

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 职业活动必须具有一定的从业人数，这是职业的一个重要特征。（ ）
- 2 职业道德是社会道德在职业领域的唯一体现，与从业人员的个人道德无关。（ ）
- 3 职业作风就是从业者在职业活动中表现出来的相对稳定的工作态度和职业风范。（ ）
- 4 职业守则对于中餐烹饪行业的从业人员来说，只是形式上的要求，并不需要真正遵守。（ ）
- 5 忠于职守意味着用最大的努力克服困难去完成职责范围内的任务。（ ）
- 6 作为餐饮行业从业人员，不需要树立职业理想，因为理想层次越高，越不能发挥主观能动性。（ ）
- 7 提高职业技能仅指从业人员的实际操作能力，不包括业务处理能力和技术技能。（ ）
- 8 营养价值越高的烹饪原料，其食用价值也越低。（ ）
- 9 烹饪原料分类的方法很多。如按照烹饪原料在加工中的作用，可分为主料、配料、调料。（ ）
- 10 常用家畜有鸡、鸭、鹅等品种。（ ）
- 11 鹅与鸡鸭相比肉质较粗，且有腥味，作为烹饪原料其应用也不如鸡鸭广泛。（ ）
- 12 海产品中大黄鱼鳞片大，嘴小而尖，肉松，刺多；小黄鱼鳞片小，嘴圆尖刺少。（ ）
- 13 我国食用藕中白花藕纤维少，味甜，品质较好。（ ）
- 14 富强粉含麸量高，面筋质少，是面粉中的上品。（ ）
- 15 大豆在秋季收获后，可以制成干豆，并且是制作豆制品和食用油的重要原料。（ ）
- 16 木薯的各部位都不含毒素，可以直接食用。（ ）
- 17 苹果是世界“四大水果”之一。（ ）
- 18 白果有微毒，不宜多食。（ ）
- 19 干贝是由江珧科的江珧等贝类的闭壳肌加工干制而成。（ ）
- 20 蛋白质是人体组织更新和修补的主要原料，约占人体质量的 16%。（ ）
- 21 脂肪是由 1 个分子的甘油与 3 个分子的脂肪酸组成的，称为甘油三酯。（ ）
- 22 单糖是碳水化合物中最基本的形式，分子结构简单，可以直接被人体吸收利用。（ ）
- 23 人体所需的全部热能只能由蛋白质、脂肪和碳水化合物提供。（ ）
- 24 1 克蛋白质在体内完全氧化所产生的热能值为 16.74 kJ。（ ）
- 25 基础代谢消耗的热能是维持生命的最低热能消耗，可以通过身高、体重等指标计算得出。（ ）
- 26 动态成本在餐饮业成本中是不可控制的。（ ）
- 27 餐饮生产控制不需要考虑特殊事件对销售的影响。（ ）
- 28 净料率的计算公式与出料率完全不同，它们表示的是不同的原材料利用程度。（ ）
- 29 原材料的出料率在任何情况下都不会发生变化。（ ）
- 30 出料率是成本核算中的核心问题，它直接关系到成本核算的有效性。（ ）
- 31 在生料成本核算中，不需要考虑下脚料和废料的质量和价格。（ ）
- 32 厨房设备的安全管理对于保障员工生产安全和创造企业效益非常重要。（ ）

- 33 使用厨房加工设备前，操作人员必须经过严格培训，并检查设备无误后方可接通电源进行操作。（ ）
- 34 微波炉使用时可以将眼睛贴近观察食物的烹调情况。（ ）
- 35 根据《中华人民共和国劳动法》，劳动者享有平等就业和选择职业的权利。（ ）

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 职业需具备的特征有：目的性、（ ）、稳定性、规范性和群体性。
（A）短暂性（B）突发性（C）社会性（D）随意性
- 2 职业需具备的特征有：（ ）、社会性、稳定性、规范性和群体性。
（A）目的性（B）短暂性（C）突发性（D）随意性
- 3 职业道德主要调节（ ）两者之间的关系。
（A）从业人员与家庭成员（B）服务对象与服务对象（C）从业人员与服务对象（D）从业人员与管理人员
- 4 厨师应具备的素质是（ ）、丰富的烹调理论知识、娴熟烹饪技术等。
（A）良好的厨德（B）良好身体（C）良好口才（D）良好性格
- 5 下列选项中，（ ）不是职业道德的基本要素。
（A）职业义务（B）职业态度（C）职业技能（D）职业作风
- 6 职业态度是人们在一定社会环境的影响下，通过（ ）方式形成的。
（A）家庭背景（B）职业培训和教育（C）职业活动和经历（D）个人兴趣爱好
- 7 当职业行为的社会价值赢得社会公认时，从业者就会由此产生荣誉感；反之，就会产生（ ）。
（A）荣誉感（B）骄傲感（C）自豪感（D）耻辱感
- 8 厨师应具备的素质是良好的厨德、（ ）、娴熟烹饪技术等。
（A）丰富的烹调理论知识（B）良好身体（C）良好口才（D）良好性格
- 9 职业作风是一种无形的（ ），对从业者所从事事业的成功具有重要作用。
（A）精神力量（B）骄傲感（C）自豪感（D）羞愧感
- 10 （ ）是一种无形的精神力量，对从业者所从事事业的成功具有重要作用。
（A）职业义务（B）职业态度（C）职业技能（D）职业作风
- 11 厨师在厨房中对待食材应该（ ）。
（A）节约使用，避免浪费（B）随意取用，不考虑成本（C）只选择自己喜欢的食材进行烹饪（D）不考虑食材的新鲜度和质量
- 12 中餐烹饪行业的从业人员应该（ ）对待自己的工作。
（A）将其视为一种简单的谋生手段（B）随意应付，不必过于认真（C）以高度的责任心和敬业精神来对待（D）只是为了追求高薪而工作
- 13 餐饮行业职业守则中“忠于职守，爱岗敬业”的含义是（ ）。
（A）工作时应付了事，不关心工作质量（B）尽职尽责地完成职责范围内的任务（C）只关心个人利益，不顾及集体和他人利益（D）只关注自己的工作，不与他人协作
- 14 各项行为中（ ）不符合“忠于职守，爱岗敬业”的职业守则。
（A）尽最大的努力克服困难去完成职责（B）与同事竞争，争取个人利益最大化（C）用恭敬严肃的态度对待自己的工作（D）工作马马虎虎，凑合应付
- 15 餐饮行业从业人员应（ ），才能更好的为社会提供服务。
（A）提供低质量服务（B）不考虑社会责任（C）只关心个人利益（D）提供高质量服务

- 16 忠于职守，爱岗敬业的具体要求不包括（ ）。
- （A）树立职业理想（B）强化职业责任（C）提高职业技能（D）追求个人利益最大化
- 17 提高职业技能对爱岗敬业的意义是（ ）。
- （A）没有职业技能无法履行职业责任（B）职业技能与职业责任无关（C）职业技能越高，工资待遇越好（D）职业技能只是为了个人兴趣
- 18 树立职业理想对从业人员有（ ）的作用。
- （A）限制个人发展（B）与工作表现无关（C）减少工作动力（D）激发积极性和创造性
- 19 （ ）是餐饮行业在社会中的作用。
- （A）可有可无（B）与生活质量无关（C）仅在特定时期重要（D）不可缺少的行业
- 20 餐饮行业从业人员应（ ），才能发扬职业精神。
- （A）忠于职守，爱岗敬业（B）玩忽职守，忽视职业责任（C）仅关注个人成就（D）不断提高个人待遇
- 21 有些原料因（ ）原因不能选用。
- （A）营养价值低（B）口感不佳（C）受化学物质污染（D）以上都是
- 22 安全性是指由某种原料加工而成的产品具有（ ）特性。
- （A）营养价值（B）良好的口感和口味（C）对人体无害（D）烹饪设备的先进程度
- 23 原料（ ）不适合作烹饪原料。
- （A）河豚（B）螃蟹（C）甲鱼（D）黄鳝
- 24 烹饪原料的营养价值主要取决于（ ）因素。
- （A）原料的新鲜度（B）原料中所含营养物质的多少（C）原料的加工方式（D）原料的储存条件
- 25 烹饪原料按照其在加工中的作用可以分为（ ）。
- （A）主料、配料、调料（B）鲜活原料、干货原料、复制品原料（C）粮食、蔬菜、果品（D）动物性原料、植物性原料、加工性原料
- 26 烹饪原料按照种类可以分为（ ）。
- （A）主料、配料、调料（B）鲜活原料、干货原料、复制品原料（C）粮食、蔬菜、果品、肉及肉制品（D）动物性原料、植物性原料、加工性原料
- 27 烹饪原料按照加工程度可以分为（ ）。
- （A）主料、配料、调料（B）粮食、蔬菜、果品（C）鲜活原料、干货原料、复制品原料（D）动物性原料、植物性原料、调味（色）性原料
- 28 育龄（ ）的猪，肉质最好，鲜嫩，味美。
- （A）半年（B）3-4年（C）2-3年（D）1-2年
- 29 黄牛肉的肌间脂肪为（ ），肉质较好。
- （A）白色（B）乳白色（C）黄色（D）淡黄色
- 30 经过育肥的绵羊，肌肉中夹有脂肪，呈（ ）。
- （A）纯白色（B）乳白色（C）黄色（D）淡黄色
- 31 （ ）味淡，不鲜，肉质无弹性，有时肉中杂有较重的腥味，故做菜时一般要以较浓的调味来掩盖其自身的不足。
- （A）童子鸡（B）成年鸡（C）三黄鸡（D）肉用鸡
- 32 （ ）不仅是优良的肉用鸭，而且也是优良的蛋用鸭。
- （A）北京填鸭（B）番鸭（C）娄门鸭（D）麻鸭

- 33 带鱼一般体长 60——120 cm，其中（ ）带鱼体形偏小。
（A）渤海（B）黄海（C）东海（D）南海
- 34 海鳗肉质细嫩，富含（ ），为上等食用鱼类之一。
（A）蛋白质（B）脂肪（C）矿物质（D）维生素
- 35 （ ）有祛寒、补血、益气的功能，是宴席中的名贵原料。
（A）鸡蛋（B）鸭蛋（C）鹅蛋（D）鸽蛋
- 36 蛋品中，（ ）含有薄荷酸、脂肪、蛋白质等营养成分。
（A）鸡蛋（B）鸭蛋（C）鹅蛋（D）鸽蛋
- 37 胡萝卜又称红萝卜、（ ）、丁香萝卜等。
（A）萝卜（B）白萝卜（C）四季萝卜（D）黄萝卜
- 38 由于根菜（ ）、耐储存、适合腌制加工，在北方冬、春季节蔬菜短缺时占用重要地位。
（A）产量高（B）产量低（C）价值高（D）价值低
- 39 嫩姜一般在（ ）月份收获，可直接当配料做菜。
（A）7（B）8（C）9（D）10
- 40 洋葱中（ ）最耐贮存，品质最好。
（A）青皮洋葱（B）红皮洋葱（C）黄皮洋葱（D）白皮洋葱
- 41 芦笋又称露笋、（ ）、龙须菜。
（A）茭笋（B）高笋（C）市笋（D）石刁柏
- 42 我国水稻的品种按生长期长短可分为（ ）类型。
（A）早稻、中稻和晚稻（B）白小麦、红小麦（C）黄玉米、白玉米（D）糯性小米、粳性小米
- 43 大米中，（ ）的米粒呈短圆状，颜色蜡白，黏性较强。
（A）籼米（B）黑米（C）糯米（D）粳米
- 44 在豆子中，（ ）种子呈短矩形，种皮颜色为青绿、黄绿、黑绿。
（A）大豆（B）扁豆（C）赤豆（D）绿豆
- 45 赤豆的品质以（ ）特征为佳。
（A）身干粒大、颗粒饱满、皮薄、色赤红（B）身干粒小、颗粒不饱满、皮厚、色白（C）身湿粒大、颗粒饱满、皮厚、色黑（D）身干粒小、颗粒不饱满、皮薄、色黄
- 46 甘薯按照薯肉颜色不同，可以分为（ ）颜色。
（A）白色和黄色（B）红色和白色（C）白色、黄色、杏黄色、橘红色（D）绿色和紫色
- 47 木薯主要分布于我国的（ ）地区。
（A）热带地区（B）寒带地区（C）温带地区（D）高原地区
- 48 柑橘含（ ）较多，还含有人体所必需多种维生素和矿物质。
（A）维生素 A（B）维生素 B（C）维生素 C（D）维生素 E
- 49 哈密瓜佳品味浓香甜，含糖量一般可达（ ）。
（A）4—8%（B）7—12%（C）8—15%（D）15—20%
- 50 核桃仁含丰富的脂肪和蛋白质，一般可达（ ）以上，为著名的滋补食品。
（A）50%（B）55%（C）60%（D）65%
- 51 每百克鲜枣中的维生素 C 含量在水果中占第（ ）位。
（A）一（B）二（C）三（D）四
- 52 玉兰片的品质以（ ）为佳。

- (A) 色泽玉白、无霉点黑斑、片小肉厚 (B) 色泽金黄、有霉点、片大肉薄 (C) 色泽灰暗、有黑斑、片大肉薄 (D) 色泽玉白、有霉点、片小肉薄
- 53 玉兰片经水发后，能恢复 () 特色。
(A) 脆嫩 (B) 柔软 (C) 坚硬 (D) 干燥
- 54 黑木耳中以 () 质量最好。
(A) 春耳 (B) 冬耳 (C) 秋耳 (D) 伏耳
- 55 木耳的子实体初生时呈 () 形状。
(A) 片状 (B) 棒状 (C) 球状 (D) 小杯状
- 56 烹调方法 () 不适用于干贝。
(A) 油爆 (B) 清蒸 (C) 烤 (D) 煮
- 57 () 是由珠母贝或合浦珠母贝的闭壳肌制得。
(A) 干贝 (B) 带子 (C) 江跳柱 (D) 珠柱肉
- 58 成人体内不能合成或合成速度不能满足机体需要的氨基酸称为 ()。
(A) 必需氨基酸 (B) 非必需氨基酸 (C) 条件必需氨基酸 (D) 半必需氨基酸
- 59 蛋白质的消化率是指 ()。
(A) 蛋白质中被消化、吸收的氮量与其含氮总量的比值 (B) 蛋白质在体内被利用的可能性 (C) 蛋白质被消化吸收后在体内被利用的程度 (D) 蛋白质的含量
- 60 脂类的生理功能不包括 ()。
(A) 储存和供给能量 (B) 构成机体组织 (C) 维持体温保护脏器 (D) 解毒作用
- 61 1 克脂肪在人体内氧化可提供 () 能量。
(A) 37.56kJ (B) 16.7kJ (C) 74.72kJ (D) 93.8kJ
- 62 碳水化合物是由 () 元素组成的。
(A) 碳、氢、氮 (B) 碳、氮、氧 (C) 碳、氧、硫 (D) 碳、氢、氧
- 63 人体血液中的糖主要是单糖中的 ()。
(A) 果糖 (B) 半乳糖 (C) 葡萄糖 (D) 麦芽糖
- 64 单糖中甜度最大的糖是 ()。
(A) 葡萄糖 (B) 蔗糖 (C) 半乳糖 (D) 果糖
- 65 国际单位中能量的计量单位是 ()。
(A) 焦耳 (J) (B) 千焦 (kJ) (C) 兆焦 (MJ) (D) 卡路里 (cal)
- 66 营养学上常用的能量计量单位是焦耳的 ()。
(A) 100 倍 (B) 1000 倍 (C) 10000 倍 (D) 100000 倍
- 67 1 克蛋白质在体内完全氧化所产生的热能值是 ()。
(A) 16.74 kJ (B) 37.56 kJ (C) 16.81 kJ (D) 3.0 kJ
- 68 营养素中 () 的热能系数最高。
(A) 蛋白质 (B) 碳水化合物 (C) 脂肪 (D) 水
- 69 人体活动所消耗的热能占人体总热能消耗的 ()。
(A) 5%~15% (B) 15%~30% (C) 20%~35% (D) 25%~35%
- 70 中国营养学会推荐，蛋白质占总热能的适宜比例是 ()。
(A) 10%~15% (B) 5%~25% (C) 20%~30% (D) 5%~10%
- 71 食品污染对人体的影响不包括 ()。
(A) 引起急性中毒 (B) 感染症状 (C) 增强免疫力 (D) 慢性中毒
- 72 食品污染对食品的 () 方面可能产生影响。
(A) 安全性 (B) 营养价值 (C) 感官性质 (D) 安全性、营养价值、感官性质

