

# 中式烹饪赛项试题

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1. 餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的效益和（ c ）。

A. 费用 B. 成本 C. 信誉 D. 福利

2. 可能会减少钙消化吸收的营养素是（ c ）。

A. 蛋白质 B. 乳糖 C. 植酸 D. 维生素

3. 发芽马铃薯含的毒素为（ c ）。

A. 皂素 B. 豆素 C. 龙葵素 D. 氰甙

4. 红烧鱼烹制时适当加醋，有（ c ）的作用。

A. 增酸增香 B. 去腥增酸 C. 去腥增香 D. 去脂增酸

5. 下列烹调方法中宜选用旺火加热的是（ d ）。

A. 烩、炒、氽 B. 烧、煨、煮

C. 炖、炒、焖 D. 爆、炒、氽

6. 制作北京烤鸭，应选用（ c ）。

A. 狄高鸭 B. 樱桃谷鸭 C. 北京填鸭 D. 丽佳肉鸭

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

A. 微火 B. 小火 C. 中火 D. 大火

8. 制作芝麻馅心时，应先将芝麻洗净，再（ b ），然后擀成碎末。

A. 去皮 B. 小火炒香 C. 榨油 D. 去除杂质

9. 果盘制作的原料应该尽量避免使用（ d ）。

A. 新鲜的水果 B. 时令的水果 C. 地方特产水果 D. 容易氧化的水果

10. 热炆工艺是指将原料在（ b ）中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。

A. 热水 B. 沸水 C. 温水 D. 热汤

11. 炖是将原料先用大火烧开，再用小火长时间加热，使原料达到（ b ）的一种烹调方法。

A. 成熟 B. 酥烂 C. 干香 D. 软糯

12. 禽类原料的开膛方法有：（ c ）、背开、腹开。

A. 小开 B. 大开 C. 肋开 D. 肩开

13. 经过加工处理，可用来直接配制菜点的原料称为（ c ）。

A. 毛料 B. 主料 C. 净料 D. 成品

14. 猪颈肉又称血脖、槽头肉，常用作（ a ）。

A. 馅料 B. 清蒸 C. 水氽 D. 软熘

15. 鱼的部位中，含丰富的胶原蛋白且俗称“划水”的是（ b ）。

- A. 鱼头 B. 鱼尾 C. 鱼皮 D. 鱼鳞
16. 属于“同质组配”形式的菜品是( b )。
- A. 面包虾仁 B. 油爆双脆 C. 青椒肉丝 D. 金钩芹菜
17. 传统“苏式月饼”，其制品属于( a )。
- A. 暗酥 B. 明酥 C. 混酥 D. 叠酥
18. 下列瓜茄类蔬菜中含维生素C最高的是( a )。
- A. 辣椒 B. 丝瓜 C. 南瓜 D. 冬瓜
19. 食品的生物性污染中以( a )的污染所占比重大。
- A. 微生物 B. 寄生虫 C. 昆虫 D. 寄生虫虫卵
20. 菜肴的组配合理，可以使菜肴的风味更为突出，如( c )。
- A. 蟹粉河蚌 B. 酱烧鸭鹅 C. 羊方藏鱼 D. 蛭炒文蛤
21. “荔枝腰花”中配料笋尖、青椒的形状，较适宜的是( d )。
- A. 长形条 B. 圆形球 C. 方形块 D. 菱形片
22. 下列菜肴中，突出白色调的菜肴是( a )。
- A. 高丽银鱼 B. 梁溪脆鳝 C. 吉士虾卷 D. 干烧鳊鱼
23. 朝鲜族有一道“炖地羊”菜肴，以最喜食的( d )为主料。
- A. 羊肉 B. 淡水鱼 C. 鸭子 D. 狗肉
24. 药膳是一种特殊的食品，由( a )、食物和调味料组成。
- A. 中草药 B. 原料 C. 香料 D. 西药
25. 烹制“西湖醋鱼”的方法是( a )。
- A. 软熘 B. 脆熘 C. 焦熘 D. 滑熘
26. 传统“东江酿豆腐”中酿制的馅心是( d )。
- A. 鱼肉茸 B. 虾仁茸 C. 鸡肉茸 D. 猪肉茸
27. 挂糊的菜品一般多用于( b )。
- A. 炒 B. 炸 C. 蒸 D. 氽
28. 国家卫生组织建议：成人每人每天盐摄入量不超过( c )。
- A. 2g B. 4g C. 5g D. 7g
29. 浙江菜中的“蜜汁火方”，火方是指用( a )制成。
- A. 金华火腿 B. 金华鳊鱼 C. 金华肘子 D. 金华火筒
30. 有“止血功臣”之称的维生素是( a )。
- A. 维生素K B. 维生素PP C. 维生素D D. 维生素C
31. 胆固醇含量最高的食物是( a )。
- A. 猪肝 B. 瘦猪肉 C. 鸡腿肉 D. 牛奶
32. 孔府菜“烧安南子”选用的是鸡的( c )。
- A. 肠子 B. 爪子 C. 心 D. 翅膀
33. 在做鱼菜时适量烹入料酒、食醋，不仅能增加芳香气味，还可去腥解腻，利用的是( c )。
- A. 分散作用 B. 水解作用 C. 酯化作用 D. 氧化作用

