

## 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 职业资格是对从事某一职业所必备的学识、技术和能力的基本要求。（ ）
- 2 企业文化作为企业管理的一个要素，伴随着企业的产生而产生。（ ）
- 3 企业职业道德是适应各种职业的要求不必然产生的道德规范。（ ）
- 4 只有增加理解、化解冲突，企业的凝聚力才能加强。（ ）
- 5 尊师爱徒中师傅要教训、关注晚辈、徒弟。（ ）
- 6 团结协作是从业人员和领导之间关系的重要道德规范。（ ）
- 7 中国烹饪文化源远流长，世代相传，在世界上享有崇高美誉。（ ）
- 8 老一代厨师为餐饮行业的发展做出了很大贡献，理应受到尊重和爱戴。（ ）
- 9 青年厨师一般具有一定的学历，有较强的接受能力，是中国烹饪未来的希望。（ ）
- 10 中国烹饪中的一些薄弱环节，如对创新菜的研究急需改善和加强。（ ）
- 11 在知识经济年代，知识更新速度越来越快，新的烹饪原料、工艺不断涌现。（ ）
- 12 膳食模式即平时所说的膳食结构。（ ）
- 13 当今世界各国的膳食模式分为二种类型。（ ）
- 14 平衡膳食强调日常饮食中食物种类应以植物性原料为主。（ ）
- 15 母乳能满足 4-6 个月的婴儿对营养的全部需求。（ ）
- 16 在冷菜拼摆中，讲究以实用为本、装饰为辅的原则。（ ）
- 17 在烹饪过程中所使用的器皿，应清洗后才能使用。（ ）
- 18 消毒柜不用时需打开柜门晾干后再关闭，保持内部干燥。（ ）
- 19 打蛋机试机前要装好搅拌器具。（ ）
- 20 需要烧熟煮透的食品，加工制作时食品的中心温度应达到 70℃ 以上。（ ）
- 21 食品安全管理人员不必参加食品安全培训。（ ）

##### 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 2017 年起，我国实行职业资格目录清单管理，设置（ ）职业资格和水平评价类职业资格。  
(A) 准入类 (B) 知识类 (C) 技能类 (D) 操作类
- 2 （ ）起，我国实行职业资格目录清单管理。  
(A) 2015 年 (B) 2017 年 (C) 2019 年 (D) 2021 年
- 3 企业文化和其它文化内容共同具有自律、导向、（ ）、激励等功能。  
(A) 能力 (B) 技术 (C) 技能 (D) 整合

- 
- 4 企业文化包括职业观念、职业情感、( )、职业态度、职业技能、职业纪律、职业良心、职业作风等方面的内容。
- (A) 职业导向 (B) 职业理想 (C) 职业文化 (D) 职业品德
- 5 企业中的职工必须要有较高的( )、凡事要从企业大局出发,认真履行自己的工作职责,严于律己、宽以待人。
- (A) 职业导向 (B) 职业道德 (C) 职业文化 (D) 职业作风
- 6 企业中( )与企业的关系是企业各种关系中最重要的一种。
- (A) 企业 (B) 领导 (C) 职工 (D) 家庭
- 7 企业在经营管理上要以( )为本。
- (A) 领导 (B) 职工 (C) 法人 (D) 上级组织
- 8 企业在经营( )上要以职工为本。
- (A) 管理 (B) 生产 (C) 销售 (D) 发展
- 9 尊师爱徒是指人与人之间的一种( )关系。
- (A) 竞争 (B) 平和 (C) 上下级 (D) 朋友
- 10 ( )是从业人员和企业集体之间关系的重要道德规范。
- (A) 团结协作 (B) 力争上游 (C) 相互合作 (D) 相互竞争
- 11 中国烹饪文化是历代烹饪( )辛勤劳动和创造的结果。
- (A) 厨师 (B) 作家 (C) 美食家 (D) 发明家
- 12 中国烹饪文化源远流长,( ),在世界上享有崇高美誉。
- (A) 代代相传 (B) 世代相传 (C) 师徒相传 (D) 源于秦朝
- 13 师徒传艺在烹饪技艺( )方面仍然发挥着至关重要的作用。
- (A) 培训 (B) 传承 (C) 教学 (D) 学习
- 14 青年厨师一般具有一定的( ),有较强的接受能力,是中国烹饪未来的希望。
- (A) 技能 (B) 学识 (C) 体力 (D) 学历

---

15 随着时代的进步，传艺的（ ）有了各种变化。

(A) 方式 (B) 方法 (C) 手法 (D) 手段

16 在尊师爱徒的前提下，不同年龄段的餐饮行业从业人员团结合作、互相（ ）是时代的要求。

(A) 补充 (B) 学习 (C) 学习和补充 (D) 攻击

17 团结协作是一种团队精神，是（ ）的具体体现，是职业道德的重要内容。

(A) 个人主义 (B) 集体主义 (C) 私利主义 (D) 共产主义

18 现代企业中只有（ ）岗位都相互配合，才能保证质量。

(A) 每一个 (B) 领导 (C) 班级长 (D) 员工

19 在知识经济年代，知识更新速度越来越快，新的烹饪（ ）、工艺不断涌现。

(A) 方法 (B) 技能 (C) 原料 (D) 调料

20 在知识经济年代，知识更新速度越来越快，新的烹饪原料、（ ）不断涌现。

(A) 方法 (B) 技能 (C) 调料 (D) 工艺

21 合理营养是指通过膳食调整提供人体需要的各种（ ）和能量。

(A) 营养素 (B) 碳水化合物 (C) 脂肪 (D) 蛋白质

22 （ ）是一个综合性的概念。

(A) 合理烹调 (B) 合理营养 (C) 合理选料 (D) 合理调味

23 膳食模式是（ ）一个国家或一个地区经济和文明程度的重要标志之一。

(A) 标志 (B) 体现 (C) 表示 (D) 衡量

24 合理膳食类型又称（ ）模式。

(A) 日本 (B) 中国 (C) 美国 (D) 英国

25 平衡膳食强调日常饮食中食物（ ）和品种应丰富多样。

(A) 质量 (B) 成分 (C) 种类 (D) 数量

- 
- 26 平衡膳食强调日常饮食中食物种类和（ ）应丰富多样。
- (A) 质量 (B) 成分 (C) 类别 (D) 品种
- 27 为满足人体对各种营养素的需求，最基本的要求是食物的选择应（ ）。
- (A) 多样化 (B) 品牌化 (C) 单一性 (D) 针对性
- 28 按照我国人民的生活习惯，正常情况下一日安排（ ）比较合理。
- (A) 四餐 (B) 五餐 (C) 二餐 (D) 三餐
- 29 进行初加工时，保持（ ）卫生尤为重要。
- (A) 砧板 (B) 环境 (C) 地面 (D) 台面
- 30 清洗时要注意将原料（ ）进行清洗。
- (A) 分开 (B) 合并 (C) 混合 (D) 综合
- 31 冷菜刀工（ ）、色香味俱全，能提高食欲、活跃宴会气氛。
- (A) 粗矿 (B) 精细 (C) 简约 (D) 简单
- 32 在冷菜拼摆中，讲究以（ ）、装饰为辅的原则。
- (A) 实用为本 (B) 美观为主 (C) 质量为主 (D) 量多为本
- 33 蒸制可使原料质感酥软湿润，形态完整美观，保留原料的（ ）且减少营养素流失。
- (A) 维生素 (B) 蛋白质 (C) 原汁原味 (D) 脂肪
- 34 煮制可分为冷水煮制和（ ）煮制。
- (A) 温水 (B) 冰水 (C) 净水 (D) 沸水
- 35 电热开水器周围（ ）范围内禁止存放物品。
- (A) 0.5 米 (B) 1 米 (C) 1.5 米 (D) 2 米
- 36 和面过程中严禁往桶内（ ）或用刀取面。
- (A) 加面 (B) 加水 (C) 伸手 (D) 加蛋液

37 绞肉机要由（ ）。

(A) 多人保管 (B) 不用管理 (C) 部门管理 (D) 专人专管

38 打蛋机换档前必须先（ ）。

(A) 加速 (B) 加水 (C) 减速 (D) 停机

39 餐饮服务提供者包括餐饮服务经营者和（ ）等主体的餐饮服务经营活动。

(A) 面店 (B) 单位食堂 (C) 食品加工厂 (D) 馄饨店

40 专间内温度不得高于（ ）℃。

(A) 28 (B) 27 (C) 26 (D) 25

41 使用紫外线灯消毒应在无人加工时开启（ ）min以上并做好记录。

(A) 10 (B) 15 (C) 30 (D) 20

42 油炸食品时，油温不宜超过（ ）℃。

(A) 190 (B) 210 (C) 230 (D) 250

43 定期开展从业人员（ ）检查，食品安全培训考核及食品安全自查等计划。

(A) 仪表 (B) 卫生 (C) 健康 (D) 体质

### 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 职业资格分别通过（ ）等方式进行评价，对合格者授予职业资格证书。

(A) 业绩评定 (B) 专家评审 (C) 职业技能鉴定 (D) 领导评定 (E) 群众推荐

2 企业文化是企业经营之道、（ ）、企业价值观、企业作风、员工科学文化素质、企业环境、以及企业形象等的总和。

(A) 企业精神 (B) 企业目标 (C) 企业礼仪 (D) 职业道德 (E) 企业规章制度

3 双方若相处（ ），则都会感到心情愉快，从而提高对各自工作的满意度。

(A) 和谐 (B) 融洽 (C) 愉悦 (D) 默契 (E) 快乐

4 正确处理好个人与企业整体利益的关系，维护企业形象，关心企业的（ ）

- 
- (A) 管理 (B) 生产 (C) 销售 (D) 前途 (E) 命运
- 5 尊师爱徒中, ( ) 要谦逊, 尊敬长者和师傅。
- (A) 老板 (B) 晚辈 (C) 子女 (D) 徒弟 (E) 领导
- 6 尊师爱徒团结协作具体要求包括 ( ) 等方面。
- (A) 平等尊重 (B) 顾全大局 (C) 相互竞争 (D) 相互学习 (E) 加强协作
- 7 老一代厨师具有 ( ) 的高尚品德, 又有高超手艺和绝活。
- (A) 爱党 (B) 爱国 (C) 爱徒弟 (D) 爱社会主义 (E) 爱家
- 8 在尊师爱徒的前提下, 不同年龄段的餐饮行业从业人员 ( ) 是时代的要求。
- (A) 团结合作 (B) 互相学习 (C) 互相补充 (D) 相互竞争 (E) 相互加强
- 9 团结协作表现在工作中的相互 ( ) 上。
- (A) 爱好 (B) 友好 (C) 友爱 (D) 支持 (E) 配合
- 10 中国烹饪中的一些薄弱环节, 如对营养学的研究急需 ( ) 。
- (A) 提高 (B) 改进 (C) 改善 (D) 加强 (E) 学习
- 11 在知识经济年代, 知识更新速度越来越快, 新的烹饪 ( ) 不断涌现。
- (A) 原料 (B) 调料 (C) 工艺 (D) 技能 (E) 佐料
- 12 膳食模式受到 ( ) 、营养知识的教育普及程度等因素的制约。
- (A) 经济收入 (B) 食物生产 (C) 食物储存 (D) 消费状况 (E) 饮食习惯
- 13 平衡膳食强调日常饮食中食物种类和品种应丰富多样, ( ) 水平达到适合水平
- (A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 碳水化合物 (D) 营养素 (E) 能量
- 14 平衡膳食要求营养素之间在 ( ) 上保持平衡。
- (A) 功能 (B) 品牌 (C) 数量 (D) 质量 (E) 效用
- 15 合理的膳食制度是指合理地安排每日的餐次、每餐的数量与质量, 使膳食中的营养素得到充分的 ( ) 。

