厨师考试所有题库(整理)

1.下列含碳水化合物最少的食物是(      )。

A、薯类

B、粮谷类

C、大豆类

D、杂豆类

答案：C

2.下列原料中,属于动物性干料制品的是(      )。

A、腊肉

B、火腿

C、干贝

D、风鸡

答案：C

3.烩鸭四宝是北京传统名菜,特点是(      )。

A、软嫩鲜香

B、汤醇味厚

C、酸辣适口

D、其他三项都是

答案：D

4.焖菜的主要成品特色是:形态完整、(      )、质感酥烂鲜醇,少许勾芡。

A、无汁

B、略有汤汁

C、自然收汁

D、汁浓味厚

答案：D

5.下列适宜制作椒香腰片的技法是(      )。

A、炝

B、拌

C、腌

D、泡

答案：A

6.蛋白糊适用于下列(      )的挂糊。

A、熘鸡片

B、芙蓉鸡片

C、芙蓉鱼片

D、芙蓉虾片

答案：A

7.下列菜肴中不能使用味精调味的是(      )。

A、干烧鱼

B、糟熘三白

C、醋椒黄鱼

D、拔丝苹果

答案：D

8.烹菜的主要成品特点是:爽口不腻,略有(      ),不勾芡。

A、清汁

B、白汁

C、芡汁

D、油汁

答案：A

9.牛胸口肉质坚实,肥瘦相间,是最受欢迎的(      )牛肉。

A、三级

B、一级

C、二级

D、四级

答案：C

10.清洗羊肚的第一步是用醋和(      )搓洗。

A、盐

B、碱

C、矾

D、酱油

答案：A

11.下列菜肴中(      )不属于酱香味型菜肴。

A、酱牛肉

B、酱汁鱼

C、京酱肉丝

D、酱爆肉丁

答案：A

12.用面酱制作酱香味菜肴时,先将(      )用小火炒至香味溢出,再放其他调料炒至浓度适中,放入菜肴原料炒制成菜。

A、调料

B、原料

C、甜面酱

D、葱姜蒜

答案：C

13.白煮鲜嫩原料时应(      )下锅,水再次沸腾时,应离火焖制浸熟。

A、沸水

B、冷水

C、温水

D、热水

答案：A

14.制作西湖醋鱼必用的小作料是(      )。

A、姜末

B、蒜末

C、葱米

D、花椒

答案：A

15.炸猪排炸制时的最佳油温以(      )热为宜。

A、一至二成

B、二至三成

C、四至五成

D、七至八成

答案：C

16.(      )是奶香味型菜的显著特色之一。

A、乳香浓郁

B、酱香浓郁

C、鲜香浓郁

D、干香浓郁

答案：A

18.软炒菜使用原料的料形是(      )。

A、丁

B、丝

C、片

D、泥茸

答案：D

19.制作奶香味型菜肴的原料以(      )为主。

A、酸乳

B、牛乳及其制品

C、马乳及其制品

D、羊乳及其制品

答案：B

20.下列适宜剞竹节花刀的原料是(      )。

A、带鱼

B、鲤鱼

C、鲍鱼

D、墨鱼

答案：D

21.清洗加工猪腰时应首先撕去猪腰表层的(      )和油脂。

A、外膜

B、内膜

C、血污

D、杂质

答案：A

22.制作动物性汤的原料应(      ),鲜味足,无腥膻和异味。

A、新鲜

B、无味

C、水分少

D、无污染

答案：A

23.牛仔盖肉瘦肉多、筋膜少,属于(      )牛肉,适宜切丝、切片、切丁之用。

A、三级

B、一级

C、二级

D、四级

答案：B

24.爆制动物内脏类原料时,一般应将原料(      )。

A、切条

B、切片

C、切丁

D、剞花刀

答案：D

25.灌洗法主要用于(      )的洗涤加工。

A、猪肺

B、猪舌

C、猪脑

D、猪肚

答案：A

26.油发蹄筋时,当蹄筋横断面呈均匀的蜂窝状气孔时,说明蹄筋已经(      )。

A、发透

B、熟透

C、断生

D、过火

答案：A

27.牛脖头肉的特点是:瘦肉多,脂肪含量少,肉质(      ),质量较差,属三级牛肉。

A、细嫩

B、滑嫩

C、粗老

D、肥嫩

答案：C

28.牛上脑肉肉质肥嫩,瘦肉中分布较多的肌间脂肪,为(      )牛肉。

A、三级

B、一级

C、二级

D、四级

答案：B

29.脆皮乳鸽的调味阶段是(      )。

A、加热中

B、加热后

C、加热前

D、加热前和加热后

答案：D

30.干肉皮的涨发方法一般采用(      )或盐发。

A、水发

B、油发

C、蒸发

D、碱发

答案：B

32.鲜肉中蛋白质的含量一般为(      )。

A、50~60%

B、40~50%

C、30~40%

D、10~20%

答案：D

33.花色热菜扣的手法特点是:使菜肴(      )、整齐、饱满,美观大方。

A、色彩艳丽

B、表面光滑

C、光洁油亮

D、酥脆香鲜

答案：B

34.为使白斩鸡皮爽肉嫩,将煮好的鸡立即用(      )浸泡,使之冷却。

A、温水

B、开水

C、凉水

D、凉开水

答案：D

35.葱爆羊肉的成品特点是羊肉质嫩,口味咸鲜爽口,(      )。

A、葱香浓郁

B、肥而不腻

C、色泽艳丽

D、汁浓味厚

答案：A

36.炒制菜肴的主要成品特点是:质感脆、嫩、滑、爽,口味多变(样),(      )。

A、汤(芡)汁少

B、汤(芡)汁多

C、汤(芡)汁浓

D、无汤无汁

答案：A

37.下列为动植物性干货原料的是(      )。

A、火腿

B、腊肠

C、干海参

D、玉兰片

答案：C

38.糖醋味与荔枝味主要不同点是(      )。

A、调味顺序不同

B、加热方法不同

C、味感比重不同

D、调味手段不同

答案：C

39.熘制法以菜肴的质地划分,可分为(      )、脆熘(焦熘)和软熘三种方法。

A、滑熘

B、烧熘

C、醋熘

D、糖熘

答案：A

40.鳝肚是由(      )干制而成的。

A、海鳗的鳔

B、黄鳝的鳔

C、海鳗的皮

D、黄鳝的皮

答案：A

41.烩鸭四宝制作特色是：勾芡后再放入(      )、胡椒粉，淋入葱姜油、香油，撒上香菜末和葱末。

A、盐

B、醋

C、料酒

D、酱油

答案：B

42.文蛤肉鲜嫩无比,可用于蒸、炒、(      )之用。

A、焖

B、烧

C、扒

D、汆汤

答案：D

43.浓白汤的特色是:汤浓味鲜醇,(      ),故又称奶汤。

A、色白如奶

B、色白如雪

C、色白如霜

D、色白如水

答案：A

44.卤制法以卤水的色泽划分,可分为(      )和白卤水两种。

A、红卤

B、盐卤

C、酱卤

D、糖卤

答案：A

45.下列菜肴烹调前需要腌渍调味的是(      )。

A、清蒸鱼

B、抓炒鱼

C、糖醋鱼

D、松鼠鱼

答案：A

46.制作浓白汤的工艺是:原料洗涤焯水,冷水入锅,旺火烧沸,改中火加热1小时以上,使汤始终保持(      )状态。

A、沸腾

B、焖煮

C、不开

D、微开

答案：A

47.芫爆里脊略有白色(      ),不勾芡。

A、清汁

B、混汁

C、油汁

D、汤汁

答案：A

48.牛米龙肉瘦肉多,肉质细嫩,适于(      )等烹调技法。

A、炖、焖

B、扒、蒸

C、炒、烹

D、焅、汆

答案：C

49.炸猪排的成品特点是:色泽金黄、干香爽口、(      )、无汤无汁。

A、外酥里嫩

B、软嫩鲜香

C、外焦里嫩

D、外脆里嫩

答案：A

50.制作宫保鸡丁使用的最佳辣味调料是(      )。

A、豆豉

B、泡椒

C、豆瓣酱

D、干红椒

答案：D

51.牛胸肉又叫胸口肉,位于牛的(      )中间,属二级牛肉。

A、后腿

B、两腿

C、前腿

D、前后腿

答案：C

52.猪肉的正肋部位包括:外脊、(      )、硬五花、软五花。

A、里脊

B、臀尖

C、坐臀

D、元宝肉

答案：A

53.江苏名菜软兜鳝鱼烫制时加醋的作用是(      )。

A、去腥增香

B、增加光泽

C、利于去粘液

D、其他三项都是

答案：D

54.蔬菜和水果中蛋白质的含量较低,多数蛋白质的含量不超过(      )。

A、10%

B、8%

C、7%

D、2%

答案：D

55.大良炒鲜奶主要成品特点是:色泽洁白,(      ),奶香浓郁等。

A、软滑香嫩

B、清香爽口

C、咸香微甜

D、汁浓味厚

答案：A

56.调制酥糊的原料主要是水、(      )、米粉、面粉和油。

A、蛋清

B、全蛋

C、蛋黄

D、食盐

答案：C

57.味精在菜肴烹调中最佳投放时机是(      )。

A、菜品出锅前

B、菜品成熟后

C、菜品加热中

D、菜品加热前

答案：A

58.新鲜蛋类冷藏时的最佳温度应控制在(      )为宜。

A、20℃

B、25℃

C、0℃

D、-5℃

答案：C

59.鲜汤中的白汤按质量可分为(      )和浓白汤两种。

A、鸡肉白汤

B、高级白汤

C、牛肉白汤

D、一般(普通)白汤

答案：D

60.清洗羊肚的步骤是:盐醋搓洗、(      )、热水烫泡、清水洗涤。

A、灌洗

B、刮洗

C、冲洗

D、里外翻洗

答案：D

61.粤菜白斩鸡使用的烹调方法是(      )。

A、烫

B、泡

C、汆

D、白煮

答案：D

62.菜肴火候的关键要素,一是加热温度,二是加热(      )。

A、时间

B、火力

C、油温

D、大小

答案：A

63.制作宫保鸡丁放入炸制酥脆花生米的最佳时机是(      )。

A、加热中

B、出锅时

C、出锅后

D、加热前

答案：B

64.河鲤鱼色黄,鳞片有光泽,腹小身略长,尾(      )。

A、红

B、黄

C、黑

D、白

答案：A

65.姜汁味型的特点是姜香浓郁、香辣味突出,选用的姜料是(      )。

A、干姜

B、姜粉

C、老姜

D、嫩芽姜

答案：C

66.羊后腿肉肥瘦相间，肌肉块形较大，筋膜少，适于(      )等烹调技法。

A、炒、爆

B、炖、焖

C、酱、卤

D、蒸、煮

答案：A

67.下列适宜加热前和加热后调味的菜肴是(      )。

A、回锅肉

B、鱼香肉丝

C、宫保鸡丁

D、软炸银鱼

答案：D

68.中华绒螯蟹又名(      ),是蟹中上品。

A、青蟹

B、大花蟹

C、大闸蟹

D、梭子蟹

答案：C

69.制作浓白汤的要点之一是原料洗涤焯水(      )。

A、冷水入锅

B、温水入锅

C、热水入锅

D、开水入锅

答案：A

70.刮剥洗涤法适用于(      )、脚爪、火腿等原料外表的洗涤加工。

A、猪肠

B、猪肚

C、猪脑

D、猪肉的外皮

答案：D

