第二届江苏省高校后勤系统
中式烹调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.已知点心老婆饼（5个）销售价格是10元，成本毛利率为150%，则每个老婆饼的成本为（）。

A.0.8元

B.1元

C.1.25元

D.1.50元

2.饮食产品的销售价格由产品成本、营业费用（）及利润四部分组成。

A.水电费

B.工资

C.折旧费

D.营业税

3.在一定的销售量下，餐饮企业的销售收入和销售成本相等，称为盈亏临界点，也叫（）。

A.成本点

B.盈利点

C.亏本点

D.保本点

4.某厨房购进萝卜24千克，经过加工后的得到萝卜丝18千克，试求萝卜丝的净料率是（）。

A.50%

B.70%

C.75%

D.90%

5.关于成本毛利率和销售毛利率，叙述错误的是（）。

A.两者都能反映毛利额与成本之间的关系

B.餐饮业采用的毛利率一般是销售毛利率

C.相同售价产品的成本毛利率总是大于销售毛利率

D.销售毛利率不会大于100%

6.已知菜肴宫保鸡丁销售价格为50元，耗用原料成本为24元，则它的成本率为（）。

A.74%

B.52%

C.48%

D.60%

7.制做糖醋黄河鲤鱼，成本18元，销价40元，则该菜销售毛利率为（）。

A.58%

B.55%

C.48%

D.45%

8.下列原料（）是净料。

A.鲜冬笋

B.叉烧肉

C.冬瓜

D.活鸭

9.下列原料（）是毛料。

A.鱼片

B.猪里脊丝

C.活鲫鱼

D.白菜心

10.已知虾仁蟹黄的销售价格为108元，耗用虾仁成本为30元，蟹黄为20元，则其毛利应为（）。

A.88元

B.78元

C.58元

D.48元

11.关于净料计算，公式正确的是（）。

A.净料=毛料-净料率

B.净料=毛料+净料率

C.净料=毛料÷净料率

D.净料=毛料×净料率

12.毛料经过加工处理后只有一种净料，净料的成本等于（）。

A.毛料总值—下脚料价款/净料重量

B.毛料总重量/净料重量

C.毛料总值/净料重量

D.毛料总值/废弃物重量

13.我国餐饮业的人工成本一般占营业额的（）。

A.10%左右

B.20%左右

C.30%左右

D.40%左右

14.餐座销售额的计算公式是（）。

A.总销售额/座位数

B.总销售额/就餐客人数

C.总销售额/餐厅数

D.总销售额/预订座位数

15.某厨房购进墨鱼干若斤，涨发后得净水发墨鱼22.5千克，净料率为150%，则它的原料重量为（）。

A.15千克

B.20千克

C.10千克

D.18千克

16.216.（）制作茄汁菊花鱼一份，耗用原材料为：鲈鱼500克，单价为40元/千克：茄汁耗用的成本为4元，其它调味料耗用的成本为2元，若成本毛利率为

100%，试求其销售价格。

A.46 元

B.52 元

C.54 元

D.58 元

17.在中国，餐饮发展为一个独立的行业是在（）。

A.原始社会

B.秦汉时期

C.商周时期

D.唐宋时期

18.下列美食节是以某一类食品为主题命名是（）。

A.饺子宴美食节

B.端午美食节

C.夏之夜美食节

D.金秋硕果美食节

19.下列面点品种属于苏式面点的有（）。

A.翡翠烧卖

B.狗不理包子

C.沙琪玛

D.叉烧包子

20.下列哪种菜肴的命名方法是采用寓意法（）。

A.全家福

B.过桥米线

C.洋葱猪排

D.番茄炒蛋

21.宴会又称（）。

A.娱乐

B.社交

C.酒会

D.家宴

22.宴席场景设计不包含（）。

A.绿化

B.照明

C.字画

D.菜单

23.民俗中，八月十五日中秋节食用（）。

A.重阳糕

B.汤圆

C.粽子

D.月饼

24.在中国菜品的构成中不属于此范畴的菜系是（）。

A.商贾菜

B.宫廷菜

C.祭祀菜

D.安徽菜

25.下列面点品种属于广式面点的有（）。

A.萝卜糕

B.豌豆黄

C.叶儿粑

D.三丁包子

26.下面属于广东名菜的是（）。

A.九转大肠

B.鱼香肉丝

C.白云猪手

D.盐水鸭

27. “烹饪”一词最早出现于（）。

A.《周易》

B.《吕氏春秋》

C.《黄帝内经》

D.《礼记》

28.川菜系由五个分支构成，即高级筵席菜式、三蒸九扣菜式、大众便餐菜式、家常便餐菜式和（）。

A.官府风味菜式

B.民间小吃菜式

C.市肆风味菜式

D.寺院风味菜式

29.排菜时有哪些考虑（）。

A.宾主愿望和承担能力

B.人数多少

C.质量

D.规格

30.器身自底部向上逐渐敞开，形若漏斗，主要用于煮饭熬粥的是（）。

A.釜

B.鼎

C.甑

D.鬲

31.“过午不食”是（）的一条重要食规。

A.大乘佛教

B.小乘佛教

C.喇嘛教

D.萨满教

32.中东烹饪以（）为代表，且该地被誉为“穆斯林美食之乡”。

A.巴基斯坦

B.土耳其

C.毛里求斯

D.巴勒斯坦

33.下列特点中不属于蒙古族菜的特点是（）。

A.以牛、羊肉类及奶类为主要原料

B.烹调方法以烤、煮、烧最具特色

C.味型以咸鲜为主，辅以辛辣的孜然调味

D.鱼虾类菜品丰富

34.234.（）是指以重庆毛肚火锅为代表的川菜，其流行时间大约和生猛海鲜同步。

A.山城火锅

B.生猛海鲜

C.小吃

D.乡土菜

35.泼水节是（）隆重、盛大的传统节日。

A.傣族

B.藏族

C.回族

D.高山族

36.中华民族传统的食物结构包含的内容是（）。

A.五谷为养，五畜为益

B.五谷为充，五果为养

C.五谷为助，补精益气

D.五谷为益，各有所利

37.以盛器和主料命名或以外壳等盛器命名的菜肴是（）。

A.松鹤延年

B.扒原壳鲍鱼

C.虫草炖鸽

D.佛跳墙

38.1917年4月，由中国人撰写的（）一书中首次专列“西洋餐制法”，介绍了咖理饭、牛排和汤等13种西餐的制法。

A.《烹饪一斑》

B.《西餐烹饪秘诀》

C.《家事实习宝鉴》

D.《冶家全书》

39.雪顿节是（）历史悠久的节日。

A.傣族人

B.藏族人

C.回族人

D.高山族人

40.下面不属于京式面点的是（）。

A.驴打滚

B.狗不理包子

C.艾窝窝

D.蟹黄汤包

41.民俗中，九月九日重阳节食用（）。

A.粽子

B.汤圆

C.月饼

D.重阳糕

42.第（）届厨师节正式更名为“中国厨师节”。

A.九

B.十

C.十二

D.十三

43.下面对中元节描述错误的是（）。

A.又称鬼节或盂兰盆节

B.是佛、道两教共有的祭祀祖灵的节日

C.时在七月十五夜

D.是古代欢庆丰收之日

44.满汉全席、全鱼宴属于下面哪种档次的筵宴（）。

A.低档

B.中档

C.高档

D.特档

45.宴席的要求不包含（）。

A.主旨的鲜明性

B.接待的随意性

C.形式的典雅性

D.工艺的丰富性

46.民俗的外部特征是历史性、地方性、（）和变异性。

A.传承性

B.共通性

C.民族性

D.进步性

47.带肉皮的原料在走油时，应肉皮朝下，这样可使其受热充分，质感的特色是（）。

A.松软

B.酥脆

C.松酥

D.软烂

48.下列不属于中国传统烹饪工艺特点的是（）。

A.即时性生产

B.手工操作为主

C.产品多样性

D.标准化工艺

49.区别不同饮食风味流派的重要标志是（）。

A.口味

B.地区

C.制作者

D.消费者

50.下列不属于宴会特征的是（）。

A.宴会的档次

B.规格化的内容

C.社交性的作用

D.聚餐时的形式

51.东北地区的汉民餐厅秋冬时节习惯挂（）作为标志。

A.红穗萝圈

B.绿穗萝圈

C.蓝穗萝圈

D.黄穗萝圈

52.餐饮产品也是食物、食品，现代食品生产中最先进的管理方法是（）。

A.5S

B.6T

C.7S

D.GMP

53.人们对菜品不同属性及其相互关系所形成的一种整体认识是（）。

A.菜品价格

B.菜品名称

C.菜品属性

D.菜品风味

54.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.偶对性

C.绝对性

D.整体性

55.（）是清朝康熙年间的官廷名菜，见于《随园食单》一书。

A.八宝豆腐

B.八宝全鸭

C.八宝白菜

D.八宝鲫鱼

56.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

57.构图形式美的基本规律与最高法则就是（）。

A.多种分散

B.少量统一

C.多样统一

D.随意构图

58.要在全社会（）共同抓好职业道德建设，形成良性循环。

A.工矿企业

B.服务行业

C.餐饮企业

D.各行各业

59.宴会从祭祀祖先演变为社会交往活动的朝代是（）。

A.夏朝

B.殷商

C.周代

D.两汉

60.夏商周属于奴隶制社会，是中国烹饪发展史上的（）。

A.初潮

B.中潮

C.高潮

D.低潮

61.元代宫廷的“诈马宴”，一年举行（），常常在吃喝之中议定军国大事。

A.一次

B.二次

C.三次

D.数次

62.饭店效益都是建立在厨房良好、有序生产基础上的，为此，厨房必须要加强（）。

A.菜品管理

B.原料管理

C.器具管理

D.安全管理

63.蒙古族的“烤全羊”，按民族礼俗分割，胸脯肉献给（）、老人和姑娘。

A.父母

B.长辈

C.主宾

D.朋友

64.元宵节又名（）或灯节，时在正月十五之夜。

A.清明节

B.寒食节

C.上元节

D.扁食节

65.北京仿膳菜又称皇家菜、（）或清宫风味，著名帝王家族菜系之一。

A.御厨菜

B.仿明菜

C.御膳菜

D.仿清菜

66.传统“苏式月饼”，其制品属于（）。

A.暗酥

B.明酥

C.混酥

D.杂酥

67.均等对称给人以（）和充实美。

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

68.宋朝时就出现了（）技术，食雕与拼摆水平也很高。

A.烧烤

B.蒸煮

C.煎炸

D.刽刀

69. “佛跳墙”和“炒西施舌”都属于（）的传统菜品。

A.广东

B.四川

C.山东

D.福建

70.明清官廷菜、()、寺观菜和市场菜，为四大成熟菜式。

A.满汉全席

B.清真菜

C.素菜

D.官府菜

71.春节，蒙古族围坐火塘吃“扁食”，即()。

A.馄饨

B.饺子

C.烧卖

D.包子

72.蒙古族菜品有（）和白食之分，也就是肉类制品和奶面制品。

A.红色

B.红米

C.红食

D.红玉

73.食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，并建立（）。

A.使用数量

B.使用日期

C.使用品种

D.使用台账

74.缝席，它是人们为着某种社交目的而聚餐，并根据规格和礼仪编排的整套菜品及（）。

A.生理追求

B.台面装饰

C.感情交流

D.私人交流

75.中国清真菜是唐代沿着（），来华经商的阿拉伯穆斯林传入的。

A.丝绸之路

B.古马道

C.华山之路

D.卡拉尔路

76.世界文化体系分为三大类型，即东方饮食文化、西方饮食文化和（）文化体系。

A.南非饮食

B.东南亚饮食

C.非洲饮食

D.清真饮食

77.江苏地区重阳节有饮菊花酒、吃（）、品尝重阳糕习俗。

A.菊花糕

B.菊花团

C.螃蟹

D.黄鳝

78.缝席是人们为着某种（）而聚食，并根据规格和礼仪编排的整套菜品及其台面装饰。

A.饮食需求

B.社交目的

C.私人吃饭

D.婚丧礼仪

79.江苏菜起源于春秋时期的（）。

A.齐国

B.鲁国

C.吴国

D.越国

80.宴会的形式有（）、专宴、便宴、家宴种种。

A.和菜

B.三蒸九扣席

C.八大碗

D.国宴

81.仿膳菜，就是仿制的（）。

A.唐代菜

B.清宫菜

C.洪武菜

D.明朝菜

82.汉魏六朝自公元前221年秦始皇吞并六国，止于公元589年隋文帝统一南北，共（）年。

A.1500

B.1300

C.1100

D.810

83.素菜著名的品种有罗汉斋、半月沉江以及广东名菜（）。

A.桑门香

B.素黄鸡

C.鼎湖上素

D.面筋炖笋尖

84.特档筵席，用料多为各地名产，山珍海味高达（）。

A.10%

B.20%

C.40%

D.60%

85.编制席谱，在餐饮业中称“开菜单”，有（）席谱、表格式席谱和框架式席谱

以及工艺式席谱。

A.提纲式

B.手写式

C.创意式

D.针对式

86.烹饪的发明，是中华民族从“原始人”向（）进化的阶梯。

A.古代人

B.战国人

C.马坝人

D.现代人

87.“周代八珍”是专为（）准备的宴饮美食，由2饭6菜组成。

A.周孝天

B.周天厨

C.周天子

D.周专员

88.北魏高阳太守贾思勰所著的《()》，是公元6世纪以前黄河中下游地区农业生产经验的总结。

A.淮南王食经

B.太官食方

C.齐民要术

D.食珍录

89.（）的发明与用火有关，它是一切炊具的鼻祖。

A.瓷器

B.陶器

C.炊器

D.盆器

90.“烹任”一词，最早见于《()》中，原文为“以木異火、亭任也”。

A.易经•鼎

B.调鼎

C.宋氏养生部

D.醒园录

91.人类的饮食文明，大体上经历了（)、熟食与烹任三个阶段。

A.原始

B.猿人

C.生食

D.煮食

92.中华民族饮食文明应当是从（）开始，距今已有170万年。

A.北京人

B.蓝田人

C.山顶洞人

D.元谋人

93.缝席古代称（）或会饮。

A.燕饮

B.豪饮

C.酒饮

D.宴饮

94.“烹调”一词，最早见于（）的《剑南诗稿•种菜》一诗。

A.李白

B.陆游

C.白居易

D.杜甫

95.15 世纪中叶，西餐同文艺一样，以意大利为中心发展起来，但餐桌上的汤匙及个人用的餐刀出现的时期大约是（）。

A.15 世纪

B.16 世纪

C.17 世纪

D.18 世纪

96.甜食是西餐中（），食后能给人以饱足舒适的感觉。

A.餐前辅助菜品

B.第一道菜品

C.餐中佐酒菜品

D.最后一道菜品

97.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

98.《随园食单》的作者是（）代的人。

A.元

B.宋

C.明

D.清

99.下列宴席名目中属于“原料宴”的是（）。

A.庆典宴

B.江鲜宴

C.美容宴

D.红楼宴

100.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

101.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

102.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

103.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

104.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

105.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

106.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

107.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

108.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

109.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

110.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

111.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

112.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

113.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

114.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

115.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

116.有些美食家曾把一些国家的肴馔进行形象的比较，中国菜是（）。

A.鼻子菜

B.眼睛菜

C.舌头菜

D.时毫菜

117.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

118.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

119.《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

120.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

121. “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

122.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

