

2019 全国职业院校技能大赛烹饪赛项理论题库

1. 在社会主义时期，职业道德是社会主义道德原则在()中的具体体现。

- A、生产内容与生产关系
- B、法律内容与法律关系
- C、社会生活与社会关系
- D、职业生活与职业关系

答案：D

2. 职业道德具有范围上的()，内容上的稳定性和连续性，形式上的多样性的特征。

- A、广泛性
- B、实践性
- C、科学性
- D、有限性

答案：D

3. 职业道德对社会主义精神文明建设有极大的()。

- A、引导作用
- B、引领作用
- C、决定作用
- D、促进作用

答案：D

4. 高素质的服务源于职工队伍良好的技术业务素质 and ()素质。

- A、组织体系
- B、服务设施
- C、职业道德
- D、服务态度

答案：C

5. 搞好企业职业道德建设，()应以身作则，自觉抵制不正之风。

- A、企业员工
- B、基层干部
- C、企业领导
- D、服务人员

答案：C

6. 中式面点师制作的面点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的()和信誉。

- A、目标
- B、效益
- C、文化
- D、愿景

答案：B

7. 讲究公德要求从业人员做到()，不损害国家和集体利益。

- A、爱岗敬业

- B、公私分明
- C、操作规范
- D、讲究质量

答案：B

8. ()是从业人员之间，企业与企业之间关系的重要道德规范。

- A、团结协作
- B、尊师爱徒
- C、爱岗敬业
- D、讲究公德

答案：A

9. 积极进取是指不懈不怠，()，争取进步。

- A、更新知识
- B、追求发展
- C、更新技术
- D、丰富知识

答案：B

10. 下列对于必需氨基酸说法正确的是()。

- A、人体合成不足
- B、人体可以自身合成
- C、有的人体不可以合成
- D、不一定需要食物直接供给

答案：C

11. 可以通过()来评价食品蛋白质的营养价值。

- A、蛋白质的含量
- B、蛋白质消化率
- C、蛋白质利用率
- D、以上都是

答案：D

12. 脂肪是构成人体细胞的重要成分，在大脑中除去水分，脂肪占脑组织总量的()。

- A、1/2
- B、1/4
- C、1/5
- D、1/6

答案：A

13. 脂肪在小肠中最终分解为()和脂肪酸。

- A、甘油
- B、亚油酸
- C、氨基酸
- D、葡萄糖

答案：A

14. 碳水化合物生理功能有()。

- A、节约蛋白质
- B、机体的构成成分

C、贮存和提供能量

D、其他三项都是

答案：D

15. 磷的主要生理功能有()。

A、构成骨骼和牙齿

B、参与能量代谢

C、构成核糖核酸

D、以上都是

答案：D

16. 膳食纤维推荐成人摄入量每日()克。

A、5~10

B、10~12

C、12~14

D、25~30

答案：D

17. 1 克蛋白质在体内可产生()热量。

A、4kcal

B、5kcal

C、6kcal

D、7kcal

答案：A

18. 大豆脂肪中不含()。

A、胆固醇

B、脂肪酸

C、维生素

D、类脂

答案：A

19. 蛋黄中()含量特别高，故不宜多食用鸡蛋。

A、蛋白质

B、脂肪

C、能量

D、胆固醇

答案：D

20. 畜肉中的脂肪主要为()，熔点高，不易被人体消化吸收。

A、高级脂肪酸

B、饱和脂肪酸

C、不饱和脂肪酸

D、非必需脂肪酸

答案：B

21. ()能促进钙的吸收，其最好的来源是鱼油和鱼肝油。

A、维生素 D

B、维生素 E

C、维生素 K

D、维生素 A

答案: A

22. 正常情况下, 牛乳中的蛋白质含量约为()。

- A、1~1.5%
- B、3~3.5%
- C、8~9%
- D、9~10%

答案: B

23. “两高一低”膳食模式结构以()国家和地区为代表, 又称东方膳食模式。

- A、发达
- B、发展
- C、欧美
- D、西欧

答案: B

24. 中国居民平衡膳食宝塔最高层指的是()和盐。

- A、蔬菜
- B、谷类
- C、奶类
- D、油脂

答案: D

25. 中国居民平衡膳食宝塔, 要求成人每日禽畜肉摄入量()克。

- A、5~10
- B、10~15
- C、15~20
- D、50~75

答案: D

26. 炖蛋时蛋液从液态到半固态变化主要是()反应的结果。

- A、油脂乳化
- B、呈味物质水解
- C、扩散对流
- D、蛋白质凝固

答案: D

27. 食物中毒的特征之一是潜伏期()。

- A、早
- B、晚
- C、长
- D、短

答案: D

28. 下列关于河豚毒素说法不正确的是()。

- A、毒素作用神经系统
- B、卵巢和肝脏毒性最大
- C、新鲜的河豚鱼肌肉中不含毒素
- D、加热至 100℃即可分解

答案: D

29. 腌制的咸鱼不新鲜或腌制不透, 含()较多, 食用后可引起中毒。

- A、氰苷
- B、皂苷
- C、组胺
- D、皂素

答案：C

30. 下列易引起细菌性食物中毒的食物主要是()。

- A、动物性食品
- B、植物性食品
- C、水果罐头
- D、白砂糖

答案：A

31. 下列蔬菜中，含硝酸盐最少的是()。

- A、菠菜
- B、芥菜
- C、黄瓜
- D、大白菜

答案：C

32. 清洗蔬菜上的虫卵应用浓度为 2%的()浸泡，然后再用清水冲洗干净。

- A、食盐水
- B、碱溶液
- C、稀盐酸溶液
- D、高锰酸钾溶液

答案：A

33. 加工馅心前应检查()等卫生状况，以防止污染。

- A、原料
- B、盛具
- C、工具
- D、其他三项都是

答案：D

34. 面点师个人卫生规范包括()等内容。

- A、身体健康的要求
- B、仪容仪表的要求
- C、操作时手的
- D、其他三项都是

答案：D

35. 面点间的地面必须每()清洁一次。

- A、周
- B、天
- C、两天
- D、班次

答案：D

36. 采购的包装食品应()，并在有效保质期内。

- A、大小均匀
- B、标签完整

C、色泽鲜艳

D、发育充分

答案：B

37. 某厨房的原材料月初结存为 2000 元，本月领用 6000 元的原材料，本月库存为 4000 元，此厨房本月耗用额为()。

A、2000 元

B、3000 元

C、4000 元

D、12000 元

答案：C

38. 净料成本等于()与净料质量的乘积。

A、净料单位成本

B、熟料单位成本

C、毛料单位成本

D、调味成本

答案：A

39. ()的计算公式是单位菜点成本乘菜点数量。

A、主料成本

B、毛料成本

C、其他费用

D、菜点总成本

答案：D

40. 下列属于违反厨房基本安全行为的是()。

A、不在厨房打闹

B、不用刀具指向他人

C、按规定着装

D、在厨房通道堆放货物

答案：D

41. 液化气灶点火时()执行火等气的原则，千万不可气等火。

A、可以

B、必须

C、马上

D、暂时

答案：B

42. 燃气灶具发生回火时，应关闭灶具气源，()再点火。

A、调大风门

B、调小风门

C、调大进气量

D、调小进气量

答案：B

43. 使用干粉灭火器灭火，灭火器应保持()状态，否则不能喷粉。

A、直立

B、倒立

C、放平

D、侧立

答案：A

44. 使用电烤箱烤制制品时，()灯亮起后，再设定底、面火温度。

A、红色

B、蓝色

C、绿色

D、黄色

答案：C

45. 用炸炉炸制面点品种时，应先()，再开启电源。

A、和好面

B、放入油

C、搞好卫生

D、制好生坯

答案：B

46. 冷藏柜的温度范围一般为()。

A、1~3℃

B、3~5℃

C、5~6℃

D、-5~5℃

答案：D

47. 使用压力容器加工食品，容量不易超过()满为宜。

A、6

B、7

C、8

D、9

答案：A

48. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。

A、切断电源后用干净抹布清理烤箱

B、密封的食品打开后再放入微波炉加热

C、使用绞肉机加工肉馅时，将骨头剔除干净

D、将手伸入运转的机械的料斗中处理物料

答案：D

49. 《中华人民共和国劳动法》规定，劳动者应当完成任务，提高职业技能，遵守劳动纪律和()。

A、职业道德

B、社会道德

C、家庭道德

D、婚姻道德

答案：A

50. 《中华人民共和国劳动法》规定，休息日安排劳动者工作又不能安排补休的，支付不低于工资的百分之()的工资报酬。

A、一百五

B、二百

C、三百

D、四百

答案：B

51. 新《中华人民共和国食品安全法》共十章()条。

A、104

B、114

C、124

D、154

答案：D

52. ()应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。

A、卫生行政部门

B、农业行政部门

C、质量监督部门

D、食品药品监督管理部门

答案：D

53. 某明星为某食品产品代言，结果证实该食品不符合食品安全标准，由此对消费者造成的损失该明星应承担()。

A、公平责任

B、刑事责任

C、行政责任

D、连带责任

答案：D

54. 创新菜点主要有三种类型，即全新的菜点、改进的菜点和()。

A、加工的菜点

B、制作的菜点

C、仿制的菜点

D、传统的菜点

答案：C

55. 菜点研发创新的策略主要从精英创新策略、全员创新策略、借脑创新策略和()创新策略四个方面来考虑。

A、领进

B、领入

C、带领

D、引进

答案：D

56. 菜点研发创新的途径之一是利用()，引领时尚潮流

A、技术手段

B、现代文化

C、科学知识

D、现代科技

答案：D

57. 馅心是指将制馅原料，经过()加工，调制拌和，包入米面等坯皮内的心子。

A、精细

B、细制

C、粗细

D、改刀

答案：A

58. 馅心按制作方法分类，可分为生馅和()两种。

A、生馅

B、甜馅

C、咸馅

D、熟馅

答案：D

59. 制作馅心的馅料成型要()均匀。

A、小些

B、大些

C、细碎

D、一致

答案：C

60. 炒的方法适宜()原料制馅的熟加工。

A、芝麻、莲子

B、芝麻、干菜

C、芝麻、小豆

D、松仔仁、芝麻

答案：D

61. 熟荤馅的用途非常广泛，但不宜制作()类面坯的品种。

A、酵面

B、米粉

C、油酥

D、冷水

答案：B

62. 熟素馅的特点是清香不腻、()。

A、鲜嫩适口

B、柔软适口

C、脆嫩适口

D、质嫩适口

答案：B

63. 果仁蜜饯馅的特点之一是带有各种()的特殊香味。

A、干果

B、果料

C、蔬果

D、果汁

答案：B

64. 白糖脂油馅又称()。

A、糖油馅

B、脂油馅

C、板油馅

D、水晶馅

答案：D

65. 制作“鸡粒馅”使用的肥膘肉是()。

- A、羊肥膘肉
- B、牛肥膘肉
- C、猪肥膘肉
- D、鸭肥膘肉

答案: C

66. 制作“家鸭雪菜馅”不可缺少的调味料是()。

- A、松籽
- B、蚝油
- C、鱼籽
- D、虾籽

答案: D

67. 不同地区对卤臊浇头有不同的表述,四川等地区多称卤臊浇头为()。

- A、菜卤
- B、浇头
- C、臊子
- D、粉汁

答案: C

68. 盖浇饭用的卤臊浇头是()卤臊浇头。

- A、盖浇
- B、蘸汁
- C、浇汁
- D、捞汁

答案: A

69. 四川杨凌地区的()需蘸五味麻辣汁食用,来增进美味。

- A、煎饼
- B、春饼
- C、米粉
- D、蘸水面

答案: D

70. ()中灰分含量最高。

- A、特制粉
- B、标准粉
- C、普通粉
- D、富强粉

答案: C

71. 面筋在发酵面团中可起到骨架作用,使制品形成()状,并富有弹性。

- A、整齐
- B、不撒
- C、海绵
- D、美观

答案: C

72. 淀粉完全糊化会形成()极高的溶胶。

- A、量度

- B、温度
- C、色度
- D、黏度

答案：D

73. 冷水面坯饧面的目的是使面坯()。

- A、便于成型
- B、使面坯更软
- C、防止面干裂
- D、更好生成筋网

答案：D

74. 热水面坯成品表面粗糙的原因之一是面坯()。

- A、吃水不准
- B、热水没浇匀
- C、表面没刷油
- D、热气没散尽

答案：D

75. 抻面出条的基本要求是双手抻抖()。

- A、尽量少用干面
- B、用力均匀一致
- C、干面不能过罗
- D、速度一定要快

答案：B

76. 最擅长削技法的地区是()。

- A、山西
- B、四川
- C、江苏
- D、浙江

答案：A

77. 削面的要求是：刀口与面坯()，削出返回时不要抬得过高。

- A、相等
- B、相同
- C、一样
- D、持平

答案：D

78. 拨是用筷子()顺盆沿将流出的面糊拨入沸水锅中的工艺方法。

- A、小头
- B、方头
- C、上头
- D、中间

答案：B

79. 拨的基本要求是面糊软硬适度，()，拨出的面条基本均匀一致。

- A、左右搭扣
- B、动作迅速
- C、面坯一定要稍硬

D、不粘盆(碗)、筷

答案: D

80. 搓形的要求是: 制品表面光滑, 收口处搓的越()越好。

A、小

B、大

C、多

D、少

答案: A

81. ()是用摊制法中的成品成型法制成的。

A、煎饼

B、饺子皮

C、春卷皮

D、包子皮

答案: A

82. 抻面溜条时, 要双手握住面坯两头, 不断上下顺势抖动, 反复正反(), 使面坯成麻花状。

A、搭扣

B、搭条

C、搭花

D、拉条

答案: A

83. 火候的内容包括火力的大小、温度的高低、加热时间的()。

A、长短

B、多少

C、温度

D、热度

答案: A

84. 油温一般是指()的油经加热以后达到的温度, 也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

A、盆内

B、碗内

C、锅内

D、炉内

答案: C

85. 炸制品的特点是: 外酥内()、松发、膨胀、香脆、色泽金黄等。

A、软

B、韧

C、嫩

D、松

答案: C

86. 下列属于膨松面坯的是()。

A、化学膨松面坯

B、生物膨松面坯

C、物理膨松面坯

D、其他三项都是

答案：D

87. 生物膨松面坯必须具有保持()的能力。

A、温度

B、气体

C、水分

D、养份

答案：B

88. 含水量少的酵母发酵面坯，所需发酵时间就会()。

A、长

B、短

C、多

D、少

答案：A

89. 下列对发酵面坯发酵时间过长表述正确的选项是()。

A、面坯膨胀性越好

B、成品色暗质差

C、面坯的颜色较白

D、熟制后成品筋道有劲

答案：B

90. 物理膨松面坯是用鸡蛋作介质，通过()的物理运动，使面坯膨松制成的面坯。

A、慢速搅打

B、中速搅打

C、高速搅打

D、低速搅打

答案：C

91. 物理膨松面坯具有体积疏松膨大，组织细密暄软，呈()多孔结构，有浓郁的蛋香味的特点。

A、泡沫状

B、蜂窝状

C、海绵状

D、棉花状

答案：C

92. 鸡蛋中的蛋白具有一定的()，对于稳定气泡具有重要的作用。

A、黏性

B、软性

C、中性

D、酸性

答案：A

93. 生物膨松面坯的()程度与馅心的软硬程度是影响成型的主要因素。

A、软硬

B、温度

C、色泽

D、发酵大小

答案：A

94. 烤炉的面火主要用于烤制品的表面，形成质感和()。

A、外观

B、内质

C、色泽

D、火力

答案：C

95. 烤箱中的温度在()时称为旺火，适宜烤制各种烧饼类品种。

A、140~160℃

B、160~180℃

C、200~220℃

D、240~280℃

答案：D

96. 烤制海绵蛋糕，应放入 180℃的烤箱烤制()分钟为宜。

A、10

B、40

C、20

D、50

答案：C

97. 烤制面包的第三阶段火力要降至()。

A、120-150℃

B、180-200℃

C、220-230℃

D、230-250℃

答案：B

98. 制作提褶包成型工艺一般是：左手托皮，右手用馅尺抹馅心收拢，用()，成圆形包子。

A、拇指和中指提褶收口

B、中指和食指提褶收口

C、食指和无名指提褶收口

D、右手拇指和食指提褶收口

答案：D

99. 水油皮类层酥面坯是由()组成的面坯。

A、水蛋面、干油酥

B、松酥面、干油酥

C、水油面、干油酥

D、蛋油面、干油酥

答案：C

100. 层酥制品成熟后，会呈现出明显的()。

A、花纹

B、松散

C、色泽

D、层次

答案: D

101. 制作 500 克面粉的水油皮面, 需用大油 () g, 水 275g。

A、50

B、80

C、90

D、100

答案: A

102. 层酥制品油面被水油面 (), 当生坯受热时, 油面发生酥化作用, 就使制品产生层次。

A、松化

B、酥化

C、间段

D、间隔

答案: D

103. 制作擘酥面坯一般要擀叠 () 为宜。

A、2 次

B、3 次

C、4 次

D、5 次

答案: B

104. 擘酥皮层酥一般是用 () 的开酥方法。

A、叠酥

B、混酥

C、大包酥

D、小包酥

答案: A

105. 小包酥主要适用于制做 () 点心。

A、精细

B、甜馅

C、咸馅

D、软馅

答案: A

106. 层酥面坯开酥方法很多, 主要有 () 和小包酥两种方法。

A、拼酥

B、开酥

C、包酥

D、大包酥

答案: D

107. 明酥由于开酥的方法和切法不同, 可分为直酥和 () 两种。

A、暗酥

B、开酥

C、长酥

D、圆酥

答案: D

108. 明酥制品包馅后收口要(), 防止漏馅。

- A、捏平
- B、粘合
- C、捏紧
- D、捏均

答案: C

109. 擀皮起酥时, 少用生粉, 卷筒要紧, 否则酥层之间不易(), 造成脱壳。

- A、连结
- B、分层
- C、均匀
- D、粘结

答案: D

110. 烤制明酥类制品的时间以()分钟为宜。

- A、5~10
- B、15~20
- C、25~30
- D、35~40

答案: B

111. 炸制明酥类制品, 油温在 90℃时放入生坯, 逐渐升温, 炸至酥层()、色泽乳白即可。

- A、起酥
- B、层次
- C、酥层
- D、清晰

答案: D

112. 制作莲花酥花瓣时, 刀口不能太深, 不能划至()。

- A、底部
- B、馅心
- C、花瓣
- D、花蕊

答案: B

113. 酥盒生坯成形时, 剂子酥层()朝上, 然后进行擀制。

- A、表面
- B、断面
- C、层面
- D、纹面

答案: B

114. 南沙饼的成熟方法是()。

- A、干烙
- B、加水烙
- C、加油烙
- D、刷油烙

答案: D

115. 制作南沙饼时, 水油酥面与()的软硬度要一致。

- A、酥面
- B、发酵面
- C、水调面
- D、干油酥面

答案：D

116. 制作 300 克面粉的小鸡酥水油酥面需用大油()，水 130 克为宜。

- A、10 克
- B、20 克
- C、30 克
- D、50 克

答案：D

117. 制作小鸡酥用的干油酥，面粉与大油的比例以()为宜。

- A、2:1
- B、3:1
- C、4:1
- D、5:1

答案：A

118. ()类面坯的特性是：有一定的韧性和可塑性，可包多卤的馅心，吃时润滑、粘糯。

- A、米浆
- B、米糕
- C、米粉
- D、粳米

答案：B

119. 用糯米粉与面粉掺和制成的成品特点是：不易变形，增加筋力和韧性，有()。

- A、松酥感和软糯感
- B、黏润感和软糯感
- C、黏润感和酥脆感
- D、松酥感和酥脆感

答案：B

120. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点，最佳比例是()。

- A、各占 50%
- B、60~80%，20~40%
- C、20~40%，60~80%
- D、30~40%，60~70%

答案：B

121. 用米粉与杂粮粉掺合制作面点，杂粮粉的用量以不超()为宜。

- A、40%
- B、60%
- C、70%
- D、80%

答案：A

122. 米粉中的蛋白质主要是谷蛋白和球蛋白，不能形成()，因此没有筋性和延伸性。

- A、面筋网
- B、海绵状
- C、泡沫状
- D、蜂窝状

答案：A

123. 调制发酵米浆的工艺是：取熟芡与()拌和均匀，然后加糕肥水拌和搅匀，置较暖处发酵。

- A、枧水
- B、米芡
- C、米粉
- D、生米浆

答案：C

124. 制作松质糕要根据米粉的种类、粉质的粗细和各种米粉的配比掌握恰当的()。

- A、温度
- B、掺糖量
- C、掺水量
- D、辅料量

答案：C

125. 制作粘质糕类生坯掺水要适当，湿粉的加水不能超过()。

- A、10~15%
- B、15~20%
- C、25~30%
- D、35~40%

答案：C

126. 粘质糕团是将熟()倒在铺有洁布的案板上反复揉透至光滑即成。

- A、粘粉
- B、芡粉
- C、糕粉
- D、夹芡

答案：C

127. 芝麻凉卷的风味特点是软绵香甜，为()点心。

- A、春、夏季
- B、秋、冬季
- C、冬、春季
- D、夏、秋季

答案：D

128. 制作 500 克糯米的芝麻凉卷需用豆沙馅 400 克、芝麻()克为宜。

- A、50
- B、100
- C、250
- D、500

答案：C

129. 制作八宝饭定型时，碗内要抹少许()，易于扣出，成形不散不乱。

- A、糖
- B、油
- C、香油
- D、大油

答案：D

130. 松质糕类糕坯的主要原料是()。

- A、糯米粉和粳米粉
- B、糯米粉和籼米粉
- C、糯米粉和小米粉
- D、粳米粉和籼米粉

答案：D

131. 下列不适宜制作传统元宵馅心的料是()等。

- A、桔子
- B、熟面粉
- C、熟芝麻
- D、熟花生仁

答案：A

132. 制作元宵的要点是馅心要压实，蘸水后滚动()要均匀。

- A、粘粉
- B、粘水
- C、粘油
- D、粘糖

答案：A

133. 薯类面坯()，但流散性大。

- A、弹性强
- B、延伸性强
- C、可塑性差
- D、可塑性强

答案：D

134. 山药亦称地栗，其特征是爽脆透明，软滑而有()。

- A、黏性
- B、膨胀性
- C、膨松性
- D、延伸性

答案：A

135. 澄粉面坯最佳特征之一是()。

- A、弹性强
- B、韧性强
- C、可塑性强
- D、延伸性强

答案：C

136. 糖浆面坯制好后，放置时间不宜长，否则面坯韧性增强，()会减弱。

- A、弱性
- B、硬性

- C、软性
- D、可塑性

答案：D

137. 制作豆类面坯需要加入适量的()和糖。

- A、盐
- B、油
- C、碱
- D、水

答案：B

138. 绿豆的品种很多，以色()、粒大整齐的品质最好。

- A、浓绿、富有光泽
- B、浓绿、无光泽
- C、浅绿、富有光泽
- D、淡绿、无光泽

答案：A

139. 豆类面坯的特征是：无弹性、()、延伸性，只有一定的可塑性。

- A、甜性
- B、软性
- C、韧性
- D、粘性

答案：C

140. 下列不适宜制作果蔬类面坯的原料是()。

- A、莲子
- B、栗子
- C、胡萝卜
- D、核桃仁

答案：D

141. 制作薯类面坯，糖和米粉要趁热掺入薯茸中，随即加入()，擦匀折叠即成。

- A、面粉
- B、蛋液
- C、饴糖
- D、油脂

答案：D

142. 制作豆类面坯琼脂的用量为原料的()为宜。

- A、2%
- B、8%
- C、9%
- D、10%

答案：A

143. 用果蔬类面坯制作咸点时，可加入适量盐、味精、()。

- A、料酒
- B、香油
- C、胡椒粉
- D、甜面酱

答案：C

144. 调制澄粉面坯一定要烫熟，否则成品会出现()现象。

- A、不熟
- B、结皮
- C、干硬
- D、不爽口

答案：D

145. 炸制薯类制品，油温在 150~160℃时将生坯入油锅稍炸，随后()炸制。

- A、加火
- B、快火
- C、离火
- D、大火

答案：C

146. 广式五仁月饼烤制的最佳温度应控制在()。

- A、150~160℃
- B、160~170℃
- C、190~210℃
- D、230~260℃

答案：C

147. 像生雪梨生坯表面需刷()、粘面包糠后再入油锅炸制。

- A、油
- B、水
- C、糖液
- D、蛋液

答案：D

148. 桂林马蹄糕的熟制是将半熟糊浆倒入涂有油的盘内，用中火蒸约()为宜。

- A、10 分钟
- B、15 分钟
- C、20 分钟
- D、30 分钟

答案：C

149. 黄桂柿子饼的成熟工艺是先烙后()约 5 分钟即熟。

- A、煎
- B、炸
- C、烤
- D、蒸

答案：C

150. 盘饰是在()面点工艺基础上，运用现代面塑手段，通过合理围饰、点缀或组装，使成品组合成艺术图形的工艺过程。

- A、古老
- B、悠久
- C、传统
- D、中式

答案：C

151. 下列对盘饰总体要求表述正确的选项是()。

- A、以美化为标准
- B、以简洁为原则
- C、以色彩和谐艳丽为目标
- D、其他三项均是

答案: D

152. 面点盘饰作品应按()要求设计。

- A、生活性
- B、可食性
- C、美化性
- D、协调性

答案: B

153. 面点图案式的装盘是根据()进行组合构图的。

- A、熟制方法
- B、成品的色泽
- C、成品的特点
- D、成品的质感

答案: C

154. 下列不属于面点装盘基本方法的是()装盘法。

- A、随意式
- B、整齐式
- C、图案式
- D、文字式

答案: D

155. 面点点缀式装盘方法具有()的效果。

- A、美观
- B、大方
- C、整齐有序
- D、画龙点睛

答案: D

156. 面点装饰料油膏是用()和黄油调制而成的。

- A、白糖
- B、红糖
- C、饴糖
- D、糖浆

答案: D

157. 用琼脂糖膏裱花,可使裱花图案的表面呈()。

- A、立体状
- B、胶体状
- C、平面状
- D、动感状

答案: B

158. 制作裱花蛋白膏要选用()、韧性好的新鲜蛋白。

- A、有浓稠度

- B、无浓稠度
- C、浓稠度低
- D、浓稠度高

答案：D

159. 挤是面点装饰工艺中的基本手法，即运用各种花色()挤嘴，挤注成丰富多彩图案的工艺方法。

- A、长形
- B、方形
- C、圆形
- D、定型

答案：D

160. 人类活动具有()，根据其活动而产生三种道德。

- A、独立性
- B、社会性
- C、实践性
- D、创造性

答案：B

161. 职业道德具有范围上的有限性，内容上的稳定性和()，形式上的多样性的特征。

- A、一致性
- B、连续性
- C、个体性
- D、形象性

答案：B

162. 从根本上说，加强职业道德建设是发展市场经济的内在的()。

- A、客观要求
- B、主导力量
- C、发展趋势
- D、文化建设

答案：A

163. 积极进取是指不懈不怠，追求发展，()。

- A、更新知识
- B、更新观念
- C、争取进步
- D、丰富知识

答案：C

164. 成人体中必需氨基酸有()种。

- A、4
- B、8
- C、5
- D、6

答案：B

165. 氮主要从()中排出。

- A、粪氮

- B、皮肤脱落
- C、毛发脱落
- D、尿氮

答案：D

166. 胰液中的消化酶主要有()。

- A、淀粉酶
- B、蛋白酶
- C、麦芽糖酶
- D、其他三项都是

答案：D

167. 碳水化合物是由()、氢、氧三种元素组成的。

- A、碳
- B、氮
- C、磷
- D、碘

答案：A

168. 下列选项中属于水溶性维生素的是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 E
- C、维生素 C
- D、维生素 D

答案：C

169. 下列为常量元素的是()。

- A、铁
- B、磷
- C、碘
- D、锌

答案：B

170. 下列不是微量元素的是()。

- A、铁
- B、锌
- C、碘
- D、磷

答案：D

171. 下列选项中，含膳食纤维丰富的食物是()和水果。

- A、肉类
- B、奶类
- C、谷类
- D、蛋类

答案：C

172. 我国营养专家将成人劳动分为五级，其中运动员属于()劳动。

- A、轻体力
- B、中等体力
- C、重体力

D、极重体力

答案：C

173. 禽畜肉类中无机盐含量最少的是()。

A、磷

B、铁

C、钙

D、碘

答案：C

174. 一般人群膳食指南共有十条，适合于()岁以上正常人群。

A、6

B、8

C、9

D、10

答案：A

175. 中国居民膳食第二层是()和水果类。

A、蔬菜

B、白菜

C、豆角

D、西红柿

答案：A

176. 下列属于特定人群膳食指南人群的是()。

A、盲人

B、老年人

C、高血压者

D、糖尿病患者

答案：B

177. 食用受污染的食品对人体可产生()作用。

A、致癌

B、致畸形

C、致突变

D、其他三项都是

答案：D

178. 控制环境污染首先要加强对工业()的管理。

A、污水

B、三废

C、油污

D、水污

答案：B

179. ()环境，可通过生物富集作用于人体。

A、微生物

B、昆虫污染

C、化学农药污染

D、食品添加剂污染

答案：C

180. 下列选项中属于工业“三废”的是()。

- A、废渣
- B、废水
- C、废气
- D、其他三项都是

答案: D

181. 含蛋白质丰富的食物发生腐败变质最敏感的鉴定指标是()。

- A、感官指标
- B、物理指标
- C、化学指标
- D、微生物指标

答案: A

182. 鲜黄花菜中有毒成分是()。

- A、皂素
- B、龙葵素
- C、秋水仙碱
- D、植物血凝素

答案: C

183. 洗涤家畜禽内脏方法有: 盐醋搓洗、()、刮剥洗、漂洗、灌洗法等。

- A、热水冲洗
- B、凉水冲洗
- C、里外翻洗
- D、矾水冲洗

答案: C

184. 用酵母发酵, 在 30℃ 以下, 不超过()小时, 面团不产酸, 不必加碱中和。

- A、5
- B、4
- C、3
- D、1

答案: D

185. 采购的禽蛋应()、完整无损、略感粗糙、具有光泽。

- A、大小各异
- B、外表清洁
- C、色泽鲜艳
- D、发育充分

答案: B

186. 食品冷藏的最佳温度是()。

- A、5~10℃
- B、10~15℃
- C、0~10℃
- D、15~16℃

答案: C

187. 成本可以为企业经营决策提供()。

- A、质量标准

- B、产品质量
- C、技术数据
- D、产品标准

答案：C

188. 出材率是表示原材料()程度的指标。

- A、采购
- B、消耗
- C、需求
- D、利用

答案：D

189. 原料的出材率高低可以考核操作人员的()。

- A、卫生水平
- B、工作水平
- C、鉴别水平
- D、技术水平

答案：D

190. 菜点售价的计算公式是售价=()÷(1-内扣毛利率)。

- A、成本
- B、利润
- C、毛利
- D、纯利

答案：A

191. 菜点成本的计算公式是成本等于售价与(1-内扣毛利率)的()。

- A、和
- B、差
- C、商
- D、乘积

答案：D

192. 下列属于厨房安全生产应有的规章制度的是()。

- A、安全生产责任制
- B、电气设备绝缘制
- C、技能培训制
- D、菜点配方制

答案：A

193. 发现有人触电又不能立刻断电,可使用()使带电体与人体脱离。

- A、手
- B、铁棍
- C、干木棍
- D、湿木棍

答案：C

194. 面点师发现电气设备运转情况异常时应立刻()。

- A、断电
- B、上报
- C、进行维修

D、继续操作

答案：A

195. 防止电气设备的静电火灾的基本措施是()和限制放电。

A、防止产生放电火花

B、消除静电

C、清除易燃物

D、限制过载

答案：B

196. 燃气灶燃烧的火焰发红，说明灶具进风量小，应()。

A、调大风门

B、调小风门

C、关闭风门

D、调节风门

答案：A

197. 面点搅拌机使用完毕，应()，再进行卫生清理。

A、放入原料

B、不用断电

C、取出原料

D、断开电源

答案：D

198. 使用炸炉工作完毕后，需将所有旋钮()。

A、调整

B、关闭

C、调高

D、调低

答案：B

199. 下列属于正确使用压力锅操作方法的是()。

A、使用匹配的限压阀

B、使用之前检查密封胶圈

C、使用之前检查安全保险装置

D、其他三项都对

答案：D

200. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的合法权益，()。

A、调整劳动关系

B、调整工资关系

C、调整工作时间

D、调整休息时间

答案：A

201. 最低工资是指劳动者在法定工作时间内履行了()前提下，由所在单位支付的最低劳动报酬。

A、正常请病假

B、办理事假手续

C、办理病假手续

D、正常的劳动义务

答案：D

202. 提出仲裁要求的一方应当自劳动争议发生之日起()日内向劳动争议仲裁委员会提出书面申请。

- A、60
- B、70
- C、72
- D、73

答案：A

203. 生产经营的食品中不得添加()。

- A、药品
- B、食用农产品
- C、食品添加剂
- D、既是食品又是中药材的物质

答案：A

204. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化、()、菜点生命周期缩短、餐饮市场竞争的加剧和餐饮工作者的历史使命五个方面来体现。

