中式烹饪赛项试题（三）

一、单选题（请把正确选项填在（）内，每题1分共70分）

1.餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的效益和(　C　)。

A.费用　　B.成本　　C.信誉　 D.福利

２.尊师爱徒，团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、相互学习、(　D　)等几个方面。

A.踏实工作　　B.克己奉公　　C.热爱集体 　D.加强协作

3.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.社会公德

4.道德是以( C )为评价标准。

A.违纪B.违法C.善恶D.是非

5.爱祖国、爱人民、爱劳动、( C )和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。

A.爱集体 B.爱社区 C.爱科学 D.爱知识

6.酱料腌制的原料最适合选用的烹调方法是( D )。

A.红烧 B.干煸 C.水煮 D.葱烤

7.夏季瓜果蔬菜品种丰富，适合使用( A )的方法。

A.凉拌 B.糟制 C.冻制 D.腌制

8.牛肉在酱制前应经过( A )处理。

A.浸泡、腌制、焯水 B.腌制、焯水、浸泡

C.腌制、浸泡、焯水 D.焯水、腌制、浸泡

9.糟制的烹饪原料在熟制处理时一般( C )熟即可。

A.五成熟 B.六成熟 C.七成熟 D.八成熟

10.“酱汁黄瓜丝”属于( C )烹调方法。

A.熟拌 B.生熟混合拌 C.生拌 D. 油炝

11.保存冷菜卤汁的器皿，其材质的最佳选择是( D )。

A.玻璃 B.塑料 C.熟铁 D.陶瓷

12.黄油雕使用的黄油凝固点在( C )左右。

A.15摄氏度 B.20摄氏度 C. 10摄氏度 D.25摄氏度

13.大米所含的蛋白质主要为谷蛋白和( C )，这两种蛋白质吸水后不能形成面筋。

A.麦谷蛋白 B.麦清蛋白 C.谷胶蛋白 D.球蛋白

14.可能会减少钙消化吸收的营养素是( C )。

A.蛋白质 B.乳糖 C.植酸 D.维生素

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

A.鞣酸 B.植酸 C.草酸 D.柠檬酸

16.发芽马铃薯含的毒素为( C )。

A.皂素 B.豆素 C.龙葵素 D.氰甙

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

A.91g B.90g C.92g D.97g

18.成人膳食中碳水化合物所提供的能量宜占总能量的( C )。

A.10~15% B.20~30% C.60~70% D.80~90%

19.成人膳食中脂肪所提供的能量宜占总能量的( B )。

A.10-15% B.20-25% C.55-65% D.80 -90%

20.烹调前调味又称(　B　)，其主要方法是腌渍调味。

A.正式调味 B.基本调味 C.补充调味 D.辅助调味

21.调味品投放顺序不同，影响(　D　)与原料之间、调味品之间所产生的各种复杂变化。

A.味型 B.风味 C.火候 D.调味品

22.红烧鱼烹制时适当加醋，有(　C　)的作用。

A.增酸增香 B.去腥增酸 C.去腥增香 D.去脂增酸

23.下列几种类型的菜肴，用糖量最多的为( A )。

A.蜜汁类菜 B.糖醋味型菜 C.荔枝味型菜 D.红烧卤酱菜

24.在调制咖喱味时，加入(　A　)是确定基本味。

A.精盐 B.香醋 C.葱姜蒜 D.咖喱

25.制汤要选用新鲜的含丰富蛋白质、(　B　)等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。

A.鲜味 B.脂肪 C.维生素 D.矿物质

26.对原料而言，火候表示原料在单位时间内(　B　)升高的速度。

A.湿度 B.温度 C.成熟度 D.适口性

27.农药污染食品的途径主要不包括(　D　)。

A.施药后对农作物的直接污染

B.农作物从污染的环境中吸收农药

C.通过食物链中生物体内的富集 D.通过空气污染

28.可能受到多环芳烃化合物污染的食品是(　A　)。

A.烤肉 B.酱肉 C.卤肉 D.腌肉

29.一般食品的pH在(　A　)以下可抑制多数腐败菌的生长。

A.4.5 B.5.5 C.6.5 D.7.5

30.家畜类原料常用的清洗加工方法有：(　A　)、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A.里外翻洗法 B.削皮清洗法

