中式烹饪赛项试题（八）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1．爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化职业责任、提高( C )。Ａ.文化知识 B.道德水平 C.职业技能 D.思想觉悟

2.道德要求人们在获取个人利益的时候，是否考虑(　B　)。

Ａ.对单位的奉献　 Ｂ.他人、集体和社会利益

Ｃ.对社会的责任 Ｄ.对他人的帮助

3.职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的(B　)的总和。

Ａ.利益关系　　Ｂ.行为规范 　Ｃ.职业守则　Ｄ.奉献精神

4.职业道德建设应与建立和完善相应的(　B　)、教育措施相结合。

Ａ.品行　　Ｂ.奖罚 　　Ｃ.态度　　Ｄ.责任

5.职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的(　B　)，促进企业发展。

Ａ.知名度　Ｂ.凝聚力 　Ｃ.规范化　Ｄ.利润率

6.制作酥烂味醇的蒸类菜品应（ B ）。

A.足汽速蒸 B.足汽缓蒸 C.放汽速蒸 D.放汽缓蒸

7.适合高油温加热处理的原料是（ D ）。

A.花生米 B.小腰果 C.松子仁 D.豆腐皮

8.下列以热空气为传热介质加热成熟的菜肴是（ C ）。

A.葱烧海参 B.宫保鸡丁 C.碳烤鳗鱼 D.西湖醋鱼

9.传统名菜“叫花鸡”采用的方法是（ A ）。

A.泥烤 B.面烤 C.炙烤 D.电烤

10.制作油爆类菜肴的用油量一般是原料的（B ）。

A.相同量 B.2～3 倍 C.4～5 倍 D.6～7 倍

11.制作水爆（汤爆）菜肴时的用水（汤）量一般是原料的（ C ）。

A.1～2 倍 B.3～4倍 C.5～6 倍 D.7～8 倍

12.依据调味不同，烧法可分为（ B ）。

A.红烧和白烧 B.葱烧和酱烧 C.红烧和酱烧 D.白烧和葱烧

13.下列不属于真正意义上“焖”的是（ D ）。

A.黄焖 B.红焖 C.白焖 D.油焖

14.采用低油温预熟处理原料时，油与原料的适宜比例为（ A ）。

A.3:1 B.5:1 C.7:1 D.9:1

15.铁板烤工艺制作菜肴的步骤为（ B）。

A.腌制→选料→烧铁板→烤制→淋油

B.选料→腌制→烧铁板→烤制→淋油

C.烧铁板→选料→腌制→淋油→烤制

D.淋油→烧铁板→选料→腌制→烤制

16.软熘工艺制作菜肴的步骤为（ D）。

A.切配→煮或蒸→选料→熘汁→装盘

B.选料→煮或蒸→切配→熘汁→装盘

C.切配→选料→煮或蒸→熘汁→装盘

D.选料→切配→煮或蒸→熘汁→装盘

17.一般来说，味觉最为敏感的温度是（B ）。

A.10℃ B.30℃ C.50℃ D.70℃

18.使用“白煮”法制作的冷菜是（ C ）。

A.五香酱牛肉 B.苏式烟熏鱼 C.葱油白斩鸡 D.糖醋小萝卜

19.酱料腌制的原料最适合选用的烹调方法是（ D ）。

A.煸炒 B.干煸 C.水煮 D.葱烤

20.烹饪中可制嫩的酶是（ D ）。

A.专用磷酸酶 B.羧酯水解酶 C.亮氨基肽酶 D.木瓜蛋白酶

21.蛋清起泡的原理主要是利用蛋清中所含的（ A ）。

A.类卵黏蛋白和卵黏蛋白 B.类卵黏蛋白和肌球蛋白

C.卵黏蛋白和肌红蛋白 D.肌球蛋白和肌红蛋白

22.在调糊时需要加食用油的糊是（D ）。

A．啤酒糊 B．酱料糊 C．水粉糊 D．脆皮糊

23.烹饪中调味品投放时机相对比较灵活的是（ A ）。

A.食用盐 B.胡椒粉 C.豆瓣酱 D.咖喱粉

24.生猪肉馅最好选用( B )为原料。

A.五花肉 B.前夹心肉 C.扁担肉 D.坐臀肉

25.加工性原料按其属性可分为畜类制品、禽类制品、水产制品、蛋奶制品、粮食制品、蔬菜制品等( B ) 7类。

A.调味制品 B.水果制品 C.腌渍制品 D.干货制品

26.下列原料中，采用混合剞的方法加工而成的是( C )。

A.菊花鸡肫 B.荔枝鳗花 C.麦穗腰花 D.菠萝鲭鱼

27.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

28.干货海参水发时涨发率较高,一般1千克干货原料的涨发率可达到( B )倍。

A.1～2 B.4～5 C.2～3 D.6～7

29.以下原料中，涨发率最高的为( B )。

A.玉兰片 B.木耳 C.黄笋干 D.莲子

30.下列鱼中，初加工时不需要去鳞的是( A )。

A.鲥鱼 B.鲈鱼 C.草鱼 D.鳕鱼

31.含嘌呤成分较高的食物有( C )。

A.乳类及其制品 B.蔬菜类 C.动物内脏 D.水果类