- (A) 能量 (B) 消化 (C) 吸收 (D) 利用 (E) 热量
- 16 炸制可分为多种类型, 包括 ( ) 松炸、卷包炸、香炸等。
- (A) 油炸 (B) 清炸 (C) 干炸 (D) 软炸 (E) 酥炸
- 17 通常塑料餐具应放在臭氧室内消毒, ( ) 制成的餐具应放在高温消毒室内消毒。
- (A) 橡胶 (B) 陶瓷 (C) 木器 (D) 金属 (E) 玻璃
- 18 绞肉机进肉时应使用配套的 ( ) 往下按肉。
- (A) 塑料棒 (B) 玻璃棒 (C) 木棒 (D) 碳棒 (E) 铁棒
- 19 豆浆机使用完毕后, 应停机、断电后再将 ( ) 等零件拆下来冲洗干净。
- (A) 盖子 (B) 磨盘 (C) 过滤网 (D) 转子 (E) 外壳
- 20 鼓励餐饮服务提供者开展 “ ( ) 行动”, 为消费者提供健康营养的餐食。
- (A) 减油 (B) 减盐 (C) 减糖 (D) 减蛋白质 (E) 减维生素
- 21 食品的加工制作应在专间内进行的是 ( )
- (A) 果蔬拼盘 (B) 生食类食品 (C) 裱花蛋糕 (D) 冷食类食品 (E) 现榨果蔬汁

## 原料鉴别与初加工

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

- 1 鲍鱼通常生长在海洋中水温较高的海底, 主要产地有中国、南非、澳大利亚、新西兰、中东一带等。 ( )
- 2 国内的海参产地主要有北方海参产地和南方海参产地之分, 北方产地以山东和辽宁为两大主产地, 南方产地以福建为代表。 ( )
- 3 贝类闭壳肌柱鲜品呈短圆柱形, 色白, 质地硬脆, 称为鲜贝。 ( )
- 4 猴头蘑是食用蘑菇中常见的品种。 ( )
- 5 猴头蘑是小型食用菌和药用菌, 俗称猴头菇、刺猬菇。 ( )
- 6 燕窝含有丰富的脂肪、碳水化合物、磷、铁和钙等。 ( )
- 7 辽宁的大连鲍鱼, 壳阔而圆身, 体形大小不一, 也有每只重量达半斤的。 ( )
- 8 鉴别鲍鱼等级的另一个重要标准是 “大小”。 ( )
- 9 海参为腔肠动物。 ( )
- 10 干贝分为日月贝、江珧柱、海蚌柱等种类。 ( )
- 11 优质干贝颜色深黄, 不发黑或发白, 有白霜的鲜味较浓。 ( )

- 
- 12 优质的鱼胶一般形状完整，可以有一定的破损或缺。 ( )
  - 13 紫黑色血丝是金丝燕赶筑窝时，口腔中的毛细血管破裂出血夹杂在唾液中而形成的。 ( )
  - 14 鲍鱼涨发时不可用碱发。 ( )
  - 15 涨发海参时用自来水效果好。 ( )
  - 16 干贝涨发常用的方法是油发。 ( )
  - 17 水温保持在 30-40℃时，最有利于猴头蘑的充分涨发。 ( )
  - 18 泡发后的燕窝应该是柔软透明的，丝状结构依然清晰可见。 ( )
  - 19 鲍鱼涨发后只能用冷藏保管。 ( )
  - 20 泡发后的鱼胶应该保持完整的形状，表面光滑，没有溶烂的现象。 ( )
  - 21 鱼翅在涨发前不必去除杂质。 ( )

## 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 世界已命名的 216 种鲍鱼中，分布在我国沿海的鲍鱼有 ( ) 种。  
(A) 5 (B) 6 (C) 7 (D) 9
- 2 鲍鱼通常生长在海洋中水温 ( ) 的海底，主要产地有中国、南非、澳大利亚、新西兰、中东一带等。  
(A) 较低 (B) 很低 (C) 较高 (D) 很高
- 3 国内的海参产地主要有北方海参产地和南方海参产地之分，北方产地以山东和 ( ) 为两大主产地。  
(A) 福州 (B) 烟台 (C) 威海 (D) 辽宁
- 4 海参为 ( ) 动物。  
(A) 腔肠 (B) 软体 (C) 硬壳 (D) 棘皮
- 5 狭义的干贝是指由 ( ) 的闭壳肌加工制成的干制品。  
(A) 赤贝 (B) 扇贝 (C) 贝壳 (D) 河蚌
- 6 扇贝多生活于浅海 ( ) 水深的沙质海底和潮间带。  
(A) 2~4m (B) 3~6m (C) 4~8m (D) 6~10m
- 7 贝类闭壳肌柱鲜品呈短圆柱形， ( ) ，质地柔脆，称为鲜贝。  
(A) 色红 (B) 色白 (C) 色黄 (D) 色灰
- 8 鲜贝，一般作 ( ) 应用，可与多种原料相配。



- 
- (A) 主料 (B) 辅料 (C) 配料 (D) 调料
- 9 猴头蘑是食用蘑菇中 ( ) 的品种。
- (A) 常见 (B) 名贵 (C) 多见 (D) 平常
- 10 猴头菌的籽实体新鲜时为 ( )，干后淡黄色或黄褐色。
- (A) 灰色 (B) 褐色 (C) 白色 (D) 黄色
- 11 燕窝有 3 种，( ) 是燕窝中的上品。
- (A) 白燕 (B) 毛燕 (C) 血燕 (D) 家燕
- 12 燕窝含有丰富的蛋白质、碳水化合物、( )、铁和钙等。
- (A) 磷 (B) 维生素 (C) 矿物质 (D) 硒
- 13 金丝燕比一般家燕小，约长 ( ) cm, 脚趾是四个前伸而不同于家燕三前一后。
- (A) 6 (B) 7 (C) 8 (D) 9
- 14 辽宁的大连鲍鱼，( )，体形大小不一，也有每只重量达半斤的。
- (A) 壳窄而圆身 (B) 壳阔而圆身 (C) 壳窄而尖身 (D) 壳阔而尖身
- 15 优质的优质干鲍呈 ( ) 的元宝锭状，边上有花带，中间凸出，体形完整。
- (A) 圆形 (B) 卵圆形 (C) 长圆形 (D) 扁平形
- 16 优质的优质干鲍个头大小均匀，肉质厚实，色泽 ( )、有光泽，稍有白霜。
- (A) 淡黄 (B) 深黄 (C) 黄色 (D) 灰黄
- 17 海参有一类体表有刺，多为黑色，统称为 ( )、黑参。
- (A) 光参 (B) 乌参 (C) 刺参 (D) 灰参
- 18 海蚌柱为蛤蜊科海蚌闭壳肌的干制品，以 ( ) 沿海出产最为著名。
- (A) 福建 (B) 江苏 (C) 大连 (D) 辽宁
- 19 优质干贝形状完整，呈 ( )，无不完整的裂缝；坚实饱满，肉质干硬。

- 
- (A) 长圆柱形 (B) 圆柱形 (C) 圆锥形 (D) 短圆柱形
- 20 闻一闻干贝的气味，如果有一股（ ）气味则是好的干贝。
- (A) 清香 (B) 干香 (C) 甘甜 (D) 甘香
- 21 优质猴头蘑菌盖弧度饱满，（ ），形状均匀，完整。
- (A) 长圆形 (B) 圆柱形 (C) 近圆形 (D) 短圆柱形
- 22 小须金钱鲈鱼胶来自中国本港海域的（ ）。
- (A) 大黄鱼 (B) 黄唇鱼 (C) 鳗鱼 (D) 鲷鱼
- 23 质量好的鱼胶应该有淡淡的（ ）。
- (A) 香味 (B) 腥味 (C) 咸味 (D) 海腥味
- 24 白花胶有独特的（ ），这是其品质优良的一个标志。
- (A) 花纹 (B) 一字纹 (C) 人字纹 (D) 十字纹
- 25 血燕是毛燕被采后，金丝燕第三次赶筑的窝，窝形（ ），个小壁厚，杂质更多，间有紫黑色的血丝，质量并不好。
- (A) 不规则 (B) 规则 (C) 椭圆形 (D) 长圆形
- 26 干料涨发就是通过各种方法，使干货原料重新吸收水分，恢复其原有（ ）状态，最大限度地恢复其新鲜时的形状和质地。
- (A) 新鲜 (B) 鲜嫩 (C) 鲜活 (D) 生长
- 27 碱发利用碱液的（ ）性来加速干货原料的吸水过程。
- (A) 吸水 (B) 膨胀 (C) 中和 (D) 腐蚀
- 28 油发蹄筋，一般先将蹄筋放入油锅中，用（ ）慢慢加热。
- (A) 大火 (B) 中火 (C) 小火 (D) 微火
- 29 碱发后鲍鱼所含的（ ）不易冲漂干净，鲜美度降低。
- (A) 咸味 (B) 碱味 (C) 鲜味 (D) 涩味
- 30 涨发海参时所用的器皿和水质要洁净，不能沾（ ）等杂物。

- (A) 油 (B) 盐 (C) 碱 (D) 油或碱
- 31 蒸发是将煮软的干贝放入碗中，加入适量的 ( )、料酒和清水，上笼屉用旺火蒸 30 分钟左右。
- (A) 葱姜 (B) 花椒 (C) 白酒 (D) 香叶
- 32 蒸发是将煮软的干贝放入碗中，加入适量的葱姜 ( ) 和清水，上笼屉用旺火蒸 30 分钟左右。
- (A) 白酒 (B) 花椒 (C) 料酒 (D) 香叶
- 33 干猴头蘑食用时须先进行 ( )。
- (A) 浸泡 (B) 清洗 (C) 煮制 (D) 涨发
- 34 鲜猴头蘑仅见于 ( )，可以直接用它做菜。
- (A) 河南 (B) 产地 (C) 河北 (D) 内蒙古
- 35 刚泡发好的燕窝，凑近闻会有比较清新的 ( ) 香气。
- (A) 蛋清 (B) 海腥 (C) 海草 (D) 海味
- 36 在保管鲍鱼时与其他食物分开存放，最好单独占用一个保鲜盒或密封袋，放在冰箱的 ( ) 区域。
- (A) 独立 (B) 冷冻 (C) 冷藏 (D) 速冻
- 37 海参涨发后装保鲜袋或保鲜盒放在冰箱冷藏室在 0-5℃为宜可以保存 ( )。
- (A) 大于 30 天 (B) 10-15 天 (C) 5-10 天 (D) 3-5 天
- 38 把预冷后的海参放入 ( ) 或保鲜盒中，尽量排出空气后密封。
- (A) 保鲜袋 (B) 保鲜膜 (C) 密封袋 (D) 塑料盒
- 39 干贝涨发后包装好放入冰箱冷冻室在 - 18℃以下可以保存 ( )。
- (A) 1-2 个月 (B) 3-6 个月 (C) 6-9 个月 (D) 12 个月
- 40 优质的鳕鱼胶泡发率可以达到 ( ) 倍左右。
- (A) 2-3 (B) 4-5 (C) 6-8 (D) 9-10
- 41 鱼翅涨发时用 ( ) 或蒸馏水涨发。

(A) 纯净水 (B) 自来水 (C) 矿泉水 (D) 海水

42 鱼翅涨发时用纯净水或 ( ) 涨发。

(A) 自来水 (B) 蒸馏水 (C) 河水 (D) 湖水

43 鱿鱼碱水发时纯碱溶液浓度为 ( )。

(A) 4%-5% (B) 3%-4% (C) 2%-3% (D) 1%-2%

### 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 鲍鱼通常生长在海洋中水温较低的海底，主要产地有 ( )、中东一带等。

(A) 中国 (B) 南非 (C) 澳大利亚 (D) 新西兰 (E) 南亚

2 山东以威海为核心，是北方最重要也是发展最快最好的海参产地，包括 ( ) 等地。

(A) 威海 (B) 辽宁 (C) 烟台 (D) 青岛 (E) 福建

3 干贝因干制而收缩呈 ( )，质地坚硬。

(A) 深黄色 (B) 黄色 (C) 淡黄色 (D) 黄褐色 (E) 灰褐色

4 在中国猴头蘑有四个种，即 ( )