123.影响地方风味形成及发展的最主要方面是（)。

A.历史与政治

B.宗教与权威倡导

C.地理与气候

D.烹调与美学风格

124.传统“东江酿豆腐”中酿制的馅心是（）。

A.鱼肉茸

B.虾仁茸

C.鸡肉茸

D.猪肉茸

125.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

126.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

127.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

128.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

129.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

130.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

131.锅贴鱼选用的配菜方法是（）。

A.叠

B.穿

C.扣

D.酿

132.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

133.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°

134.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

135.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

136.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

137.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

138.中档宴席中，冷菜约占宴席成本的（）。

A.18%

B.30%

C.15%

D.20%

139.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

140.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

141.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

142.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

143.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

144.烹任中用电烤代替烟熏，可减少食品中产生（）。

A.多环芳烙

B.亚硝酸盐

C.有机磷

D.丙酮酸

145.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

146.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

147.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

148.锅贴鱼在配菜时选用的成形方法是（）。

A.叠

B.酿

C.包

D.串

149.清炖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

150.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

151.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

152.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

153.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

154.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

155.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

156.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

157.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

158.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

159.处理动物内脏时，为防止污染肉质，加工过程中不应蹦破（）。

A.肝脏

B.肫

C.胆囊

D.心

160.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

161.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

162.菜品“橘瓣鱼汆”采用的成形手法是（）。

A.叠

B.挤

C.扎

D.扣

163.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

164.家禽腹开取内脏，刀纹长度一般控制在（）。

A.3－4cm

B.4－5cm

C.5－6cm

D.6－7cm

165.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

166.加入适量的盐和醋（）原料，是盐醋搓洗法的关键。

A.反复揉搓

B.涂抹

C.短时间浸渍

D.长时间浸渍

167.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

168.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

169.制作“松鼠颤鱼”、“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

170.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

171.菜肴“八宝葫芦鸭”采用的组配手法是（）。

A.挤

B.贴

C.藏

D.排

172.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

173.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

174.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

175.盐水洗涤法，用盐度为（）。

A.1%

B.2%

C.3%

D.4%

176.一般宴席中的大菜、面点约占宴席成本的（）。

A.30%

B.40%

C.50%

D.60%

177.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

178.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

179.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

180.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

181.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

182.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

183. “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

184. “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

185.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

186.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

187.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

188.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

189.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

190.在法式菜肴制作中，烹制水果一般选用的调昧酒是（）。

A.白兰地

B.甜酒

C.葡萄酒

D.哈利酒

191.在法式菜肴制作中，烹制火腿一般选用的调昧酒是（）。

A.香棋酒

B.白酒

C.葡萄酒

D.哈利酒

192.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

193.“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

194.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

195.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

196.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

197.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

198.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

199.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

200.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

201.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

202.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

203.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

204.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

205.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

206.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

207.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

208.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

209.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

210.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

211.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

212.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

213.中档宴席中，大菜、面点约占宴席成本的（）。

A.50%

B.55%

C.45%

D.60%

214.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

215.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

216.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

217.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

218.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

219.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%

220.烫制鳝鱼时，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

221.（）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

222.梅菜扣肉选用的是（）。

A.水烹法

B.油烹法

C.汽烹法

D.电磁烹法

223.属于“不同质组配”形式的菜品是（）。

A.萝卜拌海蜇

B.蒜茸沧双笋

C.锅巴炒鸡米

D.蛋白赊鱼饼

224.属于“同质组配”形式的菜品是（）。

A.面包虾仁

B.油爆双脆

C.青椒肉丝

D.金钩芹菜

225.鱼鲤花刀先在原料表面直削的深度约为原料厚度的（）。

A.1/3

B.4/5

C.1/4

D.2/5

226.高档宴席的菜肴配制时，热炒菜应当比例约为宴席成本的（）。

A.10%

B.15%

C.20%

D.30%

227.通常用于制作头菜的原料是较大整形原料或（）。

A.低档原料

B.高档原料

C.动物性原料

D.植物性原料

228.原料干制时失去的水分主要是（）。

A.自由水

B.液态水

C.分子水

D.纯净水

229.在无鳞鱼黏液去除的方法中，“熟烫法”的菜品是（）。

A.蒜爆鳝花

B.爆炒鳗筒

C.软兜鳝鱼

D.生炒鳗片

230.在无鳞鱼的初加工过程中，在鱼中添加盐、醋后反复搓揉，其主要目的是（）。

A.加香味

B.加底味

C.去异味

D.去黏液

231.烫制鳝鱼时，水中加盐主要防止肉质松散，保持鱼肉的弹性和嫩度，盐较适宜的浓度应控制在（）。

A.3%左右

B.8%左右

C.13%左右

D.18%左右

232.既适合油发又适合水发的原料是（）。

A.鱼翅

B.香菇

C.玉兰片

D.蹄筋

233.属于“同类色组配”的菜品是（）。

A.芙蓉银鱼

B.八宝米饭

C.紫菜蛋卷

D.鸽蛋海参

234. “糖醋黄河鲤鱼”采用的剞刀方法是（）。

A.散线花刀

B.牡丹花刀

C.波浪花刀

D.眉毛花刀

235.煎饼的成形，一般采用（）。

A.擀法

B.摊法

C.捏法

D.按法

236. “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.用铁锏捶打

D.绞肉机

237.整鸡去骨应选用肥壮母鸡为（）。

A.5-6 个月

B.8-9 个月

C.一年左右

D.一年半左右

238.根茎类蔬菜初步加工去表皮后，应注意避免与铁器接触，因为大多数含有（）。

A.鞣酸

B.植酸

C.草酸

D.柠檬酸

239.叶菜类蔬菜初步加工应依据一定的程序，通常摘剔后是（）。

A.去除表面杂质

B.浸泡

C.去蒂

D.刮皮

240.将相似质地的原料组配在一起的菜肴组配方法是（）。

A.同质组配

B.异质组配

C.质组合

D.质地组合

241.菜肴组配中原料形状遵循辅料服从主料、辅料形状近似于主料形状的原则依据的是（）。

A.相似相配

B.相异相配

C.相同相配

D.相互配合

242.动物性干制原料油发过程中，低温油焐制阶段的油温应大约控制在（）。

A.70℃

B.110℃

C.150℃

D.190℃

243.动物性干制原料油发过程中的最后一个阶段是（）。

A.焯水阶段

B.干制阶段

C.高温膨化

D.复水阶段

244.在分割猪蹄膀时，每只重量一般应掌握在（）。

A.100～200g

B.300～400g

C.500～600g

D.700～800g

245.制作豆沙馅，其工艺程序通常是经过煮、碾、（）。

A.脱水和蒸

B.去皮和炒

C.调味和拌

D.调味和炒

246.在无鳞鱼黏液去除的方法中，“生搓法”可保持原料的脆嫩口感，适用的菜品是（）。

A.炒蝴蝶片

B.黄焖鳗鱼

C.白煨脐门

D.响油鳝糊

247.家畜类原料清洗方法中，“刮洗法”适用的原料是（）。

A.火腿表皮

B.猪肝表面

C.猪肺里侧

D.猪肚内侧

248.家畜类原料清洗方法中，“清水漂洗法”适用的原料是（）。

A.牛头

B.猪脑

C.羊肚

D.牛肝

249.牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞弧形刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈（）。

