第二届江苏省高校后勤系统
中式面点职业技能竞赛理论题库及答案

题库内容：单项选择题700题，判断题70题

一、单项选择题

1.食品雕刻的蜻蜓的翅膀使用 （ ）效果逼真。

A.洋葱

B.大蒜

C.大葱

D.黄瓜

2.“辋川图小样”是出现在（ ）时期的造型冷拼。

A.汉代

B.五代

C.宋代

D.清代

3.最迟在（ ）时期已经有了经雕刻的蛋。

A.春秋战国

B.汉代

C.唐代

D.宋代

4.雕刻人头部时 ，眼的位置在头高（ ）的横线上。

A.1/4

B.1/3

C.2/3

D.1/2

5.牛肉在酱制前应经过（ ）处理。

A.浸泡、腌制 、焯水

B.腌制 、焯水 、浸泡

C.腌制 、浸泡 、焯水

D.焯水、腌制 、浸泡

6.食品冷冻冰箱的温度控制在（ ）。

A.-24℃--30℃

B.-18℃--24℃

C.-12℃--18℃

D.-6℃-- 12℃

7.食品速冻冰箱的温度控制在（ ）。

A.-24℃--30℃

B.-18℃--24℃

C.-12℃--18℃

D.-6℃-- 12℃

8.果蔬雕最为使用广泛的保存方法是（ ）。

A.冷冻保存

B.明矾浸泡

C.常温保存

D.保鲜膜包裹冷藏

9.糟制的烹饪原料在熟制处理时一般（ ） 熟即可。

A.五成

B.六成

C.七成

D.八成

10.分子美食（Molecular Gastronomy）一词，于（ ）年由匈牙利物理学家 Nicholas Kurti 及法籍化学家 Herve This 提出。

A.1968

B.1978

C.1988

D.1998

11.熏制时间一般从冒烟开始熏（ ）左右即可。

A.6 分钟

B.12 分钟

C.18 分钟

D.24 分钟

12.金陵盐水鸭制作需放入卤水内浸泡（ ），取出挂在通风处收干。

A.1-2 小时

B.3-4 小时

C.5-6 小时

D.7-8 小时

13.（ ）一般用来刻含苞待放的花朵、鸟的羽毛等。
A.跌片刻
B.细条刻
C.翻刀刻
D.曲线细条刻
14.食品雕刻的蝈蝈翅膀应使用（ ）作为原料效果较佳？
A.白菜
B.黄瓜
C.胡萝卜
D.青萝卜
15.食品雕刻中荷花雕刻将原料切成段，应该修成（ ）的台状。
A.四棱形体
B.五棱形体
C.六棱形体
D.七棱形体
16.选用心里美萝卜雕刻菊花一般需要使用尖刀和（ ），使菊花半圆形花瓣流畅自然。
A.V 形刀
B.U 形刀
C.C 形刀
D.方形刀
17.当温度超过（ ）食品雕刻必须放入冰箱冷藏。
A.5 摄氏度
B.10 摄氏度
C.20 摄氏度
D.15 摄氏度
18.冰雕作品的保存 ，只要放在（ ）的冰库内就可以保藏。
A.0 摄氏度
B.5 摄氏度
C.-5 摄氏度
D.2 摄氏度
19.冷菜按使用的食品品质来划分 ，可分为（ ）和冷素等。
A.冷盘

B.凉菜
C.冷荤
D.凉盘
20.冷菜、冷拼制作过程中的清洁卫生特别要 ，严禁（ ）包装食品。
A.保鲜袋
B.保鲜膜
C.保鲜盒
D.废旧纸
21.雕刻“萝卜灯”一般选用 （ ）为原料。
A.白萝卜
B.青萝卜
C.红皮萝卜
D.心里美萝卜
22.不锈钢桶在冷菜制作中主要用于制作（ ）。
A.拌黄瓜
B.拌干丝
C.拌芹菜
D.卤牛肉
23.圆形盛器最适合摆放（ ）的果盘。
A.几何形
B.放射形
C.植物形
D.圆形
24.在各国的饮食禁忌中 ，不吃猪肉的是（ ）。
A.印度教徒
B.基督教徒
C.天主教徒
D.伊斯兰教徒
25.在冷菜拼制过程中色彩运用很重要，在各种色相中（ ）最暗。
A.绿色
B.紫色
C.黑色
D.褐色

26.食品雕刻中的瀑布选用（ ）制作自然生动。
A.萝卜丝
B.粉丝
C.琼脂
D.粉皮
27.孔雀尾部的雕刻要（ ）一层层旋刻出。
A.由上而下
B.由下而上
C.由内而外
D.由外而里
28.食品雕刻中的假山要具有（ ）三个特点。
A.瘦 陋 透
B.瘦 漏 透
C.瘦 陋 皱
D.透 瘦 皱
29.食品雕刻中的人物雕刻一般采用 （ ）的方法。
A.轮廓定位法
B.按部就班法
C.零雕整装法
D.组合拼接法
30.食品雕刻一号尖头刀的刀身长约（ ）。
A.18cm
B.14cm
C.8cm
D.6cm
31.雕刻“ 白兰花”一般选用 （ ）为原料。
A.杨花萝卜
B.青萝卜
C.胡萝卜
D.茭白
32.使用 （ ）刀刻鱼的鳞片最为简单快捷。
A.尖刀
B.U形

C.V 形

D.P 形

33.在瓜皮表面刻出凹进去的线条花纹是（ ）。

A.阳文雕刻

B.阴文雕刻

C.花纹雕刻

D.缕空雕刻

34.在（ ），食品雕刻技蔚然成风，《武林旧事》记载的食单中已出现雕花蜜饯。

A.唐代

B.宋代

C.明代

D.清代

35.炝法有生炝 、水炝 、油炝三种方法，（ ）冷菜属于水炝法。

A.炝西兰花

B.炝腐乳活虾

C.炝鸵鱼丝

D.酱瓜鱼片

36.“酱汁黄瓜丝”属于（ ）烹调方法。

A.熟拌

B.生熟混合拌

C.生拌

D.油沧

37.《扬州画航录》记载：“取西瓜缕刻人物 、花朵 、虫鱼之戏 ，谓之（)”。

A.果蔬雕刻

B.西瓜雕刻

C.缕西瓜

D.西瓜灯

38.雕刻喇叭花用（ ）的刀法。

A.削

B.旋

C.戳

D.切

39.雕刻瓜盅上的花纹线条一般用（ ）。

A.一号半圆口刀

B.二号半圆口刀

C.三号半圆口刀

D.五号半圆口刀

40.五号半圆口刀的刀口直径是（ ）。

A.0.3cm

B.0.5cm

C.0.8cm

D.1.2cm

41.冷餐酒会冷菜的成本一般占总成本的（ ）。

A.65%

B.75%

C.80%

D.50%

42.冷菜体现其风味特色的最佳食用温度是（ ）。

A.－5～5℃

B.10～20℃

C.30～40℃

D.50～60℃

43.保存冷菜卤汁的器皿，其材质的最佳选择是（ ）。

A.玻璃

B.塑料

C.熟铁

D.陶瓷

44.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

45.“冻鸡”一般用 （ ）的手法造型。

A.贴

B.覆

C.叠

D.围

46.拌法有生拌、熟拌、生熟拌三种方法，（ ）冷菜属于生熟拌法。

A.香辣鱼片

B.怪味黄瓜鸡片

C.蒜香茄条

D.酱汁黄瓜丝

47.羊糕切成厚片一般用 （ ）的手法造型。

A.排

B.堆

C.叠

D.围

48.蒜泥白切肉煮熟程度为（ ）。

A.五成熟

B.六成熟

C.七成熟

D.八成熟

49.秋季最适合使用 （ ）方法制作冷菜。

A.凉拌

B.糟制

C.冻制

D.腌制

50.冬季天气寒冷，适合使用 （ ）的方法。

A.凉拌

B.糟制

C.冻制

D.腌制

51.菜肴盘饰选用最多的是（ ）。

A.黑色盘

B.白色盘

C.蓝色盘

D.无色透明盘

52.黄油雕使用的黄油凝固点在（ ）左右。

A.15 摄氏度
B.20 摄氏度
C.10 摄氏度
D.25 摄氏度
53.“热制冷吃”菜品在烹制过程中,( ) 采用勾芡的方法。
A.少数
B.不能
C.多数
D.必须
54.能充分地利用空间 ,方便操作的工作台是( )。
A.简易工作台
B.单项工作台
C.双项工作台
D.带架工作台
55.具有展示食品功能的冷藏设备是( )。
A.速冻冰箱
B.双门冰箱
C.四门冰箱
D.冷藏陈列柜
56.食品冷藏冰箱的温度控制在( )。
A.-5℃-0℃
B.0℃-5℃
C.6℃-10℃
D.都可以
57.雕品题材应满足宾客风俗习惯,如( )人忌用荷花。
A.印度
B.日本
C.英国
D.法国
58.冷菜制作醉的方法主要用 ( ) 作为调料。
A.酱油
B.酒
C.醋

D.柠檬汁

59.在各国的饮食禁忌中，不吃牛肉的是（ ）。

A.印度教徒

B.基督教徒

C.天主教徒

D.佛教徒

60.冷菜蒜香茄条，采用 （ ）的方法。

A.拌

B.炝

C.酱

D.煮

61.黄油雕使用的黄油熔点在（ ）左右。

A.50 摄氏度

B.60 摄氏度

C.70 摄氏度

D.55 摄氏度

62.在瓜皮表面雕刻花纹，把与图案花纹无关的瓜皮刻去露出红色瓜肉的方法叫（ ）。

A.阳文雕刻

B.阴文雕刻

C.花纹雕刻

D.镂空雕刻

63.雕品题材要满足宾客的风俗习惯，日本人忌（ ）。

A.月季花

B.玫瑰花

C.喇叭花

D.荷花

64.冷餐酒会冷菜数按每人（ ）净生料准备。

A.200-300 克

B.300-400 克

C.400-500 克

D.500-600 克

65.冷拼“咸鸭蛋”的拼摆形式一般是（ ）。

A.菱形
B.桥形
C.螺旋形
D.花朵形
66.一般色彩鲜艳的冷拼点缀一般用 （ ）的原料。
A.冷色调
B.暖色调
C.对比强烈
D.对比不明显
67.下列色彩中属于冷色调的是（ ）。
A.红色
B.橙色
C.黄色
D.蓝色
68.雕刻西瓜灯的环和一些花的蕊一般用 （ ）。
A.平口刀
B.圆柱刀
C.宝剑刀
D.勺口刀
69.雕刻“梅花”一般选用 （ ）为原料。
A.白萝卜
B.青萝卜
C.胡萝卜
D.心里美萝卜
70.雕刻波浪形花纹一般使用 （ ）。
A.尖头刀
B.半圆口刀
C.槽口刀
D.特殊半圆口刀
71.下列属于对比色的是（ ）。
A.白色与黑色
B.红色与黄色
C.蓝色与绿色

D.黄色与橙色

72.冷水面团醒面的时间一般是（ ）。

A.10-15分钟 ，有时也可达到30分钟

B.10分钟以下

C.30分钟以上

D.以上都不对

73.筋性好.韧性强.劲大的面坯是指（ ）。

A.冷水面坯

B.温水面坯

C.热水面坯

D.蛋泡面坯

74.调制干油酥一般采用（ ）揉面。

A.揉制法

B.擦制法

C.捣制法

D.叠制法

75.调制水油面的用水温度一般以（ ）为宜。

A.30-40℃

B.30℃左右

C.50-60℃

D.70℃以上

76.选用混酥面团制作的制品是（ ）。

A.百合酥

B.开口笑

C.盒子酥

D.眉毛酥

77.油条是用（ ）面团制作的。

A.生物膨松面团

B.物理膨松面团

C.油酥面团

D.化学膨松面团

78.调制蛋糕面坯，原料选用上要注意用（ ）。

A.新鲜鸡蛋和高筋粉

B.陈鸡蛋和低筋粉
C.陈鸡蛋和高筋粉
D.新鲜鸡蛋和低筋粉
79.下列（ ）是粘质糕。
A.白果松糕
B.定胜糕
C.拉糕
D.方糕
80.层酥面团对水油面和干油酥的软硬程度要求为（ ）。
A.基本一致
B.水油面要硬一些
C.干油酥要硬一些
D.无所谓
81.玉兰饼面团属于（ ）。
A.米粉面团
B.杂粮面团
C.冷水面团
D.发酵面团
82.（ ）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
83.宫廷桃酥属于（ ）。
A.层酥面团
B.暗酥
C.浆皮类面团
D.混酥面团
84.蔬菜做馅易松散，可加黏性配料如（ ）。
A.砂糖
B.油脂
C.食盐
D.食碱

85.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.生物膨松剂
D.酸性膨松剂
86.用于制作蛋糕的膨松面团属于（ ）。
A.物理膨松面团
B.化学膨松面团
C.生物膨松面团
D.老肥膨松面团
87.蒸是指在常压或高压下利用（ ）传递热量使生胚成熟的方法。
A.蒸汽对流
B.水传导
C.水对流
D.铁锅传热
88.面点是面食和（ ）的总称。
A.面粉
B.早点
C.点心
D.主食
89.把馅料放入制好的面皮上包入馅心的过程称为（ ）。
A.上馅
B.搓条
C.下剂
D.制皮
90.虾饺制作通常使用（ ）。
A.油酥面团
B.热水面团
C.温水面团
D.冷水面团
91.在起酥时，一般要求（ ）。
A.水油皮、干油酥均要很硬
B.水油皮硬、干油酥软

C.水油皮软、干油酥硬
D.水油皮、干油酥软硬度一致
92.常用检验松质糕掺水量的方法是：捏一把粉，（ ）。
A.能捏得拢，轻拍散不开
B.捏不拢
C.感觉粘手
D.能捏得拢，轻拍散得开
93.传统三丁馅的原料为（ ）。
A.猪肉丁、鸡丁、香菇丁
B.猪肉丁、胡萝卜丁、冬笋丁
C.猪肉丁、鸡丁、冬笋丁
D.猪肉丁、鸡丁、茭白丁
94.烧卖的上馅方法为（ ）。
A.包馅法
B.拢馅法
C.夹馅法
D.卷馅法
95.宴席面点美化要注意（ ）。
A.以美化为主，食用为辅
B.越华丽越好
C.以食用为主，美化为辅
D.造型越多越好
96.全席面点自（ ）出现，发展至今，已经形成了地方特色。
A.唐代
B.宋代
C.明代
D.清代
97.月牙饺属于（ ）面团制品。
A.冷水面团
B.温水面团
C.油酥面团
D.发酵面团
98.中包、馒头是用（ ）面团制作的。