(A) 猴头菌 (B) 大刺猴头菌 (C) 小刺猴头菌 (D) 假猴头菌 (E) 珊瑚猴头菌

5 在中国猴头蘑有四个种，即 ( )

(A) 猴头菌 (B) 大刺猴头菌 (C) 小刺猴头菌 (D) 假猴头菌 (E) 珊瑚猴头菌

6 燕窝主要产于东南亚国家 ( ) 等地，我国海南省、广东省也有出产。

(A) 印尼 (B) 印度 (C) 泰国 (D) 越南 (E)

7 鲍鱼的质量可以从 ( ) 等方面进行鉴别。

(A) 色泽 (B) 硬度 (C) 外形 (D) 香味 (E) 肉质

8 冻干工艺最大限度保持了鲜海参原料的 ( )。

(A) 色 (B) 味 (C) 状态 (D) 营养成分 (E) 重量

9 干贝分为（ ）等种类。

(A) 鲜贝 (B) 日月贝 (C) 江珧柱 (D) 河蚌柱 (E) 海蚌柱

10 具体来说可以从（ ）等几方面鉴别干贝的质量。

(A) 颜色 (B) 形状 (C) 大小 (D) 干爽度 (E) 气味

11 正常的鱼胶颜色自然。好的鱼胶色泽均匀，呈（ ）等。

(A) 黄色 (B) 淡黄色 (C) 金黄色 (D) 深黄色 (E) 琥珀色

12 金丝燕第二次筑的窝杂质较多，有未消化尽的（ ）等，色灰暗，质量次于白燕，称为毛燕。

(A) 海藻 (B) 小鱼虾 (C) 羽毛 (D) 海草 (E) 树干

13 许多干货原料，如（ ）等，在使用前需要经过涨发处理。

(A) 海参 (B) 鱼翅 (C) 鳃干 (D) 木耳 (E) 香菇

14 热水发包括（ ）等多种方式。

(A) 浸发 (B) 泡发 (C) 蒸发 (D) 煮发 (E) 焖发

15 鲍鱼涨发的方法主要有（ ）。

(A) 油发 (B) 水发 (C) 蒸发 (D) 火发 (E) 碱发

16 泡发猴头蘑要经过浸泡、清洗、（ ）工序，这样泡发好的猴头蘑没有苦涩味。

(A) 再浸泡 (B) 再清洗 (C) 煮制 (D) 蒸制 (E) 漂洗

17 泡发后的燕窝应该是（ ）的，丝状结构依然清晰可见。

(A) 脆性 (B) 柔软 (C) 脆硬 (D) 软性 (E) 透明

18 涨发后的鲍鱼在保管过程中，要定期检查鲍鱼的状态，查看是否有（ ）等情况。

(A) 变质 (B) 变大 (C) 异味 (D) 变色 (E) 变小

19 保管过程中，定期检查海参的状态，查看是否有（ ）等异常情况。

(A) 变色 (B) 异味 (C) 变软 (D) 粘连 (E) 变硬

20 鱼翅涨发可用（ ）等材质的容器

(A) 陶瓷 (B) 玻璃 (C) 生铁 (D) 不锈钢 (E) 熟铁

21 涨发鱿鱼的容器要选择干净、无油、无味的（ ）容器。

(A) 陶瓷 (B) 生铁 (C) 熟铁 (D) 玻璃 (E) 不锈钢

#### 四、简答题

- 1 简述干货原料的特点。
- 2 简述海参的质量鉴别方法。
- 3 简述鱼肚的质量鉴别方法。
- 4 简述猴头蘑的种类特点。
- 5 简述海参涨发的注意事项
- 6 简述猴头蘑涨发的注意事项。
- 7 简述干贝涨发的注意事项。

#### 菜单设计

一、 判断题（将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”）

- 1 零点菜单又称点菜菜单。（ ）
- 2 常见菜单又叫固定菜单。（ ）
- 3 非常用菜单的内容的形式多样，季节不同菜单不同。（ ）
- 4 根据餐别分类，主要有早餐零点菜单、午餐零点菜单和夜宵零点菜单等。（ ）
- 5 一般餐厅午餐和晚餐采用相同的菜单，并合称为正餐菜单。（ ）
- 6 在设计零点菜单内容时，首先要确定经营菜肴的档次。（ ）
- 7 菜单上的菜品组合要平衡，每类菜肴价格应尽量在一定范围内有高、中、低的搭配，以满足不同消费者的消费需求。（ ）
- 8 厨房设备条件和厨师技术水平对菜单上的菜品式样没有影响。（ ）
- 9 零点菜单上应列出多种菜品以供顾客挑选。（ ）
- 10 中式早餐零点菜单内容一般分为冷菜类、点心类、粥类、大菜类、热炒类等。（ ）
- 11 宴会是人们为了社会交往的需要，根据预先计划而举行的群体聚餐活动。（ ）
- 12 便宴是用于日常商务交往的形式简便、较为亲切随意的宴会。（ ）

- 
- 13 按宴会菜式分，有中式宴会和西式宴会。（ ）
  - 14 节庆宴是人们为欢庆生日而举办的宴会。（ ）
  - 15 丰俭适度是指在宴会菜单设计时，要正确引导宴会消费。（ ）
  - 16 在宴会菜单设计中，需要考虑的因素很多，但中心永远是企业需要。（ ）
  - 17 宴会上的冷菜，可用什锦拼盘、双拼或单拼，也可用艺术拼盘再加上围碟。（ ）
  - 18 安排宴会菜品要考虑宾主的要求，凡答应安排的菜点，不用全部安排进去。（ ）
  - 19 夏天适当安排一些苦味食品，可使人降温消暑。（ ）
  - 20 不同民族与宗教信仰的人饮食禁忌没有差异。（ ）
  - 21 儿童饮食以细软者为好。（ ）
  - 22 宴会膳食是山珍海味、珍禽异兽、大鱼大肉类美食的组合。（ ）
  - 23 宴会菜单设计要以顾客需要为导向的原则。（ ）

## 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 零点菜单是饭店里最基本的、使用最为（ ）的菜单。  
(A) 基础 (B) 广泛 (C) 常用 (D) 常见
- 2 零点菜单是饭店里最（ ）的、使用最为广泛的菜单。  
(A) 基本 (B) 基础 (C) 常用 (D) 常见
- 3 常见菜单的菜品种类相对（ ），一年四季变动不大。  
(A) 固定 (B) 特色 (C) 稳定 (D) 稳固
- 4 非常用菜单的内容的形式多样，（ ）不同菜单不同。  
(A) 早餐与晚餐 (B) 季节 (C) 时间 (D) 时令
- 5 餐厅外菜单，指超出餐厅范围所用的零点菜单，如（ ）等。  
(A) 外卖菜单 (B) 厨房内菜单 (C) 厨师长菜单 (D) 服务员菜单
- 6 餐厅内菜单，指在餐厅内供（ ）点菜用的零点菜单。  
(A) 服务员 (B) 厨师 (C) 厨师长 (D) 顾客
- 7 一般餐厅（ ）采用相同的菜单，并合称为正餐菜单。  
(A) 午餐和晚餐 (B) 早餐和午餐 (C) 早餐和晚餐 (D) 晚餐和夜宵
- 8 要根据本地区、本企业餐饮经营的特点，选定一两种风味菜肴，形成有（ ）的零点菜单。

- 
- (A) 本店特色 (B) 本地特色 (C) 本区风味 (D) 独特风味
- 9 商场或商业大厦附近的餐厅对购物时间紧凑的顾客，餐厅的菜单设计应以平价餐和（ ）为主。
- (A) 高档餐 (B) 特色餐 (C) 点心类 (D) 饮料类
- 10 商场或商业大厦附近的餐厅消费群体注重就餐环境（ ）。
- (A) 卫生、舒适 (B) 卫生、高档 (C) 高档、舒适 (D) 清洁、舒适
- 11 居民区附近餐厅环境应朴实无华、干净明快，经营种类应（ ）。
- (A) 专业化 (B) 单一性 (C) 多样化 (D) 高端化
- 12 菜肴的原料搭配要平衡，造型菜要根据（ ）来确定比例。
- (A) 经营定位 (B) 厨师力量 (C) 厨房设备 (D) 餐厅装潢
- 13 编制菜单要考虑厨房的大小与（ ），如炒炉、蒸炉是否适用。
- (A) 面积 (B) 厨师水平 (C) 厨房设置 (D) 设备
- 14 厨房设备条件和（ ）在很大程度上影响和限制着菜单上的菜品式样。
- (A) 厨房面积 (B) 厨师多少 (C) 厨师技术水平 (D) 厨师长技术水平
- 15 目标顾客不同，其（ ）需求也不同，零点菜单菜品的设计也应随之变化。
- (A) 餐饮 (B) 酒水 (C) 主食 (D) 档次
- 16 （ ）早茶的各种菜点更是丰富多彩。
- (A) 川菜 (B) 淮扬菜 (C) 鲁菜 (D) 粤菜
- 17 中式正餐的冷菜一般安排（ ）左右，要求有荤有素，便于作下酒的菜肴。
- (A) 10 种 (B) 15 种 (C) 20 种 (D) 25 种
- 18 中式正餐的海鲜类根据餐厅档次一般安排（ ）海鲜。
- (A) 6-15 种 (B) 10-20 种 (C) 15-25 种 (D) 20-30 种
- 19 人们的社会交往是宴会的（ ）属性，是宴会普遍的、必然都具有的属性。



- 
- (A) 本质 (B) 必需 (C) 根本 (D) 普通
- 20 从宴会设计的角度看, 任何宴会都有 ( ) 性。
- (A) 目的 (B) 计划 (C) 目标 (D) 前瞻
- 21 家宴是在 ( ) 举行的私人宴请。
- (A) 餐厅 (B) 酒店 (C) 家中 (D) 宾馆
- 22 生日宴上有中国传统的寿桃、 ( ) 等食品。
- (A) 寿面 (B) 鸡蛋面 (C) 生日蛋糕 (D) 生日面
- 23 ( ) 是指企事业单位为庆贺各种典礼活动而举办的宴会。
- (A) 开业庆典 (B) 开工庆典 (C) 庆典宴 (D) 百年店庆
- 24 确保盈利是指餐饮企业要始终把自己的 ( ) 贯穿到宴会菜单设计中去。
- (A) 盈利目标 (B) 销售目标 (C) 毛利率目标 (D) 推广目标
- 25 宴会价格的高低, 是确定宴会菜单菜品档次高低的 ( ) 因素, 是宴会菜单设计的基础。
- (A) 次要 (B) 重要 (C) 必要性 (D) 决定性
- 26 宴会菜单要为宴会主题服务, 要围绕宴会 ( ) 进行设计。
- (A) 销售 (B) 利润 (C) 主题 (D) 主角
- 27 中餐宴会菜单中的菜目竖排有 ( ) 的韵味, 横排更适应现代人的识读习惯。
- (A) 古朴典雅 (B) 古代餐馆 (C) 历史悠久 (D) 悠久文化
- 28 中餐宴会菜单中的菜目要特别注意字体风格、菜单风格、 ( ) 三者之间的统一。
- (A) 餐馆风格 (B) 宴会风格 (C) 装修风格 (D) 人文风格
- 29 大菜成本约占总成本的 ( ) 。
- (A) 30-40% (B) 40-50% (C) 50-60% (D) 60-70%
- 30 宴会中的水果一般是将多种水果经过刀工处理拼摆成一定的形状, 通常在宴会快 ( ) 之前上桌。