C.去瓤掏洗法 D.去除杂质法

31.加入适量的盐和醋，(　A　)原料，是盐醋搓洗法的关键。

A.反复揉搓 B.涂抹 C.短时间浸渍 D.长时间浸渍

32.软兜鳝鱼的汆烫加工，应将鳝鱼保持在(　C　)左右的水中烫制15分钟即可。

A.60℃ B.70℃ C.90℃ D.100℃

33.把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法称之为(　D　)。

A.油焐 B.油焖 C.油浸 D.油发

34.面点在餐饮业中占有重要的( C )和作用。

A.地方 B.位子 C.地位 D.方向

35.人的一日三餐中早餐主食就是由( A )组成。

A.面点 B.菜肴 C.巧克力 D.水果

36.上海南翔名特商品是家喻户晓的南翔( C )。

A.五香豆 B.茶叶蛋 C.小笼 D.狗不理

37.嘉兴五芳斋以经营( A )而著名。

A.棕子 B.馒头 C.小笼 D.汤包

38.菜肴与面点二者密切关联,互相配合,形成了( D )关系。

A.邻里 B.同事 C.朋友 D.紧密

39.吃北京烤鸭,除了跟甜面酱,还要跟上( D )等。

A.炒菜B.热酒C.白酒D.荷叶饼

40.面点具有食用方便、便于( B )的特点,受到人们欢迎。

A.收藏 B.携带 C.吃饱 D.消费

41.面点还可以作为人们走亲访友,祝寿祝福的( A )。

A.礼品 B.商品 C.消费品 D.奢侈品

42.热水面团的水温是( D )。

A.30℃~70℃ B.40℃~80℃ C.50℃~90℃ D.60℃~100℃

43.冷水面团的水温控制在( A )以下。

A.30℃ B.20℃ C.40℃ D.50℃

44.春卷皮子选用的原料要用( B )。

A.低筋粉 B.优等面粉 C.优等米粉 D.优质淀粉

45.饮食业成本是指饮食企业用于(　A　)某种产品，所消耗的一定量的生产资料和劳动价值之和。

A.生产或加工　B.销售　C.经营　D.研发

46.饮食业成本控制的特点主要体现在(　A　)、可以控制的成本比重大和成本泄露点多3个方面。

A.变化的成本比重大　　B.固定成本不便控制

C.成本控制困难　 　D.不可控成本比重小

47.饮食业成本控制的特点之一是变化的成本比重大，引起成本变化的原因主要是销售量的变化和（　A　）。

A.原料质量　B.折旧因素　C.人为因素　D.费用复杂

48.饮食企业制订生产计划的目的主要体现在便于企业的生产成本控制、便于食品原料采购提高菜点销售数量预测水平和（　C　）。

A.便于原料库存管理 B.便于厨房人员管理

C.便于比较销售情况并加以改进 D.便于原料使用率的提高

49.冷菜制作中运用较为广泛的烹制方法是( D )。

A.熘 B.炸 C.蒸 D.卤

50.食品雕刻中的( C )作品，应用最为广泛，是学习食品雕刻的基础。

A.人物 B.动物 C.花卉 D.建筑

51.造型冷盘中，拼摆雄鹰宜采用的料形是( C )。

A.弧形明显的宽柳叶形 B.弧形明显的椭圆形

C.棱角明显的窄柳叶形 D.弧形明显的鸡心形

52.雕刻时先刻画出外部轮廓，再调整比例，最后刻画细节的方法属于( A )。

A.轮廓定位法 B.按部就班法 C.零雕整装法 D.组合拼接法

53.人物雕刻脸部最宽的地方为( C )。

A.一头 B.一头半 C.五眼 D.两拳

54.对称雕刻法适用于雕刻( C )。

A.植物 B.动物 C.建筑 D.人物

55.食品雕刻的制作程序是( A )。

A.命题—选料—定型—布局—雕刻—装盘

B.命题—定型—选料—布局—雕刻—装盘

C.命题—布局—选料—定型—雕刻—装盘

D.命题—选料—布局—定型—雕刻—装盘

56.用新鲜蔬菜制馅,大多需要经过摘、洗、切、( B )等初加工。

A.蒸熟 B.脱水 C.煮熟 D.烧熟

57.煮饭、做粢饭糕,一般采用米类中的( D )。

A.糯米 B.籼米 C.小米 D.粳米

58.一般成年人每天需要( C )克的碳水化合物。

A.200~300 B.300~400 C.400~500 D.500~600

59.用糯米做成的镶嵌成形品种有粽子、( C )等。

A.炒饭 B.八宝鸭 C.八宝饭 D.年糕

60.“按”就是将包好的食品生坯用手掌按扁压圆成形的一种方法,如( D )。

A.风梨酥 B.煎饼 C.春卷 D.南瓜饼

61.餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员，即(　B　)或收银员承担。

A.厨师　 B.餐厅服务员　 C.餐厅经理　 D.餐饮部经理

62.餐厅原始销售记录的统计主要有两种方法：一是(　C　)；二是在有关菜单的复印件上做标记。

A.到成本控制员处收集信息　　 B.到收银处收集信息

C.摘录顾客账单上的有关信息　　D.询问顾客消费情况

63.制订标准成本的基本程序是(　C　)、合理制定菜单、预测销售量和确定标准成本总额。

A.确定原料管理程序　　B.确定成本控制人员

C.确定成本控制标准　　D.制定科学采购程序

64.采用标准成本进行成本控制的重要工作是(　B　)。

A.确定生产数量　　 B.制定标准食谱  
C.确定成本控制标准　　D.制定科学采购程序

65.雕刻儿童的手，其作品要求( C )。

A.灵巧纤细 B.阿娜多姿 C.饱满圆润 D.苍劲有力

66.冷菜的( B )感知必须是在咀嚼是才能产生。

A.色泽 B.香味 C.形状 D.营养

67.以下不是“糟熘三白”所用原料的是( D )。

A.草鱼 B.鸡片 C.笋片 D.白灵菇片

68.通常用于制作头菜的原料是较大整形原料或( B )。

A.低档原料 B.高档原料 C.动物性原料 D.植物性原料

69.整鸡去骨应选用肥壮母鸡为( C )。

A. 5-6个月 B. 8-9个月 C.一年左右 D.一年半左右

70.山梨酸钾添加到乳制品中是作为( D )。

A.粘合剂 B.起云剂 C.增稠剂 D.防腐剂

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.按花色冷盘造型的空间构成分类，花色冷盘可分为( ABC )。

