中式烹饪赛项试题（一）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.在社会主义社会中，( D )是每一个行业都要共同遵循的宗旨。

A.个人利益为先 B.家庭利益为重

C.为国家服务 D.为人民服务

2.下列选项中，( A )不属于商业从业售货员的职业道德规范。

A.公正廉洁 B.为人民服务 C.货真价实 D.公平交易

3.下面属于教师的职业道德规范的是( D )。

A.个人利益 B.公正廉洁 C.救死扶伤 D.为人师表

4.职业道德具有广泛性、实践性、( B )和具体性。

A.代表性 B.多样性 C.规范性 D.形象性

5.下列不属于职业道德的特点的是( D )。

1. 广泛性 B.实践性 C.多样性 D.约束性

6.为了使酱制后的菜肴颜色更为鲜艳，(A )处理时可用少量酱油涂

抹原料表皮。

A.油炸　　B.油焐　　C.滑油　　D.油浸

7.热炝工艺是指将原料在(　B　)中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。

A.热水　　B.沸水　　C.温水　　D.热汤

8.为了便于成熟和(　B　)，热炝菜的原料一般加工成片、丝、条等形状。

A.盛装　　B.入味　　C.造型　　D.美观

9.(　D　)的白煮法，主要是取料而不用汤。

A.鸡类　　B.鱼类　　C.热菜　　D.冷菜

10.白煮法是以煮制(A　　)为主的方法。

A.大件料　　B.小件料　　C.蔬菜类　　D.加工制品类

11.白煮菜的基本特点是白嫩鲜香、(　B　)、清淡爽口。

A.咸甜兼备　　B.本味俱在　　C.家常味型　　D.不用麻辣

12.卤水调配操作程序的第一个步骤是(　A 　)。

A.香料、调味料的选择　　B.煮制香料 C.煸炒葱姜　　D.调色

13.五香酱牛肉的肉料，夏季腌制(　D 　)左右，冬季腌制3天左右。

A.5天　　B.4天　　C.3天　　D.1天

14.酱的正确操作程序是(　 A 　)。

A.选料→加工处理→入锅酱制→冷却切配→装盘

B.选料→煮制香料→入锅酱制→冷却切配→装盘

C.选料→入锅酱制→冷却切配→装盘→配调味汁

D.选料→入锅酱制→配调味汁→冷却切配→装盘

15.白切肉在煮制肉料时，煮至( A )即可。

A.断生 B.变色 C.酥烂 D.汤浓

16.白切肉在煮制肉料时，应加入(　D 　）等调料去腥增香。

A.桂皮、八角、丁香 B.葱段、姜块、花椒

C.葱段、姜块、丁香 D.葱段、姜块、绍酒

17.白煮的正确操作程序是(　B　 )。

A.选料→加工处理→入锅酱制→冷却切配→装盘

B.选料→焯水→洗净→煮熟→配调味汁→装盘

C.选料→焯水→切片→放香料煮熟→配调味汁→装盘

D.选料→焯水→洗净→加精盐煮制→配调味汁→装盘

18.热炝腰片的主料切片后必须先经过(　B　)处理。

A.腌制　　B.浸泡　　C.挂糊　　D.拍粉

19.热炝菜肴的原料烫熟后必须(　C　)拌入调料。

A.浸漂后　　B.晾凉后　　C.趁热　　D.冷冻后

20.( A )做的刀和铲更薄、更耐高温，大大方便了原料的切割加工。

A.铁 B.锡 C.铅 D.铝

21.官府菜的特点是追求至味，( A )，烹调考究等严格烹调要求。

A.选料精细 B.追求数量 C.选料随意 D.烹调简单

22.汤大多是( B )加工，一次足量制作，然后分次使用。

A.临时 B.集中 C.随用随做 D.分批

23.配菜是将刀工处理好原料，加以整理，并( C )搭配组合。

A.放在一起 B.无机 C.有机 D.随意

24.下列哪种菜肴的命名方法是采用寓意法（ A ）。

A.全家福 B.过桥米线 C.洋葱猪排 D.番茄炒蛋

25.宴会又称（ C ）。

A.娱乐 B.社交 C.宴席 D.家宴

26.宴席场景设计不包含（ D ）。

A.绿化 B.照明 C.字画 D.菜单

27.民俗中，八月十五日中秋节食用（ D ）。

A.重阳糕 B.汤圆 C.粽子 D.月饼

28.下列哪种菜系不属于中国菜品的构成（ D ）。

A.商贾菜 B.宫廷菜 C.祭祀菜 D.法国菜

29.民俗中，九月九日重阳节食用（ D ）。

A.粽子 B.汤圆 C.月饼 D.重阳糕

30.满汉全席、全鱼宴属于下面哪种档次的筵宴。（ C ）

A.低档 B.中档 C.高档 D.大众

31.下列食物中含有维生素A较多的是( C )。

A.蕃茄 B.萝卜 C.鱼肝油 D.酵母

32.豆类蛋白质的含量在( A )以上。

A.20% B.38% C.25% D.35%

33.下列不是人体必需氨基酸的是( D )。

A.亮氨酸 B.色氨酸 C.赖氨酸 D.酪氨酸

