中式烹饪赛项试题（二）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.社会舆论判断善恶的依据是( A )。

A.传统习惯形成的善恶观B.社会进步之后形成的新的善恶观  
C.集体的利益D.习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观

2.人们对某人某事的( A )，称为社会舆论。

A.评论 B.评价 C.判断 D.看法

3.在现在社会里，下列行为中，( D )不属于不道德行为。

A.缺斤少两B.偷盗C.殴打妻子D.企业间正常竞争

4.职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和( D )中的具体体现。

A.社会生活B.社会关系C.职业守则D.职业关系

5.下列选项中，( B )是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。

A.岗位道德 B.职业道德 C.社会公德 D.家庭道德

6.对( A　)而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物提供热量的多少。

A.传热介质　　B.热源　　C.原料　　D.火力

7.对热源而言，火候表示在单位时间内( C　 )的多少。

A.火力增大　　B.火力变化　　C.产生热量　　D.热耗值

8.下列烹调方法中宜选用旺火加热的是(　D )。

A.烩、炒、汆　　B.烧、煨、煮

C.炖、炒、焖　　D.爆、炒、汆

9.小火和微火的特征是：(　B　)，光度发暗，热气不足。

A.无火焰　　B.火焰微小　　C.火焰较大　　D.火焰摇晃

10. 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

11.以水为介质的加热原则是：要形成质地(　A　)菜肴，多以沸腾的水短时间加热。

A.脆嫩型　　B.软烂型　　C.酥脆型　　D.酥烂型

12.“荔枝腰花”中配料笋尖、青椒较适宜的形状是( D )。

A.长形条 B.圆形球 C.方形块 D.菱形片

13.中式烹调中所谓(　B　），就是利用静止态的油散热慢的特性对菜肴起保温作用的。

A.油焐法　　B.热油封面　　C.热锅冷油　　D.划油法

14.油的温域宽，易与原料形成较大的温差，故能形成菜肴(　D　)的质地。

A.外脆里嫩　　B.里外酥脆　　C.滑爽软嫩　　D.多种不同

15.要形成外脆里嫩型的菜肴，应先用中温油短时间加热原料，后再用约(　D　)的高温油短时间加热原料。

A.120℃　　B.140℃　　C.160℃　　D.180℃

16.热空气加热能利用(　A　)直接将热量辐射到原料表面。

A.热辐射　　B.传导　　C.空气　　D.对流

17.在装盘前一般不需要改刀的菜肴是( D )。

A.白斩鸡 B香酥鸡 C.口水鸡 D.叫花鸡

18.油加热预熟处理是将食物中的水分部分脱去，或使原料(　D　)的方法。

1. 脱色、增味、变脆　　B.上色、增味、变软

C.脱色、增香、变软　　D.上色、增香、变脆

19.速蒸熟处理法一般适用于(　C　)的原料，如蛋制品、茸泥制品等。

A.新鲜度高　　B.无腥臊味　　C.体小质嫩　　D.体大味美

20.制作北京烤鸭，应选用何种鸭( C )。

A.狄高鸭 B.樱桃谷鸭 C.北京填鸭 D.丽佳肉鸭

21.面烤法中经加工、腌制入味的原料，必须先用玻璃纸、(　D　)分层包裹起来。

A.塑料膜　　B.糯米纸　　C.青菜叶　　D.荷叶

22.油爆法的调味多采用(　D　)的方法。

A.米汤芡　　B.水粉芡　　C.自来芡　　D.兑汁芡

23.烩菜多用小件的熟料或半熟料，且多选(　B　)或高档的干货原料，再加好汤辅佐烹制。

A.淡味　　B.滋味鲜美　　C.荤菜料　　D.菌类

24.烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸腾后，用中火或小火加热成熟入味，再经（　D　）收稠卤汁的加工方法。

A.微火　　B.小火　　C.中火　　D.大火

25.从加热介质的角度说，烹是一种(　D　)的烹调方法。

1. 油加热　　B.水加热　　C.以水加热为主　　D.水油兼用

26.菜肴的组配中，在料形上不符合相似相配原则的是( D )。

A.腰果虾仁 B.洋葱鳝丝 C.宫保鸡丁 D.大煮干丝

27.热制冷食菜肴一般要求原料(　C　)吸收卤汁。

A.不直接　　B.表层　　C.充分　　D.部分

28.制作芝麻馅心时，应先将芝麻洗净，再( B )，然后擀成碎末。

A.去皮 B.小火炒香 C.榨油 D.去除杂质

29.因食用温度的差异，冷菜的(B　　)用量一般比热菜的要大一些。

A.主辅料　　B.调味料　　C.辣味调料　　D.甜味调料

30.冷菜的(　B　)感知必须是在咀嚼时才能产生。

A.色泽　　B.香味　　C.原料　　D.营养

31.热菜和冷菜的香味扩散、香味感知分别是 (　D　)。

A.分子、品尝　B.加热、入口　C.冷空气、咀嚼　D.热空气、咀嚼

32.卤制原料时要先用大火煮沸，再改用小火煮至原料(　D　)为止。

A.断生　　B.有味　　C.断生或有味　　D.成熟或酥烂

33. 大包酥一般适合于( D )

