

## 西式烹饪理论题

### (一) 单选题

1. 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

2. 菠菜食用时要先焯水处理是因为含有（ ）成分。

- A. 碳酸
- B. 单宁物质
- C. 植物碱
- D. 草酸

3. 蔬菜显示出红色、黄色、橙红、橙黄是因为蔬菜中含（ ）成分。

- A. 叶绿色
- B. 类胡萝卜素
- C. 花青素
- D. 纤维素

4. 茄子呈现紫色是因为含（ ）色素。

- A. 叶绿色
- B. 类胡萝卜素

C. 花青素

D. 纤维素

5. 采摘的香蕉放置一段时间会更好吃，这是利用了植物原料的（ ）。

A. 呼吸作用

B. 后熟作用

C. 发芽

D. 抽薹

6. 下面哪一项不属于烹饪原料的固有品质（ ）。

A. 营养

B. 口味

C. 质地

D. 温度

7. 下列面粉中面筋质含量最高的是（ ）。

A. 饼干粉

B. 蛋糕粉

C. 面包粉

D. 通用粉

8. 挑选西瓜时，用手敲西瓜，主要是利用（ ）方法进行成熟度检验。

A. 嗅觉检验

B. 视觉检验

C. 听觉检验

D. 触觉检验

9. 下列果菜中属于茄果类的是（ ）。

A. 黄瓜

B. 西葫芦

C. 茄子

D. 四季豆

10. 下面哪一项是竹子的地下嫩茎（ ）。

A. 莴笋

B. 茭笋

C. 冬笋

D. 芦笋

11. 辣椒是由哪里引进的（ ）。

A. 非洲

B. 大洋洲

C. 欧洲

D. 南美洲

12. 结缔组织相对较少的畜肉是（ ）。

- A. 猪肉
- B. 牛肉
- C. 羊肉
- D. 驴肉

13. 对禽肉颜色影响较大的是（ ）。

- A. 脂肪
- B. 胶原蛋白
- C. 结缔组织
- D. 肌红蛋白

14. 牛的上脑位于（ ）的前部，靠近后脑。

- A. 脊背
- B. 颈椎
- C. 脖头
- D. 肋排

15. 家畜的结缔组织中的蛋白质主要是（ ）。

- A. 完全蛋白质
- B. 不完全蛋白质
- C. 半完全蛋白质
- D. 优质蛋白

16. 含锌量高可为食物之冠的水产品是（ ）。

A. 贻贝

B. 牡蛎

C. 海鳗

D. 带子

17. 下列名称中不是鳊鱼别名的名称是（ ）。

A. 花鲫鱼

B. 桂鱼

C. 鲑鱼

D. 季花鱼

18. 金枪鱼生鱼片是生鱼片中的极品，最好的品种是（ ）。

A. 蓝鳍金枪鱼

B. 马苏金枪鱼

C. 大眼金枪鱼

D. 黄鳍金枪鱼

19. 刀工处理时需要顶丝切的肉是（ ）。

A. 鸡肉

B. 猪肉

C. 牛肉

D. 羊肉

20. 下面肌肉组织最细的家禽是（ ）。

- A. 母鸡
- B. 公鸡
- C. 鸭子
- D. 鹅

21. 在日本有很高的声誉，同时还有抗辐射能力、抗癌效果的食用菌是（ ）。

- A. 松茸菌
- B. 鸡枞
- C. 羊肚菌
- D. 口蘑

22. 食用菌生长都有特定的环境，其中要和白蚁共生的是（ ）。

- A. 竹荪
- B. 鸡枞
- C. 茶树菇
- D. 平菇

23. 同时富含膳食纤维、谷胱甘肽、肌醇的水果是（ ）。

- A. 杨桃
- B. 猕猴桃
- C. 樱桃

D. 蟠桃

24. 酿造的醋中，质量最佳的是（ ）。

A. 果醋

B. 麸醋

C. 酒醋

D. 米醋

25. 果品中属于水溶性色素的是（ ）。

A. 叶绿素、类胡萝卜素

B. 花青素，花黄色素

C. 花青素、叶绿素

D. 花青素、类胡萝卜素

26. （ ）不是果品中富含的有机酸。

A. 苹果酸

B. 柠檬酸

C. 酒石酸

D. 琥珀酸

27. 下面哪一组是从植物组织中提取的天然色素（ ）。

A. 菠菜汁、胡萝卜汁

B. 菠菜汁、苋菜红

C. 柠檬黄、苋菜红

D. 柠檬黄、菠菜汁

28. 鉴别原料品质优劣最重要、最基本的标准是（ ）。

A. 产地

B. 新鲜度

C. 成熟度

D. 口味

29. 乳制品最适宜储存的温度是（ ）。

A. 0℃以下

B. 0-4℃

C. 7-9℃

D. 10-12℃

30. 洋葱按外皮颜色分为好几种其中质量最好的（ ）。

A. 红皮洋葱

B. 白皮洋葱

C. 黄皮洋葱

D. 紫皮洋葱

31. 被称为“动物人参”的禽类原料是（ ）。

A. 鸽



B. 乌鸡

C. 鹌鹑

D. 鸭子

32. 乳糖仅在下列哪种原料中才有（ ）。

A. 肌肉

B. 乳品

C. 猪肝

D. 猪腰

33. 家畜下列哪个部位的肌肉组织品质较差（ ）。

A. 背部

B. 臀部

C. 腹部

D. 腿部

34. 制汤的最好原料是（ ）。

A. 雏鸡

B. 成年鸡

C. 老母鸡

D. 大公鸡

35. 鱼类的呼吸器官是（ ）。

A. 鼻孔

B. 鳃

C. 口

D. 侧线

36. 水果的香味来源于水果本身含有的芳香油，芳香油主要存在于（ ）。

A. 果皮

B. 果肉

C. 果核

D. 果仁

37. 食糖是常用的甜味调料，其主要成份是（ ）。

A. 麦芽糖

B. 葡萄糖

C. 蔗糖

D. 果糖

38. 粮食的变质主要是（ ）。

A. 腐败

B. 酸败

C. 霉变

D. 发酵

39. 下列原料中，哪类含淀粉最少（ ）。

- A. 谷物类
- B. 畜禽类
- C. 蔬菜类
- D. 水果类

40. 不饱和脂肪酸熔点低，消化率高可达（ ）。

- A. 98%
- B. 95%
- C. 92%
- D. 90%

41. 下列原料中，哪类含淀粉最多（ ）。

- A. 谷物类
- B. 畜禽类
- C. 蔬菜类
- D. 水果类

42. 不是脂溶性维生素的是（ ）。

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

43. 谷粒的全重约 80%是（ ）。

- A. 谷皮
- B. 糊粉层
- C. 胚乳
- D. 胚

44. 蔬菜是供应人体哪类维生素的主要来源（ ）。

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

45. 黄瓜的原产地是（ ）。

- A. 中国
- B. 印度
- C. 俄罗斯
- D. 阿根廷

46. 结球甘蓝是哪种原料的别称（ ）。

- A. 菜瓜
- B. 卷心菜
- C. 西红柿

D. 青橄榄

47. 家畜肉的风味与肉中什么含量有关（ ）。

A. 水分含量

B. 脂肪含量

C. 维生素含量

D. 无机盐含量

48. 水产品原料的蛋白质易被人体消化吸收，消化率高达（ ）。

A. 83-85%

B. 85-87%

C. 87-89%

D. 89-91%

49. 新鲜鱼的眼睛应该（ ）。

A. 清澈透明

B. 充血发红

C. 内凹

D. 黑白不分明

50. 开心果还有个名字是（ ）。

A. 阿月浑子

B. 无花果

C. 榛子

D. 碧根果

51. 下列水果的营养价值功用错误的是（ ）。

A. 梨子可润肺化痰

B. 香蕉润肠

C. 荔枝去火气

D. 菠萝利尿

52. 草莓原产于（ ）。

A. 欧洲

B. 亚洲

C. 非洲

D. 南美洲

53. 果品在储存的过程中，内部的淀粉逐渐转化为糖，起主要作用的是（ ）。

A. 芳香油

B. 酶

C. 单宁物质

D. 维生素

54. 下面哪个不属于比目鱼（ ）。

A. 鲽鱼

B. 黄姑鱼

C. 舌鳎

D. 鲚鱼

55. 碳水化合物中，属于单糖的是（ ）。

A. 蔗糖

B. 麦芽糖

C. 葡萄糖

D. 乳糖

56. 畜禽类宰杀后，哪个时期的肉最适合储存保管（ ）。

A. 尸僵期

B. 成熟期

C. 自溶期

D. 腐败期

57. 高温保藏法就是将原料加热到至少（ ）以上。

A. 100℃

B. 90℃

C. 80℃

D. 70℃

58. 牛里脊又称（ ）。

- A. 米龙
- B. 西冷
- C. 上脑
- D. 牛柳

59. 牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是（ ）。

- A. 中国
- B. 澳大利亚
- C. 新西兰
- D. 美国

60. 童子鸡又叫（ ），是指生长期两个半月左右，体重约 500~1250g 的鸡。

- A. 雏鸡
- B. 雌鸡
- C. 春鸡
- D. 阉鸡

61. 肥鹅肝是西餐烹调中的上等原料，鹅肝酱、鹅肝冻都是（ ）中的名菜。

- A. 意式菜
- B. 美式菜
- C. 法式菜
- D. 中式菜



62. 肉用型鸭作为西餐烹调中的常用原料，其饲养期一般在（ ）。

A. 25~35 天

B. 30~40 天

C. 35~45 天

D. 40~50 天

63. 鲱鱼是冷水性经济鱼类，它主要分布于（ ）西部海域。

A. 大西洋

B. 太平洋

C. 印度洋

D. 北冰洋

64. 舌鳎营养丰富，肉质细腻，尤以（ ）最为肥美，食之鲜肥而不腻。

A. 春季

B. 夏季

C. 秋季

D. 冬季

65. （ ）是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A. 意大利

B. 智利

C. 挪威

D. 阿拉斯加

66. ( ) 肉色暗红、肉质坚实，是金枪鱼中的极品。

A. 蓝鳍金枪鱼

B. 马苏金枪鱼

C. 大目金枪鱼

D. 长鳍金枪鱼

67. 在西餐中常将其加工成罐头制品，俗称“银鱼柳”的是 ( )。

A. 凤尾鱼

B. 三文鱼

C. 鲱鱼

D. 鳀鱼

68. ( ) 肝大而肥，含油量高，富含维生素 A 和维生素 D, 是提取鱼肝油的重要原料。

A. 金枪鱼

B. 鲑鱼

C. 鳕鱼

D. 鲱鱼

69. 鲱鱼属冷水性海洋上层鱼类，( ) 不是它的显性特征。

A. 眼有脂膜

B. 鳞片较小，排列整齐

C. 腹部银白色

D. 口小而斜

70. 真鲷是暖水性近海洄游鱼类，（ ）是它的别名。

A. 加吉鱼

B. 青条鱼

C. 大头鱼

D. 裸盖鱼

71. 鳊鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类，（ ）不是它的特点。

A. 肉色发红

B. 无小刺

C. 味美、无腥味

D. 高蛋白、高胆固醇

72. 龙虾，分布于世界各大洲的温带、亚热带、热带海洋中，品种繁多，（ ）俗称“花龙”。

A. 波纹龙虾

B. 锦绣龙虾

C. 中国龙虾

D. 日本龙虾

73. 牡蛎在（ ）中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A. 俄式菜

B. 美式菜

C. 法式菜

D. 意式菜

74. 扇贝又称“带子”，因壳形似扇，故名扇贝，（ ）不是它的显性特征。

A. 生长线不明显，但很规则

B. 上下两壳大小几乎相等

C. 两壳肋均有不规则的生长棘

D. 后闭壳肌巨大，内韧带发达

75. 培根是西餐烹调中使用较为广泛的肉制品，一般是以（ ）为原料加工制成的。

A. 羊肉

B. 猪肉

C. 鸡肉

D. 牛肉

76. 保存奶油一般采用冷藏法，温度在（ ），最好密封保存。

A.  $0^{\circ}\text{C}\sim 2^{\circ}\text{C}$

B.  $2^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$

C.  $4^{\circ}\text{C}\sim 6^{\circ}\text{C}$

D.  $6^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$

77. （ ）是一种利用青霉的繁殖，酝酿出独特风味的奶酪，切口处可以看见如大理石花纹般的蓝、绿色霉菌。

A. 白霉奶酪

B. 蓝纹奶酪

C. 菲达奶酪

D. 硬质奶酪

78. 在西餐烹调中，蔬菜品种丰富，芦笋属于（ ）。

A. 菊科

B. 百合科

C. 十字花科

D. 茄科

79. 生菜的品种很多，常用于制作恺撒沙拉的是（ ）。

A. 奶油生菜

B. 结球生菜

C. 散叶生菜

D. 长叶生菜

80. （ ）又称法国生菜、苦苣，叶缘有锯齿，味道略微刺激带苦味。

A. 平叶菊苣

B. 红叶菊苣

C. 皱叶菊苣

D. 阔叶菊苣

81. 西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素 C 为水果之冠的是（ ）。

- A. 猕猴桃
- B. 柠檬
- C. 橄榄
- D. 鳄梨

82. ( ) 与甜杏仁、核桃仁和榛子仁并称为“世界四大干果”。

- A. 瓜子仁
- B. 栗子
- C. 开心果
- D. 腰果

83. 大米在西餐中应用广泛，( ) 主要用于制作大米布丁。

- A. 长粒米
- B. 中粒米
- C. 短粒米
- D. 营养米

84. 意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层面属于( )。

- A. 棍状直身意大利面
- B. 片状意大利面
- C. 管状意大利面
- D. 花饰意大利面

85. 咖喱粉的制作方法最早起源于（ ），以后逐渐传入欧洲。

- A. 巴西
- B. 土耳其
- C. 瑞典
- D. 印度

86. 香叶又称桂叶，一般（ ）采集一次，经日光晒干即成。

- A. 1 年
- B. 2 年
- C. 3 年
- D. 4 年

87. 鼠尾草世界各地均产，其中以（ ）产的为最佳。

- A. 南斯拉夫
- B. 希腊
- C. 西班牙
- D. 马来西亚

88. 罗勒种类较多，（ ）因香味柔和带甜味，用途最为广泛。

- A. 紫叶罗勒
- B. 柠檬罗勒
- C. 意大利罗勒
- D. 甜罗勒

89. 阿里根奴又称（ ），原产地中海地区，第二次世界大战后美国及其他美洲国家普遍种植。

- A. 九层塔
- B. 牛至
- C. 马佐林
- D. 麝香草

90. （ ）是用葡萄酿造的汽酒，非常名贵，有着“酒皇”的美称。

- A. 金酒
- B. 雪利酒
- C. 朗姆酒
- D. 香槟酒

91. 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

92. 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

93. 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

94. 维生素 B2 又称为（ ）。

A. 硫胺素

B. 核黄素

C. 视黄醇

D. 生育酚

95. 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

96. 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

97. 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

98. 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

99. 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

100. 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

101. 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

102. 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

103. 指食物中毒、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

104. 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

105. 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

106. 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

107. 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

108. 含嘌呤成分较高的食物有（ ）。

- A. 乳类及其制品
- B. 蔬菜类
- C. 动物内脏
- D. 水果类

109. 《中华人民共和国食品安全法》已由中华人民共和国第十二届全国人民代表大会常务委员会第十四次会议于（ ）修订通过。

- A. 2013 年 4 月 24 日
- B. 2014 年 4 月 24 日
- C. 2015 年 4 月 24 日
- D. 2016 年 4 月 24 日

110. 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

111. 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

112. 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

113. 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

114. （ ）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

115. 高血压患者在服药的同时应控制（ ）摄入量。

- A. 钾
- B. 钙
- C. 镁

D. 钠

116. 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

117. 钙是人体内含量最多的一种矿物质，其中 99%集中在（ ）。

A. 骨骼和牙齿

B. 软组织和细胞外液

C. 骨骼和软组织

D. 牙齿和血液

118. 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%

119. 蔬菜中含有丰富的（ ）。

A. 维生素 C

B. 蛋白质

C. 脂肪

D. 能量

120. 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

121. 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

122. 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

123. 豆类蛋白质的含量在（ ）。

A. 10%—20%



B. 20%—40%

C. 40%—50%

D. 30%—35%

124. 维生素 B1 缺乏可引起 ( )。

A. 癞皮病

B. 佝偻病

C. 脚气病

D. 克汀病

125. 下列食物中含有维生素 A 较多的是 ( )。

A. 蕃茄

B. 萝卜

C. 鱼肝油

D. 酵母

126. 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

127. 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. 河豚鱼食物中毒

128. 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℃

129. 动物性油脂消化率较高的是（ ）。

- A. 猪脂
- B. 奶油
- C. 牛脂
- D. 羊脂

130. 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

131. 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

132. 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

133. 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

134. 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

135. 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

136. 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

137. 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

138. 膳食能量最经济的来源是（ ）。

- A. 肉类
- B. 油脂
- C. 粮食

D. 盐类

139. 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

140. 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

141. 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

142. 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

143. 大豆中的脂类主要为（ ）。

A. 饱和脂肪酸

B. 不饱和脂肪酸

C. 反式脂肪酸

D. 胆固醇

144. 一菜肴现在售价是 48 元，比原来提价 20%，其原售价为（ ）元。

A. 38

B. 40

C. 42

D. 36

145. 乳类含量较低的营养素为（ ）。

A. 蛋白质

B. 脂肪

C. 维生素 C

D. 钙

146. 下列属于维生素 A 生理功能的是（ ）。

A. 维持正常的视觉功能

- B. 促进胃肠蠕动
- C. 预防脂溢性皮炎
- D. 参与氨基酸代谢

147. 缺乏维生素 C，不会引起（ ）。

- A. 坏血病
- B. 牙龈炎
- C. 关节疼痛
- D. 克山病

148. 腐败变质的食物都有（ ）。

- A. 臭味
- B. 微生物的严重污染
- C. 毒素产生
- D. 致癌作用

149. 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

150. 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

151. 面筋蛋白质是指麦胶蛋白质和（ ）。

- A. 麦谷蛋白质
- B. 麦清蛋白质
- C. 麦球蛋白质
- D. 谷胶蛋白

152. 已知某餐厅咖喱鸡的销售价格是 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

153. 下列关于茸汤说法错误的是（ ）。

- A. 茸汤中含有丰富的营养素和良好的风味
- B. 茸汤可以将菜茸直接加入基础汤或清水中，依靠菜茸的浓度使汤变稠
- C. 茸汤可以将菜茸与白少司混合，依靠菜茸和面粉使汤变稠
- D. 茸汤英文名为 broth，是指将各种蔬菜制成菜茸后，再调制而成的汤



154. 下列（ ）茸汤是依靠菜茸和面粉使汤变稠的

- A. 栗子
- B. 土豆
- C. 胡萝卜
- D. 青豆

155. 在制作铁扒三文鱼牡蛎汁时，下列说法错误的是（ ）。

- A. 在上扒炉前，鱼柳两面应刷上油脂
- B. 要先扒鱼柳有皮的一面
- C. 铁扒过程中，不在随意翻动鱼柳
- D. 先将鱼柳表面水分擦干

156. 嫩煎是水产品相当流行的烹调方法，成品具有表面色泽金黄、肉质细嫩的特点，（ ）是最好的配菜。

- A. 烤土豆
- B. 米饭和面条
- C. 炸香蕉
- D. 洋葱炒土豆

157. 下列关于牛排煎制说法正确的是（ ）。

- A. 煎制牛排时，要始终高温
- B. T 骨牛排较小，扒制时间较短
- C. 利用煎牛排时遗留在煎锅内的“残留物”制作少司的方法叫做“deglaze”化渍成汁
- D. 煎牛排时要勤翻动，以防焦底

