中式烹饪赛项试题（十）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.厨房间要指定用电安全责任人，一般饭店由(　D　)负责和检查。

A.供电公司员工　 B.工程部经理

C.餐饮部经理　 　 D.专门值日人员

2.眉毛酥、盒子酥、萝卜丝酥饼属于层酥中的( C )。

A.暗酥 B.半暗酥 C.明酥 D.单环

3.厨房的煤炉、炉灶、电热源设备及电源控制柜都应有专人负责，这要求在厨房防火制度中要(　D　)。

A.明确员工责任　 B.方便生产需要

C.强化消防知识　 D.加强火源管理

4.江苏常熟的血糯又称( C )红血糯。

A.鸡血糯 B.鸽血糯 C.鸭血 D.鹅血糯

5.从防火的需要出发，厨房各种电气设备的安装使用必须(　D　)。

A.和生产流程保持一致　　 B.方便厨房生产需要

C.检查设备耐火性能　　 D.符合防火安全要求

6.( D )是炸制工艺中首先要注意的问题。

A.控制炸制时间 B.油量要充分

C.根据品种选择适当油温 D.保持油的清洁

7.菜肴的决定性调味阶段是调味的( B )阶段。

A.原料加热前的调味 B.原料加热过程中的调味

C.原料加热后的调味 D.上述三种都可以

8.烤乳猪在腌制时用的调料是( D )。

A.老抽 B.吉士粉 C.孜然粉 D.五香盐

9.熬制肉皮冻时，食盐应在( D )再加入。

A.加热开始时 B.熬制过程中 C.倒入盛器前 D.汤汁浓稠时

10.鱼香味型可分为( D )和冷菜味型两大类。

A.煲仔类 B.火锅类 C.汤菜类 D.热菜类

11.加热对原料产生的作用,属于化学变化的是( A )。

A.水解作用 B.凝固作用 C.分散作用 D.溶解作用

12.达到规定的成品标准,在封闭状态下对原料进行加热的方法是( D )。

A.煮 B.焖 C.炸 D.蒸

13.摊制法的主要热传递方式是热( D )。

A.对流 B.辐射 C.烤制 D.传导

14.盐焗是指将生料或半熟的原料用盐和葱姜、大料腌渍，然后用桑皮纸包裹，埋入( C )的盐粒中使之成熟的烹调方法。

A.清洁 B.粉碎 C.灼热 D.过筛

15.宴席的上菜原则之一是先冷菜后( A )。

A.热菜 B.大菜 C.甜菜 D.汤菜

16.制作西湖醋鱼的工艺是将经刀工处理的鱼煮制( A )，取出装盘，浇上酸甜味的 水汁芡即成。

A.断生 B.半生 C.软嫩 D.熟透

17.调制鱼茸胶时,投料的次序是( B )。

A.先加盐后加水 B.先加水后加盐

C.盐、水同时加入 D.先加盐再加水,最后再加盐

18.制作花椒盐的一般用料比例花椒与食盐为( B )。

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

19.下列是用泡椒做调味料制作的菜肴是( D )。

A.回锅肉 B.宫保鸡丁 C.家常海参 D.鱼香肉丝

20.( D )，配以清明前后的龙井新茶烹制为最佳。

A.龙虾 B.活海虾 C.大对虾 D.活河虾

21.蜜汁类菜肴的浓度似( A )，故称蜜汁。

A.蜜 B.糖 C.油 D.浆

22.急火快炒作用之一，是为了保护植物性原料中的( C )。

A.烟酸和尼克酸 B.草酸和植物酸 C.维生素C D.脂溶性维生素

23.制作糖醋排骨，醋的投放时机是（ D ）。

A.排骨码味时 B.兑汁时 C.到入排骨时 D.勾芡后

24.调味品投放顺序不同，会影响各种调味品在原料中的吸附量和( B )。

A.渗透压 B.扩散量 C.挥发性 D.标准化

25.属于烟香味型的菜品是( D )。

A.八宝鸭子 B.虫草鸭子 C.香酥鸭子 D.樟茶鸭子

26.食用鲜竹笋时要先焯水或焐油处理是因为鲜竹笋中含有较多的( D )。

A.碳酸 B.单宁物质 C.植物碱 D.草酸

27.最适合做“咕噜肉”的原料是( C )。

A.夹心肉 B.里脊肉 C.上脑肉 D.臀尖肉

28.“ 酱爆鸡丁”在制作过程中使用的浆为( B )。

A.鸡蛋清粉浆 B.全蛋粉浆 C.苏打粉浆 D.水粉浆

29.烹饪原料在烹制过程中会发生多种理化变化、其中制汤属于哪种变化( A )。

A.分散作用 B.水解作用 C.凝固作用 D.酯化作用

30.制汤原料经一定的时间煮制后，所得到的汤汁醇浓而鲜美，是因为原料中含有可溶性呈味( A )。

A.风味物质 B.矿物质 C.蛋白质 D.调味品

31.植物类食品中蛋白质含量高的是( B )。

A.玉米 B.大豆 C.稻谷 D.小麦

32.烧煮类菜肴较适宜的用盐比例为( B )。

