C) 原料 (D) 调料
- 6 烹饪原料复杂多样，即使同一种原料，由于产地、季节不同，其性能特点也存在 ( ) 差异。
- (A) 很多 (B) 不多 (C) 很少 (D) 不少
- 7 宴会菜品的营养 ( ) 要从顾客实际的营养需求出发。
- (A) 设计 (B) 结构 (C) 价值 (D) 成分
- 8 宴会菜品的营养设计要从 ( ) 实际的营养需求出发。
- (A) 厨师 (B) 顾客 (C) 服务员 (D) 经理
- 9 菜品色彩运用是 ( ) 宴会菜品质量标准之一。
- (A) 检验 (B) 测量 (C) 衡量 (D) 鉴别
- 10 口味的组合在中餐宴会中是核心内容，口味是菜品的 ( )。
- (A) 灵魂 (B) 重心 (C) 重点 (D) 目的
- 11 宴会 ( ) 在使用上要特别注重与菜品色彩、形态、纹饰相协调，与宴会主题、宴会厅空间相协调。
- (A) 器皿 (B) 容器 (C) 盛器 (D) 餐具
- 12 婚宴宴会 ( ) 数目应为双数。
- (A) 大菜 (B) 甜菜 (C) 汤菜 (D) 热菜
- 13 婚宴菜肴的命名应尽量选用 ( ) 用语，寄托对新人美好的祝愿，愉悦宾客，烘托气氛。
- (A) 吉祥 (B) 祝寿 (C) 鼓励 (D) 激励
- 14 婚宴热菜在设计的过程中应充分考虑各地婚俗，因地制宜配菜，注意 ( )。

- 
- (A) 习俗 (B) 风俗 (C) 禁忌 (D) 习惯
- 15 商务宴会热菜组配的原料种类、菜肴的烹调方法和口味要 ( )，尽可能不重复。
- (A) 前后一致 (B) 前后不同 (C) 前后兼顾 (D) 前后相同
- 16 商务宴会热菜选择前应了解宴会的规格，应按 ( ) 接待的规格设计宴会菜单。
- (A) 会务 (B) 商务 (C) 婚宴 (D) 寿宴
- 17 商务宴会也要遵循一般宴会 ( ) 规律。
- (A) 服务 (B) 就餐 (C) 上菜 (D) 坐席
- 18 商务宴会也要遵循一般宴会上菜 ( )。
- (A) 方法 (B) 方式 (C) 规格 (D) 规律
- 19 水导热烹调方法是以水为加热体，利用水的 ( ) 作用，使原料受热成熟的烹调方法。
- (A) 微波 (B) 热辐射 (C) 热传导 (D) 热对流
- 20 ( ) 是将初步熟处理的原料，经切配后整齐地叠码成形，放入锅内或蒸笼内烹制成熟，再勾芡，使汤汁浓稠，保持原料原形装盘的一种烹调方法。
- (A) 烧 (B) 扒 (C) 煨 (D) 炖
- 21 将 ( ) 原料经烹制调味后，放入扣碗内上笼蒸制，使其酥烂脱骨而不失其形，行业中称为扒蒸扒。
- (A) 条形 (B) 段形 (C) 整形 (D) 片形
- 22 将整形原料经烹制调味后，放入 ( ) 内上笼蒸制，使其酥烂脱骨而不失其形，行业中称为扒蒸扒。
- (A) 深盆 (B) 汤碗 (C) 蒸碗 (D) 扣碗
- 23 扒菜的原料在 ( ) 前，要用适宜的方法进行初步熟处理。
- (A) 切配 (B) 烹制 (C) 调味 (D) 初加工
- 24 扒菜的原料在切配前，要用适宜的方法进行 ( )。
- (A) 焯水 (B) 初步熟处理 (C) 过油 (D) 汽蒸
- 25 扒菜按照菜肴 ( ) 要求，烹调前要将加工切配的原料采用叠、排摆的手法，分别排列在盘内、碗内或锅垫上。



- 
- (A) 色泽 (B) 成形 (C) 口味 (D) 质地
- 26 一些菜肴扒制前，需要先用葱、姜等调料炆锅，然后加汤烧沸，除去葱、姜，加入调味品，再将原料从盘内滑入或将锅垫放入锅内，扒制入味至( )。
- (A) 熟透 (B) 熟烂 (C) 断生 (D) 成熟
- 27 扒制菜肴入味( )时，要分次加入水淀粉收汁，边收汁边转动菜肴。
- (A) 断生 (B) 成熟 (C) 熟透 (D) 熟烂
- 28 扒制菜肴入味成熟时，要分次加入水淀粉收汁，边收汁边转动( )。
- (A) 手勺 (B) 炒锅 (C) 菜肴 (D) 汤汁
- 29 ( )是将原料放入水中，大火加热至沸后，用中火长时间加热直至原料成熟的烹调方法。
- (A) 扒 (B) 烧 (C) 炖 (D) 煨
- 30 通常按汤色分类，煨制菜肴可分为红煨和( )两种。
- (A) 白煨 (B) 黄煨 (C) 清汤煨 (D) 奶汤煨
- 31 煨制菜肴要根据原料性能、质地，( )各种香料、调味料，以免冲淡主味。
- (A) 酌加 (B) 添加 (C) 增加 (D) 加入
- 32 煨菜原料加入汤汁烧沸后，移至小火或微火上煨，要保持汤汁似沸非沸状态，使汤清、原料形状( )。
- (A) 规整 (B) 整齐 (C) 整洁 (D) 完整
- 33 煨制菜肴的原料( )，然后用清水洗净，以保持汤清味醇。
- (A) 焯水 (B) 过油 (C) 走红 (D) 汽蒸
- 34 煨制菜肴的原料焯水，然后用( )洗净，以保持汤清味醇。
- (A) 冰水 (B) 清水 (C) 热水 (D) 沸水
- 35 ( )与炖同样重菜也重汤，要求汤汁宽而浓白，这与用中火有关。
- (A) 烧 (B) 扒 (C) 煨 (D) 煮

