中式烹饪赛项试题（九）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.用正确的方法解冻原料，将加工后的原料分别放置，这些工序都是在(　D　)进行的。

A.炉灶作业区　　B.配菜间　　C.冷菜间　　D.粗加工间

2.粗加工间的原料使用要求是(　D　)。

A.即存即用　　B.随机使用　　C.后存先用　D.先存先用

3.粗加工间各类食品原料的摆放要求是(　A　)。

A.不同类型分别摆放　 　B.为节约空间混合摆放

C.生熟原料可混合摆放　　D.相同类型分开摆放

4.触电的危害程度与(　B　)、通过人体的电流大小、电流通过人体的部位、电流通过时间的长短等有直接的关系。

A.电线位置　　B.电流频率　　C.导电能力　　D.触电形式

5.触电是指人体与(　D　)接触，使电流通过人体造成生理机能的破坏甚至死亡的过程。

A.电线　 　B.导体　　 C.绝缘体　　 D.带电体

6.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

7.可以使菜肴色泽达到黄亮的调味料是（ D ）。

A.孜然粉 B.茴香粉 C.红曲粉 D.咖喱粉

8.在烹饪加工过程中需要使用甜面酱的菜肴是（ C ）。

A.滑炒鱼片 B.水晶虾仁 C.京酱肉丝 D.蒜泥白肉

9.下列菜品中属于扬州“三醉”之一的是（D ）。

A.醉鱼 B.醉鸡 C.醉豆 D.醉虾

10.下列属于素汤的是（ C ）。

A.海鲜汤 B.鲫鱼汤 C.香菇汤 D.老鸡汤

11.下列属于荤汤的是（ C ）。

A.豆芽汤 B.蘑菇汤 C.黑鱼汤 D.鲜笋汤

12.烹制“西湖醋鱼”的方法是（ A ）。

A.软熘 B.脆熘 C.焦熘 D.滑熘

13.制作“糖醋黄河鲤鱼”的方法是（ B ）

A.软熘 B.脆熘 C.滑熘 D.滑炒

14.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

15.“龙井虾仁”采用的烹调方法是（ A ）

A.炒 B.煎 C.炸 D.熘

16.宴会按规格一般可分为国宴、正式宴会和（ D ）。

A.寿宴 B.婚宴 C.家宴 D.便宴

17.下列色彩中属于冷色调的是（ D ）。

A.红色 B.橙色 C.黄色 D.蓝色

18.为促进人体对钙的消化吸收，烹调中选用的最佳调味品是（ A ）。A.香醋 B.料酒 C.蚝油 D.油脂

19.下列属于素菜的是（ B ）。

A.葱油罗皮 B.姜汁菠菜 C.五香熏鱼 D.麻酱腰片

20.宴会开席前需要悬挂国旗、奏国歌的是（ B ）。

A.便宴 B.国宴 C.家宴 D.酒会

21.宴席中，分量占比最高的是（ B ）

A.冷菜 B.大菜 C.汤菜 D.面点

22.动物性原料直接明火烤制，容易产生（ B ）。

A.致病菌 B.致癌物 C.矿物质 D.霉菌

23.用于吊制高级清汤的臊子以( A )效果最佳。

A.鸡腿茸 B.猪肉茸 C.鱼肉茸 D.牛肉茸

24.处理动物内脏时，为防止污染肉质，加工过程中不应碰破( C )。

A.肝脏 B.肫 C.胆囊 D.心

25.“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

26.糖精钠、甜蜜素、安赛蜜、甜味素属于( B )甜味剂。

A.天然 B.人工合成 C.化学物质 D.营养型

27.“夫妻肺片” 所用的热菜烹调方法是( B )。

A.油烹法 B.水烹法 C.气烹法 D.固体烹法

28.在烹饪加工过程中需要使用甜面酱的菜肴是( C )。

A.果味鱼片 B.水晶虾仁 C.京酱肉丝 D.蒜泥白肉

29.“龙井虾仁”采用的烹调方法是( A )。

A.炒 B.煎 C.炸 D.熘

30.热空气加热时能直接将热量传递到到原料表体，这种热量传递方式是( A )。

A.辐射 B.传导 C.交换 D.转移

31.在人体中氨基酸代谢时，参与转氨基作用的维生素为( B )。

A.维生素B1 B.维生素B6 C.维生素PP D.维生素B

32.可与钙生成不溶性钙盐而影响钙吸收的是草酸和( A )。

A.核酸 B柠檬酸 C.苹果酸 D.酒石酸

33.与脂肪的消化吸收率关系密切的是其( B )。