- A、新原料的应用
- B、新技术的应用
- C、新产品的推广
- D、新原料新技术的发展

答案：D

205. 创新菜点的评价方法之一是创新菜点是否具备()价值。

- A、人文
- B、利用
- C、学术
- D、经济

答案：D

206. 厨房管理者在工作中必须带着员工()。

- A、转
- B、干
- C、看
- D、学

答案：B

207. 厨房的()管理是厨房工作严格管理、有效监控和纠偏的有力依据。

- A、协同化
- B、简约化
- C、量化
- D、粗化

答案：C

208. 馅心是指将制馅原料，经过精细加工，调制拌和，包入米面等坯皮内的()。

- A、心子
- B、碎料
- C、甜料

D、粉料

答案：A

209. 面点制品中半皮半馅品种皮、馅比例以()为佳。

A、50~70%、30~50%

B、30~40%、60~70%

C、60~70%、30~40%

D、50~50%、50~50%

答案：D

210. 下列适宜制泥茸(蓉)类甜馅熟加工的方法是()。

A、焯、炸、煮、焖

B、焯、炸、烧、煮

C、焯、煮、蒸、炒

D、煮、焖、蒸、炒

答案：D

211. 熟荤素馅是将肉类原料经加工处理，()再掺入断生挤去水分的蔬菜拌匀而成的馅。

A、上浆挂糊

B、刀技加工

C、勾芡淋油

D、烹制调味

答案：D

212. 果仁蜜饯馅的特点之一是()。

A、香味足

B、口味重

C、甜而不腻

D、肥而不腻

答案：C

213. 制作 250 克芝麻的麻蓉馅需用白糖 300 克、熟面粉 50 克、麻油()克为宜。

A、50

B、100

C、150

D、200

答案：A

214. 制作枣泥馅最好选用()炒制。

A、铁锅

B、铝锅

C、铜锅

D、钢锅

答案：C

215. 蒸制奶黄馅的火力()。

A、选用文火

B、选用旺火

C、选用微火

D、不宜太旺

答案：D

216. 制作桂花白糖馅使用的粉是()。

- A、熟面粉
- B、澄面粉
- C、玉米粉
- D、糯米粉

答案：A

217. 调制香菇鸡蛋馅应将鸡蛋()成蛋花后再使用。

- A、烧
- B、煮
- C、炒
- D、蒸

答案：C

218. 制作咖喱牛肉馅的牛肉应选择()为佳。

- A、前腿
- B、胸口
- C、肋条
- D、牛柳

答案：D

219. 浇汁卤头适用于北方的()。

- A、烩饼
- B、汤面
- C、炒饼
- D、豆腐脑

答案：D

220. ()一般是指面粉加水调制的面坯。

- A、膨松面坯
- B、层酥面坯
- C、米粉面坯
- D、水调面坯

答案：D

221. ()是用 30℃ 以下的水与面粉调制而成的面坯。

- A、冰水面坯
- B、沸水面坯
- C、温水面坯
- D、冷水面坯

答案：D

222. ()是指在十成面粉中用沸水烫熟六成，再与四成冷水面揉和成的面坯。

- A、热水面
- B、四生面
- C、五生面
- D、水调面

答案：B

223. ()的工艺主要有溜条和出条两部分。

- A、抻
- B、擀
- C、卷
- D、包

答案：A

224. 削一般是用 V 形槽刀将面坯制成()的工艺方法。

- A、面片
- B、面坯
- C、面剂
- D、疙瘩

答案：A

225. 削的方法一般是沿面坯()从右至左削。

- A、上下
- B、下上
- C、表面
- D、左右

答案：C

226. 削面时动作要()，下刀要均匀，成品的薄厚、宽窄、长短要基本一致。

- A、快
- B、慢
- C、轻
- D、连贯

答案：D

227. 搓可分为()和搓形两种手法。

- A、直搓
- B、反搓
- C、搓条
- D、推搓

答案：C

228. 抻面溜条搭扣时要()，并环环相扣。

- A、左右相反
- B、上下相向
- C、左一右二
- D、左二右一

答案：A

229. 加热温度和加热()是面点制作火候的两大关键因素。

- A、先后
- B、快慢
- C、时间
- D、速度

答案：C

230. 油温是锅中的油经()以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

- A、热导

B、加热

C、导热

D、加速

答案：B

231. 7~8 成热的油温一般为()度的油温。

A、100~120

B、120~130

C、130~140

D、170~230

答案：D

232. 用油做介质制作面点，油的温度不应超过()，否则制品易产生有害物质。

A、150℃

B、180℃

C、200℃

D、270℃

答案：D

233. 下列对炸制面点品种时错误的说法是()。

A、用筷子轻轻拨动

B、用筷子轻轻翻动

C、将生坯逐个入锅

D、用力搅动

答案：D

234. 酵母膨松面坯在 30℃ 以下，1 小时内不产酸，故不用碱()。

A、中和

B、中性

C、调和

D、拌和

答案：A

235. 面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在()的产气性和蛋白质的持气性两方面。

A、脂肪

B、淀粉

C、矿物质

D、维生素

答案：B

236. 发酵面坯中的酵母菌在()就会死亡。

A、0℃ 以下

B、15℃ 以下

C、30℃ 左右

D、60℃ 以上

答案：D

237. 下列对发酵面坯中干酵母用量表述不正确的选项是()。

A、用量多，发酵力大

B、用量少，发酵力大

- C、用量多，发酵时间要短
- D、超量使用，发酵力减退

答案：B

238. 水滞留作用最大的营养素是()。

- A、蛋白质
- B、碳水化合物
- C、脂肪
- D、维生素

答案：A

239. 物理膨松面坯具有体积疏松膨大，()，呈海绵状多孔结构，有浓郁的蛋香味的特点。

- A、组织松散
- B、组织紧密
- C、组织坚实
- D、组织细密暄软

答案：D

240. 蛋白是一种亲水()具有良好的起泡性能。

- A、胶体
- B、颗粒
- C、液体
- D、固体

答案：A

241. 蛋油面坯适用于()的制作。

- A、海绵蛋糕
- B、裱花蛋糕
- C、三色蛋糕
- D、杏仁蛋糕

答案：D

242. 调制水蛋面坯要掌握气温和()。

- A、油温
- B、水温
- C、室温
- D、蛋液温度

答案：B

243. 面点制品在烤制工艺中，多数是运用()的温度调节方式。

- A、先低后高
- B、先高后低
- C、先低后高再低
- D、先高后低再高

答案：B

244. 面点生坯进入烤炉内受到高温的烘烤，淀粉与蛋白质发生重要的物理变化和()，这些变化即是烤制面点由生变熟的原理。

- A、生物变化
- B、化学变化

C、内质变化

D、外观变化

答案：B

245. 烤的主要特点是：炉温高，制品()均匀，成品色泽鲜明，形态美观。

A、色泽

B、形态

C、质地

D、受热

答案：D

246. 烤箱中的温度在()时称为中火，适宜烤制质地较软的蛋糕类。

A、120~140℃

B、140~160℃

C、200~240℃

D、260~280℃

答案：C

247. 制作正宗的海绵蛋糕，鸡蛋与白糖的用料比例是()。

A、1:1

B、1:2

C、1:3

D、1:4

答案：A

248. 制作海绵蛋糕时，将打好的蛋糕浆倒入烤盘内，糕浆厚度一般为()左右为宜。

A、2cm

B、4cm

C、5cm

D、6cm

答案：A

249. 制作提褶包的皮中间应()边缘略薄，直径为8cm为宜。

A、较薄

B、均匀

C、凸出

D、略厚

答案：D

250. 水油皮层酥面坯的特征是：层次多样，有一定的()和可塑性。

A、油性

B、软性

C、硬性

D、弹性

答案：D

251. 擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌开一个“三三四”即成。

A、蛋水面夹黄油酥

B、黄油酥夹水蛋面

C、水油面夹干油酥

D、干油酥夹蛋水面

答案：B

252. 影响层酥面坯起酥的原因之一是在成熟方法上()运用不当。

A、时间

B、手法

C、火候

D、准确

答案：C

253. 小包酥主要适用于()类的精细点心。

A、明酥

B、暗酥

C、酥皮

D、开酥

答案：A

254. 经过开酥制成的成品，酥层不呈现在外面的称为()。

A、直酥

B、圆酥

C、暗酥

D、半暗酥

答案：C

255. 包酥擀片时，两手用力()要适当，使皮子厚薄一致。

A、轻重

B、多少

C、平稳

D、均匀

答案：A

256. 烙制明酥制品的温度以()为宜。

A、100~110℃

B、120~150℃

C、170~180℃

D、180~190℃

答案：B

257. 烤制莲花酥需要使用两种温度，但烘烤时间应掌握在()分钟为宜。

A、10

B、12

C、20

D、30

答案：C

258. 炸制酥盒时要控制好()与火力，出锅前略提高油温以免成品窝油。

A、油温

B、热度

C、温油

D、小火

答案：A

259. 酥盒的色泽特点是()。

- A、洁白
- B、金黄
- C、淡黄
- D、银红

答案: C

260. 南沙饼的成品特点是: 色泽金黄、()、香甜细腻。

- A、外焦里嫩
- B、外酥里软
- C、外脆里嫩
- D、外柔里嫩

答案: B

261. 米粉面坯按原料可分为: 籼米粉面坯、()、糯米粉面坯和混合米粉面坯。

- A、米浆面坯
- B、米糕面坯
- C、粳米粉面坯
- D、大米粉面坯

答案: C

262. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点品种时, 糯米粉占()为宜。

- A、10~20%
- B、20~30%
- C、30~40%
- D、60~80%

答案: D

263. 米浆类面坯特性的是: (), 有细小的蜂窝, 口感黏软适口。

- A、体积会增强
- B、体积会稍小
- C、体积会很大
- D、体积会稍大

答案: D

264. 枧水的化学性质与()相似。

- A、纯碱
- B、臭粉
- C、小苏打
- D、泡打粉

答案: A

265. 松质糕的糖浆粉坯是用()拌和成坯。

- A、米粉和水
- B、糖和米浆
- C、糖浆和米粉
- D、糖米粉和水

答案: C

266. 粘质糕粉需用旺火蒸()才能成熟。

- A、8 分钟

- B、10 分钟
- C、25 分钟
- D、40 分钟

答案：C

267. 制作芝麻凉卷的第二步是将豆沙馅擀成同糯米片同样大小，盖在糯米片上，()即成。

- A、从上至下卷好
- B、从右至左卷好
- C、由左至右卷好
- D、由两头卷到中间

答案：A

268. 棉花糕面坯的发酵，冬天以()小时为宜。

- A、5~6
- B、6~8
- C、8~9
- D、10~12

答案：D

269. 薯类面坯制作的点心质感()，具有薯类的特殊味道。

- A、酥香
- B、脆嫩
- C、有咬劲
- D、松软香嫩

答案：D

270. 熟芋头的质感特征是()。

- A、软糯
- B、酥松香甜
- C、爽脆透明
- D、色泽鲜明

答案：A

271. 澄粉面坯制作的成品具有色泽()呈半透明状的特点。

- A、浅黄
- B、鲜艳
- C、洁白
- D、美观

答案：C

272. 调制糖浆面坯的糖浆制好后应放置()天以上再使用效果好。

- A、1
- B、2
- C、3
- D、15

答案：D

273. 熬制糖浆时，抗结晶原料()在糖浆熬至沸点时加入为宜。

- A、盐
- B、碱

C、白砂糖

D、柠檬酸

答案：D

274. 调制糖浆面坯时，糖浆与油脂必须充分搅拌，完全乳化，否则面坯的()、韧性不均匀。

A、硬性

B、软性

C、弹性

D、持水性

答案：C

275. 扁豆、豌豆、芸豆、蚕豆等一般具有()等特点。

A、有咬劲，口味清香

B、松酥，口味清香

C、坚实，口味清香

D、软糯，口味清香

答案：D

276. 制作豆类面坯的工艺是将去皮的原料经()后加入添加料调匀即成。

A、澄粉

B、澄面

C、去水

D、澄沙

答案：D

277. 制作山药饼的山药泥与糯米粉的比例以()为宜。

A、5:4

B、5:3

C、5:2

D、5:1

答案：D

278. 用澄粉面坯制作点心时，面坯中可加入适量油脂，澄粉与油脂的比例以()为宜。

A、1:0.05

B、1:0.5

C、1:0.6

D、1:0.7

答案：A

279. 制作芸豆卷应先将白芸豆破开，再用()泡涨，煮透制泥过筛后才能使用。

A、冷水

B、温水

C、沸水

D、碱水

答案：B

280. 面点装饰料油膏的配料是黄油和糖浆，其最佳配料比例是()。

A、1:4

B、1:3

C、1:2

D、2:1

答案: D

281. 从事服务业工作的人, 只有具备良好的职业道德素质, 才可能有持久的和()服务质量。

A、暂时的

B、现代的

C、自觉的

D、优质的

答案: D

282. ()是推动企业发展的动力之一。

A、文化

B、技能

C、效益

D、知识

答案: D

283. 下列选项中, 不属于蛋白质功能的是()。

A、供给能量

B、传递养分

C、人体组织构成成分

D、修补更新机体组织

答案: B

284. 蛋白质在小肠中最终分解为()和寡肽。

A、氨基酸

B、淀粉酶

C、脂肪酸

D、葡萄糖

答案: A

285. 下列不属于基础代谢消耗能量的选项是()。

A、消化食物

B、肺的呼吸

C、血液循环

D、脉搏跳动

答案: A

286. 大豆中脂肪的含量一般为(), 在体内消化率为 97. 5%。

A、1~2%

B、3~5%

C、15~20%

D、40~45%

答案: C

287. 牛奶中必需氨基酸与组成符合人体需要, 为()蛋白质食物。

A、优秀

B、优越

C、优质

D、优厚

答案：C

288. 合理的午餐能量应占全天总能量的()为宜。

A、20%

B、25%

C、40%

D、80%

答案：C

289. 平衡膳食的()是满足人体生长发育和各种生理和体力活动需要。

A、条件

B、方法

C、目的

D、内容

答案：C

290. “两高一低”膳食模式的特点是()。

A、植物性食物消费量少

B、动物性食物消费量少

C、动物性食物消费量多

D、动植物性食物消费量相等

答案：B

291. 中国居民膳食指南是依据()原理，结合国情制定的。

A、化学

B、物理学

C、生物学

D、营养学

答案：D

292. 下列属于特定人群膳食指南人群的是()。

A、婴儿

B、乳母

C、老年人

D、其他三项都是

答案：D

293. 食品污染按污染物的性质，可分为生物性、()和物理性污染三类。

A、动物性

B、植物性

C、加工性

D、化学性

答案：D

294. 工业“三废”污染是指()的污染。

A、废纸、废钢、废渣

B、废水、废渣、废气

C、废水、废铁、废旧物

D、废水、废渣、废旧物

答案：B

295. 食物中毒的特征之一是症状()。

- A、一般
- B、相似
- C、不同
- D、不一样

答案: B

296. 河豚鱼毒素含量最高的器官是()和肝脏。

- A、肾脏
- B、卵巢
- C、皮肤
- D、血液

答案: B

297. 腌制的()不新鲜或腌制不透, 含组胺较多, 食用后可引起中毒。

- A、腊肉
- B、咸鱼
- C、咸菜
- D、火腿

答案: B

298. 细菌性食物中毒()季为高发期。

- A、冬
- B、春
- C、雨
- D、夏秋

答案: D

299. 制作肉类馅心时, 要先将肉()后才能制茸, 然后再加入调料调成馅心。

- A、氽水
- B、焯水
- C、洗净
- D、加盐

答案: C

300. 食品储存四隔离是指()隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离、食品与天然冰隔离。

- A、面粉与大米
- B、黄瓜与西红柿
- C、鸡蛋与鸭蛋
- D、生与熟

答案: D

301. ()等于净料单位成本与净料质量的乘积。

- A、毛料成本
- B、净料成本
- C、总成本
- D、加工成本

答案: B

302. 菜点成本的计算公式是成本=()×(1-内扣毛利率)。

- A、售价
- B、利润
- C、毛利
- D、纯利

答案：A

303. () 是人体中枢神经系统能量最重要的来源。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、碳水化合物
- D、脂肪酸

答案：C

304. 液化气灶点火时必须执行火等气的()，千万不可气等火。

- A、要求
- B、方法
- C、原则
- D、原因

答案：C

305. 厨房设备的正常运行是()生产的基础。

- A、有序
- B、有力
- C、有度
- D、有量

答案：A

306. 用炸炉炸制面点品种时，要根据生坯的质地和成品的特点调节()的高低。

- A、油量
- B、油质
- C、油温
- D、油色

答案：C

307. 面点使用的冷藏柜主要用于储存蔬菜和()之用。

- A、馅料
- B、猪肉
- C、牛肉
- D、羊肉

答案：A

308. 《中华人民共和国劳动法》是根据()制定的。

- A、《合同法》
- B、《宪法》
- C、《会计法》
- D、《食品安全法》

答案：B

309. 《中华人民共和国劳动法》共有()章 107 条。

- A、11
- B、13

C、15

D、17

答案：B

310. 进口的食品、食品添加剂以及食品相关产品应当符合()。

A、我国食品安全国家标准

B、出口国国家食品安全标准

C、美国食品安全标准

D、欧盟食品安全标准

答案：A

311. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化、新原料新技术的发展、菜点生命周期缩短、餐饮市场竞争的加剧和()五个方面来体现。

A、餐饮工作者的任务

B、餐饮经营者的任务

C、餐饮经营者的使命

D、餐饮工作者的历史使命

答案：D

312. 菜点研发创新的原则之一是综合全面创新，营造()特色。

A、社区文化

B、社会文化

C、企业文化

D、餐饮文化

答案：D

313. 菜点研发创新的内容有选料、调味、刀工、()、器皿、造型等方面。

A、火候

B、火力

C、大火

D、小火

答案：A

314. 能被人体胃吸收的是()。

A、甘油三酯

B、膳食纤维

C、淀粉

D、酒精

答案：D

315. 厨房各项工作要()，做到：谁干谁负责，谁用谁负责，谁检查谁负责。

A、提前准备

B、责任到人

C、扎实推进

D、技术培训

答案：B

316. 花色面点品种的馅心用量一般应()一些，稍硬一些。

A、稍湿

B、稍多

C、稍少

D、稍干

答案：C

317. 面点制品中轻馅品种皮、馅比例一般以()为佳。

A、10~40%、60~90%

B、60~90%、10~40%

C、50~60%、40~50%

D、30~40%、30~70%

答案：B

318. 熟荤馅的制作工艺是：选料、加工处理、烹制()拌和成馅，如使用熟料，经加工后可直接调味成馅。

A、加热

B、调味

C、炒制

D、烧制

答案：B

319. ()蜜饯馅具有松爽香甜、甜而不腻、带有果料的特殊香味的特点。

A、枣泥

B、莲蓉

C、水果

D、果仁

答案：D

320. 泥茸馅的特点是()，馅料细软。

A、甜中有咸

B、甜中有香

C、甜而不变

D、甜而不腻

答案：D

321. 制作 500 克白糖的白糖脂油馅需用熟面粉 200 克，猪板油()为宜。

A、500 克

B、600 克

C、700 克

D、800 克

答案：A

322. 炒制莲蓉馅时，应用()炒制，否则莲蓉易糊底。

A、始终旺火

B、始终慢火

C、旺火转慢火

D、慢火转旺火

答案：C

323. 制作茉莉花馅心的茉莉花瓣洗净后需用()擦透，腌渍片刻方可用于制馅。

A、精盐

B、白糖

C、红糖

D、料酒

答案：B

324. 制作香菇鸡蛋馅要用()进行调制。

- A、拌制法
- B、搅拌法
- C、抄拌法
- D、滚拌法

答案：A

325. 鸡肉三鲜馅是以海参、()、鸡肉为原料经加工制成的馅。

- A、猪肉
- B、鸡蛋
- C、虾仁
- D、鲜贝

答案：C

326. 卤臊浇头是指用于特定面点品种(面条、米饭等)调味的荤素浇头或()的总称。

- A、白汁
- B、烧汁
- C、浇汁
- D、蘸汁

答案：D

327. 盖浇卤臊浇头是指盖浇在特定面点上的用于决定面点()的荤素浇头。

- A、色泽
- B、口味
- C、数量
- D、质量

答案：B

328. 以山西为代表的小吃()讲究的就是浇汁口味。

- A、汤鱼
- B、面鱼
- C、凉粉
- D、担担面

答案：C

329. 热水面坯的形成主要是淀粉遇热()和蛋白质的变性吸水而形成面坯。

- A、糊化
- B、碳化
- C、膨化
- D、胀化

答案：A

330. 调制温水面坯的水温以 50~60℃为宜，水温过高，面坯就会过粘而无()。

- A、筋力
- B、膨松
- C、抻力
- D、张力

答案：A

331. 热水面坯蛋白质完全热变性，面坯不能生成()。

- A、面筋
- B、软性
- C、柔性
- D、黏性

答案：A

332. 摊制制品时，平锅一般应烧到()，然后再放入糊浆进行摊制。

- A、4~5 成热
- B、6~7 成热
- C、7~8 成热
- D、8~9 成热

答案：A

333. 抻面出条时，双臂用力大小必须()，以免出条粗细不匀。

- A、平均
- B、一致
- C、平衡
- D、平等

答案：B

334. ()是指面点熟制时，所用火力的大小、温度的高低和时间的长短，也就是给面点生坯加热的量。

- A、火力
- B、火候
- C、成熟
- D、加热

答案：B

335. 掌握火候是按照一定的成熟方法要求，用一定的()对一定的制品进行一定时间的加热。

- A、火力
- B、火候
- C、旺火
- D、中火

答案：A

336. ()是锅中的油经加热以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

- A、油温
- B、油耗
- C、油脂
- D、油度

答案：A

337. 在面点行业中高油温是指()成热的油温。

- A、3~4
- B、4~5
- C、5~6
- D、7~8

答案：D

338. 炸是将成型的面点生坯，放入()温度的油锅中，利用油的热对流使生坯成熟的工艺。

- A、120℃
- B、130℃
- C、一定
- D、150℃

答案：C

339. 炸制法按油温可分为()和热油炸两种。

- A、猪油炸
- B、凉油炸
- C、香油炸
- D、温油炸

答案：D

340. 生物膨松面坯在发酵过程中，酵母分泌的“酵素”可以把单糖分解为()和二氧化碳，产生气体。

- A、乙醇
- B、氧气
- C、水份
- D、葡萄糖

答案：A

341. 下列对酵母发酵面坯发酵时间过长表述错误的选项是()。

- A、面坯膨胀好
- B、面坯的质量差
- C、成品软塌不暄
- D、带有老面味

答案：A

342. 调制物理膨松面坯时，面粉倒入打好的蛋泡中应用()的手法调制。

- A、抄拌
- B、揉搓
- C、搅拌
- D、抽打

答案：A

343. 调制水蛋面坯时，可加入适量的()，以增加成品的滋味。

- A、油
- B、碱
- C、糖
- D、盐

答案：C

344. 面点模具()是用于支撑成品、半成品外形的模具。

- A、盆模
- B、印模
- C、套模
- D、内模

答案: D

345. 在烤制工艺中, 有的品种需要运用()的温度调节方式。

- A、先低后高
- B、先高后低
- C、先低后高再低
- D、先高后低再高

答案: C

346. 面点生坯进入烤炉内受到高温的烘烤, 淀粉与()发生重要的物理、化学变化, 这些变化即是烤制面点由生变熟的原理。

- A、脂肪
- B、面粉
- C、矿物质
- D、蛋白质

答案: D

347. 制作海绵蛋糕时, 首先将鸡蛋液()起泡。

- A、搅拌
- B、打发
- C、调拌
- D、加热

答案: B

348. 面包面坯发酵的温度以()为宜。

- A、30~35℃
- B、20~25℃
- C、15~20℃
- D、10~15℃

答案: A

349. 层酥面坯可分为水油皮层酥、()和酵面层酥面坯三类。

- A、干油酥
- B、混酥皮
- C、松酥皮
- D、擘酥皮

答案: D

350. 干油酥是用面粉、大油经()制成的。

- A、拌和
- B、搓擦
- C、搅拌
- D、滚压

答案: B

351. 水油皮层酥面坯水油皮面与干油酥坯的比例一般为 7:3、6:4 和()三类。

- A、8:2
- B、3:7
- C、5:5
- D、2:8

答案: C

352. 富含脂类和脂溶性维生素的谷类部位是()。

- A、谷皮
- B、糊粉层
- C、胚芽
- D、胚乳

答案: C

353. 明酥制品在成形擀片时用力大小要()。

- A、层次
- B、均匀
- C、整齐
- D、擀平

答案: B

354. 烤制明酥类制品时, 炉内热量是通过()的方式进行的。

- A、辐射和对流
- B、对流和传导
- C、辐射和传导
- D、辐射、传导和对流

答案: D

355. 烙制南沙饼时火力要均匀, 翻动时(), 使其两面受热均匀一致。

- A、要多
- B、要少
- C、要轻
- D、要大

答案: C

356. 米粉面坯主要是用()、粳米粉、籼米粉加水调和成的面坯。

- A、豆粉
- B、小米粉
- C、糯米粉
- D、玉米粉

答案: C

357. 米粉面坯按性质可分为: ()、米粉类品种和发酵米浆面坯。

- A、粳粉面坯
- B、籼米面坯
- C、糯米面坯
- D、米糕面坯

答案: D

358. 下列属于黏质糕的品种是()。

- A、驴打滚
- B、粳米卷
- C、杨村糕干
- D、夹沙粳米糕

答案: A

359. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点时, 粳米粉占()为宜。

- A、60~80%

B、50~70%

C、40~60%

D、20~40%

答案：D

360. 用米粉与杂粮粉掺合制成的成品，具有杂粮的天然色泽和香味，口感()。

A、软糯适口

B、柔软、松发

C、松发、清润

D、松酥、香甜

答案：A

361. 用“煮芡法”煮芡必需()下锅。

A、冷水

B、温水

C、热水

D、沸水

答案：D

362. 发酵米浆粉坯是用()发酵而成的。

A、糯米粉

B、粳米粉

C、黄米粉

D、籼米粉

答案：D

363. 制作松质糕要根据()掌握适当的掺水量。

A、粉质的粗细

B、米粉的种类

C、各种米粉的配比

D、其他三项均是

答案：D

364. 粘质糕的糕粉()后需放入搅拌机加冷开水搅打均匀。

A、炒熟

B、煮熟

C、烤熟

D、蒸熟

答案：D

365. 制作棉花糕的第三步是：将白糖放入发酵好的籼米粉坯内溶化，再加入少许碱水和()搅匀，把粉团放入模具内，足气蒸制 10 分钟即可。

A、米粉

B、米浆

C、碱液

D、泡打粉

答案：D

366. 制作 1000 克糯米粉的元宵馅心需要用熟面粉()克为宜。

A、50

B、150

C、300

D、350

答案：B

367. 熬制糖浆以()熬制效果最好。

A、铁锅

B、铝锅

C、铜锅

D、砂锅

答案：C

368. 黄豆粉()差，与面粉掺和后可制成团子、糕饼等。

A、韧性

B、弹性

C、黏性

D、可塑性

答案：C

369. 蔬果面坯是指以根茎类的蔬菜和淀粉类干果为主要原料，经特殊的加工，掺入适量的()类物质和其它辅料而制成的面坯。

A、淀粉

B、臭粉

C、碱面

D、小苏打

答案：A

370. 薯类面坯制品，成熟以()为主。

A、蒸或煮

B、煎或煮

C、烤或煮

D、蒸或炸

答案：D

371. 用果蔬类面坯制作甜点时，可加入适量白糖、桂花酱、()。

A、甜面酱

B、水果汁

C、味精

D、可可粉

答案：D

372. 用澄粉面坯制作点心时，一般是()，再包馅蒸制。

A、以手捏皮

B、以手压皮

C、以刀压皮

D、以手拍皮

答案：C

373. 炸制薯类制品时，()不宜过高，应控制在 150~160℃左右为宜。

A、油温

B、温度

C、火候

D、火力

答案：A

374. 糖浆皮类制品最适宜的成熟法是()。

A、炸

B、烙

C、烤

D、蒸

答案：C

375. 芸豆卷的成形是()。

A、心形

B、桃形

C、圆柱形

D、如意形

答案：D

376. 制作 500 克豌豆的豌豆黄，需用白糖()克为宜。

A、300

B、100

C、500

D、600

答案：A

377. 像生雪梨的生坯表面刷蛋液、粘()后，再入 150~160℃的油锅中炸制。

A、全蛋糊

B、蛋清糊

C、面包糠

D、水粉糊

答案：C

378. 制作黄桂柿子饼面粉与黄柿子的比例以()为宜。

A、1:1

B、1:2

C、1:3

D、1:4

答案：A

379. 下列对盘饰总体要求表述错误的选项是()。

A、以浓重为原则

B、以美化为标准

C、以简洁为原则

D、以色彩和谐艳丽为目标

答案：A

380. 盛装面点的器皿最好选用纯白色的，有利于表现作品()，体现作品风格。

A、口味

B、形状

C、色泽

D、内容

答案：D

381. 下列对盘饰要求表述正确的选项是()。

- A、盘饰作品必须按可食性设计
- B、有些盘饰原料要进行热处理
- C、有些盘饰原料必须进行消毒处理
- D、其他三项都是

答案: D

382. ()图案式装盘是根据成品特点进行组合构图的。

- A、面点
- B、小鸡酥
- C、八宝饭
- D、像生雪梨

答案: A

383. 面点均等对称的装盘可给客人以()和充实美的效果。

- A、整体美、和谐美
- B、和谐美、色彩美
- C、整体美、色彩美
- D、线条美、和谐美

答案: A

384. 面点盘饰料糖膏主要是用糖粉、蛋清和()经搅拌而成的。

- A、醋精
- B、糖精
- C、酒精
- D、醋酸

答案: A

385. 职业道德建设关系到社会的稳定和()的和谐。

- A、行业之间
- B、人际关系
- C、职业之间
- D、企业之间

答案: B

386. “君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要首先建立在()的基础之上。

- A、个人利益最大化
- B、个人利益少受损害
- C、为他人和社会服务
- D、能够保障个人利益

答案: C

387. 忠于职守、爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化()、提高职业技能。

- A、职业道德
- B、职业活动
- C、职业理念
- D、职业责任

答案: A

388. 能否(), 是衡量职业道德好坏的重要标志。

- A、讲法律
- B、学法律
- C、遵纪守法
- D、按时工作

答案: C

389. 人体每天约有()的蛋白质被更新。

- A、16%
- B、15%
- C、3%
- D、17%

答案: C

390. 下列选项中属于水溶性维生素的是()。

- A、维生素 B1
- B、维生素 A
- C、维生素 E
- D、维生素 D

答案: A

391. 脂肪有助于()的吸收。

- A、VC
- B、VB
- C、VE
- D、叶酸

答案: C

392. 食物在胃中的停留时间约为 4~5 小时, 两餐间隔以()小时为宜。

- A、1~2
- B、2~3
- C、4~6
- D、8~10

答案: C

393. “两高一低”膳食模式中能量的来源主要是()。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、维生素
- D、碳水化合物

答案: D

394. 中国居民膳食指南主体框架是由一般人群膳食指南、()和平衡膳食宝塔三部分组成。

- A、少儿膳食指南
- B、老年人膳食指南
- C、糖尿病患者膳食指南
- D、特定人群膳食指南

答案: D

395. 中国居民平衡膳食宝塔建议成人每日运动量相当于()步。

- A、1000
- B、3000
- C、6000
- D、12000

答案：C

396. 食用受污染的食品可对人体产生()或慢性中毒。

- A、铅中毒
- B、砷中毒
- C、急性中毒
- D、病毒中毒

答案：C

397. 沙门氏菌主要来自()。

- A、病人
- B、病畜
- C、带菌者
- D、其他三项都是

答案：D

398. 肉、蛋等食品腐败变质后有恶臭味，是食物中()成份分解而致。

- A、脂肪
- B、纤维素
- C、蛋白质
- D、碳水化合物

答案：C

399. 下列关于预防食品腐败变质表述正确的是()。

- A、低温处理
- B、脱水干燥
- C、充氮处理
- D、其他三项都是

答案：D

400. 洗涤蔬菜用()的高锰酸钾溶液浸泡 5 分钟可杀灭病原体。

- A、0.1%
- B、0.3%
- C、0.8%
- D、0.9%

答案：B

401. 面点师上岗必须持有()。

- A、暂住证
- B、健康证
- C、工作证
- D、上岗证

答案：B

402. 企业进行严格的成本核算能促进加工制作、经营部门不断提高()和经营服务水平。

- A、管理

B、质量

C、技术

D、成本

答案：C

403. 加工后原料重量等于加工前原料重量与()的乘积。

A、出材率

B、成本率

C、损耗率

D、毛利率

答案：A

404. 净料是指能配制菜点的原料，它包括经加工配制为()的原料和购进的半成品原料。

A、成品

B、毛料

C、配料

D、熟制品

答案：A

405. 女面点师正确着装要求是：()，纽扣齐全，工作帽端正。

A、脸干净

B、耳朵干净

C、头发干净

D、工服干净

答案：D

406. 触电是指人与带电体接触，使()通过人体造成生理机能的破坏以致死亡的过程。

A、电流

B、电磁

C、电线

D、电路

答案：A

407. 雷电的形成是由于雷云中的()。

A、电压过高

B、电流过大

C、电子积累

D、电荷积累

答案：D

408. 燃气灶具出现漏气时，应迅速关闭燃气灶具开关，并将()，使室内空气流畅。

A、门窗打开

B、灶具遮盖

C、风门打开

D、照明灯打开

答案：A

409. 厨房常用的化学灭火设备有()、二氧化碳灭火器和泡沫灭火器等。

- A、二氧化硫灭火器
- B、1211 灭火器
- C、粉沫灭火器
- D、干粉灭火器

答案：D

410. 下列错误的操作是()。

- A、用手直接向绞肉机送料
- B、切断电源对机器进行清洗
- C、机器有异常响动马上停机
- D、将骨头剔除干净再绞馅

答案：A

411. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的()。

- A、合法权益
- B、合法利益
- C、合法地位
- D、合法收入

答案：A

412. 国家对规定的职业制定职业技能标准，实行职业()制度。

- A、资格证书
- B、学历证书
- C、健康证书
- D、工作证书

答案：A

413. 法定标准日工作时间为()小时。

- A、8
- B、9
- C、10
- D、12

答案：A

414. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，()。

- A、先承担行政法律责任
- B、先承担民事赔偿责任
- C、先缴纳罚款、罚金
- D、先承担刑事法律责任

答案：B

415. 菜点研发创新的策略主要从精英创新策略、()创新策略、借脑创新策略和引进创新策略四个方面来考虑。

- A、全员
- B、个人
- C、个别
- D、个例

答案：A

416. 菜点研发创新的途径之一是借鉴()形式，打造意境菜点。

- A、文化
- B、美术
- C、艺术
- D、书法

答案：C

417. 厨房员工在工作中要做到思考问题要超位，()问题要换位，扮演角色要定位，实际工作要到位。

- A、各种
- B、每种
- C、其他
- D、处理

答案：D

418. 人是厨房管理的()，是厨房各种要素最积极活跃要素，是决定厨房素质高低的关键。

- A、客体
- B、主体
- C、经济效益
- D、社会效益

答案：B

419. 面点馅心的作用是：美化面点的形态、形成制品()、增加面点的花色品种。

- A、色泽
- B、形状
- C、质量
- D、特色

答案：D

420. 炒制豆沙馅时，豆沙沸腾后应改用()，使糖和油吸入豆沙中，避免翻砂。

- A、旺火炒制
- B、小火翻炒
- C、中火焖制
- D、急火快炒

答案：B

421. 制作 500 克红枣的枣泥馅需用白糖 375 克、大油 13 克、澄面(熟面粉)()克为宜。

- A、25
- B、100
- C、200
- D、275

答案：A

422. 制作奶黄馅首先把鸡蛋在桶内打匀，加入鲜奶、白糖、待溶化后，放入面粉应()均匀。

- A、一次加入
- B、快速搅拌
- C、熟后搅拌
- D、边放边搅拌

答案：D

423. 制作茉莉花馅心的茉莉花瓣洗净后需用白糖()，腌渍片刻方可用于制馅。

- A、抹匀
- B、拌匀
- C、沾裹
- D、擦透

答案：D

424. “三丁馅”是苏式特色馅心，调味中必需使用一定量的()，才能符合口味要求。

- A、红糖
- B、饴糖
- C、淀粉
- D、白糖

答案：D

425. 面粉根据含()的多少，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。

- A、淀粉
- B、脂肪
- C、矿物质
- D、面筋质

答案：D

426. 特制面粉具有弹性大，()、可塑性强的特点。

- A、拉力
- B、韧性
- C、伸展性
- D、延伸性

答案：D

427. 水调面坯一般是指面粉加()调制的面坯。

- A、汤
- B、水
- C、油
- D、糖

答案：B

428. 调制冷水面坯注意事项之一是()和水的温度要恰当。

- A、掺水比例
- B、面粉的质量
- C、面粉的数量
- D、面粉的品种

答案：A

429. ()是指在十成面粉中用沸水烫熟七成，再与三成冷水面揉和成的面坯。

- A、烫面
- B、水调面
- C、三生面
- D、四生面

答案：C

430. 削一般是用()将面坯制成面条或面片的工艺方法。

- A、铝制刀
- B、X形槽刀
- C、V形槽刀
- D、不锈钢刀

答案: C

431. 削面时动作要连贯,下刀要均匀,成品的()、宽窄、长短要基本一致。

- A、薄厚
- B、大小
- C、多少
- D、粗细

答案: A

432. 拨是用筷子方头顺盆沿将流出的()拨入开水锅中的工艺方法。

- A、面料
- B、面糊
- C、面坯
- D、面浆

答案: B

433. 拨适用于糊状面坯的制作,糊状面坯水与面粉的比例以()为宜。

- A、4:5
- B、1:1
- C、1:2
- D、2:1

答案: A

434. 搓条需双手()坯料,同时将其抻长或搓上劲。

- A、拉动
- B、搓动
- C、拌动
- D、揉动

答案: B

435. 摊制法的热传递方式是热()。

- A、对流
- B、辐射
- C、烤制
- D、传导

答案: D

436. 加热()和加热时间是面点制作火候的两大关键因素。

- A、湿度
- B、快慢
- C、速度
- D、温度

答案: D

437. 下列以水为传热介质的面点技法是()。

- A、蒸

- B、煮
- C、烙
- D、煎

答案：B

438. 含水量少的酵母发酵面坯，产生二氧化碳气体比较()。

- A、慢
- B、快
- C、多
- D、少

答案：A

439. 调制物理膨松面坯，抽打蛋液时的最佳温度是()。

- A、5~10℃
- B、10~15℃
- C、15~20℃
- D、25~30℃

答案：D

440. 皮馅()不当是影响生物膨松面坯带馅制品成形主要因素之一。

- A、过多
- B、过少
- C、软硬
- D、比例

答案：D

441. 烤炉的底火主要用于烤制制品()，形成色泽和质感。

- A、内质
- B、质量
- C、底部
- D、外部

答案：C

442. 烤箱中的温度在()时称为微火，适宜烤制酥条、桃酥等品种。

- A、140~170℃
- B、200~210℃
- C、220~230℃
- D、230~240℃

答案：A

443. 制作面包用的面粉应选用含筋量在()左右为宜。

- A、7~8%
- B、8~9%
- C、9~10%
- D、13~25%

答案：D

444. 烤制面包时第一阶段面火应掌握在()，底火要高但不能超过 220~240℃。

- A、90℃
- B、100℃
- C、120℃

D、150℃

答案：D

445. 酵面层酥面坯的特点是：层次清楚，可塑性()，有一定的韧性和弹性。

A、强

B、较差

C、一般

D、较好

答案：B

446. 层酥制品生坯受热产生()作用，就会使制品产生层次。

A、软化

B、松化

C、酥化

D、酥松

答案：C

447. 调制擘酥层酥一般应选用()或熟猪油。

A、黄油

B、香油

C、花生油

D、豆油

答案：A

448. 影响层酥面坯起酥的原因之一是()不正确。

A、用法

B、成形

C、开酥方法

D、面坯软硬

答案：C

449. 小包酥是先将()包入水油面内，然后封口按扁，擀薄叠三层。

A、擘酥面

B、混油面

C、水调面

D、干油酥面

答案：D

450. 炸制酥盒，生坯入油锅的最佳温度为()。

A、80℃

B、100℃

C、120℃

D、150℃

答案：B

451. 制作小鸡酥的面坯属于()。

A、擘酥

B、明酥面坯

C、酵面层酥

D、水油皮酥面坯

答案：D

452. 制作小鸡酥的水油酥面与干油酥面比例以()为佳。

- A、7:3
- B、5:5
- C、6:4
- D、4:6

答案: C

453. 用粳米粉与水调制的面坯称之为()。

- A、粳米粉面坯
- B、籼米粉面坯
- C、糯米粉面坯
- D、米浆粉面坯

答案: A

454. “煮芡法”是取 1/3 的()加入冷水调成粉饼团,投入沸水锅中煮熟成芡的工艺。

- A、水磨粉
- B、干磨粉
- C、湿磨粉
- D、石磨粉

答案: A

455. 制作八宝饭的豆沙馅应放在糯米的(),使其呈现层次。

- A、上面
- B、中间
- C、下面
- D、左右

答案: B

456. 松质糕类是将糕粉用各种模型或者放入模具中先()再蒸熟。

- A、成片
- B、成丝
- C、成形
- D、成丁

答案: C

457. 制作棉花糕的第二步是将晾后的熟米浆糊中加入()、糕肥、水搅拌均匀,发酵 10~12 小时,即成糕坯。

- A、白糖
- B、籼米粉
- C、糯米粉
- D、发酵粉

答案: C

458. 棉花糕的熟制需用旺火足气蒸()分钟为宜。

- A、5
- B、10
- C、18
- D、20

答案: B

459. 制作元宵的馅心滚粘一层()粉后即为元宵。

- A、粳米
- B、籼米
- C、糯米
- D、小米

答案: C

460. 薯类面坯的特征是: 无()。

- A、弹性
- B、韧性
- C、延伸性
- D、其他三项均是

答案: B

461. 蔬果面坯一般以()蔬菜和淀粉类干果为主要原料。

- A、薯类
- B、茄果类
- C、叶菜类
- D、根茎类

答案: D

462. 制作薯类面坯的工艺是将薯类()去皮、制泥、去筋, 趁热加入添加料。

- A、蒸熟
- B、炸熟
- C、烤熟
- D、煎熟

答案: A

463. 制作薯类面坯, 糖和米粉要趁热掺入薯茸中, 随即加入油脂, ()即成。

- A、擦匀折叠
- B、用力揉匀
- C、充分搓擦
- D、均匀搅拌

答案: A

464. 制作豆类面坯成品时, 多借助()辅助定型。

- A、盐
- B、油
- C、面粉
- D、琼脂

答案: D

465. 制作豆类面坯豆的成熟以()为佳。

- A、蒸焖
- B、炒焖
- C、氽焖
- D、煮焖

答案: D

466. 澄粉面坯制品成熟后出现不爽口的原因是()。

- A、水的比例太大

- B、蒸制时间太短
- C、蒸制时间太长
- D、澄粉没有烫熟

答案：D

467. 蒸制澄粉类制品不可过火，否则会出现()、露馅等。

- A、破皮
- B、开口
- C、爆裂
- D、夹生

答案：C

468. 烤制浆皮类制品的面火应略()底火，并要求炉温恒定。

- A、高于
- B、小于
- C、多于
- D、少于

答案：A

469. 豌豆黄的特点是：豆味浓郁，香甜适口，是()季的最佳点心。

- A、夏
- B、秋
- C、春
- D、冬

答案：A

470. 盘饰是在传统面点()基础上，运用现代面塑手段，通过合理围饰、点缀或组装，使成品组合成艺术图形的工艺过程。

- A、工艺
- B、工夫
- C、工作
- D、工法

答案：A

471. 盘饰是以()为原则，以美化为标准。

- A、简洁
- B、大方
- C、美化
- D、大气

答案：A

472. 下列属于面点装盘基本方法的是()装盘法。

- A、图表式
- B、文图式
- C、文字式
- D、点缀式

答案：D

473. 面点点缀式装盘方法要求成品()一致，排列整齐，有规律。

- A、整齐
- B、灵活

C、生动

D、形状

答案：D

474. 制作裱花蛋白膏蛋白与糖粉的比例以()为宜。

A、1:5

B、1:4

C、1:3

D、1:2

答案：D

475. 下列对盘饰原料的保管表述正确的选项是()。

A、存放地点要湿润

B、原料存放切忌高温

C、存放的原料必须密封

D、控制在 15~20℃之间

答案：B

476. ()就是要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准 and 规范要求，能够完成应承担的任务。

A、团结互助

B、忠于职守

C、遵守纪律

D、兢兢业业

答案：B

477. 乳汁中主要的碳水化合物是()。

A、果糖

B、乳糖

C、蔗糖

D、半乳糖

答案：B

478. 下列疾病不是由维生素 B1 引起的()。

A、癞皮病

B、干性脚气病

C、湿性脚气病

D、婴儿脚气病

答案：A

479. 硒缺乏会导致()。

A、脚气病

B、克山病

C、癞皮病

D、甲状腺肿

答案：B

480. 高温保藏法和低温保藏法是通过控制()和湿度保藏食物的。

A、水分

B、量度

C、气压

D、温度

答案：D

481. 生物污染是指()污染。

A、昆虫

B、微生物

C、寄生虫及虫卵

D、其他三项均是

答案：D

482. 下列措施中，不能预防食品腐败变质的选项是()。

A、高温灭菌

B、加水浸泡

C、提高渗透压

D、添加防腐剂

答案：B

483. 细菌性食物中毒发生的基本条件是()。

A、细菌污染食物

B、食物加热不充分

C、生熟交叉污染

D、以上都是

答案：D

484. 化学性食物中毒主要包括()等引起的中毒。

A、亚硝酸盐

B、砷、铅、锌

C、化学物质

D、其他三项都是

答案：D

485. 食品储存过程的卫生要求是：()、防鼠、防虫害、防变质等。

A、防火

B、防爆

C、防尘

D、防风

答案：C

486. 菜点总成本是()成本与菜点数量的乘积。

A、原料

B、配料

C、调料

D、菜点单位

答案：D

487. 面点师在工作中，()随意处理突发的断电事故。

A、可以

B、不得

C、不必

D、必须

答案：B

488. 电烤箱安全操作程序是(), 取出成熟制品, 关闭电源开关。

- A、接通电源, 打开开关
- B、设定底面火温度
- C、烤制产品
- D、其他三项都是

答案: D

489. 常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和()。

- A、绞馅机
- B、灌肠机
- C、锯骨机
- D、剔骨机

答案: C

490. 供食用的源于农业的初级产品的质量安全管理, 应遵守中华人民共和国()的规定。

- A、《农产品质量安全法》
- B、《食品卫生法》
- C、《产品质量安全法》
- D、《动物防疫法》

答案: A

491. 《食品安全法》规定, 从事食品生产、食品销售、餐饮服务, 应当()取得许可证。

- A、依次
- B、依靠
- C、依据
- D、依法

答案: D

492. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的, ()不得从事食品生产经营管理工作。

- A、一年
- B、二年
- C、五年
- D、终身

答案: D

493. 菜点研发创新的途径之一是吸取民间精华, 发掘()素材。

- A、创新
- B、乡土
- C、人文
- D、地理

答案: B

494. 厨师长负责主持厨房的组织领导和业务管理工作, 处理厨房发生的问题并()向主管领导汇报。

- A、平时
- B、随时
- C、适时

D、及时

答案：D

495. 制作莲蓉馅用的莲子应用()的方法至绵烂。

A、蒸

B、炒

C、煮

D、烧

答案：A

496. 制作麻蓉馅使用的面粉应是晾凉后的()。

A、玉米粉

B、生面粉

C、熟面粉

D、糯米粉

答案：C

497. 制作三鲜馅的核心原料是()。

A、虾仁

B、海米

C、对虾

D、海参

答案：D

498. 下列不属于卤臊浇头的是()。

A、肉炸酱

B、肉丁卤

C、酸辣汤

D、鸡蛋卤

答案：C

499. 抻面面坯的软硬度直接影响抻面的效果，一般面与水的配比以()为宜。

A、1:1.5

B、1:1

C、1:0.8

D、2:1

答案：D

500. 摊根据()可分为成品成型法和半成品成型法两种。

A、制作要求不同

B、制作口味不同

C、制作形状不同

D、制作色泽不同

答案：A

501. 油温一般是指炸制面点品种时所用油的()。

A、色度

B、温度

C、高度

D、量度

答案：B

502. 生物膨松面坯内引入()后,可使面坯形成膨大疏松的面坯。

- A、臭粉
- B、食碱
- C、酵母
- D、小苏打

答案: C

503. 生物膨松面坯保持气体能力的是面坯中的()。

- A、脂肪
- B、酵母
- C、糖类
- D、面筋

答案: D

504. 发酵面坯的产气性能是由面粉中的()含量和活性决定的。

- A、面筋的含量
- B、淀粉酶活性
- C、面筋的质量
- D、淀粉、淀粉酶

答案: D

505. 蛋清经高速搅打,使蛋白中的()降低了表面张力,增加了黏度,有利于空气进入而形成泡沫。

- A、卵蛋白
- B、鸡蛋白
- C、磷蛋白
- D、球蛋白

答案: D

506. 物理膨松面坯的()程度,是影响模具成型的主要因素。

- A、软硬
- B、硬度
- C、软度
- D、温度

答案: A

507. 烤制要求表面色白的品种,应用()的温度烤制。

- A、面火大底火大
- B、面火大底火稍大
- C、面火小底火稍大
- D、面火小底火稍小

答案: C

508. 先包酥后下剂的开酥方法称之为()。

- A、擘酥
- B、大包酥
- C、小包酥
- D、酵面层酥

答案: B

509. 经开酥制成的成品,酥层一部分呈现在外,另一部分酥层在内的称为()。

- A、圆酥
- B、暗酥
- C、直酥
- D、半暗酥

答案：D

510. 包酥擀片时，用力过重，油酥不均，影响分层()。

- A、酥层
- B、层次
- C、起酥
- D、粘结

答案：C

511. 烤制莲花酥时，待生坯花瓣()后再用 180℃ 的炉温烤制。

- A、成熟
- B、上色
- C、失掉
- D、张开

答案：D

512. 下列属于松质糕的品种是()。

- A、麻团
- B、驴打滚
- C、杨村糕干
- D、百果黏糕

答案：C

513. 米粉中的淀粉在()条件下不能吸水膨胀产生黏性。

- A、热水
- B、冷水
- C、沸水
- D、温水

答案：B

514. 调制发酵米浆粉坯的第三步是：将发酵好的米浆粉坯再放入发酵粉、()、水拌匀即可制作成品。

- A、盐
- B、碱
- C、糖
- D、水

答案：B

515. 发酵米浆粉坯的发酵时间应随季节而变化，夏季以()小时为宜。

- A、2~3
- B、4~5
- C、6~8
- D、9~10

答案：C

516. 粘质糕的糕粉蒸熟后需放入搅拌机加()搅打均匀。

- A、冷水

- B、热水
- C、冷开水
- D、热开水

答案：C

517. 制作粘质糕类生坯掺水要适当，干粉的加水量不能超过()。

- A、5%
- B、10%
- C、20%
- D、40%

答案：D

518. 粘质糕在蒸制前必须先夹粉，否则糕粉()不易蒸熟。

- A、松散
- B、结团
- C、松发
- D、疏松

答案：B

519. 下列表述芝麻凉卷的用料配比正确的是()。

- A、糯米 500 克、豆沙馅 400 克、芝麻 250 克
- B、糯米 200 克、豆沙馅 400 克、芝麻 250 克
- C、糯米 500 克、豆沙馅 100 克、芝麻 250 克
- D、糯米 500 克、豆沙馅 400 克、芝麻 600 克