158. 牛里脊加工制用而成的牛排称为（ ）。

- A. 西冷牛排
- B. 肉眼牛排
- C. 腓腓牛排
- D. T 骨牛排

159. 下列禽类菜肴在制作过程中使用到原料 mozzarellacheese 的是（ ）。

- A. 煎鸡脯
- B. 意式巴马仙奶酪鸡排
- C. 白汁烩鸡
- D. 法式芥茉鸡排

160. 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

161. 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

162. 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

163. 引起水俣病和骨痛病的金属元素是（ ）。

A. 铅、砷

B. 汞、铅

C. 汞、镉

D. 镉、铅

164. 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

165. 蛋白素组成的特点之一为含有（ ）。

A. 碳

B. 钙

C. 氮

D. 磷

166. 维生素 E 的主要来源是（ ）。

A. 水果

B. 植物油

C. 蛋类

D. 豆类

167. 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

168. 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. 蛋白质的拮抗作用

C. 增加非必需氨基酸含量

D. 蛋白质的互补作用

169. 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

170. 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

171. 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

172. 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

173. 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

174. 必需脂肪酸是（ ）。

- A. 精氨酸
- B. 组氨酸
- C. 亚油酸
- D. 牛磺酸

175. 下列元素中，常量元素为（ ）。

- A. 钙
- B. 锌
- C. 铜
- D. 铁

176. 每克脂肪在体内氧化可供给能量（ ）。

- A. 17kJ
- B. 2kcal
- C. 4kcal
- D. 37.6kJ

177. 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

178. 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

179. 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

180. 下列为人体必需微量元素的一组是（ ）。

- A. 硫、铁、氯
- B. 碘、镁、氟
- C. 铁、铬、钴
- D. 钙、锌、碘

181. 可以消化脂肪的消化液是（ ）。

- A. 胃液
- B. 胰液
- C. 小肠液
- D. 唾液

182. 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

183.  $\beta$ -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

184. 消化吸收过程中最重要的阶段是（ ）。

- A. 大肠内消化
- B. 小肠内消化
- C. 胃内消化



D. 口腔内消化

185. 5g 碳水化合物在人体内氧化产生的能量为（ ）。

A. 10 kcal

B. 15 kcal

C. 20 kcal

D. 25 kcal

186. 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

187. 下列不属于单糖的是（ ）。

A. 乳糖

B. 葡萄糖

C. 果糖

D. 半乳糖

188. 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%

189. 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

190. 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. 硒

C. 锗

D. 铬

191. 食品添加剂的品种、使用范围、用量应列为（ ）内容。

A. 食品生产工艺

B. 食品安全标准

C. 食品限量规定

D. 食品质量标准

192. 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

193. 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

194. 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

195. 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

196. （ ）膳食中铁的良好来源是？

- A. 蔬菜
- B. 牛奶
- C. 动物肝脏
- D. 鱼虾

197. 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

198. 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

199. 发芽马铃薯含的毒素为（ ）。

- A. 皂素
- B. 豆素
- C. 龙葵素
- D. 氰甙

200. 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

201. 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

202. 放入微波炉炉内加热食物的器皿必须是（ ）制成的。

- A. 金属材料
- B. 非金属材料
- C. 金边材料
- D. 铁质材料

203. 厨房生产运转流程, 可分为（ ）、食品生产和食品销售三大阶段。

- A. 厨房人员
- B. 食品原料
- C. 管理人员
- D. 家畜家禽

204. 餐饮产品的生产，从总体上来看分为原料的进存环节、厨房生产环节以及（ ）。

- A. 就餐环节
- B. 品尝环节
- C. 销售环节
- D. 拼摆环节

205. 生产人员按照标准食谱规定的各项用料进行生产制作，可以保证成品的（ ）。

- A. 分量标准化
- B. 分子标准化
- C. 口味标准化
- D. 质地标准化

206. 厨房日常使用的电、气、水、油、（ ）等，在生产过程中都有可能成为事故的隐患。

- A. 炉灶
- B. 菜刀
- C. 冰箱
- D. 砧板

207. 食品中的干货、罐头、米面等放置仓库中贮存，湿度控制在（ ）。

- A. 10-20%
- B. 20-30%
- C. 40-50%

D. 50-60%

208. 厨房设备要选择防水、（ ）、耐高温，甚至防湿气干扰、防侵蚀的设备。

A. 防火

B. 防潮

C. 防干扰

D. 放油

209. 厨房生产的需求，主要取决于（ ）。

A. 餐位

B. 客情

C. 节日

D. 案板

210. 厨房中厨师出菜节奏，指（ ），菜与菜之间的时间间隙。

A. 上菜的速度

B. 冷菜与热菜

C. 食用的速度

D. 火力的大小

211. 厨房岗位职责，就是明确厨房员工在厨房组织当中的位置和应（ ）。

A. 承担的义务

B. 承担的责任

C. 承担的水平

D. 承担的效果

212. 蔬菜削皮机用于去除土豆、胡萝卜、芋头等质脆的（ ）蔬菜的外皮。

A. 根茎类

B. 瓜果类

C. 果蔬类

D. 干果类

213. （ ）布局，通常是依墙排列，置于一个长方形通风排气罩下，集中布局加热设备和吸排烟。

A. 相背型

B. 直线型

C. L 型

D. C 型

214. 总厨师长岗位职责，就是负责整个厨房的组织、（ ）运转管理工作，提供富有特色的菜点产品吸引客人。

A. 指挥

B. 打卡

C. 引领

D. 关气

215. 厨房排水设置（ ），其作用是将厨房污水中的油污及时隔断在下水道外面，保证排水畅通。



- A. 隔水池
- B. 隔油池
- C. 隔渣池
- D. 隔污池

216. 目前，西餐厨房用的扒炉有电扒炉和（ ）两种。

- A. 煤气扒炉
- B. 炭火扒炉
- C. 电气扒炉
- D. 蒸气扒炉

217. 微波炉要放在干燥平坦处，与墙壁保持（ ）厘米的距离。

- A. 10—20
- B. 15—30
- C. 20—40
- D. 25—50

218. 厨房设计时，考虑到传菜的效率和安全，烹调间尽量与（ ）在同一楼层。

- A. 热菜间
- B. 酒水间
- C. 餐厅

D. 烧烤间

219. 厨房要经常向（ ）部门提供时令创新品种，介绍其特点和做法，满足客人需求。

A. 商品

B. 采购

C. 餐务

D. 宴会预订

220. 厨房仓库保管，袋装米面应离地面（ ）厘米，距离墙 30 厘米，堆距保持 50 厘米，保持通风。

A. 1—5

B. 5—10

C. 10—15

D. 15—20

221. 原材料验收工作与（ ）工作分开，不能由一个人担任。

A. 供货人员

B. 采购人员

C. 餐厅人员

D. 卖方人员

222. 冷藏是将冰箱的温度控制在（ ）。

A.  $-18^{\circ}\text{C}$

B.  $-10^{\circ}\text{C}$

C. 10—49℃

D. 2—5℃

223. 制定厨房管理制度的目的是（ ）。

A. 管理者的工作职责

B. 惩罚员工的重要手段

C. 规范和纠正员工工作行为的措施

D. 职工利益的根本保障

224. 液化气灶具点火时，必须执行“（ ）”的原则。

A. 火等气

B. 气等火

C. 火气共点

D. 关闭火气

225. 厨房或前厅（以自助餐居多）有一种专门用于烘烤即将食用面包的小烤箱，称为（ ）。

A. 多士炉

B. 多层烤箱

C. 扒炉

D. 电炸炉

226. 微波炉在没有加热食物时，不能通电空烧，会由于微波无处吸收损坏（ ）。

A. 温湿管

B. 温控管

C. 温水管

D. 温导管

227. 厨房中的冷库分为高温冷库和低温冷库，水果、蔬菜蛋类、牛奶应放入（ ）。

A. 低温冷库

B. 高温冷库

C. 湿温冷库

D. 湿热冷库

228. 厨房产品的质量，不仅取决于生产该产品的厨师技艺和原料的本身，还受到服务销售，（ ）以及就餐宾客等诸多因素的影响。

A. 服务水准

B. 人员素质

C. 菜品特色

D. 就餐环境

229. 建立一支高素质，相对稳定的厨师队伍，对提高厨房（ ），保证出品质量有重要意义。

A. 工作人员

B. 工作态度

C. 工作效率

D. 工作团队

230. 厨房虽不直接销售产品，但其出品是构成饭店收入的（ ）的组成部分。

- A. 次要
- B. 主要
- C. 间接
- D. 毛利

231. 厨房中天然气或管道煤气表和控制阀应安放在明显且（ ）的位置。

- A. 炉灶下方
- B. 油烟罩下方
- C. 远离明火
- D. 远离生产人员

232. 厨房设计布局的结果，直接影响到厨房生产出品的速度、质量和（ ）。

- A. 建设投资
- B. 菜肴优劣
- C. 人员分工
- D. 机械设备

233. 冰箱工作一段时间后，冷冻室内外会结一层凝霜，覆盖了冷冻室壁的吸热管，影响管道对（ ）的吸收。

- A. 周围空气
- B. 周围冷气
- C. 周围热量
- D. 周围内壁

234. 厨房中使用加工制品，一定要看清包装标识，有国家标准、（ ），还有企业自己的标准。

- A. 产品标准
- B. 制定标准
- C. 类别标准
- D. 部颁标准

235. 原材料贮藏的过程，冷冻的速度（ ）。

- A. 越快越好
- B. 越慢越好
- C. 快慢结合
- D. 先慢后快

236. 食品原料采购，必须进行三家以上的问价、看样、经（ ）后，选定交货及时的供应商。

- A. 比价论量
- B. 比质论价
- C. 比大论小
- D. 比廉论小

237. 原料进货验收既有称大件物品的大磅秤，又要有称小件、贵重物品的台秤和天平秤，并定期（ ）。

- A. 擦洗
- B. 校准

C. 上油

D. 换磅

238. 原材料验收的程序分三步，先核对价格，然后（ ），最后验数量。

A. 验收新鲜度

B. 验收质量

C. 验收含水量

D. 验收外包装

239. 有些连锁集团饭店在加工厨房的基础上，建立（加工）（ ），或叫切配中心。

A. 成品中心

B. 配送中心

C. 半熟中心

D. 炉灶中心

240. 厨房里生产出来的熟食必须留样保留（ ）。

A. 6 小时

B. 8 小时

C. 12 小时

D. 24 小时

241. 使用任何烹调设备或点燃煤气设施时必须按照（ ）进行操作。

A. 厨房规定

B. 管理人员规定

C. 产品说明书

D. 个人意愿

242. 开餐时，奉送客人的开胃小碟、菜肴的调料、蘸料，应由（ ）制作提供。

A. 前餐厅

B. 后餐厅

C. 宴会厅

D. 厨房

243. 大型饭店负责整个饭店所有物品的采购，包括烹饪原料，属（ ）管辖。

A. 财务部

B. 餐饮部

C. 工程部

D. 宴会部

244. 厨房仓库要建立严格的管理制度，要做到账、卡、货相符，也就是正确反映库存物品的（ ）动态。

A. 进、出、存

B. 进、存、存

C. 存、进、存

D. 出、出、存

245. 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%

246. 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

247. 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%

248. 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

249. 绿少司的制作，是将新鲜的蔬菜叶摘下，洗净、剁碎、过细筛，调入（ ）中，搅拌均匀即可。

- A. 荷兰少司
- B. 番茄少司
- C. 马乃司
- D. 布朗少司

250. 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

251. 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 份
- B. 90 份
- C. 80 份
- D. 70 份

252. 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

253. 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

254. 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

255. 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

256. 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

257. 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

258. 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

259. 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

260. 已知菜肴“爱尔兰羊肉”的销售价格是 50 元，销售毛利率为 60%，试求这份菜肴的成本是（ ）。

A. 20 元

B. 25 元

C. 30 元

D. 35 元

261. 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

262. 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

263. 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

264. 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%

265. 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

266. 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%

267. 某餐厅“烧烤排骨”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

268. 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

269. 已知某酒店购进若干鲈鱼，经刮鳞，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

270. 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

271. 构成餐饮企业食品销售收入的因素有：餐位数量、餐位利用率以及（ ）。

A. 厨师水平

B. 餐位消费水平

C. 管理水平

D. 菜品研发水平

272. 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

273. 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

274. （ ）是巧克力的主要成分，其含量决定着巧克力的营养价值和使用方法。

A. 牛 奶

B. 糖

C. 可可脂

D. 香 料

275. 制作巧克力制品，必须先对巧克力进行（ ）处理，即将巧克力熔化、降温、再升至恰当温度。

A. 熔 化



B. 调 温

C. 冷 却

D. 粉 碎

276. 熔化巧克力时，出现渗油和翻砂糊底的原因是（ ）。

A. 操作时进入水分

B. 融化巧克力时水温过高

C. 空气的湿度过低

D. 操作时忽冷忽热

277. （ ）添加到巧克力制品中，可以使制品口感更加细腻，更具风味。

A. 糖 粉

B. 香 料

C. 乳制品

D. 酒 品

278. 制作酒心巧克力时一般以（ ）为主，可以使制品具有浓郁的酒香味。

A. 黄 酒

B. 果 酒

C. 啤 酒

D. 白 酒

279. 无专业设备的情况下，巧克力熔化多采用（ ），水温易控制，温度波动小，热容量较大。

- A. 蒸汽加热
- B. 隔水加热
- C. 炉头加热
- D. 微波加热

280. 制作圣诞蛋糕，一般在裱好的巧克力蛋糕面上撒上少许（ ），好似雪景。

- A. 椰 丝
- B. 熟面粉
- C. 糖 粉
- D. 蛋白粉

281. 奶油蛋白南瓜排的制作工艺流程是（ ）。

- A. 面团调制→馅料调制→擀制成型→烘烤→上馅→装饰→成品
- B. 面团调制→馅料调制→擀制成型→上馅→烘烤→装饰→成品
- C. 面团调制→馅料调制→上馅→擀制成型→烘烤→装饰→成品
- D. 面团调制→擀制成型→馅料调制→上馅→烘烤→装饰→成品

282. 马芬（Muffin）是一种又软又松的（ ），宜作早点，且易热吃。

- A. 面 包
- B. 蛋 糕
- C. 泡 芙
- D. 慕 斯

283. 唐纳子（doughnuts）是（ ）的西点。

- A. 油 炸
- B. 烘 烤
- C. 冷 冻
- D. 蒸 制

284. 焗冰淇淋操作动作快，炉温高，制品的特点：色泽金黄，香甜，（ ）。

- A. 外脆里嫩
- B. 外热脆冷
- C. 外松里滑
- D. 外酥里糯

285. 奶油千层酥特点是黄白色，（ ），宜作午餐点心和茶点。

- A. 松香软甜
- B. 松香甜酥
- C. 松香肥滑
- D. 松香鲜咸

286. 烩水果是西点里常用的原料，在烩制式甜的要加（ ）。

- A. 柠檬汁
- B. 橙 汁
- C. 番茄汁
- D. 白 醋

287. 无花果、草莓等水果质地松软，易腐烂，在烩制时，一定要（ ）后下锅。

- A. 冷水
- B. 温水
- C. 中温水
- D. 沸腾

288. 苏夫力（Souffle）是一种松软的点心，制作时要准确把握（ ）和时间，速度要快，如时间要长，就会回瘪，影响质量。

- A. 火候
- B. 油温
- C. 气温
- D. 水温

289. 三明治是 2 片面包的一面刮上白脱油，中间夹上馅心调味，切去四边，在对角切成（ ）。

- A. 长方形
- B. 正方形
- C. 三角形
- D. 梯形

290. 所谓冷冻甜品，是指制作过程中需低温冷凝或冷冻并趁低温食用的一类甜品，如（ ）。

- A. 奶块
- B. 慕斯
- C. 戚风蛋糕

D. 司 康

291. 果酱是由等量的糖和去皮水果一起加热熬制而成，其调制原理是由糖的（ ）和水果中果胶质的性质所决定的。

A. 溶解性

B. 分散性

C. 分解性

D. 渗透性

292. 巴伐利亚奶油冻是一款（ ）经典的甜品，据传是由大师马力安东尼·卡雷姆（ Marie-Antoine Carême）发明创制。

A. 意大利

B. 英 国

C. 法 国

D. 德 国

293. 熬制焦糖时不宜使用（ ），因为它受热快，不宜掌握糖液的温度。

A. 铁 锅

B. 铝 锅

C. 不锈钢锅

D. 厚底锅

294. 用果酱调制水果甜汁时，要用细筛过一下，必要时可加入适量的（ ）或柠檬汁，再加入少量的水溶玉米粉，熬制到一定的浓度后，加入少许的调味酒搅匀即可。

A. 蜂 蜜

B. 糖 浆

C. 白砂糖

D. 水果汁

295. 制作鲜果甜汁时，应该（ ）。

A. 先加入食糖融化，再加入水果

B. 先将水果煮软后，再加入食糖

C. 水果和糖一起加入

D. 水果和糖的加入顺序没有影响

296. 蛋黄中含有较丰富的（ ），它是一种非常有效的乳化剂，它能使配方中的各种原料融为一体，从而构成淇淋少司均匀而光滑的组织。

A. 卵磷脂

B. 牛 奶

C. 奶 油

D. 蛋 清

297. 水果奶油冻通常用海绵蛋糕或指形饼干、蛋白饼干等做外形固定模，制品完成后外形酷似篱笆，所以称之为“（ ）”。

A. 蛋糕奶油冻

B. 篱笆奶油冻

C. 饼干奶油冻

D. 手指奶油冻

298. 甜点慕斯一般为冷藏型，品种很多，以（ ）最有名，是慕斯的经典之作。

A. 蓝莓慕斯

- B. 香橙慕斯
- C. 草莓慕斯
- D. 巧克力慕斯

299. 甜点慕斯除了可以直接食用外，还常用作蛋糕夹层，就是风靡全球的（ ）。

- A. 巧克力蛋糕
- B. 慕斯蛋糕
- C. 冷冻蛋糕
- D. 冰淇淋蛋糕

300. 一般认为，不论使用何形状的明胶，在融合之前必须先将其用少量（ ）浸泡，使其软化，为颗粒扩散于液体配料中做好准备。

- A. 葡萄酒
- B. 开 水
- C. 冷 水
- D. 柠檬汁

301. 富含丰富乳脂的（ ）应用于冷冻甜品，不仅加强了冷冻甜品稠化的稳定性，而且靠搅打过程中充入的空气，使制品保持其细腻、润滑、膨松的口感。

- A. 牛 奶
- B. 黄 油
- C. 芝 士
- D. 奶 油

302. 以下不属于克司得布丁的特点的是（ ）。

- A. 色泽金黄色
- B. 圆筒状，不塌陷，不破碎
- C. 糖汁为深褐色
- D. 鲜香甘甜，软嫩适口

303. 制作可可冻使用的奶油的是（ ）。

- A. 动物奶油
- B. 植物奶油
- C. 鲜奶油
- D. 膨松鲜奶油

304. 常见的冰淇淋品种很多，（ ）是冰淇淋中最普遍的品种。

- A. 巧克力冰淇淋
- B. 香草冰淇淋
- C. 核桃冰淇淋
- D. 水果冰淇淋

305. 雪吧是一种由水稀释过的（ ）经高速搅拌和迅速降温而制成的冷冻甜品，制作方法基本和冰淇淋一样。

- A. 果 酒
- B. 果 汁
- C. 牛 奶
- D. 色 素



306. 不同于冰淇淋，冰沙或雪吧不含乳脂或含低脂，而冰淇淋则是以（ ）为基础的产品。

- A. 果汁
- B. 糖
- C. 水
- D. 乳制品

307. 明胶，是由动物皮骨、结缔组织中的胶原部分降解而成为白色或淡黄色、半透明、微带光泽的薄片或粉粒状物质，是甜品行业常用的（ ）。

- A. 冷凝剂
- B. 膨松剂
- C. 乳化剂
- D. 保湿剂

308. 胶冻型冷凝类布丁须在热的液体原料中加入明胶，搅拌融化，装入模具，冷藏凝固定型，如（ ）。

- A. 保湿剂
- B. 焦糖布丁
- C. 意大利奶冻布丁
- D. 面包布丁

309. 在冷冻甜品的制作中，通常把蛋黄与蛋白分开使用。蛋清有很强的（ ），通常在搅打起泡后加入制品中，大大增加产品的体积，增加产品的松软品质和风味。

- A. 硫化性
- B. 凝固性
- C. 乳化性

D. 起泡性

310. 制作苏夫力（Souffle）起主要作用的原料是（ ）。

A. 蛋黄糊

B. 打起的鸡蛋白

C. 奶 油

D. 砂 糖

311. 炸水果弗打（Fritter）的制作关键是在于（ ）。

A. 水果加工处理

B. 面糊的调制

C. 挂 糊

D. 炸 制

312. 冰淇淋制作，一边高速搅打一边快速冷却，通过搅打不断充入的空气阻止了冷却到冰点以下（ ）的形成，其结果是形成一种在很低温度下的细腻稠滑的膏状物。

A. 冰 晶

B. 水 汽

C. 水 珠

D. 奶 块

313. 做泡芙一般用（ ），因其所含面筋质地较优，其伸展性及弹性亦佳。

A. 高筋面

B. 中筋面

C. 低筋面

D. 米 粉

314. 需要足够的（ ），才能使泡芙面糊在烘烤过程中，在温度的作用下产生大量（ ）充满正在起发的面糊内，使制品胀大并成中空的特点。

A. 水 蒸汽

B. 油脂 蒸汽

C. 鸡蛋 泡沫

D. 面粉 粉尘

315. 泡芙面糊需要特殊的混合方法，水、油烧开后加入粉不断搅拌，使油水不分离，（ ）比较均匀。

A. 固 化

B. 液 化

C. 乳 化

D. 混 合

316. 泡芙成品的好坏与（ ）的控制有很大关系。

A. 牛 奶

B. 蛋

C. 水 分

D. 化学膨松剂

317. 下列泡芙起发不好问题的纠正方法中正确的是（ ）。

A. 将烘烤温度升至 250℃

- B. 鸡蛋一次性加入后搅拌均匀上劲
- C. 按要求掌握烘烤时间，待烤熟后再出炉
- D. 烘烤时打开炉门检查，防止炉内气体过多

318. 下列（ ）材料不是制作泡芙所必需的 。

- A. 水
- B. 化学膨松剂
- C. 盐
- D. 鸡蛋

319. 制作泡芙的材料中能起到产生黏性，增加黏度，并形成骨架材料的作用的是（ ）。

- A. 水
- B. 鸡 蛋
- C. 牛 奶
- D. 面 粉

320. 在配方中添加少量（ ），可使泡芙成品的外表光泽和焦黄。

- A. 碳酸氢铵
- B. 鸡 蛋
- C. 牛 奶
- D. 油 脂

321. 泡芙是以水或牛奶加黄油煮沸后烫制面粉，搅入（ ），通过挤糊、烘烤、填馅料等工艺而制成的一类点心。

- A. 鸡 蛋
- B. 蛋 黄
- C. 蛋 清
- D. 盐

322. 现在，还常在泡芙裱挤成形后加盖一层（ ），烘烤定型后，呈菠萝外表状，因此，称为“菠萝泡芙”。

- A. 清酥皮
- B. 混酥皮
- C. 水面皮
- D. 馄饨皮

323. 制作泡芙时，为防止出现面疙瘩应采取的措施是（ ）。

- A. 面团要烫熟烫透
- B. 烤盘上刷上适量的油
- C. 控制面糊的稀稠
- D. 面粉要进行过筛

324. 用于对泡芙形态基本评价的描述为（ ）。

- A. 组织柔软
- B. 内外无杂质或病菌
- C. 表面呈金黄色
- D. 端正，大小一致

325. 泡芙成品出现表面颜色太浅原因为（ ）。

- A. 烤箱温度低
- B. 鸡蛋加入量多
- C. 烘烤时间长
- D. 面未烫熟

326. 制品塌陷回缩的原因除因用油方面引起，还可能为（ ）。

- A. 面糊过稀
- B. 加入鸡蛋后面糊搅拌不上劲
- C. 放入烤盘时未留有适当距离
- D. 出炉时间过早

327. （ ）泡芙底部需要开孔，以便注入馅料。

- A. 圆形
- B. 长条形
- C. 天鹅形
- D. 水果花篮

328. 用刮板将泡芙面糊挑起，如果面糊（ ），则说明稠度恰到好处。

- A. 很快下流
- B. 不流动
- C. 缓慢下流
- D. 瞬间流完

329. 制作泡芙产品的最后一步是表面的装饰，最常使用的是糖粉、可可粉、（ ）等。

A. 果冻

B. 果酱

C. 巧克力

D. 奶油

330. 清酥面团是用（ ）和油面团互为表里，经过反复擀叠、冷冻等工艺而制成的面团。

A. 冷水面团

B. 温水面团

C. 水面团

D. 杂粮面团

331. （ ）可以减少面粉的筋性，使包由、擀叠更方便。

A. 弱碱性物质

B. 酸性物质

C. 中碱性物质

D. 强碱性物质

332. 面粉是清酥面团最基本的原料，最好选用（ ）。

A. 低筋粉

B. 中筋粉

C. 高筋粉

D. 特制粉

333. 清酥类面团调制时，为降低面团筋力，可掺入部分低筋粉，加入量以（ ）% 为宜。

A. 20

B. 60

C. 70

D. 80

334. 清酥类面团中水面团的用油一般可以用黄油或起酥油，用量多则产品质量（ ）。

A. 绵软

B. 脆

C. 酥

D. 硬

335. 制作清酥面团时油脂在面团内部的作用是（ ）

A. 增强筋性

B. 软化面团

C. 润滑面团

D. 使面团酥松

336. 盐在制作清酥面团调制面团的作用为（ ）。

A. 软化面团



- B. 增强面筋的韧性
- C. 使面团酥松
- D. 润滑面团

337. 在制作清酥面团时，包入的油脂应与面团的软硬度保持（ ）

- A. 油脂高于面团
- B. 面团高于油脂
- C. 保持一致
- D. 不作要求

338. 清酥的水面团调制，是将面粉、盐、油脂同放在搅拌机内搅拌均匀，再慢慢加水改用（ ），使面团吃水均匀。

- A. 低速搅拌
- B. 中速搅拌
- C. 快速搅拌
- D. 高速搅拌

339. 在制作清酥类面团时，在滚圆的面团顶部用刀割一处十字裂口，其深度是面团高度的（ ）。

- A. 四分之一
- B. 三分之一
- C. 二分之一
- D. 五分之一

340. 在评价清酥面团制品的形态时，以下说法错误的是（ ）

- A. 形态端正
- B. 大小各异
- C. 不歪斜
- D. 厚薄均匀

341. 清酥类烘烤应采用（ ），使面坯充分膨胀到最佳状态后，改用小火。

- A. 小 火
- B. 温 火
- C. 大 火
- D. 低 温

342. 烤制清酥面团制品时，待达到膨胀的最佳状态后，调整为（ ）烤制，以确保作品成熟，并使表面呈金黄色。

- A. 小 火
- B. 中 火
- C. 中小火
- D. 大 火

343. 已下品种不属于清酥类点心的是（ ）。

- A. 蝶酥
- B. 拿破仑酥饼
- C. 葡式蛋挞
- D. 甜酥蛋挞

344. 混酥类点心的酥性原理，主要是面团中的（ ）和油脂等原料的性质决定的。

- A. 牛奶
- B. 面粉
- C. 糖
- D. 鸡蛋

345. 混酥面坯调制时，会使面粉颗粒间形成（ ），使得面坯中的面粉蛋白质不能吸水形成面筋网络。

- A. 一层水膜
- B. 一层淀粉膜
- C. 一层油膜
- D. 一层面筋膜

346. 下列不属于混酥类点心特点的是（ ）。

- A. 酥松性
- B. 酥脆性
- C. 疏松性
- D. 膨松性

347. 混酥类点心的原料选择极其广泛，主要原料有（ ）、膨松剂、香料及各种果料、添加剂。

- A. 面粉、蛋类、牛奶、糖类
- B. 面粉、糖类、油类、蛋类
- C. 面粉、黄油、牛奶、盐

D. 黄油、糖、鸡蛋、牛奶

348. 派皮放到盘上后，将边角处压实，但不要抻拽，否则烘烤时，派皮会（ ）。

A. 破皮

B. 变硬

C. 回缩

D. 反弹

349. 混酥面团中油脂的主要功能是滋润面团，控制面团起筋，使产品呈（ ）。

A. 松软结构

B. 膨松结构

C. 绵软结构

D. 松酥结构

350. 制作混酥面坯，不宜选用的糖制品是（ ）。

A. 细砂糖

B. 粗砂糖

C. 绵白糖

D. 糖 粉

351. 色泽白净、组织膨松、含蛋量高的混酥类制品，应选用（ ）作为膨松剂。

A. 苏 打

B. 泡打粉

C. 酵 母

D. 碱 粉

352. ( ) 一般在混酥类点心中用于表面装饰或半成品的加工。

A. 糖 浆

B. 糖 粉

C. 粗砂糖

D. 白砂糖

353. 在制作双皮派时，在顶层派皮上穿刺小孔，用以在烘烤时 ( )。

A. 增进美观

B. 散发蒸汽

C. 散尽热气

D. 易于成熟

354. 制作混酥面坯时，如果面粉筋度太高，则在搅拌面团和整形过程中易揉捏出筋，使之在烘烤中 ( )，产品坚硬，失去应有的松酥的品质。

A. 体积太小

B. 体积膨胀过大

C. 面坯发生塌陷现象

D. 面坯发生收缩现象

355. 制成的生坯放入烤盘时，要注意保持一定的间隙，大了易发生 ( )。

A. 制品烘烤过度

- B. 挤压变形
- C. 焦边现象，颜色不均匀
- D. 影响制品松软度

356. 混酥制品的烘烤时间要根据厚薄程度灵活掌握，如烘烤（ ），在烘烤时，时间要相对长一些。

- A. 面坯较薄，含糖量较高的制品
- B. 面坯较薄，单层面坯
- C. 双层皮排时，水分较大的馅心
- D. 双层面皮，含水量较少

357. 混酥面团调制时，切忌面粉与（ ）的直接接触，以免面糊起筋。

- A. 糖
- B. 水
- C. 油
- D. 蛋

358. 在制作混酥面团时，不要反复擀制揉搓，动作要快，否则（ ）。

- A. 面坯会变干燥，不易成型
- B. 面坯会变硬，不易成型
- C. 面坯及易变软，影响操作
- D. 面坯会出油，上劲，影响品质

359. 制作曲奇时，不是导致口感太硬的原因是（ ）。

- A. 烘焙时间太长
- B. 面粉过强
- C. 黄油不够
- D. 用糖量过少

360. 派类面团主要的原料有面粉、( )、水和盐。

- A. 糖
- B. 起酥油
- C. 蛋
- D. 乳

361. 混酥点心成品易散落，形状不完整，下列不属于影响成品原因的是( )。

- A. 水分不足或过多
- B. 烘烤的温度过高
- C. 油脂选用不当
- D. 反复揉搓擀制面团

362. 混酥面团点心通过擀皮、裱挤、成型或( )等工艺而制成的一类点心。

- A. 烘 烤
- B. 蒸 制
- C. 炸 制
- D. 煮 制

363. 制作派面团时，可加入少量的盐，有（ ）作用，但它最主要的功能是（ ）。

- A. 增加延伸性，调味
- B. 调味，调节面筋
- C. 调节面筋，调味
- D. 调味，增加延伸性

364. 制作派面团时如果面团和的较硬，可以加入较多的（ ），增加其柔性。

- A. 油 脂
- B. 水
- C. 蛋 液
- D. 糖 类

365. 具有质地酥松爽口、味道香醇，且富有层次感的特点是（ ）面包。

- A. 软 质
- B. 硬 质
- C. 松 质
- D. 脆 皮

366. （ ）进一步改进了面包制作方法，发明圆顶厚壁长柄木柄炉。

- A. 古代罗马人
- B. 古代希腊人
- C. 古代埃及人
- D. 古代中国人



367. 法国长棍面包举世闻名，它属于（ ）面包。

- A. 松 质
- B. 软 质
- C. 主 食
- D. 高 脂

368. 淀粉在（ ）的作用下，可水解为葡萄糖、麦芽糖等成分，供给酵母菌能量，加速面团的发酵。

- A. 乳糖酶
- B. 蛋白酶
- C. 淀粉酶
- D. 肽 酶

369. （ ）是形成面包的组织结构的主体，这是因为一方面其所含蛋白质经加水并搅拌形成面筋，起了支撑面包组织的骨架作用；另一方其所含中的粉吸水膨胀，并在适当温度下糊化、固定成形。

