

中式烹调工艺·形成性考核1

1. 我国历史悠久的烹饪技术日臻完美，近代以来，人们通常把中国菜划分为“四大菜系”主要包括四川菜系、江苏菜系、\_\_\_\_\_、广东菜系。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 浙江菜系
- B. 湖南菜系
- C. 安徽菜系
- D. 山东菜系

正确答案: D

正确答案解释:

2. 据有关研究人员和文献资料介绍，中国菜肴烹调常用的基本技法约有\_\_\_\_\_多种。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 10
- B. 30
- C. 80
- D. 100

正确答案: B

正确答案解释:

3. 中国烹饪所形成的具有中华民族特点的烹饪风味特色，在工艺操作中有着独特的工艺理论和\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 工艺技术
- B. 加工方法
- C. 烹饪规律
- D. 烹饪方法

正确答案: A

正确答案解释:

4. 中国饮食文化有一个显著特点，即\_\_\_\_\_的广泛、多样、庞杂

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 烹饪风俗
- B. 烹饪食材
- C. 烹饪原料
- D. 烹饪技艺

正确答案: C

正确答案解释:

5. 下列地方菜系中，以辛辣为主要特色的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 粤菜菜系
- B. 闽菜菜系
- C. 川菜菜系
- D. 鲁菜菜系

正确答案: C

正确答案解释:

6. 菜肴的质，就是指\_\_\_\_\_的各种原料总的营养成分与风味指标。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 构成食品
- B. 冷菜制作中
- C. 热菜制作中
- D. 组成菜肴

正确答案: D

正确答案解释:

7. 湘菜的最大特色一是辣，二是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 麻
- B. 酸
- C. 甜
- D. 辣

正确答案：B

正确答案解释：

8. 根据宴席档次和菜肴质量的要求，将各种加工成形的原料加以适当的配合，供烹调或直接食用的工艺过程称\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 烹调组配
- B. 菜肴组配
- C. 原料组配
- D. 冷菜拼摆

正确答案：B

正确答案解释：

9. 简单地说，\_\_\_\_\_是指将各种加工成形的原料加以适当的配合的工艺过程。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 初步加工
- B. 菜肴组配
- C. 冷菜拼摆
- D. 烹调工艺

正确答案：B

正确答案解释：

10. 下列选项中不属于传统烹调工艺的加热方法的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 电加热方式
- B. 水加热方式
- C. 油加热方式
- D. 气蒸加热方式

正确答案：A

正确答案解释：

11. 对于厨房员工来说，\_\_\_\_\_是保护员工利益的根本。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 安全
- B. 工资
- C. 绩效
- D. 尊重

正确答案：A

正确答案解释：

12. 我国现行的《中华人民共和国食品卫生法》自\_\_\_\_\_起正式施行。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 1992年10月
- B. 1988年10月
- C. 1990年10月
- D. 1995年10月

正确答案：D

正确答案解释：

13. 久负盛名的浙菜菜肴是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 京酱肉丝
- B. 糖醋里脊
- C. 九转大肠
- D. 西湖醋鱼

正确答案：D

正确答案解释：

14. 久负盛名的川菜菜肴是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 鱼香肉丝
- B. 冰糖甲鱼
- C. 九转大肠
- D. 钱江肉丝

正确答案：A

正确答案解释：

15. 久负盛名的粤菜菜肴是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 夫妻肺片
- B. 冰糖甲鱼
- C. 九转大肠
- D. 脆皮乳猪

正确答案: D

正确答案解释:

16. 中国菜肴的特点主要包括\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 技法丰富
- B. 善于调和
- C. 地方性强
- D. 刀工精湛

正确答案: A B C D

正确答案解释:

17. 四川省位于长江中上游，四山环抱，江河纵横，沃野千里，物产丰富，古称“天府之国”。传统川菜烹饪之主要原料为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 果蔬
- B. 海鲜
- C. 家畜家禽
- D. 笋

正确答案: A C D

正确答案解释:

18. 中式餐饮的特点主要是\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 饮食结构
- B. 进餐方式
- C. 烹调特色
- D. 饮食习惯

正确答案: A B C

正确答案解释:

19. 以下属于粤菜的有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 脆皮乳猪
- B. 盐焗鸡
- C. 夫妻肺片
- D. 九转大肠

正确答案: A B

正确答案解释:

20. 中国地方菜主要有四大菜系\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、淮扬菜。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 粤菜
- B. 鲁菜
- C. 川菜
- D. 湘菜

正确答案: A B C

正确答案解释:

21. 江苏菜系主要由\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、徐海四个地方菜构成，其特点是浓中带淡，鲜香酥烂，原汁原汤，浓而不腻，口味平和，咸中带甜。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 淮阳
- B. 金陵
- C. 苏锡
- D. 镇江

正确答案: A B C

正确答案解释:

22. 中式菜肴因为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、品种丰富、构成的原料繁多，使得中餐菜肴质量控制和厨房管理难度较大。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 菜式规格多、批量小
- B. 生产环节多，分工细致
- C. 烹饪技艺要求低
- D. 烹饪技艺要求高

正确答案: A B D

正确答案解释:

23. 我国疆域辽阔、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_，为各种动植物繁衍生息提供了良好的自然环境。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 地形多样
- B. 气候复杂多变
- C. 热带性季风显著
- D. 四季分明

正确答案: A B D

正确答案解释:

24. 多种烹调技法既适应了多种原料的加工需要，又满足了中国烹饪讲究\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、形的要求。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 色
- B. 香
- C. 味
- D. 器

正确答案: A B C

正确答案解释:

25. 中式烹调工艺的属性指能够反映中国烹饪风貌和在整个饮食过程中，能满足人们\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_，具有一定特色、内在联系及程序的基本性质和原则。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 生理需求
- B. 心理需求
- C. 物质需求
- D. 基本需求

正确答案: A B

正确答案解释:

26. 中国烹饪是东方烹饪之精华，也是世界烹饪领域里的一个奇迹。中国被世界公认为“烹饪王国”。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

27. 宫廷菜肴与官府菜肴极其相似，其特点是尊古尚礼、选料广博、制作精良、注重营养。广收博取天下稀世珍品，选取民间上等食材，各地名优特产品。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

28. 少数民族菜是构成中国菜肴的主体。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

29. 地方菜是中国菜的主要组成部分，是构成中国菜肴的主体。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

30. 质是指原料的质构和菜肴的品质。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

31. 广义的味包括物理味和化学味。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

32. 菜肴的“色”是人的鼻腔上部嗅觉细胞经刺激引起的感觉，包括原料的本味香、加热香和调配香。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

33. 所谓地方菜就是人们根据自己的饮食习惯，以及当地的物产、特产和口味喜爱等所烹制的具有一定特色的一类菜肴。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

34. 淮扬菜是封建社会专供宫廷皇室的菜肴。其特点是尊古尚礼、选料广博、制作精良、注重营养。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

35. 由于过去对技法概念的定义没有明确的依据，各地区大都从多角度用多种依据来确定技法的名称，因而技法名称也就越来越多。从主要的基本技法看，如炸、炒、烧等，竟能分成20多种乃至30多种具体技法，互相交叉重叠。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

36. 美食不如美器。精美的餐具对菜点具有一定的衬托作用，美食与美器的和谐统一是中国烹饪的显著特点。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

37. “型” 是中国菜肴之灵魂，也是中国烹饪个性所在，追求外观也是人类的本性之一。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

38. 中国菜肴的特色是色、香、味、形、质俱佳。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

39. 菜系，是指在选料、切配、烹饪等技艺方面，经长期的发展自成体系，具有鲜明的地方风味特色，并为社会所公认的中国菜肴流派。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

40. 多种烹调技法既适应了多种原料的加热需要，又满足了中国烹饪讲究色香味形的要求。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

中式烹调工艺·形成性考核2

1. 成品要求较脆嫩，火候一般掌握为火力（ ），加热时间短。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 小
- B. 中
- C. 旺
- D. 微

正确答案: c

正确答案解释:

2. 大块猪肉在前期预熟处理中不适宜采用\_\_\_\_\_的方法。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 走红
- B. 汽蒸
- C. 焯水
- D. 滑油

正确答案: D

正确答案解释:

3. 肉类原料成熟后具有滑嫩的口感需要使用\_\_\_\_\_的方法。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 上浆
- B. 焯水
- C. 走红
- D. 气蒸

正确答案: A

正确答案解释:

4. 是烹制煎、贴类菜肴时使用的翻动原料的工具，有铜制、铁制、不锈钢制和竹木制多种，形状各异，但用途相同

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 手铲
- B. 手勺
- C. 漏勺
- D. 笊篱

正确答案: A

正确答案解释:

5. 一般生的原料，无论如何新鲜，都或多或少带有细菌或寄生虫之类的致病因素。这些微生物和细菌一般都惧怕高温，在\_\_\_\_\_℃时都能被杀死。所以，加热是杀菌消毒的有效措施。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 5℃
- B. 20℃
- C. 60℃
- D. 85℃

正确答案: D

正确答案解释:

6. 舌头的不同部位对不同味的敏感性也不相同。一般来讲，舌尖对\_\_\_\_\_最敏感。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 咸味
- B. 甜味
- C. 酸味
- D. 苦味

正确答案: B

正确答案解释:

7. 以下不属于甜味调味品的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 白糖
- B. 饴糖
- C. 蜂蜜
- D. 番茄酱

正确答案: D

正确答案解释:

8. 封闭增香法属于加热增香法的一种辅助手段，下列采用原料密封法制作的菜肴是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 八宝鸭
- B. 叫花鸡
- C. 酥皮烤鱼
- D. 汽锅鸡

正确答案: A

正确答案解释:

9. 在标准大气压下，水的沸点是\_\_\_\_\_ °C，不论火力怎样旺，水温超过100 °C就会变成气体逸出。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 90°C
- B. 100°C
- C. 105°C
- D. 110°C

正确答案: B

正确答案解释:

10. 把两种呈味物质以适当的浓度调在一起，使其中一种呈味物质的味道更为突出的现象，叫作味的对比现象。中国有句俗语：“要想甜，加点\_\_\_\_\_。”

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 鲜
- B. 糖
- C. 醋
- D. 盐

正确答案: D

正确答案解释:

11. 通过调味来保持菜肴本味的基本要求是保持原料本身的美好滋味、\_\_\_\_\_固有菜式风味。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 保持地方和民族
- B. 保持风味特色
- C. 保持本味特色
- D. 保持不变

正确答案: A

正确答案解释:

12. 复合味中，花椒盐味、胡椒盐味、孜然盐味属于\_\_\_\_\_味型。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 咸甜
- B. 咸鲜
- C. 咸香
- D. 甜香

正确答案: C

正确答案解释:

13. 不属于上浆的作用的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 保护营养素
- B. 防止水分流失，保持菜肴鲜嫩
- C. 增香去异味
- D. 形状美观

正确答案: D

正确答案解释:

14. 除脆皮糊外，下列糊在调制时还需要加入油脂的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 蛋泡糊
- B. 全蛋糊
- C. 蛋清糊
- D. 酥皮糊

正确答案: D



正确答案解释:

15. 鲜汤中的白汤按质量可分为\_\_\_\_\_和浓白汤两种。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 鸡肉白汤
- B. 高级白汤
- C. 牛肉白汤
- D. 一般（普通）白汤

正确答案: D

正确答案解释:

16. 原料预熟处理的基本方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 汽蒸
- B. 焯水
- C. 过油
- D. 烟熏
- E. 走红

正确答案: A B C E

正确答案解释:

17. 制作水粉糊时主要使用的原料有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 水
- B. 盐
- C. 生粉
- D. 鸡蛋
- E. 面粉

正确答案: A C

正确答案解释:

18. 增香的方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 抑腥增香法
- B. 加热增香法
- C. 封闭增香法
- D. 烟熏增香法

正确答案: A B C D

正确答案解释:

19. 烹调操作是一项繁重的体力劳动，常在高温条件下进行，所用的工具设备比较笨重。为了适应这种工作环境，烹调师必须做到以下操作姿势正确自然，以利于减轻疲劳，提高工作效率\_\_\_\_\_几点

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 加强身体锻炼，以增强体力和耐力
- B. 熟悉各种工具的正确使用方法，并能灵活应用
- C. 在操作时，必须注意力集中，动作敏捷，注意安全。
- D. 使用调味料准确、快速，以追求效率为主，无需保持操作卫生。

正确答案: A B C

正确答案解释:

20. 所谓烹调基本功，就是在烹制菜肴的各个环节中必须掌握的技艺和方法。烹调基本功训练的内容主要有以下\_\_\_\_\_装盘熟练、灵活等几项

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 投料准确、适时
- B. 正确识别油温
- C. 勾芡恰当
- D. 翻锅自如

正确答案: A B C D

正确答案解释:

21. 调的作用是\_\_\_\_\_从而使菜肴滋味鲜美，色泽美观。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 除掉异味，去腥解腻

B. 味重原料减味，味淡原料增味，使之浓淡适宜

C. 塑造风味

D. 增加菜肴的色彩，使菜的色泽调和

正确答案：A B C D

正确答案解释：

22. 味觉有广义和狭义之分。广义的味觉包括\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难易度:中）

- A. 物理味觉

B. 心理味觉

C. 化学味觉

D. 感官味觉

正确答案：A B C

正确答案解释：

23. 单一味又叫基本味，是由一种呈味物质构成的。在不同的国家和地区对基本味的认识有所不同，欧美等国家认为基本味只有4种，即\_\_\_\_\_苦。

多选题 (4.0 分)（难易度:中）

- A. 咸

B. 甜

C. 酸

D. 辣

正确答案：A B C

正确答案解释：

24. 原料经挂糊过油后制品的特点为外焦脆，里软嫩，色金黄，使用的糊类是\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难易度:中）