A.瓦楞形

B.花瓣形

C.散线形

D.蚌纹形

250.荔枝花刀在原料表面剞的十字交叉刀纹，采用的是（）。

A.直刀推剞法

B.斜剞法

C.反刀剞法

D.推刀剞法

251.“鲥鱼”初步加工方法表述不正确的是（）。

A.去鳃

B.去内脏

C.刮鳞

D.清洗

252.猪前腿的分割，应该自猪前部第（）肋骨之间直线斩下。

A.1～2 根

B.3～4 根

C.5～6 根

D.7～8 根

253.适合于焖发的干货原料是（）。

A.木耳

B.海蜇

C.海参

D.香菇

254.生料成本的核算程序为：计算原料采购总价→拆卸毛料→称量生料重量→确定下脚料和废弃料价值→（）。

A.计算原料单位成本

B.确定原料采购程序

C.计算原料采购数量

D.计算原料采购种类

255.适合于油发的干货原料是（）。

A.木耳

B.海蜇

C.鱼肚

D.香菇

256. “杨花萝卜”的最佳去皮方法是（）。

A.削皮去皮法

B.刮皮去皮法

C.搓揉去皮法

D.碱液去皮法

257.采用“跳切”加工而成的是（）。

A.面筋块

B.面包片

C.火腿丁

D.莴苣丝

258.家畜类原料清洗方法中，“灌洗法”主要适用的原料是（）。

A.牛肝

B.兔头

C.猪肺

D.羊肚

259.宴会成本的核算主要是菜点成本的核算，菜点成本一般根据宴会毛利率和（）来计算。

A.种类数量

B.结构比例

C.菜肴品种

D.销售价格

260.菜肴色彩是反映菜肴质量的量要因素，并极大地影响着人们的（）。

A.心态

B.消化吸收

C.生理

D.饮食心理

261.油爆鸡丁装盘时选用的是（）。

A.拉入法

B.倒入法

C.覆盖法

D.扣入法

262.整□划一、构图均衡、次序有别的拼摆原则形成的冷菜图案是（）。

A.象形造型

B.几何图形

C.禽鸟造型

D.花卉造型

263.对整片猪肉分档时，猪肋排一般自第 4 根肋骨起取（）肋排骨。

A.2 根

B.4 根

C.6 根

D.8 根

264.油发一般适用于胶质丰富、结缔组织较多的干制原料，如（）。

A.牛角

B.羊肠

C.猪蹄

D.鱼肚

265.动物性干制原料油发过程中的第一个阶段是（）。

A.高温油焐制

B.低温油焐制

C.高温油膨化

D.低温油膨化

266.适合于大而老的家禽进行浸烫褪毛的水温是（）。

A.85-90℃

B.65-80℃

C.70-85℃

D.60-70℃

267.发芽马铃薯含的毒素为（）。

A.皂素

B.豆素

C.龙葵素

D.氰甙

268.山梨酸钾添加到乳制品中是作为（）。

A.粘合剂

B.起云剂

C.增稠剂

D.防腐剂

269.某人每日需摄入能量 2400kcal，蛋白质提供的能量占 15%，则其每日需摄入蛋白质（）。

A.91g

B.90g

C.92g

D.97g

270.食品安全法明确规定，要求上市食品必须经过（）质量安全验证。

A.QA

B.QB

C.QC

D.QS

271.下列选项中不是锌的良好食物来源的是（）。

A.贝壳类

B.红色肉

C.面粉

D.动物内脏

272.沸水自然冷却到摄氏（）是人体最佳饮水温度。

A.40-45°

B.30-35°

C.20-25°

D.10-15°

273.沿海喜食海产品的地区发生细菌性食物中毒多见于（）。

A.沙门菌食物中毒

B.副溶血性弧菌食物中毒

C.变形杆菌食物中毒

D.河跃鱼食物中毒

274.指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，称为（）。

A.食品性疾病

B.食源性疾病

C.污染性疾病

D.亚急性疾病

275.指预包装食品在标签指明的储存条件下保持品质的期限称为（）。

A.生产期

B.储存期

C.保质期

D.失效期

276.中国居民成年男子的钙的AI为（）。

A.1200mg/d

B.1000mg/d

C.800mg/d

D.600mg/d

277.谷类食物中的B族维生素主要分布于（）。

A.谷皮

B.胚乳

C.糊粉层

D.肌层

278.视黄醇含量最多的食物是（）。

A.谷类

B.内脏尤其是肝脏

C.蔬菜

D.肉类

279.成人膳食中碳水化合物所提供的能量宜占总能量的（）。

A.10～15%

B.20～30%

C.60～70%

D.80～90%

280.成人膳食中脂肪所提供的能量宜占总能量的（）。

A.10-15%

B.20-25%

C.55-65%

D.80-90%

281.天然牛奶中营养素含量偏低的是（）。

A.优质蛋白质

B.钾

C.铁

D.钙

282.类胡萝卜素在体内可以转变成（）。

A.维生素 A

B.维生素 D

C.维生素 B1

D.维生素 B2

283.谷物类原料的主要成分是淀粉，主要分布在谷物种子的（）。

A.谷皮

B.糊粉层

C.胚乳

D.胚

284.脂肪的热能系数为（）kcal/g。

A.4

B.9

C.17

D.36

285.进口的预包装食品应当有（）、中文说明书。

A.英文标签

B.中文标签

C.法文检签

D.俄文标签

286.属于食物中毒范围的是（）。

A.霉变甘蔗中毒

B.寄生虫病

C.暴食后肠胃炎

D.慢性中毒

287.一般成人每日需补充水大约（）。

A.1500ml

B.2500ml

C.3500ml

D.4500ml

288.每天进入人体的铅主要来源于（）。

A.食物

B.水

C.空气

D.以上都不是

289.蔬菜最好、最经济的消毒方法是（）。

A.乳酸消毒

B.高锰酸钾溶液消毒

C.沸水消毒

D.氯亚明溶液消毒

290.蛋白质元素组成的特点之一为含有（）。

A.碳

B.钙

C.氮

D.磷

291.有机磷中毒后（）。

A.口中有金属昧

B.表现为中枢神经系统中毒症状

C.发病人会惊叫

D.症状不明显，几天后自愈

292.机体缺乏维生素A可导致（）。

A.脚气病

B.夜盲症

C.舌炎

D.巨幼红细胞贫血

293.不能用于强化铁的载体是（）。

A.玉米面

B.蛋黄酱

C.米粉

D.糖

294.有机磷农药对人的主要危害是引起（）。

A.急性中毒

B.高血压

C.糖尿病

D.高脂血症

295.任何单位或者个人不得对食品安全事故（）谎报、缓报，不得毁灭有关证据。

A.隐瞒

B.隐蔽

C.隐退

D.隐身

296.（）膳食中铁的良好来源是？

A.蔬菜

B.牛奶

C.动物肝脏

D.鱼虾

297.碳水化物的生理功能不包括（）。

A.提供热能

B.帮助脂肪氧化

C.解毒

D.提供必需脂肪酸

298.5g碳水化合物在人体内氧化产生的能量为（）。

A.10kcal

B.15kcal

C.20kcal

D.25kcal

299.水占人体体重的比例通常为（）。

A.35%

B.50%

C.65%

D.80%

300.导致人体因血红蛋白的生成受到影响而贫血时，主要可能缺乏的是（）。

A.碘

B.锌

C.铁

D.钙

301.在烹调过程中下列不可以保护营养素的方法是（）。

A.挂糊上浆

B.加醋

C.加碱

D.勾荧

302.下列食物中含有维生素A较多的是（）。

A.番茄

B.萝卜

C.鱼肝油

D.酵母

303.氢化油，也叫（）。

A.植物奶油

B.植物白油

C.植物伴侣

D.植物精油

304.细菌性食物中毒通常有明显的季节性，尤其在（）。

A.全年皆可发生

B.在夏、秋两季发生

C.在春季发生

D.在冬季发生

305.青少年应注意摄取（）以补充钙的不足。

A.肉类

B.谷类

C.奶类

D.纯能量食物

306.（）是指植物体内天然存在的对植物生长、发育有显著作用的微量有机物质。

A.植物激活

B.植物调节

C.植物交换

D.植物激素

307.笨甲酸和笨甲酸钠属于（）。

A.防腐剂

B.抗氧化剂

C.漂白剂

D.发色剂

308.维生素 B1 缺乏可引起（）。

A.癞皮病

B.佝偻病

C.脚气病

D.克江病

309.豆类蛋白质的含量在（）。

A.10%--20%

B.20%--40%

C.40%--50%

D.30%--35%

310.DDT 属于（）。

A.氨基甲酸酯类农药

B.有机磷农药

C.有机氯农药

D.拟除虫菊酯类农药

311.易引起沙门菌食物中毒的食品主要有（）。

A.味精

B.水果

C.乳类及其制品

D.蔬菜

312.β-胡萝卜素的效价是维生素 A 的（）。

A.1/4

B.0.167

C.1/12

D.0.33

313.下列不是人体必需氨基酸的是（）。

A.亮氨酸

B.色氨酸

C.赖氨酸

D.酪氨酸

314.我国目前居民膳食中维生素 A 的来源主要是（）。

A.肝脏

B.全牛奶

C.鸡蛋

D.深色的蔬菜水果

315.《中华人民共和国食品安全法》于（）第十一届全国人民代表大会常务委员会第七次会议通过。

A.2009年2月28号

B.2010年2月28号

C.2011年2月28号

D.2012年2月28号

316.必需脂肪酸是（）。

A.精氨酸

B.组氨酸

C.亚油酸

D.牛磺酸

317.缺乏维生素C，不会引起（）。

A.坏血病

B.牙銀炎

C.关节疼痛

D.克山病

318.河跃鱼中毒主要表现为（）。

A.发热

B.便血

C.麻木

D.幻觉

319.专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，其标签应当标明主要（）及其含量。

A.食品添加剂

B.营养成分

C.保质期

D.通用名称

320.下列食物中含维生素C最少的一类食物是（）。

A.奶类

B.叶菜类

C.水果类

D.绿茶类

321.下列瓜茄类蔬菜中含维生素C最高的是（）。

A.辣椒

B.丝瓜

C.南瓜

D.冬瓜

322.粮食和豆类混合食用，主要是考虑（）。

A.增加食物中磷的吸收

B.蛋白质的括抗作用

C.增加非必需氨基酸含量

D.蛋白质的互补作用

323.多环芳烃类污染食品来源于（）。

A.食品熏烤过程

B.原料不新鲜

C.食用碱水

D.蒸煮

324.下列食物中，含有碳水化合物最多的是（）。

A.土豆

B.牛肉

C.羊肉

D.小麦

325.人体消化吸收营养素最重要的消化道是（）。

A.大肠

B.胃

C.口腔

D.小肠

326.碘的主要功能是参与（）的构成。

A.皮质激素

B.性激素

C.甲状腺素

D.肾上腺素

327.下列不属于单糖的是（）。

A.乳糖

B.葡萄糖

C.果糖

D.半乳糖

328.构成生命物质基础的营养素是（）。

A.蛋白质

B.水

C.碳水化合物

D.矿物质

329.氨基酸组成与人体需要最接近的食物为（）。

A.粮食

B.蛋

C.蔬菜

D.饮料

330.谷类含量较高的营养素为（）。

A.钙

B.脂肪

C.蛋白质

D.碳水化合物

331.下列关于脂肪功能的叙述，错误的是（）。

A.供给能量

B.保护内脏器官

C.促进脂溶性维生素吸收

D.维持渗透压

332.脂肪的卡价为（）。

A.4kcal

B.9kcal

C.16.7kcal

D.37.6kcal

333.玉米含某种氨基酸较少，故以玉米为主食的地区易患癞皮病，这种氨基酸是（）。

A.色氨酸

B.频氨酸

C.赖氨酸

D.蛋氨酸

334.脂肪高温加热后对其质量（）。

A.影响不大

B.没有影响

C.影响很大

D.没有直接关系

335.牛奶中主要的蛋白质是（）。

A.酪蛋白

B.乳清蛋白

C.乳白蛋白

D.球蛋白

336.体内可合成的维生素为（）。

A.维生素 A

B.维生素 B1

C.维生素 C

D.维生素 D

337.在谷类加工中损失最多的营养素是（）。

A.碳水化合物

B.脂类

C.蛋白质

D.B 族维生素

338.钙是人体内含量最多的一种矿物质，其中 99%集中在（）。

A.骨酪和牙齿

B.软组织和细胞外液

C.骨酪和软组织

D.牙齿和血液

339.有“止血功臣”之称的维生素是（）。

A.维生素 K

B.维生素 PP

C.维生素 D

D.维生素 C