71.冷藏鲜蛋时的温度最低不可低于(      )，否则鲜蛋会被冻坏。

A、0℃

B、-2℃

C、-4℃

D、-6℃

答案：B

72.骨下方,脂肪与(      )相夹呈"五花三层”。

A、肌肉

B、肉皮

C、腱子肉

D、里脊肉

答案：A

73.制汤的过程是原料中呈味物质由固相(原料)向水相(汤)的(      )过程。

A、浸出

B、浸透

C、渗入

D、传入

答案：A

74.清洗猪肚首先用刀刮去表面(      ),翻转后再用盐醋搓洗。

A、表皮

B、筋膜

C、污物

D、油脂

答案：D

75.羊后腿外侧的肉称为元宝肉,两者之间的两条肉称为(      )。

A、三岔

B、磨档

C、腱子肉

D、黄瓜条

答案：D

76.炝制法常用的香辛料主要是(      )。

A、蒜

B、葱

C、花椒

D、辣椒

答案：C

77.海米炝芹菜的口味特点是(      )四溢。

A、椒香

B、浓香

C、咸香

D、干香

答案：A

79.羊脊背肉包括里脊肉和(      ),属一级羊肉。

A、颈肉

B、胸脯

C、肋条肉

D、外脊肉

答案：D

80.猪通脊肉质细嫩,色(      ),脂肪含量少,是全猪肉部位最好的肌肉。

A、鲜红

B、浅红

C、浅白

D、棕红

答案：B

81.牛蜂窝肚上的黑膜可以用(      )刷掉,然后洗涤干净即可。

A、热水

B、食用碱水

C、食用盐水

D、高锰酸钾溶液

答案：B

82.腌渍调味法是利用(      )原理,使调味料与原料相结合的调味法。

A、渗透

B、传播

C、传导

D、辐射

答案：A

83.五彩鸡丝与滑炒鸡丝的主要区别是(      )的不同。

A、切配成形

B、上浆掛糊

C、火候火力

D、辅料配制

答案：D

84.干木耳200克,经加工得600克水发木耳,此木耳的涨发率是(      )。

A、33%

B、300%

C、375%

D、400%

答案：B

85.菜肴经调味后,食用时可以引起人们以味觉为中心的各种(      )。

A、美味

B、胃感

C、舌感

D、快感

答案：A

86.牛上脑肉的瘦肉中分布着较多的(      )，红白相间。

A、脂肪

B、肥肉

C、胶质

D、肌间脂肪

答案：D

87.猪肺的清洗加工步骤是(      )、拍打挤压、破膜清洗。

A、清水洗净

B、热水烫泡

C、沸水汆烫

D、灌水冲洗

答案：D

88.剞有篮花花刀的菜肴原料主要用于制作(      )菜肴。

A、汆、炒、爆类

B、焖、煮、蒸类

C、炖、烧、熘类

D、烩、煎、炸类

答案：A

89.绿色蔬菜在热和酸的共同作用下，(      )的绿色极易消退，由绿变黄，呈现枯败之色。

A、维生素

B、核黄素

C、叶绿素

D、胡萝卜素

答案：C

90.葱爆羊肉使用的葱白应切成(      )。

A、片

B、条

C、丝

D、马蹄段

答案：D

91.下列适宜制作加工性干制品原料的是(      )。

A、海参

B、鱿鱼

C、干贝

D、其他三项都是

答案：D

92.猪软五花肉无肋骨,组织疏松,(      ),肌层薄。

A、筋膜多

B、脂肪多

C、杂质多

D、脂肪少

答案：B

93.调制凉菜麻辣味时,辣椒油和花椒面的用量要比热菜麻辣味用量(      )。

A、多

B、少

C、一样

D、相同

答案：A

94.一般清汤的特色是(      )、味鲜醇。

A、汤清不浑

B、汤白如奶

C、汤稠不浑

D、汤清见底

答案：A

95.制汤是指将富含蛋白质、矿物质、脂肪等较高的(      )、植物性原料放入水锅中,采取一定的加热手段,使营养素溶入水中,以提取鲜汤,这项工艺叫制汤。

A、动物

B、牛肉

C、鸡肉

D、骨架

答案：A

96.牛的前腿部位有短脑、前腿肉、前腱子肉、(      )。

A、胸肉

B、上脑

C、里脊

D、外脊

答案：A

97.羊肋条肉肥瘦夹层,肥肉筋膜较多,肉质(      ),属二级有羊肉。

A、较差

B、较好

C、粗老

D、最好

答案：B

98.鲫鱼体形宽扁,长圆形、背高,体色多为(      )色,肉嫩,味美。

A、灰白或深红

B、灰黑或金黄

C、红黑或褐色

D、青灰或红黑

答案：B

99.卤制质地较老的菜肴原料,卤好后可浸在原卤汁中,目的是提高嫩度和(      )。

A、入味

B、增色

C、保鲜

D、保质

答案：A

100.家常味型中的豆豉主要起(      )的作用。

A、增香

B、提色

C、提质

D、增色

答案：A

101.家畜肉后熟期的特征是:具有一定的(      )、肉松软多汁、滋味鲜美、表面有光泽。

A、弹性

B、韧性

C、软性

D、硬性

答案：A

102.制作茄汁鱼片禁用的调味料是(      )。

A、盐

B、白糖

C、酱油

D、白醋

答案：C

103.红焖菜的主要成品特色是:(      )、味鲜咸香醇、熟烂软糯、少许勾芡。

A、色泽红亮

B、色泽明亮

C、色泽淡黄

D、色泽油亮

答案：A

104.菜肴调味可分为冷菜和(      )制作的调味。

A、炒菜

B、烧菜

C、热菜

D、扒菜

答案：C

105.(      )的初加工方法一般分为生搓和熟烫两种方法。

A、鲤鱼

B、鲫鱼

C、无鳞鱼

D、有鳞鱼

答案：C

106.干烧法是(      )的传统技法之一。

A、鲁菜

B、川菜

C、冀菜

D、浙菜

答案：B

107.炸制法的调味阶段有加热前和(      )的调味。

A、加热中

B、刀工前

C、加热后

D、出锅前

答案：C

108.羊腰窝肉夹有三层筋膜,(      ),质量差,属于三级羊肉。

A、肉质老

B、肉质较好

C、肉质细嫩

D、筋膜较少

答案：A

109.热制冷吃的菜肴在用料上的特色是以家禽、(      )和内脏性原料为主。

A、肉

B、鱼

C、蛋

D、家畜

答案：D

110.烫制鳝鱼时盐的浓度一般以(      )为宜。

A、3%

B、8%

C、9%

D、10%

答案：A

111.调制蛋清糊蛋清与淀粉的比例以(      )为佳。

A、2:1

B、3:1

C、4:1

D、1:1

答案：D

112.炸猪排的成品特点是:色泽金黄、干香爽口、(      )、外酥里嫩。

A、无汤无汁

B、少有汤汁

C、少有芡汁

D、少有油汁

答案：A

113.菜肴原料不利于(      )的均衡穿透时,应对原料进行剞刀处理。

A、油

B、热

C、滋味

D、汤汁

答案：B

114.蜂巢糊需将面粉用沸水烫熟,其目的之一是使(      )糊化。

A、淀粉

B、蛋白质

C、维生素

D、矿物质

答案：A

115.油发好的(      )应放入温碱水中,浸泡至回软吐油,然后再用清水漂清才能使用。

A、粉丝

B、锅巴

C、虾片

D、干肉皮

答案：D

116.牛仔盖肉属于一级牛肉,适于(      )煎等烹调技法。

A、炒、熘

B、焖、焅

C、炖、蒸

D、卤、酱

答案：A

117.红烧鱼与干烧鱼的主要区别是芡汁和(      )的不同。

A、刀工

B、味型

C、色泽

D、热锅

答案：B

118.制作蜂巢糊需将面粉用沸水烫熟,其目的之一是使蛋白质(      )。

A、变性

B、变化

C、变质

D、变量

答案：A

119.雄性对虾去壳后有一层薄薄的最显著的特征是(      )。

A、白衣

B、绿衣

C、黑衣

D、黄衣

答案：D

120.牡蛎(      ),生食、熟食均可,也可以制蚝油。

A、体大肉嫩

B、皮薄脂多

C、肉味鲜美

D、肉厚味美

答案：C

121.家畜类原料的(      )方法,主要有里外翻洗法、盐醋搓洗法、灌洗法、清水漂洗法、刮剥洗涤法等。

A、清洗

B、浸泡

C、检验

D、整理

答案：A

122.猪头的清洗加工步骤是:剔刮、(      )、刮洗、清水洗涤。

A、去毛

B、去皮

C、烧燎

D、浸泡

答案：C

123.回锅肉的成品特点是:(      ),咸鲜微辣回甜,肥而不腻,肉片柔香,呈灯盏形。

A、色泽红亮

B、色泽明亮

C、明油亮芡

D、芡汁红亮

答案：A

124.下列属于腹足类、贝类的是(      )。

A、海螺

B、鲍鱼

C、田螺

D、其他三项均是

答案：D

125.菜肴的调色方法有浸润着色法、(      )、包裹着色法三种。

A、吸附着色法

B、配菜着色法

C、加热着色法

D、配料着色法

答案：A

126.有鳞鱼的开膛去内脏的方法要根据(      )的需要而定。

A、宰杀

B、品种

C、烹调

D、调味

答案：C

127.热制冷吃的菜肴在调味上的特色以(      )为主。

A、清淡

B、浓厚

C、味甜

D、味香

答案：A

128.滑炝使用的热料油一般是(      )和花椒炸制而成。

A、鸡油

B、豆油

C、香油

D、花生油

答案：C

129.牛外脊肉质松而嫩,属于(      )牛肉,适宜炒、熘、煎等烹调技法。

A、三级

B、一级

C、二级

D、四级

答案：B

130.干煸牛肉丝使用的辛辣味调料是(      )。

A、泡椒

B、豆瓣酱

C、干辣椒

D、胡椒粉

答案：C

131.紫菜以表面光滑滋润,紫色有光泽,片薄,大小均匀,(      ),无杂质者为佳。

A、韧性好

B、味甘甜

C、质干味香

D、肉质坚实

答案：C

132.鱼香味的味型中(      )排在第一位。

A、咸味

B、甜味

C、辣味

D、酸味

答案：A

221.制作一般清汤是专用料,主要有(      )、猪精肉、牛肉等。

A、猪骨

B、鸭架

C、老母鸡

D、鸡骨架

答案：C

223.用熟烫法初加工的无鳞鱼一般用于(      )类的菜品。

A、生炒

B、滑炒

C、爆炒

D、熟炒

答案：D

224.牛黄瓜肉又叫白板、瓜条肉,与底板和(      )相连。

A、窝肉

B、里脊

C、腱子肉

D、仔盖肉

答案：D

227.蛋黄的颜色主要取决于其中(      )的含量。

A、叶黄素

B、姜黄素

C、核黄素

D、胡萝卜素

答案：D

228.牛外脊肉松而嫩,属一级牛肉,适于(      )涮等烹调技法。

A、烧、扒

B、炖、焖

C、炒、熘

D、蒸、卤

答案：C

232.卤制多量原料时,为防止紧贴锅底的原料焦糊,可在卤锅(桶)底垫(      )。