A.生物膨松面团

B.物理膨松面团

C.油酥面团

D.化学膨松面团

99.调制生物膨松面团，酵母用量一般为面粉的（ ）。

A.1-2%

B.3-5%

C.10-20%

D.0.1-0.2%

100.面团发酵温度一般控制在（ ）为宜，过高过低都不利于面团发酵。

A.50 度左右

B.60 度以上

C.30 度左右

D.10 度左右

101.调制松质糕粉团有一道重要的工序是（ ）。

A.煮芡

B.搓团

C.拌粉

D.烫粉

102.食品雕刻按使用的食品品质来划分 ，可分为（ ）。

A.整雕

B.零雕整装

C.镂空雕

D.果蔬雕

103.炝的烹调方法一般用（ ）调味。

A.色拉油

B.花生油

C.芝麻油

D.花椒油

104.选择不锈钢工具时要有鉴别能力，按材质选择，以（ ）材质性能最好。

A.13-0

B.18-0

C.13-8

D.18-8

105.按冷菜的制作方法来划分（ ）。

A.咸鲜味

B.冷制冷吃和热制热吃两大类

C.怪味

D.糖醋味

106.冷菜.冷拼的装盘应注意（ ）。

A.色彩和形的和谐搭配

B.色彩和季节的和谐搭配

C.色彩和客人的和谐搭配

D.色彩和饭店规模的和谐搭配

107.雕刻蝴蝶翅膀 ，一般选用 （ ）雕刻工具。

A.圆柱刀

B.勺口刀

C.空心凤尾刀

D.空心模型刀

108.法国人最喜爱的花卉是（ ）。

A.玫瑰

B.郁金香

C.山茶

D.百合

109.“冷餐会”通常采用长桌，一般（ ）。

A.有固定座位

B.不设主宾席

C.不供应水果

D.不自由走动

110.琼脂在水中加热后逐渐溶解 ，冷却后可（ ）。

A.散发香味

B.恢复原样

C.成海绵状

D.凝固结块

111.雕刻中人物头部的中停是（ ）。

A.发际到眉毛

B.眉毛到鼻尖
C.鼻尖到下巴
D.发际到鼻尖
112.“拌干丝”的拼摆式样一般用采用 （ ）。
A.馒头形
B.四方形
C.菱形
D.桥型
113.拼装艺术冷拼应突出（ ）相结合。
A.主题性与形式性
B.季节性与标准性
C.主宾的对象与风俗习惯
D.艺术性与食用性
114.果盘制作的原料应该尽避免使用 （ ）。
A.酸的水果
B.有籽的水果
C.罐头水果
D.容易氧化的水果
115.“五生盘”是我国古代著名的冷拼 ，最早出现在（ ）。
A.秦代
B.唐代
C.宋代
D.明代
116.在冷菜拼制过程中色彩运用很重要，在各种色相中（ ）最亮。
A.白色
B.红色
C.黄色
D.橙色
117.蛋松制作控制油温是制作关键之一，油温一般控制在（ ）。
A.100℃
B.120℃
C.140℃
D.160℃

118.蜜汁叉烧放入烤炉内烤的温度一般控制在（ ）。
A.140℃
B.160℃
C.180℃
D.200℃
119.“糖醋萝卜卷”的拼摆式样一般采用 （ ）。
A.馒头形
B.四方形
C.螺丝型
D.花朵型
120.“干切火腿”的拼摆式样一般采用（ ）。
A.馒头形
B.四方形
C.桥型
D.螺丝型
121.“素鸡”的拼摆式样一般采用（ ）。
A.馒头形
B.四方形
C.桥型
D.螺丝型
122.“镇江肴肉 ”的拼摆式样一般采用 （ ）。
A.馒头形
B.四方形
C.菱形
D.桥型
123.“镇江肴肉 ”单拼的一般拼制方法是（ ）。
A.叠排单拼
B.排围单拼
C.叠围单拼
D.盘旋单拼
124.雕刻古代侍女为了表现修长的身体一般按（ ）的比例。
A.七个头
B.八个头

C.八个半头

D.七个半头

125.雕品题材应满足宾客风俗习惯 ，如（ ） 人忌用黄色。

A.印度

B.日本

C.英国

D.法国

126.“菊花”雕刻作品属于（ ）类型。

A.整雕

B.零雕整装

C.浮雕

D.镂空雕

127.雕刻黄油雕要求室温在（ ）左右。

A.25 摄氏度

B.20 摄氏度

C.15 摄氏度

D.10 摄氏度

128.“蓑衣黄瓜 ”单拼的式样一般是（)。

A.馒头形

B.螺丝形

C.四方形

D.桥形

129.冰雕操作的室内温度一般控制在（ ）左右。

A.0 摄氏度

B.5 摄氏度

C.-5 摄氏度

D.2 摄氏度

130.黄油雕的保存时间较长 ，能达到（ ）左右。

A.一周

B.一月

C.半年

D.一年

131.炝法有生炝 .水炝 、油炝三种方法,（ ）冷菜属于油炝法。

A.炝西兰花
B.炝腐乳活虾
C.炝鱿鱼丝
D.酱瓜鱼片
132.叉烤炉传热介质是（ ）。
A.直接点燃的液化气火焰
B.直接点燃的煤炭火焰
C.直接点燃的木材火焰
D.炽热的石头
133.先用刀修削或用模具刀压出较厚的立体形状 ，然后切成许多平面片状的雕品 ，称为（ ）。
A.整雕
B.零雕整装
C.浮雕
D.平雕
134.雕刻西瓜灯的环，使用 （ ）雕刻工具。
A.斜口刀
B.平口刀
C.勺口刀
D.宝剑刀
135.包围式菜肴盘饰适用于（ ）菜肴。
A.单一 口味
B.多种口味
C.单个成型
D.油炸菜肴
136.拌法有生拌、熟拌、生熟拌三种方法，（ ）冷菜属于生拌法。
A.香辣鱼片
B.怪味鸡片
C.酱汁菠菜
D.酱汁黄瓜丝
137.“糖醋黄瓜 ”中调味料醋能保护黄瓜中的（ ）营养素。
A.维生素 A
B.维生素 B

C.维生素 C

D.维生素 D

138.冷菜拼摆按装在盛器的形式大致可分为三类 ，以下（ ）不在其分类中。

A.单盘

B.拼盘

C.馒头形

D.艺术冷盘

139.不粘锅清洗时不可使用 （ ）擦洗。

A.软布

B.海绵

C.刷子

D.都可以

140.为了保证冷藏效果 ，冷藏存放的食品之间要（ ）。

A.留有空隙

B.排放紧密

C.上层留有空隙 ，下层排放紧密

D.下层留有空隙 ，上层排放紧密

141.冷拼间使用砧板的大小规格为（ ）。

A.直径 20cm，高 15cm

B.直径 40cm，高 15cm

C.直径 40cm，高 25cm

D.直径 40cm，高 35cm

142.“西瓜篮”雕刻作品属于（ ）类型。

A.整雕

B.零雕整装

C.浮雕

D.镂空雕

143.雕刻“龙凤呈祥”一般选用 （ ）为原料。

A.冬瓜

B.西瓜

C.南瓜

D.黄瓜

144.雕刻“蜻蜓”一般选用 （ ）为原料。

A.冬瓜
B.西瓜
C.南瓜
D.黄瓜
145.雕刻“迎春花”一般选用 （ ）为原料。
A.黄瓜
B.番茄
C.南瓜
D.辣椒
146.单拼“油爆河虾”的装盘方法为（ ）。
A.叠排单拼
B.排围单拼
C.叠围单拼
D.盘旋单拼
147.泡菜要备有特别的泡菜坛 ，并放在阴凉处，翻口内的水一般（ ）须换一次。
A.1-2 天
B.3-4 天
C.5-6 天
D.7-8 天
148.“孔雀开屏”雕刻作品属于（ ）类型。
A.整雕
B.零雕整装
C.浮雕
D.镂空雕
149.用一块大的或整形的原料雕刻成一个完整的立体形象，其类型属于（ ）。
A.整雕
B.零雕整装
C.浮雕
D.镂空雕
150.雕品“百花争艳”属于（ ）。
A.整雕
B.零雕整装

C.浮雕
D.镂空雕
151.雕刻鱼眼一般用 （ ）。
A.平口刀
B.半圆口刀
C.圆柱刀
D.槽口刀
152.冷菜拼摆手法中，（ ）通常用于艺术拼盘上较多。
A.排
B.叠
C.贴
D.围
153.毛利与销售价格的比率指的是（ ）。
A.内扣毛利率
B.外加毛利率
C.用料成本率
D.销售价格率
154.毛利与耗用原材料成本的比率为（ ）。
A.销售价格率
B.内扣毛利率
C.营业费用率
D.外加毛利率
155.构成菜点的销售价格主要由原料成本 、营业费用以及（ ） 组成。
A.人员的工资
B.人员的奖金
C.税金和利润
D.租金和利润
156.饮食产品销售价格由（ ） 、营业费用 、营业税及利润四部分构成。
A.毛利
B.燃料成本
C.产品成本
D.产品研发成本
157.餐饮成本核算的任务是（ ）。

A.迎接检查
B.提高经济效益
C.记账
D.算账
158.小瓶 1.5L 的食用油定价为 28 元，中瓶 2L 的食用油定价为 36 元，大瓶 5L 的食用油定价为 92 元，算一算，购买（ ）食用油比较合算。
A.小瓶合算
B.中瓶合算
C.大瓶合算
D.无法区分
159.已知某酒店购进若干鲈鱼，经刮磷，去腮和内脏后，其净料率为 80% ，净料重量为 50 千克 ，则购进的鲈鱼毛料重量为（ ）。
A.72.5 千克
B.65 千克
C.62.5 千克
D.70 千克
160.某厨房领用 一批光鸭共重 50 千克，其进货单价为 26 元/千克，经加工处理后得到鸭脯肉 10 千克。鸭腿 18 千克， 单位成本是 36 元/千克；鸡杂 14.5（鸡架 ，鸡肝等）千克 ，单位成本是 10 元/千克 。其余废料处理 ，无价值 。则鸭脯肉的单位成本为（ ）。
A.48.6 元/千克
B.50.7 元/千克
C.52.4 元/千克
D.46.9 元/千克
161.某大排挡“红烧排骨 ”每份需排骨 300 克作为投料量 。当排骨进价为 32 元/千克，每份投料量的成本为 9.6 元。最 近由于人工养殖成本上升 ，排骨现进价上涨至 38 元/千克 ，请求出涨价后排骨的份额成本增加（ ）元?
A.2 元
B.1.8 元
C.1.5 元
D.3 元
162.操作比较简单容易的菜单定价方法是（ ）。
A.内扣毛利率法

B.外加毛利率法
C.随行就市定价法
D.系数定价法
163.某厨房购入木耳 9 千克，涨发后它的净料率为 200%，请问它的净料重量是（ ）。
A.5 千克
B.15 千克
C.4.5 千克
D.18 千克
164.某厨房购进带皮腿肉 10 千克，其进货单价为 25 元/千克，加工后得净腿肉 8 千克，其它猪皮 、骨头等合计 30 元，则净腿肉的单位成本为（ ）。
A.26.5 元/千克
B.28 元/千克
C.27 元/千克
D.27.5 元/千克
165.餐饮企业的餐具损耗率一般应控制在营业额的（ ）。
A.2‰以内
B.6‰以内
C.9‰以内
D.12‰以内
166.饮食产品的销售价格由（ ）两部分构成。
A.成本和毛利
B.成本和税收
C.利润和税收
D.成本和费用
167.已知雪花牛肉的成本率是 55%，则该菜肴的销售毛利率为（ ）。
A.45%
B.50%
C.55%
D.60%
168.经营利润率就是指经营利润与（ ）的比率。
A.营业成本
B.营业费用

C.营业收入

D.毛利额

169.一磅与一市斤（500g）的质量比较，（ ）选项正确。

A.1 磅>1 斤

B.1 磅= 1 斤

C.1 磅<1 斤

D.磅是体积单位无法比较

170.当前税法规定，餐饮业营业税按营业收入的（ ）比例缴纳。

A.2%

B.5%

C.10%

D.15%

171.餐饮企业成本费用一般可包括（ ） 、餐饮成本、管理费用和财务费用四项。

A.租金费用

B.营业费用

C.生产费用

D.耗能费用

172.某酒店日固定费用 4200 元（除原料成本外的一切费用），一份菜肴的平均成本 35 元，平均销售价格 70 元，则 该餐厅每天的盈亏临界点为（ ）。

A.200 份

B.150 份

C.100 份

D.120 份

173.某酒店全年固定成本为 22 万元 ，边际贡献率为 60% ，则餐厅营业额要达到（ ）时 ，才能不亏本？（小数点保留一位）

A.30.7 万

B.36.7 万

C.40.7 万

D.46.7 万

174.某厨房做 20 个肉卷 ，用料如下：净肉 78 元，净芹菜 2 元，净鸡蛋 3 元，调料 2 元 。该肉卷的销售毛利率为 50%，那么每份肉卷的销售价格为（ ）。（小数点保留两位）

A.8.50 元

B.7.50 元

C.5.50 元

D.4.50 元

175.已知菜肴“红烧海螺”的销售价格是 50 元，销售毛利率为 60% ，试求这盘菜肴的成本是（ ）。

A.20 元

B.25 元

C.30 元

D.35 元

176.某菜肴售价 48 元，成本毛利率 50%，则该菜成本为（ ）元。

A.36

B.32

C.28

D.24

177.制作菜肴的标准配方卡称为（ ）。

A.生产卡

B.销售卡

C.标准菜谱

D.营业菜谱

178.关于饮食产品毛利率的错误是（ ）。

A.同成本原料生产的不同产品，毛利率越高、则毛利额越高

B.同一饮食产品 ，销售毛利率不变，销售额越高 ，则毛利额越高

C.同成本原料生产的不同产品，允许毛利率有差异

D.同成本原料生产的不同产品，毛利率应不变

179.1 千克肉类原料致嫩处理时，需要投放嫩肉粉（天然）的量一般应控制在（ ）。

A.1～2g

B.5～6g

C.9～10g

D.13～14g

180.某产品售价 45 元，成本 18 元，此菜品的销售毛利率是（ ）。

A.40%

B.60%

C.80%

D.100%

181.一公斤大约等于（ ） 磅。

A.1

B.1.5

C.2.2

D.3

182.下列选项（ ）属于毛料。

A.白煮肉

B.鱼丸

C.油发肉片

D.活鸡

183.某酒店小鸡炖蘑菇一份 ，耗用原材料如下：光鸡 280 克 ，单价为 28 元/千克；冬菇 100 克 ，单价为 90 元/千克；调味料为 1.16 元 。若销售毛利率为 40% ，试求它的销售价格是（ ）元。

A.25

B.30

C.40

D.45

184.某酒店青椒肉丝一份 ，销售价 22 元 ，销售毛利率为 50% 。耗用的原材料如下 ：肉丝单价为 30 元/千克 ，净青椒 100 克 ，单位成本为 10 元/千克；调味料成本为 1 元。试求青椒肉丝中的肉丝应该是（ ）。

A.200 克

B.250 克

C.300 克

D.350 克

185.已知黑鱼火锅的成本毛利率为 120% ，耗用的净鱼肉为 1 千克，单位成本为 22 元/千克。调味料成本为 3 元，则 该火锅的销售价格为（ ）。

A.55 元

B.60 元

C.65 元

D.70 元

186.餐饮企业在生产过程中：餐饮成本 、营业费用 、管理费用 、财务费用等都属于（ ）。

A.成本费用

B.毛利

C.利润

D.税收费用

187.某餐厅松鼠桂鱼 一份，耗用原料如下：桂鱼200克，单价为70元/千克；松子10克，单价为100元/千克；调味 料成本1元 。若销售毛利率为50% ，则该菜肴的销售价格为（ ） 。

A.26元

B.30元

C.28元

D.32元

188.某厨房购进胡萝卜20千克，其进货单价为4元/千克，去皮后得到净胡萝卜16千克 ，则净胡萝卜的单位成本为 （ ）。

A.4元/千克

B.5元/千克

C.6元/千克

D.4.5元/千克

189.已知某餐厅冬菇蒸鸡的销售价格是60 元 ，销售毛利率为45%,求这道菜的成本是（ ）。

A.25元

B.27元

C.30元

D.33元

190.正确反映菜品价格的公式是（ ）。

A.菜品价格=原料成本+毛利

B.菜品价格=原料成本+毛利+税金

C.菜品价格=原料成本+利润

D.菜品价格=原料成本+毛利+费用

191.净料单位成本是（ ） 的比值。

A.净料质量与出材率

B.毛料单价与出材率

C.净料单价与出材率
D.毛料质量与出材率
192.净料率对净料成本的影响很大 ,净料率越高成本越（)。
A.高
B.低
C.不变
D.以上皆有可能
193.毛料经粗加工后得到一种以上净料称为（)。
A.一料多档
B.一料一档
C.半制品
D.熟制品
194.6 两等于（ ）克。
A.200
B.300
C.400
D.100
195.某餐厅日固定费用 2800 元（含租金 ，人工费用） ，一份菜肴的平均成本 30 元，平均售价 65 元，则该餐厅经营的盈亏临界定是（ ） 份。
A.100
B.90
C.80
D.70
196.毛利与产品成本的比率称为（)。
A.成本毛利率
B.费用率
C.销售毛利率
D.利润率
197.毛利与产品售价的比率称为（)。
A.成本毛利率
B.费用率
C.利润率
D.销售毛利率