340.参与眼球内视紫质的合成或再生，维持正常视觉的是（）。

A.维生素 A

B.维生素 C

C.维生素 E

D.维生素 K

341.下列选项中，属于脂溶性维生素的是（）。

A.维生素 B

B.维生素 H

C.维生素 C

D.维生素 E

342.蛋白质的主要生理功能之一是（）。

A.维持听力

B.保护视觉

C.构造机体

D.促进吸收

343.胆固醇含量最高的食物是（）。

A.猪肝

B.瘦猪肉

C.鸡腿肉

D.牛奶

344.在国外被称为营养食品，因为它含有大量的可溶性纤维素，对降低和控制血糖以及血中胆固醇的含量均有明显的作用的是（）。

A.大麦

B.荞麦

C.燕麦

D.夜麦

345.下列关于挂糊说法正确的是（）。

A.防止原料直接面对高温

B.挂糊纯粹是口感需要

C.挂糊对营养素无任何作用

D.挂糊纯粹只是一种加工手法

346.食品生产企业应当建立食品原料，食品添加剂、食品相关产品进货（）记录制度。

A.查验

B.标准

C.质量

D.销售

347.对于婴幼儿来说，必需氨基酸有（）。

A.7 种

B.8 种

C.9 种

D.10 种

348.预防食品被黄曲霉毒素污染的根本措施是防止食品的（）。

A.酸败

B.脱水

C.腐烂

D.霉变

349.食品原料、食品添加剂、食品相关产品进货查验记录应当真实，资料保存期限不得少于（）。

A.5个月

B.8个月

C.1年

D.2年

350.人体水排出最主要的途径是（）。

A.肠道

B.皮肤

C.肺

D.肾脏

351.人体能量的主要来源是（）。

A.谷类

B.蔬菜

C.鱼、禽、肉、蛋

D.奶类和豆类

352.可调节体温的营养素为（）。

A.碳水化合物

B.钙

C.水

D.维生素 K

353.下列不属于热菜味型的是（）。

A.椒麻味型

B.酱香味型

C.五香味型

D.麻辣味型

354.高油温油温范围为（）。

A.90～120℃

B.120～150℃

C.150～180℃

D.210～240℃

355.生炝属于（）。

A.有烹有调法

B.有烹无调法

C.无烹无调法

D.有调无烹法

356.动物性原料的火候确定是根据（）。

A.炒勺的变化

B.血红素的变化

C.油面状态

D.入油后的反应

357.适用于沸水锅焯水的原料有（）。

A.鸡和黄花菜

B.大肠和山药

C.牛肉和马铃薯

D.笋和萝卜

358.下列选项中，在装盘前一般不需要改刀的菜品是（）。

A.白斩鸡

B.香酥鸡

C.口水鸡

D.叫花鸡

359.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.0.52

360.畜禽肉中含量较少的营养素为（）。

A.维生素

B.脂肪

C.蛋白质

D.碳水化合物

361.婴幼儿维生素D缺乏产生的疾病为（）。

A.异食癖

B.克山病

C.佝偻病

D.癞皮病

362.以玉米为主食的人群容易发生（）。

A.贫血

B.克山病

C.癞皮病

D.蛋白质能量缺乏

363.将蛋白质分为完全蛋白质、半完全蛋白质和不完全蛋白质三类，分类依据是按其所含氨基酸种类、（）。

A.数量和比例

B.质量和比例

C.酸类分子量

D.构成的元素

364.危险温度之内存放的食物不得超过 2 小时，这个危险温度范围是（）。

A.1°C-43°C

B.10°C-73°C

C.5°C-63°C

D.30°C-93°C

365.过量食用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

366.不属于餐饮生理需求的是（）。

A.营养

B.风味

C.舒适

D.安全

367.“赤霉病麦食物中毒”属于（）。

A.有毒动植物中毒

B.有毒化学物中毒

C.霉菌性食物中毒

D.细菌性食物中毒

368.食物中毒者大多会表现出的症状是（）。

A.失血性休克

B.急性肠胃炎

C.受凉后发烧

D.感冒后头痛

369.我国对食品生产经营实行（）制度。

A.告示

B.书面

C.许可

D.跟踪

370.刚腌制蔬菜中的亚硝酸盐含量（）。

A.不会变化

B.明显增高

C.明显减少

D.以上均不正确

371.膳食能量最经济的来源是（）。

A.肉类

B.油脂

C.粮食

D.盐类

372.维生素E的主要来源是（）。

A.水果

B.植物油

C.蛋类

D.豆类

373.有些人从不吃肝脏等动物性食物，但很喜欢吃蔬菜，这些人也不一定会患夜盲症。这是因为有些蔬菜中含有（）。

A.维生素A

B.维生素B

C.维生素C

D.胡萝卜素

374.不能防止心血管疾病的食物有（）。

A.猪油

B.番茄

C.海鱼

D.黑木耳

375.鱼腥味是由多种化合物共同形成的，其主要成分是（）。

A.饱和脂肪酸

B.不饱和脂肪酸

C.酸性氨基酸

D.碱性氨基酸

376.蛋白质营养不良患者首选输入的是（）。

A.血浆

B.白蛋白

C.血液

D.氨基酸

377.患急性胰腺炎时，应严格限制的营养素是（）。

A.无机盐

B.脂肪

C.蛋白质

D.糖类

378.（）能促使组织内淤积的尿酸盐溶解、排出。

A.维生素 A

B.乳酸

C.维生素 C

D.乳糖

379.腌制蔬菜中亚硝酸盐含量在（）。

A.7-8 天达高峰

B.7-8 天降至最低

C.7-8 天开始增加

D.7-8 天明显减少

380.含嘌岭成分较高的食物有（）。

A.乳类及其制品

B.蔬菜类

C.动物内脏

D.水果类

381.下列食物中的哪一种物质不属于食物污染的范畴（）。

A.肉制品中的亚硝酸盐

B.蔬菜中的农药

C.河跃鱼肉中的河跃鱼毒素

D.大米中的甲虫

382. “克山病”的主要原因是缺乏（）。

A.锌

B.碘

C.硒

D.铁

383.膳食补钙的最佳来源为（）。

A.豆类

B.绿色蔬菜

C.奶类

D.海产品

384.常量元素在人体内含量较多，占人体重量（）以上。

A.1%

B.0.1%

C.0.01%

D.10%

385.（）里含维生素C最多。

A.桂圆

B.梨

C.鲜枣

D.苹果

386.下列属于必需脂肪酸的为（）。

A.亚油酸

B.亚麻酸

C.花生四烧酸

D.DHA

387.食物留样的时间是（）。

A.12小时

B.24小时

C.48 小时

D.60 小时

388.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

389.有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体后主要蓄积于（）。

A.脂肪组织

B.皮肤

C.肌肉

D.血液

390.属于素菜的是（）。

A.葱油罗皮

B.姜汁菠菜

C.五香熏鱼

D.麻酱腰片

391.谷类食物中的维生素主要为（）。

A.B 族维生素

B.维生素 E

C.维生素 C

D.视黄醇

392.蔬菜中含有丰富的（）。

A.维生素 C

B.蛋白质

C.脂肪

D.能量

393.人体每天水的需要量（）。

A.2500ml

B.1000ml

C.300ml

D.无需饮水

394.在人体中氨基酸代谢时，参与转氨基作用的维生素为（）。

A.维生素 B1

B.维生素 B6

C.维生素 PP

D.维生素 B

395.可与钙生成不溶性钙盐而影响钙吸收的是草酸和（）。

A.核酸

B.柠檬酸

C.苹果酸

D.酒石酸

396.每克脂肪在体内氧化可供给能量（）。

A.17kJ

B.4kcal

C.38kcal

D.37.6kJ

397.动物性油脂消化率较高的是（）。

A.猪脂

B.奶油

C.牛脂

D.羊脂

398.有机食品在生产加工过程中绝对禁止使用（）等人工合成物质。

A.农药、化肥、敌敌畏

B.农药、激素、敌敌涕

C.农药、化肥、激素

D.化肥、激素、氯果

399.为防止动物性原料在保存过程中因细菌因素发生变质，温度应控制在（）。

A.10℃以下

B.20～30℃

C.50～60℃

D.50～70℃

400.与脂肪的消化吸收率关系密切的是其（）。

A.温度

B.熔点

C.沸点

D.形状

401.平衡膳食宝塔的第一层主要供给营养素是（）。

A.能量

B.氨基酸

C.膳食纤维

D.矿物质

402.属于单糖的是（）。

A.麦芽糖

B.糊精

C.糖原

D.葡萄糖

403.水禽蛋必须在沸水中煮（）方可食用。

A.3min

B.5min

C.15min

D.20min

404.以下不是上浆作用的是（）。

A.保护营养素

B.协调原料水分，使菜肴鲜嫩，色泽美观

C.防止串味

D.增香去异味

405.维生素 B2 又称为（）。

A.硫胺素

B.核黄素

C.视黄醇

D.生育酚

406.巨幼红细胞贫血，与（）营养素缺乏有关。

A.叶酸

B.锌

C.钙

D.维生素 E

407.下列物质中,含维生素 B12 丰富的为（）。

A.菠菜

B.葡萄

C.谷物

D.肉类

408.下列选项中能保护蔬菜中的营养素的方法为（）。

A.洗后蔬菜放置时间过长

B.旺火急炒

C.炒煮的时间过长

D.长时间浸泡

409.下列为维生素 B2 缺乏所造成的症状是（）。

A.贫血

B.夜盲症

C.克山病

D.口角炎

410.人体生命必需元素中，碳、氢、氧、氮主要存在的形式是（）。

A.无机物质

B.有机物质

C.游离

D.结合

411.属于基础代谢的是（）。

A.思考

B.消化

C.心跳

D.跑步

412.病原菌最适宜生长或产毒的温度约为（）。

A.10～15°

B.25～40°

C.50～60°

D.70～80°

413.613.有毒动植物食物中毒中，常见的植物是（）。

A.青萝卜

B.大冬瓜

C.小青菜

D.马铃薯

414.最容易发生细菌性食物中毒的季节是（）。

A.春、夏季

B.夏、秋季

C.秋、冬季

D.冬、春季

415.胎儿神经管畸形可能是由于缺乏（）。

A.烟酸

B.叶酸

C.尼克酸

D.生物素

416.下列不是黄曲霉毒素污染食品后的去毒措施的是（）。

A.挑除霉粒

B.碾轧加工

C.加水搓洗

D.烹调加工

417.婴儿特有的必需氨基酸为（）。

A.异亮氨酸

B.组氨酸

C.缬氨酸

D.蛋氨酸

418.引起水俣病和骨痛病的金属元素是（）。

A.铅、锡

B.汞、铅

C.汞、镉

D.镉、铅

419.细菌性食物中毒（）。

A.有明显的季节性，尤其是夏秋两季

B.只有在夏季发生

C.只有在春季发生

D.只有在秋季发生

420.酱和酱油经过发酵后，产生了原来原料中不含有的（）。

A.维生素 B12

B.维生素 B1

C.维生素 B2

D.烟酸

421.下列为人体必需微量元素的一组是（）。

A.硫、铁、氯

B.碘、锌、氮

C.铁、钙、锌

D.钙、锌、碘

422.下列碳水化合物中属于单糖的是（）。

A.果糖

B.麦芽糖

C.淀粉

D.水苏糖

423.醋不仅能增加鲜昧和香昧，加热过程中还保护的营养素是（）。

A.蛋白质

B.维生素 E

C.维生素 D

D.维生素 A

424.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

425.同等量中含胡萝卜素量最低的是（）。

A.赤豆

B.绿豆

C.大豆

D.吉豆

426.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

427.可以促进铁的吸收的维生素是（）。

A.维生素 A

B.维生素 C

C.维生素 B1

D.维生素 B2

428.被称为硫胺素的维生素是（）。

A.维生素 B1

B.维生素 B2

C.维生素 D

D.维生素 E

429.有人喝完牛奶后发生胀气、腹泻，其主要原因可能是由于体内缺乏（）。

A.蛋白酶

B.脂肪酶

C.乳糖酶

D.淀粉酶

430.中国成人铁适宜摄入量,男子为（）。

A.20mg/日

B.12mg/日

C.15mg/日

D.19mg/日

431.含有丰富的 DHA，可提高大脑功能，增强记忆的食物是（）。

