

## 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 职业的社会属性体现在职业活动对社会结构和社会文化有着深远的影响。（ ）
- 2 职业的规范性是指职业活动必须遵循一定的标准和准则。（ ）
- 3 职业的时代性表明职业不会受到历史文化因素的影响，只和当下经济发展有关。（ ）
- 4 职业道德的适用范围是普遍的，所有职业都可以遵循相同的道德准则。（ ）
- 5 职业道德的表现形式是单一的，只通过法律法规来体现。（ ）
- 6 职业道德只与从业者的个人利益有关，与服务对象和社会利益无关。（ ）
- 7 质量仅由产品或服务的价格决定。（ ）
- 8 信誉管理涉及对企业形象和声誉的维护与提升。（ ）
- 9 质量的可持续性是一次性就能达成的目标。（ ）
- 10 信誉的可持续性需要企业长期秉持诚信原则和社会责任意识。（ ）
- 11 烹饪原料可根据来源分为植物性原料、动物性原料等。（ ）
- 12 烹饪原料的营养价值体现在其含有的各种营养成分对人体健康的作用。（ ）
- 13 豆制品在加工过程中会失去所有大豆的营养成分。（ ）
- 14 蔬菜和水果富含维生素、矿物质和膳食纤维等多种营养成分。（ ）
- 15 畜禽肉是优质蛋白质、脂肪、维生素和矿物质的重要来源。（ ）
- 16 畜禽肉制品在加工过程中营养成分会有一定变化，但仍保留了部分原有营养。（ ）
- 17 奶制品在保留牛奶部分营养成分的基础上，还可能有新的营养特点。（ ）
- 18 蛋是营养丰富的食品，含有优质蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等。（ ）
- 19 食品自身不会发生任何化学反应导致腐败变质。（ ）
- 20 控制食品储存的温度和湿度是预防食品腐败的有效方法之一。（ ）
- 21 食物中毒往往具有潜伏期短、突然性发作的特点。（ ）
- 22 按照中毒的食物来源分类，食物中毒可分为动物性食物中毒和植物性食物中毒。（ ）
- 23 保持厨房清洁卫生，定期消毒厨具餐具是预防食物中毒的有效手段。（ ）
- 24 调味料成本计算有助于餐饮企业精确控制成本，提升利润。（ ）
- 25 所有餐饮产品的成本核算方法都完全相同，不受产品类型、制作工艺等因素影响。（ ）
- 26 批量制作单一菜品的成本计算中，人工成本可以忽略不计。（ ）
- 27 所有高档餐厅的菜品价格都比普通餐厅高。（ ）
- 28 使用电器设备时，应确保手是干燥的，以防触电。（ ）
- 29 《食品生产许可管理办法》规定，任何个人都可以申请食品生产许可证。（ ）

##### 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 关于职业社会属性的说法，( )是错误。

(A) 职业的社会属性反映了社会分工的特点。(B) 职业的社会地位是其社会属性的重要体现。(C) 职业的社会属性只与从业者个人利益有关。(D) 职业的社会价值是通过为社会提供产品或服务来实现的

2 主要体现其社会分工方面的属性是( )。

(A) 律师凭借专业知识维护公平正义，赢得社会尊重(B) 快递员负责包裹的运输和派送，是物流行业的一环(C) 科学家的研究成果推动了技术进步，创造巨大社会价值(D)。公务员全心全意为人民服务，在社会事务管理中发挥重要作用

3 在企业中，职业规范性对于( )最为关键。

(A) 保证产品或服务质量(B) 员工个人发展(C) 企业内部人际关系(D) 企业宣传推广

4 职业规范性的作用不包括( )项。

(A) 保障职业活动的安全有序(B) 提升职业形象和信誉(C) 随意改变职业的工作内容(D) 便于职业内部的管理和监督

5 关于职业功利性的理解，( )是正确的。

(A) 职业功利性是职业活动的正常属性之一，合理的利益获取有助于激励从业者(B) 职业功利性会导致从业者只追求金钱，忽视职业精神(C) 所有职业的功利性都体现在高收入上(D)。强调职业功利性会破坏职业的社会形象

6 最能体现职业功利性的职业活动是( )。

(A) 志愿者无私奉献时间和精力帮助他人(B) 科学家专注于科研，不计较个人得失(C) 销售员通过销售产品获取高额提成(D) 教师尽心尽力教育学生，不图回报

7 随着行业的发展，职业的技术性( )。

(A) 可能会被淡化，因为自动化设备会取代人工技术(B) 通常会要求更高，从业者需要不断学习更新技术(C) 保持稳定，新的技术不会对职业产生影响(D) 会逐渐转变为对服务意识的要求，而非技术。

8 对于一个职业来说，技术性差可能导致( )。

(A) 职业竞争压力减小，因为门槛低(B) 更容易获得社会认可，因为简单易学(C) 职业地位和发展空间受限，因为专业性不足(D) 工作效率大幅提高，因为不需要复杂技术

9 体现职业时代性受历史文化因素的影响是( )。

(A) 某些古老的中医药职业在现代社会依然存在并传承(B) 随着电商的兴起，快递员职业应运而生(C) 工业革命导致大量机器制造工人职业的出现(D) 金融行业的发展催生了金融分析师职业

10 职业时代性的变化主要是由( )引起的。

(A) 人们的消费观念转变 (B) 经济结构调整和科技进步 (C) 职业教育水平的提高 (D) 地域文化差异

11 面对职业的时代性变化,从业者应该( )。

(A) 坚守传统职业观念,抵制新职业 (B) 盲目追随新兴职业,放弃原有专业  
(C) 积极适应变化,提升自己的综合素质 (D) 等待政府或企业来安排职业转型

12 职业道德适用范围有限性主要是因为( )。

(A) 不同职业的工作性质、目标和环境差异大 (B) 职业道德的标准是由个人随意制定的 (C) 社会对不同职业没有统一的道德期望 (D) 职业之间缺乏沟通和交流

13 ( )最能体现职业道德适用范围有限性。

(A) 所有企业员工都要遵守诚实守信的道德原则 (B) 无论从事何种职业,都要尊重他人 (C) 律师在法庭上要为当事人保密,这一要求与其他职业不同 (D) 大家都应该爱护公共环境,这适用于所有职业

14 职业道德表现形式多样性的好处是( )。

(A) 让从业者感到困惑,不知道该遵循哪种形式 (B) 增加了企业管理成本,因为形式太多 (C) 能够从多个角度强化职业道德观念,适应不同场景 (D) 使职业道德变得随意,没有统一标准

15 职业道德表现形式多样对从业者的积极影响是( )。

(A) 让从业者可以选择忽略某些道德要求 (B) 能够更加直观地理解和践行道德准则 (C) 增加了从业者在道德方面的负担 (D) 导致从业者对道德的认知产生混乱

16 职业道德对从业者利益的影响主要体现在( )。

(A) 遵守职业道德有助于从业者建立良好的职业形象,获得职业发展机会 (B) 职业道德会限制从业者的收入,对其经济利益不利 (C) 从业者不需要考虑职业道德,只要有能力就能获得利益 (D) 违反职业道德可以在短期内获得更多利益

17 从服务对象的角度看,职业道德的利益相关性在于( )。

(A) 服务对象不关心从业者是否遵守职业道德 (B) 职业道德只影响服务价格,不影响服务质量 (C) 从业者的职业道德直接关系到服务对象的权益是否得到保障 (D) 服务对象只关注产品质量,与职业道德无关

18 在衡量质量时,( )重要的参考指标,因为质量的好坏最终由用户体验来评判。

(A) 企业利润 (B) 生产速度 (C) 顾客满意度 (D) 员工数量

- 
- 19 对于制造业和服务业而言，( )。
- (A) 只有制造业需要关注质量 (B) 两者都需要关注质量 (C) 只有服务业需要关注质量 (D) 两者都无需关注质量
- 20 信誉主要建立在( )的基础上，只有诚实守信才能赢得他人的信任。
- (A) 诚信经营 (B) 低价竞争 (C) 虚假宣传 (D) 快速扩张
- 21 ( )是衡量信誉的重要依据，他们的反馈反映了企业或个人在市场中的声誉。
- (A) 企业自身宣传 (B) 政府评定 (C) 合作伙伴和客户的评价 (D) 媒体报道
- 22 ( )是质量管理成功的关键。
- (A) 只有质量部门参与 (B) 全员参与 (C) 只有管理层参与 (D) 只有生产工人参与
- 23 有效的质量管理( )能提高企业的竞争力。
- (A) 会增加企业成本而降低竞争力 (B) 与企业竞争力无关 (C) 能提高企业的竞争力 (D) 只对高端产品有效
- 24 信誉管理过程中，( )至关重要。
- (A) 及时处理负面信息 (B) 忽视负面评价 (C) 隐瞒企业问题 (D) 指责消费者
- 25 ( )是信誉管理的有效手段。
- (A) 拒绝沟通 (B) 单向沟通 (C) 建立良好的沟通机制 (D) 只与内部员工沟通
- 26 ( )对质量的可持续性有重要意义。
- (A) 忽视技术创新和人才培养 (B) 只注重成本控制 (C) 注重技术创新和人才培养 (D) 减少研发投入
- 27 质量的可持续性对企业经济效益的影响是( )。
- (A) 降低企业经济效益 (B) 有利于提高企业长期经济效益 (C) 对经济效益无影响 (D) 只在短期内提高经济效益
- 28 信誉的可持续性建立在企业( )基础上。
- (A) 长期稳定的诚信行为 (B) 短期的促销活动 (C) 频繁的价格调整 (D) 忽视消费者反馈
- 29 ( )是保障信誉可持续性的重要方面。
- (A) 随意违背承诺 (B) 只对部分承诺负责 (C) 积极履行对社会和利益相关者的承诺 (D) 不做承诺

- 
- 30 在对烹饪原料分类时，动物性原料包括( )等，这些原料富含蛋白质。  
(A) 只包括蔬菜 (B) 只包括水果 (C) 包括畜禽肉、水产类等 (D) 只包括谷类
- 31 植物性烹饪原料可细分为( )类别，每个类别都有其独特的特点。  
(A) 只有谷类 (B) 谷类、豆类、蔬菜和水果等 (C) 只有豆类 (D) 只有蔬菜
- 32 评估烹饪原料的营养价值要考虑( )，这样才能全面了解其对人体的益处。  
(A) 多种营养成分的含量和比例 (B) 脂肪含量 (C) 价格高低 (D) 颜色鲜艳程度
- 33 不同的烹饪原料营养价值不同，其中( )是重要的评估指标。  
(A) 蛋白质 (B) 维生素 (C) 蛋白质、碳水化合物、脂肪、维生素和矿物质 (D) 矿物质
- 34 谷类中含有的( )人体的新陈代谢有重要作用。  
(A) 维生素 A (B) 维生素 C (C) B 族维生素 (D) 维生素 D
- 35 虽然谷类的蛋白质含量不高，但它们( )。  
(A) 不是蛋白质来源 (B) 是膳食中蛋白质的重要来源之一 (C) 只提供脂肪 (D) 只提供碳水化合物
- 36 大豆中的蛋白质是( )，含有人体必需的氨基酸。  
(A) 优质蛋白质 (B) 劣质蛋白质 (C) 非人体必需氨基酸组成的蛋白质 (D) 只含一种氨基酸的蛋白质
- 37 大豆中含有的( )，对心血管健康有益。  
(A) 饱和脂肪酸 (B) 反式脂肪酸 (C) 不饱和脂肪酸 (D) 胆固醇
- 38 与大豆相比，豆制品经过加工后，其中的( )，营养利用效率提高。  
(A) 抗营养因子增加 (B) 营养成分完全改变 (C) 抗营养因子减少，营养利用效率提高 (D) 营养成分大幅减少
- 39 豆芽( )，增加了豆制品的营养价值。  
(A) 只含有大豆原有的营养 (B) 在发芽过程中产生了维生素 C，增加了营养价值 (C) 失去了大豆的所有营养 (D) 营养价值低于大豆
- 40 蔬菜和水果中的( )具有抗氧化作用，能增强免疫力。  
(A) 维生素 C (B) 维生素 B12 (C) 维生素 D (D) 维生素 K

41 蔬菜和水果中的( )含量丰富,有助于促进肠道蠕动。

(A) 动物脂肪 (B) 胆固醇 (C) 膳食纤维 (D) 蛋白质

42 畜禽肉中的( ),生物利用率高,有助于预防缺铁性贫血。

A) 非血红素铁 (B) 钙 (C) 血红素铁 (D) 锌

43 畜禽肉( ),是人类膳食的重要组成部分。

(A) 营养成分完全相同 (B) 营养成分有差异 (C) 只有猪肉有营养 (D) 只有牛肉有营养

44 畜禽肉制品中的( )含有丰富的蛋白质,但钠含量可能较高。

(A) 火腿 (B) 腊肉 (C) 香肠 (D) 肉脯

45 与鲜畜禽肉相比,畜禽肉制品( )。

(A) 更健康 (B) 没有任何变化 (C) 在加工过程中可能会增加一些有害物质 (D) 营养更丰富

46 水产类原料中含有的( )对降低血脂、预防心血管疾病有好处。

(A) 饱和脂肪酸 (B) 胆固醇 (C) 不饱和脂肪酸 (D) 反式脂肪酸

47 水产类原料( )。

(A) 营养成分完全相同 (B) 营养成分有差异 (C) 只有鱼类有营养 (D) 只有贝类有营养

48 牛奶中的蛋白质( ),营养价值高。

(A) 有酪蛋白和乳清蛋白 (B) 只有酪蛋白 (C) 只有乳清蛋白 (D) 有胶原蛋白

49 牛奶的( ),有利于人体吸收。

(A) 钙含量低 (B) 钙磷比例不合理 (C) 钙磷比例合适,有利于人体吸收 (D) 不含磷

50 与牛奶相比,奶酪( )。

(A) 营养成分减少 (B) 完全相同 (C) 营养密度更高 (D) 只适合儿童

51 选择奶制品时( )。

(A) 不用考虑自身需求 (B) 要根据自身需求选择 (C) 只看品牌 (D) 只看价格

52 蛋中的蛋白质是( )。

(A) 优质蛋白质 (B) 不完全蛋白质 (C) 劣质蛋白质 (D) 只含一种氨基酸的蛋白质

53 蛋中含有的( )，对大脑和神经系统的发育有重要作用。

(A) 胆固醇 (B) 反式脂肪酸 (C) 卵磷脂 (D) 饱和脂肪酸

54 ( )，从而可能引发食品腐败变质。

(A) 抑制酶活性不会影响食品质量 (B) 酶只存在于肉类食品中 (C) 酶的作用会促使食品中的成分分解 (D) 酶不会影响食品的化学变化

55 食品的( )会为微生物生长和化学反应提供条件，加速腐败变质。

(A) 水分含量过低 (B) 水分含量过高 (C) 水分含量与腐败无关 (D) 完全干燥状态

56 食品腐败的控制预防措施中，( )可以抑制微生物的生长和酶的活性，延长食品保质期。

(A) 低温储存 (B) 高温暴晒 (C) 随意堆放 (D) 与腐败食品混放

57 ( )，能有效防止食品与空气接触，减少腐败。

(A) 使用易透气包装材料 (B) 不包装食品 (C) 使用合适的包装材料，如真空包装或气调包装 (D) 使用纸质包装

58 食物中毒通常( )临床表现，多为胃肠道症状，如恶心、呕吐等。

(A) 没有相似症状 (B) 只表现为发热 (C) 通常有相似的临床表现 (D) 只表现为头痛

59 食物中毒( )。

(A) 没有季节性 (B) 只在冬季发生 (C) 只在夏季发生 (D) 有一定的季节性特点

60 食物中毒分类中，( )。

(A) 细菌性食物中毒主要是由于食用了被细菌及其毒素污染的食物 (B) 细菌性食物中毒与细菌没有关系 (C) 细菌性食物中毒只由细菌本身引起，和毒素无关 (D) 细菌性食物中毒是因为食物变质产生新的细菌