- 
- 36 煨与炖同样重菜也重汤，要求汤汁宽而浓白，这与用（ ）有关。
- (A) 小火 (B) 微火 (C) 大火 (D) 中火
- 37 炖是将原料放入水中，大火加热至水沸后，再用（ ）长时间进行加热，使原料成熟质感软烂的烹调方法。
- (A) 旺火 (B) 中火 (C) 小火 (D) 微火
- 38 隔水炖是原料先挂糊用（ ）进行预熟处理，再隔水加热成熟的烹调方法。
- (A) 水 (B) 油 (C) 蒸汽 (D) 微波
- 39 炖制菜肴多以（ ）等为主料，加工成大块或整形，形状不宜过小，但可制成茸泥肉馅，制成丸子状。
- (A) 水产类 (B) 水果类 (C) 畜禽类 (D) 蔬菜类
- 40 炖制菜肴主料须焯水处理，以（ ）原料中的血污浮沫和异味。
- (A) 清除 (B) 消除 (C) 去除 (D) 焯去
- 41 炖法要求（ ），加热时间可达1—3小时，加热盛器多用砂、陶器具。
- (A) 汤清汁宽 (B) 汤浓汁宽 (C) 汤清汁少 (D) 汤浓汁厚
- 42 炖法要求汤清汁宽，加热时间可达（ ）小时，加热盛器多用砂、陶器具。
- (A) 1—2 (B) 1—3 (C) 3—4 (D) 4—5
- 43 通常情况下开始炖菜的时候只需加清水和无色调料，不（ ）和带色调料，待主料成熟后再行调味。
- (A) 加味精 (B) 加鸡精 (C) 加盐 (D) 加糖
- 44 炖制菜肴质地老韧的原料需要用中火密封加热（ ）小时，以原料酥软形整为好。
- (A) 1—2 (B) 1—3 (C) 3—4 (D) 4—5
- 45 辐射是一种以（ ）传播能量的现象。
- (A) 电子波 (B) 电磁波 (C) 电声波 (D) 电热波
- 46 （ ）是一种以电磁波传播能量的现象。
- (A) 传导 (B) 对流 (C) 辐射 (D) 传递

- 47 烤也称烧烤，是将加工处理好或腌渍入味的原料置于烤具内部，用明火、暗火等产生的（ ）进行加热的技法总称。
- (A) 热传导 (B) 热对流 (C) 热辐射 (D) 电磁波
- 48 明炉烤是将加工处理好的原料吊挂在大型烤炉中，利用燃烧的火焰产生的（ ）热，将原料加热成菜的技法。
- (A) 对流 (B) 辐射 (C) 传递 (D) 传导
- 49 焖炉烤也称（ ），是将加工处理好的原料置于焖炉内，用炉壁产生的辐射热将原料烤制成菜的技法。
- (A) 烤盘烤 (B) 明炉烤 (C) 暗炉烤 (D) 叉烤
- 50 焖炉烤也称暗炉烤，是将加工处理好的原料（ ）焖炉内，用炉壁产生的辐射热将原料烤制成菜的技法。
- (A) 挂于 (B) 吊挂 (C) 放置 (D) 置于
- 51 烤盘烤是将加工好的原料装入烤盘再放入蓄热炉内，用高温气体进行（ ）加热成菜的技法。
- (A) 辐射 (B) 敞开 (C) 封闭 (D) 密封
- 52 叉烧是将腌渍入味的原料或抹了（ ）的原料用叉子叉住，或用其他方法固定在叉上，在明火炉具上不断翻动叉子，调整原料与火的远近距离加热成菜的技法。
- (A) 酱油 (B) 糖浆 (C) 米醋 (D) 白糖
- 53 串烤是将加工（ ）的小型原料经过腌渍（也可不腌），分别穿在细长的钎子上，在明火上转动，用短时间加热烤制成熟的技法。
- (A) 成块 (B) 成段 (C) 成片 (D) 成丝
- 54 （ ）是将加工成片的小型原料经过腌渍（也可不腌），分别穿在细长的钎子上，在明火上转动，用短时间加热烤制成熟的技法。
- (A) 网夹烤 (B) 叉烤 (C) 炙烤 (D) 串烤
- 55 (A) 是将加工好的原料用外皮包好，放在铁网夹内夹住、手持夹网柄在明火上翻烤火放入烤炉内用暗火烤制成熟的技法。
- (A) 网夹烤 (B) 叉烤 (C) 炙烤 (D) 串烤
- 56 （ ）是将加工好的原料腌渍入味，放在有条状或网状金属炙子的铁锅上，用烤热的炙子和炙子缝隙间窜出的火苗将原料加热成菜的技法。
- (A) 网夹烤 (B) 叉烤 (C) 炙烤 (D) 串烤
- 57 烤适用于形状（ ）的动物性原料及一些植物性原料。

- 
- (A) 小 (B) 较小 (C) 较大 (D) 大
- 58 烤适用于形状较大的鸡、鸭、鹅、鱼、肉及 ( )、红薯等。
- (A) 青菜 (B) 大白菜 (C) 生菜 (D) 马铃薯
- 59 需要预先 ( ) 的原料，要掌握好调味品的比例和腌渍的时间。
- (A) 腌渍 (B) 加工 (C) 刀工 (D) 初熟
- 60 需要预先腌渍的原料，要掌握好调味品的 ( ) 和腌渍的时间。
- (A) 数量 (B) 比例 (C) 比重 (D) 质量
- 61 烤制时的 ( ) 大小必须根据原料的大小、肥瘦、老嫩灵活掌握。
- (A) 火苗 (B) 火焰 (C) 火力 (D) 火候
- 62 原料经烘烤后，表层水分散发，产生 ( ) 的表层和焦香的滋味。
- (A) 松脆 (B) 松软 (C) 酥脆 (D) 酥松
- 63 焗是以 ( ) 与蒸汽或盐或热的气体为传热媒介，将经腌制的原料或半成品加热至熟而成菜的烹调方法。
- (A) 汤汁 (B) 水 (C) 油 (D) 锅
- 64 ( ) 是以汤汁与蒸汽或盐或热的气体为传热媒介，将经腌制的原料或半成品加热至熟而成菜的烹调方法。
- (A) 锅贴 (B) 锅塌 (C) 烤 (D) 焗
- 65 盐焗多数使用动物性原料，尤以 ( ) 为主。
- (A) 禽类 (B) 畜类 (C) 水产 (D) 蔬菜
- 66 ( ) 多数使用动物性原料，尤以禽类为主。
- (A) 烤炉焗 (B) 盐焗 (C) 砂锅焗 (D) 鼎上焗
- 67 盐焗菜的调味料要求清淡鲜香，一般以少量精盐、茴香末、姜葱等调味品搓腌入味， ( ) 宜少不宜多。
- (A) 茴香末 (B) 精盐 (C) 姜 (D) 葱
- 68 盐焗菜肴包裹要严密，先用一张 ( ) 包裹原料，再用一张刷上油的绵纸包裹，防止原料受热后渗出的汁水流失严重。