A.瘦肉、肝

B.豆类

C.鸡蛋

D.深海鱼

432.植物类食品中蛋白质含量高的是（）。

A.玉米

B.大豆

C.稻谷

D.小麦

433.河豚鱼毒性最强的部位是（）。

A.肝脏

B.肌肉

C.鱼鳍

D.尾部

434.冷盘拼制图案的基本法则有（）。

A.整齐一致

B.对称失衡

C.节奏凌乱

D.条理不一

435.冷菜风制方法的特点是（）。

A.不需要腌制

B.不需要浸卤

C.不需要风干

D.腌制时间较长

436.冷菜熏制方法选用不同的熏料，一般以（）为主。

A.树叶

B.精盐

C.锅巴

D.桂皮

437.腊制冷菜的特点，一般具有（）。

A.色泽酱红

B.肌肉松散

C.酥烂味香

D.耐久藏

438.锯切是冷菜切配常用的刀法，尤其适用于加工（）。

A.五香卤鸭

B.五香牛肉

C.盐水鸭

D.酱鹅

439.冰雕的特点是（）。

A.观赏性强

B.操作难度小

C.操作时间没有适当的温度

D.操作时间短

440.食品雕刻原料选择要挑选（）的原料为佳。

A.脆嫩不软

B.肉质疏松

C.内实外空

D.圆形饱满

441.什锦拼盘的式样主要用（）。

A.椭圆形

B.动物造型

C.放射形

D.花朵形

442.按冷菜的制作方法分类，冷菜可分为（）。

A.单盘

B.拼盘

C.冷制冷吃

D.热制热吃

443.冷拼盛器的选择应以冷拼的（）为准。

A.颜色

B.式样

C.光泽

D.原料种类

444.现代冷菜厨房的冷藏设备大体有（）几种设备。

A.大型仓库

B.小型仓库

C.陈列柜

D.活动式冷库

445.兼带工作台冰箱具有（）的特点。

A.使用繁琐

B.易于清洁

C.美观大方

D.便于移动

446.油炸炉也称电炸炉，具有（）等优点。

A.方便快捷

B.打扫繁琐

C.费油

D.费事

447.烤鸭炉除用于烤鸭外，还可用于（）。

A.烤蔬菜

B.烤板栗

C.烤花生

D.烤鸡

448.冷菜、冷拼的主要设备，按功能来分，可分为（）。

A.制冷设备

B.除风设备

C.清洗设备

D.冷冻设备

449.按冷菜与食品雕刻制品的应用来划分，可分为（）。

A.食用冷盘

B.单盘

C.瓷盘

D.圆盘

450.食品雕刻的前提构图是（）。

A.命题

B.选盘

C.定型

D.布局

451.在设计雕品时，要根据主题、规格和饮食对象，要有（）。

A.科学性

B.趣味性

C.针对性

D.创造性

452.对食品雕刻的技术要求是（）。

A.要有一定的文学修养

B.要勤学苦练

C.要有放松的工作状态

D.要有一定的炒菜技术

453.冷菜拼摆的步骤有（）。

A.选料

B.定型

C.雕刻

D.布局

454.三拼盘的式样较多，常见的式样有（）。

A.螺旋形

B.花朵形

C.几何形

D.菱形

455.单盘的式样较多，常见的式样有（）。

A.三角形

B.螺旋形

C.几何形

D.花朵形

456.烤箱内部清洁方法是（）。

A.用水清洁

B.洗涤剂清洁

C.钢丝球清洁

D.干抹布清洁

457.尖头刀的功用主要用于（）等。

A.杀鱼

B.刻鱼鳞

C.剁排骨

D.刻花瓣

458.菜肴盘饰一般选用单色盘，包括（）。

A.圆形盘

B.白色盘

C.黄色盘

D.对称花纹盘

459.中央式盘饰适合放置（）菜肴。

A.单一口味

B.多个成型

C.焖制菜肴

D.油炸菜肴

460.食品雕刻花卉的原料适宜选用（）的瓜果蔬菜。

A.质地细密

B.色彩暗淡

C.质地软嫩

D.新鲜软嫩

461.以下食品雕刻的花卉哪种由花心向花瓣雕（）。

A.菊花

B.月季花

C.荷花

D.牡丹花

462.极大部分冷菜在制作过程中不需要（）。

A.焯水

B.腌制

C.挂糊

D.调味

463.冷菜具有（）的特点。

A.干香鲜醇

B.热吃味纯

C.酥烂脱骨

D.有汤汁（或多汁）腻

464.“又脯醢者，是饮酒佳肴”中醢今指（）。

A.鱼酱

B.甜面酱

C.黄豆酱

D.辣酱

465.水在食品雕刻中的表现手法一般有（）。

A.泉水

B.水滴

C.水洼

D.水源

466.卤制冷菜的特点是（）。

A.味鲜醇厚

B.干香不腻

C.热吃味纯

D.肌肉坚实

467.冷拼构思是制作的重要步骤，应根据（）来构思。

A.根据季节

B.根据筵席的主题

C.根据筵席的人数

D.根据原料的品种

468.泡制冷菜的特点，一般是（）。

A.质地脆嫩

B.浓郁爽口

C.干香酥脆

D.咸酸辣甜

469.黄油雕的特点是（）。

A.雕刻的刀具有固定的规格

B.雕刻时不需要适当的温度

C.雕刻的作品便于长时间的保藏

D.雕刻的原料受季节的限制

470.大麻哈鱼的生活习性是喜欢生活在（）。

A.寒冷的淡水中

B.寒冷的海洋中

C.温暖的海洋中

D.温暖的淡水中

471.我国海参的主要产地分布在（）。

A.海南和江西

B.广东和安徽

C.山东和辽宁

D.浙江和湖北

472.新鲜的奶油水分含量一般情况是（）。

A.5%-8%

B.10%-20%

C.50%-60%

D.70%-80%

473.下列内容中最符合奶酪形成原因的选项是（）。

A.酵母菌发酵作用

B.蛋白质变性凝固

C.蛋白质与碳水化合物形成的羰氨反应

D.脂肪的乳化作用

474.下列内容中关于竹荪形体特征的叙述，正确的选项是（）。

A.黑色柱体菌柄

B.圆孔实体菌盖

C.品种有长短裙之分

D.顶部菌盖呈圆饼状

475.鱼露中的鲜味物质成分是（）。

A.硫化氢

B.肌苷酸钠

C.组胺

D.三甲氨

476.新鲜蔬菜在贮存过程中发生的变化是（）。

A.消耗物质能量

B.产生大量氧气

C.单糖转化成双糖

D.绿色转换成黄色

477.新鲜水果在贮存过程中,容易发生的变化是（）。

A.原果胶水解成亲水果胶

B.产生大量营养物质

C.有机酸的数量增多

D.水果的酸度增高

478.大型冷库贮存蔬菜,适宜填充的惰性气体是（）。

A.一氧化碳

B.二氧化碳

C.硫化氢

D.甲烷

479.僵直的畜禽肌肉组织的基本特点是（）。

A.酸碱度呈中性

B.保水性较差

C.容易加热成熟

D.肉质柔软芳香

480.食品雕刻的原则一般有（）。

A.选用题材的优越性

B.突出原料的优点性

C.讲究雕品的科学性

D.讲究雕品的艺术性

481.油炸卤浸制作的冷菜一般具有（）的特点。

A.色泽红润

B.清淡爽口

C.清淡爽口

D.鲜香脆嫩

482.冻制原料选用（）等胶汁多的原料。

A.琼脂

B.羊肉

C.粉丝

D.牛肉

483.按花色冷盘造型的形象艺术特征分类，花色冷盘可分为（）。

A.简单造型

B.复杂造型

C.形象造型

D.具象造型

484.一般来讲，冷菜的拼摆包含（）。

A.定型

B.布局

C.切片

D.盖面

485.下列什么菜肴不属于腌制菜肴（）。

A.清炒白菜

B.红油莴笋

C.蜜汁番茄

D.糖醋萝卜

486.关于“净料”概念，描述正确的选项是（）。

A.净料一定比毛料轻

B.净料一定比毛料重

C.猪小排是净料

D.焯过水的羊肉不算净料

487.下列内容关于鲨鱼骨骼性质叙述正确的选项是（）。

A.硬骨鱼类

B.软骨鱼类

C.小型鲨鱼尚未钙化的骨骼

D.大型鲨鱼尚未钙化的骨骼

488.鲨鱼的鳍棘具有的基本性质是（）。

A.冷冻之后变的柔软

B.水解之后变的柔软

C.鲜味物质非常丰富

D.不饱和脂肪酸非常丰富

489.鲨鱼肉中含有的腥臭物质主要是（）。

A.尿素

B.氨

C.谷氨酸

D.组氨酸

490.关于金枪鱼基本形体特征叙述正确的选项是（）。

A.鱼体质量达到10-30千克

B.圆筒状的鱼体

C.鱼尾呈楔形

D.圆形角质化的鳞片

491.金枪鱼肉质的基本特点是（）。

A.红白相间的肌肉组织

B.橘红色的肌肉组织

C.暗红色木纹状的肌肉组织

D.粉红色的肌肉组织

492.素菜选料严谨，多以三菇（香菇、花菇、草菇）、六耳（石耳、黄耳、桂花耳、白耳背、银耳、（）。

A.榆耳

B.茶耳

C.木耳

D.雪耳

493.以下（）选项是浙江风味小吃。

A.五芳斋粽子

B.生煎馒头

C.南翔小笼

D.包子

494.古代“筵席”最初的含义是（）。

A.铺陈曰筵，藉之曰席

B.草席

C.席铺筵上

D.最早的坐垫

495.中国烹饪史可分为先秦、汉魏六朝、（）、明清、中华民国、中华人民共和国六大时期。

A.隋

B.赵

C.韩

D.楚

496.中国烹饪风味流派的古称有（）。

A.古式

B.帮式

C.古味

D.古帮

497.伊斯兰教在膳食指导思想上，坚持“五禁”：禁吃脏物和凶物以及丑物，还有

（）。

A.禁吃自死动物

B.有鳃鱼

C.有鳞鱼

D.食谷家禽

498.江苏菜系构成有（）。

A.古城风味

B.扬州风味

C.官府风味

D.姑苏风味

499.商务部提出的“五大餐饮集聚区”包含（）。

A.北方菜集聚区

B.淮扬菜集聚区

C.西南菜集聚区

D.清真菜集聚区

500.官府菜又名公馆菜，典型的有（）。

A.孔家菜

B.谭府菜

C.随园菜

D.五嫂菜

501.世界饮食文化分为三大类型，即（）文化体系。

A.东南饮食

B.亚太饮食

C.西南饮食

D.清真饮食

502.重阳节又称登高节，民间有（）等习俗。

A.赛龙舟

B.啃龙虾

C.吃螃蟹

D.炒“五红”

503.周代医事制度中曾记载到的医生是（）。

A.内科医生

B.外科医生

C.食医

D.郎中

504.江苏菜的代表品种有（）。

A.樟茶鸭子

B.盐水鸭

C.龙虾

D.大煮干丝

505.菜点命名的要求是（）。

A.切合实际

B.便于记忆

C.发挥想象

D.引起注意

506.四川菜的风味特色是以（）见长。

A.小煎

B.小炖

C.大炒

D.小烧

507.山东菜起源于春秋时期的（）。

A.齐国

B.项国

C.赵国

D.战国

508.民间菜种类亦多，影响较大的有江苏的蛋炒饭、安徽的腐乳爆肉以及（）等。

A.松鼠桂鱼

B.广东炒田螺

C.酿金钱发菜

D.扬州炒饭

509.以下不可食用的家禽内脏为（）。

A.肝

B.心

C.肠

D.食管

510.水产品在切配、烹调之前，一般没有什么工序（）。

A.剥皮

B.刮鳞

C.去鳃

D.去内脏

511.组成山东风味菜的有（）。

A.阿尔滨风味

B.胶东风味

C.徐海风味

D.金陵风味

512.握刀的指法没有（）。

A.连续式

B.间歇式

C.交替式

D.跳跃式

513.以下哪个不是热菜配菜的重要性（）。

A.确定菜肴的质和量

B.使菜肴的色、香、味、形基本确定

C.确定菜肴的营养价值

D.确定菜肴的成品

514.干货原料涨发方法没有（）。

A.水法

B.油法

C.盐法

D.糖法

515.下列干料适宜盐法的是（）。

A.鱿鱼

B.海参

C.兰花干

D.蹄筋

516.以下哪个不是刀工的基本要求（）。

A.整齐划一

B.配合烹调

C.藕断丝连

D.合理应用

517.鲍鱼的涨发方法有（）。

A.油法

B.碱法

C.火法

D.盐法

518.麦穗型花刀的刀纹是运用什么刀法制成的（）。

A.直刀拉剞

B.斜刀推剞

C.平刀片

D.斜刀拉剞

519.以下菜肴名称采用主料前加上菜肴质感特点的有（）。

A.凤尾桃花虾

B.脆皮鲜奶

C.沙锅豆腐

D.宫保鸡丁

520.俄式菜肴的代表菜有（）。

A.马赛鱼羹

B.奶粥

C.沙尔马生菜

D.海鲜汤

521.法式菜肴的特点是（）。

A.油大

B.粗放

C.用酒讲究且量小

D.烹调精细

522.以下不是宴席菜单设计时需要注意（）。

A.熟悉宴席的规格和上菜的顺序

B.掌握好整席菜点的数量

C.注意菜肴之间的色、香、味、形、质、器的配合

D.注意季节变化、烹饪原料科学化

523.不宜生吃鲜蛋是因为生蛋清中不含有（）。

A.红细胞凝血素

B.沙门氏菌

C.抗生物素蛋白

D.抗胰蛋白酶因子

524.不是饮食卫生“五四”制的具体内容是（）。

A.由原料到成品不实行“四不制度”

B.成品、食物存放实行“四隔离”

C.用、食具实行“四过关”