61 食物中毒按( )分类时，真菌毒素食物中毒是其中重要的一类。

(A) 中毒症状 (B) 中毒原因 (C) 中毒人群 (D) 中毒地点

62 在预防食物中毒方面，( )。

(A) 不用关注食品保质期，过期也能吃 (B) 保质期只是参考，过期不久的食品可以食用 (C) 注意食品的保质期，不吃过期食品是基本要求 (D) 只看食品外观，不管保质期

63 对于食物中毒的预防，( )。

(A) 个人食品安全意识不重要，有商家保障就行 (B) 不用了解食物中毒知识，遇到问题找医生就行 (C) 只需要关注食品的美味，不用管安全知识 (D) 提高个人的食品安全意识，了解常见食物中毒知识很重要

64 调味料成本计算的主要目的是( )。

(A) 帮助餐饮企业合理控制成本，提高经济效益 (B) 增加菜品的口感和风味 (C) 提升餐饮企业的品牌形象 (D) 吸引更多的顾客光顾

65 调味料成本计算对于( )最为关键。

(A) 提升厨师的烹饪技巧 (B) 优化餐厅的布局设计 (C) 丰富菜品的种类 (D) 合理定价与成本控制

66 在进行调味料用料估算时，( )通常不需要考虑。

(A) 餐厅的盈利目标 (B) 菜品的口味需求 (C) 调味料的用量和种类 (D) 菜品的烹饪方法和时间

67 调味料用料估算的精确性，对于( )最为重要。

(A) 提升餐厅的知名度 (B) 控制菜品成本，确保盈利能力 (C) 增加菜品的创新度 (D) 提升厨师的烹饪技巧

68 调味料成本核算的主要方法是( )。

(A) 根据厨师的个人经验进行估算 (B) 根据调味料的采购价格、用量、储存和管理成本进行计算 (C) 根据餐厅的知名度和口碑进行估算 (D) 根据菜品的售价和利润进行反推

69 调味料成本核算的精确性对于( )最为关键。

(A) 控制菜品成本，提升盈利能力 (B) 提升餐厅的知名度和品牌形象 (C) 增加菜品的种类和口味 (D) 提升厨师的烹饪技巧和创新力

70 在进行餐饮产品成本核算时，( )不属于间接成本？

(A) 折旧费用 (B) 管理费用 (C) 销售费用 (D) 食材费用

71 餐饮企业为了准确核算成本，通常会采用( )来记录和追踪各项成本。

(A) 口头传达 (B) 专业的财务管理软件 (C) 随意估算 (D) 手工账本

72 在进行批量制作单一菜品的成本计算时，( )不属于直接成本。



- 
- (A) 食材费用 (B) 调料费用 (C) 人工成本 (D) 餐厅租金
- 73 为了降低批量制作单一菜品的成本，餐饮企业可以采取的措施是( )。
- (A) 提高菜品价格 (B) 优化食材采购渠道 (C) 减少菜品种类 (D) 降低菜品质量
- 74 为了准确计算宴席制作菜品的成本，餐饮企业需要考虑的因素包括( )。
- (A) 食材成本、人工成本、场地租赁费用等 (B) 餐厅的知名度 (C) 菜单的设计 (D) 餐厅的地理位置
- 75 宴席制作菜品成本计算的主要目的是( )。
- (A) 评估宴席的盈利能力 (B) 提高餐厅的知名度 (C) 吸引更多的客户 (D) 降低菜品价格
- 76 菜品价格的设定通常需要考虑的首要因素是( )，以确保餐厅的运营不亏本。
- (A) 成本核算 (B) 厨师技术 (C) 装修风格 (D) 餐厅位置
- 77 消费者在选择餐厅时，除了口味外，( )也是他们考虑的重要因素之一。
- (A) 餐厅的开业时间 (B) 餐厅老板的背景 (C) 菜品的价格 (D) 餐厅的装饰颜色
- 78 当发现电器设备有漏电现象时，应该( )。
- (A) 继续使用 (B) 自行修理 (C) 立即停止使用并联系专业人员 (D) 忽略它，直到它自行停止
- 79 为了防止电器火灾，我们应该( )。
- (A) 长时间使用同一个插座连接多个大功率电器 (B) 不超负荷使用电源插座和电线 (C) 使用老旧的电线和插座 (D) 将电器放在易燃材料旁边
- 80 发现燃气泄漏后，首先应该( )。
- (A) 关闭燃气阀门并开窗通风 (B) 立即打电话报警 (C) 使用明火检查泄漏点 (D) 继续留在厨房内观察
- 81 使用燃气灶时，为了确保安全，应该( )。
- (A) 长时间离开厨房去做其他事情 (B) 在无人看管的情况下使用燃气灶煮食 (C) 不离开厨房，随时注意火候和燃气使用情况 (D) 使用老化或损坏的燃气软管
- 82 为了确保用气安全，( )。
- (A) 在燃气管道上悬挂重物或堆放易燃物品 (B) 私自改动燃气设施或管道布局 (C) 使用没有熄火保护装置的燃气灶 (D) 定期对燃气设施进行检查和维护

- 83 《中华人民共和国食品安全法》规定，食品生产经营者应当建立并执行( )。
- (A) 食品安全管理制度 (B) 广告宣传制度 (C) 市场价格竞争策略 (D) 员工绩效考核制度
- 84 ( )不是《中华人民共和国食品安全法》要求食品生产经营者必须遵守的。
- (A) 保证食品安全 (B) 建立食品安全追溯体系 (C) 参与市场竞争 (D) 不得生产销售假冒伪劣食品
- 85 根据《中华人民共和国食品安全法》，( )是违法的。
- (A) 定期对食品进行质量检验 (B) 对员工进行食品安全培训 (C) 建立食品召回制度 (D) 使用未经批准的食品添加剂
- 86 《食品生产许可管理办法》规定，食品生产许可证的有效期为( )。
- (A) 1 年 (B) 5 年 (C) 10 年 (D) 长期有效
- 87 根据《食品生产许可管理办法》，食品生产许可证的发放主体是( )。
- (A) 市场监督管理部门 (B) 卫生行政部门 (C) 环境保护部门 (D) 商务部门
- 88 ( )不是《食品生产许可管理办法》规定的食品生产许可证申请条件。
- (A) 具有与生产食品品种、数量相适应的生产场所 (B) 具有保证食品安全的规章制度 (C) 具备国际市场销售渠道 (D) 具有相应的生产设备或者设施

## 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 健康家禽的眼睛应明亮有神。( )
- 2 家畜肉表面有黏液，就不能食用。( )
- 3 蟹腿活动自如就代表蟹完全新鲜。( )
- 4 盐醋搓洗法能有效去除食材表面的污渍和异味。( )
- 5 刮剥洗涤法可以完全替代其他洗涤方法，适用于所有食材。( )
- 6 沸水烫洗法可以有效杀灭食材表面的细菌和寄生虫。( )
- 7 无鳞鱼类的加工技术需要特别注意去除其表面的黏液和内脏。( )
- 8 生搓法是无鳞鱼类加工中常用的一种去除表面黏液和异味的方法。( )
- 9 熟烫法适用于所有无鳞鱼类，且烫煮时间越长效果越好。( )
- 10 软体头足类是指具有头部和触手、身体柔软且不分节的海洋生物。( )
- 11 所有干货原料都应该具有浓烈的香味，否则就是次品。( )
- 12 所有干货原料都应该手感硬实，没有弹性。( )
- 13 干货原料的口尝可以了解其味道和口感是否纯正。( )
- 14 比重越大的干货原料，其质量一定越好。( )

- 
- 15 所有干货原料都来源于植物，没有动物性干货原料。（ ）
  - 16 所有干货原料都是通过晾晒的方法制成的。（ ）
  - 17 所有干货原料都富含蛋白质，因此可以统一归类为高蛋白干货。（ ）
  - 18 干货原料可以根据其用途进行分类，如烹饪用干货、调味用干货等。（ ）
  - 19 油发加工的主要目的是使食材膨胀并变得酥脆。（ ）
  - 20 油发加工的油炸温度越高，效果越好。（ ）
  - 21 油发加工后的原料只能用于冷菜制作。（ ）
  - 22 动物性干制原料油发前需确保其干燥无水分，以防油炸时溅油。（ ）
  - 23 动物性干制原料油发的油温控制对成品质量至关重要。（ ）
  - 24 分批操作会浪费时间和资源，应尽量避免。（ ）
  - 25 油发过程中无需观察原料的变化，只需设定好时间即可。（ ）

## 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 家禽类原料的新鲜度可通过（ ）来初步判断。  
(A) 闻其气味 (B) 看其羽毛长短 (C) 数其身上的斑点 (D) 量其体重
- 2 优质家禽的胸脯肉应该（ ）。  
(A) 松软无弹性 (B) 富有弹性 (C) 有明显硬块 (D) 颜色发黑
- 3 优质家畜肉的纹理应该（ ）。  
(A) 清晰细腻 (B) 模糊混乱 (C) 有明显断裂 (D) 粗细不均
- 4 要判断家畜类原料的肥瘦程度，主要看（ ）。  
(A) 尾巴长短 (B) 鼻子形状 (C) 背部高度 (D) 脂肪层厚度
- 5 鲜鱼的新鲜度可首先通过（ ）来判断。  
(A) 鱼眼睛的状态 (B) 鱼鳍的大小 (C) 鱼尾的颜色 (D) 鱼鳃的形状
- 6 优质鲜鱼的肉质应该（ ）。  
(A) 绵软松散 (B) 紧实有弹性 (C) 表面粗糙 (D) 颜色发暗
- 7 优质活虾的肉质应该（ ）。  
(A) 软烂无弹性 (B) 紧实有弹性 (C) 干涩粗糙 (D) 颜色苍白
- 8 鉴别活虾是否受污染，可观察（ ）。

(A) 虾的尾巴形状 (B) 虾的腹部纹路 (C) 虾的须子颜色 (D) 虾的内脏颜色

9 蟹类的新鲜度首先可通过( )来判断。

(A) 蟹的活力 (B) 蟹的颜色 (C) 蟹的大小 (D) 蟹的花纹

10 优质蟹类的肉质应该( )。

(A) 稀软松散 (B) 紧实有弹性 (C) 粗糙干涩 (D) 颜色发黑

11 盐醋搓洗法除了去污外, 还能( )。

(A) 增加食材的重量 (B) 去除部分食材的农药残留 (C) 改变食材的口感 (D) 使食材变得更有营养

12 盐醋搓洗法不适用于( )类食材的清洁。

(A) 蔬菜清洗 (B) 水果消毒 (C) 肉类表面去污 (D) 贝类海鲜处理

13 刮剥洗涤法主要是通过( )来清洁食材。

(A) 物理刮擦 (B) 化学反应 (C) 高温消毒 (D) 浸泡软化

14 在处理鱼类食材时, 常用的刮剥方法是( )。

(A) 用刷子刷洗 (B) 用刮鳞器去除鳞片 (C) 用盐水浸泡 (D) 用醋搓洗

15 沸水烫洗法在处理( )食材时尤为重要。

(A) 已经煮熟的肉类 (B) 新鲜水果 (C) 生菜和绿叶蔬菜 (D) 坚果类

16 沸水烫洗法后, 食材通常需要进行( )处理。

(A) 再次高温煮沸 (B) 迅速冷却以保持色泽和口感 (C) 长时间浸泡 (D) 直接食用无需后续处理

17 清水漂洗法主要依赖于( )来清洁食材。

(A) 水的流动和冲刷 (B) 水的化学性质 (C) 水的温度 (D) 水的纯净度

18 在使用清水漂洗法时, ( )不是需要注意的。

(A) 使用流动水而非静止水 (B) 确保水的清洁度 (C) 根据需要可以多次漂洗 (D) 使用热水以提高清洁效果

19 家畜类原料的内脏处理要求( )。

- 
- (A) 不需要特别处理，直接丢弃即可 (B) 只需简单冲洗即可使用 (C) 需要仔细清理并检查是否适合食用 (D) 可以用作其他非食品用途
- 20 家畜类原料清理整理的目的是( )。
- (A) 增加食材的重量 (B) 确保食材的卫生和质量 (C) 改变食材的口感 (D) 提高食材的售价
- 21 无鳞鱼类加工时，常用( )来去除其表面的黏液。
- (A) 高温烘烤 (B) 盐和醋的混合物 (C) 清水冲洗 (D) 机械刷洗
- 22 无鳞鱼类加工的第一步通常是( )。
- (A) 去除内脏和鳃 (B) 切割鱼片 (C) 腌制处理 (D) 烹饪加工
- 23 生搓法在处理无鳞鱼类时，需要特别注意( )以避免损伤鱼肉。
- (A) 使用足够多的盐 (B) 加入调味料增加风味 (C) 控制搓洗力度和时间 (D) 高温加热去除异味
- 24 生搓法后，无鳞鱼类通常需要( )以进一步去除异味和杂质。
- (A) 高温烘烤 (B) 清水冲洗 (C) 腌制处理 (D) 直接烹饪
- 25 熟烫法主要利用( )来去除无鳞鱼类的腥味和杂质。
- (A) 化学清洁剂 (B) 机械刷洗 (C) 高温热水 (D) 低温冷藏
- 26 熟烫法处理无鳞鱼类时，水温通常控制在( )度左右。
- (A) 50-60 (B) 70-80 (C) 90-100 (D) 100 以上
- 27 熟烫法后，无鳞鱼类通常需要( )以去除表面的浮沫和杂质。
- (A) 清水冲洗 (B) 再次高温加热 (C) 腌制处理 (D) 直接烹饪
- 28 软体头足类通常具有( )个触手。
- (A) 4-6 (B) 8-10 (C) 8 或更多 (D) 2-4
- 29 软体头足类动物中，最为人们熟知的是( )。
- (A) 章鱼、鱿鱼和墨鱼 (B) 海螺、扇贝和蛤蜊 (C) 海龟、海豚和鲸鱼 (D) 海星、海胆和海葵
- 30 软体头足类加工中，为了去除腥味和杂质，通常需要( )。