- A. 面粉
- B. 鸡蛋
- C. 糖
- D. 水

370. 近代面包生产工艺不断革新，冷冻面团工艺的出现时间为（ ）。

- A. 20 世纪 60 年代以后
- B. 20 世纪 70 年代以后

C. 20 世纪 80 年代以后

D. 20 世纪 90 年代以后

371. 细长的棍棒式，最长可达 1 米多，稍有咸味，风味特殊，此类面包最早出现在（ ）。

A. 德 国

B. 美 国

C. 法 国

D. 英 国

372. 适量的（ ）可以增进食物的风味，可以使面筋质地变密，增强弹性，从而增强面筋的筋力。

A. 盐

B. 糖

C. 油

D. 酵 母

373. 由于酵母含有较丰富的蛋白质和大量（ ）营养成分，所以使面包的营养价值大大提高。

A. 维生素 A

B. 维生素 B

C. 维生素 C

D. 维生素 D

374. 酵母在发酵过程中生成的（ ）和有机酸在高温烘烤时形成脂类，使面包具有特殊香味，提高了面包的食用风味。

A. 脂 肪

B. 乙醇

C. 蛋白质

D. 水

375. 糖是具有较大（ ）的物质，糖的这种吸湿性对面包的质量有很大的影响，可以帮助延长面包的货架寿命。

A. 氧化性

B. 吸湿性

C. 还原性

D. 干燥性

376. 在小麦制粉时，由于机器碾压致使淀粉颗粒被破坏，称为（ ）。

A. 淀粉老化

B. 淀粉糊化

C. 破坏淀粉

D. 损伤淀粉

377. 由于油脂具有（ ），故加入油脂后影响了面粉的吸水量，并且吸水量随着油量增加而不断下降。

A. 亲水性

B. 疏水性

C. 乳化性

D. 硫化性

378. 烘焙百分比是烘焙行业的专业百分比，它是根据（ ）的重量来推算其它材料所占的比例。

- A. 水
- B. 酵 母
- C. 面 粉
- D. 盐

379. 搅拌好的面团送入进入醒发箱（室），在适宜的环境下进行发酵，这一阶段的发酵被称为（ ）。

- A. 中间醒发
- B. 基本发酵
- C. 最后醒发
- D. 成形发酵

380. 面团在搅拌时，空气也不断地进入面团，产生各种氧化作用，其中最为主要的便是氧化了蛋白内的硫氢键，使之成为分子间的（ ），从而使面筋成为三维空间结构。

- A. 双氧键
- B. 双硫键
- C. 硫氢键
- D. 双氢键

381.  $\beta$ -淀粉酶水解淀粉时，会迅速形成麦芽糖，还原能力不断增加，故它又称（ ）。

- A. 纯化酶
- B. 乳化酶
- C. 液化酶
- D. 糖化酶

382. 气体产生是由于酵母和各种酶的共同作用把（ ）逐渐降解，最终产生二氧化碳气体。

- A. 油 脂
- B. 水
- C. 蛋白质
- D. 碳水化合物

383. 吐司面包的英文名为（ ）。

- A. hard bread
- B. sweet roll
- C. toast bread
- D. butter bread

384. 法国棍子面包烘烤的初期应（ ），否则面包的表皮不会松脆，便于产生焦化作用，使之上色，进而形成薄、脆、亮的外表。

- A. 刷色拉油
- B. 注入蒸气
- C. 刷黄油
- D. 刷蛋液

385. 制作面包要求面粉有产气能力,主要取决于面粉的（ ）。

- A. 筋 力
- B. 钝化力
- C. 糖化力

D. 发酵力

386. 松质面包的面团搅拌不宜过久，因为后面还有擀压折叠的工序要做，故面团不可过度搅拌，以面筋（ ）为宜。

A. 开始扩展

B. 刚刚形成

C. 还未形成

D. 充分扩展

387. 水的性质和水的卫生情况对面包品质有着重要的影响，可以直接用于面包制作的水为（ ）。

A. 自来水

B. 地下水

C. 地表水

D. 湖水

388. （ ）中含有的乳酸菌酸性强，能抑制细菌的滋生，同时发酵时间长，做出的面包风味更佳，保质期更长。

A. 干酵母

B. 鲜酵母

C. 速效干酵母

D. 天然酵母

389. 油脂在空气中经高速搅拌，吸入细小气泡，这种性质称为（ ）。

A. 乳化性

B. 保气性

C. 充气性

D. 发泡性

390. 面包放置几天后，由软变硬、组织松散、破碎，弹性和风味消失，这种想象称为（ ）。

A. 变质

B. 返生

C. 老化

D. 回软

391. 实践证明，延缓面包等老化最有效地办法是添加（ ），它是理想的抗老化剂和保鲜剂。

A. 乳化剂

B. 抗氧化剂

C. 维生素

D. 氧化剂

392. 环境温度对面包面团的发酵极为重要，理想的发酵室温度应为（ ）。

A. 25℃

B. 28℃

C. 30℃

D. 32℃

393. 环境湿度对面包面团的发酵极为重要，理想的发酵室相对湿度为（ ）。

A. 50%—55%

B. 60%–65%

C. 75%–80%

D. 85%–90%

394. 二次发酵法是使用二次搅拌的面包生产方法，其中第一次搅拌的面团称为（ ）。

A. 主面团

B. 辅面团

C. 一次面团

D. 中种面团

395. 面包产品的老化主要是由淀粉退化导致的，这一退化作用主要受（ ）影响。

A. 时 间

B. 蛋白质

C. 温 度

D. 湿 度

396. 面包有不同种类，组织松软且体轻膨松、质地细腻而富有弹性的面包属于（ ）。

A. 软质面包

B. 硬质面包

C. 脆皮面包

D. 松质面包

397. 就质地而言，从外到里都硬实，有嚼劲，质地细密，越嚼劲越香的面包属于（ ）。



- A. 软质面包
- B. 硬质面包
- C. 脆皮面包
- D. 松质面包

398. 表皮具有薄脆酥香的特性，内部结构细致，有不规则孔洞的面包属于（ ）。

- A. 软质面包
- B. 硬质面包
- C. 脆皮面包
- D. 松质面包

399. 盐是制作面包不可缺少的原料之一，其用量一般为面粉的（ ）。

- A. 0.8%-2.2%
- B. 2.5%-3%
- C. 3%-4.5%
- D. 4%-5.5%

400. 水是面包制作的基本原料，它的用量一般占面粉的（ ）。

- A. 10%-20%
- B. 30%-40%
- C. 50%-65%
- D. 65%-75%

401. 温度是影响面团发酵的主要因素，一般面团理想的温度为（ ）。

- A. 15℃
- B. 26℃
- C. 38℃
- D. 44℃

402. 面包面团的中间醒发，是指从滚圆后到造型前的这段时间短时间发酵，一般不超过（ ）。

- A. 15 分钟
- B. 25 分钟
- C. 30 分钟
- D. 40 分钟

403. 将配方中的部分面粉与水加热，是淀粉糊化，冷却后再与剩余材料混合为面团，这种面包生产方法叫（ ）。

- A. 汤种法
- B. 中种法
- C. 一次法
- D. 接种发酵法

404. （ ）是将面团放置在冰箱中，让其在低温下长时间慢慢发酵，给酵母以充足的时间去酝酿出更好的风味。

- A. 汤种发酵法
- B. 中种发酵法
- C. 低温发酵法
- D. 接种发酵法

405. 近年来，（ ）流行起来，并应用于面包制作中，它会给面包成品带来其他酵母所不及的特殊风味。

- A. 新鲜酵母
- B. 干酵母
- C. 天然酵母
- D. 速溶酵母

406. 温度对酵母的活性影响很大，在 15-20℃时，酵母表现为（ ）。

- A. 无活性
- B. 活性低
- C. 活性高
- D. 失 活

407. 下列原料中不是制作蛋糕主要原料的是（ ）。

- A. 水
- B. 蛋
- C. 糖
- D. 面 粉

408. 下列不属于蛋糕特点的描述是（ ）。

- A. 组织松软，富有弹性
- B. 耐储存，不易变质
- C. 营养丰富

D. 便于包装，携带方便

409. 生产蛋糕的设备可分为机械设备和辅助设备，下列不是辅助设备的是（ ）。

A. 模 子

B. 称量器具

C. 裱花工具

D. 搅拌机

410. 糖是蛋糕主要原料之一，生产油蛋糕时最好选用（ ）。

A. 冰 糖

B. 饴 糖

C. 糖 粉

D. 砂 糖

411. 巧克力海绵蛋糕是在黄海绵蛋糕的基础上，以适量的（ ）代替相应的面粉制成。

A. 巧克力香精

B. 可可粉

C. 巧克力碎

D. 可可脂

412. 天使蛋糕是海绵类蛋糕的一个特殊品种，内部组织细腻，质地柔软，色洁白无瑕，主要是因为使用了（ ）。

A. 全 蛋

B. 纯蛋清

C. 纯蛋黄

D. 冰鸡蛋

413. 油脂类蛋糕是蛋糕的基本品质之一，通常情况下，（ ）是油脂类蛋糕常用的油脂。

A. 色拉油

B. 人造黄油

C. 黄油

D. 起酥油

414. 海绵蛋糕的膨松主要是通过（ ）膨松作用来实现的。鸡蛋（主要是蛋清）通过机械搅拌，截留大量空气，经加热，空气膨胀，使海绵蛋糕面糊体积不断膨大上升。

A. 化学

B. 生物

C. 生化

D. 物理

415. 泡打粉也比较普遍应用在海绵蛋糕的制作工艺中。泡打粉在潮湿的面糊中，由于烘烤受热而发生分解反应，释放出（ ）气体。

A. 氧气

B. 二氧化碳

C. 氢

D. 氯

416. 由于（ ）的运用，为海绵蛋糕面糊使用直接搅拌法提供了方便，更省时省力，且使制品质地更细腻柔软，因此这种搅拌法已广为采用。

A. 黄 油

B. 起泡剂

C. 色拉油

D. 起酥油

417. ( ) 是海绵蛋糕面糊的搅拌方法之一, 也称分蛋法, 就是将蛋清、蛋黄分开, 分别搅拌至合适程度, 再混合到一起, 完成面糊的搅拌。

A. 戚风法

B. 直接法

C. 海绵法

D. 天使法

418. 蛋清在 ( ) 的条件下(pH 值在 4.6~4.8)通过搅打, 才能形成膨松安定的泡沫, 起发后才能添加大量的其它配料下

A. 中 性

B. 偏 酸

C. 碱 性

D. 任 何

419. 戚风蛋糕则选用阳极处理蛋糕盒, 事先 ( ), 利于烘烤过程中蛋糕面糊的攀升。

A. 刷 油

B. 刷油垫纸

C. 不刷油

D. 刷油粘面粉

420. 多个烤盘同时进入烤箱时，烤盘之间应（ ），以便使热气流能自由的沿每一烤盘循环流动，使面糊均匀受热。

- A. 上下叠放
- B. 前后错位
- C. 紧紧相靠
- D. 留有空间

421. 蛋糕面糊的搅拌方法多样，油脂蛋糕通常采用（ ）方法。

- A. 蛋糖搅拌法
- B. 油糖搅拌法
- C. 混合搅拌法
- D. 分蛋搅拌法

422. 制作不同的蛋糕应采用不同的搅拌方法，戚风蛋糕采用的搅拌方法为（ ）。

- A. 蛋糖搅拌法
- B. 油糖搅拌法
- C. 混合搅拌法
- D. 分搅拌法

423. 黄油蛋糕的制作大都采用（ ）搅拌法，首先把糖和油搅拌，充入大量的空气，再配方中的其他原料加入拌匀。

- A. 直接
- B. 天使
- C. 蛋糖
- D. 糖油

424. ( ) 搅拌方法，是将除了香料、酒等后加料外的所有原料（蛋、糖、面粉、油、水）混合在一起进行搅拌的方法。

- A. 全蛋搅拌法
- B. 油糖搅拌法
- C. 混合搅拌法
- D. 分蛋搅拌法

425. 在德语里，蛋糕称为 Torte，多层和带有水果装饰的德国蛋糕，最为著名的就是 ( )。

- A. 慕斯蛋糕
- B. 芝士蛋糕
- C. 黑森林蛋糕
- D. 沙卡蛋糕

426. 在现代烘焙中，酒与甜点的结合，是真正的奇妙味觉之旅。法式甜点中最常使用的烈酒是 ( )。

- A. 君度酒
- B. 朗姆酒
- C. 杜松子酒
- D. 啤酒

427. 油脂蛋糕面糊搅拌时，黄油的温度不能过高，这是因为 ( )。

- A. 搅拌时易凝固
- B. 搅拌不易膨松
- C. 破坏面糊中气泡结构



D. 因为溶化而失去乳化性能

428. 一般来讲，轻黄油蛋糕内含有化学膨松剂的数量较多，面糊比重较轻，故应该用（ ）来烘烤。

A. 高温

B. 低温

C. 中温

D. 超低温

429. 蛋糊中油脂含量少，组织较为松软，容易成熟的蛋糕是（ ）。

A. 黄油蛋糕

B. 乳酪蛋糕

C. 海绵蛋糕

D. 以上都是

430. （ ）会造成蛋糕制品在成熟过程中干坯料水分挥发过多，从而影响蛋糕的松软度。

A. 模具大

B. 模具小

C. 模具中蛋糊太多

D. 模具中蛋糊太少

431. 在相同烘烤条件下，与海绵蛋糕相比较，油脂蛋糕的烘烤（ ）。

A. 温度高，时间长

B. 温度低，时间长

C. 温度高，时间短

D. 温度低，时间短

432. 正宗黑森林蛋糕需要用酒来增进其风味，它是（ ）酒。

A. 朗姆酒

B. 龙舌兰

C. 樱桃白兰地

D. 咖啡酒

433. 朗姆酒，原产于古巴，用甘蔗渣发酵蒸馏，在橡木桶中酿造。通常西点中使用的是（ ）朗姆，呈琥珀色，酒香和糖蜜香浓郁，味辛而醇厚。

A. 黑

B. 白

C. 黄

D. 红

434. 蛋糕出炉后，为了防止收缩太大，可采用的方法为（ ）。

A. 迅速放回冰箱

B. 迅速放在大理石台面上

C. 迅速翻扣在冷却网架上

D. 以上都可以

435. 瑞士卷的英文名为（ ）。

A. muffin cake

B. chocolate cake

C. Swiss Roll

D. butter cake

436. 在蛋的打发过程中，本身没有发泡作用，但其中含有成分具有良好的乳化作用的是（ ）。

A. 蛋 白

B. 蛋 黄

C. 牛 奶

D. 以上都不对

437. 面粉是制作蛋糕的主要原料，一般应选择（ ）。

A. 高筋粉

B. 普通粉

C. 低筋粉

D. 中筋粉

438. 在蛋糕制作的过程，浆液松散无劲，保气能力下降，烘烤后的成品很容易回缩，色泽较暗，可能是因为（ ）。

A. 面粉用量太少

B. 面粉用量太多

C. 糖用量太少

D. 糖用量太多

439. 蛋糕制作过程中，面糊容易起筋，蛋糕制品不够疏松和膨大的原因是（ ）。

- A. 用量过多
- B. 使用了高筋粉
- C. 使用了低筋粉
- D. 糖用量过少

440. 导致蛋糕成品表面颜色过深的原因可能是（ ）。

- A. 配方中糖过少
- B. 水分多
- C. 烘烤时间过长
- D. 烘烤温度低

441. 下列关于蛋糕体积膨胀不够的原因的说法不正确的是（ ）。

- A. 蛋糊中掺入面粉搅拌时间过长
- B. 蛋糊中面粉比例过小
- C. 膨松剂少
- D. 烘烤温度过低

442. 下列关于蛋糕在烘烤过程中塌陷的原因说法错误的有（ ）。

- A. 配方中面粉比例过大
- B. 配方中发粉使用量过大
- C. 烘烤的炉温太低
- D. 面糊中油糖用量过多

443. 下列关于戚风蛋糕的描述错误的是（ ）。

- A. 戚风蛋糕采用蛋清、蛋黄分别搅拌法
- B. 海绵感更强，口感更柔软
- C. 拌糊时用左右旋涡式搅拌
- D. 搅打蛋清的容器切忌油污

444. 辣根少司的特点是乳白色，鲜辣清香。常用于烧牛肉、煮牛肉、咸猪脚和（ ）等菜肴。

- A. 煮鸡肉
- B. 煮羊肉
- C. 烤猪肉
- D. 烤羊肉

445. 西式点心简称西点，据史料记载，西点起源于（ ）。

- A. 埃及
- B. 印度
- C. 波斯
- D. 巴比伦

446. （ ）是世界上最先在食物中使用甜味剂的国家。

- A. 古埃及
- B. 古印度
- C. 古希腊
- D. 古巴比伦

447. 迄今，最好的奶酪蛋糕来自于（ ）。

- A. 法国
- B. 英国
- C. 德国
- D. 意大利

448. 西点的成熟方法有别于中式面点，以烘烤最为普遍最为常用。所以西点制作作业在近年来被更多更时髦地称作（ ）。

- A. 西点行业
- B. 西餐行业
- C. 烘焙行业
- D. 烹饪行业

449. （ ）人创造了用搅打法来制作海绵蛋糕，将蛋糕的制作工艺提高到一个新的水平。

- A. 英国
- B. 法国
- C. 意大利
- D. 德国

450. （ ）是西点发展的鼎盛时期，开始从作坊式生产跨入现代化的工业生产，并逐步形成一个完整和成熟的体系。

- A. 乔治时代
- B. 维多利亚时代
- C. 爱德华时代

D. 文艺复兴时代

451. 和面机由搅拌缸、搅勾、传动装置、电器盒、机座等部分组成，主要用来揉制面团，是制作（ ）的主要机械设备。

A. 布丁

B. 蛋糕

C. 面包

D. 曲奇

452. 鸡蛋的（ ）是指鸡蛋在搅打的过程中，能吸收（捕捉）周围的空气，使全蛋液或蛋白膨松涨发。

A. 凝固性

B. 成熟性

C. 起泡性

D. 硫化性

453. 西餐快餐初创于 20 世纪初的美国，真正的发展出现在（ ）。

A. 20 世纪 30 年代

B. 20 世纪 40 年代

C. 20 世纪 50 年代

D. 20 世纪 60 年代

454. 蛋清获得最佳搅拌膨松效果的温度为（ ）。

A. 5℃-10℃

B. 12℃-15℃

C. 17℃-22℃

D. 22℃-26℃

455. 西餐快餐初创于 20 世纪初的美国，大举进入中国市场是（ ）。

A. 20 世纪 60 年代初

B. 20 世纪 70 年代末

C. 20 世纪 80 年代初

D. 20 世纪 80 年代末

456. 在搅打蛋白时，为了能获得更大体积和稳定性，通常会加入（ ）。

A. 精盐

B. 细砂糖

C. 味淡的酸

D. 微量碱

457. 披萨，是原文 pizza 的音译名，最早源于意大利的（ ）。

A. 米兰

B. 那不勒斯

C. 帕尔马

D. 佛罗伦斯

458. 烤蛋是将蛋装入小型模具内进行的，模具一般先垫入面包、火腿、菠菜等材料，蛋表面覆盖（ ）、新鲜香草或少司等。

A. 酥皮



- B. 洋葱
- C. 芝士
- D. 面包屑

459. 夏威夷披萨中用到的当地特产水果（ ）作馅料。

- A. 黄桃
- B. 菠萝
- C. 芒果
- D. 木瓜

460. 奄列蛋（Omelette）也叫煎蛋卷，品种繁多，加热成形时加入馅料卷成半月形的奄列蛋属于（ ）。

- A. 西班牙式
- B. 意大利式
- C. 美式
- D. 法式

461. 玛格丽特披萨的颜色特点是（ ），形成意大利国旗的三色。

- A. 红绿白
- B. 黄绿白
- C. 红黑白
- D. 红绿黄

462. 批萨酱(Pizza sauce)，是用洋葱、蒜蓉、新鲜番茄等材料调制成的番茄酱，当然少不了被称为“批萨草”的（ ）。

- A. basil
- B. thyme
- C. oregano
- D. marjoram

463. 多层类三明治，是用三片或多片面包，一种或多种涂抹酱和二种或多种夹心制成，成品层次达三成以上，（ ）便是典型的多层三明治。

- A. 扒火腿芝士三明治
- B. 公司三明治
- C. 吞拿鱼三明治
- D. 牛扒芝士三明治

464. （ ）奄列蛋制法略有差别，加热成形时不加入馅料，而是待包卷成形后，装盘，上面用刀切开，填入需要的馅料。

- A. 西班牙式
- B. 意大利式
- C. 美式
- D. 法式
- E. 鹅

465. 面包类是以（ ）为主料，以酵母等为辅料，经发酵、醒发、烤制成的产品。

- A. 淀粉
- B. 鸡蛋
- C. 白糖
- D. 面粉

466. 西式早餐因食品和服务形式不同，分为英美式早餐和（ ）。

- A. 法式早餐
- B. 德式早餐
- C. 欧陆式早餐
- D. 意式早餐

467. 鸡蛋是早餐最大众化的食物，餐厅供应时，一般每客（ ）只。

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4

468. 乳蛋饼（Quiche）是早餐和早中餐的传统食物，除需乳蛋液外，配料中通常有至少一种（ ）。

- A. 奶油
- B. 牛奶
- C. 芝士
- D. 香肠

469. 煮蛋，就是将带壳鸡蛋放于足量的水中煮至所需成熟度。鸡蛋应在水（ ）下锅。

- A. 室温状态
- B. 温热状态
- C. 大滚状态

D. 微沸状态

470. 制作熠糊蛋时，常加入一些配料和调味料以增滋味，且视其不同特性分先后加入，（ ）和新鲜香草应在最后放入。

A. 洋葱

B. 培根

C. 芝士

D. 虾仁

471. 水波蛋应当质地湿软，蛋清（ ），完整地包裹住蛋黄，而蛋黄保持流汁状。

A. 呈透明状

B. 部分凝固

C. 半凝固半透明

D. 完全凝固

472. 制作水波蛋时，水中加白醋的目的是（ ）。

A. 调节口味

B. 增加酸味

C. 去除蛋腥

D. 保持形态

473. 大理石工作台由天然或人造大理石加工制成，因此散热快，不适宜于（ ）的操作。

- A. 曲奇
- B. 巧克力的调温
- C. 热糖浆制品
- D. 发酵面团

474. 酥脆类及质地比较绵软的制品大都采用（ ）分离成型，目的是保证制品的形态完整。

- A. 直刀切
- B. 斜刀切
- C. 推拉切
- D. 平刀切

475. 推拉切的力度应根据西点制品的（ ）而定。

- A. 特点
- B. 形态
- C. 质地
- D. 性质

476. 割是在面团的表面划裂口，目的是为了制品烘烤后，呈现（ ）的效果。

- A. 膨胀

B. 爆裂

C. 拉伸

D. 滑润

477. 大中型饭店里一般都设有独立的厨房专门负责生产制作西点，这样的厨房专业地称为（ ）。

A. 点心厨房

B. 西厨房

C. 面包房

D. 包饼房

478. 包房负责（ ）的生产，饼房负责各类糕饼和甜品等的制作。

A. 蛋糕

B. 面包

C. 慕斯

D. 巧克力

479. （ ）烤炉集合了对流式烤炉和蒸箱的功能，有烤、蒸和蒸烤混合三种模式可供选择，应用十分广泛。

A. 电

B. 对流式

C. 万能蒸

D. 热风旋转

480. 蛋糕粉是指在加工过程中已加入一定比例的（ ）、乳化剂、化学膨松剂或发泡剂，专门用于蛋糕制作。

- A. 糖
- B. 面粉
- C. 鸡蛋
- D. 油脂

481. 擀锤，是一种活动杆面杖，主要用于（ ）等的擀压成形。

- A. 水面团
- B. 面包面团
- C. 保存面皮
- D. 酥皮面团

482. （ ）刀口呈锯齿状，因此也称锯齿刀、牙刀。主要用于面包、蛋糕的切割。

- A. 厨刀
- B. 饼刀
- C. 水果刀
- D. 多功能刀

483. 蛋清的（ ）是衡量鸡蛋品质好坏的重要标志是之一。

- A. 透明度
- B. 浓稠度
- C. 色泽
- D. 量比

484. 瓦夫饼的成熟是用专用的瓦夫饼炉进行的，完成后，趁热搭配水果和（ ）食用。