- 
- (A) 开始 (B) 结束 (C) 上大菜 (D) 上点心
- 31 安排宴会菜品要考虑宴席中的核心菜点，如（ ）、座汤等。
- (A) 大菜 (B) 热菜 (C) 头菜 (D) 花式冷盘
- 32 要考虑菜点的协调关系，以（ ）为主、点心为辅，互为依存，相互辉映。
- (A) 大菜 (B) 热菜 (C) 头菜 (D) 菜肴
- 33 冬天多安排一些暖性食品，如（ ）、狗肉、牛肉等。
- (A) 鸡肉 (B) 羊肉 (C) 鱼肉 (D) 蔬菜
- 34 对于生活在不同地区的人而言，（ ）喜好差异很大。
- (A) 食物 (B) 食品 (C) 饮食 (D) 口味
- 35 低龄儿童更喜欢（ ）、外形有趣的食物。
- (A) 色彩艳丽 (B) 味道香甜 (C) 口感香脆 (D) 色彩单一
- 36 在设计特殊宴会（如寿宴、生日宴等）时，应根据（ ）的需要设计宴会菜单。
- (A) 主人 (B) 主宾 (C) 主妇 (D) 客人
- 37 水果和蔬菜中的果胶和（ ）有促进胃肠蠕动的作用。
- (A) 维生素 (B) 蛋白质 (C) 纤维素 (D) 矿物质
- 38 为老年人多设计汤、羹、菜泥之类的菜品，既补充了（ ），又有利于消化。
- (A) 维生素 (B) 矿物质 (C) 蛋白质 (D) 水分
- 39 儿童饮食要细软并除去果菜及（ ）中的粗渣，切碎煮烂。
- (A) 食粮 (B) 猪肝 (C) 鱼肉 (D) 牛肉
- 40 儿童饮食要细软并除去（ ）及食粮中的粗渣，切碎煮烂。
- (A) 果菜 (B) 青菜 (C) 胡萝卜 (D) 猪肝
- 41 宴会菜单设计应突出菜品组合的（ ）、科学性与美味的统一。

---

(A) 高档性 (B) 丰足性 (C) 营养性 (D) 协调性

42 宴会菜单设计必须彰显自己的 ( ) 特色。

(A) 菜肴 (B) 风味 (C) 档次 (D) 酒店

43 大菜又称“主菜”由 ( )、热荤大菜等组成。

(A) 燕菜 (B) 整只 (C) 头菜 (D) 整块

44 ( ) 大菜是大菜中的支柱。

(A) 整鱼 (B) 整块 (C) 冷荤 (D) 热荤

45 宴会 ( ) 对菜单设计和整个宴饮活动有重要影响。

(A) 主题 (B) 价格 (C) 宾客 (D) 风味特色

46 选择宴会菜品要考虑 ( ) 的要求，凡答应安排的菜点，都要安排进去。

(A) 主人 (B) 宾主 (C) 主宾 (D) 客人

### 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 零点菜单的特点菜单上 ( ) 能适应不同层次顾客的需求。

(A) 菜品较多 (B) 菜品较少 (C) 每道菜标明价格 (D) 价格档次丰富 (E) 价格高档

2 常见菜单的菜品种类相对稳定，主要是餐饮企业的 ( )。

(A) 基本菜 (B) 当家菜 (C) 常规菜 (D) 特色菜 (E) 特价菜

3 非常用菜单也叫 ( )。

(A) 临时菜单 (B) 特色菜单 (C) 补充菜单 (D) 特价菜单 (E) 插页菜单

4 根据企业定位设计菜单主要明确 ( ) 几个方面。

(A) 经营风味 (B) 消费档次 (C) 目标顾客 (D) 厨房设备 (E) 厨师技术

5 商场或商业大厦附近的餐厅消费群体喜欢菜品的 ( )，希望尝试流行的创新品种。

(A) 新 (B) 传统 (C) 奇 (D) 特 (E) 异

- 
- 6 居民区附近餐厅环境应朴实无华、干净明快，经营种类应多样化，菜单设计要以（ ）等为主。
- (A) 家常菜 (B) 特色菜 (C) 高档菜 (D) 小吃 (E) 创新菜
- 7 菜单上的菜品组合要平衡，每类菜肴价格应尽量在一定范围内有（ ）的搭配，以满足不同消费者的消费需求。
- (A) 特高档 (B) 高档 (C) 中档 (D) 低档 (E) 特价菜
- 8 编制菜单者应考虑烹调设备的承受能力，以免某些设备超负荷使用，如（ ）等。
- (A) 炒锅 (B) 蒸锅 (C) 煎锅 (D) 炸锅 (E) 烧水锅
- 9 中式正餐菜单中的菜品包括冷菜类、海鲜类（ ）等
- (A) 河鲜类 (B) 畜肉类 (C) 禽蛋类 (D) 蔬菜类 (E) 汤羹类
- 10 中餐夜宵零点菜单的内容包括（ ）
- (A) 冷菜类 (B) 热菜类 (C) 面点类 (D) 粥品 (E) 水果类
- 11 宴会的聚餐形式有（ ）的，也有非正式、随意、普通的，参加宴会的群体构成也多种多样。
- (A) 正式 (B) 隆重 (C) 低级 (D) 高级 (E) 官方
- 12 按宴会性质与接待规格分，有（ ）等。
- (A) 国宴 (B) 正式宴会 (C) 婚宴 (D) 便宴 (E) 家宴
- 13 按目的和主题分，宴会会有很多种，其中有代表性的有婚宴、（ ）等。
- (A) 生日宴 (B) 节庆宴 (C) 庆典宴 (D) 商务宴 (E) 仿古宴
- 14 节庆宴是在中国传统的（ ）节日里，人们有设宴欢庆的习俗。
- (A) 圣诞节 (B) 端午节 (C) 中秋节 (D) 重阳节 (E) 春节
- 15 宴会膳食要科学合理应突出菜品组合的（ ）与美味的统一。
- (A) 山珍海味 (B) 营养性 (C) 科学性 (D) 多样性 (E) 易食性
- 16 中餐宴会菜品通常包括（ ）水果等
- (A) 冷菜 (B) 热菜 (C) 点心 (D) 主食 (E) 大菜

- 
- 17 宴会中的汤羹类菜品一般控制在 1-2 道。传统宴会中有（ ）之分。
- (A) 首汤 (B) 二汤 (C) 中汤 (D) 座汤 (E) 饭汤
- 18 “附加说明”一般用于介绍宴席的风味特色、适用季节和（ ），席单出处及有关的掌故传闻等。
- (A) 举办场地 (B) 适用场合 (C) 宴席的规格 (D) 宴会主题 (E) 办宴目的
- 19 应把能够满足宴会大多数人的（ ）作为菜单设计优先考虑的事项。
- (A) 口味 (B) 饮食喜好 (C) 嗜好 (D) 要求 (E) 口感
- 20 老年人饮食应保持多样化，（ ）等都应摄入。
- (A) 五谷杂粮 (B) 畜禽蛋乳 (C) 水陆菜蔬 (D) 干鲜果品 (E) 鱼贝虾蟹
- 21 儿童进入青少年期后对于食物的（ ）会有一定的兴趣。
- (A) 品名 (B) 品质 (C) 知名度 (D) 风味特色 (E) 口感
- 22 宴会菜单设计的特点主要是（ ）。
- (A) 科学合理 (B) 整体协调 (C) 丰俭适度 (D) 确保盈利 (E) 确保满意
- 23 宴会菜单的核心内容由宴席的（ ）共同构成。
- (A) 价格 (B) 宾客 (C) 主题 (D) 风味特色 (E) 菜肴组配

#### 四、简答题

- 1 简述零点菜单的特点。
- 2 简述餐厅内菜单的内容。
- 3 简述根据企业定位设计菜单的要求。
- 4 简述正餐菜单设计的注意事项。
- 5 简述宴席概念的内涵。
- 6 简述国宴与正式宴会的区别。
- 7 简述仿古宴的具体概况。

## 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 不同地域的气候、环境不同，出产的原料品种也有很大的差异。（ ）
- 2 菜系的形成与政治、经济、文化的关系有一定的关系。（ ）
- 3 中国地广人多，素有“百里不同风，千里不同俗”之说。（ ）
- 4 浙江风味菜以杭州、宁波、绍兴、台州等地的菜肴为代表发展而成。（ ）
- 5 四川菜又称川菜、巴蜀风味，是西南地区肴馔的典型代表。（ ）
- 6 广东菜又称粤菜、岭南风味，是华东地区肴馔的典型代表。（ ）
- 7 位上冷菜是高档宴席菜品的重要组成部分。（ ）
- 8 冷菜冷拼的制作技艺和拼摆工具得到迅猛发展，采用传统食材较多。（ ）
- 9 卧式一般使用多种原料有机组合，追求形态和色彩，拼摆成各种立体造型。（ ）
- 10 位上冷菜的菜肴口味、色彩等要适合季节。（ ）
- 11 设计位上冷菜如果用餐标准高可选用高档原料，不必考虑货源是否易得。（ ）
- 12 平面式以食为主，在注重食用价值的前提下，兼顾形态和色彩的对比。（ ）
- 13 堆就是把加工成形的原料堆放在盘内。（ ）
- 14 叠要与刀工密切结合，随切随叠在已经垫底围边的原料上。（ ）
- 15 当人们脱离了茹毛饮血时代，饮食活动带有某种享受成分时，盘饰就开始萌芽了。（ ）
- 16 菜肴盘饰处于菜肴的主导地位。（ ）
- 17 菜肴盘饰可以使菜肴的形、色更完美。（ ）
- 18 用于餐盘装饰的原料主要是开然色素、蔬菜。（ ）
- 19 盘饰的简约要看作是菜肴的“点睛”之笔。（ ）
- 20 用于餐盘装饰的蔬菜、水果要选新鲜脆嫩、肉实不空的。（ ）
- 21 果蔬原料是最常用也是效果较好的美化餐盘原料。（ ）
- 22 美化餐盘用熟食原料，因其有极强的可食用性，所以只需合理设计、恰当美化即可。（ ）
- 23 装饰原料的色彩与菜肴色彩的搭配采用相近色彩为好。（ ）

### 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 沿海盛产鱼虾，苏、浙、闽、粤等地擅长烹制（ ）。  
(A) 水鲜海产 (B) 鱼类 (C) 水产品 (D) 海产品
- 2 内地禽畜丰富，湘、楚、徽、川、陕等地对（ ）利用精细。  
(A) 家禽类 (B) 家禽野味 (C) 禽畜类 (D) 家畜类
- 3 早在（ ）多年前，我国古代就有了烤肉、烤鱼和羹汤类菜品。

- 
- (A) 三千 (B) 四千 (C) 五千 (D) 六千
- 4 顾客对菜点认可最集中的区域，也就是（ ）划分的范围。
- (A) 菜系 (B) 调味 (C) 菜肴 (D) 省市
- 5 福建风味以烹制山珍海味而著称，口味偏甜、酸、清淡，常用（ ）调味是其显著特色。
- (A) 糖醋 (B) 卤水 (C) 红糟 (D) 蚝油
- 6 北京菜的风味以（ ）为主，味厚，浓郁辛香，南北风味兼备，汉族、少数民族风味交融。
- (A) 酸辣 (B) 香鲜 (C) 咸甜 (D) 咸鲜
- 7 山东菜由内陆的济南菜和沿海的（ ）构成。
- (A) 胶东菜 (B) 青岛菜 (C) 烟台菜 (D) 鲁东菜
- 8 江苏菜起源于春秋时期的（ ）。
- (A) 越国 (B) 曹国 (C) 燕国 (D) 吴国
- 9 四川菜起源于周秦时期的（ ）和蜀国，四川盆地是其基地
- (A) 巴国 (B) 西周 (C) 秦朝 (D) 东周
- 10 四川菜的分支流派包括成都菜、（ ）、自贡菜。
- (A) 宁夏菜 (B) 重庆菜 (C) 青海省 (D)
- 11 广东菜又称（ ）。
- (A) 湘菜 (B) 川菜 (C) 闽菜 (D) 粤菜
- 12 广东菜起源于秦汉时期的南越，珠江三角洲和（ ）是其根据地。
- (A) 长江下游 (B) 中原地区 (C) 潮汕平原 (D) 东南地区
- 13 位上冷菜是为凉吃而制作的一类（ ）。
- (A) 单拼 (B) 菜肴 (C) 花式冷盘 (D) 平面冷盘
- 14 冷菜冷拼的取材更加广泛，其（ ）也更广。