- (A) 铝泊纸 (B) 塑料纸 (C) 锡纸 (D) 绵纸
- 69 ( ) 是盐焗的主要热源，小火加热只是一种辅助手段，因此盐粒一定要干，炒到炙热程度。
- (A) 热盐 (B) 火力 (C) 火焰 (D) 热砂
- 70 挂霜是指将经过油炸预制加工的小型原料，放入熬好的糖浆内挂上一层糖液，挂匀糖浆后迅速冷却，经过冷凝，原料上结上一层似 ( ) 状的糖层。
- (A) 白雪 (B) 白霜 (C) 糖粉 (D) 白糖
- 71 有的因挂霜的技术不易掌握就不熬糖浆、只在主料上撒上 ( ) 也似白霜，但它的外观和口感与用糖熬制成的挂霜制品相比相差甚远。
- (A) 糖浆 (B) 白砂糖 (C) 绵白糖 (D) 糖粉
- 72 有的因挂霜的技术不易掌握就不熬 ( )、只在主料上撒上糖粉也似白霜，但它的外观和口感与用糖熬制成的挂霜制品相比相差甚远。
- (A) 糖浆 (B) 糖汁 (C) 糖水 (D) 糖液
- 73 烹饪方法中的“琉璃”也称 ( )，是将预制加工的半成品原料放入能拔出糖丝的糖浆中，挂匀糖浆盛入盘中，用筷子拨开凉凉成菜的烹调方法。
- (A) 琥珀 (B) 蜜蜡 (C) 翻砂 (D) 粘糖
- 74 琉璃冷菜工艺多见于黄河流域，以 ( ) 最为常见。
- (A) 河北 (B) 河南 (C) 山东 (D) 山西
- 75 ( ) 是将原料浸入以糟卤和盐作为主要调味品的卤汁中，或加入以盐为主的调味品拌和，排除原料部分水分和异味，使调味汁渗透入味成菜的烹调方法。
- (A) 腌 (B) 泡 (C) 醉 (D) 糟
- 76 糟是将原料浸入以糟卤和盐作为主要调味品的卤汁中，或加入以 ( ) 为主的调味品拌和，排除原料部分水分和异味，使调味汁渗透入味成菜的烹调方法。
- (A) 盐 (B) 糖 (C) 醋 (D) 糟卤
- 77 与 ( ) 同样具有香味但已属于制成品的糟油，也是用来制作糟制菜肴的主要调料。
- (A) 红糟 (B) 白糟 (C) 黄糟 (D) 黄酒糟
- 78 挂霜冷菜制作的 ( ) 需要去皮去核，清洗干净，原料成形以块、片、段和自然形状为多。
- (A) 主料 (B) 辅料 (C) 装饰料 (D) 原料

- 79 挂霜冷菜制作的技术要求中，油炸要外酥里嫩或外脆里嫩，这样配合（ ）的质感菜肴才有风味特色。
- (A) 糖霜 (B) 糖浆 (C) 糖粉 (D) 糖汁
- 80 挂霜冷菜制作的技术要求中，油炸要外酥里嫩或外脆里嫩，这样配合糖霜的（ ）菜肴才有风味特色。
- (A) 色泽 (B) 质感 (C) 形状 (D) 味道
- 81 在炒（ ）之前要将锅及用具用碱性洗涤剂或碱液刷干净，再用清水洗净，不能带油腻和污垢。
- (A) 糖霜 (B) 糖浆 (C) 糖汁 (D) 糖液
- 82 挂霜冷菜制作的技术要求中，需要掌握好坯料与糖和水的比例，（ ）的浓度在 75%以上为最佳，但又不能太浓。
- (A) 糖溶液 (B) 糖汁 (C) 糖浆 (D) 糖霜
- 83 要掌握好炒糖汁的操作方法，炒糖汁一般火力要小而且集中，火面最好（ ）糖液的液面，使糖液在油锅中不向锅边沸腾，否则会影响色泽、导致制糖失败。
- (A) 小于 (B) 等于 (C) 大于 (D) 高于
- 84 挂霜冷菜制作的技术要求中，要掌握好炒糖汁的老嫩程度，火候小，糖汁偏嫩，不易（ ），原料回软影响效果。
- (A) 凝固 (B) 凝结 (C) 结霜 (D) 结晶
- 85 琉璃冷菜制作完毕后，要将原料倒在瓷盘中，逐块拨开，使其不粘连，晾凉，每块结一层（ ）甜硬壳，形同琉璃。
- (A) 棕黄色 (B) 淡黄色 (C) 深红色 (D) 酱红色
- 86 琉璃冷菜制作完毕后，要将原料倒在瓷盘中，逐块拨开，使其不粘连，晾凉，每块结一层棕黄色甜硬壳，形同（ ）。
- (A) 琥珀 (B) 琉璃 (C) 玻璃 (D) 玛瑙
- 87 琉璃冷菜制作的技术要求中，熬制（ ）要到可以拔出糖丝的程度，欠火或过火都会影响成品的琉璃色泽和透明度，口感也差。
- (A) 白糖 (B) 糖浆 (C) 糖粉 (D) 糖汁
- 88 琉璃冷菜制作的技术要求中，待原料挂浆后，也可以在（ ）中迅速降温，使原料表面均匀凝结一层棕黄色糖衣。
- (A) 清水 (B) 冰霜 (C) 冰块 (D) 冰水
- 89 花色冷菜拼盘 是根据一定的（ ）精心构思后，采用多种冷菜拼盘原料，合理搭配，运用不同的方法和拼摆技法，在盛器内拼装成一定象形图案的冷盘。