- 73 微生物污染中（ ）是不属于细菌与细菌毒素污染。
(A) 霉菌与霉菌毒素污染 (B) 寄生虫与虫卵污染 (C) 球菌污染 (D) 螺旋菌污染
- 74 黄曲霉毒素 B1 主要污染（ ）食品。
(A) 粮油食品 (B) 水果 (C) 蔬菜 (D) 奶制品
- 75 食品物理性污染的控制和预防中，正确的措施是（ ）。
(A) 加强食品生产、储存、运输、销售过程的监督管理 (B) 使用带有荧光剂的包装纸包装食品 (C) 使用再生塑料包装食品 (D) 使用印有图案的油墨纸包装食品
- 76 食品容器和包装材料污染的控制措施包括（ ）。
(A) 使用符合国家卫生标准的塑料制品 (B) 使用再生塑料 (C) 使用带有荧光剂的包装纸 (D) 使用印有图案的油墨纸包装食品
- 77 餐饮成本核算的意义不包括（ ）。
(A) 维护消费者的利益 (B) 使企业合理盈利 (C) 增加企业的广告费用 (D) 改善企业经营管理
- 78 准确核算餐饮成本对企业重要性是（ ）。
(A) 帮助企业减少损失 (B) 使餐饮企业减少盈利 (C) 对企业经营没有影响 (D) 使企业利益最小化
- 79 成本核算时，主料通常占产品的比例是（ ）。
(A) 10% (B) 30% (C) 50% (D) 70%
- 80 辅料在餐饮产品中通常扮演（ ）角色。
(A) 主要原料 (B) 辅助材料 (C) 化调味用料 (D) 燃料
- 81 （ ）是可控制的静态成本。
(A) 食品原料的成本 (B) 营业费用中的折旧 (C) 维修费 (D) 以上都是管理人员不可控制的
- 82 菜单的制定与定价会影响（ ）。
(A) 顾客的满意度 (B) 菜品的原料利用率 (C) 菜品的成本 (D) 以上都是
- 83 如果菜品的质量不合格导致需要再加工，这将导致（ ）后果。
(A) 成本降低 (B) 成本加大 (C) 顾客满意度提高 (D) 菜品的销售量增加
- 84 （ ）不是制订生产计划的四个方面之一。
(A) 加强对饮食企业的生产成本控制 (B) 保证食品原材料合适的库存量 (C) 提前预测特定时间段的菜点销售数量 (D) 增加菜单种类以吸引顾客
- 85 销售预测的主要目的是（ ）。
(A) 增加广告投入 (B) 确定生产计划的前提 (C) 提高菜品价格 (D) 增加员工数量
- 86 出料率有（ ）种类型。
(A) 一 (B) 两 (C) 三 (D) 四
- 87 净质量是指（ ）。
(A) 加工前原材料的总质量 (B) 原材料加工后可用部分的质量 (C) 原材料加工后不可用部分的质量 (D) 原材料的售价
- 88 影响出料率的因素不包括（ ）。
(A) 原材料的规格和质量 (B) 原材料的处理技术 (C) 原材料的产地 (D) 原材料的颜色
- 89 （ ）情况不会影响出料率。
(A) 原材料的涨发 (B) 原材料的产地 (C) 原材料的加工技术 (D) 原材料的储存

时间

- 90 出料率的计算对（ ）是没有直接影响。
(A) 原材料的采购计划 (B) 菜肴的成本计算 (C) 员工的薪资水平 (D) 企业的成本控制
- 91 出料率的准确度与成本核算的有效性有（ ）关系。
(A) 它们之间没有关系 (B) 它是成本核算中的核心问题 (C) 它对成本核算的有效性没有影响 (D) 它是成本核算中的次要问题
- 92 生料成本核算的第一步是（ ）。
(A) 计算购进原料总价值 (B) 拆卸、清洗、分类净料 (C) 称量生料总质量 (D) 确定下脚料、废料的质量和价格
- 93 生料单位成本计算公式中不包含（ ）。
(A) 毛料总值 (B) 下脚料总值 (C) 废料总值 (D) 原材料的采购价格
- 94 在生料成本核算中，净料是（ ）。
(A) 经过宰杀、清洗等处理所得到的原材料 (B) 拆卸后可用于烹饪的原材料部分 (C) 原材料的总质量减去下脚料和废料的质量 (D) 原材料的总质量
- 95 半成品成本核算中，调味半成品的成本（ ）无味半成品的成本。
(A) 相同 (B) 高于 (C) 低于 (D) 无法确定
- 96 无味半成品主要包括（ ）原材料。
(A) 未经任何处理的原材料 (B) 经过复杂调味处理的原材料 (C) 完全加工成成品的原材料 (D) 经过焯水等初步熟处理的原材料
- 97 成品成本的计算公式中，毛料总值是（ ）。
(A) 原材料的购买价格 (B) 加工后的成品价格 (C) 原材料的重量 (D) 原材料的种类
- 98 成品成本的计算公式中，成本质量指的是（ ）。
(A) 成品的总重量 (B) 成品的总价值 (C) 成品的总成本 (D) 成品的总利润
- 99 厨房设备安全管理意义不包括（ ）。
(A) 保障员工生产安全 (B) 创造企业效益 (C) 增加设备维修费用 (D) 减少生产事故
- 100 良好的厨房设备运行对于饮食企业有（ ）作用。
(A) 增加原料浪费 (B) 减少顾客用餐需要 (C) 导致设备陈旧损坏 (D) 确保有序开展生产经营
- 101 厨房设备维修费用对饮食企业的影响是（ ）。
(A) 增加了净利润 (B) 导致净利润流失 (C) 没有直接影响 (D) 减少了成本控制
- 102 蔬菜加工机的主要功能是（ ）。
(A) 将蔬菜、瓜果等烹饪原料切成各种形状 (B) 除去蔬菜的外皮 (C) 绞碎肉类 (D) 和面
- 103 蔬菜削皮机的工作原理是（ ）。
(A) 离心运动与物质之间的相互摩擦 (B) 高压水流 (C) 手工操作 (D) 热处理
- 104 对流烤箱与其他烤箱的主要区别是（ ）。
(A) 通过风扇将热风快速送进烘烤箱内 (B) 只能烘烤大块肉食品 (C) 只能烘烤西饼和点心 (D) 不能调整上下发热器
- 105 微波炉严禁（ ）操作。

- (A) 空载运行 (B) 使用塑料容器 (C) 解冻冷冻食物 (D) 加热密封食品
- 106 《中华人民共和国劳动法》的制定目的是 ()。
- (A) 保护劳动者的合法权益 (B) 促进经济发展 (C) 建立和维护劳动制度 (D) 所有上述选项
- 107 国家采取 () 措施来促进劳动就业和发展。
- (A) 发展职业教育 (B) 制定劳动标准 (C) 调节社会收入 (D) 所有上述选项

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 根菜类蔬菜的品质鉴别中，无黑心、无发芽、无泥土附着者为次佳。()
- 2 果蔬类原料的选择中，发青出芽的马铃薯是优质蔬菜，可以直接进行加工使用。()
- 3 果蔬类原料初加工时，应该先切后洗以保持卫生。()
- 4 叶菜类原料在初加工过程中，只需要切除根部较老的部位，不需要剥去黄叶和老叶。()
- 5 叶菜类原料在初加工过程中，只需要切除根部较老的部位，不需要剥去黄叶和老叶。()
- 6 处理食用藻类原料时，只需用清水冲洗即可，无需去除老根和杂质。()
- 7 在家禽类原料初加工过程中，胆囊、气管、肺等部位可以保留使用。()
- 8 在家禽类原料的初加工中，心脏的表膜不需要去除，可以直接进行清洗。()
- 9 在鸽子加工的第一种方法中，鸽子被淹死后需要立即进行褪毛处理。()
- 10 在有鳞鱼类的初加工中，为了提高菜肴的质量，可以忽略除去腥味的步骤。()
- 11 在刮鱼鳞的过程中，应该小心操作以免刮掉鱼肉。()
- 12 鳊鱼的鳃很坚硬且带有刺，可以直接用手挖出。()
- 13 在鲤鱼的初加工中，刮鳞后不需要翻转鱼身即可完成另一边鱼鳞的刮除。()
- 14 在黑鱼的初加工过程中，不需要去除腹部的黑膜。()
- 15 市场售豆制品中，色泽鲜艳、形态完整的产品一定是优质产品。()
- 16 泡菜是以菜质粗硬、酸味鲜美、咸淡适度者为佳。()
- 17 无论哪种类型的加工制品，在清洗之前都必须先进行处理。()
- 18 干腐皮和干腐竹在使用前都需要通过温水涨发至回软。()
- 19 腊肠的清洗加工过程中，需要使用热的食用碱水溶液进行清洁。()
- 20 在咸鱼的清洗加工过程中，使用热的食用碱水溶液的目的是为了去除鱼腥味。()
- 21 在咸肉的清洗加工过程中，使用热的食用碱水溶液是为了去除咸肉中的全部盐分。()
- 22 在腊鱼的清洗加工过程中，使用热的食用碱水溶液的目的是为了去除腊鱼体表的鱼鳞。()
- 23 冷水发是将干制原料直接静置在高温水中，使其快速涨发的过程。()
- 24 温水发技术中，使用的水温应严格控制在 60℃ 左右。()
- 25 热水发的泡发步骤是在沸水中进行的。()
- 26 热水发是将干制原料放在低于 60℃ 的水中进行涨发的过程。()
- 27 香菇的干制品中，花菇被认为是质量最优的。()
- 28 金针菇的颜色可以分为白色、黄色和红色三种。()
- 29 玉兰片的品质鉴别中，以颜色深黄或带有焦斑者为佳。()

- 30 霉干菜的品质不以色泽黄亮为佳。（ ）
- 31 所有植物性原料的水发都可以采用蒸煮的方式。（ ）
- 32 水发黑木耳后，木耳的体积和质量都会有所增加。（ ）
- 33 浸泡过香菇的水，因有泥沙，应该直接丢弃，不得使用于菜肴的烹饪上。（ ）
- 34 干猴头菇在泡发前不需要先用常温清水进行浸发直接蒸2小时即可。（ ）
- 35 莲子在刷洗完毕后需要晾干才能进行后续处理。（ ）

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 果蔬类原料的品质鉴别方法主要包括（ ）。
- （A）感官鉴定、理化鉴定和生物鉴定（B）视觉鉴定和触觉鉴定（C）化学鉴定和物理鉴定（D）味觉鉴定和嗅觉鉴定
- 2 茎菜类蔬菜的品质鉴别中，（ ）不是其品质鉴别的标准。
- （A）皮薄而光滑（B）皮面无锈斑（C）无烂根（D）无黑心
- 3 在选择果蔬类原料时，（ ）情况需要特别注意。
- （A）选择表皮色泽光亮的果品（B）选择感官鉴别为优质的蔬菜原料（C）选择发青出芽的马铃薯（D）选择含有有毒物质的蔬菜
- 4 在果蔬类原料的选择中，（ ）是正确的。
- （A）应该在加工烹调时严格把关，防止引起食物中毒（B）应该选择含有有毒物质的蔬菜（C）应该选择发青出芽的马铃薯（D）应该选择质次的蔬菜原料
- 5 果蔬类原料初加工的技术要求不包括（ ）。
- （A）按种类和食用部位合理加工（B）采用符合卫生要求的洗涤方法（C）先切后洗以保持卫生（D）科学加工，保持营养
- 6 果蔬类原料初加工中（ ）推荐的洗涤方法。
- （A）先切后洗（B）用2%浓度的盐水浸泡后洗涤（C）洗涤时不掰开菜柄部位（D）洗涤后直接放在脏的器皿中
- 7 摘除整理主要用于（ ）类型的果蔬。
- （A）根茎类（B）瓜果类（C）叶菜类（D）菌类
- 8 削剔处理通常用于（ ）类型的果蔬。
- （A）叶菜类（B）根茎类和瓜果类（C）菌类（D）以上都不是
- 9 对于表皮光滑的根菜类原料，如白萝卜，初加工时应该（ ）处理。
- （A）直接烹饪（B）无需处理即可食用（C）先浸泡再切割（D）先去皮再洗涤
- 10 在加工山药时，应该首先进行（ ）操作。
- （A）切割成段（B）削去山药须根（C）用刮刨顺长削去表皮（D）直接烹饪
- 11 块茎类原料在初加工时，如果表皮含泥沙较多，应该（ ）处理。
- （A）直接用水冲洗干净（B）用火烤去泥沙（C）使用洗涤剂清洗（D）先放在清水里浸泡再冲洗
- 12 茭白初加工时，应从（ ）部位开始剥去外壳。
- （A）顶部（B）中间（C）底部（D）任意部位
- 13 叶菜类原料初加工的第一步通常是（ ）。
- （A）洗涤（B）摘剔（C）切割（D）沥干水分
- 14 在处理夏、秋季的叶菜类原料时，为了去除可能较多的虫卵，应该采用（ ）方法。
- （A）直接用冷水冲洗（B）使用洗涤剂（C）热水焯烫（D）盐水洗涤
- 15 在西兰花初加工过程中，为了保持其完整性，可以进行（ ）操作。