- A. 果汁
- B. 打发奶油
- C. 红茶
- D. 咖啡

485. 可丽饼，原文“crêpe”的音译名，也称班戟饼，是（ ）烹饪中一种薄的煎饼。

- A. 意大利
- B. 法国
- C. 英国
- D. 德国

486. 茶用类三明治起源于（ ），用作下午茶的小吃。这种三明治造型精致小巧，用质地轻软的面包、滋味柔和的夹心和涂抹酱制成。

- A. 法国
- B. 德国
- C. 英国
- D. 西班牙

487. 法式吐司是比较常用的早餐食品，有甜咸之分，但制作的最后都要沾上（ ）煎制成熟。

- A. 面包糠
- B. 椰蓉
- C. 坚果粉
- D. 蛋液



488. 汉堡包，实际上是一种（ ），常开口装盘，调味料和装饰配料裸露在外，这样装盘展示，更具诱惑力。

- A. 热封口三明治
- B. 冷封口三明治
- C. 热开口三明治
- D. 冷开口三明治

489. 制作水波蛋的水温为（ ）。

- A. 60℃
- B. 70℃
- C. 80℃
- D. 90℃

490. 最早的汉堡包主要是圆面包夹（ ），现已发展成为口味多样、款式繁多，畅销世界的方便食品。

- A. 奶酪
- B. 鱼肉饼
- C. 牛肉饼
- D. 鸡肉饼

491. HashedBrownPotato, 就是（ ），常用于早餐或用作主菜的配菜。

- A. 土豆泥
- B. 土豆丝饼
- C. 土豆球

D. 土豆泥饼

492. 早餐的热食谷物类，制作简单，一般是用整粒或磨碎的谷物与水、牛奶加热成糊状，传统而典型的品种就是（ ）。

A. 麦片粥

B. 炒米粥

C. 大米粥

D. 大麦粥

493. 采用热打法调制奶油汤，牛奶、面粉一定要高温以使面粉以充分（ ）。

A. 胶凝

B. 乳化

C. 糊化

D. 水公

494. 周打汤，又称巧达汤，流行于（ ），但真正起源于法国。

A. 英国

B. 美国

C. 意大利

D. 德国

495. 广义的西餐是指东方人对西方各国（ ）的统称。

A. 餐饮文化

B. 思想文化

C. 传统文化

D. 文化艺术

496. ( ) 的宫廷膳房已出现了庞大的厨师队伍并有明确、精细的分工。

A. 古印度

B. 古罗马

C. 古巴比伦

D. 古波斯帝国

497. ( ) 的餐饮文化影响了大半个欧洲，被誉为“欧洲大陆烹饪文化之始祖”。

A. 古罗马时期

B. 古印度

C. 古波斯帝国

D. 古奥斯陆帝国

498. 驰名世界的意大利空心粉是在 ( ) 时期出现的。

A. 古罗马帝国

B. 欧洲工业革命

C. 欧洲文艺复兴

D. 黑暗的中世纪

499. 18——19 世纪，西方餐饮文化发展到一个崭新阶段， ( ) 餐具被普遍应用。

A. 铁器

B. 木器

C. 铜器

D. 瓷器

500. 20 世纪 70 年代，以（ ）等为代表的一批顶级厨师，以强调展现原料自身的本味，开启了法国新派料理的风气。

A. 安东尼·卡雷姆

B. 奥古斯特·艾斯科菲

C. 保罗·博古斯

D. 戈登·拉姆齐

501. 最早的中国人经营的西餐厅是（ ）。

A. 一品香

B. 一家春

C. 海天香

D. 江南春

502. 1900 年，北京出现了租借地，两个法国人在北京创办了（ ）。

A. 三星饭店

B. 宝珠饭店

C. 北京饭店

D. 正昌面包房

503. 1949 年新中国成立后，西餐在北京有了新的发展，这一时期主要以（ ）为主。

- A. 法式菜
- B. 俄式菜
- C. 意式菜
- D. 土耳其菜

504. 意大利在文艺复兴时期盛行的一些名菜引入法国是在（ ）。

- A. 16 世纪
- B. 17 世纪
- C. 18 世纪
- D. 19 世纪

505. 烹饪大赛奖项中蓝带奖（cordonblue）起源于（ ）时期。

- A. 亨利二世
- B. 路易十四
- C. 路易十五
- D. 路易十六

506. 法式菜肴要求菜肴水分充足、质地鲜嫩，牛排一般只要求（ ）熟。

- A. 三四成
- B. 四五成
- C. 五六成
- D. 六七成

507. 典型的法国菜有马赛鱼羹、（ ）、法式洋葱汤、焗蜗牛等。

- A. 牛尾浓汤
- B. 华道夫沙拉
- C. 鹅肝酱
- D. 红菜汤

508. 有“西餐之母”美誉的国家是指（ ）。

- A. 法国
- B. 意大利
- C. 俄罗斯
- D. 德国

509. 意式菜肴对火候的要求很讲究，很多菜肴要求烹制成（ ），牛排要鲜嫩带血。

- A. 三四成熟
- B. 四五成熟
- C. 五六成熟
- D. 六七成熟

510. 在少司的制作上讲究汁浓味厚，原汁原味的菜式是（ ）。

- A. 意大利菜
- B. 法国菜
- C. 英国菜
- D. 西班牙菜

511. ( ) 属意大利菜肴的代表菜之一。

- A. 黄油鸡卷
- B. 比萨饼
- C. 洋葱汤
- D. 牡蛎杯

512. 英式菜口味清淡，调味比较简单，较少使用 ( )。

- A. 黄油
- B. 奶油
- C. 胡椒粉
- D. 酒

513. 下午 3、4 点钟，英国人通常有喝下午茶的习惯，茶为 ( )。

- A. 绿茶
- B. 红茶
- C. 花茶
- D. 水果茶

514. 土豆烩羊肉、牛尾浓汤属于 ( )。

- A. 意大利菜
- B. 西班牙菜
- C. 俄罗斯菜

D. 英国菜

515. 俄罗斯的伏特加、（ ）闻名于世。

A. 鱼子酱

B. 面条

C. 黑菌

D. 奶酪

516. 传统的俄罗斯菜肴具有高热能的特点，其主要表现在（ ）的用量很大。

A. 蛋白质

B. 糖

C. 脂肪

D. 以上三者

517. 德国人注重饮食的热量、维生素等营养成分，喜食肉类食品和（ ）制品。

A. 蔬菜

B. 酸菜

C. 水果

D. 土豆

518. 德式菜的口味以（ ）为主，清淡不腻。

A. 咸鲜

B. 酸咸



C. 酸甜

D. 清鲜

519. 德国农牧业发达，肉类加工业领先于世，（ ）闻名于世。

A. 蔬菜

B. 奶酪

C. 肉制品

D. 牛羊肉

520. 擅用（ ）调味是德国烹饪的一大特色。

A. 红酒

B. 啤酒

C. 白兰地

D. 朗姆酒

521. （ ）是世界上最大的橄榄和橄榄油生产国，火腿和雪莉酒也闻名于世。

A. 西班牙

B. 德国

C. 意大利

D. 法国

522. 西班牙菜肴口味上喜欢用橄榄油和（ ）调味。

A. 香草

B. 洋葱

C. 大蒜

D. 酒类

523. 对于炙烤或铁扒类水产菜肴，黄油类少司，如白酒黄油少司最为流行，（ ）则是追求健康饮食者的最佳选择。

A. 香草黄油

B. 红酒少司

C. 风味油

D. 蔬菜蓉少司

524. 炸吉力虾排适合搭配的少司为（ ）。

A. 芝士少司

B. 鞣鞣少司

C. 红葡萄酒少司

D. 奶油少司

525. 加工虾排时，要将虾肉的经脉纤维斩断，目的是（ ）。

A. 防止成品口感太老

B. 防止炸制时虾体变形，扭曲

C. 为了更好的入味

D. 没有必要，不斩断也不影响成品

526. 通常，肉类菜肴通常作为正餐的第四道菜，也称为（ ）。

A. 配菜

B. 主菜

C. 副菜

D. 头盘

527. 煎制西冷牛排前要将牛排脂肪下的白色筋膜切断，其目的是（ ）。

A. 防止客人在吃的时候咬不断

B. 使脂肪分部更加均匀

C. 便于受热均匀

D. 避免牛排受热时发生卷曲

528. 实际操作中，对于铁扒牛排的成熟度，通常采用的方法是（ ）来判定，但这要有长期实践的经验才能把握准确。

A. 用计时器，设定时间

B. 用肉叉刺入，看流出肉质颜色

C. 用温度计，测量内部温度

D. 用手指按压，根据弹性

529. 制作匈牙利烩牛肉必须用到的调料是（ ）。

A. 辣椒粉

B. 甜椒粉

C. 黄芥末

D. 孜然粉

530. 下列菜肴在加工过程中需要用线绳捆扎的是（ ）。

- A. 烤整牛里脊
- B. 铁扒T骨牛排
- C. 烤西冷
- D. 铁扒腓肋牛排

531. 下列羊肉菜肴制作时需要经过沸水初步熟处理的是（ ）。

- A. 咖喱羊肉
- B. 煎羊排芥末汁
- C. 爱尔兰烩羊肉
- D. 串烧羊肉

532. 煎鸭胸时下列说法错误的是（ ）。

- A. 要先煎带皮的一面
- B. 煎好后应稍晾凉后再切片
- C. 只需煎带皮的一面
- D. 烹入白兰地应大火使其燃烧

533. 制作菜肴香橙烩鸭时，如果橙皮下的白色部分去除不干净则会出现（ ）。

- A. 涩味
- B. 酸味
- C. 麻味
- D. 苦味

534. 关于烤火鸡下列说法错误的是（ ）。

- A. 可将火鸡肝和熟栗子丁一起制成栗子馅，并填入火鸡嘴里，与火鸡一起烤熟
- B. 先用较高的温度烤制 20-30 分钟，再降温烤到火鸡成熟
- C. 由于火鸡较肥，烤制时不需要刷油
- D. 为较好的把握火鸡的成熟度，可使用火鸡探针或烤火鸡温控器

535. 制作扒鸡，应选用（ ）。

- A. 春鸡
- B. 老母鸡
- C. 三黄鸡
- D. 童子鸡

536. 餐厅根据其供应的特点和营业形式一般分为零点式餐厅和（ ）两种。

- A. 咖啡式餐厅
- B. 酒吧式餐厅
- C. 公司或团体式
- D. 预订式餐厅

537. 公司或团体式又分为预订式餐厅和（ ），即餐厅定时、定菜、定价的供应套餐，如宴会餐厅、自助餐厅。

- A. 混合式餐厅
- B. 酒吧式餐厅
- C. 咖啡式餐厅

D. 特色餐厅

538. ( ) 负责宴会厅、自助餐厅等菜肴的制作及向各个分厨房供应基础汤和半成品等。

A. 咖啡厅厨房

B. 特色厨房

C. 宴会厨房

D. 主厨房

539. ( ) 负责常规式零点菜肴的制作，主要制作各式特色菜肴为主，如意式菜、法式菜、德式菜等。

A. 主厨房

B. 特色厨房

C. 咖啡厅厨房

D. 风味厨房

540. 按厨房功能分，( ) 负责西餐冷菜菜肴，包括早餐、午餐、晚餐、自助餐等菜单中冷肉盘、冷头盘、色拉等菜品生产。

A. 加工厨房

B. 咖啡厅厨房

C. 冻房

D. 扒房

541. 扒房主要负责高档西餐的制作，大多数菜肴往往是( )，如烤、铁扒、串烧等。

A. 客前烹制

B. 后厨烹制

C. 自行烹制

D. 无需烹制

542. 西餐厨房设备的布局一般按照厨房的生产流程进行，并本着（ ）原则。

A. 经济实惠、节约性

B. 坚固耐用、豪华性

C. 安全便利、人性化

D. 美观大方、观赏性

543. （ ）全面负责整个厨房的日常工作，制定菜单及菜谱，检查菜点质量及厨房的烹饪和餐厅的食品供应等生产活动，包括宴会和各种饮食活动。

A. 行政总厨

B. 副总厨

C. 厨师领班

D. 宴会厨师长

544. （ ）将厨房主要炉灶设备，按照流程需要分为两组，背靠背摆放，这是西餐厨房首选的布局模式。

A. 条式布局

B. 弧式布局

C. 岛式布局

D. 环式布局

545. 条式布局适合长方形厨房和正方形厨房，设备一般（ ），厨房员工同向操作。

A. 背靠墙布局

- B. 中间布局
- C. 背靠背布局
- D. 背向通道布局

546. 西餐平头灶，用厚铁或钢板盖住明火，间接、温和地提供热量，且能支撑较大重量，可以（ ）。

- A. 小面积地加热食物
- B. 大面积地加热食物
- C. 于中间点加热食物
- D. 周边加热食物

547. 西餐电动设备在拆装、清洗或移动时应始终保持电源处于（ ）。

- A. 闭合状态
- B. 开启状态
- C. 切断状态
- D. 带电状态

548. 多功能食品加工机有一个马达、一只活动容器和一个（ ）刀片，用于加工泥茸、粉碎果仁、制作混合黄油和乳化少司。

- A. “S”形
- B. “X”形
- C. “G”形
- D. “一”形

549. 铁扒炉又称扒炉、烧烤炉，其表面架有一层铁铸的（ ），宽约 1.5cm, 每根间距约 2cm，使用前应提前预热。



- A. 方形铁管
- B. 圆形铁管
- C. 弧形铁条
- D. 槽型铁条

550. 以（ ）为热源的扒炉又称为烧烤炉（chargrill）。

- A. 电
- B. 燃气
- C. 煤碳
- D. 木炭

551. （ ）是一种立式的扒炉，中间为炉膛，有铁架，一般可以升降，热源在顶端，热能来源主要电和燃气两种，一般适用原料表面上色和表面加热。

- A. 铁扒炉
- B. 旋转烧烤炉
- C. 面火焗炉
- D. 烤炉

552. 有一种（ ），类似于炙烤炉，将食物串在肉扦上，肉扦则位于靠近热源的前方，并不停的转动，有敞开式和封闭式两种，主要用于烤制禽和肉类。

- A. 万能烤箱
- B. 旋转式烤炉
- C. 面火焗炉
- D. 倾斜式烤炉

553. 辐射式电烤箱其工作原理是通过（ ）辐射产生热能，烤制食物，由外壳、电热管、温度仪和定时器构成。

- A. 电能的紫外线
- B. 电能的红外线
- C. 电能的微波线
- D. 电能的放射线

554. 万能蒸烤箱烤制食物时，一般配（ ），来插入食物内侧，检验食品内部深处的温度，以此判断食物的成熟情况。

- A. 电子测温计
- B. 红外测温计
- C. 激光测温计
- D. 探针测温计

555. 意粉炉用来煮制意大利面食，配有（ ），延长水的使用时间，确保用餐高峰时间无须停机换水。

- A. 温控装置
- B. 速热系统
- C. 自动除淀粉系统
- D. 保温系统

556. 厨房机械设备的保养与维修不包括（ ）。

- A. 传动齿轮与轴承的检查
- B. 电控、温控原件线路节点的检查
- C. 定期加注润滑油
- D. 燃气系统气阀及管道检查

557. 西餐厨房设备很多，下列不属于机械设备的是（ ）。

- A. 立式万能机
- B. 制冰机
- C. 多功能粉碎机
- D. 切片机

558. 擦床一般呈（ ）四周铁片上有不同孔径的密集小孔，主要用于擦碎奶酪、水果、蔬菜。

- A. 圆筒形
- B. 三角形
- C. 梯形
- D. 正方形

559. （ ）是用于测量加热烹调中食品的温度，一般有别钩可以挂在锅边，随时测量食物的温度。

- A. 速读温度计
- B. 糖和油脂用温度计
- C. 电子探针温度计
- D. 红外线温度计

560. 只要（ ）指向食物，就能立即得知其表面温度，用于测量色拉吧、暖汤池温度。

- A. 速读温度计
- B. 糖和油脂用温度计
- C. 电子探针温度计

D. 红外线温度计

561. 对于忙于工作的厨师来说，（ ）可以让他们同时进行多项事物，且放心地专注于手头工作。

A. 便携式手表

B. 便携式记事本

C. 便携式定时器

D. 便携式时钟

562. 少司或汤在（ ）中加热，尤其是蛋拌搅动会引起颜色变暗变次。

A. 铁锅

B. 铝锅

C. 不锈钢锅

D. 陶锅

563. 专业西厨房中不同颜色的砧板用途不同，禽类使用（ ）的砧板。

A. 红色

B. 白色

C. 肉色

D. 黄色

564. 牡蛎刀，（ ），刀头尖而薄，用以挑开牡蛎外壳。

A. 刀身短而厚

B. 刀身又薄又尖

C. 刀身扁平

D. 刀身扁长

565. 食品安全措施要求，工作中每（ ）小时至少洗手一次。

A. 3

B. 4

C. 5

D. 6

566. 解冻食物应当在（ ）℃以下的冰箱中进行。

A. 0

B. 3

C. 5

D. 10

567. 冰箱取出的剩饭剩菜，重新加热应快速加热至内部温度达到（ ）℃。

A. 37

B. 63

C. 70

D. 74

568. 按西点质地，曲奇饼应属于（ ）。

- A. 冷点
- B. 软点
- C. 干点
- D. 湿点

569. 制用清汤时，下列说法正确的是（ ）。

- A. 将作为清洁剂的瘦牛肉馅和蛋白混合物加入汤锅时，应禁止搅拌，以防汤液混浊
- B. 当汤温上升到 80℃时应立刻改用微火，使汤保持微沸状态，切忌使汤翻滚，影响汤的质量
- C. 无需使用蔬菜香料
- D. 保持微沸状态应在 1.5-2 小时，并禁止搅拌

570. 制作过程中使用熟鸡肉作为装饰配料的清汤是（ ）。

- A. 清汤
- B. 皇家清汤
- C. 菜丝清汤
- D. 曙光清汤

571. 制作过程中使用西红柿汁作为原料的清汤是（ ）。

- A. 牛肉汤
- B. 皇家清汤
- C. 菜丝清汤
- D. 曙光清汤

572. 茸汤的英文名称为（ ）。

A. puree soup

B. clear soup

C. cream soup

D. broth

573. 下列（ ）上菜时不需要撒上蕃芫荽末。

A. 栗子茸汤

B. 土豆茸汤

C. 胡萝卜茸汤

D. 青豆茸汤

574. （ ）最早起源于法国，我国南方称其为忌廉汤。

A. 茸汤

B. 奶油汤

C. 浓肉汤

D. 海鲜汤

575. 制用油炒面（油面酱）时，面粉和油脂的比例一般为（ ）。

A. 1: 2

B. 2: 1

C. 1: 1

D. 1: 3

576. 调制奶油汤采用热打法，下列说法错误的是（ ）。

- A. 将白色的油面炒好，趁热冲入部分热的牛奶或白色的基础汤
- B. 当表面光亮，手感有劲时，再逐渐加入其余的牛奶
- C. 最后加入盐、鲜奶油搅均即可
- D. 此方法搅打时比较省力，制作的奶油汤，色白，光亮，有劲

577. 制用法式洋葱汤，应选用含糖量高的（ ）。

- A. 红洋葱
- B. 黄洋葱
- C. 紫洋葱
- D. 白洋葱

578. 下列汤菜制作过程中用到干辣椒的是（ ）。

- A. 罗宋汤
- B. 牛尾浓汤
- C. 法式洋葱汤
- D. 英格兰羊肉汤

579. 下列（ ）菜肴在制作过程中要使用到牛骨髓。

- A. 煎西冷牛排红酒少司
- B. 黑胡椒肉眼牛排
- C. 煎腓腓牛扒黑椒少司



D. 铁扒 T 骨牛排

580. 西方国家在饮食习惯上一般都在上（ ）之前上汤菜。

A. 冷菜

B. 热菜

C. 开胃菜

D. 甜品

581. 关于汤菜说法错误的是（ ）。

A. 汤一般配面包食用

B. 西餐中汤菜不是很重要，一般不单独成菜

C. 西餐汤类菜肴大多含有丰富的蛋白质、鲜香物质和有机酸

D. 西餐汤类菜肴味道鲜醇，可刺激胃液分泌，因此在热菜前先喝汤比较科学

582. 由于生长周期较长，所以肌红蛋白较多，呈味物质比较充分，煮制的清汤颜色较深，口味也更鲜醇的是（ ）。

A. 牛清汤

B. 鱼清汤

C. 鸡清汤

D. 猪清汤

583. 由于组织中含有羟基化合物和硫化物等香料成分，所制作的清汤具有特殊的香味和香气，并有轻微硫磺味的是（ ）。

A. 鱼清汤

B. 牛清汤

C. 鸡清汤

D. 猪清汤

584. 由于组织中有氨基酸酰胺、肌苷酸等鲜味成分，所制作的清汤有独特的鲜美气味的是（ ）。

A. 猪清汤

B. 牛清汤

C. 鸡清汤

D. 鱼清汤

585. 汤（Soup），一般以基础汤或水为基本材料，通过加入不同的配料和调味料制得。它可作为开胃头盆后的第（ ）道。

A. 二

B. 三

C. 四

D. 五

586. 牛肉茶的英文是（ ）。

A. clearsoup

B. beeftea

C. pureesoup

D. beefbroth

587. 下列清汤在制用过程中用到香料束的是（ ）。

A. 清汤

B. 皇家清汤

C. 菜丝清汤

D. 曙光清汤

588. 制作清汤时，当汤温上升到（ ）时应立刻改用微火，使汤保持微沸状态，切忌使汤翻滚，影响汤的质量。

A. 80℃

B. 85℃

C. 90℃

D. 100℃

589. 肉排、鸡排的整形是运用下列（ ）刀法进行的。

A. 剁断

B. 剁烂

C. 剁形

D. 剁碎

590. （ ）的初加工方法是剥去豆荚，洗净即可。

A. 荷兰豆

B. 四季豆

C. 豌豆

D. 茄子

591. 洋葱用冷水浸泡，目的是为了（ ）。

- A. 防氧化
- B. 防褐变
- C. 减少刺激
- D. 便于清洗

592. 土豆中含有较多的（ ），去皮后易氧化，发生褐变，所以去皮后应及时浸泡于清水中，以防褐变。

- A. 鞣酸
- B. 果胶
- C. 叶绿素
- D. 草酸

593. （ ）位于牛腰部内侧，左右各有一条，是牛肉中肉质最鲜嫩的部位。

- A. 牛里脊
- B. 上腰脊部
- C. 肋骨部
- D. 前腰脊部

594. （ ）主要是由肋背部第 6~12 根肋骨之间的脊肉和周边的肌肉组织和脂肪构成的大块“无骨”牛排，肉质细嫩，适宜烤。

- A. 肋骨肉眼牛排
- B. 腰脊牛排
- C. 肋骨肉排
- D. T 骨牛排

595. 上腰脊部的西冷牛排也称（ ）。

- A. 纽约客牛排
- B. 腓腓牛排
- C. 沙浪牛排
- D. 肋骨牛排

596. 腓腓牛排选用的是（ ），粗细均匀肉质最嫩。适宜煎、扒、炭烤等。

- A. 里脊头段
- B. 里脊中段
- C. 里脊末段
- D. 里脊全段

597. 小牛核是小牛的胸腺，有异味，应放入()中浸泡 12 小时，再用清水冲洗。

- A. 牛奶
- B. 冷水
- C. 温水
- D. 香料水

598. （ ）主要是由 8~10 根较规则的肋骨、脊骨、脊肉和周边肌肉组织等构成的整块羊排，适宜烤制。

- A. 羊马鞍部
- B. 整条羊脊
- C. 肋骨羊排
- D. 羊后腿

599. 加工鳊鱼鱼柳时应先去除（ ）。

- A. 鱼鳞
- B. 内脏
- C. 鱼皮
- D. 异味

600. （ ）可加工出 2 条鱼柳。

- A. 鲚鱼
- B. 青鱼
- C. 龙利鱼
- D. 鳊鱼

601. 畜肉显现出红色是由肌肉中的肌红蛋白和（ ）两种色素绝对的。

- A. 胶原蛋白
- B. 血红蛋白
- C. 白蛋白
- D. 球蛋白

602. 小牛肉的（ ）部位占牛肉总重量的 42%。

- A. 肩部
- B. 后腿
- C. 腰部

D. 前腿

603. ( ) 会快速吸收滋味，所以腌渍时间不宜过长，一般为 2 小时 ( )。

A. 禽肉

B. 猪肉

C. 水产品

D. 蔬菜

604. 被认为是世界上鹅肝最好的产地是法国的 ( )。

A. 李艮地

B. 史特拉斯堡

C. 马赛

D. 里昂

[1239-0917573206-c256af6e][多项选择题][中][开胃菜和沙拉的制作][A]