- 
- (A) 营养价值 (B) 技能推广 (C) 生产范围 (D) 运用范围
- 15 位上冷菜是以一个人的食用量为标准的，可食用重量一般在（ ）克左右。
- (A) 120 (B) 150 (C) 180 (D) 200
- 16 冷菜注意各种原料的营养素及（ ）的调剂，使制成的菜肴符合营养卫生的要求。
- (A) 荤菜 (B) 荤素菜 (C) 素菜 (D) 食用菌
- 17 卧式的位上冷菜在食用的基础上加大了（ ）力度。
- (A) 营养 (B) 价值 (C) 观赏 (D) 美观
- 18 根据其选料的不同，一般可分为单料位上冷菜和（ ）位上冷菜两种。
- (A) 双料 (B) 三料 (C) 四料 (D) 多料
- 19 位上冷菜的拼摆要突出季节性，力求将（ ）菜搬上餐桌。
- (A) 时令 (B) 季节 (C) 时鲜 (D) 传统
- 20 标准高的不宜（ ），要体现精而细致的效果。
- (A) 多 (B) 少 (C) 过少 (D) 过多
- 21 平面式冷盘常以（ ）的形式出现在席面上。
- (A) 独立 (B) 组合 (C) 图案 (D) 造型
- 22 平面式冷盘在注重的（ ）价值的前提下，兼顾形态和色彩的对比。
- (A) 营养 (B) 食用 (C) 美观 (D) 搭配
- 23 位上冷菜拼摆要有高超的（ ）技能。
- (A) 烹调 (B) 搭配 (C) 刀工 (D) 绘画
- 24 排就是将加工好的冷菜（ ）装入盘内。
- (A) 摆成花 (B) 摆成行 (C) 摆成造型 (D) 摆成条
- 25 叠的手法一般用于（ ）原料，是一种比较精细的操作手法。



- 
- (A) 块形 (B) 方形 (C) 棱形 (D) 片形
- 26 叠的另一种方法是将韧性的原料切成 ( ) 折叠成牡丹花、蝴蝶等，其效果也很好。
- (A) 柳叶片 (B) 长方片 (C) 薄片 (D) 厚片
- 27 盘饰是近些年来逐步发展并趋于成熟的菜肴美化 ( ) 。
- (A) 工艺 (B) 方法 (C) 操作 (D) 装饰
- 28 餐盘装饰美化的对象是 ( ) ，而不是餐盘本身。
- (A) 冷菜 (B) 菜肴 (C) 热菜 (D) 装饰品
- 29 盘饰艺术真正被发扬光大是最近 ( ) 年的事。
- (A) 五千 (B) 三千 (C) 一百 (D) 十几
- 30 盘饰作为当代烹饪 ( ) 的一个重要部分。
- (A) 技术 (B) 发展 (C) 艺术 (D) 技能
- 31 盘饰艺术是中国烹饪 ( ) 发展到达一个全新高度的佐证。
- (A) 技术 (B) 装饰 (C) 艺术 (D) 技能
- 32 一盘菜肴的外观形态，构成了菜肴整体 ( ) 的一部分。
- (A) 价格 (B) 成本 (C) 价值 (D) 质量
- 33 制作精良的菜肴盘饰不仅可以提高菜肴的 ( ) ，还能引起顾客的食欲。
- (A) 价值 (B) 品位 (C) 形象 (D) 品质
- 34 盘饰要以形象的、具体的 ( ) 形式来协助表现菜肴的美感。
- (A) 颜色 (B) 花形 (C) 图形 (D) 感性
- 35 餐盘装饰要选择符合食品 ( ) 要求的烹饪原料。
- (A) 安全 (B) 卫生 (C) 营养 (D) 健康
- 36 盘饰中既用于观赏，又可食用的装饰原料，要具有可 ( ) 的特点。

- 
- (A) 调味 (B) 食用 (C) 卫生 (D) 营养
- 37 餐盘装饰是 ( ) 于菜肴的，是菜肴的陪衬。
- (A) 强化 (B) 美化 (C) 附属 (D) 依赖
- 38 盘饰的简化并不是说装饰原料用得 ( ) 就越好。
- (A) 超简 (B) 越少 (C) 越多 (D) 越精
- 39 盘饰要选用色彩鲜艳 ( ) 、形态端正适用的原料。
- (A) 光洁 (B) 美丽 (C) 明亮 (D) 光亮
- 40 用于餐盘装饰的鲜果和瓜果品种较多，且能直接 ( ) 。
- (A) 装饰 (B) 食用 (C) 切配 (D) 拼摆
- 41 果蔬原料要选择新鲜、水分充足的原料，以保证其美化餐盘的 ( ) 。
- (A) 美观性 (B) 食用性 (C) 时效性 (D) 营养卫生
- 42 菜肴的装饰是提高菜肴 ( ) 质量的一种有效手段。
- (A) 营养 (B) 食用 (C) 价值 (D) 感官
- 43 菜点互饰将食用与 ( ) 融为一体，是值得提倡的装饰形式。
- (A) 审美 (B) 营养 (C) 美味 (D) 味道
- 44 装饰原料的色彩与菜肴色彩的搭配一般以 ( ) 为好。
- (A) 色彩相近 (B) 色彩美观 (C) 对比相近 (D) 对比明快
- 45 植物的枝叶也经常用作装饰，大部分以 ( ) 为主。
- (A) 香草 (B) 香叶 (C) 薄荷 (D) 百里香
- 46 消毒后的餐盘不能用未经 ( ) 处理的抹布擦抹。
- (A) 洗剂 (B) 冷藏 (C) 加热 (D) 消毒

### 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 一方水土养一方人，（ ）成为许多地方流派形成的先决条件。  
(A) 地理环境 (B) 河流 (C) 山川 (D) 地域物产 (E) 海洋
  - 2 上海菜（ ）；选料注重活、生、鲜；调味擅长咸、甜、糟、酸。  
(A) 汤卤醇厚 (B) 浓油赤酱 (C) 糖重色丰 (D) 糟香味厚 (E) 咸淡适口
  - 3 山东菜的代表菜肴有（ ）等。  
(A) 葱烧海参 (B) 奶汤鸡脯 (C) 松鼠鳜鱼 (D) 九转大肠 (E) 油爆双脆
  - 4 江苏菜的代表菜肴有（ ）。  
(A) 脆熘鳜鱼 (B) 大煮干丝 (C) 镜箱豆腐 (D) 八宝葫芦鸭 (E) 水晶肴蹄
  - 5 川菜系是由（ ）等大类组成的一个完整的风味体系。  
(A) 筵席菜 (B) 麻辣菜 (C) 家常菜 (D) 大众便餐菜 (E) 三蒸六扣菜
  - 6 冷菜冷拼的（ ）得到迅猛发展，其运用范围也更广。  
(A) 制作技艺 (B) 刀工技术 (C) 拼摆手法 (D) 餐具 (E) 设施设备
  - 7 位上冷菜是个人独用，所以选料要做到（ ），较少单一用料。  
(A) 品种多样 (B) 多用荤菜 (C) 荤素搭配 (D) 味道清淡 (E) 质味协调
  - 8 位上冷菜拼摆的形式有（ ）。  
(A) 平面式 (B) 卧式 (C) 横式 (D) 立体式 (E) 花式
  - 9 动植物在不同的生长阶段、不同的时节，其（ ）等有较大差异。  
(A) 内部结构 (B) 外部结构 (C) 营养价值 (D) 质地 (E) 色泽
  - 10 立体式多采用（ ）等手法，拼摆成立体模型。  
(A) 排列 (B) 拼摆 (C) 雕刻 (D) 堆砌 (E) 叠放
  - 11 冷菜的装盘是较复杂的，采用的手法一般有（ ）四类。  
(A) 堆 (B) 排 (C) 叠 (D) 摆 (E) 贴

- 
- 12 陶器的（ ）不仅是为了衬托食物本身，而且还体现出了一种档次，甚至可以反映饮食者的身份和地位。
- (A) 图形 (B) 花纹 (C) 颜色 (D) 形状 (E) 大小
- 13 盘饰艺术不仅已经日趋（ ），而且还达到了一个高峰。
- (A) 发现 (B) 成熟 (C) 发展 (D) 完善 (E) 完美
- 14 在成菜过程中，根据菜肴特点给予必要和恰如其分的美化，是（ ）菜肴外观质量的有效途径。
- (A) 完美 (B) 体现 (C) 完善 (D) 提高 (E) 提升
- 15 富有寓意的菜肴盘饰可以（ ）筵席的气氛，为顾客增添快乐、愉悦的情趣。
- (A) 发挥 (B) 渲染 (C) 活跃 (D) 提升 (E) 提高
- 16 采用简约的加工，完成装饰过程，增加菜肴的美观，才使得餐盘装饰工艺得以（ ）。
- (A) 存在 (B) 传存 (C) 发展 (D) 壮大 (E) 扩展
- 17 餐盘装饰中用于观赏的（ ），在使用前要洗涤干净，并进行消毒。
- (A) 雕刻作品 (B) 装饰原料 (C) 糖艺作品 (D) 花卉材料 (E) 其他物品
- 18 盘饰的实用性原则主要有（ ）。
- (A) 菜肴需要 (B) 主从有别 (C) 实用价值 (D) 唯美主义 (E) 逢菜必饰
- 19 装饰餐盘的果蔬原料具有来源广泛，（ ）等特点。
- (A) 色彩丰富 (B) 品种多样 (C) 易加工 (D) 易成形 (E) 组合方便
- 20 菜点互饰包含着（ ）之间的相互装饰。
- (A) 菜肴与菜肴 (B) 点心与点心 (C) 菜肴与花卉 (D) 菜肴与点心 (E) 点心与花卉
- 21 体量过大过高的装饰造型会挤压盛装菜肴的空间，产生（ ）的感觉。
- (A) 主从不分 (B) 轻重均衡 (C) 轻重倒置 (D) 重心平稳 (E) 重心不稳
- 22 最常见的摆盘花卉是（ ）。
- (A) 金莲花 (B) 琉璃苣 (C) 三色堇 (D) 迷迭香 (E) 薄荷

23 餐盘装饰的卫生要求包括（ ）等。

(A) 原料卫生 (B) 餐盘卫生 (C) 操作卫生 (D) 个人卫生 (E) 装饰料卫生

#### 四、简答题

- 1 简述我国地方风味的特色。
- 2 简述我国的主要地方风味。
- 3 简述山东菜的主要风味特色。
- 4 简述广东菜的主要风味特色。
- 5 简述冷菜味稳易存的特点。
- 6 简述冷菜突出主题的特点。
- 7 简述冷菜易制易备的特点。