- (A) 先切后洗 (B) 边洗边切 (C) 先洗后切 (D) 只洗不切
- 16 西兰花初加工的第一步是 ()。
- (A) 清洗 (B) 浸泡 (C) 去蒂及花柄 (D) 沥水
- 17 老黄瓜初加工时, 首先需要做的是 ()。
- (A) 切除头尾 (B) 挖出籽和瓢 (C) 削去皮 (D) 用清水洗净
- 18 青椒初加工时, 需要去除 () 部分。
- (A) 蒂柄和籽瓢 (B) 表皮和头尾 (C) 仅蒂柄 (D) 仅籽瓢
- 19 食用藻类原料如海带, 在初加工时应首先去除的是 ()。
- (A) 表面的泥沙 (B) 所有的叶面部分 (C) 老根和杂质 (D) 原料的异味
- 20 去除食用菌类原料的异味最有效的方法是 ()。
- (A) 冷水浸泡 (B) 热水浸泡 (C) 放入沸水中稍烫 (D) 用刷子刷洗
- 21 家禽类原料初加工时, 宰杀过程中必须注意 ()。
- (A) 血管、气管必须割断, 血要放尽 (B) 保留胆囊和气管 (C) 只割断血管即可 (D) 不需要特别注意宰杀过程
- 22 褪毛时, 应 () 掌握水温和烫制时间。
- (A) 无论品种和季节, 使用相同水温和时间 (B) 根据家禽品种、肉质老嫩和季节变化灵活掌握 (C) 只根据肉质老嫩掌握 (D) 只根据季节变化掌握
- 23 在家禽类原料的初加工中, () 器官需要特别注意不要破损。
- (A) 心脏 (B) 肝脏 (C) 胆囊 (D) 以上都是
- 24 家禽类原料的肠子在初加工时, 应该进行 () 处理。
- (A) 直接下锅烹饪 (B) 挤去肠内污物, 剖开后冲洗 (C) 用盐腌制后使用 (D) 不需要处理
- 25 在进行家禽类原料加工时, () 方法是最常用的。
- (A) 肋部开膛 (B) 背部开膛 (C) 腹部开膛 (D) 颈部开膛
- 26 加工家禽类原料时, 鸡肫应 () 处理。
- (A) 直接丢弃 (B) 无需处理即可使用 (C) 剪开后洗净, 再搓洗除去肠壁上的黏液和异味 (D) 仅需用清水冲洗
- 27 腹部开膛后的光鸭, 其内脏中 () 需要特别挖去。
- (A) 肺脏 (B) 肝脏 (C) 心脏 (D) 胃
- 28 处理鸭肠子时, () 需要特别注意去除。
- (A) 肠壁上的脂肪 (B) 肠壁上的黏液和异味 (C) 肠内的食物残渣 (D) 肠的外皮
- 29 对于鸽子的初加工中, 不包括 () 加工步骤。
- (A) 浸水淹死 (B) 褪毛 (C) 切割成块 (D) 开膛取内脏
- 30 鸽子加工的第一种方法中, 用于使鸽子窒息的方法是 ()。
- (A) 用手掐住脖子 (B) 用刀割断颈部血管 (C) 按入水中至窒息 (D) 用绳子勒住脖子
- 31 在有鳞鱼类的初加工中, () 是正确的。
- (A) 所有鱼都应该剖开鱼腹去内脏 (B) 烹制红烧鱼时, 应从鱼嘴中将鱼鳃和内脏卷出 (C) 制作干烧鱼、清炖鱼、脱骨鱼等需完整造型的菜肴, 应剖腹取内脏 (D) 根据烹调的不同要求采取不同的加工方法
- 32 有鳞鱼类初加工时, 对于形体比较大的鱼, 应该注意 ()。
- (A) 随意丢弃 (B) 分档取料、合理使用 (C) 只取鱼身部分 (D) 不需要节约原料
- 33 有鳞鱼类在切配、烹调之前, 一般须经过 () 初加工步骤。

- (A) 宰杀、去鳞、去鳃、去内脏、洗涤 (B) 刮鳞、腌制、去鳃、去内脏、烹饪 (C) 宰杀、刮鳞、去尾、去内脏、调味 (D) 腌制、去鳞、去鳃、去内脏、烹饪
- 34 有鳞鱼类初加工时，下列 () 部分是不可食用，需要除去。
(A) 鱼鳞、鱼鳃、内脏、鱼鳍、黏液 (B) 鱼鳞、鱼鳃、内脏、硬壳、鱼骨 (C) 鱼鳞、鱼鳃、内脏、沙粒、鱼头 (D) 鱼鳞、鱼鳃、内脏、硬壳、黏液
- 35 有鳞鱼类海鲜中，黄花鱼的鳃应该 () 去除。
(A) 用刀挖出 (B) 使用剪刀剪断后再拉出 (C) 用筷子直接绞出 (D) 用手直接挖出
- 36 去鳃时，对于鳃较硬且带刺的鱼类，推荐使用 () 作为工具。
(A) 手 (B) 刀 (C) 剪刀 (D) 筷子
- 37 在去除鱼类原料内脏的方法当中，常用方法有 ()。
(A) 剖腹取 (B) 剖背取 (C) 口腔取 (D) 所有上述选项
- 38 在去除鱼类原料内脏的方法当中，剖背取内脏的方法适用于 ()。
(A) 体型较小的鱼类 (B) 体型较大的鱼类的腌制 (C) 整鱼上席的菜肴 (D) 去除鱼鳞
- 39 去除鲤鱼腹腔内部的黑膜，() 步骤是最关键内容。
(A) 宰杀 (B) 刮鳞 (C) 去内脏及洗涤 (D) 去鳃
- 40 清洗鱼时，通常需要去除鱼的 () 部分。
(A) 鱼鳞和鱼头 (B) 鱼鳞和内脏 (C) 鱼尾和内脏 (D) 鱼鳍和鱼头
- 41 在处理黑鱼时，为了去除腥味，必须特别注意清除 () 部分。
(A) 鱼鳞 (B) 鱼鳍 (C) 腹腔内壁的黑膜和鱼血 (D) 鱼尾
- 42 在鲤鱼的初加工中，() 是正确的。
(A) 只需刮去一边的鱼鳞 (B) 鲤鱼腹腔内部的黑膜不需要刮洗干净 (C) 鱼鳃和鱼子上的黏膜不需要清除 (D) 放血时需要切断鱼鳃根部
- 43 鲤鱼初加工时，() 是正确的操作方法。
(A) 左手垫干净抹布按住鱼身，右手握刀切断鱼鳃根部放血 (B) 放血完成后，直接进行刮鳞 (C) 刮鳞时只需从鱼尾部向头部用力 (D) 鲤鱼腹腔内部的黑膜不需要处理
- 44 清洗黑鱼时，通常需要去除黑鱼的 () 部分。
(A) 鱼鳞和鱼头 (B) 鱼鳞和内脏 (C) 鱼尾和内脏 (D) 鱼鳍和鱼头
- 45 在处理黑鱼时，为了去除腥味，必须特别注意清除 () 部分。
(A) 鱼鳞 (B) 鱼鳍 (C) 腹腔内壁的黑膜和鱼血 (D) 鱼尾
- 46 在豆腐的品质鉴别中，品质上乘的豆腐的色泽应为 () 颜色。
(A) 深黄色 (B) 淡黄色或白色 (C) 暗灰色 (D) 鲜红色
- 47 在豆腐皮的品质鉴别中，品质上乘的豆腐皮应该具备 () 特点。
(A) 呈深黄色 (B) 片状，表面细腻 (C) 厚薄不均 (D) 发黏，有杂质
- 48 泡菜是一种 () 类型的制品。
(A) 肉类制品 (B) 大众化的简易蔬菜加工制品 (C) 水果制品 (D) 豆制品
- 49 泡菜的制作过程中，蔬菜需要装入 () 容器中。
(A) 塑料瓶 (B) 专用的泡菜坛中 (C) 玻璃罐 (D) 不锈钢盆
- 50 植物性加工制品类原料中的豆制品，如豆腐等，采购回来后应 () 处理。
(A) 直接使用 (B) 用热水煮沸 (C) 用清水浸泡冲洗 (D) 用冷水长时间泡发
- 51 干制品类的植物性加工制品在使用前应该 () 处理。
(A) 直接使用 (B) 用热水快速泡发 (C) 用冷水或温水泡发 (D) 不需要泡发，直接使用

- 52 豆制品原料当中的豆筋和豆腐泡在使用前需（ ）。
- (A) 直接使用 (B) 用温水涨发 (C) 通过油发使其膨胀 (D) 无需处理
- 53 在众多豆制品中，（ ）不适合直接用于烹饪，需要先进行处理。
- (A) 新鲜豆浆 (B) 干腐竹 (C) 豆腐脑 (D) 煮熟的豆腐
- 54 火腿清洗加工时，第一个步骤是（ ）。
- (A) 将整只火腿放在清水中浸泡 6 小时 (B) 用热的食用碱水溶液刷洗火腿外表 (C) 加入黄酒、葱、姜、蒜腌制火腿 (D) 煮制火腿并进行调味冷却
- 55 在清洗加工火腿时，应使用（ ）溶液来刷洗火腿外表。
- (A) 清水 (B) 热的食用碱水溶液 (C) 黄酒溶液 (D) 葱、姜、蒜混合液
- 56 腊肉煮制过程中，应该使用（ ）的水。
- (A) 加盐 (B) 热的 (C) 加碱 (D) 加糖
- 57 腊肉煮制到（ ）程度可以取出。
- (A) 煮至颜色变浅 (B) 煮至颜色变深 (C) 煮至完全熟透 (D) 煮至腊肉漂浮在水面
- 58 在腊肠清洗加工时，第一个步骤是（ ）。
- (A) 将腊肠放入蒸笼中蒸煮 (B) 用热的食用碱水溶液清洁腊肠外表 (C) 将腊肠放在清水中刷洗干净 (D) 用清水冲净腊肠
- 59 腊肠清洗加工完成后，应该进行（ ）操作。
- (A) 直接食用 (B) 再次用清水冲净 (C) 放入蒸笼中蒸煮 (D) 切片并腌制
- 60 在咸鱼清洗加工时，第一个步骤是（ ）。
- (A) 用热的食用碱水溶液将鱼外表面润湿 (B) 将鱼放在清水中浸泡片刻后取出 (C) 将清洗干净的咸鱼再用清水浸泡一段时间 (D) 将咸鱼体表的鱼鳞清理干净
- 61 在咸鱼的清洗加工过程中，（ ）是为了减少鱼肉的盐分。
- (A) 将鱼放在清水中浸泡片刻后取出 (B) 用热的食用碱水溶液将鱼外表面润湿 (C) 将清洗干净的咸鱼再用清水浸泡一段时间 (D) 将咸鱼体表的鱼鳞清理干净
- 62 在咸肉的清洗加工过程中，如果咸肉含盐量高，应该（ ）处理。
- (A) 用热的食用碱水溶液多洗几次 (B) 直接上笼蒸制 (C) 再用清水浸泡一段时间 (D) 待咸肉冷却后剔掉硬皮
- 63 在咸肉清洗加工过程步骤中，（ ）不是咸肉清洗加工过程中的必要步骤。
- (A) 用清水刷洗咸肉 (B) 用热的食用碱水溶液清洗咸肉表面 (C) 将咸肉放在阳光下晒干 (D) 待咸肉冷却后剔掉硬皮
- 64 在腊鱼清洗加工时，第一个步骤是（ ）。
- (A) 将腊鱼放在清水中浸泡片刻后取出 (B) 用热的食用碱水溶液将腊鱼外表刷洗干净 (C) 清理干净腊鱼体表的鱼鳞 (D) 将处理好的腊鱼用蒸笼蒸制
- 65 在腊鱼的清洗加工过程中，（ ）是为了减少鱼肉的盐分。
- (A) 用热的食用碱水溶液将腊鱼外表刷洗干净 (B) 清理干净腊鱼体表的鱼鳞 (C) 将腊鱼放在清水中浸泡片刻后取出 (D) 将处理好的腊鱼用蒸笼蒸制
- 66 在风鸡的清洗加工过程中，去除小毛的方法是（ ）。
- (A) 用剪刀剪掉 (B) 用火燎掉 (C) 放入清水中浸泡至回软后去除 (D) 用热的食物和碱水溶液清洁
- 67 在风鸡的蒸煮过程中，（ ）不是必要的调料。
- (A) 黄酒 (B) 葱 (C) 姜 (D) 酱油
- 68 水发加工是（ ）。

- (A) 干货原料的烹饪方法 (B) 干货原料在涨发时所必经的程序之一 (C) 干货原料的保存方法 (D) 干货原料的切割方法
- 69 水发加工过程中，干制原料吸水膨润的原因 ()。
- (A) 原料外部浓度高于内部浓度 (B) 原料内部浓度高于外部浓度 (C) 原料细胞膜不具有通透性 (D) 原料细胞膜破裂
- 70 水发加工受到 () 条件的影响。
- (A) 原料性状、水发温度、水发时间 (B) 原料重量、水发温度、水发时间 (C) 原料产地、水发温度、水发时间 (D) 原料颜色、水发温度、水发时间
- 71 冷水发的主要目的是 ()。
- (A) 快速涨发干制原料 (B) 提高干制原料的复水率 (C) 避免干制原料受到高温损伤 (D) 使干制原料变得更硬
- 72 下列 () 情况不是冷水发的优点。
- (A) 避免干制原料表面破裂 (B) 提高干制原料的复水率 (C) 使干制原料快速涨发 (D) 可用于其他发料方法的后续处理
- 73 温水发与冷水发的主要区别在于 ()。
- (A) 使用的原料不同 (B) 使用的水温不同 (C) 发料后的口感不同 (D) 发料所需的时间不同
- 74 在温水发技术中，为了 () 需要控制水温。
- (A) 避免干制原料煮熟 (B) 提高干制原料的口感 (C) 增加干制原料的营养价值 (D) 使干制原料更快涨发
- 75 热水发是将干制原料放在 () 以上的水中进行涨发的过程。
- (A) 30℃ (B) 40℃ (C) 50℃ (D) 60℃
- 76 热水发主要适用于 () 类型的干制原料。
- (A) 蔬菜类 (B) 水果类 (C) 组织细密、蛋白质丰富的 (D) 粮食类
- 77 热水发的煮发步骤中，干制原料需要放在 () 中加热至沸。
- (A) 清水 (B) 汤汁 (C) 清水或汤汁 (D) 油
- 78 下列 () 涨发方法不属于热水发。
- (A) 泡发 (B) 煮发 (C) 焖发 (D) 冷水发
- 79 热水发的焖发步骤中，干制原料通常需要放在 () 容器中。
- (A) 塑料盆 (B) 不锈钢锅 (C) 玻璃器皿 (D) 任何容器都可以
- 80 在 () 情况最适合使用热水发。
- (A) 干制蔬菜的快速涨发 (B) 干制水果的保鲜 (C) 海参等海鲜类干制原料的涨发 (D) 粮食类干制品
- 81 下列 () 情况可能导致热水发失败。
- (A) 水温过高 (B) 水温过低 (C) 涨发时间不足 (D) 所有选项都可能导致失败
- 82 在热水发的蒸发步骤中，防止 ()，所以需要控制火候。
- (A) 避免干制原料煮熟过度 (B) 提高干制原料的口感 (C) 增加干制原料的营养价值 (D) 使干制原料更快涨发
- 83 中国已知的食用菌种类有 ()。
- (A) 150 多种 (B) 250 多种 (C) 350 多种 (D) 450 多种
- 84 香菇的干制品中，按外形和质量分类，() 的质量最优。
- (A) 厚菇 (B) 薄菇 (C) 花菇 (D) 菇丁
- 85 我国金针菇主要产于 () 省份。