答案：A

520. 制作八宝饭，首先将糯米用()浸泡 2~3 小时。

- A、沸水
- B、热水
- C、冷水
- D、温水

答案：C

521. 棉花糕的熟制需用()足气蒸 10 分钟为宜。

- A、旺火
- B、中火
- C、小火
- D、微火

答案：A

522. 糖浆面坯是用面粉与()或糖浆调制而成的。

- A、糖粉
- B、饴糖
- C、绵白糖
- D、白砂糖

答案：B

523. 豆类面坯是指以各种豆类为主要原料，经()、制泥、过箩澄沙，再掺入适量的油、糖制成的面坯。

- A、煮制
- B、氽制

C、炒制

D、烧制

答案：A

524. 蔬果面坯是以根茎类蔬菜为()。

A、馅心原料

B、调味原料

C、辅助原料

D、主要原料

答案：D

525. 制作豆类面坯的工艺是将经过澄沙的原料，加入()、油和糖，调匀即成。

A、糖粉

B、米粉

C、面粉

D、琼脂浆

答案：D

526. 制作南瓜饼的南瓜泥与糯米粉的比例以()为宜。

A、5:2

B、5:4

C、1:1

D、1:2

答案：D

527. 制作澄粉面坯的工艺是：按比例将澄粉倒入()锅中，用面杖搅匀，放在抹过油的案板上晾凉，揉至光滑即成。

A、冷水

B、凉水

C、温水

D、沸水

答案：D

528. 澄粉类制品蒸制时不可过火，否则会出现爆裂、()等。

A、夹生

B、破皮

C、开裂

D、露馅

答案：D

529. 面点点缀式装盘方法要求成品形态一致，排列()，有规律。

A、大方

B、整齐

C、动状

D、灵活

答案：B

530. 面点盘饰料糖膏主要是用糖粉、蛋清和醋精经()而成的。

A、炒制

B、蒸制

C、热拌

D、搅拌

答案：D

531. 厨房消防设备主要由消防给水系统和()组成。

A、手动灭火设备

B、自动灭火系统

C、自动喷淋水系统

D、化学灭火设备

答案：D

532. 道德是通过()来调节和协调人们之间的关系的。

A、义务

B、权利

C、善恶

D、利益

答案：D

533. 职业道德与一般道德有着密切的联系，同时也有自己的()。

A、特征

B、要求

C、目的

D、内容

答案：A

534. 职业道德()、影响力最大，对人的道德素质起决定性作用。

A、范围无限

B、影响力小

C、周期性强

D、覆盖面最广

答案：D

535. 高素质的服务源于职工良好的业务素质和()。

A、组织体系

B、服务设施

C、职业道德

D、服务态度

答案：C

536. 树立职业理想，强化职业责任，提高职业技能是()的具体要求。

A、公正廉洁、奉公守法

B、忠于职守、遵章守纪

C、爱岗敬业、注重实效

D、忠于职守、爱岗敬业

答案：D

537. 信誉是指消费者对产品的()和社会影响程度(声誉)。

A、消费能力

B、信任程度

C、消费水平

D、信任力度

答案：B

538. ()是一种团队精神,是社会主义集体主义的具体体现。

- A、积极进取
- B、开拓创新
- C、尊师爱徒
- D、团结协作

答案: D

539. 羊的种类较多,著名品种有()、哈萨克羊、藏羊等。

- A、绵羊
- B、山羊
- C、黄羊
- D、蒙古羊

答案: D

540. 肉类结缔组织中含有丰富的胶原蛋白,缺乏的必需氨基酸是()。

- A、色氨酸
- B、蛋氨酸
- C、酪氨酸
- D、其他三项都是

答案: D

541. 一些鱼肉中含有硫胺素降解酶,大量食用生鱼片可造成()的缺乏。

- A、维生素 D
- B、核黄素
- C、硫胺素
- D、叶酸

答案: C

542. 饮食企业场地的卫生主要包括()。

- A、场地通风日照良好
- B、场地远离垃圾场、公共厕所
- C、有清洁的水源、充沛的水量
- D、其他三项都是

答案: D

543. 厨房燃气设备点火时必须执行()的原则。

- A、气等火
- B、人等火
- C、火等人
- D、火等气

答案: D

544. 禽类原料初加工要求不包括()。

- A、提高利用率
- B、改变原料形状
- C、剔除不良部位
- D、将血污冲洗干净

答案: B

545. 蟹的宰杀要从其()入手。

- A、足部

- B、头部
- C、壳顶部
- D、壳底部

答案：D

546. 乌贼的()部位含有泥沙。

- A、眼睛
- B、皮膜
- C、足须
- D、胰脏

答案：A

547. 加工乌贼的产卵腺是用()和食盐混合液腌制，使之脱水并使蛋白质凝固即为乌鱼蛋。

- A、明矾
- B、白糖
- C、淀粉
- D、小苏打

答案：A

548. 初加工牛蛙时需要保留的可食部位是()。

- A、肠
- B、心
- C、胃
- D、肺

答案：B

549. 采集后不能及时加工的牛肝菌应放于()处摊晾。

- A、避风
- B、潮湿
- C、低温
- D、通风

答案：D

550. ()裙带菜必须首先用沸水将裙带菜烫透。

- A、爆炒
- B、清炖
- C、干制
- D、凉拌

答案：D

551. 加工性原料具有耐储存，易保管，不受()限制的特点。

- A、季节
- B、条件
- C、温度
- D、冬季

答案：A

552. 含胶原蛋白较丰富的蹄筋、鱼肚适宜()的方法。

- A、油发
- B、冷水发

C、热水发

D、浸发

答案：A

553. 干货原料复水过程的基本类型有()。

A、吸水

B、膨润

C、膨化后吸水

D、其他三项都是

答案：D

554. 碱水腐蚀性强，涨发干料时要控制碱溶液的()和涨发时间。

A、容量

B、浓度

C、湿度

D、尺度

答案：B

555. 分档取料一般是指对某些动物性烹调原料的()与剔骨两部分内容。

A、去皮

B、切块

C、去脂

D、分割

答案：D

556. 生长()年左右的家鸡最适宜整鸡出骨。

A、1

B、2

C、3

D、4

答案：A

557. 整鱼颈部脱骨，首先在鱼颈部一侧直切一刀，切断椎骨，然后在鱼的另一侧()也直切一刀，切断椎骨。

A、尾部

B、颈部

C、腹部

D、肛门处后

答案：D

558. 家禽开膛取内脏不管采用哪种方法，第一步是先取()。

A、胗

B、肠

C、肝

D、嗦囊

答案：D

559. 茸泥的特征之一是改善了原料的()。

A、质感

B、色泽

C、硬度

D、嫩度

答案：A

560. 制作植物性的茸泥原料应选择()含量高的原料。

A、水分

B、淀粉

C、矿物质

D、维生素

答案：B

561. 制作茸泥出现脱水的原因之一是加入()过早。

A、盐

B、水

C、蛋

D、油

答案：A

562. 蛋清在茸泥菜品中的作用之一是使成品()。

A、光亮透明

B、洁白光亮

C、透明亮丽

D、色洁鲜艳

答案：B

563. 制作鸡茸泥加入盐过早会出现()现象。

A、吃水

B、脱水

C、渗水

D、脱浆

答案：B

564. 制作鱼茸泥时，净鱼肉要先经过()处理，然后才能粉碎制茸。

A、低温冷藏

B、漂净血水

C、切成小颗粒

D、去掉肉中细刺

答案：B

565. 制作鱼茸泥时不可加入菜汁，但在制作()菜肴时可以加入。

A、一般

B、风味

C、热菜

D、冷菜

答案：B

566. 制作虾茸泥时添加猪肥膘肉的作用之一是()。

A、添加油脂

B、调整口感

C、调整形状

D、作为粘着剂

答案：D

567. 制作()打水量不宜超过 10%。

- A、鸡茸泥
- B、鱼茸泥
- C、虾茸泥
- D、猪肉茸泥

答案: C

568. 调制猪肉茸泥时, 应首先放入()搅匀, 然后再依次加入其他添加料搅匀上劲。

- A、水
- B、盐
- C、油
- D、蛋清

答案: D

569. 制作牛肉茸泥要先将肉剔除筋膜, 切成小块, 用绞肉机绞()遍, 即符合制茸要求。

- A、1
- B、2
- C、3
- D、3~5

答案: D

570. 下列不适宜制牛肉茸泥的部位是()。

- A、上脑
- B、外脊
- C、牛腱
- D、里脊

答案: C

571. 制作牛肉茸泥加入蛋清, 是为提高茸泥的弹性和()。

- A、硬度
- B、嫩度
- C、韧度
- D、色泽

答案: B

572. 制作南瓜泥时, 在蒸制南瓜时首先要去除()。

- A、皮
- B、籽瓤
- C、水分
- D、皮和籽瓤

答案: D

573. ()土豆不能直接用于制作土豆泥之用。

- A、黄皮的
- B、紫皮的
- C、白皮的
- D、发芽的

答案: D

574. 制作蚕豆泥，需将焯熟的蚕豆()后，再加工成蚕豆泥。

- A、放置变凉
- B、直接绞碎
- C、过滤水分
- D、用凉水浸凉

答案：D

575. 制作紫薯泥的粗细应由()而定。

- A、紫薯的品质
- B、紫薯的种类
- C、菜肴的品种
- D、形状的要求

答案：C

576. 制作山药泥首先用旺火将山药蒸()分钟左右为宜。

- A、5
- B、8
- C、10
- D、15

答案：D

577. 正宗的滑炒鸡线在出锅前应撒少许()。

- A、姜丝
- B、葱丝
- C、花椒粉
- D、火腿丝

答案：D

578. 制作滑炒鸡线在调制鸡茸时不能添加的调味料是()。

- A、料酒
- B、川盐
- C、葱汁
- D、姜末

答案：D

579. 制作鸡豆花添加的蛋液是()。

- A、打成的发蛋
- B、调散的蛋清
- C、打成半发蛋
- D、打散的全蛋

答案：B

580. 花色热菜组配手法主要有穿、卷、包、扎等()种以上。

- A、8
- B、5
- C、4
- D、3

答案：A

581. 如意卷是指在卷制时由()向中间卷成如意形的工艺。

- A、一头

B、两头

C、左面

D、右面

答案：B

582. 下列菜肴是用包的技法制成生坯的是()。

A、懒汉肉

B、紫菜蛋卷

C、蜜汁排骨

D、荷叶粉蒸肉

答案：D

583. 穿是将被穿的原料出骨，在出骨的()，用其他原料穿在里面形成生坯的工艺。

A、下面

B、上面

C、空隙处

D、左面

答案：C

584. ()原料一般不可作为捆扎的线料。

A、海带

B、鱼丝

C、葱叶

D、金针菇

答案：B

585. ()不适宜做镶的底托原料。

A、香菇

B、鱼肚

C、青椒

D、面包片

答案：C

586. 下列适宜捶的原料是()。

A、鱼肉

B、虾肉

C、里脊肉

D、以上都是

答案：D

587. 组配花色冷菜时，要求()、整齐划一、自然流畅。

A、形整不烂

B、技艺精湛

C、原料精细

D、刀工精细

答案：D

588. 用有色宽边圆盘拼摆布局时，应在有色边线()，否则构图显得凌乱。

A、以内

B、以外

C、以左

D、以右

答案：A

589. 花色冷拼构图中，色彩的合理搭配对构图的()有很好的协调作用。

A、观赏性

B、完整性

C、食用性

D、视觉性

答案：B

590. 蝴蝶戏花冷拼中，当花卉所占面积大，蝴蝶所占范围小时，次体部分是()。

A、花卉

B、蝴蝶

C、太阳

D、柳枝

答案：B

591. 花色冷菜制作比较复杂，为确保食用安全，拼摆的时间应控制在()分钟内完成为宜。

A、60

B、80

C、90

D、100

答案：A

592. 调味不仅丰富了菜肴的口味，而且可使()多样化。

A、菜肴色彩

B、菜肴质感

C、菜肴营养

D、菜肴品种

答案：D

593. 味蕾分布密度最大的是()。

A、舌头下面

B、舌头左面

C、舌头右面

D、舌头表面

答案：D

594. 唾液分泌量随年龄的增长而减少，其味觉的反应能力也随之发生()的变化。

A、正常

B、消失

C、敏感度增加

D、敏感度降低

答案：D

595. 食用热菜的最佳温度以()为宜。

A、60~65℃

B、80~85℃

C、85~90℃

D、90~95℃

答案：A

596. 炒虾仁的勾芡方法是()。

A、淋入法

B、推搅法

C、烹入法

D、翻拌法

答案：C

597. 下列菜肴的勾芡，既是勾芡又起调味作用的是()。

A、扒三白

B、烧海参

C、烧茄子

D、松鼠鱼

答案：D

598. 使用兑汁芡，芡汁入锅后应立即推搅，目的是使()。

A、淀粉快速成熟

B、淀粉受热均匀

C、防止淀粉沉淀

D、提高糊化能力

答案：B

599. 天然可可粉的色泽为()。

A、灰色

B、棕色

C、浅棕色

D、浅灰色

答案：C

600. 炒糖色时油量不宜过多，油主要是起()作用。

A、润色

B、预热

C、润锅

D、加热

答案：C

601. 制作绿茶风味菜肴时，一般是在()投入泡制的茶叶。

A、菜肴成熟时

B、烹制过程中

C、快要成熟时

D、刚开始烹制时

答案：A

602. 红茶味型的主要调料有：红茶汁、()和糖。

A、精盐

B、味素

C、鲜汤

D、其他三项都是

答案：D

603. 果汁味禁用的调味品是()。

- A、盐
- B、橙汁
- C、白糖
- D、酱油

答案: D

604. 醋椒味型中的辛辣味调味品是()。

- A、芥末
- B、辣椒油
- C、泡辣椒
- D、胡椒粉

答案: D

605. 鱼香味型可分为()和冷菜味型两大类。

- A、炒菜
- B、火锅
- C、烧菜
- D、热菜

答案: D

606. 热菜鱼香味的辣味, 以鲜辣()为佳。

- A、不燥
- B、不多
- C、不少
- D、不淡

答案: A

607. 京苏风味糖醋汁, 醋与糖的比例为()为宜。

- A、0.5:1
- B、1:1.5
- C、2:1
- D、3:1

答案: B

608. 制作泡椒热菜时, 要掌握好泡椒的投放时机, 一般是在()。

- A、炆锅时放入
- B、加热过程中
- C、菜肴成熟后
- D、菜肴装盘时

答案: A

609. 下列做法违反厨房卫生规程的是()。

- A、后厨人员要取得健康证
- B、生病不离岗, 轻伤不下火线
- C、女士用发网
- D、遵守设备操作安全规程

答案: B

610. 制作豉蚝汁需要先煸炒的调味料是()。

- A、姜丝

B、辣椒

C、桂皮

D、蒜末

答案：D

611. 千岛汁的味感特点是()。

A、咸中带鲜

B、甜中带咸

C、酸中带甜

D、酸中带香

答案：C

612. OK 汁在烹调中的作用是()。

A、增加甜味

B、增加浓度

C、增加光洁度

D、增加风味、开胃解腻

答案：D

613. XO 酱中除了调料外，还用到了()作辅料。

A、干贝

B、花生

C、草莓

D、虾皮

答案：A

614. 调制牛柳汁使用苹果主要起()的作用。

A、去腥作用

B、增加甜味

C、增添色彩

D、增加果香味

答案：D

615. 制做鱼露汁使用的葱、姜、蒜丝主要起()的作用。

A、调节作用

B、去腥增香

C、确定口味

D、增鲜作用

答案：B

616. 京都排骨酱中糖和醋的比例以()为宜。

A、2:1

B、3:2

C、2:3

D、1:3

答案：A

617. 调制菌汤时，适量加入鸡精可起到()。

A、去腥作用

B、增香作用

C、调味作用

D、增鲜作用

答案：D

618. 调制四川白汤火锅使用()，主要是起到确定口味的作用。

A、盐

B、糖

C、味精

D、胡椒粉

答案：A

619. ()是北京涮羊肉调料中不可缺少的。

A、鸡油

B、芝麻油

C、花生油

D、橄榄油油

答案：B

620. 下列菜肴中不能使用鲜汤的是()。

A、扒三白

B、蚝油牛柳

C、宫保鸡丁

D、蜜汁山芋

答案：D

621. 清汤按质量和用途可分为()和高级清汤两种。

A、一般清汤

B、鸡清汤

C、肉清汤

D、鱼清汤

答案：A

622. 用于制汤的动物性原料应新鲜，并要经过()处理后再用于制汤之用。

A、煮制

B、焯水

C、上浆

D、过油

答案：B

623. 浓白汤形成的原理主要是()反应的结果。

A、油脂乳化

B、糖的分解

C、蛋白质凝固

D、呈味物质水解

答案：A

624. 吊汤后再加入盐，会影响汤的()。

A、鲜味

B、浓度

C、味度

D、清澈度

答案：D

625. 一般白汤的特点是：汤色乳白，味鲜，适宜()烹调之用。

- A、头菜
- B、大菜
- C、高级汤菜
- D、一般菜肴

答案：D

626. 制作鱼浓汤适宜的火候是()。

- A、旺火，短时间加热
- B、中火，长时间加热
- C、小火，长时间加热
- D、小火，短时间加热

答案：A

627. 一般清汤主要适用于制作()之用。

- A、中档菜肴
- B、高档菜肴
- C、大众菜肴
- D、团餐菜肴

答案：A

628. 自然凝固制冻是原料加热后形成的卤汁在()下凝结而成的冻。

- A、常温状态
- B、低温状态
- C、冷冻状态
- D、保温状态

答案：A

629. 采用自然凝固法制冻一般要选用()、胶原蛋白质高的动物性原料。

- A、结缔组织丰富
- B、淀粉含量丰富
- C、脂肪组织丰富
- D、肌肉含量丰富

答案：A

630. 熬制肉皮冻时，食盐应在()再加入。

- A、加热开始时
- B、熬制过程中
- C、倒入盛器后
- D、汤汁浓稠时

答案：D

631. 下列不适宜制作鱼鳞冻的鱼是()。

- A、刀鱼
- B、青鱼
- C、草鱼
- D、鲤鱼

答案：A

632. 头菜是传统宴席中的第一道热菜，下列适宜制作头菜的原料是()。

- A、鲤鱼

- B、虾仁
- C、鱿鱼
- D、灰刺参

答案：D

633. 宴席菜营养组配原则之一是()比例恰当。

- A、荤素搭配
- B、炒菜与爆菜
- C、扒菜与爆菜
- D、炸菜与溜菜

答案：A

634. 宴席中使用的餐具质量要与宴席的()相匹配。

- A、规格
- B、价格
- C、数量
- D、质量

答案：A

635. 从进食的效果看宴席中的甜菜应该在()上桌为宜。

- A、宴席开始时
- B、宴席过程中
- C、宴席最后阶段
- D、宴席结束后

答案：C

636. 下列适宜接待江苏客人的宴席菜肴是()。

- A、麻辣火锅
- B、砂锅鱼头
- C、家常海参
- D、鱼香肉丝

答案：B

637. 拔丝的水拔法是用()炒制糖浆的方法，糖与水的比例以 6:1 为宜。

- A、少量水
- B、多量水
- C、少量汤
- D、多量汤

答案：A

638. 拔丝炒糖浆时不能有未溶化的晶体，否则会影响成品的亮度、()和出丝度。

- A、嫩度
- B、脆度
- C、硬度
- D、尺度

答案：B

639. 下列适宜制作扒菜的原料是()。

- A、菜心
- B、黄瓜
- C、茄子

D、西红柿

答案：A

640. 蒸扒法是()常用的技法。

A、冀菜

B、粤菜

C、川菜

D、淮扬菜

答案：D

641. 炖菜的选料一般是以()为主。

A、动物性原料

B、植物性原料

C、加工性原料

D、蔬菜类原料

答案：A

642. 炖制菜肴的火候是先用()烧沸，转小火炖制（如用砂锅可加盖）入味熟透。

A、旺火

B、中火

C、小火

D、微火

答案：A

643. 炖制法的技术特点是()。

A、不挂糊

B、不过油

C、不勾芡

D、以上均是

答案：D

644. 咸鲜味煨菜的汤汁要求是()。

A、宽浓而不稠

B、汁宽而清澈

C、汁紧而浓白

D、汁紧而清澈

答案：A

645. 贴制法似是一种特殊的()技法。

A、炸制

B、烹制

C、煎制

D、熏制

答案：C

646. 贴制菜肴底面质感特点是()。

A、酥香

B、干香

C、焦香

D、脆香

答案：A

647. 塌制法一般是将原料经刀技加工成扁平形，码味挂糊，入底油锅中()断生，淋味汁小火塌制成菜的一种方法。

- A、烤制
- B、油炸
- C、两面煎制
- D、单面煎制

答案：C

648. 塌制法的技术要点是先()后塌。

- A、炸
- B、煎
- C、氽
- D、炒

答案：B

649. 塌菜特点之一是塌尽汤汁()。

- A、不勾芡
- B、勾厚芡
- C、勾薄芡
- D、勾流芡

答案：A

650. 盐焗法需要将原料进行()处理，以保持原料的本味、香味和卫生。

- A、包裹密封
- B、预熟处理
- C、焯水处理
- D、改刀处理

答案：A

651. 下列不属于盐焗菜特点的是()。

- A、焦香浓郁
- B、干香味厚
- C、肉质鲜嫩
- D、皮脆骨酥

答案：A

652. 下列适宜制作蜜汁菜的原料是()。

- A、香蕉
- B、苹果
- C、瓜条
- D、其他三项均是

答案：D

653. 蜜汁()，应先用糖液将其蒸制成熟，然后再收浓汁。

- A、梨
- B、火腿
- C、香蕉
- D、桔子

答案：B

654. 蜜汁菜肴的特点是：色泽美观、汁浓晶莹透亮、质酥糯、味甜()。

- A、似蜜
- B、似白糖
- C、似饴糖
- D、似冰糖

答案：A

655. 焦熘又称炸熘、脆熘，是一种挂()的熘法。

- A、硬糊
- B、软糊
- C、蛋清糊
- D、全蛋糊

答案：A

656. 滑熘菜一般应挂()。

- A、蛋白糊
- B、蛋泡糊
- C、全蛋糊
- D、蛋黄糊

答案：A

657. 炸熘菜肴的口味特点是以咸微酸或()为主。

- A、酸甜
- B、纯甜
- C、香辣
- D、香鲜

答案：A

658. 爆制法根据传热介质和调配料的不同，可分为：油爆、()、酱爆、芜爆、汤爆等。

- A、葱爆
- B、干爆
- C、炆爆
- D、生爆

答案：A

659. 下列不宜勾芡的技法是()。

- A、盐爆
- B、酱爆
- C、汤爆
- D、其他三项均是

答案：D

660. 油爆鲜嫩无骨的动物性原料菜肴时，一般要上()。

- A、蛋白浆
- B、全蛋浆
- C、蛋黄浆
- D、水粉浆

答案：A

661. 油爆内脏类菜肴具有()、形状美观、紧汁亮油、口味清鲜的特点。

- A、干香滋润

- B、酥软香滑
- C、干香油润
- D、脆嫩爽口

答案：D

662. 白烧法与红烧法基本相似，只是调料中不用()等深色调味品和不过油。

- A、味素
- B、酱油
- C、料酒
- D、白糖

答案：B

663. 红烧菜的调味品主要有：料酒、()、盐、味精、鲜汤、葱姜蒜、淀粉、白糖(少许)。

- A、酱油
- B、豆瓣
- C、豆豉
- D、泡椒

答案：A

664. 挂霜是制作甜菜的一种技法，是将白糖放入少量水熬溶化，待泡沫由大变小时，放入炸好的原料裹匀糖浆，冷却后菜肴表面形成一层洁白()的工艺。

- A、糖粉
- B、糖粒
- C、糖末
- D、糖霜

答案：D

665. ()菜具有表面形成白色糖霜，质感松脆，口味甜香的特点。

- A、拔丝
- B、琉璃
- C、蜜汁
- D、挂霜

答案：D

666. 下列不属于琉璃菜品特点的是()。

- A、晶体透明
- B、外层酥脆
- C、口味香甜
- D、色泽洁白

答案：D

667. 琉璃法熬糖浆的最佳温度应控制在()左右为宜。

- A、110℃
- B、120℃
- C、130℃
- D、150℃

答案：D

668. 糟制菜肴的糟料有()。

- A、红糟

- B、糟油
- C、白糟
- D、其他三项都是

答案：D

669. 用糟油制作菜肴时，糟油可不经()。

- A、过滤
- B、加热
- C、加盐
- D、加酒

答案：A

670. 熏制菜肴时要严格控制熏制()和熏制的温度，勿使制品焦糊。

- A、器皿
- B、方法
- C、原料
- D、时间

答案：D

671. 制作熘腰花，调味芡汁以()为宜，以达到质地脆嫩的特点。

- A、浇汁芡
- B、勾汁芡
- C、跑马芡
- D、兑汁芡

答案：D

672. 烩鸭四宝勾的是()。

- A、流芡
- B、包汁芡
- C、紧汁芡
- D、米汤芡

答案：D

673. 大煮干丝的成品特点是：色泽美观、干丝洁白、()、汤汁浓厚、味鲜可口。

- A、质地软糯
- B、质地绵软
- C、酥糯鲜香
- D、质地脆嫩

答案：B

674. 软兜鳝鱼具有乌光烁亮、软嫩异常、清鲜爽口、()的特点。

- A、酱香浓郁
- B、香甜可口
- C、干香味浓
- D、蒜香浓郁

答案：D

675. 回锅肉具有色泽()、咸香微辣回甜、肉片柔软、肥而不腻、呈灯盏窝状的特点。

- A、红亮
- B、油亮

C、深红

D、金黄

答案：A

676. 水煮牛肉的特点是：汤汁红亮、口感麻()烫、鲜、香。

A、咸

B、甜

C、酸

D、辣

答案：D

677. 宫保鸡丁的成品特点是：色泽棕红、散仔亮油、辣香()、滑嫩爽口。

A、酸甜

B、酸咸

C、甜咸

D、甜辣

答案：A

678. 开水白菜中的“开水”指的是()。

A、白开水

B、浓白汤

C、一般白汤

D、高级清汤

答案：D

679. 制作西湖醋鱼的工艺是将经刀工处理的鱼煮制()，取出装盘，浇上酸甜味的水汁芡即成。

A、断生

B、半生

C、软嫩

D、熟透

答案：A

680. 制作荷叶粉蒸肉的大米应先炒制成()为宜。

A、断生

B、浅黄色

C、金黄色

D、焦香

答案：C

681. 发丝百页注重刀工，应浆百页切成5cm长、()粗的丝为宜。

A、0.12cm

B、0.5cm

C、0.6cm

D、0.4cm

答案：A

682. 制作锅塌豆腐的生坯两面煎成金黄色后，要投入少许()塌制，出勺时顶香菜。

A、料酒

B、盐

- C、高汤
- D、调味料

答案：D

683. 盐焗鸡的成品特点是()、质地细嫩、原汁原味。

- A、骨酥肉香
- B、色泽红亮
- C、外焦里嫩
- D、外脆内嫩

答案：A

684. 制作鲫鱼炖豆腐禁用的调味品是()。

- A、盐
- B、生抽
- C、味素
- D、葱姜汁

答案：B

685. 属于粤菜最先引进的特色调味料有()。

- A、喼汁
- B、OK 汁
- C、烧烤汁
- D、其他三项都是

答案：D

686. 人体每日摄入的()，应占进食总热量的 55~65%。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、糖类
- D、水

