

第五届连云港技能状元大赛中式烹调师

赛项理论考核样题

样题一

一、单项选择题

1. 社会公德、家庭伦理道德和()构成社会的全部道德内容。
A、职业道德 B、职业活动 C、职业内容 D、职业技能
2. 职业道德建设必须坚持以()为核心,以集体主义为原则,提高自身职业道德水准。
A、经济建设 B、经济效益 C、企业员工 D、为人民服务
3. 信誉是指消费者对产品的()和社会影响程度(声誉)。
A、消费能力 B、信任程度 C、消费水平 D、信任力度
4. ()是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。
A、相互学习 B、师道尊严 C、尊敬领导 D、爱岗敬业
5. 下列属于虾类质变特征的是()。
A、节间松弛 B、头易脱落 C、体表色泽变红 D、以上都是
6. 出材率是指原料加工后可利用部分的质量与加工前原料总量的()。
A、比率 B、比例 C、比较 D、数量
7. 干制原料初加工是为了使其(),去除杂质和异味。
A、质地回软 B、体积涨大 C、恢复色泽 D、吸水增重
8. 食用螺类时应烧煮()以上,以防止病菌和寄生虫污染。
A、3分钟 B、5分钟 C、10分钟 D、20分钟
9. 河蚌富含(),可增加眼球壁的弹力,防治近视的发生与发展。
A、钙 B、铁 C、锌 D、镁
10. 蛤蜊肉和()经常同时食用,对阴虚所致的口渴、干咳、心烦、手足心热等症有食疗作用。
A、茼蒿 B、芹菜 C、韭菜 D、油菜
11. 初加工蟹时要挑起腹脐,()。
A、挖出内脏 B、去掉腹脐 C、挤出粪便 D、整理外形
12. 乌贼的()部位含有泥沙。
A、眼睛 B、皮膜 C、足须 D、胰脏
13. 加工乌贼的产卵腺是用()和食盐混合液腌制,使之脱水并使蛋白质凝固即为乌鱼蛋。
A、明矾 B、白糖 C、淀粉 D、小苏打
14. 下列适宜蒸发的干料是()。
A、海参 B、干贝 C、香菇 D、鱿鱼
15. 干料涨发可以去除原料中的()和异味,以适宜烹调 and 食用的要求。

- A、杂质 B、水分 C、筋膜 D、根蒂
16. 碱水发的原料必需()后才能用于烹调之用。
A、沥干水分 B、漂净碱味 C、沸水煮透 D、挤净水分
17. 碱水发可分为()和熟碱水发两种。
A、生碱水 B、凉碱水 C、温碱水 D、浓碱水
18. 下列鱼肚中质量最好的是()。
A、毛常肚 B、黄鱼肚 C、鳗鱼肚 D、黄唇肚
19. 分档取料一般是指对某些动物性烹调原料的分档和()两部分内容。
A、去皮 B、切块 C、去脂 D、剔骨
20. 分档取料可使原料符合烹调()要求,提高原料在烹调加工中的使用范围。
A、切配 B、烹调 C、调味 D、后续加工
21. 分档取料必须按照原料的()和质量等级进行分割与归类。
A、不同部位 B、原料质地 C、原料形状 D、原料多少
22. 茸泥的特征是黏性大、()强,易于菜肴的造型。
A、可塑性 B、可比性 C、适合性 D、适应性
23. 制作鸡茸泥的流程是制茸→加()搅制→加盐搅上劲→加蛋清搅匀→加入大油搅匀(如使用猪膘肉可不放大油)。
A、水 B、油 C、白糖 D、料酒
24. 制作蚕豆虾茸时,首先要将蚕豆瓣()。
A、焯熟→浸凉→塌泥 B、蒸煮→去皮→塌泥
C、浸凉→过滤→塌泥 D、蒸煮→浸凉→塌泥
25. 制作鸡豆花的操作要点是鸡茸入锅后应用手勺(),以便成型。
A、搅拌均匀 B、轻轻推动 C、反复搅拌 D、来回搅拌
26. 花色热菜象形造型是指运用艺术(),模仿自然界的实物造型,力求神似,形态动人。
A、原理 B、道理 C、技艺 D、知识
27. 下列菜肴是用包的技法制成生坯的是()。
A、懒汉肉 B、紫菜蛋卷 C、蜜汁排骨 D、荷叶粉蒸肉
28. 鸡精与()配合使用,才能起到良好的味感效果。
A、盐 B、醋 C、料酒 D、鲜汤
29. 鲜汤按制汤的原料,可分为()鲜汤和植物性鲜汤两大类。
A、动物性 B、鸡茸 C、肉茸 D、鱼茸
30. 下列不能使用鲜汤的菜肴是()。
A、宫保鸡丁 B、大煮干丝 C、醋椒鱼 D、蜜汁三鲜
31. 鲜汤按汤色一般可分为()和白汤两种。
A、浓汤 B、毛汤 C、素汤 D、清汤
32. 吊汤所用的红臊(茸料)应在吊汤()投入。
A、加热开始时 B、清汤沸腾时 C、清汤稠浓时 D、清汤加热中
33. 制作一般白汤的原料主要是()和家禽类原料的骨架。
A、猪 B、牛 C、羊 D、家畜
34. 鲜汤的味度与()因素无关。
A、原料质地 B、制汤时间
C、原料色泽 D、呈味物质扩散系数
35. 制作一般清汤的要点是()。
A、旺火煮沸 B、小火长时间加热
C、汤始终保持沸而不腾的状态 D、以上均是

36. 豆芽素汤浓白, 味鲜醇, 适宜制作()之用。
A、花色菜肴 B、高档素菜 C、红色菜肴 D、绿色蔬菜
37. 制肉皮冻需将预熟处理的肉皮切成条后放入()中继续熬制。
A、清水中 B、原汤中 C、高汤中 D、清汤中
38. 制作鱼鳞冻的(), 蛋白质含量越高, 制成的鱼鳞冻质量越好。
A、鱼鳞越小 B、鱼鳞越多 C、鱼鳞越大 D、鱼鳞越细
39. 制作茸胶时()最合适。
A、白鱼 B、鲤鱼 C、鲫鱼 D、黑鱼
40. 制作鱼蓉面坯时, 如果()就会使面坯粘性而松散。
A、搅鱼蓉时没有始终顺一个方向搅 B、面粉放得太少
C、淀粉放得太多 D、忘了放盐
41. 达到茸胶最佳口味的盐浓度是()。
A、0.6—1.2mor/L B、0.5—1.5mor/L C、0.5—1.8mor/L D、0.7—2mor/L
42. 最适合加工鸡肉茸泥的部位是()。
A、鸡里脊肉 B、鸡大腿肉 C、鸡脯肉 D、鸡小腿肉
43. 鸡粥在调配时, 一般 150g 鸡肉茸中应添加()水或汤。
A、150g B、350g C、180g D、800g
44. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。
A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性
45. 茸胶中加入一定的水分, 使茸胶具有良好的(), 利于制品的成熟。
A、导热性能 B、传热性能 C、吸收性能 D、散热性能
46. 制茸胶时, 一般鱼肉的吸水率是()。
A、100%---150% B、120%---200% C、80%-----100% D、70%-----90%
47. 头菜是传统宴席中的第一道热菜, 下列适宜制作头菜的原料是()。
A、鲤鱼 B、虾仁 C、鱿鱼 D、灰刺参
48. 宴席中热菜的数量一般以()道为宜。
A、6~8 B、8~12 C、13~15 D、15~19
49. 煨制菜肴一般使用的火候是()。
A、大火烧开后小火煨制 B、一直用小火煨制
C、一直用中火 D、大火烧开后中火加热
50. 煨制菜肴汤汁特色是()。
A、汁宽 B、浓白 C、不勾芡 D、以上均是
51. 塌制菜肴具有两面()的特点。
A、色泽金黄 B、色泽鲜艳 C、色形美观 D、色泽金红
52. 蜜汁菜的特点之一是质()。
A、酥糯 B、软嫩 C、细嫩 D、细糯
53. 油爆内脏类菜肴具有()、形状美观、紧汁亮油、口味清鲜的特点。
A、干香滋润 B、酥软香滑 C、干香油润 D、脆嫩爽口
54. 下列属于芡爆菜肴的是()。
A、盐爆散丹 B、酱爆肉丁 C、宫保鸡丁 D、葱爆羊肉
55. 芡爆菜肴的成品特点是汁内无芡, 成菜略有(), 香菜梗碧绿脆嫩。
A、清汁 B、浑汁 C、芡汁 D、油汁
56. 干烧法是()的传统技法之一。
A、川菜 B、冀菜 C、鲁菜 D、浙菜
57. 制作汤爆双脆的猪肚仁应在()剖鱼网状花刀。
A、外面 B、里面 C、上面 D、下面

