

烹饪学导论·第一次形成性考核任务

1. （ ）是最广泛的概念，涵盖了人类饮食活动的整个过程。它涉及食品从生产到流通到消费的全过程中发生的经济、管理、技术、科学、艺术、观念、习俗、礼仪等方面的各个环节。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 饮食
- B. 餐饮
- C. 烹饪
- D. 餐饮企业

正确答案: A

答案解析: 暂无

2. 在英文字义中，意为烹饪的有（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. cook
- B. catering
- C. beverage
- D. diet

正确答案: A

答案解析: 暂无

3. 狭义烹饪学是一个活动，即“把可食性原料加工成直接食用的成品”，是烹饪的核心要义，是烹饪的本质。在广义烹饪学的知识体系中就是（ ），也是烹饪专业的主干学科。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 烹饪原料学
- B. 饮食营养学
- C. 饮食美学
- D. 烹饪工艺学

正确答案: D

答案解析: 暂无

4. （ ）是饮食活动和餐饮经验的核心和基础。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 经营
- B. 服务
- C. 烹饪
- D. 销售

正确答案: C

答案解析: 暂无

5. 烹饪的加工手段以（ ）操作为主。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 机械
- B. 自动化
- C. 手工

D. 半机械

正确答案: C

答案解析: 暂无

6. 烹饪的加工手段以（ ）操作为主。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 机械
- B. 自动化
- C. 手工
- D. 半机械

正确答案: C

答案解析: 暂无

7. 餐饮职业教育的特征为“（ ）是本质、职业是定位”。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 技术
- B. 就业
- C. 文化素养
- D. 生产

正确答案: A

答案解析: 暂无

8. 烹饪学是以（ ）为基础的。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 烹饪原料学
- B. 烹饪化学
- C. 食品安全
- D. 饮食营养学

正确答案: B

答案解析: 暂无

9. 快餐食品是原始烹饪加工手段不断变革的必然产物，它与手工食品、工业食品并列，共同组成“大食品”。从生产手段上看，手工食品与传统快餐以手工操作，而工业食品与现代快餐食品则以（ ）生产。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 机械化
- B. 机械化（半机械化）、自动化（半自动化）
- C. 半机械
- D. 半自动化

正确答案: B

答案解析: 暂无

10. 从学科角度来看，（ ）是烹饪技艺与食品科学相结合的产物。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 手工食品
- B. 工业食品
- C. 加工食品

D. 快餐食品

正确答案: D

答案解析: 暂无

11. 人类的饮食文明，经历了生食、（ ）、烹饪三个阶段。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 肉食

B. 熟食

C. 素食

D. 冷食

正确答案: B

答案解析: 暂无

12. 经过漫长的旧石器时代，大约距今（ ）年前，进入了新石器时代。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 8000

B. 9000

C. 11000

D. 15000

正确答案: C

答案解析: 暂无

13. 《齐民要术》是（ ）撰写一部农书。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 贾思勰

B. 孙思邈

C. 袁枚

D. 林洪

正确答案: A

答案解析: 暂无

14. 世界上第一步论述茶叶的科学专著《茶经》的作者是（ ）的陆羽。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 汉代

B. 唐代

C. 明代

D. 清代

正确答案: B

答案解析: 暂无

15. “美食不如美器也”出自（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 《礼记》

B. 《论语》

C. 《道德经》

D. 《随园食单》

正确答案: D

答案解析: 暂无

16. 《东京梦华录》为宋代（ ）撰。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 傅肱

B. 孟元老

C. 吴自牧

D. 周密

正确答案: B

答案解析: 暂无

17. （ ）是一部清代记述海产品及其加工烹调方法的古籍。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 《吴中食谱》

B. 《醒园录》

C. 《记海错》

D. 《调鼎集》

正确答案: C

答案解析: 暂无

18. 水煮蒸气法是在（ ）烹饪阶段问世的。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 陶器

B. 铁器

C. 青铜器

D. 电器

正确答案: A

答案解析: 暂无

19. “衣食足，知荣辱”语出（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 《尚书·洪范》

B. 《礼记·礼运》

C. 《论语·乡党》

D. 《管子·牧民》

正确答案: D

答案解析: 暂无

20. 中国烹饪的地方风味流派在（ ）阶段形成了稳定格局。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 陶烹时代

B. 铜烹时代

C. 铁烹时代

D. 近现代烹饪

正确答案: C

答案解析: 暂无

21. 餐饮的核心要义是 ()

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 即时加工制作菜点

B. 商业销售

C. 服务消费者

D. 手工操作

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

22. 烹饪工艺与营养专业旨在培养能够从事 () 等工作的高素质技术技能人才

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 中式菜点烹饪

B. 营养配餐

C. 宴会设计

D. 厨房管理

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

23. 石块烹是运用烧热的石块或卵石烹制原料的方法，方法有 () 。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 外加热法