答案：C

687. ()是消化道消化和吸收功能储备段。

- A、十二指肠
- B、空肠
- C、回肠
- D、盲肠

答案：C

688. 能预防孕期胎儿神经管畸形的维生素是()。

- A、维生素 B1
- B、维生素 C
- C、维生素 b2
- D、叶酸

答案：D

689. 下列选项中，()的做法违反了厨房安全规程。

- A、先点火后开汽阀
- B、工作服穿戴整齐
- C、用手接住掉落的刀具
- D、用笊帚清理打碎的餐具

答案：C

690. 厨房接到菜单后，各岗位人员必须按照()认真执行，严把菜品质量关。

- A、老板要求
- B、经理要求
- C、标准菜谱
- D、个人想法

答案：C

691. 道德是以善恶评价为标准，调节()关系的行为规范。

- A、人与人之间
- B、个人与社会之间
- C、个人与企业之间
- D、人与人之间和个人与社会之间

答案：D

692. 职业道德建设必须坚持以为人民服务为核心，以()为原则，提高自身职业道德水准。

- A、爱国主义
- B、员工利益
- C、经济效益
- D、集体主义

答案：D

693. 遵纪守法的核心是()。

- A、学法
- B、知法
- C、用法
- D、守法

答案：D

694. ()是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。

- A、爱岗敬业
- B、加强协作
- C、尊敬领导
- D、文明礼让

答案：B

695. 油爆双脆使用的鸡肫和肚仁属于()。

- A、主料
- B、生料
- C、熟料
- D、配料

答案：A

696. 中国居民平衡膳食宝塔建议成人每天摄入油()为宜。

- A、25~30g
- B、60~70g
- C、70~80g
- D、80~90g

答案：A

697. 厨房应定期对电气设备电路是否()进行检查,以消除事故隐患。

- A、老化
- B、漏电
- C、短路
- D、其他三项都是

答案: D

698. 最低工资是指劳动者在法定工作时间内()前提下,由所在单位支付的最低劳动报酬。

- A、履行正常劳动义务
- B、没有履行劳动义务
- C、办理病假手续
- D、办理事假手续

答案: A

699. 烹调原料初加工质量的好坏,关系到原料的()是否合理。

- A、切配
- B、烹调
- C、加工
- D、使用

答案: D

700. 河蚌经加工取肉后,应摘去鳃瓣和(),然后再用盐水搓洗。

- A、肠胃
- B、泥沙
- C、油垢
- D、黏液

答案: A

701. 为了保证鲍鱼肉的(),宰杀时切忌用力过猛。

- A、肉质新鲜
- B、肉质鲜美
- C、肉体完整
- D、肉体饱满

答案: C

702. 烫制后的甲鱼应趁热用小刀刮去背壳和()上的黑膜。

- A、裙边
- B、腹部
- C、颈部
- D、四肢

答案: A

703. 新鲜松茸在零下(),可以保存3天仍不失其特色。

- A、1.5~2℃
- B、4~5℃
- C、5~6℃
- D、7~8℃

答案: A

704. 泡发口蘑的关键是去净()。

- A、水分
- B、泥沙
- C、根蒂
- D、菌柄

答案：B

705. 初加工裙带菜要先去掉根须，再用清水洗净泥沙，然后放在()中浸泡后才能使用。

- A、盐水
- B、碱水
- C、清水
- D、明矾水

答案：C

706. 加工性原料一般可分为()原料和干制品原料两大类。

- A、腌腊制品
- B、鲜活制品
- C、水产制品
- D、蛋制品

答案：A

707. 干货原料的涨发主要表现为干制原料()的过程。

- A、复水
- B、出水
- C、脱水
- D、加水

答案：A

708. 碱面涨发的优势是蘸有碱面的原料()，涨发方便。

- A、存放时间长
- B、涨发有效
- C、涨发率高
- D、涨发均匀

答案：A

709. 体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用()的方法处理。

- A、大的先发，小的后发
- B、同时发，同时取出
- C、小的先发，大的后发
- D、同时发，发好的先取出

答案：D

710. 烹调原料的剔骨包括分档剔骨和()两部分内容。

- A、整料出骨
- B、局部剔骨
- C、背部剔骨
- D、腿部剔骨

答案：A

711. 整鸡脱骨的技术要点是：()正确，鸡皮完整，不破不漏。

- A、脱骨

B、开口

C、出肉

D、去骨

答案：B

712. 整鱼颈部脱骨，首先在鱼()直切一刀，切断椎骨，然后在鱼的另一侧肛门处也直切一刀，切断椎骨。

A、腹部

B、脊背

C、尾部

D、颈部

答案：D

713. 茸泥又称蹄子或糝子，北方多称为泥子。是指将特定的动植物性原料经粉碎加工成茸泥状后，加入水、盐或蛋清等调配料向一个方向搅拌成有黏性的()物料。

A、胶状

B、水状

C、油状

D、糊状

答案：A

714. 下列()不适合制作茸泥之用。

A、牛肉

B、鸡肉

C、虾肉

D、蛙肉

答案：D

715. 蛋清在茸泥制作中的作用之一是提高茸泥的()和嫩度。

A、韧性

B、弹性

C、劲性

D、软性

答案：B

716. 下列不适宜用于鸡茸泥调配料的是()。

A、水

B、盐

C、猪瘦肉

D、猪膘肉

答案：C

717. 制好的鱼茸泥放置在 2~8℃的冷藏柜中静置()时再使用效果更佳。

A、1~2

B、4~5

C、5~6

D、6~7

答案：A

718. 下列最适宜制作虾茸泥的原料是()。

A、草虾

B、明虾

C、对虾

D、河虾

答案：D

719. 用绞肉机粉碎猪肉制茸，一般需要绞()遍为宜。

A、1

B、2

C、3~5

D、8~10

答案：C

720. ()是制作猪肉茸泥不可缺少的添加料。

A、蛋黄

B、全蛋

C、蒜汁

D、蛋清

答案：D

721. 调制牛肉茸泥可以添加的调料是()。

A、醋

B、蜂蜜

C、蛋清

D、琼脂

答案：C

722. 制作牛肉茸泥添加少量的小苏打是为了增加其持水性，使其()。

A、更易成型

B、更加细嫩

C、更易制熟

D、更加鲜红

答案：B

723. 制南瓜泥的质量要求是()。

A、宜细不宜粗

B、宜粗不宜细

C、宜多不宜少

D、宜少不宜多

答案：A

724. 制作紫薯泥是将蒸熟的紫薯晾凉，()后再塌成泥。

A、切片

B、切条

C、切块

D、去皮

答案：D

725. 调制蚕豆虾茸泥需要加入猪膘茸和()。

A、蛋清

B、味素

C、姜米

D、葱米

答案：A

726. 鸡豆花的成形为()状。

A、雪花

B、冰花

C、酒花

D、荷花

答案：A

727. 制作芙蓉鱼片划油的油温在()以内为宜。

A、180℃

B、160℃

C、102℃

D、140℃

答案：C

728. 花色热菜象形造型是指运用艺术()，模仿自然界的实物造型，力求神似，形态动人。

A、原理

B、道理

C、技艺

D、知识

答案：A

729. 下列选项中，()不属于花色热菜组配手法的范畴。

A、卷

B、熏

C、包

D、穿

答案：B

730. 下列不属于如意卷生坯制作的菜肴是()。

A、三丝鱼卷

B、如意肉卷

C、如意虾卷

D、紫菜如意蛋卷

答案：A

731. 包的馅料一般为鲜嫩的()原料为主。

A、脆性

B、加工性

C、植物性

D、动物性

答案：D

732. 下列是用穿制法制作的菜肴生坯的是()。

A、八宝鸡翅

B、龙穿凤翅

C、桂花糯米藕

D、三色鲜贝串

答案：B

733. ()制法不适宜制作镶制菜肴的生坯。

- A、炖
- B、炸
- C、蒸
- D、煎

答案：A

734. 拼摆山水花色冷拼时，山体底部原料的色泽应选择()。

- A、较淡的原料
- B、较深的原料
- C、偏艳的原料
- D、偏黄的原料

答案：B

735. 为了确保花色冷拼的食用安全，操作前应用()浓度的高锰酸钾溶液对手进行消毒。

- A、1%
- B、6%
- C、8%
- D、0.3%

答案：D

736. 幼儿对()最为敏感。

- A、咸味
- B、甜味
- C、苦味
- D、辣味

答案：C

737. ()是在菜肴接近成熟时，将调好的芡汁淋入（倒入、烹入）勺中，使菜肴汤汁浓稠或将制好的芡汁浇淋在菜肴上的工艺方法。

- A、挂糊
- B、勾芡
- C、上浆
- D、调味

答案：B

738. 葱烧海参的勾芡方法是()。

- A、烹入法
- B、浇汁法
- C、淋入法
- D、翻拌法

答案：C

739. 松鼠鱼的成菜芡汁是()。

- A、浇芡法
- B、淋入法
- C、晃勺法
- D、推入法

答案：A

740. 天然叶绿素主要存在于()中。

- A、绿色植物
- B、黄色植物
- C、白色植物
- D、黑色植物

答案：A

741. 可可粉对淀粉和含()丰富的原料着色力强。

- A、脂肪
- B、蛋白质
- C、微生物
- D、矿物质

答案：B

742. 姜黄素的熔点为()。

- A、173℃
- B、193℃
- C、203℃
- D、213℃

答案：A

743. 下列不是用脆皮汁制作的菜肴是()。

- A、烧鹅
- B、樟茶鸭
- C、烤乳猪
- D、脆皮乳鸽

答案：B

744. 制作龙井虾仁一般要上()。

- A、蛋白浆
- B、蛋黄浆
- C、全蛋浆
- D、水粉浆

答案：A

745. 红茶味型主要用于()类的菜肴。

- A、汤菜
- B、扒菜
- C、烧菜
- D、爆菜

答案：A

746. 下列与醋椒鳜鱼风味相同的菜品是()。

- A、烩乌鱼蛋
- B、酸辣海参
- C、醋椒鱼条
- D、剁椒鱼头

答案：C

747. 鱼香味的口味特点是()甜、香兼有。

- A、咸
- B、酸
- C、辣
- D、其他三项都是

答案：D

748. 怪味的调味料有()醋、红酱油、味素、盐。

- A、熟芝麻、香油
- B、白糖、花椒粉
- C、麻酱、辣椒油
- D、其他三项都是

答案：D

749. 下列不能用于调制椒麻汁的调料是()。

- A、盐
- B、葱
- C、花椒
- D、辣椒粉

答案：D

750. 千岛汁除用于蔬菜沙拉外，还可用于()的调味。

- A、熘制菜品
- B、烧制菜品
- C、炖制菜品
- D、煎制菜品

答案：D

751. OK 汁的味感是()。

- A、果香为主，咸味为辅
- B、酸味为主，咸味为辅
- C、酸而带甜，咸味为辅
- D、甜味为主，咸味为辅

答案：C

752. 腐乳味用于()时，只用腐乳汁与其他调味品调均即可。

- A、冷菜菜肴
- B、西式菜肴
- C、烧煮类菜肴
- D、爆炒类菜肴

答案：D

753. 调制红汤火锅加入()，可以起到去腥增香的作用。

- A、冰糖
- B、料酒
- C、鸡精
- D、泡辣椒

答案：B

754. 鲜汤的用途十分广泛，除纯甜味的菜肴不使用外，其他()的菜肴都离不开它。

- A、鱼香

- B、家常
- C、鲜咸
- D、口味

答案：D

755. 制汤在加热过程中，呈味物质由原料的内层向外层扩散，再由外层向()扩散，最终达到浸出平衡。

- A、内部
- B、表面
- C、汤中
- D、油中

答案：C

756. 吊汤所用的红臊（茸料）应在吊汤()投入。

- A、加热开始时
- B、清汤沸腾时
- C、清汤稠浓时
- D、清汤加热中

答案：A

757. 制作一般白汤的原料应首先进行()处理，去除血污和异味，确保汤的鲜味。

- A、焯水
- B、腌制
- C、调味
- D、改刀

答案：A

758. 浓白汤的特点是：汤色乳白浓稠，最适宜制作()。

- A、烩菜
- B、氽菜
- C、炖菜
- D、奶汤类菜

答案：D

759. 制作素汤要选用鲜味足、营养成分含量高的()原料。

- A、动物性
- B、矿物性
- C、加工性
- D、植物性

答案：D

760. 下列适宜冻制法使用的凝固剂是()。

- A、淀粉
- B、琼脂
- C、鱼鳞
- D、肉皮茸

答案：B

761. 制作琼脂的原料是()。

- A、海带
- B、紫菜

- C、海蜇
- D、石花菜

答案：D

762. 宴席菜单设计的原则是：以顾客需要()，服务宴会主题。

- A、为内容
- B、为条件
- C、为导向
- D、为标准

答案：C

763. 宴席菜营养组配原则之一是()平衡。

- A、酸碱度
- B、冷热菜
- C、冷菜与面点
- D、冷菜与汤菜

答案：A

764. 宴席菜品之间的色彩搭配是指()的色彩搭配。

- A、动物性原料之间
- B、植物性原料之间
- C、冷菜和热菜之间
- D、高档菜和低档菜

答案：C

765. 宴席的上菜原则之一是先冷菜后()。

- A、热菜
- B、大菜
- C、甜菜
- D、汤菜

答案：A

766. 拔丝炒糖的目的是使蔗糖由结晶体转变为液体，最终形成无定型的()。

- A、硬体
- B、软体
- C、固体
- D、玻璃体

答案：D

767. 拔丝的油拔法是用()炒制糖浆的方法，糖与油的比例以 10:1 为宜。

- A、少量油
- B、多量油
- C、动物油
- D、植物油

答案：A

768. 拔丝的原料应保持一定的()，才能保证出丝的效果。

- A、湿度
- B、温度
- C、亮度
- D、高度

答案：B

769. 拔丝西瓜拍粉后挂()效果最佳。

- A、发粉糊
- B、水粉糊
- C、蛋黄糊
- D、全蛋糊

答案：A

770. 制作炖制菜肴以淡而不薄、()的原则进行调制。

- A、鲜香可口
- B、咸辣可口
- C、咸甜可口
- D、咸酸可口

答案：A

771. 煨菜与炖菜不同点之一是()的不同。

- A、汤汁色泽
- B、选择范围
- C、加热器皿
- D、菜品的质感

答案：A

772. 煨制鱼类菜肴的汤色要求是()。

- A、浓白
- B、清澈
- C、浓稠
- D、鲜艳

答案：A

773. 煨制菜肴一般不使用()做调味料。

- A、生抽
- B、盐
- C、味素
- D、料酒

答案：A

774. 贴制法是以()只煎一面成菜的技法。

- A、少量油
- B、多量油
- C、大量油
- D、植物油

答案：A

775. 为使贴制菜肴底面质酥色金黄，应使用()加热煎制。

- A、小火
- B、中火
- C、大火
- D、武火

答案：A

776. 塌制法一般是先挂()，然后再塌制。

- A、软糊
- B、硬糊
- C、水粉糊
- D、拍粉拖蛋糊

答案：D

777. 塌制菜肴的码味要求是()。

- A、宜淡不宜咸
- B、以咸为主
- C、以甜为主
- D、宜咸不宜淡

答案：A

778. 蜜汁菜具有()、汁浓晶莹透亮、质酥糯、味甜似蜜的特点。

- A、色泽美观
- B、咸甜适中
- C、酸甜可口
- D、甜味浓郁

答案：A

779. 炸制挂蛋泡糊的菜肴使用的油温应控制在()以内。

- A、120℃
- B、140℃
- C、150℃
- D、160℃

答案：A

780. 炸制菜肴具有外焦里嫩或外松酥里嫩，色金黄或浅黄，干香味醇，无汁无芡，成形()的特点。

- A、整齐美观
- B、大小各异
- C、方正美观
- D、形状扁平

答案：A

781. 下列最适宜烹制糖醋鱼的是()。

- A、黄河鲤鱼
- B、西湖草鱼
- C、珠江鲤鱼
- D、太湖银鱼

答案：A

782. 制作滑溜菜划油时油温应控制在()热为宜。

- A、120℃
- B、160℃
- C、170℃
- D、180℃

答案：A

783. 滑溜菜肴的主要成品特点是：质地滑嫩，色白，芡汁()，口味以鲜咸为主。

- A、紧亮

- B、稠亮
- C、稀亮
- D、油亮

答案：A

784. 爆制菜肴具有()、嫩脆清爽、口味多样、紧汁亮油或不勾芡的特点。

- A、滑嫩鲜香
- B、清淡醇厚
- C、亮油无汁
- D、形状美观

答案：D

785. 油爆内脏类菜肴芡汁的特点是()。

- A、紧汁亮油
- B、多汁油亮
- C、汁宽汤多
- D、亮油无汁

答案：A

786. 芫爆菜肴的成品特点是汁内无芡，成菜略有()，香菜梗碧绿脆嫩。

- A、清汁
- B、浑汁
- C、芡汁
- D、油汁

答案：A

787. 下列不适宜制作爆制菜肴的原料是()。

- A、鱿鱼
- B、鸡肫
- C、猪腰
- D、五花肉

答案：D

788. 挂霜菜的特点之一是表面形成()。

- A、白色糖霜
- B、色泽金黄
- C、色泽金红
- D、明亮晶莹

答案：A

789. 琉璃法制成的菜肴，冷却后形成一层棕黄色晶莹透亮的()。

- A、液体
- B、晶体
- C、固体
- D、糖汁

答案：B

790. 琉璃菜的糖浆欠火或过火，都会影响成品的()。

- A、色泽
- B、口感
- C、透明度

D、其他三项都是

答案：D

791. 下列对烹制汤爆双脆表述错误的是()。

- A、肚仁刮刀进行制嫩
- B、鸡肫进行制嫩处理
- C、肚仁鸡肫进行刮刀处理
- D、肚仁鸡肫氽断生为佳

答案：B

792. 正宗的大煮干丝的配料有()、熟火腿、冬笋、虾仁、虾籽、豌豆。

- A、熟鸡丝
- B、熟鸡肝
- C、熟鸡胗
- D、其他三项都是

答案：D

793. 松鼠鳜鱼的成品特点是：形似松鼠、外焦内嫩、口味()、芡汁明亮。

- A、原汁原味
- B、鲜香可口
- C、色泽金黄
- D、甜酸咸香

答案：D

794. 软炸银鱼具有色泽()、外松酥里嫩、口感鲜香的特点。

- A、金黄
- B、浅黄
- C、银红
- D、洁白

答案：B

795. 制作水煮牛肉的肉片在加热前要进行码味()处理。

- A、预热
- B、滑油
- C、焯水
- D、上浆

答案：D

796. 鱼香肉丝具有色泽红亮、散仔()、口味咸酸甜辣鲜香兼有的特点。

- A、亮油
- B、多油
- C、少油
- D、大油

答案：A

797. 蜜汁叉烧二次烤时刷的是()。

- A、糖浆
- B、生抽
- C、香油
- D、糖汁

答案：A

798. 制作蒜香骨，排骨腌制的时间长一般以()为宜。

- A、1 小时左右
- B、2 小时左右
- C、5 小时左右
- D、10 小时左右

答案: D

799. 龙井虾仁具有()、鲜嫩可口、茶叶碧绿清香、色泽雅丽、滋味独特的特点。

- A、色泽金黄
- B、色泽金红
- C、虾仁洁白
- D、色泽鲜艳

答案: C

800. 西湖醋鱼具有()，水汁红而明亮，口味酸甜有度的特点。

- A、质地软嫩
- B、色泽金红
- C、肉质鲜嫩
- D、色泽鲜艳

答案: C

801. 制作白玉鸡脯首先将嫩质鸡茸泥用()或滑油的方法制成直径 2.5cm 圆脯状，然后再用鲜咸的味汁爆汁成菜的工艺。

- A、氽
- B、烧
- C、烩
- D、炖

答案: A

802. 制作生熏白鱼，在熏制时白鱼应放在()上面熏制。

- A、丝网
- B、菜叶
- C、锅底
- D、蒸屉

答案: A

803. 制作糟熘三白的鱼和鸡脯肉应切成()为宜。

- A、长方片
- B、菱形片
- C、抹刀片
- D、骨牌片

答案: C

804. 淮扬菜的调味工艺中特别重视咸鲜味和()的调配。

- A、咸甜味
- B、鲜香味
- C、甜香味
- D、糟香味

答案: A

805. 菜点研发创新的策略之一是()创新策略。

- A、领进
- B、领入
- C、带领
- D、引进

答案：D

806. 菜点研发创新的原则之一是讲求创新速度，注重研发()。

- A、效率
- B、效益
- C、专利
- D、成果

答案：B

807. 厨房各项制度监督检查的敌人是()。

- A、严肃
- B、认真
- C、铁面无私
- D、好人主义

答案：D

808. 一般情况下，厨房接到菜单后，()必须在8~10分钟内完成。

- A、凉菜
- B、热菜
- C、面点
- D、小吃

答案：A

809. 社会主义道德建设的基本要求是：爱祖国、爱人民、爱劳动、()、爱社会主义。

- A、爱科学
- B、爱学习
- C、爱生活
- D、热爱党

答案：A

810. ()是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。

- A、职业技能
- B、职业道德
- C、社会道德
- D、职业活动

答案：B

811. 常熟叫花鸡在烤制时应用()包裹在鸡的外面，外裹黄泥或面团进行烤制。

- A、白菜叶
- B、芭蕉叶
- C、菠菜叶
- D、荷叶

答案：D

812. ()是指消费者对产品的信任程度和该产品的社会影响程度(声誉)。

- A、信誉

B、道德

C、价格

D、品牌

答案：A

813. 遵纪守法包括学法、()，遵守企业纪律和规范。

A、知法

B、守法

C、用法

D、其他三项都是

答案：D

814. 鹅可分为肉用鹅、蛋用鹅、()三个类型。

A、杭州酱鹅

B、北京烧鹅

C、肉蛋兼用鹅

D、广式烧鹅

答案：C

815. 下列对优质干贝表述错误的是()。

A、色泽灰暗

B、粒大饱满

C、表面有白霜

D、干燥有香气

答案：A

816. 工资应当以货币形式按()支付给劳动者，不得克扣或者无故拖欠劳动者的工资。

A、天

B、月

C、小时

D、季

答案：B

817. 果蔬类原料的初加工应先洗后切，以免()。

A、清洗不净

B、原料氧化

C、原料变形

D、营养素流失

答案：D

818. 促使蛤蜊充分吐沙的方法之一，是水中加入适度的()。

A、盐

B、碱

C、酒

D、油

答案：A

819. 为保持对虾型体的完整，去虾线时可用牙签从()缝隙中挑出虾线。

A、虾尾部

B、虾头部

- C、虾胸部
- D、虾体背部

答案：D

820. 宰杀牛蛙的方法是摔死或用刀背将其击昏，然后从颈部开口，用竹签沿()捅一下，令其迅速死亡。

- A、大脑
- B、心脏
- C、脊髓
- D、腹部

答案：C

821. 初加工甲鱼时，除保留心、肝、肺、()、卵巢、肾外，其余内脏一律去除。

- A、胃
- B、肠
- C、胆
- D、肚

答案：C

822. 牛肝菌按菌的大小和()分类，可分为幼菇、半开伞菇、开伞菇。

- A、菌的粗细
- B、菌的颜色
- C、菌的纹理
- D、菌伞的开放程度

答案：D

823. 竹荪有保护肝脏，能减少()脂肪的积存，有俗称“刮油”的作用。

- A、腹壁
- B、小肠
- C、大肠
- D、胃部

答案：A

824. 下列原料中，适宜制成干货原料的是()。

- A、鱼翅
- B、海参
- C、香菇
- D、其他三项都是

答案：D

825. 干制原料复水回软后才能适宜()和食用的要求。

- A、加热
- B、调味
- C、烹调
- D、成形

答案：C

826. 碱水发是指用碱溶液通过()，使干料膨润的加工方法。

- A、浸泡
- B、加热
- C、蒸制

D、氽煮

答案：A

827. 下列适宜整料脱骨的鱼是()。

A、带鱼

B、偏口

C、鲤鱼

D、面条鱼

答案：C

828. 整鸡出骨的关键是()。

A、开口正确

B、骨不带肉

C、鸡皮完整

D、其他三项都是

答案：D

829. 搅制茸泥时应向()方向迅速搅，才能使茸泥上劲，不脱水。

A、左

B、右

C、上

D、一个

答案：D

830. 制作鸡茸泥时如果使用了猪膘肉，调制时就不再放入()。

A、盐

B、大油

C、葱汁

D、姜汁

答案：B

831. 制鱼茸取鱼肉时可以采用直接取肉法或()法。

A、刮取鱼肉

B、剔取鱼肉

C、熟取鱼肉

D、生取鱼肉

答案：A

832. 制作鱼茸泥的原料质地要()，吸水力要强。

A、细嫩

B、鲜嫩

C、软嫩

D、白嫩

答案：A

833. 南方一些菜系制鱼茸时一般不使用()，但北方地区较多使用。

A、盐

B、水

C、蛋清

D、葱姜汁

答案：C

834. 制作猪肉茸泥时可打入()。

- A、大蒜汁
- B、花椒水
- C、大料水
- D、葱姜汁水

答案: D

835. 制作牛肉茸泥不能添加的添加料是()。

- A、盐
- B、水
- C、大油
- D、蛋清

答案: C

836. 制作牛肉茸泥加入适量的小苏打,是为了增加茸泥的(),使其更细嫩。

- A、松软性
- B、持水性
- C、可口性
- D、安全性

答案: B

837. 制作蚕豆泥的成泥方法既可用刀塌成泥也可用()加工成蚕豆泥。

- A、绞肉机
- B、轧面机
- C、食品搅拌机
- D、食品粉碎机

答案: D

838. 下列选项中,用豆腐泥制作的菜肴是()。

- A、三鲜豆腐
- B、麻婆豆腐
- C、五彩豆腐泥
- D、小葱拌豆腐

答案: C

839. 制作紫薯泥的第一步是将紫薯()。

- A、蒸熟
- B、去皮
- C、塌泥
- D、剁碎

答案: A

840. 制作滑炒鸡线在鸡茸中能添加的辅料是()。

- A、马蹄
- B、发蛋
- C、肥膘
- D、笋末

答案: C

841. 制作鸡豆花时加入的肥膘应是()。

- A、生肥膘粒

- B、熟肥膘粒
- C、生肥膘茸
- D、熟肥膘茸

答案：C

842. 为保证芙蓉鱼片质感滑嫩的特点，应使用()爆汁。

- A、兑汁芡
- B、浇汁芡
- C、勾汁芡
- D、流汁芡

答案：A

843. 下列可作为穿的填充原料的是()。

- A、火腿
- B、菠菜
- C、鱼茸
- D、虾茸

答案：A

844. 酿制生坯的成熟以()为主。

- A、煎制法
- B、煮制法
- C、炸制法
- D、蒸制法

答案：D

845. ()不是采用镶的手法制作的生坯。

- A、八宝鸡
- B、兰花香菇
- C、百花鱼肚
- D、秋叶鸽蛋

答案：A

846. 为了使捶的原料能更好的成型，在捶制时要边捶边加入少许()。

- A、油
- B、盐
- C、水
- D、干淀粉

答案：D

847. 花色冷菜是将加工好的()原料，按照一定的次序、层次和位置拼摆成一定形状，供食用和欣赏的一种成菜工艺。

- A、荤菜
- B、素菜
- C、热菜
- D、凉菜

答案：D

848. 制作花色冷菜的原料必须是()。

- A、熟料
- B、生料

- C、艳丽的原料
- D、能直接食用的原料

答案：D

849. 花色冷拼使用的餐具，必须在边线以内构图布局的是()宽边圆盘。

- A、绿色
- B、黄色
- C、粉红色
- D、其他三项都是

答案：D

850. 花色冷拼构图虚实关系是指盘中拼摆的()和盘中空白的比例关系。

- A、实体
- B、大小
- C、形状
- D、多少

答案：A

851. 味的感觉是由()刺激舌表面的味蕾而引起的。

- A、唾液
- B、呈味物质
- C、刺激物质
- D、风味溶剂

答案：B

852. 食用凉菜的最佳温度以()左右为宜。

- A、5℃
- B、6℃
- C、7℃
- D、10℃

答案：D

853. 混合芡汁又称为调味粉汁、碗汁芡、()。

- A、流芡
- B、厚芡
- C、兑汁芡
- D、米汤芡

答案：C

854. 勾芡可使菜肴热度散发缓慢，对菜肴起到一定的()作用。

- A、保温
- B、保护
- C、保持
- D、保证

答案：A

855. 苋菜红用于青红丝、染色樱桃时的最大用量是()。

- A、0.05g/kg
- B、0.09g/kg
- C、0.07g/kg
- D、0.08g/kg

答案：A

856. 在食品工业中红曲米可用于()的着色。

- A、火腿
- B、饮料
- C、糕点
- D、其他三项都可以

答案：D

857. 下列不是制作醋椒味型的调味品是()。

- A、醋
- B、盐
- C、泡辣椒
- D、胡椒粉

答案：C

858. 鱼香肉丝主料上浆时加入()会起到上劲和提味的作用。

- A、醋
- B、酱油
- C、川盐
- D、料酒

答案：C

859. 怪味是()的独特味型。

- A、淮扬
- B、鲁菜
- C、冀菜
- D、川菜

答案：D

860. 下列是用泡椒做调味料制作的菜肴是()。

- A、回锅肉
- B、宫保鸡丁
- C、家常海参
- D、鱼香肉丝

答案：D

861. 调制豉蚝汁老抽起()作用。

- A、补充色泽
- B、补充鲜味
- C、补充咸味
- D、补充香味

答案：A

862. 椒麻汁在突出椒麻味时还必须以()为基础。

- A、酸甜味
- B、麻辣味
- C、鲜香味
- D、咸鲜味

答案：D

863. 调制 XO 酱用的油一般要选用()。

- A、花生油
- B、橄榄油
- C、色拉油
- D、芝麻油

答案：B

864. 鱼露汁适宜下列()菜肴的味汁。

- A、白斩鸡
- B、脆皮乳猪
- C、脆皮大肠
- D、白灼基围虾

答案：D

865. 调制菌汤突出的口味是()。

- A、鲜香味
- B、咸香味
- C、酸香味
- D、麻辣味

答案：A

866. 调制四川白汤火锅时，放入煎过的鲫鱼可以起到()。

- A、增香作用
- B、增色作用
- C、去腥作用
- D、调味作用

答案：A

867. 鸡精、味素与鲜汤的鲜美相比是有差异的，它们不能()鲜汤的作用。

- A、取代
- B、取消
- C、取得
- D、取用

答案：A

868. 下列适宜制汤的原料是()。

- A、猪肘
- B、家畜骨架
- C、家禽骨架
- D、以上都是

答案：D

869. 鲜汤按汤色一般可分为()和白汤两种。

- A、浓汤
- B、毛汤
- C、素汤
- D、清汤

答案：D

870. 鲜汤味的浓度与下列()因素有关。

- A、原料质量
- B、制汤时间

C、呈味物质扩散系数

D、以上都是

答案：D

871. 制作一般清汤火力不能过旺，否则会导致汤色()。

A、乳白

B、浓稠

C、无味

D、无色

答案：A

872. 豆芽素汤浓白，味鲜醇，适宜制作()之用。

A、花色菜肴

B、高档素菜

C、红色菜肴

D、绿色蔬菜

答案：B

873. 下列最适宜夏季冻制菜肴的原料是()。

A、鱼肉

B、羊羔

C、脚爪

D、猪肉

答案：A

874. 制肉皮冻需将预熟处理的肉皮切成条后放入()中继续熬制。

A、清水中

B、原汤中

C、高汤中

D、清汤中

答案：B

875. 宴席菜单设计的原则是：以价格定档次，数量与()相统一。

A、色泽

B、质量

C、口味

D、形状

答案：B

876. 宴席菜肴数量是指组配菜肴的总数和()。

A、荤菜的数量

B、每道菜肴的重量

C、菜肴的味型数量

D、原料品种的数量

答案：B

877. 烧扒菜肴的成熟芡汁为()。

A、薄芡

B、厚芡

C、流芡

D、兑汁芡

答案：C

878. 炖制法一般可分为()和侑炖两种。

- A、清炖
- B、红炖
- C、炸炖
- D、白炖

答案：A

879. 炖制菜肴的特点之一是()不勾芡。

- A、汤清
- B、汤浑
- C、汤少
- D、汤稠

答案：A

880. 为了保证煨制菜肴的质感，使用的块状原料不宜()。

- A、太大
- B、太小
- C、太多
- D、太少

答案：B

881. 锅塌豆腐是()传统代表菜之一。

- A、川菜
- B、鲁菜
- C、苏菜
- D、粤菜

答案：B

882. 盐焗是指将生料或半熟的原料用盐和葱姜、大料腌渍，然后用桑皮纸包裹，埋入()的盐粒中使之成熟的烹调方法。

- A、清洁
- B、粉碎
- C、灼热
- D、过筛

答案：C

883. 盐作为烹调介质，其特点是()，安全卫生。

- A、受热快传热快
- B、传热慢但均匀
- C、导热性能差
- D、受热快传热慢

答案：A

884. 盐焗菜具有()、肉质鲜嫩、干香味厚、冷吃热吃均可的特点。

- A、色泽金黄
- B、皮脆骨酥
- C、皮嫩骨酥
- D、内咸外甜

答案：B

885. 下列不适宜制作蜜汁菜的原料是()。

- A、梨
- B、苹果
- C、红果
- D、西瓜

答案: D

886. 炸制法可分为挂糊炸与()炸两大类。

- A、不挂糊
- B、不调味
- C、不码味
- D、不改刀

答案: A

887. 高油温炸制菜肴时, 最佳油温应控制在()为宜。

- A、160~180℃
- B、200~220℃
- C、220~230℃
- D、230~250℃

答案: A

888. 挂蛋泡糊炸制菜肴的质感特点是()。

- A、外松酥内嫩
- B、外焦里嫩
- C、外柔内嫩
- D、外脆内嫩

答案: A

889. 熘制法以菜肴的质地划分, 可分为脆熘(焦熘)、()和软熘。

- A、滑熘
- B、烧熘
- C、醋熘
- D、糖熘

答案: A

890. 正宗的油爆双脆的原料是鸡肫和()。

- A、肚仁
- B、鱿鱼
- C、墨鱼
- D、虾仁

答案: A

891. 下列属于芡爆菜肴的是()。

- A、盐爆散丹
- B、酱爆肉丁
- C、宫保鸡丁
- D、葱爆羊肉

答案: A

892. 芡爆鲜嫩无骨的动物原料一般应上()浆。

- A、蛋白

- B、蛋黄
- C、全蛋
- D、水粉

答案：A

893. 下列最适宜制作挂霜菜的原料是()。

- A、花生米
- B、香蕉
- C、苹果
- D、虾仁

答案：A

894. 糖醋鲤鱼的质感特点是()。

- A、外酥里嫩
- B、外嫩里酥
- C、外松里嫩
- D、外焦里嫩

答案：D

895. 京酱肉丝的配料是()。

- A、油菜
- B、生姜
- C、尖椒
- D、葱白丝

答案：D

896. 烩鸭四宝口感特点是汤醇味厚，()咸香。

- A、鲜咸
- B、酸辣
- C、酸甜
- D、香甜

答案：B

897. 制作拔丝苹果，一般应将苹果切成()块形为宜。

- A、条形
- B、片形
- C、丁形
- D、滚刀

答案：D

898. 鱼香肉丝的口味特点是()。

- A、咸鲜味
- B、麻辣味
- C、酸甜味
- D、咸酸甜辣鲜香

答案：D

899. 烧是先()后烤，然后刷糖浆再烤。

- A、腌制
- B、上浆
- C、挂糊

D、炸制

答案：A

900. 脆皮大肠热传递是先氽后卤，再()。

A、炸

B、烤

C、烧

D、炒

答案：A

901. 荷叶粉蒸肉具有口味清香，()的特点。

A、质地软嫩

B、质地软糯

C、色泽鲜艳

D、鲜肥软糯而不腻

答案：D

902. 锅塌豆腐的特点是()，质外微酥内嫩，口味鲜咸，味汁紧收，不勾芡。

A、色泽金黄

B、汤汁浓厚

C、明油包欠

D、色泽金红

答案：A

903. 生熏白鱼的特点是()、烟香浓郁、肉质细嫩。

A、色泽红亮

B、色泽白亮

C、色泽明亮

D、色泽银白

答案：A

904. 制作鲫鱼炖豆腐的方法是将鲫鱼()后炖。

A、先炸

B、先烤

C、先煎

D、先氽

答案：C

905. 下列是淮扬菜特色调味品的是()。

A、镇江香醋

B、四美酱油

C、太仓糟油

D、其他三项都是

答案：D

906. 属于粤菜传统特色调料的有()。

A、蚝油

B、鱼露

C、沙茶酱

D、其他三项都是

答案：D

907. 细菌性食物中毒不包括()。

- A、沙门菌属食物中毒
- B、大肠杆菌食物中毒
- C、副溶血性弧菌食物中毒
- D、河豚鱼中毒

答案: D

908. 人体最大的消化腺是()。

- A、胰腺
- B、肝脏
- C、小肠腺
- D、胃腺

答案: B

909. 下列关于预防亚硝酸盐食物中毒, 不正确的说法是()。

- A、禁食腐烂变质的蔬菜
- B、防止误食亚硝酸盐
- C、不用苦井水煮饭
- D、进食腌制一周的蔬菜

答案: D

910. 职业技能培训是开发劳动者职业技能, 提高劳动者(), 增强劳动者就业能力和工作能力的重要途径。

- A、素质
- B、技术
- C、技艺
- D、技巧

答案: A

911. 烹调原料的初加工, 首先要符合()的卫生要求。

- A、菜品安全
- B、营养成分
- C、原料完整
- D、节约用料

答案: A

912. 贝类原料初加工主要是洗净原料的(), 去除不能食用的内脏和外壳。

- A、泥沙
- B、杂质
- C、粘液
- D、油质

答案: A

913. 食用螺类时应烧煮()以上, 以防止病菌和寄生虫污染。

- A、3 分钟
- B、5 分钟
- C、10 分钟
- D、20 分钟

答案: C

914. 蚌富含(), 可增加眼球壁的弹力, 防治近视的发生与发展。

- A、钙
- B、铁
- C、锌
- D、镁

答案：A

915. 雌性乌贼体内的产卵腺可干制成()，批量加工时应保留。

- A、乌鱼片
- B、乌鱼丝
- C、乌鱼穗
- D、乌鱼蛋

答案：D

916. 除甲鱼黑衣的方法是先用水烫制，时间应控制在()分钟为宜。

- A、2
- B、8
- C、9
- D、10

答案：A

917. 下列属于腌腊制品原料的是()。

- A、火腿
- B、风鸡
- C、腊肉
- D、其他三项均是

答案：D

918. 碱发干料的方法可分为碱面发和()两种。

- A、生碱水发
- B、熟碱水发
- C、碱水发
- D、碱水煮发

答案：C

919. 水发可分为()和熟碱水发两种。

- A、生碱水
- B、凉碱水
- C、温碱水
- D、浓碱水

答案：A

920. 用碱水涨发干料要严格控制碱水的浓度，浓度过稀，干料()。

- A、发不透
- B、发不展
- C、发不软
- D、发不白

答案：A

921. 碱发鱿鱼碱水的温度应控制在()左右为宜。

- A、10~20℃
- B、30~40℃

C、50~60℃

D、80~90℃

答案：A

922. 火腿的分解加工是根据烹调要求，将火腿的大爪、()、火踵、油头、骨头进行分割。

A、中峰

B、后腿

C、方腿

D、圆腿

答案：A

923. 分档取料必须按照原料的()和质量等级进行分割与归类。

A、不同部位

B、原料质地

C、原料形状

D、原料多少

答案：A

924. 检验整鸡脱骨的质量不包括()。

A、骨不带肉

B、肉中无骨

C、不破不漏

D、填馅多少

答案：D

925. 整鱼脱骨的方法有()开口脱骨和脊背开口脱骨两种方法。

A、嘴部

B、腹部

C、尾部

D、颈部

答案：D

926. 家禽肋开取内脏是在贴近翅骨()下开一长4~5cm的刀口。

A、右肋

B、左肋

C、上方

D、下方

答案：A

927. 制作动物性茸泥应选择()含量高的肌肉组织为主。

A、脂肪

B、蛋白质

C、矿物质

D、维生素

答案：B

928. 北方地区制作鸡茸泥一般不放()，以使菜品更加滑嫩。

A、盐

B、淀粉

C、葱姜水

D、肥膘或大油

答案：B

929. 制作水晶虾球的虾茸中可以加入()以增加菜肴的口感。

A、姜米

B、蒜米

C、葱米

D、马蹄茸

答案：D

930. 虾茸对水的结合力较差，制作虾茸时打水量不能超过()。

A、10%

B、30%

C、35%

D、40%

答案：A

931. 制作土豆泥用的土豆应先()后再去皮塌成泥。

A、烤熟

B、蒸熟

C、切块

D、炒熟

答案：B

932. 制作蚕豆泥的原料应选用()为宜。

A、生蚕豆

B、嫩蚕豆

C、老蚕豆

D、干蚕豆

答案：B

933. 下列适宜制作豆腐泥的原料是()。

A、嫩豆腐

B、北豆腐

C、冻豆腐

D、卤豆腐

答案：A

934. 制作蚕豆虾茸时，首先要将蚕豆瓣()。

A、焯熟→浸凉→塌泥

B、蒸煮→去皮→塌泥

C、浸凉→过滤→塌泥

D、蒸煮→浸凉→塌泥

答案：A

935. 下列选项中，不属于花色热菜组配手法范畴的是()。

A、卷

B、排

C、扎

D、冻

答案：D

936. 下列原料中,不可以作为大卷卷皮的是()。

- A、豆腐干
- B、蛋皮
- C、猪网油
- D、豆腐皮

答案: A

937. 花色冷菜要针对宴席的(),构思与其相适应的主题内容。

- A、性状
- B、性质
- C、性能
- D、性态

答案: B

938. 花色冷拼使用白色的圆盘,其布局范围比较广,可以在()内布局。

- A、边线以外
- B、边线以内
- C、整个盘面
- D、盘面中央

答案: B

939. 花色冷拼构图的实是指()。

- A、原料的可食性
- B、原料堆放的高度
- C、原料所占的空间
- D、空白所占的比例

答案: C

940. 花色冷拼造型的次体就是起衬托点缀作用的部分,在盘中所占的布局范围应()。

- A、较小
- B、较大
- C、较多
- D、较左

答案: A

941. 调味的目的之一是确定和丰富菜肴的()。

- A、口味
- B、质感
- C、形态
- D、品种

答案: A

942. 一般菜肴的勾芡是在()进行才能保证质量。

- A、菜肴烹调中期
- B、菜肴即将成熟时
- C、菜肴烹调开始时
- D、菜肴完全成熟后

答案: B

943. 下列属于合成色素的是()。

- A、β-胡萝卜素
- B、红曲色素
- C、姜黄素
- D、苋菜红

答案：D

944. 炒糖色要()放入糖进行炒制。

- A、热锅热油
- B、热锅凉油
- C、凉锅凉油
- D、凉锅热油

答案：B

945. 脆皮汁主要用于烧鹅、乳鸽等菜肴的制作，()中使用广泛。

- A、浙菜
- B、粤菜
- C、冀菜
- D、川菜

答案：B

946. 绿茶味型的调味料主要有()和糖。

- A、盐
- B、味精
- C、绿茶叶和茶汁
- D、其他三项都是

答案：D

947. 红茶味型用的是红茶的()。

- A、茶棍
- B、茶汁
- C、茶叶
- D、茶尖

答案：B

948. 果汁味的主要调料有()和盐。

- A、橙汁
- B、白糖
- C、白醋
- D、其他三项都是

答案：D

949. 鱼香味型按其在菜品中的应用，可分为热菜和()两大类型。

- A、冷菜
- B、汤菜
- C、火锅
- D、烧菜

答案：A

950. 怪味鸡的口味特点是：咸甜麻辣酸鲜香各味兼具，彼此共存，没有那一种味道()。

- A、相似

- B、很相似
- C、很一样
- D、很突出

答案：D

951. 用于冷菜的泡椒，一般泡()即可使用。

- A、2~3 天
- B、5~7 天
- C、7~10 天
- D、10 天以后

答案：A

952. 调制豉蚝汁用的陈皮应切成()。

- A、丝
- B、丁
- C、条
- D、块

答案：A

953. 制做腐乳味热菜时，香油的投放时机以菜肴()为宜。

- A、装盘后
- B、加热过程中
- C、出锅收汁时
- D、加热前放入

答案：C

954. ()是四川红汤火锅基础汤之一。

- A、蘑菇汤
- B、牛骨汤
- C、猪骨汤
- D、鲫鱼汤

答案：B

955. 清汤按质量和用途可分为一般清汤和()两种。

- A、高级清汤
- B、高级鸡汤
- C、高级肉汤
- D、高级牛肉汤

答案：A

956. 制作一般白汤的火候要求是：急火烧开，改中火加热()以上，并要始终保持汤面沸腾状态。

- A、40 分钟
- B、90 分钟
- C、100 分钟
- D、120 分钟

答案：A

957. 吊制高级清汤时，汤的温度以不超过()为宜。

- A、80℃
- B、85℃

C、90℃

D、99℃

答案：D

958. 制作琼脂果胶冻，既可加入果汁，又可加入()，

A、果肉

B、葡萄

C、桔子

D、龙眼

答案：A

959. 筵席是由冷菜、() (头菜、热炒菜、大菜)、点心、酒水和水果等构成的。

A、素菜

B、荤菜

C、热菜

D、汤菜

答案：C

960. 编制宴席菜单考虑的第一因素是()。

A、因时配菜

B、因人配菜

C、因价配菜

D、因地配菜

答案：C

961. 下列不是拔丝菜特点的是()。

A、口味纯甜

B、食时有丝

C、外酥脆里嫩

D、芡汁明亮

答案：D

962. 土豆、红薯、山芋含()，用于制作拔丝菜时只拍粉不挂糊。

A、淀粉多水分少

B、淀粉少水分多

C、淀粉多水分多

D、淀粉少水分少

答案：A

963. 贴制菜肴具有色形美观，菜肴底面油润金黄()，顶面鲜香软嫩，无汤无汁的特点。

A、酥香

B、焦香

C、软香

D、柔香

答案：A

964. 盐焗法的既能保持原料的()，又能保持原料的香味。

A、本味

B、鲜味

C、咸味

D、甜味

答案：A

965. 炸制菜肴加热前的调味中禁用的调味料是()。

A、味素

B、料酒

C、盐

D、生抽

答案：A

966. 炸制法的热传递是热()。

A、对流

B、辐射

C、传导

D、传播

答案：A

967. 滑熘菜的主要成品特点是：质地()，色白，芡汁紧亮，口味以鲜咸为主。

A、滑嫩

B、软嫩

C、鲜嫩

D、嫩脆

答案：A

968. 爆制内脏性菜肴要“三旺三热”，即汤氽要旺火沸汤，油划要旺火热油，()。

A、爆汁要旺火热锅

B、爆汁要旺火凉锅

C、爆汁要中火热锅

D、爆汁要小火凉锅

答案：A

969. 爆制菜肴芡汁的特点是()或不勾芡。

A、紧汁亮油

B、亮油多汁

C、汁薄入味

D、浓汁亮油

答案：A

970. 用于樟茶鸭子制作应该选择()。

A、肥公鸭

B、老母鸭

C、填鸭

D、雏鸭

答案：A

971. 烧制法是一种()收汁或勾芡的成菜技法。

A、自然

B、快速

C、加热

D、自己

答案：A

972. 下列最适宜制做葱烧菜肴的原料是()。

- A、海参
- B、鱿鱼
- C、香菇
- D、鲍鱼

答案：A

973. 凉菜是指热制冷吃、凉制()和冷拼菜肴的总称。

- A、凉吃
- B、生吃
- C、熟吃
- D、拌吃

答案：A

974. 挂霜菜的质感特点是()，口味甜香。

- A、松脆
- B、外脆
- C、外焦
- D、酥糯

答案：A

975. 糟制菜肴的温度在()以下食用口感最佳。

- A、10℃
- B、20℃
- C、25℃
- D、30℃

答案：A

976. 下列原料中，()不可以用作烟熏菜的熏料。

- A、油
- B、糖
- C、茶叶
- D、锅巴

答案：A

977. 熘腰花的成品特点是：形似麦穗，质地脆嫩，蒜香浓郁，()微有酸口，紧汁亮芡。

- A、酸甜
- B、咸鲜
- C、咸辣
- D、香辣

答案：B

978. 拔丝苹果的成品特点是()、口味甜香。

- A、食时有丝
- B、外脆内嫩
- C、色泽金黄
- D、其他三项都是

答案：D

979. 制作软炸银鱼一般要挂()或蛋泡糊为宜。

- A、蛋清糊
- B、蛋黄糊
- C、全蛋糊
- D、发粉糊

答案: A

980. 宫保鸡丁的正宗配料是()。

- A、核桃仁
- B、松籽仁
- C、芝麻仁
- D、花生米

答案: D

981. 开水白菜的调味料有()、胡椒粉、高级清汤。

- A、川盐
- B、绍酒
- C、味精
- D、其他三项都是

答案: D

982. 蒜香骨具有蒜香味浓、色泽金红、()、口味干香的特点。

- A、外酥内嫩
- B、外焦里嫩
- C、质地脆嫩
- D、皮脆肉嫩

答案: A

983. 制作锅塌豆腐的生坯在塌制前要进行码味、拍粉拖()处理。

- A、水粉糊
- B、蛋清糊
- C、全蛋糊
- D、脆皮糊

答案: C

984. 为了增加生熏白鱼的口味,熏制时在鱼的下面要铺上()。

- A、葱
- B、香菜
- C、香叶
- D、荷叶

答案: A

985. 蟹黄扒菜心扒透入味后,需采用()芡汁的方法进行勾芡。

- A、烹入翻拌
- B、淋入翻拌
- C、晃勺淋入
- D、倒入推搅

答案: C

986. 糟熘三白使用的鱼片和鸡片需挂()。

- A、水粉糊

- B、全蛋糊
- C、发粉糊
- D、蛋白糊

答案：D

987. 粤菜蒸制海鲜时常用的香辛调料是()。

- A、葱花
- B、蒜茸
- C、姜末
- D、洋葱末

答案：B

988. 谷类第一限制氨基酸是()

- A、苏氨酸
- B、谷氨酸
- C、亮氨酸
- D、赖氨酸

答案：D

989. 松鼠鳜鱼在下锅炸制前所做处理是()。

- A、滚干淀粉
- B、挂脆皮糊
- C、挂蛋清糊
- D、滚干面粉

答案：A

990. 社会主义市场经济的发展，需要大力加强社会主义()。

- A、集体主义的教育
- B、职业道德建设
- C、爱岗敬业的教育
- D、奉献精神的教育

答案：B

991. 社会主义市场经济呼唤()，职业道德也需要市场经济的舞台。

- A、社会舆论
- B、职业道德
- C、文化活动
- D、民主自由

答案：B

992. ()是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。

- A、相互学习
- B、师道尊严
- C、尊敬领导
- D、爱岗敬业

答案：A

993. 知识经济时代，学习是永恒的主题，()是推动行业发展的动力之一。

- A、文化
- B、技能
- C、效益

D、知识

答案：D

994. 长期摄入有毒金属和非金属会对人体产生()作用。

A、致畸

B、致癌

C、致突变

D、其他三项都是

答案：D

995. ()是人体与电气设备的带电外壳相接触而引起的触电。

A、两相触电

B、接触电压触电

C、单相触电

D、跨步电压触电

答案：B

996. 川菜的特色中()最为突出。

A、刀工工艺

B、调味工艺

C、加工工艺

D、选料工艺

答案：B

997. 烫洗法适用于家畜类原料()的初加工。

A、舌

B、胃

C、肝

D、肺

答案：A

998. 鲜鲍鱼表面有层(), 去除的方法是放入小苏打溶液中浸泡 1 小时, 然后刷洗干净。

A、黑膜

B、黏液

C、污物

D、油污

答案：A

999. ()对虾青素有较好的分解作用, 故洗涤后的虾仁感官好。

A、明矾

B、食盐

C、食碱

D、小苏打

答案：A

1000. 蟹的内脏大多不能食用, 其中不包括()。

A、蟹肠

B、蟹胃

C、蟹心

D、蟹黄

答案：D

1001. 新鲜松茸菌在零下 1.5~2℃可保存()天, 仍不失其特色。

A、3

B、8

C、10

D、15

答案：A

1002. 加工性原料具有丰富和改善鲜活原料的()和风味的特点。

A、色泽

B、质感

C、形状

D、体积

答案：B

1003. 传统的熟碱水发除用纯碱外, 还要加入适量的()。

A、盐

B、糖

C、酒

D、石灰

答案：D

1004. 火腿的分解加工是根据烹调要求, 将火腿的大爪、中峰、()、火踵、油头、骨头进行分割。

A、皮

B、肉

C、蹄

D、筋

答案：D

1005. 茸泥的形成是对烹调原料组织和风味()和改良的产物。

A、优化

B、优良

C、优秀

D、优质

答案：A

1006. 制作茸泥的温度在()以上时, 茸泥的吸水能力会下降。

A、5℃

B、10℃

C、15℃

D、25℃

答案：D

1007. 猪肥膘肉在制作茸泥过程中受到剧烈震荡, ()时使脂肪释放出香味, 所以会使茸泥类菜品油润芳香。

A、搅拌

B、加热

C、调制

D、调味

答案：B

1008. 制虾茸泥时首先要将虾仁中的()去除。

- A、沙肠
- B、虾素
- C、水分
- D、虾色

答案：A

1009. 制作猪肉茸泥打水的比例以()为宜。

- A、1:1
- B、1:1.5
- C、1:1.2
- D、1:0.6~0.8

答案：D

1010. 缺乏时宜导致赖皮病的维生素是()。

- A、烟酸
- B、维生素 B1
- C、维生素 C
- D、维生素 E

答案：A

1011. 芙蓉鱼片的成菜芡汁是()。

- A、流芡
- B、紧汁芡
- C、浇汁芡
- D、勾汁芡

答案：B

1012. 下列()不是芙蓉鱼片的特点。

- A、色泽洁白
- B、紧汁亮芡
- C、口味咸甜
- D、质感细嫩

答案：C

1013. 下列适宜夹的夹料的是()。

- A、茄子
- B、豆角
- C、鱼茸
- D、胡萝卜

答案：A

1014. 下列适宜春季的花色冷菜造型是()。

- A、飞燕
- B、荷花
- C、枫叶
- D、腊梅

答案：A

1015. 同一个主题的冷拼在布局时，造型的主体和次体之间有时也可()。

- A、转换
- B、上下转换
- C、前后转换
- D、左右转换

答案：A

1016. 汤羹类菜勾芡后能使()，起到突出菜肴主料的效果。

- A、主料膨胀
- B、主料上浮
- C、水分增加
- D、主料下沉

答案：B

1017. 用红曲米色素着色，色调鲜艳有光泽，稳定而不易()。

- A、改变
- B、改良
- C、变质
- D、变味

答案：A

1018. 姜黄根状茎中姜黄素含量为 3%~6%，是植物界很稀少的具有()色素。

- A、黄酮
- B、二酮
- C、栀子黄
- D、胭脂树橙色素

答案：B

1019. 炒制糖色有油炒和水炒两种方法，水炒法中糖与水的比例以()为佳。

- A、1:2
- B、1:3
- C、1:4
- D、1:1

答案：D

1020. 糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是()。

- A、糖水着色
- B、糖色着色
- C、冰糖着色
- D、红糖着色

答案：B

1021. 醋椒味是()最具特色的味型。

- A、粤菜
- B、冀菜
- C、鲁菜
- D、湘菜

答案：C

1022. 醋椒味型的菜肴是汤菜，一般()。

- A、勾流芡
- B、不勾芡

C、勾紧汁芡

D、勾米汤芡

答案：B

1023. XO 酱制好后应放在()保存。

A、常温下

B、阴凉处

C、冷库中冷冻

D、冰箱中冷藏

答案：D

1024. 制做腐乳味型()时，腐乳汁无需加热，只与其他调味品调均即可。

A、冷拌菜肴

B、热菜菜肴

C、烧煮类菜肴

D、爆炒类菜肴

答案：A

1025. 制做鱼露汁使用的生抽、鱼露、美极鲜酱油主要起()的作用。

A、调节作用

B、去腥增香

C、确定口味

D、增鲜作用

答案：C

1026. 京都排骨酱中使用的水果是()。

A、苹果

B、菠萝

C、草莓

D、香蕉

答案：B

1027. 烹调中使用鲜汤，不仅增加菜肴的鲜味，而且也增加了菜肴的()。

A、营养

B、脂肪

C、矿物质

D、蛋白质

答案：A

1028. 用于吊制高级清汤的臊子以()效果最佳。

A、鸡腿茸

B、鸡脯茸

C、鱼肉茸

D、牛肉茸

答案：A

1029. 制作一般清汤，必须使用()长时间加热，才能保证汤的清澈。

A、大火

B、小火

C、中火

D、微火

答案：B

1030. 下列适宜作为宴席中大菜的菜肴是()。

- A、芙蓉鸡片
- B、油焖大虾
- C、酱爆鸡丁
- D、鱼香肉丝

答案：B

1031. 拔丝的方法主要有油拔和()两种。

- A、干拔
- B、汤拔
- C、水拔
- D、挂糊拔

答案：C

1032. 拔丝菜的色泽一般是()，糖浆晶莹。

- A、金黄
- B、深红
- C、浅黄
- D、淡黄

答案：A

1033. 扒制菜肴具有选料精细、讲究切配、原形原样、不散不乱、()、鲜咸味醇的特点。

- A、带汁油亮
- B、芡汁明亮
- C、汁浓味醇
- D、色泽乳白

答案：B

1034. 侉炖一般是将原料先()，再用油进行预熟处理，然后再炖。

- A、挂糊
- B、上浆
- C、入味
- D、改刀

答案：A

1035. 制作炖制菜肴以()、鲜香可口的原则进行调味。

- A、淡而不薄
- B、咸而不淡
- C、香鲜醇厚
- D、甜而不咸

答案：A

1036. 炖制菜肴的特点之一是汤清()。

- A、不勾芡
- B、勾流芡
- C、勾紧汁芡
- D、勾包汁芡

答案：A

1037. 贴是将()种刀技成一定形状(以长方形为主)的原料码味后叠加在一起,用少量油只煎一面成熟的技法。

- A、1~2
- B、2~3
- C、5~6
- D、7~8

答案: B

1038. 下列适宜贴制菜肴顶面原料的是()。

- A、虾茸
- B、肥膘
- C、鲜笋
- D、雪菜

答案: A

1039. 下列不适宜制作塌菜的原料是()。

- A、豆腐
- B、猪膘肉
- C、鸡脯肉
- D、猪外脊

答案: B

1040. 盐焗的烹调方法是()特殊风味技法之一。

- A、粤菜
- B、冀菜
- C、鲁菜
- D、闽菜

答案: A

1041. 蜜汁的浓度似(), 故称蜜汁。

- A、蜜
- B、糖
- C、油
- D、浆

答案: A

1042. 熘制法是将切配后的小型或整型原料经()后, 再沾裹芡汁或浇淋调味芡汁成菜的方法。

- A、改刀
- B、剞花刀
- C、调味
- D、初步熟处理

答案: D

1043. 烧制法是一种()后自然收汁或勾芡的技法。

- A、定色定味
- B、确定颜色
- C、调定口味
- D、加入调味品

答案: A

1044. 干烧与红烧不同点是味型和()的不同。

- A、原料
- B、调料
- C、汁芡
- D、制法

答案: C

1045. 制作糖醋鲤鱼一般应挂()。

- A、脆皮糊
- B、全蛋糊
- C、蛋清糊
- D、水粉糊

答案: D

1046. 制作京酱肉丝用的酱料是()。

- A、甜面酱
- B、豆瓣酱
- C、黄豆酱
- D、辣椒酱

答案: A

1047. 松鼠鳜鱼在过油前要进行()挂糊处理。

- A、挂糊
- B、预熟
- C、拍粉
- D、上浆

答案: C

1048. 制作回锅肉不仅用豆瓣酱,还要放入适量的()。

- A、甜面酱
- B、豆豉酱
- C、ok 酱
- D、黄酱

答案: A

1049. 开水白菜的预熟处理的方法是()。

- A、蒸
- B、油焐
- C、焯水
- D、油炸

答案: C

1050. 制作龙井虾仁应选用(),配以清明前后的龙井新茶烹制为最佳。

- A、龙虾
- B、活海虾
- C、大对虾
- D、活河虾

答案: D

1051. 正宗的腊味合蒸的原料以腊鸡肉、()、腊鱼肉为主。

- A、腊牛肉

- B、腊羊肉
- C、腊猪肉
- D、腊鸭肉

答案：C

1052. 淮扬菜中也用辣味的调味品，只是在菜品中起()。

- A、增香增鲜作用
- B、去腥解腻作用
- C、调节辅助作用
- D、掩盖异味作用

答案：C

1053. 传统菜点是创新菜点的()，创新菜点是传统菜点的发展。

- A、前提
- B、基础
- C、目的
- D、要求

答案：B

1054. 菜点研发创新的策略之一是()创新策略。

- A、精英
- B、大众
- C、技师
- D、高级技师

答案：A

1055. 菜点研发创新的原则之一是()技术水平，发挥技术优势。

- A、利用
- B、降低
- C、提高
- D、抬高

答案：C

1056. 厨房管理职能中的()是厨房管理开始的关键一环。

- A、计划职能
- B、组织职能
- C、指挥职能
- D、调节职能

答案：A

1057. ()是人体的能量最重要的来源。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、碳水化合物
- D、脂肪酸