A、姜

B、葱

C、锅衬

D、白菜

答案：C

233.葱爆羊肉调味中要使用少许(      )和香油。

A、醋

B、面酱

C、淀粉

D、花椒

答案：A

234.油发虾片时,当虾片炸至膨松、酥脆,颜色转为(      )时应马上取出。

A、洁白

B、金黄

C、金红

D、褐色

答案：A

235.每次卤毕菜肴后,要将卤汁(      ),撇去浮油,置阴凉处保存。

A、烧沸

B、取出

C、加盐

D、加调料

答案：A

238.下列原料中,属于植物性干料制品的是(      )。

A、海参

B、对虾

C、鱿鱼

D、玉兰片

答案：D

239.杭州名菜叫花童鸡是用(      )的方法制成的。

A、泥烤

B、电烤

C、暗炉烤

D、明炉烤

答案：A

240.下列剞有葡萄花刀的菜肴是(      )。

A、葡萄鱼

B、松鼠鱼

C、抓炒鱼

D、菊花鱼

答案：A

241.烩菜使用的原料多为熟料或(      )。

A、汤料

B、原料

C、半生料

D、半熟料

答案：D

242.保护蔬菜鲜艳绿色的方法,主要有加油、加碱、(      )、水浸四种方法。

A、加酒

B、加醋

C、加盐

D、加糖

答案：C

243.爆菜的调味一般应采用(      )的方法,以保证菜品质地的特色。

A、兑汁

B、浇汁

C、烧汁

D、油汁

答案：A

245.猪通脊肉质细嫩无筋,适宜(      )、滑炒、软炒等烹调技法。

A、烧

B、扒

C、焖

D、爆

答案：D

246.红烧菜的技术要点是(      )口味以鲜咸味酥为主,或回味微甜。

A、烧透入味

B、快带入味

C、慢慢入味

D、咸甜入味

答案：A

247.油发蹄筋焐油时要(      ),使之受热均匀。

A、掌握火候

B、掌握油温

C、掌握油量

D、不断翻动

答案：D

251.清洗羊肚的第一步是用盐和(      )搓洗。

A、醋

B、生抽

C、料酒

D、姜汁

答案：A

253.猪前肘皮厚,腱膜组织丰富,适于(      )等烹调技法。

A、炒、炸

B、熘、汆

C、煎、烹

D、扒、焖

答案：D

256.下列原料中,不适宜烹制滑熘菜的原料是(      )。

A、对虾

B、外脊肉

C、五花肉

D、鸡脯肉

答案：C

257.调味就是在菜肴制作中,(      )投入准确而又适量的调味料,以完成菜肴口味要求的工艺。

A、适时

B、适合

C、适宜

D、适当

答案：A

258.制作大良炒鲜奶,放入油的时机以(      )为佳。

A、炒制前

B、凝结后

C、成熟后

D、边炒边加入

答案：D

259.荔枝味型的酸度要(      )甜度。

A、大于

B、小于

C、多于

D、少于

答案：A

261.烤羊肉串采用的烤制方法是(      )。

A、叉烤

B、挂炉烤

C、明炉烤

D、铁板烤

答案：C

262.同时酱制几种原料时,应选择质地相仿、(      )相近的原料一同酱制。

A、形体

B、多少

C、大小

D、色泽

答案：A

263.牛肉的黄瓜肉位于(      )。

A、前腿

B、正肋

C、背部

D、后腿

答案：D

264.海米炝芹菜的质感特点是芹菜(      ),海米柔韧。

A、脆嫩

B、软嫩

C、滑嫩

D、鲜嫩

答案：A

266.膳食模式即(      ),即为构成膳食的主要食物的种类、数量及其比例。

A、膳食构成

B、膳食形成

C、膳食要求

D、膳食条件

答案：A

267.花色热菜贴的组配,是指将菜肴的几种原料分三层粘贴在一起,制成(      )生坯的工艺。

A、馒头形状

B、扁平形状

C、圆柱形状

D、圆锥形状

答案：B

269.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、鲐鱼

D、鲫鱼

答案：A

270.味精的最佳溶解温度是(      )。

A、30~40℃

B、70~90℃

C、120~130℃

D、130~140℃

答案：B

271.扣三丝的火腿和笋应切成细丝,熟鸡脯肉应(      )成丝。

A、用刀剁

B、用刀切

C、用刀拍

D、用手撕

答案：D

273.鳗鱼用于生炒时的初加工方法是(      )。

A、熟烫法

B、加热法

C、生搓法

D、去皮法

答案：C

277.(      )又称梅条肉,位于腰椎处,呈长条形,色红,肌肉纤维长,脂肪少,质嫩。

A、猪里脊

B、猪奶脯

C、猪颈肉

D、猪五花肉

答案：A

278.下列选项中,(      )不是酱制菜肴的调料。

A、酱油

B、白糖

C、料酒

D、豆瓣酱

答案：D

280.使用面粉调制蛋清糊,蛋清与面粉的比例以(      )为佳。

A、5:1

B、3:1

C、6:1

D、1:1

答案：B

281.火候就是根据烹调原料的(      )、形态, 对热源温度和加热时间进行调节和运用,给菜肴适当的温度,以达到烹制菜肴目的要求。

A、性质

B、大小

C、形状

D、质量

答案：A

282.油爆鲜嫩无骨的动物性原料时,应用旺火(      )划油,以保证菜肴质感和色泽。

A、温油

B、沸油

C、大油

D、白油

答案：A

283.禽肉中含有较多的(      )脂肪酸,容易被消化吸收。

A、饱和

B、多饱和

C、少饱和

D、不饱和

答案：D

284.下列菜肴中不能使用味精调味的是(      )。

A、烩乌鱼蛋

B、奶汤鲫鱼

C、锅塌豆腐

D、蜜汁金瓜

答案：D

286.吊制高级汤应用(      ),汤不能沸滚。

A、微火

B、小火大火

C、中火大火

D、微火中火

答案：A

289.猪前肘的质量比后肘好,适宜扒、焖、(      )等烹调技法。

A、煮

B、汆

C、炸

D、酱

答案：D

292.下列最适宜冷水发的干料是(      )。

A、口蘑

B、木耳

C、香菇

D、玉兰片

答案：B

293.制作一般清汤的技术要点之一是:原料冷水下锅,煮沸后汤面不能(      )。

A、沸腾

B、平静

C、翻滚

D、半开

答案：A

294.油发锅巴时首先要将锅巴(      ),以免炸制时放炮。

A、晒干

B、晾干

C、烘干

D、烤干

答案：B

295.用动物性原料制作滑炒菜肴时一般要上浆,成菜时要勾(      )。

A、厚芡

B、浓芡

C、薄芡

D、紧汁芡

答案：D

298.浓白汤的特色是(      ),色白如奶。

A、汤稠味厚

B、汤浓味鲜醇

C、汤清味鲜醇

D、汤浑味鲜醇

答案：B

299.制作一般清汤的工艺是:原料焯水洗净,冷水下锅煮沸,撇浮沫,改慢火加热1小时以上,汤汁保持在(      )。

A、开而不腾

B、开而不转

C、开而不大

D、开而不小

答案：A

1.有鳞鱼与无鳞鱼的初加工方法是一样的。

A、正确

B、错误

答案：B

12.黄焖鸡块火候的运用是旺火去异味、小火加热至熟酥烂、旺火收浓汤汁三个阶段。

A、正确

B、错误

答案：A

14.鲜汤按汤色可分为白汤和清汤两大类。

A、正确

B、错误

答案：A

15.羊肚的清洗加工步骤是:盐醋搓洗、里外翻洗、热水烫洗、清水冲洗。

A、正确

B、错误

答案：A

18.糖醋味汁的特点是:酸甜味浓、回味香醇、汁芡明亮。

A、正确

B、错误

答案：A

21.炸是将切配好的原料进行码味,挂糊(也有不挂糊)后,入不同温度的油锅中炸制成菜,带调味料食用的一种技法。

A、正确

B、错误

答案：A

22.干肉皮的涨发以热油涨发为宜。

A、正确

B、错误

答案：B

23.根据传热介质和调味品的不同,爆制法可分为油爆、汤爆、酱爆、芫爆及葱爆等。

A、正确

B、错误

答案：A

25.烫制鳝鱼加盐的目的之一是保持肉的弹性。

A、正确

B、错误

答案：A

26.调制酥糊的原料是:鸡蛋黄40%、米粉20%、面粉20%、水15%、油5%。

A、正确

B、错误

答案：A

30.滑炒是将鲜嫩无骨的动物性原料加工成小的形状,上浆(一般用蛋清浆),用温油(或热锅凉油)划至断生,再放入配料、调料炒匀,勾紧汁芡的技法(也可以用兑汁芡)。

A、正确

B、错误

答案：A

31.家畜肉处在僵直和后熟过程为不新鲜肉。

A、正确

B、错误

答案：B

33.灌洗法主要适用于肠、肚等原料的洗涤加工。

A、正确

B、错误

答案：B

34.汆烫鳝鱼时水不能沸腾,否则鱼皮会破裂。

A、正确

B、错误

答案：A

35.口蘑以白蘑质量最佳,主要产于内蒙和张家口地区。

A、正确

B、错误

答案：A

38.菜肴吸附着色法是指将原料放在有色的汤汁中,通过加热使原料吸附有色调料而着色的方法。

A、正确

B、错误

答案：A

39.虾片的涨发即虾片的熟制。

A、正确

B、错误

答案：A

41.哈士蟆油是林蛙的脂肪制成的。

A、正确

B、错误

答案：B

42.干烧鱼的口味特点是咸辣香醇、回味微甜。

A、正确

B、错误

答案：A

44.干制整形香料一般用于加热后的调味之用。

A、正确

B、错误

答案：B

45.菜肴色彩美注重的是本色美。

A、正确

B、错误

答案：A

47.我国五大淡水名贵鱼是指鲤鱼、鲫鱼、鮊鱼、鳜鱼、鳊鱼。

A、正确

B、错误

答案：A

48.干炸响铃是不挂糊的炸法。

A、正确

B、错误

答案：A

49.红焖菜的主要成品特点是:色泽红亮、味鲜咸香醇不腻、质酥软、少许勾芡。

A、正确

B、错误

答案：A

51.猪肺清洗加工的步骤是:热水冲洗、拍打挤压、破膜清洗。

A、正确

B、错误

答案：B

53.炒制法依据油温的高低和用油量的多少,可分为:滑炒、爆炒、煸炒、软炒等技法。

A、正确

B、错误

答案：A

54.油爆肚是鲁菜典型的代表菜之一。

A、正确

B、错误

答案：A

55.水发是以各种温度的清水、浑水(米汤)浸涨干料的过程。

A、正确

B、错误

答案：A

56.加工性原料是指经腌制、腊制方法加工成的动物性原料。

A、正确

B、错误

答案：B

57.牛肚结构分为瘤胃、网胃、瓣胃和肚领四部分。

A、正确

B、错误

答案：B

58.烹调原料按其商品种类分类,可分为:粮食、蔬菜、果品、水产品、干货制品、调味品、肉类及肉制品等类别。

A、正确

B、错误

答案：A

59.烧是将熟处理的原料加入适量调味料和汤（水），旺火烧沸转中小火烧透入味，再用旺火收汁或勾芡淋明油成菜的技法。