B. 内加热法

C. 散加热法

D. 烧石煮法

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

24. 《东京梦华录》等书记述了北宋汴京和南宋临安市肆有 () 的区分。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 东食

B. 南食

C. 西食

D. 北食

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

25. 在发达国家，快餐业已经成为一个比较独立的部门和体系，它所涵盖的意义已远非一种简单的食品种类，而是主要包括以下几方面内容 ()

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 社会化和工业化生产

B. 产供销一体化

- C. 标准化操作
- D. 设备环境洁净化

正确答案：A B C D

答案解析：暂无

26. 制作菜肴，行业上称为“烹调”,其工种为“白案”。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

答案解析：暂无

27. 烹饪既包括调味熟食，也包括调制生食。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

28. 烹饪的加工场所一般指的是工厂。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

答案解析：暂无

29. 从产品品种来看，工业食品多于手工食品。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

答案解析：暂无

30. 烹饪产品是人们通过加工烹饪原料制成的菜肴和面点。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

31. 烹饪教育在办学层次上形成了中职、高职、本科、硕士4个办学层次。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

- A. 正确
- B. 错误

正确答案：B

答案解析：暂无

32. 初始的食品加工手段就是烹饪。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

33. 烹饪是科学、是文化、是艺术。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

34. 烹饪学还需要深入研究应用经济学、社会学等学科内容。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：B

答案解析：暂无

35. 中国烹饪教育发展大体经历了起步、发展、繁荣阶段。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

36. 石板烹是用火将天然石板加热，使置于板面上的原料成熟的技法。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

37. 陶制炊具的出现，使人类正式进入烹饪时代。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案：A

答案解析：暂无

38. 铜烹时代起始于距今5000年左右。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

答案解析: 暂无

39. 瓷器取料困难，造价昂贵，不易于大量生产。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

答案解析: 暂无

40. 现代食品工业是传统烹饪的派生物，是现代科学进入烹饪领域的结果。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

答案解析: 暂无

41. “庖丁解牛”语出《庄子·养生主》。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

答案解析: 暂无

42. 《齐名要术》是北魏贾思勰所著。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

答案解析: 暂无

43. 《诗经》是西汉时期的民间诗歌选集。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

答案解析: 暂无

44. 《吴中食谱》为烹饪著作，流传于19世纪50年代。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: B

答案解析: 暂无

45. 伊尹，名伊，夏末商初人，是商汤时期杰出的政治家。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 正确

B. 错误

正确答案: A

答案解析: 暂无

烹饪学导论·第二次形成性考核任务

1. 铁锅按材质分为生铁锅和熟铁锅；按形状分为（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 双耳式与单柄式
- B. 单柄式与京锅
- C. 单柄式与炒勺
- D. 双柄式与单柄式

正确答案: A

答案解析: 暂无

2. 旺火的火焰情况是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 火焰低而稳定
- B. 火焰细小，时有起落
- C. 火焰高而稳定
- D. 火焰高而晃动

正确答案: C

答案解析: 暂无

3. 温油锅俗称（ ），温度在 90℃~ 130℃。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 三四成
- B. 四五成
- C. 五六成
- D. 七八成

正确答案: A

答案解析: 暂无

4. 新鲜蔬菜是人体维生素、矿物质及（ ）的主要来源。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 脂肪
- B. 膳食纤维
- C. 无机盐
- D. 蛋白质

正确答案: B

答案解析: 暂无

5. 下列不属于加热过程中的理化作用是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 分散作用
- B. 水解作用
- C. 分解作用
- D. 乳化作用

正确答案: c

答案解析: 暂无

6. 下列不是以水为加热介质的烹调方法是()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 烹
- B. 烩
- C. 扒
- D. 烧

正确答案: A

答案解析: 暂无

7. 适宜用清水漂洗加工的原料 ()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 肚
- B. 肠
- C. 脑
- D. 脊髓

正确答案: c

答案解析: 暂无

8. 下列属于蔬菜初加工洗涤方法的是 ()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 直接冷水洗
- B. 碱水洗
- C. 盐水洗
- D. 高锰酸钾溶液洗

正确答案: A

答案解析: 暂无

9. 片刀的特点是 ()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 刀身略宽
- B. 刀身较长
- C. 刀身较窄而薄
- D. 刀身重

正确答案: A

答案解析: 暂无

10. 人体每日摄入的()，应占进食总热量的 10%~15%

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 蛋白质
- B. 脂肪
- C. 糖类
- D. 水

正确答案： A

答案解析： 暂无

11. 动物明胶在制做基础白汤的过程中可以起到明显的()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 糊化作用
- B. 吸附作用
- C. 水解作用
- D. 乳化作用

正确答案： D

答案解析： 暂无

12. 常用家禽宰杀开膛取内脏的方法有腹开法、背开法和() 三种。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 胸开法
- B. 腋开法
- C. 颈开法
- D. 对开法