答案：C

1058. ()将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。

- A、龙虾刺身
- B、糟熘三白
- C、韭黄炒肉丝

D、三丝鸡茸蛋

答案: D

1059. ()指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成属于天然营养素范围的食品添加剂。

A、食品强化剂

B、食品着色剂

C、食品膨松剂

D、食品保鲜剂

答案: A

1060. 鳊鱼最为肥美的月份是()。

A、5-6 月份

B、2-3 月份

C、8-9 月份

D、10-12 月份

答案: B

1061. 水煎包是将包子生坯直接码放在()。

A、蒸锅

B、气锅

C、煊锅

D、平锅

答案: D

1062. 饮食企业在每周一到每周五推出“快乐时光”的推销活动,这种做法()。

A、短期价格优惠

B、清淡时间价格折扣

C、消费心理定价

D、产品满意价格

答案: B

1063. 樟茶鸭子的最后成熟方法()。

A、油炸

B、烤制

C、烟熏

D、蒸制

答案: A

1064. 制作“烟熏白鱼”过程中为了增加香味,一般在鱼的下面要铺()。

A、香叶

B、香菜

C、香葱

D、荷叶

答案: C

1065. 可将烹饪原料分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料和()。

A、加工与否

B、商品种类

C、烹饪运用

D、来源属性

答案: D

1066. 牛骨适宜用下列哪种初步热加工方法加工处理()。

- A、冷水加工法
- B、热空气加工法
- C、沸水加工法
- D、热油加工法

答案: A

1067. 茸泥有粗茸、细茸之分, 其分类依据是()。

- A、茸泥的弹性
- B、茸泥的形状
- C、茸泥的颗粒
- D、茸泥的口感

答案: C

1068. 影响合成色素溶解度的因素有温度、PH 值、水的硬度和()。

- A、细菌
- B、日光
- C、氧气
- D、食盐及盐类

答案: D

1069. 如果身上着火, 下列行为中错误的是()。

- A、用灭火器扑灭
- B、马上脱下衣服
- C、跳入冷水中使火焰熄灭
- D、用手扑打

答案: D

1070. 对于发酵面坯在发酵时间上叙述错误的选项是: 发酵时间过长, ()。

- A、带有“老面味”
- B、面坯的质量差
- C、熟制后成品软塌不暄
- D、面坯膨胀好

答案: D

1071. -1°C 左右, 保存 5~14 天的鱼称为()。

- A、冷却鱼
- B、冷冻鱼
- C、鲜鱼
- D、冰鲜鱼

答案: A

1072. 同等量豆类中含钙量最高的是()。

- A、绿豆
- B、赤豆
- C、黄豆
- D、豌豆

答案: C

1073. 定价系数与()的乘积, 能计算产品的售价。

- A、原料进价
- B、原料净重
- C、产品成本
- D、产品净重

答案: C

1074. 除()外,其余污染都是造成果蔬类原料污染、变质的原因。

- A、放射性污染
- B、肠道致病菌和寄生虫卵污染
- C、污水、废水污染
- D、农药污染

答案: A

1075. 将鲜料制成干货原料用()方法风味散失最少。

- A、晒干
- B、炆干
- C、烘干
- D、风干

答案: D

1076. 厨房噪音最高不超过()。

- A、40 分贝
- B、60 分贝
- C、80 分贝
- D、100 分贝

答案: C

1077. 动物肌肉组织有骨骼肌、平滑肌和心肌三种,作为烹饪原料应用最为广泛的为()。

- A、骨骼肌
- B、平滑肌
- C、心肌
- D、三种肌肉都是

答案: A

1078. 河蚌加工取肉后,为了让蚌足容易酥烂,可用()方法。

- A、加碱浸泡
- B、加苏打浸泡
- C、用木捶敲打
- D、剖花刀

答案: C

1079. 开拓创新要具备()、科学的思维、坚定的信心、百折不挠的意志等品质。

- A、认真负责的态度
- B、尊重人才意识
- C、创新意识
- D、不惧挫折的勇气

答案: C

1080. 削面的面坯一般()且滋润光滑:剖面时动作要连贯,下刀要均匀:成品的厚薄、宽窄、长短要基本一致。

- A、很稀
- B、很软
- C、较软
- D、较硬

答案: D

1081. 在我国允许使用的合成色素中遇碱稍变红的是()。

- A、靛蓝
- B、柠檬黄
- C、胭脂红
- D、日落黄

答案: B

1082. 被称为“小人参”的植物原料是()。

- A、白菜
- B、猕猴桃
- C、胡萝卜
- D、豆子

答案: C

1083. 烹调中调味, 又称()调味, 就是在烹调过程中对菜肴进行调味。

- A、基本
- B、辅助
- C、定型
- D、补充

答案: C

1084. 加工风鸡的最佳时间是()。

- A、农历正月
- B、农历五月
- C、农历九月
- D、农历腊月

答案: D

1085. 食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料()高低的主要因素。

- A、价格
- B、知名度
- C、利用率
- D、食用价值

答案: D

1086. 蔬菜瓜果类原料处理时, 一般用()砧板处理。

- A、红色
- B、绿色
- C、白色
- D、蓝色

答案: B

1087. 雪花蟹斗中填放的主料是()。

- A、炒虾仁
- B、炒鱼米

- C、炒蟹粉
- D、炒芙蓉蛋

答案：C

1088. 国家对压力容器的生产、安装、使用等有严格的限制, 其中()压力容器不属于限制的项目。

- A、设计
- B、检验
- C、运输
- D、修理

答案：C

1089. 蛋泡糊调制后, 必须()使用, 以达到饱满的效果。

- A、2 小时后
- B、1 小时后
- C、30 分钟后
- D、立即

答案：D

1090. 体现江苏风味特色的内容是()。

- A、五滋六味
- B、三蒸九扣
- C、清鲜平和
- D、和合之妙

答案：C

1091. 在食品储存中属于化学储存的方法是()。

- A、低温储存
- B、烟熏
- C、脱水干燥储存
- D、高温杀菌

答案：B

1092. 牛肋条肉的特点是(), 结缔组织丰富, 属三级牛肉。

- A、肉质坚实
- B、肥肉为主
- C、肥瘦相间
- D、瘦肉为主

答案：C

1093. 婴幼儿体内的必需氨基酸为()。

- A、7 种
- B、8 种
- C、9 种
- D、10 种

答案：C

1094. 菜肴命名最好不要超过的字数是()。

- A、4 个字
- B、5 个字
- C、6 个字

D、7 个字

答案：B

1095. 最能刺激味觉神经的温度是()。

A、30℃

B、5℃

C、60℃

D、90℃

答案：A

1096. 最适合做馅心的原料是()。

A、梅条肉

B、五花肉

C、夹心肉

D、座臀肉

答案：C

1097. 不属于大豆的原料是()。

A、黑豆

B、黄豆

C、芸豆

D、青豆

答案：C

1098. 大米中胀性最大的是()。

A、粳米

B、糯米

C、香米

D、籼米

答案：D

1099. 煎的传热介质是()。

A、金属

B、油和金属

C、金属和热空气

D、油

答案：B

1100. 能够使糖类发酵产酸产气的是()。

A、霉菌

B、细菌

C、酵母菌

D、病毒

答案：C

1101. 糟熘三白中必须用的调味料是()。

A、红糟汁

B、香糟酒

C、酒酿

D、红曲粉

答案：B

1102. 一般腰盘盘边比较明显,冷拼构图时的布局范围应在(),才能显得比较协调。

- A、 边线以外
- B、 边线以内
- C、 整个盘面
- D、 盘面中央

答案: B

1103. 职工具有良好的(),有利于增强企业的凝聚力,促进企业发展。

- A、 职业道德
- B、 技能水平
- C、 文化水平
- D、 工作业绩

答案: A

1104. 影响气体混合物爆炸极限的主要因素有:温度、()、介质和着火源等。

- A、 湿度
- B、 空气
- C、 压力
- D、 粉尘

答案: C

1105. 由于吃了含细菌毒素的食物引起的食物中毒称()食物中毒。

- A、 感染型
- B、 毒素型
- C、 过敏型
- D、 自发型

答案: B

1106. 我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求:安全卫生和()。

- A、 化学稳定性
- B、 添加剂残留量
- C、 物理稳定性
- D、 美观

答案: A

1107. 扬州名菜“醋熘鳊鱼”所用的传热介质是()。

- A、 水
- B、 油
- C、 蒸汽
- D、 以上答案都不对

答案: B

1108. ()是采用复合熟制法成熟的。

- A、 莜麦卷
- B、 三杖饼
- C、 什锦猫耳朵
- D、 烧卖

答案: C

1109. 淮扬狮子头在下锅加热时,锅中的水温应是()。

- A、 常温

- B、60 度
- C、50 度
- D、100 度

答案：D

1110. 下列果菜中属于浆果类的是()。

- A、冬瓜
- B、苦瓜
- C、辣椒
- D、菜豆

答案：C

1111. 成熟工艺中()熟制方法配合使用是复合熟制法与单一熟制法的最大不同点。

- A、多种
- B、四种
- C、三种
- D、两种

答案：A

1112. 生肉馅黏度大,水分少,增加水分的方法是()。

- A、热水浸泡
- B、掺冻
- C、加入油脂
- D、加入酱类

答案：B

1113. 大豆的原产地是()。

- A、中国
- B、印度
- C、希腊
- D、埃及

答案：A

1114. 下列原料中, ()是家常海参必需的辅料。

- A、猪肉末
- B、笋末
- C、干贝末
- D、豆豉末

答案：A

1115. 烹饪色彩的运用, ()是不提倡的。

- A、食品天然色彩搭配法
- B、色素加色法
- C、调料加色法
- D、烹制起色法

答案：B

1116. 不容易挥发的香精是()。

- A、水溶性香精
- B、耐热性香精
- C、乳化香精

D、微胶囊香精

答案：B

1117. 菜点总成本与产品数量的比值是()。

A、菜点加工成本

B、菜点生产成本

C、菜点单位成本

D、菜点总成本

答案：C

1118. 人体急性或慢性()毒可能引起骨痛病。

A、汞

B、镉

C、铅

D、砷

答案：B

1119. 餐饮成本与利润的和构成产品的()。

A、销售价格

B、毛利额

C、成本

D、营业费用

答案：A

1120. 裱花工艺中, 调制蛋白膏时最好选用()、韧性好 的新鲜蛋白。

A、有浓稠度

B、无浓稠度

C、浓稠度低

D、浓稠度高

答案：D

1121. 人们对菜肴质度、温度、浓度等性质的印象属()。

A、心理味觉

B、物理味觉

C、化学味觉

D、生理味觉

答案：B

1122. 冷冻、冷藏设备适宜放置于()。

A、烹调区域

B、冷菜间

C、粗加工间

D、干燥平坦之处

答案：D

1123. 批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是()。

A、毛料数量

B、净料数量

C、半制品数量

D、成品数量

答案：D

1124. 我国食盐产量最高的是()。

- A、海盐
- B、湖盐
- C、井盐
- D、岩盐

答案: A

1125. ()含有植物杀菌素和芥子挥发油,可起引抑菌作用。

- A、小白菜
- B、洋白菜
- C、菜花
- D、西红柿

答案: B

1126. “烹饪”一词最早出现在 3000 年前的()中。

- A、《论语·乡党》
- B、《礼记·内则》
- C、《周易·鼎卦》
- D、《黄帝内经》

答案: C

1127. 热水面团的水温一般为()。

- A、30℃以下
- B、50℃左右
- C、60℃左右
- D、70℃以上

答案: D

1128. 桂花糖藕的桂花应在()加入。

- A、和糯米一起
- B、煮藕时
- C、改刀后蒸制时
- D、调制卤汁时

答案: D

1129. 制作炸制菜肴时,复炸(酥炸)的温度一般在()之间。

- A、110~130℃
- B、130~150℃
- C、140~160℃
- D、180~190℃

答案: D

1130. 馒头用面肥发酵时,常加碱以中和一些杂菌产生的酸,如果碱过量,馒头会发黄,这是由于面粉中的以下色素在碱性条件下会发黄的原因是()。

- A、花青菜
- B、叶黄素
- C、花黄素
- D、胡萝卜素

答案: C

1131. 以适量的水油面包(),捏严收口,开一个三、三、四,这是的叠酥水油皮的叠酥方法。

- A、干油酥
- B、黄油酥
- C、蛋水酥
- D、擘酥

答案: A

1132. 整数定价策略主要针对的是()的顾客。

- A、对饮食产品不太了解
- B、对饮食产品质量看重
- C、对饮食产品非常了解
- D、对饮食产品价格敏感

答案: A

1133. 由厨入宰相的商初大臣是()。

- A、商汤
- B、姜尚
- C、伊尹
- D、彭铿

答案: C

1134. 呈酸味的本体是()。

- A、钠离子
- B、钾离子
- C、氯离子
- D、氢离子

答案: D

1135. 不属于优质竹笋的特征是()。

- A、笋肉厚
- B、质地嫩
- C、节间长
- D、肉质呈乳白或淡黄色

答案: C

1136. 下列情况中属于食物中毒的是()。

- A、酗酒
- B、吃生柿子
- C、喝未煮熟的豆浆
- D、喝农药

答案: C

1137. 将竞争对手的点心价格为己用的定价方法称为()法。

- A、“随行就市”
- B、“系数定价”
- C、“毛利率”
- D、“竞争定价”

答案: A

1138. 多环芳烃类产生的途径是()。

- A、腌制食物
- B、熏制食物
- C、腊制食物
- D、风干食物

答案: B

1139. 饮食业成本是指饮食企业用于()某种产品, 所消耗的一定量的生产资料和劳动价值之和。

- A、生产或加工
- B、销售
- C、经营
- D、研发

答案: A

1140. 制作小鸡酥烤制的温度以()范围为宜。

- A、160℃~180℃
- B、180℃~200℃
- C、200℃~180℃
- D、220℃~240℃

答案: B

1141. 擘酥皮一般采用()的开酥方法。

- A、大包酥
- B、小包酥
- C、叠酥
- D、混酥

答案: C

1142. 厨房设备的选购原则是: 设备的先进性、使用方便、节约能源、()。

- A、外观漂亮
- B、安全无污染
- C、运转快速
- D、便于操作

答案: B

1143. 能阻止亚硝胺致癌的维生素是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 C
- C、维生素 D
- D、维生素 K

答案: B

1144. 引起食物中毒的残余食物应在()后销毁。

- A、切割
- B、煮沸 15min
- C、冷冻 30 min
- D、暴晒

答案: B

1145. 以下品种为广式点心的是()。

- A、叉烧包

- B、黄桥烧饼
- C、刀削面
- D、三丁包子

答案：A

1146. 运用原料成本系数法计算产品价格, 需要两个关键数据, 一是原料成本额, 二是()。

- A、主料成本
- B、产品利润
- C、菜肴毛利
- D、成本系数

答案：D

1147. 整料脱骨后, 为了使原料造型饱满, 一般应采用()方法。

- A、过油
- B、焯水
- C、填馅
- D、吹气

答案：C

1148. 先咸后甜的上菜程序是针对()。

- A、点心的上菜程序
- B、热菜的上菜程序
- C、宴席的上菜程序
- D、凉菜的上菜程序

答案：C

1149. 烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、()、可口性三个方面。

- A、营养性
- B、价格性
- C、季节性
- D、地区性

答案：A

1150. 松质糕的基本工艺程序是()。

- A、先成型后成熟
- B、先成熟后成型
- C、在成型中成熟
- D、在成熟中成型

答案：A

1151. ()富有可塑性, 成品不易走样。

- A、生物膨松面团
- B、冷水面团
- C、温水面团
- D、热水面团

答案：C

1152. 东江酿豆腐在加热成熟后要放入(), 以增加香味。

- A、葱花
- B、香菜叶

C、青蒜花

D、青椒粒

答案：A

1153. 一般情况下, 能直接给予中枢神经系统能量的营养素是()。

A、脂肪酸

B、氨基酸

C、葡萄糖

D、神经磷脂

答案：C

1154. 粤菜中用于制作凉菜的特色调味汁是()。

A、局烤汁

B、蒜茸汁

C、柠檬汁

D、卤水汁

答案：D

1155. 发酵米浆工艺选用籼米发酵的原因是: 粳米和糯米含()。

A、支链淀粉多

B、直链淀粉多

C、蛋白质多

D、脂肪少

答案：A

1156. 制作锅贴鳝鱼时, 鳝鱼和肥膘之间的黏合剂是()。

A、鱼肉茸

B、鸡蛋

C、虾肉茸

D、土豆茸

答案：C

1157. 下列菜肴中()是属于“写意法”命名方法。

A、红扒鱼翅

B、桃仁鸭方

C、霸王别姬

D、东坡肉

答案：C

1158. 水煮牛肉的烹饪方法是()。

A、煮

B、氽

C、油爆

D、烧

答案：B

1159. 米粒的腹部有白色粉质的部位叫()。

A、心白

B、腹白

C、玻璃质

D、角质

答案: B

1160. 四季豆中容易引起食物中毒的有毒物质是()。

- A、龙葵素
- B、氢氰酸
- C、皂素
- D、秋水仙碱

答案: C

1161. 粘质糕在糕粉蒸熟后需放入()加冷开水搅打均匀。

- A、面盆内
- B、搅拌机
- C、锅内
- D、桶内

答案: B

1162. 五香酱牛肉的肉料, 夏季腌制()左右, 冬季腌制()左右。

- A、5 天, 10 天
- B、4 天, 8 天
- C、3 天, 6 天
- D、1 天, 3 天

答案: D

1163. 整鸡去骨应选用()为宜。

- A、仔鸡
- B、一年左右的母鸡
- C、公鸡
- D、老母鸡

答案: B

1164. 下列选项中叙述不正确的是: 用老母鸡煨汤比小仔鸡、家畜煨汤味道鲜美的原因是()。

- A、成年动物肉比幼小动物肉含氯物质少
- B、禽类有较多柔软的结缔组织
- C、禽类肉比畜类肉含氮物质多
- D、禽类脂肪均匀分布于肌肉组织中

答案: A

1165. 竹笋在我国主要产于()。

- A、黄河流域
- B、长江流域
- C、东北地区
- D、渤海湾地区

答案: B

1166. 以水为介质的加热原则是: 要形成质地软烂型菜肴, 多以()的水()加热。

- A、温热, 长时间
- B、沸腾, 短时间
- C、微沸, 短时间
- D、微沸, 长时间

答案: D

1167. 制作鱼鳞胶时, 鱼鳞与水的比例是()。

- A、1:2
- B、1:3
- C、1:4
- D、1:5

答案: A

1168. 冬季发酵面坯的调制, 应该使用()。

- A、凉水
- B、温水
- C、沸水
- D、热水

答案: B

1169. 饮用豆浆前一定要烧开, 是为了()。

- A、去除豆腥味
- B、破坏其中有害物质
- C、消毒灭菌
- D、味道好

答案: B

1170. () 面坯可以采用“挤注”法成型。

- A、粉状
- B、液状
- C、块状
- D、稀浆状

答案: D

1171. 烹调时间比较短的菜肴, 组配的原料形状()。

- A、越小越适宜
- B、越大越适宜
- C、宜大不宜小
- D、宜小不宜大

答案: D

1172. 西湖醋鱼选择的原料是()。

- A、活草鱼
- B、活鲤鱼
- C、活鳊鱼
- D、活刀鱼

答案: A

1173. 人造奶油中因() 含量较高, 对控制血脂不利。

- A、卵磷脂
- B、反式脂肪酸
- C、不饱和脂肪酸
- D、维生素 D

答案: A

1174. 饮食企业的各种菜肴受顾客的喜爱程度差异很大, 要利用好() 来扩大餐厅销售量。

- A、时间
- B、顾客偏好
- C、特殊事件
- D、天气状况

答案：B

1175. 利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价, 净料成本单价等于毛料成本单价()净料率。

- A、减去
- B、加上
- C、除以
- D、乘以

答案：C

1176. 烹饪美学的具体研究对象是(1)();(2)烹饪制作的环境美及饮食氛围美; (3)烹饪文化中的食趣美。

- A、烹饪工艺美及菜肴美
- B、烹饪原料自然美
- C、烹饪器具美
- D、烹饪刀工美

答案：A

1177. 皮下胆固醇在日光照射下可转化为()。

- A、维生素 A
- B、维生素 B1
- C、维生素 D
- D、维生素 K

答案：C

1178. ()食品具有蛋白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。

- A、调味
- B、果蔬
- C、谷类
- D、昆虫

答案：D

1179. 下列选项属于层酥面坯的是()。

- A、擘酥
- B、沙河酥
- C、甘露酥
- D、松酥

答案：A

1180. 原料()是净料单位成本计算的基本条件。

- A、无变化
- B、重量相同
- C、需要初加工
- D、不需要初加工

答案：C

1181. 销售毛利率计算产品价格的公式是原料成本与()的比值。

- A、1+销售毛利率
- B、1-销售毛利率
- C、1+成本毛利率
- D、1-成本毛利率

答案：B

1182. 食用天然色素有()的优点。

- A、随 PH 变化,有色调变化
- B、口味上受共存物质影响
- C、色调自然
- D、染着性好

答案：C

1183. 味精是鲜味剂的代表,其主要成分是谷氨酸钠,在()及()条件下或长时间高温加热,会使谷氨酸钠分解,影响味精的呈鲜效果。

- A、中性,碱性
- B、强酸,中性
- C、强酸,碱性
- D、弱酸,碱性

答案：C

1184. 饮食行业中,中温油的主要作用是()。

- A、浸泡发料
- B、滑油
- C、走油
- D、将原料加热成熟

答案：D

1185. 谭家菜是一种()菜。

- A、官府菜
- B、寺院菜
- C、民间菜
- D、大众筵席

答案：A

1186. 下列菜品中属于过油走红的菜肴是()。

- A、熏白鱼
- B、红烧全鸡
- C、脆皮乳鸽
- D、糖醋排骨

答案：C

1187. 菜肴中原料配制的原则是()。

- A、恰当配置价格比例
- B、合理调配颜色
- C、严格把握规格档次
- D、突出地方风味

答案：C

1188. 营养强化剂遇()一般不会被破坏。

- A、热

- B、水
- C、光
- D、氧

答案：B

1189. 下列原料中, 含淀粉最少的是()。

- A、谷物类
- B、畜禽类
- C、蔬菜类
- D、水果类

答案：B

1190. 蛋白质的消化主要发生在()。

- A、口腔
- B、食管
- C、胃
- D、小肠

答案：D

1191. “九转大肠”在烹调时要用到醋, 一般醋应在()加入。

- A、炆锅后
- B、焯水时
- C、红烧过程中
- D、出锅前

答案：A

1192. 不属于面粉品质鉴定内容的是()。

- A、含水量
- B、加工精度
- C、颜色
- D、新鲜度

答案：B

1193. 蛋泡面坯工艺中打蛋时的温度在 20℃ 以下时, 打蛋的时间()。

- A、与 20℃ 以上时一样
- B、需延长
- C、可缩短
- D、成倍缩短

答案：B

1194. 鱼肚以片整齐、(), 光洁明亮、无虫蛀、腐蚀者为好。

- A、肚厚、柔软
- B、肉薄、身干
- C、肚厚、身干
- D、肉薄、柔软

答案：C

1195. 下列各组原料中, () 组的全部原料, 如果是死的就有可能产生组胺, 吃了就会发生食物中毒。

- A、鲤鱼、鲫鱼、甲鱼、蟹
- B、蟹、青皮红肉的海鱼、鳝鱼、鲤鱼

C、青皮红肉的海鱼、虾、蛇、草鱼

D、鳙鱼、水鱼、海鱼、鲢鱼

答案: A

1196. 糖类、脂类、蛋白质在人体内()时所产生的水叫代谢水。

A、氧化

B、分解

C、聚合

D、化合

答案: A

1197. 茶用于菜肴的主要功能除增加茶香外, 还有()主要功能。

A、提神

B、增加营养

C、调和色彩

D、去腥解腻

答案: D

1198. 下列调味料中不属于香味调料的是()。

A、八角

B、桂皮

C、辣椒

D、陈皮

答案: C

1199. 损耗率与()的和等于 100%。

A、成本毛利率率

B、出材率

C、销售毛利率

D、成本率

答案: B

1200. 半成品成本的计算包括()和调味半成品两种类型。

A、主配料

B、净料成品

C、无味半成品

D、熟食品

答案: C

1201. 调制糖浆面坯时, 糖浆与油脂必须充分搅拌, 完全乳化, 否则()。

A、面坯黏和上劲

B、韧性增强、可塑性减弱

C、面坯的弹性、韧性不均

D、外观松散

答案: C

1202. 猪颈肉即颈背肌肉, 俗称()。

A、瓜条肉

B、背肌肉

C、槽头肉

D、元宝肉

答案: C

1203. 牛的上脑又称(), 位于脊背的前部, 靠近后脑, 与短脑相连。

- A、上肩
- B、下肩
- C、颈肉
- D、胸肉

答案: A

1204. () 的菜肴一般, 都具有脆嫩、鲜香的特点。

- A、炸制
- B、烩制
- C、煮制
- D、炒制

答案: D

1205. 油的温域宽, 易与原料形成较大的温差, 故能形成菜肴() 的质地。

- A、外脆里嫩
- B、里外酥脆
- C、滑爽软嫩
- D、多种不同

答案: D

1206. 同一等级面粉, 颜色加深的原因是()。

- A、加工精度高
- B、储存时间长
- C、面筋含量低
- D、含水量少

答案: B

1207. 先主后次的上菜程式是针对()。

- A、热菜的上菜程序
- B、凉菜的上菜程序
- C、整个宴席的程序
- D、客人的程序

答案: A

1208. 再去除下场线时, 为了保持虾形的完整, 应()。

- A、剪开虾背挑出虾线
- B、剪去虾尾挑出虾线
- C、使虾体弯曲从虾壳缝隙中挑出虾线
- D、去头后从其颈部挑出虾线

答案: C

1209. 整鸡出骨的刀口在鸡的() 部位。

- A、下腹
- B、脊背
- C、腋下
- D、颈背

答案: D

1210. 经低温油焐制后的干制原料, 投入高温油中处理的目的是使之()。

- A、成熟
- B、膨化
- C、酥脆
- D、脱水

答案：B

1211. 冻实际上就是()汤汁。

- A、浓缩的
- B、结晶的
- C、凝固的
- D、冻结的

答案：C

1212. 适合于碱发的原料是()。

- A、鱼皮
- B、鱼肚
- C、鱼翅
- D、鱿鱼

答案：D

1213. 炖菜的加热时间一般在()范围。

- A、1-3 小时
- B、2-4 小时
- C、1-5 小时
- D、3-5 小时

答案：A

1214. 西餐冷菜品种很多, 大体可分为()和冷开胃菜两大类。

- A、沙拉类
- B、胶冻类
- C、冷肉类
- D、肉皮类

答案：A

1215. 甲鱼初加工的过程是宰杀→()→开壳去内脏→煮制→洗涤→半成品。

- A、放血
- B、去皮
- C、烫皮
- D、去爪

答案：C

1216. 炭疽杆菌不耐热, 60℃时即可被杀死, 但形成芽孢后在()时才能被杀死。

- A、100℃
- B、120℃
- C、140℃
- D、160℃

答案：C

1217. 花色冷菜与其他菜肴相比更容易突出宴会的()。

- A、档次
- B、特色

C、主题

D、地点

答案：C

1218. 下列中以下属于人工合成色素的是()。

A、焦糖

B、叶绿素

C、胡萝卜素

D、柠檬黄

答案：D

1219. 食品雕刻的手法主要是()。

A、直刀法

B、旋刀法

C、斜刀法

D、滚刀法

答案：B

1220 油加热预熟处理是将食物(), 或使原料上色、增香、变脆的方法。

A、加热至熟

B、结构解体

C、脱去水分

D、脂肪乳化

答案：C

1221. 世界卫生组织建议:成人每人每天味精摄入量不超过()。

A、2g

B、4g

C、6g

D、8g

答案：C

1222. 燃烧是可燃物质与氧化剂()所产生的发光放热的化学反应。

A、化合

B、分解

C、复合

D、加成

答案：A

1223. 挂霜的主要原料一般要求以()为主。

A、酥脆原料

B、软糯原料

C、甜果原料

D、植物原料

答案：A

1224. 我国莜麦产量最高的地区是()。

A、黑龙江

B、新疆

C、内蒙古

D、西藏

答案: C

1225. 大豆的第一限制氨基酸是 ()

- A、苏氨酸
- B、蛋氨酸
- C、亮氨酸
- D、赖氨酸

答案: B

1226. 急火快炒可以去掉植物性原料中的 ()。

- A、烟酸和尼克酸
- B、草酸和植物酸
- C、水溶性维生素
- D、脂溶性维生素

答案: B

1227. 电器设备保护接地的做法是 ()。

- A、将设备外壳与大地良好连接起来
- B、将设备外壳直接与地面接触
- C、将设备一部分置于地面以下
- D、将设备使用电源插座安装在地面上

答案: A

1228. 下列选项中, () 最容易形成亚硝酸盐。

- A、隔夜的剩饭菜
- B、腐烂的蔬菜
- C、蒸锅水煮饭
- D、肉制品

答案: B

1229. 贴制的原料要先 () 处理后再加热成熟。

- A、叠加整齐
- B、混合均匀
- C、排列均匀
- D、捆扎

答案: A

1230. 海参种类繁多, 正常情况下方刺参涨发的出成率可达 ()。

- A、1:8
- B、1:2
- C、1:5
- D、1:10

答案: C

1231. 白云猪手每次煮完后都要放在清水中冲泡 () 时间。

- A、90 分钟
- B、10 分钟
- C、20 分钟
- D、40 分钟

答案: A

1232. 餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员, 即 () 或收银员担任。

- A、厨师
- B、餐厅服务员
- C、餐厅经理
- D、餐饮部经理

答案: B

1233. ()蛋白质在体内生理氧化可产生 16.7 千焦耳的热量。

- A、1 毫克
- B、1 克
- C、10 克
- D、100 克

答案: B

1234. 有机氯农药对食品的污染, 随食品进入人体后主要引起()的损害。

- A、肾功能
- B、肝功能
- C、心功能
- D、肺功能

答案: B

1235. 下列动物性原料中的蛋白质以()含量最高, 达 21%以上。

- A、肚
- B、肝脏
- C、纯瘦肉
- D、心脏

答案: B

1236. 人体最经济的供能物质是()。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、水
- D、糖类

答案: D

1237. 松鼠鳜鱼在剞刀时采用的刀法是()。

- A、平刀法和直刀法
- B、直刀法和斜刀法
- C、斜刀法和斜刀法
- D、直刀法和直刀法

答案: B

1238. 处于负氮平衡的人群主要是()。

- A、婴幼儿
- B、孕妇
- C、成年男性
- D、老年人

答案: D

1239. 生奶的抑菌作用在()可保持 48h, 在 30℃时仅可保持 3h。

- A、3℃
- B、0℃

C、6℃

D 10℃

答案：B

1240. 下列选项属于川菜烹饪特色烹调方法的是()。

A、煸炒

B、爆炒

C、滑炒

D、清炒

答案：A

1241. 违反厨房卫生规程的做法是()。

A、用手勺直接品尝菜肴

B、专布专用

C、操作时不戴手表

D、冷菜间切配时戴口罩

答案：A

1242. 毛胜火锅的毛肚在加热前要进行()处理。

A、泡发

B、刮洗

C、烫洗

D、消毒

答案：B

1243. 下列花刀最适合用于制作红烧鱼的是()。

A、十字花刀

B、牡丹花刀

C、荔枝花刀

D、波浪花刀

答案：A

1244. 职业道德在内容方面具有()的特征。

A、超前性和偶然性

B、稳定性和连续性

C、暂时性和波动性

D、稳定性和复杂

答案：B

1245. 畜禽类宰杀后，()的肉最适合储存保管。

A、尸僵期

B、成熟期

C、自溶期

D、腐败期

答案：A

1246. 下列菜肴不属于淮扬菜的是()。

A、三套鸭

B、文思豆腐

C、灯影牛肉

D、双皮刀鱼

答案：C

1247. 钳花是运用小型工具整塑()的一种工艺方法。它常与擀、包等手法配合使用。

- A、成品
- B、半成品
- C、面坯
- D、面团

答案：B

1248. 用手指在刀刃上横向轻拉, 如有()则表明刀刃很锋利。

- A、光滑感
- B、涩感
- C、快感
- D、厚感

答案：B

1249. 下列不属于食物中毒现场处理范围的选项是()。

- A、对患者家属进行赔偿
- B、处理剩余食物及患者排泄物
- C、处理污染源
- D、报告当地卫生防疫部门

答案：A

1250. 最适合做“咕嚕肉”的原料是()。

- A、夹心肉
- B、里脊肉
- C、上脑肉
- D、臀尖肉

答案：C

1251. 大豆的加工方法不同, 其消化率也不同, 下列选项中消化率最高的是()。

- A、炖豆腐
- B、煮黄豆
- C、炒豆芽
- D、煮豆浆

答案：A

1252. 每日开餐前配菜间在清理所管冰箱时, 首先要做的工作是()。

- A、清点原料数量
- B、检查原料质量
- C、盘点原料种类
- D、计划配菜数量

答案：B

1253. 制作原盅鱼翅时, 鱼翅加入清汤后需要蒸制()时间。

- A、3 小时
- B、1 小时
- C、半小时
- D、4 小时

答案：A

1254. 菜肴原料形状的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配, 组成一个()的菜肴。

- A、立体造型
- B、具象图形
- C、几何图形
- D、特定形状

答案: D

1255. 在评价食物蛋白质营养价值时, 常以全蛋作为()。

- A、参考蛋白
- B、半完全蛋白
- C、不完全蛋白
- D、完全蛋白

答案: A

1256. 甲鱼内脏中的()因腥味较重必须去除。

- A、肝
- B、心
- C、肺
- D、油脂

答案: D

1257. 整鱼出骨以选用 500~700 克重的, 肉质肥厚的鱼为好, 常用的鱼是()。

- A、鳊鱼
- B、鲫鱼
- C、青鱼
- D、鲢鱼

答案: A

1258. 爽口牛丸在加热时水温应保持()范围。

- A、60 度左右
- B、70 度左右
- C、微沸状态
- D、沸腾状态

答案: C

1259. 南瓜茸泥一般应加工成()状态。

- A、粗茸
- B、细茸
- C、颗粒
- D、米粒

答案: B

1260. ()的一般计算方法是: 标准体重(千克)=[身高(厘米)-105]×0.9。

- A、49 岁以下成人体重
- B、49 岁以上成人体
- C、重男性正常体重
- D、女性正常体重

答案: B

1261. 导致原料在保存过程发生变质的化学因素是()。

- A、氧气
- B、温度
- C、湿度
- D、阳光

答案：A

1262. 下列选项中, 含碘最丰富的是()。

- A、黑鱼
- B、海带
- C、鳊鱼
- D、鲢鱼

答案：B

1263. () 人民把“青稞”作为主食。

- A、维吾尔族
- B、藏族
- C、朝鲜族
- D、苗族

答案：B

1264. 松鼠鳜鱼在刀工处理时的第一步是()。

- A、切下鱼头
- B、切下鱼尾
- C、取下鱼肉
- D、剖开脊背

答案：A

1265. 过量能够引起中毒的维生素是()。

- A、尼克酸
- B、维生素 C
- C、维生素 B1
- D、维生素 A

答案：D

1266. 蒸制的菜肴具有口味清淡, () 的特点。

- A、脆嫩浓香
- B、外焦里嫩
- C、原汁原味
- D、焦香多汁

答案：C

1267. 宇宙射线和地球上的放射线是食物中() 物质的来源。

- A、放射性
- B、化学性
- C、物理性
- D、微生物

答案：A

1268. 钳花成型法常与() 等手法配合使用。

- A、抻
- B、擀

C、拔

D、叠

答案：B

1269. 脆皮大肠最后的成熟方法是()。

A、烤

B、烧

C、煎

D、炸

答案：D

1270. 盐局的传热介质是()。

A、水蒸汽

B、盐

C、原料的油脂

D、锅的内壁

答案：B

1271. 蛭子在用盐水活养去沙时, 盐水中盐的质量分数应在()左右。

A、1%

B、2%

C、3%

D、4%

答案：B

1272. 当日屠宰上市, 在 1℃条件下冷却或在室温下放置 24h 以内的肉称为()。

A、腐败肉

B、冻肉

C、冷却肉

D、冷冻肉

答案：C

1273. 下列食物含铁最少的是()。

A、牛奶

B、猪肉

C、鸡蛋

D、豆腐

答案：A

1274. 淮扬菜虽然调味品的种类不是很多, 但调味时十分强调()。

A、味感层次分明

B、尽量使用单一味

C、味干的柔和性

D、味感的纯洁性

答案：A

1275. 脆皮大肠在油炸前大肠必须(), 才能保证表皮香脆。

A、晾干后炸

B、趁热炸

C、改刀后炸

D、调味后炸

答案：A

1276. ()是炸制工艺中必须注意的问题。

- A、控制炸制时间
- B、油量要充分
- C、根据品种选择适当油温
- D、保持油的清洁

答案：D

1277. 职业道德、家庭婚姻道德和()这三种道德构成社会的全部道德内容。

- A、行为道德
- B、国家公德
- C、科学道德
- D、社会公德

答案：D

1278. 下列属于水溶性维生素的是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 D
- C、维生素 E
- D、核黄素

