鞍山职业技术学院2025年单独考试招生

烹饪工艺与营养专业题库

一、选择题

1、组织严密、质地坚实，内无蜂窝孔洞，体积也不膨胀,成品爽滑、筋道，这是（）的特点。

A.水调面团

B.膨松面团

C.油酥面团

D.米粉面团

2、把牛奶分离后所得的稀奶油再经成熟、搅拌、压炼而成的乳制品称为（）。

A.奶油

B.酥油

C.酸奶

D.炼乳

3、祖辈传授、父子相承是早期烹饪教育的一种重要形式，以下不是家庭教育特点的是（）。

A.早期性

B.经常性

C.科学性

D.传统性

4、衡量果品类原料的重要品质标准是（）。

A.果形

B.色泽

C.成熟度

D.机械损伤

5、下列菜肴命名中，属于写实类命名的是（）。

A.腊八粥

B.扬州炒饭

C.芙蓉鸡片

D.百年好合

6、世界上第一部茶叶专著是（）。

A.《品茶要录》

B.《茶具图赞》

C.《榷茶》

D.《茶经》

7、关于调味的描述，不准确的是（）。

A.调味是调和滋味

B.调味就是原料调配

C.粤菜调味的基础是重清淡香鲜

D.调味是烹调的一项基本工艺

8、在各种茶叶的冲泡程序中，冲泡技巧的三个基本要素是（）。

A.茶具、茶叶品种、温壶

B.置茶、温壶、冲泡

C.茶叶用量、壶温、浸泡时间

D.茶叶用量、水温、浸泡时间

9、在原料的表面切割成某种图案条纹，使之受热收缩或卷曲成花形的加工方法是（）。

A.滚刀法

B.直刀法

C.剁刀法

D.刮花刀

10、餐饮企业“业态”泛指（）。

A.企业经营的范围

B.企业经营的品种

C.企业经营的形态

D.企业经营的方式

11、HACCP 建立过程中,CCP 判断树是（）。

A.判断食品生产过程中的关键控制点的方法

B.说明关键限值的技术

C.确认关键危害的方法

D.决定控制测量的方法

12、下列物质中属于多糖的是（）。

A.糖原

B.蔗糖

C.麦芽糖

D.葡萄糖

13、烹饪一词最早见于（）中。

A.《周易》

B.《吕氏春秋》

C.《齐民要术》

D.《皇帝内经·素问》

14、中国历史重视农业，与《尚书》指出的（）观点有紧密联系。

A.民以食为天

B.治大国若烹小鲜

C.食为八政之首

D.夫礼之初，始诸饮食

15、淀粉在烹调中常作为上浆、挂糊、勾芡的原料，这是利用淀粉的（）特点。

A.老化

B.糊化

C.重结晶

D.水解

16、中国传统的营养观念是（）。

A.五味调和

B.食治养生

C.天人相应

D.合乎时序

17、集名品佳肴于一炉，聚礼仪为一体的“满汉全席”是（）时候出现的。

A.唐朝

B.宋朝

C.明朝

D.清朝

18、豆腐制品起源于（）。

A.秦代

B.春秋时期

C.宋代

D.汉代

19、（）是秦相吕不韦召集门人编写而成的一部著作，共160篇，是杂家的代表著作，其论述中谈到了烹饪原料、烹饪调味、烹饪用火等，是我国第一篇烹饪著作。

A.《齐民要术》

B.《吕氏春秋·本味篇》

C.《随园食单》

D.《皇帝内经》

20、《周礼》所说的“珍用八物”称为“周八珍”，那“周八珍”是指 （）。

A.八种菜肴

B.八种原料

C.八种烹调方法

D.八种调味料

21、肉的表面形成干燥的薄膜，手指触动有如羊皮纸样响声，肌肉柔软并有弹性。则该肉处于（）。

A.尸僵期

B.腐败期

C.成熟期

D.自溶期

22、腊肉外形干燥、清洁、坚实,体表面无黏液,皮色呈（），肌肉紧密,切面平直，肉呈玫瑰红色,无发霉或虫蛀现象。

A.鲜红色

B.玫红色

C.褐色

D.金黄色

23、中国烹饪的诞生是以（）为标志，大致经历了萌芽期、形成期、发展期和成熟期等几个历史阶段。

A.陶器的出现

B.用盐调味

C.用火熟食

D.用水烹调

24、（）的出现，是人类向自然界作斗争中的一项划时代的发明创造，它标志着人类发展史从此进入了新石器时代。

A.陶器

B.青铜器

C.鼎

D.铁锅

25、随着陶制炊具的出现，（）这一类烹饪法便应运而生。

A.油熟法

B.空气熟法

C.水熟法

D.爆炒法