58. 制作糖醋鲤鱼剖刀后要对鱼进行()处理。
A、清洗 B、码味 C、定型 D、沥水
59. 正宗的烩鸭四宝的原料是熟鸭脯、熟鸭胰、熟鸭舌和熟()。
A、鸭掌 B、鸭心 C、鸭肫 D、鸭肝
60. 松鼠鳜鱼剖的是()花刀。
A、菊花 B、鳞毛 C、核桃 D、麦穗
61. 软兜鳝鱼具有乌光烁亮、软嫩异常、清鲜爽口、()的特点。
A、酱香浓郁 B、香甜可口 C、干香味浓 D、蒜香浓郁
62. 制作龙井虾仁应选用(),配以清明前后的龙井新茶烹制为最佳。
A、龙虾 B、活海虾 C、大对虾 D、活河虾
63. 荷叶粉蒸肉选择的主料是()。
A、猪肘 B、猪里脊 C、后座肉 D、硬五花肉
64. 正宗的腊味合蒸的原料以腊鸡肉、()、腊鱼肉为主。
A、腊牛肉 B、腊羊肉 C、腊猪肉 D、腊鸭肉
65. 鲫鱼炖豆腐具有()、鱼肉细嫩、豆腐嫩滑的特点。
A、汤汁清亮 B、汤汁浓白 C、明油亮芡 D、汁亮味美
66. 糟熘三白使用的鱼片和鸡片需挂()。
A、水粉糊 B、全蛋糊 C、发粉糊 D、蛋白糊
67. 凉菜是指热制()吃、凉制凉吃和冷拼菜肴的总称。
A、热 B、冷 C、生 D、熟
68. 挂霜是制作甜菜的一种技法,是将白糖放入少量水熬溶化,待泡沫由大变小时,放入炸好的原料裹匀糖浆,冷却后菜肴表面形成一层洁白()的工艺。
A、糖粉 B、糖粒 C、糖末 D、糖霜
69. 挂霜菜肴最适宜()。
A、凉食 B、热食 C、温食 D、出锅即食
70. 琉璃法制成的菜肴,()形成一层棕黄色晶莹透亮的晶体。
A、冷却后 B、冷冻后 C、搅拌后 D、装盘后
71. 琉璃法熬糖浆的最佳温度应控制在()左右为宜。
A、110℃ B、120℃ C、130℃ D、150℃
72. 糟制菜肴的糟料有()。
A、红糟 B、糟油 C、白糟 D、以上都是
73. 熏制法具有()作用,可延长食物的保存期。
A、防虫 B、防潮 C、防尘 D、防腐
74. 组配花色冷菜时,要求()、整齐划一、自然流畅。
A、形整不烂 B、技艺精湛 C、原料精细 D、刀工精细
75. 花色冷拼使用白色的圆盘,其布局范围比较广,可以在()内布局。
A、边线以外 B、边线以内 C、整个盘面 D、盘面中央
76. 同一个主题的冷拼在布局时,造型的主体和次体之间有时也可()。
A、转换 B、上下转换 C、前后转换 D、左右转换
77. 花色冷菜制作比较复杂,为确保食用安全,拼摆的时间应控制在()分钟内完成为宜。
A、60 B、80 C、90 D、100
78. 食品雕刻与石雕、玉雕等造型艺术一样()。
A、有相同的题材选择范围 B、有相类似的应用范围
C、遵守共同的形式美法则 D、有相同的工艺技术体系
79. 雕刻“迎春花”一般选用()为原料。

A、黄瓜 B、番茄 C、南瓜 D、辣椒

80. 先咸后甜的上菜程序是针对()。

A、点心的上菜程序 B、热菜的上菜程序
C、宴席的上菜程序 D、冷菜的上菜程序

二、判断题

81. ()职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。
82. ()对虾肉色透明、肉爽滑、味道香甜。
83. ()特定人群膳食指南是指婴儿、学龄儿童、青少年等 7 类人群的膳食指南。
84. ()成本从广义上讲是指从事某种生产或经营时企业本身所耗费支出的总和。
85. ()冷冻是指将原料、半成品、成品置于冰点以上较低温度下贮存的过程，冷藏环境温度范围应在 $0^{\circ}\text{C} \sim 8^{\circ}\text{C}$ 。
86. ()蟹的宰杀、整理要从其头部入手。
87. ()蛙类原料的初加工主要分为头、躯干、四肢三部分。
88. ()干料涨发就是将动物性原料重新吸收水分，最大限度的恢复原有形态的工艺。
89. ()整鸡出骨的开口长度应在 12 厘米左右为宜。
90. ()整鸡脱骨的技术要点是：开口正确，骨架不带肉，鸡皮完整。
91. ()制作蚕豆泥的原料以老蚕豆为宜。
92. ()花色热菜的组配手法较多，常用的有卷、包、扎等 8 种以上。
93. ()卷制菜肴生坯时，外皮必须将被卷的料完全卷在里面，不能让卷入的料外露。
94. ()镶于表层的原料一般选用茸泥状的动物性原料。
95. ()制汤的原料是影响鲜汤质量的重要因素之一。
96. ()制汤的原料越大，呈味物质扩散系数越大，呈味物质向汤中转移的就越彻底。
97. ()高级清汤是在一般浓白汤的基础上吊制而成的。
98. ()冻是将含胶原蛋白丰富的动植物性原料进行加热水解成胶体溶液，然后自然冷凝或加添加剂冷却成冻的技法。
99. ()冻制菜肴中的自然凝固法适用于动物性原料的制作。
100. ()江苏的五香熏鱼和浙江的绍酒熏鱼不是用熏的方法制成的。

样题二

一、单项选择题

1. ()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、职业技能 B、职业道德 C、社会道德 D、职业活动
2. 搞好企业职业道德建设，()应以身作则，自觉抵制不正之风。
A、企业员工 B、基层干部 C、企业领导 D、服务人员
3. 忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立()，强化职业责任，提高职业技能。
A、职业理想 B、职业意识 C、职业思想 D、职业道德
4. 触电形式主要有()和跨步电压触电。
A、单相触电 B、双相触电 C、接触电压触电 D、以上都是
5. 烹调原料初加工主要的内容是去污、去杂、()和活体的宰杀等。

- A、去皮 B、去废 C、改刀 D、分割
6. 促使蛤蜊充分吐沙的方法之一，是水中加入适量的()。
- A、面粉 B、白糖 C、香油 D、小苏打
7. 鲜鲍鱼肉表面有一层黑膜，去除的方法是先使用()溶液浸泡，然后再进行刷洗。
- A、盐 B、明矾 C、淀粉 D、小苏打
8. 蟹的加工相对比较简单，主要采用()方法。
- A、浸泡 B、刷洗 C、分割 D、摘除
9. 初加工蟹时要挑起腹脐，()。
- A、挖出内脏 B、去掉腹脐 C、挤出粪便 D、整理外形
10. 牛蛙初加工的要求是：剖开腹部，摘除内脏，除()、心、油脂外，其他部位均不保留。
- A、肠 B、胃 C、肺 D、肝
11. 烫制后的甲鱼应趁热用小刀刮去背壳和()上的黑膜。
- A、裙边 B、腹部 C、颈部 D、四肢
12. 凉拌菌类菜肴时一定要将原料进行()处理。
- A、清洗 B、烫透 C、冰镇 D、浸泡
13. 牛肝菌按菌的大小和菌伞的开放程度可分为()、半开伞菇、开伞菇。
- A、早菇 B、晚菇 C、幼菇 D、白菇
14. 加工性原料具有耐储存，易保管，不受()限制的特点。
- A、季节 B、条件 C、温度 D、冬季
15. 干料涨发复水回软后，可以去除原料杂质和()，以达到烹调和食用的要求。
- A、气味 B、风味 C、异味 D、口味
16. 下列鱼肚中质量最好的是()。
- A、毛常肚 B、黄鱼肚 C、鳗鱼肚 D、黄唇肚
17. 分档取料一般是指对某些动物性烹调原料的分档和()两部分内容。
- A、去皮 B、切块 C、去脂 D、剔骨
18. 最可能受到多环芳烃化合物污染的食物是()。
- A、熏肉 B、腊肉 C、咸肉 D、火腿
19. 制作植物性的茸泥原料应选择()含量高的原料。
- A、水分 B、淀粉 C、矿物质 D、维生素
20. 蛋清在茸泥菜品中的作用之一是使成品()。
- A、光亮透明 B、洁白光亮 C、透明亮丽 D、色洁鲜艳
21. 制作山药泥首先用旺火将山药蒸()分钟左右为宜。
- A、5 B、8 C、10 D、15
22. 为保证芙蓉鱼片质感滑嫩的特点，应使用()爆汁。
- A、兑汁芡 B、浇汁芡 C、勾汁芡 D、流汁芡
23. 花色热菜象形造型是指运用艺术()，模仿自然界的实物造型，力求神似，形态动人。
- A、原理 B、道理 C、技艺 D、知识
24. 下列菜肴是用包的技法制成生坯的是()。
- A、懒汉肉 B、紫菜蛋卷 C、蜜汁排骨 D、荷叶粉蒸肉
25. ()原料一般不可作为捆扎的线料。
- A、海带 B、鱼丝 C、葱叶 D、金针菇
26. 制作酿的馅料基本要求是()。
- A、必须荤料 B、可荤可素 C、必须素料 D、荤素各半
27. 夹的方法需要将夹的原料制成()。