- 
- (A) 主题 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 原料
- 90 花色冷菜拼盘 是根据一定的主题精心构思后, 采用多种冷菜拼盘原料, 合理搭配, 运用不同的方法和拼摆技法, 在盛器内拼装成一定 ( ) 图案的冷盘。
- (A) 形式 (B) 象形 (C) 形象 (D) 形状
- 91 在花色冷盘中, 心里美萝卜常和 ( ) 原料排叠在一起, 色泽更耀眼。
- (A) 浓色 (B) 淡色 (C) 浅色 (D) 深色
- 92 辣椒品种繁多, 形状各异, 按颜色可分为青椒和 ( ) 等。
- (A) 红椒 (B) 黄椒 (C) 彩椒 (D) 绿椒
- 93 西蓝花又称绿花菜、青花菜, 其一簇一簇丛生的 ( ) 适合冷菜拼盘点缀使用, 可以呈现出树丛或草丛效果。
- (A) 花球 (B) 花蕾 (C) 花朵 (D) 花卉
- 94 香菜又称胡荽、芫荽, 叶小、茎细, 色泽浓绿, 形状美观, 具有特殊 ( ) 气味。
- (A) 清香 (B) 芳香 (C) 辛辣 (D) 刺激
- 95 香菇又名香蕈, 属于 ( ) 真菌, 呈黑褐色, 营养丰富, 肉质鲜美, 香味奇特。
- (A) 小型 (B) 中型 (C) 大型 (D) 微型
- 96 ( ) 形小可爱, 菇体洁白如玉、晶莹剔透、质地细腻、脆嫩鲜滑。
- (A) 香菇 (B) 蟹味菇 (C) 金针菇 (D) 白玉菇
- 97 红肠皮衣色泽鲜红, 肉呈玫瑰红色, 肉质细腻, 鲜嫩可口, 常用来拼摆 ( ) 或其他刀面。
- (A) 荷叶 (B) 荷花 (C) 月季 (D) 牡丹
- 98 盐水虾色泽 ( ) , 身体自然弯曲, 虾肉鲜嫩味美。
- (A) 微红 (B) 大红 (C) 鲜红 (D) 棕红
- 99 松花蛋剖面绚丽多彩, 其月牙片常用来拼摆 ( ) 和其他鸟类的尾羽, 其圆形小片常用来制成动物的眼睛。
- (A) 孔雀 (B) 凤凰 (C) 仙鹤 (D) 绶带鸟

- 
- 100 松花蛋剖面绚丽多彩，其（ ）常用来拼摆仙鹤和其他鸟类的尾羽，其圆形小片常用来制成动物的眼睛。
- (A) 小圆片 (B) 半圆片 (C) 椭圆片 (D) 月牙片
- 101 蔬菜卷经刀工处理后，可以堆叠成（ ），或装饰于盘面。
- (A) 花形 (B) 鸟形 (C) 鱼形 (D) 虾形
- 102 蔬菜卷经刀工处理后，可以堆叠成花形，或装饰于（ ）。
- (A) 盘边 (B) 盘面 (C) 盘中 (D) 盘内
- 103 卧式拼摆造型美观，形态逼真，栩栩如生，可以展现一个（ ）的画面，给宾客以美的享受。
- (A) 平整 (B) 整齐 (C) 完整 (D) 规整
- 104 衬托就像绘画中的装饰和点缀，经过衬托后的图案更为引人入胜，更具（ ）。
- (A) 形象性 (B) 艺术性 (C) 造型性 (D) 拼摆性
- 105 在制作艺术拼盘时，应根据季节的变化选用时令原料制作冷菜，因为应季上市的原料不仅（ ）好，而且能给人一种新鲜感。
- (A) 材质 (B) 质地 (C) 质量 (D) 数量
- 106 构思新颖、勇于创新是指在传统冷菜拼盘的（ ）上继承和发扬，不断改革创新、与时俱进。
- (A) 形式 (B) 式样 (C) 内容 (D) 基础
- 107 冷菜拼盘是否美观，取决于（ ）精细与否。
- (A) 刀工 (B) 原料 (C) 加工 (D) 烹调
- 108 花色冷菜拼盘制作费工费料，各种宴会的价格标准不同，毛利幅度也不一样，但不管是何种规格的宴会，都应根据拼盘的造型和原料的（ ），合理利用原料，物尽其用。
- (A) 数量 (B) 质感 (C) 质地 (D) 质量
- 109 冷菜拼盘最终是为了食用，因此一要（ ），二要质量佳。
- (A) 量多 (B) 味好 (C) 色优 (D) 形佳
- 110 花色冷菜拼盘要控制住拼摆过程中的（ ）问题，做到原料不与手直接接触，原料新鲜，拼制时间短，工具盛器消毒，干净卫生。