A.制作成品质量较好的品种 B.制作速度慢、效率低的品种

C.制作精美细巧的品种 D.油酥的大批量生产

34.下列不属于冷菜味型的是( D )。

A.红油肚丝 B.麻酱三鲜 C.糖醋小排 D.鱼香肉丝

35.“ 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

36.白卤水中大都不放(　A　)调味品及白糖。

A.显色　　B.香味　　C.咸味　　D.去腥

37.脆皮糊制品呈均匀多孔的海绵状组织，是因为糊中加入了泡打粉或( A )。

A.酵粉 B.面粉 C.米粉 D.淀粉

38.食盐在烧、焖等类菜肴时的用量通常为( A )。

A. 1.5%~2.0% B.2.0%~2. 5%

C.0. 8%~1. 0% D. 1.0%~1.2%

39.九转大肠选用的是( D )。

A.过油 B.焯水 C.过油走红 D.卤汁走红

40.酱制菜原料(　A　)的主要目的是增加成菜干香的质感和使菜品颜色发红。

A.走红　　B.腌制　　C.预熟　　D.焯水

41.(　A　)是批量生产的，因此要尽可能挑选老嫩程度、形体大小相近的原料一起烹制。

A.酱制菜　　B.热炝菜　　C.拔丝菜　　D.蜜汁菜

42.雕刻“红梅”一般选用( C )为原料。

A.白萝卜 B.青萝卜 C.胡萝卜 D.土豆

43.按冷菜的制作方法来划分( B )。

A.咸鲜味 B.冷制冷吃和热制热吃两大类 C.怪味 D.糖醋味

44.果盘制作的原料应该尽量避免使用( D )。

A.新鲜的水果 B.时令的水果 C.地方特产水果 D.容易氧化的水果

45.大型雕刻“龙凤呈祥”一般选用( C )为原料。

A.苹果 B.西瓜 C.南瓜 D.黄瓜

46.鱼圆在加热成熟后应放在( B )保存。

A.热水中 B.清水中 C.冰箱中 D.白醋汁中

47.为了保证冷藏效果，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

48.下列原料( B )是净料。

A.鲜冬笋 B.叉烧肉 C.冬瓜 D.活鸭

49.天然牛奶中营养素含量偏低的是（ C ）。

A.优质蛋白质 B.钾 C.铁 D.钙

50.类胡萝卜素在体内可以转变成( A )。

A.维生素A B.维生素D C.维生素B1 D.维生素B2

51.夫妻肺片以卤法成菜，卤制时调料主要是卤汁或( A )。

A.豆豉 B.酱油 C.高汤 D.辣油

52.下列调料中挥发性最强的是( C )。

A.味精 B.蜂蜜 C.香醋 D.酱油

53.不能用于强化铁的载体是( B )。

A.玉米面 B.蛋黄酱 C.米粉 D.糖

54.下列复合味型中,属于香辣味范畴的是( D )。

A.松仁鱼米 B.荔枝肉 C.糖醋鲤鱼 D.陈皮鸡

55.三合汁一般为冷菜常用的复合调味汁，除兼有香味外，，其主体味道是( C )。

A.酸甜 B.蒜香 C.咸鲜 D.麻辣

56.下列烹调方法中选用旺火加热的是(　D　)。

A.烩、炒、汆 B.烧、煨、煮

C.炖、炒、焖 D.爆、炒、汆

57.小火和微火，(　B　)，光度发暗，热气不足。

A.无火焰 B.火焰微小 C.火焰较大 D.火焰摇晃

58.以水为介质的加热原则是：要形成质地脆嫩型菜肴，多以(　B　)的水短时间加热。

A.微沸 B.沸腾 C.近沸 D.温热

59.油的沸点可达200℃以上，如牛油为(　A　)，猪油为221℃，豆油为230℃。

A.208℃ B.215℃ C.220℃ D.225℃

60.油加热预熟处理是利用(　B　)的特性，将食物脱水、上色、增香、变脆的方法。

A.油温高 B.油介质 C.油滑腻 D.油质轻

61.制汤是使原料中的营养物质及呈鲜物质充分地溶解于水中，成为鲜汤，以备(D　　)使用。

A.烹调前 B.烹调后 C.加热时 D.正式烹调时

62.勾芡必须在菜肴烹调的(　B　)阶段进行才能保证质量。

A.烹调中期 B.菜肴即将成熟时

C.菜肴烹调开始时 D.菜肴完全成熟后

63.食盐的浓度在(　D　)左右具有抑制细菌生长的作用。

A.2% B.3% C.4% D.8%

64.厨房消防设备主要由(　A　)和化学灭火设备组成。

A.给水系统 B.自动灭火系统

C.消防沙 D.灭火毯

65.下列不会引起火灾的情况是(　A　)。

A.定期检修厨房电器设备 B.点火操作不当

C.抽油烟管道积累油污 D.烹调操作不当