34. 下列畜肉中膻味最重的是 ( c )。
- A. 猪肉      B. 牛肉      C. 羊肉      D. 马肉
35. 制作花椒盐的一般用料比例花椒与食盐为 ( b )。
- A. 1:2      B. 1:3      C. 3:1      D. 2:1
36. 龙抄手、担担面是 ( d ) 风味的典型品种。
- A. 京式面点      B. 苏式面点      C. 广式面点      D. 川式面点
37. ( b ) 是典型的咸甜味型的菜例。
- A. 爆腰花      B. 东坡肉      C. 拔丝苹果      D. 冰糖银耳
38. 一般河豚鱼的 ( c ) 毒性最大。
- A. 肌肉      B. 皮肤      C. 肝脏      D. 眼睛
39. 加工蚝油的原料是 ( b )。
- A. 贻贝      B. 牡蛎      C. 扇贝      D. 竹蛏
40. 传统名菜“叫花鸡”采用的方法是 ( a )。
- A. 泥烤      B. 面烤      C. 炙烤      D. 电烤
41. 下列鱼中，初加工时不需要去鳞的是 ( a )。
- A. 鲢鱼      B. 鲈鱼      C. 草鱼      D. 鳊鱼
42. ( b ) 的烹调法适用于沸水下料，一滚即成的菜。
- A. 烧      B. 氽      C. 炒      D. 爆
43. 对带有虫卵的蔬菜应用 ( b ) 方法洗涤。
- A. 温水洗涤      B. 盐水洗涤      C. 碱水洗涤      D. 冰水洗涤
44. 热水面主坯具有粘性大、( a )、口感软糯、成品色较暗的特点。
- A. 韧性差      B. 弹性大      C. 韧性好      D. 弹性小
45. 下列属于素汤的是 ( c )。
- A. 海鲜汤      B. 鲫鱼汤      C. 香菇汤      D. 老鸡汤
46. “龙井虾仁”采用的烹调方法是 ( a )。
- A. 炒      B. 煎      C. 炸      D. 熘
47. 下列色彩中属于冷色调的是 ( d )。
- A. 红色      B. 橙色      C. 黄色      D. 蓝色
48. 属于单糖的是 ( d )。
- A. 麦芽糖      B. 糊精      C. 糖原      D. 葡萄糖
49. 烹调时尽量采用旺火 ( a ) 的方法，从而能降低营养素的损失。
- A. 快炒      B. 慢炒      C. 长时间炒      D. 慢慢炒
50. 中餐宴席台面以圆桌为主，一般摆 ( c ) 个餐位。
- A. 8      B. 9      C. 10      D. 12
51. 大良炒鲜奶菜品种使用的牛奶与鸡蛋清的比例为 ( a )。
- A. 1:1      B. 1:2      C. 2:1      D. 3:1
52. “煨脐门”菜品使用的主料是 ( c )。
- A. 净鱼肉      B. 新鲜鳝鱼肉      C. 熟鳝鱼肉      D. 虾仁

53. 中火的火焰情况是 ( b )。
- A. 火焰高而稳定 B. 火焰低而摇晃 C. 看不到火焰 D. 火焰细小
54. 温油锅, 俗称三四成热, 油温 ( c ) °C。
- A. 30~60 B. 60~90 C. 90~130 D. 130~160
55. “九转大肠”是 ( a ) 菜的代表品种。
- A. 鲁菜 B. 川菜 C. 粤菜 D. 浙菜
56. “糖醋鲤鱼”的烹调方法属于 ( b )。
- A. 软溜 B. 焦溜 C. 滑溜 D. 糟溜
57. 粉蒸菜品使用的是 ( b )。
- A. 小麦面粉 B. 大米粉 C. 玉米粉 D. 绿豆淀粉
58. 酵母菌生长繁殖速度最快的温度是 ( b ) °C。
- A. 28 B. 30 C. 35 D. 40
59. 在淘米或蒸煮米饭时 ( a ) 常常因溶于水而流失。
- A. 维生素 B1 B. 维生素 C C. 维生素 D D. 维生素 E
60. 质量最好的淀粉是 ( c )。
- A. 玉米淀粉 B. 绿豆淀粉 C. 菱角淀粉 D. 甘薯淀粉
61. 包茭适宜用于 ( b ) 烹调方法。
- A. 烩、溜 B. 爆、炒 C. 烧、扒 D. 煨、炖
62. “回锅肉”属于 ( b ) 烹调方法。
- A. 生炒 B. 熟炒 C. 干炒 D. 软炒
63. 炝制菜品中加入的调味品以 ( c ) 为主味。
- A. 香油 B. 橄榄油 C. 花椒油 D. 葱油
64. 我国卫生部规定, 硝酸盐在食品中用作发色剂使用时, 使用量不得超过 ( c ) 克/千克。
- A. 0.15 B. 0.25 C. 0.5 D. 0.75
65. 在 ( a ) 中含有大量草酸, 烹调时应进行焯水处理。
- A. 菠菜 B. 油菜 C. 空心菜 D. 苔菜
66. 把两种呈味物质以适当的浓度调在一起, 使其中一种呈味物质的味道更为突出的现象, 叫做味的 ( a ) 现象。
- A. 对比 B. 相乘 C. 转化 D. 消杀
67. 红烧类菜肴制法属于 ( a )。
- A. 水烹法 B. 油烹法 C. 汽烹法 D. 烧烤法。
68. 干烧是 ( c ) 菜系较为擅长的一种烹调方法。
- A. 浙江 B. 山东 C. 四川 D. 安徽
69. ( a ) 属于脂溶性维生素。
- A. 维生素 A B. 维生素 C C. 维生素 B1 D. 维生素 B2
70. 大豆中的蛋白质含量约为 ( c )。
- A. 15%~20% B. 25%~30% C. 35%~40% D. 45%~50%