答案：D

1279. 大部分触电事故都是()事故。

- A、接触电压触电
- B、跨步电压触电
- C、两相触电
- D、单相触电

答案：C

1280. 动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是()。

- A、熔点高
- B、熔点低
- C、饱和脂肪酸含量低
- D、维生素含量多

答案：A

1281. 驼峰有雄峰、雌峰之分, 其中()质最佳。

- A、雄峰又称甲峰, 肉红
- B、雄峰又称乙峰, 肉红
- C、雌峰又称乙峰, 肉红
- D、雌峰又称甲峰、肉白

答案：A

1282. 易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品不包括()。

- A、凉糕
- B、奶油蛋糕
- C、剩饭
- D、水果和蔬菜

答案：D

1283. 厨房消防设备主要由()和化学灭火设备组成。

- A、消防给水系统
- B、自动灭火系统
- C、自动喷淋水系统
- D、手动灭火设备

答案：A

1284. 切配和烹调使用的盘具要实行()。

- A、切配烹调双盘制
- B、切配烹调一盘制
- C、切配无须使用餐盘
- D、烹调两次

答案：A

1285. 下列调味料中属于香味调味料的是()。

- A、番茄酱
- B、酱油
- C、豆豉
- D、黄酒

答案：D

1286. 按烹饪原料的()分类,可将烹饪原料分为鲜活原料、干货原料和复制品原料三大类。

- A、加工与否
- B、商品种类
- C、烹饪运用
- D、来源属性

答案：A

1287. 在用动物性原料制得的汤中加入少量盐起增鲜作用,这是利用基本的调味方式中味的()。

- A、对比
- B、相乘
- C、掩盖
- D、转化

答案：A

1288. 下列方法中属于热制冷食菜肴制作方法的是()。

- A、卤、醉、热炆和水煮
- B、腌、酱、热炆和白煮
- C、卤、拌、热炆和水煮
- D、卤、酱、热炆和白煮

答案：D

1289. 干贝涨发好后应保存在()。

- A、清水中
- B、沸开水中
- C、原汤汁中
- D、盐水中

答案：C

1290. 菜肴造型规律是:(1)写实象形;(2)夸张变形;(3)()。

- A、主色与附色
- B、单纯统一
- C、冷暖相宜
- D、简化添加

答案: D

1291. Steam 的中文是()。

- A、蒸
- B、温煮
- C、沸煮
- D、焖

答案: A

1292. 软炒宜运用()烹制。

- A、慢火或中慢火
- B、中慢火或中火
- C、中火或中猛火
- D、中火或慢火

答案: D

1293. 仓库保管员下班或休假时, 仓库的钥匙应该()。

- A、自己随身带走
- B、交给领导
- C、要安全部办理交管手续
- D、委托他人或朋友

答案: C

1294. ()适用于以水为介质的食品。

- A、水溶性香精
- B、耐热性香精
- C、乳化香精
- D、微胶囊香精

答案: A

1295. 在体内参与甲状腺素合成的元素是()。

- A、钴
- B、钠
- C、硫
- D、碘

答案: D

1296. 选择适于加入营养素的媒介食物是指强化要选择()。

- A、适宜的食物载体
- B、多种食物载体
- C、固定的食物载体
- D、有针对性的食物载体

答案: A

1297. 属于细菌性食物中毒的是()。

- A、沙门菌属食物中毒
- B、河豚鱼中毒

- C、毒蕈中毒
- D、真菌及其毒素食物中毒

答案: A

1298. 在熬糖的过程中,一方面要使糖达到出丝的目的,另一方面要阻止蔗糖的()。

- A、焦化反应
- B、晶核重新形成
- C、脱水反应
- D、变色反应

答案: B

1299. 以下有关毛利叙述正确的是()。

- A、饮食品格与原材料成本之差
- B、不是利润、税金、生产经营费用总和
- C、是利润、生产经营费用总和
- D、是税金、利润总和

答案: A

1300()适宜加工蔬菜类原料,如:西红柿。

- A、冷水加工法
- B、热油加工法
- C、沸水加工法
- D、热空气加工法

答案: C

1301. 在组配宴席凉菜时,从视觉审美角度首先要考虑()。

- A、原料的热量平衡
- B、色彩的和谐搭配
- C、原料的荤素搭配
- D、刀工均匀一致

答案: B

1302. 生料单位成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后与()的比值。

- A、毛料质量
- B、生料质量
- C、成品质量
- D、半成品质量

答案: B

1303. 饭店效益都是建立在厨房良好、有序地生产菜点基础上的,为此,厨房必须加强()。

- A、菜品管理
- B、原料管理
- C、人员管理
- D、安全管理

答案: D

1304. 水果种类很多,但一般都以()味感为主体。

- A、清香的甜味
- B、酸甜味
- C、涩味和甜味

D、果香和甜味

答案：B

1305. 下列鱼翅中品质最差的是()。

A、背翅

B、胸翅

C、臀翅

D、尾翅

答案：D

1306. 下列蔬菜中属于食用菌类的是()。

A、发菜

B、慈姑

C、竹荪

D、蕨菜

答案：C

1307. 下列反映食品被粪便污染的指标是()。

A、细菌总数

B、细菌菌相

C、大肠菌群

D、内分泌腺

答案：C

1308. 萝卜属于()蔬菜。

A、块茎类

B、球茎类

C、根状茎类

D、根菜类

答案：D

1309. 人体每日摄入的蛋白质, 应占进食总热量的()。

A、10~15%

B、20~25%

C、30~40%

D、60~70%

答案：A

1310. 最早起源于印度的麻辣味调味料是()。

A、辣椒

B、胡椒

C、芥末

D、咖喱粉

答案：D

1311. 可以造成厨房成本率上升的情形有()。

A、下脚料丢弃

B、科学核算原料使用

C、合理测算人员薪酬

D、开展员工培训

答案：A

1312. 宋朝时出现 () 技术, 食雕与拼摆水平也很高。

- A、烧烤
- B、蒸煮
- C、煎炸
- D、刮刀

答案: D

1313. 因食用温度的差异, 冷菜的 () 用量一般比热菜的要大一些。

- A、主辅料
- B、调味料
- C、辣味调料
- D、甜味调料

答案: B

1314. 厨房内的主通道要控制在 () 。

- A、0、9-1 米宽
- B、1、2-1、5 米宽
- C、1、6-1、8 米宽
- D、2-2、2 米宽

答案: C

1315. 植物油中主要含有 () 。

- A、饱和脂肪酸
- B、不饱和脂肪酸
- C、胆固醇
- D、维生素 A

答案: B

1316. 指出 () 成本的途径, 是成本核算的任务之一。

- A、降低
- B、提高
- C、改变
- D、完善

答案: A

1317. 初步热加工按加工方法的不同, 又可分为 () 。

- A、二种
- B、三种
- C、四种
- D、五种

答案: B

1318. 黄牛肉中以饲养 () 左右的牛肉质较好。

- A、3 年
- B、4 年
- C、5 年
- D、6 年

答案: A

1319. 为了提高蛋白的起泡性和持泡性, 蛋泡面坯工艺中有时加一点 () 来调节 PH 值。

- A、食用糖
- B、食用盐
- C、食用碱
- D、食用酸

答案: D

1320. 盘饰中的混合面料面粉与蜂蜜的比例一般为()。

- A、5:1
- B、10:1
- C、15:1
- D、20:1

答案: B

1321. 不属于我国四大淡水养殖鱼的是()。

- A、青鱼
- B、黑鱼
- C、草鱼
- D、鲢鱼

答案: B

1322. 热空气加热是在辐射热和对流热的条件下,使原料表层(),产生干脆焦香的风味。

- A、碳化变性
- B、碳化变脆
- C、凝结变性
- D、凝结碳化

答案: C

1323. 产品进入成熟期后,若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加,企业可以采取的做法是()。

- A、提高产品价格
- B、降低产品价格
- C、维持价格不变
- D、提升产品档次

答案: B

1324. 下到成本中,难以对其大小进行控制的是()。

- A、设备折旧
- B、人员工资
- C、管理费用
- D、原料成本

答案: A

1325. 热炒菜的特点是()。

- A、原料料形较大
- B、口味侧重于清爽、滑嫩
- C、口味偏重醇厚
- D、质地酥烂

答案: B

1326. 厨房管理的中心工作内容是()。

- A、降低成本支出
- B、增加盈利
- C、精雕细刻的产品
- D、生产制作过程的管理

答案：D

1327. 只有由多种食物相互搭配的膳食, 营养素种类才齐全, 数量才充足, 才有利于()的吸收和利用。

- A、氨基酸
- B、脂肪酸
- C、维生素
- D、营养素

答案：D

1328. 西餐中经常使用以()为原料的制品作为配菜。

- A、土豆
- B、火腿
- C、奶酪
- D、鸡蛋

答案：A

1329. ()是消化道的最后肠段。

- A、十二指肠
- B、小肠
- C、大肠
- D、肛门

答案：C

1330. 制作顶汤时, 水料比与其他汤是一样的, 但由于()使顶汤的浓度比其他汤要高。

- A、长时间加热
- B、猛火加热
- C、原料的本味好
- D、加热的器皿密封

答案：A

1331. 下列鱼翅中品质最好的是()。

- A、黑翅
- B、灰翅
- C、青翅
- D、白翅

答案：D

1332. 采摘的香蕉放置一段时间会更好吃, 这是利用了植物原料的()。

- A、呼吸作用
- B、后熟作用
- C、发芽
- D、抽薹

答案：B

1333. 洗涤叶菜类蔬菜用盐水浸泡的目的是()。

- A、去泥土
- B、去虫卵
- C、消毒
- D、去鞣酸

答案：B

1334. 销售毛利率与()的和是 100%。

- A、损耗率
- B、净料率
- C、成本率
- D、熟品率

答案：C

1335. 下列选项中，()不属于食物中毒的是。

- A、吃了未煮透的鱼导致腹泻
- B、吃了消毒不彻底的生菜沙拉导致拉肚子
- C、因患有肝炎的厨师制作中污染食物导致客人罹患乙肝
- D、生吃牡蛎后腹部剧痛呕吐

答案：C

1336. 结球甘蓝又称(), 是目前产量较高的叶菜。

- A、生菜
- B、卷心菜
- C、大白菜
- D、西兰花

答案：B

1337. 配菜间配置配料、小料的正确做法是()。

- A、在菜点制作时临时配置
- B、按原料种类分类盛放
- C、和所配菜点盛放
- D、两类分别盛放

答案：D

1338. 冻禽在冷藏时被()污染而腐败往往产生绿色。

- A、变形杆菌
- B、假单胞菌
- C、沙门氏菌
- D、肠杆菌属

答案：B

1339. 河豚毒素对人体的致死量为()毫克。

- A、0、2
- B、0、5
- C、0、8
- D、1、0

答案：B

1340. 温度引起味觉感度的改变比较明显, 一般说, 最能刺激味道的温度在 10℃~40℃之间, 其中以()温度味觉感觉最大。

- A、15℃

B、25℃

C、30℃

D、35℃

答案：C

1341. 单纯的甜味菜添加某物质容易产生不愉快的变味现象, 该物是()。

A、香醋

B、食盐

C、蜂蜜

D、味精

答案：D

1342. 最早的烹饪器具是()。

A、罐

B、鼎

C、釜

D、甑

答案：A

1343. 鸡脊背两侧各有一块肉, 俗称()。

A、弹子肉

B、核桃肉

C、栗子肉

D、樱桃肉

答案：C

1344. 下列属于自动喷淋灭火系统的是()。

A、消防枪

B、水龙带

C、自动监测系统

D、灭火器

答案：D

1345. 澄面虾胶的成品出现露馅的原因是()。

A、虾馅没搅上劲

B、面坯有生粉粒

C、蒸制时火太大

D、烫面时火太大

答案：C

1346. 制做糖醋黄河鲤鱼, 成本 18 元, 销价 40 元, 则该菜销售毛利率是()。

A、45%

B、55%

C、48%

D、58%

答案：B

1347. 白煮菜中有些原料煮好后可浸于汤汁中, 临装盘前取出改刀, 如()。

A、白煮羊肉

B、白煮牛肉

C、白切肉

D、白斩鸡

答案: D

1348. 下列调味方法中, 最宜用于烤、炸、涮等烹调方法菜肴的调味是()。

A、分散调味法

B、裹浇调味法

C、粘撒调味法

D、跟碟调味法

答案: D

1349. 鱼鳞(), 蛋白质含量越高, 制成的鱼鳞胶越好。

A、鱼鳞越小

B、鱼鳞越多

C、鱼鳞越大

D、鱼鳞越细

答案: A

1350. 宴席热菜一般占宴席菜品的()。

A、30%

B、45%

C、60%

D、70%

答案: C

1351. 糖液的拔丝温度是()。

A、150 度

B、160 度

C、180 度

D、190 度

答案: B

1352. 调制鱼茸胶时, 投料的次序是()。

A、先加盐后加水

B、先加水后加盐

C、盐、水同时加入

D、先加盐再加水, 最后再加盐

答案: B

1353. “白汤”形成的原因实际上就是()反应的结果。

A、油脂乳化

B、呈味物质水解

C、扩散对流

D、蛋白质凝固

答案: A

1354. 下列中属于完全性蛋白质的是()。

A、猪蹄

B、核桃

C、大米

D、大豆

答案: D

1355. 紫胶色素是紫胶虫在某种()上分泌的一种色素成分。

- A、生物
- B、细菌
- C、动物
- D、植物

答案: D

1356. 塌法是()两种烹饪方法的混合形成技法。

- A、水和油
- B、油和气
- C、炸和熘
- D、煎和炖

答案: A

1357. 厨房消防给水系统是在()时必须安装的消防设备。

- A、设备配置
- B、厨房建造
- C、厨房生产
- D、厨房设计

答案: D

1358. 饮食业产品成本常用来作为成本要素的是()。

- A、原材料和燃料
- B、主料
- C、主料和配料
- D、销售成本

答案: A

1359. 食品香料是指能够用于调配()、并使食品增香的物质。

- A、食品香精
- B、调味品
- C、香蓝素
- D、香味物质

答案: A

1360. 当发现有人触电, 而开关又不在附近时, 正确的做法是()。

- A、用木棒等绝缘工具将导线迅速挑开
- B、用木棒等绝缘工具将触电者使劲推开
- C、找到电闸及时拉断电源
- D、直接将带电设备砸坏切断电源

答案: A

1361. 鱼类、畜禽肉类炸制时, 为了营养和安全可以() 处理。

- A、拍粉
- B、挂糊
- C、上浆
- D、以上都对

答案: D

1362. ()的方法一般原料表层不结硬壳, 因此菜肴具有鲜香软嫩的特点。

- A、清煎

- B、沾面粉煎
- C、裹蛋液煎
- D、挂面包煎糊

答案：C

1363. 细菌最适宜生长的温度是()。

- A、20—25℃
- B、25—30℃
- C、30—35℃
- D、35—40℃

答案：B

1364. 松质糕工艺中为使米粉均匀吸水,拌好粉坯后要()。

- A、立即成型
- B、迅速成熟
- C、静置醒面
- D、进行冷藏

答案：C

1365. 盐一般在制汤后加入,过早会使(),影响汤汁效果。

- A、汤味变咸
- B、蛋白质凝固
- C、脂肪不易乳化
- D、汤汁不能澄清

答案：B

1366. 厨房的设计选址要远离重工业区,()内不得有粪场,30 米半径内无排放尘埃、毒气、废物的场所,无异味串入。

- A、200 米
- B、300 米
- C、400 米
- D、500 米

答案：D

1367. 菜肴造型的形式法则中,“意在求同,趋于存异”的法则是指()。

- A、对称均衡
- B、调和对比
- C、尺度比例
- D、多样统一

答案：B

1368. 虾蓉面坯是用()将虾蓉拌打至发粘起胶。

- A、精盐
- B、白糖
- C、料酒
- D、植物油

答案：A

1369. 将原料加工成干货的目的在于()。

- A、增加营养
- B、便于保存

C、增加色泽

D、增加鲜味

答案: B

1370. 酱油的卫生问题主要是()与生霉。

A、工业“三废”污染

B、昆虫污染

C、化学性污染

D、微生物污染

答案: D

1371. 琼脂加热煮沸时分散为溶液,冷却到()左右即可变为凝胶。

A、5℃

B、15℃

C、25℃

D、35℃

答案: D

1372. 出条时要求()。

A、尽量少用面干儿

B、双手抻抖时用力要一致、均匀

C、面干儿不能过罗

D、速度一定要快

答案: B

1373. ()洋白菜为晚熟性品质,结球紧实,叶片厚,耐储存,品质好。

A、圆头型

B、平头型

C、尖头型

D、方头型

答案: B

1374. 造成作品呆板、没有生气的原因是()。

A、餐具太多

B、原料品种太多

C、盘中空白太少

D、盘中空白太多

答案: C

1375. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。

A、满足用餐者饱腹和食欲的需要

B、满足用餐者参加各种活动的需要

C、满足用餐者基本的生理需要

D、满足用餐者生理和各种活动的需要

答案: D

1376. 新购压力容器在初次使用前,必须()。

A、清洗压力容器的内外配件

B、学习压力容器的操作方法

C、检查压力容器的技术标准

D、检查产品合格证等技术文件

答案: D

1377. 容易造成组胺中毒的鱼类是()。

- A、河鱼
- B、海鱼
- C、长江鱼
- D、青皮红肉鱼

答案: D

1378. 形成美食的最基本的因素是()。

- A、色美
- B、质美
- C、味美
- D、意美

答案: B

1379. 粉碎好的肉皮要放入()中继续熬制。

- A、清水中
- B、原汤中
- C、高汤中
- D、清汤中

答案: B

1380. 琼脂的吸水性和持水性高,干燥的琼脂在()中浸泡,可吸收 20 多倍的水。

- A、沸水
- B、热水
- C、温水
- D、冷水

答案: D

1381. ()是指将相似质地的原料组配在一起。

- A、同质组配
- B、异质组配
- C、质量组合
- D、质地组合

答案: A

1382. 下列菜肴中的“色”,不属于“调料加色法”的是()。

- A、金葱扒鸭
- B、叉烧肉
- C、白雪鸡
- D、咖喱牛肉

答案: C

1383. 下列不能用食品容器盛放的是()。

- A、半成品
- B、即将换洗的衣物
- C、食品原料
- D、即将入口的食品

答案: B

1384. 对糖膏的调制叙述错误的是()。

- A、糖粉不必过罗
- B、糖膏的主要原料是糖粉蛋清
- C、配方中应有醋精
- D、搅好的糖膏要用湿布盖好

答案：A

1385. 各种酱品中所含的呈咸味成分是()。

- A、氯化镁
- B、氯化钠
- C、氯化钙
- D、氯化钾

答案：B

1386. 储存过久的蔬菜、腐烂的蔬菜中含有()。

- A、硝酸盐
- B、亚麻苦苷
- C、苦杏仁苷
- D、龙葵碱

答案：A

1387. 水饺制作通常使用()。

- A、冷水面团
- B、温水面团
- C、油酥面团
- D、热水面团

答案：A

1388. 赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成()等霉变而引起的中毒。

- A、玉米、小麦
- B、大豆、花生
- C、肉类
- D、蛋类、奶制品

答案：A

1389. 下列对维生素的共同点叙述中不正确的是()。

- A、维生素在机体内不能自行合成
- B、维生素不供给机体能量
- C、维生素不是构成机体各组织的原料
- D、机体对维生素的需要量较多, 缺乏时可引起维生素缺乏症

答案：D

1390. ()污染为食品的物理性污染。

- A、有毒金属
- B、农药
- C、放射性污染
- D、多环芳烃化合物

答案：C

1391. 虾蟹属于(), 身体分为头胸部和腹部两部分。

- A、甲壳类动物
- B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物

答案：A

1392. 下列中不是厨房重点杀灭对象的是()。

A、鼠

B、蝇

C、麻雀

D、蟑螂

答案：C

1393. 发芽马铃薯中含有的有害成分是()。

A、植物红细胞凝血素

B、蛋白酶抑制剂

C、氢氰酸

D、龙葵碱

答案：D

1394. 最适合做“回锅肉”的原料是()。

A、座臀肉

B、梅条肉

C、五花肉

D、夹心肉

答案：A

1395. 加工动物性茸泥时应选择()。

A、脂肪高的原料

B、结缔组织多的原料

C、蛋白质高的原料

D、肉质洁白的原料

答案：C

1396. 人类烹饪活动的基本要素包括()。

A、初加工、挂糊、上浆、走红、加热、调味、装盘

B、原料、炊具、灶具、厨师、技法、肴馔、社会联系

C、原料、炊具、厨师、技法、肴馔、理论、社会联系

D、饮料、食物、餐具、食客、服务员、风俗习惯、理论等

答案：C

1397. 口腔中可以消化的营养素包括()。

A、麦芽糖

B、淀粉

C、脂肪

D、蛋白质

答案：B

1398. 毒蕈中毒可由()引起。

A、毒肽类

B、龙葵碱

C、皂素

D、植物红细胞凝血素

答案：A

1399. 引起人类患猪囊虫病的直接原因是()。

- A、饭前便后不洗手
- B、吃了未经煮透的患有囊尾蚴病的猪肉。
- C、吃了尚未杀死幼虫的肉制品
- D、生食淡水鱼虾

答案：B

1400. 通过手指挤压盛有面坯的闭袋, 使面坯形成()半成品或成品的面点造型方法是挤注法。

- A、方形
- B、圆形
- C、长条形
- D、各种不同形态

答案：D

1401. 沙门氏菌引起的食物中毒属于()食物中毒。

- A、感染型
- B、毒素型
- C、过敏型
- D、抗体型

答案：A

1402. 开水白菜的烹饪方法是()。

- A、蒸
- B、烧
- C、煮
- D、烩

答案：A

1403. 《烹调技术》重点讲述了制菜过程中的两大关键——火候和()。

- A、挂糊
- B、上浆
- C、勾芡
- D、调味

答案：D

1404. 制订标准成本的基本程序是()、合理制订菜单、预测销售量和确定标准成本总额。

- A、确定原料管理程序
- B、确定成本控制人员
- C、确定成本控制标准
- D、制订科学采购程序

答案：A

1405. 勾芡实际上是一种()工艺。

- A、调味
- B、调色
- C、增稠
- D、调香

答案： C

1406. 下列()原料是龙井虾仁必须的辅料。

- A、红茶
- B、铁观音
- C、碧螺春
- D、明前龙井嫩芽

答案： D

1407. 餐饮成本是餐饮销售减去()的所有支出。

- A、燃料
- B、人工
- C、原料
- D、利润

答案： D

1408. 加工墨鱼时眼睛的汁液会影响鱼肉的()。

- A、颜色
- B、嫩度
- C、鲜味
- D、弹性

答案： A

1409. 属于食物天然毒素中毒的是()。

- A、腌制食品亚硝酸盐中毒
- B、河豚鱼毒素中毒
- C、海鲜副溶血性弧菌中毒
- D、鸡蛋沙门氏菌中毒

答案： B

1410. 核桃仁、腰果仁、扁桃仁和()并称为世界四大干果。

- A、花生仁
- B、榛子
- C、松子仁
- D、白果

答案： B

1411. ()的色、香、味主要是由()决定的。

- A、白煮, 香料
- B、卤菜, 原料
- C、白煮, 汤卤
- D、卤菜, 汤卤

答案： D

1412. 食品香料按来源和制造方法分为天然香料、天然等同香料和()。

- A、天然香精
- B、人造香精
- C、合成香料
- D、人造香料

答案： D

1413. 在调制“豉蚝汁”时, 豆豉和陈皮的切配成型是()。

- A、都切成末
- B、都切成丝
- C、豆豉保持原形,陈皮切成丝
- D、都榨成汁

答案: A

1414. 下列选项中,()是油脂酸败的原因。

- A、抗氧化过程
- B、酶解过程和水解过程
- C、渗透压作用
- D、反水化作用

答案: B

1415. 整鸡去骨的步骤是:划破颈皮、斩断颈骨,(),出鸡身骨,出鸡腿骨翻转鸡皮。

- A、宰杀
- B、斩去鸡爪
- C、出鸡翅骨
- D、去内脏

答案: C

1416. 洋葱、大蒜、药芹、韭菜等原料富含(),适当与动物性原料搭配可使菜肴更醇香。

- A、脂肪类物质
- B、芳香类物质
- C、羟基类物质
- D、苯酚类物质

答案: B

1417. “桂花糖藕”在煮藕时应选用()锅具。

- A、生铁锅
- B、熟铁锅
- C、铝锅
- D、不锈钢锅

答案: D

1418. 杏原产于(),现以在世界各地广泛栽培。

- A、中国
- B、希腊
- C、马来西亚
- D、意大利

答案: A

1419. 制汤原料中含一定的脂肪特别是卵磷脂,对汤汁()有促进作用,使汤汁浓白味厚。

- A、增鲜
- B、酯化
- C、乳化
- D、氧化

答案: C

1420. 我国蔬菜栽培主要以()作肥料,因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。

- A、无机肥
- B、农药
- C、化肥
- D、人畜粪便

答案: D

1421. 脂肪的消化主要发生在()中。

- A、口腔
- B、胃
- C、小肠
- D、大肠

答案: C

1422. ()是用特殊刀具将面坯制成面条或面片的工艺方法。

- A、削
- B、拨
- C、擀
- D、抻

答案: A

1423. 膳食提供给人体的热量如果长期达不到人体对热量的需要, 那么体内的糖原和()将首先被利用, 以补充热量的不足。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、维生素
- D、矿物质

答案: B

1424. 下列例子中采用速蒸熟处理法的是()。

- A、清蒸鸡、清蒸猪蹄
- B、清蒸鸭、掌上明珠
- C、蛋制品、清蒸麻鸭
- D、蛋制品、茸泥制品

答案: D

1425. 冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于(), 否则鲜蛋会被冻坏。

- A、0℃
- B、-2℃
- C、-4℃
- D、-6℃

答案: B

1426. 蛋糕油是一种优质的()乳化剂。

- A、膏状
- B、液状
- C、颗粒状
- D、粉状

答案: A

1427. 别原料品质优劣鉴最重要、最基本的标准是()。

- A、产地

B、新鲜度

C、成熟度

D、口味

答案：B

1428. 使用“白煮”法制作的冷菜是()。

A、五香酱牛肉

B、苏式烟熏鱼

C、葱油白斩鸡

D、糖醋小萝卜

答案：C

1429. “松质糕”的基本工艺程序是()。

A、先成型后成熟

B、先成熟后成型

C、在成型中成熟

D、在成熟中成型

答案：A

1430. 对裱花时裱头的高低和力度描述正确的是()。

A、裱头高挤出的花纹瘦弱无力, 齿纹易模糊

B、裱头低挤出的花纹瘦弱无力, 齿纹清晰

C、裱头低挤出的花纹肥大粗壮, 齿纹易模糊

D、裱头高挤出的花纹肥大粗壮, 齿纹清晰

答案：A

1431. 湿面筋样品在 10 秒钟能内均匀拉长 8-15 厘米的, 为()中等。

A、弹性

B、可塑性

C、流变性

D、延伸性

答案：D

1432. 属于我国特产的叶类蔬菜是()。

A、生菜

B、菠菜

C、大白菜

D、卷心菜

答案：C

1433. 燕窝是()所筑的窝的干制品。

A、金丝燕

B、海燕

C、家燕

D、以上答案均不对

答案：A

1434. 调制好的鱼蓉面坯有一定的()。

A、可塑性

B、弹性

C、韧性

D、延伸性

答案：C

1435. 制汤原料中含丰富的()可使汤汁乳化增稠。

A、胶原蛋白质

B、完全蛋白质

C、同源蛋白质

D、活性蛋白质

答案：A

1436. 一般说裱花工艺中, 凡用来()的糖膏, 要求塑性良好, 糖的用量要少些, 蛋清的比例应加大。

A、涂抹

B、夹心

C、涂面

D、挤注花形

答案：D

1437. 勾芡菜肴经放置后, 失去光泽, 汤汁浓稠度下降的原因是()。

A、淀粉老化

B、风吹干了

C、温度降低

D、都不是

答案：A

1438. 下列蔬菜中属于食用藻类的是()。

A、香菇

B、金针菇

C、平菇

D、紫菜

答案：D

1439. 高级清汤的制作, 是以()为原料的。

A、骨头

B、肉鸡

C、肥肉

D、母鸡瘦肉

答案：D

1440. 汤是鲁菜中常用的鲜味调料, 除清汤外还有()。

A、浓汤

B、奶汤

C、顶汤

D、毛汤

答案：B

1441. 下列哪种维生素是脂溶性维生素()。

A、维生素 B1

B、维生素 C

C、维生素 b2

D、维生素 d

答案: D

1442. 下面说法中正确的是()。

- A、职业道德可有可无
- B、良好的职业道德是社会各行业普遍要求
- C、职业道德建设对经济效益没有影响
- D、经济效益决定道德标准

答案: B

1443. 下列食物中富含多不饱和脂肪酸的是()。

- A、禽类
- B、植物脂肪
- C、深海鱼类
- D、贝壳类

答案: C

1444. 芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分()加入。

- A、一次性加入
- B、分两次加入
- C、分三次加入
- D、分五次加入

答案: C

1445. 焗的英文是()。

- A、Roast
- B、Bake
- C、Stew
- D、Boil

答案: B

1446. 满意价格策略一般适用于产品的()的定价策略。

- A、衰退阶段
- B、成熟阶段
- C、成长阶段
- D、导入阶段

答案: C

1447. 不在科学切配的含义之内的选项是()。

- A、工艺允许时, 尽量将原料切得大一些
- B、减少切配与熟制之间的时间
- C、原料要先洗后切
- D、注意形状的搭配

答案: D

1448. 千岛汁在烹饪中主要用于()。

- A、热菜调味
- B、蛋糕调味
- C、中点调味
- D、蔬菜色拉调味

答案: D

1449. 要增加玉米中烟酸的消化和吸收可以()处理。

- A、加醋
- B、油炸
- C、粉碎
- D、加碱

答案: D

1450. 筵席的组成内容一般不包括()。

- A、冷盘和酒水
- B、热菜和大菜
- C、饭点和蜜果
- D、食品雕刻

答案: D

1451. 红烧鱼在出锅前, 淋少量的()有起香的作用。

- A、黄酒
- B、芡汁
- C、葱汁
- D、醋

答案: D

1452. 第一次记录我国酵面制作技术的书籍是()。

- A、《齐民要术》
- B、《闲情偶记》
- C、《随园食单》
- D、《膳夫录》

答案: A

1453. 热菜的香味是随()扩散的, 而冷菜的香味必须在()时才能感知。

- A、分子, 品尝
- B、加热, 入口
- C、冷空气, 咀嚼
- D、热空气, 咀嚼

答案: D

1454. 采用蒸汽法消毒餐具, 消毒温度不低于(), 时间不少于 15 min。

- A、100℃
- B、90℃
- C、80℃
- D、70℃

答案: B

1455. 鲁菜常用的香辛调料是()。

- A、生姜
- B、葱
- C、蒜
- D、胡椒

答案: B

1456. 人们对菜肴咸味、甜味、酸味等成分的印象属()。

- A、心理味觉
- B、物理味觉

C、化学味觉

D、生理味觉

答案：C

1457. 下列遇水产生二氧化碳的化学膨松剂是()。

A、泡打粉

B、碳酸氢钠

C、碳酸氢钠

D、碳酸钠

答案：A

1458. 加工前是一种原料, 加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有()。

A、1 种

B、2 种

C、4 种

D、3 种

答案：D

1459. 下列选项中不会引起亚硝酸盐食物中毒的是()。

A、隔夜的剩饭菜

B、腐烂的蔬菜

C、蒸锅水煮饭

D、亚硝酸盐残留量小于 0、03%的肉制品

答案：D

1460. 安装合格的通风设备不会出现()的现象。

A、有可靠的接地

B、噪声小

C、运转平稳

D、转动的设备用手可触到

答案：D

1461. 燃烧中的两个重要概念是闪点和()。

A、燃烧点

B、自燃点

C、发光点

D、发烟点

答案：B

1462. 汤包馅的汤浑浊不清的重要原因是()。

A、煮汤时火力太大

B、汤汁太浓

C、鸡肉、猪肉煮得太烂

D、酱油放得太多

答案：C

1463. 碳酸氢铵是()的学名。

A、小苏打

B、泡打粉

C、臭粉

D、纯碱

答案：C

1464. 调制鸡肉茸泥时一般都要添加(), 可使成品更嫩滑。

A、淀粉

B、肥膘或油

C、盐

D、蛋清

答案：B

1465. 嗜盐菌又称()。

A、细菌

B、毒素

C、沙门氏菌

D、副溶血性弧菌

答案：D

1466. 不属于放射性污染源的是()。

A、核爆炸

B、核设施

C、核意外事故

D、放射性保管食物

答案：D

1467. 鱼肚是用鱼的()加工成的制品。

A、胃

B、皮

C、软骨

D、鳔

答案：D

1468. 为保证食用油脂的质量, 我国规定油脂中的水分不得超过()。

A、0、2%

B、0、5%

C、1%

D、2~6%

答案：A

1469. 达到规定的成品标准, 在封闭状态下对原料进行加热的方法是()。

A、煮

B、焖

C、炸

D、蒸

答案：D

1470. 三丝敲鱼在敲制时鱼肉应放在()进行。

A、面粉

B、淀粉

C、米粉

D、芝麻粉

答案：B

1471. 大米中的无机盐主要分布于()。

- A、糊粉层
- B、胚乳
- C、胚
- D、表皮

答案: A

1472. 食物的吸收主要发生在()。

- A、口腔
- B、食管
- C、小肠
- D、大肠

答案: C

1473. 熏烤类食物中存在的致癌物质是()。

- A、黄曲霉毒素
- B、亚硝胺
- C、3、4-苯并芘
- D、硝酸盐

答案: C

1474. 酵母发酵面坯,加水量少,则()。

- A、不易被二氧化碳所膨胀
- B、容易被二氧化碳所膨胀
- C、有利二氧化碳产生
- D、所需发酵时间短

答案: A

1475. 茴香、丁香、草果等干制香料,加热()溶出的(),香气味越浓郁。

- A、火力越大,香味越少
- B、火力越小,香味越多
- C、时间越短,香味越多
- D、时间越长,香味越多

答案: D

1476. 去家畜类原料外皮污垢和硬毛皮膜,应选择()。

- A、碱液泡制法
- B、盐醋搓洗法
- C、热水烫洗法
- D、刮剥洗涤法

答案: D

1477. 通常作为参考蛋白质使用的食物蛋白质是()。

- A、鸡蛋蛋白质
- B、牛奶蛋白质
- C、大豆蛋白质
- D、鱼肉蛋白质

答案: A

1478. 在厨房范围内,菜点成本是指构成产品的()的耗费之和。

- A、燃料

- B、人工
- C、原料
- D、全部

答案：C

1479. 碳水化合物的消化起始于()。

- A、大肠
- B、小肠
- C、胃
- D、口腔

答案：D

1480. 拜他胡萝卜素在体内可转化为()。

- A、生育酚
- B、视黄醇
- C、硫胺素
- D、维生素 D

答案：B

1481. 刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料()和硬毛皮膜的清洗加工方法。

- A、血衣血筋
- B、外皮污垢
- C、皮肤组织
- D、结缔组织

答案：B

1482. ()可增加铁的消化与吸收。

- A、维生素 D
- B、维生素 C
- C、维生素 A
- D、叶酸

答案：B

1483. 下列不属于面点馅心作用的选项是()。

- A、美化面点形态
- B、决定点心的熟制方法
- C、形成面点特色
- D、增加花色品种

答案：B

1484. 脆皮糊中加入酵粉或泡打粉,能使制品达到()目的。

- A、紧密的
- B、松散的
- C、蓬松的
- D、粘稠的

答案：C

1485. 要提高芡汁的明亮程度,明油应在()。

- A、芡汁糊化前
- B、芡汁糊化后
- C、芡汁糊化中

D、以上都行

答案：C

1486. 水果加热后甜度会的变化是()。

A、减少

B、不变

C、消失

D、增加

答案：A

1487. 以下不属于食品添加剂使用目的的是()。

A、提高营养价值

B、改变食品的感官性状

C、控制微生物的繁殖

D、满足食品加工工艺需要

答案：A

1488. 使用任何烹调设备或点燃煤气设施时必须按照()进行操作。

A、厨房规定

B、产品说明书

C、管理人员规定

D、个人意愿

答案：B

1489. 鱼圆在调制茸胶时可以添加少量的()。

A、油脂

B、面粉

C、鱼胶

D、琼脂

答案：A

1490. 食物的强化就是将一种或多种()加到食物中, 改善和提高食物的营养价值, 达到规定的质量要求。

A、氨基酸

B、营养素

C、矿物质

D、维生素

答案：B

1491. 烹调加热过程中的传热介质是通过()方式来加热原料。

A、传导

B、对流

C、辐射

D、以上答案都对

答案：D

1492. 花色热菜的造型一般分为图案造型和()两种。

A、写意造型

B、夸张造型

C、象形造型

D、对称造型

答案：C

1493. 烹制蔬菜时不宜用铜锅、铜铲等,这是因为在加热过程中,金属铜对蔬菜中维生素具有()作用。

A、氧化

B、水解

C、凝固

D、酯化

答案：A

1494. 制作好的冷菜应晾至到()后,再冷藏保存。

A、18~20℃

B、15~18℃

C、15~15℃

D、5~8℃

答案：D

1495. “清炖鸡孚”选用的鸡肉是()。

A、鸡腿肉

B、鸡脯肉

C、鸡里脊肉

D、鸡翅肉

答案：A

1496. 属于酸性食品的是()。

A、山楂、酸枣

B、米和肉

C、牛奶和酸奶

D、柑橘

答案：B

1497. 我国最早的一张完整筵席菜单是()。

A、周代八珍席

B、王公贵族宴

C、楚宫盛宴

D、王公筵席

答案：A

1498. 压榨鲜酵母含水量在()以下。

A、15%

B、35%

C、75%

D、95%

答案：C

1499. 洗猪脑时,应采用的方法是()。

A、灌水法

B、自来水冲

C、漂洗冲洗法

D、烫洗法

答案：C

1500. 通常()以下的交流电压不会造成人身伤亡。

- A、48V
- B、36V
- C、24V
- D、12V

答案: B

1501. 下列原料最适合侧切的是()。

- A、螃蟹
- B、冬笋
- C、黄瓜
- D、青笋

答案: A

1502. 制作原盅鱼翅所用的清汤时, 制汤原料在制汤后应()