A.0.5～1.0% B.1.5～2 .0% C.2.5～3.0% D.3.5～4.0%

33.可以消化脂肪的消化液是( B )。

A.胃液 B.胰液 C.小肠液 D.唾液

34.四季豆中毒的毒素是（ C ）。

A.龙葵素 B.石房蛤毒素 C.植物血凝素 D.氰化物

35.谷类碳水化合物含量最为丰富，主要( A )。

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

36.维生素D的食物来源主要是动物肝脏和(B )。

A.乳类和植物类 B.鱼肝油和蛋类

C.粮食和坚果类 D.粮食和鲜蛋类

37.焯水容易流失的营养素是( B )。

A.维生素A，维生系C B.维生素B维生素C

C.维生素A，维生素E D.维生素A，维生素D

38.高温保藏法就是利用高温，灭杀原料中绝大部分微生物和（ C ）酶的保藏方法。

A.保护 B.保存 C.破坏 D.保留

39.（ A ）忌用碱，碱能破坏蛋白质和维生素等多种营养素。

A.烹调 B.涨发 C.洗涤 D.发面时

40.炖可使（A　）维生素和矿物质溶于汤类，只有部分维生素遭破坏。

Ａ.水溶性 Ｂ.油溶性 Ｃ.酸溶性 Ｄ.碱溶性

41.蒸、煮对糖类及蛋白质部分有水解作用，对( B )影响不大。

A.矿物质 B.脂肪 C.蛋白质 D.纤维素

42.根据烤炉设备及操作方法不同，烤又可分为( C )烤和明炉烤两类。A.大炉 B.小炉 C.暗炉 D.高炉

43.炖和煨是( D )的应用，因为两者都具备煮的所有特点。

A.烧 B.熘 C.烩 D.煮

44.涮是( B )的应用。

A.煨 B.氽 C.煮 D.炖

45.粮豆在储存过程中的主要卫生问题是(D　　)。

A.夹杂泥土 B.工业废水的污染 C.农药残留 D.霉菌毒素污染

46.清除果蔬残留农药的方法有(　C　)。

A.汆水 B.熏蒸 C.盐酸溶液浸洗 D.食盐水洗涤

47.四季豆中的毒性成分是(　A　)。

A.皂素 B.亚麻苦苷 C.苦杏仁苷 D.龙葵碱

48.对带有虫卵的蔬菜应用(　B　)方法洗涤。

A.温水洗涤 B.盐水洗涤 C.碱水洗涤 D.冰水洗涤

49.碱发要求(D)用清水清除多余的碱份，并注意存放环境。

A.择时 B.尽量 C.快速 D.及时

50.水发鱼肚时所用器皿切勿沾有油腻或(　C　)。

A.白醋 B.料酒 C.碱类 D.盐

51.眉毛酥主坯是干油酥和( D )两块不同质感的主坯结合而成的。

A.水面 B.水蛋面 C.糖蛋面 D.水油面

52.橄榄仁是橄榄科植物( B )的核仁。

A.青榄 B.乌榄 C.扁榄 D.黄榄

53.点心中常用的五仁馅原料有杏仁、核桃仁、( B )、榄仁等。

A.花生仁 B.瓜仁 C.麻仁 D.木妃子仁

54.发酵米粉还是用( A )加水、面肥、辅料糖、膨松剂等经保温发酵后支撑的米粉面团。

A.糯米粉 B.粳米粉 C.米粉 D.黑米粉

55.熟芡粉团是指对糯米粉、粳米粉混合成的粉料进行热处理,再与其余( C ）料拌和揉搓而成的团类粉团。

A.玉米粉 B.高梁粉 C.生粉 D.籼米粉

56.主坯制作工艺是由加入( A )、鸡蛋、乳等辅料调制而成,使其相互粘连,形成一个整体的过程。

A.水 B.糖 C.小苏打 D.发酵粉

57.配料工艺中必须注意,灵活掌握配料的( B ),合理调整配用量。

A.不变性 B.可变性 C.替代性 D.季节性

58.水原性主坯的工艺流程是( C )、水调和揉制。

A.油 B.糖 C.粉料 D.化学膨松剂,

59.酵母膨松性主坯的工艺流程、物料、( B )、水三种原料一起调制,再醒发。

A.油 B.生物膨松剂 C.化学膨松剂 D.面肥

60.产品生命周期主要包括导入期、(　A 　)、成熟期和衰退期4个不同阶段。

A.成长期　　B.稳定期　　C.滞涨期　　D.缓冲期

61.产品成长期定价需考虑的因素不包括(　 A　)。

A.努力扩大产品的市场份额　B.采取措施抵御模仿者进入

C.运用价格手段拓展市场　 D.通过合理的低价维持产品的市场份额

62.产品成长期定价策略的主要目的是(　 A　)。

A.选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场

B.运用变动成本对饮食产品进行定价

C.通过合理的低价维持产品的市场份额

D.采取措施抵御模仿者进入产品市场

63.包围式菜肴盘饰适用于( A )菜肴。

A.单一口味 B.多种口味 C.单个成型 D.油炸菜肴

64.拌法有生拌、熟拌、生熟拌三种方法，( D )冷菜属于生拌法。

A.香辣鱼片 B.怪味鸡片 C.酱汁菠菜 D.酱汁黄瓜丝