34.缺乏维生素C,不会引起( D )。

A.坏血病 B.牙龈炎 C.关节疼痛 D.克山病

35.河豚鱼中毒主要表现为( C )。

A.发热 B.便血 C.麻木 D.幻觉

36.专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品，可以不标注的是( D )。

A.食品添加剂 B.营养成分 C.保质期 D.通用名称

37.下列食物中含维生素C最少的一类食物是( A )。

A.奶类 B.叶菜类 C.水果类 D.绿茶类

38.黄豆芽汤属于（ C ）。

A.荤汤 B.荤素汤 C.素汤 D.混合汤

39.正常体力劳动者每人每次宴席的净料量为(　A　)。

A.750克左右 B.850克左右 C.950克左右 D.1050可左右

40.先主后次的上菜程序是针对(　A　)。

A.热菜的上菜程序 B.凉菜的上菜程序

C.整个宴席的程序 D.针对客人的程序

41.拔丝地瓜在上桌时需搭配（ B ）。

A.糖水 B.温水 C.凉开水 D.白糖

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

A.成熟 B.酥烂 C.干香 D.软糯

43.贴制的原料要先(　A　)处理后再加热成熟。

A.叠加整齐 B.混合均匀 C.排列均匀 D.捆扎

44.锅塌豆腐中的豆腐应改刀成(　A　)形状。

A.厚片 B.方块 . C.细茸 D.粗条

45.食品生产经营者、食品行业协会发现食品安全标准在执行中存在问题的，应当立即向( A )报告。

A.卫生行政部门 B.农业行政部门

C.食品药品监督管理部门 D.质量监督部门

46.( D )是制定、修订食品安全标准和实施食品安全监督管理的科学依据。

A.食品安全风险监测信息 B.食品安全日常监管情况

C.食品抽检结果 D.食品安全风险评估结果

47.禁止餐饮服务提供者采购使用的食品添加剂为(　A　)。

A.亚硝酸钠 B.红曲米 C.泡打粉 D.吉士粉

48.禽类原料的开膛方法有：(　C　)、背开、腹开。

A.小开 B. 大开 C. 肋开 D.肩开

49.常见鱼类的加工方法主要有刮鳞、去鳃、开膛、(　D　)、择洗等。

A.剥皮 B.冲洗 C.剞花刀 D.去内脏

50.火腿清洗是将整只火腿放在清水中浸泡6小时，取出用(　D　)食用碱水溶液将火腿外表刷洗干净。

A.溶化的 B.10%的 C.20% D.热的

51.冷水发的(　D　)，主要是利用渗透作用和毛细现象。

A.作用 B.技术原因 C.技术特点 D.基本原理

52.籼米粉中的发酵面团代表品种有( A )。

A.粘质糕 B.米饭饼 C.粽子 D八宝饭

53.过桥米线是我国( D )代表作。

A.贵州 B.甘肃 C.兰州 D.云南

54.松糕、定胜糕是用糯米粉和粘米粉两种( B )制作。

A.粗粉 B.细粉 C.粗筛粉 D.细筛粉

55.用糯米粉制成的精致花色品种有苏州( B )。

A.糕点 B.船点 C.汤粉 D.粽子

56.浙江宁波出名的汤圆是( D )。

A.鲜肉 B.豆沙 C.枣泥 D.黑洋沙

57.荸荠经过加工,可以制作( C )。

A.芋角 B.山药糕 C.马蹄糕 D.豌豆糕

58.用于制作馅心的新鲜蔬菜种类较多,一般应有以特点( C ),含水量大。

A.根菜 B.碧绿 C.鲜嫩 D.叶菜

59.制作南瓜饼成品,原料里除了放南瓜,还要放( B )。

A.淀粉 B.糯米粉 C.面粉 D.粳米粉

60.食物中所含人体所需要的主要营养素有蛋白质、脂肪、( B )、维生素、矿物质、水。

A.氨基酸 B.糖类 C.钙 D.葡萄糖

61.“按”这种成形方法主要适用于形体较小的( D )。

A.无馅品种 B.镶嵌品种 C.滚粘品种 D.包馅品种

62.容易引起实际耗用成本大于标准成本的原因是(　C　)。

A.实际投料量小于标准投料量　　 B.操作过程中有浪费行为

C.操作过程中有串类、串规格现象　D.操作过程中使用标准食谱

63.采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起(　A　)。

A.实际耗用成本大于标准成本　　B.实际耗用成本等于标准成本

C.实际耗用成本小于标准成本　　D.实际投料量小于标准投料量

64.能够体现净料特点的是( D　)。

A.用于菜点制作的主要原料　　 B.用于菜点制作的辅助原料

C.没有经过处理，不能直接配制菜点D.经过加工处理，可用来直接配制菜点

65.经过加工处理，可用来直接配制菜点的原料称为(　C　)。

A.毛料　　B.主料　　C.净料　　D.成品  
66.（ C ）一般用来刻含苞待放的花朵、鸟的羽毛等。