- 
- (A) 食品质量 (B) 食品数量 (C) 食品污染 (D) 食品种类
- 111 红菜头又称血疙瘩，由于色泽 ( )、体形近似圆形，适合雕刻各种花卉。
- (A) 粉红 (B) 浅红 (C) 深红 (D) 鲜红
- 112 马铃薯、红薯、芋头质地 ( )，可以刻制花卉和人物。
- (A) 细腻 (B) 粗糙 (C) 脆嫩 (D) 老韧
- 113 ( )、叶菜类蔬菜如白菜、圆葱，用途较少，只能刻一些特定的花卉，如菊花、荷花等。
- (A) 块根 (B) 鳞茎 (C) 块茎 (D) 叶茎
- 114 因为冬瓜、南瓜内部是带瓢的，可利用其外表的颜色、形状刻制各种 ( ) 图案，去其内瓢还可作为盛器使用。
- (A) 浮雕 (B) 整雕 (C) 组装雕 (D) 镂空雕
- 115 香菜、茼蒿、西芹、西蓝花等食品雕刻原料，主要用于雕刻作品的 ( ) 和背景布置。
- (A) 修饰 (B) 装饰 (C) 点缀 (D) 衬托
- 116 香菜、茼蒿、西芹、西蓝花等食品雕刻原料，主要用于雕刻作品的装饰和 ( ) 布置。
- (A) 点缀 (B) 衬托 (C) 背景 (D) 风景
- 117 整体雕刻是指用一块原料雕刻成一个具有 ( ) 形体的实物形象。
- (A) 整齐 (B) 规则 (C) 规整 (D) 完整
- 118 整体雕刻是指用 ( ) 块原料雕刻成一个具有完整形体的实物形象。
- (A) 一 (B) 二 (C) 三 (D) 四
- 119 组装雕刻是指用两块或两块以上的原料 ( ) 雕刻成形，集中组装成某个完整物体的形象。
- (A) 分开 (B) 分体 (C) 整体 (D) 整齐
- 120 ( ) 最适于西瓜盅等作品的雕刻。
- (A) 整雕 (B) 组装雕 (C) 镂空雕 (D) 浮雕
- 121 ( ) 是指用镂空透刻的方法，把所需要的花纹图案刻画在原料上。

- 
- (A) 镂空雕刻 (B) 浮雕 (C) 组装雕刻 (D) 整体雕刻
- 122 镂空雕刻是指用镂空 ( ) 的方法, 把所需要的花纹图案刻画在原料上。
- (A) 浮雕 (B) 透刻 (C) 凸雕 (D) 凹雕
- 123 ( ) 主要用于刻制细花蕊、花瓣、发丝、羽毛等。
- (A) 圆柱戳刀 (B) 拉刻刀 (C) V 形槽口刀 (D) U 形槽口刀
- 124 ( ) 主要用途是雕刻花朵花瓣和龙鳞、羽毛、花蕊、眼睛等。
- (A) 圆柱戳刀 (B) 拉刻刀 (C) V 形槽口刀 (D) U 形槽口刀
- 125 确定雕品的 ( ) , 不仅仅是给所雕之物起个名字, 更是给雕刻作品一个定位。
- (A) 题目 (B) 主题 (C) 名目 (D) 内容
- 126 确定雕品的题目, 不仅仅是给所雕之物起个名字, 更是给雕刻作品一个 ( ) 。
- (A) 定名 (B) 定位 (C) 档次 (D) 层次
- 127 食品雕刻选择原料时要注意原料的新鲜度, 特别是一些植物性原料, 脱水干瘪后质地 ( ) , 不便雕刻。
- (A) 酥绵 (B) 回软 (C) 酥软 (D) 绵软
- 128 以小型食品雕刻作品作为 ( ) 点缀菜肴, 可以弥补菜肴色形的不足和提升菜肴档次。
- (A) 盘饰 (B) 盘面 (C) 装饰 (D) 修饰
- 129 以小型食品雕刻作品作为盘饰点缀菜肴, 可以弥补菜肴 ( ) 的不足和提升菜肴档次。
- (A) 造型 (B) 色形 (C) 颜色 (D) 形状
- 130 根据宴会规格、标准, 宴会冷菜的数量也有所不同, 通常为 ( ) 个。
- (A) 6—8 (B) 4—6 (C) 8—10 (D) 2—4
- 131 根据宴会 ( ) 、标准, 宴会冷菜的数量也有所不同, 通常为 6—8 个。
- (A) 规则 (B) 规格 (C) 规定 (D) 档次
- 132 如果一桌宴会冷菜只采用 1—2 种烹调方法, 尽管所用的原料不同, 其 ( ) 也基本差不多。

- 
- (A) 色泽 (B) 形状 (C) 口味 (D) 质感
- 133 如果一桌宴会冷菜只采用 ( ) 种烹调方法, 尽管所用的原料不同, 其口味也基本差不多。
- (A) 4—5 (B) 3—4 (C) 2—3 (D) 1—2
- 134 在设计宴会冷菜时, 还要考虑 ( ) 的变化, 如果一桌有 10 个冷菜, 只有一两种味道, 吃起来必然乏味。
- (A) 味 (B) 质 (C) 色 (D) 形
- 135 在设计宴会冷菜时, 还要考虑味的变化, 如果一桌有 ( ) 个冷菜, 只有一两种味道, 吃起来必然乏味。
- (A) 8 (B) 10 (C) 4 (D) 6
- 136 菜肴的色彩最能影响宾客的 ( ), 在设计宴会冷菜时要尽量利用原料的自然色彩和加热调和后的色彩使桌上冷菜的色泽多彩。
- (A) 食量 (B) 食欲 (C) 情绪 (D) 心情
- 137 菜肴的色彩最能影响宾客的食欲, 在设计宴会冷菜时要尽量利用原料的 ( ) 色彩和加热调和后的色彩使桌上冷菜的色泽多彩。
- (A) 添加 (B) 天然 (C) 自然 (D) 必然
- 138 宴会作为社交生活的产物, 通常要具备 ( ), 也要适应就餐者的饮食特点、禁忌和爱好, 要在这个前提下开展菜肴组配的设计。
- (A) 内容 (B) 话题 (C) 主题 (D) 主角
- 139 宴会作为 ( ) 生活的产物, 通常要具备主题, 也要适应就餐者的饮食特点、禁忌和爱好, 要在这个前提下开展菜肴组配的设计。
- (A) 文明 (B) 精神 (C) 物质 (D) 社交
- 140 所谓因地制宜主要是指冷菜 ( ) 要体现地方特色。
- (A) 设计 (B) 布置 (C) 加工 (D) 烹制
- 141 所谓因地制宜主要是指冷菜设计要体现 ( ) 特色。
- (A) 地域 (B) 地方 (C) 地区 (D) 地点
- 142 宴会冷菜设计的季节性通常为, 夏季气候炎热, 宜做一些 ( ) 冷菜。
- (A) 色深 (B) 味浓 (C) 清淡 (D) 香醇
- 143 宴会冷菜设计的季节性通常为, 冬季气候寒冷, 宜做一些色深 ( ) 的冷菜。