正确答案： B

答案解析： 暂无

13. 银针丝长约 8-10 厘米，粗约()厘米见方。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 0.1
- B. 0.01
- C. 0.2
- D. 0.02

正确答案： A

答案解析： 暂无

14. 下列对钳花的基本要求叙述错误是()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 用力均匀、深浅适当
- B. 花纹钳得越乱越美观
- C. 钳花整齐、美观、一致
- D. 熟练掌握各种钳花工具的使用手法和技巧

正确答案： B

答案解析： 暂无

15. 下列点心中是用炸的方法成熟的是()。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 锅贴
- B. 叉烧包
- C. 家常饼
- D. 麻球

正确答案: D

答案解析: 暂无

16. 在平底锅内(), 依靠其和锅体的热传递使生坯成熟的方法是煎。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 加多量油
- B. 加少量油
- C. 加少量水
- D. 不加任何介质

正确答案: B

答案解析: 暂无

17. 下列不属于烹饪工艺流程特点的是 () 。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 多样性
- B. 模式化
- C. 可变性
- D. 标准化

正确答案: D

答案解析: 暂无

18. 下列属于轻工业标准的代号是 () 。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. GB
- B. NY
- C. QB
- D. SC

正确答案: C

答案解析: 暂无

19. 下列属于以油为传热介质的烹调方法是 ()

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 氽
- B. 爆
- C. 炖
- D. 煮

正确答案: B

答案解析: 暂无

20. 下列原料中不适合热水锅焯水的是 ()

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 猪肝
- B. 菠菜
- C. 青菜
- D. 萝卜

正确答案: A

答案解析: 暂无

21. 下列属于热传递方式的是（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 对流

B. 传输

C. 传导

D. 辐射

正确答案: A C D

答案解析: 暂无

22. 烹调原料的预熟处理方法有（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 焯水

B. 走红

C. 过油

D. 汽蒸

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

23. 根据芡汁的浓度，芡汁种类分为（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 包芡

B. 糊芡

C. 流芡

D. 米汤芡

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

24. 下列属于以水为加热介质的烹调方法是（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 烩

B. 熬

C. 扒

D. 贴

正确答案: A B C

答案解析: 暂无

25. 根据片的成形规格，片可分为（ ）

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

A. 骨牌片

B. 菱形片

C. 指甲片

D. 连刀片

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

26. 借助于不同波长的电磁波来传递热量的方式，称为辐射。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

27. 火候就是烹调菜肴时所用火力的多少和时间的长短。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

28. 鉴别是掌握火候的前提。所谓火力，是指燃料燃烧时的动力。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

29. 家禽宰杀时只需将血管割断，放尽血液。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

30. 鱼类原料取内脏方法主要有：开腹取脏法、开背取脏法及夹腮取脏法三种。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

31. 对于质地较为松软、脆嫩的原料，一般可采用切的刀法。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

32. 片的成形一般采用切或片的刀法加工成形。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

33. 菱形片又称“斜方片”、“旗子片”。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

34. 蔬菜原料一般都用沸水锅焯水。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

35. 热传递是指热量从一个物体传递到另一个物体的现象。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

36. 蒸汽的最高温度与水的温度一样，只能达到 100℃。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

37. 味就是味觉。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

38. 把两种或两种以上的呈味物质以一定的比例混合，使每一种味觉都有减弱的现象叫做韦德消杀现象。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

39. 调味的时机可分为：加热前、加热中、加热后三个时机。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

40. 上浆就是挂糊。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

41. 芡汁的调制方法分为：单纯芡汁与混合芡汁。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

42. 菜肴的分装必须均匀，并且一次完成。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

43. 冷菜装盘一般有三个步骤：垫底、盖边、装刀面。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

44. 削就是用刀直接一刀一刀地削面团而成长形面条的方法。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

45. 强制性国家标准代号为GB/T。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

烹饪学导论·第三次形成性考核任务

1. 隋唐两宋宫廷饮食制度在具体菜肴品种、进食程序方面有许多新发展。首先，海产品大量进入宫廷食单，其次是()大量出现，讲究造型工艺，在菜名上也翻新花样。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 宫廷菜
- B. 花色菜
- C. 食疗菜
- D. 仿膳菜

正确答案: B

答案解析: 暂无

2. 周代最著名的宫廷菜肴，并且留有制法的是八珍：淳熬、淳毋、()、炮胙、捣珍、渍、熬、肝膋。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 炮豚
- B. 素鳞
- C. 驼峰
- D. 肉脍

正确答案: A

答案解析: 暂无

3. 汉以来，宫廷一直讲究餐具美化。《拾遗记》载：董偃以玉精为盘，贮冰于膝前，玉晶与冰，同其洁彻。汉明帝夜宴群臣于华林园，以()为盘，月下视盘与樱桃一色。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 赤霞瑛
- B. 和田玉
- C. 金玉
- D. 赤霞珠

