2015年山西省职业院校大赛烹饪赛项

基础理论测试公开题库及参考答案（高职组）

1．社会主义市场经济的发展，需要大力加强社会主义(　B　)。

 A、集体主义的教育 B、职业道德建设

 C、爱岗敬业的教育 D、奉献精神的教育

2．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(　D　)。

 A、行为守则 B、职业守则 C、社会公德 D、职业道德

3．职业道德建设关系到社会稳定和(　B　)的和谐。

 A、行业之间 B、人际关系 C、职业之间 D、企业之间

4．职业道德在形式上具有(　C　)的特征。

 A、客观性 B、主观性 C、多样性 D、单一性

5．职业道德建设应与建立和完善职业道德(　C　)结合起来。

 A、管理体系 B、规划机制 C、监督机制 D、审查手段

6．遵纪守法特别强调要遵守与职业活动相关的(　D　)和职业纪律。

 A、操作系统 B、规章制度 C、职业守则 D、法律法规

7．(　C　)污染为食品的物理性污染。

 A、N-硝基化合物 B、酒中的醛类

 C、放射性污染 D、滥用食品添加剂

8．引起食品腐败变质(　B　)除外。

 A、微生物 B、N-硝基化合物 C、湿度 D、食物因素

9．有机氯农药对食品的污染，随食品进入人体主要蓄积于(　A　)。

 A、脂肪组织 B、皮肤 C、肌肉 D、血液

10．属于细菌性食物中毒的是(　C　)。

 A、毒蕈中毒 B、河豚鱼中毒

 C、副溶血性弧菌食物中毒 D、真菌及其毒素食物中毒

11．在食品储存中属于化学储存的方法是(　B　)。

 A、低温储存 B、烟熏 C、脱水干燥储存 D、高温杀菌

12．碳水化合物的消化是从(　A　)开始的。

 A、口腔 B、食管 C、胃 D、小肠

13．脂肪的消化主要发生在(　C　)。

 A、口腔 B、胃 C、小肠 D、大肠

14．婴幼儿体内的必需氨基酸为(　C　)。

 A、7种 B、8种 C、9种 D、10种

15．处于氮平衡的人群主要是(　C　)。

 A、婴幼儿 B、孕妇 C、成年女性 D、老男人

16．动物脂肪中(　C　)含量较多。

 A、单不饱和脂肪酸 B、多不饱和脂肪酸

 C、饱和脂肪酸 D、必需脂肪酸

17．脂肪对人体有着重要的功能不包括(　D　)。

 A、提供能量 B、保护脏器 C、维持体温 D、肌肉的收缩

18．属于单糖的是(　D　)。

 A、麦芽糖 B、糊精 C、糖原 D、葡萄糖

19．能够促进脂肪氧化代谢的营养素是(　B　)。

 A、氨基酸 B、碳水化合物 C、维生素Ｄ D、维生素A

20．属于基础代谢的是(　C　)。

 A、思维 B、消化吸收 C、心跳 D、跑步

21．食物的特殊动力作用消耗的能量约为基础代谢能量的(　B　)。

 A、5％ B、10％ C、15％ D、20％

22．过量能够引起中毒的维生素是(　D　)。

 A、尼克酸 B、维生素C C、维生素B1 D、维生素A

23．人体内可自身合成的维生素是(　B　)。

 A、维生素A B、维生素D C、维生素C D、维生素B1

24．人体内含量最多的成分是(　D　)。

 A、维生素E B、维生素E C、果糖 D、水

25．谷类原料的限制氨基酸是(　B　)。

 A、精氨酸 B、赖氨酸 C、胱氨酸 D、组氨酸

26．属于其他豆类但(　D　)除外。

 A、绿豆 B、豌豆 C、蚕豆 D、青豆

27．含碘丰富的食物是(　B　)。

 A、黄鳝 B、海带 C、草鱼 D、鲫鱼

28．为保证生理状况及各种活动的需要，午餐应占(　D　)。

 A、20％ B、40％ C、50％ D、55％

29．平衡膳食宝塔的第一层主要供给营养素是(　A　)。

 A、能量 B、氨基酸 C、膳食纤维 D、矿物质

30．饮食企业的各种菜肴受顾客的喜爱程度差异很大，要利用好(　B　)来扩大餐厅销售量。

 A、时间 B、顾客偏好 C、特殊事件 D、天气状况

31．引起食物中毒的原因有(　A　)。

 A、食物发生生物性的变化而产生的有毒物质

 B、食物中的过敏原

 C、食源性寄生虫的污染

 D、肠道传染病病毒的污染

32．易引起金黄色葡萄球菌食物中毒的食品(　A　)除外。

 A、豆制品 B、奶油蛋糕 C、剩饭 D、凉糕

33．肉毒梭菌食物中毒，主要出现(A　　)。

 A、以中枢神经系统为主的症状 B、腹痛

 C、腹泻 D、剧烈呕吐

34．属于过敏性食物中毒的是(　A　)。

 A、鱼类引起的组胺中毒 B、毒蕈中毒

 C、含氰甙类食物中毒 D、发芽马铃薯中毒

35．毒蕈中毒可由(　A　)引起。

 A、毒伞肽类 B、龙葵碱

 C、皂素 D、植物红细胞凝血素

36．刚宰后的畜肉呈(　B　)。

 A、碱性 B、弱碱性 C、酸性 D、弱酸性

37．酸牛奶是以牛奶为原料加入(　C　)发酵剂而制成的产品。

 A、大肠杆菌 B、变形杆菌 C、乳酸菌 D、葡萄球菌

38．动物性原料解冻温度一般不宜超过(　D　)。

 A、5℃ B、10℃ C、15℃ D、25℃

39．能够使食品中苯并芘含量增加的方法是(　A　)。

 A、烘烤 B、煮 C、蒸 D、卤

40．酱肉制品的制作卫生(　D　)除外。

 A、加工前操作人员应严格清洗双手并消毒

 B、隔夜、隔市的熟食品在出售前须回锅烧煮

 C、存放熟食品必须要有防蝇、防尘设备

 D、制作人员可任意调换

41．影响净料成本高低的因素主要有原料质量、(　B　)和工作态度等。

 A、加工要求 B、技术水平 C、原料种类 D、原料数量

42．半成品成本的计算包括无味半成品和(　D　)两种类型。

 A、主配料 B、净料成品 C、熟食品 D、调味半成品

43．调味半成品成本等于毛料总值(　A　)下脚料总值加上调味品总值后除以调味半成品质量。

 A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

44．利用净料率可以根据毛料质量计算净料的质量，净料质量等于毛料质量(　D　)净料率。

 A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

45．若某原材料加工前单位成本价格为100元/千克，成本系数为1.50，则加工后半成品的单位价格为(　D　)元/千克。

 A、20 B、30 C、50 D、150

46．宴会成本核算程序为明确宴会服务方式和标准→计算可容成本→(　C　)→组织生产并检查实际成本消耗→分析成本误差。

 A、明确宴会规模 B、建立宴会管理组织机构

 C、安排菜点种类和数量 D、明确宴会生产程序

47．为保证饮食产品价格的相对稳定性，一般来说，产品每次的调价幅度应保持在(　D　)以内。

 A、2% B、5% C、8% D、10%

48．满意价格策略一般适用于产品的(　C　)的定价策略。

 A、衰退阶段 B、成熟阶段 C、成长阶段 D、导入阶段

49．产品进入成熟期后，若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加时，企业可以采取的做法是(　B　)。