- 
- (A) 清醇 (B) 淡雅 (C) 清淡 (D) 味浓
- 144 宴会冷菜的设计要合理规划、统筹安排，在原料搭配上要平衡合理，讲究（ ）。
- (A) 地方风味 (B) 风味特色 (C) 营养突出 (D) 营养互补
- 145 宴会冷菜的设计要合理规划、统筹安排，在原料搭配上要（ ），讲究营养互补。
- (A) 平衡合理 (B) 品种繁多 (C) 风味独特 (D) 口味多样
- 146 宴会冷菜的设计要按经济规律办事，一定要搞好（ ），讲究经济效益。
- (A) 成本核算 (B) 成本计算 (C) 成本核价 (D) 成本计量
- 147 宴会冷菜的设计要按经济规律办事，一定要搞好成本核算，讲究（ ）。
- (A) 经济规律 (B) 经济效益 (C) 经济效率 (D) 经济收益

### 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 常规宴会热菜包括（ ）4 部分。
- (A) 热炒菜 (B) 头菜 (C) 大菜 (D) 甜菜 (E) 汤菜
- 2 热炒菜一般采用（ ）等旺火速成的烹调方法制成，多数菜肴在很短的时间内烹制完成。
- (A) 炒 (B) 炸 (C) 熘 (D) 爆 (E) 烩
- 3 烹饪原料复杂多样，即使同一种原料，由于（ ）不同，其性能特点也存在不少差异。
- (A) 产地 (B) 季节 (C) 颜色 (D) 形状 (E) 质地
- 4 宴会菜品的营养设计要从顾客实际的营养需求出发，顾客的营养需求因人而异，（ ）的顾客对营养的需求存在一定的差异。
- (A) 不同性别 (B) 不同年龄 (C) 不同职业 (D) 不同身体状况 (E) 不同消费水平
- 5 宴会菜品色彩设计就是巧妙合理地利用（ ）的颜色，最后配以相应的灯光，使菜品的色彩赏心悦目。
- (A) 原料 (B) 调料 (C) 点缀物 (D) 器皿 (E) 餐桌
- 6 婚宴宴会热菜数目通常以（ ）道为多，象征六六大顺、财源滚滚、十全十美。
- (A) 6 (B) 7 (C) 8 (D) 9 (E) 10

- 
- 7 婚宴菜肴的命名应尽量选用吉祥用语，寄托对新人美好的祝愿，（ ）。
- (A) 愉悦宾客 (B) 取悦宾客 (C) 取笑宾客 (D) 烘托气氛 (E) 烘托空气
- 8 在设计婚宴菜单的时候应先了解宾客的（ ），灵活掌握，搭配出宾客满意的菜单。
- (A) 民族 (B) 宗教信仰 (C) 职业 (D) 喜好 (E) 忌讳
- 9 商务宴会热菜组配的（ ）要前后兼顾，尽可能不重复。
- (A) 原料种类 (B) 菜肴烹调方法 (C) 菜肴帮派 (D) 菜肴类别 (E) 菜肴口味
- 10 商务宴会热菜选择前应了解的信息包括：（ ）
- (A) 当日天气 (B) 交通状况 (C) 宾客禁忌喜好 (D) 宴会的规格 (E) 来宾人数
- 11 商务宴会也要遵循一般宴会上菜规律，（ ）。
- (A) 先冷后热 (B) 先菜后点 (C) 先炒后烧 (D) 先咸后甜 (E) 先淡后浓
- 12 水导热的烹调方法避免了食物因高温长时间烹制而可能产生致癌物，是一种相（ ）的烹调方法。
- (A) 相对健康 (B) 绝对健康 (C) 简单快速 (D) 简单易行 (E) 简单方便
- 13 扒菜的原料在加工切配时，要按照菜肴的具体要求，将主料与辅料加工切配成一定的（ ）。
- (A) 规则 (B) 规格 (C) 形状 (D) 片形 (E) 条形
- 14 扒菜按照菜肴成形要求，烹调前要将加工切配的原料采用叠、排摆的手法，分别排列在（ ）。
- (A) 盘内 (B) 盒内 (C) 碗内 (D) 锅内 (E) 锅垫上
- 15 一些菜肴扒制前，需要先用（ ）等调料炆锅。
- (A) 葱 (B) 姜 (C) 蒜 (D) 辣椒 (E) 花椒
- 16 用碗蒸扒制的菜肴入味成熟后，应将原汁收浓，碗内菜肴翻扣在盘内，在（ ）的原汁成菜。
- (A) 旋锅 (B) 收浓 (C) 勾芡 (D) 翻勺 (E) 浇淋
- 17 煨法要求（ ），比炖法的时间略短。
- (A) 汤清汁宽 (B) 汤浓汁宽 (C) 加热 1--2 小时 (D) 加热 2--3 小时 (E) 加热 3--4 小时