- A、颗粒 B、丁状 C、茸泥 D、丝状
28. 下列适宜捶的原料是()。
- A、鱼肉 B、虾肉 C、里脊肉 D、以上都是
29. 下列菜肴中不能使用鲜汤的是()。
- A、扒三白 B、蚝油牛柳 C、宫保鸡丁 D、蜜汁山芋
30. 鲜汤按制汤的原料,可分为()鲜汤和植物性鲜汤两大类。
- A、动物性 B、鸡茸 C、肉茸 D、鱼茸
31. 下列不能使用鲜汤的菜肴是()。
- A、宫保鸡丁 B、大煮干丝 C、醋椒鱼 D、蜜汁三鲜
32. 下列适宜制汤的原料是()。
- A、猪肘 B、家畜骨架 C、家禽骨架 D、以上都是
33. 制汤过程中形成汤色不同的因素主要是()和油脂的乳化。
- A、火候 B、原料品种 C、加热时间 D、原料新鲜度
34. 鲜汤味的浓度与下列()因素有关。
- A、原料质量 B、制汤时间
C、呈味物质扩散系数 D、以上都是
35. 吊制高级清汤时, 首先将清汤中的()撇干净, 否则会造成汤乳白、混浊。
- A、浮油 B、蛋白质 C、维生素 D、矿物质
36. 制作一般白汤的原料应首先进行()处理, 去除血污和异味, 确保汤的鲜味。
- A、焯水 B、腌制 C、调味 D、改刀
37. 制作一般清汤的要点是()。
- A、旺火煮沸 B、小火长时间加热
C、汤始终保持沸而不腾的状态 D、以上均是
38. 吊汤就是利用鸡茸泥中蛋白质的(), 吸附汤中悬浮微粒, 使汤汁清澈的工艺。
- A、吸附作用 B、凝固作用 C、渗透作用 D、扩散作用
39. 自然凝固制冻是原料加热后形成的卤汁在()下凝结而成的冻。
- A、常温状态 B、低温状态 C、冷冻状态 D、保温状态
40. 采用自然凝固法制冻一般要选用()、胶原蛋白高的动物性原料。
- A、结缔组织丰富 B、淀粉含量丰富 C、脂肪组织丰富 D、肌肉含量丰富
41. 下列不适宜制作鱼鳞冻的鱼是()。
- A、刀鱼 B、青鱼 C、草鱼 D、鲤鱼
42. 制作茸胶时, 温度达到()以上, 茸胶的吸水性下降。
- A、50℃ B、30℃ C、25℃ D、18℃
43. 制作鱼茸时鱼净肉要先(), 然后才能粉碎成茸。
- A、切成小粒 B、漂净血水 C、去掉肉中细刺 D、低温冷藏
44. 达到茸胶最佳口味的盐浓度是()。
- A、0.6—1.2mor/L B、0.5—1.5mor/L C、0.5—1.8mor/L D、0.7—2mor/L
45. 最适合加工鸡肉茸泥的部位是()。
- A、鸡里脊肉 B、鸡大腿肉 C、鸡脯肉 D、鸡小腿肉
46. 加工动物性茸泥时应选择()。
- A、脂肪高的原料 B、结缔组织多的原料
C、蛋白质高的原料 D、肉质洁白的原料
47. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。
- A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性
48. 汤糊茸胶是按茸泥的哪种特性分类出来的()。
- A、浓度 B、色泽 C、颗粒 D、弹性

49. 镶一般是将茸胶镶在原料的()。
- A、内部 B、表 C、底面 D、四周
50. 宴席的上菜原则之一是先冷菜后()。
- A、热菜 B、大菜 C、甜菜 D、汤菜
51. 拔丝的糖浆最佳温度以()为宜。
- A、100℃ B、110℃ C、120℃ D、160℃
52. 正宗的扒菜大翻勺时, 需晃勺勾(), 淋明油, 以保证成形不散不乱。
- A、流芡 B、厚芡 C、稠芡 D、紧汁芡
53. 煨制菜肴一般使用的火候是()。
- A、大火烧开后小火煨制 B、一直用小火煨制
C、一直用中火 D、大火烧开后中火加热
54. 盐焗法的既能保持原料的(), 又能保持原料的香味。
- A、本味 B、鲜味 C、咸味 D、甜味
55. 下列适宜制作蜜汁菜的原料是()。
- A、香蕉 B、苹果 C、瓜条 D、以上均是
56. 高油温炸制菜肴时, 最佳油温应控制在()为宜。
- A、160~180℃ B、200~220℃ C、220~230℃ D、230~250℃
57. 熘制法以菜肴的质地划分, 可分为脆熘(焦熘)、()和软熘。
- A、滑熘 B、烧熘 C、醋熘 D、糖熘
58. 制作炸熘菜肴时以()的方法效果最佳。
- A、复炸 B、凉油炸 C、温油炸 D、热油炸
59. 烧制法是一种()收汁或勾芡的成菜技法。
- A、自然 B、快速 C、加热 D、自己
60. 制作糖醋鲤鱼一般应剞()花刀。
- A、鱼鳞 B、网状 C、葡萄 D、牡丹
61. 制作软炸银鱼一般要挂()或蛋泡糊为宜。
- A、蛋清糊 B、蛋黄糊 C、全蛋糊 D、发粉糊
62. 回锅肉具有色泽()、咸香微辣回甜、肉片柔软、肥而不腻、呈灯盏窝状的特点。
- A、红亮 B、油亮 C、深红 D、金黄
63. 水煮牛肉选用的原料部位是()。
- A、脖肉 B、弓扣 C、肋条肉 D、腰柳肉
64. 制作蒜香骨, 排骨在腌制前一般要进行()处理。
- A、小苏打制嫩 B、泡打粉制嫩 C、漂白粉制嫩 D、白醋制嫩
65. 锅塌豆腐的特点是(), 质外微酥内嫩, 口味鲜咸, 味汁紧收, 不勾芡。
- A、色泽金黄 B、汤汁浓厚 C、明油包欠 D、色泽金红
66. 盐焗鸡的成品特点是()、质地细嫩、原汁原味。
- A、骨酥肉香 B、色泽红亮 C、外焦里嫩 D、外脆内嫩
67. 熬制挂霜的糖浆时, 火面要小于()的液面。
- A、糖液 B、锅底 C、水量 D、糖量
68. 琉璃菜的糖浆欠火或过火, 都会影响成品的()、透明度和口感。
- A、口味 B、色泽 C、形状 D、数量
69. 熏制菜肴时要严格控制熏制()和熏制的温度, 勿使制品焦糊。
- A、器皿 B、方法 C、原料 D、时间
70. 花色冷菜是将加工好的()原料, 按照一定的次序、层次和位置拼摆成一定形状, 供食用和欣赏的一种成菜工艺。
- A、荤菜 B、素菜 C、热菜 D、凉菜

71. 下列适宜春季的花色冷菜造型是()。
- A、飞燕 B、荷花 C、枫叶 D、腊梅
72. 花色冷拼使用白色的圆盘, 其布局范围比较广, 可以在()内布局。
- A、边线以外 B、边线以内 C、整个盘面 D、盘面中央
73. 拼摆山水花色冷拼时, 山体底部原料的色泽应选择()。
- A、较淡的原料 B、较深的原料 C、偏艳的原料 D、偏黄的原料
74. 造成花色冷拼作品呆板、没有生气的原因是()。
- A、餐具太大 B、原料品种太多 C、盘中空白太少 D、盘中空白太多
75. 花色冷拼的造型主体就是作品要表现的主题内容, 在盘中所占的布局范围应()。
- A、较大 B、较小 C、较多 D、较少
76. 食品雕刻与石雕、玉雕等造型艺术一样()。
- A、有相同的题材选择范围 B、有相类似的应用范围
- C、遵守共同的形式美法则 D、有相同的工艺技术体系
77. 适合镂空雕刻的一组原料是()。
- A、扁圆形南瓜、苹果 B、西瓜、芋头
- C、卵圆形南瓜, 西瓜 D、莴笋, 胶瓜
78. 雕刻“迎春花”一般选用()为原料。
- A、黄瓜 B、番茄 C、南瓜 D、辣椒
79. 制作好的宴席冷菜应晾至到()后, 再冷藏保存。
- A、18~20℃ B、15~18℃ C、15~15℃ D、5~8℃
80. 宴席中的凉菜具有的特点是()。
- A、烹调方法简单 B、口味单调
- C、色、香、味、形俱佳 D、色彩单调