 A、提高产品价格 B、降低产品价格 C、价格维持不变 D、提升产品档次

50．衡量清淡时间价格折扣策略是否有效的标准是(　C　)。

 A、比较降价前后的产品销售量，估算降价后的销售额

 B、比较降价前后产品的成本，估算降价后的成本率

 C、比较降价前后产品的毛利，估算降价后的产品销售量

 D、比较降价前后产品的质量，估算降价后的产品销售形象

51．西兰花又称(　C　)，原产意大利。

 A、菜花 B、花菜 C、绿花菜 D、法国百合

52．茄子属于(　B　)蔬菜。

 A、瓠果类 B、浆果类 C、荚果类 D、假果类

53．食用菌供食用的部位主要是(　B　)。

 A、菌丝体 B、子实体 C、孢子体 D、果实

54．下列蔬菜中属于食用藻类的是(　D　)。

 A、香菇 B、金针菇 C、平菇 D、紫菜

55．我国莜麦产量最高的地区是(　C　)。

 A、黑龙江 B、新疆 C、内蒙古 D、西藏

56．大米中黏性最强的是(　B　)。

 A、粳米 B、糯米 C、香米 D、籼米

57．鲜木薯中含有(　C　)，必须经去毒加工处理后食用。

 A、龙葵素 B、秋水仙素 C、氰苷 D、皂素

58．白果中含有(　C　)等有毒物质，食用时应注意。

 A、皂素 B、龙葵素 C、氰苷 D、秋水仙素

59．烹饪中运用较多的干肉皮是(　D　)。

 A、牛皮 B、羊皮 C、驴皮 D、猪皮

60．质量最好的蹄筋是(　D　)。

 A、猪蹄筋 B、牛蹄筋 C、羊蹄筋 D、鹿蹄筋

61．根据顾客心理反应来制定产品价格，以刺激其消费动机，从而达到促销、多销的目的的定价策略，称为(　C　)。

 A、撇脂定价策略 B、渗透定价策略 C、心理定价策略 D、满意定价策略

62．声望定价策略主要针对的是(　A　)。

 A、消费能力很强的顾客 B、消费能力一般的顾客

 C、普通工薪阶层 D、求新猎奇的年轻人

63．运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是原料成本额，二是(　D　)。

 A、主料成本 B、产品利润 C、菜肴毛利 D、成本系数

64．切配和烹调使用的盘具要实行(　A　)。

 A、切配烹调双盘制 B、切配烹调一盘制

 C、切配无需使用餐盘 D、烹调两次使用餐盘

65．新购压力容器在初次使用前，必须要(　D　)。

 A、清洗压力容器的内外配件 B、学习压力容器的操作方法

 C、检测压力容器的技术标准 D、检查产品合格证等技术文件

66．宰杀牛蛙时可以先用刀背击昏，再用竹签沿(　D　)部位捅一下，可使其迅速死亡。

 A、头部 B、心脏 C、颈喉 D、脊髓

67．在用矾水洗涤虾仁时，其浓度应为(　A　)。

 A、2% B、4% C、6% D、8%

68．凉拌菌类菜肴时一定要将原料进行(　B　)处理。

 A、清洗 B、烫透 C、冰镇 D、浸泡

69．碱水涨发时，碱水浓度要根据水温和(　D　)进行调节。

 A、原料多少 B、原料干燥度 C、原料产地 D、原料老嫩

70．造成原料外表腐烂，但内部还没有发透的原因是(　D　)。

 A、水温过高 B、碱水过浓

 C、涨发时间不够 D、原料涨发前没有泡软

71．鲜味在烹调中不能独立存在，必须在(　D　)的基础上才能体现出来。

 A、甜味 B、酸味 C、辣味 D、咸味

72．味精的主要呈味成分是(　C　)。

 A、氯化钠 B、碳酸钠 C、谷氨酸钠 D、硝酸钠

73．颈部出骨时鱼骨和内脏应从(　B　)部位取出。

 A、尾部刀口处 B、颈部刀口处 C、嘴部 D、腮部

74．汤糊茸胶是按茸泥的哪种特性分类出来的(　D　)。

 A、浓度 B、色泽 C、颗粒 D、弹性

75．加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是(B　　)。

 A、有利于入味 B、增加吸水性 C、提高营养 D、便于成熟

76．加工山药茸泥前应先采取(　A　)处理。

 A、蒸熟处理 B、去皮处理 C、焯水处理 D、浸泡处理

77．小卷在炸制成熟后(A　　) 处理。

 A、不需要改刀 B、需要改刀 C、需要熘制 D、需要点缀

78．夹的菜品需将外皮原料切成(　C　)形。

 A、双圆片 B、单圆片 C、夹刀片 D、菱形片

79．为了使捶的原料能更好的成型，在捶制时要边捶边加入(　B　)。

 A、蛋清 B、干淀粉 C、面粉 D、盐

80．造成作品呆板、没有生气的原因是(　C　)。

 A、餐具太多 B、原料品种太多 C、盘中空白太少 D、盘中空白太多

81．哈士蟆油是用中国林蛙的(　C　)加工而成的干制品。

 A、脂肪 B、卵巢 C、输卵管 D、结缔组织

82．质量最好的蹄筋是(　D　)。

 A、猪蹄筋 B、牛蹄筋 C、羊蹄筋 D、鹿蹄筋

83．属于光参类的是(　A　)。

 A、大乌参 B、梅花参 C、方刺参 D、灰刺参

84．带子是用(　C　)的闭壳肌加工而成的干制品。

 A、扇贝 B、江珧贝 C、日月贝 D、贻贝