605. 在传统厨房分工体系中，开胃品是由 ( ) 负责为顾客准备的餐前小食物，而厨房仅负责生产正式菜点。

A. 服务员

B. 厨师

C. 经理

D. 洗碗工

606. 开胃品的基本要求有：形状小巧；别具风味，但不过分强烈；外观精美诱人；在风味上应是下面食物的 ( )。

A. 补充

B. 重复

C. 再现

D. 加重

607. 根据制作方法、基本原料或展示方式的不同，冷开胃品可以分为四大基本种类，即：（ ）、鱼子酱、生鲜蔬菜、蘸酱。

A. 迷你馅饼

B. 开拿批

C. 热狗

D. 肉批

608. 冷开胃品要求必须经过（ ），低温食用。

A. 保温

B. 冷冻

C. 室温

D. 冷藏

609. 只有鲟鱼卵制成的黑鱼子酱才能真正直接称为鱼子酱，最上等的鱼子酱是由来自（ ）中的鲟鱼卵制成。

A. 地中海

B. 里海

C. 爱琴海

D. 亚德里亚海

610. 鸡尾头盆（cocktail）又称“咯爹”，是全餐的（ ）。



- A. 第一道菜
- B. 第二道菜
- C. 第三道菜
- D. 第四道菜

611. 鸡尾小吃（Canapés）的食用方法是（ ）。

- A. 用餐刀
- B. 用餐叉
- C. 用手
- D. 用牙签

612. 制作肉批面团时要避免面团上劲，产生筋性，揉成的面团最好（ ）松弛后再使用。

- A. 冷藏
- B. 冷冻
- C. 温热
- D. 常温

613. 生鲜蔬食，都应选用新鲜质佳的，形状应当精致诱人，食用时，通常伴以一种或多种（ ）。

- A. 果汁
- B. 蘸酱
- C. 坚果
- D. 葡萄酒

614. 蘸酱就是给食物蘸取食用的调味酱，冷热均有。冷蘸酱常用蛋黄酱、酸奶油或（ ）作基料制成。

- A. 黄油
- B. 牛奶
- C. 奶油芝士
- D. 油醋汁

615. 制作鹅肝批时，将鹅肝从中间分开，将内部的血筋等全部剔除干净，放入（ ）中浸泡 1-2 小时。

- A. 牛奶
- B. 白酒
- C. 红酒
- D. 水

616. 制作水波蛋时，应在水中加入少许（ ）。

- A. 白兰地
- B. 白酒
- C. 白醋
- D. 牛奶

617. 色拉，英文“Salad”的音译名，又称“沙拉”，即（ ）。

- A. 冷菜
- B. 热菜
- C. 烩菜
- D. 凉拌菜

618. 制作生菜沙拉时，生菜的合理加工方法是（ ）。

- A. 刀切
- B. 手撕
- C. 粉碎机搅
- D. 蔬菜机切割

619. 培根卷（Rumaki）的传统做法是培根卷，然后炙烤或烘烤成熟。

- A. 鸡肝
- B. 芦笋
- C. 蜗牛
- D. 橄榄

620. 最简单的油醋汁就是将植物油和醋混合，以盐、胡椒粉调味而成，标准油醋比例为（ ）。

- A. 3:1
- B. 2:3
- C. 4:1
- D. 3:2

621. 标准蛋黄酱一般使用味清淡的植物油，如（ ）。

- A. 豆油
- B. 麻油
- C. 色拉油

D. 菜油

622. 最基本的沙拉调味汁有油醋汁、蛋黄酱和（ ）。

A. 糖醋汁

B. 乳化油醋汁

C. 番茄汁

D. 芝士汁

623. “西方三大珍味”指的是（ ）、鹅肝和松露。

A. 奶酪

B. 松茸

C. 羊肚菌

D. 鱼子酱

624. （ ）的方法在西餐中常用于动物性原料的加工，但仅限于肉质一流的肉类、家禽及部分熟料，如牛里脊、猪外脊、鸡脯、小牛腰、肉鸡等。

A. 嫩煎

B. 温煮

C. 烩

D. 焖

625. （ ）适宜制作质地鲜嫩、粗纤维少、水分充足的原料，如鸡蛋、水果、鱼、虾、嫩鸡等。

A. 温煮

B. 焖

C. 烩

D. 炸

626. 在煮沸过程中要及时除去汤中的（ ），防止它会煮到原料中。

A. 香料

B. 浮沫

C. 水分

D. 肉糜

627. 制作（ ）菜肴时应注意，少司的用量不宜太多或太少，一般以刚好覆盖原料为宜。

A. 煎制

B. 烩制

C. 焖制

D. 煮制

628. 烩制菜肴可在灶台上进行，容器内少司的温度应保持在（ ）状态。

A. 滚沸

B. 微沸

C. 温热

D. 微温

629. （ ）菜肴可在烤箱内进行，烤箱的温度最高为 180℃，少司的温度可控制在 90℃左右。

A. 烩制

B. 烤制

C. 蒸制

D. 焗制

630. 焖是指将加工成形并经初步加工的原料，放入有少量汤汁的密封容器内，在（ ）进行加热。

A. 蒸箱内

B. 炉头上

C. 烤箱内

D. 汤池内

631. 制作焖制菜肴时，应在原料下面放一层（ ）垫底，既可增加口味，也可防止原料因直接与容器接触而糊底。

A. 香草

B. 根茎类蔬菜

C. 水果

D. 竹叶

632. 用空气传热的烹调方法在西餐烹调中应用非常广泛，以下属于此类方法的是（ ）。

A. 烤

B. 炸

C. 蒸

D. 煎

633. 烤是将加工成形的原料放入烤炉内，利用高热空气的导热作用，对原料加热，并达到（ ）的烹调方法。

- A. 表面金黄
- B. 内部水分蒸发
- C. 表面焦糊
- D. 规定火候

634. 烤至（ ）的牛肉，其肉汁为粉红色，用手按压弹性较小，肉质较硬，内部温度在 60℃左右。

- A. 三四成熟
- B. 五六成熟
- C. 七八成熟
- D. 全熟

635. 下列烹调方法中主要以热空气为传热介质的是（ ）。

- A. 蒸
- B. 焗
- C. 烩
- D. 炸

636. （ ）是指将加工成形的原料放入烤炉内，利用原料自身受热后产生的水蒸气和干燥辐射热对原料进行加工使之成熟上色的烹调方法。

- A. 烤
- B. 焗
- C. 铁扒
- D. 煎

637. ( )菜肴要求刀口均匀整齐，大小均匀一致，原料在烹制前要腌渍入味。

- A. 水煮
- B. 串烧
- C. 炸制
- D. 清蒸

638. 串烧肉要穿得平整，不要穿得过紧，以便于串烧肉的 ( )。

- A. 均匀受热
- B. 方便入口
- C. 便于入味
- D. 显得量多

639. 醒发箱是是利用电热管加热箱内水槽的水，通过温、湿度控制电路来控制箱内温度和湿度，创设最适合的 ( ) 环境。

- A. 发酵
- B. 成熟
- C. 加热
- D. 冷藏

640. 西餐菜肴中的 ( )，主要是用蔬菜、大米、面食等植物性原料制作的。

- A. 冷菜
- B. 配菜
- C. 开胃菜
- D. 沙拉



641. 西餐配菜的作用有增加菜肴的美观、（ ）和使菜肴富有风味特点。

- A. 使菜肴营养搭配合理
- B. 使菜肴色彩艳丽
- C. 使菜肴布局合理
- D. 使菜肴更容易被人体吸收

642. 西餐配菜中水产类一般配（ ）。

- A. 米饭
- B. 炸土豆条、烤土豆
- C. 面条
- D. 煮土豆或土豆泥

643. 西餐中烤、扒类菜肴多配（ ）等。

- A. 米饭
- B. 炸土豆条、烤土豆
- C. 面条
- D. 煮土豆或土豆泥

644. 据记载，在公元 4 世纪，罗马就有了专业的（ ）协会。

- A. 烘焙
- B. 酿酒
- C. 烹饪

D. 厨师

645. 西餐中煎炸类菜肴多配（ ）。

A. 米饭

B. 炸土豆条、烤土豆

C. 面条

D. 应时蔬菜

646. 西餐中汤汁较多的菜肴多配（ ）。

A. 米饭

B. 炸土豆条、烤土豆

C. 面条

D. 应时蔬菜

647. 蜡质土豆，淀粉含量低，皮薄，水分多，最适合于（ ）的烹调方法。

A. 焗

B. 炸

C. 烤

D. 煮

648. 西餐配菜在形式上可以用土豆和（ ）不同颜色的蔬菜为一组的配菜。

A. 两种

- B. 三种
- C. 四种
- D. 五种

649. 面食制品用作配菜大多用于（ ）菜肴。

- A. 英国
- B. 法国
- C. 意大利
- D. 美国

650. 煮土豆的制作流程正确的是：（ ）。

- A. 清洗→去皮→切块→放盐→水煮
- B. 去皮→清洗→切块→放盐→水煮
- C. 切块→清洗→去皮→放盐→水煮
- D. 去皮→切块→清洗→放盐→水煮

651. 制作布朗基础汤时需将骨头锯开，放入烤箱中烤成（ ）。

- A. 黑褐色
- B. 黑色
- C. 红色
- D. 棕红色

652. 基础汤按其色泽可以分为白色基础汤和（ ）。

- A. 鱼基础汤
- B. 蔬菜基础汤
- C. 布朗基础汤
- D. 鸡骨基础汤

653. 白色基础汤包括白色牛骨基础汤、白色小牛肉基础汤、（ ）等。

- A. 白色羊骨基础汤
- B. 胡萝卜基础汤
- C. 布朗基础汤
- D. 布朗鸡基础汤

654. 布朗基础汤又称褐色基础汤、（ ）。

- A. 白色基础汤
- B. 红色基础汤
- C. 蔬菜基础汤
- D. 鱼基础汤

655. 从色泽上看，鱼基础汤属于（ ）。

- A. 清汤
- B. 白色基础汤
- C. 红色基础汤
- D. 布朗基础汤

656. 蔬菜基础汤又称为（ ）。

- A. 清汤
- B. 青菜汤
- C. 蔬菜汤
- D. 基础菜肴汤

657. 蔬菜基础汤又有白色蔬菜基础汤和（ ）之分。

- A. 鱼基础汤
- B. 布朗蔬菜基础汤
- C. 布朗基础汤
- D. 鸡骨蔬菜基础汤

658. 布朗基础汤常用于制作（ ）等菜肴。

- A. 蔬菜
- B. 海鲜
- C. 红烩
- D. 白烩

659. 白色基础汤主要用于制作（ ）等菜肴。

- A. 羊肉
- B. 海鲜
- C. 布朗少司
- D. 白烩

660. 蔬菜基础汤主要用于制作（ ）等菜肴。

- A. 鱼类
- B. 白少司
- C. 布朗少司
- D. 白烩

661. 白色基础汤煮开后，需用小火煮（ ）。

- A. 3-6 小时
- B. 4-5 小时
- C. 3-5 小时
- D. 4-8 小时

662. 布朗基础汤煮开后，需用小火煮（ ）。

- A. 5-6 小时
- B. 4-5 小时
- C. 2-5 小时
- D. 3-6 小时

663. 香料包法文称为“sachet”，指将干制的香草、香辛料等用纱布包裹成袋，主要用于（ ）。

- A. 做菜
- B. 制汤
- C. 腌制

D. 浸泡

664. 制作白色基础汤时，在汤汁快要达到沸点之前，可以加入少量（ ），既可补充水分，又有利于撇除汤中的浮沫及油脂。

A. 冰块

B. 开水

C. 冷水

D. 冰水

665. 法国烹调大师艾斯可菲曾说过：“烹调中，（ ）意味着一切，没有它将一事无成”。

A. 牛奶

B. 基础汤

C. 酒

D. 汤

666. 制作蔬菜基础汤时，将蔬菜切片，同其他材料一起放入冷水中，煮沸后，改小火微沸（ ）左右即可。

A. 20 分钟

B. 40 分钟

C. 60 分钟

D. 100 分钟

667. 胶冻主要用于提高汤汁的品质，同时可用于菜肴表面的（ ）。

A. 油润

B. 上光

C. 口感

D. 调味

668. 制作蔬菜基础汤时，也可用白酒醋或白葡萄酒替代（ ）。

A. 料酒

B. 红葡萄酒

C. 柠檬汁

D. 红葡萄酒醋

669. 少司是英文“sauce”的译音，我国南方习惯译成（ ）。

A. 蛋黄酱

B. 沙司

C. 牛奶白少司

D. 布朗沙司

670. 少司，实际上就是一种有滋味有一定浓稠度的液体，一般情况下，其工艺流程为：少司=液体+（ ）+调味品。

A. 保湿剂

B. 芳香剂

C. 增稠剂

D. 凝结剂

671. 传统工艺中，少司制作完成时，还常加入（ ），通过晃动锅具或搅动，与少司充分混合，以增加少司的光泽和滋味。

A. 黄油



B. 色拉油

C. 橄榄油

D. 香油

672. 少司作为菜肴的（ ），决定菜肴的口味。

A. 主料

B. 调味汁

C. 辅料

D. 特点

673. 因为少司中含有大量水分，搭配主料，可以补充菜肴水分，从而改善菜肴的（ ）。

A. 口感

B. 味道

C. 颜色

D. 形状

674. 白色油炒面主要用于牛奶白少司、（ ）的制作。

A. 番茄少司

B. 黄汁

C. 奶油汤

D. 芥末少司

675. 布朗油炒面主要用于布朗少司、（ ）的制作。

- A. 鸡蛋少司
- B. 洋葱少司
- C. 黄汁
- D. 牛奶白少司

676. 传统少司中母少司有 5 种，除（ ）外，母少司一般很少直接与菜肴伴食，主要是用作各种子少司的基本材料。

- A. 布朗少司
- B. 荷兰少司
- C. 番茄少司
- D. 瓦鲁迪少司

677. 蛋黄主要用于马乃司、（ ）、吉士汁的制作。

- A. 洋葱少司
- B. 荷兰少司
- C. 芥末少司
- D. 鳀鱼少司

678. 制作牛奶白少司时需加入一劈两半的（ ），小伙微沸，煮 30 分钟。

- A. 土豆
- B. 蒜头
- C. 洋葱
- D. 葱白

679. 制作番红花少司时，要在（ ）内加入奶油和番红花或番红花粉，煮透即可。

- A. 洋葱少司
- B. 荷兰少司
- C. 白汁少司
- D. 肉汁白少司

680. 肉汁白少司制作的基础是（ ）和白色基础汤。

- A. 粟米粉
- B. 布朗油炒面
- C. 淡黄色油炒面
- D. 黄油面团

681. Béchamel Sauce，是最早的母少司，得名于其发明者，法国国王路易十四的御厨（ ）。

- A. 拉瓦莱特
- B. 艾斯科菲
- C. 贝夏梅尔
- D. 博古斯

682. 蘑菇少司在肉汁白少司内加入白蘑菇片，微沸 10 分钟，撤火，加入蛋黄和（ ），搅拌均匀即可。

- A. 奶油
- B. 牛奶
- C. 奶酪
- D. 炼乳

683. 制作布朗少司时，还可以加入红酒、雪利酒等增加少司（ ）和香味。

- A. 口感
- B. 浓度
- C. 色泽
- D. 质感

684. 黑胡椒少司辛香味浓，主要用于（ ）。

- A. 龙虾
- B. 煎三文鱼
- C. 牛排
- D. 羊排

685. 荷兰少司的质量标准是色泽浅黄，细腻有光泽，口味（ ），黄油味浓郁。

- A. 咸鲜
- B. 甜酸
- C. 咸酸
- D. 酸辣

686. 卑亚尼少司（Béarnaise Sauce），是荷兰少司为基础的的子少司，其制作的最后，要加入鲜（ ）香草末点缀。

- A. 他拉根
- B. 百里香
- C. 迷迭香

D. 薄荷

687. 烧汁（PanGravy），是指烧烤（ ）时流入烤盘中的液汁，过滤后，经调味可直接使用，但通常需兑入棕色基础汤，经油面酱增稠，调味后使用。

A. 海鲜

B. 禽畜肉类

C. 鱼类

D. 蔬菜

688. 香草黄油应用广泛，变化也较多，常用于（ ）、铁扒的肉类菜肴等。

A. 煮

B. 炖

C. 烤

D. 蒸

689. 蜗牛黄油主要用于（ ）。

A. 焗海鲜

B. 焗蜗牛

C. 焗三文鱼

D. 菲力牛排

690. 咖喱少司质量标准是色泽（ ），细腻有光泽，咖喱味浓郁。

A. 淡黄

B. 褐黄

C. 黄绿

D. 红黄

691. 苹果少司质量标准为色泽米黄，香甜适口。常用于配烤猪排、（ ）、烤鹅等。

A. 烤鸡排

B. 烤牛排

C. 烤鸭

D. 烤羊排

692. 马乃司又称（ ）等，是西餐中最基础的一种冷少司，用途广泛。

A. 蛋黄酱

B. 番茄酱

C. 油面酱

D. 千岛汁

693. 制作马乃司的过程中，容易发生蛋黄和油脂分离的（ ）现象。

A. 脱油

B. 分离

C. 模糊

D. 不均匀

694. 以马乃司为基础可以演变出很多种少司，例如（ ）。

A. 意大利少司

B. 鞑靼少司

C. 薄荷少司

D. 顶级少司

695. 醋油汁的特点是淡白色，流体，（ ），微辣。常用于各种沙拉、素菜等。

A. 味酸

B. 味甜

C. 味咸

D. 味苦

696. 鸡尾少司的特点是（ ），流体，味酸咸，微辣。常用于鸡尾头盘和海鲜沙拉等。

A. 红色

B. 浅红色

C. 白色

D. 粉红色

697. 薄荷少司的特点是浅绿色，甜、酸、薄荷味浓郁。常用于烧烤类（ ）菜肴。

A. 羊肉

B. 牛肉

C. 猪肉

D. 鸡肉

698. 基础汤 (Stock), 习惯称为 ( ), 以骨头为主要原料, 配以蔬菜香料、香料包加水炖制而成。

- A. 大汤
- B. 汤底
- C. 酱汁
- D. 汤料

699. 绝大多数少司的增稠是利用淀粉的 ( ) 作用来实现的。

- A. 焦化
- B. 糊化
- C. 受热
- D. 吸收

700. ( ) 是指未使用任何增稠剂的汤类, 包括肉汤及以其为基础的蔬菜汤和高级清汤。

- A. 白色基础汤
- B. 清汤
- C. 肉汤
- D. 鸡汤

701. 蔬菜汤制作非常简单, 一般将蔬菜等放入 ( ) 炖至熟软, 让其充分释放滋味。

- A. 布朗基础汤
- B. 奶油汤
- C. 肉汤
- D. 白色基础汤



702. 烤土豆不加调味品就可直接食用，也常常伴以黄油、（ ）和其他配料（如培根、葱花）食用。

- A. 柠檬汁
- B. 红酒
- C. 辣椒汁
- D. 酸奶油

703. 里昂式炒土豆是传统的土豆类配菜，做法简单，制作时少不了（ ）。

- A. 洋葱
- B. 大蒜
- C. 橄榄
- D. 酸豆

704. 意大利面条一般加热至（ ）成熟，咬起来有硬心。

- A. 4~5
- B. 5~6
- C. 7~8
- D. 9~10

705. 煮意式实心粉，最好要用（ ）煮制，可以缩短煮制时间。

- A. 碱水
- B. 盐水
- C. 糖水

D. 冰水

706. 煮意面时在锅里放入少量的油脂的以防止（ ）。

A. 糊化

B. 粘连

C. 溶解

D. 结块

707. 法式炸面包粒，主要用于（ ）的配菜。

A. 沙拉或汤菜

B. 鱼虾

C. 主菜

D. 点心

708. 制作法式炸洋葱圈，可以根据需要选择不同种类的（ ）。

A. 面糊

B. 坚果粉

C. 面包糠

D. 面粉

709. 煮制菜花时，往水里加一点（ ），可以使菜花保持洁白，且不易变色。

A. 盐

B. 植物油

C. 牛奶

D. 碱

710. 咖喱鸡适宜使用（ ）为配菜。

A. 炸薯条

B. 奶油胡萝卜

C. 炒荷兰豆

D. 黄油米饭

711. 下列配菜的形式符合西餐配菜使用原则的是（ ）。

A. 煮土豆、煎薯饼、炒菠菜

B. 炸薯条、煮豌豆、煮胡萝卜

C. 炸薯条、烤土豆、黄油菜花

D. 炒通心粉、黄油米饭

712. Pasta, 是指传统意大利烹饪中的面食制品，其传统原料主要是（ ）。

A. 杜伦麦粉

B. 大麦粉

C. 小麦粉

D. 玉米粉

713. 公爵夫人土豆是法国传统的土豆配菜，其的成形方法是（ ）。

A. 自然

- B. 裱挤
- C. 切割
- D. 堆码

714. “Horsd'Oeuvre”是法语，即（ ），是一种餐前食用的精致小巧的开胃小食物，可冷可热。

- A. 冷菜
- B. 开胃头盆
- C. 开胃品
- D. 沙拉

715. 法式炸土豆条的规格是（ ）。

- A. 1x1x4cm
- B. 2x2x3cm
- C. 1x1x6cm
- D. 2x2x6cm

## （二）多选题

1. 按烹饪原料的性质可分为（ ）。

- A. 矿物性原料
- B. 干货原料
- C. 植物性原料
- D. 动物性原料
- E. 人工合成原料

2. 下列原料中，哪些属于水果（ ）。

- A. 樱桃
- B. 猕猴桃
- C. 水蜜桃
- D. 核桃
- E. 杨桃

3. 下面哪个是金枪鱼的别称（ ）。

- A. 枪乌贼
- B. 鲭鱼
- C. 青干
- D. 剑鱼
- E. 吞拿鱼

4. 结缔组织在畜体的分布是（ ）。

- A. 前多后少
- B. 前少后多
- C. 前腿颈部多
- D. 上少下多
- E. 下少上多

5. 下面属于类胡萝卜素的是（ ）。

- A. 叶绿色
- B. 叶黄素
- C. 番茄红素
- D. 椒红素
- E. 花青素

6. 以下属于蔬菜的是（ ）。

- A. 水葵
- B. 落葵
- C. 黄秋葵
- D. 山葵
- E. 向日葵

7. 家畜胴体从形态学结构上可分为（ ）。

- A. 水
- B. 肌肉组织
- C. 脂肪组织
- D. 骨骼组织
- E. 结缔组织

8. 蔬菜在保管中质量变化的原因有（ ）。

- A. 放在室内
- B. 酶的作用
- C. 微生物的繁殖
- D. 虫害
- E. 呼吸作用

9. 不适合用高筋粉制作的品种是（ ）。

- A. 面包
- B. 泡芙
- C. 蛋糕
- D. 饼干
- E. 曲奇

10. 烹饪原料的要求是（ ）。

- A. 无毒
- B. 无害
- C. 有营养价值
- D. 可以制作菜点
- E. 符合国家法律

11. 牡蛎的别称是（ ）。

- A. 蛎黄
- B. 蚝
- C. 海蛎子
- D. 壳菜
- E. 青口

12. 下面哪些是鉴别烹饪原料的新鲜度的指标（ ）。

- A. 水分
- B. 重量
- C. 气味
- D. 色泽
- E. 形态

13. 下列哪些因素容易引起油脂的变质（ ）。

- A. 阳光照射
- B. 环境温度高
- C. 氧气
- D. 含水分多
- E. 用褐色玻璃瓶容器

14. 小牛肉肉质细嫩、柔软，是一种高蛋白、低脂肪的优质原料，在西餐烹调中应用广泛，尤其是（ ）更为突出。

- A. 意式菜
- B. 美式菜
- C. 法式菜
- D. 中式菜
- E. 俄式菜

15. 火鸡是西餐烹调中的高档原料，它的特点有（ ）。

- A. 出肉率高

- B. 高脂肪
- C. 低胆固醇
- D. 高蛋白
- E. 肌肉发达

16. 西餐烹调中曾经常用的野味原料主要有（ ）。

- A. 野兔
- B. 红鹿
- C. 野猪
- D. 山鸡
- E. 松鸡

17. 鲑科鱼类很多，能被称为三文鱼的主要有大西洋大马哈鱼属的八个品种，其中以（ ）品质最佳。

- A. 国王鲑
- B. 银鲑
- C. 细鳞鲑
- D. 大西洋鲑
- E. 秋鲑

18. 鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一，我国（ ）均有出产。

- A. 东海
- B. 南海
- C. 黄海
- D. 渤海
- E. 滨海

19. 火腿是一种在世界范围内流行很广的肉制品，著名的品种有（ ）。

- A. 法国烟熏火腿
- B. 德国陈制火腿
- C. 意大利帕玛火腿
- D. 苏格兰整只火腿
- E. 西班牙伊比利亚火腿

20. 黑松露又称黑菌，是一种珍贵的菌类，主要产于（ ）等地。

- A. 法国
- B. 意大利
- C. 英国
- D. 西班牙
- E. 中国

21. 鳄梨又名牛油梨、酪梨，其营养特点有（ ）。

- A. 含有丰富的维生素 E
- B. 含有丰富的胡萝卜素

- C. 含有丰富的不饱和脂肪酸
- D. 含糖量极低
- E. 胆固醇含量高

22. 燕麦在西餐中被称为营养食品，其营养特性及功效有（ ）。

- A. 麦胶丰富
- B. 可控制血糖
- C. 降低血中胆固醇
- D. 含大量可溶性纤维素
- E. 缺少麦胶

23. 意大利面制品品种繁多，常见意大利汤面的种类有（ ）。

- A. 圆环粉
- B. 麦粒面
- C. 米粒面
- D. 星星粉
- E. 小星星粉

24. 醋也是西餐烹调主要的调味品之一，（ ）属于发酵醋。

- A. 葡萄酒醋
- B. 苹果醋
- C. 白醋
- D. 醋精
- E. 意大利香脂醋

25. 酒也是西餐烹调中经常使用的调味品，（ ）属于蒸馏酒。

- A. 白兰地
- B. 威士忌
- C. 金酒
- D. 朗姆酒
- E. 香槟酒

26. 下列对葡萄球菌食物中毒的特点，表述不正确的是（ ）。

- 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
- E. 肠毒素耐热性强

27. 属于食物中毒的原因有（ ）。

- A. 食用毒蘑菇
- B. 食用了霉变的甘蔗
- C. 喝了冰牛奶
- D. 吃了米猪肉



E. 吃虾过敏

28. 人体水分的一般排泄途径为（ ）。

- A. 肾脏
- B. 皮肤
- C. 肺
- D. 大肠
- E. 小肠

29. 下列过程中可能产生多环芳烃的是（ ）。

- A. 熏烤食品
- B. 蒸煮食品
- C. 食物碳化
- D. 腌制食品
- E. 油炸食物

30. 为了给学龄儿童补充钙，儿童膳食中可选择（ ）。

- A. 绿色蔬菜
- B. 连壳吃的小虾
- C. 小鱼
- D. 奶类
- E. 一些坚果类

31. 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
- E. 睡前喝奶利于睡眠

32. 正常成人体内不易发生维生素 K 缺乏的主要原因是（ ）。

- A. 绿叶蔬菜吃得多
- B. 饮乳制品多
- C. 谷物吃得多
- D. 肠道细菌可合成
- E. 经常吃瘦肉

33. 食物中毒排除胃肠道内未被吸收的毒物（ ）。

- A. 催吐
- B. 洗胃
- C. 灌肠
- D. 导泻
- E. 静脉输液

34. 提供人体热供能营养素有（ ）。

- A. 脂肪
- B. 碳水化合物
- C. 蛋白质
- D. 维生素
- E. 无机盐

35. 不同的食品添加剂是具有下列哪些不同功能（ ）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
- E. 改善食品加工工艺