32.膳食补钙的最佳来源为( C )。

A.豆类 B.绿色蔬菜 C.奶类 D.海产品

33.微量元素在人体内含量较多，占人体重量( C )以上。

A.1% B. 0.1% C.0. 01% D.10%

34.( C )里含维生素C最多。

A.桂圆 B.梨 C.鲜枣 D.苹果

35.下列属于水溶性维生素的是( D )。

A.维生素A B.维生素D C.维生素E D.核黄素

36.谷类食物中的维生素主要为( A )。

A.B族维生素 B.维生素E C.维生素C D.视黄醇

37.蔬菜中含有丰富的( A )。

A.维生素C B.蛋白质 C.脂肪 D.能量

38.白切肉在煮制肉料时，应煮至(　A　)时即可。

A.断生 B.变色 C.酥烂 D.汤浓

39.脆浆糊主要用面粉、( C )、发酵粉、盐、油调成，成品饱满、松脆。

A.滑粉 B.栗粉 C.生粉 D.糖粉

40.苏打有软化纤维的作用，可使原料( B )，但也增加苦涩味，破坏营养。

A.脆嫩爽口 B.滑嫩爽口 C.脆老爽口 D.酥脆爽口

41.清炸的要点：旺火热油使原料在高温中( A )，达到外脆里嫩的要求。

A.迅速结皮 B.防止结皮 C.容易结皮 D.结皮

42.( B )的烹调法适用于沸水下料，一滚即成的菜。

A.烧 B.氽 C.炒 D.爆

43.以干热( B )和辐射热能为导热体，直接将原料加热成熟的方法称为烤。

A.水 B.空气 C.油 D.盐

44.酿菜的主要烹调方法主要有四种，即蒸、烧、( C )、煎。

A.爆 B.氽 C.炸 D.腌

45.厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、人员设备及(　A　)等方面的安全。

A.厨房生产环境 B.岗位安排 C.生产程序 D.组织结构

46.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，以致死亡的过程。

A.电线 B.导体 C.绝缘体 D.带电体

47.从防火的需要出发，厨房各种电器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

48.海带洗涤时可先用(　C )浸泡后再洗涤。

A.清水 B.碱水 C.热水 D.冰水

49.宰杀活鸡前准备一个碗，碗内放少许(B　 )和适量清水备用。

A.碱 B.盐 C.矾 D.醋

50.（ B ）主要用于脑、脊髓等原料。这些原料质地极嫩、容易破损。

A.翻洗法 B.漂洗法 C.搓洗法 D.烫洗法

51.松鼠鳜鱼在刀工处理时的第一步是(A　)。

A.切下鱼头 B.切下鱼尾 C.取下鱼肉 D.剖开脊背

52.冷水面主坯成品一般具有( A )、滑爽、筋抖的特点。

A.色白 B.色暗 C.色黄 D.色黑

53,冷水面主坯具有弹性、( C )、延伸性,具有良好的产气性能和持气性能。

A.可塑性 B.色泽差 C.韧性 D.柔软性

54.热水面由于( A )的膨胀糊化和蛋白质的热变性。

A.淀粉 B.面粉 C.支链淀粉 D.直链淀粉

55.热水面主坯具有粘性大、( A)、口感软糯、成品色较暗的特点。

A.韧性差 B.弹性大 C.韧性好 D.弹性小

56.温水面主坯的( B )、韧性、色泽均介于冷水面团主坯与热水面团主坯之间。

A.弹性 B.粘性 C.延伸性 D.滑爽性

57.利用面肥发酵使面坯膨胀,这种方法称为( C )。

A.化学膨松法 B.酵母膨松法 C.生理膨松法 D.物理膨松法

58.膨松性主坯内的蛋白质必须是吸水可以形成( C )的蛋白质。

A.淀粉 B.直链淀粉 C.面筋 D.支链淀粉

59.生化膨松法利用( B )生长繁殖时,在主坯内分解有机物质,从而使主坯膨大酥松。

A.酸碱中和 B.酵母菌 C.化学反应 D.温度

60.酒精发酵是主坯发酵的主要过程,它所产生的( B )气体,使主坯体积膨大、酥松、多孔。

A.乳酸菌 B.二氧化碳 C.杂酸菌 D.杂菌

61.主坯加入化学膨松剂后,经成型进入烤炉的开始阶段,生坯表面是( B )。

A.失水 B.增加水分 C.增加温度 D.减少温度

62.调味品单件成本的核算方法为(　D　)。

A.先估算产品毛利率，根据毛利情况估算调味品成本

B.先估算产品的总售价，然后扣除原材料的成本

C.先估算整个产品的调味品用量和总价，然后除以产品数量

D.先估算不同调味品用量，再根据进价分别计算并逐一相加

63.饭店、社会餐馆为做好宴会管理，一般都要事先制订(　D　)，为宴会经营、菜点设计和成本核算提供依据。

A.人员排班计划　　 B.生产计划

C.厨房生产标准食谱　　 D.分类宴会设计标准