正确答案: A

答案解析: 暂无

4. 晚唐、五代时，宫中亦有奇食。“京洛白鳢极佳烹治，四方罕有得法者。周朝寺人杨承祿造脱骨，独为魁冠。禁中使亦宣索，杨承祿进之，文其名曰()。”

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. ‘金龙凤蟹’
- B. ‘白龙臄’
- C. ‘金童玉脍’
- D. ‘软钉雪笼’

正确答案: D

答案解析: 暂无

5. 元世祖忽必烈很重视饮食保健养生之道。天历年间，太医院饮膳太医忽思慧取历代本草之经验，写了()一书献给皇帝。该书对元代宫廷饮食产生了巨大影响。宫中提倡养生避忌，重视胎教，讲究妊娠食忌，乳母食忌，饮酒避忌，提倡四时食宜，防止五味偏走，注意食物利害和食物中毒，特别注重食疗。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 《饮食须知》

- B. 《本草纲目》
- C. 《饮膳正要》
- D. 《随园食单》

正确答案: C

答案解析: 暂无

6. 风味流派是推动烹饪技艺发展的源泉之一。菜点烹饪风味流派，先后出现了“四大”“八大”“十大”等菜系之说，而最具代表性的四大风味流派分别是()菜系。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 鲁、川、苏、粤
- B. 川、闽、粤、湘
- C. 鲁、浙、苏、京
- D. 徽、豫、赣、陕

正确答案: A

答案解析: 暂无

7. 鲁菜即()菜，是我国“四大菜系”之一，历史悠久，源远流长，是我国影响最大、流传最广的菜系之一，素以味鲜形美、脆嫩夺人的特色闻名于世。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 北京
- B. 济南
- C. 广东
- D. 山东

正确答案: D

答案解析: 暂无

8. 鲁菜在其长期发展过程中，积累了一整套烹调技法，其中尤以爆、塌称最。鲁菜的“爆”法，可分为()、汤爆、葱爆、芫爆、酱爆、火爆等多种。“爆”制菜需旺火速成，故为保护食品营养素最佳的烹调技法之一。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 盐爆
- B. 油爆
- C. 水爆
- D. 锅爆

正确答案: B

答案解析: 暂无

9. 川菜中的传统佳肴，如()，咸鲜细嫩；因受季节限制，改用干红辣椒、花椒代替小青椒，再加油酥花生米，鲜嫩酥香；继又在原咸鲜味的基础上加入糖、醋，使味带甜酸而微辣，成为现在流行的“小荔枝味”而脍炙人口。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. “鱼香肉丝”
- B. “爆炒鸡丁”
- C. “宫保鸡丁”
- D. “荔枝肉丝”

正确答案: C

答案解析: 暂无

10. 川菜常用干烧收汁的家常做法，如“干烧鱼翅”“家常海参”均加用碎肉、()，以微火慢烧，收汁亮油，成菜后，色泽红亮，味香而醇，既吸取南菜之长，又区别于南菜味偏清淡的做法。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 泡红辣椒
- B. 郫县豆瓣
- C. 阳江豆豉
- D. 火锅底料

正确答案: B

答案解析: 暂无

11. 苏菜又称淮扬菜系，是中国“四大菜系”之一，主要由淮扬、金陵、()、徐海四个地方风味构成，菜品风格雅丽，形质兼美，酥烂脱骨而不失其形，滑嫩爽脆而益显其味。《随园食单》论述：“味要浓厚，不可油腻；味要清鲜，不可淡薄”“使一物各献一性，一碗各成一味”。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 无锡
- B. 苏南
- C. 苏锡
- D. 胶东

正确答案: C

答案解析: 暂无

12. 中国烹饪根深叶茂，它是科学也是艺术，是()，对维系种族昌盛、促进经济繁荣、推动社会进步、美化人民生活以及体现物质文明和精神文明都有极其重要的意义。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 财富
- B. 基础
- C. 火候
- D. 技能

正确答案: D

答案解析: 暂无

13. 湘菜刀法种类繁多，归纳起来大致有直刀法、()、斜刀法以及混合刀法四种。每种刀法中又有若干种刀工。譬如直刀法中有直切、推切、拉切、锯切、铡切、滚刀切等，平刀法中又有平刀片、拉刀片、推刀片等。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 平刀法
- B. 剁刀法
- C. 刮刀法
- D. 抖刀法

正确答案: A

答案解析: 暂无

14. 粤菜以本地饮食文化为基础，广泛吸取中外烹饪技艺之精华，如粤菜中的泡、扒、川是从北菜的()移植过来的，焗、煎、炸中的新法是借鉴西法而得的。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 爆、扒、氽
- B. 炸、卤、氽
- C. 烧、炸、卤

D.爆、煎、卤

正确答案: A

答案解析: 暂无

15. 春秋时期著名的思想家、教育家孔子也是一位讲究饮食的（ ）。他所提倡的“食不厌精、脍不厌细”，对后世的影响极深。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A.“政治家”