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1. 饮食企业成品(食物)存放实行“四隔离”，具体内容包括（ abcd ）。  
A. 生与熟隔离 B. 成品与半成品隔离  
C. 食品与杂物、药品隔离 D. 食品与天然冰隔离
2. 面点下剂的基本要求有（ abcd ）。  
A. 大小均匀 B. 重量一致 C. 剂口利落 D. 不带毛茬
3. 调味时机常见有（ abcd ）等。  
A. 烹制前 B. 烹制中 C. 烹制后 D. 食用时
4. 熘根据成品质感的不同、加热介质的不同，可分为（ acd ）。  
A. 焦熘 B. 干熘 C. 滑熘 D. 软熘
5. 食糖在面点中的作用主要有（ abc ）。  
A. 增加甜味 B. 改进色泽  
C. 调节面筋的胀润度 D. 增加面筋力
6. 可以保护和减少营养素损失的措施有（ acd ）。  
A. 加醋 B. 加碱 C. 勾芡 D. 挂糊上浆
7. 米粉面团按其属性一般可分为（ acd ）。  
A. 糕类粉团 B. 油类粉团 C. 团类粉团 D. 发酵粉团
8. 碘的良好食物来源为（ bd ）。  
A. 油菜 B. 海蜇 C. 淡水鱼 D. 海带
9. 山东菜起源于春秋时期的（ ac ）。  
A. 齐国 B. 项国 C. 鲁国 D. 战国
10. 下列水产品死亡后不得销售（ abcd ）。  
A. 甲鱼 B. 乌龟 C. 黄鳝鱼 D. 河蟹
11. 以下哪些干货原料本身没有味，烹调时需要赋予鲜味的（ bcd ）。  
A. 海米 B. 海参 C. 燕窝 D. 蹄筋
12. 芙蓉鱼片的主要特点是（ bd ）等。  
A. 脆嫩爽口 B. 色泽洁白 C. 味道醇厚 D. 松软嫩滑
13. 下列属于着色剂的是（ abd ）。  
A. 胭脂红 B. 苋菜红 C. 亚硝酸钠 D. 番茄红素
14. 使菜肴成品达到润泽、光亮的常用手法有（ cd ）。  
A. 点缀装饰 B. 使用高档器皿 C. 勾芡 D. 明油
15. 味觉的种类常见的有（ abcd ）。  
A. 物理味觉 B. 化学味觉 C. 心里味觉 D. 质感味觉
16. 保护蔬菜鲜艳的绿色，一般可采用（ abcd ）方法。  
A. 加油保色 B. 加碱保色 C. 加盐保色 D. 水泡保色
17. 去除原料（ bd ）时，常用焯水法。  
A. 辣味 B. 异味 C. 香味 D. 涩味
18. 素菜的流派主要分为（ abc ）。  
A. 素菜 B. 素菜 C. 素菜 D. 素菜

A. 寺院素食    B. 宫廷素食    C. 民间素食    D. 乡村素食

19. 清炸类肴菜制作时，工艺上 ( cd )。

A. 挂糊    B. 上浆    C. 不挂糊    D. 不上浆

20. 炖制整鸡整鸭的菜肴在装盘时，应做到 ( ac )。

A. 腹部朝下    B. 腹部朝上    C. 背部朝上    D. 背部朝下

三、是非题(请把答案填在 ( ) 内，正确 “√” 错误 “×”，每题 1 分共 10 分)

1. “红烧肉”、“清蒸鱼”、“炸猪排”等菜肴，是以“烹调方法+主料”的命名方式进行命名的。( √ )

2. 三疣梭子蟹以南海所产最著名。( × )

3. 高汤调制，要选用富含蛋白质、脂肪且新鲜、无异味的动物性原料。( √ )

4. 在烹制过程中，味精可以在任何时间段投放，效果不变。( × )

5. 烹制蔬菜要长时间加热，保证高温杀菌效果。( × )

6. 蛋白质的主要食物来源是海产品。( × )

7. 吊制高级清汤时，原料要一次性冷水下锅，中途不再添加。( √ )

8. 菜肴在勾芡前，应先将口味、色泽调好。( √ )

9. 白酒增色、增鲜效果差，除腥效果好。( √ )

10. “烤乳猪”是一道粤菜著名菜肴。( √ )