(A)长时间高温加热 (B)使用大量调味料腌制 (C)清水冲洗和熟烫处理 (D)低温冷藏

31 软体头足类加工后, 更适合( )烹饪方式以保持其鲜嫩的口感。

(A)油炸 (B)烧烤或炖煮 (C)清蒸 (D)生食

32 干货原料外观鉴别时, 首先要观察的是( )。

(A)色泽和形态是否自然 (B)包装是否精美 (C)品牌是否知名 (D)价格是否昂贵

33 干货原料外观出现( )时, 可能表明其质量不佳。

(A)包装精美 (B)色泽暗淡或有斑点 (C)品牌知名度高 (D)价格昂贵

34 干货原料如果散发出( )的气味, 通常表明其已经变质。

(A)浓郁的香味 (B)轻微的异味 (C)霉味或腐臭味 (D)刺激性气味但不影响食用

35 干货原料的气味鉴别是评估其( )的重要手段。

(A)口感和营养价值 (B)新鲜度和保存状态 (C)包装和运输质量 (D)生产加工工艺

36 干货原料手感鉴别时, 通常要检查的是( )。

(A)原料的重量和体积 (B)原料的颜色和气味 (C)原料的干燥程度和弹性 (D)原料的包装和标签

37 干货原料手感过于( )可能表明其含水量过高。

(A)柔软或潮湿 (B)硬实且干燥 (C)有弹性且不易碎 (D)表面粗糙不平

38 干货原料口尝时, 如果味道( ), 可能表明其已经变质。

(A)过于鲜美 (B)稍有异味但不影响食用 (C)有苦涩或霉味 (D)与包装上的说明略有差异

39 干货原料的口尝鉴别是评估其( )的重要方法。

(A)新鲜度和营养成分 (B)味道和口感纯正性 (C)包装和标签准确性 (D)生产加工工艺和保存条件

40 干货原料比重鉴别时, 常用的方法是( )。

(A)直接观察原料的体积和重量 (B)通过包装上的说明来判断 (C)使用比重计或水浸法测量 (D)品尝原料的味道和口感

41 干货原料的比重( )时, 可能表明其含水量过高。

- 
- (A) 低于正常范围 (B) 高于正常范围 (C) 与包装上的说明一致 (D) 无法直接判断
- 42 干货原料的包装上如果( ), 可能表明其质量不佳或存在安全隐患。
- (A) 标注了详细的营养成分表 (B) 使用了精美的包装材料 (C) 缺少生产日期或保质期信息 (D) 标注了产地和品种信息
- 43 干货原料的包装信息鉴别是( )的重要步骤。
- (A) 评估原料的口感和营养价值 (B) 确保原料安全和合规使用 (C) 判断原料的产地和品种 (D) 了解原料的生产加工工艺
- 44 干货原料的专业检测通常包括( )等方面。
- (A) 理化指标、微生物检测和感官评价 (B) 品牌知名度和市场接受度 (C) 包装设计和环保性能 (D) 原料的产地和生长周期
- 45 干货原料的专业检测中, 如果( ), 则表明其可能存在质量或安全问题。
- (A) 理化指标符合标准范围 (B) 微生物检测结果超标 (C) 感官评价良好 (D) 包装完好无损
- 46 干货原料中, 动物性干货主要来源于( )。
- (A) 植物组织 (B) 人工合成 (C) 动物组织 (D) 微生物发酵
- 47 干货原料( )是来源于植物的, 且常用于烹饪中的调味料。
- (A) 鱼露 (B) 花椒 (C) 奶酪 (D) 干贝
- 48 干货原料中, 通过熏制方法加工而成的通常具有( )的特点。
- (A) 口感清脆, 颜色鲜艳 (B) 风味独特, 保存时间长 (C) 质地柔软, 易于消化 (D) 营养丰富, 口感细腻
- 49 干货原料的加工方法中, 晾晒的主要目的是( )。
- (A) 增加原料的营养价值 (B) 改善原料的口感和风味 (C) 去除水分, 延长保存时间 (D) 提高原料的观赏性
- 50 干货原料按营养成分分类时, 主要关注的是( )。
- (A) 蛋白质、纤维、维生素等营养成分的含量 (B) 原料的产地和品种 (C) 加工方法和保存条件 (D) 原料的口感和风味
- 51 干货原料( )富含维生素 C 的, 适合作为日常零食或添加到饮食中。
- (A) 干贝 (B) 干香菇 (C) 无糖果干 (D) 干鱼片
- 52 干货原料中, 用于烹饪的通常包括( )等。

(A) 调味品、食品添加剂 (B) 香料、色素 (C) 肉类干货、海鲜干货 (D) 糖果、巧克力

53 属于烘焙用干货原料的是( )。

(A) 葡萄干 (B) 干贝 (C) 干木耳 (D) 干海参。

54 干货原料中在烹饪中( )通常需要预先浸泡或煮软, 以便更好地吸收调味汁和烹饪风味。

(A) 粉状干货 (B) 片状干货 (C) 条状干货 (D) 颗粒状干货

55 干货原料中的( )因其质地柔软、易于咀嚼而常被用于制作婴儿食品或老年人食品。

(A) 块状干货 (B) 条状干货 (C) 片状干货 (D) 粉状干货

56 油发加工时, 原料的( )是决定其加工效果的关键因素之一。

(A) 质地和成分 (B) 颜色和形状 (C) 来源和价格 (D) 包装和运输

57 油发加工原料选择时, 对于( )原料通常效果不佳。

(A) 含胶原蛋白多的 (B) 干燥后质地紧密的 (C) 含水量高的 (D) 纤维组织丰富的

58 油发加工后, 食材的( )会显著提高。

(A) 水分含量 (B) 脂肪含量 (C) 口感酥脆度 (D) 蛋白质含量

59 在油发加工目的中, 对于( )的改善是通过改变原料的物理结构实现的。

(A) 原料的营养成分 (B) 原料的质地 (C) 原料的气味 (D) 原料的保质期

60 油发加工中, 油炸的主要原理是( )。

(A) 利用油脂的润滑性使食材变脆 (B) 高温油脂使食材中的水分蒸发形成气泡 (C) 油脂与食材发生化学反应 (D) 油脂溶解食材中的脂肪

61 在油发加工中, 油炸的温度通常控制在( )左右。

(A) 50-100℃ (B) 100-150℃ (C) 150-200℃ (D) 200-250℃

62 在烹饪中, 油发加工通常用于( )的制作。

(A) 酥脆类食品 (B) 软糯类食品 (C) 清淡类食品 (D) 酸甜类食品

63 油发加工在烹饪中的独特作用是( )。



- 
- (A) 增加食品的营养价值 (B) 提高食品的保存期限 (C) 降低食品的脂肪含量 (D) 赋予食品酥脆的口感
- 64 动物性干制原料油发前，原料的主要处理目的是( )。
- (A) 去除多余水分，保证油炸安全 (B) 增加原料的色泽 (C) 改变原料的形状 (D) 提高原料的营养价值
- 65 动物性干制原料油发前，通常需要进行( )处理，以提高其油炸效果。
- (A) 腌制 (B) 清洗和干燥 (C) 熏制 (D) 烹饪
- 66 油温过高可能导致动物性干制原料油发时( )。
- (A) 颜色过浅 (B) 外焦里生，口感不佳 (C) 营养流失过多 (D) 香味过浓
- 67 油温过低可能导致动物性干制原料油发后( )。
- (A) 膨胀不足，口感不酥脆 (B) 颜色过深，焦糊味重 (C) 营养成分完全破坏 (D) 香味过于浓郁
- 68 动物性干制原料油发时，分批操作的主要目的是( )。
- (A) 提高油炸效率 (B) 保持油温稳定，保证成品质量 (C) 减少能源消耗 (D) 增加原料的利用率
- 69 如果不进行分批操作，在油发动物性干制原料过程中可能会出现( )情况。
- (A) 油发速度更快 (B) 原料更易膨胀 (C) 原料相互挤压，膨胀不均匀 (D) 油的质量更好
- 70 在动物性干制原料油发过程中，分批操作的依据不包括( )。
- (A) 原料的数量 (B) 油锅的容量 (C) 原料的颜色深浅 (D) 油炸设备的性能
- 71 动物性干制原料油发时，翻动的主要目的是( )。
- (A) 保证原料受热均匀，避免局部焦糊 (B) 增加原料的色泽 (C) 改变原料的形状 (D) 提高原料的营养价值
- 72 在油发过程中，对动物性干制原料进行观察的主要目的是( )。
- (A) 记录油炸时间 (B) 调整油温 (C) 及时发现并处理异常情况，保证成品质量 (D) 测量原料的膨胀程度
- 73 当观察到动物性干制原料在油发过程中开始出现( )时，说明快要达到理想的油发状态。
- (A) 大量气泡产生 (B) 颜色变深 (C) 体积缩小 (D) 体积充分膨胀，表面金黄。
- 74 在动物性干制原料油发过程中，防止交叉污染的关键步骤是( )。

(A) 提高油炸温度至最高限 (B) 对不同种类的原料进行分开处理和油炸 (C) 使用大量的食用油以覆盖所有原料 (D) 增加翻动次数以加快油炸速度

75 在动物性干制原料油发的安全方面, ( ) 最容易引发火灾。

(A) 油发时油温较低 (B) 油溅到明火上 (C) 原料放入油中过慢 (D) 油发后立即关火

## 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 猪的板油是指猪肚皮上的肥肉部分。 ( )
- 2 新鲜猪肉的色泽应该是淡红色或粉红色, 有光泽。 ( )
- 3 牛肩肉位于牛的前肩胛肉部位。 ( )
- 4 新鲜羊肉有正常的羊膻味且无臭味。 ( )
- 5 牛的后腿肌肉比较发达, 利于运动。 ( )
- 6 羊的前腿肌肉对其行走起重要作用。 ( )
- 7 脂肪含量高的鱼类通常口感更滑腻。 ( )
- 8 所有鱼类的维生素含量都很低。 ( )
- 9 所有鱼类的骨骼都是由硬骨构成的, 没有软骨。 ( )
- 10 刮刀是一种把原料完全切碎的刀工方法。 ( )
- 11 刮刀的深度和间距对烹饪没有任何影响。 ( )
- 12 直刀刮是最基本的刮刀方法之一。 ( )
- 13 斜刀刮和直刀刮制作出的成品在形状上没有区别。 ( )
- 14 平刀刮过程中刀身要垂直于原料表面。 ( )
- 15 花刀主要用于西餐烹饪, 使食材更易熟透。 ( )
- 16 蓑衣花刀是在原料正反两面切出花刀, 使原料呈蓑衣状。 ( )
- 17 兰花花刀只适用于鱼类食材, 其他食材无法呈现相似效果。 ( )
- 18 菜肴组配的定义是指随意将不同的食材放在一起, 不考虑任何搭配原则。 ( )
- 19 堆叠造型法通过食材的堆叠能创造出丰富的层次结构。 ( )
- 20 拼摆造型法是通过巧妙地组合食材来形成特定图案或造型。 ( )
- 21 原料质地组配时要考虑烹饪后色彩的丰富性。 ( )
- 22 冷色调菜肴一定是冷食。 ( )
- 23 排需要考虑原料的排列方向。 ( )
- 24 运用排的组配方法不能用于色彩搭配。 ( )
- 25 扣对原料在容器中的放置有要求。 ( )
- 26 复的菜肴组配方法只适用于热菜, 不适用于冷菜或凉拌菜。 ( )
- 27 贴是指将两种或多种食材贴合在一起, 通过烹饪使其紧密结合的过程。 ( )
- 28 运用贴可打造独特风味。 ( )

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 猪的 ( ) 部位的肉纤维较粗。

- 
- (A) 小里脊 (B) 前腿肉 (C) 猪颈肉 (D) 梅花肉
- 2 猪的品质特点中，瘦肉率高通常意味着( )。
- (A) 肉质更好，更健康 (B) 肉质更差，脂肪多 (C) 口感更差，不易烹饪 (D) 营养价值更低
- 3 优质猪肉的口感特点通常是( )。
- (A) 柴硬干涩 (B) 油腻过重 (C) 鲜嫩多汁 (D) 粉质明显
- 4 如果猪肉的 pH 值过高，这可能意味着( )。
- (A) 猪肉非常新鲜 (B) 猪肉品质极佳 (C) 猪肉适合长期保存 (D) 猪肉可能已经变质。
- 5 制作水煮牛肉常用的牛的部位是( )。
- (A) 牛里脊 (B) 牛尾 (C) 牛肚 (D) 牛膝
- 6 牛的部位中，含筋较多适合卤制的是( )。
- (A) 牛眼肉 (B) 牛里脊 (C) 牛腱子 (D) 牛肋排
- 7 与营养价值直接相关的牛肉品质是( )。
- (A) 颜色 (B) 气味 (C) 蛋白质含量 (D) 形状
- 8 更高肉质和口感的牛肉特点是( )。
- (A) 肉质松散，缺乏弹性 (B) 肉质细嫩且多汁 (C) 瘦肉率低，脂肪多 (D) 颜色暗淡，缺乏光泽
- 9 羊的部位中，脂肪较多的是( )。
- (A) 羊里脊 (B) 羊前腿 (C) 羊尾油 (D) 羊颈肉。
- 10 羊的( )部位肉质较为细嫩。
- (A) 羊蹄 (B) 羊肋排 (C) 羊腰子 (D) 羊板筋。
- 11 优质羊肉的口感通常是( )。
- (A) 干涩难嚼 (B) 过于软烂 (C) 鲜嫩且有弹性 (D) 粉质口感
- 12 若羊肉脂肪看着不新鲜，会( )。

- 
- (A) 不影响羊肉整体 (B) 提升风味 (C) 说明羊肉新鲜 (D) 使羊肉变差
- 13 牛的主要发力肌肉多分布在( )。
- (A) 四肢 (B) 腹部 (C) 背部 (D) 颈部
- 14 牛的骨骼与肌肉组合，常用于红烧的是( )。
- (A) 牛尾骨与尾肌 (B) 牛胸骨与胸肌 (C) 牛肋骨与肋间肌 (D) 牛膝骨与腿部肌肉。
- 15 羊的( )部位骨骼相对细且肌肉有韧性。
- (A) 脊梁骨 (B) 羊颈 (C) 羊肋骨 (D) 羊后腿
- 16 若观察羊肌肉纤维粗细，( )部位可能最粗。
- (A) 羊里脊 (B) 羊腩 (C) 羊腰子 (D) 羊前腿
- 17 ( )的鱼肉质比较紧实，适合煎制。
- (A) 鳕鱼 (B) 带鱼 (C) 武昌鱼 (D) 泥鳅
- 18 鱼类肉质的嫩度和( )关系密切。
- (A) 鱼的体长 (B) 鱼眼大小 (C) 肌纤维粗细 (D) 鱼鳞疏密
- 19 如果想要制作鱼泥，选择( )这种肉质细腻的鱼比较好。
- (A) 鲈鱼 (B) 鲢鱼 (C) 鳙鱼 (D) 黄鳝
- 20 富含维生素 D 的鱼是( )。
- (A) 罗非鱼 (B) 麦穗鱼 (C) 三文鱼 (D) 清道夫鱼
- 21 鱼类中的蛋白质属于( )。
- (A) 优质蛋白质 (B) 不完全蛋白质 (C) 植物蛋白 (D) 胶原蛋白
- 22 ( )因其珍稀性和美味性而经济价值极高。
- (A) 鲤鱼 (B) 鲫鱼 (C) 金枪鱼 (D) 鲢鱼
- 23 ( )不是影响鱼类经济价值的主要因素。