- A. 水粉糊

B. 脆皮糊

C. 蛋泡糊

D. 全蛋糊

正确答案：A B

正确答案解释：

25. 烹调菜肴时要求动作迅速，日常使用的调味料器皿必须放在靠近右手的调味料台上，以方便取用。调味料器皿的放置，有一定的位置要求，一般原则是：\_\_\_\_\_有色的放得近，无色的放得远，同色的应间隔放置。

多选题 (4.0 分)（难易度:中）

- A. 先用的放得近，后用的放得远

B. 常用的放得近，少用的放得远

C. 湿的放得近，干的放得远

D. 湿的放得远，干的放得近

正确答案：A B C

正确答案解释：

26. 制作高级白汤（又称奶汤）时采用微火加热，使其产生乳化作用后使汤汁色泽乳白、黏稠，汤鲜而不腻。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

27. 在烹制形大或质老的原料时，应使用较小火、长时间加热。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

28. 刀具及时维护及保管，使用前检查刀具是否有裂纹、松柄、锈蚀等现象。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

29. 烹的目的就是把生的食物通过加热制成熟的食物。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

30. 调的目的是使菜肴滋味鲜美，色泽美观。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

31. 味可以分成可口和不可口两大类。可口味指的是咸、甜、鲜等；不可口味指的是苦、臭、腥等

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

32. 在调味时，投放调味料的数量一定要准确，这也是厨师的基本功之一。为此，厨师应当了解所烹制菜肴的味型。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

33. 变色法是利用有关的调味料改变原料的本色，使烹制的菜肴呈现鲜亮色泽的调色方法。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

34. 淀粉本身具有旋光性，糊化后这种特性更加明显，这就使菜肴具有更好的透明性和光泽度。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

35. 利用蒸汽对原料进行预熟处理时，原料密闭在蒸笼里成熟的速度比水预熟慢得多。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

36. 定型调味又称加热中的调味，就是烹调过程中边加热边进行调味，在加热过程中调味，可以确定菜品的色泽。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

37. 调味原则就是在调味过程中应遵循的规律，要根据原料的性质、食用者不同口味、季节及菜肴的种类进行操作。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

38. 使用水粉糊制作的菜肴具有松脆的质感。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

39. 香酥鸡排是使用拍粉拖蛋液制作的菜肴。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

40. 高级白汤又叫浓白汤、白汤。

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

中式烹调工艺·形成性考核3

1. 烧制菜肴的汤汁一般为原料的\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 一倍
- B. 二分之一
- C. 三分之一
- D. 四分之一

正确答案: D

正确答案解释:

2. 卤菜的色、鲜、味全由\_\_\_\_\_来决定。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 调味
- B. 火候
- C. 原料本身
- D. 汤卤

正确答案: D

正确答案解释:

3. “烤鸭”一般使用\_\_\_\_\_烤制。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 明炉烤
- B. 暗炉烤
- C. 炙烤
- D. 铁锅烤

正确答案: B

正确答案解释:

4. “叉烧”一般使用\_\_\_\_\_烤制。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 明炉烤
- B. 暗炉烤
- C. 炙烤
- D. 铁锅烤

正确答案: A

正确答案解释:

5. 清蒸鱼类菜肴质感又要求鲜嫩和软嫩的, 必须用\_\_\_\_\_, 沸水、足汽、速成的办法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 小火
- B. 微火
- C. 中火
- D. 旺火

正确答案: D

正确答案解释:

6. 汽烹法能够使原料取得酥嫩、\_\_\_\_\_等效果。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 干硬
- B. 香酥
- C. 软烂
- D. 松脆

正确答案: C

正确答案解释:

7. 高丽苹果宜用\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 全蛋糊
- B. 蛋清糊
- C. 蛋黄糊
- D. 蛋泡糊

正确答案: D

正确答案解释：

8. 爆菜在火候上要求急火\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 热油速成
- B. 少油慢炒
- C. 表面金黄
- D. 成品酥脆

正确答案：A

正确答案解释：

9. 烟熏菜肴上色的主要原料为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 花生壳
- B. 锯末
- C. 糖
- D. 盐

正确答案：C

正确答案解释：

10. \_\_\_\_\_不属于挂霜菜肴成品特点。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 香酥脆爽
- B. 软嫩香甜
- C. 松脆香甜
- D. 色泽洁白

