中式烹饪赛项试题（五）

一、单选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共70分）

1.法国人最喜爱的花卉是( D )。

A.玫瑰 B.郁金香 C.山茶 D.百合

2.道德是以(B　)为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

Ａ.正误判断　Ｂ.善恶评价　Ｃ.客观判断　Ｄ.实践经验

3.道德要求人们在获取(　C)的时候，是否考虑他人、集体和社会利益。

Ａ.物质享受 Ｂ.社会福利　Ｃ.个人利益　Ｄ.个人薪酬

4.人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和称之为（C　）。

Ａ.行为守则　Ｂ.职业守则　Ｃ.职业道德　Ｄ.社会道德

5.职业道德有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的(　　C)等三个方面的特征。

Ａ.直观性 Ｂ.单一性 Ｃ.多样性 　Ｄ.抽象性

6.下列复合味型中，属于香辣味范畴的是（ C ）。

A.咸鲜味 B.糖醋味 C.陈皮味 D.荔枝味

7.陈皮味菜肴中起调节缓和苦味作用的调味料是（ C ）。

A.食盐 B.香醋 C.白糖 D.辣椒

8.鱼腥味是由鱼皮黏液内的多种化合物共同形成的，其主要成分是（ D ）。

A.饱和脂肪酸 B.维生素B族 C.酸性氨基酸 D.碱性氨基酸

9.下列畜肉中膻味最重的是（ C ）。

A.猪肉 B.牛肉 C.羊肉 D.马肉

10.调制酱香味型的主要酱料是甜面酱和（ A ）。

A.芝麻酱 B.香辣酱 C.豆瓣酱 D.海鲜酱

11.属于烟香味型的菜肴是（ D ）。

A.清蒸白鱼 B.板栗烧鸡 C.香酥鸭子 D.毛峰熏鲥鱼

12.调味添加一定量的乙醇可增强菜品的风味，较适宜的浓度是（ A）。

A.1％ B.5％ C.10％ D.15％

13.属于天然色素的是（D ）。

A.日落红 B.柠檬黄 C.苋菜红 D.绿菜汁

14.汤按使用原料可分为（ C ）。

A.清汤和白汤 B.毛汤和高汤 C.荤汤和素汤 D.吊汤和顶汤

15.高汤按使成品品质可分为（ D ）。

A.奶汤和清汤 B.荤汤和素汤 C.鱼汤和鸡汤 D.毛汤和高级奶汤

16.制汤时，原料与水的最佳比例一般为（A ）。

A.1:2 B.1:4 C.1:6 D.1:8

17.适用于快速烹制，使原料香脆或松软的火力是（ A ）。

A.旺火 B.中火 C.小火 D.微火

18.制作“油爆双脆”应使用的火力为（ A ）。

A.旺火 B.中火 C.小火 D.微火

19.属于旺火速成的烹调方法是（ D ）。

A.炖 B.扒 C.烩 D.炒

20.正常情况下，牛油的沸点为（ C ）。

A.125℃ B.168℃ C.208℃ D.252℃

21.一般情况下，猪油的沸点为（ B ）。

A.181℃ B.221℃ C.261℃ D.301℃

22.食用油脂中，沸点最高的是（ D ）。

A.豆油 B.猪油 C.牛油 D.茶油

23.列食用油脂中沸点最低的是（ C ）。

A.豆油 B.猪油 C.牛油 D.菜油

24.面粉中可形成面筋质的主要蛋白是( C )。

A.麦谷蛋白和麦胶蛋白 B.麦精蛋白和麦球蛋白

C.麦胶蛋白和麦麸蛋白 D.麦谷蛋白和麦麸蛋白

25.( A )在面点制作中常用于糖浆的熬煮，防止糖浆出现返砂现象。

A.柠檬酸 B.糖精 C.甜叶菊 D.薄荷油

26.主要成分为变性淀粉、有蛋奶香，在面点中有增色、增香、增松脆的是( D )。

A.橘子油 B.香兰素 C.薄荷油 D.吉士粉

27.做面包通常采用的面粉为( A )。

A.高筋粉 B.低筋粉 C.面筋 D.大米粉

28.龙抄手、担担面是( D )风味的典型品种。

A.京式面点 B.苏式面点 C.广式面点 D.川式面点

29.藕粉圆子的上馅方法为( B )。

A.包馅法 B.滚沾法 C.夹馅法 D.卷馅法

30.烧卖的上馅方法为( B )。

A.包馅法 B.拢馅法 C.夹馅法 D.卷馅法

31.将蛋白质分为完全蛋白质，半完全蛋白质和不完全蛋白质三类，分类依据是按其所含氨基酸种类、( A )。

A.数量和比例 B.质量和比例 C.酸类分子量 D.构成的元素

32.危险温度之内存放的食物不得超过2小时，这个危险温度范围是( C )。

A.1℃-43℃ B.10℃-73℃ C.5℃-63℃ D.30℃-93℃

33.刚腌制好蔬菜中的亚硝酸盐含量( B )。