二、判断题

81. ()职业道德是在职业活动的实践中成熟和发展的。
82. ()精益求精就是把自己职责范围内的是做好, 合乎质量标准 and 规范要求, 能够完成应承担的任务。
83. ()带鱼是我国北海产的最重要的经济鱼类。
84. ()“三高一低”膳食模式又称日本膳食模式。
85. ()餐厅的美化属于餐厅进食条件卫生的内容之一。
86. ()干货原料的净料成本是指干货原料的总值除以涨发后原料和废弃料的质量。
87. ()干料涨发就是将动物性原料重新吸收水分, 最大限度的恢复原有形态的工艺。
88. ()干料涨发按涨发介质的不同, 可分为: 水发、碱发、油发、盐发等。
89. ()干鱿鱼的涨发率一般为 1:2。
90. ()分档取料的目的是使原料符合卫生要求。
91. ()整鸡脱骨的步骤是: 去颈骨→去翅骨→去躯干骨→去腿骨→翻转鸡皮。
92. ()整鱼颈部出骨是首先在鱼的胸部开一刀口。
93. ()制作虾茸时一般不加入猪膘肉。
94. ()制作浓白汤时必须始终保持汤面沸腾。
95. ()黄豆芽、菌类是制作素汤的主要原料。
96. ()用蒸制法制作的皮冻比熬制法制作的皮冻更透明。
97. ()正宗的炆爆菜肴的配料是芹菜梗。
98. ()宫保鸡丁的正宗配料是花生米。
99. ()西湖醋鱼的成熟方法是水煮, 汤汁浓白, 取出后进行调味。
100. ()红糟是绍兴特产。

样题三

一、单项选择题

- 道德是以善恶为评价标准,调节人与人之间和个人与()之间关系的行为规范。
A、社会 B、工人 C、农民 D、商人
- 道德要求人们在获取()的时候,要考虑他人、集体和社会的利益。
A、社会荣誉 B、文化知识 C、个人利益 D、工资福利
- 职业道德是整个()体系中重要的组成部分。
A、社会舆论 B、社会价值 C、正误评判 D、社会道德
- ()是指消费者对产品的信任程度和该产品的社会影响程度(声誉)。
A、信誉 B、道德 C、价格 D、品牌
- 鹅是由()经人类驯化而来。
A、鸿雁 B、山鸡 C、鸭子 D、鸽子
- 盛装菜肴的器皿应消毒后使用,禁用()盛装菜品。
A、方盘 B、腰盘 C、圆盘 D、配菜盘
- 最低工资不包括()。
A、计时工资 B、计件工资 C、奖金 D、高温补贴
- 烹调原料初加工主要的内容是去污、去杂、()和活体的宰杀等。
A、去皮 B、去废 C、改刀 D、分割
- 腌腊制品初加工主要是为了()。
A、增加风味 B、去除杂质 C、便于调味 D、改变色泽
- 初加工乌贼时()部位应该保留。
A、足须 B、眼睛 C、胃肠 D、吸盘
- 烫制后的甲鱼应趁热用小刀刮去背壳和()上的黑膜。
A、裙边 B、腹部 C、颈部 D、四肢
- 竹荪有保护肝脏,能减少()脂肪的积存,有俗称“刮油”的作用。
A、腹壁 B、小肠 C、大肠 D、胃部
- 干制原料复水回软后才能适宜()和食用的要求。
A、加热 B、调味 C、烹调 D、成形
- 碱水发是指用碱溶液通过(),使干料膨润的加工方法。
A、浸泡 B、加热 C、蒸制 D、氽煮
- 碱面发是将干料先用()泡回软,再蘸满碱面放在容器内浸发。
A、温水 B、热水 C、冷水 D、沸水
- 适合于碱发的原料是()。
A、鱼皮 B、鱼肚 C、鱼翅 D、鱿鱼
- 火腿的分解加工是根据烹调要求,将火腿的大爪、()、火踵、油头、骨头进行分割。
A、中峰 B、后腿 C、方腿 D、圆腿
- 剔骨整理是指在动物性原料分割过程中,对需要进行()、脂肪与骨骼分离的原料实施的分离处理。
A、前腿 B、后腿 C、肌肉 D、正肋
- 分档取料可使原料符合烹调()要求,提高原料在烹调加工中的使用范围。
A、切配 B、烹调 C、调味 D、后续加工

20. 家禽肋开取内脏是在贴近翅骨()下开一长4~5cm的刀口。
A、右肋 B、左肋 C、上方 D、下方
21. 制作豆腐泥不仅将豆腐塌成泥状,还要()水分。
A、吸净 B、控净 C、排净 D、烘干
22. 制作滑炒鸡线滑油时的最佳油温以()左右为宜。
A、102℃ B、140℃ C、150℃ D、160℃
23. 制作芙蓉鱼片使用的是()茸泥。
A、软质 B、嫩质 C、硬质 D、汤糊
24. 花色热菜组配手法主要有穿、卷、包、扎等()种以上。
A、8 B、5 C、4 D、3
25. 下列原料中, ()可以作为如意卷的卷皮之用。
A、蛋皮 B、鱼片 C、豆腐干 D、豆腐
26. ()不适宜做镶的底托原料。
A、香菇 B、鱼肚 C、青椒 D、面包片
27. 下列菜肴()不是用捶的手法制作的菜品生坯。
A、鱼皮云吞 B、牡丹虾片 C、三丝敲鱼 D、香煎猪排
28. 下列菜肴中不能使用鲜汤的是()。
A、扒三白 B、蚝油牛柳 C、宫保鸡丁 D、蜜汁山芋
29. 清汤按质量和用途可分为()和高级清汤两种。
A、一般清汤 B、鸡清汤 C、肉清汤 D、鱼清汤
30. 下列适宜制汤的原料是()。
A、猪肘 B、家畜骨架 C、家禽骨架 D、以上都是
31. 鲜汤按汤色一般可分为()和白汤两种。
A、浓汤 B、毛汤 C、素汤 D、清汤
32. 鲜汤的质量与原料中()转移程度直接相关。
A、蛋白质 B、维生素 C、矿物质 D、呈味物质
33. 吊汤后再加入盐,会影响汤的()。
A、鲜味 B、浓度 C、味度 D、清澈度
34. 制作一般白汤的原料主要是()和家禽类原料的骨架。
A、猪 B、牛 C、羊 D、家畜
35. 鲜汤的味度与()因素无关。
A、原料质地 B、制汤时间
C、原料色泽 D、呈味物质扩散系数
36. 制作一般清汤的要点是()。
A、旺火煮沸 B、小火长时间加热
C、汤始终保持沸而不腾的状态 D、以上均是
37. 制作素汤要选用鲜味足、营养成分含量高的()原料。
A、动物性 B、矿物性 C、加工性 D、植物性
38. 下列最适宜夏季冻制菜肴的原料是()。
A、鱼肉 B、羊羔 C、脚爪 D、猪肉
39. 制肉皮冻需将预熟处理的肉皮切成条后放入()中继续熬制。
A、清水中 B、原汤中 C、高汤中 D、清汤中
40. 制作鱼鳞冻的(),蛋白质含量越高,制成的鱼鳞冻质量越好。
A、鱼鳞越小 B、鱼鳞越多 C、鱼鳞越大 D、鱼鳞越细
41. 制作茸胶时,温度达到()以上,茸胶的吸水性下降。
A、50℃ B、30℃ C、25℃ D、18℃