198.已知某菜肴的销售价格是成本的3.5倍，那么它的成本毛利率是（ ）。

A.100%

B.150%

C.200%

D.250%

199.每月按30天计算，某餐厅月固定费用12万元（含租金和人工），一份菜肴的平均成本28元，平均一份菜肴的销售收入48元，该餐厅经营每天最低销售（ ）份才不亏本。

A.200

B.100

C.300

D.400

200.已知某菜肴的销售价格是它的成本的 3 倍，则该菜肴的销售毛利率为（ ）。

A.86%

B.76%

C.66.6%

D.56%

201.调制水油面团，水的温度一般以（ ）为宜。

A.50度左右

B.30-40度

C.70度以上

D.30以下

202.水调面团原料中蛋白质在（ ）时开始热变性。

A.30℃以下

B.50℃-60℃

C.60℃-70℃

D.80℃以上

203.降低面粉中面筋生成率的是（ ）。

A.用水量

B.石碱

C.食盐

D.油脂

204.用“酵面蒸制法”检查进碱情况，当其达到正常时，观察面团会发现（ ）。
A.色泽偏暗
B.色泽偏黄
C.色泽洁白
D.色次无光
205.面点席中，咸点、甜点、汤羹水果的比例一般为（ ）。
A.10%，30%，60%
B.60%，30%，10%
C.30%，60%，10%
D.60%，10%，30%
206.制品成熟后呈现半透明状的是（ ）。
A.水调面团
B.油酥面团
C.澄粉面团
D.米粉面团
207.藕粉圆子的上馅方法为（ ）。
A.包馅法
B.滚沾法
C.夹馅法
D.卷馅法
208.花式船点是属于（ ）。
A.广式面点
B.京式面点
C.苏式面点
D.川式面点
209.甜馅中水晶馅的主要原料为（ ）和糖。
A.虾仁
B.鸡丁
C.猪板油
D.冬瓜
210.属于天然色素的是（ ）。
A.胭脂红
B.鸡丁苹果绿

C.可可色素
D.日落黄
211.下列属于化学蓬松面团制品的是（ ）。
A.油条
B.蛋糕
C.大包
D.千层酥
212.制作“萨其马”是用（ ）。
A.纯蛋面团
B.油蛋面团
C.水蛋面团
D.水油蛋面团
213.制明酥时，适宜的下剂方法是（ ）。
A.摘剂
B.切剂
C.拉剂
D.挖剂
214.下列是几何形态的面点品种是（ ）。
A.蜂巢荔芋角
B.佛手酥
C.九层马蹄糕
D.猪油棉花杯
215.全席面点中“蚝油叉烧包”的成熟方法是（ ）。
A.叉烧
B.炸
C.烤
D.蒸
216.利用单卷边成形方法的品种是（ ）。
A.如意卷
B.双味卷
C.枕形卷
D.卷筒蛋糕
217.在以下熟肉馅中属于先成熟后切配调制的馅心是（ ）。

A.叉烧包馅
B.三丝春卷馅
C.三丁包馅
D.鱼粒包馅
218.下列属于变型性成熟的面点制品是（ ）。
A.花色蒸饺
B.月牙蒸饺
C.象形船点
D.开口笑
219.制作抻拉面的面粉与水的比例约为（ ）。
A.1:0. 1-1:0. 15
B.1:0. 3-1:0. 35
C.1:0. 5-1:0. 6
D.1:0. 8-1:0. 9
220.（ ）因含水量较多且不饱和脂肪酸易氧化酸败，故要低温保存。
A.牛油
B.羊油
C.猪油
D.奶油
221.道德要紧依托人们自觉的（ ）来维持的。
A.社会舆论
B.传统适应
C.内心信念
D.一起约定
222.（ ） 是善恶为评判标准。
A.是不是违法
B.是不是犯法
C.文明
D.道德
223. （ ）、爱人民、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的大体要求。
A.爱民族
B.爱祖国

C.爱和平
D.爱团结
224.提高（ ） 的核心是增强职业道德建设。
A.社会稳固
B.人民团结
C.效劳质量
D.工作质量
225.以下法律与烹饪人员从事的工作没有紧密关系的是（ ）。
A.《劳动法》
B.《野生动物爱惜法》
C.《婚姻法》
D.《消费者权益爱惜法》
226.引发人类患猪囊虫的直接病因是（ ）。
A.饭前便后不洗手
B.生食淡水鱼虾
C.吃了尚未杀死幼虫的肉制品
D.吃了未经煮透的患有囊尾蚴病的猪肉
227.（ ） 环境，可通过生物富集作用与人体。
A.微生物
B.昆虫污染
C.化学农药污染
D.食物添加剂污染
228.印刷商标图案按上的油墨中可能患有多氯联苯，易被（ ） 多的食物所吸收。
A.淀粉
B.蛋白质
C.糖
D.油脂
229.污染食物的细菌可否繁衍生长，最重要的阻碍因素是（ ）。
A.温度、湿度
B.渗透压、光线
C.洋气、水分
D.营养物质

230.我国规定肉制品中亚硝酸盐含量不得超过（ ） g/kg。
A.0.03
B.0.05
C.0.15
D.0.5
231.由于吃了韩细菌毒素的食物引发的食物中毒称（ ） 食物中毒。
A.感染型
B.毒素型
C.过敏型
D.自发型
232.预防沙门氏菌属食物中毒可加热食物，其深部温度可达（ ） 以上，持续时刻 15min 以上。
A.50℃
B.60℃
C.70℃
D.80℃
233.河豚体内含毒素最多的部位有（ ）。
A.血液、内向、皮肤、肌肉、
B.肠管、眼睛、卵巢、血液
C.血液、内脏、皮肤、卵巢、
D.腮部、眼腈、卵巢、血液
234.为增进毒物排出，（ ）是抢救食物中毒病人的重要方法之一。
A.动手术
B.排便
C.尽快进食
D.大量输液
235.引发食物中毒的残余食物应在煮沸 15min 后（ ）。
A.食用
B.销毁
C.存入冰箱
D.存入库房
236.为避免粮谷发霉变热，应将成品粮中水的质量分数降低至（ ）
A.1%-5.5%

B.6%-12%

C.13%-13.5%

D.10%-15%

237.无果蔬菜栽培要紧以（ ） 做肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严峻。

A.无机肥

B.农药

C.化肥

D.人畜粪便

238.冻禽在冷藏时腐败产生的绿色是受（ ）污染所致。

A.克雷伯氏细菌

B.假单胞菌

C.沙雷氏菌属

D.变形杆菌

239.—1℃左右,保留 5-14 天的鱼称为（ ）。

A.冷却鱼

B.冷冻鱼

C.鲜鱼

D.冻鲜鱼

240.以下不属于天然甜味剂的是（ ）。

A.干草

B.天门冬酰苯丙氨酸甲脂

C.甜菊精

D.糖精

241.我国规定亚硝酸盐在食物中的最大用量为（ ） g/kg

A.0.15

B.0.2

C.0.25

D.0.3

242.果汁、菜汁的营养强化剂一样是（ ）。

A.维生素 A

B.维生素 B

C.维生素 C

D.维生素 D

243.依照 （ ）的规定，痢疾、伤寒，病毒性肝炎和活动型肺结核病患者，不能从事食物生产餐经营工作。

A.《宪法》

B.《民事诉讼法》

C.《食物卫生法》

D.《工商法》

244.《中华人民共和国食物卫生法》 是我国长期以来实行的行之有效的（ ）工作方针、政策、用法律的形式确信下来。

A.消毒

B.卫生

C.食物

D.食物卫生

245.以下中不属于食物寄存“四隔离”制度的选项是（ ）。

A.生熟隔离

B.食物与天然冰隔离

C.食物与杂物、药物隔离

D.动物与植物原料隔离

246.每克单糖在体内完全氧化可产生（ ） KJ 的热量

A.38.6

B.27.8

C.21.6

D.16.2

247.脂肪不具有的生理功能是（ ）

A.供给热能

B.爱惜机体不受损伤

C.组成躯体组织细胞

D.增进水溶性维生素的吸收

248.过量食用动物脂肪会增进（ ）

A.维生素的吸收

B.动脉硬化

C.组成躯体组织细胞

D.增进脂溶性维生素的吸收

249.以下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
250.以下维生素的一起特点表达不正确的选项是 （ ）
A.卫生素在人体内不能自行合成
B.维生素不供给机体能量
C.维生素不是组成人体个组织的原料
D.人体对维生素的逍遥梁较多，缺乏时可引发维生素缺乏症
251.能够增进铁吸收的物质是（ ）
A.抗坏血酸
B.鞣酸
C.盐酸
D.磷酸
252.膳食中氯化钠的摄入量过量，有引发（ ） 的危险
A.糖尿病
B.妄想症
C.甲状腺肿大
D.高血压
253.一样混合食物每生成 4.184KJ 约可产生（ ）mL 的水
A.12
B.20
C.22
D.40
254.我国营养专家将成人的劳动分为五级，其中运动员属于（ ）
A.轻体力
B.中等体力
C.重体力
D.极重体力
255.以下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.食物的特殊动力作用
256.提供给人体的热量若是长期大于人体对热量的实际消耗，多余的热量将会在人体内转化成（ ），令人体态臃肿，动作迟缓 。
A.蛋白质
B.脂肪
C.维生素
D.矿物质
257.（ ） 的 一样计算方式是；标准体重（kg）=【身高（cm—105】*0.9
A.49 岁以下的成人体重
B.49 以上成人的体重
C.男性正常体重
D.女性正常体重
258.以下选项中不属于杂豆的是 （ ）
A.黄豆
B.芸豆
C.豌豆
D.绿豆
259.蛋类蛋白质含量约为（ ）
A.3%-5%
B.7%-10%
C.13%-15%
D.17%-19%
260.鱼类脂肪“鱼油”所不具有的功能是（ ）
A.提供必需脂肪酸
B.改善大脑性能
C.预防血栓形成
D.防动脉硬化和冠心病的作用
261.茶叶中含有多种矿物质元素，其中（ ）比一样植物含量高。
A.钙和铁
B.氟和碘
C.氟和锰
D.铁和氟

262.膳食制度是指把全天的（ ）按必然的次数、一按时刻距离和必然数量、质量分派到各餐的一种制度。

A.乳、蛋类

B.肉类

C.饮料

D.食物

263.《中国居民膳食指南》 中，具有提示百姓预防高血压病的条款是（ ） 。

A.食物多样，谷类为主

B.错吃蔬菜、水果和薯类

C.吃清淡少盐的膳食

D.食量与体力活动要平稳

264.中国居民膳食宝塔的第三层是（ ）。

A.调味品

B.鱼虾类

C.鱼、禽、肉、蛋

D.奶类、豆类

265.各类产品的各项花费之和是（ ） 的概念。

A.餐饮本钱

B.广义本钱

C.人共花费

D.燃料花费

266.本钱是企业治理者（ ）的重要依据。

A.质量标准

B.经营决策

C.销售价钱

D.本钱消耗

267.在厨房范围内，（ ）是指组成产品的原料花费之和。

A.菜点本钱

B.人工本钱

C.燃料本钱

D.商业本钱

268.本钱核算 能为合理的确信菜点的（ ）打下基础。

A.投资决策

B.技术决策
C.销售价钱
D.本钱消耗
269.保证明测价值的准确是本钱核算工作顺利进行的（ ）之一。
A.重要条件
B.一样条件
C.大体条件
D.关键条件
270.某厨房的原料月初结存 2000 元，本月领用 6000 元，本月实际耗用 4000 元，次厨房月末盘存额为（ ）。
A.2000
B.3000
C.4000
D.12000
271.干木耳 200g，经加工得 600g 发水木耳，此木耳的涨发率是（ ）。
A.33%
B.300%
C.375%
D.400%
272.原料的出出才率高低能够考核操作人员的（ ）。
A.卫生水平
B.工作水平
C.原料辨别水平
D.技术水平
273.原料损耗率的高低能够考核操作人员的（ ） 。
A.卫生水平
B.工作水平
C.原料辨别水平
D.技术水平
274.净料单位本钱计算的大体条件有（ ）。
A.1 个
B.4 个
C.3 个

D.2 个

275.原料加工后的单位本钱等于（ ） 乘以原料购进价。

A.出材率

B.损耗率

C.定价系数

D.本钱系数

276.批量生产的总本钱与单位菜点本钱的比值是 （ ）。

A.毛料数量

B.净料数量

C.半成品数量

D.成品数量

277.从理论上讲，菜点的价钱是由（ ） 组成的。

A.1 部份

B.2 部份

C.3 部份

D.4 部份

278.常见的菜点定价 方式有 “ 随行就市’法、毛利率法和（ ）。

A.损耗率法

B.精料率法

C.半成品数量

D.成品数量

279.从理论上讲，菜点的价钱是由（ ） 组成。

A.判定市场需求

B.确信定价目标

C.量本利综合法

D.预测菜点本钱

280.毛利额余本钱的比率（ ）。

A.出材率

B.本钱率

C.销售毛利率

D.本钱毛利率

281.某产品售价 45 元，本钱 18 元，此产品的本钱毛利率是（ ）。

A.40%

B.60%

C.80%

D.150%

282.在菜点销售价钱和好料一致的条件下，销售毛利率与是（ ）寻在换算关系。

A.损耗率

B.出材率

C.本钱率

D.本钱毛利率

283.一样情形下，批量大、单位本钱低的餐饮产品毛利率（ ）。

A.稳固

B.转变

C.从高

D.从低

284.某产本本钱20元，本钱率50%，此产品的售价是（ ）元。

A.10

B.20

C.30

D.40

285.在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中，要利用（ ）电压。

A.48V

B.36V

C.24V

D.12V

286.工作接地确实是将电力系统的（ ）接地

A.整体

B.某一面

C.某一点

D.某两点

287.在燃烧进程中，燃气喷离火孔的速度大于燃烧速度，火焰难以维持稳固，这种现象称为“( )”。

A.脱火

B.回火

C.过火

D.小火

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

A.设计

B.查验

C.运输

D.修理

289.以下中操作错误的选项是（ ） 。

A.利用砂锅，轻拿轻放

B.利用砂锅前，查验锅饼是不是牢固靠得住

C.利用不粘锅时利用木铲炒菜

D.利用压力锅时在限压阀上加一个小碗扣住，以避免限压阀冲脱

290.经常使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

291.食物添加剂是指为改善食物品质和颜色、香、味，和为防腐和加工工艺的需要而加入食物中的（ ）。

A.化学合成物质或天然物质

B.天然物质

C.化学合成物质

D.生化物质

292.（ ）是以食物原料着色为目的的食物添加剂。

A.食物香料

B.食用色素

C.防腐剂

D.乳化剂

293.食用天然色素具有 （ ）的缺点。

A.色调不自然

B.不够平安

C.随 pH 值转变，又时有色调转变

D.对人体有害

294.有氨样臭气，水溶液透明、无沉淀，耐光性较强的天然色素是（ ）。

A.红曲米

B.紫胶色素

C.焦糖

D.叶绿素铜钠

295.小苏打是 （ ） 的学名。

A.泡打粉

B.碳酸氢钠

C.碳酸氢钠

D.纯碱

296.以下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

297.不易酸败，发酵力强的酵母是（ ）。

A.液体鲜酵母

B.压榨鲜酵母

C.活性干酵母

D.压榨干酵母

298.食物香料按来源和（ ） 分为天然香料、天然等同香料和人造香料。

A.状态

B.香型

C.分子式

D.制造方式

299.食物香精的溶剂的质量分数通常在（ ）以上。

A.10%

B.30%

C.50%

D.70%

300.天然产品的香气受不同因素的阻碍而不稳固时，加香后食物香精对食物具有（ ）作用。

A.辅助
B.补充
C.稳固
D.矫味
301.大米中的无机盐要紧散布在 （ ）。
A.糊粉层
B.胚乳
C.胚
D.表皮
302.单位时刻内面筋球直径变大，那么（ ）大弹性小。
A.可塑性
B.延伸性
C.比延伸性
D.流变性
303.原料本钱与（ ）之和组成了点心的价钱。
A.利润
B.税金
C.毛利
D.生产经营费用
304.点心的（ ）法是以本钱为起点的定价方式。
A.“定价系数”
B.“随行就市”
C.“毛利率”
D.“本钱定价”
305.以争取正常利润为主，重点在企业综合毛利率和分类毛利率的基础上，是产品价钱补偿原料本钱和经营费用后，有比较合理的利润的价钱策略是（ ）策略。
A.市场占有
B.竞争价钱
C.中意利率
D.心理价钱
306.外加毛利率是点心（ ）的比率。
A.本钱与点心售价