- 
- 18 通常按汤色分类，煨制菜肴可分为（ ）两种。
- (A) 红煨 (B) 黄煨 (C) 白煨 (D) 奶汤煨 (E) 清汤煨
- 19 煨制菜肴的原料焯水，然后用（ ）。
- (A) 清水洗净 (B) 冰水洗净 (C) 沸水洗净 (D) 保持汤清味醇 (E) 保持汤浓味醇
- 20 煨与炖同样（ ），要求汤汁宽而浓白，这与用中火有关。
- (A) 重色 (B) 重形 (C) 重味 (D) 重菜 (E) 重汤
- 21 炖法要求汤清汁宽，加热时间可达 1--3 小时，加热盛器多用（ ）器具。
- (A) 砂 (B) 陶 (C) 瓷 (D) 搪瓷 (E) 不锈钢
- 22 根据加工方法的不同，炖法可分煨（ ）。
- (A) 隔水炖 (B) 不隔水炖 (C) 汽炖 (D) 蒸炖 (E) 密封炖
- 23 炖制菜肴多以畜禽类等为主料，加工成大块或整形，形状不宜过小，但可制成（ ）。
- (A) 茸泥肉馅 (B) 狮子头 (C) 丸子状 (D) 炖菜核 (E) 山药泥
- 24 通常情况下开始炖菜的时候只需加（ ），待主料成熟后再行调味。
- (A) 清水 (B) 料酒 (C) 盐 (D) 酱油 (E) 米醋
- 25 炖制菜肴质地老韧的原料需要用（ ）加热 1--3 小时，以原料酥软形整为好。
- (A) 微火 (B) 小火 (C) 中火 (D) 密封 (E) 敞开
- 26 最常见的辐射传热方式是（ ）。
- (A) 冷辐射 (B) 热辐射 (C) 远红外辐射 (D) 微波辐射 (E) 电子辐射
- 27 暗炉烤的代表菜肴有（ ）。
- (A) 挂炉烤鸭 (B) 烤乳猪 (C) 烤全羊 (D) 焖炉烤鸭 (E) 烤猪方
- 28 烤盘烤的风味特点（ ）。
- (A) 色泽枣红 (B) 外皮松脆 (C) 汁稠软嫩 (D) 香气浓郁 (E) 别具风味

29 叉烤的代表菜肴有（ ）。

(A) 扬州烤方肉 (B) 烤乳猪 (C) 烤全羊 (D) 叉烤鸭 (E) 烤猪方

30 近年来，串烤类烧烤在我国发展迅速，除了肉类、海鲜类，还有大量有地方特色的（ ）被加工烧烤。

(A) 蔬菜 (B) 食用菌 (C) 蛋类 (D) 面制品 (E) 豆制品

31 网夹烤的风味特点（ ）。

(A) 焦黄香嫩 (B) 外皮松脆 (C) 肉质鲜嫩 (D) 味道辛香 (E) 香气浓郁

32 炙烤是将加工好的原料腌渍入味，放在有（ ）金属炙子的铁锅上，用烤热的炙子和炙子缝隙间窜出的火苗将原料加热成菜的技法。

(A) 条状 (B) 片状 (C) 丝状 (D) 网状 (E) 格子状

33 烤的原料可以（ ）烤制。

(A) 生料直接 (B) 加工成生的坯料 (C) 加工成半熟的坯料 (D) 加工成熟的坯料 (E) 用熟料

34 烤制菜肴的成菜特点（ ）。

(A) 色泽美观 (B) 色泽枣红 (C) 形态大方 (D) 香味醇浓 (E) 皮酥肉嫩

35 焗是以汤汁与（ ）为传热媒介，将经腌制的原料或半成品加热至熟而成菜的烹调方法。

(A) 油 (B) 蒸汽 (C) 盐 (D) 砂 (E) 热空气

36 焗有（ ）四种。

(A) 盐焗 (B) 炒锅焗 (C) 砂锅焗 (D) 鼎上焗 (E) 烤炉焗

37 为除异味、增香味，原料在焗制之前，都必须用调味料腌制，腌制时间根据（ ）要求而定。

(A) 原料品种 (B) 原料数量 (C) 原料特点 (D) 菜肴质量 (E) 菜肴质地

38 盐焗菜肴的成菜特点：（ ）。

(A) 原汁原味 (B) 造型美观 (C) 骨酥肉烂 (D) 香味浓郁 (E) 冷食热食皆宜

39 挂霜在熬糖时还可以加入（ ）等辅助食材，丰富了这种技法的品种、感官性状和风味。

(A) 杏仁霜 (B) 果珍 (C) 奶粉 (D) 咖啡末 (E) 可可粉

- 40 挂霜冷菜工艺的特点（ ）。
- (A) 色泽洁白似霜 (B) 形状美观典雅 (C) 口感油润 (D) 口感滑润 (E) 松脆甘香
- 41 琉璃法主要用于制作甜菜，裹在原料上的一层糖浆，经晾冷凝结成香甜的硬壳，呈现棕黄透明的琥珀色，类似（ ）。
- (A) 拔丝 (B) 玛瑙 (C) 琉璃 (D) 玻璃 (E) 挂霜
- 42 琉璃冷菜工艺的特点：（ ）
- (A) 外壳明亮 (B) 色泽金黄 (C) 造型美观 (D) 外皮酥脆 (E) 甜香
- 43 配制糟卤离不开酒糟，由于制取酒糟的方法不同，制出的糟可分为（ ）。
- (A) 红酒糟 (B) 白酒糟 (C) 黄酒糟 (D) 红糟 (E) 白糟
- 44 糟制冷菜工艺的特点（ ）。
- (A) 糟香浓郁 (B) 鲜咸回甜 (C) 清淡可口 (D) 色泽淡雅 (E) 诱人食欲
- 45 挂霜冷菜制作的原料需要去皮去核，清洗干净，原料成形以（ ）为多。
- (A) 块 (B) 丝 (C) 片 (D) 段 (E) 自然形状
- 46 挂霜冷菜制作的技术要求中，油炸要（ ），这样配合糖霜的质感菜肴才有风味特色。
- (A) 外壳明亮 (B) 外酥里嫩 (C) 外脆里糯 (D) 外皮酥脆 (E) 外焦里香
- 47 在炒糖汁之前要将锅及用具用（ ）刷干净，再用清水洗净，不能带油腻和污垢。
- (A) 热水 (B) 碱性洗涤剂 (C) 酸性洗涤剂 (D) 碱液 (E) 醋酸
- 48 挂霜冷菜制作的技术要求中，要掌握好炒糖汁的老嫩程度，火候偏大或偏小都会出现：（ ）。
- (A) 沾糖不均匀 (B) 沾不上糖 (C) 不易结晶 (D) 原料回软 (E) 洁白似霜
- 49 琉璃冷菜的制作方法是先将原料改刀后（ ），然后在锅内加少量清水，放入白糖，熬到白糖汁浓稠时，投入原料拌炒，使糖汁裹包在原料上。
- (A) 上浆 (B) 挂糊 (C) 不挂糊 (D) 煮熟 (E) 炸熟
- 50 琉璃冷菜制作的技术要求中，熬制糖浆要到可以拔出糖丝的程度，欠火或过火都会影响成品的琉璃（ ）。