- 
- (A) 市场需求 (B) 捕捞或养殖成本 (C) 品种与品质 (D) 颜色与形状
- 24 ( )肌肉结构较为紧密，肉质相对更紧实。
- (A) 鲈鱼 (B) 鲑鱼 (C) 鲶鱼 (D) 鳕鱼
- 25 鱼类肌肉分布的特点是( )。
- (A) 均匀分布全身 (B) 主要集中在头部 (C) 沿脊柱两侧分布 (D) 主要分布在尾部
- 26 鱼类脊椎骨的主要功能不包括( )。
- (A) 支撑身体 (B) 保护脊髓 (C) 附着肌肉 (D) 产生浮力
- 27 在鱼类骨骼分布中，附肢骨对( )作用明显。
- (A) 保护内脏 (B) 调节体温 (C) 控制游泳姿态 (D) 呼吸作用
- 28 刮刀主要是为了( )。
- (A) 让原料更好地入味和成熟 (B) 单纯改变原料的外观 (C) 去除原料的杂质 (D) 方便原料的储存
- 29 ( )，最适合使用刮刀。
- (A) 制作蔬菜沙拉，把蔬菜切块时 (B) 把肉搅成肉馅时 (C) 制作红烧鱼，想让鱼更入味时 (D) 煮米饭时
- 30 在刮刀操作中，对于纤维较长的原料( )。
- (A) 可以随意切割，不用管纤维走向 (B) 要顺着纤维走向进行刮刀 (C) 要逆着纤维走向，尽量切断纤维 (D) 先把纤维切断再刮刀
- 31 如果要对一块较厚的肉进行刮刀，首先要考虑( )。
- (A) 肉的颜色是否均匀 (B) 肉的价格 (C) 肉的来源 (D) 如何保证刀纹深度均匀
- 32 直刀刮形成的刀纹形状是( )。
- (A) 直线形 (B) 曲线形 (C) 菱形 (D) 圆形
- 33 直刀刮时，刀切入原料的深度最好( )。
- (A) 不超过原料厚度的三分之一 (B) 根据烹饪目的和原料特性确定 (C) 尽量切得很深 (D) 保持在固定的浅深度
- 34 在使用直刀刮制作菜肴时，适合搭配( )烹饪方式。

- 
- (A) 低温慢煮 (B) 快速翻炒 (C) 真空烹饪 (D) 红烧
- 35 斜刀剖时刀与原料的角度通常是( )。
- (A) 锐角 (B) 直角 (C) 钝角 (D) 任意角度
- 36 菜肴( )可能会用到斜刀剖。
- (A) 土豆块 (B) 黄瓜丝 (C) 腰花 (D) 胡萝卜丁
- 37 平刀剖时，刀切入原料的程度( )。
- (A) 要切透原料 (B) 根据需要在原料表面形成一定深度的刀纹 (C) 只需要轻轻划一下表面 (D) 越深越好
- 38 如果要制作一道有平刀剖花纹的菜肴，烹饪过程中( )。
- (A) 不能有汤汁 (B) 必须用高温油炸 (C) 只能用烤的方式 (D) 要注意保持花纹的完整性
- 39 花刀主要用于( )中，通过切割技巧使食材更加美观。
- (A) 中餐烹饪 (B) 西餐烹饪 (C) 烘焙 (D) 日式料理
- 40 花刀的主要目的是( )，以提升菜肴的视觉效果。
- (A) 加快烹饪速度 (B) 增加食材营养 (C) 美化菜肴形状 (D) 减少食材体积
- 41 花刀的作用不包括( )。
- (A) 美化菜肴 (B) 便于入味 (C) 提高烹饪效率 (D) 增加食材营养成分
- 42 使用花刀可以( )菜肴的整体美观度。
- (A) 降低 (B) 不影响 (C) 提升 (D) 无法确定
- 43 麦穗花刀通常用于( )的切割，使其形状如同麦穗。
- (A) 猪肉或鸡肉 (B) 鱼肉 (C) 牛肉 (D) 蔬菜
- 44 麦穗花刀切割的关键在于( )的掌握。
- (A) 力度大小 (B) 切割方向 (C) 切割深度与间距 (D) 切割速度
- 45 蓑衣花刀切割时，要求( )保持一致，以确保形状完整。

- 
- (A) 切割深度 (B) 切割角度 (C) 切割速度 (D) 切割力度
- 46 蓑衣花刀切割完成后，食材呈现( )的形状。
- (A) 长方形 (B) 正方形 (C) 圆形 (D) 交叉相连、不断裂
- 47 兰花花刀通常用于( )的切割，使其展开后形似兰花。
- (A) 鱼类或猪肉 (B) 蔬菜 (C) 水果 (D) 豆制品
- 48 兰花花刀的关键在于( )的掌握，以确保形状美观。
- (A) 切割速度 (B) 切割角度与深度 (C) 切割方向 (D) 切割力度
- 49 菜肴组配中，不适宜搭配在一起的是( )。
- (A) 鸡肉和蘑菇 (B) 牛肉和土豆 (C) 巧克力和小麦 (D) 番茄和洋葱
- 50 成功的菜肴组配能够( )，从而提升菜肴的吸引力。
- (A) 降低食材成本 (B) 增强菜肴的色香味形 (C) 简化烹饪过程 (D) 提高厨师的工作效率
- 51 自然造型法的核心在于( )的运用。
- (A) 原料的自然形态和色泽 (B) 烹饪技巧 (C) 餐具的选择 (D) 菜肴的命名
- 52 自然造型法通常适用于( )的菜肴。
- (A) 口感丰富但外观单调 (B) 色泽鲜艳且形态各异的原料 (C) 需要复杂烹饪技巧的 (D) 注重口感和营养价值但外观要求不高的
- 53 围边造型法通常用于( )的菜肴。
- (A) 家常便饭 (B) 高档餐厅 (C) 快餐或外卖 (D) 注重口感但外观要求不高的
- 54 成功的围边造型能够( )，使菜肴更加引人注目。
- (A) 降低食材成本 (B) 简化烹饪过程 (C) 突出菜肴的主题和美感 (D) 提高厨师的烹饪技巧
- 55 堆叠造型法的核心是( )。
- (A) 合理利用食材的形状和大小进行堆叠 (B) 使用大量的黏合剂来固定食材 (C) 选择价格昂贵的食材进行堆叠 (D) 将食材堆叠得越高越好
- 56 堆叠造型法在操作过程中要确保( )。

(A) 堆叠速度快 (B) 每层结构稳定 (C) 每层食材完全相同 (D) 使用特殊的堆叠工具

57 如果要制作一个稳定的堆叠造型菜肴，( ) 很重要。

(A) 选择圆形的食材 (B) 减少堆叠的层数 (C) 添加大量液体 (D) 使每层之间相互支撑

58 拼摆造型法对食材的基本要求是( )。

(A) 形状规则，便于切割和拼摆 (B) 必须是新鲜采摘的食材 (C) 质地柔软，容易变形 (D) 颜色单一，便于搭配

59 菜肴( )常用拼摆造型法。

(A) 红烧肉 (B) 炖排骨 (C) 水果拼盘 (D) 炒青菜。

60 如果制作一道需要有细腻和粗糙口感对比的菜肴，原料质地组配应( )。

(A) 都选用细腻质地的原料 (B) 包含细腻和粗糙质地的原料 (C) 只用粗糙质地的原料 (D) 不考虑质地因素

61 对于质地较硬的原料，在组配时( )可以改善整体口感。

(A) 全部使用硬质地原料 (B) 添加更多液体调料 (C) 快速烹饪 (D) 搭配质地软的原料

62 属于菜肴冷色调的是 ( )。

(A) 浅蓝色 (B) 橙黄色 (C) 深红色 (D) 棕色

63 营造冷色调菜肴氛围可选择 (B)。

(A) 红色水果装饰 (B) 绿色薄荷叶点缀 (C) 黄色花朵搭配 (D) 紫色彩带环绕

64 设计冷色调菜肴食材组合合适的是 (D)。

(A) 大量红色和橙色食材 (B) 棕褐色和金黄色食材 (C) 紫红色和朱红色食材 (D) 淡绿色和浅蓝色食材

65 典型的菜肴暖色调是 ( )。

(A) 橘红色 (B) 青蓝色 (C) 银灰色 (D) 暗黑色

66 增强菜肴暖色调可选择 (B)。

(A) 白色奶油 (B) 红色辣椒油 (C) 绿色蔬菜汁 (D) 黑色芝麻粉

67 合理的原料形态组配方式是 (B)。



- 
- (A) 全是丝状原料 (B) 主料块状，辅料丁状 (C) 只使用大块原料 (D) 随意搭配形态。
- 68 对于易变形的原料，形态组配时应 (C)。
- (A) 放弃使用 (B) 不做特殊处理 (C) 搭配稳定形态原料或采取措施 (D) 和其他易变形原料一起使用。
- 69 排的操作重点在于 ( )。
- (A) 呈现整齐有序的外观 (B) 增加原料数量 (C) 改变原料质地 (D) 调整原料味道
- 70 适合用于排这种形式的原料通常 (C)。
- (A) 形状极不规则 (B) 过于细碎 (C) 有一定规则形状 (D) 质地柔软易变形
- 71 排式菜肴组配时，不同食材的高度 (C)。
- (A) 必须相同 (B) 差异越大越好 (C) 可根据设计调整 (D) 不用特别考虑
- 72 在排式菜肴组配中，为使菜肴更稳定，(B)。
- (A) 尽量使用轻的原料 (B) 可适当固定底层原料 (C) 不要堆叠过高 (D) 只用一种形状原料。
- 73 扣这种方法的关键是 ( )。
- (A) 使原料成型美观 (B) 方便原料的搅拌 (C) 增加原料湿度 (D) 提高原料温度
- 74 适合扣的原料一般 (C)。
- (A) 呈液态 (B) 是粉末状 (C) 有一定形状和厚度 (D) 体积微小
- 75 在扣的操作中，容器的选择 (B)。
- (A) 越大越好 (B) 要与原料和造型适配 (C) 越小越好 (D) 材质不重要
- 76 运用扣的菜肴组配方法时，需要注意食材的 ( ) 和烹饪时间的掌握。
- (A) 形状和口感 (B) 烹饪方法和调味品 (C) 营养成分和烹饪器具 (D) 食材来源和价格
- 77 在运用扣的菜肴组配方法中，通常会将 ( ) 作为主要的调味方式。
- (A) 腌制 (B) 煎炒 (C) 蒸煮时的汤汁 (D) 烧烤
- 78 在复的过程中，需要注意 ( ) 的控制，以避免食材过熟或口感不佳。

- 
- (A) 烹饪时间 (B) 食材来源 (C) 加热温度和时间 (D) 调味品用量
- 79 复的菜肴组配方法可以使( )更加浓郁和统一。
- (A) 烹饪时间 (B) 食材口感 (C) 营养成分 (D) 菜肴风味
- 80 运用复的菜肴组配方法时, 需要注意食材的( )和加热方式的选择。
- (A) 口感和风味 (B) 烹饪方法和调味品 (C) 营养成分和烹饪器具 (D) 食材来源和价格
- 81 在运用复的菜肴组配方法中, 通常会将( )作为主要的加热方式。
- (A) 煎炒 (B) 蒸煮或烤制 (C) 腌制 (D) 凉拌
- 82 在贴的过程中, 需要注意食材的( )和贴合方式的掌握。
- (A) 烹饪时间 (B) 形状、大小和口感 (C) 营养成分 (D) 食材来源
- 83 贴式菜肴组配时, 为防止分离, 可 (C)。
- (A) 减少原料用量 (B) 使用光滑原料 (C) 采用适当固定方法 (D) 加快烹饪
- 84 如果制作精美贴式菜肴, 组配时 (D)。
- (A) 不注重色彩搭配 (B) 注意形状贴合原料 (C) 不注重口感融合 (D) 设计贴合方式

## 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 调浆、制糊的材料选择可以随意, 不需要考虑食材的特性。 ( )
- 2 调浆、制糊时, 材料之间的比例会影响糊的黏度和口感。 ( )
- 3 调浆、制糊时无需特别搅拌, 只需混合即可。 ( )
- 4 调浆、制糊时不需要调味。 ( )
- 5 调浆、制糊时的糊化程度会影响菜肴的口感和质地。 ( )
- 6 挂糊、上浆对原料的水分保持没有明显作用。 ( )
- 7 挂糊、上浆会让所有原料质地变硬。 ( )
- 8 挂糊、上浆后的原料烹饪后色泽单一, 不能起到丰富菜肴色泽的作用。 ( )
- 9 挂糊、上浆可以让一些易碎的原料在烹饪过程中更好地保持形状。 ( )
- 10 挂糊、上浆后的原料可以在一定程度上耐受更高的温度和更长的烹饪时间。 ( )
- 11 挂糊、上浆会阻碍调味料与原料接触, 降低菜肴风味融合性。 ( )
- 12 酸甜味型调配时, 糖和醋的比例只能是 1:1。 ( )

- 13 先放糖后放醋是一种酸甜味型的调味技巧。( )
- 14 在麻辣味型调配中,糖不能作为原料。( )
- 15 将花椒和辣椒用热油激发可以增强麻辣味型的味道。( )
- 16 搭配一些清淡的蔬菜可以平衡麻辣味型的厚重口感。( )
- 17 如果麻辣味型成品太麻,可以适当增加糖的用量来缓解。( )
- 18 糖色加热时间越长,颜色越深,效果越好。( )
- 19 番茄酱可以使菜肴呈现出鲜艳的红色。( )
- 20 食用色素对人体有害,不能用于食品调色。( )
- 21 利用食材本身的颜色调色可以使菜肴更加自然健康。( )
- 22 在凉拌菜中加入适量醋可以使蔬菜颜色更鲜艳。( )
- 23 煎牛排时,热量从锅底通过金属传导到牛排内部。( )
- 24 使用搅拌机搅拌面糊时,面糊的传热方式属于强制对流。( )
- 25 对流只对食材的表面产生影响,内部受热不明显。( )
- 26 烤箱烤蛋糕时,主要是通过辐射传热使蛋糕成熟。( )
- 27 辐射传热能使食材表面迅速干燥、上色。( )
- 28 沸水锅焯水能快速锁住食材的颜色和营养成分。( )
- 29 绿叶蔬菜一般适合用沸水锅焯水,以保持其鲜艳的颜色。( )
- 30 可以通过观察油面的状态来判断滑油油温。( )
- 31 滑油前食材需要进行适当的腌制处理,以增加口感和风味。( )
- 32 走油时油温要比滑油时低。( )
- 33 中火沸水蒸的火候相对温和,适合蒸制一些质地老韧的食材。( )
- 34 汤按食材可分为清汤和荤汤。( )
- 35 浓汤比清汤更有营养。( )
- 36 药膳汤具有一定的保健功效。( )
- 37 冷汤的口感一般是单一的。( )
- 38 炖汤时食材不需要焯水。( )
- 39 广东老火汤注重食材搭配和滋补功效。( )
- 40 基础汤是烹饪中常用的一种汤底。( )
- 41 制汤过程中要注意火候的控制。( )
- 42 基础汤可用于制作各种菜肴和汤品。( )
- 43 基础汤的质量好坏会直接影响菜肴的味道。( )

## 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 在调浆、制糊的材料选择中,通常用于增加稠度的是( )。
- (A) 淀粉 (B) 盐 (C) 糖 (D) 醋
- 2 选择调浆、制糊材料时,应避免使用( )的食材,以免影响口感。
- (A) 新鲜的 (B) 高蛋白的 (C) 高纤维的 (D) 变质的
- 3 在制作糊时,如果水添加过多,可能会导致( )。