42. 制作鱼蓉面坯一般先将鱼肉切碎剁烂成蓉，放入盆内加盐，分次逐渐加水用力挌透搅拌，直至()。
- A、发粘起胶 B、松散滋润 C、润滑无粒 D、稀稿适度
43. 猪肉茸一般分为猪五花肉茸和()。
- A、猪瘦肉茸 B、猪肥肉茸 C、猪里脊肉茸 D、猪腿肉茸
44. 淮扬名菜芙蓉鱼片属于茸胶制品中的()。
- A、软质茸胶 B、硬质茸胶 C、汤糊茸胶 D、嫩质茸胶
45. 加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是()。
- A、有利于入味 B、增加吸水性 C、提高营养 D、便于成熟
46. 牛肉茸泥为了改善嫩度，可在采取()方法。
- A、添加大量的水 B、添加油脂 C、添加小苏打 D、添加鸡蛋
47. 汤糊茸胶是按茸泥的()特性分类的。
- A、浓度 B、色泽 C、颗粒 D、弹性
48. 调制鱼肉茸泥时，()。
- A、应先投调料后投辅料 B、辅料和调料应一起投入，快速搅拌
C、辅料和调料应分次投入 D、必须先投盐搅拌上劲
49. 宴席菜单设计的原则是：以顾客需要为导向、以价格定()。
- A、头菜 B、大菜 C、档次 D、热炒菜
50. 宴席菜营养组配原则之一是()平衡。
- A、酸碱度 B、冷热菜 C、冷菜与面点 D、冷菜与汤菜
51. 宴席的上菜原则之一是先冷菜后()。
- A、热菜 B、大菜 C、甜菜 D、汤菜
52. 正常体力劳动者每人每次宴席的净料量以()克左右为宜。
- A、750 克 B、1000 克 C、1050 克 D、1100 克
53. 拔丝炒糖的目的是使蔗糖由结晶体转变为液体，最终形成无定型的()。
- A、硬体 B、软体 C、固体 D、玻璃体
54. 拔丝的油拔法是用()炒制糖浆的方法，糖与油的比例以 10:1 为宜。
- A、少量油 B、多量油 C、动物油 D、植物油
55. 拔丝的糖浆最佳温度以()为宜。
- A、100℃ B、110℃ C、120℃ D、160℃
56. 炖制法是制作汤菜的技法，成菜后菜与汤的比例以()为宜。
- A、1: 1 B、1: 2 C、1: 3 D、1: 4
57. 炖制菜肴的特点之一是()不勾芡。
- A、汤清 B、汤浑 C、汤少 D、汤稠
58. 煨制菜肴一般不使用()做调味料。
- A、生抽 B、盐 C、味素 D、料酒
59. 蜜汁菜肴的特点之一是汁浓()。
- A、明亮 B、紧亮 C、鲜亮 D、晶莹透亮
60. 爆制法根据传热介质和调配料的不同，可分为：油爆、()、酱爆、芡爆、汤爆等。
- A、葱爆 B、干爆 C、炅爆 D、生爆
61. 制作汤爆双脆的猪肚仁应在()剖鱼网状花刀。
- A、外面 B、里面 C、上面 D、下面
62. 京酱肉丝的配料是()。
- A、油菜 B、生姜 C、尖椒 D、葱白丝
63. 鱼香肉丝的口味特点是()。
- A、咸鲜味 B、麻辣味 C、酸甜味 D、咸酸甜辣鲜香

64. 腊味合蒸的原料洗净后,先(),再改刀码入碗中加调料蒸制。
A、炸熟 B、蒸断生 C、煮熟 D、炒熟
65. 制作锅塌豆腐的工艺是先()后塌制。
A、煎 B、炸 C、烤 D、炒
66. 凉菜是指热制冷吃、凉制()和冷拼菜肴的总称。
A、凉吃 B、生吃 C、熟吃 D、拌吃
67. 琉璃法制成的菜肴,()形成一层棕黄色晶莹透亮的晶体。
A、冷却后 B、冷冻后 C、搅拌后 D、装盘后
68. 四川传统代表菜樟茶鸭子是先()后蒸再炸制而成的。
A、烤 B、氽 C、熏 D、煮
69. 熏制菜肴时要严格控制熏制()和熏制的温度,勿使制品焦糊。
A、器皿 B、方法 C、原料 D、时间
70. 花色冷菜要针对宴席的(),构思与其相适应的主题内容。
A、性状 B、性质 C、性能 D、性态
71. 拼摆山水花色冷拼时,山体底部原料的色泽应选择()。
A、较淡的原料 B、较深的原料 C、偏艳的原料 D、偏黄的原料
72. 花色冷拼的造型主体就是作品要表现的主题内容,在盘中所占的布局范围应()。
A、较大 B、较小 C、较多 D、较少
73. 花色冷菜制作比较复杂,为确保食用安全,拼摆的时间应控制在()分钟内完成为宜。
A、60 B、80 C、90 D、100
74. 食品雕刻题材选择范围与菜肴面点造型题材选择范围相比()。
A、基本一致 B、完全不同 C、要广泛的多 D、要狭窄的多
75. 可用于食品雕刻作品保鲜的方法是()浸泡。
A、热水 B、盐水冷水 C、冷水 D、碱水
76. 最迟在()时期已经有了经雕刻的蛋。
A、春秋战国 B、汉代 C、唐代 D、宋代
77. 使用()刀刻鱼的鳞片最为简单快捷。
A、尖刀 B、U形 C、V形 D、P形
78. 食品雕刻按使用的食品品质来划分,可分为()。
A、整雕 B、零雕整装 C、镂空雕 D、果蔬雕
79. 因食用温度的差异,宴席冷菜的()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
80. 下列宴席名目中属于“原料宴”的是()。
A、红楼宴 B、庆典宴 C、美容宴 D、江鲜宴

二、判断题

81. ()忠于职守就是要求把自己职责范围内的事做好,能够完成应承担的任务。
82. ()食物的特殊动力作用又称食物的热效应。
83. ()某原料 2500 克,出材率 80%,此净料重为 3250 克。
84. ()蛤蜊在盐水活养去沙时,盐水的浓度以 10%为宜。
85. ()初加工蟹时,要挑起腹脐,挤出粪便。
86. ()几乎所有的野生食用菌都有微毒,初加工时要特别注意。
87. ()裙带菜是褐藻植物海带科的海草,誉为海中蔬菜。
88. ()碱水发可分为生碱水发和凉碱水发两种。
89. ()整鸡脱骨是在鸡的颈部和两肩相交处开口。

90. ()云腿指的是江苏如皋所产的火腿。
91. ()猪五花肉肥瘦均有，是适宜制做猪肉茸泥的最佳原料。
92. ()制猪肉茸泥时要先剔除肉中的筋膜，以保证茸泥的质地。
93. ()卷制菜肴生坯时，外皮必须将被卷的料完全卷在里面，不能让卷入的料外露。
94. ()鲜汤的用途非常广泛，不仅在汤菜中使用，其他许多类菜肴也离不开它。
95. ()高级清汤是在一般清汤的基础上吊制而成的。
96. ()制冻根据凝固方法，可分为自然凝固成冻和凝固剂凝固成冻两种方法。
97. ()油爆内脏类原料菜肴时一般不挂糊、不上浆。
98. ()红烧法的技术要点之一是急慢火结合烧透入味，成菜时勾芡。
99. ()干烧的特点是口味醇厚，芡汁明亮。
100. ()蟹黄扒菜心具有蟹黄白嫩、菜心绿脆、色彩素雅、汁亮味美的特点。

样题四

一、单项选择题

1. 职业道德对社会主义精神文明建设有极大的()。
- A、引导作用 B、协调作用 C、决定作用 D、促进作用
2. ()是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。
- A、平等尊重 B、师道尊严 C、尊敬领导 D、文明礼让
3. 我国四大海产经济鱼类是指大黄鱼、小黄鱼、乌贼和()。
- A、带鱼 B、平鱼 C、鲑鱼 D、鲫鱼
4. 利用净料率可以根据净料质量计算毛料的质量，毛料质量等于净料质量()净料率。
- A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以
5. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的合法权益，()，建立和维护适应社会主义市场经济的劳动制度，促进经济发展和社会进步。
- A、调整劳动关系 B、调整工资关系 C、调整工作时间 D、调整休息时间
6. 烹调原料的初加工，首先要符合()的卫生要求。
- A、菜品安全 B、营养成分 C、原料完整 D、节约用料
7. 腌腊制品初加工主要是为了()。
- A、增加风味 B、去除杂质 C、便于调味 D、改变色泽
8. 烹调原料初加工的技术要点之一是保持原料形态的()。
- A、一致性 B、完整性 C、多样性 D、成形性
9. 食用螺类时应烧煮()以上，以防止病菌和寄生虫污染。
- A、3 分钟 B、5 分钟 C、10 分钟 D、20 分钟
10. 对虾中的虾线不能食用，取虾线的方法之一是从其()剪开，挑出虾线。
- A、头部 B、背部 C、尾部 D、腹部
11. 为了保证鲍鱼肉的()，宰杀时切忌用力过猛。
- A、肉质新鲜 B、肉质鲜美 C、肉体完整 D、肉体饱满
12. 甲鱼体中有()，腥味较重，初加工时必须去除。
- A、心 B、肝 C、肺 D、黄油
13. 竹荪有保护肝脏，能减少()脂肪的积存，有俗称“刮油”的作用。