D.环境卫生采取“四定”办法

525.为了给学龄儿童补充钙，儿童膳食中可选择（）。

A.米粥

B.连壳吃的小虾

C.鸡蛋

D.海鲜

526.不合理利用牛奶的措施有（）。

A.喝乳前，先吃一些馒头、饼干、糕点

B.牛奶可以久煮

C.牛奶应避光保存

D.酸奶有益人体健康，更利于成人老人饮用

527.蛋白质根据分子结构分类，不是单纯蛋白质的是（）。

A.白蛋白

B.球蛋白

C.谷蛋白

D.脂蛋白

528.亚硝酸盐的中毒剂量是（）g。

A.0.3-0.5

B.0.4-0.6

C.0.5-0.7

D.0.6-0.83

529.以下不是锌缺乏的主要症状的是（）。

A.生长停滞

B.味觉减退

C.骨质疏松

D.创口愈合迟

530.下列不属于着色剂的是（）。

A.胭脂红

B.苋菜红

C.亚硝酸钠

D.番茄红素

531.下列对葡萄球菌食物中毒的特点，表述正确的是（）。

A.全年发生，多见夏秋两季

B.中毒的主要原因是被污染的食品在高温下存放时间过长引起

C.主要食品为海产品及其制品，蛋及蛋制品

D.肉制品一般不会发生葡萄球菌食物中毒

532.以下不可以保护和减少营养素损失的措施是（）。

A.加醋

B.挂糊上浆

C.勾芡

D.350-360℃高温烹制

533.以下不是维生素B6缺乏的典型临床症状的是（）。

A.脂溢性皮炎

B.小细胞性贫血

C.眩晕

D.巨幼红细胞贫血

534.人体氟缺乏时，出现的相关的症状为（）。

A.骨质疏松症

B.龋齿

C.氟骨病

D.牙周炎

535.人体的能量来源没有（）。

A.碳水化合物

B.脂类

C.蛋白质

D.维生素

536.碘的良好食物来源为（）。

A.油菜

B.甲鱼

C.淡水鱼

D.海带

537.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

538.不同的食品添加剂是具有下列哪些相同功能（）的物质。

A.改变产品的颜色

B.改变产品的香味

C.防止食物腐败

D.改善食品的品质

539.下列水产品在死亡后能得到销售（）。

A.甲鱼

B.乌龟

C.黄鳝鱼

D.刀鱼

540.食品腐败变质的原因有（）。

A.食物本身

B.食物的含水量

C.食物的营养成分

D.防腐剂

541.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

542.下列不是不饱和脂肪酸的是（）。

A.油酸

B.亚油酸

C.亚麻酸

D.硬脂酸

543.毒蕈中毒的原因主要是（）。

A.食用过多

B.烹饪时间太短

C.误食

D.烹饪时间太长

544.导致高粱制品具有一定涩味的成分是（）。

A.烟酸

B.糖类

C.丹宁

D.灰分

545.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

546.烧煮类菜肴较适宜的用盐比例为（）。

A.0.5～1.0%

B.1.5～2.0%

C.2.5～3.0%

D.3.5～4.0%

547.某男性有口角炎、脸部的脂溢性皮炎,则该人应适当摄取（）。

A.糖类

B.水果

C.谷类

D.动物内脏

548.糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、甜味素属于（）甜味剂。

A.天然

B.人工合成

C.化学物质

D.营养型

549.坏血病是由于缺乏（）。

A.维生素 A

B.维生素 B1

C.维生素 C

D.锌

550.食物由大分子逐渐分解为小分子的过程是（）。

A.消化

B.吸收

C.被动转运

D.主动转运

551.餐饮企业中食具、工具的消毒方法属于物理方法的是（）。

A.漂白粉溶液消毒法

B.煮沸消毒法

C.新洁尔灭消毒法

D.过氧乙酸消毒法

552.高血压患者在服药的同时应控制（）摄入量。

A.钾

B.钙

C.钱

D.钠

553.食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体有危害或者可能有危害的事故，统称（）。

A.食品安全事故

B.食品安全责任

C.食品安全预见

D.食品安全规则

554.广泛存在于新鲜绿叶蔬菜和酸性水果中的营养素是（）。

A.维生素 A

B.维生素 C

C.维生素 E

D.维生素 D

555.缺乏维生素 C 可引起的疾病是（）。

A.软骨病

B.夜盲症

C.癞皮病

D.坏血病

556.在儿童发育期，缺乏（）是患克汀病（呆小症）可能性的最主要原因。

A.碘

B.铁

C.锌

D.铬

557.消化吸收过程中最要的阶段是（）。

A.大肠内消化

B.小肠内消化

C.胃内消化

D.口腔内消化

558.下列选项中不是钙缺乏的体征的是（）。

A.婴儿手足抽搐症

B.儿童佝偻病

C.成人骨质疏松症

D.痛风

559.食品安全法第九十八条规定：违反本法，构成犯罪的，依法追究，()。

A.道德责任

B.行政处罚

C.民事责任

D.刑事责任

560.可以消化脂肪的消化液是（)。

A.胃液

B.胰液

C.小肠液

D.唾液

561.《中华人民共和国食品安全法》共分（)。

A.5 章 104 条

B.6 章 104 条

C.8 章 104 条

D.10 章 104 条

562.食品安全法获得通过的年份是（)。

A.1995 年

B.2000 年

C.2009 年

D.2011 年

563.四季豆中毒的毒素是（）。

A.龙葵素

B.石房蛤毒素

C.植物血凝素

D.氰化物

564.下列一组选项中，是人体维生素 D 的最好供给的食物是（）。

A.茶叶

B.牛奶

C.西红柿

D.辣椒

565.谷类碳水化合物含量最为丰富，主要（）。

A.集中在胚乳中

B.集中在胚芽中

C.集中在麸皮中

D.均匀分布

566.维生素 D 的食物来源主要是动物肝脏和（）。

A.乳类和植物类

B.鱼肝油和蛋类

C.粮食和坚果类

D.粮食和鲜蛋类

567.腐败变质的食物都有（）。

A.臭昧

B.微生物的严重污染

C.毒素产生

D.致癌作用

568.下列元素中，常量元素为（）。

A.钙

B.锌

C.铜

D.铁

569.大豆类食品的蛋白质消化率，按顺序排列从高到低为（）。

A.大豆-豆腐-豆浆

B.豆腐-豆浆-大豆

C.豆浆-豆腐-大豆

D.豆腐-大豆-豆浆

570.烹任中用电烤代替烟熏，可减少食品中产生（）。

A.多环芳烙

B.亚硝酸盐

C.有机磷

D.丙酮酸

571.人体水排出最主要的途径是（）。

A.肠道

B.皮肤

C.肺

D.肾脏

572.坏血病是由于缺乏（）。

A.维生素 A

B.维生素 B1

C.维生素 C

D.锌

573.食物由大分子逐渐分解为小分子的过程是（）。

A.消化

B.吸收

C.被动转运

D.主动转运

574.餐饮企业中食具、工具的消毒方法属于物理方法的是（）。

A.漂白粉溶液消毒法

B.煮沸消毒法

C.新洁尔灭消毒法

D.过氧乙酸消毒法

575.高血压患者在服药的同时应控制（）摄入量。

A.钾

B.钙

C.铁

D.钠

576.食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体有危害或者可能有危害的事故，统称（）。

A.食品安全事故

B.食品安全责任

C.食品安全预见

D.食品安全规则

577.广泛存在于新鲜绿叶蔬菜和酸性水果中的营养素是（）。

A.维生素 A

B.维生素 C

C.维生素 E

D.维生素 D

578.缺乏维生素 C 可引起的疾病是（）。

A.软骨病

B.夜盲症

C.癞皮病

D.坏血病

579.在儿童发育期，缺乏（）是患克江病（呆小症）可能性的最主要原因。

A.碘

B.铁

C.锌

D.铬

580.消化吸收过程中最要的阶段是（）。

A.大肠内消化

B.小肠内消化

C.胃内消化

D.口腔内消化

581.下列选项中不是钙缺乏的体征的是（）。

A.婴儿手足抽搐症

B.儿童佝偻病

C.成人骨质疏松症

D.痛风

582.食品安全法第九十八条规定：违反本法，构成犯罪的，依法追究，（）。

A.道德责任

B.行政处罚

C.民事责任

D.刑事责任

583.可以消化脂肪的消化液是（）。

A.胃液

B.胰液

C.小肠液

D.唾液

584.《中华人民共和国食品安全法》共分（）。

A.5章104条

B.6 章 104 条

C.8 章 104 条

D.10 章 104 条

585.食品安全法获得通过的年份是（）。

A.1995 年

B.2000 年

C.2009 年

D.2011 年

586.四季豆中毒的毒素是（）。

A.龙葵素

B.石房蛤毒素

C.植物血凝素

D.氰化物

587.下列一组选项中，是人体维生素 D 的最好供给的食物是（）。

A.茶叶

B.牛奶

C.西红柿

D.辣椒

588.谷类碳水化合物含量最为丰富，主要（）。

A.集中在胚乳中

B.集中在胚芽中

C.集中在麸皮中

D.均匀分布

589.维生素D的食物来源主要是动物肝脏和（）。

A.乳类和植物类

B.鱼肝油和蛋类

C.粮食和坚果类

D.粮食和鲜蛋类

590.腐败变质的食物都有（）。

A.臭昧

B.微生物的严重污染

C.毒素产生

D.致癌作用

591.下列元素中，常量元素为（）。

A.钙

B.锌

C.铜

D.铁

592.大豆类食品的蛋白质消化率，按顺序排列从高到低为（）。

A.大豆-豆腐-豆浆

B.豆腐-豆浆-大豆

C.豆浆-豆腐-大豆

D.豆腐-大豆-豆浆

593.烹任中用电烤代替烟熏，可减少食品中产生（）。

A.多环芳烙

B.亚硝酸盐

C.有机磷

D.丙酮酸

594.人体水排出最主要的途径是（）。

A.肠道

B.皮肤

C.肺

D.肾脏

595.人体能的主要来源是（）。

A.谷类

B.蔬菜

C.鱼、禽、肉、蛋

D.奶类和豆类

596.可调节体温的营养素为（）。

A.碳水化合物

B.钙

C.水

D.维生素 K

597.下列不属于热菜味型的是（）。

A.椒麻味型

B.酱香味型

C.五香味型

D.麻辣味型

598.高油温油温范围为（）。

A.90～120℃

B.120～150℃

C.150～180℃

D.210～240℃

599.生炝属于（）。

A.有烹有调法

B.有烹无调法

C.无烹无调法

D.有调无烹法

600.动物性原料的火候确定是根据（）。

A.炒勺的变化

B.血红素的变化

C.油面状态

D.入油后的反应

601.适用于沸水锅焯水的原料有（）。

A.鸡和黄花菜

B.大肠和山药

C.牛肉和马铃薯

D.笋和萝卜

602.烹制“西湖醋鱼”的方法是（）。

A.软熘

B.脆熘

C.焦熘

D.滑熘

603.依据调味不同，烧法可分为（）。

A.红烧和锅烧

B.葱烧和酱烧

C.白烧和酱烧

D.白烧和葱烧

604.制作水爆（汤爆）菜肴时的用水（汤）量一般是原料的（）。

A.1～2 倍

B.3～4 倍

C.5～6 倍

D.7～8 倍

605.挂糊原料炸制时宜使用的火力是（）。

A.旺火

B.中火

C.小火

D.微火

606.柴把鸭子的命名方式是（）。

A.原料的形状+主料

B.原料的方法+味型

C.原料的特征+烹饪方法

D.象形+方法

607.盐焗鸡制作工艺的传热介质是（）物质。

A.液体

B.固体

C.气体

D.油

608.下列不属于勾芡的方法是（）。

A.翻拌法

B.倒入法

C.淋推法

D.泼浇法

609.烹是将经过加工后的小型主料，采用（）的方法加热成熟，再放入调料或预先兑好的调味清汁烹之并翻炒成菜的烹调方法。

A.汆

B.焯水

C.煮

D.炸制或滑油

610.利用蒸汽对原料进行长时间加热，使原料酥烂，以便进行正式熟处理的方法是（）。

A.久蒸预熟处理法

B.速蒸预熟处理法

C.足汽速蒸处理法

D.汽导热预熟处理

611.“夫妻肺片”所用的热菜烹调方法是（）。

A.油烹法

B.水烹法

C.气烹法

D.固体烹法

612.调制生碱液的比例一般是纯碱50克，冷水（）。

A.500克

B.200克

C.4500克

D.1000克

613.调味添加一定的乙醇可增强菜品的风味，较适宜的浓度是（）。

A.1%

B.5%

C.10%

D.15%

614.814.制作油爆类菜肴的用油一般是原料的（）。

A.相同

B.2～3倍

C.4～5倍

D.6～7 倍

615.制作“火爆燎肉”应使用的火力为（）。

A.旺火

B.中火

C.小火

D.微火

616.“热炝”的正确操作程序是（）。

A.选料→沸水煮熟→改刀成小料形→调料拌和→装盘

B.选料→改刀成大块形→沸水烫熟→调料拌和→装盘

C.选料→改刀成小料形→沸水煮烂→调料拌和→装盘

D.选料→改刀成小料形→沸水烫熟→调料拌和→装盘

617.在烹任加工过程中需要使用甜面酱的菜肴是（）。

A.果昧鱼片

B.水晶虾仁

C.京酱肉丝

D.蒜泥白肉

618.“龙井虾仁”采用的烹调方法是（）。

A.炒

B.煎

C.炸

D.馏

619.热空气加热是在辐射热和对流热的条件下使原料产生干脆焦香，这种质感的

形成是因为原料的表层发生了（）。

A.碳化变性

B.碳化变脆

C.凝结变性

D.凝结变脆

620.热空气加热时能直接将热量传递到到原料表体，这种热量传递方式是（）。