- 
- (A) 糊过于浓稠 (B) 糊的颜色变深 (C) 糊不易挂住食材 (D) 糊的口感变差
- 4 调浆、制糊的比例应根据( )来确定。
- (A) 菜肴的个人喜好 (B) 菜肴的价格 (C) 食材的产地 (D) 菜肴的烹饪方法
- 5 调浆、制糊时，对水质的要求是( )。
- (A) 清洁、无杂质 (B) 富含矿物质 (C) 呈弱碱性 (D) 含有一定的糖分
- 6 使用( )调浆、制糊可能会影响糊的口感和稳定性。
- (A) 纯净水 (B) 含有杂质的自来水 (C) 矿泉水 (D) 蒸馏水
- 7 为了确保糊能够均匀糊化，调浆、制糊时应将温度控制在( )。
- (A) 很低的水平 (B) 沸腾状态 (C) 适当的范围内，避免过高或过低 (D) 任意温度均可
- 8 调浆、制糊时的温度对( )有显著影响。
- (A) 糊的颜色 (B) 糊的糊化程度和口感 (C) 糊的营养价值 (D) 糊的烹饪时间
- 9 调浆、制糊时，搅拌的主要目的是( )。
- (A) 确保糊的质地和口感一致 (B) 增加糊的颜色 (C) 提高糊的营养价值 (D) 缩短烹饪时间
- 10 为了确保调浆、制糊的搅拌均匀，应使用( )。
- (A) 筷子 (B) 勺子 (C) 搅拌器或打蛋器 (D) 手指
- 11 在调浆、制糊时添加( )可以提升菜肴的鲜味。
- (A) 甜味剂 (B) 酸味剂 (C) 鸡精或味精 (D) 苦味剂
- 12 如果调浆、制糊时调味过重，可能会导致( )。
- (A) 糊的颜色变深 (B) 菜肴口感过于咸或浓重 (C) 糊的黏度增加 (D) 糊的营养价值降低
- 13 调浆、制糊时，糊化程度的高低对菜肴的( )有显著影响。
- (A) 口感 (B) 颜色 (C) 营养价值 (D) 烹饪时间
- 14 为了确保菜肴的口感酥脆，调浆、制糊时应控制糊化程度在( )。

- 
- (A) 很高的水平 (B) 适当的范围 (C) 较低的水平 (D) 任意程度均可
- 15 在( )的烹饪方式下, 挂糊、上浆对保持水分作用最明显。
- (A) 水煮 (B) 烘焙 (C) 油炸 (D) 凉拌
- 16 在挂糊、上浆时, ( )因素对保持原料水分的效果影响较大。
- (A) 糊或浆的颜色深浅 (B) 糊或浆的厚度 (C) 糊或浆的原料成本 (D) 糊或浆的制作时间
- 17 挂糊、上浆改善原料质地是通过( )实现的。
- (A) 在原料表面形成的保护层 (B) 改变原料内部的化学结构 (C) 增加原料中的水分含量 (D) 使原料与外界空气完全隔离
- 18 原料( )质地的改善适合通过挂糊、上浆来实现。
- (A) 软嫩的豆腐 (B) 粉末状的调料 (C) 较老的肉类 (D) 液体的酱汁
- 19 烹饪操作( )最需要利用挂糊、上浆增加原料黏性。
- (A) 清炒 (B) 清蒸 (C) 炸制 (D) 凉拌
- 20 在挂糊、上浆过程中, ( )会影响原料黏性增加的程度。
- (A) 糊或浆的温度 (B) 糊或浆的浓稠度 (C) 糊或浆的气味 (D) 糊或浆的制作场地环境
- 21 挂糊、上浆能保护原料营养成分, 主要是因为它( )。
- (A) 在原料表面形成一层保护膜 (B) 改变了原料内部的营养结构 (C) 让原料吸收更多的营养成分 (D) 促使营养成分在烹饪中转化为更稳定的形式
- 22 挂糊、上浆保护营养成分的原理与( )的作用类似。
- (A) 在食物表面撒盐 (B) 用保鲜膜包裹食物 (C) 在食物中添加防腐剂 (D) 将食物进行风干处理
- 23 挂糊、上浆后的原料如果想要色泽更加光亮, 可以在糊或浆中添加( )。
- (A) 盐 (B) 白醋 (C) 糖 (D) 油脂
- 24 与挂糊、上浆丰富色泽无关的因素是( )。
- (A) 烹饪温度 (B) 原料的产地 (C) 糊或浆的成分 (D) 烹饪时间
- 25 挂糊、上浆改变原料形状保持能力, 主要是因为( )。

- (A) 糊和浆包裹原料，提供了支撑结构 (B) 使原料变得更柔软，容易塑形  
(C) 让原料内部水分全部流失，变得更紧实 (D) 改变了原料的化学性质，使其更稳定
- 26 对于切成薄片的原料，挂糊、上浆( )。
- (A) 会使薄片在烹饪时粘连在一起，无法保持形状 (B) 不能改变其形状保持能力，因为太薄了 (C) 可以防止其在烹饪过程中断裂破碎 (D) 会让薄片卷曲，无法保持原有形状
- 27 挂糊、上浆后的原料在油炸时，相比未挂糊、上浆的原料( )。
- (A) 可以用更高的温度炸制而不容易焦糊 (B) 需要用更低的温度炸制，因为糊和浆容易糊 (C) 炸制时间要大幅缩短，否则会太硬 (D) 炸制时间要大幅延长，才能熟透
- 28 对于需要慢炖的原料，挂糊、上浆( )。
- (A) 会使原料在短时间内就炖烂 (B) 可以防止原料在长时间炖煮过程中散开 (C) 没有任何作用 (D) 会让原料吸收过多的汤汁
- 29 挂糊、上浆提升菜肴风味融合性主要是因为( )。
- (A) 糊和浆可以吸附调味料 (B) 改变了原料的味道 (C) 让调味料在原料表面形成一层隔离层 (D) 使原料内部的味道散发出来
- 30 对于味道清淡的原料，挂糊、上浆( )。
- (A) 会掩盖原料本身的味道，使菜肴味道更差 (B) 不能起到提升风味融合性的作用，因为原料本身无味 (C) 可以让调味料更好地赋予原料味道，提升融合性 (D) 会让原料吸收过多调味料，味道过重
- 31 在调配酸甜味型时，增加( )的比例可以让酸味更突出。
- (A) 醋 (B) 糖 (C) 盐 (D) 酱油
- 32 调配酸甜味型的饮料时，合适的糖和酸的比例范围通常是( )。
- (A) 1:5 - 1:10 (B) 1:1 - 1:3 (C) 1:15 - 1:20 (D) 1:30 - 1:40
- 33 酸甜味型调味时，为了让味道更融合，( )是一种较好的技巧。
- (A) 只放糖 (B) 小火慢炖 (C) 大火快炒 (D) 只放醋
- 34 在酸甜味型调味过程中，( )可以帮助锁住酸甜味道。
- (A) 提前放盐 (B) 使用大量油 (C) 最后收汁 (D) 频繁加水
- 35 在酸甜味型的食材搭配中，( )可以增加口感的丰富度。

- 
- (A) 搭配不同形状的食材 (B) 只用一种质地的食材 (C) 大量使用软糯食材 (D) 不使用脆爽食材
- 36 在考虑酸甜味型的口感平衡时, ( ) 的搭配可以缓解酸味的刺激。
- (A) 酸配酸 (B) 甜配甜 (C) 硬配硬 (D) 甜配酸, 加入油脂
- 37 如果酸甜味型成品的甜味不够, 可以添加 ( ) 来调整。
- (A) 盐 (B) 糖浆 (C) 醋 (D) 酱油
- 38 在调整酸甜味型成品时, 为了让味道更均匀, 应该 ( )。
- (A) 只搅拌表面 (B) 加热到沸腾 (C) 充分搅拌 (D) 静置一段时间
- 39 原料比例组合 ( ) 更符合重麻辣味型。
- (A) 花椒: 辣椒: 盐 = 1:1:3 (B) 花椒: 辣椒: 盐 = 3:3:1 (C) 花椒: 辣椒: 盐 = 1:3:3 (D) 花椒: 辣椒: 盐 = 3:1:3
- 40 在调配微麻辣味型时, ( ) 的用量应该相对减少。
- (A) 盐 (B) 糖 (C) 酱油 (D) 花椒和辣椒
- 41 麻辣味型调味时, 为了让辣椒的辣味更充分释放, ( ) 是个好方法。
- (A) 用水泡辣椒 (B) 把辣椒切碎 (C) 整颗辣椒入锅 (D) 提前冷藏辣椒
- 42 在麻辣味型调味过程中, ( ) 可以帮助花椒的麻味更好地散发。
- (A) 用小火慢炒 (B) 和糖一起放 (C) 用擀面杖压碎花椒 (D) 和大量水一起煮
- 43 在麻辣味型的食材搭配中, ( ) 可以缓解口腔的麻辣感。
- (A) 搭配富含淀粉的食材 (B) 只用肉类食材 (C) 大量使用海鲜食材 (D) 不使用蔬菜食材
- 44 在考虑麻辣味型的口感平衡时, ( ) 的搭配可以减轻辣味对胃的刺激。
- (A) 辣配辣 (B) 麻配麻 (C) 硬配硬 (D) 麻辣配油脂和蛋白质
- 45 如果麻辣味型成品的麻味不够, 可以添加 ( ) 来调整。
- (A) 盐 (B) 花椒粉 (C) 辣椒粉 (D) 酱油
- 46 在调整麻辣味型成品时, 为了让味道更融合, 应该 ( )。

- 
- (A) 只搅拌表面 (B) 加热到沸腾后立即关火 (C) 小火慢炖一会儿 (D) 静置一段时间
- 47 糖色的主要成分是( )。
- (A) 葡萄糖 (B) 蔗糖 (C) 焦糖 (D) 果糖
- 48 ( )是最适合用来制作糖色。
- (A) 冰糖 (B) 白砂糖 (C) 绵白糖 (D) 红糖
- 49 想要菜肴颜色更深一些, 应该选择( )酱油。
- (A) 生抽 (B) 老抽 (C) 味极鲜 (D) 普通酱油
- 50 酱油除了调色, 还具有( )的作用。
- (A) 增鲜 (B) 增甜 (C) 增酸 (D) 增辣
- 51 ( )不适合用酱油调色。
- (A) 红烧鱼 (B) 酱爆肉丁 (C) 清炒时蔬 (D) 卤味
- 52 制作酱爆鸡丁时, 常用的酱是( )。
- (A) 甜面酱 (B) 豆瓣酱 (C) 黄豆酱 (D) 海鲜酱
- 53 酱类在调色时, 一般需要( )。
- (A) 直接加入菜肴中 (B) 用水稀释后加入 (C) 先炒出香味再加入 (D) 和其他调料一起加入
- 54 番茄酱在烹饪过程中, 应该( )加入。
- (A) 一开始就加入 (B) 在调味阶段加入 (C) 出锅前加入 (D) 任意时段加入
- 55 如果想要番茄酱的颜色更自然, 可以( )。
- (A) 加入大量番茄酱 (B) 加入色素 (C) 与其他调料混合均匀 (D) 加热时间更长
- 56 食用色素( )适合调色甜品。
- (A) 红曲粉 (B) 椰子色素 (C) 墨鱼汁 (D) 苋菜红
- 57 食用色素的优点是( )。



- 
- (A) 天然健康 (B) 颜色鲜艳、稳定性好 (C) 成本低 (D) 容易获取
- 58 食材( )可以用来为菜肴增添黄色。
- (A) 菠菜 (B) 紫薯 (C) 南瓜 (D) 胡萝卜
- 59 将紫薯蒸熟后捣成泥,可用于制作( )时的调色。
- (A) 紫色饺子皮 (B) 紫薯馒头 (C) 紫色米饭 (D) 紫色汤菜
- 60 制作酸辣土豆丝时,加入醋可以使土豆丝的颜色( )。
- (A) 变深 (B) 更白 (C) 变红 (D) 不变
- 61 在烹饪过程中,醋一般在( )加入可以起到较好的调色作用。
- (A) 菜肴快熟时 (B) 烹饪开始时 (C) 烹饪中间 (D) 出锅前
- 62 炒菜时,通过传导传热使食材受热的主要部位是( )。
- (A) 食材表面 (B) 食材内部中心 (C) 与锅接触的部分 (D) 食材整体均匀受热
- 63 传导传热的速度相对( )。
- (A) 较快 (B) 较慢 (C) 非常快 (D) 不确定
- 64 传导传热在烹饪中的优点是( )。
- (A) 能保持食材的形状和营养成分 (B) 加热速度快 (C) 能使食材表面迅速上色 (D) 可以同时加热大量食材
- 65 在烹制过程中,传导传热对食材的影响主要体现在( )。
- (A) 使食材水分快速流失 (B) 让食材变得酥脆 (C) 让食材从外到内逐渐熟透 (D) 使食材颜色发生明显变化
- 66 自然对流在烹饪中的作用是( )。
- (A) 使食材表面迅速干燥 (B) 让食材快速熟透 (C) 使食材受热更均匀 (D) 增加食材的香味
- 67 在烧水时,水的自然对流现象表现为( )。
- (A) 水从底部向上流动,表面的水向下流动 (B) 水在容器中静止不动 (C) 水从四周向中心流动 (D) 水从中心向四周流动
- 68 在烹制工艺中,( )运用了强制对流。

- 
- (A) 蒸馒头 (B) 煮鸡蛋 (C) 烤面包 (D) 用抽油烟机加速炒菜时的热气排出
- 69 强制对流的主要优点是( )。
- (A)能使食材保持原汁原味 (B)加热更加均匀 (C)可以加快烹饪速度 (D)减少能源消耗
- 70 在烹饪过程中,对流传热主要发生在( )。
- (A)固体食材内部 (B)固体食材与锅之间 (C)液体或气体食材中 (D)任何食材之间
- 71 在对流烹饪中,为了达到最佳效果,应该避免( )。
- (A)使用高热源 (B)食材堆放紧密 (C)食材切割过厚 (D)食材直接接触热源
- 72 ( )主要利用了辐射传热。
- (A)煮面条 (B)煎鸡蛋 (C)微波炉加热食物 (D)炸鸡翅
- 73 辐射传热的特点是( )。
- (A)需要通过介质传递热量 (B)可以直接从热源传递到食材 (C)传热速度较慢 (D)对食材的形状和大小有严格要求
- 74 在烤制过程中,辐射传热对食材的影响主要有( )。
- (A)使食材表面形成焦香的外皮 (B)让食材内部变得软烂 (C)使食材的颜色变得暗淡 (D)导致食材水分完全流失
- 75 与其他传热方式相比,辐射传热( )。
- (A)更加节能环保 (B)传热效率更低 (C)不受食材容器的限制 (D)只适用于高温烹饪
- 76 冷水锅焯水的主要原理是利用( )。
- (A)水的温度逐渐升高使食材内部的血水和杂质排出 (B)高温瞬间锁住食材营养 (C)水的对流使食材快速熟透 (D)利用水的压力去除食材异味
- 77 食材( )适合用冷水锅焯水。
- (A)菠菜 (B)西兰花 (C)猪蹄 (D)虾仁
- 78 冷水锅焯水时,应该( )。
- (A)水开后立即捞出食材 (B)随着水温升高慢慢撇去浮沫 (C)加入大量调料一起焯水 (D)焯水时间越长越好
- 79 冷水锅焯水的食材一般需要( )时间。