#### 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 厨房产品成本是指厨房在生产制作产品时所占用和耗费的资金。（ ）
- 2 根据原料在菜点制作中的不同作用，原料可分为主料、辅料和配料三类。（ ）
- 3 采购环节是餐饮企业的“重灾区”，也是产品质量控制的关键。（ ）
- 4 验收控制还要确保各类原料尽快入库或及时使用。（ ）
- 5 同类菜品到货后的分发，主要由库管分解数量，由使用部门领用，行政总厨指导协调。（ ）
- 6 边角料产生的原因包括采购质量太差和正常的加工处理等。（ ）
- 7 下单前的库存数量清查是非常重要的环节，只有清晰了解库存，才能够准确下单。（ ）
- 8 厨房成本核算是为了维护消费者的利益，使企业合理盈利。（ ）
- 9 厨房成本核算不能促进企业改善经营管理。（ ）
- 10 餐饮产品的成本是计算价格的基础，成本核算的正确与否将直接影响定价的准确性。（ ）
- 11 各餐饮企业根据本企业的经营特点和技术专长，都有名菜名点的标准食谱。（ ）
- 12 餐饮部根据菜品预定与部门生产情况填写采购申请单。（ ）
- 13 加工数量主要取决于厨房配份等程序对菜肴用料的需求状况。（ ）
- 14 加工程序是各厨房统一标准先向加工厨房申领原料。（ ）
- 15 出净率越高，菜肴单位成本就越低。（ ）

- 
- 16 配份管理的主要手段是利用餐厅食谱规定的配份数量进行配份。( )
  - 17 冷菜都具有开胃、佐酒的功能，冷菜的风味和口味要求都比较高。( )
  - 18 点心重在给就餐顾客留下美好回味，因此对点心的数量要加以严格控制。( )
  - 19 要求厨师服从打荷派菜安排，按正常出菜次序和顾客要求的出菜速度烹制出品。( )
  - 20 规定生产菜肴所需的各种主料、配料的数量，即标准配料量。( )
  - 21 标准配料量和烹调程序一般由厨师长自行编制。( )
  - 22 采用标准的配料方法和标准的生产规程，可以保证菜肴每次的生产质量保持一致。( )
  - 23 制定标准食谱同时是厨师不断完善的过程。( )
  - 24 在管理上，标准食谱一经制定，必须严格执行。( )

## 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 原料成本和劳动力成本占生产成本的( )，是厨房成本的主要部分。  
(A) 80%-90% (B) 70%-80% (C) 60%-70% (D) 50%-60%
- 2 劳动力成本指参与厨房生产的( )的费用。  
(A) 所有人员 (B) 所有厨师 (C) 所有服务员 (D) 厨师长
- 3 厨房产品成本主要由原料成本、劳动力成本以及( )三个部分构成。  
(A) 店面租金 (B) 能源费用 (C) 设备设施的折旧费 (D) 经营管理费用
- 4 对于宴会菜点的成本来说，则主要由冷菜成本、热菜成本和( )综合构成。  
(A) 头菜成本 (B) 点心成本 (C) 大菜成本 (D) 调料成本
- 5 菜单上食品饮料的价格是以其( )为主要依据制定的。  
(A) 食品原料 (B) 调料 (C) 价值 (D) 成本
- 6 菜肴价值包括以税金和( )的形式向企业 and 国家提供的积累。  
(A) 毛利 (B) 设备使用费 (C) 利息 (D) 利润
- 7 加工质量还决定了原料( )高低，对产品成本控制有较大作用。  
(A) 利用率 (B) 出净率 (C) 毛利率 (D) 涨发率
- 8 采购控制部门的职责包括保证物品的( )，杜绝以次充好。

- 
- (A) 规格 (B) 品质 (C) 价格 (D) 质量
- 9 验货要开验收单，并在进货票据上签字交（ ）。  
(A) 采购部 (B) 厨师长 (C) 会计 (D) 经理
- 10 验收人员按产品的规格、质量审验，检查物品的实际重量与（ ）是否相符。  
(A) 发票 (B) 申购单 (C) 结算单 (D) 验收单
- 11 库管与使用部门进行数量与质量确定后，（ ）要监督检查整体购进数量与质量。  
(A) 行政总厨 (B) 仓库管理员 (C) 厨师长 (D) 餐厅经理
- 12 厨房用料实行（ ）领用制，避免占用空间及不必要的损耗。  
(A) 按需 (B) 每日 (C) 每日二次 (D) 每日三次
- 13 加工处理得当同样会提高出成率，这要求（ ）责任心与技能兼备。  
(A) 厨师 (B) 厨师长 (C) 加工人员 (D) 初加工人员
- 14 同类价格的菜品，把握好（ ）源头，可有效降低边角料的产生。  
(A) 加工 (B) 初加工 (C) 操作 (D) 采购
- 15 掌握天气情况、节假日、促销情况等，预估（ ）的用量。  
(A) 第二天 (B) 一周 (C) 半月 (D) 一月
- 16 通过正确进行厨房产品原材料的核算，建立健全厨房产品（ ）的管理制度。  
(A) 加工 (B) 原材料 (C) 主辅料 (D) 调料
- 17 合理制定厨房产品原材料（ ），可以正确核算厨房产品的成本。  
(A) 浪费率 (B) 净料率 (C) 涨发率 (D) 耗用定额
- 18 蔬菜做到当天进、当天出，瓜果类可以在通风、（ ）的地方存放，但不能存放过久。  
(A) 干燥 (B) 避光 (C) 潮湿 (D) 冷藏室
- 19 各种用料的（ ）单位和投料数量确定后，菜点的总成本才能计算出来。

- 
- (A) 净料 (B) 毛料 (C) 主料 (D) 配料
- 20 餐饮产品的 ( ) 是计算价格的基础。
- (A) 原料 (B) 成本 (C) 主料 (D) 动物性原料
- 21 标准食谱填写到投料单上后, 配份时应按 ( ) 配制。
- (A) 实际 (B) 主料 (C) 标准 (D) 成本
- 22 成本核算为厨房各个工序操作的 ( ) 数量提供了一个标准
- (A) 主料 (B) 配料 (C) 调料 (D) 投料
- 23 夏季的菜品必须当天进、当天出, 方能提高菜品 ( ), 减少浪费。
- (A) 质量 (B) 品质 (C) 营养 (D) 毛利
- 24 采购、验收人员必须有一套明确的采购与验收标准, ( ) 后期的复查只是起到监督作用。
- (A) 厨师 (B) 总厨 (C) 财务 (D) 厨师长
- 25 烹饪原料加工日报表中必须要体现的内容是 ( )
- (A) 名称 (B) 规格 (C) 数量 (D) 品牌
- 26 烹饪原料加工日报表中要有原料仓出毛重还要体现的重量是 ( )
- (A) 仓出净重 (B) 配菜净重 (C) 配菜毛重 (D) 调料净重
- 27 加工数量要以销售 ( ) 为依据, 以满足生产为前提。
- (A) 预测 (B) 实际 (C) 统计 (D) 预订
- 28 加工厨房对原料集中加工后再按各厨房 ( ) 进行发放。
- (A) 要求 (B) 实际 (C) 生产 (D) 预定
- 29 条件许可的情况下, 尽量使用 ( ) 切割, 以保证加工规格一致。
- (A) 人工 (B) 机械 (C) 厨师 (D) 厨工
- 30 加工出净率是指用来做菜的 ( ) 和未经加工的原始原料之比。



- 
- (A) 净料 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 调料
- 31 菜肴配份首先要保证同样菜名的菜肴，其原料（ ）必须相同。
- (A) 大小 (B) 数量 (C) 配份 (D) 规格
- 32 冷菜生产部门的生产与（ ）管理与热菜有不尽相同的特点。
- (A) 产品 (B) 出品 (C) 质量 (D) 标准
- 33 点心的分量和数量包括两方面，一是每份点心的（ ），二是每只点心的用料及配比。
- (A) 大小 (B) 重量 (C) 个数 (D) 规格
- 34 冷菜与点心的生产和出品通常是和热菜分隔开的，因此出品的（ ）控制要健全。
- (A) 质量 (B) 数量 (C) 管理 (D) 手续
- 35 在烹调过程中，要督导厨师按规定操作程序进行烹制，并按规定的调料（ ）投放调料。
- (A) 数量 (B) 比例 (C) 质量 (D) 规格
- 36 标准食谱是不同时期用于核算菜肴和点心（ ）的可靠依据。
- (A) 成本 (B) 数量 (C) 质量 (D) 库存
- 37 菜肴定价的主要方法是以（ ）作为基础。
- (A) 毛利 (B) 产量 (C) 成本 (D) 品牌
- 38 在标准食谱上规定了每份菜的标准成本，（ ）就可据此确定菜肴的价格。
- (A) 行政总厨 (B) 餐厅经理 (C) 厨师长 (D) 管理人员
- 39 用标准食谱即使在员工换岗率高的情况下也可以保持（ ）稳定，有利于增加回头客。
- (A) 质量 (B) 数量 (C) 口味 (D) 品质
- 40 在确定标准生产规程以前，先要确定生产一份标准份额的菜肴需要哪些（ ）。
- (A) 主料 (B) 原料 (C) 辅料 (D) 调料
- 41 标准烹调程序要详细、具体地规定食品烹调需要的（ ）、工具。

- 
- (A) 原料 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 设备
- 42 每份菜肴每次出售给顾客的 ( ) 必须一致。
- (A) 价格 (B) 数量 (C) 重量 (D) 质量
- 43 汇总出菜肴生产的总成本，再除以制作份数，就可以得出每份菜肴的 ( ) 成本。
- (A) 基础 (B) 主料 (C) 辅料 (D) 标准
- 44 每份菜肴的标准成本是 ( ) 成本的工具。
- (A) 增加 (B) 减少 (C) 控制 (D) 标准
- 45 在 ( ) 情况下，需要制定标准食谱。
- (A) 一种 (B) 两种 (C) 三种 (D) 四种
- 46 即将开业的餐饮企业，需要科学地计划菜肴 ( )，制定适合自己经营需要的菜肴生产制作规范。
- (A) 数量 (B) 质量 (C) 类型 (D) 品种
- 47 确保标准食谱在规范厨房出品 ( ) 方面发挥应有的作用。
- (A) 质量 (B) 数量 (C) 标准 (D) 出品
- 48 标准食谱可减少随意投料而导致厨房出品 ( ) 不一致、不稳定的现象。
- (A) 成本 (B) 质量 (C) 数量 (D) 菜肴
- 49 管理人员要对菜肴 ( ) 情况进行分析，提供参考意见。
- (A) 售价 (B) 利润 (C) 销售 (D) 口味

### 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 厨房产品成本主要由 ( ) 三个部分构成。
- (A) 厨师工资 (B) 原料成本 (C) 劳动力成本 (D) 场地费用 (E) 经营管理费用
- 2 厨房管理的主要任务是原料成本管理，即对厨房产品的原料成本进行 ( )。
- (A) 采购 (B) 保管 (C) 控制 (D) 管理 (E) 核算

- 
- 3 在销售环节中，要重视（ ）的协调工作关系，加大餐饮促销力度。
- (A) 厨师 (B) 服务员 (C) 前厅 (D) 后厨 (E) 打荷
- 4 采购控制主要体现在对欲购进原料的（ ）几个方面的控制。
- (A) 质量 (B) 规格 (C) 数量 (D) 品质 (E) 价格
- 5 验收控制要检查（ ）是否符合采购要求。
- (A) 原料质量 (B) 原料规格 (C) 原料数量 (D) 采购价格 (E) 供应商
- 6 储存控制具体要落实到（ ）三个方面。
- (A) 货物控制 (B) 人员控制 (C) 温度湿度控制 (D) 环境控制 (E) 库房的日常管理
- 7 下单人必须清楚知道当天的库存量，审批人也要熟悉库存，并采用（ ）进行把关。
- (A) 检查现场 (B) 检查仓库 (C) 抽问 (D) 现场查询法 (E) 查询仓库账目
- 8 建立健全厨房产品原材料的管理制度，杜绝（ ）。
- (A) 损耗 (B) 浪费 (C) 流失 (D) 损失 (E) 变质
- 9 合理制定厨房产品的销售价格，在提高服务质量的同时可以（ ），提高经济效益。
- (A) 增加收入 (B) 增加毛率利 (C) 降低消耗 (D) 增加工资 (E) 降低消费
- 10 使用原料的部门每日营业结束前，根据（ ），提出次日的采购数量。
- (A) 存货 (B) 生产情况 (C) 销售情况 (D) 储存条件 (E) 送货时间
- 11 验收日报表内容应包括（ ）数量、单价、金额、验收人等。
- (A) 发货票号 (B) 供应商名称 (C) 供应商电话 (D) 品名 (E) 规格
- 12 烹饪原料在初加工的（ ）等过程中，既要清除污秽和不能食用的部分，又要考虑到下脚料可用部分的处理，以免造成原料的浪费。
- (A) 宰杀 (B) 洗涤 (C) 剖剥 (D) 整理 (E) 拆卸
- 13 原料加工质量直接关系到菜肴成品的（ ）和卫生状况。
- (A) 色 (B) 香 (C) 味 (D) 形 (E) 营养