A.跌片刻 B.细条刻 C.翻刀刻 D.曲线细条刻

67.食品雕刻的蝈蝈翅膀应使用( B )作为原料效果较佳。

A.白菜 B.黄瓜 C.胡萝卜 D.青萝卜

68.食品雕刻中荷花雕刻将原料切成段，应该修成( C )的台状。

A.四棱形体 B.五棱形体 C.六棱形体 D.七棱形体

69.选用心里美萝卜雕刻菊花一般需要使用尖刀和( B )，使菊花半圆形花瓣流畅自然。

A.V形刀 B.U形刀 C. C形刀 D.方形刀

70.当温度超过( D )\_食品雕刻必须放入冰箱冷藏。

A.5℃ B.10℃ C.20℃ D.15℃

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.腊制冷菜的特点，一般具有( ABD )。

A.食之干香 B.肌肉坚实 C.酥烂味香 D.耐久藏

2.烙制一般可分为( ACD )。

A.油烙 B.烤烙 C.水烙 D.干烙

3.食糖在面点中的作用主要有( ABC )。

A.增加甜味 B.改进色泽.

C.调节面筋的胀润度 D.增加面筋力

4.叶菜类原料如果采用盐水洗涤，一定要控制(　ABD　)。

A.浸泡温度 B.盐的浓度 C.原料色泽 D.浸泡时间

5.新鲜蔬菜初加工常见的洗涤方法有(　ABC　)，具体选择哪种视原料情况而定。

A.冷水洗 B.高锰酸钾溶液洗 C.盐水洗 D.洗洁精溶液洗

6.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( ABC )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

7.松鼠鳜鱼在炸制前要进行( AC )等工艺处理。

A.码味 B.挂糊 C.拍粉 D.上浆

8.炖制菜肴的主要特点是( ACD )。

A.汤色清澈 B.汤浑 C.汤少 D.不勾芡

9.属于肉蛋兼用型鸡的是(　BCD 　)。

A.狼山鸡 B.寿光鸡 C.白洛克鸡 D.北京油鸡

10.属于淡水产虾类的是(　BCD　)。

A.对虾 B.青虾 C.罗氏沼虾 D.螯虾

11.闭壳肌可加工成干贝的是(　ACD　)。

A.扇贝 B.贻贝 C.日月贝 D.江珧贝

12.可以保护和减少营养素损失的措施有( ACD )。

A.加醋 B.加碱 C.勾芡 D.挂糊上浆

13.人体氟缺乏时，出现的相关的症状为( AD )。

A.骨质疏松症 B.龋齿 C.氟骨病 D.氟斑牙

14.制作花色菜肴使菜品更美观、更和谐，实际是为了增加菜品的(　ABC　)。

A.技术含量 B.营养价值 C.食用价值 D.食用方便

15.炸制菜肴具有外焦里嫩或外松酥里嫩,（ ABCD ）的特点。

A.色泽金黄 B.干香味醇 C.无汁无芡 D.成型美观

16.食品安全是大事。下列有关食品安全的做法错误的是(　ABD　)。

A.用霉变的花生做食品 B.用甲醛溶液浸泡鱼虾防腐

C.食用加碘盐可防止患甲状腺疾病 D.食品中加入过量的亚硝酸钠以延长保质期

17.宴会成本核算可借助《分类宴会设计标准》确定菜点分类和可选择的（ BC ）。

A.单位 B.品种 C.数量　 D.质量

18.根据不同的加工成形法，甜馅料一般有( AC )。

A.泥茸 B.生馅 C.碎粒 D.熟馅

19.米粉面团按其属性一般可分为( ACD )。

A.糕类粉团 B.油类粉团 C.团类粉团 D.发酵粉团

20.食品雕刻原料选择要挑选( ABCD )的原料为佳。

A.脆嫩不软 B.肉质细密 C.内实不空 D.韧而不散

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”,每题1分共10分)

1.生产计划的制订可以促使饮食企业对实际的和潜在的消费情况进行比较，及时采取改良措施。(　√　)

2.厨房在炼油、炸制食品和烤制食品要设专人负责看管。（ √ ）

3.溜，按照加热方式，常见有炸溜（脆溜）、蒸煮熘（软熘）滑油熘（滑溜）等方法。（ √ ）

4.利用热空气或辐射热，直接将原料加热成熟的方法称为烤。（ √ ）

5.勾芡能使汤、料融为一体，起到突出主料、增加滋味、保护营养素、保温、等效果。（ √ ）

6.在烹制过程中，味精可以在任何时间段投放，效果不变。（× ）

7.烹制蔬菜要长时间加热，保证高温杀菌效果。 （ × ）

8.导致原料在保存过程发生变质的主要化学因素是氧气。( √ )

9.消化吸收过程中最重要的阶段是大肠内消化。( × )

10.制汤应选用新鲜的含可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料，營养物质通常指脂肪和蛋白质。( √ )