中式烹饪赛项试题(四)

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.下列不属于加强社会主义职业道德建设原因的是( D )。

A.职业道德建设对社会精神文明建设有极大的促进作用

B.职业道德建设可以有利于保障个人的合法利益

C.职业道德建设可以促进社会主义市场经济的正常发展

D.职业道德建设能够促进职业的多元化发展

2.加强社会主义职业道德建设是为了促进( C )的发展。

A.社会主义国家 B.人民生活水平 C.市场经济 D.生产效益

3.提高( B )的核心是加强职业道德建设。

A.社会稳定 B.服务质量 C.人民团结 D.工作质量

4.尽职尽责的关键是( A )。

1. 尽 B.职 C.忠 D.责

5.下列选项中，( C )是尽职尽责和忠于职守的反面。

A.公平交易 B.等价交换 C.玩忽职守 D.凑合应付

6.创新菜要有一个既好听( B )，又切合实际的名称。

A.玄妙 B.响亮 C.华丽 D.庸俗

7.在无鳞鱼黏液去除的方法中，“生搓法”可保持原料的脆嫩口感，适用的菜品是（ A ）。

A.炒蝴蝶片 B.黄焖鳗鱼 C.白煨脐门 D.响油鳝糊

8.在无鳞鱼黏液去除的方法中，“熟烫法”的菜品是（ C ）。

A.蒜爆鳝花 B.爆炒鳗筒 C.软兜鳝鱼 D.生炒鳗片

9.烫制鳝鱼时，水中加葱、姜、酒、醋有去腥、增香等作用，其中醋较适宜的浓度为（ A ）

A.4％左右 B.14％左右 C.24％左右 D.34％左右

10.鱼体在烹饪中运用较多的肌肉主要是横纹肌，又称（ A ）。

A.骨骼肌 B.胸鳍肌 C.尾鳍肌 D.表层肌

11.猪颈肉又称血脖、槽头肉，常用作（ A ）。

A.馅料 B.清蒸 C.水汆 D.软熘

12.猪里脊又称梅条肉，常用作（ B ）。

A.馅料 B.滑炒 C.黄焖 D.白扒

13.鱼的部位中，含丰富的胶原蛋白质且俗称“划水”的是（ B ）。

A.鱼头 B.鱼尾 C.鱼皮 D.鱼鳞

14.下列原料中，在烹制过程中往往需要剞刀的是（ A ）。

A.整鱼 B.鱼膘 C.鱼皮 D.鱼子

15.“醋熘鳜鱼”采用的剞刀方法是（ B ）。

A.散线花刀 B.牡丹花刀 C.波浪花刀 D.眉毛花刀

16.“汤爆双脆”中的肚尖，采用的剞刀方法是（ D ）。

A.绣球花刀 B.菊花花刀 C.葡萄花刀 D.篮花花刀

17.属于“同质组配”形式的菜品是（ B ）。

A.面包虾仁 B.油爆双脆 C.青椒肉丝 D.金钩芹菜

18.形状较大的原料，适合（ C ）。

A.快速的烹调 B.大火力烹调 C.长时间烹调 D.短时间烹调

19.菜肴的组配中，主料香味较好的就应充分突出其香味，如（ A ）。

A.清炒虾仁 B.茄汁鱼片 C.香辣大蟹 D.椒麻鸡丝

20.主料香味不足的菜肴在组配时应突出辅料的香味，如（ D ）。

A.蜜汁火腿 B.茄汁虾仁 C.松子鱼米 D.三鲜豆腐

21.组配时突出调味品的香味菜肴,如（ B ）。

A.鸡火鱼肚 B.五香牛肉 C.三丝鸽松 D.麻辣豆腐

22.民俗的外部特征是历史性、地方性、( A )和变异性。

A.传承性 B.共通性 C.民族性 D.进步性

23.带肉皮的原料在走油时，应肉皮朝下，这样可使其受热充分，质感（ C ）。

A.松软 B.酥脆 C.松酥 D.软烂

24.宴会从祭祀祖先演变为社会交往活动的朝代是( A )。

A.夏朝 B.殷商 C.周代 D.两汉

25.传统“苏式月饼”，其制品属于( A )。

A.暗酥 B.明酥 C.混酥 D.杂酥

26.均等对称给人以( A )和充实美。

A.整体美、和谐美 B.和谐美、色彩美.