36. 人体维生素 B12 缺乏时，其临床症状为（ ）。

- A. 口腔、消化道黏膜发炎
- B. 恶性贫血
- C. 小细胞性贫血
- D. 胎儿神经管畸形
- E. 周围神经退化

37. 锌缺乏的主要症状有（ ）。

- A. 生长停滞
- B. 味觉减退
- C. 骨质疏松
- D. 创口愈合迟
- E. 少年期性不发育

38. 对某食物原料进行蛋白质营养评价，常采用的参数有（ ）。

- A. 蛋白质互补作用
- B. 食物蛋白质的含量
- C. 蛋白质的消化率
- D. 蛋白质的利用率
- E. 必需氨基酸的含量和比值

39. 下列疾病属于缺乏维生素 A 引起的有（ ）。

- A. 干眼病
- B. 上皮干燥
- C. 夜盲症
- D. 角膜软化
- E. 坏血病

40. 蔬菜初加工时，应（ ）。

- A. 尽量切大块
- B. 先切好，不管什么时候烹调
- C. 洗后再切
- D. 尽量临烹调前切
- E. 先切后洗

41. 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. 氟斑牙
- E. 牙周炎

42. 不宜生吃鲜蛋是因为生蛋清中含有（ ）。

- A. 红细胞凝血素
- B. 异黄酮
- C. 抗生物素蛋白
- D. 抗胰蛋白酶因子
- E. 沙门氏菌

43. 食物中亚硝酸盐的来源有（ ）。

- A. 蔬菜中的硝酸盐
- B. 刚腌不久的蔬菜
- C. 存放过久的熟菜
- D. 食用苦井水
- E. 腐烂的蔬菜

44. 不属于食物中毒的原因有（ ）。

- A. 食用毒蘑菇
- B. 喝了冰牛奶
- C. 食用了霉变的甘蔗
- D. 吃了米猪肉
- E. 吃虾过敏

45. 可以保护和减少营养素损失的措施有（ ）。

- A. 加醋
- B. 加碱
- C. 勾芡
- D. 350-360℃高温烹制
- E. 挂糊上浆

46. 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. 环境因素
- E. 微生物的作用

47. 下列方法能保护蔬菜中营养素的有（ ）。

- A. 洗后蔬菜放置时间过长
- B. 旺火急炒
- C. 炒熟后立即食用
- D. 长时间浸泡
- E. 先洗后切

48. 水的生理功能包括（ ）。

- A. 构成细胞和体液的重要部分
- B. 参与人体内物质代谢
- C. 调节体温的作用
- D. 润滑作用
- E. 供能

49. 减少煮、蒸对食物营养素影响的主要措施是（ ）。

- A. 捞米饭
- B. 现吃现做
- C. 连汤吃
- D. 少搓洗
- E. 煮粥加碱

50. 蛋白质根据分子结构分类，单纯蛋白质有（ ）。

- A. 白蛋白
- B. 球蛋白
- C. 谷蛋白
- D. 脂蛋白
- E. 硬蛋白

51. 人体需要的营养素有（ ）。

- A. 蛋白质
- B. 脂类
- C. 维生素
- D. 矿物质
- E. 水和糖类

52. 下列属于着色剂的是（ ）。

- A. 胭脂红
- B. 苋菜红
- C. 亚硝酸钠
- D. 番茄红素

E. 柠檬黄

53. 下列食物中属于豆类及制品的有（ ）。

- A. 大豆
- B. 豆浆
- C. 豆腐
- D. 千张
- E. 腐竹

54. 人体的能量来源有（ ）。

- A. 碳水化合物
- B. 脂类
- C. 蛋白质
- D. 维生素
- E. 无机盐

55. 总厨师长岗位职责，包括审定厨房各部门工作计划、（ ） 和生产标准。

- A. 培训计划
- B. 人员分工
- C. 规章制度
- D. 工作程序
- E. 检查食品库房

56. 厨房中的锯骨机主要切割大块带骨肉类，如：猪大排、（ ） 及冷冻的大块牛肉、猪肉等。

- A. 牛仔肋排
- B. 猪脚
- C. 海蟹
- D. 羊排
- E. 带骨牛排

57. 含有毒金属（ ） 或此类材料的合金会影响食品的安全和质量，厨房设备要绝对禁用。

- A. 铁
- B. 镉
- C. 铅
- D. 铜

58. 厨房的地面地砖通常要求防滑、（ ） 耐腐蚀。

- A. 防潮
- B. 耐磨
- C. 耐重压
- D. 耐高温
- E. 防水

59. 厨师长不仅要具备一定文化知识，还要了解主要客源国、地区客人的风俗习惯，（ ）和饮食宜忌。

- A. 宗教信仰
- B. 民族礼仪
- C. 食物造型
- D. 美学鉴赏

60. 厨房与宴会预订处联系沟通中的客情信息，包括宴会的规格、（ ）以及用餐日期等。

- A. 宴会价位
- B. 菜品数量
- C. 宴会菜单
- D. 用餐人数
- E. 特殊要求

61. 厨房设备必须具有功能先进（ ）。

- A. 操作简便
- B. 自身安全系数高
- C. 操作不易损坏
- D. 劳动强度大
- E. 新购进产品

62. 随着饭店管理集团的出现，连锁企业、中心厨房的出现，采购也出现（ ）等新的形式。

- A. 集中采购
- B. 联合采购
- C. 分散采购
- D. 合作采购
- E. 供货采购

63. 净料可根据其拆卸加工的方法和处理程度不同，分为几类（ ）。

- A. 生净料
- B. 半制品
- C. 熟品
- D. 毛料重量
- E. 废料

64. 关于净料率描述，正确的选项有（ ）。

- A. 净料率是指净料与毛料重量的比率
- B. 净料率有时会超过 100%
- C. 净料率越高它的单位成本就越低
- D. 净料率越高则单位成本越高
- E. 原料规格质量和加工水平影响净料率

65. 饮食产品定价的原则（ ）。

- A. 原料成本高，工艺复杂的要定价高一些
- B. 工艺平常的菜肴定价要适中
- C. 大众菜要定价低一些
- D. 特殊工艺要定价高些
- E. 原料成本低的定价高一些

66. 下列哪些属于餐饮企业的营业费用（ ）。

- A. 水电费
- B. 运输费
- C. 原料成本
- D. 办公费
- E. 餐具损耗费

67. 饮食产品成本的三要素（ ）。

- A. 主料
- B. 熟品
- C. 调味品
- D. 半制品
- E. 配料

68. 对巧克力制品质量影响的工艺因素有（ ）。

- A. 温 度
- B. 湿 度
- C. 加热的方式
- D. 成型手法
- E. 模具及工具

69. 巧克力制品添加乳制品能够改善制品的口感，常用的乳制品有（ ）。

- A. 奶 粉
- B. 牛 奶
- C. 炼 乳
- D. 奶 油
- E. 酸 奶

70. 圣诞蛋糕的质量要求（ ）。

- A. 造型讲究
- B. 工艺精细
- C. 软润香甜
- D. 形态均匀
- E. 适口不腻

71. 感恩节是西方人喜爱节日，除供应一般点心外，还要供应（ ）等。

- A. 南瓜排
- B. 苹果卷
- C. 苹果排
- D. 面包黄油布丁
- E. 麦 包

72. 冰淇淋是一种营养丰富，香味醇厚的冷饮，其制作过程（ ）三个工序。

- A. 打 料
- B. 烧 煮
- C. 制 作
- D. 冻 制
- E. 脱 模

73. 格司布丁是欧美各国比较普遍的家庭式点心，制作简便，主要的原料（ ）。

- A. 牛 奶
- B. 面 粉
- C. 砂 糖
- D. 鸡 蛋
- E. 香 精

74. 普通冷凝类甜品是指最后需入冷藏冰箱内降温凝固定型的甜品，如（ ）等。

- A. 水果啫喱冻
- B. 冰淇淋
- C. 巴伐利亚奶油冻
- D. 水果奶油冻
- E. 慕 斯

75. 甜点慕斯是一种含奶油成分很高，十分柔滑、细腻的高级甜点。盛装慕斯的器具多种多样，有（ ）。

- A. 瓜果外壳
- B. 派底酥皮
- C. 玻璃器皿
- D. 金属模子
- E. 塑料杯子

76. 水果啫喱冻，是由（ ）等原料按一定比例调制成溶液后，再经冷凝而成的胶冻甜品。

- A. 各种果汁
- B. 糖
- C. 鱼 胶
- D. 坚 果
- E. 食用香精

77. 布丁糊调制时布丁类点心制作的第一道工序，它直接影响产品的成型、成熟、装



饰，影响因素只要有原料因素和工艺因素，下列属于工艺因素的是（ ）。

- A. 火力的控制
- B. 搅拌方法
- C. 油脂的选用
- D. 搅拌时间
- E. 过滤处理

78. 布丁的表面装饰是布丁制作工艺的最后环节，常用的装饰原料有（ ）。

- A. 奶油制品
- B. 巧克力制品
- C. 糖制品
- D. 水 果
- E. 各种甜汁

79. 搅拌冷冻甜品，是指制作时边搅拌边急剧降温的甜品，如（ ）等。

- A. 慕 斯
- B. 冰淇淋
- C. 雪 吧
- D. 奶油冻
- E. 果 冻

80. 胶冻类是指把明胶融入到糖水或牛奶中，再加入其他配料混匀，经冷冻后制成的冻类西点，它包括（ ）等品种。

- A. 果 冻
- B. 奶油冻
- C. 乳 冻
- D. 慕斯类
- E. 冰淇淋

81. 果冻因其（ ）等特点而深受欢迎，除了可以直接做甜品食用外，还是其它冷食点心的装饰品。

- A. 透明光滑
- B. 乳香味浓
- C. 口感松软
- D. 富有弹性
- E. 色泽艳丽

82. 巴伐利亚奶油冻是一种含有很多乳脂和蛋白的混合物，它的基本配料是牛奶蛋糊，并加入大量的搅打起泡的（ ）。

- A. 蛋黄
- B. 奶油
- C. 鱼胶
- D. 蛋白
- E. 果蓉

83. 慕斯，有咸有甜。甜点慕斯通常加入（ ）等来确定风味。

- A. 鱼 蓉
- B. 巧克力
- C. 果 蓉
- D. 香 料
- E. 蔬菜蓉

84. 泡芙自身没有什么味道，主要依靠馅料来调味，常用的馅料有（ ）等。

- A. 鲜奶油湿润面糊
- B. 奶油布丁
- C. 香草布丁
- D. 巧克力布丁
- E. 冰淇淋

85. 泡芙成品起发不好的原因有（ ）。

- A. 烤箱温度过低
- B. 面糊未烫透
- C. 鸡蛋用量不足
- D. 烤制时间不足
- E. 调制面糊时起砂

86. 会导致泡芙制品出现塌陷回缩的错误操作是（ ）。

- A. 面团没有过筛
- B. 过早出炉
- C. 烤盘上刷油过多
- D. 刷蛋液动作太重
- E. 烘烤过程中打开烤箱

87. 在泡芙制作过程中，正确的操作是（ ）。

- A. 快速加入蛋液
- B. 面糊烫透
- C. 烘烤过程中打开炉门观察上色情况
- D. 落盘间距相等
- E. 表面上色前关闭火源，稍焖片刻，确保制品内部面糊成熟

88. 泡芙是饼店里很受欢迎的点心，具有（ ）的特点。

- A. 组织松软
- B. 色泽金黄
- C. 清凉细腻
- D. 外表松脆
- E. 体积膨大

89. 泡芙最终成品的完整的制作流程包括（ ）。

- A. 调制面糊
- B. 裱挤成形
- C. 烘烤或炸制
- D. 充填馅料
- E. 定型装饰

90. 清酥类面团主要由（ ）三种原料调制而成。

- A. 面粉
- B. 鸡蛋
- C. 水
- D. 油
- E. 白糖

91. 制作清酥类点心时，使用鸡蛋的目的是（ ）。

- A. 使产品口感绵软
- B. 增加产品色泽
- C. 增加产品的香味
- D. 使面团便于擀制
- E. 使作品便于成型

92. 根据油脂用量的不同，清酥类面团的配方有（ ）。

- A. 百分之百油脂法
- B. 百分之八十油脂法
- C. 百分之七十五油脂法
- D. 百分之六十油脂法
- E. 百分之五十油脂法

93. 清酥类面团有不同的包油方法，包方法有（ ）。

- A. 英式包油法
- B. 美式包油法
- C. 意式包油法
- D. 法式包油法
- E. 拌油法

94. 在制作清酥类面团时，面团折叠方法有不同，主要有（ ）。

- A. 二摺法
- B. 三摺法
- C. 四摺法
- D. 五摺法
- E. 六摺法

95. 清酥类点心成品的质量基本评价指标包括（ ）。

- A. 形态

- B. 色 泽
- C. 组 织
- D. 口 味
- E. 卫 生

96. 若清酥类产品形态不端正，可能是因为（ ）。

- A. 面团太硬
- B. 油脂和面团的软硬度一致
- C. 擀制不匀
- D. 炉温不当
- E. 折叠不齐

97. 导致清酥类产品层次不清晰、出油、发性不好的原因有（ ）。

- A. 面团过硬、油脂过软
- B. 油脂可塑性不佳
- C. 成型时刀具不锋利
- D. 未用酥皮机
- E. 烘烤时多次打开炉门

98. 清酥类产品口感不佳的原因有（ ）。

- A. 油脂量不佳
- B. 盐太少
- C. 烤盘不洁
- D. 包入的油脂和面团比例失调
- E. 选用较平的案板

99. 清酥类点心成品的质量标准为（ ）

- A. 色泽均匀
- B. 口感松软
- C. 层次清晰
- D. 形态端正
- E. 外表油腻

100. 大多数馅料都需要某种增稠剂以增加馅料的浓稠度，派类最主要的两种增稠剂是（ ）。

- A. 果 胶
- B. 淀 粉
- C. 糖
- D. 鸡 蛋
- E. 黄 油

101. 面团调制是混酥类制品的第一道工序，影响混酥面团调制的因素有（ ）。

- A. 工艺因素

- B. 空气湿度
- C. 原料因素
- D. 工具的因素
- E. 气温因素

102. 制作黄油曲奇时的注意事项是（ ）。

- A. 先把奶油、糖、蛋搅拌均匀，再拌入面粉
- B. 加入面粉后搅拌时间不宜过长，避免起筋
- C. 擀皮厚薄要均匀
- D. 烘烤时面火大于底火
- E. 挤糊注意大小，厚薄均匀

103. 导致混酥点心制品疏松性差的原因可能是（ ）。

- A. 面粉选用不当
- B. 搅拌时间过长
- C. 油脂的用量过多或过少
- D. 鸡蛋的用量过少
- E. 膨松剂用量不足

104. 导致混酥点心制品颜色过浅的原因可能是（ ）。

- A. 烤箱温度过低
- B. 糖分多
- C. 反复擀制面团
- D. 面团擀制时干面粉用量过大
- E. 水用量少

105. 制作花生酥时的注意事项有（ ）。

- A. 面团成型时采用叠的手法
- B. 刀口深度要适当
- C. 防止起筋
- D. 急火速考
- E. 挤糊注意大小，厚薄均匀

106. 制作面团型混酥制品的过程中应注意（ ）。

- A. 选用中低筋面粉
- B. 选用熔点低的油脂
- C. 采用糖粉为宜
- D. 调制面团时，防止起筋
- E. 控制好炉温

107. 制作果酱排的注意事项有（ ）。

- A. 刀口深度适当
- B. 糖、油、蛋、水充分乳化后加粉
- C. 拌粉迅速，防止起筋

- D. 擀皮厚薄均匀
- E. 低温慢烤

108. 面包制作的材料较多，其基本材料有（ ）。

- A. 小麦粉
- B. 糖
- C. 盐
- D. 酵 母
- E. 水

109. 面包制作有一定的基本规律，其一般的工艺流程有（ ）。

- A. 搅 拌
- B. 发 酵
- C. 成 型
- D. 醒 发
- E. 烘 烤

110. 面粉是生产面包的基本材料，以下符合高筋面粉特点的是（ ）。

- A. 颜色乳白
- B. 本身有滑性
- C. 不易抓成团
- D. 蛋白质含量 11.5%以上
- E. 容易抓成团

111. 淀粉有直链淀粉和支链淀粉之分，二者特性不同，以下符合直链淀粉特点描述的是（ ）。

- A. 易溶于热水
- B. 生成胶体粘性大
- C. 生成胶体粘性不大
- D. 不易凝固
- E. 易凝固

112. 面粉中的淀粉有软质和硬质之分，软质淀粉的特点是（ ）。

- A. 吸水慢
- B. 吸水快
- C. 糊化时间短
- D. 糊化不充分
- E. 糊化时间长

113. 面粉的吸水量直接影响面包制作成品的质量，影响面团吸水量的主要因素是（ ）。

- A. 蛋白含量
- B. 淀粉含量
- C. 面粉自身含水量

- D. 面粉的颜色
- E. 面粉的香气

114. 使用面筋过强的面粉制作面包时，可加入适量蛋白酶制剂，目的是（ ）。

- A. 适合于快速生产
- B. 用于降低面筋强度
- C. 有助于面筋完全扩展
- D. 适合于慢速生产
- E. 缩短搅拌时间

115. 发芽小麦粉是异常面粉，通过以下措施（ ）可以改善其烘培性能。

- A. 提高面团的酸度
- B. 增加油脂的用量
- C. 提高发酵温度
- D. 配合正常面粉使用
- E. 缩短搅拌时间

116. 盐在面包制品中的功能及烘培影响有（ ）。

- A. 增加风味
- B. 改善品质
- C. 强化面筋
- D. 调节发酵速度
- E. 缩短搅拌时间

117. 面包制做工艺的最后加盐法的目的是（ ）。

- A. 减少能源损耗
- B. 降低面团温度
- C. 强化面筋
- D. 较好的水化作用
- E. 缩短搅拌时间

118. 面包面团完成后进入基本发酵阶段，其中有一翻面技术，其目的在于（ ）。

- A. 补充新鲜空气，促进酵母发酵
- B. 节省发酵时间
- C. 促进面筋扩展，增加空气的保留性，加速面团膨胀
- D. 使得面团温度一致，发酵均匀
- E. 提高生产效率

119. 对固态油脂，其烘焙工艺性能描述正确的是（ ）。

- A. 饱和脂肪酸多
- B. 表面张力小
- C. 在面团中呈粒状分布
- D. 覆盖面粉颗粒表面积小

E. 起酥性较好

120. 在面包配方中增加糖的用量，对生产与成品质量影响的描述正确的是（ ）。

- A. 增加甜味
- B. 延长面包保鲜期
- C. 增加面包色泽香味
- D. 要增加搅拌时间
- E. 延长烘烤时间

121. 乳及乳制品是面包的重要辅料，其在面包制品中的作用是（ ）。

- A. 提高营养价值
- B. 淡化表皮的颜色
- C. 增加风味
- D. 延缓老化
- E. 组织柔软

122. 气体产生是由于酵母和各种酶的共同作用把碳水化合物逐渐降解，最终产生二氧化碳气体。要增加面包面团的气体量，通常采取的措施是（ ）。

- A. 加入一定量的改良剂
- B. 增加酵母的用量
- C. 增加糖的用量
- D. 添加含有淀粉酶的麦芽糖或麦芽粉
- E. 加大盐用量

123. 面团搅拌是面包生产中的第一个关键步骤，其功能表述正确的是（ ）。

- A. 充分混合所有原料
- B. 面粉等得到水化作用
- C. 促成面筋形成
- D. 扩展面筋
- E. 得到均匀的面团

124. 搅拌的机械作用，使面包面团产生的特性有（ ）。

- A. 充气性
- B. 弹性
- C. 延伸性
- D. 乳化性
- E. 烤盘流性

125. 面团搅拌过程的第一阶段是拾起阶段，此时面团的特性有（ ）。

- A. 粗糙而湿润
- B. 无弹性
- C. 易散落
- D. 面团较硬
- E. 无延伸性



126. 面团搅拌过程的最后阶段是面筋完成阶段，面团的特性有（ ）。

- A. 干 燥
- B. 无弹性
- C. 不黏手
- D. 挺而柔
- E. 良好的延伸性

127. 面团搅拌的搅拌过度阶段，面团的特性有（ ）。

- A. 外表有含水的光泽
- B. 有弹性
- C. 粘 手
- D. 失去良好的弹性
- E. 面团向四周流动

128. 从制作工艺上看，硬质面包的特性表现为（ ）。

- A. 面团搅拌时间相对较短，面团质地较硬
- B. 不需要进行长时间正常发酵
- C. 整形结束后不需要二次醒发
- D. 一定要经过长时间的发酵过程
- E. 低温长时间烘烤

129. 面包生产方法很多，各具优势。其中一次发酵法的优点是（ ）。

- A. 节省人工
- B. 发酵时间较短
- C. 减少面团的发酵损耗
- D. 节省酵母用量
- E. 更佳的发酵香味

130. 在制作黄油蛋糕时，选择油脂时应注意油脂的以下特性（ ）。

- A. 可塑性
- B. 起泡性
- C. 融合性
- D. 亲水性
- E. 油 性

131. 面粉是蛋糕骨架形成的主要原料，蛋糕生产过程中对面粉的选择的要求有是（ ）。

- A. 高 筋
- B. 湿 润
- C. 中 筋
- D. 干 燥
- E. 低 筋

132. 依据配方中添加的原料不同，黄油蛋糕通常有（ ）等。

- A. 戚风蛋糕
- B. 普通黄油蛋糕
- C. 巧克力蛋糕
- D. 水果蛋糕
- E. 香料蛋糕

133. 蛋糕油又称蛋糕起泡剂，在蛋糕生产中应用广泛，其优点有（ ）。

- A. 缩短蛋液打发时间
- B. 使蛋糕体积增加较长明显
- C. . 防止油脂消泡作用
- D. 使形成的泡沫稳定性提高
- E. 提高经济效益

134. 糖是蛋糕的基本原料之一，在蛋糕制作中的功用有（ ）。

- A. 增加甜度，改善风味
- B. 软化蛋白质
- C. 增强面筋
- D. 增加产品湿润度和柔软性，延长保鲜期
- E. 可改善蛋糕表面色泽

135. 下列（ ）是食盐在蛋糕生产中的作用。

- A. 增加咸味
- B. 抑制糖的甜度
- C. 增加风味
- D. 增加蛋白液的韧性和白度
- E. 加面筋网络

136. 蛋糕生产中，常用来调节蛋清的 pH 值，提高蛋清的打发性的酸度调节剂有（ ）。

- A. 柠檬汁
- B. 泡打粉
- C. 塔塔粉
- D. 苏打粉
- E. 臭粉

137. 面糊搅打是否起得当直接影响到蛋糕成品质量，因此，搅打过程应注意（ ）。

- A. 单独搅打蛋清时，搅拌工具和容器不能沾油
- B. 加水时，切忌一次加太多
- C. 严格控制搅拌温度
- D. 不能添加原料
- E. 搅拌时间不宜过长

138. 蛋是蛋糕制作的重要材料之一，占蛋糕原料的 40%~50%。对蛋糕成品品质起着（ ）作用。

- A. 膨 大
- B. 定 型
- C. 柔 软
- D. 增进风味
- E. 丰富营养

139. 为了保证蛋糕成型（入模）的质量，蛋糕成型时应注意（ ）。

- A. 正确选用模具
- B. 入模的手法
- C. 面糊的定量标准
- D. 考虑客户的要求
- E. 应防止出现粘模现象

140. 防止蛋糕出现粘模现象出现，下列采用的方法正确的是（ ）。

- A. 海绵蛋糕面糊入模前，在模中刷油
- B. 海绵蛋糕面糊入模前，在模中垫烘焙纸
- C. 油脂蛋糕面糊入模前，在模中抹油脂
- D. 油脂蛋糕面糊入模前，在模中垫烘焙纸
- E. 油脂蛋糕面糊入模前，在模中刷油后撒上干粉