85．下列鱼翅中品质最差的是(　D　)。

 A、背翅 B、胸翅 C、臀翅 D、尾翅

86．下列鱼肚中品质最差的是(　C　)。

 A、公鳘肚 B、鳝肚 C、花胶 D、炸肚

87．云腿是指生产于(　C　)地区的火腿。

 A、浙江金华 B、江苏如皋 C、云南宣威 D、四川成都

88．加工风鸡的最佳时间是(　D　)。

 A、农历正月 B、农历五月 C、农历九月 D、农历腊月

89．辣椒是由(　D　)引进的。

 A、非洲 B、大洋洲 C、欧洲 D、南美洲

90．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

91．质量较差的火腿一般要用(　D　)进行洗涤。

 A、沸水 B、温水 C、盐水 D、热碱水

92．按烹饪原料的(　C　)分类，可将烹饪原料分为主配料、调味料和佐助料三大类。

 A、加工与否 B、商品种类 C、烹饪运用 D、来源属性

93．属于肉蛋兼用鸭的是(A　　)。

 A、高邮麻鸭 B、金定鸭 C、瘤头鸭 D、北京鸭

94．属于药食兼用鸡的是(　B　)。

 A、北京油鸡 B、乌骨鸡 C、白来航鸡 D、浦东鸡

95．不属于我国四大淡水养殖鱼的是(　B　)。

 A、青鱼 B、黑鱼 C、草鱼 D、鲢鱼

96．虾蟹属于(　A　)，身体分为头胸部和腹部两部分。

 A、甲壳类动物 B、软体类动物 C、棘皮类动物 D、腔肠类动物

97．属于贝类原料中头足类的是(　D　)。

 A、贻贝 B、竹蛏 C、海螺 D、章鱼

98．冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于(　B　)，否则鲜蛋会被冻坏。

 A、0℃ B、－2℃ C、－4℃ D、－6℃

99．下列蔬菜中属于根菜类蔬菜的是(　D　)。

 A、土豆 B、荸荠 C、慈姑 D、芜菁

100．结球甘蓝又称(　B　)，是目前产量较高的叶菜。

 A、生菜 B、卷心菜 C、大白菜 D、西兰花

101．同一个主题的冷拼在布局时，主体和次体之间是可以(　A　)。

 A、可以替换 B、不可替换 C、取消主体 D、取消次体

102．任何花色菜肴的组配都是为了提高菜品的(　C　)。

 A、欣赏价值 B、艺术价值 C、食用价值 D、品牌价值

103．甜度适中的冷饮食品在溶化后甜味会发生(　C　)变化。

 A、甜味减弱 B、甜味不变 C、甜味增加 D、甜味消失

104．水果种类很多，但一般都以(　B　)味感为主体。

 A、清香的甜味 B、酸甜味 C、涩味和甜味 D、果香和甜味

105．造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于(　A　)原因造成的。

 A、胡椒投放过早 B、胡椒投放过迟 C、胡椒太多 D、胡椒太少

106．怪味是(　D　)菜系的特色味型。

 A、淮扬菜系 B、鲁菜系 C、粤菜系 D、川菜系

107．糖浆是以(　　D)原料为主调制而成的汁液。

 A、双糖 B、结晶糖 C、再结晶糖 D、麦芽糖

108．柠檬黄耐光、耐热、耐酸性较好，遇碱会发生(　　B)变化。

 A、变绿 B、变蓝 C、变黑 D、变红

109．叶绿素因(　B　)特性较差，加热时必须控制时间，防止变色。

 A、耐热性 B、耐光性 C、耐酸性 D、耐碱性

110．勾芡增稠的目的主要是为了增加调料的(　B　)能力。

 A、扩散 B、吸附 C、渗透 D、挥发

111．茶香鸡块选用的茶叶是(　A　)。

 A、红茶 B、绿茶 C、花茶 D、果茶

112．橙汁虾球在使用橙汁时，用量一般控制在菜肴总量(　B　)。

 A、10% B、18% C、30% D、25%

113．怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成(　D　)。

 A、葱丝，姜末 B、葱、姜末 C、葱末，姜丝 D、葱、姜丝

114．调配豉蚝汁时豆豉的作用主要是(　C　)。

 A、调味定色 B、去腥解腻 C、增香提鲜 D、去除异味

115．千岛汁在烹饪中主要用于(　D　)。

 A、热菜调味 B、蛋糕调味 C、中点调味 D、蔬菜色拉调味

116．XO酱制好后应放在(　D　)保存。

 A、常温下 B、阴凉处

 C、保存20度的恒温 D、冰箱中冷藏

117．形成汤色不同的原因主要是(　B　)和油脂乳化造成的。

 A、原料品种 B、火候 C、原料新鲜度 D、加热时间

118．原料在刚入锅时，原料表层呈味物质的浓度(　A　)水中呈味物质的浓度。

 A、大于 B、小于 C、等于 D、相似

119．制作顶汤时，水料比与其他汤是一样的，但由于(　A　)使顶汤的浓度比其他汤要高。

 A、长时间加热 B、猛火加热

 C、原料的本味好 D、加热的器皿密封

120．茸胶中加入一定的水分，使茸胶具有良好的(　A　)，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