- (A) 河北、山西、内蒙古 (B) 江苏、浙江、吉林 (C) 黑龙江、吉林、内蒙古 (D) 以上都是
- 86 金针菇按其颜色可分为 ()。
- (A) 白色和黄色 (B) 白色和红色 (C) 黄色和橙色 (D) 红色和紫色
- 87 玉兰片根据采收季节的不同可分为 () 个品种。
- (A) 2 个 (B) 3 个 (C) 4 个 (D) 5 个
- 88 玉兰片是使用 () 原料干制而成的。
- (A) 冬笋或春笋 (B) 夏笋或秋笋 (C) 玉兰花瓣 (D) 玉兰树的叶子
- 89 霉干菜主要产于 () 地区。
- (A) 浙江绍兴、慈溪、余姚、萧山、桐乡等地 (B) 广东惠阳一带 (C) 浙江和广东惠阳 (D) 以上都不是
- 90 霉干菜的品质不包括 () 特征。
- (A) 色泽黄亮 (B) 咸淡适度 (C) 香气正常 (D) 含有杂质
- 91 干制植物性原料水发用水的温度需要 () 确定。
- (A) 总是使用热水 (B) 总是使用冷水 (C) 根据环境温度和原料实际情况 (D) 根据个人喜好
- 92 在干制植物性原料中，() 原料可以采用热水发。
- (A) 木耳 (B) 银耳 (C) 燕窝 (D) 以上都可以
- 93 以下选项中，() 是水发过程中的重要性。
- (A) 原料的新鲜度 (B) 水的质量 (C) 水的温度 (D) 水的用量
- 94 水发黑木耳时，需要将木耳浸泡 ()，才能恢复到半透明状即为发好。
- (A) 10 分钟 (B) 30 分钟 (C) 3~4 小时 (D) 一整天
- 95 香菇的品质以味香浓、肉厚、() 为佳。
- (A) 味淡 (B) 破损 (C) 肉薄 (D) 大小均匀
- 96 香菇的品质以味香浓、()、大小均匀为佳。
- (A) 味淡 (B) 破损 (C) 肉厚 (D) 大小不均匀
- 97 干猴头菇在泡发前需要先用 () 进行浸发。
- (A) 碱水 (B) 糖水 (C) 常温清水 (D) 盐水
- 98 涨发好的猴头菇需要上笼蒸发 ()。
- (A) 10 分钟 (B) 30 分钟 (C) 1 小时 (D) 2 小时
- 99 干猴头菇在浸发后，需放在 () 温度水煮浸泡 3 小时，直至柔软即可。
- (A) 30℃ (B) 60℃ (C) 80℃ (D) 100℃
- 100 在处理干金针菜的过程中，需要换水 () 次。
- (A) 0 次 (B) 1 次 (C) 2 次 (D) 3 次
- 101 金针菜在浸泡后应该达到 () 的状态。
- (A) 变得非常软烂 (B) 形状改变且变硬 (C) 变得非常硬 (D) 保持原状但变软
- 102 金针菜在浸泡后，应浸泡在 () 中，浸泡出的汤汁可以食用。
- (A) 盐水 (B) 碱水 (C) 糖水 (D) 清水
- 103 玉兰片在涨发时，() 步骤是处理玉兰片的第一步。
- (A) 将玉兰片投入锅中煮沸 (B) 在容器中加入开水并放入玉兰片浸泡 (C) 将玉兰片浸泡在清水中并每隔 3 小时更换一次水 (D) 直接烹饪玉兰片
- 104 玉兰片在涨发时，需在开水中浸泡 () 后才能投入锅中煮沸。
- (A) 5 小时 (B) 10 小时 (C) 15 小时 (D) 20 小时

- 105 浸泡 10 小时后，将玉兰片投入锅中煮沸，煮沸后的玉兰片需要在锅中继续煮（ ）。
(A) 5 分钟 (B) 20 分钟 (C) 15 分钟 (D) 10 分钟
- 106 制作热发莲子的第一步是（ ）。
(A) 用硬草刷在水中搅搓冲刷 (B) 将莲子放入用开水冲开的碱水中 (C) 削掉两端莲脐，再用竹签捅出莲心 (D) 上屉蒸软烂
- 107 莲子刷洗到（ ）程度才算完成。
(A) 莲子皮全部脱落，莲子呈黄色 (B) 莲子皮全部脱落，莲子呈乳白色 (C) 莲子皮部分脱落，莲子呈乳白色 (D) 莲子皮无需脱落，直接洗净即可

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 分割取料仅适用于家禽类原料，不包括其他肉类食材。（ ）
- 2 家禽开膛方法有股开法，肋开法，背开法三种。（ ）
- 3 鸡腿肉适合用于烧、煮、卤等多种烹饪方式。（ ）
- 4 处理好的鸭心和鸭肝可以直接用于烹调，无需进一步清洗。（ ）
- 5 在光鸡的分割取料过程中，不需要去除鸡里脊肉中的筋。（ ）
- 6 鱼的分割与剔骨加工对提高鱼的重量具有积极意义。（ ）
- 7 鱼头含丰富的胶原蛋白，非常适合用于红烧和煮汤。（ ）
- 8 有鳞鱼类原料肌肉发达的部位主要集中在躯干两侧的背脊部，而腹部肉层较薄。（ ）
- 9 对于鱼头的剔骨目前仅限于较大的鲢鱼头或鳊鱼头，其他鱼头通常无剔骨的必要。（ ）
- 10 刀工要根据烹调成品要求、因材施刀、均匀一致并要物尽其用，减少浪费。（ ）
- 11 方头刀只有一种类型，没有大小之分。（ ）
- 12 马头刀因其刀身较长，适用于需要较大力度的切割工作。（ ）
- 13 刀具的形状对切割效果最重要。（ ）
- 14 斩这一刀法，刀与墩面或原料的运动方向是平行的。（ ）
- 15 平刀法只适用于加工无骨软性原料。（ ）
- 16 平刀批适用于将有骨的硬性原料批成片状。（ ）
- 17 推刀批适用于将软性原料批成片状。（ ）
- 18 斜刀法加工出的原料形状一定是菱形。（ ）
- 19 长方片的规格中，大厚片的厚度是 0.3cm，小薄片的厚度是 0.1cm。（ ）
- 20 指甲片的形状是一端圆，一端方，形如指甲。（ ）
- 21 丁的形状一般近似于正方体，可以通过批或切成厚片后改刀成条，最后加工成丁。（ ）
- 22 制作丁时，所有原料都需要先拍松后排斩。（ ）
- 23 条的成形方法是先将原料批或切成厚片，再改刀成条，且条的断面应呈正方形。（ ）
- 24 大指条的宽和高为 1.2cm，而小指条的宽和高为 1cm。（ ）
- 25 对于大块原料，需要先改成条形，再改成块，以满足块的加工要求。（ ）
- 26 粗段的直径约为 1cm，长度约为 3.5cm，而细段的直径约为 0.8cm，长度约为 2.5cm。（ ）
- 27 菜肴组配是指将各种加工成形的原料不加选择地混合在一起，供烹调或直接食用的过程。（ ）
- 28 菜肴中的辅料通常占菜肴总重量的 60%以上。（ ）
- 29 菜肴的色泽只与主料和辅料本身固有的色泽有关。（ ）
- 30 在不分主辅料菜肴的组配中，通常有一种原料的重量会明显多于其他原料。（ ）

- 31 配菜人员不需要了解市场上原料的供应情况，因为这是采购部门的工作。（ ）
- 32 单一原料菜肴的配法中，如果原料具有特殊而浓厚的滋味，应该单独配成菜肴。（ ）
- 33 在配花色菜时，不需要考虑菜肴的色、香、味、形的和谐统一。（ ）
- 34 餐具的色彩应与菜肴的色彩相冲突，以突出餐具的美观。（ ）
- 35 在选择餐具时，菜肴的分量可以超过餐具容量的 90%，以确保菜肴显得饱满。（ ）

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 关于分割取料的说法，正确的是（ ）。
- （A）它是一项简单易学的工作（B）它与菜肴的质量无直接关系（C）它要求分割者具有较高的技术水平（D）它只涉及原料的分割，不涉及取料
- 2 如果分割取料不准确，会产生（ ）后果。
- （A）不会影响菜肴的口感（B）仅影响菜肴的外观（C）会导致烹饪过程中的困难，并影响菜肴的质量和外观（D）只会使菜肴切配加工更麻烦
- 3 家禽开膛方法有股开法，（ ），背开法三种。
- （A）上开法（B）左右开法（C）下开法（D）肋开法
- 4 在家禽类原料分割取料过程当中，（ ）不是家禽类原料分割取料的要求。
- （A）熟悉家禽类原料肌肉组织的结构及分布（B）掌握分割取料的关键点（C）刀刃可以随意移动（D）重复刀口要一致
- 5 鸡的众多部位当中，（ ）部位是鸡的主要飞行器官。
- （A）鸡头（B）鸡颈（C）鸡翅（D）鸡腿
- 6 在整鸡的肌肉组织当中，（ ）部位是鸡体内最大的肌肉群之一，适合多种烹饪方式。
- （A）鸡头（B）鸡颈（C）鸡胸脯（D）鸡爪
- 7 处理鸭肠子时，（ ）需要特别注意去除。
- （A）肠壁上的脂肪（B）肠的外皮（C）肠内的食物残渣（D）肠壁上的黏液和异味
- 8 适用于隔年鸡褪毛的水温是（ ）。
- （A）70—80℃（B）80—90℃（C）90—100℃（D）100—110℃
- 9 家禽类原料肌肉结构中，（ ）肌纤维直径较小，单位面积的数量较多，且代谢和储存脂肪的能力较强。
- （A）红肌纤维（B）白肌纤维（C）胸肌纤维（D）腿肌纤维
- 10 关于家禽类原料肌肉风味的说法，正确的（ ）。
- （A）肌肉风味与肌肉脂肪间呈负相关（B）肌肉脂肪含量高的肌肉更加美味（C）红肌纤维多的肌肉风味一定比白肌纤维多的肌肉好（D）肌肉风味与肌纤维类型无关
- 11 家禽骨骼的特点是（ ）。
- （A）只有坚固（B）只有质轻（C）既坚固又质轻（D）既脆弱又重
- 12 幼禽的骨骼内主要含有（ ）。
- （A）气腔（B）肌肉（C）脂肪（D）骨髓
- 13 光鸡的分割取料的工艺流程不包括（ ）步骤。
- （A）取鸡腿（B）取鸡翅（C）取鸡脯肉（D）取鸡头
- 14 在取鸡腿的操作步骤中，（ ）是正确的。
- （A）需要使用剪刀剪断鸡腿（B）需要用刀割断脱臼处的筋（C）需要将鸡腿与

- 腹部相连接的皮切开 (D) 需要将鸡腿与背部相连接的皮切开
- 15 在鱼类原料各部位当中, () 部位肉的质地适中, 用途最广。
(A) 鱼头 (B) 鱼尾 (C) 脊背 (D) 肚裆
- 16 鱼头富含 () 营养成分。
(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 胶原蛋白 (D) 维生素
- 17 鱼头部分适合 () 烹饪方法。
(A) 红烧、煮汤 (B) 烧烤、煎炸 (C) 生吃、凉拌 (D) 腌制、熏制
- 18 鱼脊背的特点是 ()。
(A) 骨细肉多 (B) 骨粗肉少 (C) 骨粗肉多, 肉的质地适中 (D) 骨细肉少, 肉质细嫩
- 19 鱼的红肌肉多分布于经常运动的部位, 如胸鳍肌、尾鳍肌和 () 等。
(A) 鱼头 (B) 鱼肚 (C) 鱼背 (D) 表层肌
- 20 鱼的红肌肉多分布于经常运动的部位, 如 ()、尾鳍肌和表层肌等。
(A) 鱼头 (B) 胸鳍肌 (C) 鱼背 (D) 鱼肚
- 21 有鳞鱼类原料的骨骼由 ()、脊骨、肋骨和鳍组成。
(A) 头骨 (B) 鱼肚 (C) 中段 (D) 鱼鳍
- 22 有鳞鱼类原料的骨骼由头骨、()、肋骨和鳍组成。
(A) 鱼肚 (B) 脊骨 (C) 中段 (D) 鱼鳍
- 23 在梭形鱼类的分割取料过程中, () 是正确的。
(A) 去鳞时可以刮破皮 (B) 破腹取内脏时可以碰破鱼胆 (C) 刀面要紧贴鱼脊骨 (D) 刀面不需要紧贴鱼脊骨
- 24 梭形鱼类的分割取料中, () 不是注意事项。
(A) 去鳞时不可刮破皮 (B) 破腹取内脏时不可碰破鱼胆 (C) 刀面要紧贴鱼脊骨 (D) 去鱼皮时必须紧贴鱼肉表层去皮
- 25 在众多刀具中, () 最适合切割带骨头的肉类。
(A) 方头刀 (B) 圆头刀 (C) 马刀 (D) 砍刀
- 26 刀具的刀柄部分通常考虑 () 因素。
(A) 美观性 (B) 耐用性 (C) 舒适性 (D) 所有选项都是
- 27 以下哪种说法是正确的 ()。
(A) 刀具越重越好 (B) 刀具越锋利越好 (C) 刀具越贵越好 (D) 刀具的选择取决于烹饪需求
- 28 在众多使用刀具的行为当中, () 行为有助于保持刀具的锋利度。
(A) 经常使用 (B) 随意放置 (C) 定期磨刀 (D) 不进行任何保养
- 29 方头刀的分类不包括 ()。
(A) 大方刀 (B) 小方刀 (C) 中方刀 (D) 圆头刀
- 30 大方刀的特点不包括 ()。
(A) 刀柄短 (B) 劈砍惯性大 (C) 重量轻 (D) 一刀多能
- 31 操作当中 () 适合使用马头刀。
(A) 劈砍大骨头 (B) 切、削、剜、剔 (C) 雕刻木材 (D) 以上都不是
- 32 马头刀的特点不包括 ()。
(A) 刀身略短 (B) 刀尖突出 (C) 刀板较轻薄 (D) 重量较重
- 33 在众多保养刀具方法当中, () 保养方法不适用于刀具。
(A) 使用后及时清洗 (B) 定期检查刀刃锋利度 (C) 涂抹防锈油 (D) 放在潮湿环境中保存

- 34 刀具使用后应该如何处理（ ）。
- (A) 使用后及时清洗并擦干 (B) 用布擦干后放置 (C) 放在火上烘烤 (D) 随意放置
- 35 刀具的刀刃部分应该保持（ ）的状态。
- (A) 永远锋利无比 (B) 稍微有些钝化也无妨 (C) 根据使用需求保持适当的锋利度 (D) 越钝越好
- 36 马刀主要用于（ ）切割方式。
- (A) 精细切割 (B) 雕花 (C) 切片 (D) 粗犷切割
- 37 直刀法主要按照（ ）来分类。
- (A) 原料的种类 (B) 刀刃的长度 (C) 用力的大小程度 (D) 切割的方向
- 38 直刀法中的“切”包括（ ）刀法。
- (A) 切、斩、砍 (B) 直切、推切、拉切 (C) 锯切、侧切、摇切 (D) 所有以上选项
- 39 在进行排斩时，如果原料出现粘刀现象，应该（ ）处理。
- (A) 加大力度继续斩 (B) 停止斩切，等待原料解冻 (C) 将刀放在水里浸一浸再斩 (D) 更换一把更锋利的刀
- 40 跟刀砍的主要特点是（ ）。
- (A) 适用于所有骨头原料 (B) 只适用于小型骨头原料 (C) 左右两手起落速度无需一致 (D) 刀刃需要嵌进原料
- 41 平刀法主要适用于加工（ ）类型的原料。
- (A) 带骨肉类 (B) 无骨软性原料 (C) 蔬菜瓜果 (D) 坚果类
- 42 使用平刀法进行批切时，刀刃的运动方向是（ ）。
- (A) 直接向 (B) 向上片进 (C) 左右晃动 (D) 前后推拉
- 43 在进行平刀批操作时，（ ）是错误的。
- (A) 左手轻轻按住原料 (B) 右手持刀，将刀身放平 (C) 刀刃从原料的左侧批进 (D) 批刀时刀身要端平
- 44 平刀批操作要领中，（ ）是正确的。
- (A) 刀的前端要紧贴墩面 (B) 刀的后端略微提高 (C) 刀身忽高忽低 (D) 刀刃批进原料时可以向前或向后移动
- 45 推刀批不适用于（ ）原料。
- (A) 榨菜 (B) 土豆 (C) 豆腐 (D) 生姜
- 46 在推刀批操作中，（ ）是错误的。
- (A) 左手扶住原料 (B) 右手持刀，将刀身放平 (C) 刀刃从原料右侧批进后立即向左前方推 (D) 刀刃批进原料后运行要慢，以保证原料平整
- 47 平刀法中，（ ）刀法不适用于将无骨原料加工成片状。
- (A) 平刀批 (B) 推刀批 (C) 拉刀批 (D) 剁刀法
- 48 在进行平刀批操作时，（ ）是错误的操作步骤。
- (A) 刀身放平，使刀面与墩面接近平行 (B) 刀刃从原料的右侧批进 (C) 刀身端平，刀刃批进原料时向前移动 (D) 左手轻轻按住原料
- 49 斜刀法与直刀法的主要区别在于（ ）。
- (A) 切割方向 (B) 切割速度 (C) 刀具种类 (D) 刀具与砧板的角度
- 50 斜刀法主要适用于加工（ ）原料。
- (A) 带骨肉类 (B) 所有原料 (C) 海鲜类 (D) 蔬菜瓜果类
- 51 斜刀法加工出的薄片形状主要取决于（ ）。