- 
- 14 除了控制加工原料的出净率，还需要严格把握加工品的（ ）。  
(A) 规格标准 (B) 数量标准 (C) 质量标准 (D) 卫生指标 (D) 净重标准
- 15 冷菜虽多以小型餐具盛装，应以（ ）用以佐酒为度。  
(A) 量大 (B) 适量 (C) 饱满 (D) 丰盛 (E) 恰好
- 16 餐厅下订单时，多以单独的两联分送冷菜和点心厨房，按单配份和装盘出品同样要按（ ）制度执行。  
(A) 质量 (B) 数量 (C) 配菜 (D) 出菜 (E) 规定
- 17 烹调质量管理要从厨房（ ）以及对问题菜肴的处理等几个方面加以督导、控制。  
(A) 人员管理 (B) 操作规范 (C) 烹制数量 (D) 出菜速度 (E) 成菜温度
- 18 规定生产菜肴所需的各种（ ）的数量，即标准配料量。  
(A) 主料 (B) 配料 (C) 小料 (D) 装饰料 (E) 调料
- 19 标准食谱上规定了菜肴的标准（ ）。  
(A) 烹调要求 (B) 烹调方法 (C) 调味要求 (D) 操作步骤 (E) 操作方法
- 20 标准食谱对菜肴的烹制份数必须明确规定，才能正确计算（ ）和每份菜的标准成本。  
(A) 标准原料 (B) 标准配料量 (C) 标准烹调方法 (D) 标准份额 (E) 标准毛利
- 21 通过试验，将各种菜肴的（ ）固定下来，制定出标准。  
(A) 制作要求 (B) 制作份数 (C) 菜肴的配料及其用量 (D) 烹调方法 (E) 装盘造型
- 22 标准食谱使菜肴的（ ）和顾客的欢迎程度保持稳定。  
(A) 质量 (B) 数量 (C) 味道 (D) 外观 (E) 造型
- 23 已经生产经营的餐饮企业，需要对现行的标准食谱进行（ ），以适应新的消费需求。  
(A) 补充 (B) 修正 (C) 完善 (D) 创新 (E) 提高
- 24 标准食谱在使用过程中，要维持其（ ），减少随意投料而导致厨房出品质量不一致、不稳定的现象。  
(A) 标准性 (B) 严肃性 (C) 严格性 (D) 权威性 (E) 调正性

---

#### 四、简答题

- 1 简述成本控制的意义。
- 2 简述菜点成本的构成。
- 3 简述厨房产品成本构成的要素。
- 4 简述价格适应市场的需求。
- 5 简述切配加工中的控制方法。
- 6 简述热菜烹调中的控制方法。
- 7 简述配份成本控制的具体内容。
- 8 简述冷菜分量控制的要求。
- 9 产品标准化的作用有哪些？
- 10 简述标准食谱对控制成本的作用。
- 11 简述降低成本的依据作用。
- 12 简述正确决策的依据作用。
- 13 简述成本控制报表的主要填写内容。
- 14 简述销售毛利率报表中填写的成本项目。

#### 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 组织分析的目的是在整个组织范围内确定员工培训的需求。（ ）
- 2 培训总目标是宏观上的、较具体的，有可操作性。（ ）
- 3 教案是备课内容简要而有序的记录，是支持培训指导者上课的范本。（ ）
- 4 教学目标要具有可实施性、可检测性、可操作性。（ ）
- 5 教学重点不一定是难点，难点一定是重点，也有些内容既是难点又是重点。（ ）
- 6 板书必须简明概括，体现全部内容，呈现知识内在联系和整体结构，整洁且有特色。（ ）

- 
- 7 刀工是一项技术性高、劳动强度大的手工操作。（ ）
  - 8 从事刀工工作，眼睛是计量、掌握、切割原料的“工具”。（ ）
  - 9 加工质量不论是丝、条、段都必须达到必须粗细厚薄均匀、长短相等这个要求。（ ）
  - 10 临灶操作时面向炉灶站立，身体与灶台保持一定的距离，大约 20CM。（ ）
  - 11 综合火候的控制就是火的大小的控制。（ ）
  - 12 加热前的基础调味，目的是使原料在烹制之前就具有一个基本的味。（ ）
  - 13 感官良好是人们对菜肴质量的基本的要求。（ ）
  - 14 菜肴的色泽包括菜肴的颜色和光泽。（ ）

## 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 工作分析的目的是确定培训与开发的（ ）。  
(A) 内容 (B) 课程 (C) 技能 (D) 大纲
- 2 人员分析的目的是确定每一名员工完成所承担工作任务的（ ）。  
(A) 内容 (B) 能力 (C) 技能 (D) 素养
- 3 具体的培训目标是指员工通过培训要掌握哪些知识和（ ）。  
(A) 素养 (B) 操作 (C) 技能 (D) 方法
- 4 根据培训对象及（ ）确定知识培训内容。  
(A) 培训人数 (B) 培训目标 (C) 培训范围 (D) 培训讲师
- 5 年度培训计划与企业长期培训计划总体目标要保持一致，它应服务于企业的（ ）目标。  
(A) 发展 (B) 成长 (C) 经营 (D) 生产
- 6 编写好培训教案才能准确地针对培训（ ）进行具体的实施。  
(A) 计划 (B) 目标 (C) 内容 (D) 方案
- 7 学法指导是参训人员为实现学习目标，完成学习任务，在学习过程中所采用的方式和（ ）。  
(A) 态度 (B) 心态 (C) 手段 (D) 方法
- 8 培训教案中的课题名称就是本堂课的（ ）。  
(A) 主要内容 (B) 重点内容 (C) 难点内容 (D) 中心思想

- 
- 9 教学难点是指在本课学习时易产生困难和障碍的知识点或不易掌握的技能（ ）。
- (A) 技巧 (B) 操作 (C) 技术 (D) 方面
- 10 在教学过程中还要注意（ ）设计。
- (A) 教学过程 (B) 教学方法 (C) 教学手段 (D) 板书
- 11 刀工操作时身体与砧板保持一定距离（ ），颈自然微屈，重心垂直。
- (A) 0-5cm (B) 5-10cm (C) 10-15cm (D) 15-20cm
- 12 正确自然的操作姿势既方便操作，有利于提高工作（ ）。
- (A) 效率 (B) 速度 (C) 环境 (D) 成果
- 13 在直刀切时，左手（ ）在其他四指的前面，自然向里弯曲。
- (A) 无名指 (B) 食指 (C) 中指 (D) 大拇指
- 14 左手手指伸平按于料面，控制进刀的（ ），用于平片的配合。
- (A) 速度 (B) 深度 (C) 广度 (D) 厚度
- 15 抹布放在砧板（ ）。
- (A) 左下方 (B) 左上方 (C) 右下方 (D) 右上方
- 16 操作时要集中注意力，双目正视（ ）操作的部位，左手持物要稳，右手落刀要准。
- (A) 刀具 (B) 原料 (C) 菜墩 (D) 两手
- 17 切菜时不能将（ ）对着自己或他人。
- (A) 刀背 (B) 刀刃 (C) 原料 (D) 刀面
- 18 使用（ ）或切割设备时应集中注意力，不能边聊天边工作。
- (A) 刀具 (B) 餐具 (C) 菜墩 (D) 尺子
- 19 肉类原料，筋少、细嫩、易碎的肉应（ ）纹路切。
- (A) 横 (B) 斜 (C) 顺 (D) 顶

- 
- 20 一般是辅料（ ）主料，即：丝对丝，片对片，辅料的形状略小于主料。
- (A) 多于 (B) 补充 (C) 少于 (D) 服从
- 21 刀工必须清爽利落，不可互相粘连，否则会影响菜肴（ ）。
- (A) 质量 (B) 成熟 (C) 调味 (D) 美观
- 22 小翻锅必须与（ ）配合操作，推着原料翻身。
- (A) 手勺 (B) 原料 (C) 漏勺 (D) 双手
- 23 必须了解各种原料的（ ）特点，才能准确掌握火候。
- (A) 属性 (B) 大小 (C) 性质 (D) 老嫩
- 24 因为火候的控制主要取决于食物的性质、形状和（ ）要求。
- (A) 质感 (B) 口感 (C) 老嫩 (D) 烹调
- 25 加热中的定型调味，菜肴的口味正是由这一步来定型，所以是（ ）调味阶段。
- (A) 最后 (B) 决定性 (C) 基础性 (D) 补充性
- 26 有些旺火急成的菜，需要事先把所需的调味品放在（ ）调好，以便烹调时及时加入。
- (A) 碗中 (B) 勺中 (C) 锅中 (D) 水中
- 27 要使菜肴能很好地激起食欲，给人以美的享受，各种（ ）特性应配合协调。
- (A) 口味 (B) 色泽 (C) 感官 (D) 形态
- 28 菜肴的色泽主要来自两方面，一是原料的天然色泽，二是经过（ ）所产生的色泽。
- (A) 加热后 (B) 烹制调理 (C) 加调味品 (D) 美拉德反应

### 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 确定培训需求可从三个方面进行需求分析，即（ ）。
- (A) 机构分析 (B) 组织分析 (C) 企业分析 (D) 工作分析 (E) 人员分析
- 2 让员工达到令人满意的工作绩效所必须掌握的东西，如（ ）等。



- 
- (A) 工作态度 (B) 学习态度 (C) 专业知识 (D) 基础知识 (E) 专业技能
- 3 培训计划是 ( )、培训时间、培训场所与设备以及考核方式的有机结合。  
(A) 培训目标 (B) 培训内容 (C) 培训方式 (D) 培训指导者 (E) 培训对象
- 4 教学重点要体现教学目标，在对教材进行科学分析的基础上确定 ( ) 的教学内容，它是教学设计的重要内容。  
(A) 最基本 (B) 最基础 (C) 最核心 (D) 最难学 (E) 最易学
- 5 教学过程一般包括 ( )、作业安排。  
(A) 导入新课 (B) 讲授新课 (C) 操作示范 (D) 巩固练习 (E) 归纳小结
- 6 正确的站立姿势是两脚呈 ( ) 站稳，挺腰收腹，上身略向前倾，自然放松。  
(A) 十字步 (B) 丁字步 (C) 八字步 (D) 平行步 (E) 交叉步
- 7 刀工器具在工作台上的放置应以 ( ) 为度。  
(A) 方便 (B) 整洁 (C) 安全 (D) 中间 (E) 右侧
- 8 加工速度有效提升要有一定的 ( )。  
(A) 体力 (B) 耐力 (C) 臂力 (D) 腕力 (E) 指力
- 9 不要将刀具放在 ( ) 或其他不易看到的地方。  
(A) 原料中 (B) 水槽 (C) 水中 (D) 锅中 (E) 调料中
- 10 用料时要周密计划、量材使用，尽可能做到 ( )。  
(A) 大材大用 (B) 大材通用 (C) 小材小用 (D) 细料细用 (E) 粗料巧用
- 11 加工质量的要求主要有 ( )。  
(A) 粗细厚薄均匀 (B) 长短相等 (C) 清爽利落 (D) 合理利用原料 (E) 相互粘连
- 12 鸡、鸭类及新鲜的蔬菜在烹调时，应保持其本身的鲜味，( ) 都不相宜。  
(A) 太甜 (B) 太咸 (C) 太酸 (D) 太辣 (E) 太苦
- 13 要使菜肴能很好地激起食欲，给人以美的享受，必须做到 ( ) 等。