A.辐射

B.传导

C.交换

D.转移

621.使原料在加热前就具有基本味的过程通常称（）。

A.烹调前调味

B.烹调中调味

C.烹调后调味

D.正式调味

622.下列香料中，加热时间越长溶出的香味越多，香气味越浓郁的一组是（）。

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

623.原料的组配合理，可以使菜肴的风味更为突出，如（）。

A.蟹粉河蚌

B.酱烧鸭鹅

C.羊方藏鱼

624.带肉皮的原料在走油时，应肉皮朝下，这样可使其受热充分，质感的特色是（）。

A.松软

B.酥脆

C.松酥

D.软烂

625.下列烹制方法中，不属于真正意义上“焖”的是（）。

A.黄焖

B.红焖

C.白焖

D.油焖

626.在调糊过程中，需要将面粉用沸水烫透或蒸透的是（）。

A.脆皮糊

B.水分糊

C.蛋泡糊

D.蜂巢糊

627.烹制菜品所用的糊中，保水性最好的糊是（）。

A.蛋泡糊

B.全蛋糊

C.水粉糊

D.啤酒糊

628.“挂炉烤鸭”初加工处理步骤为（）。

A.打气→掏膛、洗膛→挂钩→烫皮、打糖→晾皮→灌水

B.掏膛、洗膛→打气→挂钩→烫皮、打糖→晾皮→灌水

C.打气→掏膛、洗膛→挂钩→烫皮、打糖→灌水→晾皮

D.打气→掏膛、洗膛→烫皮、打糖→挂钩→晾皮→灌水

629.味觉感知的最适温度是（）。

A.10℃

B.20℃

C.30℃

D.40℃

630.黄色给人以温暖、高贵之感，在日常工作中常遇到的黄色菜肴有（）。

A.翠珠鱼花

B.北京烤鸭

C.香炸猪排

D.红卤香菇

631.形状较大的原料，适合（）。

A.旺火快速的烹调

B.大火长时间烹调

C.中火长时间烹调

D.小火短时间烹调

632.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

633.下列汤汁中更为清澈、醇厚的是（）。

A.单吊汤

B.双吊汤

C.三吊汤

D.清汤

634.下列营养素在焯水时不易流失的是（）。

A.维生素 A

B.维生素 B

C.维生素 C

D.维生素 B1

635.珍珠玉米羹选用装盘方法是（）。

A.扣入法

B.溜入法

C.覆盖法

D.浇入法

636.依据调味不同，烧法可分为（）。

A.红烧和锅烧

B.葱烧和酱烧

C.白烧和酱烧

D.白烧和葱烧

637.制作水爆（汤爆）菜肴时的用水（汤）量一般是原料的（）。

A.1～2 倍

B.3～4 倍

C.5～6 倍

D.7～8 倍

638.挂糊原料炸制时宜使用的火力是（）。

A.旺火

B.中火

C.小火

D.微火

639.柴把鸭子的命名方式是（）。

A.原料的形状+主料

B.原料的方法+味型

C.原料的特征+烹饪方法

D.象形+方法

640.盐焗鸡制作工艺的传热介质是（）物质。

A.液体

B.固体

C.气体

D.油

641.下列不属于勾芡的方法是（）。

A.翻拌法

B.倒入法

C.淋推法

D.泼浇法

642.烹是将经过加工后的小型主料，采用（）的方法加热成熟，再放入调料或预先兑好的调味清汁烹之并翻炒成菜的烹调方法。

A.汆

B.焯水

C.煮

D.炸制或滑油

643.利用蒸汽对原料进行长时间加热，使原料酥烂，以便进行正式熟处理的方法是（）。

A.久蒸预熟处理法

B.速蒸预熟处理法

C.足汽速蒸处理法

D.汽导热预熟处理

644.“夫妻肺片”所用的热菜烹调方法是（）。

A.油烹法

B.水烹法

C.气烹法

D.固体烹法

645.调制生碱液的比例一般是纯碱50克，冷水（）。

A.500克

B.200克

C.4500克

D.1000克

646.调味添加一定量的乙醇可增强菜品的风味，较适宜的浓度是（）。

A.1%

B.5%

C.10%

D.15%

647.制作油爆类菜肴的用油量一般是原料的（）。

A.相同量

B.2～3倍

C.4～5倍

D.6～7倍

648.制作“火爆燎肉”应使用的火力为（）。

A.旺火

B.中火

C.小火

D.微火

649.“热炝”的正确操作程序是（）。

A.选料→沸水煮熟→改刀成小料形→调料拌和→装盘

B.选料→改刀成大块形→沸水烫熟→调料拌和→装盘

C.选料→改刀成小料形→沸水煮烂→调料拌和→装盘

D.选料→改刀成小料形→沸水烫熟→调料拌和→装盘

650.在烹任加工过程中需要使用甜面酱的菜肴是（）。

A.果昧鱼片

B.水晶虾仁

C.京酱肉丝

D.蒜泥白肉

651.“龙井虾仁”采用的烹调方法是（）。

A.炒

B.煎

C.炸

D.馏

652.热空气加热是在辐射热和对流热的条件下使原料产生干脆焦香，这种质感的形成是因为原料的表层发生了（）。

A.碳化变性

B.碳化变脆

C.凝结变性

D.凝结变脆

653.热空气加热时能直接将热量传递到到原料表体，这种热量传递方式是（）。

A.辐射

B.传导

C.交换

D.转移

654.使原料在加热前就具有基本味的过程通常称（）。

A.烹调前调味

B.烹调中调味

C.烹调后调味

D.正式调味

655.下列香料中，加热时间越长溶出的香味越多，香气味越浓郁的一组是（）。

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

656.原料的组配合理，可以使菜肴的风味更为突出，如（）。

A.蟹粉河蚌

B.酱烧鸭鹅

C.羊方藏鱼

D.竖炒文蛤

657.燃气设备与燃气源之间最好使用（）连接。

A.PPR 管

B.钢管

C.软管

D.铝管

658.调味品投放顺序不同，会影响各种调味品在原料中的吸附和（）。

A.渗透压

B.扩散

C.发性

D.标准化

659.调制蛋泡糊，蛋清与粉料的比例为（）。

A.4∶1

B.3∶1

C.2∶1

D.1∶1

660.上浆致嫩时可以利用糖缓解原料中碱味，是因为上浆时使用了（）。

A.碳酸钠

B.碳酸氢钠

C.氢氧化钙

D.氢氧化钠

661.在传统制糊过程中，需要添加老肥的为（）。

A.蛋泡糊

B.干粉糊

C.全蛋糊

D.脆皮糊

662.味精主要成分谷氨酸钠，转化为焦谷氨酸钠的温度是（）。

A.130℃

B.180℃

C.230℃

D.280℃

663.属于烟香味型的菜品是（）。

A.八宝鸭子

B.虫草鸭子

C.香酥鸭子

D.樟茶鸭子

664.调制酱香味型的主要酱料是甜面酱和（）。

A.豆瓣酱

B.香辣酱

C.芝麻酱

D.海鲜酱

665.挂蛋泡糊的菜肴油炸时，油温一般应控制在（）。

A.90～120℃

B.130～160℃

C.170～200℃

D.210～240℃

666.蛋清起泡的原理，主要是因为蛋清中含有经高速抽打后具有较强发泡性能的类卵黏蛋白和（）。

A.卵黏蛋白

B.卵清蛋白

C.卵白蛋白

D.抗胰蛋白酶

667.食用鲜竹笋时要先焯水或焐油处理是因为鲜竹笋中含有较多的（）。

A.碳酸

B.单宁物质

C.植物碱

D.草酸

668.发粉糊是面粉先加少许冷水搅匀，再加适冷水继续将粉糊澥开，然后放入发酵粉拌匀静置约（）。

A.40 分钟

B.20 分钟

C.10 分钟

D.5 分钟

669.下列选项中适合于冷水锅焯水的是（）。

A.猪肺

B.鸡肉

C.西芹

D.青菜

670.为促进人体对钙的消化吸收，烹调中选用的最佳调味品是（）。

A.香醋

B.料酒

C.蚝油

D.油脂

671.传统名菜“叫花鸡”采用的方法是（）。

A.泥烤

B.面烤

C.炙烤

D.电烤

672.菜肴的类别不同，调味时盐的用也不同，炒蔬菜的用盐一般为（）。

A.0.6%

B.1.0%

C.1.2%

D.1.6%

673.下列说法正确的是（）。

A.用糖量最高的是荔枝味型菜，其次是糖醋味型菜，再次是蜜汁菜

B.用糖量最高的是糖醋味型菜，其次是蜜汁菜，再次是荔枝味型菜

C.用糖量最高的是蜜汁菜，其次是荔枝味型菜，再次是糖醋味型菜

D.用糖量最高的是蜜汁菜，其次是糖醋味型菜，再次是荔枝味型菜

674. “脆皮大虾”制作时选用的糊为（）。

A.蛋泡糊

B.干粉糊

C.全蛋糊

D.脆皮糊

675.“爆腰花”在制作过程中使用的浆为（）。

A.鸡蛋清粉浆

B.全蛋粉浆

C.苏打粉浆

D.水粉浆

676.下列菜肴中利用蛋泡糊制作成菜是（）。

A.高丽鱼条

B.软炸鱼条

C.炸虾球

D.焦熘里脊

677.蛋清糊适用的菜肴范围是（）。

A.焦熘类

B.拔丝类

C.松炸类

D.软炸类

678.制作香糟菜时，为保持其风味特色香糟□要进行（）处理。

A.过滤

B.煮沸

C.调味

D.消毒

679.下列菜品中无法实施“烹中调味”的是（）。

A.香炸猪排

B.银芽鸡丝

C.黄焖鸡翅

D.麻婆豆腐

680.在烤制工艺中，当成品要求表面色泽洁白时，一般使用（）的方式。

A.面火大、底火稍大

B.面火小、底火稍大

C.面火大、底火更大

D.面火小、底火稍小

681.使脆皮糊口感膨松的最适宜油温是（）。

A.120℃左右

B.170℃左右

C.220℃左右

D.260℃左右

682.白色给人以洁净、软嫩、清淡之感，典型的白色菜肴之一是（）。

A.高丽银鱼

B.梁溪脆鳝

C.吉士虾卷

D.干烧鳊鱼

683. “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

684.形成茸胶嫩度和弹性的蛋白质是（）。

A.肌球蛋白

B.血红蛋白

C.活性蛋白

D.酸性蛋白

685.相关标准规定的柠檬黄最大使用量为（）。

A.0.1g/kg

B.0.3g/kg

C.0.6g/kg

D.0.9g/kg

686.下列属于固态热源的是（）。

A.液化石油气

B.煤气

C.柴油

D.煤

687.下列传热介质在烹饪加工中最为常用的是（）。

A.水

B.油

C.气

D.固体

688. “软炸虾仁”采用（）传热介质。

A.水

B.油

C.气

D.固体

689.下列以热空气为传热介质加热成熟的菜肴是（）。

A.葱烧海参

B.宫保鸡丁

C.酱烤鳗鱼

D.西湖醋鱼

690.最适合做“咕噜肉”的原料是（）。

A.夹心肉

B.里脊肉

C.上脑肉

D.臀尖肉

691.荔枝味型的特点是（）。

A.咸、甜、酸、微辣

B.咸鲜、酸甜

C.咸鲜，微甜

D.咸鲜，酱香味浓

692.后翻勺时，锅具快速前送使原料翻转的时机应当把握在大臂与小臂的角度成（）。

A.120°

B.90°

C.45°

D.30°

693.宜用冷水锅焯水的原料是（）。

A.山药

B.菠菜

C.黄花菜

D.芹菜

694.下列菜品制作中，无法实施“烹中调味”的是（）。

A.香酥鸡翅

B.银芽鸡丝

C.黄焖鸡翅

D.平桥豆腐

695.制作蛋泡糊时，可以制成较多蛋泡的是（）。

A.蛋清

B.白糖

C.蛋黄

D.淀粉

696.挂糊的菜品一般多用于（）。

A.炒

B.炸

C.蒸

D.汆

697.鸡脯肉挂蛋泡糊比挂全蛋糊对水分的保存率大约要高（）。

A.1%左右

B.7%左右

C.13%左右

D.19%左右

698.按品质划分，汤可分为（）。

A.普通素清汤和高级素清汤

B.普通浓白汤和高级浓白汤

C.大荤汤、小素汤和混合汤

D.单吊汤、双吊汤和三吊汤

699.经低温油焐制后的干制原料，再投入高温油中处理的目的是使之（）。

A.成熟

B.酥脆

C.膨化

D.脱水

700.香酥鸡在制作过程中，为了使鸡达到酥烂脱骨而不失其形的标准，通常选用的预成熟方法是（）。

A.滑油

B.过油

C.焯水

D.汽蒸

二、判断题

1.在加工鲨鱼和鳐鱼时需要进行脱氨处理。（ ）

2. 牡蛎是一种生活在海洋中的软体双壳瓣腮纲动物。（ ）

3. 猴头蘑属于担子菌纲多孔菌目，通体颜色呈灰白色，菌盖有肉质状的刺针体。（ ）

4. 羊肚菌的菌盖呈规则的喇叭状，颜色有红色和绿色两种。（ ）

5. 鱼腥草又名耳根、蕺菜，其中含有的鱼腥草素具有抗菌作用。（ ）

6. 紫色甘蓝又名红椰菜、紫色圆白菜，是结球甘蓝的一个变种。（ ）

7. 根据豆豉的含水量不同，其品种主要有干豆豉和水豆豉。（ ）

8. 苹果醋是以未成熟的苹果为原料，经过酒精发酵酿制而成。（ ）

9. 咖喱是一种同多种芳香植物加工而成的复合调料。（ ）

10.焦糖色是非曲直种性质稳定、安全可靠的褐红色素。（ ）

11.动物的肝脏组织中因为有糖原的存在而呈现微弱的甜味。（ ）

12.维生素 D 在畜类动物的肝脏组织中的含量相对较多。（ ）

13.维生素 A 在畜类动物的肌肉组织中的含量相对较多。（ ）

14.维生素 B 在畜类动物的肌肉组织中的含量相对较多。（ ）

15.结缔组织中的弹性蛋白、胶原蛋白和网状蛋白质属于完全蛋白。（ ）

16.畜肉组织中的雪花肉是由脂肪与肌肉组织相互交杂沉积形成的。（ ）

17.蛋白质是新鲜禽肉组织中含量最多的物质成分。（ ）

18.飞禽类肌肉组织中的红肌纤维相对较多。（ ）

19.鹅肝的甜味主要来自于糖原物质。（ ）

20.一般来说，冷水性、长距离洄游鱼类的白肌纤维较多。（ ）

21.禽类肌肉组织中也有肌间脂肪沉积的现象。（ ）

22.鱼类死亡较长时间后，氧化三甲在还原酶的作用下还原成组氨酸。（ ）

23.自然生产的鸡蛋中矿物质种类主要有铁、硫、锡、碘、磷等。（ ）

24.蛋黄中的卵磷脂是一种良好的乳化剂。（ ）