121．形成茸胶嫩度和弹性的蛋白质是(　A　)。

 A、肌球蛋白 B、血红蛋白 C、活性蛋白 D、酸性蛋白

122．制茸胶时，一般畜肉原料的吸水率是(　A　)。

 A、60%---80% B、100%--120% C、30%----50% D、40%----100%

123．鱼圆在加热成熟后应放在(　B　)保存。

 A、热水中 B、清水中 C、冰箱中 D、白醋汁中

124．芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分(　C　)加入。

 A、一次性加入 B、分两次加入 C、分三次加入 D、分五次加入

125．鸡粥中添加的蛋清应该(　B　)处理。

 A、打成发蛋 B、调散的蛋清 C、打成半发蛋 D、打散的全蛋

126．用蒸制法制作肉皮冻时，水与肉皮的比例是(　B　)。

 A、1：1 B、3：1 C、5：1 D、8：1

127．制作鱼鳞胶时，鱼鳞与水的比例是(　A　)。

 A、1：2 B、1：3 C、1：4 D、1：5

128．制作琼脂冻时水与琼脂的比例是(　B　)。

 A、1:2.5 B、1:3.25 C、1:5.50 D、1：6.25

129．大豆中优良蛋白质含量高达(　C　)。

 A、10% B、20% C、40% D、60%

130．拔丝菜品完成后温度在多少范围可以保持出丝效果，低于(　A　)温度无法拔丝。

 A、90度 B、100度 C、110度 D、120度

131．取下的鱼鳞需要经过什么处理后才能使用(　B　)。

 A、高温焯烫 B、反复漂洗 C、高温油炸 D、碱水浸泡

132．在选用菜肴色彩时要选择(　A　)，不能人工色素。

 A、天然色彩 B、混合色彩

 C、烹饪后不变的色彩 D、多种色彩

133．先咸后甜的上菜程序是针对(　C　)。

 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、凉菜的上菜程序

134．糖液的拔丝温度是(　B　)。

 A、150度 B、160度 C、180度 D、190度

135．蒸扒法是(　A　)常用的技法。

 A、淮扬菜 B、鲁菜 C、粤菜 D、川菜

136．塌是将原料(　A　)处理后再淋汁的一种方法。

 A、双面煎制 B、单面煎制 C、油炸 D、烤制

137．贴的菜品一般要求底面香脆，上面(　C　)。

 A、焦香 B、酥脆 C、软嫩 D、软糯

138．煨菜的选料范围是(　A　)。

 A、动物性原料 B、植物性原料 C、禽类原料 D、腌制原料

139．盐局的传热介质是(　B　)。

 A、水蒸汽 B、盐 C、原料的油脂 D、锅的内壁

140．白煨脐门煨制的时间是(　A　)。

 A、1小时 B、2小时 C、3小时 D、4小时

141．淮扬的工艺特色中(　A　)最为突出。

 A、刀工工艺 B、调味工艺 C、加工工艺 D、选料工艺

142．淮扬菜的狮子头在切配加工时是将肉(　D　)。

 A、粉碎机搅成泥 B、排斩成泥

 C、切成丁后再排斩 D、切成石榴粒大小

143．软兜鳝鱼的选料标准是(　A　)。

 A、笔杆粗的细鳝鱼 B、粗大的鳝鱼

 C、圆尾的细鳝鱼 D、五公分长的鳝鱼

144．雪花蟹斗中填放的主料是(　C　)。

 A、炒虾仁 B、炒鱼米 C、炒蟹粉 D、炒芙蓉蛋

145．三丝敲鱼在敲制时鱼肉应放在(　B　)进行。

 A、面粉 B、淀粉 C、米粉 D、芝麻粉

146．川菜中甜、咸、酸、辣、香、鲜平行并重的味型是(　C　)。

 A、陈皮味 B、胡辣味 C、怪味 D、酸辣味

147．水煮是川菜的特色，它对原料的成熟要求是(　A　)。

 A、断生即可 B、软烂即可 C、酥烂即可 D、半熟即可

148．回锅肉的烹饪方法是(　B　)。

 A、滑炒 B、煸炒 C、煎 D、熘

149．毛肚火锅选用的原料是(　C　)。

 A、水牛的百叶肚 B、水牛的板肚 C、黄牛的百叶肚 D、黄牛的板肚

150．宫保鸡丁的鸡肉在改刀前要进行(　A　)处理。

 A、拍松 B、腌制 C、上浆 D、吸水

151．鱼香大虾在油炸前要进行(　C　)处理。

 A、沥水处理 B、风干处理 C、调味处理 D、煸炒处理

152．粤菜(　B　)技法对加热时间的要求十分严格。

 A、烧制菜品 B、清蒸菜品 C、煲制菜品 D、烩汁菜品

153．烤乳猪在腌制时用的调料是(　D　)。

 A、花椒盐 B、葱椒盐 C、孜然粉 D、五香盐

154．叉烧肉的成熟方法是(　A　)。

 A、烤 B、酱 C、卤 D、烧

155．脆皮大肠在油炸前大肠必须(　A　)，才能保证表皮香脆。

 A、晾干后炸 B、趁热炸 C、改刀后炸 D、调味后炸

156．大良炒鲜奶的配料一般在(　A　)放入。

 A、炒奶前放入牛奶中 B、炒奶的过程中

 C、牛奶凝固后 D、炒制过程中分次

157．东江酿豆腐中酿制的馅心是(　D　)。

 A、鱼肉茸 B、虾仁茸 C、鸡肉茸 D、猪肉茸

158．爽口牛丸用(　C　)方法将肉加工成泥。

 A、粉碎机加工 B、用刀排斩 C、用铁锏捶打 D、绞肉机

159．糖醋黄河鲤鱼剞刀前要对鱼进行(　B　)处理。

 A、清洗 B、码味 C、定型 D、沥水

160．北京烤鸭在烤制前腹内要填放(　D　)。

 A、京葱 B、香料 C、香菇

161．怪味是(　D　)菜系的特色味型。

 A、淮扬菜系 B、鲁菜系 C、粤菜系 D、川菜系

162．蜂乳属于(　A　)色泽的调料。