- 
- (A) 色泽 (B) 形状 (C) 透明度 (D) 口感 (E) 质地
- 51 琉璃冷菜制作完毕后, 要将原料倒在 ( ), 每块结一层棕黄色甜硬壳, 形同琉璃。
- (A) 瓷盘中 (B) 铁盘中 (C) 逐块拨开 (D) 使其不粘连 (E) 晾凉
- 52 花色冷菜拼盘又称 ( )。
- (A) 什锦拼盘 (B) 象形拼盘 (C) 造型拼盘 (D) 艺术拼盘 (E) 卤水拼盘
- 53 水萝卜 ( ), 其中樱桃萝卜形小可爱, 拼摆造型用途较多。
- (A) 红皮色艳 (B) 肉色白净 (C) 质地脆嫩 (D) 含水量大 (E) 含水量小
- 54 香菇经烹调加工后, 可制成 ( ), 或用于装饰点缀, 用途甚广。
- (A) 树皮 (B) 树干 (C) 树枝 (D) 树叶 (E) 动物眼睛
- 55 烤鸭在花色冷菜拼盘中可制成 ( )。
- (A) 蝴蝶身 (B) 树干 (C) 树叶 (D) 色彩相间的刀面 (E) 各种形式的围碟
- 56 盐水虾在花色冷盘中应用很广, 可摆成 ( ) 等。
- (A) 花朵 (B) 排叠刀面 (C) 蝴蝶身 (D) 蝴蝶翅 (E) 桥栏杆
- 57 黄蛋糕、白蛋糕通常切成片排叠各种形状的刀面, 也可雕刻成各种实体, 如 ( ) 等。
- (A) 桥 (B) 塔 (C) 荷花 (D) 菊花 (E) 梅花
- 58 紫菜蛋卷成品 ( ) 层层相间, 色泽艳丽, 可用于制作蝴蝶翅膀等, 在花色冷菜拼盘的色彩调配中起着重要的作用。
- (A) 红 (B) 黄 (C) 黑 (D) 白 (E) 紫
- 59 花色冷菜拼盘的表现形式大体上可分为 ( )。
- (A) 平面式 (B) 拼摆式 (C) 组合式 (D) 卧式 (E) 立体式
- 60 花色冷菜拼摆的方法的” 三步 “是 ( )。
- (A) 垫底 (B) 围边 (C) 盖面 (D) 衬托 (E) 修饰
- 61 目前我国宴会上使用的花色冷菜拼盘在形式上虽然大同小异, 但各地在 ( ) 上有其地方特色。

- (A) 原料运用 (B) 形态造型 (C) 烹制过程 (D) 口味变化 (E) 质感老嫩
- 62 花色冷菜拼盘拼摆时应尽量利用物料的自然色彩，不用人造色素，色彩配比上要 ( )。
- (A) 对比统一 (B) 和谐 (C) 匀称 (D) 素雅 (E) 花哨
- 63 ( ) 三种蔬菜体形较小，颜色各异，适合刻制各种小型的花鸟鱼虫等。
- (A) 青萝卜 (B) 胡萝卜 (C) 水萝卜 (D) 莴笋 (E) 红菜头
- 64 鳞茎、叶菜类蔬菜如白菜、圆葱，用途较少，只能刻一些特定的花卉，如 ( ) 等。
- (A) 月季 (B) 牡丹 (C) 大丽花 (D) 菊花 (E) 荷花
- 65 因为 ( ) 内部是带瓢的，可利用其外表的颜色、形状刻制各种浮雕图案，去其内瓢还可作为盛器使用。
- (A) 冬瓜 (B) 南瓜 (C) 西瓜 (D) 黄瓜 (E) 丝瓜
- 66 ( ) 等食品雕刻原料，主要用于雕刻作品的装饰和背景布置。
- (A) 青椒 (B) 香菜 (C) 茼蒿 (D) 西芹 (E) 西蓝花
- 67 整体雕刻的特点是具有 ( )，不需要其他物体的支持和陪衬，自成其形。
- (A) 整体性 (B) 立体性 (C) 独立性 (D) 单独性 (E) 单一性
- 68 食品雕刻的主要工具有 ( ) 等。
- (A) 平口刀 (B) V 槽口刀 (C) U 形槽口刀 (D) 圆柱戳刀 (E) 拉刻刀
- 69 食品雕刻的工艺流程包括确定题目、 ( )。
- (A) 构建造型 (B) 原料制备 (C) 艺术布局 (D) 正式雕刻 (E) 组合修饰
- 70 以小型食品雕刻作品作为盘饰点缀菜肴，可以弥补菜肴色形的不足和提升菜肴档次，使菜肴在 ( ) 等方面表现出高雅和谐的整体美。
- (A) 质量 (B) 色彩 (C) 形态 (D) 味道 (E) 寓意
- 71 一桌冷菜无论多少个单盘，所选用的原料要不一样，如 ( ) 等原料充分应用才能显得丰富多彩，否则会显得十分单调。
- (A) 鸡 (B) 鱼 (C) 肉 (D) 蔬菜 (E) 豆制品

---

72 菜肴的色彩最能影响宾客的食欲，在设计宴会冷菜时要尽量利用原料的自然色彩和加热调和后的色彩使桌上冷菜的色泽有（ ）等多种色彩。

(A) 赤 (B) 橙 (C) 黄 (D) 绿 (E) 黑

73 宴会作为社交生活的产物，通常要具备主题，也要适应就餐者的（ ），要在这个前提下开展菜肴组配的设计。

(A) 饮食特点 (B) 地域 (C) 天气 (D) 禁忌 (E) 爱好

74 冷菜有（ ）等季节性特点。

(A) 春辣 (B) 春腊 (C) 夏拌 (D) 秋糟 (E) 冬冻

上海市餐饮烹饪行业协会