A、正确

B、错误

答案：A

60.新鲜蛋的蛋壳表面油光发亮,无白色粉状物质。

A、正确

B、错误

答案：B

61.制作西湖醋鱼的原料以鲜活的鳜鱼为最佳。

A、正确

B、错误

答案：B

65.猪上(硬)五花肉位于肋骨下方,脂肪与肌肉相夹呈五花三层。

A、正确

B、错误

答案：A

66.制作松鼠鳜鱼的烹调方法是软熘。

A、正确

B、错误

答案：B

68.制作一般清汤的料是专用料,但各地有所不同,主要是老母鸡、猪精肉、牛肉等。

A、正确

B、错误

答案：A

71.油发猪蹄筋时首先要放入200℃热油锅中涨发。

A、正确

B、错误

答案：B

72.酱香味型是以酱料为主要调料,配以葱、姜、蒜等香辣调料及酱油、白糖、味精、麻油等辅助调料,混合形成的味型。

A、正确

B、错误

答案：A

73.香辣味是一种包容较多、用途较广的味型,调配是以香辛料为主、辣味料为辅而制成的。

A、正确

B、错误

答案：A

74.高级清汤又称顶汤、上汤,是在一般清汤的基础上吊制而成的,行业中称之为吊汤。

A、正确

B、错误

答案：A

75.菜肴的香味是指菜肴的口味。

A、正确

B、错误

答案：B

76.羊肚又称散丹。

A、正确

B、错误

答案：A

78.白斩鸡是粤菜传统代表菜之一。

A、正确

B、错误

答案：A

79.新鲜蛋的蛋壳完整,蛋白黏稠度高,蛋黄饱满。

A、正确

B、错误

答案：A

81.焦熘里脊一般需要挂蛋白糊。

A、正确

B、错误

答案：B

83.海螺肉质鲜爽,没有腥味,是优良的烹调原料。

A、正确

B、错误

答案：B

86.调制蛋泡糊蛋清与淀粉的比例以8:2为宜。

A、正确

B、错误

答案：A

88.麻辣味是以麻、辣调料为主体口味,再配以咸味和鲜味,形成一种口感鲜明、浓厚、余味无穷的菜肴味型,是川菜典型的代表味型。

A、正确

B、错误

答案：A

89.菜肴原料的致嫩方法主要有糖致嫩和嫩肉粉致嫩两种。

A、正确

B、错误

答案：B

93.牛胸肉肉质坚实,肥瘦相间,属一级牛肉。

A、正确

B、错误

答案：B

94.营养是指人体摄取、消化、吸收和利用食物中的营养物质,以满足机体生理需要的生物学过程。

A、正确

B、错误

答案：A

95.菜肴原料的致嫩方法主要有碱致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三种。

A、正确

B、错误

答案：A

97.黄焖鸡块与红烧鸡块的区别只是菜肴质感的不同。

A、正确

B、错误

答案：B

98.大黄鱼肉为蒜瓣肉,肥而不腻,味道鲜美,骨刺少、为咸水鱼中的上品。

A、正确

B、错误

答案：A

99.牛米龙肉又称股肉,肌肉块大,属二级牛肉。

A、正确

B、错误

答案：A

100.烹制菜肴的调味料主要有盐(酱油)、料酒、味素、鲜汤、醋(少许)。

A、正确

B、错误

答案：A

101.可供人类食用的藻类植物称为食用藻类。

A、正确

B、错误

答案：A

103.过油又称为炸制烹调法。

A、正确

B、错误

答案：B

105.调制白卤水不能用有色调料和泡椒。

A、正确

B、错误

答案：A

107.制作海米炝芹菜需将切段的芹菜先焯断生,然后用凉开水投凉再用热花椒油(香油)炝之。

A、正确

B、错误

答案：A

111.牛肉致嫩的方法以碱致嫩法为宜。

A、正确

B、错误

答案：B

114.膳食纤维分为可溶性和非可溶性两种。

A、正确

B、错误

答案：A

119.梭形鱼的分档加工通常按5个部位进行。

A、正确

B、错误

答案：B

120.海米炝芹菜的海米不用泡发即可炝之。

A、正确

B、错误

答案：B

124.调制酥糊,蛋黄与米粉的比例以2:1为宜。

A、正确

B、错误

答案：A

125.制汤的原料与水的最佳比例以1:2左右为宜。

A、正确

B、错误

答案：A

128.烩鸭四宝的主料需用划油的方法进行熟处理。

A、正确

B、错误

答案：B

129.羊脊背肉肥多瘦少,属二级羊肉。

A、正确

B、错误

答案：B

131.猪蹄筋既可油发,也可水发,以油发效果为佳。

A、正确

B、错误

答案：A

137.烹调中使用醋的手法可分为明醋、暗醋两种方法。

A、正确

B、错误

答案：B

138.调制蛋泡糊蛋清与淀粉的比例以5:5为宜。

A、正确

B、错误

答案：B

145.牛米龙肉位于底板肉的下方,属一级牛肉。

A、正确

B、错误

答案：B

146.花色热菜又称造型热菜,以观赏性为第一要素。

A、正确

B、错误

答案：B

148.对虾肉色透明,肉爽滑,味道鲜美。

A、正确

B、错误

答案：A

149.菜肴调色的基本方法有浸润、吸附两种着色法。

A、正确

B、错误

答案：B

150.鳗鱼的初加工步骤是宰杀、取内脏、烫泡(生搓)、洗涤。

A、正确

B、错误

答案：A

152.调制蛋清糊鸡蛋清与淀粉的比例以1:1为佳。

A、正确

B、错误

答案：A

153.食用菌是指可供食用的大型真菌的子实体。

A、正确

B、错误

答案：A

154.油爆内脏类原料的菜肴时一般应使用热锅凉油划油。

A、正确

B、错误

答案：B

155.篮花花刀又称两面连花刀,因其有透空孔格,形似竹篮孔格,故得名。

A、正确

B、错误

答案：A

156.爆菜的技术特点是旺油或沸水,加热时间短,瞬间成菜。

A、正确

B、错误

答案：A

157.制作蛋泡糊,空气使蛋清的体积可膨胀8倍,形成色泽洁白的泡沫。

A、正确

B、错误

答案：A

158.烹调中使用的酸味调味品主要是醋。

A、正确

B、错误

答案：A

159.牛肉的肌肉级别和部位大致相同,其烹调用途也没有什么不同。

A、正确

B、错误

答案：B

160.火腿属于干制加工性原料。

A、正确

B、错误

答案：B

161.醋熘土豆丝的特点是:色泽淡黄、鲜咸微酸、爽脆清口、不勾芡。

A、正确

B、错误

答案：A

165.酱制菜肴的原料以植物性原料为主。

A、正确

B、错误

答案：B

169.炸猪排的调味阶段有加热前和加热中的调味。

A、正确

B、错误

答案：B

172.平衡膳食要求营养素之间在功能和数量上保持平衡。

A、正确

B、错误

答案：A

173.世界膳食模式可分为"三高一低”、"两低一高”和合理膳食三种类型。

A、正确

B、错误

答案：A

175.鲜汤的种类很多,各地称谓也有所不同,按制汤的原料可分为动物性汤和植物性汤两大类。

A、正确

B、错误

答案：A

176.怪味包括的味道很多,主要是以麻辣味为主。

A、正确

B、错误

答案：B

177.菜肴的口味是通过人的舌头上的味蕾鉴别的。

A、正确

B、错误

答案：A

178.制汤的要点主要是控制原料与水的比例、火候的应用、调味品的投放时机和数量。

A、正确

B、错误

答案：A

179.卤是将原料放入汤汁中加热成熟的方法。

A、正确

B、错误

答案：B

180.熘鱼片是用滑熘法制成的菜肴。

A、正确

B、错误

答案：A

181.莲藕的地下茎长而肥大，含丰富淀粉，是藕的主要食用部位。

A、正确

B、错误

答案：A

183.回锅肉是川菜传统代表菜之一。

A、正确

B、错误

答案：A

185.浓白汤又称奶汤,其特色是汤汁浓稠味鲜。

A、正确

B、错误

答案：B

186.卷的手法依形状的不同，可分为大卷和小卷两种。

A、正确

B、错误

答案：B

187.干炸响铃的风味特点是:色泽金黄,外酥脆里鲜嫩,形似响铃。

A、正确

B、错误

答案：A

188.油发粉丝的成品特点是膨松、酥脆、色洁白。

A、正确

B、错误

答案：A

190.羊腰窝肉肉质差,属二级羊肉。

A、正确

B、错误

答案：B

192.奶香味菜肴是指以乳类产品为主制成的菜肴,该味型具有浓郁的奶香味。

A、正确

B、错误

答案：A

193.制作一般清汤的料主要是家畜的骨架。

A、正确

B、错误

答案：B

199.干煸牛肉丝的味型为香辣味型。

A、正确

B、错误

答案：B

200.牛脖头肉质量较好,属一级牛肉。

A、正确

B、错误

答案：B

1.整鸡去骨应选用( )生的肥壮母鸡。

(A) 5~6个月

(B) 8~9个月

(C) 一年左右

(D) 一年半左右

答案：C

3.适合于焖发的原料是( )。

(A) 木耳

(B) 海蜇

(C) 海参

(D) 香菇

答案：C

11.生豆浆中主要含有( )。

(A) 苦杏仁苷

(B) 龙葵碱

(C) 植物红细胞凝血素

(D) 皂素

答案：D

12.饮用生豆浆引起的中毒主要表现为( )。

(A) 胃肠炎症状

(B) 神经精神症状

(C) 肝脏损害症状

(D) 肾脏损害症状

答案：A

14.鲜蛋的主要卫生问题是( )引起的微生物污染。

(A) 沙门菌

(B) 肉毒杆菌

(C) 副溶血性弧菌

(D) 变形杆菌

答案：A

15.不得使用( )作为冷饮食品的原料。

(A) 葡萄糖浆

(B) 绵白糖

(C) 糖蜜

(D) 淀粉糖浆

答案：C

16.蟹、贝类水产品可用清水活养以便( )。

(A) 初加工

(B) 吐出体内污物

(C) 腌制

(D) 切配

答案：B

21.下列菜品中属于热制冷食菜肴的是( )。

(A) 炖酥腰，蒜泥白肉

(B) 白斩鸡，卤牛肉

(C) 风鸡腿，凉拌海蜇

(D) 香酥鸭，拌海带

答案：B

25.面烤法是在( )基础上的演进。

(A) 泥烤法

(B) 明炉烤

(C) 暗炉烤

(D) 铁板烤

答案：A

26.自然界食物中不单独存在的是( )。

(A) 麦芽糖

(B) 葡萄糖

(C) 半乳糖

(D) 乳糖

答案：C

27.涨发海参时切忌接触( )。

(A) 盐

(B) 糖

(C) 酒

(D) 水

答案：A

28.不能提供人体能量的营养素是( )。

(A) 蛋白质

(B) 脂肪

(C) 碳水化合物

(D) 维生素

答案：D

30.佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏( )而引起的。

(A) 维生素Ａ

(B) 维生素D

(C) 维生素Ｅ

(D) 核黄素

答案：B

31. ( )中所含的尼克酸为结合型，因而不被人体吸收。

(A) 大米

(B) 小麦

(C) 玉米

(D) 高粱