A.温度 B.熔点 C.沸点 D.形状

34.属于单糖的是( D )。

A.麦芽糖 B.糊精 C.糖原 D.葡萄糖

35.下列选项中能保护蔬菜中的营养素的方法为( B )。

A.洗后蔬菜放置时间过长 B.旺火急炒

C.炒煮的时间过长 D.长时间浸泡

36.同等量豆类中含钙量最高的是( C )。

A.绿豆 B.赤豆 C.黄豆 D.豌豆

37.中国成人铁适宜摄入量,男子为( C )。

A.20mg/日 B.12mg/日 C.15mg/日 D.19mg/日

38.芙蓉菜特色，成品质地( D )，蛋与原料混合，洁白美观。

A.柔软 B.柔硬 C.柔脆 D.柔嫩

39.冷菜的季节性特点以“春腊、( B )、秋槽、冬冻”为典型代表。A.夏槽 B.夏拌 C.春腊 D.冬腊

40.拌是把( A )或晾凉的熟菜原料:加工成丝、条、片等小料,再加入各种调味拌均匀。

A.生菜 B.腌菜 C.腊菜 D.糟菜

41.“卤”是将原料调水之后放在配好的卤汁中煮，以增加食物的香味和（ A ）的方法。

A.色泽 B.色素 C.重量 D.数量

42.原料挂上糖浆后待其冷却成玻璃体，表面形成一层琉璃状薄壳，透明光亮，（ D ）香甜，这种方法叫琉璃。

A.软脆 B.烂脆 C.硬脆 D.酥脆

43.上浆挂糊是使原料中的水分和（B ）不至于大量溢出，减少损失。A.碱分 B.营养 C.糖 D.酸分

44.烹调时尽量采用旺火（ A ）的方法，从而能降低营养素的损失。A.快炒 B.慢炒 C.长时间炒 D.慢慢炒

45.(　A　)是自动控制火灾的极为有利的设施。

A.消防给水系统 B.化学灭火设备

C.全员防范制度 D.消防设备配置

46.饮食卫生“五四制”中用食具实行“四过关”但不包括(　C　)。

A.一洗 B.二刷 C.三烫 D.四消毒

47.饮食企业的环境卫生要求厨房的面积和餐厅面积比例不得( A )。A.小于1：1 B.小于1：2 C.小于1：3 D.小于1：4

48.加工有鳞鱼时必须去除的部位是(　D　)。

A.鱼眼 B.鱼皮 C.鱼肠 D.鱼腮

49.蟹的初加工主要是指将(　A　)出壳的加工方法。

A.蟹肉 B.蟹黄 C.蟹腮 D.杂物

50.在用矾水洗涤虾仁时，其浓度应为(　A　)。

A.2% B.4% C.6% D.8%

51.涨发海参时水中不可有(　B　)，否则发不透。

A.油 B.盐 C.碱 D.糖

52.烤制生坯,表面的( D )和蛋白质受热凝固,使生坯的厚度逐渐变薄、定型。

A.糖类 B.维生素 C.面筋 D.淀粉

53.物理膨松是选用( D )作介质,利用高度调搅的物理运动,使主坯膨松的一种方法。

A.糖 B.油 C.化学膨松剂 D.鸡蛋

54.干油酥又称( B ),由面粉和油调制而成。

A.酥面 B.油酥 C.水油酥 D.水油面

55.粉料与油脂并不融合,只是依靠油脂( C )粘合在一起。

A.爽滑性 B.颗粒 C.粘着性 D.柔和性

56.水油面不能膨润,受热后容易“碳化”变脆,使主坏( C )。

A.变硬 B.退化 C.松脆 D.变软

57.水油面是面粉与( A )、油或蛋等原料结合而成的。

A.水 B.糖 C.盐 D.小苏打

58.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

59.层酥面主坯制作的成品具有体积疏松、( B )、口味酥香、营养丰富的特点。

A.形态精细 B.层次多样 C.花式繁多 D.式样多样

60.产品价格结构表达式W=C+V+m中，m是指(　 D 　)。

A.生产资料转移的价值　　B.生产设备的消耗价值  
C.劳动力价值　　 　D.积累

61.关于饮食产品的价格结构特点，下列描述正确的是(　C 　)。

A.高档餐厅产品的人工费比例比较小

B.低档餐厅产品的原材料成本比例要比高档餐厅的小

C.人工费在产品价格中占很大比例

D.产品加工生产费用低于原材料成本

62.饮食产品的价格结构主要由(　A 　)构成。

A.原材料成本、人工费用　　B.原材料成本、采购费用

C.管理成本、人工费用　　 D.原材料成本、管理成本

63.高档餐厅的饮食产品的价格结构中，(　B 　)所占比例要远高于中低档餐厅。

A.原材料成本　B.人工费用　C.采购费用　D.库存费用