A.不会变化 B.明显增高 C.明显减少 D.以上均不正确

34.膳食能量最经济的来源是( C )。

A.肉类 B.油脂 C.粮食 D.盐类

35.维生素E的主要来源是( B )。

A.水果 B.植物油 C.蛋类 D.豆类

36.有些人从不吃肝脏等动物性食物，但很喜欢吃蔬菜，这些人也不一定会患夜盲症。这是因为有些蔬菜中含有( D )。

A.维生素A B.维生素B C.维生素C D.胡萝卜素

37.蛋白质营养不良患者首选输入的是( D )。

A.血浆 B.白蛋白 C.血液 D.氨基酸

38.(　B　)是典型的咸甜味型的菜例。

A.爆腰花 B.东坡肉 C.拔丝苹果 D.冰糖银耳

39.冷菜烹制分冷制冷菜和(　B　)冷菜两大类。

A.温拌 B.热制 C.水泡 D.酱制

40.味精在使用时应注意的因素有(B　　)、投放的时机、投放的浓度、烹调方法、菜肴的种类。

A.湿度 B.投放时的温度 C.原料 D.火力

41.翻勺一般有(　C　)和小翻两种。

A.空翻 B.中翻 C.大翻 D.翻炒

42.行业中称为“调味盐”，如“花椒盐”、“胡椒盐”、“孜然盐”等,在烹饪中主要用于煎炸一类菜品的(　C　)。

A.决定性调味 B.配料 C.补充调味 D.补充

43.糊具有保护原料成分的能力，其中以(　A　)的保护能力最强。

A.蛋泡糊 B.全蛋糊 C.蛋黄糊 D.酵面糊

44.碱嫩化的最大不足，是使原料中的(　A　)受到破坏。

A.营养成分 B.脂肪 C.蛋白质 D.肌纤维膜

45.调制蛋泡糊，蛋清与粉料的比例为(　A　)。

A.2:1 B.3:1 C.4:1 D.5:1

46.烹调后调味又称(　B　)调味，就是在原料加热成熟后对原料进行调味。

A.基本 B.辅助 C.正式 D.兑汁

47.在麻辣味中，麻是指(　A　)之味，辣是指辣椒、辣油之味。

A.花椒 B.八角 C.桂皮 D.麻油

48.制汤原料中含丰富的胶原蛋白质可使汤汁(　B　)。

A.乳化增鲜 B.乳化增稠 C.酯化增鲜 D.酯化增稠

49.火候运用与原料性质、(　B　)密切相关，应区别对待。

A.类别 B.形态 C.组织结构 D.水分含量

50.食品从原料到成品应避免发生交叉污染(　D　)不得进入厨房。

A.成品 B.原料 C.工作人员 D.垃圾

51.口腔中可以消化的营养素是(　B　)。

A.蔗糖 B.淀粉 C.乳糖 D.糊精

52.成年人体内的必需氨基酸为(　B　)。

A.7种 B.8种 C.9种 D.10种

53.一般河豚鱼的(　C　)毒性最大。

A.肌肉 B.皮肤 C.肝脏 D.眼睛

54.加工蚝油的原料是(　B　)。

A.贻贝 B.牡蛎 C.扇贝 D.竹蛏

55.甲鱼内脏中的(　D　)必须去除，因腥味较重。

A.肝 B.肝 C.肺 D.油脂

56.加工墨鱼时眼睛的汁液会影响鱼肉的(　A　)。

A.颜色 B.嫩度 C.鲜味 D.弹性

57.芋头表面含有(D　 )，在去皮时,要流动的水中或戴手套处理。

A.草酸 B.秋水仙碱 C.鞣酸 D.皂苷物

58.豆类淀粉主要是从( B )中提取。

A.黄豆 B.绿豆 C.红豆 D.芸豆

59.各类淀粉是面点工艺中另一类主要原料,它们是从谷类、麦类、薯类、( D )和其他含淀粉的原料中提取的。

A.菜类 B.块茎类 C.面粉类 D.豆类

60.蔬菜类淀粉主要有藕粉、（ A ）等。

A.马蹄粉 B.黄豆粉 C.高粱粉 D.玉米粉

61.蔬菜类淀粉中(D ),最适宜做甜羹且具有滋补作用。

A.菱粉 B.芋头粉 C.马蹄粉 D.藕粉

62.面点中常用的豆类有( A )、赤豆、大豆、豌豆等。

A.绿豆 B.扁豆 C.芸豆 D.刀豆

63.赤豆又称( A )。

A.红小豆 B.芸豆 C.紫豆 D.元豆

64.玉米又称苞谷、棒子,是我国主要的(C )之一。

A.粗粮 B.细粮 C.杂粮 D.精粮

65.玉米按其颗粒的特征和胚乳的性质,可分为硬粒型、马齿型、粉型、( B )。

A.粘型 B.甜型 C.糯型 D.梗型

66.面粉中的蛋白质能够遇水膨胀(C ),具有受热变性,使结合水的能力下降的性质。

A.淀粉糊化 B.麦谷蛋白 C.面筋蛋白 D.胶蛋白

67.面粉中的( C )在常温下不发生热变性,具有吸收率高的特性。

A.麦胶蛋白 B.麦谷蛋白 C.面筋蛋白 D.胶蛋白

68.利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价，净料成本单价等于毛料成本单价（C　）净料率。