64.宴会成本核算，一般都是事先预订，饮食企业应根据宴会订单，做好(　C　)。

A.餐饮总销售额核算　　 B.餐饮总成本核算

C.单独成本核算　　 D.毛利核算

65.若将宴会菜点可容成本设为C、宴会标准收入额设为M、宴会毛利率设为r，则C=(　C　）。

A.Mr　  B.M(1+r)　　 C.M(1-r)　　 D.M/r

66.“冷餐会” 通常采用长桌，一般(B )。

A.有固定座位 B.不设主宾席 C.不供应水果入 D.不自由走动

67.“拌干丝”的拼摆式样一般用采用( A )。

A.馒头形 B.四方形 C.菱形 D.桥型

68.拼装艺术冷拼应突出( D )相结合。

A.主题性与形式性 B.季节性与标准性

C.主宾的对象与风俗习惯 D.艺术性与食用性

69.果盘制作的原料应该尽量避免使用( D )。

A.特产水果 B.高档水果 C.时令水果 D.容易氧化的水果

70.蛋松制作控制油温是制作关键之一，油温一般控制在(C )。

A.100C B.120°C C.140C D.160°C

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.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

2. 下列有关备餐操作的要求中正确的是(ABC　　)。

A.认真检查待供应食品，发现腐败变质或感官异常的不得供应

B.分派菜肴、整理造型的用具使用前消毒

C.加工制作围边、盘花等的材料应符合食品安全要求，使用前应清洗消毒

D.烹饪后至食用前超过2小时的食品，存放在常温环境中

3.流芡的常见种类有（ BCD ）。

A.糊芡 B.流芡 C.玻璃芡 D.米汤芡

4.调味时机常见有（ ABC ）等。

A.烹制前 B.烹制中 C.烹制后 D.食用时

5.调制肉馅时，一般要添加（ BD ）等原料。

A.增香剂 B.鸡蛋液 C.增色剂 D.清水

6.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

7.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

8.以下不可食用的家禽内脏为( BCD )。

A.肝 B.肺 C.气管 D.食管

9.下列水产品俗称正确的是( ABCD )。

A.鳙鱼又名胖头鱼 B.黄颡鱼又称黄丫鱼

C.刀鱼又称刀鲚 D.黑鲩又称青鱼

10.人体需要的营养素有( ABCD )。

A.蛋白质 B.脂类 C.维生素 D.矿物质

11.下列( BCD )原料不可作为捆扎的线料。

A.海带 B.木耳 C.鱼丝 D.牛肉丝

12.叠是将经过擀制的面皮按需要折叠成一定形态半成品或成品的技法。其最后成形还需与擀、（ABCD ）等结合。

A.卷 B.切 C.剪 D.捏

13.常用的肉类食品发色剂的是( BC )。

A.苯甲酸 B.硝酸钠 C.亚硝酸钠 D.苯甲酸钠

14.调味品类原料在烹调中的作用有( ABCD )。

A.除去异味 B.增加营养 C.增加色泽 D.杀菌消毒

15. 适用直刀切的烹饪原料是( ACD )。

A.莴苣 B.鸡脯 C.黄瓜 D.胡萝卜

16.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

17.米粉面团按其属性一般可分为( ACD )。

A.糕类粉团 B.油类粉团 C.团类粉团 D.发酵粉团

18.下列属于蛋和面团的是( BCD )。

A.澄粉面团 B.油蛋面团 C.纯蛋面团 D.水蛋面团

19. 青蟹中不宜食用的部位有( ABCD )。

A.胃 B.心脏 C.肠 D.腮

20.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

三、是非题(请把答案填在（）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.构成菜点的销售价格主要由原料成本、营业费用以及税金和利润所构成。（√ ）

2.“黄变米”中主要毒素为黄曲霉。（√ ）

3.紫外线可加速食品中营养素的氧化分解。（ √ ）

4.为了使菜肴成熟和入味均匀，颠勺一定要勤。（ × ）

5.制作“糖醋排骨”这道菜，先要用少量盐给排骨“码味”。（ × ）

6.热菜制作完成后，要尽快食用。（ √ ）

7.烹制整鱼，适宜用长形的盛器装盘。（ √ ）

8.烹制豆腐类菜肴，不宜用手勺在锅中搅拌。（ √ ）

9.三疣梭子蟹以南海所产最著名。（ × ）

10.猪颈肉肥多，瘦肉少，腥味重，含脂肪多，可用来制馅、红烧。（ × ）