答案：C

32.老年人腰、腿痛，可能与( )的缺乏有关。

(A) 蛋白质

(B) 钙

(C) 铁

(D) 锌

答案：B

33.下列牛肉中，品质最佳的是( )。

(A)牦牛肉

(B)黄牛肉

(C)水牛肉

(D)奶牛肉

答案：A

34.冷菜正常的食用温度( )味觉最敏感温度。

(A) 高于

(B) 等于

(C) 低于

(D) 不同于

答案：D

35.谷类原料是人体( )的重要来源。

(A) 蛋白质

(B) 脂肪

(C) 碳水化合物

(D) 维生素

答案：C

36.酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜( )和使菜品颜色发红。

(A) 咸鲜的味感

(B) 味厚的感觉

(C) 干香的质感

(D) 软嫩的质感

答案：C

37.( )为碱性食物。

(A) 韭菜

(B) 豆腐

(C) 鱼肉

(D) 禽肉

答案：A

43.传统上最适合做“狮子头”的原料是( )。

(A) 前夹肉

(B) 五花肉

(C) 后腿肉

(D) 外档肉

答案：B

46.在下列鱼中，( )在初加工时需褪沙。

（A）青鱼

（B）黑鱼

（C）鲨鱼

（D）鳕鱼

答案：C

49.在下列鱼中，( )在初加工时不需褪鳞。

（A）鲫鱼

（B）鲥鱼

（C）鲤鱼

（D）白鱼

答案：B

53.鸡身最嫩的一块肉是( )。

（A）鸡脯肉

（B）鸡翅肉

（C）鸡牙子

（D）栗子肉

答案：C

54.鲜鲍鱼的初加工，放入( )锅内煮至离壳，取出鲍鱼肉即可。

（A）冷水

（B）30℃水温

（C）温水

（D）开水

答案：D

59.既适合油发又适合水发的原料是( )。

（A）鱼翅

（B）燕窝

（C）香菇

（D）蹄筋

答案：D

63.整鸡去骨的步骤是：划破颈皮，斩断颈骨，出鸡翅骨，出鸡身骨，出鸡腿骨，( )。

（A）翻转鸡皮

（B）去内脏

（C）去鸡头

（D）去鸡爪

答案：A

72.最适合做“回锅肉”的原料是( )。

（A）后臀肉

（B）梅条肉

（C）五花肉

（D）夹心肉

答案：A

77.加入适量的盐和醋，( )原料，是盐醋搓洗法的关键。

(A) 反复揉搓

(B) 涂抹

(C) 短时间浸渍

(D) 长时间浸渍

答案：A

78.刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和( )的清洗加工方法。

(A) 黏液血污

(B) 血衣血筋

(C) 硬毛皮膜

(D) 结缔组织

答案：C

79.生搓法一般用作( )的无鳞鱼黏液去除，这样可保持原料的脆嫩口感。

(A) 生炒菜品

(B) 熟炒菜品

(C) 红焖菜肴

(D) 清炖菜肴

答案：A

80.软兜鳝鱼的汆烫加工，应将鳝鱼保持在90℃左右的水中烫制( )分钟即可。

(A) 15

(B) 10

(C) 8

(D) 5

答案：A

91.不宜用来烹调狗肉的烹调方法是( )。

(A)炖

(B)烧

(C)焖

(D)炒

答案：D

92.鳊鱼是我国淡水鱼中比较著名的品种之一，以( )季节所产最肥。

（A）秋季

（B）夏季

（C）春季

（D）冬末春初

答案：D

93.龙虾是体形较大的海水虾，以( )沿海海域产量较高。

（A）江苏

（B）山东

（C）辽宁

（D）广东

答案：D

94.虾蟹属于( )。

（A）甲壳类动物

（B）软体类动物

（C）棘皮类动物

（D）腔肠类动物

答案：A

95.冷藏鲜蛋时的温度应控制在( )。

（A）10℃

（B）5℃

（C）0℃

（D）-5℃

答案：C

96.用蛋黄制作蛋黄酱，是利用了其( )。

（A）黏合作用

（B）起泡作用

（C）胶体作用

（D）乳化作用

答案：D

97.下列蔬菜中不属于根菜类蔬菜的是( )。

（A）土豆

（B）萝卜

（C）胡萝卜

（D）芜菁

答案：A

98.鲜竹笋含有较多的( )，故食用时要先焯水或焐油处理。

（A）碳酸

（B）单宁物质

（C）植物碱

（D）草酸

答案：D

99.竹笋中品质最好的是( )。

（A）春笋

（B）夏笋

（C）鞭笋

（D）冬笋

答案：D

100.菠菜中含有较多的( )，故食用时要先焯水处理。

（A）碳酸

（B）单宁物质

（C）植物碱

（D）草酸

答案：D

102.属于我国特产的叶类蔬菜是( )。

（A）生菜

（B）菠菜

（C）大白菜

（D）卷心菜

答案：C

103.被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是( )。

（A）青蒜

（B）大葱

（C）韭菜

（D）芫荽

答案：C

104.下列果菜中属于浆果类的是( )。

（A）黄瓜

（B）西葫芦

（C）茄子

（D）四季豆

答案：C

105.下列大米中胀性最大的是( )。

（A）籼米

（B）粳米

（C）糯米

（D）黑米

答案：A

106.下列面粉中面筋质含量最高的是( )。

（A）普通粉

（B）标准粉

（C）富强粉

（D）糕点粉

答案：C

107.用大豆加工豆腐等豆制品，主要是利用了大豆中的( )。

（A）淀粉

（B）纤维素

（C）脂肪

（D）蛋白质

答案：D

109.板栗的果实属于( )。

（A）核果

（B）瘦果

（C）坚果

（D）颖果

答案：C

110.我国食盐产量最高的是( )。

（A）海盐

（B）湖盐

（C）井盐

（D）岩盐

答案：A

111.下列调味品中不属于咸味调味品的是( )。

（A）酱油

（B）酱

（C）豆豉

（D）番茄酱

答案：D

112.食糖的主要成分是( )。

（A）葡萄糖

（B）饴糖

（C）蔗糖

（D）果糖

答案：C

113.酿造醋中质量最佳的是( )。

（A）果醋

（B）麸醋

（C）酒醋

（D）米醋

答案：D

114.下列调味料中主要呈麻味的是( )。

（A）八角

（B）花椒

（C）胡椒

（D）桂皮

答案：B

115.芥末是用( )的种子干燥后研磨成的粉末状调味料。

（A）芥菜

（B）萝卜

（C）芫荽

（D）胡椒

答案：A

116.猪夹心肉具有肌阔、( )、肉质紧、吸水量大的特点。

(A) 结缔组织多

(B) 脂肪组织多

(C) 肥瘦相间

(D) 肌间脂肪丰富

答案：A

117.牛的上脑位于( )的前部，靠近后脑，与短脑相连。

(A) 脊背

(B) 颈椎

(C) 脖头

(D) 肋排

答案：B

118.牛肋条肉的特点是( )，结缔组织丰富，属三级牛肉。

(A) 肉质坚实

(B) 肥肉为主

(C) 肥瘦相间

(D) 瘦肉为主

答案：C

119.羊脊背肉的特点是( )，肉色红润，属一级羊肉。

(A) 肉瘦筋多

(B) 肌纤维短

(C) 肉质较嫩

(D) 肉质粗老

答案：C

124.牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞弧形刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈( )。

(A) 瓦楞形

(B) 花瓣形

(C) 散线形

(D) 蚌纹形

答案：B

125.色彩是反映菜肴质量的( )，从而对人们的心理产生极大的作用。

(A) 重要方面

(B) 人为因素

(C) 决定性因素

(D) 科学性指标

答案：A

126.菜肴的( )、卫生质量、( )等都会或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来。

(A) 营养价值；味感特征

(B) 营养价值；风味特点

(C) 文化价值；品质特点

(D) 文化价值；风味特点

答案：B

127.色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的( )产生极大的影响。

(A) 心态

(B) 消化吸收

(C) 生理

(D) 心理

答案：D

128.菜肴中通常以( )的色彩为基调，以( )的色彩为辅色，起衬托、点缀、烘托的作用。

(A) 辅料；主料

(B) 辅料；调料

(C) 主料；调料

(D) 主料；辅料

答案：D

130.刚腌不久的蔬菜含有大量的( )。

(A) 亚硝酸盐

(B) 三氧化二砷

(C) 砷酸钙

(D) 砷酸铅

答案：A

131.菜肴原料形状( )的原则，包括辅料服从主料、辅料形状尽量近似于主料等具体内容。

(A) 相似相配

(B) 相异相配

(C) 相同相配

(D) 相互配合

答案：A

132.菜肴的( )主要是指当食物加热和调味以后表现出来的嗅觉风味。

(A) 香味

(B) 气味

(C) 口味

(D) 滋味

答案：A

134.扣是将菜肴所用原料( )摆放在碗内，成熟后( )盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

(A) 随意地；复入

(B) 有规则地；舀入

(C) 随意地；倒入

(D) 有规则地；复入

答案：D

135.( )冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，次序有别等。

(A) 象形造型

(B) 几何图案

(C) 禽鸟造型

(D) 花卉造型

答案：B

136.( )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) 龙虾刺身

(B) 糟熘三白

(C) 韭黄炒肉丝

(D) 三丝鸡茸蛋

答案：D

137.糊具有保护原料成分的能力，其中以( )的保护能力最强。

(A) 蛋泡糊

(B) 蛋清糊

(C) 蛋黄糊

(D) 酵面糊

答案：A

138.肉类原料的致嫩方法有( )致嫩、( )致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

(A) 碳酸钠；盐

(B) 碱；盐

(C) 碳酸氢钠；明矾

(D) 氢氧化钠；明矾

答案：B

139.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类( )和B族维生素。

(A) 营养成分

(B) 矿物质

(C) 脂肪

(D) 蛋白质

答案：B

141.每100克牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用( )碳酸氢钠、静置2小时后即可。