 A、白色 B、黄色 C、橙色 D、粉红色

163．胭脂红有(　C　)的特性。

 A、不溶于水 B、溶于水 C、不溶于油 D、不溶于酒精

164．红曲米是用(　B　)菌接种在蒸熟的米饭中繁殖后形成的。

 A、红曲杆菌 B、红曲霉菌 C、红曲球菌 D、红曲芽菌

165．汤羹菜勾芡后能使主料更加突出，其原因是(　B　)。

 A、使主料膨胀 B、使主料上浮

 C、使主料水分增加 D、使主料下沉

166．茶香鸡块中的茶叶量要适中，一般占菜品总量的(　A　)。

 A、0.6% B、2% C、4% D、6%

167．豉蚝汁豆豉和陈皮的切配成型是(　A　)。

 A、都切成末 B、都切成丝

 C、豆豉保持原形，陈皮切成丝 D、都榨成汁

168．在配椒麻汁时首先要将盐和味精进行(　B　)处理。

 A、混合均匀 B、用鸡汤调开 C、在水中烧沸 D、过滤

169．OK汁是其他复合味常用的原料，OK汁本身是一种(　B　)。

 A、单一味调料 B、复合味调料 C、中西结合调料 D、西餐专用调料

170．千岛汁原是(　C　)使用的一种调料。

 A、中餐中 B、面点中 C、西餐中 D、蛋糕中

171．调汁XO酱时用油一般选用(　B　)。

 A、花生油 B、橄榄油 C、色拉油 D、芝麻油

172．白汤形成的原因实际上就是(　A　)反应的结果。

 A、油脂乳化 B、呈味物质水解 C、扩散对流 D、蛋白质凝固

173．制作顶汤时，水料比与其他汤是一样的，但由于(　A　)使顶汤的浓度比其他汤要高。

 A、长时间加热 B、猛火加热

 C、原料的本味好 D、加热的器皿密封

174．吊汤前需要在汤中投放(　A　)调味品，有利于汤汁的澄清。

 A、盐 B、葱姜 C、酒 D、味精

175．茸胶制品的质感主要表现在嫩度和(　D　)两个方面。

 A、口味 B、营养 C、过程 D、弹性

176．嫩质茸胶是在软质茸胶的基础上加入(　B　)形成的。

 A、蛋清 B、打发的蛋清 C、肥膘 D、高汤

177．制作茸胶时，温度达到(　B　)以上，茸胶的吸水性下降。

 A、50度 B、30度 C、25度 D、18度

178．芙蓉鱼片应(　B　)加入发蛋。

 A、鱼肉上劲前 B、鱼肉上劲后 C、鱼肉静置后 D、鱼肉静置前

179．鸡粥中加入的肥膘应该是(　C　)。

 A、生肥膘粒 B、熟肥膘粒 C、生肥膘茸 D、熟肥膘茸

180．粉碎好的肉皮要放入(　B　)中继续熬制。

 A、清水中 B、原汤中 C、高汤中 D、清汤中

181．塌法是(　A　)两种烹饪方法的混合形成技法。

 A、水和油 B、油和气 C、炸和熘 D、煎和炖

182．贴制的原料要先(　A　)处理后再加热成熟。

 A、叠加整齐 B、混合均匀 C、排列均匀 D、捆扎

183．煨菜的选料范围是(　A　)。

 A、动物性原料 B、植物性原料 C、禽类原料 D、腌制原料

184．拔丝苹果在改刀后要经过(　B　)处理后才能进行油炸。

 A、拍粉处理 B、挂糊处理 C、吸水处理 D、糖腌处理

185．白煨脐门的取料方法属于(　B　)。

 A、生料去骨取肉 B、熟料去骨取肉 C、取带骨的生料 D、去带骨的熟料

186．清炖鸡孚中的蛋清应(　B　)加工。

 A、搅散均匀 B、打成发蛋糊 C、调成半发糊 D、制成蛋清糊

187．制作原盅鱼翅时，鱼翅加入清汤后需要蒸制(　A　)时间。

 A、3小时 B、1小时 C、半小时 D、4小时

188．制作锅贴鳝鱼时，鳝鱼和肥膘之间的黏合剂是(　C　)。

 A、鱼肉茸 B、鸡蛋糊 C、虾仁茸 D、土豆茸

189．锅塌豆腐在加热前要挂糊，糊的品种是(　C　)。

 A、水粉糊 B、蛋清糊 C、全蛋糊 D、脆皮糊

190．淮扬菜虽然调味品的种类不是很多，但调味时十分强调(　A　)。

 A、味感层次分明 B、尽量使用单一味

 C、味干的柔和性 D、味感的纯洁性

191．清炖鸡孚在鸡肉上面要镶猪肉茸，一般应在(　C　)镶制。

 A、鸡肉改刀成块后 B、鸡肉去骨后

 C、鸡肉去骨并在肉面剞刀后 D、鸡肉煎制定型后

192．制作原盅鱼翅时，鱼翅加入清汤后需要蒸制(　A　)时间。

 A、3小时 B、1小时 C、半小时 D、4小时

193．锅贴鳝鱼的生坯制作完成后，还需要(　B　)工序，才能加热。

 A、静置 B、挂浆 C、风干 D、切边

194．生熏白鱼时为了增加香味，在鱼的下面要铺上(　C　)。

 A、香叶 B、香菜 C、葱 D、荷叶

195．樟茶鸭子的最后成熟方法是(　A　)。

 A、油炸 B、烤制 C、烟熏 D、蒸制

196．盐局鸡在炒盐时，应将盐炒到(　D　)的程度。

 A、100度左右 B、烫手 C、发黑 D、发红

197．桂花糖藕在煮藕时应选用(　D　)锅具。

 A、生铁锅 B、熟铁锅 C、铝锅 D、不锈钢锅

198．在组配宴席凉菜时首先要考虑(　B　)。

 A、原料的热量平衡 B、色彩的和谐搭配

 C、原料的荤素搭配 D、刀工均匀一致

199．淮扬菜的选料特色是(　D　)。

 A、海鲜原料 B、山珍原料 C、高档原料 D、河鲜原料

200．淮扬狮子头在下锅加热时，锅中的水温应是(　D　)。

 A、常温 B、60度 C、50度 D、100度

201．松鼠鳜鱼在剞刀时采用的刀法是(　B　)。

 A、平刀法和直刀法 B、直刀法和斜刀法

 C、斜刀法和斜刀法 D、直刀法和直刀法

202．软兜鳝鱼选用的鳝鱼部位是(　A　)。