64.“素鸡”的拼摆式样一般用采用 ( D )。

A.馒头形 B.四方形 C.桥型 D.螺丝型

65.“镇江肴肉”的拼摆式样一般用采用( B )。

A.馒头形 B.四方形 C.菱形 D.桥型

66.雕刻古代侍女为了表现修长的身体一般按( C )的比例。

A.七个头 B.八个头 C.八个半头 D.七个半头

67.雕品题材应满足宾客风俗习惯，如( D )人忌用黄色。

A.印度人 B.日本入 C.英国人 D.法国人

68.雕刻黄油雕要求室温在( C )左右。

A.25℃ B.20℃ C.15℃ D.10℃

69.冰雕操作的室内温度一般控制在( A )左右。

A.0℃ B.5℃ C.-5℃ D.2℃

70.叉烤炉传热介质是( D )。

A.直接点燃的液化气火焰 B.直接点燃的煤炭火焰

C.直接点燃的木材火焰 D.炽热的石头

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.兼带工作台冰箱具有( ABC )的特点。

A.使用方便 B.易于清洁 C.节省厨房空间 D.便于移动.

2.食品操作人员的饮食操作卫生应包括(　ABCD　)等。

A.食品操作人员上岗时必须穿戴好清洁的工作服、帽

B.操作时禁止吸烟、吃东西

C.严禁对着食物打喷嚏

D.严防一布多用，抹布要经常搓洗

3.最适宜制作猪肉馅的部位是（ CD ）。

A.后腿肉 B.里脊肉 C.槽头肉 D.夹心肉

4.料酒在烹调过程中使用，有（ BD ）等作用。

A.增麻味 B.去腥 C.提鲜 D.增香

5.调味时使用白糖，能起到（ AB ）等效果。

A.提鲜 B.醇和滋味 C.上色 D.增香

6.干货原料涨发方法有( ABCD )。

A.水法 B.油法 C.盐法 D.碱法

7.下列哪些蔬菜含淀粉较多( ABC )。

A.马铃薯 B.山药 C.慈姑 D.胡萝卜

8.鱼皮是指哪些鱼的皮的干制品( AD )。

A.鲨鱼 B.金枪鱼 C.石斑鱼 D.鳐鱼

9.下列属于油脂的是（AD ）。

A.大油 B.蚝油 C.酱油 D.棉籽油

10.少煮、蒸对食物营养素影响的主要措施是( BCD )。

A.捞米饭 B.现吃现做 C.连汤吃 D.少搓洗

11.下列哪些因素容易引起油脂的变质( ABCD )。

A.阳光照射 B.环境温度高 C.氧气 D.含水分多

12.适宜做镶的底托原料的有( ABD )。

A.香菇 B.鱼肚 C.青椒 D.面包片

13.下列(　AB　)是采用捶的手法制作的菜品。

A.捶扣鸡 B.汆捶鸭片 C.白酥鸡 D.凤尾大虾

14.鱼皮是用(　CD　)的皮干制而成的干货。

A.鲟鱼 B.金枪鱼 C.鲨鱼 D.鳐鱼

15.微生物污染主要包括( ABCD )。

A.细菌 B.细菌毒素 C.霉菌 D.霉菌毒素

16.根据面包分类，下列属于低脂型面包的是( BCD )。

A.丹麦 B.意大利面包 C.全麦面包 D.德国碱水包

17.美国菜的典型代表菜主要有( BCD )。

A.酸菜煮猪肉 B.华道夫沙拉

C.烤火鸡配苹果 D.苹果派

18.火鸡是西餐烹调中的高档原料，它的特点有( ABCD )。

A.出肉率高 B.肌肉发达 C.低胆固醇 D.高蛋白

19.蔬菜香料指具有芳香气味的蔬菜，既是蔬菜，也常用作香料，包括( BCD )。

A.芦笋 B.洋葱 C.胡萝卜 D.芹菜

20.以下点心不属于“包”的方法是( ABC )。

A.麻花 B.伦教糕 C.馒头 D.春卷

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.不同类型的净料成本核算方法相同。(　×　)

2.缺乏氧气微生物则不能生长繁殖。(　×　)

3.预防食品的腐败变质应首先控制微生物的污染。（ √ ）

4.保持锅干净，是防止粘锅的常用手法。（ √ ）

5.“青椒肉丝”这道菜，在搭色上是属于“顺色组配法”。（ × ）

6.卤菜时，香料要偏多，香气效果比较好。（ × ）

7.“热锅冷油”的手法，是为了使菜肴增加光泽度。（ × ）

8.“佛跳墙”是广东名菜。（ × ）

9.一般蔬菜最适宜的保管温度是0-1°C 。( × )

10.牛乳中的乳脂肪和乳糖吸收外界异味能力最强的温度是35°C。（ √ ）