B.“音乐家”

C.“美食家”

D.“旅行家”

正确答案: C

答案解析: 暂无

16. 我国的菜肴原料主要有：（ ）、蛋品、油脂、蔬菜、豆类、瓜果和调味品。人们用这些原料配制成各种不同的菜肴。这些菜肴有各自原料生产的地方特色、民族与地方的口味特点和不同的烹调方法，形成了各地方菜系，各族、各地形成了不同的饮食习俗。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A.猪肉

B.虾类

C.河鲜

D.鱼肉

正确答案: D

答案解析: 暂无

17. 明清时期，特别是清代，是素菜的鼎盛时期，出现了“寺院素菜”（ ）“民间素菜”三大流派。这三个素菜流派都有自身的名厨和名菜，风格迥异，各有千秋，流传至今，盛名不衰。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A.“农家素菜”

B.“宫廷素菜”

C.“官府素菜”

D.“仿真素菜”

正确答案: B

答案解析: 暂无

18. 浙菜常用的烹调方法有三十余类。因料施技，口味多变，尤其擅长六类：炒菜以滑炒见长，力求快速烹制；炸菜（ ），恰到好处；烩菜滑嫩醇鲜，羹汤风味独特；熘菜脆（滑）嫩滋润，卤汁馨香；蒸菜讲究火候，注重配料，主料多需鲜嫩腴美之品；烧菜柔软入味，浓香适口。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A.甜酥可口

B.色泽金黄

C.外松里嫩

D.鲜嫩多汁

正确答案: C

答案解析: 暂无

19. 历代烹饪制作方法记载的书籍如：明潘清渠写《饕餮谱》，清代，童岳荐编撰的厨膳秘籍（ ），著名文学家袁枚的《随园食单》，汇集了浙江、江苏一带的众多风味菜，把我国古代的烹饪经验和厨师的实践活动结合起来，加以系统地整理，并上升为理论。这些文献对后世烹饪界产生了久远的影响。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 《调鼎集》
- B. 《事物纪原》
- C. 《饮膳正要》
- D. 《饮食须知》

正确答案： A

答案解析： 暂无

20. 中国菜点风味流派，是中国烹饪长期发展的产物，是在各个地域经济文化交流的长河中形成的，一般可分为以下三个阶段。先秦时期称为（ ），我国菜点风味流派已见端倪。秦汉以后为形成时期，许多地方风味菜不断形成、成熟和发展。元、明、清时期，特别是清代及以后，中国烹饪的地方风味不断发展，是发展时期。

单选题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 成熟时期
- B. 萌芽时期
- C. 繁荣时期
- D. 完善时期

正确答案： B

答案解析： 暂无

21. 中国菜点从发展演变来源看，主要由宫廷菜、()、民族菜、民间菜和外来菜构成，此外还有祭祀菜、军旅菜、食疗菜等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 官府菜
- B. 市肆菜
- C. 寺院菜
- D. 商贾菜

正确答案： A B C D

答案解析： 暂无

22. 官府菜形成的一个重要条件是名厨师与品味家的结合，历史上的品味家不乏其人，多数出自文人墨客、官僚士大夫阶层，如春秋时期的孔子、()等等。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 宋代苏轼
- B. 元代倪瓒
- C. 明代李渔
- D. 清代袁枚

正确答案： A B C D

答案解析： 暂无

23. 《随园食单》是记述烹饪的专门著作。全书分须知单、戒单、()杂牲单、羽族单、水族有鳞单、水族无鳞单、杂素菜单、小菜单、点心单、饭粥单、茶酒单共14单。

多选题 (4.0 分)（难度度:中）

- A. 随园单
- B. 海鲜单
- C. 江鲜单

D.特性单

正确答案：B C D

答案解析：暂无

24. 川菜常用的味型有咸鲜、咸甜、豆瓣、()、椒盐、怪味、姜汁、蒜泥、糊辣、酸辣、糖醋、香糟、芥末、荔枝、麻酱、葱油等二十多种。调配多变，适应性极为广泛。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

A. 鱼香

B. 家常

C. 红油

D. 麻辣

正确答案：A B C D

答案解析：暂无

25. 北魏时期，贾思勰在《齐民要术》中对黄河中下游地带的烹调技术作了较为全面的总结和概括，不但详细阐述了煎、()腌、腊、炖、糟等烹饪技法，还记述了一些菜点的制作方法。现今蜚声中外的名菜“烤鸭”“烤乳猪”，在当时已是这个地区人民群众喜食的美味佳肴。

多选题 (4.0 分) (难易度:中)

A. 烧

B. 炒

C. 烤

D. 煮

正确答案：A B C D

答案解析：暂无

26. 周代宫廷菜肴比唐、宋两代有所进步，由于社会生产力有一定程度的发展，所以烹饪原料来源扩大，烹饪器具改善，除瓷器之外，有了青铜器，烹饪水平有提高，菜肴质量自然也提高了。()