B.售价与点心本钱
C.毛利额与点心本钱
D.毛利额与点心售价
307.对毛利率确信的一样原那么，以下表达正确的选项是（ ）。
A.宴会、名菜名点、风味独特的餐饮产品，毛利率从低
B.效劳开支大，效劳质量高的餐饮产品毛利率应略低一些
C.需要技术强、设备好的餐饮产品，毛利率从高
D.与一般客人关系紧密的一样产品，毛利率要从高
308.500g 面粉（3 元/kg)做 20 个豆沙馅包子，300g 豆沙馅（6. 8 元/kg)做 15 个馅心，销售毛利率为 45%，那么豆沙馅保单位售价为（ ）元 。
A.0. 14
B.0. 33
C.0. 38
D.0. 12
309.馅心是指将各类制馅原料，通过精细加工处置，调制拌合，包入（ ）坯皮内的心子。
A.米面等
B.米类
C.面粉类
D.杂粮类
310.以下不属于面点馅心制作的选项是（ ）。
A.美化面点形态
B.决定点心的熟制方式
C.形成面点的特色
D.增加花色品种
311.以下对制作点心馅心的要求表达正确的选项是；馅心颗粒（ ）。
A.宜大不宜小
B.宜整不宜碎
C.宜粗不宜细
D.细碎。
312.面点馅心的口味硬币一样菜肴稍淡一些的缘故之一是（ ）
A.气候转变
B.纬度位置不同

C.人们适应吃较淡一些的面食
D.面点多是空口食用
313.广式月饼、春卷是（ ）品种 。
A.轻馅
B.重馅
C.半皮半馅
D.无馅
314.虾饺馅发绵不爽脆的缘故之一是（)。
A.搅虾胶时使劲大
B.皮薄馅嫩，汁少味美
C.皮厚鲜嫩，汁多味美
D.皮薄馅嫩，汁多味美
315.灌汤包的风味特点是（)。
A.皮厚馅嫩，汁少味美
B.皮薄馅嫩，汁少味美
C.皮厚馅嫩，汁多味美
D.皮薄馅嫩，汁多味美
316.实验证明，发酵面坯中的酵母菌在（ ） 死亡。
A.所需发酵时刻长
B.所需发酵时刻短
C.有利于二氧化碳产生
D.容易被二氧化碳所膨胀
317.酵母发酵面坯，加少量水，那么（)。
A.所需发酵时刻长
B.所需发酵时刻短
C.有利于二氧化碳的产生
D.容易被二氧化碳所膨胀
318.酵母发酵面坯在发酵时刻上表达正确的选项是；发酵时刻太短，( )。
A.面坯膨胀越好
B.面坯的颜色较白
C.熟以后成品筋道、有劲
D.面坯色暗、质差
319.蛋泡面坯工艺中，打蛋的温度操纵在（ ）之间，最有利于蛋白的气泡和

泡沫之间的稳固。

A.15-20℃

B.20-25℃

C.25-30℃

D.30-40℃

320.制作蛋面坯在抽打鸡蛋液时，加一点（ ）能够提高蛋白的起泡性和持泡性。

A.食用糖

B.食用盐

C.利用酸

D.食用碱

321.蛋泡面坯工艺中新鲜蛋比陈腐蛋起泡性好的缘故是（ ）。

A.稀薄蛋白增多，浓厚蛋白减少

B.稀薄蛋白减少，浓厚蛋白增多

C.蛋白膜表面张力下降

D.蛋液黏度下降

322.蛋糕油的利用量，一样为蛋液重量的（ ）

A.5%

B.10%

C.12%

D.15%

323.在我国各地址小吃中较为常见的一类层酥面坯是（ ）

A.水油酥

B.干油酥

C.酵面层酥

D.擘酥

324.干油苏中的面粉与油脂是依托油脂的（ ）黏连在一起的。

A.粘着性

B.润滑性

C.流变性

D.可塑性

325.水油面是由（ ）调制而成的。

A.水和面粉

B.油脂和面粉
C.水和油脂
D.水、油、面粉
326.（ ）有两块质感不同的面坯组成的。
A.物理疏松面坯
B.化学疏松面坯
C.层酥面坯
D.水调面坯
327.以下选项属于层酥面坯的事（ ）。
A.擘酥
B.沙河酥
C.甘露酥
D.松酥
328.以适量的水油面包（ ），捏严收口，开一个三、三、四，这是叠酥水油皮的叠酥方式。
A.干油酥
B.黄油酥
C.蛋水苏
D.擘酥
329.（ ）使明酥类点心显现脱壳现象的缘故之一。
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.水油面与油酥比例不适当
330.制作岭南酥时成品不易从盏内掏出的缘故之一是（ ）。
A.烤制时炉温太高
B.烤制时刻太长
C.酥皮捏入盏内时高于盏边
D.蛋挞馅斟入菊花盏内只有八成满
331.松质糕的糖浆粉坯（ ）。
A.只用糖浆和米粉拌和成坯
B.只用糖和米浆拌合成坯
C.是用米粉和水拌和成坯,再加入糖

D.是用糖、米粉和水拌和成坯

332.松质糕工艺中为使米粉均匀吸水,，拌好粉坯后要（ ）。

A.当即成型

B.迅速熟制

C.静置饧面

D.进行冷藏

333.用“泡心法”调制米粉面坯，入滚水掺入太少，那么（ ）。

A.成品易裂口

B.成品粘牙

C.成品不糯

D.坯皮粘手，难以成行

334.蔬果面坯制作点心，多具有要紧原料本身特有的（ ）和天然色泽。

A.口味

B.质感

C.形态

D.滋味

335.果蔬类面坯工艺中，由于要紧原料的（ ） 不同，因此掺分的比例也不同。

A.大小

B.品质

C.部位

D.含水量

336.鱼蓉面坯具有的特性是（ ）。

A.可塑性

B.弹性

C.韧性

D.延伸性

337.制作鱼蓉面坯时，若是 （ ） 就会使面坯松散。

A.搅鱼蓉时没有始终顺一个方向搅

B.面粉放的太少

C.淀粉放得太多

D.忘了放盐

338.制虾饺馅时，大虾是用刀背（ ）的。

A.切成蓉

B.切碎
C.切成粒
D.剁烂成泥
339.虾蓉面坯松散无劲的缘故是（ ）。
A.没有反复摔打至黏起胶
B.盐不够
C.虾不新鲜
D.放了料酒
340.具有（ ）是澄粉面坯的特点。
A.弹性
B.可塑性
C.韧性
D.延伸性
341.澄粉没有烫熟将使成份面坯品种显现（ ）现象。
A.细腻柔软
B.成品破裂
C.色泽白
D.成品不爽口
342.糖浆面坯是面粉与（ ）调制而成。
A.糖粉
B.糖浆
C.锦白糖
D.白砂糖
343.糖浆面坯调制好后，不宜放置时刻太长，不然（ ）。
A.外观粗糙
B.面坯黏合，上劲
C.韧性增强。可塑性减弱
D.面坯的弹性，韧性不均
344.熬制糖浆时，抗结晶原料（ ）在糖浆熬至沸点时加入较好。
A.白砂糖
B.碱
C.盐
D.柠檬酸

345.澄面虾胶的成品显现露馅的缘故是（ ）。
A.虾馅没搅上劲
B.面坯有生粉
C.蒸制时火太大
D.烫面时火太大
346.用果蔬类面坯做甜点时,配料可加入白糖、桂花酱、（ ）。
A.甜面酱
B.水果汁
C.味精
D.可可粉
347.制作鱼蓉面坯一样先将鱼肉切碎剁成蓉，放入盆内加盐，分次慢慢加水使劲搅拌，直至（ ）。
A.发粘起胶
B.松散滋润
C.润滑无力
D.稀稠适度
348.虾蓉面坯制作时，一样以（ ）作焙粉（面干儿）。
A.玉米粉
B.豆粉
C.面粉
D.生粉
349.将大块的面坯拉成富有弹性、粗细均匀的丝、条状的成型方式是（ ）。
A.抻
B.揪
C.擀
D.搓
350.抻的方式要紧分溜面和（ ）两部分。
A.揪面
B.饧面
C.出丝
D.出条
351.拨的大体要求是；双手紧密配合，动作连贯，面糊软硬适当：拨出的面条、面片大体均匀一致和（ ）。

A.面坯必然要稍硬
B.动作迅速
C.不沾盆（碗）、筷
D.左右搭扣
352.钳花成型法常与（ ）等手法配合利用。
A.叠
B.包
C.抻
D.拨
353.钳花的方式是：一手托面，另一手拿钳花工具，在面坯适当位置，依照（ ）钳出造型。
A.需要
B.形状
C.质感
D.色泽
354.以下对钳花的大体要求表达错误的选择是（ ）。
A.使劲均匀 、深浅适当
B.面坯必需是水调面坯
C.钳花整齐、美观、一致
D.熟练把握各类钳花工具的利用手法和技术
355.挤注是通过手指挤压成有面坯的布袋，是面坯形成（ ）半成品或成品的面点造型方式。
A.方形
B.圆形
C.长条形
D.各类不同形态
356.“挤注”法形成的面坯，其形态应为（ ）。
A.颗粒状
B.液态状
C.块状
D.稀浆状
357.以下对“挤注”法工艺要求表达正确的选择是（ ）。
A.利用月形花嘴

B.动作快而有力
C.挤、拉、带、收动作熟练
D.用案子支撑双肘挤注
358.以（ ）作为传热介质，利用它的传热导使生坯成熟的方式是炸。
A.气体
B.水
C.油脂
D.金属
359.一样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
360.（ ）是炸制工艺中必需注意的问题。
A.操纵炸制时刻
B.油量要充分
C.依照品种选择适当的油温
D.维持油的清洁
361.利用（ ）的油温炸制荷花酥时较为适合。
A.240℃
B.180℃
C.140℃
D.100℃
362.在平底锅内加少量油，依托其和锅体的（ ）使生坯成熟的方式是煎。
A.摩擦
B.热传递
C.热对流
D.热辐射
363.煎制多量生坯时，生坯应（ ）码放。
A.随意
B.先周围后中间
C.先中间后周围
D.从一侧顺序到另一侧

364.（ ）是将包子生坯直接码放在平底锅中，将底煎熟成金黄色的。

A.家常饼

B.炸糕

C.油饼

D.水煎包

365.在传统面点工艺基础上运用现代（ ）手腕，通过合理围饰、点缀或组装，是成品组合成艺术图形的工艺进程是盘饰。

A.工业

B.科技

C.面塑

D.绘画

366.以下对盘饰的卫生要求表达错误的选项是（ ）

A.盘饰作品必需按可食形设计

B.多数客人不吃盘饰材料，因此盘饰原料能够不具有可食性

C.盘饰原料必需进行消毒处置

D.为保证健康，有些盘饰原料要就行热处置

367.对糖膏的调制表达不正确的句子是（ ）

A.搅好的糖膏由于有吸湿性，因此万万不可用湿布盖上

B.糖膏的要紧原理是糖粉和蛋清

C.配方中应有醋精

D.糖粉必需过筛

368.对油膏的调制表达不正确的选项是（ ）

A.用不锈钢锅熬制糖水

B.糖水应晾凉后再用

C.糖水要逐次加入到化软的黄油中

D.糖水与黄油略微拌匀即可

369.盘饰原料的保管表达正确的选项是（ ）

A.寄存地址要阴凉

B.寄存的原料必需密封

C.寄存的地址要干燥、通风

D.寄存盘饰原料的温度应操纵在10℃-20℃之间

370.线描法利用（ ）的粗细、曲直、方圆、长短、疏密、轻重等转变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
371.用琼脂调制裱花糖膏，可是裱花图案的表面呈（ ）
A.立体状
B.胶体状
C.平面状
D.动感状
372.裱花工艺中，调制（ ）时最好选用浓稠度高、韧性好的新鲜蛋白。
A.琼脂糖浆
B.糖膏
C.油膏
D.蛋白膏
373.一样来讲裱花工艺中，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
374.滚水焯料虽可去掉草酸，但也容易使（ ）溶解流失。
A.涂抹
B.夹心
C.涂面
D.挤注花形
375.厨房生产营养素容易长成氧化损失的做法是（ ）。
A.生吃西红柿
B.提早将洗净的蔬菜切好
C.蒸制米饭
D.滚水焯料
376.容易被碱性物质（ ）破坏的维生素有;维生素C、硫胺素、核黄素等。
A.溶解
B.氧化

C.分解
D.合成
377.通过烹饪加工的食物，其中的（ ）损失，破坏较少。
A.抗坏血酸
B.硫胺素
C.核黄素
D.脂肪
378.（ ）是食物营养学中提倡的以洗净为度的方式。
A.使劲搓洗
B.多变淘洗
C.反复冲洗
D.合理洗涤
379.清末著名的“谭家菜”，是北京风味和（ ）的完美结合，食界无口不夸。
A.上海风味
B.江苏风味
C.山东风味
D.广东风味
380.宫廷菜起源于夏初，延续到（ ）。
A.元代末
B.殷代末
C.清代末
D.明代末
381.制作凉菜应当达到专人、专室、专工具、专消费、（ ）的要求。
A.专用刀
B.专冷藏
C.专厨师
D.专洗手液
382.维吾尔族忌吃（ ）、马、驼肉和不用酱油。
A.鸽子
B.洋葱
C.辣椒
D.奶酪

383.端午节又称龙子节或解粽节 ，定在农历（ ）。
A.五月初四
B.五月初五
C.五月初十
D.五月初十五
384.中国厨艺界历来有“火在山东 ，刀在江苏 ，味在四川 ，料在（)”的说法。
A.北京
B.天津
C.广东
D.广西
385.食品原料应当（ ） 、分架 、隔墙 、离地存放。
A.分类
B.摆放
C.生熟同放
D.内外整洁
386.筵席的特点 ，有聚餐式的形式 、（ ） 、社交性的作用 。
A.规格化的礼仪
B.规格化的器皿
C.规格化的内容
D.规格化的程序
387.上海菜 ，受东西南北15个帮口和西餐洋食的影响 ，形成独特的（)。
A.浦江菜
B.浦东菜
C.海派菜
D.京沪菜
388.我国餐饮市场萌芽于商周 ，演化在秦汉 ，经过魏晋南北朝的拓展 ，到（ ）已初具规模。
A.隋唐五代
B.秦朝
C.汉代
D.唐宋
389.古籍中有“掘地为炊以燎肉”的记载 ，指的是（)。

