中式烹饪赛项试题（六）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.竞争可以大大促进( B )的快速发展。

A.社会经济 B.社会生产力 C.生产技术 D.生产规模

2.下列选项中，不属于烹饪从业人员的职业道德范畴的是( C )。

A.尊师爱徒 ,团结协作 B.艰苦奋斗,勤俭创业

C.公平交易，货比三家 D.遵纪守法，廉洁奉公

3.下列选项中，( C )不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。

A.遵纪守法 B.爱岗敬业 C.孝敬父母 D.货真价实

4.下列选项中，( D )不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

A.忠于职守，看重质量 B.平等交易，注重质量

C.积极进取，开拓创新 D.以次充好，敢于竞争

5.职业道德、家庭婚姻道德和（ D ）这三种道德构成社会的全部道德内容。

A.行为道德 B.国家公德 C.科学道德 D.社会道德

6.挂糊的菜品一般多用于（B ）。

A．炒 B．炸 C．蒸 D．汆

7.制作蛋泡糊时，可以制成较多蛋泡的是（ A ）。

A.蛋清 B.白糖 C.蛋黄 D.淀粉

8.在调糊过程中，需要将面粉用沸水烫透或蒸透的是（ D ）。

A．脆皮糊 B．水分糊 C.蛋泡糊 D．蜂巢糊

9.使脆皮糊口感膨松的最适宜油温是（ B ）。

A.120℃左右 B.170℃左右 C.220℃左右 D.260℃左右

10.下列菜品中无法实施“烹中调味”的是（ A ）。

A.香炸猪排 B.银芽鸡丝 C.黄焖鸡翅 D.平桥豆腐

11.下列菜品中无需进行“烹前调味”的是（ A ）。

A.文思豆腐 B.香椿闷蛋 C.京都排骨 D.辣子鸡丁

12.味精主要成分谷氨酸钠，转化为焦谷氨酸钠的温度是（ A ）。

A.130℃ B.180℃ C.230℃ D.280℃

13.畜肉作致嫩处理，每100g 需要投放碳酸氢钠的量是（ C ）。

A．0.1～0.6g B．0.4～0.9g C．1.0～1.5g D．1.6～2.1g

14.挂蛋泡糊的菜肴油炸时，油温一般应控制在（ A ）。

A.90～120℃ B.130～160℃ C.170～200℃ D.210～240℃

15.从口感效果来看，食盐溶液的浓度一般应控制在（ B ）。

A.0.3～0.7％ B.0.8～1.2％ C.1.3～1.7％ D.1.8～2.2％

16.一般来说，汤菜较适宜的用盐比例为（ B ）。

A.0.3～0.5％ B.0.8～1.0％

C.1.3～1.5％ D.1.8～2.0％

17.对单纯的甜菜，糖较为适宜的用量一般是（ B ）。

A.5％ B.20％ C.35％ D.50％

18.单纯的甜味菜添加某物质容易产生不愉快的变味现象，该物是（ D ）。

A.香醋 B.冰糖 C.蜂蜜 D.味精

19.烹饪时味精的用量与菜品风味的浓烈程度成（ A ）。

A.反比 B.正比 C.不相关

20.国家卫生组织建议：成人每人每天盐摄入量不超过（ C ）。

A.2g B.4g C.5g D.7g

21.下列味型中“呈味阈值”最低的是（ C ）。

A.咸味 B,甜味 C.酸味 D.苦味

22.下列用醋较多的复合味型是（ A ）。

A.糖醋味 B.麻辣味 C.咸香味 D.咸甜味

23.不属于香辣味范畴的复合味型是（ D ）。

A.姜汁味 B.咖喱味 C.蒜泥味 D.咸鲜味

24.《扬州画舫录》等书曾介绍过做“什锦豆腐羹”的人是( D )。

A.董小宛 B.萧美人 C.陶方伯夫人 D.文思和尚

25.浙江菜中的“蜜汁火方”，火方是指用( A )制成。

A.金华火腿 B.金华鳜鱼 C.金华肘子 D.金华火筒