C.整体美、色彩美 D.线条美、和谐美

27.筵席，它是人们为着某种社交目的而聚餐，并根据规格和礼仪编排的整套菜品及( B )。

A.生理追求 B.台面装饰 C.感情交流 D.私人交流

28.最早起源于印度的麻辣味调味料是( D )。

A.辣椒 B.胡椒 C.芥末 D.咖喱粉

29.下列瓜茄类蔬菜中含维生素C最高的是( A )。

A.辣椒 B.丝瓜 C.南瓜 D.冬瓜

30.粮食和豆类混合食用，主要是考虑( D )。

A.增加食物中磷的吸收 B.蛋白质的拮抗作用

C.增加非必需氨基酸含量 D.蛋白质的互补作用

31.下列食物中，含有碳水化合物最多的是( D )。

A.土豆 B.牛肉 C.羊肉 D.小麦

32.碘的主要功能是参与( C )的构成。

A.皮质激素 B.性激素 C.甲状腺素 D.肾上腺素

33.下列不属于单糖的是( A )。

A.乳糖 B.葡萄糖 C.果糖 D.半乳糖

34.构成生命物质基础的营养素是( A )。

A.蛋白质 B.水 C.碳水化合物 D.矿物质

35.氨基酸组成与人体需要最接近的食物为( B )。

A.粮食 B.蛋 C.蔬菜 D.饮料

36.盐焗菜肴传热方式是（ A ）。

A.热传导 B热对流 C.热辐射 D.微波辐射

37.在蜜汁菜中，糖的用量一般在（ D ）左右。

A.5% B.10% C.15% D.20%

38.软炸的原料加工多以（ A ）为刀口形态。

A.条、块、片 B.丝、条、片

C.丝、茸、米 D.米、粒、丁

39.挂糊原料炸制时宜使用的火力是（ B ）。

A.大火 B.中火 C.小火 D.微火

40.不需要勾芡的是（ B ）。

A.滑炒 B.炸烹 C.软熘 D.白汁

41.软熘的菜肴多用于（ A ）原料烹制。

A.鱼类 B.禽类 C.畜类 D.植物

42.油爆不宜使用（ D ）调料，成品色泽清淡和谐。

A.白色 B.奶色 C.浅色 D.深色

43.(　C　)是餐饮服务单位食品安全的第一责任人，对食品安全负法律责任。

A.政府负责人 B.看管部门负责人

C.餐饮服务单位负责人 D.消费者

44.餐饮服务从业人员应当按照《食品安全法》的规定每年进行健康检查，取得(　C　)后方可参加工作。

A.厨师证 B.餐饮服务资格证

C.健康合格证明 D.餐饮服务许可证

45.食品的生物性污染中以(　A　)的污染所占比重大。

A.微生物 B.寄生虫 C.昆虫 D.寄生虫虫卵

46.干货原料涨发的目的就是使干货原料最大限度的(　D　)。

A.泡软 B.色泽美观 C.增大 D.吸水膨润

47.焖发的时间长短，也要视(　A　)的多方面情况而定。

A.原料 B.菜品 C.菜肴要求 D.顾客需求

48.烹调时间比较短的菜肴，组配的原料形状（ D ）。

A.越小越适宜 B.越大越适宜 C.宜大不宜小 D.宜小不宜大

49.自然解冻法就是将原料放在(　C　)的条件下缓慢解冻。

A.20度 B.10度 C.0-5度 D.常温下

50.菜墩使用后应清洗干净，并(　D　)在案板上。

A.平放 B.倒放 C.斜放 D.立放

51.有毒的动物性食物中毒,常见的有( C )中毒。

A.黄鳝 B.水产品 C.河豚鱼 D.海虾

52.豆类中的( B )因为加工不透而引起食物中毒。

A.氨素 B.皂素 C.氨素 D.氯素

53.化学性物质污染食品的方式和途径比较复杂,主要是食品在( A )、储存和运输等过程中受到化学物质的严重污染。

A.生产加工 B.初加工 C.烹饪 D.食用

54.化学性物质污染食品的特点是( B ),患者中毒严重、病死率比细菌食物中毒高。

A.潜伏期长,发病慢 B.发病快,潜伏期较短

C.无潜伏期,无病状 D.潜伏期长,发病快

55.霉菌产生毒素需要一定条件,如食品种类,食品营养成分、水外、( D )和空气流通情况等。

A.食品产地 B.储存方式 C.储存时间 D.温度

56.霉菌生长繁殖,对食品有一定的选择性。如大米、面粉、( D )和发荐食物,以黄曲霉素为主。

A.蔬菜 B.鱼类 C.水果 D.花生

57.有害微生物造成的食品传染有真菌、细菌和( B )。

A.霉菌 B.病毒 C.寄生虫 D.昆虫

58.动物性食品应置( C )以下的低温处储存。

A. 18℃ B.15℃ C.10℃ D.8℃

59.粮食在储存中最容易( B )类、蛾类等虫类侵害。

A.蝇 B.甲虫 C.蟑 D.毛毛虫

60.“拧”的成形方法一般可分为( D )。

A.五种 B.四种 C.三种 D.二种

61.(　A　)是组成单位产品的直接用料，其成本直接构成产品的成本。

A.净料 　B.主料 　C.配料 　D.成品  
62.原料加工处理后只有一种半成品可以利用，这种净料成本可采用(　A　)。

A.一料一档的计算方法　　B.一料多档的计算方法

C.多料多档的计算方法　　D.不同采购渠道的成本计算方法

63.原料加工处理后不止一种半成品可以利用，这种净料成本可采用(　B　)。

A.一料一档的计算方法　　B.一料多档的计算方法

C.多料多档的计算方法　　D.不同采购渠道的成本计算方法

64.下列选项不属于净料成本计算方法的是(C　　)。

A.一料一档的计算方法　　B.一料多档的计算方法

C.多料多档的计算方法　　D.不同采购渠道的成本计算方法

65.圆形盛器最适合摆放( B )的果盘

A.长形 B.放射形 C.植物形 D.方形

66.在瓜皮表面刻出凹进去的线条花纹是( B )