(A) 0.5～1克

(B) 1～1.5克

(C) 1.5～2克

(D) 2～2.5克

答案：B

143.嫩肉粉致嫩的用量是：每( )肉料用嫩肉粉5～6克。

(A) 1000克

(B) 500克

(C) 250克

(D) 100克

答案：A

144.蛋清起泡的原理，主要是利用蛋清中所含的类卵黏蛋白和( )，经高速抽打后具有较强的发泡性能。

(A) 卵黏蛋白

(B) 卵清蛋白

(C) 卵白蛋白

(D) 抗胰蛋白酶

答案：A

145.调制蛋泡糊的粉料为( )或( )。

(A) 全麦粉；无筋粉

(B) 糯米粉；中筋粉

(C) 低筋粉；无筋粉

(D) 低筋粉；高筋粉

答案：C

146.脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织，是加入( )或泡打粉的缘故。

(A) 酵粉

(B) 面粉

(C) 米粉

(D) 淀粉

答案：A

149.红烧鱼中途加醋，能减少鱼类原料中( )的损失。

(A) 维生素

(B) 蛋白质

(C) 矿物质

(D) 脂肪酸

答案：A

150.( )是指在原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，略带微酸。

(A) 明醋

(B) 暗醋

(C) 底醋

(D) 红醋

答案：A

151.牛奶中的脂肪含有较多的( )。

(A) 饱和脂肪酸

(B) 不饱和脂肪酸

(C) 胆固醇

(D) 脑磷脂

答案：B

152.在超过130℃时，味精可变为( )，产生毒性。

(A) 氯化钠

(B) 碳酸氢钠

(C) 焦谷氨酸钠

(D) 谷氨酸钠

答案：C

153.对于( )等干制的香料，加热时间越长溶出的香味越多，香气味越浓郁。

(A) 茴香、丁香、草果

(B) 茴香、丁香、花椒粉

(C) 茴香、丁香、胡椒面

(D) 茴香、丁香、五香粉

答案：A

154.菜肴的类别不同，盐的用量炒蔬菜为( )，烧煮菜类为1.5%～2.0%。

(A) 0.6%

(B) 0.9%

(C) 1.2%

(D) 1.5%

答案：C

156.在调制咖喱味时，加入( )是确定基本味。

(A) 精盐

(B) 香醋

(C) 葱姜蒜

(D) 咖喱粉

答案：A

157.在麻辣味中，麻是指( )之味，辣是指辣椒、辣油之味。

(A) 花椒

(B) 八角

(C) 桂皮

(D) 麻油

答案：A

158.天然色素主要是从植物组织中提取的，如( )等。

(A) 绿菜汁、果汁

(B) 绿菜汁、苋菜红

(C) 柠檬黄、苋菜红

(D) 柠檬黄、绿菜汁

答案：A

159.制汤要选用新鲜的含( )、脂肪等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。

(A) 蛋白质

(B) 维生素

(C) 矿物质

(D) 鲜味

答案：A

160.汤按色泽可划分为( )和白汤两类。

(A) 清汤

(B) 毛汤

(C) 荤汤

(D) 素汤

答案：A

162.制汤原料中可溶性呈味( )含量高，经一定的时间煮制后，所得到的汤汁就会比较浓且鲜美。

(A) 风味物质

(B) 矿物质

(C) 蛋白质

(D) 调味品

答案：A

163.制汤原料中含丰富的( )可使汤汁乳化增稠。

(A) 胶原蛋白质

(B) 完全蛋白质

(C) 同源蛋白质

(D) 活性蛋白质

答案：A

164.制汤时若过早地加入食盐，会使汤汁溶液( )增大，加快原料中蛋白质变性凝固，从而导致原料中可溶性呈味物质难以浸出，影响汤汁的滋味。

(A) 清澈度

(B) 渗透压

(C) 粘稠度

(D) 溶解度

答案：B

168.以水为介质的加热原则是：要形成质地( )菜肴，多以沸腾的水短时间加热。

(A) 脆嫩型

(B) 软烂型

(C) 酥脆型

(D) 酥烂型

答案：A

169.中式烹调中所谓( )，就是利用静止态油散热慢的特性对菜肴起保温作用的。

(A) 油焐法

(B) 热油封面

(C) 热锅冷油

(D) 划油法

答案：B

170.油的沸点可达200℃以上，如牛油为( )，猪油为221℃，豆油为230℃。

(A) 208℃

(B) 215℃

(C) 220℃

(D) 225℃

答案：A

171.要形成( )型的菜肴，应先用中温油，而后再用高温油分别短时间加热原料。

(A) 外脆里嫩

(B) 里外酥脆

(C) 软嫩暄松

(D) 滑爽细嫩

答案：A

174.油加热( )是将食物中水分脱去，或使原料上色、增香、变脆的方法。

(A) 预熟处理法

(B) 高油温处理法

(C) 低油温处理法

(D) 滑油法

答案：A

175.油加热预熟处理是将食物中水分脱去，或使原料( )的方法。

(A) 脱色、增味、变脆

(B) 上色、增味、变软

(C) 脱色、增香、变软

(D) 上色、增香、变脆

答案：D

178.食物中能量密度最高的营养素是( )。

(A) 蛋白质

(B) 脂肪

(C) 淀粉

(D) 葡萄糖

答案：B

179.面烤法的菜肴具有( )，香醇质嫩，形态完整的特点。

(A) 原味浓郁

(B) 调料味浓

(C) 清淡味鲜

(D) 味道浓厚

答案：A

182.烩菜汤汁醇美而滑利，多为( )的风格。

(A) 汤多菜少

(B) 汤少菜多

(C) 半汤半菜

(D) 无汤有菜

答案：C

183.烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸腾后，用( )加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法。

(A) 中火或大火

(B) 中火或小火

(C) 大火或小火

(D) 大火或微火

答案：B

184.烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经( )收稠卤汁的加工方法。

(A) 微火

(B) 小火

(C) 中火

(D) 大火

答案：D

185.烹是将经过( )后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

(A) 炸或煎

(B) 汆

(C) 炒

(D) 爆

答案：A

187.热制冷食菜肴在烹制方法上与热菜烹调方法是( )。

(A) 相近似的

(B) 完全一致的

(C) 有关联的

(D) 两个不同体系

答案：A

189.冷菜香味的感知必须是在( )时才能产生。

(A) 咀嚼

(B) 入口

(C) 吞咽

(D) 高温

答案：A

190.为了增加冷菜的浓香度，许多冷菜在烹制时需加入( )。

(A) 桂皮

(B) 香叶

(C) 香料

(D) 香精

答案：C

193.热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、( )、热炝和白煮等。

(A) 醉

(B) 腌

(C) 酱

(D) 拌

答案：C

194.卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行( )的方法。

(A) 浸泡入味

(B) 加热熟制

(C) 旺火加热

(D) 断生处理

答案：B

195.汤卤是决定卤菜( )的关键性因素。

(A) 形、香、味

(B) 色、味、质

(C) 色、香、味

(D) 色、香、形

答案：C

197.蔬菜可提供人体需要的( )。

(A) 蛋白质

(B) 脂肪

(C) 维生素

(D) 葡萄糖

答案：C

199.为了达到热炝菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料( )后立即捞出。

(A) 熟烂

(B) 入味

(C) 断生

(D) 飘浮

答案：C

1.粤菜中用于制作凉菜的特色调味汁是()。

A、局烤汁

B、蒜茸汁

C、柠檬汁

D、卤水汁

答案： D

3.下列菜品中属于热制冷食菜肴的是()。

A、炖酥腰，蒜泥白肉

B、风鸡腿，凉拌海蜇

C、香酥鸭，陈皮牛肉

D、白斩鸡，卤牛肉

答案： D

4.传统的面粉发酵后面团必须()。

A、加适量酸

B、加大量酸

C、加适量碱

D、加大量碱

答案： C

5.在调制咖喱味时，应在咸、甜、鲜的基础上，突出咖喱的()。

A、苦辣味

B、香甜味

C、焦辣味

D、香辣味

答案： D

7.碳酸氢钠上浆致嫩时， 添加适量的糖，是利用糖的()，使原料成熟后具有一定的透明度。

A、增甜性

B、光照度

C、和味性

D、折光性

答案： D

8.炟()的方法是： 烧沸锅内清水， 加入食用油，待水滚沸后加入原料猛火炟约一分钟至，捞起漂凉，叠齐，放在筲箕内。

A、芥菜胆

B、鲜菇

C、白菜胆

D、凉瓜

答案： C

9.用竹签刺入火腿厚肉部位，拔出后闻到炒芝麻香味，表明火腿()。

A、质量极佳

B、保存期即将结束

C、肉层开始有轻度酸败

D、已经严重腐败

答案： C

11.油加热预熟处理是利用()的特性，将食物脱水、上色、增香、变脆的方法。

A、油温高

B、油介质

C、油滑腻

D、油质轻

答案： B

13.当食物蛋白质所含的必需氨基酸种类齐全、数量充足、比例适当时称为()。

A、完全蛋白质

B、半完全蛋白质

C、不完全蛋白质

D、必需蛋白质

答案： A

14.家畜肌肉中所含的维生素以()为主。

A、维生素 A

B、维生素 B1

C、维生素 B

D、维生素 C

答案： B

18.糖类的主要食物来源是谷类和()食品。

A、根茎类

B、家禽类

C、家畜类

D、海产类

答案： A

19.夏季为了更好地保存琼脂冻，可以将它放在()。

A、冷冻室

B、冷藏室

C、阴凉处

D、常温下

答案： B

26.在评价食物蛋白质营养价值时， 常以全蛋作为()。

A、参考蛋白

B、半完全蛋白

C、不完全蛋白

D、完全蛋白

答案： A

27.茶香鸡块中的茶叶量要适中， 一般占菜品总量的()。

A、0.006

B、0.02

C、0.04

D、0.06

答案： A

31.脆炸直虾质量要求是起发好，表面圆滑、疏松、眼细且均匀，色泽金黄， 耐脆，无()。

A、酸味

B、油腻味

C、夹痕

D、苦涩味或酸味

答案： D

32.脆皮大肠最后的成熟方法是()。

A、烤

B、烧

C、煎

D、炸

答案： D

33.韭菜属于()。

A、茎菜类

B、根茎类

C、叶菜类

D、叶茎类

答案： C

36.蒜香骨在腌制时时间较长， 一般在()。

A、1 小时左右

B、2 小时左右

C、5 小时左右

D、10 小时左右

答案： D

38.一般情况下， 能直接提供热能给予中枢神经系统的营养素是()

A、脂肪酸

B、氨基酸

C、葡萄糖

D、神经磷脂

答案： C

41.可可粉是用()原料加工而成的。

A、可可果

B、可可豆

C、咖啡豆

D、咖啡粉

答案： B

42.含油脂的食品在储存过程中受()的作用而发生油脂的酸败。

A、醛

B、醇

C、酸

D、微生物

答案： D

43.大良炒鲜奶的配料一般在()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

答案： A

44.水产品中富含微量元素，是人体多种微量元素的理想食物来源。 鱼类含丰富的钙、磷、钠、氯、镁等多种无机盐， 其中又以()含量为最高。

A、磷

B、钙

C、碘

D、钠

答案： B

45.体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用()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

答案： D

46.与骨骼新陈代谢有关的元素是()。

A、钙

B、锌

C、硒

D、铜

答案： A

47.酵母发酵可以增加发酵食品中的()。

A、维生素 B 族

B、维生素 C

C、维生素 D

D、维生素 E

答案： A

48.赤霉病麦中毒是霉菌中的镰刀菌造成()霉变而引起的中毒。

A、玉米

B、大豆

C、肉类

D、蛋类

答案： A

50.糖浆是以()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

答案： D

51.羊脊背肉的特点是肉质较嫩，肉色红润， 属()羊肉。

A、四级

B、三级

C、二级

D、一级

答案： D

53.九转大肠在烹调时要用到醋， 一般醋应在()加入。

A、炝锅后加入

B、焯水时加入

C、红烧过程中加入

D、出锅前加入

答案： A

55.参与体内合成血红蛋白、肌红蛋白的是()。

A、硫

B、铁

C、氯

D、硒

答案： B

56.()属于料头中的大料头。

A、走油田鸡料： 姜米、蒜茸、葱度

B、豉汁料：蒜茸、姜米、椒米、葱度(豉汁)