 A、鳝鱼的脊背肉 B、鳝鱼的尾部肉

 C、鳝鱼的腹部肉 D、鳝鱼的腹背相连的肉

203．川菜中咸、甜、酸、辣、香辛兼有的味型是(　B　)。

 A、家常味 B、鱼香味 C、椒麻味 D、麻辣味

204．水煮牛肉的肉片在加热前要进行(　D　)处理。

 A、预熟处理 B、滑油处理 C、制嫩处理 D、上浆处理

205．开水白菜的烹饪方法是(　A　)。

 A、蒸 B、烧 C、煮 D、烩

206．鱼香大虾在油炸前要进行(　C　)处理。

 A、沥水处理 B、风干处理 C、调味处理 D、煸炒处理

207．粤菜中用于制作凉菜的特色调味汁是(　D　)。

 A、局烤汁 B、蒜茸汁 C、柠檬汁 D、卤水汁

208．粤菜注重原料的上浆和腌制，动物原料上浆或腌制时一般要加入(　A　)。

 A、苏打粉 B、色素 C、淘米水 D、酱料

209．烤乳猪在抹糖浆前要进行(　B　)处理。

 A、晾干 B、烫皮 C、刷油 D、烘干

210．叉烧肉在腌制时，时间应在(　D　)左右。

 A、10分钟 B、20分钟 C、5分钟 D、60分钟

211．婴幼儿体内的必需氨基酸为(　C　)。

 A、7种 B、8种 C、9种 D、10种

212．食物蛋白质互补应遵循互补原则但(　D　)除外。

 A、食物种类越多越好 B、食物种属越远越好

 C、同时食用 D、植物性食物越多越好

213．脂肪对人体有着重要的功能不包括(　D　)。

 A、提供能量 B、保护脏器 C、维持体温 D、氧气的运输

214．能够促进脂肪氧化代谢的营养素是(　B　)。

 A、蛋白质 B、碳水化合物 C、矿物质 D、维生素

215．属于脂溶性维生素的是(　A　)。

 A、维生素D B、维生素Ｃ C、维生素Ｂ１ D、尼克酸

216．佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏(　B　)而引起的。

 A、维生素A B、维生素D C、维生素E D、核黄素

217．长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是(　D　)。

 A、维生素A B、维生素D C、维生素E D、维生素B1

218．(　B　)可增加铁的消化与吸收。

 A、维生素D B、维生素C C、维生素A D、叶酸

219．人体内含量最多的无机元素是(　A　)。

 A、钙 B、锌 C、硒 D、铜

220．参与体内合成血红蛋白、肌红蛋白的是(　B　)。

 A、碘 B、铁 C、锌 D、镁

221．在体内参与甲状腺素合成的是(　D　)。

 A、钴 B、钠 C、硫 D、碘

222．人体膳食中长期缺乏(　D　)可引起克山病。

 A、碘 B、铜 C、钴 D、硒

223．不能被人体消化吸收的是(　D　)。

 A、蛋白质 B、脂肪 C、葡萄糖 D、膳食纤维

224．人体内含量最多的成分是(　D　)。

 A、钙 B、磷 C、淀粉 D、水

225．天然牛奶中所含的碳水化合物主要为(　B　)。

 A、蔗糖 B、乳糖 C、糊精 D、淀粉

226．(　A　)不是经济发达国家的膳食模式特点。

 A、高碳水化合物 B、高脂肪 C、高蛋白质 D、低膳食纤维

227．为保证生理状况及各种活动的需要，午餐应占(　D　)。

 A、20％ B、40％ C、50％ D、55％

228．一般来说，饮食企业在生产经营过程中发生的各项直接费用支出，均列入(　B　)。

 A、生产费用 B、营业成本 C、费用开支 D、管理费用

229．饮食企业的各种菜肴受顾客的喜爱程度差异很大，要利用好(　B　)来扩大餐厅销售量。

 A、时间 B、顾客偏好 C、特殊事件 D、天气状况

230．通过比较来控制饮食成本，除确定单个菜肴的标准用量，还应统计(　C　)。

 A、使用原料种类 B、使用主配料情况

 C、各种菜肴销售量 D、厨房生产规模

231．成品成本等于毛料总值(　A　)下脚料总值加上调味品总值后除以成品质量。

 A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

232．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(　C　)净料率。

 A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以

233．若某原材料加工前单位成本价格为100元/千克，成本系数为1.50，则加工后半成品的单位价格为(　D　)元/千克。

 A、20 B、30 C、50 D、150

234．加工鲈鱼的成本系数为1.25，某饮食企业购进鲈鱼10千克，每千克50元，则经加工去杂处理后可得净肉(　D　)千克。

 A、4 B、5 C、6 D、8

235．调味品成本的核算方法分为单件成本核算法和(　D　)两种类型。

 A、复合成本核算法 B、批量成本核算法

 C、总成本核算法 D、平均成本核算法

236．为保证饮食产品价格的相对稳定性，一般来说，产品每次的调价幅度应保持在(　D　)以内。

 A、2% B、5% C、8% D、10%

237．(　D　)是一种高价投放新产品的定价策略。

 A、渗透定价策略 B、满意定价策略 C、心理定价策略 D、撇脂价格策略

238．衡量清淡时间价格折扣策略是否有效的标准是(　C　)。

 A、比较降价前后的产品销售量，估算降价后的销售额

 B、比较降价前后产品的成本，估算降价后的成本率