- (A) 原料的种类 (B) 切割的角度 (C) 切割的速度 (D) 刀具的锋利程度
- 52 在使用斜刀法进行加工时 () 是错误的操作行为。
(A) 根据原料的质地选择合适的切割角度 (B) 保持刀具锋利以确保切割质量 (C) 快速切割以提高效率 (D) 随意改变刀具与砧板的角度
- 53 在众多刀法中, () 适用于韧性原料的切片。
(A) 直切 (B) 批 (C) 锯切 (D) 推切
- 54 制片时, 蔬菜类、瓜果类原料一般采用 () 刀法。
(A) 推切 (B) 拉切 (C) 直切 (D) 批
- 55 月牙片的厚度范围是 () 。
(A) 0.1~0.2cm (B) 0.2~0.3cm (C) 0.3~0.4cm (D) 0.4~0.5cm
- 56 制作长方片时, 小薄片的尺寸是 () 。
(A) 长 5cm, 宽 3.5cm (B) 长 4cm, 宽 2.5cm (C) 长 5cm, 宽 2.5cm (D) 长 4cm, 宽 3.5cm
- 57 丝加工技术难度较高, 一般需要将原料先加工成 () 形状。
(A) 片状 (B) 块状 (C) 条状 (D) 粒状
- 58 在加工原料切制成丝时, () 不符合加工要求。
(A) 粗细均匀 (B) 长短一致 (C) 连刀 (D) 无碎粒
- 59 切丝时, 丝的长度可以是原料的原始长度, 这表明 () 。
(A) 必须使用原料的全长 (B) 长度不能超过 6cm (C) 长度必须固定为 5cm (D) 可以根据需要调整长度
- 60 在切丝时, 如果丝形出现连刀, 这意味着 () 。
(A) 丝形粗细均匀 (B) 丝形长短一致 (C) 丝形不满足技术要求 (D) 丝形有碎粒
- 61 丁的形状一般近似于 () 几何体。
(A) 长方体 (B) 圆柱体 (C) 正方体 (D) 三角体
- 62 制作丁的第一步通常是 () 。
(A) 批或切成厚片 (B) 改刀成条 (C) 加工成丁 (D) 拍松原料
- 63 中丁的边长是 () 。
(A) 1.5cm (B) 1.2cm (C) 0.8cm (D) 0.9cm
- 64 小丁的边长是 () 。
(A) 1.5cm (B) 1.2cm (C) 0.8cm (D) 0.7cm
- 65 条的成形方法中, 条的断面应该呈 () 形状。
(A) 圆形 (B) 长方形 (C) 正方形 (D) 三角形
- 66 筷梗条长是 () , 宽和高为 0.5cm, 如筷子粗。
(A) 2~4cm (B) 4~6cm (C) 6~8cm (D) 8~10cm
- 67 条的切面应该满足的要求是 () 。
(A) 光滑 (B) 粗糙 (C) 有锯齿 (D) 有毛边
- 68 大指条的长度范围是 () 。
(A) 2~4cm (B) 4~6cm (C) 6~8cm (D) 8~10cm
- 69 () 形状不是块的形状。
(A) 正方体 (B) 长方体 (C) 三角体 (D) 菱形块
- 70 关于菱形块的长轴长度是 () 。
(A) 2cm (B) 2.5cm (C) 4cm (D) 5cm
- 71 关于长方块的长是 () 。

- (A) 2cm (B) 2.5cm (C) 4cm (D) 5cm
- 72 块的种类有很多，常见的有方块、正方块、长方块、菱形块、劈柴块、()等。
(A) 正方片 (B) 长方片 (C) 三角体 (D) 滚料块
- 73 菱形块的厚度是()。
(A) 2cm (B) 2.5cm (C) 4cm (D) 1cm
- 74 在段的技术要求中，()不是段的技术要求。
(A) 刀口整齐 (B) 长短一致 (C) 粗细均匀 (D) 形状多样
- 75 粗段的直径是()。
(A) 0.8cm (B) 1cm (C) 1.2cm (D) 1.5cm
- 76 粗段的长度是()。
(A) 2.5cm (B) 3cm (C) 3.5cm (D) 4cm
- 77 细段的直径是()。
(A) 0.8cm (B) 1cm (C) 1.2cm (D) 1.5cm
- 78 一份完整的菜肴通常由()三个部分组成。
(A) 主料、辅料、调料 (B) 肉类、蔬菜、水果 (C) 汤品、主食、甜品 (D) 蛋白质、脂肪、碳水化合物
- 79 以下选项中，()不是主料的特点。
(A) 在菜肴中所占的比重较大 (B) 能体现菜肴的主要营养价值 (C) 在菜肴中所占的比重通常在40%以下 (D) 是菜肴的主要内容
- 80 ()不是主料的特点。
(A) 占主导地位 (B) 起突出作用 (C) 占菜肴总重量的60%以上 (D) 可以随意更换
- 81 辅料在菜肴中的作用是()。
(A) 配合、辅佐、衬托和点缀主料 (B) 作为主要成分 (C) 完全替代主料 (D) 独立成菜
- 82 确定菜肴的口味和烹调方法主要依据是()。
(A) 菜肴的价格 (B) 顾客的个人喜好 (C) 厨师的烹饪技巧 (D) 菜肴的品质
- 83 菜肴原料数量配比表的作用是()。
(A) 仅作为厨房配菜人员的核对依据 (B) 仅作为顾客查询的依据 (C) 既是厨房配菜人员核对的依据，也是顾客查询的依据 (D) 作为评价菜肴质量的标准
- 84 菜肴组配按食用温度可分为()两类。
(A) 风味菜和花式菜 (B) 荤菜和素菜 (C) 炒菜和烧菜 (D) 冷菜和热菜
- 85 单一原料菜肴的组配特点是()。
(A) 菜肴中有主料和辅料，并按一定比例组合 (B) 菜肴中只有一种主料而没有配料 (C) 菜肴中原料为两种或两种以上，无主辅之分 (D) 菜肴中原料为两种或两种以上，每种原料的重量基本相同
- 86 在菜肴组配分类中，()不是按原料性质分类的。
(A) 炒菜和烧菜 (B) 荤菜和素菜 (C) 冷菜和热菜 (D) 风味菜和花式菜
- 87 配菜人员在配菜过程中必须熟悉()项。
(A) 原料的时令变化 (B) 原料的加工损耗率 (C) 原料的性能和市场供应情况 (D) 菜肴的名称和制作特点

- 88 以下选项中，（ ）不是配菜人员必须掌握的菜肴质量标准。
（A）菜肴的名称（B）菜肴的主料、辅料的质量、数量和成本（C）菜肴的毛利率和销售价格（D）菜肴的烹饪时间
- 89 如果要用单一原料制成的菜肴，在菜名前面应该加上（ ）字。
（A）清（B）混（C）杂（D）合
- 90 主辅料菜肴的配法中，（ ）不是配辅料时的考虑因素。
（A）喧宾夺主（B）突出主料（C）配一种或多种辅料（D）辅料的数量
- 91 花色菜的特点不包括（ ）。
（A）讲究色泽（B）讲究造型（C）富有艺术性（D）突出单一原料
- 92 在配花色菜的手法中，“穿”是指（ ）。
（A）将一种原料穿入另一种原料内（B）将原料加工成片状并叠在一起（C）以一种原料为主，中间镶嵌其他原料（D）用韧性原料将主料捆扎成菜
- 93 以下餐具中，（ ）适用于盛整只鸡、鸭制作的汤菜。
（A）腰盘（B）圆盘（C）汤盘（D）汤碗
- 94 扣碗的主要用途是（ ）。
（A）盛扣肉、扣鸡、扣鸭等（B）盛汤汁较多的烩菜（C）盛无汁或汁少的热菜与冷菜（D）盛小菜
- 95 （ ）情况不需要根据菜肴的档次选用餐具。
（A）高档宴席（B）一般宴席（C）家庭聚餐（D）任何档次的都可以
- 96 根据菜肴的档次选用餐具时，（ ）正确。
（A）高档宴席应用高档餐具（B）一般宴席应用一般餐具（C）无论选用何种餐具，都不可使用残缺破损的器皿（D）以上都是
- 97 选用餐具时，（ ）是正确的。
（A）餐具的档次必须与菜肴的档次完全一致（B）餐具的档次可以低于菜肴的档次（C）餐具的档次可以高于菜肴的档次（D）餐具的档次与菜肴的档次无关
- 98 （ ）餐具适用于爆、炒、炸、煎类菜肴。
（A）9 英寸圆盘（B）12~14 英寸圆盘（C）18 英寸腰盘（D）深盘或碗
- 99 烧、烩、蒸、扒类菜肴的餐具选用，（ ）是正确的。
（A）平盘（B）深盘或碗（C）9 英寸圆盘（D）16 英寸腰盘
- 100 炖、焖、煨、煮类菜肴的餐具选用，（ ）是正确的。
（A）平盘（B）深盘或碗（C）12 英寸圆盘（D）16 英寸腰盘
- 101 根据菜肴的形状选用餐具时，（ ）是正确的。
（A）整鱼菜品应选用腰盘盛装（B）整鱼菜品应选用平盘盛装（C）整鱼菜品应选用深盘盛装（D）整鱼菜品应选用碗盛装
- 102 根据菜肴的色彩选用餐具时，（ ）是正确的。
（A）餐具的色彩应与菜肴的色彩相配（B）餐具的色彩应与菜肴的色彩相冲突（C）餐具的色彩应与菜肴的色彩无关（D）餐具的色彩应与菜肴的色彩相似
- 103 （ ）餐具选择不符合菜肴形状的要求。
（A）整鱼菜品选用腰盘（B）爆、炒、炸、煎类菜肴选用平盘（C）烧、烩、蒸、扒类菜肴选用汤盘（D）炖、焖、煨、煮类菜肴选用深盘
- 104 根据菜肴的数量选用餐具时，（ ）做法是正确的。
（A）菜肴分量占餐具容量的 70%（B）菜肴分量占餐具容量的 80%~90%（C）菜肴分量超过餐具容量的 90%（D）菜肴分量占餐具容量的 100%
- 105 选择餐具时，（ ）不是需要考虑的因素。

(A) 菜肴的分量 (B) 菜肴的形状 (C) 菜肴的色彩 (D) 餐具的价格

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 淀粉颗粒的大小和结构的紧密程度会影响其糊化的温度和难易程度。（ ）
- 2 绿豆淀粉的直链淀粉含量在 60%以上，且颗粒小而均匀，粒径为 15~20 μm。（ ）
- 3 马铃薯淀粉糊化温度较低，为 59~67℃，糊化速度快，糊化后很快达到最高黏度。（ ）
- 4 玉米淀粉是目前烹饪中使用最普遍的一种淀粉。（ ）
- 5 糯米淀粉几乎不含直链淀粉，不易老化，易吸水膨胀，也较易糊化，有较高的黏性。（ ）
- 6 淀粉在加热过程中不会发生任何变化，因此不影响食物的消化。（ ）
- 7 拍粉工艺可以固定菜肴形状，防止原料着色过快，使之保持金黄色泽，形态整齐美观。（ ）
- 8 拍粉要求现拍现炸，以防止原料内部水分渗出。（ ）
- 9 拖蛋液拍粉时，原料外表的黏性不足，需要先拖一层蛋液以增强黏性。（ ）
- 10 拖蛋液拍粉的做法中，原料的形状应为小片形或细长形，以适应高温油炸。（ ）
- 11 拖蛋液拍粉时应该现拍现炸，以避免原料内部水分被干淀粉吸收，影响菜肴的质地和口感。（ ）
- 12 调味工艺对菜肴的口味起决定性作用，可以形成多种多样的风味特色。（ ）
- 13 调味的目的仅仅是为了增加菜肴的口味，更要健康。（ ）
- 14 原料加热前的调味可以改善烹饪原料的气味、色泽、质地及持水性。（ ）
- 15 原料加热中的调味是基本调味的继续，对菜肴成品的味型起着决定性的作用。（ ）
- 16 味的对比是指将两种或两种以上相同味道的呈味物质混合使用，以增强整体风味。（ ）
- 17 味的相乘是指将两种或两种以上不同味道的呈味物质混合使用，以增强菜肴的风味。（ ）
- 18 味的转化是指通过混合不同味道的呈味物质，使其中一种味道变得更加突出。（ ）
- 19 味的消杀是通过混合使用两种不同的呈味物质，使各种呈味物质的味道均减弱的调味方式。（ ）
- 20 湿法腌制能有效防止原料因过分脱水而产生干、老、韧等不良质感。（ ）
- 21 咸味是绝大多数复合味的基础味，也是菜肴调味的主味。（ ）
- 22 甜味在烹饪中除了调制单一甜味菜肴外，还用于调制具有复合味的菜肴，并能增加菜肴的鲜味。（ ）
- 23 酸味在烹饪中可以减少维生素 C 的损失，并促进食物中钙质的分解。（ ）
- 24 鲜味通常不能独立作为菜肴的滋味，必须与咸味等其他单一味组合成复合味。（ ）
- 25 辣味不属于味觉，而是某些化学物质刺激舌面、口腔及鼻腔黏膜所产生的一种痛感。（ ）
- 26 苦味在菜肴中通常不单独呈现，而是辅助其他调味品形成清香、爽口的特殊风味。（ ）
- 27 调制咸鲜味时，应先加入鲜汤调匀，然后加入食盐和味精，最后可以适量滴入芝麻油增香。（ ）
- 28 在调制咸甜味时，应先确定咸味的底味，再根据菜肴要求调整甜味调味料的用量。（ ）
- 29 咸香味的调制中，香味要较浓，汤汁要鲜美，保证原汁原味。（ ）
- 30 通过加热使细菌中的蛋白质变性，可以杀灭细菌，但这个过程不会影响食物的嫩度。（ ）
- 31 蛋白质在加热过程中不会变性，因此加热对蛋白质的消化没有影响。（ ）
- 32 使用冷水锅预熟处理可以有效地去除植物性原料中的不良气味。（ ）
- 33 冷水锅预熟处理法适用于体积大、腥膻气味重的原料。（ ）
- 34 热水锅预熟处理法适用于体积大、异味重的动物性原料。（ ）
- 35 在冷水锅预熟处理过程中，一旦水开始沸腾就应该立即将原料捞出。（ ）