A.阳文雕刻 B.阴文雕刻 C.花纹雕刻 D.镂空雕刻

67.在（ B ），食品雕刻技蔚然成风，《武林旧事》 记载的食单中已出现雕花蜜饯。

A.唐代 B.宋代 C.明代 D.清代

68.“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

69.《扬州画舫录》 记载:“ 取西瓜镂刻人物、花朵、虫鱼之戏，谓之( D )”。

A.果蔬雕刻 B.西瓜雕刻 C.镂西瓜 D.西瓜灯

70.雕刻喇叭花主要用（ B ）的刀法。

A.削 B.旋 C.戳 D.切

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.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

2.厨房的地面地砖通常要求防滑、( BCD )耐腐蚀。

A.防潮 B.耐磨 C.耐重压 D.耐高温

3.制汤原料中含丰富的( ABC )可使汤汁乳化增稠。

A.胶原蛋白质 B.完全蛋白质 C.脂肪 D.维生素C

4.( AD )是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。

A.全家福 B.糟熘三白 C.清炒虾仁 D.五彩鱼丝

5.可加工鱼翅的鱼类是(　BD　)。

A.大马哈鱼 B.鲨鱼 C.金枪鱼 D.鳐鱼

6.下列菜品制作中，无法实施“烹中调味”的是( AD )。

A.香酥鸡翅 B.银芽鸡丝 C.黄焖鸡翅 D.酥炸茄盒

7.下列不属于单一味的是( CD )。

A.酸味 B.甜味 C.咸鲜味 D.椒盐味

8.人体的能量来源有( ABC )。

A.碳水化合物 B. 脂类介 C.蛋白质 D.维生素

9.碘的良好食物来源为( BD )。

A.油菜 B.海蜇 C.淡水鱼 D.海带

10.调制牛肉茸时可以添加的原料有(　ABC　)。

A.花椒水 B.胡椒粉 C.嫩肉粉 D.蜂蜜

11.下列哪些原料适合制作茸、泥(　ABCD　)。

A.山药 B.土豆 C.豆腐 D.蚕豆

12.餐饮服务食品安全关系着(ABCD　　)。

A.人民群众的身体健康和生命安全 B.经济健康发展

C.社会和谐稳定 D.餐饮企业声誉

13.家禽类原料初加工一般经过(　ABCD　)洗涤几个环节。

A.宰杀 B.烫泡 C.褪毛 D.开膛取内脏

14.鱼类原料的初步加工一般要经过(　ABC　)等主要工序。

A.宰杀 B.体表清理 C.体内整理 D.浸泡

15.香粳米具有色泽白、腹白小, ( BD )等优良特性。

A.米质粘 B.适口性好 C.米质糯 D.香味浓

16.香粳米含有丰富的( ABCD )。

1. 铁 B.维生素 C.钙 D.蛋白质

17. 按花色冷盘造型的空间构成分类，花色冷盘可分为( ACB )。

A.平面造型 B.半立体造型 C.立体造型 D.简单造型

18. 以下( AD )选项是浙江风味小吃。

A.五芳斋粽子 B.生煎馒头 C.南翔小笼 D.千张包子

19. 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

20.山东菜起源于春秋时期的( AC )。

A.齐国 B.项国 C.鲁国 D.战国

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.餐厅原始销售记录的统计工作一般由餐饮部或餐厅管理人员承担。(　×　)

2.厨房给水系统包括自动喷淋灭火系统和消火栓给水系统。(√　　)

3.油不但是良好的传热介质，还是常见的调味品。( √ )

4.食盐是“百味之王”，不仅起主要调味作用，还有渗透、防腐等效果 。（ √ ）

5.蛋白质的主要食物来源是海产品。（ × ）

6.吊制高级清汤时，原料要一次性冷水下锅，中途不再添加。（ √ ）

7.鉴别新鲜原料品质优劣最重要、最基本的标准就是原料的新鲜度。( √ )

8.葡萄糖可以直接被人体吸收利用 (√　 )。  
9.勾芡后如果需要补充调味、调色，只能添加液体调料，不能添加固体调料。（ × ）

10.“有毒食物”是指健康人经吃入可食状态和正常数量而发病的食品。（ √ ）