C、菜炒料：蒜茸、姜花或姜片

D、油泡料：姜花、葱榄

答案： C

58.低温油焐制干鱼肚（提片）的时间，约以()分钟为宜。

A、10～20

B、20～40

C、40～60

D、60～80

答案： B

59.以下各种条件中，不是蛋白质互补作用的必要条件是()。

A、必须有动物、植物原料

B、各种食物必须同时或在四小时内食用

C、多种食物混合食用

D、最好是粗细粮混合，荤素搭配

答案： A

67.红烧鱼在出锅前，淋少量的()有起香的作用。

A、黄酒

B、芡汁

C、葱汁

D、醋

答案： D

69.樟茶鸭子在腌制后首先进行的工序是()。

A、油炸上色

B、蒸制成熟

C、烫皮晾干

D、烟熏

答案： C

71.热炝菜味型一般由()和()两类组成。

A、咸味料；鲜味料

B、咸味料；香辛料

C、基本味料；咸味料

D、基本味料；香辛料

答案： D

73.脂肪的消化主要发生在()。

A、口腔

B、胃

C、小肠

D、大肠

答案： C

74.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

答案： D

76.虾蟹属于()，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

答案： A

79.味精是鲜味剂的代表， 其主要成分是谷氨酸钠，在()及()条件下或长时间高温加热，会使谷氨酸钠分解，影响味精的呈鲜效果。

A、中性；碱性

B、强酸；中性

C、强酸；碱性

D、弱酸；碱性

答案： C

81.含碘丰富的食物是()。

A、黑鱼

B、海带

C、鳊鱼

D、鲢鱼

答案： B

86.制虾饺馅时， 大虾是用()剁烂成泥。

A、刀刃

B、刀面

C、刀尖

D、刀背

答案： D

87.辣椒是由()引进的。

A、非洲

B、大洋洲

C、欧洲

D、南美洲

答案： D

88.鱼香肚片常用的配料是()。

A、青蒜

B、笋

C、木耳

D、洋葱

答案： A

97.原料中的脂肪酸与醇类物质在加热中将化合成有芳香气味的()。

A、酯

B、乙醇

C、酚

D、氨基酸

答案： A

98.可以牛奶代替水作汤汁的原料是()。

A、芹菜

B、韭菜

C、白菜

D、香菜

答案： B

100.麦芽糖是()的主要呈味成分。

A、白砂糖

B、饴糖

C、绵白糖

D、老红糖

答案： B

105.五香酱牛肉的肉料，夏季腌制()左右，冬季腌制()左右。

A、5 天， 10 天

B 、4 天， 8 天

C 、 3 天， 6 天

D 、 1 天， 3 天

答案： D

108.鱼香大虾在油炸前要进行处理。

A、沥水处理

B、风干处理

C、调味处理

D、煸炒处理

答案： C

109.能够促进脂肪氧化代谢的营养素是()。

A、氨基酸

B、碳水化合物

C、维生素D

D、维生素 A

答案： B

110.下列选项中属于必需氨基酸的是()。

A、酪氨酸

B、蛋氨酸

C、胱氨酸

D、谷氨酸

答案： B

112.在配椒麻汁时首先要将盐和味精进行()处理。

A、混合均匀

B、用鸡汤调开

C、在水中烧沸

D、过滤

答案： B

113.西兰花又称()，原产意大利。

A、菜花

B、花菜

C、绿花菜

D、法国百合

答案： C

114.水煎包是将()的包子放在平锅中将底煎成金黄色的。

A、煮熟了

B、蒸熟了

C、烤熟了

D、生

答案： B

115.蛏子在用盐水活养去沙时，盐水的浓度应在()左右。

A、0.01

B、0.02

C、0.03

D、0.04

答案： B

116.九转大肠在炸制前，大肠要进行()处理。

A、煮熟处理

B、风干处理

C、红烧处理

D、上色处理

答案： A

117.糖液的拔丝温度是()。

A、150 度

B、160 度

C、180 度

D、190 度

答案： B

119.猪夹心肉具有结缔组织多、肉质紧、吸水量大的特点， 故适用于()等。

A、制馅、滑炒

B、涮制、爆炒

C、滑炒、滑熘

D、制馅、制茸

答案： D

121.松鼠鳜鱼在油炸前要进行()处理。

A、挂糊处理

B、预熟处理

C、拍粉处理

D、上浆处理

答案： C

122.人体内的微量元素是()。

A、钙

B、磷

C、铁

D、钠

答案： C

128.烹饪中运用较多的干肉皮是()。

A、牛皮

B、羊皮

C、驴皮

D、猪皮

答案： D

132.清炖鸡孚在鸡肉上面要镶猪肉茸，一般应在()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

答案： C

133.糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是()。

A、糖水着色

B、糖色着色

C、冰糖着色

D、红糖着色

答案： B

134.属于药食兼用鸡的是()。

A、九斤黄鸡

B、乌骨鸡

C、浦东鸡

D、北京油鸡

答案： B

136.蟹经戳死后， 接下来的主要加工内容是刮去()，切去蟹厣， 取出内脏，洗净。

A、污物

B、蟹膏

C、蟹鳃

D、蟹盖

答案： C

137.我国食盐中消费量最高的是()。

A、海盐

B、湖盐

C、井盐

D、岩盐

答案： A

141.黄牛肉中以饲养()年左右的牛肉质较好。

A、3

B、4

C、5

D、6

答案： A

144.谷类原料的限制氨基酸是()。

A、色氨酸

B、赖氨酸

C、苏氨酸

D、亮氨酸

答案： B

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

A、头部

B、心脏

C、颈喉

D、脊髓

答案： D

148.桂花糖藕的桂花应在()加入。

A、和糯米一起

B、煮藕时

C、改刀后蒸制时

D、调制卤汁时

答案： D

151.属于脂溶性维生素的是()。

A、维生素 A

B、维生素 C

C、维生素 B1

D、维生素 D

答案： D

153.易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是()。

A、鲜肉

B、蔬菜

C、豆类

D、海贝

答案： D

155.我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质， 其中亚硝酸盐的最大使用量为()g/Kg。

A、0.03

B、0.05

C、0.15

D、0.5

答案： C

157.佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏()而引起的。

A、维生素A

B、维生素 D

C、维生素E

D、核黄素

答案： B

158.植物油中主要含有()。

A、饱和脂肪酸

B、不饱和脂肪酸

C、胆固醇

D、维生素A

答案： B

161.各种酱品中所含的呈咸味成分是()。

A、氯化镁

B、氯化钙

C、氯化钠

D、氯化钾

答案： C

162.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类矿物质和()。

A、维生素 D

B、维生素 C

C、B 族维生素

D、维生素 A

答案： C

166.通常作为参考蛋白质使用的食物蛋白质是()。

A、鸡蛋蛋白质

B、禽肉蛋白质

C、畜肉蛋白质

D、谷类蛋白质

答案： A

167.发好的燕窝质地柔软、色泽洁白、不泻身和()。

A、无杂质

B、无燕毛

C、无杂质燕毛

D、无灰臭味

答案： C

169.怪味鸡中使用的葱姜一般应加工成()。

A、葱丝、姜末

B、葱、姜末

C、葱末、姜丝

D、葱、姜丝

答案： D

171.畜肉类原料中含有的()能够增加肉香味刺激胃液分泌。

A、胆固醇

B、含氮浸出物

C、糖原

D、维生素

答案： B

172.缺钙不会出现的症状是()。

A、手足抽搐

B、牙齿畸形

C、头发色素减少

D、高钙血症

答案： C

175.核桃仁、榛子、扁桃仁和()并称为世界四大干果。

A、花生仁

B、腰果仁

C、松子仁

D、白果

答案： B

179.水煮牛肉的烹饪方法是()。

A、煮

B、汆

C、油爆

D、烧

答案： B

180.猪肠的清洗加工步骤为：灌水冲洗→盐醋搓洗→里外翻洗→ ()→冷水冲洗。

A、破膜清洗

B、摘除脂肪

C、直接熟处理

D、初步熟处理

答案： D

181.松质糕的基本工艺程序是()。

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

答案： A

182.用作热炝的腰片，在烫制时应加入()，以去除骚味。

A、葱段、姜片、辣椒面

B、葱段、泡椒、花椒面

C、葱段、红油、胡椒粉

D、葱段、姜片、绍酒

答案： D

187.毒蕈中毒可由()引起。

A、毒伞肽类

B、龙葵碱

C、皂素

D、植物红细胞凝血素

答案： A

188.芙蓉鱼片应()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

答案： B

189.汤爆双脆在焯水烫制时应使原料达到()程度。

A、半熟的

B、断生的

C、软烂的

D、六成熟的

答案： B

190.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

答案： C

193.豉蚝汁豆豉和陈皮的切配成型是()。

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

答案： A

195.脂肪不具备的生理功用是()。

A、提供必需脂肪酸

B、促进脂溶性维生素的吸收

C、构成身体组织细胞

D、调节生理机能

答案： D

200.食物蛋白质互补应遵循互补原则但()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

答案： D

201.蹄筋主要利用的是有蹄动物的()。

A、肌肉组织

B、软骨组织

C、肌腱

D、脆骨组织

答案： C

202.明醋是指在原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，()。

A、先咸后酸

B、酸中回甜

C、略带微酸

D、酸味浓厚

答案： C

204.不属于我国四大淡水养殖鱼的是()。

A、青鱼

B、黑鱼

C、草鱼

D、鲢鱼

答案： B

207.调制鱼香肚片时，应先将()放入酱油、醋中充分溶化。

A、所用的固体调料

B、盐

C、味精

D、糖

答案： A

209.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

答案： D

215.煮牡蛎的汤汁经加工后可制成()。

A、虾油

B、鱼露

C、蚝油

D、酱油

答案： C

219.维生素 C 含量最低的食物是()。

A、茭白

B、柑桔

C、猕猴桃

D、辣椒

答案： A

222.茴香、丁香、草果等干制香料，加热()溶出的香味越多， 香气味越浓郁。

A、火力越大

B、火力越小

C、时间越长

D、时间越短

答案： C

223.猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、 ()的特点。

A、脂肪多、质地腻

B、脂肪多、质地嫩

C、脂肪少、质地老

D、脂肪少、质地嫩

答案： D

224.()不是植物油比动物油营养价值高的原因。

A、饱和脂肪酸含量高

B、不饱和脂肪酸含量高

C、熔点低

D、维生素含量多

答案： A

225.属于贝类原料中瓣鳃类的是()。

A、扇贝

B、田螺

C、蜗牛

D、乌贼

答案： A

226.整鸡出骨的原料应选择生长期在()左右的鸡。

A、6 个月

B、18 个月

C、12 个月

D、22 个月

答案： C

229.洗涤虾仁时可在水中加入()，可使虾仁颜色更好。

A、碱水

B、矾水

C、盐水

D、白醋

答案： B

232.根据()，脂肪酸分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两大类。

A、脂肪碳原子价键的不同

B、脂肪在人体合成的状况

C、脂肪的提取物

D、脂肪的消化率高低

答案： A

234.生熏白鱼时为了增加香味，在鱼的下面要铺上()。

A、香叶

B、香菜

C、葱

D、荷叶

答案： C

237.锅贴鳝鱼的底面应选用()。

A、蛋皮

B、熟肥膘

C、菜叶

D、豆腐皮

答案： B

239.属于光参类的是()。

A、大乌参

B、梅花参

C、方刺参

D、灰刺参

答案： A

243.取下的鱼鳞需要经过什么处理后才能使用()。

A、高温焯烫

B、反复漂洗

C、高温油炸

D、碱水浸泡

答案： B

245.白云猪手煮好后应放在醋液中浸泡()时间。

A、1 小时

B、2 小时

C、半小时

D、6 小时

答案： D

247.胡萝卜素含量最高的原料是()。

A、韭菜

B、芋头

C、土豆

D、山芋

答案： A

249.雪花蟹斗的“斗”是用()表现的。

A、蟹的背壳

B、蟹的腹壳

C、蟹的爪子

D、鸡蛋壳

答案： A

253.鱼的肌肉较发达的部位主要集中在躯干()。

A、两侧的脊背部

B、两侧的腹部

C、前半部

D、后半部

答案： A

257.以下海参中， 涨发净料率为 300%的是()。

A、婆参

B、港石参

C、榄参

D、梅花参

答案： D

258.蛋白稀浆炸菜式宜用()℃油温下锅炸制。

A、120

B、150

C、180

D、200

答案： B

259.白煨脐门选择的原料部位是()。

A、鳝鱼的尾部

B、鳝鱼的背部

C、鳝鱼的腹部

D、整条鳝鱼

答案： C

260.蛋黄的颜色主要取决于其中()的含量。

A、叶黄素

B、胡萝卜素

C、核黄素

D、姜黄素

答案： B

262.鲍鱼属于()动物。

A、腹足类

B、瓣鳃类

C、头足类

D、棘皮类

答案： A

268.食盐的主要成分是()。

A、碳酸钠

B、氯化钠

C、谷酸钠

D、碳酸氢钠

答案： B

270.油头是()。

A、猪肥肉头的雅称

B、鸡的脂肪块

C、火腿的一个部位

D、间夹脂肪的牛肉

答案： C

271.宫保鸡丁上浆时除加入盐、淀粉外，还要加入()。

A、油

B、姜末

C、豆瓣酱

D、酱油

答案： D

276.对于成年人来说，以下属于必需氨基酸的是()。

A、组氨酸

B、谷氨酸

C、色氨酸

D、精氨酸

答案： C

278.西湖醋鱼要将鱼身劈成两半，带脊骨的一半称为()。

A、单片

B、软片

C、雄片

D、雌片

答案： C

279.每克脂肪在体内氧化供给的能量是()。

A、17kJ

B、38kJ

C、4kJ

D、9kJ

答案： B

280.引起食品腐败变质除外。

A、微生物

B、N-硝基化合物

C、湿度

D、食物因素

答案： B

281.猪肋条肉是斩去大排，割去奶脯，带全部夹层肌肉并()的部分。

A、去胸骨

B、铲去猪皮

C、不去肋骨

D、去肋骨

答案： D

282.在体内能够促进脂溶性维生素吸收的营养素是。

A、蛋白质

B、脂肪

C、淀粉

D、葡萄糖

答案： B

283.加工蚝油的原料是()。

A、贻贝

B、牡蛎

C、扇贝

D、竹蛏

答案： B

285.碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖具有缓解原料中()的作用。

A、咸味

B、碱味

C、鲜味

D、腥味

答案： B

287.三丝敲鱼在敲制时鱼肉应放在()进行。

A、面粉

B、淀粉

C、米粉

D、芝麻粉

答案： B

288.调制蛋泡糊的粉料为低筋粉或()。

A、高筋粉

B、无筋粉

C、中筋粉

D、全麦粉

答案： B

289.以下酱汁中， ()带辣味。

A、煲仔酱(红烧酱)