A.烤全羊
B.烤狗肉
C.烤兔肉
D.烤乳猪
390.山西面食花式繁多，技法奇绝，有拉面、( )、拨鱼、蘸尖等100余种。
A.甩面
B.削面
C.摘面
D.滑面
391.朝鲜族有一道“純地羊”菜肴，以最喜食的( )为主料。
A.羊肉
B.淡水鱼
C.鸭子
D.狗肉
392.药膳是一种特殊的食品，由( )、食物和调昧料组成。
A.药物
B.原料
C.香料
D.西药
393.寺院中供应的“罗汉斋”，即( )。
A.赊双菇
B.罗汉果肉
C.素螺片
D.素什锦
394.福建菜著名的代表菜是( )。
A.东江盐烟鸡
B.佛跳墙
C.干炸响铃
D.清純蟹粉狮子头
395.有些美食家曾把一些国家的肴馍进行形象的比较，中国菜是( )。
A.鼻子菜
B.眼睛菜

C.舌头菜
D.时毫菜
396.北京小吃始萌于惰唐 ，它包括汉民 、回民和（ ）风昧小吃三大类。
A.平民
B.民间
C.维吾尔
D.宫廷
397.唐代宗时韦巨源升任尚书左仆射后进贡的宴席 ，称为（ ）。
A.烧烤宴
B.烧烤席
C.烧尾宴
D.活烤宴
398.《扬州画舫录》等书曾介绍过做“什锦豆腐羹”的人是（ ）。
A.董小宛
B.萧美人
C.陶方伯夫人
D.文思和尚
399.浙江菜中的“蜜汁火方 ”，火方是指用 （ ）制成。
A.金华火腿
B.金华鳜鱼
C.金华肘子
D.金华火筒
400.“清者配清，浓者配浓，柔者配柔，刚者配刚”出自清代袁枚的《( )》一书。
A.醒园录
B.随园食单
C.宋氏养生部
D.闲情偶寄
401.在中国人心目中，流传4000多年的茶 ，素有“( )”之誉。
A.市饮
B.省饮
C.国饮
D.地方饮

402.食品色彩的研究和运用，最终目的是（ ）。

A.烘托主题

B.愉悦视觉

C.服务食用

D.渲染气氛

403.下列菜肴中属于江苏风味菜的是（ ）。

A.脆皮鸡

B.油烟大虾

C.镜箱豆腐

D.干烧岩鲤

404.加工性原料按其属性可分为畜类制品、禽类制品 、水产制品 、蛋奶制品、粮食制品 、蔬菜制品 、（ ）7 类。

A.调味制品

B.水果制品

C.腌渍制品

D.干货制品

405.将菜肴的几种原料分层粘贴在一起 ，制成扁平形状生坯的手法称为（ ）。

A.扣

B.排

C.扎

D.贴

406.下列原料中 ，采用混合剞的方法加工而成的是（ ）。

A.菊花鸡肫

B.荔枝鳗花

C.麦穗腰花

D.菠萝鲭鱼

407.菜肴的组配中 ，在料形上不符合相似相配原则的是（ ）。

A.腰果虾仁

B.洋葱鳝丝

C.宫保鸡丁

D.大煮干丝

408.锅贴鱼选用的配菜方法是（ ）。

A.叠

B.穿
C.扣
D.酿
409.麦穗花刀加工时先斜刀推剞 ，刀纹尝试是原料厚度的五分之三 。再转一个角度直剞，直刀剞与斜刀剞相交， 深度是原料的（ ）。
A.4/5
B.2/5
C.3/5
D.1/5
410.在磨刀时，刀与磨刀石的角度为（ ） 。
A.3°－5°
B.2°－4°
C.6°－8°
D.5°－7°
411.下列属于俄国菜肴的是（ ） 。
A.牛排腰子布丁
B.焗蜗牛
C.蜜瓜帕马腿
D.鱼籽酱
412.菜品“糖醋黄河鲤鱼 ”中的鲤鱼在加工过程中 ，采用的剞刀方法是（ ）。
A.柳叶花刀
B.牡丹花刀
C.菊花花刀
D.眉毛花刀
413.下列选项中 ，采用混合剞的方法加工而成的是（ ）。
A.菊花鸡肫
B.荔枝鳗花
C.麦穗腰花
D.菠萝鲭鱼
414.制作北京烤鸭，应选用何种鸭（ ）。
A.狄高鸭
B.樱桃谷鸭
C.北京填鸭

D.丽佳肉鸭

415.中档宴席中，冷菜约占宴席成本的（ ）。

A.18%

B.30%

C.15%

D.20%

416.下列属于意大利菜肴的是（ ）。

A.鱼籽酱

B.黄油鸡卷

C.鹅肝酱

D.茄汁肉酱通心粉

417.在原料出锅前 ，将醋从锅边淋入 ，使菜品醋香浓郁 ，略带微酸的使用方法称（ ）。

A.底醋

B.红醋

C.响醋

D.暗醋

418.松果花刀在加工时 ，进刀深度是原料的（ ）。

A.1/5

B.2/5

C.3/5

D.4/5

419.在法式菜肴制作中 ，烹制家禽一般选用的调味酒是（ ）。

A.白兰地

B.白酒

C.葡萄酒

D.哈利酒

420.干货海参水发时涨发率较高 ，一般 1 千克干货原料的涨发率可达到（ ）倍。

A.1～2

B.4～5

C.2～3

D.6～7

421.运用直刀法在原料表面切割具有一定深度刀纹的方法称为（ ）。
A.直刮
B.斜刮
C.混刮
D.切刮
422.下列原料中 ，在烹制过程中往往需要刮刀的是（ ）。
A.整鱼
B.鱼膘
C.鱼皮
D.鱼子
423.油发蹄筋 ，一般150g干料可涨发成湿料（ ） 。
A.300g左右
B.500g左右
C.900g左右
D.1500g左右
424.锅贴鱼在配菜时选用的成形方法是（ ）。
A.叠
B.酿
C.包
D.串
425.清純狮子头的命名方法是（ ）。
A.烹调方法+烹任原料的特征
B.主料+人名
C.主料+质感
D.象形和寓意
426.可能会减少钙消化吸收的营养素是（ ）。
A.蛋白质
B.乳糖
C.植酸
D.维生素D
427.以下原料中 ，涨发率最高的为（ ）。
A.玉兰片
B.木耳

C.黄笋干
D.莲子
428.下列关于前翻勺的技术要领描述正确的是（ ）。
A.拉 、送 、勾拉要连贯，敏捷，协调，利落
B.拉 、托 、送三个动作要连贯
C.拉 、送、扬、翻、接的动作要一气呵成
D.拉 、推 、转的动作要一气呵成
429.烫制鳝鱼时，一般需要在90℃左右的水中烫制约（ ）。
A.5分钟
B.15分钟
C.25分钟
D.35分钟
430.对猪腰进行加工，更多需要采用剞刀法，主要是因为其（ ） 。
A.过与坚实难进行食用
B.热量难对其均衡穿透
C.表面太光滑无法调味
D.异味短时间内难散发
431.在菜品色彩组配方法中 ，下列属于“顺色组配法”的菜品是（ ）。
A.韭黄炒肉丝
B.木耳炒鱼片
C.鸡火烩蹄筋
D.五彩烩虾饼
432.以下是制作菜墩最好材料（ ）。
A.柳树木
B.榆树木
C.橄榄木
D.银杏木
433.下列鱼中 ，初加工时不需要去鳞的是（ ）。
A.鲥鱼
B.鲈鱼
C.草鱼
D.鳕鱼
434.下列属于法国菜肴的是（ ）。

A.鱼籽酱
B.黄油鸡卷
C.鹅肝酱
D.通心粉
435.处理动物内脏时，为防止污染肉质 ，加工过程中不应蹤破（ ）。
A.肝脏
B.肫
C.胆囊
D.心
436.需要保留牛蛙皮的菜肴 ，在加工其皮时则应用 （ ） 进行搓揉清洗。
A.盐
B.沙
C.油
D.碱
437.猪舌的清理加工 ，通常是将其放入锅中稍煮 ，待舌苔（ ）后立即捞出 ，用小刀刮去白苔或用手撕去舌苔。
A.增厚 、发白
B.减薄 、发白
C.增厚 、发黑
D.减薄 、发黑
438.菜品“橘瓣鱼汆”采用的成形手法是（ ）。
A.叠
B.挤
C.扎
D.扣
439.天然磨刀石中细石的主要成分（ ）。
A.水泥
B.黄沙
C.大理石
D.青沙
440.家禽腹开取内脏，刀纹□度一般控制在（ ）。
A.3－4cm
B.4－5cm

C.5－6cm

D.6－7cm

441.“清炖蟹粉狮子头”在切配加工时，需要将肉 （ ）。

A.粉碎机搅成泥状

B.用刀排斩成泥状

C.切成丁后再排斩

D.切成石榴粒大小

442.干制原料通过油涨发 ，汽化的水分主要是结合水 ，汽化水分的过程称为（ ）。

A.焙发

B.炸发

C.烟发

D.浸发

443.盐醋搓洗法的关键是加入适量的盐和醋对原料进行（ ）。

A.反复揉搓

B.涂抹

C.短时间浸渍

D.长时间浸渍

444.牛蹄筋质地较粗壮 ，在涨发时只有（ ）才能使其彻底膨松发脆。

A.盐发

B.油发

C.水发

D.碱发

445.整鸡去骨的步骤是：划破颈皮 ，斩断颈骨 ，出鸡翅骨 ，出鸡身骨 ，出鸡腿骨，（ ）。

A.翻转鸡皮复原 ，洗涤待用

B.去内脏

C.去鸡头

D.去鸡爪

446.制作“松鼠鳜鱼”、“狮子鱼”采用的剖刀法是（ ）。

A.菊花花刀

B.鳞毛花刀

C.麦穗花刀

D.绣球花刀
447.又称鱼鲤花刀或梳子花刀的剖刀法是（ ）。
A.卷筒花刀
B.葡萄花刀
C.眉毛花刀
D.蚌纹花刀
448.菜肴“八宝葫芦鸭”采用的组配手法是（ ）。
A.挤
B.贴
C.藏
D.排
449.将几种原料分层粘贴在一起 ，制成扁平形状生坯的手法称为（ ）。
A.扣
B.排
C.藏
D.贴
450.在装盘前一般不需要改刀的菜肴是（ ）。
A.白斩鸡
B.香酥鸡
C.口水鸡
D.叫花鸡
451.为了使捶的原料能更好的成型 ，在捶制时要边捶边加入（ ）。
A.蛋清
B.干淀粉
C.面粉
D.盐
452.盐水洗涤法 ，用盐度为（ ）。
A.1%
B.2%
C.3%
D.4%
453.一般宴席中的大菜 、面点约占宴席成本的（ ）。
A.30%

B.40%

C.50%

D.60%

454.刀工切割原料时的正确站姿 ，腹部与菜墩的间距约为（ ）。

A.5 厘米

B.20 厘米

C.10 厘米

D.15 厘米

455.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

456.配菜人员对菜肴进行组配时必须熟悉各种烹饪原料在加热前后所具有的（ ）。

A.调味特征

B.口味特征

C.气味特征

D.香味特征

457.佛跳墙的命名方法是（ ）。

A.主料+人名

B.象形+寓意

C.方法+原料

D.调料+调昧

458.菜肴组配不合理 ，会减弱主料的香昧 ，如（ ）。

A.南瓜与白瓜

B.家鸭与野鸭

C.蟹粉与豆腐

D.雪菜与肉丝

459.菜肴的组配合理 ，可以使菜肴的风昧更为突出 ，如（ ）。

A.蟹粉河蚌

B.酱烧鸭鹅

C.羊方藏鱼
D.竖炒文蛤
460.“柳叶花刀”往往以鱼体拟作叶面 ，直削象征叶脉的条纹 ，多用于（ ）。
A.清蒸
B.脆馏
C.红烧
D.黄烟
461.“荔枝腰花” 中配料笋尖 、青椒较适宜的形状是（ ）。
A.长形条
B.圆形球
C.方形块
D.菱形片
462.鸵鱼蛋卷装饰时采用的是（ ）。
A.中心覆盖法
B.中心扣入法
C.中心摆入法
D.中心摆入法
463.玉兔五彩丝在装饰时选用的是（ ）。
A.象形物围边
B.图案式围边
C.以菜围绕菜
D.寓意性装饰
464.果品自身含果胶较多 ，加入少量水制成各种果酱 、果冻和蜜汁类菜肴是利用了（ ）。
A.凝固作用
B.水解作用
C.酷化作用
D.分散作用
465.家畜类原料清洗方法中 ，“里外翻洗法”适用的原料是（ ）。
A.肚子
B.蹄子
C.肌肉
D.尾巴

466.下列菜肴以烹任形状命名的有（ ）。
A.东坡肉
B.沙锅豆腐
C.炒虾仁
D.柴把鸭子
467.在法式菜肴制作中 ，烹制水果一般选用的调味酒是（ ）。
A.白兰地
B.甜酒
C.葡萄酒
D.哈利酒
468.在法式菜肴制作中 ，烹制火腿一般选用的调味酒是（ ）。
A.香棋酒
B.白酒
C.葡萄酒
D.哈利酒
469.制作‘油烟大虾’时 ，要剪去额剑 、步足 ，砂袋 、虾线和（ ）。
A.头
B.尾
C.触角
D.壳
470.“丁配丁，丝配丝 ，条配条”体现菜肴在料形组配上应（ ）。
A.不同相配
B.一模一样
C.相似相配
D.完全对立
471.将菜肴所用原料有规则地摆放在碗内 ，成熟后复入盛器中 ，使之具有美丽图案的手法称为（ ）。
A.贴
B.扣
C.排
D.挤
472.油发鱼肚 ，一般 1Kg 干料可涨发成湿料（ ）。
A.1Kg 左右

B.4Kg 左右
C.8Kg 左右
D.12Kg 左右
473.动物性干制原料油发过程中 ，高温油膨化阶段的油温应控制在（ ）。
A.70℃左右
B.110℃左右
C.150℃左右
D.190℃左右
474.制作“金葱扒鸭”时 ，对鸭子开膛一般采用的方法是（ ）。
A.肋开
B.胸开
C.背开
D.腹开
475.猪肺清洗加工的步骤主要是：灌水冲洗 →（ ）→ 破膜清洗。
A.高温油炸
B.小火悼水
C.轻兜慢放
D.拍打挤压
476.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.沸水烫悼
D.牙签剔除
477.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.切配烹调多盘制
D.切配无需使用餐盘
478.刀具按照用途可以分为：片刀、砍刀 、特殊刀和（ ）。
A.圆头刀
B.方头刀
C.尖头刀
D.前片后利刀

479.制作花式菜的常用基本手法是（ ）。

A.平刀法

B.斜刀法

C.直刀法

D.包卷法

480.油发就是把（ ） 放在适的热油中 ，经过加热使之膨胀松脆 ，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