- 
- (A) 很短 (B) 较长 (C) 根据食材而定 (D) 固定不变
- 80 食材( )适合沸水锅焯水。
- (A) 西兰花 (B) 猪蹄 (C) 牛肉 (D) 大肠
- 81 沸水锅焯水时，食材放入锅中后应该( )。
- (A) 立即搅拌 (B) 盖上锅盖煮一段时间 (C) 迅速烫熟后捞出 (D) 加入大量冷水降温
- 82 沸水锅焯水的食材通常具有( )的特点。
- (A) 血污较多 (B) 易熟且需要保持色泽 (C) 异味较重 (D) 质地紧密
- 83 对于一些需要保持脆嫩口感的蔬菜，如芹菜，沸水锅焯水的时间应该( )。
- (A) 较短 (B) 较长 (C) 随意 (D) 和其他蔬菜一样
- 84 判断滑油油温时，当油面( )，说明油温合适。
- (A) 平静无波 (B) 微微波动，有少量青烟冒出 (C) 剧烈翻滚 (D) 出现大量泡沫
- 85 滑油时，如果油温过高，食材会( )。
- (A) 迅速熟透 (B) 颜色更鲜艳 (C) 表面焦糊 (D) 内部鲜嫩多汁
- 86 一般来说，滑炒肉丝时，合适的滑油油温大约在( )。
- (A) 50 - 80℃ (B) 120 - 150℃ (C) 180 - 200℃ (D) 220℃以上
- 87 滑油前，食材一般需要进行( )处理。
- (A) 腌制、上浆 (B) 焯水、切片 (C) 油炸、切块 (D) 烘烤、切丝
- 88 食材滑油的主要目的是( )。
- (A) 使食材熟透 (B) 去除食材异味 (C) 使食材表面形成保护膜，保持鲜嫩口感 (D) 增加食材的色泽
- 89 判断走油油温是否合适，可以通过( )。
- (A) 观察食材下锅后的反应，如迅速浮起并表面变色 (B) 用手触摸油面 (C) 听油的声音 (D) 看油的颜色
- 90 走油时，如果油温过低，食材会( )。

- 
- (A) 表面金黄酥脆 (B) 吸油过多, 口感油腻 (C) 迅速熟透 (D) 颜色不变
- 91 走油前, 食材需要( )。
- (A) 切成大块 (B) 不做任何处理 (C) 用热水浸泡 (D) 擦干表面水分
- 92 走油食材的处理方法通常是( )。
- (A) 直接捞出食用 (B) 捞出后用冷水冲洗 (C) 捞出后根据需要进行进一步烹饪或调味 (D) 在油中浸泡一段时间后再捞出
- 93 蒸馒头时, 采用旺火沸水蒸, 时间通常为( )。
- (A) 5 - 8 分钟 (B) 10 - 12 分钟 (C) 15 - 20 分钟 (D) 25 - 30 分钟
- 94 在旺火沸水蒸的过程中, ( )。
- (A) 中途不宜打开锅盖 (B) 可以随时打开锅盖查看食材情况 (C) 需要不断往锅中加水 (D) 可以用小火代替旺火
- 95 中火沸水蒸的特点是( )。
- (A) 蒸汽量大, 加热速度快 (B) 蒸汽量适中, 温度相对稳定 (C) 加热速度慢, 适合长时间蒸制 (D) 容易使食材表面干燥
- 96 ( )适合用中火沸水蒸。
- (A) 排骨 (B) 包子 (C) 蛋糕 (D) 米饭
- 97 依据( )不是常见的汤的分类方式。
- (A) 口味 (B) 形状 (C) 功能 (D) 温度
- 98 按照功能分类的是( )。
- (A) 蔬菜汤 (B) 牛肉汤 (C) 滋补汤 (D) 清汤
- 99 制作清汤时, 关键的步骤是( )。
- (A) 大火煮沸 (B) 加入大量调料 (C) 小火慢炖 (D) 快速搅拌
- 100 浓汤通常具有的特点是( )。
- (A) 清澈透明 (B) 汤汁浓稠 (C) 味道清淡 (D) 不添加淀粉
- 101 素汤中加入哪种食材可以增加鲜味( )。

- 
- (A) 盐 (B) 蘑菇 (C) 糖 (D) 酱油
- 102 荤汤在炖煮过程中，撇去浮沫的主要目的是( )。
- (A) 减少汤的分量 (B) 让汤更清澈 (C) 去除杂质和血水 (D) 增加香味
- 103 羹汤勾芡时，淀粉与水的比例一般为( )。
- (A) 1:1 (B) 1:5 (C) 1:10 (D) 1:20
- 104 制作羹汤时，( )是在最后进行的步骤。
- (A) 炒制食材 (B) 加水煮制 (C) 勾芡 (D) 调味
- 105 枸杞在药膳汤中的作用通常是( )。
- (A) 补气 (B) 补血 (C) 滋补肝肾 (D) 健脾益胃
- 106 药膳汤的功效主要取决于( )。
- (A) 汤的颜色 (B) 中药材的种类和搭配 (C) 食材的新鲜度 (D) 烹饪时间
- 107 冷汤的特点不包括( )。
- (A) 清凉爽口 (B) 需要趁热喝 (C) 口感丰富 (D) 制作简单
- 108 冷汤在制作过程中，通常需要( )。
- (A) 高温煮沸 (B) 长时间炖煮 (C) 冷藏或冰镇 (D) 油炸
- 109 炖汤时，食材与水的比例一般为( )。
- (A) 1:1 (B) 1:2 (C) 1:3 (D) 1:4
- 110 为了使炖汤更加鲜美，在炖煮过程中可以( )。
- (A) 频繁打开锅盖查看 (B) 加入大量盐 (C) 用大火炖煮 (D) 适量加入一些香料
- 111 广东老火汤常用的食材不包括( )。
- (A) 鸡 (B) 鱼 (C) 药材 (D) 奶酪
- 112 淮扬平桥豆腐羹的特点是( )。

- 
- (A) 麻辣鲜香 (B) 浓郁醇厚 (C) 鲜嫩爽滑 (D) 酸甜可口
- 113 基础汤与普通汤的主要区别在于( )。
- (A) 食材的种类 (B) 煮制时间和鲜味程度 (C) 是否添加调味料 (D) 制作方法
- 114 基础汤的特点是( )。
- (A) 味道浓郁, 营养丰富 (B) 颜色鲜艳, 口感清爽 (C) 制作简单, 用时短 (D) 只适合特定菜肴
- 115 制作基础汤常用的肉类不包括( )。
- (A) 鸡肉 (B) 牛肉 (C) 猪肉 (D) 羊肉
- 116 基础汤中的蔬菜一般不选用( )。
- (A) 洋葱 (B) 辣椒 (C) 胡萝卜 (D) 西芹
- 117 制作牛肉基础汤时, 合适的料与水比例大约是( )。
- (A) 1:2 (B) 1:4 (C) 1:6 (D) 1:8
- 118 制作海鲜基础汤时, 料与水的比例通常为( )。
- (A) 1:2 (B) 1:3 (C) 1:5 (D) 1:6
- 119 制汤时, 应该( )。
- (A) 先用大火煮沸, 再用小火慢炖 (B) 一直用大火煮制 (C) 先用大火煮沸, 撇去浮沫后转小火慢炖 (D) 先用小火慢炖, 再用大火煮沸
- 120 制汤时, 小火慢炖的主要目的是( )。
- (A) 快速煮熟食材 (B) 使食材的营养成分充分溶出 (C) 防止水分蒸发过快 (D) 让汤的颜色更漂亮
- 121 适合用于制作基础汤的最后阶段是( )。
- (A) 小火 (B) 中火 (C) 大火 (D) 中大火
- 122 基础汤的主要用途不包括( )。
- (A) 作为菜肴的汤底 (B) 用于调制酱汁 (C) 增加菜肴的鲜味 (D) 直接饮用
- 123 基础汤在制作酱汁时的作用是( )。

- (A) 增加酱汁的浓稠度 (B) 提升酱汁的鲜味 (C) 改变酱汁的颜色 (D) 使酱汁更容易保存
- 124 用基础汤制作的菜肴通常具有( )的特点。
- (A) 味道鲜美、口感醇厚 (B) 清淡爽口、原汁原味 (C) 味道浓郁、色泽鲜艳 (D) 香辣可口、风味独特
- 125 如果基础汤质量不佳，可能会导致菜肴( )。
- (A) 颜色过深 (B) 味道寡淡 (C) 口感过硬 (D) 营养流失
- 126 优质的基础汤应该具有( )的特点。
- (A) 味道鲜美、清澈透明 (B) 颜色浑浊、味道浓郁 (C) 有异味、口感油腻 (D) 营养丰富、颜色鲜艳
- 127 基础汤的质量对菜肴的口感影响主要体现在( )。
- (A) 使菜肴更加酥脆 (B) 让菜肴更有嚼劲 (C) 使菜肴更加鲜嫩多汁 (D) 使菜肴更加干燥
- 128 制作基础汤时，食材清洗的主要目的是( )。
- (A) 去除杂质和异味 (B) 增加食材的水分 (C) 使食材更容易煮熟 (D) 让食材更美观
- 129 制作基础汤时，应该选择( )的锅具。
- (A) 铁锅 (B) 不锈钢锅 (C) 铝锅 (D) 铜锅
- 130 在制作基础汤时，加入少量的醋可以( )。
- (A) 增加汤的酸味 (B) 使汤的颜色更鲜艳 (C) 帮助食材中的钙溶出 (D) 提高汤的沸点

## 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 火候是指烹饪过程中火力的大小。( )
- 2 掌握好火候对烹饪出美味菜肴至关重要。( )
- 3 小火适用于一些需要一定时间煮熟的食材。( )
- 4 小火常用于慢炖、熬煮等烹饪方式。( )
- 5 微火适合用于保温或使食材在低温下慢慢入味。( )
- 6 不同的食材需要不同的火候来烹饪。( )
- 7 掌握火候需要不断实践和积累经验。( )
- 8 合适的火候可以更好地保存食材的营养成分。( )
- 9 任何烹饪器具都可以使用相同的火候。( )
- 10 火候可以间接影响菜肴的口感。( )

- 
- 11 只有固体物质才能作为传热介质。 ( )
- 12 水的导热速度比油快,能使食材迅速升温。 ( )
- 13 蒸气的导热速度很慢,不适合用于烹饪。 ( )
- 14 金属锅具有良好的导热性能,能快速将热量传递给食材。 ( )
- 15 烩是将多种原料混合在一起,用汤汁烩制而成的烹饪方法。 ( )
- 16 烩菜只能用新鲜的食材,不能用冷冻食材。 ( )
- 17 焖是将食材先进行初步处理,然后加入少量汤汁,用中火长时间焖煮的烹饪方法。 ( )
- 18 焖菜的原料不需要进行任何处理,直接烹饪即可。 ( )
- 19 焖菜的汤汁越多越好,可以使食材更加入味。 ( )
- 20 溜的原料不需要腌制,直接烹饪即可。 ( )
- 21 溜的芡汁制作关键在于淀粉和调味料的合理搭配。 ( )
- 22 溜是先把芡汁做好,再放入原料煮制。 ( )
- 23 爆是一种快速烹饪的方法,通常将原料在高温热油中短时间烹制。 ( )
- 24 爆的原料可以大小不一,不影响烹饪效果。 ( )
- 25 爆菜需要用大火,使原料在短时间内成熟。 ( )
- 26 煎的原料准备包括清洗、切割、腌制等步骤。 ( )
- 27 煎食物时,锅底铺薄油可防粘且免油腻,做法正确。 ( )
- 28 煎前先预热锅,再倒油放食材,助食物定型防粘。 ( )
- 29 勾芡会降低菜肴温度,还破坏鲜味,没保鲜作用。 ( )
- 30 合理勾芡让菜肴汤汁光亮透明、裹食材,增光泽、提外观。 ( )
- 31 淋芡法是烹饪中多次把芡汁混入食材翻炒的做法。 ( )
- 32 拌芡法是烹饪中,将芡汁加在盘中与食材搅匀的方法。 ( )
- 33 浇芡法是将调好芡汁浇在锅中菜肴上的方法。 ( )
- 34 芡汁浓度只和淀粉种类有关,与其他无关。 ( )
- 35 淀粉质量影响勾芡效果,关乎浓稠度、透明度与口感。 ( )
- 36 勾芡的时机是在食材刚下锅时,以便淀粉能够充分吸收汤汁。 ( )
- 37 热制冷食菜肴食材预处理时不用考虑食材营养成分的流失。 ( )
- 38 热制冷食菜肴可以在常温下长时间放置冷却。 ( )
- 39 热制冷食菜肴专人制作要求操作人员具备良好的卫生习惯。 ( )
- 40 热制冷食菜肴专用工具应定期检查是否损坏。 ( )
- 41 热制冷食菜肴专用消毒设备应根据消毒对象选择合适的消毒方式。 ( )
- 42 热制冷食菜肴专用冷藏设备的温度控制精度很重要。 ( )
- 43 热制冷食菜肴按需加工原则可以减少食物浪费。 ( )
- 44 卤制热制冷食菜肴时,为保持新鲜程度,不能使用老卤汁。 ( )
- 45 冻制的热制冷食菜肴,解冻后可以反复冻制而不影响口感。 ( )
- 46 腌渍热制冷食菜肴时,盐分要高,能缩短菜肴的制作时间。 ( )
- 47 热制冷食菜肴调味时,要先考虑食材本身的味道。 ( )
- 48 热制冷食菜肴的刀工要求切出的食材大小均匀,便于入味。 ( )
- 49 热制冷食菜肴质量监控要从食材初加工环节就开始。 ( )
- 50 热制冷食菜肴成品保存要注意环境的清洁和卫生。 ( )
- 51 什锦拼盘食材的多样性可以满足不同人的口味需求。 ( )
- 52 什锦拼盘的刀工需要精准,但对于形状要求不高。 ( )
- 53 什锦拼盘的摆放应注重空间布局,疏密得当。 ( )



