中式烹饪赛项试题（七）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.下列选项中，( A )就是要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准和规范要求，能够完成应承担的任务。

A.爱岗敬业 B.忠于职守 C.遵守纪律 D.兢兢业业

2.商品的买与卖之间是按照( B )原则进行的。

A.价格交换 B.等价交换 C.利益交换 D.等同交换

3.货真价实是( C )的重要组成部分。

A.职业道德 B.社会公德 C.公平交易 D.注重信誉

4.竞争的实质是人才和知识的竞争，是( A )的较量。

A.劳动生产率 B.科技含量 C.技术力量 D.企业规模

5.菜肴的组配合理，可以使菜肴的风味更为突出，如（ D ）。

A.蟹粉河蚌 B.酱烧鸭鹅 C.羊方藏鱼 D.蛏炒文蛤

6.菜肴组配不合理，会减弱主料的香味，如（ A ）。

A.南瓜与白瓜 B.家鸭与野鸭 C.蟹粉与豆腐 D.雪菜与肉丝

7.将几种原料分层粘贴在一起，制成扁平形状生坯的手法称为（ D ）。

A.扣 B.排 C.藏 D.贴

8.菜肴“八宝葫芦鸭”采用的组配手法是（ C ）。

A.挤 B.贴 C.藏 D.排

9.将菜肴所用原料有规则地摆放在碗内，成熟后复入盛器中，使之具有美丽图案的手法称为（ B ）。

A.贴 B.扣 C.排 D.挤

10.“丁配丁，丝配丝，条配条”体现菜肴在料形组配上应（ C ）。

A.不同相配 B.一模一样 C.相似相配 D.完全对立

11.“荔枝腰花”中配料笋尖、青椒的形状，较适宜的是（ D ）。

A.长形条 B.圆形球 C.方形块 D.菱形片

12.洋葱、大蒜、药芹、韭菜等原料富含（ B ），适当与动物性原料搭配可使菜肴更为醇香。

A.脂肪类物质 B.芳香类物质 C.羟基类物质 D.苯酚类物质

13.黄色给人以温暖、高贵之感，在日常工作中常遇到的黄色菜肴有（ C ）。

A.翠珠鱼花 B.酱排骨 C.香炸猪排 D.红卤香菇

14.下列菜肴中，突出白色调的菜肴是（ A ）。

A.高丽银鱼 B.梁溪脆鳝 C.吉士虾卷 D.干烧鳊鱼

15.秋叶花刀往往以鱼体拟作叶面，直剞象征叶脉的条纹，多用于（ A ）。

A.蒸制菜肴 B.脆熘菜肴 C.烧制菜肴 D.炖制菜肴

16.制作“松鼠鳜鱼”、“狮子鱼”采用的剞刀法是（ B ）。

A.菊花花刀 B.鳞毛花刀 C.麦穗花刀 D.绣球花刀

17.对猪腰进行加工，更多需要采用剞刀法，主要是因为其（ D ）。

A.过与坚实难进行食用 B.热量难对其均衡穿透

C.表面太光滑无法调味 D.异味短时间内难散发

18.猪舌的清理加工，通常是将其放入锅中稍煮，待舌苔（ A ）后立即捞出，用小刀刮去白苔或用手撕去舌苔。

A.增厚、发白 B.减薄、发白 C.增厚、发黑 D.减薄、发黑

19.面筋既可用水煮方法使其凝固，也可用油炸的方法使其膨松，其主要成分是（ A ）。

A.蛋白质 B.脂肪酸 C.矿物质 D.麦淀粉

20.采用油作为传热介质对粉丝进行膨化加工时，其油温应控制在（ B ）。

A.100℃左右 B.180℃左右 C.250℃左右 D.280℃左右

21.鱼头适于作剔骨处理的一般是鲢鱼头或（ D ）。

A.草鱼头 B.鳊鱼头 C.鲭鱼头 D.鳙鱼头

22.烹制菜肴所用糊中，保水性最好的糊是（ A ）。

A.蛋泡糊 B.全蛋糊 C.水粉糊 D.啤酒糊

23.下列宴席名目中属于“原料宴”的是( B )。

A.庆典宴 B.江鲜宴 C.美容宴 D.红楼宴

24.筵席的特点，有聚餐式的形式、( C )、社交性的作用。

A.规格化的礼仪 B.规格化的器皿

C.规格化的内容 D.规格化的程序

25.我国餐饮市场萌芽于商周，演化在秦汉，经过魏晋南北朝的拓展，到( A )已初具规模。

A.隋唐五代 B.秦朝 C.汉代 D.唐宋

26.朝鲜族有一道“炖地羊”菜肴，以最喜食的( D )为主料。

A.羊肉 B.淡水鱼 C.鸭子 D.狗肉

27.药膳是一种特殊的食品，由( A )、食物和调味料组成。

A.中草药 B.原料 C.香料 D.西药

28.福建菜著名的代表菜是( B )。

A.东江盐焗鸡 B.佛跳墙 C.干炸响铃 D.清炖蟹粉狮子头

29.有些美食家曾把一些国家的肴馔进行形象的比较，中国菜是( C )。

A.鼻子菜 B.眼睛菜 C.舌头菜 D.时髦菜

30.谷类含量较高的营养素为( D )。

A.钙 B.脂肪 C.蛋白质. D.碳水化合物

31.下列关于脂肪功能的叙述，错误的是( D )。

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

32.脂肪的卡价为( B )。

A.4kcal B.9kcal C.16. 7kcal D.37. 6kcal