- (A) 色泽和谐 (B) 香气宜人 (C) 滋味醇正 (D) 形态美观 (E) 质地滑嫩
- 14 菜肴的色泽要 ( ) 而异, 给人以明快舒畅之感, 要能愉悦心情, 活跃宴饮气氛。
- (A) 因人 (B) 因时 (C) 因地 (D) 因料 (E) 因器

#### 四、简答题

- 1 简述烹饪技能培训的内容。
- 2 简述素质培训的内容。
- 3 简述讲授示范指导法的内容。
- 4 简述标准对比指导法的内容。
- 5 简述食用安全评价指导的内容。
- 6 简述菜肴营养合理评价指导的内容。
- 7 简述香气宜人评价指导的内容。

#### 宴会主理

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

- 1 依据宴会食材标准, 仔细检查食材的新鲜度、色泽、质地等。 ( )
- 2 协调性是宴会菜品生产设计的首要要求。 ( )
- 3 宴会菜品生产过程的各阶段及工序之间是各自独立的。 ( )
- 4 一般情况下, 原材料订购计划单上原材料质量要求一栏无须填写。 ( )
- 5 宴会标准菜谱例份的量是以用餐总人数来确定的。 ( )
- 6 宴会服务以人为中心, 因此特别强调标准化。 ( )
- 7 宴会标准菜谱是关于制作菜品的一系列说明的集合。 ( )
- 8 整形上席的水果一般为两个品种, 每个品种按每位顾客 250g 计算数量。 ( )
- 9 宴会服务就是服务员为顾客饮宴时提供的服务。 ( )
- 10 一个服务环节的脱节或不到位对整个宴会的正常运转没有影响。 ( )
- 11 宴会服务具有系统化的特点。 ( )
- 12 服务人员分工计划是宴会服务实施方案的重要组成部分。 ( )
- 13 宴会服务实施方案能保证宴会服务活动按照既定的目标状态有效运行。 ( )
- 14 大型中餐宴会服务一般设现场指挥和各区负责人。 ( )
- 15 宴会结束后, 应认真做好宴会的建档立卷工作。 ( )

##### 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 肉类需肉质紧实、色泽正常、无异味，有正规的检验（ ）证明。  
(A) 检疫 (B) 合格 (C) 书面 (D) 机构
  - 2 拒绝接收不符合要求的食材，从（ ）保证菜品品质。  
(A) 机制 (B) 源头 (C) 采购 (D) 质量
  - 3 为了增加菜肴的观赏性，刀工还体现在对食材进行创意（ ）上。  
(A) 调味 (B) 美化 (C) 造型 (D) 形状
  - 4 宴会菜品生产的连续性是和（ ）的规定性密不可分的。  
(A) 菜品原料 (B) 烹调方法 (C) 菜品造型 (D) 饮宴习俗
  - 5 宴会无论规模大小，其菜品之间是（ ）。  
(A) 没有联系的 (B) 味型一致的 (C) 可以重复的 (D) 没有重复的
  - 6 宴会菜品生产设计的首要要求是（ ）。  
(A) 目标性 (B) 协调性 (C) 平行性 (D) 顺序性
  - 7 宴会菜品生产方式的特点是（ ）。  
(A) 预约式 (B) 即时式 (C) 自主式 (D) 自然式
  - 8 工艺流程卡是以（ ）形式反映宴会菜品加工环节的设计方法。  
(A) 表格 (B) 图示 (C) 文字说明 (D) 图示和文字说明
  - 9 工艺工序卡是按照菜品（ ）的详细操作内容编制而成的。  
(A) 加工阶段 (B) 加工工序 (C) 加工方法 (D) 加工规格
  - 10 工艺工序卡与工艺流程卡的区别是前者对宴会菜品操作内容的描述（ ）。  
(A) 更专业 (B) 更易懂 (C) 更简略 (D) 更详细
  - 11 宴会菜品生产实施方案能保证宴会生产按照既定的（ ）有效运行。  
(A) 成本目标 (B) 利润目标 (C) 目标状态 (D) 技术指标

- 
- 12 宴会原材料订购计划单是在（ ）的基础上填报的。
- (A) 市场调研 (B) 餐具使用计划 (C) 菜品用料单 (D) 人员分工计划
- 13 宴会菜品生产过程的各个阶段是（ ）。
- (A) 紧密联系的 (B) 完全独立的 (C) 没有区别的 (D) 不分顺序的
- 14 宴会中一般安排（ ）点心
- (A) 6-8 道 (B) 4-6 道 (C) 2-4 道 (D) 1-2 道
- 15 从菜点结构看，（ ）应该是整桌宴会的灵魂。
- (A) 大菜 (B) 热菜 (C) 冷菜 (D) 甜菜
- 16 宴会服务是按照一定顺序依次进行的，这说明宴会服务具有（ ）的特点。
- (A) 礼仪性 (B) 规范化 (C) 标准化 (D) 程序化
- 17 宴会服务规格的高低直接反映（ ）。
- (A) 服务的技能 (B) 服务的态度 (C) 宴会的规格 (D) 宴会的规模
- 18 宴会服务是以顾客为中心的服务艺术，因此特别强调（ ）。
- (A) 礼仪性 (B) 程序化 (C) 人性化 (D) 社会化
- 19 宴会斟酒的各个环节都讲究操作规范，这说明宴会服务具有（ ）的特点。
- (A) 礼仪性 (B) 定性化 (C) 程序化 (D) 标准化
- 20 一次完美的宴会服务，就是一次成功的（ ）的展示。
- (A) 饭店管理 (B) 饭店形象 (C) 服务技能 (D) 服务质量
- 21 营造温馨欢快的宴会氛围是和（ ）密不可分的。
- (A) 服务员的态度 (B) 是否微笑服务 (C) 菜品上席速度 (D) 宴会服务质量
- 22 宴会服务的成败决定（ ）的成效。
- (A) 宴会经营 (B) 宴会预订 (C) 宴会推销 (D) 宴会策划

- 
- 23 宴会生产人员的（ ）应服从宴会生产任务的需要。
- (A) 配置和分工 (B) 技术职务 (C) 技术进步 (D) 技术特长
- 24 属于大型宴会前服务准备工作的是（ ）。
- (A) 台型布置 (B) 上菜服务 (C) 分菜服务 (D) 斟酒服务
- 25 开宴前的准备是为确保宴会准时、高效、优质地开展而做的（ ）工作。
- (A) 形式化 (B) 礼仪性 (C) 务虚性 (D) 基础性
- 26 大型宴会各服务区域的（ ）要有丰富的工作经验和处理突发事件的能力。
- (A) 服务员 (B) 传菜员 (C) 值台员 (D) 负责人
- 27 对宴会菜品操作要求熟练掌握的厨师，采用（ ）设计菜品更简便适用。
- (A) 标量式 (B) 标准菜谱式 (C) 工艺工序卡 (D) 工艺流程卡
- 28 参加宴会服务的工作人员要掌握熟练的宴会（ ）。
- (A) 斟酒技巧 (B) 摆台技能 (C) 外语会话 (D) 服务技能
- 29 大型宴会各服务区域的（ ）要有丰富的工作经验和处理突发事件的能力。
- (A) 服务员 (B) 负责人 (C) 传菜员 (D) 值台员
- 30 大型宴会一般在正式开始前 15~30min（ ）。
- (A) 摆好冷菜 (B) 摆好台型 (C) 领取餐具 (D) 清洗餐具

### 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 宴会菜肴毛料主要体现在对（ ）及安全等的高标准要求上。
- (A) 食材品质 (B) 产地 (C) 时令性 (D) 规格 (E) 价格
- 2 宴会菜肴往往需要经过多道工序才能完成，从原料的（ ）到最后的装盘，每个环节都有严格的要求和标准。
- (A) 干货涨发 (B) 初步处理 (C) 加工成型 (D) 糊浆处理 (E) 熟制
- 3 宴会菜品生产目标的有（ ）。

- 
- (A) 产量目标 (B) 质量目标 (C) 成本目标 (D) 利润目标 (E) 销售目标
- 4 采用工艺流程卡设计宴会菜品需要 ( )。
- (A) 写出菜品名称 (B) 标明用料配方 (C) 以图示反映加工环节 (D) 列出注意事项 (E) 标明质量特点
- 5 宴会菜品生产工艺的设计方法有 ( )。
- (A) 标准菜谱式 (B) 工艺工序卡 (C) 工艺流程卡 (D) 标量式 (E) 表格式
- 6 目标性是宴会菜品生产过程、生产工艺组成及其运转所要达到的 ( )。
- (A) 阶段成果 (B) 总目标 (C) 数量目标 (D) 质量目标 (E) 利润目标
- 7 使用宴会标准菜谱的作用有 ( )。
- (A) 规范厨师操作 (B) 控制生产过程 (C) 控制生产成本 (D) 保证菜品质量 (E) 有利于科学管理
- 8 宴会菜品生产目标是由一系列相互联系、相互制约的 ( ) 组成的。
- (A) 产量指标 (B) 质量指标 (C) 技术指标 (D) 经济指标 (E) 成本指标
- 9 宴会菜品按标准进行生产的好处有 ( )。
- (A) 能够提高菜品生产的效率 (B) 有利于生产过程的管理 (C) 成本控制在规定的范围内 (D) 保证菜品质量的稳定性 (E) 可以降低厨师的薪酬水平
- 10 影响宴会生产的主观因素有 ( )。
- (A) 设备条件 (B) 技术水平 (C) 责任意识 (D) 主观能动性 (E) 工作态度
- 11 宴会服务的特点有 ( )。
- (A) 系统化 (B) 程序化 (C) 标准化 (D) 温馨感 (E) 人性化
- 12 宴会菜品生产过程是按照 ( ) 来组织生产的。
- (A) 顾客事先的预订 (B) 预订的设计 (C) 完成任务的时间 (D) 松散型方式 (E) 厨师长负责制
- 13 协调性要求宴会菜品生产部门及各工艺阶段、工序之间 ( )。
- (A) 任务明确 (B) 分工明确 (C) 责任明确 (D) 衔接有序 (E) 相互合作

- 
- 14 宴会菜品生产的节奏性要求是指在一定的时间限度内，生产并输出宴会菜品产品要（ ）。  
(A) 分主次 (B) 有序化 (C) 有间隔 (D) 有效率 (E) 不停顿
- 15 开宴前的检查工作计划的主要内容有（ ）。  
(A) 餐桌检查 (B) 服务员到位检查 (C) 卫生检查 (D) 安全检查 (E) 设备检查

#### 四、简答题

- 1 简述宴会中严格烹饪过程的内容。
- 2 简述宴会质量监控过程的内容。
- 3 简述宴会菜肴装盘装饰的过程。
- 4 简述宴会制定制作流程的内容。
- 5 简述宴会质量监督的主要内容。
- 6 简述制定宴会制作流程的内容。
- 7 简述宴会中考虑菜品搭配内容。
- 8 简述提升宴会品质对满足社交需求的作用。
- 9 简述宴会对塑造企业形象的作用。
- 10 简述宴会对传播饮食文化的作用。
- 11 简述在宴会进行阶段之临时问题协调。
- 12 简述宴会在结束阶段送客的要求。
- 13 简述宴会服务场景的多样性。
- 14 简述进行阶段之服务流程协调。