A.鲜活原料

B.干货原料

C.动物类干货原料

D.植物类干货原料

481.如果原料经加工处理后只有一种净料 ，计算时净料成本等于（ ）。

A.购进原材料成本和加工后半成品数的比值

B.净料成本和加工后半成品质的比值

C.主料成本和加工后半成品质的比值

D.主配料成本和加工后半成品质的比值

482.动物性干制原料的油发过程一般包括（ ）。

A.高温油膨化、低温油焐制 、复水

B.水泡 、高温油膨化 、复水

C.低温油焐制 、高温油膨化 、复水

D.水泡、低温油膨化 、复水

483.鲜鲍鱼初加工时 ，用于煮制剥壳取肉的水通常是（ ）。

A.温水

B.冷水

C.热水

D.开水

484.下列鱼中 ，初加工时需褪沙的是（ ）。

A.鲥鱼

B.墨鱼

C.鲨鱼

D.鳕鱼

485.主料香味不佳的菜肴 ，组配时应用调味品的香味加以覆盖 ，如（ ）。

A.鸡火鱼肚

B.五香牛肉
C.三丝鸽松
D.麻辣豆腐
486.中式烹调中利用静态油散热慢的特性对菜肴起保温作用的工艺称为（ ）。
A.油焐法
B.热油封面
C.热锅冷油
D.划油法
487.在菜肴宴席制作时 ，菜肴的咸味上菜的次序（ ）。
A.递减
B.递增
C.咸味没有
D.不变
488.以下不是“糟熘三白 ”所用原料的是（ ）。
A.草鱼片
B.鸡片
C.笋片
D.白灵菇片
489.鱿鱼干的涨发率为（ ）。
A.每千克可涨发 3-4 千克
B.每千克可涨发 5-6 千克
C.每千克可涨发 7-9 千克
D.每千克可涨发 8-10 千克
490.中档宴席中 ，大菜 、面点约占宴席成本的（ ）。
A.50%
B.55%
C.45%
D.60%
491.家畜类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.去瓤掏洗法

D.清水漂洗法

492.菜墩的尺寸以（ ）为宜。

A.高为 20～25 厘米 ，直径为 35～45 厘米

B.高为 10～15 厘米 ，直径为 35～45 厘米

C.高为 20～25 厘米 ，直径为 55～60 厘米

D.高为 20～25 厘米 ，直径为 60～70 厘米

493.适用于背开法的禽类菜肴是（ ）。

A.烤鸡

B.清蒸鸡

C.烤鸭

D.烤乳鸽

494.主料香味不足的菜肴在组配时应突出辅料的香味，如（ ）。

A.蜜汁火腿

B.茄汁虾仁

C.松子鱼米

D.三鲜豆腐

495.菜肴的组配中，主料香味较好的就应充分突出其香味，如（ ）。

A.清炒虾仁

B.茄汁鱼片

C.香辣大蟹

D.椒麻鸡丝

496.干料经油发后质量一般比涨发前减少大约（ ）。

A.1%

B.10%

C.30%

D.50%

497.烫制鳍鱼时，水中加葱 、姜 、酒 、醋有去腥 、增香等作用 ，其中醋较适宜的浓度为（ ）。

A.4%左右

B.14%左右

C.24%左右

D.34%左右

498.（ ）拉刀操作方法。

A.由右向左、自右前方向左前方运动
B.由左向右、自左前方向右前方运动
C.由上向下、自右前方向左前方运动
D.由上向下、自左前方向右后方运动
499.道德是人类社会生活中依据（ ）、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A.社会法则
B.社会舆论
C.国家法律
D.集体守则
500.道德主要是依靠人们自觉的（ ）来维持的。
A.社会舆论
B.传统习惯
C.内心信念
D.共同约定
501.社会公德、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.职业道德
502.由于人类活动具有（ ），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
503.道德是以（ ）为评价标准。
A.违纪
B.违法
C.善恶
D.是非
504.爱祖国、爱人民、（ ）、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
A.爱知识

B.爱集体
C.爱劳动
D.爱探索
505.人们对某人某事的评论，称为（ ）。
A.社会舆论
B.新闻报导
C.社会评论
D.个体评论
506.社会舆论判断善恶的依据是（ ）。
A.传统习惯形成的善恶观
B.社会进步之后形成的新的善恶观
C.集体的利益观
D.传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观
507.职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和（ ）中的具体体现。
A.社会生活
B.社会关系
C.职业守则
D.职业关系
508.不同的职业道德规范，体现了本行业特殊的. 调节人们（ ）的要求。
A.行为关系
B.利益关系
C.生活关系
D.生产关系
509.在社会主义社会中，每一个行业都要共同遵循（ ）的宗旨。
A.集体利益为先
B.国家利益为重
C.为国家服务
D.为人民服务
510.职业道德具有广泛性、多样性、（ ）和具体性。
A.代表性
B.实践性
C.规范性

D.形象性

511.职业道德具有广泛性、多样性、实践性和（ ）。

A.形象性

B.抽象性

C.具体性

D.鲜明性

512.中国居民膳食宝塔的最底层是：（ ）。

A.蔬果类

B.谷类

C.畜禽类

D.奶类、豆类

513.中国居民膳食宝塔的最高层是：（ ）。

A.蔬果类

B.油脂类

C.鱼、虾类

D.奶类、豆类

514.中国居民膳食宝塔的第二层是：（ ）。

A.谷类

B.蔬果类

C.鱼、虾类

D.奶类、豆类

515.广义的成本是指构成各种（ ）的各项耗费之和。

A.产品

B.人工

C.燃料

D.原料

516.（ ）是指构成产品的各项耗费之和。

A.餐饮成本

B.人工成本

C.燃料成本

D.广义成本

517.成本可以综合反映企业的（ ）。

A.生产质量

B.管理质量
C.销售质量
D.经营水平
518.成本可以为企业经营决策提供（ ）。
A.质量标准
B.重要数据
C.技术数据
D.制品标准
519.每升牛奶可以满足成年人每日所需的（ ）。
A.脂肪酸
B.氨基酸
C.维生素
D.碳水化合物
520.乳中蛋白质的消化率较高，一般为（ ）。
A.90%～92%
B.87%～89%
C.81%～83%
D.78%～80%
521.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
522.鱼类脂肪大部分为（ ）。
A.饱和脂肪酸
B.不饱和脂肪酸
C.必需脂肪酸
D.非必需脂肪酸
523.姜中的挥发油所不含的成分为（ ）。
A.姜醇
B.姜酸
C.姜烯
D.姜酚

524.（ ）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.谷类
B.豆类
C.蔬果类
D.昆虫
525.昆虫食品具有（ ）含量丰富，含多种维生素和矿物质的特点。
A.水分
B.碳水化合物
C.脂肪
D.蛋白质
526.在厨房范围内，成本核算包括记账、算帐、（ ）、比较的核算过程。
A.决策
B.预测
C.分析
D.控制
527.成本核算能为合理地确定菜点的（ ）打下基础。
A.投资决策
B.技术决策
C.销售价格
D.成本消耗
528.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
529.下列选项对维生素的生理功能叙述中正确的是（ ）。
A.促进体内钙和磷的代谢
B.延缓衰老和记忆力减退
C.促进生育
D.促进凝血
530.黄昏时视物不清，是由于体内缺少（ ）。
A.维生素 A
B.维生素 B

C.维生素 C

D.维生素 D

531.肌体内缺少尼克酸（烟酸），可导致（ ）。

A.脚气病

B.糙皮病

C.恶性贫血

D.佝偻病

532.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.是构成机体组织的正常材料

C.促进生育

D.延缓衰老和记忆力减退

533.下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是（ ）。

A.是构成机体组织的正常材料

B.促进体内钙和磷的代谢

C.是许多酶系的激活剂

D.维持体液的渗透压

534.下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是（ ）。

A.是构成机体组织的正常材料

B.供给热能

C.维持神经肌肉的正常兴奋

D.维持体内酸碱平衡

535.机体中含量最多的无机盐是（ ）。

A.钾

B.磷

C.钙

D.钠

536.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

537.下列中不科学的喝水方法是（ ）。

A.清晨空腹喝一杯凉开水
B.保持水的“收支平衡”，每日水的进出量在 2500 毫升左右
C.饥渴时多饮水
D.不在吃饭时大量饮水
538.下列中不科学的喝水方法是（ ）。
A.清晨空腹喝一杯凉开水
B.适当饮用“冰化水”
C.吃饭时大量饮水
D.适当饮用“磁化水”
539.下列中科学的喝水方法是（ ）。
A.清晨空腹喝一杯凉开水
B.每天只饮用纯净水
C.饥渴时多饮水
D.边吃饭边饮用大量的水
540.谷类中缺乏的必需氨基酸是（ ）氨酸。
A.苏
B.缬
C.苯丙
D.赖
541.谷类的糊粉层中含（ ）较多。
A.纤维素
B.脂肪
C.水
D.淀粉
542.蔬菜和水果是人体获取（ ）的主要原料。
A.蛋白质
B.维生素
C.糖类
D.水
543.（ ）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

544.（ ）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

545.食用菌营养丰富，是膳食中（ ）的良好来源。

A.维生素 A

B.维生素 PP

C.维生素 C

D.维生素 D

546.蛋中的脂肪含量约为（ ）。

A.3%～5%

B.7%～10%

C.11%～15%

D.17%～19%

547.保管食盐的相对湿度为（ ）。

A.70%

B.60%

C.50%

D.40%

548.选用莲子制馅时要去掉（ ）。

A.外皮

B.虫蛀部分

C.外皮、苦心

D.苦心

549.制作甜馅，对枣进行初加工时，要去掉（ ）。

A.核

B.皮

C.皮、核

D.蒂

550.（ ）是将原料经过蒸、煮、过罗出澄沙、加糖、油、制馅的加工方法。

A.泥蓉馅

B.熟馅
C.白果馅
D.干菜馅
551.加工甜馅大部分原料在剁碎之前要经过（ ）等过程。
A.粉碎、油炸、炒熟
B.水泡、油炸、炒熟
C.粉碎、油炸、烤熟
D.水泡、烤熟、油炸
552.为使馅心达到色、香、味、形俱佳的要求，在操作过程中，（ ）恰到好处。
A.要注意外形
B.要注意口味
C.要注意火候
D.要注意色泽
553.甜馅类原料的刀工要求应做到：1、要配合馅料的要求；2、（ ）。
A.不宜剁碎、切碎为佳
B.要掌握原料的性能
C.粗细均匀
D.大小一致
554.制作甜馅的原料一般以细碎为好，否则不易（ ）。
A.成熟
B.食用
C.包制
D.烤制
555.再烘烤点心时，入炉前在其表面刷上一层蛋液，是为了使成品（ ）。
A.色泽洁白
B.口味酥香
C.金黄发亮
D.口感更好
556.温度过高，会使原料的水分蒸发，干枯变质，并加速各种（ ）及各种物质成分间的化学反应。
A.物理、生化变化
B.生理、物理变化
C.化学、物理变化

D.生理、生化变化

557.生拌椰蓉馅可加入冰肉、（ ）制成高档次的冰肉椰蓉馅。

A.揽仁

B.松仁

C.瓜子仁

D.麻仁

558.黑芝麻蓉馅的原料有：黑芝麻、（ ）、白糖、熟粉、熟浆。

A.大油

B.生板油

C.清水

D.汾酒

559.制作黑芝麻蓉馅时，应将黑芝麻洗净，（ ），擀成碎末。

A.去皮

B.小火炒香

C.榨油后

D.去杂质

560.黑芝麻蓉馅的原料有：黑芝麻 100 克、生板油 75 克，白糖 250 克、熟粉（ ）克、熟浆 25 克。

A.10

B.20

C.40

D.100

561.调制黑芝麻蓉馅时将黑芝麻、生板油、白糖、熟粉、熟浆搓擦均匀，至有（ ）即可。

A.光泽

B.出油

C.黏性

D.弹性

562.拌制五仁甜肉馅时，（ ），太多则馅软，成品不易成型。

A.水量适当

B.汾酒适量

C.糖玫瑰适量

D.肥膘适量

563.制作豆沙馅的原料有：红小豆、白糖、（ ）、花生油。

A.面粉

B.糖玫瑰

C.糯米粉

D.玉米粉

564.制作豆沙馅的原料有：红小豆 500 克、白糖（ ）克、糖玫瑰 50 克、花生油 150 克。

A.100

B.200

C.300

D.500

565.炒制豆沙馅时应做到用（ ），避免翻沙 。

A.旺火炒制

B.小火翻炒

C.中火焖制

D.急火快炒

566.豆蓉馅的原料有：绿豆 500 克、白糖（ ）克、大油 12 克、花生油 12 克、精盐 7.5 克、葱 75 克、清水 45 克。

A.600

B.400

C.300

D.200

567.绿豆去杂、洗净，放入水锅中煮八成熟后，出锅（ ）。

A.晾干出粉

B.趁热出粉

C.加水出浆

D.加油出浆

568.炒制豆蓉馅时，要先将大油、花生油上火烧热，放入（ ）炸出香味后捞出。

A.姜片

B.副根大葱

C.大蒜

D.玫瑰

569.豆蓉馅具有清香软滑、（ ）、有浓郁的豆香味。

A.甜中带香

B.甜中带辣

C.甜中带咸

D.软滑香甜

570.炒制莲蓉馅时，火力应用（ ），否则莲子易糊底。

A.始终旺火

B.慢火改旺火

C.旺火改慢火

D.始终慢火

571.旸樱馅的原料有：鸡蛋、黄油、白糖、牛奶、（ ）、香草粉。

A.奶粉

B.炼乳

C.水

D.淀粉

572.制作旸樱馅时，应先将（ ）入盆内，再加入其余原料用蛋抽子搅打均匀。

A.黄油

B.牛奶

C.蛋液

D.奶粉

573.旸樱馅的原料有：鸡蛋 500 克、黄油（ ）克、白糖 500 克、牛奶 150 克、香草粉克。

A.75

B.150

C.200

D.300

574.制作麻蓉馅时，应先将（ ），制成细末。

A.面粉蒸熟

B.制糖浆

C.熬制糖浆

D.芝麻炒香

575.麻蓉馅中的面粉应是（ ）。

A.玉米粉

B.生面粉
C.熟面粉
D.糯米粉
576.枣泥馅的原料有：红枣、白糖、（ ）、大油。
A.面粉
B.澄粉
C.糯米粉
D.籼米粉
577.制作鲜肉包的面坯：面粉 500 克、面肥（ ）克、小苏打适量、温水 250 克。
A.50
B.200
C.350
D.400
578.制作鲜肉包成型工艺是左手托皮，右手用馅尺抹馅心收拢，用（ ），成圆形包子。
A.右手拇指和食指提褶收口
B.中指和食指提褶收口
C.食指和无名指提褶收口
D.拇指和中指提褶收口
579.制作 500 克面粉的素菜包用面肥 100 克、小苏打适量、温水（ ）克。
A.400
B.250
C.200
D.150
580.制作素菜包的馅心原料中的素菜，要先择洗干净，用（ ），过凉后切细备用。
A.盐刹
B.冷水泡
C.开水烫
D.温水泡
581.制好的素菜包在（ ）的温度下醒发后，可上笼用旺火蒸 10 分钟，即可出锅。

A.35℃左右、25 分钟
B.28℃左右、10 分钟
C.18℃左右、10 分钟
D.20℃左右、60 分钟
582.制作荷叶卷的原料有：面粉、（ ）、食用碱、麻油、温水。
A.酵母
B.泡达粉
C.面肥
D.小苏打
583.制作荷叶卷的工艺流程是：和面→（ ）→成型→熟制。
A.揉面→搓条→下剂→上馅
B.发酵→揉面→搓条→下剂
C.发酵→对碱→揉面→搓条→下剂
D.发酵→对碱→搓条→下剂→上馅
584.豆沙包的制皮方法是（ ）。
A.擀皮
B.压皮
C.按皮
D.摊皮
585.制作每个皮坯 35 克的豆沙包在上馅时，应包入豆沙馅（ ）克。
A.30
B.50
C.60
D.10
586.制作豆沙包的原料有：面粉 500 克、面肥 200 克、食用碱（ ）克、清水 250 克、豆沙馅 750 克。
A.2
B.5
C.10
D.15
587.制作苹果包的原料有：面粉 250 克、泡打粉 5 克、酵母粉（ ）克、水、苹果酱、色素。
A.20