33.玉米含某种氨基酸较少，故以玉米为主食的地区易患癞皮病，这种氨基酸是( A )。

A.色氨酸 B.缬氨酸 C.赖氨酸 D.蛋氨酸

34.牛奶中主要的蛋白质是( A )。

A.酪蛋白 B.乳清蛋白 C.乳白蛋白 D.球蛋白

35.体内可合成的维生素为( D )。

A.维生素A B.维生素B1 C.维生素C D.维生素D

36.钙是人体内含量最多的一种矿物质，其中99%集中在( A )。

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

37.( A )是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的烹调方法。

A.烧 B.烩 C.焖 D.煮

38.挂霜是挂糖浆的菜肴( C )表面形成一层洁白糖霜的工艺方法。

A.加热前 B.加热中 C.冷却后 D.食用时

39.烹制“西湖醋鱼”的方法是（ A ）。

A.软熘 B.脆熘 C.焦熘 D.滑熘

40.水粉糊主要是用(　B　)和水调配而成。

A.面粉 B.淀粉 C.吉士粉 D.发粉

41.菜肴呈现的各种色泽，主要来源于原料中的(　A　)，其次就是调料和人工色素形成的色泽。

A.固有的天然色素 B.不同颜色

C.膳食颜色 D.所含的人工色素

42.鱼肉腌渍时间(　D　)，可保持鱼肉的嫩度。

A.过短 B.过长 C.长 D.短

43.运用(　A　)可以改善和调节菜品质感风味。

A.调味工艺 B.烹饪手段 C.刀工处理 D.拼摆工艺

44.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是(　D　)。

A.小麦 B.大米 C.蔬菜 D.畜肉

45.含油脂的食品在储存过程中受(　D　)的作用而发生油脂的酸败。

A.醛 B.醇 C.酸 D.微生物

46.食源性疾病不包括(　A　)。

A.暴饮暴食引起的急性胃肠炎 B.食物感染的肠道传染病

C.食源性寄生虫病 D.食物中毒

47.直刀法是指刀刃与原料保持(　B　)的所有刀法。

A.平行 B.直角 C.锐角或钝角 D.距离

48.一般将细于(　B　)以下，长约4.5～5.5厘米的细工料形称之为丝。

A.0.3×0.3厘米 B.0.4×0.4厘米

C.0.5×0.3厘米 D.0.3×0.4厘米

49.加工后的原料形状必须符合(　B　)要求。

A.美观 B.食用方便 C.营养要求 D.卫生要求

50.简单的说(　B　)是指将各种加工成形的原料加以适当的配合的工艺过程。

A.初步加工 B.菜肴组配 C.冷菜拼摆 D.烹调工艺

51.对可能带菌食品,在食用前采用( A )灭菌法是预防食物中毒的关键措施。

A.加热 B.低温 C.消毒 D.冷冻

52.微生物污染食品后,在适宜条件下大量( B )引起食物腐败、霉烂和变质,使食品失去食用价值。

A.氧化 B.生长繁殖 C.生成细菌 D.产生毒素

53.对不认识和未食用过的( C ),不要采摘和食用,防止中毒。

A.菌类 B.菇类 C.蕈类 D.薯类

54.在食品加工、包装过程中,一些化学物质,如陶瓷的( B ),包装蜡纸上的笨丙芯、彩色油墨和印刷纸中的多氯联笨等造成的污染。

A.锡 B.铅 C.铜 D.铁

55.中式面点工艺中常用的淀粉原料有署类淀粉、( D )、豆类淀粉、蔬菜淀粉。

A.芋头粉 B.土豆粉 C.马蹄粉 D.粮食淀粉

56.粮食淀粉主要是从( C )和玉米中提炼的。

A.稻谷 B.大麦 C.小麦 D.薯类

57. 高粱的皮层中含有一种特殊的成分( A )。

A.丹宁 B.丹皮 C.丹果 D.丹青

58.甘薯含有大量的( D ),质地软糯。

A.维生素 B.蛋白质 C.纤维素 D.淀粉

59.严格保管农药和化学品,实行( D )、领用登记。

A.负责人管理 B.仓库保管员管理 C.厨师长管理 D.专人管理

60.船点中的“青椒”制作，调色手法是用( A )调制成。

A.靛蓝+黄色 B.靛蓝+红色 C.红色+橙色 D.绿色+红色

61.下列选项不属于净料分类依据的是(　D　)。

A.加工方法的不同　　B.处理程度的不同

C.拆卸方法的不同　　D.成本大小的不同

62.净料根据拆卸加工方法和加工处理程度的不同，可以分为(　C　)。

A.毛料和生料　　 B.主料和配料

C.生料、半成品和成品　　D.生料、主料和配料

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

A.10kg  B.1kg  C.100kg  D.4kg

64.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

65.不锈钢桶在冷菜制作中主要用于制作( D )