54 什锦拼盘应首先注重整体美观，其次考虑营养成分。（ ）

## 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 火候的概念主要涉及（ ）。

（A）食材的种类 （B）烹饪的方法 （C）火力大小和时间长短 （D）调味料的使用

2 烹饪中，判断火候的主要依据是（ ）。

（A）食材的颜色 （B）食材的变化和烹饪时间 （C）锅具的温度 （D）个人经验

3 如果火候掌握不当，可能会导致（ ）。

（A）菜肴更加美味 （B）食材营养流失 （C）烹饪时间缩短 （D）成本降低

4 对于一些需要保持鲜嫩口感的食材，如鱼肉，应该采用（ ）火候。

（A）小火或中火 （B）大火 （C）微火 （D）先大火后小火

5 大火的特点是（ ）。

（A）火焰高而旺，温度上升快 （B）火焰适中，温度较为稳定 （C）火焰较小，温度较低 （D）火焰微弱，温度很低

6 中火适用于（ ）。

（A）快速烹饪 （B）一般的煮、煎、炒等烹饪方式 （C）慢炖、熬煮 （D）保温

7 用大火烹饪时，需要注意的是（ ）。

（A）烹饪时间越长越好 （B）及时翻炒，防止焦糊 （C）不需要关注食材的变化 （D）可以随意离开厨房

8 大火适合用于（ ）。

（A）制作汤品 （B）烘焙糕点 （C）炒菜、爆炒 （D）慢炖肉类

9 煎牛排时，一般先用大火煎至表面变色，再转用（ ）煎至所需熟度。

（A）小火 （B）中火 （C）微火 （D）大火

10 煮米饭时，通常先用大火将水烧开，然后转用（ ）煮至米饭熟透。

（A）小火 （B）微火 （C）中火 （D）大火

- 
- 11 制作红烧肉时，先用大火将五花肉煸炒出油，然后转用( )慢炖。
- (A) 微火 (B) 小火 (C) 中火 (D) 大火
- 12 小火适合用于( )。
- (A) 炒菜 (B) 煎鱼 (C) 炸薯条 (D) 煲汤
- 13 制作卤味时，卤好后可以用( )微火保温，使味道更浓郁。
- (A) 炉灶 (B) 烤箱 (C) 微波炉 (D) 电陶炉
- 14 在制作酸奶时，发酵过程中通常使用( )。
- (A) 大火 (B) 中火 (C) 微火 (D) 不使用火
- 15 对于质地鲜嫩的食材，如鱼肉、鸡肉，一般采用( )火候烹饪。
- (A) 小火或中火 (B) 大火 (C) 微火 (D) 先大火后小火
- 16 选择火候时，需要考虑食材的( )。
- (A) 大小 (B) 质地 (C) 新鲜度 (D) 以上都是
- 17 要使菜肴口感鲜嫩，一般采用( )火候。
- (A) 小火或中火 (B) 大火 (C) 微火 (D) 先大火后小火
- 18 可以使菜肴表面形成酥脆的口感的火候是( )。
- (A) 小火 (B) 大火 (C) 中火 (D) 微火
- 19 在煎鸡蛋时，如果发现蛋白已经凝固，蛋黄还未完全熟透，应该( )。
- (A) 继续用大火煎 (B) 立即关火 (C) 转小火慢慢煎 (D) 将鸡蛋翻面
- 20 如果火候过大，导致食材表面焦糊，应该( )。
- (A) 立即调整火候或移开锅具 (B) 继续烹饪，直到食材熟透 (C) 加入更多的水 (D) 加入更多的调味料
- 21 在烹饪过程中，要保持( )，以便及时调整火候。
- (A) 专注于其他事情 (B) 注意力集中 (C) 频繁离开厨房 (D) 不观察食材变化

- 
- 22 听声音判断火候时，( )通常表示火候适中。
- (A) 食材发出刺耳的噪音 (B) 食材发出轻微的噼啪声 (C) 火焰发出呼呼的声音 (D) 锅具发出吱吱的响声
- 23 对于初学者来说，掌握火候的关键是( )。
- (A) 从简单的菜肴开始练习 (B) 一开始就尝试复杂的烹饪技巧 (C) 不考虑食材特点 (D) 依赖自动烹饪设备
- 24 有助于减少营养成分的流失是( )。
- (A) 小火慢炖 (B) 大火快炒 (C) 中火煎制 (D) 微火保温
- 25 在烹饪蔬菜时，为了保留更多的维生素，应该( )。
- (A) 用大火长时间煮 (B) 用大火快速翻炒 (C) 用小火慢炖 (D) 用微火保温
- 26 在使用小火时，( )需要特别注意防止干烧。
- (A) 电炖锅 (B) 砂锅 (C) 不锈钢锅 (D) 铝锅
- 27 使用烤箱烤制食物时，通常需要根据( )来调整火候。
- (A) 个人喜好 (B) 烤箱的品牌 (C) 食材的颜色 (D) 食材的种类和大小
- 28 能使菜肴口感更加酥脆的火候是( )。
- (A) 小火 (B) 大火 (C) 中火 (D) 微火
- 29 如果想让菜肴口感更加嫩滑，应该采用( )火候。
- (A) 小火或中火 (B) 大火 (C) 微火 (D) 先大火后小火
- 30 传热介质的主要作用是( )。
- (A) 改变食材的形状 (B) 增加食材的味道 (C) 传递热量，使食材受热 (D) 保持食材的营养
- 31 在烹饪中，传热介质的选择会影响( )。
- (A) 食材的颜色 (B) 烹饪的时间 (C) 菜肴的口感 (D) 食材的熟度
- 32 导热特性好的物质通常具有的特点是( )。
- (A) 能快速传递热量 (B) 颜色较深 (C) 质地较软 (D) 密度较大

- 
- 33 导热特性较差是( )。
- (A) 铜 (B) 铝 (C) 木材 (D) 铁
- 34 导热特性在烹饪中的重要性体现在( )。
- (A) 决定烹饪时间 (B) 影响食材的受热均匀程度 (C) 与能源消耗有关 (D) 影响菜肴的质量
- 35 水在加热过程中, 主要通过( )方式传递热量。
- (A) 传导 (B) 对流 (C) 辐射 (D) 传递
- 36 水的导热特性适合用于( )烹饪方式。
- (A) 煎 (B) 炸 (C) 煮 (D) 烤
- 37 油的导热特性适合用于( )烹饪方式。
- (A) 煮 (B) 炸 (C) 蒸 (D) 炖
- 38 利用油的导热特性烹饪时, 需要注意( )。
- (A) 控制油温 (B) 防止油溅出 (C) 选择合适的油 (D) 避免油温过高
- 39 蒸气是通过( )方式传递热量的。
- (A) 传导 (B) 对流 (C) 凝结放热 (D) 辐射
- 40 蒸气的导热特性适合用于( )烹饪方式。
- (A) 蒸 (B) 煮 (C) 煎 (D) 炸
- 41 在蒸制食物时, 为了提高导热效率, 可以( )。
- (A) 减少蒸锅中的水量 (B) 使用蒸笼 (C) 降低蒸制的温度 (D) 延长蒸制的时间
- 42 金属锅中( )具的导热性能最好。
- (A) 铜锅 (B) 铁锅 (C) 铝锅 (D) 不锈钢锅
- 43 金属锅具的导热特性在烹饪中的优点是( )。
- (A) 加热速度快 (B) 受热均匀 (C) 便于控制火候 (D) 节省烹饪时间

- 
- 44 烩制菜肴时，通常( )。
- (A) 先放汤汁，后放食材 (B) 汤汁和食材同时放入 (C) 先将食材进行初步处理后再加入汤汁烩制 (D) 先将汤汁烧开，再放入食材
- 45 烹饪方法( )与烩相似，但汤汁相对较少。
- (A) 煮 (B) 焖 (C) 炖 (D) 烧
- 46 在处理烩菜原料时，肉类食材通常需要( )。
- (A) 切成薄片 (B) 切成小块或片状 (C) 保持原形 (D) 剁碎
- 47 为了使烩菜中的蔬菜保持色泽和营养，应该( )。
- (A) 长时间煮制 (B) 用大火快炒后再烩制 (C) 在适当的时候放入锅中 (D) 先焯水再烩制
- 48 调料( )不常用于烩菜汤汁的调制。
- (A) 盐 (B) 胡椒粉 (C) 生抽 (D) 花椒
- 49 烩菜汤汁的口味特点通常是( )。
- (A) 单一突出 (B) 咸鲜适口 (C) 酸甜可口 (D) 麻辣鲜香
- 50 烩菜时，加入汤汁后应该( )。
- (A) 大火烧开，然后转小火煮 (B) 先用大火烧开，再转中火或小火烩制 (C) 一直用大火煮 (D) 小火慢炖
- 51 在烩制过程中，需要适时( )。
- (A) 搅拌食材，防止粘锅 (B) 加入新的食材 (C) 更换汤汁 (D) 调整火候
- 52 焖菜的特点是( )。
- (A) 汤汁多，食材鲜嫩 (B) 汤汁少，食材软烂入味 (C) 口感酥脆，汤汁浓稠 (D) 食材保持原形，汤汁清澈
- 53 焖菜的目的是( )。
- (A) 快速煮熟食材 (B) 使食材表面形成焦香 (C) 保持食材的营养成分 (D) 让食材充分吸收汤汁的味道
- 54 在对焖菜原料进行切割时，一般要( )。
- (A) 切得很碎 (B) 根据食材和菜品的要求切成适当的大小和形状 (C) 切成大块 (D) 不切割，保持原形

- 
- 55 焖菜原料焯水的主要作用是( )。
- (A) 去除血水和杂质 (B) 使食材更加软烂 (C) 增加食材的口感 (D) 去除食材的异味
- 56 焖菜时, 调料的添加顺序一般是( )。
- (A) 先加葱姜蒜等去腥增香的调料, 再加入其他调料 (B) 先加其他调料, 最后加葱姜蒜 (C) 所有调料一起加入 (D) 随意添加
- 57 调料( )不适合在焖菜开始时加入。
- (A) 料酒 (B) 生抽 (C) 老抽 (D) 盐
- 58 焖菜时, 先用大火的目的是( )。
- (A) 使食材表面迅速受热, 锁住水分 (B) 快速将食材煮熟 (C) 让调料充分融入食材 (D) 使汤汁快速浓稠
- 59 一般来说, 焖制肉类食材的时间比蔬菜( )。
- (A) 短 (B) 相同 (C) 长 (D) 不确定
- 60 熘菜的主要目的是( )。
- (A) 使食材熟透 (B) 使食材表面形成特殊的口感 (C) 保持食材的营养成分 (D) 增加菜肴的色泽
- 61 熘菜通常需要( )。
- (A) 先将食材进行初步处理, 再进行熘制 (B) 直接将食材放入锅中熘制 (C) 先熘制, 再对食材进行处理 (D) 将食材和芡汁一起放入锅中煮
- 62 熘菜原料腌制的主要作用是( )。
- (A) 增加风味和嫩度 (B) 使原料颜色更鲜艳 (C) 去除原料的水分 (D) 让原料更容易成型
- 63 在熘制前一般不需要进行焯水处理是( )。
- (A) 山药 (B) 西兰花 (C) 鸡肉 (D) 茄子
- 64 为了使熘菜芡汁的口感更好, 在制作时可以( )。
- (A) 加入大量淀粉 (B) 减少调味料的用量 (C) 适量加入糖和醋 (D) 用热水调制
- 65 熘菜芡汁的浓稠度应该( )。
- (A) 非常浓稠, 像糊一样 (B) 能够均匀包裹食材 (C) 比较稀薄类似清汤 (D) 根据个人喜好调整

- 
- 66 熘菜时，将原料炸或煎的主要目的是( )。
- (A) 使原料完全熟透 (B) 去除原料的异味 (C) 使原料表面形成焦香或滑嫩的口感 (D) 让原料吸收更多的油
- 67 在加入芡汁熘制时，应该( )。
- (A) 小火慢熘，让芡汁均匀包裹原料 (B) 大火快熘，迅速出锅 (C) 先大火后小火 (D) 随意调整火候
- 68 熘菜过程中，如果发现芡汁太稠，可以( )。
- (A) 加入更多的淀粉 (B) 继续加热，让水分蒸发 (C) 把芡汁倒掉，重新制作 (D) 加入适量的水或汤汁
- 69 爆菜的特点是( )。
- (A) 口感软烂 (B) 脆嫩爽口 (C) 汤汁丰富 (D) 色泽暗淡
- 70 烹饪方法( )与爆最相似，但温度稍低。
- (A) 炒 (B) 炸 (C) 煎 (D) 熘
- 71 爆菜原料切割后，通常需要( )。
- (A) 用调料腌制片刻 (B) 放入冰箱冷藏 (C) 用清水浸泡 (D) 用开水焯烫
- 72 在爆制前需要去除筋膜等杂质的食材是( )。
- (A) 土豆 (B) 青椒 (C) 洋葱 (D) 牛肉
- 73 爆菜时，将原料放入热油中的正确操作是( )。
- (A) 慢慢放入，避免油溅出 (B) 先放一部分原料，再放另一部分 (C) 快速全部放入，使原料迅速受热 (D) 等油稍微冷却后再放入
- 74 如果爆菜时火候不够大，可能会导致( )。
- (A) 原料口感更好 (B) 缩短烹饪时间 (C) 原料表面更脆 (D) 原料不够脆嫩，水分过多
- 75 调味料( )不适合在爆菜开始时加入。
- (A) 料酒 (B) 生抽 (C) 盐 (D) 淀粉
- 76 爆菜调味时，为了使味道均匀，应该( )。
- (A) 一次性加入所有调味料 (B) 只加入一种调味料 (C) 快速搅拌均匀 (D) 慢慢加入调味料，避免味道过重

- 
- 77 煎菜的特点是( )。
- (A) 口感酥脆 (B) 外焦里嫩 (C) 汤汁浓郁 (D) 表面金黄，口感鲜嫩或香脆
- 78 烹饪方法( )与“煎”最为相似。
- (A) 煮 (B) 炸 (C) 烤 (D) 烩
- 79 煎的原料腌制的主要目的是( )。
- (A) 增加风味和嫩度 (B) 使原料颜色更鲜艳 (C) 去除原料的水分 (D) 让原料更容易成型
- 80 在煎制前一般不需要腌制是( )。
- (A) 牛排 (B) 鱼块 (C) 豆腐 (D) 馒头片
- 81 煎葱花饼，让饼外酥里软不油腻，油量应( )。
- (A) 淹饼一半，似半煎炸 (B) 锅底有 1-2 毫米油层 (C) 只滴几滴油 (D) 油深 3 - 4 厘米
- 82 煎厚切三文鱼，油量少会( )。
- (A) 内部熟更快且多汁 (B) 表面形成好焦壳 (C) 健康不影响时长 (D) 粘锅、鱼皮破，影响外观口感。
- 83 煎牛排先用大火为( )。
- (A) 快速煎熟内部锁汁水 (B) 让表面速成焦壳锁表层汁 (C) 使整体匀受热、内外同熟 (D) 破坏纤维让口感软烂
- 84 煎西葫芦薄片与牛排，关键差异是( )。
- (A) 西葫芦易熟，用更短时间、中小火 (B) 西葫芦多翻面，牛排少翻保汁水 (C) 西葫芦全程大火，牛排先大后小 (D) 西葫芦不预热锅，牛排须预热。
- 85 煎太阳蛋（蛋黄半熟），( )时翻面。
- (A) 固定煎 1 分钟 (B) 蛋白占蛋四分之三以上 (C) 蛋白边缘全凝固无流动蛋液 (D) 锅铲能插蛋底 1 厘米深
- 86 煎糯米饼，翻面最佳工具是( )。
- (A) 普通金属锅铲 (B) 细长筷子 (C) 木制汤勺 (D) 宽面硅胶铲。
- 87 菜肴勾芡后汤汁太稀，补救应( )。
- (A) 倒掉部分汤汁重勾 (B) 调浓淀粉液加入搅拌 (C) 放置等汤汁自然蒸发变稠 (D) 加大量水和足量淀粉重勾