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

27. 南北朝时，我国佛教出现了一个发展高潮。“南朝四百八十寺”，寺院饮食习俗影响到贵族之家和宫廷饮食。()

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

28. 隋炀帝时吴郡贡献之物有海鲈干四瓶、可作干鲢，海虾子三十挺，又献鲈鱼含肚千头、松江鲈鱼干鲢六瓶，蜜蟹三千头、蜜拥剑四瓮。对于吴郡所献松江鲈鱼，隋炀帝很欣赏，说：“所谓金齏玉脍、东南佳味也。”()

判断题 (2.0 分) (难易度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

29. 宫廷名食对后世烹饪有一定影响。有的表现在配料方面，有的表现在制法方面。例如，金铃炙与炸响铃，光明虾炙与油爆虾、烤虾，白龙臄与清蒸鳊鱼，鱼羊仙料与羊方藏鱼，软钉雪笼与脱骨鱼，等等，有很多相似之处，在配料与技法方面的渊源关系是很明显的。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

30. 清宫御膳以满族食风为主，同时包括山东风味和苏杭风味，三者互相影响，互相掺杂。御膳中的某一款菜肴，取料可能是关东货，烹制技法和口味可能是山东和苏杭的特色；同样，山东或苏杭的菜肴，往往又由满族厨师来烹制。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

31. 谭家菜中的清汤燕菜有其独到之处。它采取用浓碱涨发燕窝的办法，那样发出的燕窝颜色白，量也显得多，营养损失不大，燕窝软滑不碎，是谭家菜的代表作。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

32. 五味调和指：“阴之所生，本在五味；阴之五官，伤在五味。是故味过于酸，肝气以津，脾气乃绝；味过于咸，大骨气劳，短肌，心气抑；味过于甘，心气喘满，色黑，肾气不衡；味过于苦，脾气不濡，胃气乃厚；味过于辛，筋脉沮弛，精神乃央。是故谨和五味，骨正筋柔，气血以流，腠理以密，如是则骨气以精。谨道如法，长有天命。”（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

33. 川菜成为我国主要菜系之一，是经过广大劳动人民和历代名厨长期实践、积累、总结、发展而来。川菜的烹饪技艺历史悠久，源远流长。西晋左思在《蜀都赋》中有“金罍中坐，肴烟四陈，觞以清醕，鲜以紫鳞”的描述。诗人杜甫在《观打鱼歌》中有“饔子左右挥双刀，脍飞金盘白雪高”的赞美诗句。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

34. 中国面点的风味流派大体上可以划分为南味和北味两大类型。北味以米、米粉制品为主，南味以面粉、杂粮制品为主。一般均以京鲁风味（简称京式）为北味的代表，以广东一带的面点（简称广式）为南味的代表。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

35. 谭家菜有近二百种佳肴，其海味菜最有名，制作素菜、甜菜、冷菜以及各类点心等也很拿手。例如，汤鲜味美的蚝油鲍鱼，新颖别致的柴把鸭子，脆嫩香鲜的罗汉大虾，清淡适口的银耳素烩，都是极有特色、别具一格的佳肴。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

36. 广东省地处五岭之南，濒临南海，简称“粤”，广东菜也叫“粤菜”，它的形成和发展受广东的地理、经济、政治、文化和历史等诸因素的影响，自成一格。广东菜由广州菜、福州菜、东江菜组成，而以客家菜为代表。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

37. 油条，是我国面食小吃的一大发明，应用矾、碱、盐和面，炸制后，经化学反应产生气泡，使面团膨大松脆。油条现在是全国的通食。相传，油条最早叫“油炸桧”，是南宋临安小食贩恨卖国贼秦桧，将面团做成人形，入油锅炸熟，故名“油炸桧”。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

38. 浙江烹饪已有几千年的历史。《黄帝内经·素问·异法方宜论》曰：“东方之城，天地所始生也，渔盐之地，海滨傍水，其民食鱼而嗜咸，皆安其处，美其食。”《史记·货殖列传》中有“楚越之地……饭稻羹鱼”的记载。1973年，浙江余姚河姆渡发掘一处新石器时代早期的文化遗址，距今约有7000年的历史。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

39. 中国菜点的独特情韵、风味和美学价值，主要表现在：选料谨严，拼配合理，因料作菜，综合利用，重视菜品的营养卫生和治疗作用；刀技高超，形态美观，盛器华贵精美，彩拼栩栩如生，具有较高的工艺观赏价值；调味精深，火候神妙，烹制技法细腻，操作规程严格，“一菜一格、百菜百味”；菜名典雅，引人入胜，典故传说与诗情画意寓于菜中，能够陶冶情操，启迪性灵；地方风味流派众多，菜肴花色品种齐全；民间区域广袤，乡土情味浓郁；兼收并蓄，推陈出新，熔各民族食饮精粹于一炉。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