 C、比较降价前后产品的毛利，估算降价后的产品销售量

 D、比较降价前后产品的质量，估算降价后的产品销售形象

239．随行就市定价法在企业的实际操作中，属于一种(　C　)的方法。

 A、极少使用 B、偶尔使用 C、经常使用 D、放弃不用

240．运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是原料成本额，二是(　D　)。

 A、主料成本 B、产品利润 C、菜肴毛利 D、成本系数

241．常见的菜点定价方法有“随行就市”法、毛利率法和( D )。

 A、损耗率法 B、净料率法

 C、量本利综合分析法 D、系数定价法

242．( D )是符合设备安全操作规范的。

 A、燃气源与设备之间用软管连接

 B、调节燃气设备的调风板，使火焰呈黄色

 C、厨房操作员拆卸燃气设备进行内部检修

 D、液化石油气直立放在通风干燥、没有明火的专用房间

243．在厨房范围内，一般毛利率的核算是指对( B )的核算。

 A、成本毛利率 B、销售毛利率 C、费用率 D、利润率

244．下列不属于面点馅心作用的选项是( B )。

 A、美化面点形态 B、决定点心的熟制方法

 C、形成面点特色 D、增加花色品种

245．蛋泡面坯工艺中，打蛋的温度控制在( C )之间，最有利于蛋白的起泡和泡沫的稳定。

 A、15～20℃ B、20～25℃ C、25～30℃ D、30～40℃

246．蛋泡面坯工艺中新鲜蛋比陈旧蛋起泡性好的原因是( B )。

 A、稀薄蛋白增多，浓厚蛋白减少 B、蛋白膜表面张力高

 C、蛋白膜表面张力降低 D、蛋液粘度下降

247．制作小鸡酥烤制的温度以( B )范围为宜。

 A、160℃～180℃ B、180℃～200℃ C、200℃～180℃ D、220℃～240℃

248．调制澄粉面坯，应将澄粉倒入( B )锅中制熟。

 A、热水 B、开水 C、温水 D、凉水

249．用果蔬类面坯作甜点时，配料可加入白糖、桂花酱、( D )。

 A、甜面酱 B、水果汁 C、味精 D、可可粉

250．酵母发酵可以破坏食物中的( A )，有利于钙的吸收。

 A、植酸盐 B、维生素B族 C、无机盐 D、维生素E

251．面点工艺中最大使用量为73毫克/千克的食品香料是( D )。

 A、留兰香油 B、甜橙油 C、玫瑰油 D、肉桂油

252．不属于放射性污染源的是( D )。

 A、核爆炸 B、核设施

 C、核意外事故 D、放射性保管食物

253．根据( C )规定，痢疾、伤寒，病毒性肝炎和活动性肺结核病患者，不能从事食品生产经营工作。

 A、《宪法》 B、《民事诉讼法》

 C、《食品卫生法》 D、《工商法》

254．一般混合食物每生热4.184千焦耳约可产生( A )毫升的水。

 A、12 B、20 C、22 D、40

255．一般混合食物在胃中的停留时间约为( C )小时。

 A、2~3 B、3~4 C、4~5 D、6

256．加工前是一种原料，加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有( D )。

 A、1种 B、2种 C、4种 D、3种

257．在菜点销售价格和耗料一致的条件下，销售毛利率与是( D )存在换算关系。

 A、损耗率 B、出材率 C、成本率 D、成本毛利率

258．( C )是违反设备安全操作规程的错误做法。

 A、冰激凌机要有电气保护和可靠接地等安全措施

 B、发现制冰机运转不正常，应马上断电，然后及时报修

 C、对制冰机内部进行清洁后开始制冰

 D、定人定时地巡视冷藏柜的运转状态，并记录下来

259．米粉面坯没有弹性， 韧性和延伸性的原因是( A )。

 A、没有面筋网形成 B、没有包裹气体的能力

 C、含淀粉太多 D、粘性大

260．馅心按( D )方法分类可分为：生馅、熟馅等。

 A、口味 B、原料 C、熟制方法 D、制作方法

261．对于发酵面坯在发酵时间上叙述正确的选项是：发酵时间过短，( D )。

 A、带有色泽较白 B、面坯的质量差

 C、熟制后成品软塌不暄 D、面坯发酵不足

262．明酥的线条呈直线纹形的称为( A )。

 A、直酥 B、圆酥 C、卷酥 D、半暗酥

263．松质糕的基本工艺程序是( A )。

 A、先成型后成熟 B、先成熟后成型 C、在成型中成熟 D、在成熟中成型

264．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 )。

 A、发粘起胶 B、松散滋润 C、润滑无粒 D、稀稿适度

265．钳花成型法常与( B )等手法配合使用。

 A、抻 B、擀 C、拔 D、叠

266．( D )是炸制工艺中必须注意的问题。

 A、控制炸制时间 B、油量要充分

 C、根据品种选择适当油温 D、保持油的清洁

267．用琼脂调制裱花糖膏，可使裱花图案的表面呈( B ).。

 A、立体状 B、胶体状 C、平面状 D、动感状

268．上浆挂糊可以使( A )的表层形成保护层，避免营养素遭高温而受破坏。

 A、食品原料 B、商品 C、物品 D、食品

269．工业“三废”是指( B )。

 A、废纸、废钢、废渣 B、废水、废渣、废气

 C、废水、废铁、废旧物 D、废水、废渣、废旧物

270．( B )在盐浓度为3%时最宜生长繁殖。

 A、霉菌 B、副溶血性弧菌 C、沙门氏菌 D、大肠杆菌