B、百搭酱

C、京都汁

D、煎封汁

答案： B

293.牛肋条肉又称()、牛脯，位于胸肉后上方。

A、腑肋

B、奶脯

C、硬五花

D、五花肉

答案： A

296.渤海湾产区是我国()的主要产区。

A、香蕉

B、大枣

C、苹果

D、柑桔

答案： C

298.水晶虾球在刀工处理时，虾仁应加工成()。

A、粗茸

B、细茸

C、整的虾仁

D、切成大颗粒

答案： A

6.烩羹时， 若在汤末滚沸时调芡， 会使汤色浑浊不清，芡色不鲜。这是不能过早调芡的主要原因。

A、正确

B、错误

答案： B

7.用酒腌制肥肉可以解腻， 是因为酒中含有浓香。

A、正确

B、错误

答案： B

8.凉菜鱼香肚片时，青蒜需要烫熟后与肚片一起拌匀。

A、正确

B、错误

答案： A

9.生熏白鱼时为了使白鱼的色泽红亮，出锅前要在表面抹上麻油。

A、正确

B、错误

答案： A

11.爽口牛丸在加热时用小火保持水微沸，成熟后如果不立即食用，s应用凉水过凉备用。

A、正确

B、错误

答案： A

13.削面成品的薄厚、宽窄、长短要基本一致。

A、正确

B、错误

答案： A

14.蹄筋是以胶原纤维为主的致密结缔组织。

A、正确

B、错误

答案： A

16.猪上脑肉具有肌纤维粗短、结缔组织多、质地老的特点，适用于熘、汆、涮等。

A、正确

B、错误

答案： B

21.高温油使油脂本身的化学结构发生变化， 还可产生苯并芘等有毒物质。

A、正确

B、错误

答案： A

23.盐局的时间不宜太长， 以刚成熟为好，区别否则水分散发， 影响质量。

A、正确

B、错误

答案： A

24.制汤时若过早地加入食盐，会加快原料中蛋白质变性凝固， 从而导致原料中可溶性呈味物质难以浸出，影响汤汁的滋味。

A、正确

B、错误

答案： A

26.咖喱粉中含有 30 多种香辛调料。

A、正确

B、错误

答案： B

28.鱼蓉面坯必须分次逐渐加水挞透，搅拌至发粘起胶才可加入其它原料制成坯。

A、正确

B、错误

答案： A

31.油泡菜只用碗芡方式勾芡。

A、正确

B、错误

答案： B

34.所有称作“X 耳”的菌类干货， 都是使用浸发的方法涨发。

A、正确

B、错误

答案： B

37.蚝油是提取牡蛎中的脂肪加工成的鲜味调味品。

A、正确

B、错误

答案： B

38.蛤士蟆油(雪蛤油)用浸煱发方法涨发。

A、正确

B、错误

答案： A

39.钳花成型法常与擀、包等手法配合使用。

A、正确

B、错误

答案： A

43.碳水化合物在体内能够促进脂肪的氧化代谢。

A、正确

B、错误

答案： A

44.常量元素占人体矿物质总量的 60%～90%。

A、正确

B、错误

答案： B

45.食物中的维生素摄入不足则引起维生素缺乏症。

A、正确

B、错误

答案： B

46.每 100 克牛肉或猪瘦肉可用 1～1.5 克碳酸氢钠上浆致嫩， 静置 2小时后即可。

A、正确

B、错误

答案： A

48.嫩肉粉能使蛋白质结构中的部分纤维断裂，从而达到嫩化的目的。

A、正确

B、错误

答案： B

50.菠菜中含有较多的单宁物质，故食用时要先焯水处理。

A、正确

B、错误

答案： B

52.脂肪在热、酸、碱、酶的作用下可以发生水解反应。

A、正确

B、错误

答案： A

64.回锅肉如果在煮制时过于软烂， 猪肉失去弹性，不能卷曲。

A、正确

B、错误

答案： A

67.苹果 2500 克，加工后有 450 克的皮、核，此苹果的出材率是 18％。

A、正确

B、错误

答案： B

69.无机盐的化学性质十分稳定，在烹调中不会受到损失。

A、正确

B、错误

答案： B

70.因虾的肠线都在虾的背部，所以去除虾线时一般都从虾的背部进行。

A、正确

B、错误

答案： A

71.其他豆类蛋白质的含量低于大豆蛋白质含量。

A、正确

B、错误

答案： A

72.龙井虾仁炒制时既要加入茶叶， 也要加入茶汁，而茶香鸡块中只加入茶汁。

A、正确

B、错误

答案： A

77.涨发榆耳的平均净料率为 700%。

A、正确

B、错误

答案： A

84.人体的必需脂肪酸是不饱和脂肪酸。

A、正确

B、错误

答案： A

87.西湖醋鱼的成熟方法是水煮，汤汁浓白后捞出调味。

A、正确

B、错误

答案： B

88.炸发适用于鱼肚、蹄筋等，具体涨发方法完全一样。

A、正确

B、错误

答案： B

92.蛋白质的摄入与排出相等为氮平衡。

A、正确

B、错误

答案： A

93.制茸胶时，盐投放量的多少是以弹性作为唯一依据。

A、正确

B、错误

答案： B

95.南方制作茸胶时经常采用铁棒捶打的方法，这种方法也属于手工粉碎法。

A、正确

B、错误

答案： A

96.鱼肚以片大， 厚实，色淡黄，有光泽，半透明，洁净的为好。

A、正确

B、错误

答案： A

97.蛋类的蛋白质含量平均为 13～15%，生物学价值达到 95，在人体中几乎可以被完全消化吸收。

A、正确

B、错误

答案： A

99.在碱水涨发鱿鱼、墨鱼时，己涨发好的必须先取出放入清水中，没有发好的继续涨发。

A、正确

B、错误

答案： A

102.新鲜蛋蛋壳表面油光发亮，无粉白色状物质。

A、正确

B、错误

答案： B

103.毛肚火锅中的毛肚一定要用漂白粉泡洗， 否则影响食欲。

A、正确

B、错误

答案： B

104.糖醋黄河在挂糊时一定要稀薄， 如果糊稍厚会影响刀纹效果。

A、正确

B、错误

答案： B

105.当蟹类腐败变质时蟹体腹面出现黑印。

A、正确

B、错误

答案： A

106.油泡菜式的肉料形体不大，且要求不带大骨或不带骨。

A、正确

B、错误

答案： A

107.糖精在所有天然甜味剂中甜味最强。

A、正确

B、错误

答案： B

109.鱼香大虾在调味时， 葱、姜、蒜不能过早的放入，应在出锅前加入。

A、正确

B、错误

答案： B

110.镰刀菌及其毒素主要污染小麦。

A、正确

B、错误

答案： A

112.肉类原料的致嫩方法有碱致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

A、正确

B、错误

答案： A

115.菜肴勾芡后， 淀粉中的谷胱甘肽可保护维生素 C。

A、正确

B、错误

答案： A

118.干货的检验基本要求是干爽， 无霉烂， 整齐， 均匀、完整、无虫蛀，无杂质，无不良异味。

A、正确

B、错误

答案： A

120.各种蔬菜中均含有丰富的维生素C。

A、正确

B、错误

答案： B

121.单糖可以被人体直接吸收利用。

A、正确

B、错误

答案： A

122.返沙的主料通常都先炸至酥脆。

A、正确

B、错误

答案： A

123.冬季所产的黄鳝品质最佳。

A、正确

B、错误

答案： B

124.鳕鱼是我国南方海区重要的经济鱼类。

A、正确

B、错误

答案： B

125.蒜蓉炒通心菜所运用的烹调方法属于炒法中的清炒法。

A、正确

B、错误

答案： A

126.谷类原料的蛋白质营养价值较高。

A、正确

B、错误

答案： B

127.哈士蟆油是用哈士蟆的脂肪加工成的干制品。

A、正确

B、错误

答案： B

128.西式火腿主要有无骨火腿和带骨火腿两种类型。

A、正确

B、错误

答案： A

129.成年人缺乏碘，会皮肤干燥， 毛发脱落， 性情失常，甲状腺肿大。

A、正确

B、错误

答案： A

130.蹄筋中以猪蹄筋质量最佳。

A、正确

B、错误

答案： B

131.红蟹或称红花蟹属于海蟹，以正月至清明多且质佳。

A、正确

B、错误

答案： A

133.蔬菜水果中脂肪含量极少。

A、正确

B、错误

答案： A

134.制作清炖鸡孚时， 预熟的油温要低， 只要外表定型即可， 不能让蛋糊完全成熟。

A、正确

B、错误

答案： B

135.氮元素是蛋白质的特征元素， 所以蛋白质又叫做高分子含氮有机物（含氮化合物） 。

A、正确

B、错误

答案： A

140.大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

A、正确

B、错误

答案： B

142.水作为传热介质，它不利于烹饪原料非酶促褐变的呈色反应。

A、正确

B、错误

答案： A

143.海参分灰参和乌参两大类。

A、正确

B、错误

答案： B

148.怪味鸡上桌前要将鸡皮去除，只用净肉部分。

A、正确

B、错误

答案： B

152.糟制原料在在煮制时以刚断生为好，不宜久煮。

A、正确

B、错误

答案： A

154.鸡腿肉必须漂净血水后才能作为茸泥的加工原料。

A、正确

B、错误

答案： B

159.碱水涨发后的原料不需要清水洗净，这样涨发率更高。

A、正确

B、错误

答案： B

160.人体膳食中长期缺乏硒可引起克山病。

A、正确

B、错误

答案： A

161.菜心是最常用的蔬菜，叶形有狭长、长圆形和卵形等多个品种，广州的菜心以青骨柳叶形状为好。

A、正确

B、错误

答案： A

163.畜肉中所含的脂肪主要为饱和脂肪酸。

A、正确

B、错误

答案： A

164.大豆的原产地是巴西。

A、正确

B、错误

答案： B

166.花色热莱必须在保证食用性的前提下考虑观赏性。

A、正确

B、错误

答案： A

168.茴香、丁香、草果等干制香料，应在原料成熟时投入， 香气味便越浓郁。

A、正确

B、错误

答案： B

169.油泡菜式的芡有较高的要求， 即成芡较薄，有芡而不见芡流，色鲜芡匀滑，不泻芡，不泻油。

A、正确

B、错误

答案： A

170.中国营养学会在中国居民膳食指南制定的热量供应标准是： 成年男性每天需要的总热量为 10032～13312kj。

A、正确

B、错误

答案： A

178.整鱼从脊背处出骨时， 鱼的胸骨是不用去除的。

A、正确

B、错误

答案： B

181.镶是将茸胶镶在原料里面的一种组配手法。

A、正确

B、错误

答案： B

187.白切肉在煮制肉料时， 应加入精盐作基本调味。

A、正确

B、错误

答案： B

188.卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行浸泡入味的方法。

A、正确

B、错误

答案： B

189.家鸡是由原鸡驯化而来的家禽。

A、正确

B、错误

答案： A

190.蔬果中含有丰富的维生素，尤其以维生素 C 和胡萝卜素为较多。

A、正确

B、错误

答案： A

191.所有瓜类蔬菜的果实都属于浆果。

A、正确

B、错误

答案： B

192.食品添加剂碳酸氢钠的俗称是食粉(小苏打)。

A、正确

B、错误

答案： A

197.蛋白质与糖都能给人体提供热能，但是糖有解毒作用， 而蛋白质没有解毒作用。

A、正确

B、错误

答案： B

200.营养成份含量计算是营养素需要量的计算。

A、正确

B、错误

答案： B