A.平面造型 B.半立体造型 C.立体造型 D.简单造型

2.饮食企业要求个人卫生做到“四勤”，即( ABCD )。

A.勤洗手剪指甲 B.勤洗澡理发

C.勤洗衣服被褥 D.勤换工作服

3.决定鱼茸质量的主要因素有：（ ACD ）。

A.鱼肉与水分、油脂的配比 B.只选用新鲜的黑鱼

C.搅拌的工艺 D.开水下锅成形

4.蒸鸡蛋羹时，要注意下列事项（ AC ）。

A.蛋液搅拌均匀 B.添加油脂 C.小火蒸制 D.中途冷却

5.调制蚕豆虾茸时将嫩蚕豆瓣入沸水锅内(　ABC　)，放砧板上，用刀塌成泥。

A.焯熟 B.捞出 C.控去水 D.固定形状

6.猪外脊又称(  BC  )、硬脊。

A梅条 B扁担肉 C通脊 D臀尖

7.鱼皮是用(　BC　)的皮干制而成的干货。

A金枪鱼 B鲨鱼 C鳐鱼 D鳕鱼

8.为保护原料中的维生素C，烹调时可采用( AC )调味品。

A.柠檬汁 B.食糖 C.食醋 D.味精

9.合理利用牛奶的措施有( ACD )。

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.睡前喝奶利于睡眠

10.关于制作基础汤汁的正确叙述是(　ABCD　)。

A.制汤主要采用的是煮制方法 B.制汤又可以称作吊汤

C.制汤又可以称作熬汤 D.制汤又可以称作炖汤

11.烧扒法在原料方面应选择(　ABD　)。

A.无骨原料 B.片形原料 C.有骨原料 D.扁形原料

12.引起食品腐败变质的环境因素主要包括(　ABCD　)等。

A.温度 B.湿度 C.阳光 D.氧气

13.在初步加工环节中，除了要求原料干净、可食用外，还需（AC ）。

A注意节约 B增加成本 C合理利用原料 D 降低收益

14.烹饪原料初加工的一般卫生要求应包括(　BCD　)等。

A.初加工间的设计 B.初加工原料生熟分开

C.拣洗过程中要清除有害物质 D.注意初加工间的工具卫生

15.油炸卤浸制作的冷菜一般具有 ( ABD )的特点。

A.色泽红润 B.醇香味浓 C.清淡爽口 D.干香酥脆.

16.当水、( AB )经搓擦,合为一体时,粉料颗粒被油脂粒的包围、隔开,扩大了粉料颗粒间的距离。

A.油B.粉料 C.糖D.鸡蛋

17.烹饪活动具有（ ABCD ）。

A.技术属性 B.标准属性 C.文化属性 D.科学属性

18.饮食企业成品(食物)存放实行“四隔离”，具体内容包括( ABCD )。

A.生与熟隔离 B.成品与半成品隔离

C.食品与杂物、药品隔离 D.食品与天然冰隔离

19.下列面点中，是采用拧的成形工艺的有( BD )。

A.海棠酥 B.麻花 C.四喜饺 D鸡丝卷

20.下剂的基本要求有( ABCD )。

A.大小均匀 B.重量一致 C.剂口利落 D.不带毛茬

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.厨房安全是维持厨房正常工作秩序和节省额外开支的重要措施。(　√　)

2.粗加工间的各类食品机械用完后应及时清洁以防污染。(√　　)

3.脆浆糊主要用面粉、生粉、发酵粉、盐、油调成，油炸后成品饱满、松脆。（ √ ）

4.苏打粉能软化纤维，促进吸水，增加原料滑嫩、清爽的口感。（√ ）

5.创新菜一定要有高雅奇特的名称，才能为菜肴增添光彩。（ × ）

6.“红烧肉”、“清蒸鱼”、“炸猪排”等菜肴，是以“烹调方法+主料”的命名方式进行命名的。（ √ ）

7.纸包炸对原料的要求是：选用鲜嫩、带汁的无骨原料。（ √ ）

8.按烹饪原料的烹饪运用，一般将烹饪原料分为主配料、调味料和矿物性原料三大类。(× )

9.感官鉴定法就是用视觉、嗅觉、味觉、触觉、听觉来鉴定原料品质的方法。（√ ）

10.细菌性食物中毒有明显的季节性，尤其是夏秋两季( √ )。