65.“糖醋黄瓜”中调味料醋能保护黄瓜中的( C )营养素。

A.维生素A B.维生素B C.维生素C D.维生素D

66.不粘锅清洗时不可使用( C )擦洗。

A.软布 B.海绵 C.刷子 D.都可以

67.了保证冷藏效果，冷藏存放的食品之间要( A )。

A.留有空隙 B.排放紧密

C.上层留有空隙，下层排放紧密 D.下层留有空隙，上层排放紧密

68.冷拼间使用砧板的大小规格为( B )。

A.直径20cm，高15cm B.直径40cm，高15cm

C.直径40cm，高25cm D.直径40cm，高35cm

69.“西瓜篮”雕刻作品属于( D )类型。

A.整雕 B.零雕整装 C.浮雕 D.镂空雕

70.雕刻西瓜灯的环和一些花的蕊一般用( C )。

A.平口刀 B.圆柱刀 C.宝剑刀 D.勺口刀

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.食品雕刻的步骤一般包括( ABCD )。

A.命题 B.选料 C.定型 D.布局

2.水油面是面粉与( AB )或蛋等原料结合而成的。

A.水 B. 油 C. 盐 D.小苏打

3.鱼肚的涨发方法可根据鱼肚的用途和质地选择(　AC　)。

A.油发 B.碱发 C.水发 D.火发

4.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

5.烹制江鲜类菜肴，一般常用（ CD ）起增鲜作用。

A.牛肉汤 B.笋汤 C.鲫鱼汤 D.鱼骨汤

6.铁板类菜肴，为了达到增香效果，往往在铁板底部铺一层（ ABC ），菜肴成品香气四溢。

A.大葱杆 B.洋葱头 C.大蒜子 D.大白菜

7.红烧类菜肴，上色常用（ BD ）等调料。

A.苋菜红 B.老抽 C.生抽 D.糖色

8.以下哪些干货原料本身没有味，烹调时需要赋予鲜味的( BCD )。

A.海米 B.海参 C.燕窝 D.蹄筋

9.下面哪些是鉴别烹饪原料的新鲜度的指标( ABCD )。

A.水分 B.重量 C.气味 D.色泽

10.烹饪原料的要求是( ABCD )。

A.无毒 B.无害 C.有营养价值 D.可以制作菜点

11.属于食用藻类的原料是( ABCD )。

A.紫菜 B.海带. C.石花菜 D.昆布

12.人体每日对热能的消耗主要表现在（ ABC ）。

A.静息代谢率 B.运动的生热效应

C.食物的生热效应 D.动息代谢率

13.按烹饪原料的性质可分为( ABCD )。

A.矿物性原料 B.人工合成原料 C.植物性原料 D.动物性原料

14.汤味的浓度与下列(　BC　)因素有关。

A.原料形态 B.呈味物质扩散系数 C.制汤时间 D.原料色泽

15.高级基础白汤一般适用于（ ABCD ）的调理。

A.烧菜 B.㸆菜 C.奶汤菜 D.砂锅菜

16.早餐肉类制品主要有( BCD )，通常配蛋类食用，也可单独食用。

A.午餐肉 B.火腿 C. 早餐肠 D.培根

17.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，( AB )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

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.烘烤是利用烘烤炉产生的高温，通过( ACD )三种传热方式使面点成熟。

A.传导 B.热空气 C.对流 D.辐射

20.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、( ABCD )以及用餐日期等。.

A.宴会价位 B.特殊要求 C.宴会菜单 D.用餐人数

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.损耗率是指加工前的毛料质量和加工中损耗质量的百分比。(　×　)

2.含蛋白质的食品发生腐败变质后可产生馊味。( × )

3.膳食营养不平衡引起的慢性疾病不属于食源性疾病。( × )

4.“北京烤鸭”是运用“内蒸外烤”的独特手法烹制的。( × )

5.四川菜的口味特点，“麻”、“辣”很突出。( √ )

6.脆炸类菜肴，一般采用“重油”的手法。( √ )

7.反复使用的“老油”，可以继续使用，不能浪费。( × )

8.菜肴口味的调制应随季节而变。( √ )

9.金枪鱼生鱼片是生鱼片中的极品，最好的品种是蓝鳍金枪鱼。( √ )

10.牛羊的胃为多室胃，亦称反刍胃，其中“牛百叶”、“羊百叶”是瓣胃。( √ )