141. 根据烘烤温度和时间不同，一般情况下蛋糕烘烤火候有（ ）。

- A. 高温短时间法
- B. 高温长时间法
- C. 中温中时间法
- D. 低温短时间法
- E. 低温长时间法

142. 蛋糕烘烤的基本要求和注意事项是（ ）。

- A. 烘烤蛋糕前应检查烤箱是否清洁，性能是否正常
- B. 烘烤蛋糕应根据制品的要求，调整好烤箱的温度和时间
- C. 制品进入烤箱在放在最佳位置
- D. 中途尽量少动
- E. 蛋糕出炉后，为防止收缩，趁热反置于冷却网架上

143. 直接法是将配方内的所有原料一次加入搅拌缸内，搅拌的时间与速度是影响面糊品质的主要因素，其特点是（ ）。

- A. 简 单
- B. 方 便
- C. 快 捷
- D. 节省人工
- E. 节省时间

144. 在提那米苏的咖啡糖浆中，加入（ ），会使咖啡的香味更加醇香饱满，同时让马斯卡彭尼芝士的乳香四溢。

- A. 咖啡利口酒
- B. 白兰地
- C. 朗姆酒
- D. 君度酒
- E. 葡萄酒

145. 动物性淡奶油，又称作“乳脂奶油”，奶香自然浓郁，和（ ）等亲和性好，比植物奶油更营养。

- A. 黄油蛋糕
- B. 水果蛋糕
- C. 乳酪蛋糕
- D. 巧克力蛋糕
- E. 马芬蛋糕

146. 在搅拌蛋糊的过程中，如果糖没有完全溶解，对制品产生的影响有（ ）。

- A. 甜味不均匀
- B. 容易回缩
- C. 色泽暗淡
- D. 表面有白色细小斑点
- E. 内部组织不均匀

147. 植脂性奶油亦称“植脂奶油”、“植脂忌廉”等，主要成分是（ ）等。

- A. 氢化棕榈油
- B. 玉米糖浆
- C. 水
- D. 糖
- E. 香料

148. 下列关于蛋糕内部组织粗糙，质地不均匀的原因分析正确的是（ ）。

- A. 烘烤温度太高
- B. 搅拌不均匀
- C. 糖油比例太大
- D. 发粉用量太多
- E. 糖太细

149. 奄列蛋，Omelet 的音译名，又称炒蛋卷，即将调过味的蛋液倒入煎锅搅炒，凝固前卷成半圆或月牙形，通常要卷入馅心，常见的馅心有（ ）等。

- A. 蔬菜
- B. 芝士
- C. 肉制品
- D. 奶油
- E. 番茄少司

150. 早餐肉类制品主要有（ ），通常配蛋类食用，也可单独食用。

- A. 午餐肉
- B. 火腿
- C. 火腿肠
- D. 培根
- E. 早餐肠

151. 涂抹酱是三明治的三大组成部分之一，对三明治的功用有（ ）。

- A. 增加滋味
- B. 增加湿润
- C. 利于各部分的粘合
- D. 阻止水分渗入面包
- E. 可有可无

152. 茶用类三明治一般用作下午茶的小吃，通常切成（ ）等。

- A. 钻石形
- B. 圆形
- C. 手指形
- D. 三角形
- E. 风车形

153. 要制作一款披萨，一般要准备以下（ ）等部分。

- A. 饼底
- B. 酱汁
- C. 馅料
- D. 奶酪
- E. 海鲜

154. 大约在 1638 年，欧洲人开始将（ ）结合在一起，形成了至今仍风靡的丹麦包和可松包。

- A. 巧克力点心
- B. 起酥点心
- C. 面包
- D. 冷冻点心
- E. 蛋糕

155. 西点常用原料主要包括（ ）、干鲜果品等。

- A. 乳制品
- B. 面粉
- C. 蛋品
- D. 糖类
- E. 油脂

156. 包饼房设备的布局一般应按照其生产流程进行，并本着安全便利、人性化的原则。

当然，最主要的是要根据包饼房的（ ）进行设计。

- A. 组织
- B. 人员
- C. 形状
- D. 面积
- E. 功能

157. 电烤箱的工作原理，主要是通过（ ）等热传递方式将食品烘烤成熟上色的。

- A. 电磁波辐射
- B. 红外线辐射线
- C. 油脂的对流
- D. 热空气的对流
- E. 钢板的热传导

158. 热风旋转烤炉工作时，发热体发热后通过风机形成热空气循环，同时烤盘层架不停低速旋转。因此，产品的特点是（ ）。

- A. 上色均匀
- B. 时间快
- C. 时间长
- D. 效率高
- E. 能耗大

159. 混酥类西点主要产品有（ ）

- A. 排类
- B. 挞类
- C. 泡芙类
- D. 干点类
- E. 巧克力类

160. 旋转烤炉一般箱体大，适合于大批量生产，因此，适用于（ ）等企业。

- A. 航空配餐公司
- B. 个性烘焙坊
- C. 包饼连锁企业配供中心
- D. 食品工厂
- E. 小心门店

161. 搓是将揉好的面团改变成长条状，或将（ ）融合在一起的操作方法。

- A. 鸡蛋
- B. 面粉
- C. 白糖
- D. 油脂
- E. 蜂蜜

162. 裱型的基本要领有（ ）。

- A. 图案纹路清晰
- B. 线条流畅
- C. 大小均匀
- D. 用力均匀、平稳
- E. 厚薄均匀

163. 调和法和面时，先将面粉放在案台上，中间开个窝，再将（ ）等物料倒入中间。

- A. 鸡蛋
- B. 水
- C. 蜂蜜
- D. 油脂
- E. 糖

164. 搅拌机具有（ ）等多种功能，主要用来搅拌面糊、揉制面团，是制作蛋糕的主要机械设备。

- A. 揉制
- B. 切片
- C. 粉碎
- D. 成形
- E. 搅打

165. 糖粉车是用于储存糖、面粉等原料的专用工具，其优点有（ ）。

- A. 无缝设计
- B. 取用方便
- C. 容易清洗
- D. 坚固耐用
- E. 安全卫生

166. 西方各国餐饮文化在中世纪罗马时代已经在（ ）等方面显现出了共性。

- A. 饮食习惯
- B. 饮食品种
- C. 饮食禁忌
- D. 餐饮形式
- E. 进餐习俗

167. 公元前 5 世纪，在西西里岛上（ ）等多种烹调方法已被广泛应用。

- A. 煎
- B. 烤
- C. 焖
- D. 烧
- E. 熏

168. 20 世纪 70 年代，法国开始兴起新派料理（Nouvelle Cuisine）之风，其特点是

( )。

- A. 扬弃传统法国大菜的富丽堂皇、精致繁琐的作风
- B. 注重不同原料的不同烹调方法
- C. 强调展现原料自身的本位
- D. 增加海鲜等原料在菜肴制作中的应用
- E. 摒弃厚重油腻的酱汁

169. 当今较为普遍使用的分子厨艺手段主要有 ( )。

- A. 泡沫技术
- B. 胶囊技术
- C. 食物分解
- D. 低温慢煮
- E. 液氮速冻

170. 二十世纪 20 年代初, 上海出现了几家大型的西式饭店, 主要有 ( )。

- A. 上海大厦
- B. 理查饭店
- C. 汇中饭店
- D. 大华饭店
- E. 国际饭店

171. 法式菜的特点主要体现在以下几个方面 ( )。

- A. 选料广泛、用料讲究
- B. 烹调精细、讲究原汁原味
- C. 追求菜肴的鲜嫩
- D. 注意营养、合理搭配
- E. 烹调喜欢用酒和香料调味

172. 法式菜肴烹制肉类和家禽常用 ( )。

- A. 白兰地
- B. 雪利酒
- C. 香槟酒
- D. 朗姆酒
- E. 玛德拉酒

173. 意大利有优越的地理条件, 物产丰富, ( ) 称得上是意大利久负盛名的原料。

- A. 巴美仙奶酪
- B. 意大利面条
- C. 色拉米肉肠
- D. 墨西拿剑鱼
- E. 洋百合

174. 意大利南部三面临海, 物产丰富, 擅长用 ( ) 等制菜, 口味丰富。

- A. 奶油



- B. 番茄
- C. 番茄酱
- D. 橄榄油
- E. 奶酪

175. 意大利菜的主要特点体现在（ ）。

- A. 讲究火候
- B. 注重传统菜肴的制作
- C. 注重原料的本味
- D. 讲究原汁原味
- E. 以米、面做菜，品种丰富

176. 英国饮食比较偏爱（ ）。

- A. 海鲜
- B. 牛肉
- C. 羊肉
- D. 禽类
- E. 蔬菜

177. 俄式菜肴口味浓重，（ ）各味俱全，并喜欢生食大蒜、葱头。

- A. 酸
- B. 咸
- C. 鲜
- D. 甜
- E. 香

178. 德国人有生吃牛肉的习惯，如鞑靼牛肉是以嫩牛肉剁碎，拌以（ ）食用。

- A. 生葱头末
- B. 酸黄瓜
- C. 水果
- D. 生蛋黄
- E. 奶酪

179. 按功能来分，西餐厨房主要有（ ）等厨房。

- A. 微型厨房
- B. 冻房（冷菜间）
- C. 咖啡厅厨房
- D. 主厨房
- E. 包饼房

180. 包饼房主要负责制作（ ）。

- A. 蛋糕

- B. 布丁
- C. 三明治
- D. 巧克力
- E. 面包

181. 下列属于中小厨房特点的有（ ）。

- A. 生产规模小
- B. 人员较少
- C. 分工较细
- D. 厨师身兼数职
- E. 部门齐全

182. 西厨房设备和工具很多，主要可以分为（ ）。

- A. 炉灶设备
- B. 机械设备
- C. 制冷设备
- D. 就餐设备
- E. 厨房常用工具和刀具

183. 现在流行的是辐射式电烤箱主要由（ ）构成。

- A. 外壳
- B. 电热管
- C. 控制开关
- D. 温度仪
- E. 定时器

184. 西餐炉灶设备的保养与维修主要包括（ ）。

- A. 燃烧器的清理
- B. 燃气气阀及管道的检查
- C. 电开关及线路的检测
- D. 箱体内外固定螺丝的检测
- E. 水系统的检查

185. 万能蒸烤箱最大的特点热空气与热蒸汽的组合模式，具有的优点有（ ）。

- A. 保持食品的水分、养分和风味
- B. 使食物受热更快速、更均匀
- C. 烤制食物时，所需温度比常规烤箱温度高
- D. 低温模式可以代替低温烤箱
- E. 低温模式可以取代保温车、发酵柜

186. 微波炉的微波电磁场由磁控管产生，微波穿透原料，使食物中的水分子高频振荡，相互摩擦生热，它可用于（ ）。

- A. 食物的加热烹调
- B. 食物再加热

- C. 食物的防腐
- D. 食物的快速解冻
- E. 食物的冷藏保鲜

187. 西餐厨房设备很多，下列属于机械设备的是（ ）。

- A. 立式万能机
- B. 压面机
- C. 多功能粉碎机
- D. 切片机
- E. 制冰机

188. 厨房制冷设备的保养与维护应包括（ ）。

- A. 制冷系统运转检测
- B. 电线及电气零件检查
- C. 制冷剂是否泄漏
- D. 管路是否有异常损伤
- E. 整体密封状况是否良好

189. 国际上前卫的“上下一体，一个整体框架”的设计理念，将多种不同的炉具集成一体，开发的“一体式无缝整体炉具”，代表未来专业厨房炉具发展的趋势，具有（ ）特点。

- A. 人性化、个性化
- B. 高效灵活、方便实用
- C. 环保节能
- D. 奢华、美观
- E. 经济实用、体积小

190. 按功能分，专业西厨房常用的工具有（ ）。

- A. 手持工具
- B. 衡量工具
- C. 过滤工具
- D. 切割工具
- E. 炊具

191. 手持工具是指用于（ ）的工具。

- A. 切割
- B. 成形
- C. 搬移
- D. 混合
- E. 搅拌食物

192. 可用于微波炉加热的器皿有（ ）。

- A. 不锈钢器皿
- B. 玻璃器皿

- C. 陶瓷器皿
- D. 塑料器皿
- E. 铝制器皿

193. 西餐常用的刀法主要有（ ）。

- A. 切
- B. 片
- C. 拍
- D. 剁
- E. 旋

194. 剁也是西餐烹调中常使用的加工方法。根据加工要求的不同，又可分为（ ）。

- A. 剁烂
- B. 剁末
- C. 剁形
- D. 剁碎
- E. 剁断

195. （ ）等以豆及豆荚为可食部位，初加工时一般去蒂和顶尖，撕去两侧筋。

- A. 扁豆
- B. 豌豆
- C. 荷兰豆
- D. 四季豆
- E. 蚕豆

196. 下列适合切顺丝的原料有（ ）。

- A. 胡萝卜
- B. 芹菜
- C. 大葱
- D. 菠菜
- E. 萝卜

197. 蔬菜通常需经过不同的刀法处理后呈现不同的形状，常见的形状有（ ）。

- A. 丁
- B. 丝
- C. 橄榄形
- D. 末
- E. 条

198. 对于冻肉的解冻方法较多，通常采用（ ）等方法。

- A. 空气解冻
- B. 水泡解冻
- C. 微波解冻
- D. 水焖解冻

E. 流水解冻

199. 美式 T 骨牛排肉质鲜嫩、肥瘦相间，适宜于（ ）等烹调方法。

- A. 煎
- B. 铁扒
- C. 炭烤
- D. 焖
- E. 烩

200. 西冷牛排是英文 sirloin steak 的英译名，适宜于（ ）等烹调方法。

- A. 煎
- B. 煮
- C. 焖
- D. 铁扒
- E. 烩

201. 任何动物都是由（ ）等构成的。

- A. 肌肉组织
- B. 结缔组织
- C. 脂肪组织
- D. 骨骼组织
- E. 纤维组织

202. 猪宰杀后，一般沿脊骨劈成两半，然后再分割成（ ）。

- A. 肩部
- B. 颈背部
- C. 腹部
- D. 腰背部
- E. 后腿部

203. 平面型基本传热形式指被加工的原料只有一个面接受热源的热量，典型烹调方法有（ ）等。

- A. 煎
- B. 煮
- C. 焖
- D. 烩
- E. 平扒

204. 下列属于以油为传热介质的烹调方法是（ ）。

- A. 蒸
- B. 炸
- C. 炒
- D. 煎
- E. 焖

205. 熟焗是西餐特有的烹调方法之一，即在成熟装盘的食物表面盖上（ ）等，再入面火焗炉将表面迅速烤上金黄色的工艺。

- A. 芝士
- B. 面包糠
- C. 蛋黄混合物（如荷兰少司）
- D. 面粉
- E. 蔬菜

206. 下列适合冷水初步热加工法的原料有（ ）。

- A. 牛肉
- B. 西红柿
- C. 动物内脏
- D. 豌豆
- E. 牛骨

207. 对于（ ）的原料，运用煎的方法，可先煎制后入烤箱稍烤，使之成熟。

- A. 体积较大
- B. 较厚
- C. 不易成熟
- D. 较小擦擦
- E. 较薄

208. 沸煮是指将原料放入液体中加热至沸的烹调方法，常见的液体介质有（ ）。

- A. 水
- B. 汤
- C. 油
- D. 牛奶
- E. 肉汁

209. 用温煮法制作菜肴，应选择（ ）的原料。

- A. 质地鲜嫩
- B. 粗纤维少
- C. 结缔组织多
- D. 质地粗老
- E. 水分充足

210. 烩制菜肴可用以下（ ）方法加热。

- A. 烤箱
- B. 汤池
- C. 灶台
- D. 蒸箱
- E. 汤锅

211. 运用蒸的方法加热食物，其操作要点包括（ ）。

- A. 蒸制前先调味
- B. 蒸制前无需调味
- C. 蒸制中容器密封
- D. 掌握火候，不可过火
- E. 文火加热

212. 低温烹调法的应用愈来愈广泛，其特点有（ ）。

- A. 水分损失少
- B. 营养流失少
- C. 低温快速成熟
- D. 适用于任何原料
- E. 原汁原味

213. 成熟度的把握是制作铁扒牛排的关键，经营中常见的成熟度有（ ）。

- A. rare
- B. mediumrare
- C. medium
- D. mediumwell
- E. welldone

214. 铁扒是一种温度高、时间短的烹调方法，所以适宜制作（ ）。

- A. T骨牛排
- B. 比目鱼鱼柳
- C. 鸽子
- D. 茄子
- E. 猪排

215. 基础汤的主要原料是（ ）。

- A. 动物骨头
- B. 香料
- C. 调味料
- D. 芡汁
- E. 水

216. 基础汤按其制作方法的不同可分为（ ）。

- A. 白色基础汤
- B. 布朗基础汤
- C. 鱼基础汤
- D. 蔬菜基础汤
- E. 鸡基础汤

217. 用于制作基础汤的鱼骨，最好选用含脂肪少的鱼类，如（ ）等的骨头。而脂肪含量高的鱼，其骨中含脂肪也高，会影响汤的颜色形态和滋味。

- A. 三文鱼
- B. 鲣鱼
- C. 龙利鱼
- D. 鲱鱼
- E. 鳕鱼

218. 白色基础汤主要用于制作（ ）。

- A. 白色汤菜
- B. 白少司
- C. 白斩鸡
- D. 白芍
- E. 白烩

219. 香料包（Sachet），是包有香料的纱布袋，标准香料包粒有（ ）等。

- A. 胡椒籽
- B. 香叶
- C. 番茜枝
- D. 百里香草
- E. 洋葱

220. 布朗基础汤主要用于制作（ ）。

- A. 红色汤菜
- B. 布朗少司
- C. 肉汁
- D. 红烧
- E. 红烩

221. 蔬菜基础汤又称为青菜汤，法文称为 courtbouillon，主要用于（ ）类菜肴制作。

- A. 牛肉
- B. 蔬菜
- C. 羊肉
- D. 鱼类
- E. 海鲜

222. 蔬菜香料指具有芳香气味的蔬菜，既是蔬菜，也常用作香料，包括（ ）。

- A. 芦笋
- B. 洋葱
- C. 胡萝卜
- D. 芹菜
- E. 土豆

223. 香草束指将新鲜的香草如（ ）等捆扎成束，主要用于制汤。

- A. 披萨草



- B. 香叶
- C. 百里香
- D. 罗勒叶
- E. 番芫荽

224. 制作布朗基础汤时，可选用剁碎的（ ）以增加汤的色泽及香味。

- A. 西红柿
- B. 洋葱
- C. 番茄酱
- D. 芹菜
- E. 蘑菇丁

225. 西餐中的胶冻，是加热浓缩变稠的基础汤，经冷藏后凝结形成，常见的胶冻有（ ）。

- A. 蔬菜胶冻
- B. 肉胶冻
- C. 淀粉胶冻
- D. 鸡胶冻
- E. 鱼胶冻

226. 少司是西餐菜点的重要组成部分，其对菜品的作用有（ ）。

- A. 确定口味
- B. 增加营养
- C. 增进美观
- D. 改善口感
- E. 保持温度

227. 油炒面又称为黄油面粉糊、面捞，用黄油和面粉一起炒制而成，主要有（ ）类型。

- A. 牛奶油炒面
- B. 白色油炒面
- C. 淡黄油炒面
- D. 肉汁油炒面
- E. 布朗油炒面

228. 基础汤（Stock），是以骨头为主要原料，加水炖制而成，它是制作各种（ ）的基本液体原料。

- A. 汤
- B. 少司
- C. 炸类菜肴
- D. 色拉
- E. 焖烩菜肴

229. 制作布朗少司时，可根据需要加入（ ）等增加香味的辅料。

- A. 火腿粒
- B. 胡萝卜粒
- C. 洋葱粒
- D. 培根粒
- E. 芦笋粒

230. 如今，厨师越来越多地使用（ ）来制作少司，虽源于传统少司制作技术，但因其脂肪含量低，顺应了人们对健康饮食的追求。

- A. 水果
- B. 牛奶
- C. 风味油
- D. 蔬菜
- E. 肉汤

231. 制作醋油汁的基本原料是植物油和醋，醋的种类主要有（ ）。

- A. 苹果醋
- B. 葡萄酒醋
- C. 白醋
- D. 麦芽醋
- E. 醋精

232. 法国烹饪中，传统热少司分为两大类，即母少司和子少司。母少司有（ ）等。

- A. Béchamel
- B. Velouté
- C. BrownSauce
- D. TomatoSauce
- E. HollandaiseSauce

233. 荷兰少司应保存在 10℃~60℃ 之间，但这一温度范围特别适宜于细菌的生长繁殖，所以，工作中应采取恰当的措施（ ），防止危害的发生。

- A. 工具、盛器应消毒，确保洁净卫生
- B. 尽可能临近食用时制作
- C. 食用前高温杀菌
- D. 成品存放时间不宜超过 1.5 小时
- E. 一次少量制作

234. 西餐配菜的摆盘有些不成文的规定，它们是（ ）。

- A. 左边配薯类右边配蔬菜
- B. 配薯类配菜就不配米面类配菜
- C. 左边配米面类右边配蔬菜
- D. 配菜一般摆在主料的上方或依主料为中心配菜放于四周
- E. 配菜的量可以多于主料的量

235. 西餐烹调中，可以作为配菜的品种很多，归纳起来大致有（ ）。

- A. 土豆类
- B. 谷物类
- C. 素菜类
- D. 蔬菜类
- E. 荤菜类

236. 有许多蔬菜可用于铁扒，（ ）等小型蔬菜则需事先串在肉钎上。

- A. 蘑菇
- B. 胡萝卜
- C. 樱桃番茄
- D. 茄子
- E. 珍珠洋葱

237. 白色和红色蔬菜可放入少量的（ ）烹调，有助于保持色泽。

- A. 洋葱
- B. 柠檬汁
- C. 醋
- D. 干白葡萄酒
- E. 蒜蓉

238. 制作土豆泥，除了需要土豆外，还需要加入（ ）。

- A. 黄油
- B. 牛奶
- C. 盐
- D. 孜然粉
- E. 胡椒粉

239. 西餐中可以作为配菜的谷物类配菜常见品种有（ ）。

- A. 卷心菜
- B. 大米
- C. 玉米
- D. 通心粉
- E. 实心粉

240. 有些蔬菜，如（ ），若用烘烤方法制作配菜，可以用红糖或蜂蜜调味。

- A. 青椒
- B. 冬瓜
- C. 红薯
- D. 蘑菇
- E. 茄子

241. 煮制蔬菜时，常常在水中加入盐、柠檬汁、葡萄酒等甜味品，煮后的有时还加入（ ）等进行调味。

- A. 香草

- B. 香料
- C. 黄油
- D. 奶油
- E. 少司

242. 焖或烩蔬菜时，通常加入（ ），液体一般使用水或基础汤，还常加入葡萄酒或番茄汁等。

- A. 香草
- B. 蒜头
- C. 麻油
- D. 培根
- E. 蔬菜香料

243. 粉质土豆淀粉含量高，皮厚，糖份低，可用于制（ ）。

- A. 烤土豆
- B. 土豆泥
- C. 土豆色拉
- D. 炒土豆

244. 选作开那批（Canape）底托的材料的基本要求有（ ）。

- A. 质地必须足够硬实
- B. 口味不能过分浓烈
- C. 口味重过其他部分
- D. 只能选择面包、饼干
- E. 不宜选用蔬菜

245. 开那批（Canape）涂抹酱的基本要求有（ ）。

- A. 足够细腻
- B. 软硬适中
- C. 冷热均可
- D. 刺激食欲
- E. 滋味浓烈

246. 开那批（Canape）的涂抹酱是涂抹于底托上的调味酱，常用的涂抹酱有（ ）等。

- A. 风味黄油
- B. 奶油芝士
- C. 粘合色拉
- D. 虾泥
- E. 肝酱

247. 法式烹调中，根据制作方法的不同，肉批有（ ）等类型。

- A. 面皮肉批
- B. 模具肉批

- C. 淀粉批
- D. 坚果批
- E. 蔬菜批

248. 生食鲜牡蛎做冷开胃菜，食用时一般配（ ）。

- A. 面包
- B. 黄油
- C. 生菜
- D. 米饭
- E. 实心面

249. 依照原料的不同，沙拉有（ ）等。

- A. 绿叶沙拉
- B. 蔬菜沙拉
- C. 混合沙拉
- D. 熟制原料沙拉
- E. 水果沙拉

250. 从上菜形式来看，沙拉有（ ）。

- A. 开胃沙拉
- B. 主菜沙拉
- C. 甜食沙拉
- D. 蔬菜沙拉
- E. 水果沙拉

251. 主菜沙拉通常是以（ ）为主，作为一道主菜食用，口味多样，量较大。

- A. 面包
- B. 海鲜
- C. 肉食
- D. 蔬菜
- E. 水果

252. 番茄奶酪沙拉是一道非常经典的意式沙拉，由（ ）组成的红白绿三色，恰似意大利国旗的颜色。

- A. 番茄
- B. 马苏里拉奶酪
- C. 鲜罗勒
- D. 薄荷
- E. 生菜

253. 色拉菜（Salad Greens），就是指用于制作色拉的叶用蔬菜均可用作色拉菜，通常用来制作沙拉的蔬菜有（ ）

- A. 生菜

- B. 包菜
- C. 菊苣
- D. 菠菜
- E. 可食用花卉

254. 组合沙拉一般有较为考究的外观，通常是先用沙拉菜垫底，上面再将其它材料拼摆成艺术造型，它一般有（ ）等部分。

- A. 底垫
- B. 主体
- C. 装饰材料
- D. 调味汁
- E. 配菜

255. 水果色拉常用一些甜酒调味，常用的有（ ）等，待水果色拉装入色拉斗上桌前，将酒淋于其上。

- A. 金万利酒
- B. 薄荷酒
- C. 杜松子酒
- D. 君度酒
- E. 香槟酒

256. 西餐的汤，品种很多，按原料和制作方法不同，大致有（ ）等。

- A. 奶油汤
- B. 清汤
- C. 肉汤
- D. 菜茸汤
- E. 蔬菜汤

257. 根据制作清汤的原料不同，常见的清汤有（ ）。

- A. 牛清汤
- B. 鸭清汤
- C. 鱼清汤
- D. 猪清汤
- E. 鸡清汤

258. 关于清汤制过程的描述正确的有（ ）。

- A. 先将牛肉，蛋白和少量基础汤，充分搅均，注意不能加盐
- B. 应用小火慢慢加热，并用木匙搅拌
- C. 当汤温升到 90℃时应立刻改用微火，使汤保持微沸状态
- D. 当汤中杂质凝结起来，沉在锅底或浮于汤面时，切忌搅拌
- E. 汤煮好后应用双层沙布过滤并用吸油纸吸去汤中的油脂