40. 中国的面点经历了数千年的历史演变，用各种原料，创造了丰富多彩的品种。从历代面点厨师到家庭主妇中馈的努力创造，不断实践，不断发展，形成了“南米北面”的主食结构特点，有了广式、苏式、京式的风味点心，这些成为我国饮食文化中的宝贵遗产。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

41. 闽菜可明显区分为福州、闽南、闽西三路地方菜别。福州菜是闽菜的主流，除盛行于福州外，也在闽东、闽中、闽北一带广泛流传。闽南菜盛行于厦门和晋江、龙溪地区，东及台湾。闽西菜盛行于广袤的“客家话”地区，富有浓烈的地方色彩。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

42. 不同的自然条件和迥异的民风习俗，形成了徽菜多彩多姿和浓郁的地方特色。一般来说，徽菜是由皖南、沿江和沿淮三种地方风味所构成。皖南风味以徽州地方菜肴为代表，它是徽菜的主流和渊源。沿江风味盛行于芜湖、安庆及巢湖地区，沿淮风味主要盛行于蚌埠、宿县、阜阳等地。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

43. 宁波临东海，兼有渔盐平原之利，菜肴以鲜咸合一的独特滋味为多见。菜品翔实，色泽和口味较浓，在取料上，“宁波菜”以海鲜居多，如宁波雪菜大汤黄鱼、锅烧鳗、黄鱼羹、三丝拌蛭、奉化摇蚶。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

44. 清真风味的主要特点，一是食材主要取于牛、羊，禁忌严格。这种禁忌习俗来源于伊斯兰教教规。二是烹饪方法多样，炒、熘、爆、扒、烩、烧、煎、炸，无所不精。早在清代，就已有清真“全羊席”，充分体现了厨师高超的烹饪技艺。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

45. 宋室南渡，定都西安。北方名流望族和劳动人民大批西移，带来了京城烹饪文化。宋吴自牧的《梦梁录》卷十六“分茶酒店”中记载，当时诸色菜肴有280种之多，各种烹饪技法达15种以上，精巧华贵的酒楼林立，普通食店“遍布街巷，触目皆是”。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

- A. 对
- B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

烹饪学导论·第四次形成性考核任务

1. 我国的正式筵席是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 宴会席
- B. 便餐席
- C. 酒会席
- D. 茶会席

正确答案：A

答案解析：暂无

2. 中国传统筵席组合是以（ ）为中心。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 酒
- B. 菜肴
- C. 点心
- D. 果品

正确答案：B

答案解析：暂无

3. 结婚酒席不宜上的水果是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 苹果
- B. 梨子
- C. 板栗
- D. 西瓜

正确答案：B

答案解析：暂无

4. 中国宴会发展史上开始使用瓷器餐具的朝代是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 明朝
- B. 宋朝
- C. 唐朝
- D. 夏朝

正确答案：C

答案解析：暂无

5. 下列菜品的命名属于以主、辅料配合命名法的是（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 咖喱牛肉
- B. 滑炒鸡丝
- C. 麻婆豆腐
- D. 西芹鱿鱼

正确答案: D

答案解析: 暂无

6. 下面哪种不属于筵宴的环节（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 宴会设计环节
- B. 菜点设计环节
- C. 接待服务环节
- D. 原料采购环节

正确答案: D

答案解析: 暂无

7. 大菜又称主菜，是筵席中的主要菜品，通常其成本占总成本的（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 20-30 %
- B. 30-40 %
- C. 50-60 %
- D. 70-80 %

正确答案: C

答案解析: 暂无

8. 宴席菜点的上菜顺序是先冷后热、先酒菜后饭菜和（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 先甜后咸
- B. 先咸后甜
- C. 先辣后酸
- D. 先酸后辣

正确答案: B

答案解析: 暂无

9. 宴会设计，首先要确定（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 宴会菜单
- B. 宴会环境
- C. 宴会服务
- D. 宴会主题

正确答案: D

答案解析: 暂无

10. 明清时期，筵席日趋成熟，发展到了（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

- A. 初期
- B. 中期
- C. 鼎盛
- D. 由繁趋简

正确答案: C

答案解析: 暂无

11. () 美食于2010年被列入联合国教科文组织颁布的人类非物质文化遗产。

单选题 (2.0 分) (难度:中)

- A. 英国
- B. 法国
- C. 美国
- D. 日本

正确答案: B

答案解析: 暂无

12. 与西餐相比,中餐的() 原料运用非常多。

单选题 (2.0 分) (难度:中)

- A. 干制
- B. 鲜活
- C. 动物
- D. 植物

正确答案: A

答案解析: 暂无

13. 我国现阶段餐饮业的发展建议确立“生态位”思维,创新() 商业模式。

单选题 (2.0 分) (难度:中)