26.在中国人心目中，流传4000多年的茶，素有“( C )”之誉。

A.市饮 B.省饮 C.国饮 D.地方饮

27.传统“东江酿豆腐”中酿制的馅心是( D )。

A.鱼肉茸 B.虾仁茸 C.鸡肉茸 D.猪肉茸

28.下列不属于我国制作面条四大技术的是( B )。

A.削 B.剪 C.抻 D.拨

29.模具成形法中用于制作广式月饼的模具属于( D )。

A.内模 B.盒模 C.套模 D.印模

30.决定大米工艺性能的化学成分主要是淀粉和( C )。

A.脂肪酸 B.维生素 C.蛋白质 D.矿物质瓜

31.有“止血功臣”之称的维生素是( A )。

A.维生素K B.维生素PP C.维生素D D.维生素C

32.参与眼球内视紫质的合成或再生，维持正常视觉的是( A )。

A.维生素A B.维生素C C.维生素E D.维生素K

33.下列选项中，属于脂溶性维生素的是( D )。

A.维生素B B.维生素H C.维生素C D.维生素E

34.胆固醇含量最高的食物是( A )。

A.猪肝 B.瘦猪肉 C.鸡腿肉 D.牛奶

35.对于婴幼儿来说，必需氨基酸是( C )。

A.7种 B.8种 C.9种 D.10种

36.畜禽肉中含量较少的营养素为( A )。

A.维生素 B.脂肪 C.蛋白质 D.碳水化合物

37.婴幼儿维生素D缺乏产生的疾病为( C )。

A.异食癖 B.克山病 C.佝偻病: D.癞皮病

38.畜粪便灌溉菜地可使蔬菜严重污染(　A　)。

A.肠道致病菌 B.亚硝酸盐 C.硝酸盐 D.有机氯

39.易引起沙门菌食物中毒的食物是(　D　)。

A.米饭 B.蔬菜 C.豆腐 D.肉类

40.发芽马铃薯中含有的有害成分是(　D　)。

A.皂素 B.亚麻苦苷 C.苦杏仁苷 D.龙葵碱

41.(　A　)为蟹类的腐败变质现象。

A.蟹体脐部有黑印 B.背部青色

C.甲壳坚硬、光洁 D.鳃丝清晰、无异物

42.原料加工成型时既要考虑美观，也要考虑(D　　)。

A.节约时间 B.生产效率 C.原料特点 D.节约成本

43.将鲜活原料由毛料形态变为（　C　）的加工过程称为鲜活原料的初步加工。

A.定型规格 B.标准形态 C.净料形态 D.精细加工形态

44.( B )一般适用于生命活动较为旺盛的动物性原料的初加工。

A .择剔 B.宰杀 C.去皮 D.去根

45.当主坯加热时,水油面中蛋白质发生( D )水分汽化,油脂受热后传热于被包裹的粉料颗粒,产生层次。

A.变性 B.冷变性 C.产生汽化 D.热变性

46.配套点心是指按照宴会的规格、标准、菜肴,将几款不同( B )的点心,较为科学的排列、组合成适应客人不同需要的一组点心。

A.风俗 B.口味 C.形态 D.色泽

47.配套点心是指按照宴会的( A )、标准、菜肴,将不同口味的点心科学的排列组合起来。

A.规格 B.价格 C.价位 D.等级

48.正式宴会点心为( D )配套。

A.两甜一咸 B.两咸一甜 C.两咸一甜一湿 D.两甜两咸

49.普通宴会点心为( B )配套

A.一甜一湿 B.一甜一咸 C.一咸一湿 D.一甜一咸一湿

50.夏季炎热,一般配凉点,口味以清淡、( C )为主。

A.甘香 B.酥松 C.清糯 D.甜糯

51.春秋季节,大多配( C ),口味多以酥脆、松化、甘香为主。

A.季节点心 B.清凉点心 C.时令点心 D.节令点心

52.某套点心成本=为制作某套点心领取的主料成本+( D )成本。

A.其他成本 B.人工成本 C.加工成本 D.调料成本

53.配套点心成本核算的方法,实际上是对某套点心所用( A )的计算,是厨房制作此套点心实际用料的成本。

A.原材料成本 B.辅料成本 C.主料成本 D.调料成本

54.编组宴席点心是指将面点品种和与之相搭配的( A )编为一组,同时上席的一类点心.