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 以下（ ）淀粉因其颗粒大、结构疏松而更容易糊化。
（A）马铃薯淀粉（B）绿豆淀粉（C）玉米淀粉（D）小麦淀粉
- 2 直链淀粉含量高的淀粉更易于（ ）烹饪技法。
（A）炖煮（B）油炸（C）蒸制（D）烧烤
- 3 绿豆淀粉颗粒小而均匀，粒径为（ ） μm 。
（A）5~10（B）10~15（C）15~20（D）20~25
- 4 绿豆淀粉的（ ），稳定性和透明度均好，适宜勾芡和制作粉皮。
（A）热黏度高（B）耐高温（C）热黏度低（D）不受热
- 5 根据烹饪实践，（ ）淀粉最适宜作为上浆和挂糊的原料。
（A）马铃薯淀粉（B）甘薯淀粉（C）玉米淀粉（D）小麦淀粉
- 6 马铃薯淀粉的颗粒形状和大小（ ）。
（A）圆形，粒径小于10 μm （B）卵圆形，粒径约50 μm （C）不规则形，粒径大于100 μm （D）长条形，粒径小于20 μm
- 7 玉米淀粉的直链淀粉含量约为（ ），糊化温度较高，为64~72℃。
（A）20%（B）25%（C）35%（D）40%
- 8 玉米淀粉的直链淀粉含量约为25%，糊化温度较高，为（ ）。
（A）55~65℃（B）59~67℃（C）64~72℃（D）70~80℃
- 9 小麦淀粉为圆球形，平均粒径为（ ） μm ，直链淀粉含量约为25%，糊化温度为65~68℃。
（A）15（B）20（C）25（D）30
- 10 小麦淀粉为圆球形，平均粒径为20 μm ，直链淀粉含量约为（ ），糊化温度为65~68℃。
（A）20%（B）25%（C）35%（D）40%
- 11 甘薯淀粉的颗粒呈椭圆形，粒径较大，糊化温度高达70~76℃，直链淀粉含量约为1（ ）。
（A）19%（B）25%（C）35%（D）40%
- 12 甘薯淀粉的颗粒呈椭圆形，粒径较大，糊化温度高达（ ），直链淀粉含量约为19%。
（A）55~65℃（B）59~67℃（C）65~68℃（D）70~76℃
- 13 糯米淀粉的主要组成成分是（ ）。
（A）蛋白质（B）脂肪（C）碳水化合物（D）维生素
- 14 糯米淀粉的直链淀粉含量（ ）。
（A）25%左右（B）19%左右（C）几乎不含直链淀粉（D）60%以上
- 15 糯米淀粉在加热时会发生（ ）的反应。
（A）氧化反应（B）酯化反应（C）糊化反（D）水解反应
- 16 甘薯淀粉的颗粒淀粉在烹饪中的主要作用是（ ）。
（A）增稠和改善口感（B）增加咸味（C）提供甜味（D）增加食物的脂肪含量
- 17 淀粉在烹饪中通常用于（ ）类型的菜肴。
（A）油炸食品（B）烘焙食品（C）炖菜和汤（D）所有上述选项
- 18 拍粉后的原料在炸制后有（ ）特点。
（A）外表湿润，内部硬实（B）外表干燥，内部软嫩（C）外表酥脆，内部软嫩（D）外表透明，内部多汁
- 19 拍粉分为（ ）两种工艺。

- (A) 辅助性拍粉和装饰性拍粉 (B) 辅助性拍粉和风味性拍粉 (C) 功能性拍粉和装饰性拍粉 (D) 功能性拍粉和风味性拍粉
- 20 辅助性拍粉通常用于 () 类型的原料。
(A) 水分含量较多、外表光滑的原料 (B) 水分含量较少、外表粗糙的原料 (C) 含有大量脂肪的原料 (D) 含有高蛋白质的原料
- 21 辅助性拍粉后, 原料应该 () 处理。
(A) 立即进行油炸或油煎 (B) 放置一段时间再油炸或油煎 (C) 冷藏后再油炸或油煎 (D) 冷冻后再油炸或油煎
- 22 辅助性拍粉的目的之一是定形, 这通常用于 () 菜肴的制作。
(A) 炸鸡排 (B) 炖排骨 (C) 炸素脆鳝 (D) 红烧狮子头
- 23 辅助性拍粉后, 如果原料放置时间过长, 可能会导致 () 问题。
(A) 原料变硬 (B) 粉料潮湿, 下锅后不能松散而黏结 (C) 原料变色 (D) 原料失去营养
- 24 以下 () 原料不适合使用辅助性拍粉。
(A) 蔬菜 (B) 豆腐 (C) 鱼肉 (D) 肉类
- 25 以下 () 菜肴在制作时可能会使用辅助性拍粉。
(A) 炸鸡块 (B) 炸素脆鳝 (C) 炖牛肉 (D) 清蒸鱼
- 26 风味性拍粉适用于 () 形状的原料加工。
(A) 小块形原料 (B) 大片形或筒形原料 (C) 细长形原料 (D) 圆形原料
- 27 菜肴中 () 使用了风味性拍粉工艺。
(A) 清蒸鱼 (B) 面包猪排 (C) 红烧狮子头 (D) 凉拌黄瓜
- 28 在拍粉过程中, 粉料应该保持 () 状态。
(A) 潮湿 (B) 干燥 (C) 半湿半干 (D) 湿润
- 29 拍粉或粘皮时, 应该 () 处理粉料。
(A) 按实, 防止粉料脱落 (B) 随意涂抹 (C) 轻轻撒上即可 (D) 避免压实
- 30 在拖蛋液拍粉中, 以下 () 不是常用的蛋液。
(A) 蛋黄 (B) 蛋清 (C) 全蛋 (D) 鸭蛋
- 31 拖蛋液拍粉的做法中, 原料应该先拍 () 。
(A) 干淀粉 (B) 蛋液 (C) 面粉 (D) 面包粉
- 32 拖蛋液拍粉后, 原料通常需要再拍上 () 。
(A) 蛋液 (B) 面包粉或果仁 (C) 干淀粉 (D) 水
- 33 以下 () 菜肴是通过拖蛋液拍粉的做法制作的。
(A) 面包猪排 (B) 清蒸鱼 (C) 凉拌黄瓜 (D) 红烧肉
- 34 拖蛋液拍粉的菜肴通常具有 () 特点。
(A) 外软内硬 (B) 外酥脆、里鲜嫩 (C) 外咸内甜 (D) 外干内湿
- 35 拖蛋液拍粉后, 如果放置时间过长, 可能会导致 () 问题。
(A) 菜肴质地变得更加鲜嫩 (B) 菜肴的外部粉料变得过于酥脆 (C) 菜肴质地发干变硬, 失去外酥脆、里鲜嫩的效果 (D) 菜肴的颜色变得更加鲜艳
- 36 在烹制松鼠鳜鱼等菜肴时, () 需要在原料刮花刀后腌渍调味。
(A) 为了增加菜肴的重量 (B) 为了使原料表面水分增多, 黏性增强, 便于干粉粘挂均匀 (C) 为了改变原料的颜色 (D) 为了减少原料的水分
- 37 调味料当中, () 可以缓和、减轻肉类的异味。
(A) 糖 (B) 八角 (C) 醋 (D) 料酒
- 38 食醋中的酸可以与肉类中的 () 结合, 从而抑制肉类原料的腥膻气味。

- (A) 产生异味的成分 (B) 蛋白质 (C) 脂肪 (D) 维生素
- 39 在烹调过程中加入料酒的作用是 ()。
- (A) 增加甜味 (B) 促进异味的挥发 (C) 增加酸味 (D) 提高菜肴的营养价值
- 40 菜肴的色彩对人们的食欲有 () 影响。
- (A) 没有任何影响 (B) 能引起生理上的条件反射，促进消化液分泌，增进食欲 (C) 只让人觉得不愉快 (D) 只提供视觉享受，不影响食欲
- 41 原料加热前的调味通常适用于 () 烹调方法。
- (A) 炸、煎、烧、炒、熘、爆 (B) 蒸、煮、炖、焖 (C) 拌、腌、卤、冻 (D) 烤、烘、焙、熏
- 42 原料加热前的调味的的主要目的是 ()。
- (A) 增加菜肴的装饰效果 (B) 使原料表里均呈现基本的味型 (C) 提高原料的营养价值 (D) 改变原料的形状和大小
- 43 原料加热中的调味的的主要目的是 ()。
- (A) 使原料表面呈现基本的味型 (B) 使各种原料的味道融合在一起并协调一致 (C) 增加菜肴的装饰效果 (D) 提高原料的营养价值
- 44 在原料加热中的调味时，以下 () 是需要注意的。
- (A) 调味的时序 (B) 原料的形状 (C) 菜肴的色彩搭配 (D) 原料的重量
- 45 原料加热后的调味通常适用于 () 烹调方法。
- (A) 炸、熘、烤、涮 (B) 蒸、煮、炖 (C) 炸、煎、烧 (D) 拌、腌、卤
- 46 原料加热后的调味属于 () 阶段的调味。
- (A) 基本调味 (B) 定型调味 (C) 补充调味 (D) 预处理调味
- 47 在原料加热后的调味中，() 不是调味时应考虑的因素。
- (A) 菜肴成品的要求 (B) 采用的调料种类 (C) 菜肴的装饰效果 (D) 调味的的方法，如裹浇、跟味碟等
- 48 调味方式不包括 () 手段。
- (A) 味的对比 (B) 味的相乘 (C) 味的转化 (D) 味的复制
- 49 调味方式中，“味的对比”是指 ()。
- (A) 两种或多种味道相互衬托，使各自的特色更加突出 (B) 减少某种味道的强度 (C) 增加某种味道的强度 (D) 消除某种不需要的味道
- 50 () 的混合使用不属于味的对比。
- (A) 盐和糖 (B) 醋和糖 (C) 酱油和醋 (D) 酱油和盐
- 51 味的对比主要用于 () 目的。
- (A) 增强风味 (B) 降低成本 (C) 增加营养 (D) 提高保质期
- 52 味的相乘不包括 () 调味方式。
- (A) 鸡精与味精混合使用 (B) 盐与糖混合使用 (C) 酱油与醋混合使用 (D) 两种不同辣味调料混合使用
- 53 味的相乘的主要目的是 ()。
- (A) 降低菜肴中某一主味 (B) 提高菜肴中某一主味 (C) 为菜肴添加新的味道 (D) 使菜肴更加复杂
- 54 () 混合使用方式不属于味的相乘。
- (A) 鸡精与味精混合使用 (B) 两种不同辣味调料混合使用 (C) 两种不同甜味调料混合使用 (D) 两种不同酸味调料混合使用
- 55 味的转化不涉及 ()。
- (A) 两种或两种以上不同的呈味物质 (B) 适当的比例调和 (C) 生成另一种复合味道

- (D) 使一种味道更加突出
- 56 味的转化的目的是 ()。
- (A) 使一种味道更加突出 (B) 生成另一种复合味道 (C) 降低菜肴的成本 (D) 增加菜肴的营养价值
- 57 如果菜肴口味过咸或过酸，可以添加 () 来减轻咸味或酸味。
- (A) 糖 (B) 醋 (C) 料酒 (D) 盐
- 58 () 物质不是用于味的消杀中掩盖或消杀味道的。
- (A) 生姜中的姜酮 (B) 肉桂中的桂皮醛 (C) 料酒中的乙醇 (D) 酱油中的氨基酸
- 59 腌制原料时通常不使用 () 调料。
- (A) 食盐 (B) 酱油 (C) 食醋 (D) 面粉
- 60 干法腌制是指 ()。
- (A) 将原料直接浸泡在调料溶液中 (B) 将食物原料与调料混合均匀后放置 (C) 使用干燥的调料进行腌制 (D) 在没有液体调料的情况下腌制原料
- 61 在进行干法腌制时，调味料应该 ()。
- (A) 直接干抹或揉擦在原料上 (B) 将调味料溶解在水中再涂抹 (C) 只用于原料的表面 (D) 仅在原料的一侧使用
- 62 干法腌制后，如果需要洗涤原料，应该在 () 阶段进行。
- (A) 腌制前 (B) 腌制过程中 (C) 腌制后，食用前 (D) 任何时间都可以
- 63 湿法腌制的目的是 ()。
- (A) 增加原料的水分 (B) 形成腌腊风味 (C) 保持原料的鲜、脆、嫩等质感 (D) 使原料变得柔软
- 64 湿法腌制中，原料的状态是 () 的。
- (A) 原料在脱水的同时又吸入新的水分 (B) 原料只吸水而不脱水 (C) 原料只脱水而不吸水 (D) 原料既不脱水也不吸水
- 65 咸味与其他味道混合使用时， () 是不正确的。
- (A) 咸味与鲜味混合，味精可使咸味减弱 (B) 咸味与酸味混合，少量醋可使咸味增强 (C) 少量食盐可增强糖的甜味 (D) 咸味与甜味混合，糖的浓度越高，增强效果越明显
- 66 根据咸味与其他味道的相互作用， () 是正确的。
- (A) 咸味与甜味混合，糖的浓度越高，增强效果越明显 (B) 咸味与酸味混合，少量醋可使咸味增强 (C) 咸味与鲜味混合，味精可使咸味减弱 (D) 咸味与鲜味混合，适量的食盐可使鲜味增强
- 67 甜味与酸味混合使用时， () 是正确的。
- (A) 甜味会因添加少量的酸而增强 (B) 甜味会因添加少量的酸而减弱 (C) 酸味会因添加少量的甜而增强 (D) 酸味会因添加少量的甜而减弱
- 68 甜味与鲜味混合使用时， () 是正确的。
- (A) 甜味会增强鲜味 (B) 甜味会减弱鲜味 (C) 甜味对鲜味没有影响 (D) 甜味会改变鲜味的质量
- 69 甜味与苦味混合使用时， () 是正确的。
- (A) 甜味与苦味之间可相互减弱 (B) 苦味会增强甜味 (C) 甜味会增强苦味 (D) 甜味对苦味的影响更大
- 70 烹调中用于调味的酸味成分主要 ()。