- A、与鱼翅一起放入盅内
- B、捞出另用
- C、洗净后继续制汤
- D、弃之不用

答案: B

1503. 加工后原料单位成本等于加工前原料单价与()的比。

- A、毛利率
- B、成本率
- C、出材率
- D、损耗率

答案: C

1504. ()的方法时间较长, 但肉中的营养成分及水分损失较少。

- A、空气解冻
- B、水泡解冻
- C、微波解冻
- D、水冲解冻

答案: A

1505. 钳花是运用小型工具()半成品的一种工艺方法, 它常与擀、包等手法配合使用。

- A、夹制
- B、整塑
- C、捏制
- D、压制

答案: B

1506. 未煮熟的豆浆中容易引起食物中毒的有毒物质是()。

- A、龙葵素
- B、氢氰酸
- C、胰蛋白酶抑制素
- D、秋水仙碱

答案: C

1507. 产品进入成熟期的定价策略的出发点是()。

- A、通过提高价格以扩大市场渗透
- B、通过提高价格以提升产品档次
- C、通过提高价格以增加销售数额
- D、通过降低成本以增加市场份额

答案: D

1508. 能够促进铁吸收的物质是()。

- A、抗坏血酸
- B、鞣酸
- C、盐酸
- D、磷酸

答案: A

1509. 由于()表面的细菌有 50%~60% 能产生颜色, 所以腐败的肉体表面有各种色斑。

- A、畜肉
- B、禽肉
- C、鱼肉
- D、乳类

答案: B

1510. 整鱼脱骨的方法主要有脊背剔骨和()两种。

- A、腹部剔骨
- B、颈部剔骨
- C、尾部剔骨
- D、嘴部剔骨

答案: B

1511. 属于贝类原料中头足类的是()。

- A、贻贝
- B、竹蛏
- C、海螺
- D、章鱼

答案: D

1512. 下列选项中, ()是指食品生产、加工、保存等过程添加和使用的少量化学合成物质或天然物质。

- A、食品着色剂
- B、食品添加剂
- C、膨松剂
- D、食品原料

答案: B

1513. 猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、()的特点。

- A、脂肪多、质地腻
- B、脂肪多、质地嫩
- C、脂肪少、质地老
- D、脂肪少、质地嫩

答案: D

1514. 在下列()时代中,我国面点制作有了一定的雏形,并出现了类似糕、饼之样的面点制品。

- A、原始社会
- B、先秦
- C、汉代
- D、唐代

答案: B

1515. 厨房的烤炉和烤盘要随时清扫,必要时可用()擦盘,以防生锈。

- A、油脂
- B、水
- C、手布
- D、纸

答案: A

1516. 我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过()g/kg。

- A、0、03
- B、0、05
- C、0、15
- D、0、5

答案: A

1517. 牛肉中肉质的鲜嫩度仅次于里脊肉的部位是()。

- A、上脑
- B、米龙
- C、腰窝
- D、外脊

答案: C

1518. 两种或两种以上不同属性的呈化学物质的味,以适当的比例相混合,同时作用于人的味觉,使其中的一种味感明显增强的现象,称为味的()作用。

- A、对比
- B、转换
- C、突出
- D、相乘

答案: A

1519. 面点工艺中最大使用量为73毫克/千克的食品香料是()。

- A、留兰香油
- B、甜橙油
- C、玫瑰油
- D、肉桂油

答案: D

1520. 烹和调的共同作用是()。

- A、使原料成熟
- B、除去异味,杀菌消毒
- C、确定口味
- D、以上答案都对

答案: B

1521. 烧卖的上馅方法为()。

- A、包馅法
- B、拢馅法
- C、卷馅法
- D、夹馅法

答案: B

1522. 抻的方法主要分溜面和()两部分。

- A、揪面
- B、醒面
- C、出丝
- D、出条

答案: D

1523. 蛋白质不具备的生理功用是()。

- A、防止水肿
- B、构成抗体
- C、构成骨、牙齿
- D、维持神经系统正常兴奋性

答案: C

1524. 电器设备保护接地使用的电阻要求不大于()欧姆。

- A、1
- B、2
- C、4
- D、8

答案: C

1525. 常压下在水温接近 100℃, 又不剧烈沸腾时, 热量传输给原料的能力强, 即: 水沸腾越剧烈, 换热量越()。

- A、多
- B、少
- C、大
- D、高

答案: B

1526. 根据记载我国古代最早的炉灶是()。

- A、陶鼎
- B、双连地灶
- C、陶炉
- D、土灶

答案: B

1527. 水油皮的开酥方法()。

- A、一般采用叠酥的方法
- B、一般采用卷筒的方法
- C、一般采用破酥的方法
- D、既可采用叠酥又可采用卷筒

答案: D

1528. 下列原料哪种适宜炒的烹调方法制作()。

- A、大块牛肉
- B、猪通脊丝
- C、带骨猪排
- D、西冷牛排

答案: B

1529. 最适合做“狮子头”的原料是()。

- A、前夹肉
- B、五花肉
- C、后腿肉
- D、外档肉

答案: B

1530. 下列中不属于机体对热能消耗的是()。

- A、维持基础代谢
- B、思维
- C、食物蛋白质在体内氧化
- D、食物特殊动力作用

答案: A

1531. 手工烹饪相对于现代烹饪来说不具备的特点是()。

- A、地区性
- B、传统性
- C、个性化
- D、标准化

答案: D

1532. 确定产品定价目标, 必须在保持产品()和市场需求最佳适应性的基础上。

- A、成本
- B、价格
- C、费用
- D、税金

答案: B

1533. 沸水初步加工()的目的是使原料中的酶失去活性, 防止其变色。

- A、西兰花
- B、番茄
- C、芹菜
- D、牛肉块

答案: A

1534. 红卤水中加入的常用显色调味品有()、()等。

- A、白酱油, 红曲米
- B、白酱油, 绍酒
- C、红酱油, 绍酒
- D、红酱油, 红曲米

答案: D

1535. 能够致使食物中苯并芘的含量增加的是()。

- A、烘烤或油炸食物
- B、蒸煮食物

C、细火慢炖食物

D、卤制食物

答案: A

1536. 谭家菜是清末官僚谭宗俊父子将()融合起来而创制的一种官府菜。

A、京菜与粤菜

B、京菜与苏菜

C、鲁菜与粤菜

D、川菜与京菜

答案: A

1537. 在豉蚝汁中,生抽的作用是()。

A、补充色泽

B、补充鲜味

C、补充咸味

D、补充香味

答案: C

1538. 麦角固醇不能被人体吸收吸收,但在日光照射后,可转变为能被人体吸收的()。

A、维生素 A

B、维生素 D

C、维生素 E

D、维生素 K

答案: B

1539. ()中含有多种吲哚的衍生物,能增强动物对苯芘等致癌物的抵抗力。

A、小白菜

B、菜花

C、洋白菜

D、西红柿

答案: B

1540. 豆腐塌成泥后需要进行(),然后才能调味和加工成型。

A、蒸煮处理

B、沥水处理

C、搅拌处理

D、烘干处理

答案: B

1541. 与骨骼新陈代谢有关的元素是()。

A、钙

B、锌

C、硒

D、铜

答案: A

1542. 生菜又名(),按其叶子的形状分为团生菜和花生菜两种。

A、结球甘蓝

B、叶用莴苣

C、抱子甘蓝

D、叶用甘蓝

答案：B

1543. 芦笋内含有丰富的维生素、芦丁素和()等,有很好的食疗作用。

A、龙葵素

B、胡萝卜素

C、抗坏血素

D、天冬酰胺

答案：D

1544. 果蔬类面坯工艺中,熟制的主要原料应()后再过箩,才可掺粉制坯。

A、晾凉

B、粉碎成泥

C、调味

D、吸干水分

答案：B

1545. 碱发后的原料一定要(),然后才能加工食用。

A、沥干水分

B、泡净碱味

C、用沸水煮透

D、去除内脏

答案：B

1546. 制汤的最佳料水比在()左右。

A、1:2

B、1:6

C、1:8

D、1:10

答案：A

1547. 制虾饺馅时,大虾是用()剥烂成泥、。

A、刀刃

B、刀面

C、刀尖

D、刀背

答案：D

1548. “菜系”名称的出现为 20 世纪()。

A、50 年代

B、60 年代

C、70 年代

D、80 年代

答案：C

1549. 区别成本和费用的概念后,饮食企业成本核算的主体是饮食产品的()。

A、总成本

B、主料成本

C、生产性成本

D、原材料成本

答案：D

1550. 面点生产中的膨松剂分为化学膨松剂和()两大类。

- A、碱性膨松剂
- B、复合膨松剂
- C、酸性膨松剂
- D、生物膨松剂

答案: D

1551. 食用菌对人体有保健作用, 其中药用保健疗效高于其他食用菌的是()。

- A、竹荪
- B、鸡枞
- C、茶树菇
- D、平菇

答案: C

1552. 猪皮中所含的主要成分是()。

- A、胶原蛋白
- B、弹性蛋白
- C、肌球蛋白
- D、肌动蛋白

答案: A

1553. ()明酥类点心出现脱壳现象的原因之一。

- A、水油面与干油酥软硬不一致
- B、剂子风干发生结皮现象
- C、开酥时生粉用得太多
- D、水油面与干油酥比例不适当

答案: C

1554. 下列选项中, ()是不需要中间宿主的寄生虫。

- A、姜片虫
- B、肝吸虫
- C、绦虫
- D、蛔虫

答案: D

1555. 汤卤是决定卤菜()的关键性因素。

- A、形、香、味
- B、色、味、质
- C、色、香、味
- D、色、香、形

答案: B

1556. 下列哪种原料用于炸火腿奶酪猪排的制作()。

- A、计司粉
- B、面包粉
- C、面糊
- D、培根

答案: B

1557. 制作猪肉冻时, 粉碎好的肉皮要放入()中继续熬制。

- A、清水

B、原汤

C、高汤

D、清汤

答案：B

1558. 不粘锅在高温时会产生白色()和氟化物,污染食物。

A、升华物

B、凝华物

C、氯化物

D、氧化物

答案：A

1559. 被西方人称为“美容肉”的家畜肉是()。

A、猪肉

B、兔肉

C、牛肉

D、马肉

答案：B

1560. 蛋泡面坯工艺中新鲜蛋比陈旧蛋起泡性好的原因是()。

A、稀薄蛋白增多,浓厚蛋白减少

B、蛋白膜表面张力高

C、蛋白膜表面张力降低

D、蛋液粘度下降

答案：A

1561. 将原料直接放入冷水中加热至沸,捞出在晾凉备用的是()。

A、冷水加工法

B、沸水加工法

C、温煮加工法

D、焖制加工法

答案：A

1562. 常用的天然香料中可与无水乙醇混溶,久存易变质的是()。

A、肉桂油

B、留兰香油

C、玫瑰油

D、甜橙油

答案：D

1563. 白砂糖的主要成分是()。

A、葡萄糖

B、麦芽糖

C、蔗糖

D、果糖

答案：C

1564. 南方地区酿制黄酒的原料是()。

A、大麦

B、谷子

C、高粱

D、糯米

答案：D

1565. 下列选项中对钙的生理功用叙述错误的是()。

A、构成骨骼和牙齿

B、辅助血液凝固

C、延缓衰老

D、维持肌肉的伸缩性

答案：C

1566. 含不饱和脂肪酸多的脂肪是()。

A、鸡油

B、黄油

C、大豆油

D、可可油

答案：C

1567. 下列菜品中属于卤汁走红的菜肴是()。

A、清蒸鸡

B、九转大肠

C、脆皮鸡

D、香酥鸭子

答案：B

1568. ()的菜肴在出锅前, 多加入明醋, 使菜品醋香浓郁, 略带微酸。

A、焖、炒、烹、熘

B、涮、炒、烹、炖

C、爆、炒、蒸、熘

D、爆、炒、烹、熘

答案：D

1569. 清水漂洗猪脑, 其中的血衣、血筋一般用()。

A、热水漂尽

B、刀具割除

C、牙签剔除

D、沸水烫焯

答案：C

1570. 一般口感酥脆或带馅的品种适合于()。

A、温油炸

B、凉油炸

C、热油炸

D、沸油炸

答案：A

1571. 油爆法的调味多采用()的方法。

A、米汤芡

B、水粉芡

C、自来芡

D、兑汁芡

答案：D

1572. ()的煮制,多用中火和大火。

- A、鱼汤
- B、白汤
- C、浓汤
- D、鸡汤

答案: B

1573. 下列原料适合油发的是()。

- A、海参
- B、哈士蟆油
- C、鱼肚
- D、鲍鱼

答案: C

1574. 粤菜中许多复合调味汁的分类一般是()进行的。

- A、根据味型
- B、根据具体菜品
- C、根据色泽
- D、根据加工方法

答案: B

1575. 公式 $W=C+V+m$ 中的 V 是指()。

- A、生产资料转移的价值
- B、生产设备的消耗价值
- C、劳动力价值
- D、积累

答案: C

1576. 缺乏时能导致动物流产的维生素是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 B1
- C、维生素 C
- D、维生素 E

答案: D

1577. 干料经油发后质量一般比涨发前减少()。

- A、1%左右
- B、10%左右
- C、30%左右
- D、50%左右

答案: B

1578. 畜腿肉和畜颈肉不宜炙烤,而更宜在水中煨煮()。

- A、因为它们含有丰富的坚韧而难于咀嚼的胶原蛋白
- B、因为它们含有丰富的坚韧而难于咀嚼的角蛋白
- C、因为它们含有丰富的坚韧而难于咀嚼的肌球蛋白
- D、因为它们含有丰富的坚韧而难于咀嚼的面筋蛋白

答案: A

1579. 制作糖馅时,往往需掺入适量的熟面粉或熟米粉,其主要作用是()。

- A、防止糖突然受热爆底,食用方便

- B、降低馅心的成本
- C、降低馅心的甜度
- D、增加馅心的粘度, 便于包馅

答案: A

1580. 谷类蛋白质的含量一般为()。

- A、34%-50%
- B、25%-35%
- C、8%-15%
- D、20%-30%

答案: C

1581. 正常情况下, 牛油的沸点为()。

- A、125℃
- B、168℃
- C、208℃
- D、252℃

答案: C

1582. 下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是()。

- A、土豆
- B、荸荠
- C、慈姑
- D、芜菁

答案: D

1583. 空调设备是指可以对空气进行温度、()洁净度和气流组织等处理的专门设备。

- A、湿度
- B、状态
- C、新鲜度
- D、流速

答案: A

1584. 保存老卤要做到定期清理卤汁中的残渣碎骨, 以避免其引起卤汁的()。

- A、混沌
- B、变质
- C、变酸
- D、变味

答案: B

1585. 下列选项属于细菌性食物中毒的是()。

- A、毒蕈中毒
- B、河豚中毒
- C、副溶血性弧菌食物中毒
- D、真菌及其毒素食物中毒

答案: C

1586. 带子是用()的闭壳肌加工而成的干制品。

- A、扇贝
- B、江珧贝

C、日月贝

D、贻贝

答案：C

1587. 加热对原料产生的作用, 属于化学变化的是()。

A、水解作用

B、凝固作用

C、分散作用

D、溶解作用

答案：A

1588. 我国素菜制作按传统习惯忌用的原料是()。

A、石花菜

B、牛奶

C、鸡蛋

D、淡菜

答案：D

1589. 下列对蛋泡面坯打蛋时间叙述正确的选项是:打蛋时间长()。

A、蛋白膜不易破裂

B、粘稠性降低

C、空气泡沫越足

D、空气泡沫分布不匀

答案：B

1590. ()不是造成油泡菜式泻芡的原因。

A、调芡时没有搅匀芡液

B、锅内的油太多

C、芡汤与芡粉的比例不当

D、火太猛, 菜过熟

答案：D

1591. 一般情况下, 用于装饰的器皿最好是()的。

A、浅粉色

B、淡兰色

C、翠绿色

D、纯白色

答案：D

1592. 调制澄粉面坯, 应将澄粉倒入()锅中制熟。

A、热水

B、开水

C、温水

D、凉水

答案：B

1593. 外界环境中最易收到破坏而损失的维生素是()。

A、维生素 A

B、维生素 C

C、维生素 D

D、维生素 E

答案: B

1594. 肉毒梭菌食物中毒, 主要出现()。

- A、以中枢神经系统为主的症状
- B、腹痛
- C、腹泻
- D、剧烈呕吐

答案: A

1595. ()是符合设备安全操作规范的。

- A、燃气源与设备之间用软管连接
- B、调节燃气设备的调风板, 使火焰呈黄色
- C、厨房操作员拆卸燃气设备进行内部检修
- D、液化石油气直立放在通风干燥、没有明火的专用房间

答案: D

1596. 制作盐局鸡时应选择()。

- A、细盐
- B、粗盐
- C、五香精盐
- D、含碘精盐

答案: B

1597. 在面点制作中, 善于使用糖、油、蛋并融西点之长, 是下列面点派别中的()。

- A、京式面点
- B、苏式面点
- C、广式面点
- D、川式面点

答案: C

1598. 制作蛋泡面坯在抽打蛋液时, 加一点()可以提高蛋白的起泡性和持泡性。

- A、食用糖
- B、食用盐
- C、食用酸
- D、食用碱

答案: C

1599. 用酵母发酵有利于铁和钙的吸收, 这是因为酵母能破坏面粉中的()。

- A、鞣酸
- B、磷酸
- C、植酸
- D、草酸

答案: C

1600. 在牛柳汁中起确定咸味作用的是()。

- A、盐
- B、酱油
- C、泡红椒
- D、味精

答案: B

1601. 对人体有生理意义的单糖主要有葡萄糖、果糖和()。

- A、乳糖
- B、蔗糖
- C、半乳糖
- D、糖原

答案：C

1602. 用高锰酸钾溶液洗涤叶菜类蔬菜时, 将蔬菜置于 0、3%的高锰酸钾溶液中浸泡()。

- A、4-5 分钟
- B、5-6 分钟
- C、2-3 分钟
- D、3-4 分钟

答案：A

1603. 在超过 130℃时, 味精可变为(), 产生毒性。

- A、氯化钠
- B、碳酸氢钠
- C、焦谷氨酸钠
- D、谷氨酸钠

答案：C

1604. 肉类蛋白质与糖高温下会发生()。

- A、焦糖化反应
- B、美拉德反应
- C、糊精反应
- D、氧化反应

答案：B

1605. 水煮是川菜的特色, 它对原料的成熟要求是()。

- A、断生即可
- B、软烂即可
- C、酥烂即可
- D、半熟即可

答案：A

1606. 饮食业成本控制的特点之一是变化的成本比重大, 引起成本变化的原因主要是销售量的变化和()。

- A、原料质量
- B、折旧因素
- C、人为因素
- D、费用复杂

答案：C

1607. 下列原料最适合用抖刀片方法的是()。

- A、豆腐干
- B、生猪肝
- C、带壳熟鸭蛋
- D、花椒

答案：A

1608. 不得使用苋菜红或胭脂红的食品是()。

- A、鸡尾酒
- B、香肠
- C、水果糖类
- D、奶油蛋糕的装饰

答案: B

1609. 对人体来说, 常见食物中蛋白质生物价最高的是()。

- A、鸡胸肉
- B、鸡蛋
- C、牛奶
- D、大豆蛋白

答案: B

1610. 根据《食品卫生法》规定, 下列选项中可以从事食品生产经营的人员是()患者。

- A、痢疾、伤寒
- B、病毒性肝炎
- C、日光性皮炎
- D、活动性肺结核

答案: C

1611. 比较合理的用餐数量分配是: 午餐的数量占全天总数量的()。

- A、30%
- B、35%
- C、40%
- D、50%

答案: C

1612. 脂肪的日供给量一般应为()克。

- A、30
- B、50
- C、70
- D、90

答案: B

1613. 不易使原料均匀受热的传热介质是()。

- A、水
- B、水蒸气
- C、食用油
- D、盐粒

答案: D

1614. 脂肪对人体有着重要的功能, 其中不包括()。

- A、提供能量
- B、保护脏器
- C、维持体温
- D、运输氧气

答案: D

1615. 毛利额是()。

- A、价格与税金之和

- B、价格与原料成本的差
- C、价格与经营费用的和
- D、价格与利润的差

答案：B

1616. () 作用于人体的是线电压, 这种触电方式的危险性最大。

- A、单相触电
- B、两相触电
- C、接触电压触电
- D、跨步触电

答案：B

1617. 沸水加工法初步加工原料的目的之一是()。

- A、使其表面结成硬壳
- B、使其吸收水分, 体积膨胀
- C、去除不良气味
- D、使其初步上色

答案：B

1618. 香蕉的特点是果肉呈黄白色, () 质地柔软, 口味甘甜。

- A、果皮易剥离, 种子很小
- B、果皮易剥离, 无种子
- C、果皮难剥离, 种子很小
- D、果皮易剥离, 无种

答案：B

1619. 食品的生物性污染主要包括昆虫、寄生虫和() 的污染。

- A、微生物
- B、寄生虫虫卵
- C、螨类
- D、谷蛾

答案：A

1620. 小卷在炸制成熟后() 处理。

- A、不需要改刀
- B、需要改刀
- C、需要焗制
- D、需要点缀

答案：A

1621. 广式月饼、春卷是() 品种。

- A、轻馅
- B、重馅
- C、半皮半馅
- D、无馅

答案：B

1622. 下列选项是用炸的方法成熟的是()。

- A、馅饼
- B、锅盔
- C、家常饼

D、排叉

答案：D

1623. 下列选项中, () 在盐浓度为 3% 时最宜生长繁殖。

A、霉菌

B、副溶血性弧菌

C、沙门氏菌

D、大肠杆菌

答案：B

1624. 下列选项中动物性原料最易消化的是 ()。

A、鱼肉

B、鸡肉

C、牛肉

D、猪肉

答案：A

1625. 引起食物中毒的原因有 ()。

A、食物发生化学性变化而产生了有毒物质

B、食物中有过敏原

C、食物被食源性寄生虫污染

D、食物被肠道传染病毒污染

答案：A

1626. 下列选项中属于糖类不具备的生理功能的是 ()。

A、供给热能

B、调节水代谢

C、保护肝脏

D、润肠、解毒

答案：B

1627. 能够促进脂肪氧化代谢的营养素 ()。

A、脂肪酸

B、碳水化合物

C、矿物质

D、维生素

答案：B

1628. 宫保鸡丁中的花生米应在 () 加入。

A、煸炒时

B、调味时

C、勾芡前

D、出锅前

答案：D

1629. 食盐的浓度在 () 左右具有抑制细菌生长的作用。

A、2%

B、3%

C、5%

D、10%

答案：D

1630. “筵”与“席”的区别,以下最佳答案是()。

- A、筵大席小,筵长席短
- B、筵粗席细
- C、筵铺在地面上,席铺在地上
- D、ABC 全是。

答案: D

1631. 食物蛋白质互补应遵循互补原则但()除外。

- A、食物种类越多越好
- B、食物种属越远越好
- C、同时食用
- D、植物性食物越多越好

答案: D

1632. 下列选项中有利于提高蛋白质营养价值的是()。

- A、金银卷
- B、水果沙拉
- C、蒸米饭
- D、牛肉白菜饺子

答案: D

1633. 系数定价法是以()为出发点的定价方法。

- A、成本
- B、利润
- C、毛利
- D、费用

答案: A

1634. 通过油脂传热,()物质在高温作用下,原料表面易发生焦糖化反应和羰氨反应,使原料呈现淡黄、金黄、褐色等色彩。

- A、糖色
- B、食盐
- C、鸡蛋
- D、生粉

答案: A

1635. 由于大多数()含有较多的酸性元素,所以要特别注意多吃碱性食物,以保持生理上的酸碱平衡。

- A、粗食
- B、水果
- C、蔬菜
- D、茶叶

答案: A

1636. 烫制后的甲鱼在去除黑衣时应在()进行。

- A、冰水
- B、凉水
- C、温水
- D、沸水

答案: C

1637. 蛋中的脂肪含量约为()。

- A、3%~5%
- B、7%~10%
- C、11%~15%
- D、17%~19%

答案: C

1638. 不宜充当食品营养强化载体的食品种类是()。

- A、谷类食品
- B、蔬果原料
- C、日常食用调味品
- D、饮料

答案: B

1639. 大菜口味的特点是()。

- A、口味侧重于醇厚
- B、原料软烂
- C、口味侧重于清淡
- D、原料酥脆

答案: A

1640. 属于非糖类甜味调味品的是()。

- A、蔗糖
- B、麦芽糖
- C、果糖
- D、木糖醇

答案: D

1641. 干油酥具有()。

- A、松酥性
- B、延伸性
- C、韧性
- D、弹性

答案: A

1642. 对传热介质而言,火候表示单位时间内传热介质所达到的()和向食物所提供的()多少。

- A、稳定态, 热量
- B、可控性, 热量
- C、温度, 时间
- D、温度, 热量

答案: D

1643. 蛤土蟆油是()。

- A、雌性蛤土蟆腹部脂肪的干制品
- B、雌性蛤土蟆卵块的干制品
- C、雌性蛤土蟆输卵管的干制品
- D、雄性蛤土蟆脂肪的干制品

答案: C

1644. 对不耐热的餐具、茶具消毒时,较为合适的方法是()消毒法:

- A、远红外线
- B、化学溶剂
- C、煮沸
- D、清洗消毒机

答案：B

1645. 心理定价策略在对饮食产品进行定价时尤为关注()。

- A、顾客对产品的满意度
- B、企业对利润的预期
- C、企业对团队客人的优惠
- D、顾客对企业的认知度

答案：A

1646. 净料根据拆卸加工的方法和加工处理程度的不同,可以分为()。

- A、毛料和生料
- B、主料和配料
- C、生料、半成品和成品
- D、生料、主料和配料

答案：C

1647. 属于过敏性食物中毒的是()。

- A、鱼类引起的组胺中毒
- B、毒蕈中毒
- C、含氰甙类食物中毒
- D、发芽马铃薯中毒

答案：A

1648. 汤糊茸胶是按茸泥的哪种特性分类出来的()。

- A、浓度
- B、色泽
- C、颗粒
- D、弹性

答案：D

1649. 易引起副溶血性弧菌食物中毒的食物是()。

- A、鲜肉
- B、蔬菜
- C、豆类
- D、海贝和海鱼

答案：D

1650. 家畜类副产品原料常用的清洗加工方法有:清水漂洗法、盐醋搓洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和()。

- A、削皮清洗法
- B、里外翻洗法
- C、去瓢掏洗法
- D、面粉搓洗法

答案：B

1651. 为了使酱制后的菜肴颜色更为鲜艳,()处理时可用少量酱油涂抹原料表皮。

- A、油炸

B、油焐

C、滑油

D、油浸

答案：A

1652. 食品强化剂是指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成属于天然营养素范围的()。

A、食品添加剂

B、食品甜味剂

C、食品防腐剂

D、食品保鲜剂

答案：A

1653. 胡萝卜素含量最高的原料是()。

A、慈菇

B、韭菜

C、茭白

D、藕

答案：B

1654. 下列对烟酸的生理功能叙述中不正确的选项是()。

A、预防和治疗癞皮病

B、促进消化系统健康

C、防止孕期胎儿神经管畸形

D、促进血液循环，降低血压

答案：C

1655. 制作爽口牛肉丸时，()将肉加工成泥。

A、用粉碎机

B、用刀排斩

C、用铁铜捶打

D、用绞肉机

答案：C

1656. 高级宴席的配制，()占有较大比例。

A、大菜

B、热炒菜

C、冷菜

D、水果点心

答案：A

1657. 花生的果实属于()。

A、荚果

B、核果

C、坚果

D、颖果

答案：A

1658. 吊汤所用的原料一般在吊汤()时机投放比较好。

A、加热开始时

B、汤汁沸腾时

C、汤汁稠浓时

D、汤汁加热前

答案：A

1659. 水油面具有()。

A、水调面的筋性和延伸性

B、油酥面的松酥性

C、水调面的延伸性, 但无油酥面的松酥性

D、水调面的延伸性, 也有油酥面的松酥性

答案：D

1660. 淀粉、双糖的消化主要在()

A、十二指肠

B、小肠

C、大肠

D、胃部

答案：B

1661. ()是一种高价投放新产品的定价策略。

A、渗透定价策略

B、满意定价策略

C、心理定价策略

D、撇脂价格策略

答案：D

1662. 冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生()。

A、红色

B、绿色

C、紫色

D、黑色

答案：B

1663. 从口感效果来看, 食盐溶液的浓度一般应控制在()。

A、0、3~0、7%

B、0、8~1、2%

C、1、3~1、7%

D、1、8~2、2%

答案：B

1664. 菜肴中通常以()的色彩为基调。

A、成品

B、调料

C、主料

D、原料

答案：C

1665. 线描法利用()的粗细, 曲直, 方圆, 长短, 疏密, 轻重等变化表现物象的轮廓和立体感的装饰工艺技法。

A、立体

B、面积

C、线

D、点

答案：C

1666. 炉灶间对于酱油、醋、料酒等调味罐的使用要做到()。

A、切配烹饪双盘制

B、每餐一次性添加

C、盘点原料种类

D、常用常添

答案：D

1667. 汉族的古老面点与少数民族的风味点心水乳交融, 是()流派的主要特色。

A、苏式面点

B、粤式面点

C、川式面点

D、秦式面点

答案：D

1668. 涨发海参时切忌接触()。

A、糖

B、酒

C、水

D、油污

答案：D

1669. 下列哪种蔬菜适宜用热油初步热加工的方法加工()。

A、土豆

B、芹菜

C、番茄

D、西兰花

答案：A

1670. 温度高的食品进行冷冻时的操作方法是()。

A、直接放入冷冻设备

B、冷却至室温再放入冷冻设备

C、先冷藏一段时间再进行冷冻

D、先进行封装再放入冷冻设备

答案：B

1671. 制作蟹黄扒翅时为了让鱼翅入味, 鱼翅套汤后还要在高汤中烧()。

A、1 h

B、30 min

C、40 min

D、2h

答案：A

1672. 叉烧肉的成熟方法是()。

A、烤

B、酱

C、卤

D、烧

答案：A

1673. 小儿体内含水量约占其体重的()。

- A、40%
- B、50%
- C、60%
- D、80%

答案: D

1674. 馅心是指将各种制馅原料, 经过精细加工处理, 调制拌和, 包入()坯皮内的心子。

- A、米面等
- B、米类
- C、面粉类
- D、杂粮类

答案: A

1675. 形成汤色不同的原因主要是()和油脂乳化造成的。

- A、原料品种
- B、火候
- C、原料新鲜度
- D、加热时间

答案: B

1676. 制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高, 经一定时间煮制后, 所得到的汤汁就会比较()。

- A、多但味淡
- B、少且稠浓
- C、多且鲜美
- D、浓且鲜美

答案: D

1677. 荔枝刀是在原料表面直剞十字交叉刀纹, 切成边长()的菱形块。

- A、6.5 cm
- B、5.5 cm
- C、4.5 cm
- D、3.5 cm

答案: D

1678. 人和高等动物的味感部位主要限于()。

- A、口腔
- B、舌头
- C、咽喉
- D、舌表面

答案: D

1679. 凉菜拼摆的操作关键是()与设计。

- A、选料
- B、切配
- C、盛具
- D、色彩

答案: B

1680. 干制原料通过油的炸发,汽化的水分主要是(),又称结构水。

- A、液态水
- B、渗透水
- C、结合水
- D、蒸馏水

答案: C

1681. 酸奶当中()有调节便秘和腹泻的双向调节功能。

- A、乳酸菌
- B、双歧杆菌
- C、嗜热链球菌
- D、酵母菌

答案: B

1682. 原料加工后的单位成本等于()乘以原料购进价。

- A、出材率
- B、损耗率
- C、定价系数
- D、成本系数

答案: D

1683. 为防止食物中亚硝酸盐含量过高应()。

- A、腌制蔬菜至少 2 天以上方可食用
- B、腌制蔬菜至少 5 周以上方可食用
- C、腌制蔬菜至少 1 周以上方可食用
- D、腌制蔬菜至少 2 周以上方可食用