A.减去　　 B.加上　 　C.除以　 D.乘以

69.调味品成本所占比重有增大趋势，下列表述不正确的是(　A　)。

A.调味品的用量有增大的趋势　　B.复合调味料得到迅速发展  
C.保健调料在菜点中得到应用　　D.新科技在调味料中得到应用

70.关于调味品成本核算的意义，下列表述不正确的是( D )。

A.调味品在菜点成本中的比重有增大的趋势

B.调味品成本在原料消耗总值中占有重要比重

C.有些菜点的调味品成本是主要的成本

D.调味品在菜点成本中的比重呈缩小的趋势

二、多选题（请把正确选项填在（ ）内，每题1分共20分）

1.冷拼构思是制作的重要步骤，应根据( ABCD )来构思。

A.根据宾客的对象 B.根据筵席的主题

C.根据费用标准 D.根据原料供应情况好

2.由于食糖具有( ABD )、干缩、吸收异味的特性。

A.怕潮吸湿 B.结块 C.高温吸湿 D.溶化

3.下列造成厨房火灾属于人为因素的是(　CD　)。

A.厨房电器短路 B.高温引发材料自燃

C.点火操作不当 D.烹调不慎引起油锅起火

4.配菜的基本要求有（ABCD ）。

A.因人而异 B.因时而变 C.突出原料特色 D. 成本核算

5.控制火候要注意（ ABCD ）等几个因素。

A.根据原料情况 B.根据菜肴要求

C.根据烹调方法 D.根据灶具种类

6.使菜肴成品达到润泽、光亮的常用手法有（ CD ）。

A.点缀装饰 B.使用高档器皿 C.勾芡 D.明油

7.中国烹饪史可分为先秦、汉魏六朝、( ABCD )、明清、中华民国、中华人民共和国六大时期。

A.隋 B.唐 C.宋 D.元

8.江苏菜系构成有( ABCD )。

A.金陵风味 B.姑苏风味 C.淮扬风味 D.徐海风味

9.鱼信是哪些鱼的脊髓干制品( ABD )。

A.鲨鱼 B.鲟鱼 C.鳐鱼 D.鳇鱼

10.下列食物中属于豆类及制品的有( ABCD )。

A.大豆 B.豆浆 C.豆腐 D.千张

11.人体水分的一般排泄途径为( ABC )。

A.肾脏 B.皮肤 C.肺 D.大肠

12.下哪些原料可以作为大卷的外皮原料(　ACD　)。

A.网油 B.土豆 C.豆腐皮 D.百叶

13.下列哪些菜品中采用小卷手法的有(　AC　)。

A.三丝鱼卷 B.熘牛肉卷 C.兰花肉卷 D.如意虾卷

14.伊斯兰教在膳食指导思想上，坚持“五禁”:即不吃脏物和凶物以及丑物，还有( ABCD )。

A.禁吃自死动物 B.禁吃动物血液 C.无鳞鱼 D.无腮鱼

15.焯水的作用( ABCD )。

A.可使蔬菜保持色泽鲜艳 B.可以除去异味

C.可以调整烹饪原料的成熟时 D.可以缩短正式烹调时间

16.汤汁的分类方法( ABCD )。

A.按烹饪原料的性质划分 B. 按制汤的工艺方法划分

C.按汤汁的味型划分 D.按汤汁的色泽划分

17.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

18.以下哪些于货原料本身没有味，烹调时需要赋予鲜味的(BCD )。

A.海米 B.海参 C.燕窝 D.蹄筋

19.含有毒金属( BC )或此类材料的合金会影响食品的安全和质量，厨房设备要绝对禁用。

A.铁 B.镉 C.铅 D.铜

20.依据配方中添加的原料不同，黄油蛋糕通常有( ABCD )等。

A.香料蛋糕 B.普通黄油蛋糕 C.巧克力蛋糕 D.水果蛋糕

三、是非题(请把答案填在（ ）内，正确“√”错误“×”，每题1分共10分)

1.食品的物理性污染主要包括昆虫污染和食品的放射性污染两类。(×　 )

2.灶台操作时，考虑到速度因素，可以在操作结束时再进行卫生清理。(　× )

3.为了便于入味，切鱼肉时要横丝切。(×　 )

4.为了使炖菜缩短时间，可以加大火力烹调。(　× )

5.“勾芡”的最佳时机是锅中原料将熟且汤汁粘稠时候。(√　)

6.“明油”时，油量要大，菜肴才能光亮 。(×　 )

7.鳕鱼是我国南方海区重要的经济鱼类。(×　)

8.虾蟹属于甲壳类动物，身体分为头胸部和腹部两部分。(√　)

9.可以增加钙消化吸收的营养素是维生素A。(×　)   
10.蛋糕制作适用低筋粉。(√　)