66.干制原料油发时，汽化的水分主要是结合水，又称(　D　)。

A.自由水 B.蒸馏水 C.渗透水 D.结构水

67.剞刀是在原料的表面切割成某种图案条纹，使之直接(　D　)，或因受热收缩卷曲成花形。

A.用于烹制 B.用于调味 C.用于上浆 D.呈现花形

68.麦穗花刀的剞刀均为深度约至3/4厚度、刀距约为(B　　)的平行刀纹。

A.1mm B.2mm C.4mm D.6mm

69.“烧”制菜品，其收稠卤汁采用的是( D )。

A.包芡 B.琉璃芡 C.糊芡 D.自然芡

70.用矾、碱、盐调制的面团,也属于( B )面团一类。

A.物理膨松 B.化学膨松 C.酵母菌膨松 D.酵种膨松

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.冷盘拼制图案的基本法则有( ABCD )。

A.整齐一致 B.节奏韵律 C.条理反复 D.对比调和

2.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

3.五成油温可以从（ AB ）等几个方面进行判断。

A.油面开始从锅边向中间翻滚 B.锅沿冒烟

C.油面有响声 D.原料下锅有爆音

4.三丝鱼卷的主要配料有（ AB ）等。

A.香菇丝 B.火腿丝 C.鸡丝 D.葱丝

5.烹饪中常用的蹄筋有(　ABCD　)。

A.猪蹄筋 B.牛蹄筋 C.羊蹄筋 D.鹿蹄筋

6.下列海参中属于刺参类的是(　ACD　)。

A.灰刺参 B.大乌 C.梅花参 D.方刺参

7.优质鱼翅（原翅）应具备的感官特点是(　ABD　)。

A.翅板大而肥厚 B.板皮无皱褶 C.基根皮骨多 D.无血污水印

8.蛋白质根据分予结构分类，单纯蛋白质有( ABC )。

A.白蛋白 B.球蛋白 C.谷蛋白 D.脂蛋白

9.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.胎儿神经管畸形 D.周围神经退化

10.熘根据成品质感的不同、加热介质的不同，可分为（ ACD ）。

A.焦熘 B.干熘 C.滑熘 D.软熘

11.酱爆菜肴的代表菜品有（BCD ）。

A.爆鱿鱼卷 B.酱爆鳝片 C.酱爆海鲜 D.酱爆蛏肉

12.造成厨房火灾最常见的物质是(　AD　)。

A.燃气 B.纸张 C.电器 D.油脂

13.田螺在加工时为了便于排出泥沙，可以在水中加入(　AB　)。

A.盐 B.植物油 C.碱 D.白糖

14.甲鱼常用的烹调方法有(　ABCD　)。

A.清蒸 B.红烧 C.酱爆 D.炖汤

15.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

16.面点中常用的调味原料有咸味类、( CD )、鲜味类、香菜类、油脂类。

A.甜味类 B.苦味类 C.酸味类 D.辣味类

17.烤鸭炉除用于烤鸭外，还可用于( CD )。

A.烤蔬菜 B.烤板栗 C.烤鸡 D.烤肉

18.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

19.乳品在面点中的作用有（ ABD ）

A.改进面团工艺性能 B.改善面点的色、香，味

C.使制品光滑油量、有延伸性 D.提高面点的营养价值

20.什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

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.饮食业成本控制的特点主要体现在变化的成本比重小、可以控制的成本比重小和成本泄露点多3个方面。( × )

2.肯德基、麦当劳就是中西结合的面点快餐店。（ √ ）

3.粳米出饭率一般低于籼米,高于糯米。（ √ ）

4.触电的原因是电流通过人体造成生理机能的破坏。( √ )

5.“爆”是将脆、嫩性原料，用旺火、短时间方式快速加热成熟，兑汁调味一气呵成的烹调方法。（ √ ）

6.高汤调制，要选用富含蛋白质、脂肪且新鲜、无异味的动物性原料。（ √ ）

7.酱和酱油经过发酵后，产生了原来原料中不含有的维生素B12。( × )

8.含有丰富的DHA，可提高大脑功能，增强记忆的食物是深海鱼。(√ )

9.人体缺乏维生素C可引起的疾病是坏血病。(√ )

10.水晶虾球的虾茸越细越好，否则弹性不足。（ × ）