答案: D

1684. 夏季为了更好地保存琼脂冻,可以将它放在()。

- A、冷冻室
- B、冷藏室
- C、阴凉处
- D、常温下

答案: B

1685. 下列选项中不属于面点馅心作用的是()。

- A、增加花色品种
- B、决定点心的质感
- C、形成面点特色
- D、美化面点形态

答案: B

1686. 破坏维生素 B2 最多的做饭方法是()。

- A、焖烧饭
- B、捞蒸饭
- C、碗蒸饭
- D、都一样

答案: B

1687. 实验证明,发酵面坯中的酵母菌在()失去活动能力

- A、0 °C 以下

- B、15℃以下
- C、30℃左右
- D、60℃以上

答案：A

1688. 禽类产道和泄殖腔重合，故禽蛋表面易被（ ）污染。

- A、副溶血弧菌
- B、肉毒梭菌
- C、沙门氏菌
- D、结核杆菌

答案：C

1689. 印刷品上的油墨含有毒物质（ ）。

- A、多环芳烃
- B、铅
- C、多氯联苯
- D、氯乙烯单体

答案：C

1690. 下列选项不会引起火灾的是（ ）。

- A、定期检修厨房电气设备
- B、点火操作不当
- C、抽油烟管道积累
- D、烹调操作不当

答案：A

1691. 垂直指挥原则就是（ ）。

- A、下级必须服从上级
- B、上级对所有下级进行指挥
- C、下级同时受命于他人领导
- D、下级原则上只接受一位上级指挥

答案：D

1692. 关于饮食产品定价的基本原则, 下列说法中正确的是（ ）。

- A、产品价格以市场为基础
- B、产品价格应保持一贯的稳定性
- C、应考虑市场供求对价格的影响
- D、价格应时刻跟随市场变化

答案：C

1693. 厨房室内高度不低于（ ）。

- A、3 米
- B、2.5 米
- C、2.8 米
- D、4 米

答案：A

1694. 制作“蒜香排骨”时, 排骨的腌制时间较长, 一般为（ ）左右。

- A、1h
- B、2h
- C、5h

D、10h

答案：D

1695.《随园食单》的作者是()。

A、唐代韦巨源

B、宋代苏轼

C、明代宋诩

D、清代袁枚

答案：D

1696.鲜乳的香味主要与()有关。

A、氨基酸

B、核苷酸

C、乳糖

D、挥发性脂肪酸

答案：D

1697.热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、()、热炆和白煮等。

A、醉

B、腌

C、酱

D、拌

答案：C

1698.澄粉没有烫熟将使澄粉面坯品种出现()现象。

A、色泽洁白

B、细腻柔软

C、破裂

D、粘牙

答案：D

1699.人体所需要的热能是由()中的蛋白质、脂肪、糖类转变成的、

A、食物

B、肉食

C、粮食

D、饮水

答案：D

1700.“爽口牛丸用”()方法将肉加工成泥。

A、粉碎机加工

B、用刀排斩

C、用铁铜捶打

D、绞肉机

答案：C

1701.下列选项属于单糖的是()。

A、麦芽糖

B、糊精

C、糖原

D、葡萄糖

答案：D

1702. 下列牛肉中, 品质最差的是()。

- A、牦牛肉
- B、黄牛肉
- C、水牛肉
- D、小牛肉

答案: C

1703. 适合于焖发的原料是()。

- A、木耳
- B、海蜇
- C、海参
- D、香菇

答案: C

1704. 含油脂的食品在储存过程中受()的作用而发生油脂的酸败。

- A、微生物
- B、醇
- C、酸
- D、水分

答案: D

1705. 对于()等干制的香料, 加热时间越长溶出的香味越多, 香气味越浓郁。

- A、茴香、丁香、草果
- B、茴香、丁香、花椒粉
- C、茴香、丁香、胡椒面
- D、茴香、丁香、五香粉

答案: A

1706. 烧是指将原料放入水或汤中, 大火加热至沸后, 用中火或小火加热成熟入味, 再经()收稠卤汁的加工方法。

- A、微火
- B、小火
- C、中火
- D、大火

答案: D

1707. 加工植物性茸泥时一般应选择()。

- A、水分高的原料
- B、淀粉高的原料
- C、纤维高的原料
- D、淀粉少的原料

答案: B

1708. 某些菜肴需要牛蛙要保留皮, 加工时应用()进行搓洗。

- A、盐
- B、沙
- C、油
- D、碱

答案: A

1709. 膳食中长期缺乏维生素 A 可引起()。

- A、坏血病
- B、佝偻病
- C、夜盲症
- D、癞皮病

答案：C

1710. 下列面点中属于重馅的品种是()。

- A、水饺
- B、水晶春卷
- C、叉烧包
- D、小馄饨

答案：A

1711. 猪上脑肉具有肌纤维较长、()、质地细嫩的特点。

- A、肌肉疏松
- B、脂肪组织多
- C、结缔组织少
- D、结缔组织多

答案：C

1712. 毛肚火锅选用的原料是()。

- A、水牛的百叶肚
- B、水牛的板肚
- C、黄牛的百叶肚
- D、黄牛的板肚

答案：C

1713. 老卤具有醇浓馥郁的复合美味, 是因其()的缘故。

- A、呈鲜物质积累多
- B、加入的鲜味调料多
- C、保存时间长
- D、含多种香料

答案：A

1714. 扣是将菜肴所用原料()摆放在碗内, 成熟后复入盛器中, 使之具有美丽的图案的手法。

- A、随意地
- B、有规则地
- C、平铺式地
- D、围叠式地

答案：B

1715. 烧马鞍桥选用的鳙鱼部位是()。

- A、鳙鱼的脊背肉
- B、鳙鱼的尾部肉
- C、鳙鱼的中断
- D、鳙鱼去骨净肉

答案：C

1716. 在烹饪史上, 红、白案的分工是在()。

- A、先秦时期

- B、汉魏时期
- C、隋唐时期
- D、宋元时期

答案：B

1717. 明酥的线条呈螺旋纹形的称为()。

- A、圆酥
- B、直酥
- C、卷酥
- D、半暗酥

答案：A

1718. 炒青椒时,为了保护维生素,正确的做法是()。

- A、上浆挂糊
- B、浸泡
- C、加醋
- D、加碱

答案：C

1719. 面烤法中经加工、腌制入味的原料,必须先用玻璃纸、()分层包裹起来。

- A、塑料膜
- B、糯米纸
- C、青菜叶
- D、荷叶

答案：D

1720. 辣根的可食部分是其()。

- A、地上茎
- B、地下茎
- C、肉质根
- D、变态根茎

答案：C

1721. 加工蚝油的原料是()。

- A、贻贝
- B、牡蛎
- C、扇贝
- D、竹蛏

答案：B

1722. 为保证生理状况及各种活动的需要,午餐应占全天总能量的()。

- A、25%
- B、30%
- C、35%
- D、40%

答案：D

1723. 容易引起组胺中毒的鱼类有()等。

- A、鲐鱼、金枪鱼、沙丁鱼、秋刀鱼
- B、河豚、鲱鱼、竹荚鱼、金枪鱼
- C、马面鱼、金枪鱼、沙丁鱼、河豚

D、鲤鱼、鲑鱼、金枪鱼、秋刀鱼

答案: A

1724. 干制后的肉豆蔻表面呈()。

A、棕红色

B、灰褐色

C、淡绿色

D、淡黄色

答案: B

1725. ()投放顺序不同,影响各种调味品在原料中的扩散量和吸附量。

A、甜味调料

B、咸味调料

C、调味品

D、主辅料

答案: C

1726. 川菜中咸、甜、酸、辣、香辛兼有的味型是()。

A、家常味

B、鱼香味

C、椒麻味

D、麻辣味

答案: B

1727. 整料脱骨的原料在加工时不能破坏(),否则不能进行整料脱骨处理。

A、内脏

B、表皮

C、骨骼

D、肌肉

答案: B

1728. 不能被人体消化吸收的是()。

A、蔗糖

B、麦芽糖

C、乳糖

D、膳食纤维

答案: D

1729. 西红柿属于()蔬菜。

A、瓠果类

B、浆果类

C、荚果类

D、假果类

答案: B

1730. 当确定食物中毒发生后,()当地卫生防疫部门。

A、应查清原因后报告

B、可暂缓报告

C、应及时报告

D、可不报告

答案: C

1731. 煎的传热形式是()。

- A、对流
- B、传导
- C、对流与辐射
- D、对流与传导

答案: B

1732. 下列选项中()是营养价值较低的油脂。

- A、羊油
- B、鸡油
- C、鱼油
- D、鸭油

答案: A

1733. 厨房管理中属于定性预测法的是()。

- A、最小平方法
- B、移动平均法
- C、调查分析法
- D、百分比例法

答案: C

1734. 熏实际上是蒸和()两种烹饪方法的结合。

- A、烙
- B、焖
- C、烤
- D、隔水炖

答案: C

1735. 对人体有生理意义的多糖主要有:糖原、食物纤维和()。

- A、葡萄糖
- B、半乳糖
- C、淀粉
- D、蔗糖

答案: C

1736. 银鲳又称鲳鱼,以()所产品质最佳。

- A、秦皇岛
- B、连云港
- C、青岛
- D、汕头

答案: A

1737. 为制取冷鲜肉,畜类宰杀后尽快降温至(),在后续加工、流通和销售时始终维持在此温度。

- A、0-4℃
- B、-2-5℃
- C、-6-10℃
- D、-15℃

答案: A

1738. 下列对维生素 B1 的生理功能叙述中不正确的选项是()。

- A、预防和治疗癞皮病
- B、预防和治疗脚气病
- C、促进儿童生长发育
- D、促进糖类的代谢

答案：A

1739. 污染食品的细菌能否繁殖生长, 最重要的影响因素是()。

- A、温度、湿度
- B、渗透压、光线
- C、氧气、水分
- D、营养物质

答案：C

1740. 加工山药茸泥前应先采取()处理。

- A、蒸熟处理
- B、去皮处理
- C、焯水处理
- D、浸泡处理

答案：A

1741. 下列选项中属于必需氨基酸的是()。

- A、酪氨酸
- B、色氨酸
- C、胱氨酸
- D、谷氨酸

答案：B

1742. 我国古代最有影响的、具有划时代意义的烹饪典籍是()。

- A、《本草纲目》
- B、《调鼎集》
- C、《随园食单》
- D、《齐民要术》

答案：C

1743. 用沸水加工法初步加工芹菜的目的是()。

- A、使其成熟
- B、防止变色
- C、使其果胶软化
- D、易于剥去麦皮

答案：C

1744. 下列菜肴中要挂脆皮糊的是()。

- A、雪衣大虾
- B、干炸丸子
- C、脆皮明虾
- D、脆皮仔鸡

答案：C

1745. (), 我国烹饪专科学校最早开设。

- A、1980 年
- B、1983 年

C、1985 年

D、1988 年

答案: B

1746. 炒的温度范围一般在 150℃到()之间。

A、160℃

B、170℃

C、180℃

D、190℃

答案: C

1747. 动物性原料上浆的最佳阶段为()。

A、僵直前期

B、僵直后期

C、后熟期

D、自溶期

答案: C

1748. ()是维持机体正常代谢所必需的一类低分子有机化合物。

A、碳水化合物

B、无机盐

C、矿物质

D、维生素

答案: D

1749. ()可以使食品原料的表层形成保护层,避免营养素遭高温而受破坏。

A、上浆挂糊

B、合理洗涤

C、科学切配

D、适当加醋

答案: A

1750. 亚硝酸盐的致死量是()。

A、1g

B、2g

C、3g

D、4g

答案: C

1751. 亚硝酸盐的中毒量()。

A、0.3~0.5g

B、0.4~0.6g

C、0.5~0.7g

D、0.6~0.8g

答案: A

1752. 用于整鱼剔骨的刀鱼,其质量一般控制在()左右。

A、250 g

B、350 g

C、150 g

D、100 g

答案：A

1753. “喜宴”一般不选用的雕刻作品的主题是()。

- A、龙凤呈祥
- B、鸳鸯戏水
- C、桃园结义
- D、花好月圆

答案：C

1754. 标准成本是从()上对成本进行控制,用标准用量与实际用量进行比较,从而达到成本控制的目的。

- A、原材料加工
- B、原材料种类
- C、原材料质量
- D、原材料用量

答案：D

1755. 澄粉面坯制作点心时,面坯中可适量加入生粉、大油等,甜馅点心可适量加()。

- A、盐
- B、糖
- C、胡椒面
- D、味精

答案：B

1756. 肉类脂肪含()较多。

- A、饱和脂肪酸
- B、不饱和脂肪酸
- C、必需氨基酸
- D、非必需氨基酸

答案：B

1757. 需使用提质方法涨发的原料是()。

- A、海蜇
- B、玉兰片
- C、燕窝
- D、海参

答案：C

1758. 下列米粉中不易变质,易于保管的米粉是()。

- A、籼米粉
- B、水磨粉
- C、湿磨粉
- D、干磨粉

答案：D

1759. 含钙丰富的食物除牛奶和豆制品外,还有()。

- A、虾米、紫菜和海带
- B、大米、玉米和巧克力
- C、榨菜、冬笋和苋菜
- D、牛肉、肝脏和鸡肉

答案: A

1760. 淮扬的工艺特色中()最为突出。

- A、刀工工艺
- B、调味工艺
- C、加工工艺
- D、选料工艺

答案: A

1761. “四无”粮仓是指()。

- A、无虫、无霉、无鼠、无事故
- B、无蝇、无虫、无霉、无鼠、
- C、无被盗、无事故、无蝇、无虫
- D、无水、无火、无事故、无被盗

答案: A

1762. “五香熏鱼”一般采用()的制作方法。

- A、油炸
- B、油焖
- C、酱
- D、油炸卤浸

答案: D

1763. “周代八珍”中没有记载的是()。

- A、淳熬
- B、炮豚
- C、烤珍
- D、渍

答案: C

1764. 一般来说,与味觉关系最为密切的是()。

- A、触觉
- B、听觉
- C、视觉
- D、嗅觉

答案: D

1765. 烹制时要剥去鱼皮的是()。

- A、鳊鱼
- B、石斑鱼
- C、马面鲀
- D、鲑鱼

答案: C

1766. 碳水化合物的消化是从()开始的。

- A、口腔
- B、食管
- C、胃
- D、小肠

答案: A

1767. 运用主要成本法计算产品价格,菜点价格等于()再除以主要成本率。

- A、原料成本
- B、原料成本和直接人工成本之差
- C、原料成本和直接人工成本之和
- D、成本系数

答案：C

1768. 塌是将原料()处理后再淋汁的一种方法。

- A、双面煎制
- B、单面煎制
- C、油炸
- D、烤制

答案：A

1769. 属于肉用鸭的是()。

- A、高邮麻鸭
- B、金定鸭
- C、娄门鸭
- D、北京鸭

答案：D

1770. ()的菜肴一般都具有清淡爽口的特点。

- A、铁扒
- B、煎制
- C、煮沸
- D、烩制

答案：C

1771. 江苏著名代表菜肴是()。

- A、东坡肉
- B、大煮干丝
- C、佛跳墙
- D、京酱肉丝

答案：B

1772. 参与体内合成血红蛋白、肌红蛋白的是()。

- A、硫
- B、铁
- C、氯
- D、硒

答案：B

1773. 叶绿素因()特性较差,加热时必须控制时间,防止变色。

- A、耐热性
- B、耐光性
- C、耐酸性
- D、耐碱性

答案：B

1774. 我国最早的一部营养卫生学的学术专著是()。

- A、《黄帝内经》
- B、《吕氏春秋》

- C、《饮膳正要》
- D、《本草纲目》

答案：C

1775. 根据饮食行业的经营性质, 饮食业成本应由生产、() 和服务三类成本构成。

- A、财务
- B、人力
- C、销售
- D、管理

答案：C

1776. 红糖是未经提纯的() 制品。

- A、甘蔗
- B、甜菜
- C、木瓜
- D、番薯

答案：A

1777. 蜂乳属于() 色泽的调料。

- A、白色
- B、黄色
- C、橙色
- D、粉红色

答案：A

1778. 餐厅原始销售记录的统计, 一般以() 为单位分别进行。

- A、每个餐位的销售记录
- B、每位服务员销售情况
- C、每位客人消费情况
- D、每一餐或不同餐厅

答案：D

1779. 在菜点销售价格和耗料一致的条件下, 销售毛利率与是() 存在换算关系。

- A、损耗率
- B、出材率
- C、成本率
- D、成本毛利率

答案：D

1780. 锅塌豆腐中的豆腐应改刀成() 形状。

- A、厚片
- B、方块
- C、细茸
- D、粗条

答案：A

1781. () 左右, 保存 5~14 天的鱼称为冷却鱼。

- A、-1℃
- B、-3℃
- C、-6℃
- D、-10℃

答案: A

1782. 预防鱼类组胺中毒的方法是将含组胺酸多的鱼类储藏在()以下,以控制组胺的大量生成。

A、20℃

B、15℃

C、10℃

D、5℃

答案: D

1783. 下列鱼肚中质量最好的是()。

A、毛常肚

B、黄鱼肚

C、鳗鱼肚

D、黄唇肚

答案: D

1784. 关于脆熘与滑溜的烹调方法,下列叙述中正确的是()。

A、脆熘与滑溜相同,仅是调味品的不同

B、脆熘与滑溜不同点,在于烹制的第一步骤不同

C、脆熘与滑溜相似,只是油温的区别

D、脆熘质地老,滑溜质地嫩

答案: C

1785. 滑炒鸡线在预熟定型时,油温应是()。

A、100 度

B、130 度

C、140 度

D、150 度

答案: A

1786. 茶叶中含有多种矿物质元素,其中()比一般植物含量高。

A、钙和铁

B、氟和碘

C、氟和锰

D、铁与氟

答案: C

1787. 奶及其制品是人体()的主要来源,成人每人每天应摄入奶 250~500 克左右。

A、蛋白质

B、磷

C、钙

D、铁

答案: C

1788. 食品干藏库房温度应控制在()。

A、10℃-20℃

B、15℃-25℃

C、5℃-10℃

D、1℃-5℃

答案: A

1789. 醋不具备的作用是()。

- A、抑菌杀菌, 防治流感
- B、生成“视紫质”, 预防干眼病
- C、去腥除异味、开胃健脾
- D、软化血管、降低血压

答案: B

1790. 在各种烹调技法中, 制汤主要是运用()原理。

- A、分散作用
- B、水解作用
- C、凝固作用
- D、酯化作用

答案: B

1791. 宴席中每盘菜的量与菜肴品种数量的关系是()。

- A、成反比
- B、成正比
- C、基本相等
- D、没有直接关系

答案: A

1792. 膨松剂必须具备在()气体产生较慢这一条件。

- A、在热的面坯中
- B、冷的面坯中
- C、水溶液中
- D、各类介质中

答案: B

1793. 制作鱼肉茸泥时鱼净肉要先(), 然后才能粉碎成茸。

- A、切成小颗粒
- B、漂净血水
- C、去掉肉中细刺
- D、低温冷藏

答案: B

1794. 畜肉的最佳使用期为()阶段。

- A、僵尸
- B、自溶
- C、后熟
- D、腐败

答案: C

1795. 芹菜沸水初步热加工的目的是()。

- A、使其初步成熟
- B、使其果胶物质软化
- C、防止变色
- D、易于剥去表皮

答案: A

1796. 动物性原料解冻温度一般不宜超过()。

- A、25℃

B、40℃

C、45℃

D、50℃

答案：D

1797. 白果中含有()等有毒物质,食用时应注意。

A、皂素

B、龙葵素

C、氰苷

D、秋水仙素

答案：C

1798. 一般混合食物每生热 4. 184 千焦耳约可产生()毫升的水。

A、12

B、20

C、22

D、40

答案：A

1799. 对于高压设备触电,应()使触电者脱离带电设备。

A、采用木棒等绝缘工具将触电者推开

B、采用硬物将带电设备砸坏切断电源

C、采用相应电压等级的绝缘工具

D、直接将触电者拉离现场

答案：C

1800. 鱼腥味是由鱼皮黏液内的多种化合物共同形成的,其主要成分是()。

A、饱和脂肪酸

B、维生素 B 族

C、酸性氨基酸

D、碱性氨基酸

答案：D

1801. Mayonnaise 的中文是()、

A、沙拉

B、沙拉酱

C、少司

D、沙司

答案：B

1802. 食品的化学储存方法包括()。

A、低温存储

B、烟熏或加隔离剂储存

C、脱水干燥存储

D、高温杀菌存储

答案：B

1803. 碱水涨发是在自然涨发基础上采取的()。

A、辅助方法

B、补救方法

C、强化方法

D、应急方法

答案：C

1804. 烹饪原料中的()能刺激食欲,帮助消化,具有杀菌、解腥的作用。

A、维生素

B、挥发性物质

C、色素

D、无机盐

答案：B

1805. 原材料验收的程序分三步,先核对价格,然后(),最后验数量。

A、验收新鲜度

B、验收质量

C、验收含水量

D、验收外包装

答案：B

1806. 厨房卫生管理是保证菜点质量、防止污染、()的重要手段。

A、防止霉变

B、环境美化

C、预防疾病

D、有益健康

答案：C

1807. 产品成长期定价策略的主要目的是()。

A、选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场

B、运用变动成本对饮食产品进行定价

C、通过合理的低价维持产品的市场份额

D、采取措施抵御模仿者进入产品市场

答案：A

1808. 饮食卫生“五四制”中用(食)具实行“四过关”但不包括()。

A、一洗

B、二刷

C、三煮

D、四消毒

答案：C

1809. 一般情况下,()的交流电对人体的危害最大。

A、20~300Hz

B、300~500 Hz

C、500~1000 Hz

D、1000 Hz 以上

答案：A

1810. 饮食企业借助节假日开展营业推广以提升销售量,这种作用是()因素的体现。

A、时间

B、天气状况

C、特殊事件

D、顾客偏好

答案: C

1811. 植物油的营养价值与动物油营养价值比较()。

- A、植物油高, 因为植物油的必需脂肪酸含量高, 脂溶性维生素含量高
- B、动物油高, 因为动物油熔点高, 热能含量高
- C、动物油高, 因为动物油脂肪含量高, 消化吸收率高
- D、动物油高, 因为动物油的必需脂肪酸含量高, 脂溶性维生素含量高

答案: A

1812. 下列选项中, () 不属于粮豆类卫生问题。

- A、油脂的酸败
- B、霉菌及其毒素的污染
- C、有害种子的污染
- D、仓储虫害及杂物污染

答案: A

1813. 用() 的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍(), 可使其体积膨胀松嫩, 且色泽转淡。

- A、0.4%, 1.5 小时
- B、0.4%, 1 小时
- C、0.2%, 1.5 小时
- D、0.2%, 1 小时

答案: D

1814. 中国居民膳食宝塔的最底层是:()。

- A、蔬果类
- B、谷类
- C、禽畜类
- D、奶类、豆类

答案: B

1815. 酸牛奶是以牛奶为原料加入() 发酵剂而制成的产品。

- A、大肠杆菌
- B、变形杆菌
- C、乳酸菌
- D、葡萄球菌

答案: C

1816. 荠菜最肥美的时期在每年的()。

- A、8 月
- B、5 月
- C、3 月
- D、10 月

答案: C

1817. 人工色素是指用人工化学合成方法所制造的有机色素, 在() 食品中严禁使用。

- A、所有
- B、妇儿
- C、老年人
- D、婴幼儿

答案: D

1818. 制作花椒盐的一般用料比例花椒与食盐为()。

- A、1:2
- B、1:3
- C、3:1
- D、2:1

答案: B

1819. 影响人体味觉感受的因素是()。

- A、体重
- B、身高
- C、年龄
- D、民族

答案: C

1820. 非味感受器也能感受其味感的是()味。

- A、酸
- B、苦
- C、咸
- D、辣

答案: B

1821. 由化学、物理、生物性因素引发的人类恶性肿瘤称为()作用。

- A、致畸
- B、致癌
- C、致突变
- D、致病

答案: B

1822. 盛具与菜点相协调主要是指规格、品种、色彩、()、质地的协调。

- A、大小
- B、形状花纹
- C、用途
- D、欣赏价值

答案: B

1823. 烤乳猪在腌制时用的调料是()。

- A、花椒盐
- B、葱椒盐
- C、孜然粉
- D、五香盐

答案: D

1824. 使用面点加工设备前应对机器的()和机械部分进行检查。

- A、卫生
- B、料斗
- C、开关
- D、电气

答案: D

1825. 亚油酸是人体营养中最重要的()。

- A、必需氨基酸

- B、非必需氨基酸
- C、必需脂肪酸
- D、非必需脂肪酸

答案：C

1826. 穿的手法一般需要对原料进行()处理。

- A、出骨
- B、煮熟
- C、出皮
- D、浸泡

答案：A

1827. 下列场合中不宜采用保护接地的是()。

- A、1000V 以下的中性点直接接地电网
- B、1000V 以下中性点不接地电网
- C、1000V 以上的中性点接地电网
- D、1000V 以上的中性点不接地电网

答案：A

1828. 民间所说“九月团,十月尖”是指食用()的最佳季节。

- A、梭子蟹
- B、青虾
- C、大闸蟹
- D、青蟹

答案：C

1829. 单位重量能提供热能最多的营养素是()。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、碳水化合物
- D、巧克力

答案：B

1830. 猪肠的清洗加工步骤为:灌水冲洗→()→里外翻洗→初步熟处理→冷水冲洗。

- A、盐醋浸泡
- B、盐醋搓洗
- C、黄酒浸泡
- D、葱姜揉搓

答案：B

1831. 下列选项中,()不属于包装材料污染的有毒物质。

- A、炸油中的 3,4-苯并芘
- B、油墨中的多氯联苯
- C、陶器中的铅
- D、塑料袋中的氯乙烯

答案：A

1832. ()受热分解后残留有碳酸钠,如用量过多,易使成品呈碱性而影响口味。

- A、发酵粉
- B、臭粉
- C、小苏打

D、泡打粉

答案：C

1833. 猪的硬五花肉, () 相间成五层。

A、韧带与肌肉

B、筋膜与肌肉

C、脂肪与筋膜

D、脂肪与肌肉

答案：D

1834. 在瓜皮表面雕刻花纹, 把与图案花纹无关的瓜皮刻去露出白色瓜皮的方法叫 ()。

A、阳文雕刻

B、阴文雕刻

C、花纹雕刻

D、镂空雕刻

答案：C

1835. 水晶虾球中添加的肥膘应以 () 为主。

A、生肥膘

B、熟肥膘

C、半熟的肥膘

D、生、熟各半

答案：B

1836. 老面肥发酵的面团中加入碱水调节 pH 值最易破坏 ()。

A、脂肪

B、维生素 B 族

C、蛋白质

D、淀粉

答案：B

1837. 引起食品腐败变质 () 除外。

A、微生物

B、N-硝基化合物

C、湿度

D、食物因素

答案：B

1838. 人体内的宏量元素是 ()。

A、铁

B、磷

C、碘

D、锌

答案：B

1839. 中国食品雕刻的最早起源是先秦时期的 ()。

A、果品雕刻

B、蛋卵雕刻

C、瓜盅雕刻

D、蜜饯雕刻

答案: B

1840. 怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成()。

- A、葱丝, 姜末
- B、葱、姜末
- C、葱末, 姜丝
- D、葱、姜丝

答案: D

1841. 蔬菜加工中先切后洗的方法最容易造成溶解流失的营养素是()。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、维生素
- D、糖类

答案: C

1842. 当食物蛋白质所含的必需氨基酸种类齐全、数量充足、比例适当时, 称其为()。

- A、完全蛋白质
- B、半完全蛋白质
- C、不完全蛋白质
- D、必需蛋白质

答案: A

1843. 开口式整鱼出骨有出脊椎骨和()两个步骤。

- A、出头骨
- B、出胸肋骨
- C、出尾骨
- D、去内脏

答案: B

1844. 在盐浓度为()时多数细菌难以生长繁殖。

- A、3%~5%
- B、5%~10%
- C、10%~15%
- D、15%~20%

答案: D

1845. 朝鲜蓟又称洋蓟, 以肥大而嫩的花托和肉质的鳞片状()供食用。

- A、花柄
- B、花苞
- C、雄蕊
- D、雌蕊

答案: B

1846. 菜肴的类别不同, 盐的用量汤菜类为 0.8%~1.0%, 炒蔬菜为 1.2%, 烧煮菜类为()。

- A、0.6%~0.8%
- B、0.8%~1.0%
- C、1.0%~1.2%
- D、1.5%~2.0%

答案: D

1847. 引起食物中毒的被有毒有害物质污染的食品, 不包括()的食物。

- A、可食状态
- B、正常摄入数量
- C、经口摄入
- D、已知有毒

答案: D

1848. 以下允许使用的人工甜味剂是()。

- A、干草
- B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂
- C、甜菊精
- D、糖精

答案: D

1849. 生食瓜果类蔬菜应先用 0、3%()溶液浸泡 5 分钟。

- A、盐水
- B、漂白粉
- C、过氧乙酸
- D、高锰酸钾

答案: B

1850. 单位时间内面筋球直径变化大, 则()大, 弹性小。

- A、可塑性
- B、延伸性
- C、比延伸性
- D、流变性

答案: D

1851. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是()。

- A、促进体内钙和磷的代谢
- B、矿物质可以维持神经肌肉的正常兴奋
- C、促进生育、发育
- D、矿物质缺乏可引起脚气病

答案: B

1852. 植物性食物中不能被人体消化吸收, 但能防止便秘、降低血脂的物质是()。

- A、糖原
- B、叶绿素
- C、膳食纤维
- D、胡萝卜素

答案: C

1853. 白斩鸡最适宜选用()进行制作。

- A、老母鸡
- B、草公鸡
- C、肉鸡
- D、三黄鸡

答案: D

1854. 虚和实的比例关系是指盘中拼摆的基甸潮()的比例关系。

- A、原料多少
- B、原料高度
- C、盘子面积
- D、盘中空白

答案: D

1855. 鱼香肚片常用的配料是()。

- A、青蒜
- B、笋
- C、木耳
- D、洋葱

答案: A

1856. 下列选项中,()污染环境,可通过食物链进入人体。

- A、化学农药
- B、细菌
- C、黄曲霉
- D、昆虫

答案: A

1857. 下列原料中最适合剖菊花花刀的是()。

- A、鱿鱼
- B、去胸刺鱼段
- C、牛黄管
- D、鸡里脊肉

答案: B

1858. 下列成本中,属于可以控制成本的是()。

- A、设备折旧
- B、维修费用
- C、设备养护
- D、原料成本

答案: D

1859. 拔丝炒糖的目的是利用加热使蔗糖结晶体转变为液态,最后形成()。

- A、焦化的糖浆
- B、浓稠的糖浆
- C、无定型的结晶体
- D、无定型的玻璃体

答案: D

1860. 最可能受到多环芳烃化合物污染的食物是()。

- A、熏肉
- B、腊肉
- C、咸肉
- D、火腿

答案: A

1861. 小火和微火,适用于较长时间烹制的菜肴,如()类菜品等。

- A、油炸
- B、油爆

C、红炒

D、清炖

答案: D

1862. 烹饪学的学科体系是由一些基本学科构成的, 主要包括()。

A、烹饪史学、烹饪化学、烹饪营养卫生学、烹饪原料学、烹饪美学、烹饪工艺学

B、烹饪史学、烹饪化学、烹饪营养卫生学、烹饪民俗学、烹饪心理学、烹饪工艺学

C、烹饪史学、烹饪园艺学、烹饪营养卫生学、烹饪化学、烹饪美学、烹饪工艺学

D、烹饪史学、烹饪商业学、烹饪化学、烹饪营养卫生学、烹饪美学、烹饪工艺学

答案: A

1863. 按照我国的规定, 面粉的含水量应为()。

A、13%

B、14%

C、14、5%

D、13%~14、5%

答案: D

1864. 对温油炸叙述错误的句子是()。

A、生坯下锅后要用工具迅速翻动

B、炸制时一般不能用力搅动

C、油温烧至五成热

D、需要保持口感酥脆的品种

答案: A

1865. 樟茶鸭子在腌制后首先进行的工序是()。

A、油炸上色

B、蒸制成熟

C、烫皮晾干

D、烟熏

答案: C

1866. 下列中不属于正确使用压力锅的操作方法的是()。

A、使用之前, 检查密封胶圈

B、使用之前, 检查安全保险装置

C、使用匹配的限压阀

D、当压力锅稍冷却后强行打开锅

答案: D

1867. 菜肴“松鼠桂鱼”中糖醋卤汁的芡汁应为()。

A、包芡

B、糊芡

C、玻璃芡

D、流芡

答案: C

1868. 炸制玉兰酥时, 一般使用()的油温。

A、240℃

B、180℃

C、140℃

D、100℃

答案：D

1869. 河豚鱼体内含毒素最多的部位有()。

- A、血液、内脏、皮肤、肌肉
- B、肠管、眼睛、卵巢、血液
- C、血液、内脏、皮肤、卵巢
- D、鳃部、眼睛、卵巢、血液

答案：C

1870. 拔丝时糖浆中水分含量应低于()。

- A、2%
- B、3%
- C、4%
- D、5%

答案：A

1871. 调味品成本的核算方法可以参照()进行。

- A、菜点的生产方式
- B、厨师的操作习惯
- C、厨房的生产组织
- D、餐厅的经营状况

答案：A

1872. 甘薯供食用的部位是()。

- A、块根
- B、块茎
- C、果实
- D、球茎

答案：A

1873. 盐醋搓洗法的主要作用是去除如家畜内脏类原料外层的()。

- A、外膜和异物
- B、毛根和异味
- C、黏液和异味
- D、黏液和异物

答案：C

1874. 食品原料放入货架上离开墙壁和地面距离至少是()。

- A、10cm 和 15cm
- B、20cm 和 55cm
- C、30cm 和 35cm
- D、40cm 和 45cm

答案：A

1875. 传统面肥发酵后面团中必须加()。

- A、适量酸
- B、大量盐
- C、适量碱
- D、大量水

答案：D

1876. 茄子属于()蔬菜。

- A、瓠果类
- B、浆果类
- C、荚果类
- D、假果类

答案：B

1877. 对于畜禽类原料制作茸胶时,最好选用结缔组织含量低的肌肉,并且此肉为()。

- A、僵直阶段
- B、后熟阶段
- C、成熟阶段
- D、腐败阶段

答案：B

1878. 调制鱼肉茸时,辅料和调料应该()。

- A、先投调料后投辅料
- B、一起投入,快速搅拌
- C、分次投入
- D、必须先投盐搅拌上劲

答案：C

1879. 鲜味在烹调中不能独立存在,必须在()的基础上才能体现出来。

- A、甜味
- B、酸味
- C、辣味
- D、咸味

答案：D

1880. 在一个中型的酒店,中心厨房的整体面积一般与整个餐饮经营服务面积的比例为()。

- A、3:5 或 4:5
- B、3:6 或 4:6
- C、3:75 或 4:7
- D、3:8 或 4:8

答案：A

1881. Brown sauce 译为中文是()。

- A、油少司
- B、布朗少司
- C、白色基础汤
- D、布朗基础汤

答案：B

1882. 宴席中最先上席的是()。

- A、冷菜
- B、甜菜
- C、热菜
- D、水果

答案：A

1883. 每克单糖在体内完全氧化产生()的热量。

- A、38.6KJ
- B、27.8KJ
- C、21.6KJ
- D、16.2KJ

答案：D

1884. 下列对制作点心馅心的共同要求叙述错误的是：馅心颗粒()。

- A、宜小不宜大
- B、宜碎不宜整
- C、宜粗不宜细
- D、越细碎越好

答案：D

1885. 白切肉在煮制肉料时,是不能加入()调味的。

- A、绍酒
- B、姜块
- C、精盐
- D、葱段

答案：C

1886. 制作“香脆夹”时,应将藕加工成()。

- A、双圆片
- B、单圆片
- C、夹刀片
- D、菱形片

答案：C

1887. 蛋糕油的使用量,一般为蛋液重量的()。

- A、5%
- B、10%
- C、12%
- D、15%

答案：A

1888. 用“泡心法”调制米粉面坯,如沸水掺入太多()。

- A、皮坯粘手,难以成型
- B、成品粘牙,不糯
- C、成品易裂口
- D、皮坯太松散,不易成型

答案：A

1889. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。

- A、口味
- B、营养
- C、过程
- D、弹性

答案：D

1890. 在刀法中,拉切的应用范围是()。

- A、适用于体积薄小,质地细嫩并易碎裂的原料,如鸡脯肉、嫩瘦肉等
- B、适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料,如猪肉、牛肉、肝、腰等

- C、适用于脆性的植物原料,如笋、冬瓜、萝卜、土豆等
- D、适用于质地坚韧或松软易碎的原料,如牛腱、熟火腿、面包等

答案: A

1891. 下列选项中不能在烹饪储藏室存放的是()。

- A、水果罐头
- B、灭鼠药
- C、鸡蛋
- D、调味品

答案: B

1892. ()菜肴一般具有外焦里嫩或焦脆的特点。

- A、炸制
- B、煎制
- C、炒制
- D、铁扒

答案: A

1893. 烧菜是鲁菜的特色,其中()是鲁菜烧法的代表。

- A、芫烧
- B、酱烧
- C、葱烧
- D、干烧

答案: C

1894. 对毛利率确定的一般原则,下列叙述正确的选项是()。

- A、团体或会议客人的餐饮产品,毛利率从高
- B、散客的餐饮产品毛利率应略低一些
- C、与普通客人关系密切的一般产品,毛利率要从低
- D、需要技术强、设备好的餐饮产品,毛利率从低

答案: C

1895. 鲁菜在运用调味技法时,注重突出()。

- A、单一调味品的风味
- B、复合调味品的风味
- C、原料本身的风味
- D、香料的风味

答案: A

1896. 黄油、奶油、植物油中较适宜强化的营养素是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 B
- C、维生素 C
- D、维生素 E

答案: A

1897. 在厨房生产过程中,对原料成本控制起着举足轻重作用的部门是(D)。

- A、采购部门
- B、炉灶部门
- C、销售部门
- D、配菜部门

答案: D

1898. 保证实测值的准确是成本核算工作顺利进行的()之一。

- A、重要条件
- B、一般条件
- C、基础条件
- D、关键条件

答案: C

1899. 用筷子顺盆沿将流出的面糊拨入()中的成型方法叫拨。

- A、面盆
- B、开水锅
- C、冷水锅
- D、案板

答案: B

1900. 食盐的营养强化剂一般是()。

- A、镁
- B、碘
- C、钙
- D、磷

答案: B

1901. 刀鱼以()所产最为著名。

- A、黄河下游
- B、长江下游
- C、福建闽江
- D、珠江流域

答案: B

1902. 在勾芡时, 因火力强, 故芡汁必须()。

- A、浓度大, 汁要多
- B、浓度小, 汁要多
- C、浓度大, 汁要少
- D、浓度小, 汁要少

答案: B

1903. 下列对裱花时裱头的运行速度描述正确的是: 裱注时()。

- A、速度慢, 花纹的粗细、大小、造型均匀
- B、速度快, 花纹的粗细、大小、造型均匀
- C、速度变化, 花纹的轻重也变化
- D、不同的裱注速度, 花纹的风格也不同

答案: A

1904. 人体膳食中长期缺乏()可引起克山病。

- A、碘
- B、铜
- C、钴
- D、硒

答案: D

1905. 以下冷菜中不需要加热的是()。

- A、糖醋萝卜皮
- B、银牙拌鸡丝
- C、水晶肉皮冻
- D、醪糟醉山药

答案: A

1906. 我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过()。

- A、0.5%
- B、0.2%
- C、0.05%
- D、0.03%

答案: D

1907. 动物脂肪中()含量较多。

- A、单不饱和脂肪酸
- B、多不饱和脂肪酸
- C、饱和脂肪酸
- D、必需脂肪酸

答案: C

1908. 下列()不是制作清汤的关键。

- A、必须选用新鲜无腥膻气味的动植物原料
- B、原料一般以沸水下锅, 并且掌握好原料与水的比例
- C、旺火烧开, 改小火保持“沸而不腾”
- D、撇去浮油, 注意调料投放

答案: B

1909. 先吃咸味食品, 再吃甜味食品, 对甜味()变化。

- A、更加敏感
- B、更加迟钝
- C、没有变化
- D、基本适应

答案: A

1910. 果汁、菜汁的营养强化剂一般是()。

- A、维生素 A
- B、维生素 B
- C、维生素 C
- D、维生素 D

答案: C

1911. 污染食品的寄生虫及虫卵有()。

- A、囊虫、旋毛虫、华支睾吸虫、绦虫、蛔虫和姜片虫、
- B、囊虫、旋毛虫、华支睾吸虫、绦虫、蛔虫和螨虫
- C、囊虫、绦虫、蛔虫和瓢虫
- D、旋毛虫、华支睾吸虫、蛔虫吞 II 瓢虫

答案: A

1912. 西湖醋鱼在加工前要进行()。

- A、洗涤处理
- B、沥水处理

C、饿养处理

D、喂养处理

答案：C

1913. 从防火的角度看, 厨房设计应(), 并须配备足够的消防设备。

A、满足生产要求

B、符合消防规范

C、突出功能特色

D、和餐厅保持一体

答案：B

1914. () 是周代医事制度中所记载到的医生。

A、内科医生

B、外科医生

C、畜医

D、食医

答案：D

1915. 剞刀是在原料的表面切割成某种图案条纹, 使之直接(), 或因受热收缩卷曲成花形。

A、用于烹制

B、用于调味

C、用于上浆

D、呈现花形

答案：D

1916. 我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为()。

A、0.15 g/kg

B、0.3 g/kg

C、0.2 g/kg

D、0.1 g/kg

答案：A

1917. 炖菜汤较多, 一般原料与汤之比为()。

A、1:1

B、1:2

C、1:3

D、1:4

答案：A

1918. 厨房中最常用的备餐设备是电热开水器和()。

A、容器清洗机

B、全自动制冰机

C、消毒柜

D、保温箱

答案：B

1919. 造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于()原因造成的。

A、胡椒投放过早

B、胡椒投放过迟

C、胡椒太多

D、胡椒太少

答案：A

1920. 点心在宴席中配备的数量、品种、种类应该()。

A、可有可无

B、掌握在 2-4 道为宜

C、数量越多越好

D、品种单一

答案：B

1921. 《中国居民膳食指南》中, 具有提醒百姓预防高血压病的条款是()。

A、食物多样, 谷类为主

B、多吃蔬菜、水果和薯类

C、吃清淡少盐的膳食

D、食量与体力活动要平衡

答案：C

1922. 海鱼、海藻中具有腐败腥臭的主要成分是()。

A、含硫化合物

B、酯类物质

C、三甲胺

D、甲硫醚

答案：C

1923. 触电者脱离电源后, 应立即进行()的检查

A、呼吸和心跳

B、呼吸和脉搏

C、创伤和心跳

D、脉搏和心跳

答案：A

1924. 拼摆假山冷拼时, 一般山顶部位原料的色泽应该选择()。

A、色泽较淡的原料

B、色泽较深的原料

C、色泽偏红的原料

D、色泽偏绿的原料

答案：A

1925. 锅塌豆腐在加热前要挂糊, 糊的品种是()。

A、水粉糊

B、蛋清糊

C、全蛋糊

D、脆皮糊

答案：A

1926. 在调制咖喱味时, 应在咸、甜、鲜的基础上, 突出咖喱的()。

A、苦辣味

B、香甜味

C、焦辣味

D、香辣味

答案：D

1927. 馅心按()方法分类可分为:生馅、熟馅等。

- A、口味
- B、原料
- C、熟制方法
- D、制作方法

答案: D

1928. 肉类中蛋白质含量约为()。

- A、3%-5%
- B、30%-50%
- C、13%-15%
- D、20%-30%

答案: C

1929. 蔬菜和水果是人体获取()的主要来源。

- A、蛋白质
- B、维生素
- C、糖类
- D、水

答案: B

1930. 综合味觉包括物理味觉、化学味觉和()。

- A、生理味觉
- B、嗅觉
- C、心理味觉
- D、感觉

答案: C

1931. 加工腊肉的最佳时间是()。

- A、农历正月
- B、农历五月
- C、农历九月
- D、农历腊月

答案: D

1932. 菠菜食用时要先焯水处理是因为含有()成分。

- A、碳酸
- B、单宁物质
- C、植物碱
- D、草酸

答案: D

1933. 儿童对甜味的敏感度是成人的()。

- A、2 倍
- B、3 倍
- C、4 倍
- D、5 倍

答案: A

1934. 菠菜焯水的主要目的是除去菠菜中的()。

- A、草酸

- B、叶绿素
- C、维生素
- D、花青菜

答案：A

1935. 渤海湾是我国()的主要产区。

- A、香蕉
- B、大枣
- C、苹果
- D、柑橘

答案：C

1936. 对热源而言, 火候表示在单位时间内()的多少。

- A、火力增大
- B、火力变化
- C、产生热量
- D、热耗值

答案：C

1937. 《扬州画舫录》中记载了比较系统、完整的()资料。

- A、宫廷御膳
- B、满汉席
- C、茶道饮酒
- D、年节食俗

答案：B

1938. 菜肴原料形状相似相配的具体原则有, ()、辅料形状尽量近似于主料等。

- A、主料服从辅料
- B、料形大小一致
- C、辅料服从主料
- D、辅料大于主料

答案：C

1939. 《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的()工作方针政策, 用法律的形式确定下来。

- A、消毒
- B、卫生
- C、食品
- D、食品卫生

答案：D

1940. 熬制糖浆时, 抗结晶原料柠檬酸()。

- A、什么时候加入均可
- B、糖浆熬制温度为 100℃时加入较好
- C、糖浆熬至 108℃加入较好
- D、糖浆熬至沸点时加入较好

答案：D

1941. 锌含量最高的食物是()。

- A、牡蛎
- B、鲈鱼

C、甲鱼

D、黄鱼

答案：A

1942. 下列哪项法律法规中鼓励餐饮服务提供者提示消费者开展光盘行动()。

A、食品安全法

B、消费者权益保护法

C、环保法

D、餐饮服务食品安全操作规范

答案：D

1943. 经常性搬家式的大扫除是灭鼠工作中最重要的一种方法,因为它属于()。

A、生态学灭鼠

B、器械灭鼠

C、化学灭鼠

D、药物灭鼠

答案：A

1944. 餐厅进食条件卫生的内容包括()。

A、洗涤设备卫生

B、除油烟、通风设备卫生

C、餐厅的气氛和服务人员的态度

D、厨房照明设备卫生

答案：C

1945. 甲醇的致死量是()。

A、10mL

B、20mL

C、30mL

D、40mL

答案：C

1946. 大肠菌群是反映食品被()污染的指标。

A、工业“三废”

B、粪便

C、添加剂

D、寄生虫

答案：B

1947. 醋不仅能增加鲜味和香味,加热过程中还保护的营养素是()。

A、蛋白质

B、维生素 C

C、维生素 D

D、维生素 A

答案：B

1948. 在肝脏中贮存量最多矿物质是()。

A、铁

B、磷

C、硒

D、锌

答案: A

1949. 菜肴原料间的色彩搭配是为了最大限度地衬托出菜肴的()。

- A、色彩美
- B、本质美
- C、造型美
- D、和谐美

答案: B

1950. 属于药食兼用鸡的是()。

- A、北京油鸡
- B、乌骨鸡
- C、白来航鸡
- D、浦东鸡

答案: B

1951. 化学农药污染环境, 可通过()作用于人体。

- A、生物富集作用
- B、食物
- C、淋巴管
- D、内分泌腺

答案: A

1952. 适宜果蔬雕刻的原料品种有()。

- A、黄瓜、西瓜、香蕉、龙眼
- B、哈密瓜、木瓜、龙眼
- C、菠萝、茄子、冬瓜
- D、葱头、南瓜、西红柿

答案: D

1953. 扒是()常用的一种方法。

- A、淮扬菜
- B、鲁菜
- C、川菜
- D、粤菜

答案: B

1954. 吊汤前需要在汤中投放()调味品, 有利于汤汁的澄清。

- A、盐
- B、葱姜
- C、酒
- D、味精

答案: A

1955. 下列选项中营养素容易造成氧化损失的是()。

- A、切得大块的土豆炖牛肉
- B、西红柿切块后没及时烹调
- C、热油炸鸡腿
- D、反复淘洗大米

答案: B

1956. 冷气自然对流式冰箱又称为()冰箱。

- A、风冷式
- B、强冷式
- C、直冷式
- D、冷凝式

答案：C

1957. 软兜鳝鱼的选料标准是()。

- A、笔杆粗的细鳝鱼
- B、粗大的鳝鱼
- C、圆尾的细鳝鱼
- D、五公分长的鳝鱼

答案：A

1958. 根据()规定, 痢疾、伤寒、病毒性肝炎和活动性肺结核病患者, 不能从事食品生产经营工作。

- A、宪法
- B、民事诉讼法
- C、食品卫生法
- D、工商法

答案：C

1959. 对流式烤炉其构造一般是有烤箱外壳、()、控制开关等组成。

- A、风机、燃烧器
- B、风机、电热元件
- C、燃烧器、电热元件
- D、电热元件、温控器

答案：A

1960. ()是由精盐、花椒粉制成, 味咸鲜带香。

- A、鲜辣粉
- B、五香粉
- C、椒盐
- D、咖喱粉

答案：C

1961. 将大块的面坯拉成富有弹性、粗细均匀的丝、条状的成型方法是()。

- A、抻
- B、揪
- C、擀
- D、搓

答案：A

1962. 下列选项中, 能促进钙溶解的是()

- A、科学切配蔬菜
- B、在用绿色蔬菜制馅时加少量碱
- C、在做排骨面时加少量醋
- D、先洗后切蔬菜

答案：C

1963. 酸甜适度的冷饮食品在溶化后甜味会()。

- A、减弱

B、不变

C、增加

D、消失

答案：C

1964. 腌制腊肉多采用()。

A、湿腌法

B、干腌法

C、混合腌法

D、半干腌法

答案：B

1965. 熟牛肉切成片适合用哪种方法()。

A、直切法

B、拉切法

C、推切法

D、锯切法

答案：D

1966. 刚宰后的畜肉呈()。

A、碱性

B、弱碱性

C、酸性

D、弱酸性

答案：B

1967. 下列()不是热菜造型具有的特征。

A、造型艺术表现时间短,具有一挥而就,一切而先的特点

B、热菜多酥烂、细嫩、利于切割,利于刀工的表演

C、热菜多为溢汁、稠粘多味,不利于拼摆造型,受“串味”制约较严,不适于拼盘

D、热菜受温度制约严格,不宜加长装盘造型时间

答案：B

1968. 电流通过人体的()时的危险性最大。

A、神经中枢

B、心脏

C、肝脏

D、大脑

答案：B

1969. 每日开餐前彻底清洗手勺、漏勺等用品,检查调料是否变质,这是()首先要完成的工序。

A、配菜间

B、炉灶间

C、冷菜间

D、点心间

答案：B

1970. 蟑螂在气温()时最活跃。

A、8~12℃

B、14~22℃

C、 18~24℃

D、 24~32℃

答案: D

1971. 挂霜是在原来外表裹一层()的工艺方法。

A、 洁白糖霜

B、 洁白糖粉

C、 洁白糖浆

D、 洁白糖晶

答案: A

1972. 大卷在炸制成熟后()处理。

A、 不需要改刀

B、 需要改刀

C、 需要调味

D、 需要烹汁

答案: B

1973. 饭店为迎合宾客求廉心理, 给产品制定一个以带有空头的数结尾的非整数价格策略, 这种策略是()。

A、 满意定价策略

B、 声望定价策略

C、 整数定价策略

D、 尾数定价策略

答案: D

1974. 需要运用大翻锅技法是()。

A、 翻扒

B、 烧扒

C、 蒸扒

D、 炒扒

答案: B

1975. 对蔬菜水果原料进行消毒时应用()浓度的高锰酸钾溶液浸泡 5 分钟, 用清水冲洗。

A、 1%

B、 5%

C、 0.3%

D、 0.8%

答案: C

1976. 大黄鱼是我国海产鱼中常见的品种之一, 以()所产最多。

A、 山东威海

B、 辽宁大连

C、 浙江舟山

D、 江苏连云港

答案: C

1977. 粮食的变质主要是()。

A、 霉变

B、 酸败

C、腐败

D、发酵

答案: A

1978. 盐焗鸡在鸡腌制后要用()将鸡包裹好。

A、荷叶

B、玻璃纸

C、棉纸

D、纱布

答案: C

1979. 酱制菜原料()的主要目的,是增加成菜干香的质感和使菜品颜色发红。

A、走红

B、腌制

C、预熟

D、焯水

答案: B

1980. 在吊制汤的过程中,火力应该是()。

A、大火

B、中火

C、中火转大火

D、大火烧开转微火

答案: D

1981. 谷类的糊粉层中含()较多。

A、纤维素

B、脂肪

C、水

D、淀粉

答案: A

1982. 对包馅面点的口味起决定作用的是()。

A、制皮的方法

B、制馅的方法

C、面坯的味道

D、馅心的味道

答案: D

1983. 烩菜汤汁醇美而滑利,其风格多为()。

A、汤多菜少

B、汤少菜多

C、半汤半菜

D、无汤有菜

答案: C

1984. 厨师在选择刀具时,要考虑其重量和(),尽量与操作者相匹配,以减少劳动损伤。

A、大小

B、锋利程度

C、加工用途

D、几何形状

答案：D

1985. 禽肉中所含的脂肪主要为()。

A、卵磷脂

B、糖脂

C、亚油酸

D、饱和脂肪酸

答案：C

1986. 烤是将原料放入烤炉内, 加热上色, 并达到()的烹调方法:

A、半熟

B、全熟

C、八、九成熟

D、规定火候

答案：D

1987. 浙江著名代表菜肴是()。

A、炸响铃

B、白炒香螺片

C、符离集烧鸡

D、麻婆豆腐

答案：A

1988. 随行就市定价法在企业的实际操作中, 属于一种()的方法。

A、极少使用

B、偶尔使用

C、经常使用

D、放弃不用

答案：C

1989. 小苏打分解温度为()。

A、60-150℃

B、0-30℃

C、150℃以上

D、60℃以下

答案：A

1990. 经济发达国家的膳食模式特点不包括()。

A、高碳水化合物

B、高脂肪

C、高蛋白质

D、低膳食纤维

答案：A

1991. 菜肴的决定性调味阶段是调味的()阶段。

A、原料加热前的调味

B、原料加热过程中的调味

C、原料加热后的调味

D、上述三种都可以

答案：B

1992. 唾液减少味觉反应能力也随之()。

- A、增加
- B、下降
- C、正常
- D、消失

答案: B

1993. 每()牛肉或猪瘦肉的致嫩, 可用()碳酸氢钠、静置 2 小时后即可。

- A、200 克, 1~1.5 克
- B、300 克, 2~2.5 克
- C、400 克, 2~3.5 克
- D、500 克, 5~7.5 克

答案: D

1994. 灭蝇诱饵中“敌百虫”的浓度一般为()。

- A、0.1%
- B、0.5%
- C、1.0%
- D、10%

答案: A

1995. 火候运用与原料性质密切相关, 例如, ()的原料多采用旺火速成法。

- A、河鲜类
- B、根茎类
- C、软嫩类
- D、硬老类

答案: C

1996. 面团发酵时的最佳温度应为()。

- A、15℃-30℃
- B、30℃
- C、40℃
- D、60℃

答案: B

1997. 粤菜注重原料的上浆和腌制, 动物原料上浆或腌制时一般要加入()。

- A、苏打粉
- B、色素
- C、淘米水
- D、酱料

答案: A

1998. 在下列鱼中, ()在初加工时不需褪鳞。

- A、鲫鱼
- B、鲥鱼
- C、鲤鱼
- D、白鱼

答案: B

1999. 肉用鸽的最佳食用期是出壳后()天左右。

- A、15

B、25

C、35

D、45

答案：B

2000. 净料单位成本是毛料总值与()的比值。

A、毛料重量

B、损耗重量

C、净料重量

D、消耗重量

答案：C