- (A) 无机酸 (B) 可以电离出氢离子的有机酸 (C) 无机酸和有机酸 (D) 盐类物质
- 71 酸味在烹调中的作用不包括 ()。
- (A) 减少维生素 C 的损失 (B) 促进钙质的分解 (C) 除腥解腻 (D) 增强甜味
- 72 鲜味与其他味道混合时, () 是正确的。
- (A) 鲜味可使其他味感增强 (B) 鲜味可使其他味感减弱 (C) 鲜味与咸味混合时, 咸味会增强 (D) 鲜味与甜味混合时, 甜味会增强
- 73 味精在烹调中的用量一般为所用食盐的 ()。
- (A) 5%~10% (B) 10%~30% (C) 20%~50% (D) 30%~60%
- 74 辣味在烹调中的作用不包括 ()。
- (A) 去腥解腻 (B) 增进食欲 (C) 帮助消化 (D) 增加甜味
- 75 () 属于辣味调味料。
- (A) 盐 (B) 辣椒 (C) 糖 (D) 醋
- 76 辣味物质在常温下难挥发需加热才挥发的称为 ()。
- (A) 辛辣 (B) 热辣或火辣 (C) 常温辣 (D) 以上都不是
- 77 苦味在菜肴中的作用是 ()。
- (A) 单独呈味 (B) 辅助其他调味品 (C) 增加甜味 (D) 增加酸味
- 78 以下 () 调味料不是常用的苦味调味料。
- (A) 杏仁 (B) 柚皮 (C) 陈皮 (D) 糖
- 79 鱼香味的制法中不包括以下 () 调料。
- (A) 芝麻酱 (B) 姜蒜米 (C) 泡红辣椒末 (D) 葱花
- 80 () 味型最宜在春、夏两季食用, 尤以调制佐酒菜肴最佳。
- (A) 红油味 (B) 芥末味 (C) 麻辣味 (D) 糖醋味
- 81 以下 () 味型适用于炒、熘、爆的菜肴, 如熘肉丝、白油肉片、熘鸡丝、火爆肚头等
的调味。
- (A) 盐水咸鲜味 (B) 白油咸鲜味 (C) 本味咸鲜味 (D) 咸甜味
- 82 鱼香味的制法中, 以下 () 调料不是必需的。
- (A) 泡红辣椒 (B) 豆瓣 (C) 姜 (D) 芝麻酱
- 83 在调制咸鲜味时, 为了增加菜肴的鲜味, 可以添加 ()。
- (A) 酱油 (B) 味精或鸡精 (C) 白糖 (D) 芝麻油
- 84 调制咸鲜味时, () 步骤是正确的。
- (A) 先加入芝麻油, 再加入食盐和味精 (B) 先加入食盐和味精, 再加入鲜汤 (C) 先
加入鲜汤, 再加入食盐和味精 (D) 先加入胡椒粉, 再加入食盐和味精
- 85 咸甜味的基本调料包括 ()。
- (A) 精盐和白糖 (B) 料酒和五香粉 (C) 冰糖和醪糟汁 (D) 鸡油和姜
- 86 在调制咸甜味时, 调料中的 () 不是必需的。
- (A) 食盐 (B) 白糖或冰糖 (C) 味精或鲜汤 (D) 红油
- 87 在调制咸香味时, 调料中的 () 用量不需要适当增加。
- (A) 食盐 (B) 花椒 (C) 葱 (D) 味精
- 88 调制咸香味时, 调料中的 () 添加物不是为了增加香味。
- (A) 葱油 (B) 孜然粉 (C) 芝麻油 (D) 鲜汤
- 89 明火加热设备中, 以下燃料中, () 属于固态燃料。
- (A) 木柴 (B) 柴油 (C) 液化石油气 (D) 煤气
- 90 煤气灶的主要化学成分包括以下 ()。

- (A) 氢气、氧气、一氧化碳 (B) 二氧化碳、氮气、甲烷 (C) 氢气、甲烷、一氧化碳
(D) 所有以上选项
- 91 液化石油气灶的燃料液化石油气是由 () 资源进行加压、降温、液化而制得的。
(A) 煤炭 (B) 天然气 (C) 石油 (D) 以上所有选项
- 92 电能加热设备可以分为 () 两大类。
(A) 电热设备和电磁波设备 (B) 传统炉具和现代炉具 (C) 燃气炉和电炉 (D) 明火炉和无火炉
- 93 电磁灶不能加热 () 锅具。
(A) 不锈钢锅 (B) 铁锅 (C) 铝锅 (D) 玻璃锅
- 94 使用夹层锅时，以下操作中 () 是不正确的。
(A) 根据压力表的最高值控制汽量 (B) 随意增加汽量以加快加热速度 (C) 操作时只需开关气阀 (D) 注意安全，防止高压蒸汽造成危险
- 95 高压蒸汽柜的特点是 () 。
(A) 需要长时间预热 (B) 操作复杂，需要多步骤 (C) 利用蒸汽喷嘴喷出高压蒸汽流瞬间加热食物 (D) 只能用于炖煮食物
- 96 通过加热使细菌失活的主要原理是 () 。
(A) 破坏细菌细胞壁 (B) 使细菌中的蛋白质变性 (C) 改变细菌的 DNA 结构 (D) 抑制细菌的繁殖速度
- 97 淀粉在加热过程中会发生 () 反应。
(A) 糊化 (B) 水解 (C) 氧化 (D) 还原
- 98 冷水锅预熟处理的主要作用是 () 。
(A) 去除原料中的不良气味 (B) 增加原料的风味 (C) 加速原料的成熟 (D) 提高原料的营养价值
- 99 如果使用沸水进行预熟处理，会对原料产生 () 影响。
(A) 有助于去除不良气味 (B) 使原料外部的蛋白质凝固 (C) 促进原料内部血水的排出 (D) 增加原料的营养价值
- 100 以下原料中，() 最适合使用冷水锅预熟处理。
(A) 新鲜的绿叶蔬菜 (B) 腥味较重的海鲜 (C) 需要快速成熟的肉类 (D) 已经熟成的豆制品
- 101 冷水锅预熟处理法的主要目的是 () 。
(A) 快速煮熟原料 (B) 使原料中的异味充分地溶于水 (C) 增加原料的营养成分 (D) 提高原料的色泽
- 102 以下原料中，() 最适合使用冷水锅预熟处理法。
(A) 新鲜的蔬菜叶 (B) 体积大、腥膻气味重的肉类 (C) 冷冻的海鲜 (D) 切好的水果丁
- 103 热水锅预熟处理法不适合处理 () 。
(A) 猪肠 (B) 鸡 (C) 芹菜 (D) 方肉
- 104 冷水锅预熟处理法中的速熟法的目的是 () 。
(A) 使原料完全熟透 (B) 去除原料的异味 (C) 增加原料的营养成分 (D) 提高原料的色泽
- 105 在冷水锅预熟处理中，以下操作要领中 () 是正确的。
(A) 加水量只要稍微覆盖原料 (B) 加热过程中不需要翻动原料 (C) 水沸后立即将原料捞出 (D) 加水量要以没过原料为宜，加热过程中要翻动原料

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 在烹饪过程中，翻勺技术对于菜肴的质量有很大关系。（ ）
- 2 小翻勺技术中的后翻勺方法，要求向后拉的动作和向上托的动作要迅速且同时进行，以确保原料能够顺利翻转。（ ）
- 3 在晃勺的技术要求中，力量的大小对原料在炒勺内的旋转速度没有影响。（ ）
- 4 转勺时，炒勺与原料会一起转动，这样能起到防止原料粘锅的作用。（ ）
- 5 水传热法中的烧、扒等烹调方法，主要利用水的传热性能，通过适当的火候和调味，可以使菜肴成品表现出汤汁醇美、酥烂脱骨等特点。（ ）
- 6 油是烹制食物时应用较多的传热介质。（ ）
- 7 汽蒸能使原料成熟后形整不烂，还能保持原汁、原味。（ ）
- 8 包裹调味法是通过将调味料粘附于原料表面，以达到为原料增味的目的的调味方法。（ ）
- 9 浇汁调味法适用于所有类型的菜肴，无论其形状和质地如何。（ ）
- 10 粘撒调味法只能用于生料，不能用于熟料。（ ）
- 11 干炸这一烹饪技法需要将原料投入盛有较高温油的锅中进行炸制。（ ）
- 12 生炒是一种烹饪方法，原料加工要均匀精细，一般以丝、片为主，并且直接用旺火少油量翻炒至熟。（ ）
- 13 干炒是一种烹饪方法，它使用少量的油和中等火力，将经过刀工处理的原料在锅中直接煸炒至内部水分煸干，调味料充分渗入原料内部。（ ）
- 14 爆炒是一种烹饪方法，它要求使用脆性无骨原料，并以中量油为传热介质，用旺火快速加热。（ ）
- 15 软炒是一种烹饪方法，它要求将原料加工成流动或半流动状态，并在有少量底油的热锅中慢火翻炒入味。（ ）
- 16 烧这种烹调方法只能用于加工处理后的动物性原料。（ ）
- 17 煮的过程中需要正确掌握火候，先用旺火烧沸，然后转为中火较长时间加热。（ ）
- 18 清蒸是一种将经过调味的原料放在器皿中，利用蒸汽使其成熟的烹调方法，且对原料的新鲜程度要求较高。（ ）
- 19 在进行“氽”这种烹调方法时，汤余的汤汁需要勾芡。（ ）
- 20 水导热是以水或汤汁为主要传热介质，对食物原料进行预熟处理或熟处理的烹调方法，中式烹调师在初级阶段应掌握煮、氽、烧等烹调方法。（ ）
- 21 油导热是以食用油为主要传热介质，对食物原料进行预熟处理或熟处理的一种烹调方法。（ ）
- 22 汽导热是以水蒸气为主要传热介质，对食物原料进行熟处理，但不适用于预熟处理。（ ）
- 23 在炆的烹调方法中，原料熟处理后的火候要适中，断生即可，以保证炆制菜肴的风味。（ ）
- 24 在熟拌的烹调方法中，调味准确和拌制均匀是重要的技术要点。（ ）
- 25 腌制过程中，腌制时间不宜过长，咸味不能过重，以定味和能去除水分、涩味为度。（ ）
- 26 腌制蔬菜类原料后，不需要用清水淘洗去除盐分，就可以直接调拌食用。（ ）
- 27 在单一主料冷菜装盘的方法中，“铺”是将原料平整地安放在盘中，是盖面、垫底、围边时常用的一种基本手法。（ ）
- 28 排法是一种用于热菜制作的手法。（ ）
- 29 堆法是一种将原料整齐排列在盘中的手法。（ ）

- 30 叠法是将原料随意堆叠，不需要规则排列。（ ）
- 31 砌法是一种将原料随意堆叠的手法，不需要整齐或交错地堆砌。（ ）
- 32 在中餐烹饪中，“堆”的手法通常用于垫底或对细小原料的造型，并且其成型速度相对较快。（ ）
- 33 贴法是将原料直接堆放在较大物体的表面，不需要考虑原料的形状和大小。（ ）
- 34 覆法是一种仅用于冷菜制作的手法。（ ）
- 35 桥梁形冷菜装盘时，要求中间高、两头低，形成拱桥形状，这种装盘方式能够突出菜肴的层次感和立体感。（ ）

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 （ ）不属于翻勺的种类。
（A）上翻勺（B）大翻勺（C）小翻勺（D）左翻勺
- 2 翻勺技术主要运用在烹饪过程中的（ ）阶段。
（A）原料准备阶段（B）烹调加热阶段（C）盛装上桌阶段（D）菜品品尝阶段
- 3 前翻勺中的拉翻勺技术，主要依靠（ ）的力量进行翻勺。
（A）手腕（B）手臂（C）小臂带动大臂（D）腰部
- 4 最适合使用小翻勺技术中的烹调方法是（ ）。
（A）炖（B）煮（C）炒（D）蒸
- 5 大翻勺的动作技法中，（ ）步骤不是必须的。
（A）利用臂力使炒勺完全翻转（B）向前送出炒勺（C）晃勺调整原料位置（D）手腕向上托接原料
- 6 在进行大翻勺时，如果原料是整条鱼，应该（ ）调整其位置。
（A）鱼头向前，鱼尾向后（B）鱼尾向前，鱼头向后（C）鱼身侧向炒勺（D）随意放置
- 7 在进行助翻勺操作时，（ ）是错误的。
（A）左手握炒勺，右手持手勺（B）手勺在炒勺的上方外侧进行推动（C）炒勺先向后轻拉，再配合手勺进行翻转（D）原料翻落时，手勺应迅速后撤或拾起
- 8 （ ）最适合使用助翻勺技术。
（A）烹饪少量易翻转的蔬菜（B）烹饪大量不易翻转的肉类（C）烹饪需要快速翻炒的面食（D）烹饪需要保持原形的海鲜
- 9 晃勺操作主要是通过（ ）的转动及摆动来实现的。
（A）手腕和小臂（B）大臂和肩膀（C）腰部和腿部（D）颈部和头部
- 10 在晃勺时，如果力量过大，可能会导致（ ）。
（A）原料易转出炒勺外（B）原料旋转不充分（C）原料熟度不够（D）炒勺损坏
- 11 在进行转勺操作时，（ ）是错误的。
（A）左手握住勺柄（B）炒勺不离灶口（C）快速将炒勺和原料一起向左转动（D）手腕转动时速度要快
- 12 转勺技术适用于（ ）烹调方法。
（A）煎、炸（B）烧、扒（C）蒸、煮（D）炒、烩
- 13 中式菜肴烹调方法一般按（ ）进行分类。
（A）传热介质（B）口味偏好（C）原料种类（D）烹饪时间
- 14 下列（ ）烹调方法不属于油传热法。
（A）炸（B）爆（C）煮（D）煎

- 15 常见的热传递有传导、()、辐射和微波四大方式。
(A) 流动 (B) 对比 (C) 对称 (D) 对流
- 16 油传热法中，() 烹调方法不属于油传热。
(A) 煮 (B) 氽 (C) 炸 (D) 煎
- 17 蒸汽的温度比沸水略高，有压力，故原料易蒸酥，还能保持()、原味。
(A) 原汁 (B) 原来厚度 (C) 原色 (D) 原来大小
- 18 蒸汽的温度比沸水略高，有压力，故原料易蒸酥，还能保持原汁、()。
(A) 原来大小 (B) 原来厚度 (C) 原色 (D) 原味
- 19 腌制调味法的主要目的是()。
(A) 增加食材的色泽 (B) 改善原料的风味和质地 (C) 使食材保持水分 (D) 提高食材的营养价值
- 20 经过腌制调味的原料在烹调前一般需要()。
(A) 浸泡去掉部分咸味 (B) 无需浸泡 (C) 直接烹调 (D) 用清水冲洗干净
- 21 () 不是常用的生烟原料。
(A) 糖 (B) 米饭 (C) 茶叶 (D) 酱油
- 22 在进行烟熏调味前，原料通常需要先进行()。
(A) 煮熟 (B) 腌制 (C) 烘干 (D) 油炸
- 23 烟熏调味法中，() 对熏肉制品的香气影响最大。
(A) 甲醛 (B) 酚类化合物 (C) 醇类化合物 (D) 糖醛类化合物
- 24 液体包裹法主要是利用() 的糊化产生的粘附性来包裹调味料的。
(A) 面粉 (B) 淀粉 (C) 鸡蛋 (D) 糯米粉
- 25 在进行液体包裹法操作时，() 是不正确的。
(A) 将所有调料与淀粉一起调和均匀 (B) 在原料滑油前，将芡汁倒入锅中加热 (C) 原料滑油后，倒入锅中与原料一起翻拌 (D) 使芡汁包裹在原料表面
- 26 () 菜肴通常不会使用浇汁调味法。
(A) 菊花鱼 (B) 牛肉炖土豆 (C) 兰花鱼卷 (D) 西湖醋鱼
- 27 浇汁调味法不适用于() 的菜肴。
(A) 原料经过刀工处理后形成了一定造型 (B) 原料质地坚硬且形状较大
(C) 原料已烹饪至成熟 (D) 原料需要保持完整形态以展现美观
- 28 粘撒调味法主要是指()。
(A) 将液体调味料浇在原料上 (B) 将固体粉状调料黏附于原料的表面 (C) 将原料浸泡在调味料中 (D) 将调味料与原料混合后烹饪
- 29 () 的制作方法属于生料粘撒法。
(A) 粉蒸肉 (B) 椰丝虾球 (C) 椒盐虾段 (D) 红烧肉
- 30 跟碟调味法的主要作用是()。
(A) 为菜肴增加色泽 (B) 弥补菜肴的口味不足 (C) 使菜肴更加易于消化 (D) 提高菜肴的营养价值
- 31 在使用跟碟调味法时，调味碟的品种可以是()。
(A) 一种或多种 (B) 必须多于三种 (C) 仅限于一种 (D) 不得少于两种
- 32 炸这种烹调方法通常使用的加热介质是()。
(A) 水 (B) 蒸汽 (C) 大量油 (D) 空气
- 33 中式烹调师在初级阶段需要重点掌握的炸制方法不包括()。
(A) 干炸 (B) 酥炸 (C) 软炸 (D) 清炸
- 34 () 方法通常不需要挂糊。