正确答案：B

正确答案解释：

11. 杭州名菜“西湖醋鱼”的烹调方法为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 水煮
- B. 清蒸
- C. 软熘
- D. 滑熘

正确答案：C

正确答案解释：

12. “红焖鸡块”菜肴制作，使用主要调料为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 白醋
- B. 酱油
- C. 盐
- D. 味精

正确答案：B

正确答案解释：

13. “水煮肉片”菜肴烹调方法为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 油煮
- B. 水煮
- C. 油水煮
- D. 白煮

正确答案：C

正确答案解释：

14. 酱、卤烹调方法都源于\_\_\_\_\_制技法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 煮
- B. 氽
- C. 炸
- D. 焖

正确答案：A

正确答案解释：

15. 蜜汁菜肴一般选用\_\_\_\_\_为调味品进行调味。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 盐
- B. 糖
- C. 酱油
- D. 味精

正确答案：B

正确答案解释：

16. 水烹技法质感口味为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 松脆
- B. 软烂
- C. 肥浓
- D. 醇香

正确答案：B C D

正确答案解释：

17. 蜜汁烹调方法一般使用\_\_\_\_\_等原料。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 鲜果
- B. 绿叶蔬菜
- C. 火腿
- D. 根茎蔬菜

正确答案：A C D

正确答案解释：

18. “火烹法”的导热介质一般为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 盐
- B. 泥
- C. 石头
- D. 油

正确答案：A B C

正确答案解释：

19. 暗炉烤主要分为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 网夹烤
- B. 烤盘烤
- C. 焖炉烤
- D. 挂炉烤

正确答案：B C D

正确答案解释：

20. 蒸法的分支较多，但大多数厨师认为\_\_\_\_\_就能基本上概括了蒸法的整体技术内容和特色。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 清蒸
- B. 隔水蒸
- C. 花色蒸
- D. 粉蒸

正确答案：A C D

正确答案解释：

21. 花色蒸法的造型是这种技法的一大关键。其造型方法有\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 排摆法
- B. 叠掇法
- C. 镶嵌法
- D. 填瓢法

正确答案：A B C D

正确答案解释：

22. 烹调方法“炸”一般分为\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 香炸
- B. 脆炸
- C. 松炸
- D. 干炸

正确答案：A B C D

正确答案解释：

23. 油烹法中一般大油量的烹调方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 炒
- B. 炸
- C. 烹
- D. 熘

正确答案：B C D

正确答案解释：

24. 拔丝菜肴根据融化糖的介质不同，拔丝可分为水拔、油拔和水油混合拔三种。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 水拔
- B. 糖拔
- C. 油拔
- D. 水油混合拔

正确答案：A C D

正确答案解释：

25. “熏”可以因熏制设备不同，分为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

- A. 缸熏
- B. 锅熏
- C. 室熏
- D. 烟熏

正确答案：A B C

正确答案解释：

26. 油水煮制的菜肴带有较少的汤汁，是一种半汤菜。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

27. “烧”，没有经过这一道工序，就不能称为烧法。在这道工序中，又分为“旺火烧开，中小火烧透，小火收汁”三个阶段。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

28. 烧制菜肴一般不勾芡。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

29. 由于焖制菜肴加热时间较长，所以一般具有软烂、味浓、原汁、原味的特点。

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 正确
- B. 错误



正确答案：A

正确答案解释：

30. 煨是三大“火功菜”技法之一（其余为焖法、炖法）。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

31. “焗”是广东方言中的一个多义词，其中有一个义项是“烤”的意思。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

32. 不论是“放汽蒸”或是“原汽蒸”，蒸锅内的水都不能放得太满，一般以三成满为宜。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

33. 汽蒸菜肴能保持原汁原味，清爽适口，原料形态的完好，不会破坏菜肴的整体形象，是汽烹法最重要的特色。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

34. 软炸技法，各地叫法不同，形成多种名称，如锅烧、裹烧、香炸、板炸、吉列炸、面包渣炸等。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

35. 焦熘的第二次加热，即熘汁调味的阶段是制作焦熘菜肴的重要一环，对菜肴的风味特色起着决定性作用。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

36. 挂霜的糖液应在锅中大火熬制，充分挥发水分，达到翻砂效果。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

37. 拔丝菜肴的制作要尽可能油炸与熬糖同步进行，糖热料冷，会使糖液迅速凝结，影响拔丝效果。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

38. 烩菜大多是由两种以上的原料构成的。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

39. 大块原料进行一般使用涮制的烹调方法进行菜肴的制作。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

40. 蒸汽的温度比水的沸点温度高，可达到105 °C左右。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