259. 造成清汤暗淡、混浊不清的原因有（ ）。

- A. 基础汤质量差

- B. 基础汤中油脂太多
- C. 基础汤杂质太多
- D. 汤液未能充分澄清或澄清时间不够
- E. 煮汤时未能保持在微沸状态，而达到了煮消沸状态

260. 所有的奶油汤最后都加奶油，冷直接加入滚热或酸性的汤中会立即凝结而起花，为防止这一不良结果，采取正确的方法是（ ）。

- A. 先将奶油用文火炖热，或先取少量热汤逐渐搅入其中，再与剩余的热汤混合
- B. 尽量在临近食用时加入奶油
- C. 奶油加入后，汤不要再煮
- D. 油面酱或其他淀粉的存在会阻止牛奶或奶油的凝结，所以，最后可直接加入贝夏梅尔少司或奶油少司
- E. 事先冰冻鲜奶油

261. 下列茸汤中上桌时需要撒上烤面包丁的是（ ）。

- A. 栗子茸汤
- B. 土豆茸汤
- C. 胡萝卜茸汤
- D. 青豆茸汤
- E. 以上都需要

262. 关于油炒面下面说法正确的有（ ）。

- A. 面粉应选精白面粉，并过筛，油脂应选较纯的黄油
- B. 面粉与黄油的比例一般为 1：1，油脂最少可减至 1：0.5
- C. 应选用不粘锅炒制
- D. 应在黄油完全熔化后（50-60℃），倒入面粉
- E. 面粉应在 120-130℃的炉面上慢慢炒到，并定时搅拌，至面粉呈淡黄色并能闻到炒面粉的香味时即好

263. 奶油汤的主要类型有（ ）。

- A. 用油炒面+白色基础汤和奶油、牛奶调制的奶油汤
- B. 用油炒面+牛奶和肉茸混合调制的奶油汤
- C. 用基础汤+奶油和牛奶调制的奶油汤
- D. 用油炒面+牛奶和蔬菜茸混合调制的奶油汤
- E. 在茸汤的基础上加入牛奶或奶油调制的奶油汤

264. 下列属于法国名菜的有（ ）。

- A. 马赛鱼汤
- B. 法式洋葱汤
- C. 曼哈顿周打蛤蜊汤
- D. 威士啤冷汤
- E. 莫斯科红菜汤

265. 用温打法制作奶油汤时，下列说法正确的有（ ）。

- A. 制作时应注意牛奶、白色基础汤和油炒面一定要保持较高温度，以使面粉充分糊化
- B. 制作中应注意加入的牛奶或白色基础汤温度不宜过高，以防出现颗粒或疙瘩
- C. 搅打奶油汤时要快速，用力，使水和油充分分散，汤不易懈，并有光泽
- D. 要微火煮制 30 分钟以上
- E. 如果汤中出现面粉颗粒，可用纱布或细筛过滤

266. 海鲜类菜肴常用的烹调方法主要有（ ）。

- A. 煎
- B. 炸
- C. 煮
- D. 焗
- E. 铁扒

267. 关于弗打（fritter）说法正确的有（ ）。

- A. 面糊内加打发的蛋清时，要轻轻搅均
- B. 蛋清面糊调制后应立即使用
- C. 蛋清面糊调制后应冷藏后使用
- D. 炸制时温度要低，以保证其能充分膨胀
- E. 炸制时温度要高，以保证其定型不被破坏

268. 制作茼蒿烩海鲜时，正确的操作有（ ）。

- A. 海鲜肉丁不可切得过小
- B. 炒制时，要小心轻翻，不使其破碎
- C. 烩制时间不宜长，防止海鲜肉质干柴
- D. 茼蒿叶最后放入，防止变色
- E. 制作配菜鸡蛋饼时，油温要低

269. 下列菜肴需配配鞣鞣少司的有（ ）。

- A. 文也式杏仁煎鱼
- B. 啤酒面糊炸鱼柳
- C. 炸吉力虾排
- D. 莫内少司焗鱼柳
- E. 炸奶油虾球

270. 制作匈牙利烩牛肉时，一般选用（ ）。

- A. 牛里脊
- B. 牛胸肉
- C. 肉眼
- D. 牛臀肉
- E. 牛外脊

271. 常用来作为正餐的第四道菜，即主菜的菜肴有（ ）。

- A. 鱼类菜肴
- B. 家禽类菜肴



- C. 茸汤类菜肴
- D. 肉类菜肴
- E. 奶油汤类菜肴

272. 下列菜肴在制作中用到法式芥末的有（ ）。

- A. 意式巴马仙奶酪鸡排
- B. 法式芥末鸡排
- C. 法式香草面包羊排
- D. 魔鬼式焗鸡
- E. 意式奶酪焗猪排

273. 在制作铁扒乳鸽时，用香料、柠檬汁和油脂放冰箱冷藏腌渍 1-2 小时的目的是（ ）。

- A. 使乳鸽容易定型
- B. 去除乳鸽腥味
- C. 使乳鸽在铁扒时更容易上色
- D. 使扒出来的乳鸽更嫩
- E. 使扒出来的乳鸽更香

274. 蒸制的水产菜品含脂肪少，伴食少司应视实际需要而定，若需保持低脂肪这一特点，应搭配（ ）。

- A. 白酒黄油少司
- B. 香草黄油
- C. 低脂肪少司
- D. 无脂肪少司
- E. 鲜柠檬汁

275. 就烧烤而言，大多数禽类应当烤至全熟，但和，通常只需烤至四、五成熟或肉呈粉红色即可。

- A. 肉鸡
- B. 乳鸽
- C. 火鸡
- D. 鸭胸
- E. 阉鸡

276. 下列菜肴制作时用到红椒粉（paprika）的有（ ）。

- A. 俄式牛肉丝
- B. 威灵顿牛柳
- C. 匈牙利烩牛肉
- D. 西冷牛排
- E. 西班牙瓦伦西亚海鲜饭

## 西式烹饪参考答案

单选题题号      答案

- |    |     |
|----|-----|
| 1  | [C] |
| 2  | [D] |
| 3  | [B] |
| 4  | [C] |
| 5  | [B] |
| 6  | [D] |
| 7  | [C] |
| 8  | [C] |
| 9  | [C] |
| 10 | [C] |
| 11 | [D] |
| 12 | [A] |
| 13 | [D] |
| 14 | [A] |
| 15 | [B] |
| 16 | [B] |
| 17 | [C] |
| 18 | [A] |
| 19 | [C] |
| 20 | [A] |
| 21 | [A] |
| 22 | [B] |
| 23 | [B] |
| 24 | [D] |
| 25 | [B] |
| 26 | [D] |
| 27 | [A] |
| 28 | [B] |
| 29 | [B] |
| 30 | [C] |
| 31 | [C] |
| 32 | [B] |
| 33 | [C] |
| 34 | [C] |
| 35 | [B] |
| 36 | [A] |
| 37 | [C] |
| 38 | [C] |
| 39 | [B] |
| 40 | [D] |
| 41 | [A] |

42 [D]  
43 [C]  
44 [D]  
45 [D]  
46 [B]  
47 [B]  
48 [C]  
49 [A]  
50 [A]  
51 [C]  
52 [A]  
53 [B]  
54 [B]  
55 [C]  
56 [A]  
57 [C]  
58 [D]  
59 [A]  
60 [C]  
61 [C]  
62 [D]  
63 [B]  
64 [B]  
65 [C]  
66 [A]  
67 [D]  
68 [C]  
69 [B]  
70 [A]  
71 [D]  
72 [B]  
73 [C]  
74 [A]  
75 [B]  
76 [C]  
77 [B]  
78 [B]  
79 [D]  
80 [C]  
81 [A]  
82 [D]  
83 [C]  
84 [B]  
85 [D]

86 [B]  
87 [A]  
88 [D]  
89 [B]  
90 [D]  
91 [B]  
92 [A]  
93 [A]  
94 [B]  
95 [A]  
96 [A]  
97 [C]  
98 [A]  
99 [B]  
100 [C]  
101 [D]  
102 [D]  
103 [A]  
104 [C]  
105 [A]  
106 [B]  
107 [C]  
108 [C]  
109 [C]  
110 [C]  
111 [C]  
112 [A]  
113 [B]  
114 [D]  
115 [D]  
116 [B]  
117 [A]  
118 [C]  
119 [A]  
120 [C]  
121 [C]  
122 [B]  
123 [B]  
124 [C]  
125 [C]  
126 [D]  
127 [B]  
128 [C]  
129 [B]

130 [B]  
131 [C]  
132 [D]  
133 [C]  
134 [B]  
135 [D]  
136 [A]  
137 [D]  
138 [C]  
139 [A]  
140 [D]  
141 [A]  
142 [B]  
143 [B]  
144 [B]  
145 [C]  
146 [A]  
147 [D]  
148 [B]  
149 [B]  
150 [A]  
151 [A]  
152 [D]  
153 [D]  
154 [C]  
155 [B]  
156 [B]  
157 [C]  
158 [C]  
159 [B]  
160 [B]  
161 [A]  
162 [A]  
163 [C]  
164 [D]  
165 [C]  
166 [B]  
167 [B]  
168 [D]  
169 [C]  
170 [B]  
171 [A]  
172 [D]  
173 [D]

174 [C]  
175 [A]  
176 [D]  
177 [A]  
178 [C]  
179 [D]  
180 [C]  
181 [B]  
182 [D]  
183 [B]  
184 [B]  
185 [C]  
186 [D]  
187 [A]  
188 [B]  
189 [D]  
190 [A]  
191 [B]  
192 [A]  
193 [A]  
194 [C]  
195 [A]  
196 [C]  
197 [D]  
198 [B]  
199 [C]  
200 [A]  
201 [D]  
202 [B]  
203 [B]  
204 [C]  
205 [A]  
206 [B]  
207 [D]  
208 [A]  
209 [B]  
210 [A]  
211 [B]  
212 [A]  
213 [B]  
214 [A]  
215 [B]  
216 [A]  
217 [B]

218 [C]  
219 [D]  
220 [D]  
221 [B]  
222 [D]  
223 [C]  
224 [A]  
225 [A]  
226 [B]  
227 [B]  
228 [D]  
229 [C]  
230 [B]  
231 [C]  
232 [A]  
233 [C]  
234 [D]  
235 [A]  
236 [B]  
237 [B]  
238 [B]  
239 [B]  
240 [D]  
241 [C]  
242 [D]  
243 [A]  
244 [A]  
245 [C]  
246 [D]  
247 [D]  
248 [D]  
249 [C]  
250 [A]  
251 [C]  
252 [A]  
253 [B]  
254 [C]  
255 [A]  
256 [D]  
257 [A]  
258 [D]  
259 [C]  
260 [A]  
261 [A]

262 [D]  
263 [A]  
264 [D]  
265 [A]  
266 [C]  
267 [B]  
268 [B]  
269 [B]  
270 [B]  
271 [B]  
272 [B]  
273 [C]  
274 [C]  
275 [B]  
276 [B]  
277 [C]  
278 [B]  
279 [B]  
280 [C]  
281 [A]  
282 [B]  
283 [A]  
284 [B]  
285 [B]  
286 [A]  
287 [D]  
288 [A]  
289 [C]  
290 [B]  
291 [A]  
292 [C]  
293 [B]  
294 [B]  
295 [B]  
296 [A]  
297 [B]  
298 [D]  
299 [B]  
300 [C]  
301 [D]  
302 [C]  
303 [D]  
304 [B]  
305 [B]



306 [D]  
307 [A]  
308 [C]  
309 [D]  
310 [B]  
311 [B]  
312 [A]  
313 [A]  
314 [A]  
315 [C]  
316 [C]  
317 [C]  
318 [B]  
319 [D]  
320 [C]  
321 [A]  
322 [B]  
323 [D]  
324 [D]  
325 [A]  
326 [D]  
327 [A]  
328 [C]  
329 [C]  
330 [A]  
331 [B]  
332 [C]  
333 [A]  
334 [C]  
335 [C]  
336 [B]  
337 [C]  
338 [B]  
339 [C]  
340 [B]  
341 [C]  
342 [B]  
343 [D]  
344 [B]  
345 [C]  
346 [D]  
347 [B]  
348 [C]  
349 [D]

350 [B]  
351 [B]  
352 [D]  
353 [B]  
354 [D]  
355 [C]  
356 [C]  
357 [B]  
358 [D]  
359 [D]  
360 [B]  
361 [B]  
362 [A]  
363 [C]  
364 [A]  
365 [C]  
366 [A]  
367 [C]  
368 [C]  
369 [A]  
370 [B]  
371 [C]  
372 [A]  
373 [B]  
374 [B]  
375 [B]  
376 [D]  
377 [B]  
378 [C]  
379 [B]  
380 [B]  
381 [D]  
382 [D]  
383 [C]  
384 [B]  
385 [C]  
386 [A]  
387 [A]  
388 [D]  
389 [C]  
390 [C]  
391 [A]  
392 [B]  
393 [C]

394 [D]  
395 [C]  
396 [C]  
397 [B]  
398 [C]  
399 [A]  
400 [C]  
401 [B]  
402 [A]  
403 [A]  
404 [C]  
405 [C]  
406 [B]  
407 [A]  
408 [B]  
409 [D]  
410 [D]  
411 [B]  
412 [B]  
413 [C]  
414 [D]  
415 [B]  
416 [B]  
417 [A]  
418 [B]  
419 [C]  
420 [D]  
421 [B]  
422 [D]  
423 [D]  
424 [C]  
425 [C]  
426 [B]  
427 [D]  
428 [A]  
429 [C]  
430 [D]  
431 [B]  
432 [C]  
433 [A]  
434 [C]  
435 [C]  
436 [B]  
437 [C]

438 [C]  
439 [B]  
440 [C]  
441 [B]  
442 [A]  
443 [C]  
444 [B]  
445 [A]  
446 [C]  
447 [D]  
448 [C]  
449 [B]  
450 [B]  
451 [C]  
452 [C]  
453 [C]  
454 [C]  
455 [D]  
456 [C]  
457 [B]  
458 [C]  
459 [B]  
460 [C]  
461 [A]  
462 [C]  
463 [B]  
464 [D]  
465 [D]  
466 [C]  
467 [A]  
468 [C]  
469 [D]  
470 [C]  
471 [C]  
472 [A]  
473 [D]  
474 [C]  
475 [C]  
476 [B]  
477 [D]  
478 [B]  
479 [C]  
480 [A]  
481 [D]

482 [B]  
483 [B]  
484 [B]  
485 [B]  
486 [C]  
487 [D]  
488 [A]  
489 [D]  
490 [C]  
491 [A]  
492 [A]  
493 [C]  
494 [B]  
495 [A]  
496 [B]  
497 [A]  
498 [C]  
499 [D]  
500 [C]  
501 [A]  
502 [C]  
503 [B]  
504 [A]  
505 [B]  
506 [A]  
507 [C]  
508 [B]  
509 [D]  
510 [A]  
511 [B]  
512 [D]  
513 [B]  
514 [D]  
515 [A]  
516 [C]  
517 [D]  
518 [B]  
519 [C]  
520 [B]  
521 [A]  
522 [C]  
523 [B]  
524 [B]  
525 [B]

526 [B]  
527 [D]  
528 [D]  
529 [B]  
530 [A]  
531 [C]  
532 [C]  
533 [D]  
534 [C]  
535 [A]  
536 [C]  
537 [A]  
538 [D]  
539 [B]  
540 [C]  
541 [A]  
542 [C]  
543 [A]  
544 [C]  
545 [A]  
546 [B]  
547 [C]  
548 [A]  
549 [D]  
550 [D]  
551 [C]  
552 [B]  
553 [B]  
554 [D]  
555 [C]  
556 [D]  
557 [B]  
558 [C]  
559 [B]  
560 [D]  
561 [C]  
562 [B]  
563 [D]  
564 [A]  
565 [B]  
566 [C]  
567 [D]  
568 [C]  
569 [D]

570 [D]  
571 [D]  
572 [A]  
573 [D]  
574 [B]  
575 [C]  
576 [D]  
577 [B]  
578 [A]  
579 [A]  
580 [B]  
581 [B]  
582 [A]  
583 [C]  
584 [D]  
585 [A]  
586 [B]  
587 [A]  
588 [C]  
589 [C]  
590 [C]  
591 [C]  
592 [A]  
593 [A]  
594 [C]  
595 [C]  
596 [B]  
597 [B]  
598 [C]  
599 [A]  
600 [B]  
601 [B]  
602 [B]  
603 [A]  
604 [B]  
605 [A]  
606 [A]  
607 [B]  
608 [D]  
609 [B]  
610 [A]  
611 [C]  
612 [A]  
613 [B]

614 [C]  
615 [A]  
616 [C]  
617 [D]  
618 [B]  
619 [A]  
620 [A]  
621 [C]  
622 [B]  
623 [D]  
624 [A]  
625 [A]  
626 [B]  
627 [B]  
628 [B]  
629 [A]  
630 [C]  
631 [B]  
632 [A]  
633 [D]  
634 [B]  
635 [B]  
636 [B]  
637 [B]  
638 [A]  
639 [A]  
640 [B]  
641 [A]  
642 [D]  
643 [B]  
644 [A]  
645 [D]  
646 [A]  
647 [D]  
648 [A]  
649 [C]  
650 [A]  
651 [D]  
652 [C]  
653 [A]  
654 [B]  
655 [B]  
656 [B]  
657 [B]



658 [C]  
659 [D]  
660 [A]  
661 [B]  
662 [A]  
663 [B]  
664 [C]  
665 [B]  
666 [A]  
667 [B]  
668 [C]  
669 [B]  
670 [C]  
671 [A]  
672 [B]  
673 [A]  
674 [C]  
675 [C]  
676 [B]  
677 [B]  
678 [C]  
679 [B]  
680 [C]  
681 [C]  
682 [A]  
683 [C]  
684 [C]  
685 [C]  
686 [A]  
687 [B]  
688 [C]  
689 [B]  
690 [C]  
691 [C]  
692 [A]  
693 [A]  
694 [B]  
695 [A]  
696 [D]  
697 [A]  
698 [B]  
699 [B]  
700 [B]  
701 [C]

702 [D]  
703 [A]  
704 [C]  
705 [B]  
706 [B]  
707 [A]  
708 [A]  
709 [C]  
710 [D]  
711 [B]  
712 [A]  
713 [B]  
714 [C]  
715 [C]

多选题题号 答案

1 [ACDE]  
2 [ABCE]  
3 [BCE]  
4 [ACD]  
5 [BCD]  
6 [ABCD]  
7 [BCDE]  
8 [BCDE]  
9 [CDE]  
10 [ABCDE]  
11 [ABC]  
12 [ABCDE]  
13 [ABCD]  
14 [AC]  
15 [ACDE]  
16 [ABCDE]  
17 [BD]  
18 [ACD]  
19 [ABCDE]  
20 [ABCD]  
21 [ABCD]  
22 [BCDE]  
23 [ABCDE]  
24 [ABE]  
25 [ABCD]  
26 [BCD]  
27 [AB]  
28 [ABC]  
29 [ACE]

30 [ABCDE]  
31 [ACDE]  
32 [ADE]  
33 [ABCD]  
34 [ABC]  
35 [ABCE]  
36 [ABE]  
37 [ABDE]  
38 [BCDE]  
39 [ABCD]  
40 [ACD]  
41 [AB]  
42 [CDE]  
43 ABCDE]  
44 [BDE]  
45 [ACE]  
46 [ADE]  
47 [BCE]  
48 [ABCD]  
49 [BCD]  
50 [ABCE]  
51 [ABCDE]  
52 [ABDE]  
53 [ABCDE]  
54 [ABC]  
55 [ACD]  
56 [ABDE]  
57 [BC]  
58 [BCD]  
59 [AB]  
60 [CDE]  
61 [ABC]  
62 [ABCD]  
63 [ABC]  
64 [ABCE]  
65 [ABCD]  
66 [ABDE]  
67 [ACE]  
68 [ABCE]  
69 [ABCD]  
70 [ABCE]  
71 [ABCE]  
72 [ABC]  
73 [ACDE]

74 [ACDE]  
75 [ABCDE]  
76 [ABCE]  
77 [ABDE]  
78 ABCDE]  
79 [BC]  
80 [ABCD]  
81 [ADE]  
82 [BD]  
83 [BCD]  
84 [ABCDE]  
85 [ABCDE]  
86 [BE]  
87 [BDE]  
88 [BDE]  
89 [ABCDE]  
90 [ACD]  
91 [BC]  
92 [ACE]  
93 [ADE]  
94 [BC]  
95 ABCDE]  
96 [ABCE]  
97 [ABCE]  
98 [ABCD]  
99 [ACD]  
100 [BD]  
101 [ACE]  
102 [ABDE]  
103 [ABCDE]  
104 [ACD]  
105 [AC]  
106 [ACDE]  
107 [BCD]  
108 [ACDE]  
109 ABCDE]  
110 [ABCD]  
111 [ACD]  
112 [BC]  
113 [ABC]  
114 [ABCE]  
115 ][ACD]  
116 [ABCD]  
117 [ABDE]

118 [ACD]  
119 [ABE]  
120 [ABCD]  
121 [ACDE]  
122 [ABCD]  
123 ABCDE]  
124 [BCE]  
125 [ABCDE]  
126 [ACDE]  
127 [ACDE]  
128 [ABCE]  
129 [ABCE]  
130 [ADE]  
131 [CDE]  
132 [BCDE]  
133 [ABCDE]  
134 [ABDE]  
135 [BCD]  
136 [AC]  
137 [ABCE]  
138 ABCDE]  
139 [ACE]  
140 [ABDE]  
141 [ACE]  
142 ABCDE]  
143 ABCDE]  
144 [AC]  
145 [BCD]  
146 [DE]  
147 ABCDE]  
148 [BCD]  
149 [ABC]  
150 [BDE]  
151 [ABCD]  
152 [ABCDE]  
153 [ABCD]  
154 [BC]  
155 ABCDE]  
156 [ABCE]  
157 [BDE]  
158 [ACD]  
159 [ABD]  
160 [ACD]  
161 [BD]

162 [ABCDE]  
163 [ADE]  
164 [ABCE]  
165 [ABCDE]  
166 [ABCDE]  
167 [ABCE]  
168 [ACE]  
169 [ABCDE]  
170 [BCD]  
171 [ABCE]  
172 [BE]  
173 [ABCD]  
174 [BCD]  
175 [ABCDE]  
176 [BCDE]  
177 [ABD]  
178 [ABD]  
179 [BCDE]  
180 [ABDE]  
181 [ABCD]  
182 [ABCE]  
183 [ABCDE]  
184 [ABCDE]  
185 [ABDE]  
186 [ABD]  
187 [ABCD]  
188 [ABCDE]  
189 [ABCD]  
190 [ABCDE]  
191 [ABCDE]  
192 [BCD]  
193 [ABCDE]  
194 [ACE]  
195 [ACD]  
196 [ABCE]  
197 [ABCDE]  
198 [ABC]  
199 [ABC]  
200 [AC]  
201 [ABCD]  
202 [ABCDE]  
203 [AE]  
204 [BCD]  
205 [ABC]

206 [ACE]  
207 [ABC]  
208 [ABDE]  
209 [ABE]  
210 [AC]  
211 [ACD]  
212 [ABE]  
213 [ABCDE]  
214 [ABCDE]  
215 [ABCE]  
216 [ABCD]  
217 [CDE]  
218 [ABE]  
219 [ABCD]  
220 [ABCE]  
221 [BDE]  
222 [BCD]  
223 [BCE]  
224 [ACE]  
225 [BDE]  
226 [ABCDE]  
227 [BCE]  
228 [ABE]  
229 [ABD]  
230 [ACD]  
231 [ABCDE]  
232 [ABCDE]  
233 [ABDE]  
234 [ABCD]  
235 [ABD]  
236 [ACE]  
237 [BCD]  
238 [ABCE]  
239 [BCDE]  
240 [BC]  
241 [ABCDE]  
242 [ABDE]  
243 [AB]  
244 [AB]  
245 [BCD]  
246 [ABCDE]  
247 [AB]  
248 [ABC]  
249 [ABCDE]

250 [ABC]  
251 [BCD]  
252 [ABC]  
253 ABCDE]  
254 [ABCD]  
255 [AB]  
256 ABCDE]  
257 [ACE]  
258 [BCDE]  
259 ABCDE]  
260 [ABCD]  
261 [BD]  
262 [ADE]  
263 [ADE]  
264 [AB]  
265 [BD]  
266 ABCDE]  
267 [ABD]  
268 [ABCD]  
269 [BC]  
270 [BD]  
271 [BD]  
272 [BCD]  
273 [BC]  
274 [CDE]  
275 [BD]  
276 [ACE]