- A、腹壁 B、小肠 C、大肠 D、胃部
14. ()裙带菜必须首先用沸水将裙带菜烫透。
A、爆炒 B、清炖 C、干制 D、凉拌
15. 加工性烹调原料可分为()和腌腊制品原料两大类。
A、鲜活制品原料 B、干制品原料 C、水产品原料 D、乳制品原料
16. 碱水发是指用碱溶液通过(),使干料膨润的加工方法。
A、浸泡 B、加热 C、蒸制 D、氽煮
17. 碱水腐蚀性强,涨发干料时要控制碱溶液的()和涨发时间。
A、容量 B、浓度 C、湿度 D、尺度
18. 下列鱼肚中质量最好的是()。
A、毛常肚 B、黄鱼肚 C、鳗鱼肚 D、黄唇肚
19. 火腿的分解加工是根据烹调要求,将火腿的大爪、中峰、(),火踵、油头、骨头进行分割。
A、皮 B、肉 C、蹄 D、筋
20. 分档取料可使原料符合烹调()要求,提高原料在烹调加工中的使用范围。
A、切配 B、烹调 C、调味 D、后续加工
21. 北京烤鸭是用()的方法开膛取内脏的。
A、背开 B、肋开 C、腹开 D、都可
22. 火腿中的南腿是指()。
A、如皋火腿 B、宣威火腿 C、腾越火腿 D、金华火腿
23. 制作鸡茸泥的流程是制茸→加()搅制→加盐搅上劲→加蛋清搅匀→加入大油搅匀(如使用猪膘肉可不放大油)。
A、水 B、油 C、白糖 D、料酒
24. 制作虾茸泥时添加猪肥膘肉的作用之一是()。
A、添加油脂 B、调整口感 C、调整形状 D、作为粘着剂
25. 制作牛肉茸泥不能添加的添加料是()。
A、盐 B、水 C、大油 D、蛋清
26. 制作紫薯泥的过程不包括()。
A、蒸熟 B、去皮 C、沥水 D、塌泥
27. 制作蚕豆虾茸时,首先要将蚕豆瓣()。
A、焯熟→浸凉→塌泥 B、蒸煮→去皮→塌泥
C、浸凉→过滤→塌泥 D、蒸煮→浸凉→塌泥
28. 如意卷是指在卷制时由()向中间卷成如意形的工艺。
A、一头 B、两头 C、左面 D、右面
29. 包的馅料一般为鲜嫩的()原料为主。
A、脆性 B、加工性 C、植物性 D、动物性
30. 下列()不是用扎制法生坯制成的菜肴。
A、柴把鸡 B、柴把鸭掌 C、镜箱豆腐 D、柴把三丝
31. 制作酿的馅料基本要求是()。
A、必须荤料 B、可荤可素 C、必须素料 D、荤素各半
32. 鸡精与()配合使用,才能起到良好的味感效果。
A、盐 B、醋 C、料酒 D、鲜汤
33. 鲜汤按制汤的原料,可分为()鲜汤和植物性鲜汤两大类。
A、动物性 B、鸡茸 C、肉茸 D、鱼茸
34. 下列不能使用鲜汤的菜肴是()。
A、宫保鸡丁 B、大煮干丝 C、醋椒鱼 D、蜜汁三鲜

35. 下列适宜制作一般清汤的原料是()。
- A、仔鸡 B、老母鸡 C、成年鸡 D、小雏鸡
36. 鲜汤味的浓度与下列()因素有关。
- A、原料质量 B、制汤时间
C、呈味物质扩散系数 D、以上都是
37. 制作一般白汤的火候要求是：急火烧开，改中火加热()以上，并要始终保持汤面沸腾状态。
- A、40 分钟 B、90 分钟 C、100 分钟 D、120 分钟
38. 高级清汤是在()的基础上吊制而成的。
- A、奶汤 B、浓白汤 C、一般白汤 D、一般清汤
39. 豆芽素汤浓白，味鲜醇，适宜制作()之用。
- A、花色菜肴 B、高档素菜 C、红色菜肴 D、绿色蔬菜
40. 冻制的胶汁冻结的温度在()时最为理想。
- A、0℃ B、20℃ C、30℃ D、40℃
41. 熬制肉皮冻时，食盐应在()再加入。
- A、加热开始时 B、熬制过程中 C、倒入盛器后 D、汤汁浓稠时
42. 制作鱼鳞冻的()，蛋白质含量越高，制成的鱼鳞冻质量越好。
- A、鱼鳞越小 B、鱼鳞越多 C、鱼鳞越大 D、鱼鳞越细
43. 制作茸胶的最佳温度是()。
- A、2℃ B、8℃ C、15℃ D、30℃
44. 制作鱼蓉面坯一般先将鱼肉切碎剁烂成蓉，放入盆内加盐，分次逐渐加水用力挞透搅拌，直至()。
- A、发粘起胶 B、松散滋润 C、润滑无粒 D、稀稿适度
45. “雪花蟹斗”中的“雪花”是用()表现的。
- A、鱼茸 B、蟹肉 C、打发的蛋清 D、虾仁
46. 淮扬名菜芙蓉鱼片属于茸胶制品中的()。
- A、软质茸胶 B、硬质茸胶 C、汤糊茸胶 D、嫩质茸胶
47. 加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是()。
- A、有利于入味 B、增加吸水性 C、提高营养 D、便于成熟
48. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。
- A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性
49. 调制鸡肉茸泥时一般都要添加()，可使成品更嫩滑。
- A、淀粉 B、肥膘或油 C、盐 D、蛋清
50. 制茸胶时，一般鱼肉的吸水率是()。
- A、100%---150% B、120%---200% C、80%-----100% D、70%-----90%
51. 宴席菜营养组配原则之一是()结构合理。
- A、冷热菜 B、烧扒菜 C、营养 D、菜肴与点心
52. 宴席中先优后次的上菜程序是指()。
- A、热菜的上菜程序 B、凉菜的上菜程序
C、整个宴席的程序 D、针对客人的程序
53. 土豆、红薯、山芋含()，用于制作拔丝菜时只拍粉不挂糊。
- A、淀粉多水分少 B、淀粉少水分多 C、淀粉多水分多 D、淀粉少水分少
54. 下列适宜制作扒菜的原料是()。
- A、菜心 B、黄瓜 C、茄子 D、西红柿
55. 烧扒（大翻勺扒制法）法装盘的技法是()。
- A、拖入法 B、盛装法 C、覆扣法 D、倒入法

56. 咸鲜味煨菜的汤汁要求是()。
- A、宽浓而不稠 B、汁宽而清澈 C、汁紧而浓白 D、汁紧而清澈
57. 下列适宜贴制菜肴顶面原料的是()。
- A、虾茸 B、肥膘 C、鲜笋 D、雪菜
58. 塌制法一般将原料加工成(), 便于塌制和成熟。
- A、条形 B、块形 C、丁形 D、扁平形
59. 塌菜特点之一是塌尽汤汁()。
- A、不勾芡 B、勾厚芡 C、勾薄芡 D、勾流芡
60. 蜜汁菜肴的特点之一是汁浓()。
- A、明亮 B、紧亮 C、鲜亮 D、晶莹透亮
61. 油爆鸡丁最适宜上的浆是()。
- A、蛋白浆 B、全蛋浆 C、蛋黄浆 D、水粉浆
62. 油爆内脏类菜肴芡汁的特点是()。
- A、紧汁亮油 B、多汁油亮 C、汁宽汤多 D、亮油无汁
63. 下列最适宜制作京酱肉丝的浆是()。
- A、蛋清浆 B、全蛋浆 C、水粉浆 D、脆皮浆
64. 大煮干丝的成品特点是: 色泽美观、干丝洁白、()、汤汁浓厚、味鲜可口。
- A、质地软糯 B、质地绵软 C、酥糯鲜香 D、质地脆嫩
65. 制作软炸银鱼一般要挂()或蛋泡糊为宜。
- A、蛋清糊 B、蛋黄糊 C、全蛋糊 D、发粉糊
66. 蜜汁叉烧是先()后烤, 然后刷糖浆再烤。
- A、腌制 B、上浆 C、挂糊 D、炸制
67. 锅塌豆腐的特点是(), 质外微酥内嫩, 口味鲜咸, 味汁紧收, 不勾芡。
- A、色泽金黄 B、汤汁浓厚 C、明油包欠 D、色泽金红
68. 蟹黄扒菜心具有蟹黄金黄、菜心()、色彩素雅、明油亮芡的特点。
- A、嫩绿 B、脆绿 C、不腻 D、味香
69. 冷菜是宴席中第一道菜, 具有烘托宴席(), 增进客人食欲, 美化和突出宴席主题的作用。
- A、内容 B、气氛 C、形式 D、环境
70. 琉璃法熬糖浆的最佳温度应控制在()左右为宜。
- A、110℃ B、120℃ C、130℃ D、150℃
71. 糟制菜肴的糟料有()。
- A、红糟 B、糟油 C、白糟 D、以上都是
72. 白糟是()特产。
- A、绍兴 B、福建 C、广东 D、四川
73. 熏是将原料置于熏锅或熏炉中, 利用熏料所释放的()为介质, 形成具有特殊风味的技法。
- A、烟气 B、空气 C、水气 D、热气
74. 熏制菜肴时要严格控制熏制()和熏制的温度, 勿使制品焦糊。
- A、器皿 B、方法 C、原料 D、时间
75. 花色冷拼的造型主体就是作品要表现的主题内容, 在盘中所占的布局范围应()。
- A、较大 B、较小 C、较多 D、较少
76. 花色冷菜的拼摆的工艺要求是: 艺术性、食用安全性和()融为一体。
- A、可口性 B、可塑性 C、质感性 D、可操作性
77. 食品雕刻题材选择范围与菜肴面点造型题材选择范围相比()。
- A、基本一致 B、完全不同 C、要广泛的多 D、要狭窄的多