- 
- 88 等量使用下，让菜肴汤汁更浓稠的通常是( )。
- (A) 土豆淀粉 (B) 玉米淀粉 (C) 红薯淀粉 (D) 木薯淀粉
- 89 菜肴勾芡能保温，原理是( )。
- (A) 淀粉自带热，勾入释热保温 (B) 芡汁层阻热量与外界交换，降散热 (C) 勾芡时炉灶火力助保温 (D) 芡汁改菜肴比热容存热久
- 90 海鲜菜肴保鲜味，勾芡时机选( )。
- (A) 即将出锅时快勾搅匀 (B) 食材刚下锅就勾锁鲜 (C) 中途时段多次勾 (D) 出锅后单独淋芡汁
- 91 勾芡后外观提升明显的菜肴是( )。
- (A) 凉拌黄瓜 (B) 滑炒虾仁 (C) 卤牛肉 (D) 清蒸鱼
- 92 勾芡时淀粉溶解不佳，菜肴会( )。
- (A) 口感差 (B) 温度难保 (C) 鲜度降 (D) 外观暗
- 93 淋芡法适用( )。
- (A) 需芡汁融入食材内部的菜 (B) 汤汁多方便混合的菜 (C) 保食材原状口感，增加光亮和风味的菜 (D) 汤汁多需要翻炒的菜
- 94 淋芡法对芡汁要求( )。
- (A) 浓度适中、流动性好 (B) 极浓稠像糊，易附菜肴 (C) 很稀似清汤，主增湿度 (D) 浓度稀薄，不易流动
- 95 常用拌芡法的菜是( )。
- (A) 清蒸鱼 (B) 白灼菜 (C) 炒肉丝 (D) 卤味
- 96 用拌芡法时，搅拌要( )。
- (A) 用工具快速混合 (B) 大力长时间搅 (C) 刚下锅就加芡汁搅 (D) 动作轻柔慢慢搅
- 97 不适合使用浇芡法( )。
- (A) 红烧肉 (B) 清炒时蔬 (C) 糖醋排骨 (D) 凉拌黄瓜
- 98 用浇芡法让芡汁分布美，要( )。
- (A) 快速倒芡汁在菜上 (B) 用勺洒芡汁 (C) 先下锅搅再装盘 (D) 控量浇在特定部位。

99 不影响芡汁浓度的是( )。

(A) 淀粉溶解程度 (B) 勾芡温度 (C) 淀粉加入量 (D) 菜肴食材量。

100 准确控芡汁浓度，最好( )。

(A) 依据标准用淀粉和水量 (B) 先少量试，再按需调整 (C) 参考其它菜的芡汁浓度 (D) 用固定比例，基本不调整

101 让菜肴外观光亮，选透明度高的( )。

(A) 土豆淀粉 (B) 红薯淀粉 (C) 玉米淀粉 (D) 木薯淀粉

102 长时间加热菜肴选( )。

(A) 绿豆淀粉 (B) 玉米淀粉 (C) 土豆淀粉 (D) 红薯淀粉

103 判断淀粉质量好坏，主要看( )。

(A) 颜色 (B) 纯度 (C) 价格 (D) 包装

104 勾芡的时机应该是在( )之后，这样可以保证菜肴的汁浓味美。

(A) 食材刚下锅 (B) 食材快熟时 (C) 汤汁完全蒸发 (D) 菜肴已经出锅

105 在烹饪过程中，勾芡的最佳时机是( )，这样可以确保食材的口感和汤汁的浓稠度。

(A) 食材烹饪至八成熟时 (B) 食材刚下锅时 (C) 汤汁开始沸腾时 (D) 菜肴出锅前

106 勾芡时，为了避免淀粉结块，应该先将水淀粉与冷水调匀，然后( )慢慢倒入锅中。

(A) 快速 (B) 缓慢 (C) 一次性 (D) 分批

107 勾芡后，为了保持汤汁的均匀浓稠，应该继续( )搅拌一段时间。

(A) 轻轻 (B) 剧烈 (C) 偶尔 (D) 不搅拌

108 热制冷食菜肴在选择食材时，( )的食材更适合。

(A) 质地紧实 (B) 质地疏松 (C) 水分含量低 (D) 已经软烂

109 热制冷食菜肴食材选择时，对于蔬菜类，( )通常是较好的选择。

(A) 叶菜类 (B) 芽菜类 (C) 根茎类 (D) 菌菇类

- 
- 110 热制冷食菜肴食材预处理时，肉类腌制主要是为了( )。
- (A) 掩盖变质的味道 (B) 增添风味和嫩化肉质 (C) 单纯改变颜色 (D) 减少肉的营养成分
- 111 对于海鲜类食材预处理，( )步骤是为了减少腥味并杀菌。
- (A) 只用清水冲洗 (B) 直接加入调味料 (C) 高温油炸 (D) 用酒或柠檬汁浸泡
- 112 热制冷食菜肴冷却时，( )方式能更有效地避免细菌污染。
- (A) 用容器盛放在流动冷水中冷却 (B) 在温暖潮湿的环境下自然冷却 (C) 放在未清洁的案板上冷却 (D) 用风扇或空调吹到冷却
- 113 热制冷食菜肴冷却过程中，理想的冷却终点温度是( )。
- (A) 40 - 45℃ (B) 30 - 35℃ (C) 5 - 8℃ (D) 0 - 3℃
- 114 在选择热制冷食菜肴的食材时，制作人员应( )以确保食材的新鲜度和质量。
- (A) 定期检查食材质量 (B) 选价格最低的食材 (C) 考虑食材的来源 (D) 确保食材的外观和口感
- 115 热制冷食菜肴专人制作要求操作人员对( )有深入的了解。
- (A) 广告营销 (B) 物流配送 (C) 食品卫生安全标准 (D) 财务成本核算
- 116 热制冷食菜肴专用工具的材质选择，( )更有利于保持菜肴的品质和卫生。
- (A) 不锈钢材质 (B) 木质材质 (C) 塑料材质 (D) 竹质材质
- 117 在热制冷食菜肴的制作过程中，( )通常用于快速且均匀地加热食材。
- (A) 蒸锅 (B) 微波炉 (C) 烤箱 (D) 电磁炉
- 118 对于热制冷食菜肴专用的容器，( )是比较重要的一个性能指标。
- (A) 容器的颜色 (B) 容器的密封性 (C) 容器的厚薄 (D) 容器的美观
- 119 热制冷食菜肴专用消毒设备中，( )消毒方式对于餐具消毒比较高效。
- (A) 高温蒸汽消毒 (B) 紫外线照射 (C) 化学药剂浸泡 (D) 自然风干
- 120 热制冷食菜肴专用消毒设备的消毒时间，( )因素通常会影响到其长短。
- (A) 消毒设备的外观 (B) 消毒设备的价格 (C) 消毒对象的种类和污染程度 (D) 消毒设备的品牌

- 121 商用冷冻柜的主要功能是( )。
- (A) 快速解冻食材 (B) 长时间冷冻保存食材 (C) 保鲜冷藏食材 (D) 展示与存储食材
- 122 热制冷食菜肴专用冷藏设备中，( )的冷藏方式更有利于保持菜肴的新鲜度和口感。
- (A) 与其他异味食物混放 (B) 放在冷藏设备出风口 (C) 放在温度均匀的区域 (D) 放在冷藏设备的角落
- 123 热制冷食菜肴按需加工原则的核心是( )。
- (A) 提高生产效率，降低成本 (B) 确保菜肴的口感和风味 (C) 根据实际需求进行加工制作 (D) 使用先进的烹饪技术和设备
- 124 热制冷食菜肴按需加工原则要求加工过程( )。
- (A) 采用固定的加工方式 (B) 考虑食材的加工要求 (C) 灵活调整加工细节 (D) 尽量减少加工步骤
- 125 根据《餐饮业食品卫生管理办法》，冷菜间的温度应控制在( )以下。
- (A) 15℃ (B) 20℃ (C) 25℃ (D) 30℃
- 126 热制冷食菜肴制作环境的湿度，( )有利于食材保存和加工。
- (A) 非常潮湿 (B) 极度干燥 (低于 30%) (C) 比较干燥 (40% - 60%) (D) 不需要考虑湿度
- 127 用凉拌法制作热制冷食菜肴，对于叶菜类蔬菜，( )的处理方式能更好地保留营养。
- (A) 长时间浸泡后凉拌 (B) 简单清洗后直接凉拌 (C) 用热水反复冲洗后凉拌 (D) 先油炸后凉拌
- 128 在凉拌法制作热制冷食菜肴时，调料( )不适合用于海鲜类。
- (A) 芥末 (B) 蒸鱼豉油 (C) 柠檬汁 (D) 五香粉
- 129 当用凉拌法制作肉类热制冷食菜肴时，为了使肉质更嫩，可添加( )。
- (A) 淀粉和蛋清 (B) 苏打粉 (C) 盐 (D) 糖
- 130 在卤制热制冷食菜肴时，卤汁的盐度应该( )。
- (A) 越低越好 (B) 过高 (C) 适中 (D) 不作考虑
- 131 对于卤制热制冷食菜肴，肉类卤制时间通常最长是( )。
- (A) 鸡肉 (B) 牛肉 (C) 虾肉 (D) 鱼肉

- 
- 132 冻制热制冷食菜肴时，为了防止表面干裂，可采取( )措施。
- (A) 在高温环境下冻制 (B) 不盖盖子让水分蒸发 (C) 使用表面粗糙的模具 (D) 在表面覆盖一层保鲜膜
- 133 对于冻制热制冷食肉类菜肴，( )在冻制后口感更细腻。
- (A) 鸡肉 (B) 牛肉 (C) 羊肉 (D) 鸭肉
- 134 热制冷食菜肴用腌渍法制作时，( )的腌渍时间最短。
- (A) 腌萝卜干 (B) 腌腊肉 (C) 腌酸菜 (D) 腌黄瓜
- 135 腌渍热制冷食菜肴时，为了防止腌渍液变质，可添加适量的( )。
- (A) 清水 (B) 白酒 (C) 防腐剂 (D) 色拉油
- 136 热制冷食菜肴调味时，为了使味道更有层次感，可( )。
- (A) 只使用一种调味料 (B) 采用多种调味料混合 (C) 不使用调味料，依靠食材本身 (D) 使用大量盐和糖
- 137 在热制冷食菜肴调味过程中，( )，可以使调味料更好地渗透食材。
- (A) 将调味料直接倒在食材表面 (B) 在高温下快速搅拌调味料和食材 (C) 将食材和调味料充分拌匀后静置一段时间 (D) 使用未溶解的调味料颗粒
- 138 热制冷食菜肴刀工中，对于切丝的要求是( )。
- (A) 粗细均匀，长短一致 (B) 粗细不一，但长短一致 (C) 越细越好，长度均匀 (D) 长度一致，粗细可略不同
- 139 对于热制冷食菜肴的刀工，( )适合切成薄片。
- (A) 整鸡 (B) 黄瓜 (C) 整鱼 (D) 猪蹄
- 140 在热制冷食菜肴食材搭配里，( )的组合可以增加膳食纤维的摄入。
- (A) 粉丝和五花肉 (B) 凉皮和鸡胸肉 (C) 芹菜和虾仁 (D) 豆芽和猪蹄
- 141 热制冷食菜肴食材搭配中，( )搭配可以中和油腻感。
- (A) 肥肉和猪油 (B) 五花肉和奶油 (C) 油炸食品和黄油 (D) 烤肉和凉拌蔬菜
- 142 热制冷食菜肴冷藏时间一般不超过( )，以保证食品安全和口感。
- (A) 一个月 (B) 半个月 (C) 一周 (D) 两天

- 
- 143 对于凉拌类热制冷食菜肴，冷藏时间最好控制在( )。
- (A) 5 - 7 天 (B) 2 - 3 天 (C) 10 - 14 天 (D) 1 - 2 个月
- 144 热制冷食菜肴质量监控时，( )的质量问题最容易影响菜肴味道。
- (A) 盐 (B) 酱油 (C) 糖 (D) 淀粉
- 145 对于热制冷食菜肴成品质量监控，感官指标中的( )最重要。
- (A) 气味 (B) 颜色 (C) 形状 (D) 质地
- 146 在热制冷食菜肴成品保存中，为了防止氧化，可添加( )。
- (A) 大量盐 (B) 苏打粉 (C) 维生素 C (D) 酱油
- 147 对于热制冷食菜肴成品保存，环境湿度( )最适宜
- (A) 80% - 90% (B) 40% - 60% (C) 20% - 40% (D) 70% - 80%
- 148 对于素食什锦拼盘，( )搭配能提供丰富的蛋白质和维生素。
- (A) 红豆和芹菜 (B) 黄豆芽和菠菜 (C) 绿豆和茄子 (D) 黑豆和南瓜
- 149 在搭配冷切肉类用于什锦拼盘时，( )比较合适。
- (A) 蛋黄酱 (B) 豆瓣酱 (C) 甜面酱 (D) 沙茶酱
- 150 在制作什锦拼盘时，为了使色彩更丰富且有光泽，可添加( )。
- (A) 水果 (B) 干货 (C) 粉质食材 (D) 叶菜
- 151 什锦拼盘的造型设计首先要考虑的是( )因素，以确保整体美观。
- (A) 食材的形状、颜色与质地 (B) 食材的价格与来源 (C) 烹饪方法与时间 (D) 摆放位置与光线
- 152 在设计什锦拼盘的造型时，常采用( )手法来增强视觉效果。
- (A) 完全对称 (B) 完全不对称 (C) 对称与不对称相结合 (D) 随意摆放
- 153 为了提升什锦拼盘的艺术感，可以采用( )造型元素。
- (A) 简单的直线与圆形 (B) 复杂的图案与线条 (C) 规则的几何形状 (D) 自然形状

- 
- 154 什锦拼盘的刀工要求精细，主要是为了( )。
- (A) 提高烹饪速度 (B) 展现食材的美感与口感 (C) 节省食材 (D) 增加食材的营养价值
- 155 在切割什锦拼盘的食材时，应注重( )的均匀性。
- (A) 大小与形状 (B) 烹饪时间 (C) 食材价格 (D) 食材来源
- 156 为了避免什锦拼盘显得杂乱无章，应采用( )的摆放原则。
- (A) 随意摆放 (B) 全为堆叠 (C) 有序排列 (D) 全为平铺
- 157 在摆放什锦拼盘时，为了增强视觉效果，可以采用( )的对比手法。
- (A) 颜色与形状的对比 (B) 全为相同颜色 (C) 全为相同形状 (D) 全为相同大小
- 158 什锦拼盘的营养均衡要求包括( )的搭配。
- (A) 蛋白质、脂肪、碳水化合物与维生素 (B) 全为高蛋白食材 (C) 全为低脂食材 (D) 全为富含碳水化合物的食材
- 159 为了提升什锦拼盘的营养价值，可以加入( )类食材。
- (A) 坚果 (B) 油炸食品 (C) 甜食 (D) 加工肉制品
- 160 对于什锦拼盘的保存卫生，( )比较合适。
- (A) 放在高温环境下 (B) 放在 0 - 4℃的冷藏环境 (C) 放在温度波动很大的环境 (D) 放在 - 18℃以下的冷冻环境
- 161 在选择用于什锦拼盘的食材时，( )的卫生质量最需要关注。
- (A) 生鲜肉类 (B) 干货 (C) 罐装食品 (D) 腌制食品