271．下列中不科学的喝水方法是( C )。

 A、清晨空腹喝一杯凉开水

 B、保持水的“收支平衡”，每日水的进出量在2500毫升左右

 C、饥渴时多饮水

 D、不在吃饭时大量饮水

272．( B )的一般计算方法是: 标准体重（千克）=[身高（厘米）-105]×0.9。

 A、49岁以下成人体重 B、49岁以上成人体

 C、重男性正常体重 D、女性正常体重

273．同一规格、质量的原料，由于加工技术的不同，原料的出材率( D )。

 A、相同 B、不变 C、一定减少 D、不一定相同

274．某产品售价45元，成本18元，此产品的成本毛利率是( D )。

 A、40% B、60% C、80% D、150%

275．我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求：安全卫生和( A )。

 A、化学稳定性 B、添加剂残留量 C、物理稳定性 D、美观

276．苋菜红的最大用量是( A )克/千克。

 A、0.05 B、0.5 C、0.01 D、0.1

277．成本毛利率是点心( C )的比率。

 A、成本与点心售价 B、售价与点心成本

 C、毛利额与点心成本 D、毛利额与点心售价

278．蛋泡面坯工艺中新鲜蛋比陈旧蛋起泡性好的原因是( B )。

 A、稀薄蛋白增多，浓厚蛋白减少 B、蛋液黏度高

 C、蛋液粘度下降 D、蛋白膜表面张力降低

279．蛋糕油是一种优质的( A )乳化剂。

 A、膏状 B、液状 C、颗粒状 D、粉状

280．糖浆面坯调制好后，不宜放置时间过长，否则( C )。

 A、外观粗糙 B、面坯黏和上劲

 C、韧性增强、可塑性减弱 D、面坯的弹性、韧性不均

281．下列不属于拨的基本要求的选项是；( D )。

 A、双手密切配合，动作连贯，面糊软硬适当

 B、拨出的面条、面片基本均匀一致

 C、不粘盆（碗）、筷

 D、左右搭扣

282．在传统面点工艺基础上运用现代( C )手段，通过合理围饰、点缀或组装，使成品组合成艺术图形的工艺过程是盘饰。

 A、工业 B、科技 C、面塑 D、绘画

283．盘饰原料的保管叙述正确的选项是( C )。

 A、存放地点要阴凉、湿润

 B、存放的原料必须密封

 C、存放地点要干燥、通风

 D、存放盘饰原料的温度应控制在10～20℃之间

284．对裱花时裱头的高低和力度描述正确的是( A )。

 A、裱头高挤出的花纹瘦弱无力，齿纹易模糊

 B、裱头低挤出的花纹瘦弱无力，齿纹清晰

 C、裱头低挤出的花纹肥大粗壮，齿纹易模糊

 D、裱头高挤出的花纹肥大粗壮，齿纹清晰

285．货真价实是( B )的重要组成部分。

 A、社会公德 B、职业道德 C、公平交易 D、注重信誉

286．为防止粮谷发霉变热，应将成品粮的含水量降致( C )。

 A、1～5.5% B、6～12% C、13～13.5% D、10～15%

287．不能强化的食品种类是( B )。

 A、谷类食品 B、蔬果原料

 C、日常食用调味品 D、饮料

288．下列对维生素的共同特点叙述中正确的是( D )。

 A、维生素在机体内可以自行合成

 B、维生素供给机体能量

 C、维生素是构成机体各组织的原料

 D、机体对维生素的需要量每日以毫克或微克计算。

289．膳食中缺钙，可患( A )。

 A、佝偻病 B、鸡胸 C、妄想症 D、甲状腺肿大

290．某厨房的原材料月初结存2000元，本月领用6000元，本月实际耗用4000元，此厨房的月末盘存额为( C )。

 A、2000元 B、3000元 C、4000元 D、12000元

291．运用主要成本法计算产品价格，菜点价格等于(　C　)再除以主要成本率。

 A、原料成本 B、原料成本和直接人工成本之差

 C、原料成本和直接人工成本之和 D、成本系数

292．饭店效益都是建立在厨房良好、有序地生产菜点基础之上的，为此，厨房必须要加强(　D　)。

 A、菜品管理 B、原料管理 C、人员管理 D、安全管理

293．电器设备保护接地的做法是(　A　)。

 A、将设备外壳与大地良好连接起来 B、将设备外壳直接与地面接触

 C、将设备一部分置于地面以下 D、将设备使用电源插座安装在地面上

294．下列不会引起火灾的情况是(　A　)。

 A、定期检修厨房电器设备 B、点火操作不当

 C、抽油烟管道积累油污 D、烹调操作不当

295．燃气设备与燃气源之间的连接最好使用(　B　)连接。

 A、PPR管 B、钢管 C、软管 D、铝管

296．河蚌加工取肉后，一般用木捶将蚌足捶松，其目的是(　A　)。

 A、容易煮烂 B、去除异味 C、增加体积 D、便于入味

297．体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用(　D　)方法。

 A、大的先发，小的后发 B、同时发，同时取出

 C、小的先发，大的后发 D、同时发 发好的先取出

298．烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、营养性、(　C　)三个方面。

 A、价格性 B、季节性 C、适口性 D、地区性

299．被西方人称为“美容肉”的家畜肉是(　B　)。

 A、猪肉 B、兔肉 C、牛肉 D、马肉

300．下列牛肉中品质最差的是(　B　)。

 A、黄牛肉 B、水牛肉 C、小牛肉 D、牦牛肉