25.以离子形式存在于乳类中的钙有利于人体的消化吸收和利用。（ ）

26.乳类中的乳糖在乳酸菌的作用下可以分解成乳酸。（ ）

27.呼吸是植物性原料生命活动中新陈代谢的重要形式。（ ）

28.新鲜的蔬菜、水果虽然脱离了植株，但是时时刻刻都在进行着呼吸活动。（ ）

29.原料的生命活动伴随着原料的成长期、成熟期和衰败期整个过程。（ ）

30.禽肉类原料的自溶过程就是原料品质衰败的过程。（ ）

31.洗刷干净的陈制火腿在食用前需要进行蒸煮加工。（ ）

32.生食的龙虾肉可以用净化水来清洗肉质。（ ）

33.长时间的浸泡可以除支虾肉中的红色腥味物质。（ ）

34.使用淡盐水可以清理牡蛎肉质上面的黏液。（ ）

35.乌参在涨发之后需要用火焰烧去坚硬的石灰质外皮。（ ）

36.涨发加工燕窝时最好选择洁白色的容器存放。（ ）

37.清理高级清汤中的颗粒物质主要是利用蛋白质胶体的吸附作用。（ ）

38.味是能够引起特殊感觉的、客观存在的某种呈味物质。（ ）

39.由于呈味物质的理化性质不同，味觉可以分为化学味觉和生理味觉。（ ）

40.化学味觉是食物的化学呈味物质刺激触觉感受器官所引起的感知觉。（ ）

41.烤制食物过程中发生的羰氨反应能产生多种香气。（ ）

42.植物中的生物碱和甙类物质是形成菜品苦味的主要因素。（ ）

43.直链淀粉含量相对较多块茎植物淀粉的糊化时间相对较短。（ ）

44.淀粉在糊化过程中形成的物质主要是糊精。（ ）

45.蛋白质是一种由氨基酸组成的高分子化合物。（ ）

46.蔬菜、水果中的水溶性维生素很容易通过自身的汁液形成沥滤流失。（ ）

47.高温加热使肌红蛋白和血红蛋白中的亚铁氧化成高价铁，变成灰白色。（ ）

48.叶绿素在瞬间加热过程中水解成比较稳定的叶绿酸盐。（ ）

49.刻画又叫浮雕，主要是在原料的表皮上用线条表现传统图案和纹样。（ ）

50.完成一件雕刻作品必须经过构思、选料、加工、成型、组装、润饰等过程。（ ）

51.传统的中式冷菜拼盘造型在尺度比例方面追求的是形似。（ ）

52.食物表现出来的色彩是由于光的反射作用通过视觉产生的感知觉。（ ）

53.在食品原料色彩的选择与应用方面应当注意冷暖对比。（ ）

54.构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。（ ）

55.食品被细菌毒素、霉素污染，一般会引起慢性中毒。（ ）

56.由于豆制品含有丰富的蛋白质和水分，因而在贮运、销售中极易遭细菌、霉菌污染。（ ）

57.鲜蛋的卫生问题主要是破损问题。（ ）

58.两种以上食物同是食用比其中一种食物单独食用，其蛋白质的营养价值要高。（ ）

59.蛋白质最好的食物来源是瘦肉、牛奶、鸡蛋、鱼类和大豆。（ ）

60.新鲜蔬菜的贮存过程中发生的变化是呼吸、后熟、萌发和排酸。（ ）

61.植物性原料新陈代谢的基本形式是呼吸或褐变。（ ）

62.在蛋品中卵粘蛋白主要构成蛋黄而卵白蛋白主要构成蛋清。（ ）

63.燕窝需要采用清水浸泡煮制摘拣杂杂物，再次清水浸泡清洗耳恭听和再次摘拣杂物反复进行涨发加工。（ ）

64.蔬果食品雕刻的类型主要有整雕、浮雕、油雕、泡末塑料雕和平面雕刻之分。（ ）

65.熬烫、煮汤、炖炀和吊烫只是制做基础清汤的传统叫法。（ ）

66.能够产生香麻味的主要物质是花椒和辣椒素。（ ）

67.在水中进行高温长时间加热可以转化明胶的物质是胶原蛋白、弹性蛋白、网状蛋白。（ ）

68.肉禽类原料腐败的肉质特点是没有营养价值，含有毒素物质，颜色呈黄绿，肉质软烂无弹性，有强烈的腥臭气味。（ ）

69.僵直状态下动物肉的组织特征是肉质坚硬弹性差，保水性差，没有自然的鲜美味道、酸度提高、不宜加热致熟，营养效价低。（ ）

70.制作基础汤汁的基本原理是利用蛋白、脂肪等营养物质及鲜味物质在水中长时间加热形成的水解作用。（ ）

高校后勤系统中式烹饪技能竞赛理论题库(70％)答案

一、单项选择题

1、A 2、D 3、D 4、C 5、D 6、C 7、B 8、B 9、C 10、C 11、D 12、C

13、B 14、A 15、A 16、B 17、C 18、A 19、A 20、A 21、C 22、D 23、D

24、D 25、A 26、C 27、A 28、B 29、A 30、A 31、B 32、B 33、D

34、A 35、A 36、A 37、B 38、A 39、B 40、D 41、D 42、D 43、D

44、D 45、B 46、A 47、C 48、D 49、A 50、A 51、A 52、D 53、D

54、B 55、A 56、C 57、C 58、D 59、A 60、A 61、D 62、D 63、C

64、C 65、C 66、A 67、A 68、D 69、D 70、D 71、B 72、C 73、D

74、B 75、A 76、D 77、C 78、B 79、C 80、D 81、B 82、D 83、C

84、D 85、A 86、D 87、C 88、C 89、B 90、A 91、C 92、D 93、A

94、B 95、C 96、D 97、D 98、D 99、B 100、D 101、C 102、B

103、A 104、B 105、C 106、A 107、C 108、C 109、A 110、A 111、B

112、D 113、A 114、D 115、B 116、C 117、D 118、C 119、D 120、A

121、B 122、C 123、C 124、D 125、C 126、C 127、B 128、D 129、C

130、D 131、A 132、A 133、A 134、D 135、B 136、C 137、C 138、C

139、D 140、C 141、D 142、D 143、B 144、A 145、A 146、A 147、B

148、A 149、A 150、C 151、B 152、A 153、B 154、C 155、A 156、D

157、A 158、C 159、C 160、A 161、A 162、B 163、D 164、C 165、B

166、A 167、B 168、A 169、B 170、C 171、C 172、D 173、D 174、B

175、B 176、C 177、C 178、A 179、D 180、B 181、A 182、C 183、A

184、D　185、B　186、A　187、D　188、A　189、D　190、B　191、A　192、C　193、C　194、B　195、B　196、D　197、C　198、D　199、D　200、A　201、D　202、D　203、B　204、A　205、C　206、D　207、C　208、B　209、B　210、A　211、D　212、B　213、B　214、B　215、A　216、B　217、D　218、A　219、B　220、A　221、D　222、C　223、C　224、B　225、B　226、D　227、B　228、A　229、C　230、D　231、A　232、D　233、A　234、B　235、B　236、C　237、C　238、A　239、B　240、A　241、A　242、B　243、D　244、C　245、B　246、A　247、A　248、B　249、B　250、A　251、C　252、C　253、C　254、A　255、C　256、D　257、D　258、C　259、D　260、D　261、A　262、B　263、D　264、D　265、B　266、A　267、C　268、D　269、B　270、D　271、C　272、C　273、B　274、B　275、C　276、C　277、C　278、B　279、C　280、B　281、C　282、A　283、C　284、B　285、B　286、A　287、B　288、A　289、C　290、C　291、B　292、B　293、B　294、A　295、A　296、C　297、D　298、C　299、C　300、C　301、C　302、C　303、A　304、B　305、C　306、D　307、A　308、C　309、B　310、C　311、C　312、B　313、D　314、A　315、A　316、C　317、D　318、C　319、B　320、A　321、A　322、D　323、A　324、D　325、D　326、C　327、A　328、A　329、B　330、D　331、D　332、B　333、A　334、A　335、A　336、D　337、D　338、A　339、A　340、A　341、D　342、C　343、A　344、C　345、A　346、A　347、C　348、D　349、D　350、D　351、A　352、C　353、A　354、D　355、D　356、B　357、A　358、D　359、A　360、D　361、C　362、C　363、A　364、C　365、D　366、C　367、C　368、B　369、C　370、B　371、C　372、

B　373、D　374、A　375、D　376、D　377、B　378、C　379、A　380、C　381、C　382、C　383、C　384、C　385、C　386、A　387、C　388、D　389、A　390、B　391、A　392、A　393、A　394、B　395、A　396、D　397、B　398、C　399、A　400、B　401、A　402、D　403、B　404、C　405、B　406、A　407、D　408、B　409、D　410、B　411、C　412、B　413、D　414、B　415、B　416、D　417、B　418、C　419、A　420、A　421、C　422、A　423、C　424、A　425、A　426、C　427、C　428、A　429、C　430、C　431、D　432、B　433、A　434、A　435、B　436、C　437、D　438、B　439、A　440、A　441、D　442、C　443、B　444、D　445、B　446、A　447、D　448、C　449、A　450、A　451、C　452、B　453、A　454、D　455、D　456、D　457、D　458、B　459、D　460、A　461、C　462、C　463、A　464、A　465、C　466、A　467、B　468、A　469、C　470、B　471、C　472、C　473、B　474、C　475、B　476、A　477、A　478、B 479、B　480、B　481、A　482、A　483、D　484、D　485、A　486、C　487、B　488、B　489、B　490、A　491、C　492、A　493、A　494、A　495、A　496、A　497、A　498、D　499、B　500、C　501、D　502、C　503、C　504、D　505、B　506、A　507、A　508、B　509、D　510、A　511、B　512、D　513、D　514、D　515、D　516、C　517、B　518、B　519、B　520、B　521、D　522、D　523、A　524、A　525、B　526、C　527、D　528、A　529、C　530、C　531、A　532、D　533、D　534、A　535、D　536、D　537、D　538、D　539、D　540、A　541、D　542、D　543、C　544、C　545、C　546、B　547、D　548、B　549、C　550、A　551、B　552、B　553、A　554、B　555、D　556、A　557、B　558、D　559、D　560、B　561、A　562、C　563、C　564、B　565、A　566、

B 567、B 568、A 569、B 570、A 571、D 572、C 573、A 574、B 575、B 576、A 577、B 578、D 579、A 580、B 581、D 582、D 583、B 584、A 585、C 586、C 587、B 588、A 589、B 590、B 591、A 592、B 593、A 594、D 595、A 596、C 597、A 598、D 599、D 600、B 601、A 602、A 603、B 604、C 605、B 606、A 607、B 608、B 609、D 610、A 611、B 612、D 613、A 614、B 615、A 616、D 617、C 618、A 619、C 620、A 621、A 622、A 623、C 624、C 625、D 626、D 627、A 628、A 629、C 630、C 631、C 632、D 633、C 634、A 635、B 636、B 637、C 638、B 639、A 640、B 641、B 642、D 643、A 644、B 645、D 646、A 647、B 648、A 649、D 650、C 651、A 652、C 653、A 654、A 655、A 656、C 657、B 658、B 659、C 660、B 661、D 662、A 663、D 664、C 665、A 666、A 667、D 668、B 669、A 670、A 671、C 672、D 673、D 674、D 675、D 676、A 677、D 678、A 679、A 680、B 681、B 682、A 683、C 684、A 685、A 686、D 687、A 688、B 689、C 690、C 691、B 692、B 693、A 694、A 695、A 696、B 697、C 698、D 699、C 700、D

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、√