- (A) 清炸 (B) 软炸 (C) 干炸 (D) 酥炸
- 35 炸烹饪技法中, 原料在炸制前需要进行 () 的处理。
(A) 直接投入油锅 (B) 加调味品腌制并拍上干淀粉或挂糊 (C) 用水煮至半熟 (D) 用蒸锅蒸熟
- 36 在进行油炸时, 关于调糊的要求, () 是正确的。
(A) 调糊可以随意, 不需要考虑稠度 (B) 调糊要均匀, 但稠度没有严格要求 (C) 调糊要均匀, 稠度要适宜 (D) 调糊不需要均匀, 但稠度要很稠
- 37 根据生炒的技术要求, () 是正确的。
(A) 生炒时原料加工要粗糙, 一般以块为主 (B) 生炒时火力要弱, 加热时间要长 (C) 生炒时单一主料应分次下锅 (D) 生炒时原料加工要均匀精细, 一般以丝、片为主
- 38 在生炒的烹饪过程中, () 是错误的。
(A) 生炒时多种原料要根据原料的性质先后下锅 (B) 生炒时锅内不得出现大量的汤汁
(C) 生炒时火力要旺, 加热时间要根据原料的成熟度而定 (D) 生炒时原料可以不经任何处理直接下锅
- 39 熟炒的概念中, () 是正确的。
(A) 熟炒不需要对原料进行刀工处理 (B) 熟炒使用文火多油量翻炒 (C) 熟炒是指将经过熟处理的原料刀工处理成丝、片、条等形状后, 直接用旺火少油量翻炒成菜 (D) 熟炒时原料不需要先煮至断生
- 40 根据熟炒的技术要求, () 是正确的。
(A) 原料不需要水煮至断生即可进行刀工处理 (B) 炒时锅内油量要适中, 不宜过多或过少 (C) 原料下锅后要缓慢煸炒, 通常需要勾芡 (D) 菜肴口味以甜味为主
- 41 根据滑炒的概念, () 是正确的。
(A) 滑炒的原料加工成大形状 (B) 滑炒的原料不需要上浆 (C) 滑炒使用少量油进行滑油断生 (D) 滑炒的原料可以是动物性或植物性
- 42 在滑炒的烹饪过程中, () 是错误的。
(A) 滑炒的原料需要经过精细刀工处理 (B) 滑炒的原料需要加工成丝、片、丁、末、粒等小的形状或剞花刀后改为条块状 (C) 滑炒的原料需要经上浆后用中油量滑油断生
(D) 滑炒不需要进行调味勾芡炒制
- 43 干炒的概念中, () 是正确的。
(A) 干炒使用大量的油和大火力 (B) 干炒的原料不需要去皮、去骨、无筋 (C) 干炒不需要对原料进行刀工处理 (D) 干炒是将原料在锅中直接煸炒, 直至原料内部水分煸干
- 44 根据干炒的技术要求, () 是正确的。
(A) 原料下锅时要注意火候, 用中火、温油久煸, 不断翻炒, 直至煸干水分 (B) 干炒时原料不需要加工成细丝、薄片、末等形状 (C) 干炒时锅内的油要适量, 否则菜肴质量不会受到影响 (D) 干炒时不需要调味, 以保持原料的原味
- 45 根据爆炒的技术要求, () 是正确的。
(A) 爆炒时原料的选择无关紧要 (B) 必须用旺火炒, 并正确掌握火候 (C) 爆炒时芡汁的多少不影响成菜质量 (D) 爆炒不需要使用油作为传热介质
- 46 在爆炒的烹饪过程中, () 是错误的。
(A) 必须选用脆性无骨原料 (B) 芡汁应全部包紧原料, 成菜后无多余芡汁 (C) 爆炒时火候的掌握不会影响菜肴的质量 (D) 爆炒时必须用旺火快速加热
- 47 软炒的概念中, () 是正确的。

- (A) 软炒需要将原料加工成固体块状 (B) 软炒使用大量底油和旺火 (C) 软炒是将鲜嫩的原料加工成流动或半流动状态，慢火翻炒入味成菜 (D) 软炒不需要对原料进行任何加工
- 48 根据软炒的技术要求，() 是正确的。
(A) 原料一般不加工，直接下锅 (B) 铁锅不需要预热，直接加入冷油和原料 (C) 加热时间要根据原料的成熟度而定 (D) 软炒时使用旺火快速翻炒
- 49 在软炒的烹饪过程中，以下描述错误的是 ()。
(A) 铁锅应先烧热加少量底油，再放入原料 (B) 一般采用慢火推炒 (C) 原料一般都要先加工成糊状 (D) 软炒需要将原料翻炒至入味
- 50 烧这种烹调方法主要包括 ()。
(A) 红烧和清蒸 (B) 红烧和白烧 (C) 红烧和干烧 (D) 干烧和炖煮
- 51 干烧烹调中，() 是关键的要求。
(A) 原料必须过油 (B) 原料必须切成丝状 (C) 一定要掌握好加工方法和加工的程度 (D) 必须使用特定的锅具
- 52 红烧和干烧在 () 的要求上是相同的。
(A) 使用的调味品 (B) 原料的加工形态 (C) 收汁的时机 (D) 使用的火候
- 53 () 不是干烧烹调中需要注意的技术要求。
(A) 选择富有糯性、质感细嫩的原料 (B) 原料必须以红色为主 (C) 添汤量要适当 (D) 合理调味、调色
- 54 煮这种烹调方法的主要目的是 ()。
(A) 使原料变得酥脆 (B) 使原料成熟并调味成菜 (C) 使原料保持原色 (D) 使原料更加鲜嫩
- 55 在煮的过程中，为了提升菜肴的风味，应注重 ()。
(A) 使用低汤 (B) 忽略调味 (C) 缩短加热时间 (D) 注重调味
- 56 煮的加热时间通常是 ()。
(A) 30 分钟之内 (B) 10 分钟之内 (C) 5 分钟之内 (D) 60 分钟之内
- 57 煮的基本方法与 () 较类似，只是最终的汤汁量不同。
(A) 蒸 (B) 炖 (C) 炒 (D) 烧
- 58 蒸制工艺主要分为 ()。
(A) 清蒸和粉蒸 (B) 清蒸和油蒸 (C) 清蒸和红烧 (D) 清蒸和水煮
- 59 清蒸的烹调方法中，() 不是技术要求。
(A) 对原料的新鲜程度要求较高 (B) 加工要求精细 (C) 使用小火慢慢蒸煮所有原料 (D) 掌握好火候
- 60 旺火沸水速蒸适用于 () 原料。
(A) 质地细嫩易熟的原料 (B) 质地老韧、体大形整的原料 (C) 需要保温的菜肴 (D) 需要长时间炖煮的菜肴
- 61 清蒸对于原料的 () 要求较高。
(A) 新鲜程度 (B) 存放时间 (C) 品种多样 (D) 产地来源
- 62 () 蒸制方法适用于原料质地老韧、体大形整需蒸至熟软的菜肴。
(A) 旺火沸水速蒸 (B) 旺火沸水长时间蒸 (C) 中火沸水慢蒸 (D) 小火沸水保温蒸
- 63 在进行“氽”这种烹调方法时，原料的刀工成形主要以 () 为主。
(A) 块、条、丝 (B) 片、块、丁 (C) 丝、片、丁 (D) 丁、条、粒
- 64 () 不适合用于“氽”这种烹调方法。
(A) 豆腐 (B) 鸡肉 (C) 鱼片 (D) 牛肉

- 65 在进行“氽”这种烹调方法时，如果原料加工成泥状，需要进行（ ）操作。
(A) 剁细、拌匀、勾芡 (B) 剁细、腌制、拌匀 (C) 去皮、剁细、调味 (D) 去筋、剁细、拌匀上劲
- 66 水氽这种烹调方法是将原料放入（ ）度的清水中加热。
(A) 50~60℃ (B) 60~70℃ (C) 70~80℃ (D) 90~100℃
- 67 水导热烹调方法中，（ ）通常用于将食材煮至软烂入味，且时间较长。
(A) 炒 (B) 氽 (C) 炸 (D) 焖
- 68 在水导热烹调方法中，（ ）方法更强调食材的鲜嫩和多汁。
(A) 煮 (B) 氽 (C) 烧 (D) 焖
- 69 （ ）烹调方法不属于油导热的方式。
(A) 煮 (B) 炸 (C) 炒 (D) 爆
- 70 中式烹调师在初级阶段需要掌握的油导热烹调方法中，不包括（ ）。
(A) 蒸 (B) 炸 (C) 炒 (D) 爆
- 71 与汽导热相关的烹调方法中，（ ）是最为主要的。
(A) 煮 (B) 炸 (C) 蒸 (D) 炒
- 72 （ ）烹调方法不属于汽导热的方式。
(A) 蒸 (B) 煮 (C) 焖 (D) 爆
- 73 炆的烹调方法中，对于原料的刀工处理要求是（ ）。
(A) 任意形状 (B) 无需处理 (C) 粗糙切割 (D) 整齐均匀，不连刀
- 74 动物性原料在炆的烹调方法中通常（ ）。
(A) 直接拌入调味品 (B) 先焯水然后晾凉炆拌 (C) 上浆后滑油或氽烫 (D) 高温油煎
- 75 在熟拌的技术要点中，（ ）不是必须考虑的因素。
(A) 选用原料的新鲜程度 (B) 加工成熟的程度 (C) 原料的刀工处理 (D) 原料的颜色搭配
- 76 拌的烹调方法中，混合拌是指（ ）。
(A) 将生料和熟料混合后调味拌匀 (B) 将不同颜色的原料混合后调味拌匀 (C) 将不同口感的原料混合后调味拌匀 (D) 将不同温度的原料混合后调味拌匀
- 77 腌制的烹调方法中，（ ）原料适用于干调料擦抹腌制。
(A) 含水分少的原料 (B) 质地细嫩的蔬菜 (C) 新鲜的肉类 (D) 含水分多的原料
- 78 腌制成品的特点是（ ）。
(A) 脆嫩清爽，风味独特 (B) 软糯入味，色泽深沉 (C) 质地坚硬，味道单一 (D) 口感油腻，香味浓郁
- 79 植物性原料在制作炆菜时的熟处理方式是（ ）。
(A) 直接用油滑熟 (B) 先炸至金黄再炆拌 (C) 直接加入调味品拌制 (D) 先焯水然后晾凉炆拌
- 80 制作炆菜时，对原料熟处理时的火候要求是（ ）。
(A) 火候要大火快炒 (B) 火候要始终保持大火 (C) 火候要小火慢炖 (D) 火候要适中，待原料断生即可
- 81 在进行熟拌时，（ ）不是需要注意的技术要点。
(A) 原料需要切成大块以便入味 (B) 加工成熟度要恰到好处 (C) 选用原料要新鲜 (D) 注意质地、形状的配合
- 82 腌制是一种（ ）的烹调方法。

- (A) 将原料直接烹饪至熟 (B) 将原料与各种香料混合后烤制 (C) 将原料浸泡在油中炸熟 (D) 将原料置于某种调味汁中, 利用调味料的渗透作用使其入味
- 83 () 腌制方法不是根据调味汁的不同来区分的。
(A) 盐腌 (B) 醉腌 (C) 糟腌 (D) 油炸腌
- 84 铺法的主要作用是 ()。
(A) 使原料表面变得粗糙 (B) 减少原料的水分 (C) 增加原料的体积 (D) 使原料表面更为平滑
- 85 () 情况更适合使用“铺”法来进行冷菜装盘。
(A) 想要制作一个形状规则、排列整齐的冷盘 (B) 想要将原料切成小块后均匀地撒在盘中 (C) 想要制作一个层次丰富、立体感强的冷盘 (D) 想要快速地将原料平整地放置在盘中作为垫底
- 86 () 冷盘装盘方法通常称为排盘。
(A) 将原料随意堆放在盘中 (B) 将原料压成扁平状后铺在盘中 (C) 将原料平行安放在盘中排布好 (D) 将原料切成小块后放在盘中
- 87 排法主要用于 () 类型的菜肴制作。
(A) 热菜 (B) 冷盘 (C) 汤类 (D) 烘焙
- 88 () 手法是将原料自然地呈馒头状置于盘中的。
(A) 铺 (B) 排 (C) 堆 (D) 叠
- 89 堆法在烹饪中的主要作用是 ()。
(A) 使原料更加美观 (B) 增加菜肴的营养成分 (C) 提高菜肴的口味 (D) 使原料间平整一致
- 90 “叠”的手法通常是将 () 形状的原料进行有规则的排列。
(A) 块状 (B) 片状 (C) 丝状 (D) 粒状
- 91 () 不是“叠”的手法通常所具有的特点。
(A) 成型速度快 (B) 使菜肴造型富有节奏感 (C) 一般是盖面的专门手法 (D) 原料呈瓦棱形延伸
- 92 砌法的主要目的是 ()。
(A) 使菜肴造型具有立体形象 (B) 提高菜肴的口味 (C) 增加菜肴的营养成分 (D) 使原料更加美观
- 93 在烹饪中, 类似于“砌”的手法, 可以用来制作 () 类型的菜肴。
(A) 炒菜 (B) 汤品 (C) 立体造型菜肴, 如装饰性拼盘 (D) 烘焙食品
- 94 () 更适合使用类似于“插”的手法在中餐烹饪中进行修整和点缀。
(A) 制作高汤 (B) 对冷盘造型进行完善 (C) 烹饪肉类食材 (D) 烘焙甜点
- 95 插法通常用于 () 类型的菜肴制作。
(A) 热菜 (B) 冷盘 (C) 汤类 (D) 烘焙
- 96 以下描述中 () 不是插法的特点。
(A) 将原料戳入另一原料中 (B) 用于对冷盘造型不完美处进行修整 (C) 用于热菜的制作 (D) 便于对垫底的垫高等
- 97 () 食材不适合使用“贴”这一装饰手法进行装盘。
(A) 鱼类 (B) 蔬菜类 (C) 禽类 (D) 豆制品类
- 98 贴法主要用于 () 目的。
(A) 增加菜肴的体积 (B) 使菜肴造型更加逼真 (C) 提高菜肴的营养成分 (D) 使原料更加美观
- 99 覆法主要用于 () 目的。

-
- (A) 增加菜肴的营养成分 (B) 使菜肴造型更加完整和饱满 (C) 提高菜肴的口味 (D) 使原料更加美观
- 100 覆法通常用于 () 类型的菜肴制作。
(A) 热菜 (B) 冷盘 (C) 汤类 (D) 烘焙
- 101 馒头形冷菜又称 () 形状的冷菜。
(A) 半球形 (B) 方形 (C) 圆形 (D) 三角形
- 102 在制作馒头形冷菜时, () 步骤不是必须的。
(A) 修面 (B) 铺底 (C) 使用模具压制 (D) 盖面
- 103 () 不是制作馒头形冷菜时铺底步骤的要求。
(A) 底要平整 (B) 底要松散 (C) 底要紧实 (D) 底要丰满
- 104 桥梁形冷菜装盘时, 对垫底原料的要求是 () 。
(A) 松散 (B) 平整 (C) 丰满 (D) 细小
- 105 制作桥梁形冷菜时, () 不是必须的。
(A) 将菜肴按照特定顺序排列 (B) 使用保鲜膜或锡箔纸包裹菜肴 (C) 对所有原料进行雕刻 (D) 用刀将原料切成合适大小