26、根据《餐饮服务食品安全操作规范》要求，需要烧熟煮透的食品，加工制作时，食品的中心温度应达到（）以上，来保证杀灭食品中的微生物或防止微生物的生长繁殖。

A.60℃

B.70℃

C.80℃

D.100℃

27、（）常用辣椒，熏腊制品多,口味偏重辣酸,讲究实惠。

A.浙菜

B.湘菜

C.鲁菜

D.粤菜

28、味精中主要呈味物质是（）。

A.天门冬氨酸

B.谷氨酸

C.精氨酸

D.色氨酸

29、泡茶时，先注入沸水 1/3 后放入茶叶，泡一定时间再注满水，称为（）。

A.点茶法

B.上投法

C.下投法

D.中投法

30、干货制品保管时，出货的原则是（）。

A.后进先出

B.先进后出

C.先进先出

D.不分先后

31、茅台酒，是（）白酒中最著名的代表，因产于贵州省仁怀县茅台镇而得名。

A.清香型

B.浓香型

C.酱香型

D.药香型

32、蛋白质水解的最终产物是（）。

A.氨基酸

B.脂肪酸

C.葡萄糖

D.甘油

33、属于我国特有蔬菜的是（）。

A.花菜类

B.叶菜类

C.荚果类

D.豆芽类

34、油发就是把某种原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。其中放入热油中的原料一般是（）。

A.鲜活原料

B.动物类干货原料

C.合成原料

D.植物类干货原料

35、优质大米用手摸时的感觉是（）。

A.滑爽干燥有粉末

B.滑爽干燥无粉末

C.潮湿有粉末

D.潮湿无粉末

36、可加工肉松的原料是（）。

A.五花肉

B.瘦肉

C.动物内脏

D.肥膘肉

37、属于水溶性维生素的是（）。

A.维生素 A、维生素 C

B.维生素 D、维生素 E

C.维生素 B、维生素 C

D.维生素 D、维生素 C

38、最适合对幼儿园食堂进行膳食调查的方法是（）。

A.称重法

B.记账法

C.24 小时回顾法

D.膳食史法

39、下列不能够提供能量的是（）。

A.蛋白质

B.糖类

C.维生素

D.脂肪

40、生姜腐烂后产生的毒性物质是（）。

A.龙葵素

B.黄樟素

C.皂素

D.黄曲霉素

41、胆汁主要对（）进行消化和吸收。

A.脂肪

B.蛋白质

C.矿物质

D.维生素

42、（）是构成人体的基本结构和功能单位。

A.细胞

B.组织

C.器官

D.骨骼

43、人体内钙的（）存在于骨骼和牙齿。

A.80%

B.50%

C.90%

D.99%

44、下列水果中，血糖指数较低的水果是（）。

A.西瓜

B.葡萄

C.猕猴桃

D.柚子

45、膳食蛋白质中条件必须氨基酸（）具有节约蛋氨酸的作用。

A.半胱氨酸

B.酪氨酸

C.精氨酸

D.丝氨酸

46、以下哪种元素属于微量元素（）。

A.铁

B.钙

C.磷

D.硫

47、维生素 E 的主要食物来源是（）。

A.植物油

B.肉类

C.鱼类

D.水果

48、维持人体基本生命活动的能量消耗是（）。

A.体力活动耗能

B.基础代谢

C.非体力活动耗能

D.食物热效应耗能

49、玉米中所含有的呈结合型的且不易被人体利用的维生素是（）。

A.硫胺素

B.核黄素

C.尼克酸

D.泛酸

50、1g 脂肪在体内氧化能产生（）kcal 热量。

A.4

B.16.7

C.9

D.6

51、下列哪类食物可以更好的促进人体对铁的吸收（）。

A.谷类

B.新鲜柑橘类水果

C.大豆类

D.海产品

52、利用食物多样性的原则，粮食与豆制品一起吃可以提高（）的营养价值。

A.蛋白质

B.脂肪

C.碳水化合物

D.矿物质

53、人类自从用火熟食,就意味着烹饪的开始,“火烹法”也有很多讲究。如今的“叫花鸡”是（）烹饪技艺的遗风。

A.燔

B.炮

C.炙

D.熏

54、在《说文解字》中，最早对年的解释是（）。

A.谷熟也

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：https://d.book118.com/238065124101007037