A.拌黄瓜 B.拌干丝 C.拌芹菜 D.卤牛肉

66.拌法有生拌、熟拌、生熟拌三种方法，(B )冷菜属于生熟拌法。

A.香辣鱼片 B.怪味黄瓜鸡片 C.蒜香茄条 D.酱汁黄瓜丝

67.秋季最适合使用( B )方法制作冷菜。

A.凉拌 B.糟制 C.冻制 D.腌制

68.菜肴盘饰选用最多的是( B )。

A.黑色盘 B.白色盘 C.蓝色盘 D.无色透明盘

69.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

70.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

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

2.世界饮食文化分为三大类型，即 ( ACD )文化体系。

A.东方饮食 B.亚太饮食 C.西方饮食 D.清真饮食

3.盘饰作品必须要符合（ ABCD ）等要求。

A.美观第一 B.形态逼真 C.符合主题 D.可食性

4.勾芡用的淀粉常用的原料有（ BC ）等。

A.山芋淀粉 B.玉米淀粉 C.小麦淀粉 D.大米淀粉

5.以下菜肴按调味方法命名的菜肴是( AC )。

A.蚝油牛肉 B.干炸里脊 C.糖醋鲤鱼 D.松鼠全鱼

6.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

7.冻制原料选用( BCD )等胶汁多的原料。

A.琼脂 B.猪蹄 C.鱼胶 D.肉皮

8.食物中毒排除胃肠道内未被吸收毒物的方法是( ABCD )。

A.催吐 B.洗胃 C.灌肠 D.导泻

9.下列水产品在死亡后不得销售( ABCD )。

A.甲鱼 B.乌龟 C.黄鳝鱼 D.河蟹

10.加工蚕豆泥时必须的操作步骤有(　ABC　)。

A.焯熟 B.浸凉 C.塌泥 D.蒸煮

11.鱼茸加工时要去掉(　ABCD　)，切成薄片，用刀背略排，放清水中漂清至鱼肉洁白。

A.皮 B.刺 C.鱼红 D.筋膜

12.防止多环芳烃化合物污染的措施有(ABCD　　)。

A.改进烹调加工过程，可选用电烤炉 B.改良食品烟熏制作

C.用活性炭吸收苯并芘 D.选用红外线烤炉烤制食品

13.调制米粉面团的米粉，按其加工方法不同，可分为( AB )。

A.干磨粉 B.水磨粉 C.糯米粉 D.大米粉

14.锯切是冷菜切配常用的刀法，尤其适用于加工( BCD )。

A.五香卤鸭 B.五香牛肉 C.扎蹄 D.熟火腿

15.现代冷菜厨房的冷藏设备大体有( ABCD )几种设备。

A.冰箱 B.兼带工作台冰箱 C.冷藏陈列柜 D.活动式冷库

16.海鲜类菜肴常用的烹调方法主要有( ABCD )

A.煎 B.炸 C.煮 D.焗

17.粉质土豆淀粉含量高，皮厚，糖分低，可用于制( AB )。

A.烤土豆 B.土豆泥 C.土豆沙拉 D.炒土豆

18.搓是将揉好的面团改变成长条状，或将( BD )融合在一起的操作方法。

A.鸡蛋 B.面粉 C.白糖 D.油脂

19.面团搅拌过程的最后阶段是面筋完成阶段，面团的特性有( ABCD )。

A.干燥 B.良好的延伸性 C.不黏手 D.挺而柔

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

A.生葱头末 B.酸黄瓜 C.水果 D.生蛋黄

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.为操作使用方便，汤炉的隔板一般都设计成圆形的斜坡状。(　×　)

2.备餐设备是指烹调前菜点配份使用的设备。(　×　)

3.汽蒸法导热特点是热量稳定，均匀。（ √ ）

4.“拌”是把可食性生菜或动物性原料熟制品加工成丝、条、片等小型形状，再用调料拌和的一种冷菜制作方法。（ √ ）

5.海参、鱼翅类原料，烹制时需要用高汤入味。 （ √ ）

6.清汤制作，一般运用中火，保障原料中的有效成分融入汤中。（ × ）

7.猪五花肉中的硬五花肉，适宜用作“扣肉”原料。（ √ ）

8.活甲鱼宰杀比较危险，可以等死亡后再进行加工。（ × ）

9.冬季所产的黄鳝品质最佳。（ × ）

10.碳水化合物是人体能量最重要的来源之一。(　√ )