78. “喜宴”一般不选用的雕刻作品的主题是()。
- A、龙凤呈祥 B、鸳鸯戏水 C、桃园结义 D、花好月圆
79. 最迟在()时期已经有了经雕刻的蛋。
- A、春秋战国 B、汉代 C、唐代 D、宋代
80. 使用()刀刻鱼的鳞片最为简单快捷。
- A、尖刀 B、U形 C、V形 D、P形

二、判断题

81. ()道德是通过权利和义务来调节和协调人们之间的关系的。
82. ()职业道德是在职业活动的实践中成熟和发展的。
83. ()职业道德建设应与个人利益挂钩。
84. ()货真价实是讲求质量、注重信誉的具体要求。
85. ()动物脂肪中不饱和脂肪酸含量高，常温下呈固态。
86. ()使用微波炉烤制食品可减少多环芳烃的形成。
87. ()碱水发可分为生碱水发和凉碱水发两种。
88. ()分档取料即动物性原料的剔骨工艺。
89. ()分档取料的基本要求是：下刀准确、刀刃紧贴骨骼，保持肉的完整性。
90. ()卷是指用薄软有韧性而又能食用的原料作皮，放入调味的原料卷制成生坯的工艺。
91. ()白汤形成的原理主要是油脂乳化的结果。
92. ()吊制高级清汤前，在一般清汤中加入少量盐有利于汤的稳定性。
93. ()制作浓白汤的原料是专用料。
94. ()制作一般清汤的原料主要是家畜、家禽的骨架。
95. ()制冻根据凝固方法，可分为自然凝固成冻和凝固剂凝固成冻两种方法。
96. ()煨是将原料放入水（汤）中，加入调味品，大火烧开转中小火加热 1~2 小时成熟的技法。
97. ()烧制法按成菜风味可分为红烧和白烧两种。
98. ()挂霜是制作甜菜的一种技法，是将白糖放入少量水熬溶化，待泡沫由大变小时，放入炸好的原料裹匀糖浆，冷却后菜肴表面形成一层洁白的糖霜的工艺。
99. ()花色冷菜在宴席中具有美化和烘托主题的作用。
100. ()花色冷拼的造型一般以写实的图案为主，不宜用写意的图案表现。

样题五

一、单项选择题

1. “君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要首先建立在()的基础之上。
- A、个人利益最大化 B、个人利益少受损害
- C、为他人和社会服务 D、能够保障个人利益
2. ()是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。
- A、平等尊重 B、师道尊严 C、尊敬领导 D、文明礼让
3. 中华绒螯蟹雄蟹腹部呈三角形，俗称()。
- A、尖脐 B、白脐 C、黑脐 D、团脐

4. 饮食企业成本核算的主体是饮食产品的()。
- A、配料成本 B、主料成本 C、调料成本 D、原料成本
5. 职业资格证书的取得, 需经政府批准和考核鉴定()进行技能考核鉴定。
- A、机关 B、部门 C、单位 D、机构
6. 《中华人民共和国劳动法》规定, 法定节假日安排劳动者工作的, 支付不低于工资的百分之()的工资报酬。
- A、一百五 B、二百 C、三百 D、四百
7. 河蚌经加工取肉后, 用适量的盐进行搓洗, 目的是去除(), 然后再用清水漂净。
- A、黏液 B、泥沙 C、油垢 D、肠胃
8. 初加工蟹时要挑起腹脐, ()。
- A、挖出内脏 B、去掉腹脐 C、挤出粪便 D、整理外形
9. 泡发口蘑时, 水中要放入适量()和淀粉, 目的是使泥沙容易脱出。
- A、碱 B、醋 C、酒 D、盐
10. 加工性烹调原料可分为()和腌腊制品原料两大类。
- A、鲜活制品原料 B、干制品原料 C、水产品原料 D、乳制品原料
11. 传统的熟碱水发除用纯碱外, 还要加入适量的()。
- A、盐 B、糖 C、酒 D、石灰
12. 碱水腐蚀性强, 涨发干料时要控制碱溶液的()和涨发时间。
- A、容量 B、浓度 C、湿度 D、尺度
13. 下列鱼肚中质量最好的是()。
- A、毛常肚 B、黄鱼肚 C、鳗鱼肚 D、黄唇肚
14. 洗涤品质好的火腿时, 可直接采用()的加工方法。
- A、漂洗 B、烫洗 C、刷洗 D、冲洗
15. 分档取料可使原料更符合烹调的要求, 多方位体现原料的()。
- A、形状 B、色泽 C、口味 D、品质
16. 整鱼出骨有脊背部开口出骨和()开口两种方法。
- A、腹部出骨 B、颈部出骨 C、尾部出骨 D、嘴部出骨
17. 家禽肋开取内脏是在贴近翅骨()下开一长4~5cm的刀口。
- A、右肋 B、左肋 C、上方 D、下方
18. 德州扒鸡的开膛取内脏方法是()的方法。
- A、腹开 B、背开 C、肋开 D、都可
19. 火腿中的南腿是指()。
- A、如皋火腿 B、宣威火腿 C、腾越火腿 D、金华火腿
20. 调制鱼茸的一般工艺是: 选料→浸泡→()→制茸胶。
- A、加水 B、加油 C、制茸 D、加盐
21. 制作蚕豆泥首先将嫩蚕豆瓣()。
- A、焯熟 B、蒸熟 C、炒熟 D、炸熟
22. 花色热菜的造型一般分为图案造型和()两种。
- A、写意造型 B、夸张造型 C、象形造型 D、对称造型
23. 下列选项中, ()不属于花色热菜组配手法的范畴。
- A、卷 B、熏 C、包 D、穿
24. 包是指用薄软而又有一定韧性的无毒原料作皮, 包入调味的原料成不同()形态生坯的工艺。
- A、包状 B、长状 C、方状 D、块状
25. 穿是将被穿的原料出骨, 在出骨的(), 用其他原料穿在里面形成生坯的工艺。
- A、下面 B、上面 C、空隙处 D、左面

26. 制作酿的馅料基本要求是()。
- A、必须荤料 B、可荤可素 C、必须素料 D、荤素各半
27. 下列菜肴中不能使用鲜汤的是()。
- A、扒三白 B、蚝油牛柳 C、宫保鸡丁 D、蜜汁山芋
28. 下列不能使用鲜汤的菜肴是()。
- A、宫保鸡丁 B、大煮干丝 C、醋椒鱼 D、蜜汁三鲜
29. 下列适宜制汤的原料是()。
- A、猪肘 B、家畜骨架 C、家禽骨架 D、以上都是
30. 浓白汤形成的原理主要是()反应的结果。
- A、油脂乳化 B、糖的分解 C、蛋白质凝固 D、呈味物质水解
31. 鲜汤味的浓度与下列()因素有关。
- A、原料质量 B、制汤时间 C、呈味物质扩散系数 D、以上都是
32. 吊汤后再加入盐, 会影响汤的()。
- A、鲜味 B、浓度 C、味度 D、清澈度
33. 制作一般白汤的火候要求是: 急火烧开, 改中火加热()以上, 并要始终保持汤面沸腾状态。
- A、40 分钟 B、90 分钟 C、100 分钟 D、120 分钟
34. 制作浓白汤要始终保持汤面沸腾, 使原料中的呈味物质浸出, 并发生油脂的乳化作用, 使汤()浓稠。
- A、色白 B、乳白 C、味鲜 D、味醇
35. 制作一般清汤, 必须使用()长时间加热, 才能保证汤的清澈。
- A、大火 B、小火 C、中火 D、微火
36. 吊汤就是利用鸡茸泥中蛋白质的(), 吸附汤中悬浮微粒, 使汤汁清澈的工艺。
- A、吸附作用 B、凝固作用 C、渗透作用 D、扩散作用
37. 下列适宜制作素汤的原料是()。
- A、菠菜 B、木耳 C、黄豆芽 D、白萝卜
38. 下列适宜冻制法使用的凝固剂是()。
- A、淀粉 B、琼脂 C、鱼鳞 D、肉皮茸
39. 采用自然凝固法制冻一般要选用()、胶原蛋白高的动物性原料。
- A、结缔组织丰富 B、淀粉含量丰富 C、脂肪组织丰富 D、肌肉含量丰富
40. 制作鱼鳞冻的(), 蛋白质含量越高, 制成的鱼鳞冻质量越好。
- A、鱼鳞越小 B、鱼鳞越多 C、鱼鳞越大 D、鱼鳞越细
41. 制作琼脂冻时水与琼脂的比例是()。
- A、0.00072337962962963 B、0.000732060185185185
C、0.000758101851851852 D、0.000766782407407407
42. 制作鱼肉茸泥时鱼净肉要先(), 然后才能粉碎成茸。
- A、切成小颗粒 B、漂净血水 C、去掉肉中细刺 D、低温冷藏
43. “雪花蟹斗”中的“雪花”是用()表现的。
- A、鱼茸 B、蟹肉 C、打发的蛋清 D、虾仁
44. 淮扬名菜芙蓉鱼片属于茸胶制品中的()。
- A、软质茸胶 B、硬质茸胶 C、汤糊茸胶 D、嫩质茸胶
45. 加工山药茸泥前应先采取()处理。
- A、蒸熟处理 B、去皮处理 C、焯水处理 D、浸泡处理
46. 茸胶制品的质感主要表现在嫩度和()两个方面。
- A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性