中式烹调工艺·形成性考核4

1. 不属于“暗炉烤”的方法是。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 挂炉烤
- B. 烤盘烤
- C. 网夹烤
- D. 焖炉烤

正确答案: c

正确答案解释:

2. “蜜汁叉烧”属于\_\_\_\_\_烹调方法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 叉烤
- B. 焖炉烤
- C. 烤盘烤
- D. 串烤

正确答案: A

正确答案解释:

3. “不挂糊炸”中包含了\_\_\_\_\_的烹调方法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 干炸
- B. 软炸
- C. 松炸
- D. 清炸

正确答案: D

正确答案解释:

4. “脆皮炸”需要在原料表面涂抹\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 香油
- B. 糖浆
- C. 盐水
- D. 酱油

正确答案: B

正确答案解释:

5. 烹制菜肴需要先将原料用\_\_\_\_\_烹调方法加入成熟。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 煮
- B. 蒸
- C. 卤
- D. 炸

正确答案: D

正确答案解释:

6. 蒸制的菜肴具有口味清淡，\_\_\_\_\_的特点。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 脆嫩浓香
- B. 外焦里嫩
- C. 原汁原味
- D. 焦香多汁

正确答案: c

正确答案解释:

7. 煎实际上属于一种特殊的炸法，是将原料用少量油加热，至原料两面\_\_\_\_\_的加工方法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 金黄而成熟
- B. 金黄
- C. 焦黄而成熟
- D. 成熟

正确答案: A

正确答案解释:

8. \_\_\_\_\_就是将原料放入水中，用大火加热至水沸，改中火加热使原料成熟的加热方法。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 烧
- B. 氽
- C. 卤
- D. 煮

正确答案: D

正确答案解释:

9. 氽根据介质的不同可分为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 水氽和油氽
- B. 水爆和油氽
- C. 水氽和汤氽
- D. 汤氽和水爆

正确答案: C

正确答案解释:

10. 滑炒鸡线在调制时不宜添加的调味原料是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 酒
- B. 盐
- C. 葱汁
- D. 姜末

正确答案: D

正确答案解释:

11. 拔丝的方法不包括\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 水拔
- B. 油拔
- C. 水油混合拔
- D. 汤拔

正确答案: D

正确答案解释:

12. 扒是\_\_\_\_\_常用的一种方法。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 淮扬菜
- B. 鲁菜
- C. 川菜
- D. 粤菜

正确答案: B

正确答案解释:

13. 塌是将原料进行\_\_\_\_\_处理后再淋汁的一种方法。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 双面煎制
- B. 单面煎制
- C. 油炸
- D. 烤制

正确答案: A

正确答案解释:

14. 贴实际上是一种特殊的\_\_\_\_\_加工方法。

单选题 (2.0 分) (难易度:中)

- A. 炸制
- B. 烹制
- C. 煎制
- D. 熏制

正确答案: C

正确答案解释:

15. 煨菜要求汤汁\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 宽而浓白
- B. 宽而清澈
- C. 紧而浓白
- D. 紧而清澈

正确答案：A

正确答案解释：

16. 烹调方法“烧”可分为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 红烧
- B. 水烧
- C. 干烧
- D. 盐烧

正确答案：A C

正确答案解释：

17. “储香保味”的三大“火功菜”技法为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 煮
- B. 煨
- C. 炖
- D. 焖

正确答案：B C D

正确答案解释：

18. 蜜汁常见技法为\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 蜜焖汁
- B. 蜜烧汁
- C. 蜜熘汁
- D. 蜜炒汁

正确答案：A B D

正确答案解释：

19. 火烹法“明炉烤”可分为\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 叉烤
- B. 串烤
- C. 网夹烤
- D. 挂炉烤

正确答案：A B C

正确答案解释：

20. 会使用大油量的烹调方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 炸烹
- B. 煎
- C. 炸
- D. 焦熘

正确答案：A C D

正确答案解释：

21. 脆皮糊的调制原料有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 生粉
- B. 面粉
- C. 泡打粉
- D. 油

正确答案：A B C D

正确答案解释：

22. 熘制菜肴可分为\_\_\_\_\_等烹调方法。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

A. 醋熘

B. 焦熘

C. 软熘

D. 滑熘

正确答案: B C D

正确答案解释:

23. “炒” 烹饪方法可分为\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 生炒

B. 熟炒

C. 干炒

D. 滑炒

正确答案: A B C D

正确答案解释:

24. “炒鲜奶” 的制作主要用料有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 鲜奶

B. 淀粉

C. 蛋清

D. 盐

正确答案: A B C D

正确答案解释:

25. 少油量为传热质的烹调方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 煎

B. 炸

C. 贴

D. 塌

正确答案: A C D

正确答案解释:

26. 汽蒸法能够保持原料形态的完好，不会破坏菜肴的整体形象。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

27. 油是良好的增味上色剂。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

28. 炸制过程中原料质老、体大的，油温相对要高一些。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

29. 酥炸将带有滋味的生料挂糊，投入旺火热油锅中，采用一次炸或两次复炸成菜的技法。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： B

正确答案解释：

30. 干炸又称焦炸，是将主料经刀工处理后，用调味品拌渍，然后投入油锅炸制成熟的一种烹调方法。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： B

正确答案解释：

31. 滑炒是将原料处理后，投入温油中加热成熟，再与配料、调料翻拌并勾芡的加工方法。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

32. 对于动物性原料来说，炒法一般不要上浆，成熟后不要勾芡。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： B

正确答案解释：

33. 煎法可以不需要挂糊，主要突出原料外表的焦香，行业称为“煎烤”。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： B

正确答案解释：

34. 水氽实际是用水温90~100℃的清水氽熟。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

35. 制作鱼圆的鱼茸在吃浆上劲过程中，搅拌的方向顺着同一个方向。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

36. 拔丝时经常在盘底放一个开水碗，其目的是为了延长拔丝的时间。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

37. 烧扒时原料需要在加热前整齐摆放在锅中，成熟后可保持原型。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

38. 锅塌豆腐是塌菜的代表，挂糊流程不属于锅塌豆腐的操作流程。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

39. 贴制时原料品种一般不少于四种。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

40. 炖菜汤较多，一般汤汁在容器的三分之二处。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:



中式烹调工艺·形成性考核5

1. 塌扒类菜肴讲究造型，装盘技巧性强，较大。蒸扒类菜肴可用\_\_\_\_\_装盘。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 拨入法
- B. 盛入法
- C. 扣入法
- D. 覆盖法

正确答案: c

正确答案解释:

2. 在制作菜肴装饰时，不可使用\_\_\_\_\_进行装饰。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 菜肴
- B. 点心
- C. 金属
- D. 水果

正确答案: c

正确答案解释:

3. 现在的就餐者在饮食\_\_\_\_\_层面上的要求越来越高。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 视觉
- B. 触觉
- C. 质感
- D. 环境

正确答案: A

正确答案解释:

4. 菜肴装饰是在盛装菜肴的过程中，对菜肴的\_\_\_\_\_进行美化的操作过程。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 上菜顺序
- B. 烹饪技法
- C. 口味
- D. 形态及色彩

正确答案: D

正确答案解释:

5. \_\_\_\_\_达官贵人对饮食十分看重，不仅讲究菜品的质量、色彩和形状，还讲究盛装器皿与菜品之间的搭配。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 宋代
- B. 唐代
- C. 隋代
- D. 晋代

正确答案: A

正确答案解释:

6. \_\_\_\_\_时期京城已出现雕花蜜饯，雕刻后的果品，腌制成的果脯蜜饯造型为千姿百态的鸟兽虫鱼与亭台楼阁，上桌时均摆成一定的形状。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 南宋
- B. 北宋
- C. 唐朝
- D. 隋朝

正确答案: A

正确答案解释:

7. “虎皮扣肉”装盘时在盘边配上\_\_\_\_\_食材，整个菜肴的色彩、造型就会显得清新悦目，使人垂涎欲滴。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 红色
- B. 黑色
- C. 绿色
- D. 紫色

正确答案: c

正确答案解释:

8. 中餐菜肴装饰的原料多是可食性的\_\_\_\_\_原料。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 植物性
- B. 水产类
- C. 家禽类
- D. 家畜类

正确答案: A

正确答案解释:

9. 不属于炒、爆，熘类菜肴的装盘方法的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 拉入法
- B. 倒入法
- C. 覆盖法
- D. 拖入法

正确答案: D

正确答案解释:

10. 不属于烧、炖、焖、蒸类菜肴的装盘方法的是\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 拉入法
- B. 盛入法
- C. 扣入法
- D. 拖入法

正确答案: A

正确答案解释:

11. 餐具的形状和\_\_\_\_\_不同，构图布局范围也有差异。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 大小
- B. 高低
- C. 质量
- D. 色彩

正确答案: D

正确答案解释:

12. 花色热菜又称为\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 拼摆热菜
- B. 观赏热菜
- C. 展示热菜
- D. 造型热菜

正确答案: D

正确答案解释:

13. 花色热菜不仅具有观赏性，还具有很强的\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 季节性
- B. 食用性
- C. 主题性
- D. 艺术性

正确答案: B

正确答案解释:

14. 盛装菜肴的器皿要与菜肴相\_\_\_\_\_。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 符
- B. 当
- C. 同
- D. 配

正确答案: D

正确答案解释:

15. 选用餐具时，一般菜点的容量占餐具的\_\_\_\_\_为宜，多则满、少则欠。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 80%～90%
- B. 90%以上
- C. 50%～70%
- D. 80%以下

正确答案: A

正确答案解释:

16. 炒、爆，熘类菜肴的装盘方法有\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 倒入法
- B. 拉入法
- C. 扣入法
- D. 覆盖法

正确答案: A B D

正确答案解释:

17. 菜肴装饰一般采用对称\_\_\_\_\_等方法。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 对称
- B. 点缀
- C. 围衬
- D. 旁衬

正确答案: A B C D

正确答案解释:

18. 菜肴装饰又称\_\_\_\_\_。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 菜肴盘饰
- B. 菜肴围边
- C. 盘边装饰
- D. 盘饰

正确答案: A B C D

正确答案解释:

19. 明清时期，菜肴装饰发展到了一个更高的层次，已经用原料雕刻的\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 人物
- B. 禽鸟
- C. 花卉
- D. 高楼

正确答案: A B C

正确答案解释:

20. 现代的菜肴装饰有\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 花卉装饰
- B. 果酱装饰
- C. 分子烹饪装饰
- D. 糖艺装饰

正确答案: A B C D

正确答案解释:

21. 菜肴装饰的发展是通过美化菜肴来\_\_\_\_\_等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 提高菜肴品位
- B. 增强菜肴食欲
- C. 促进消费价格
- D. 营造就餐氛围

正确答案: A B D

正确答案解释:

22. 菜肴装饰对菜肴的\_\_\_\_\_进行弥补，使菜肴更加完美，突出菜肴的整体美。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 色彩
- B. 口味
- C. 质地
- D. 形状

正确答案：A D

正确答案解释：

23. 菜肴装饰的基本原理是采取了对比手法，即通过\_\_\_\_\_等之间的对比，达到美化菜肴的目的。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 大与小
- B. 红与黑
- C. 上与下
- D. 生与熟

正确答案：A B C D

正确答案解释：

24. 菜肴装盘要熟悉所盛装菜肴的\_\_\_\_\_、原料品质等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 口味
- B. 烹调方法
- C. 主要色彩
- D. 规格档次

正确答案：A B C D

正确答案解释：

25. 装饰原料与菜肴的\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、必须协调一致，从而使整个菜肴在色、香、味、形诸方面趋于完整，形成一体。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 色泽
- B. 内容
- C. 盛器
- D. 口味

正确答案：A B C

正确答案解释：

26. 菜肴美化装饰是制作美食的一种辅助手段，也是传播污染物的重要途径之一。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

27. 餐具的颜色及图案与装饰原料之间要协调，不要使用深色的或者花纹图案丰富的菜盘。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：A

正确答案解释：

28. 早期的菜肴装饰比较复杂，讲究盘饰和菜肴的搭配。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

正确答案解释：

29. 在菜肴装饰上必须选用可食性原料。

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

30. 鳝背的色泽暗黑，没有生机，如用有色的蛋卷加以花边装饰，做出来的菜便会变得更加斑斓艳丽、生机勃勃。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

31. 装饰的菜肴多是动物性原料配动物性原料装饰，起到一致性的功效。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

32. 如果菜肴在装盘后，在形、色上已经有比较完美的整体效果，就不需要再用过多的装饰。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

33. 热菜装盘中，拉入法适用于质嫩易碎、芡汁稀薄的菜肴。装盘时将锅对准盛器，将菜肴一次均匀倒入盘中。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

正确答案解释:

34. 根据菜肴数量和装饰样式确定器皿的品种规格、尺寸大小。如果选择的盛器过小，则盛器显得太局促；选择盛器过大，则盛器过于空旷，很不和谐。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

35. 菜肴的品种繁多，应根据菜肴的特点和形状、汤汁的多少选择适合的盛器。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释:

36. 使用有色盘边的餐具布局时，应在有色边线以内，否则会使构图显得凌乱。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

正确答案解释：

37. 花色热菜的造型一般分为图案造型和象形造型两类。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

38. 花色热菜注重色与形的搭配，是富于艺术性的一种菜肴。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

39. 餐具选用原则包括：①依菜肴的档次定餐具；②依菜肴的类别定餐具；③依菜肴的形状、色泽定餐具；④依菜肴的数量定餐具。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：

40. 全围式造型围边可以弥补菜品装饰造型不足，如清炒肉丁、滑炒鱼丝等。

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案： A

正确答案解释：