B.15
C.10
D.5
588.制作苹果包面坯时，将面粉与（ ）拌匀上案开窝，加入酵母、糖，用水调成面坯。
A.泡打粉
B.碱
C.小苏打
D.面肥
589.制成的苹果包生坯放位于屉上，入锅用（ ）蒸 10 分钟即可。
A.急火旺气
B.小火
C.微火
D.中火
590.苹果包的着色应在（ ），喷在苹果包的一侧。
A.成型时
B.熟制后
C.食用时
D.熟制前
591.制作 500 克面粉的椰蓉盏用白糖 150 克、大油（ ）克、鸡蛋 150 克、椰蓉馅 500 克。
A.50
B.150
C.300
D.500
592.调制椰蓉盏面坯时，将面粉与（ ）过罗，置于案台上开窝形，加入其他原料。
A.糖
B.鸡蛋
C.大油
D.发酵粉
593.调制椰蓉盏的面坯，使用的手法是（ ）。
A.抄拌法

B.复叠法
C.调合法
D.搅拌法
594.层酥面坯是由两块（ ）完全不同的面坯组成。
A.软硬
B.性质
C.形状
D.口味
595.擘酥皮以蛋水面与（ ）层层间隔叠制而成的擘酥。
A.植物油酥
B.黄油酥
C.干油酥
D.水油酥
596.制作卷筒蛋糕，蛋糕片应厚约（ ）厘米。
A.5
B.1
C.3
D.4
597.制作卷筒蛋糕，应将抹匀果酱的蛋糕片用白纸将蛋糕卷成筒形，随纸将蛋糕卷卷紧（ ）分钟，然后去掉白纸。
A.1
B.3
C.10
D.50
598.卷筒蛋糕的风味特点：色泽鲜明、蜂窝均匀、（ ）。
A.清香甜糯、膨松香甜
B.棉软细润、膨松香甜
C.组织坚实、口味香甜
D.组织坚实、清香甜糯
599.制作卷筒蛋糕，卷筒时要尽量卷紧，卷好后（ ），以免切块时糕卷松散。
A.马上切块
B.先切块，再将纸去掉
C.马上将纸去掉再切块

D.要放置一会，再将纸去掉

600.卷筒蛋糕的风味特点：（ ）、蜂窝均匀、绵软细润、膨松香甜。

A.色泽洁白

B.色泽鲜明

C.色泽棕红

D.色泽淡黄

601.饭皮面坯一般指用米和水混合，蒸制成饭，再经搅拌搓擦成具有（ ）和一定韧性的饭坯。

A.黏性、弹性

B.可塑性、弹性

C.黏性、可塑性

D.劲性、弹性

602.饭皮面坯使用的米以（ ）为主，同时也可以掺适量的紫米、小米等。

A.粳米

B.籼米

C.小站稻

D.糯米

603.饭皮面坯使用的米以糯米为主，同时也可以掺适量的（ ）等。

A.紫米. 小米

B.紫米、高粱米

C.小米、玉米

D.籼米、玉米

604.层酥面坯是由两块性质（ ）的面坯组成。

A.完全不同

B.完全相同

C.基本一致

D.略有不同

605.层酥面坯一般分为：水油皮、（ ）、酵面层酥三类。

A.干油酥

B.混酥皮

C.松酥皮

D.擘酥皮

606.层酥皮面主要用于包制（ ），起分层作用。

A.馅心
B.干油酥
C.蛋水面坯
D.松酥面坯
607.层酥皮面中蛋水面的配料是面粉 650 克、鸡蛋（ ）克、水约 300 克。
A.50
B.150
C.250
D.300
608.层酥皮面中蛋水面的配料是面粉 650 克、鸡蛋 150 克、水约（ ）克。
A.150
B.200
C.300
D.500
609.捏的方法一般用拇指和食指操作，（ ）。
A.方法简单，动作多样
B.方法灵活多变，动作也多种多样
C.简单易学
D.造形简单
610.捏的方法一般用（ ）操作，方法灵活多变。
A.食指和中指
B.拇指和食指
C.拇指和中指
D.拇指和小指
611.调制擘酥皮面中的黄油酥时，应将原料和匀揉透，整理成长方形，（ ）待用。
A.盖上湿布
B.放入盆中进冰箱冷冻
C.放入平盘进冰箱冷冻
D.放入盆中饧后
612.下列属于使用大包酥制作的面点品种是（ ）。
A.黄桥烧饼. 白皮酥
B.一品烧饼. 酥饺

C.眉毛酥. 如意酥盒

D.酥盒子. 小鸡酥

613.大包酥的开酥方法是将水油面按成（ ）的圆形。

A.中间薄周边厚

B.中间厚周边薄

C.较厚

D.较薄

614.大包酥的开酥是将干油酥包入（ ）内，边缘提起，捏严收口。

A.水油酥

B.炸酥

C.黄油酥

D.擘酥

615.下列选项中使用小包酥制作的面点品种是（ ）。

A.黄桥烧饼. 玫瑰酥

B.眉毛酥. 酥盒子

C.小鸡酥. 酥饺

D.如意酥盒. 白皮酥

616.黄桥烧饼的皮面使用（ ），下入面肥揉均匀待其发酵。

A.温水调和

B.开水调和，再洒一点冷水和成面坯

C.冷水调和，再洒一点开水和成面坯

D.开水调和

617.烤制黄桥烧饼的炉温为（ ）。

A.150℃

B.160℃

C.220℃

D.180℃

618.炸制一品烧饼，花生油用旺火烧至（ ）成热，分批下入生坯，炸 8～9 分钟成熟即可。

A.四

B.五

C.六

D.八

619.乐亭烧饼的原料：面粉 650 克、清水 400 克、肥瘦猪肉馅 400 克、大葱 100 克、麻油 150 克、芝麻 100 克、盐 10 克、味精 2 克、酱油 10 克、胡椒粉（ ）克。

A.50

B.20

C.10

D.2

620.物理膨松面坯是用具有胶体性质的（ ）作介质。

A.鸡蛋清

B.琼脂

C.鱼胶

D.鸡蛋黄

621.物理膨松面坯，是用具有胶体性质的鸡蛋清作介质，通过（ ）的物理运动，使面坯膨松，而制成的面坯。

A.低速搅打

B.高速搅打

C.搅拌

D.调匀

622.通过高速搅打的物理运动，使面坯膨松而制成的面坯，行业中也称为（ ）。

A.蛋水面坯

B.松酥面坯

C.蛋泡面坯

D.生化膨松面坯

623.物理膨松面坯（ ），组织细密暄软，呈海绵状多孔结构，有浓郁的蛋香味。

A.口感酥松

B.口感软糯

C.口味咸鲜

D.体积疏松膨大

624.物理膨松面坯体积疏松膨大，组织细密暄软，呈海绵状多孔结构，有浓郁的（ ）。

A.蛋香味

B.花香味

C.面香味

D.咸鲜味

625.物理膨松面坯体积疏松膨大，（ ），呈海绵状多孔结构，有浓郁的蛋香味。

A.口感酥脆

B.组织细密暄软

C.组织坚实

D.口味咸鲜

626.物理膨松面坯体积疏松膨大，组织细密暄软，呈（ ），有浓郁的蛋香味。

A.泡沫状

B.蜂窝状

C.海绵状多孔结构

D.泡沫状多孔结构

627.物理膨松面坯一般有（ ）种制作工艺。

A.五

B.四

C.三

D.两

628.调制物理膨松面坯方法一，抽打蛋液直至蛋液中充满气体，且体积增至原来体积的（ ）。

A.1 倍

B.2 倍

C.3 倍以上

D.10 倍

629.调制物理膨松面坯方法一，面粉过罗倒入蛋泡糊（ ），即成蛋泡面坯。

A.抄拌均匀

B.调合均匀

C.搅拌均匀

D.抽打均匀

630.调制物理膨松面坯方法一，要洗净打蛋溶器及蛋抽子，按比例将（ ）放入容器中，用蛋抽子高速搅打蛋。

A.蛋黄、蛋清

B.蛋液、白糖

C.蛋液、面粉

D.蛋黄、白糖

631.调制物理膨松面坯，抽打好的蛋液放入面粉后，只能使用（ ）的方法。

A.搅拌

B.抄拌

C.搅和

D.抽打

632.制作海绵蛋糕的配料一般为：低筋面粉 500 克，鸡蛋（ ）克，白砂糖 500 克，黄油 35 克，香草粉少许。

A.250

B.500

C.1000

D.2000

633.制作海绵蛋糕的配料一般为：低筋面粉 500 克，鸡蛋 1000 克，白砂糖（ ）克，黄油 35 克，香草粉少许。

A.500

B.100

C.50

D.25

634.不能用细菌总数反映的食品卫生指标是（ ）。

A.一般卫生质量

B.生产、储运、销售中的卫生措施

C.粪便污染

D.生产、储运、销售中的管理情况

635.生吃水生食物要洗净，主要是为预防（ ）污染。

A.囊虫

B.肝吸虫

C.姜片虫

D.蛔虫

636.蟑螂在（ ）下 30 分钟即可被冻死。

A.0℃

B.-5℃

C.-10℃

D.-15℃

637.制作 500 克豌豆的豌豆黄，用白糖 300 克，琼脂（ ）克。

A.30
B.10
C.25
D.20
638.制作豌豆黄，豌豆加（ ）煮熟磨碎成渣去皮。
A.碱、水
B.矾、水
C.糖、水
D.碱、糖
639.用 400 克红小豆制作小豆凉糕，放琼脂（ ）克。
A.100
B.22.5
C.10
D.5
640.用 400 克红小豆制作小豆凉糕，盆中加水（ ）g，上锅蒸 90 分钟。
A.500
B.600
C.1000
D.2000
641.薯类面坯制作的点心，成品（ ），具有薯类的特殊味道。
A.酥香
B.脆嫩
C.松软香嫩
D.有咬劲
642.薯类面坯无（ ）。
A.弹性、韧性、可塑性
B.弹性、流散性、可塑性
C.延伸性、韧性、可塑性
D.弹性、韧性、延伸性
643.薯类面坯虽（ ），但流散性大。
A.可塑性强
B.延伸性强
C.可塑性差

D.弹性强

644.制作薯类面坯，要将薯类去皮、蒸熟、压烂、去筋，（ ）加入添加料。

A.凉后

B.趁热

C.冷却后

D.温热时

645.薯类面坯制作点心时，一般以（ ），包入馅心，成熟时或蒸或炸。

A.拍皮或捏皮

B.擀皮或捏皮

C.手按皮或捏皮

D.拍皮或压皮

646.薯类面坯制作点心时，一般以手按皮或捏皮，包入馅心，成熟时（ ）。

A.或蒸或煮

B.或煎或煮

C.或烤或煮

D.或蒸或炸

647.制作薯类面坯，要将薯类去皮、（ ）、压烂、去筋、趁热加入添加料。

A.蒸熟

B.炸熟

C.烤熟或煮熟

D.煎熟

648.制作薯类面坯，蒸薯类原料时间（ ）。

A.一定要长

B.不宜过长

C.越长越好

D.要短

649.制作薯类面坯，糖和米粉（ ）掺入薯蓉中，随后加入油脂，擦匀折叠即可。

A.凉后

B.温热时

C.趁热

D.冷却后

650.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
651.预防沙门氏菌属食物中毒可加热食品，其深部温度达（ ）以上，持续时间 15 分钟以上。
A.50℃
B.60℃
C.70℃
D.80℃
652.副溶血性弧菌在盐浓度为（ ）时最宜生长繁殖。
A.1%
B.3%
C.5%
D.10%
653.四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
654.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
655.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.河豚鱼、鲱鱼、竹荚鱼、金枪鱼
C.马面鱼、金枪鱼、沙丁鱼、河豚鱼
D.鲤鱼、鲐鱼、金枪鱼、秋刀鱼
656.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℃

657.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

658.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

659.当确定食物中毒发生后,应及时报告（ ）。

A.病人家属

B.病人亲属

C.上级领导

D.当地卫生防疫部门

660.引起食物中毒的残余食物应在煮沸15分钟后（ ）。

A.食用

B.销毁

C.存入冰箱

D.存入库房

661.下列不属于粮豆类卫生问题的选项是 （ ）。

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

662.脂肪不具备的生理功用是（ ）。

A.供给热能

B.保护机体不受损伤

C.构成身体组织细胞

D.促进水溶性维生素的吸收

663.（ ）不是植物油比动物油营养价值高的原因。
A.饱和脂肪酸含量高
B.不饱和脂肪酸含量高
C.熔点低
D.维生素含量多
664.下列营养价值较低的油脂是（ ）。
A.羊油
B.鸡油
C.鱼油
D.鸭油
665.动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是（ ）。
A.饱和脂肪酸含量高
B.饱和脂肪酸含量低
C.熔点低
D.维生素含量多
666.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
667.脂肪的日供给量一般应为（ ）克。
A.30
B.50
C.70
D.90
668.在脂肪的日供给量50克中动物脂肪应占（ ）。
A.1/2
B.1/3
C.2/3
D.3/4
669.蛋白质不具备的生理功用是（ ）。
A.防止水肿
B.构成抗体

C.构成骨骼、牙齿

D.维持神经系统正常兴奋性

670.一克蛋白质在体内生理氧化可产生（ ）千焦耳的热量。

A.12.6

B.16.2

C.16.7

D.17.6

671.（ ）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

672.下列选项中蛋白质最好的食物来源是（ ）。

A.花生

B.鱼类

C.海带

D.蘑菇

673.下列选项中蛋白质最好的食物来源是（ ）。

A.栗子

B.瘦肉

C.红小豆

D.木耳

674.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%

675.（ ）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

676.维生素是维持机体正常代谢所必需的一类低分子（ ）。

A.碳水化合物
B.无机化合物
C.化合物
D.有机化合物
677.下列对维生素的共同特点叙述中正确的是（ ）。
A.维生素在机体内可以自行合成
B.维生素供给机体能量
C.维生素是构成机体各组织的原料
D.机体对维生素的需要量每日以毫克或微克计算。
678.下列对维生素的共同特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
679.保证加工制作的（ ），是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
A.品质尺度
B.一般尺度
C.质量尺度
D.用料标准尺度
680.建立健全菜点加工制作的（ ），是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
A.原始记录
B.采购单据
C.生产记录
D.销售记录
681.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.基本条件
D.关键条件
682.一般将厨房当月使用而无剩余的（ ）原材料成本，做为成本核算的基数之一。
A.采购

B.保管
C.领用
D.预定
683.用（ ）制得的饴糖，色黄、质量好。
A.大米
B.麦芽
C.白薯
D.土豆
684.用大米制得的饴糖，色黄、（ ）。
A.质量好
B.质量差
C.质量一般
D.甜度高
685.优良品质的蜂蜜用水调节后（ ），没有沉淀物。
A.搅拌均匀
B.静置一天
C.静置三天
D.静置一周
686.蜂蜜可增进点心成品的（ ），使成品膨松、柔软、独具风味。
A.滋润性和可塑性
B.滋润性和油性
C.弹性和可塑性
D.滋润性和弹性
687.盐可促进或抑制酵母的繁殖，达到（ ）的作用。
A.调节口味
B.调节主坯发酵速度
C.面坯有劲
D.柔软面坯
688.盐可使面坯组织结构变（ ），使主坯显得洁白。
A.细密
B.松散
C.大
D.小