- A. 大而全
- B. 广撒网
- C. 铺摊子
- D. 小而美

正确答案: D

答案解析: 暂无

14. 下列哪项措施不属于餐饮企业转型绿色发展模式而采取的措施()。

单选题 (2.0 分) (难度:中)

- A. 开展打包服务
- B. 提供公勺公筷
- C. 研发健康菜品
- D. 扩大产品布局

正确答案: D

答案解析: 暂无

15. 与西餐相比,中国以() 原料为基础创造出大量再制品。

单选题 (2.0 分) (难度:中)

- A. 动物性
- B. 乳类
- C. 植物性
- D. 蛋类

正确答案: c

答案解析: 暂无

16. 西餐的调味，更加注重（ ）的选择与使用。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 糖

B. 盐

C. 酒

D. 醋

正确答案: c

答案解析: 暂无

17. 世界厨师联合会于2004年将每年的（ ）定为世界厨师日。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 10月20日

B. 9月20日

C. 8月20日

D. 7月20日

正确答案: A

答案解析: 暂无

18. 下列哪项不属于中国烹饪面临的挑战（ ）。下列哪项不属于中国烹饪面临的挑战（ ）。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 餐饮需求变化快

B. 国外烹饪不断冲击

C. 高素质人才匮乏

D. 工艺技巧丰富多样

正确答案: D

答案解析: 暂无

19. （ ），有利于改善劳动环境，提高工作效率和卫生标准。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 烹饪工艺科学化

B. 烹饪设备现代化

C. 烹饪学术研究

D. 烹饪文化交流

正确答案: B

答案解析: 暂无

20. （ ）是餐饮行业高质量发展的核心基础。

单选题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 创新营销

B. 产品质量

C. 品牌扩张

D. 网点布局

正确答案： B

答案解析： 暂无

21. 筵席设计的原则有（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 主题鲜明
- B. 注重创新
- C. 规范化
- D. 标准化

正确答案： A B C D

答案解析： 暂无

22. 表示饮食美的附加特性，具体为（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 器美
- B. 境美
- C. 序美
- D. 趣美

正确答案： A B C D

答案解析： 暂无

23. 按筵席的菜式划分，筵席可分为（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 川式筵席
- B. 中式筵席
- C. 苏式筵席
- D. 西式筵席

正确答案： B D

答案解析： 暂无

24. 中国烹饪的优势包括（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 悠久的历史文化
- B. 良好的社会环境
- C. 广阔的市场需求
- D. 现代化的设备运用

正确答案： A B C

答案解析： 暂无

25. 我国现阶段餐饮业的发展建议包括（ ）。

多选题 (4.0 分) (难度度:中)

- A. 增加产品附加值
- B. 加强品牌建设
- C. 精细化运营
- D. 加强行业标准化建设

正确答案: A B C D

答案解析: 暂无

26. 从字义上来看，“筵席”原本指的是“筵”与“席”这两种卧具。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

27. 筵席的内容要与主题相符合，要突出主题，如婚宴要突出喜庆。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

28. 按头菜划分，筵席可分为海参席、鲍鱼席、四六席等。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

29. 筵席内容设计归根到底是为满足人的社会需要服务的。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

30. 中式筵席的结构，有“龙头、象肚、凤尾”之说。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: A

答案解析: 暂无

31. 头菜是指筵席中规格最高的菜品，通常排在所有大菜的后面。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案: B

答案解析: 暂无

32. 普通筵席一般不配小吃，风味筵席则很重视。（ ）

判断题 (2.0 分) (难度度:中)

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

33. “境美”是指食品良好的营养与卫生状态所呈现出来的功能之美、品质之美。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

34. 所谓“扬善”，就是主要通过烘托和改进两种烹调手段将食品原料内在固有的每位充分发挥出来。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

35. 饮食形态具体可分为自然形态、方形形态和圆形形态三种。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

36. 中外餐饮业发展存在较大差异，所以国外餐饮业的发展历史没有借鉴的意义。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

37. 名厨是指厨师最高的技能等级。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

38. 在熟制的过程中，中餐烹调注重经验的积累，西餐则更加强调菜肴制作过程的科学性和精确性。（ ）

判断题 (2.0 分)（难易度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

39. 中西餐在刀具的选择和利用上差别很大。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

40. 烹饪职业准入门槛低，技术性要求不高，具体到对人的素质要求也相对较低。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

41. 中国烹饪在走向世界的过程中，必须保持自身的基本特色。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

42. 餐饮行业振兴是必然趋势，总体过程或表现为波动回升。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

43. 餐饮龙头企业和领军企业应积极参与到行业标准的制定中。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：A

答案解析：暂无

44. 预制菜在后疫情时代会迅速退去热度。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无

45. 中餐更擅长或更多使用热辐射传热的烹调方法，如烤、焗等。（ ）

判断题 (2.0 分)（难度度:中）

A. 对

B. 错

正确答案：B

答案解析：暂无