A.菜肴 B.点心 C.菜点 D.宴席

55.损耗率是加工中的损耗质量与(　A　)的百分比。

A.加工前毛料质量　 　B.加工后成品质量

C.加工后净料质量　　 D.加工后主料质量

56.若损耗率为20%，加工中的损耗质量为2kg，则加工前的毛料质量为(　A　)。

A.10kg  B.1kg  C.100kg  D.4kg

57.利用净料率可以根据净料质量计算毛料的质量，毛料质量等于净料质量( C )净料率。

A.减去　　 B.加上　　C.除以　　 D.乘以

58.利用净料率可以根据毛料质量计算净料的质量，净料质量等于毛料质量( D )净料率。

A.减去　　 B.加上　　 C.除以　 　D.乘以

59.哈萨克羊的主要产区是( D )。

A.青海 B.甘肃 C.内蒙古 D.新疆

60.糯米在烹饪中经常用制作( D )。

A.粉蒸肉 B.粉丝 C.米线 D.八宝饭

61.孔府菜“烧安南子”选用的是鸡的( C )。

A.肠子 B.爪子 C.心 D.翅膀

62.原料的清洁卫生是反映原料品质的( B )。

A.感性指标 B.外感指标 C.理化指标 D.应用性

63.在做鱼菜时适量烹入料酒、食醋，不仅能增加芳香气味，还可去腥解腻，利用的是( C )。

A.分散作用 B.水解作用 C.酯化作用 D.氧化作

64.菜肴“虎皮扣肉”的最佳装盘方法是( C )。

A.拉入法 B.倒人法 C.扣入法 D.覆盖法

65.在菜品色彩组配方法中，下列属于“顺色组配法”的菜品是( A )。

A.茭白炒肉丝 B.木耳炒鱼片 C.鸡火烩蹄筋 D.五彩烩虾饼

66.熘、爆、炒等烹调方法，要求加热时间短、旺火速成，这就要求所加工的原料形状以（ A ）为好 。

A.小、薄、细 B.粗、大、厚 C.粗、小、厚 D.小、厚、细

67.拍粉时应注意( D )。

A.拍粉后放置15min再炸 B.拍粉后放置30min再炸

C.拍粉后放置1小时再炸 D.现拍现炸

68.最适合用火发进行先期涨发加工的海参是( A )。

A.大乌参 B.刺参 C.茄参 D.梅花参

69.( C )不是按照制汤的工艺方法划分的。

A.单吊汤 B.双吊汤 C.白汤 D.三吊汤

70.制作烤鸭通常用的开膛方法是( C )。

A.腹开 B.背开 C.肋开 D.都可以

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.体现味的效果主要有几个方面：（ ABCD ）等。

A.原料本味、 B.调料质量、 C.调味手段 D.味蕾感觉

2.芙蓉鱼片的主要特点是（ BD ）等。

A.脆嫩爽口 B.色泽洁白 C.味道醇厚 D.松软嫩滑

3.炸猪排的质量要求是（BCD ）。

A.色泽红亮 B.色泽金黄 C.外焦里嫩 D.松脆一致

4.净料可根据其拆卸加工的方法和处理程度不同，分为几类( ABC )。

A.生净料 B.半制品 C.熟品 D.毛料重量

5.关于净料率描述，正确的选项有( ABCD )。

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.原料规格质量和加工水平影响净料率

6.下列哪些属于餐饮企业的营业费用( ABCD )。

A.水电费 B.运输费 C.餐具损耗费 D.办公费

7.厨房的地面地砖通常要求防滑、( BCD )耐腐蚀。

A.防潮 B.耐磨 C.耐重压 D.耐高温

8.下列不饱和脂肪酸的是( ABCD )。

A.油酸 B.亚油酸 C.亚麻酸 D.花生四烯酸

9.下列疾病属于缺乏维生素A引起的有( ABCD )。

A.干眼病 B.上皮干燥 C.夜盲症 D.角膜软化

10.花色热菜与一般热菜相比可达到(　ABC　)效果。

A.增进食欲 B.丰富形式 C.增加美感 D.增加利润

11.包是将制好的皮子上馅后使之成形的一种技法，常见的包法有（ ABCD ）等。

A.包入法 B.包拢法 C.包裹法 D.包捻法

12.食品中多环芳烃化合物的主要来源为(　ABCD　)。

A.食品在烘烤时直接被污染 B.食品在熏制时直接被污染

C.脂肪在烹调加工时经高温发生热分解、热聚合

D.农作物可吸收被污染的土壤、水中存在的多环芳烃

13.什锦拼盘的式样主要用( ABCD )。

A.圆形 B.几何图形 C.五角星形 D.花朵形

14.蛋白质根据分予结构分类，单纯蛋白质有( ABCD )。

A.白蛋白 B.球蛋白 C.谷蛋白 D.硬蛋白

15.人体维生素B12缺乏时，其临床症状为( ABD )。

A.口腔、消化道黏膜发炎 B.恶性贫血

C.小细胞 D.周围神经退化

16.下列属于着色剂的是( AB )。

A.胭脂红 B.苋菜红 C.亚硝酸钠 D.番茄红素

17.人体的能量来源有( ABC )。

A.碳水化合物 B.脂类介 C.蛋白质 D.维生素

18.烹调中，哪些因素会影响勾芡的质量( ABCD )。

A.淀粉种类 B.加热时间 C.淀粉浓度 D.火力大小

19.属于江苏风味的菜肴是( ABCD )。

A.松鼠桂鱼 B.清炖狮子头 C.清炖鸡浮 D.炒凤尾虾

20.下列不需要勾芡的菜肴有( ABC )。

A.蒜蓉荷兰豆 B.干烧鲫鱼 C.红烧蹄膀 D.海米扒油菜

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.食品污染是指有害物质进入正常食品的过程。( √ )

2.为促进人体对钙的消化吸收，烹调中选用的最佳调味品是香醋。( √ )

3.制作“划水”菜肴，宜选用带肉的鱼胸鳍部位。（ × ）

4.“菊花鱼”这道菜，需要运用剞刀法完成原料初步成形。（ √ ）

5.制作“肉末豆腐”，运用的是“补味”的调味手法。 （ √ ）

6.制汤时，汤面的浮沫不要撇去，以保证营养不流失。（ × ）

7.团头鲂又称武昌鱼，主要产于湖北梁子湖一带。（ √ ）

8.膳食中长期缺乏维生素A可引起坏血病(　× )。

9.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是维生素A(　×　)。

10.拔丝的原料应选择肉质嫩的动物性原料。（ × ）