689.制作 500 克鸡蛋的卷筒蛋糕，用低筋面粉 200 克，白糖（ ），香草粉少许，果酱 200 克。

A.50

B.200

C.400

D.500

690.制作饭皮面坯，搓擦时，手应适当蘸些凉水，否则（ ），且容易烫伤。

A.温度太高

B.饭粒太硬

C.饭粒太黏不宜操作

D.饭粒不黏不宜操作

691.米粉面坯是指用米粉和（　）混合调制的面坯。

A.油

B.糖

C.水

D.蛋

692.米粉面坯按（　）分有米糕类面坯、米粉类面坯、米浆类面坯。

A.形状

B.口味

C.原料

D.性质

693.太极构图具有浓厚的（　）色彩。

A.古朴

B.现代

C.旋律

D.向心

694.太极对称的相互（　），正负有对. 阴阳相依的普遍规律，寄托了人们成双成对、吉祥美好的愿望。

A.相对性

B.绝对性

C.偶对性

D.整体性

695.节奏是（　）的变化，给人以美的感受。

A.自由自在
B.随意
C.无拘无束
D.有规律
696.旋律是在（　）的基础上产生的强弱起伏、 缓急动静的优美情调。
A.节奏
B.向心
C.边线
D.统一
697.中式面点构图中节奏美的表现，在于运用点心（　）的固有属性。
A.质感
B.色泽
C.不同形状
D.不同口味
698.旋律是在节奏的基础上产生的（　）、 缓急动静的优美情调。
A.大小不同
B.正负有对
C.强弱起伏
D.主次分明
699.干烙时，凡面坯较薄的品种，成熟时（　）。
A.火力要弱
B.火要旺
C.火要小
D.火力稍低
700.刷油烙是在（　）再刷点油。
A.水烙的基础上
B.水油烙的基础上
C.干烙的基础上
D.油烙的基础上

二、**判断题**

1.编组宴席点心成本核算的方法与其他成本核算的方法是相同的。（ ）

2.1 克蛋白质在体内生理氧化后可产生 4 千卡热量。（ ）

3.标准粉含麸量比特制粉稍高，膜色稍黄。（ ）

4.层酥制品就是用油脂与面粉调制的两块面团组成。（ ）

5.大多数糖的分子中氢、氧比例 2：1，与水分子的组成中氢、氧的比例一致，所以也称为碳水化合物。（ ）

6.蛋白质的主要食物来源是海产品。（ ）

7.蛋白质可分为完全蛋白质、半完全蛋白质、不完全蛋白质三类。（ ）

8.蛋白质由碳、氢、氧、氮及硫、磷等元素组合而成。（ ）

9.蛋糕制作使用低筋粉。（ ）

10.豆类制品操作工艺较为复杂，必须经过一定的初步加工处理。（ ）

11.发芽马铃薯、高组胺鱼类在烹调中只要烧热烧透就可食用不会引起食物中毒。（ ）

12.各种馒头、包子、糕、饼等面点为消费者提供方便早餐。（ ）

13.根据蛋白质所含氨基酸种类、数量和比例不同把蛋白质分为不完全蛋白质、胶原蛋白质及半胶原蛋白质。（ ）

14.构成蛋白质的元素主要有氮、氧、磷、碳、硫、氢等。（ ）

15.核桃酥、杏仁酥属于油酥面团中的单酥。（ ）

16.黄花菜食用过多也会引起食物中毒。（ ）

17.几种易缺乏的维生素是：维生素 A、维生素 D、维生素 E、维生素 B1、B2 及维生素 PP。（ ）

18.加入膨松剂而调制的面团称为化学膨松法。（ ）

19.将几款不同口味的点心组合起来就是配套点心。（ ）

20.粳米出饭率一般低于籼米高于糯米。（ ）

21.麦类制品是面点中制法最多，比重最大，花色繁多，口味丰富的大类制品。（ ）

22.麦粒是由皮层、糊粉层和胚芽儿部分组成。（ ）

23.麦芽糖的分子结构属于单糖分子结构。（ ）

24.每日膳食中有 30-50 克脂肪就能满足人体需要。（ ）

25.米粉面团不能做发酵粉团品种。（ ）

26.面点既可以在饭前或饭后作为菜点品味又能作为主食吃饱。（ ）

27.面点销售价格等于营业费用加上毛利。（ ）

28.某些氨基酸在体内没有解毒作用。（ ）

29.年糕一般都采用糯米粉制作。（ ）

30.糯米，我国北方人又称元米、粘米。（ ）

31.糯米产量较低，是人们改善口感的精良稻米品种。（ ）

32.糯米粉是米粉中粘质度最高的。（ ）

33.糯米粉是制作精美糕、团的粉类。（ ）

34.配套点心的成本核算方法实际上是对某一只点心所用原材料成本的计算。（ ）

35.配套点心是指按照宴会的人数将几款点心组合成适应需要的一组点心。（ ）

36.普通粉加工精度粗，含麸量高颜色黄。（ ）

37.禽流感病毒对人体不会传染。（ ）

38.缺乏蛋白质则肝脏解毒能力降低肝脏功能受到损害。（ ）

39.人体蛋白质由二十多种氨基酸组成，其中有八种氨基酸为人体需要但不能自行合成，必须由食物蛋白质来供应。（ ）

40.人体如果失水超过15%便无法维持生命。（ ）

41.人体水的主要来源是喝茶以及食物在体内氧化代谢所产生的水。（ ）

42.人体为了维持自身的健康、生长发育，维持生理功能，可以以营养素中的主要蛋白质和维生素来维持。（ ）

43.如果将两种以上的食物混合食用或先后食用，食物中的蛋白质就可以形成互补作用。（ ）

44.食物性中毒一般容易引起集体爆发，同时或相继发病在短时间内达到高峰。（ ）

45.食物在加工、运输、储存过程中被有毒化学物质污染，并达到了急性中毒剂量。（ ）

46.食物中毒的病人会有不同的临床表现大多会出现上吐下泻现象。（ ）

47.食物中毒潜伏期一般比较长。（ ）

48.食物中毒是人们食用了有毒的菌类及被污染的贝壳类等食品而引起的。（ ）

49.食物中毒症状相似多见急性肠胃炎。（ ）

50.食用毛蚶时只要喝些高度白酒就能起到杀菌效果。（ ）

51.使用含铅的容器、工具等饮食品用具时要注意消毒。（ ）

52.水能调节人体的体温。（ ）

53.糖类的实际需要量因人而异，成人随从事工种而异。（ ）

54.糖类的食物来源主要是动物性食品。（ ）

55.糖类根据分子结构不同可分为单糖、双糖和半乳糖。（ ）

56.糖类可节约体内矿物质的消耗。（ ）

57.糖类可节约体内维生素的消耗。（ ）

58.糖类是由碳、氢、氧三种元素组成的一大类无机化合物。（ ）

59.特质粉的特点是弹性小，延伸性及可塑性强。（ ）

60.万年贡米的特点是：粒大体圆、色白如玉。（ ）

61.万年贡米是江苏省万年县传统名贵特产因其古时曾作为纳贡之米而得名。（ ）

62.维生素 A 的主要来源于动物性肝、奶、奶油、蛋黄和植物性的有色蔬菜。（ ）

63.维生素 B、B、A、D、C、PP 等都是人体易缺失的维生素。（ ）

64.维生素 B1 又称核黄素。它是水溶性维生素。（ ）

65.维生素 B2 的食物来源主要是植物性食品。（ ）

66.维生素 C 是人的肌体新陈代谢不可缺少的物质，参与体内的重要生物氧化过程，是活性很强的还原物质。（ ）

67.维生素 D 在中性及碱性溶液中能耐高温，在酸性溶液中逐步分解。（ ）

68.维生素 PP 的食物来源主要是酵母、花生、肝脏及肉类。（ ）

69.维生素是维持肌体正常生命活动所必需的营养素。（ ）

70.维生素是一类小分子有机化合物，在体内含量较多，能提供能量。（ ）

高校后勤系统中式面点技能竞赛理论题库(70%)（答案）

一、单项选择题

1、C 2、B 3、A 4、D 5、C 6、C 7、A 8、D 9、C 10、C 11、B 12、B 13、C 14、B 15、C 16、B 17、C 18、A 19、C 20、D 21、C 22、D 23、B 24、D 25、B 26、B 27、A 28、A 29、A 30、B 31、D 32、B 33、B 34、B 35、A 36、C 37、D 38、B 39、D 40、A 41、C 42、B 43、D 44、C 45、B 46、B 47、A 48、B 49、B 50、C 51、B 52、C 53、B 54、D 55、D 56、B 57、B 58、B 59、A 60、A 61、B 62、D 63、D 64、D 65、D 66、C 67、D 68、C 69、C 70、D 71、A 72、A 73、A 74、B 75、A 76、B 77、D 78、D 79、C 80、A 81、A 82、C 83、D 84、B 85、C 86、A 87、A 88、C 89、A 90、B 91、D 92、D 93、C 94、B 95、C 96、D 97、B 98、A 99、A 100、C 101、C 102、D 103、D 104、D 105、B 106、A 107、C 108、D 109、B 110、D 111、B 112、A 113、D 114、C 115、B 116、D 117、C 118、A 119、D 120、C 121、D 122、B 123、A 124、C 125、D 126、A 127、C 128、B 129、A 130、D 131、C 132、D 133、D 134、D 135、A 136、D 137、C 138、C 139、C 140、A 141、B 142、D 143、C 144、D 145、D 146、B 147、A 148、B 149、A 150、B 151、C 152、C 153、A 154、D 155、C 156、C 157、B 158、B 159、C 160、B 161、B 162、C 163、D 164、D 165、B 166、A 167、A 168、C 169、C 170、B 171、B 172、D 173、B 174、A 175、A 176、B 177、C 178、D 179、B 180、B 181、C 182、D 183、B 184、C 185、A 186、A 187、D 188、B 189、D 190、A 191、B 192、B 193、A 194、B 195、C 196、A 197、D 198、D 199、A 200、C 201、B 202、C 203、D 204、C 205、B 206、C 207、B 208、C 209、C 210、C 211、A 212、A 213、B 214、C 215、D 216、D 217、C 218、D 219、C 220、D 221、C 222、D 223、B 224、C 225、C 226、D 227、C 228、D 229、D 230、A 231、B 232、D 233、C 234、D 235、B 236、C 237、D 238、B 239、A 240、D 241、A 242、C 243、C 244、D 245、D 246、D 247、D 248、B 249、D 250、D 251、A 252、D 253、A 254、C 255、C 256、B 257、B 258、A 259、C 260、A 261、C 262、D 263、C 264、C 265、B 266、B 267、A 268、A 269、C 270、C 271、B 272、D 273、D 274、D 275、D 276、D 277、D 278、D 279、D 280、D 281、D 282、D 283、D 284、D 285、D 286、C 287、A 288、C 289、D 290、C 291、

A 292、B 293、C 294、D 295、C 296、A 297、C 298、D 299、C 300、
C 301、A 302、D 303、C 304、A 305、C 306、C 307、C 308、C 309、
A 310、B 311、D 312、D 313、B 314、C 315、D 316、D 317、A 318、
D 319、C 320、C 321、B 322、A 323、C 324、A 325、D 326、C 327、
A 328、A 329、C 330、B 331、A 332、C 333、A 334、D 335、D 336、
C 337、A 338、D 339、A 340、B 341、D 342、B 343、C 344、D 345、
C 346、D 347、A 348、D 349、A 350、D 351、C 352、B 353、A 354、
B 355、D 356、D 357、C 358、C 359、A 360、D 361、D 362、B 363、
B 364、D 365、C 366、B 367、A 368、D 369、C 370、C 371、B 372、
D 373、D 374、C 375、B 376、C 377、D 378、D 379、D 380、C 381、
B 382、A 383、B 384、C 385、A 386、C 387、C 388、A 389、A 390、
B 391、D 392、A 393、D 394、B 395、C 396、D 397、C 398、D 399、
A 400、B 401、C 402、C 403、C 404、B 405、D 406、C 407、D 408、
A 409、A 410、A 411、D 412、B 413、C 414、C 415、C 416、D 417、
C 418、D 419、D 420、B 421、A 422、A 423、B 424、A 425、A 426、
C 427、B 428、A 429、B 430、C 431、A 432、D 433、A 434、C 435、
C 436、A 437、A 438、B 439、D 440、C 441、D 442、B 443、A 444、
B 445、A 446、B 447、C 448、C 449、D 450、D 451、B 452、B 453、
C 454、C 455、A 456、D 457、B 458、A 459、C 460、A 461、D 462、
B 463、A 464、D 465、A 466、D 467、B 468、A 469、C 470、C 471、
B 472、B 473、D 474、C 475、D 476、D 477、A 478、D 479、D 480、
B 481、A 482、C 483、D 484、C 485、B 486、B 487、A 488、D 489、
B 490、B 491、B 492、A 493、B 494、D 495、A 496、B 497、A 498、
D 499、B 500、C 501、D 502、B 503、C 504、C 505、A 506、D 507、
D 508、B 509、D 510、D 511、C 512、B 513、B 514、B 515、A 516、
D 517、B 518、B 519、B 520、B 521、A 522、B 523、B 524、B 525、
D 526、C 527、C 528、C 529、A 530、A 531、B 532、B 533、B 534、
B 535、C 536、C 537、C 538、C 539、A 540、D 541、D 542、B 543、
B 544、B 545、B 546、C 547、A 548、C 549、C 550、A 551、B 552、
C 553、B 554、C 555、C 556、D 557、A 558、B 559、B 560、C 561、
C 562、A 563、B 564、D 565、B 566、A 567、A 568、B 569、C 570、
C 571、A 572、C 573、A 574、D 575、C 576、B 577、B 578、A 579、
B 580、C 581、B 582、C 583、C 584、C 585、A 586、B 587、D 588、

A 589、A 590、B 591、B 592、D 593、B 594、B 595、B 596、B 597、C 598、B 599、D 600、B 601、C 602、D 603、A 604、A 605、D 606、B 607、B 608、C 609、B 610、B 611、C 612、A 613、B 614、A 615、B 616、B 617、C 618、C 619、D 620、A 621、B 622、C 623、D 624、A 625、B 626、C 627、D 628、C 629、A 630、B 631、B 632、C 633、A 634、C 635、C 636、B 637、B 638、A 639、B 640、C 641、C 642、D 643、A 644、B 645、C 646、D 647、A 648、B 649、C 650、A 651、D 652、B 653、C 654、C 655、A 656、D 657、B 658、C 659、D 660、B 661、A 662、D 663、A 664、A 665、A 666、A 667、B 668、B 669、C 670、C 671、B 672、B 673、B 674、A 675、D 676、D 677、D 678、D 679、D 680、A 681、C 682、C 683、A 684、A 685、B 686、D 687、B 688、A 689、B 690、C 691、C 692、D 693、A 694、C 695、D 696、A 697、B 698、C 699、B 700、C

二、判断题

1、× 2、√ 3、√ 4、× 5、√ 6、× 7、√ 8、√ 9、√ 10、√ 11、× 12、√ 13、× 14、√ 15、√ 16、√ 17、× 18、√ 19、× 20、√ 21、√ 22、× 23、× 24、× 25、× 26、√ 27、× 28、× 29、√ 30、√ 31、√ 32、√ 33、√ 34、× 35、× 36、√ 37、× 38、√ 39、√ 40、× 41、× 42、× 43、√ 44、√ 45、√ 46、× 47、× 48、× 49、√ 50、× 51、× 52、√ 53、√ 54、× 55、× 56、× 57、× 58、× 59、√ 60、× 61、× 62、√ 63、√ 64、× 65、× 66、√ 67、√ 68、√ 69、√ 70、×