47. 调制鸡肉茸泥时一般都要添加(), 可使成品更嫩滑。
A、淀粉 B、肥膘或油 C、盐 D、蛋清
48. 调制鱼肉茸时, 辅料和调料应该()。
A、先投调料后投辅料 B、一起投入, 快速搅拌
C、分次投入 D、必须先投盐搅拌上劲
49. 下列不是拔丝菜特点的是()。
A、口味纯甜 B、食时有丝 C、外酥脆里嫩 D、芡汁明亮
50. 拔丝西瓜拍粉后挂()效果最佳。
A、发粉糊 B、水粉糊 C、蛋黄糊 D、全蛋糊
51. 贴制法似是一种特殊的()技法。
A、炸制 B、烹制 C、煎制 D、熏制
52. 贴制菜肴具有底面油润()酥香, 顶面鲜香软嫩, 无汤无汁的特点。
A、色白 B、乳白 C、金黄 D、清香
53. 塌制法一般将原料加工成(), 便于塌制和成熟。
A、条形 B、块形 C、丁形 D、扁平形
54. 塌菜特点之一是塌尽汤汁()。
A、不勾芡 B、勾厚芡 C、勾薄芡 D、勾流芡
55. 盐作为烹调介质, 其特点是(), 安全卫生。
A、受热快传热快 B、传热慢但均匀 C、导热性能差 D、受热快传热慢
56. 盐焗菜具有皮脆骨酥、()、干香味厚、冷吃热吃均可的特点。
A、肉质酥软 B、肉质软嫩 C、肉质鲜嫩 D、肉质焦嫩
57. 蜜汁是指将白糖(也可加少许蜂蜜)加水熬化, 放入加工处理的原料, 经(), 使之甜味渗透, 收浓糖汁成菜的烹调方法。
A、炸或蒸制 B、泡或腌制 C、腌或煮制 D、熬或蒸制
58. 蜜汁菜肴的特点是: 色泽美观、汁浓晶莹透亮、质酥糯、味甜()。
A、似蜜 B、似白糖 C、似饴糖 D、似冰糖
59. 爆制菜肴的质感特点是()。
A、嫩脆清爽 B、鲜香脆嫩 C、酥香滋润 D、细嫩软滑
60. 大煮干丝的成品特点是: 色泽美观、干丝洁白、(), 汤汁浓厚、味鲜可口。
A、质地软糯 B、质地绵软 C、酥糯鲜香 D、质地脆嫩
61. 松鼠鳜鱼剖的是()花刀。
A、菊花 B、鳞毛 C、核桃 D、麦穗
62. 腌制蜜汁叉烧肉的调料有老抽、生抽、豆酱、白糖和()。
A、啤酒 B、果酒 C、味精 D、汾酒
63. 发丝百页的主料是()。
A、牛百页 B、牛毛肚 C、猪肚 D、羊百页
64. 锅塌豆腐的特点是(), 质外微酥内嫩, 口味鲜咸, 味汁紧收, 不勾芡。
A、色泽金黄 B、汤汁浓厚 C、明油包欠 D、色泽金红
65. 蟹黄扒菜心用的熟蟹黄在扒制前要进行()处理。
A、水煮 B、炒香 C、油炸 D、烤干
66. 冷菜是宴席中第一道菜, 具有烘托宴席(), 增进客人食欲, 美化和突出宴席主题的作用。
A、内容 B、气氛 C、形式 D、环境
67. 下列最适宜挂霜菜的糊是()。
A、硬糊 B、软糊 C、蛋白糊 D、蛋清糊
68. 下列最适宜制作挂霜菜的原料是()。

- A、花生米 B、香蕉 C、苹果 D、虾仁
69. 挂霜菜的质感特点是(), 口味甜香。
A、松脆 B、外脆 C、外焦 D、酥糯
70. 琉璃法制成的菜肴, ()形成一层棕黄色晶莹透亮的晶体。
A、冷却后 B、冷冻后 C、搅拌后 D、装盘后
71. 糟制菜肴的温度在()以下食用口感最佳。
A、10℃ B、20℃ C、25℃ D、30℃
72. 熏是将原料置于熏锅或熏炉中, 利用熏料所释放的()为介质, 形成具有特殊风味的技法。
A、烟气 B、空气 C、水气 D、热气
73. 熏制法具有()作用, 可延长食物的保存期。
A、防虫 B、防潮 C、防尘 D、防腐
74. 拼摆山水花色冷拼时, 如果假山底部原料色泽偏淡, 就会显得()或层次不清。
A、主次不清 B、重心不稳 C、食用性差 D、虚实比例不当
75. 造成花色冷拼作品呆板、没有生气的原因是()。
A、餐具太大 B、原料品种太多 C、盘中空白太少 D、盘中空白太多
76. 花色冷拼的造型主体就是作品要表现的主题内容, 在盘中所占的布局范围应()。
A、较大 B、较小 C、较多 D、较少
77. 精美绝伦的西瓜灯, 最早出现在清代()宴席上。
A、杭州 B、扬州 C、苏州 D、成都
78. 雕刻食品时操作者手执刀具的各种姿势称为()。
A、执刀方法 B、插刀法 C、食雕刀法 D、横刀法
79. 宴席中最先上席的是()。
A、冷菜 B、甜菜 C、热菜 D、水果
80. 宴席中的凉菜具有的特点是()。
A、烹调方法简单 B、口味单调
C、色、香、味、形俱佳 D、色彩单调

二、判断题

81. ()社会主义道德建设的基本要求是: 爱祖国、爱人民、爱劳动、爱科学、爱社会主义。
82. ()职业道德有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性三个方面的特征。
83. ()忠于职守就是要求把自己职责范围内的事做好, 能够完成应承担的任务。
84. ()氨基酸是含有氨基的有机酸, 是组成脂肪的基本单位。
85. ()鱼死后的变化与畜肉相似, 其僵直持续的时间比哺乳动物长。
86. ()对虾中的虾线不能食用, 取虾线的方法之一是从胸部剪开挑去虾线。
87. ()初加工乌贼, 除保留外套膜和足须外, 其他皮膜、眼、吸盘、唾液腺和胃肠都应去除。
88. ()宰杀牛蛙是从头部下刀开口, 用竹签沿脊髓捅一下, 令其迅速死亡。
89. ()几乎所有的野生食用菌都有微毒, 初加工时要特别注意。
90. ()鲜牛肝菌的初加工主要是削去菌柄基部的泥土、杂质, 以提高成品的净度。
91. ()裙带菜是褐藻植物海带科的海草, 誉为海中蔬菜。
92. ()干货原料不经涨发不能用于烹制菜肴。
93. ()蛋清在调制茸泥中有提高茸泥的弹性和嫩度的作用。
94. ()滑炒鸡线的色泽洁白, 滑油时应用 160℃ 的油温为佳。

95. ()制作芙蓉鱼片的茸泥是汤糊鱼茸泥。
96. ()鲜汤种类很多，各地称谓也有所不同，按制汤的原料，可分为动物性鲜汤和植物性鲜汤两大类。
97. ()用蒸制法制作的皮冻比熬制法制作的皮冻更透明。
98. ()煨制菜肴具有形态完整、汁浓味醇、软嫩鲜香的特点。
99. ()正宗的汤爆双脆的原料是猪肚仁和鱿鱼。
100. ()制作开水白菜首先将白菜加调料煮 5 分钟。

第五届连云港技能状元大赛