

烹饪教程专项考核试题

一、选择题

1.搞好企业职业道德建设，（）以身作则，自觉抵制不正之风。[单选题]*

- A、企业员工
- B、基层干部
- C、企业领导 ✓
- D、服务人员

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（）。[单选题]*

- A、职业精神
- B、职业标准
- C、职业道德 ✓
- D、职业愿景

3.讲究公德是餐饮业人员必须具备的品质，“德”是指（）。[单选题]*

- A、公共品德
- B、思想品德 ✓
- C、行为要求
- D、日常规范

4.大白菜又可以称为（）[单选题]*

- A、豆瓣菜
- B、黄芽白 ✓

C、结球甘蓝

D、菜薹

5.下列关于草菇的介绍，错误的是（）[单选题]*

A、其干品与干冬菇，干蘑菇，合称“三菇”

B、菇菌柄细长约 10~15 厘米 ✓

C、顶部黑褐色，底部灰白色

D、夏秋季产量最多

6.猪的品种可以从商品用途、血统和（）来划分[单选题]*

A、外观

B、产区 ✓

C、价格

D、瘦肉比例

7.以精白米面为主食的人容易缺乏（）从而引起脚气病[单选题]*

A、维生素 A

B、维生素 B1 ✓

C、维生素 B2

D、维生素 K

8.B 族维生素及维生素 C 属于（），它们每天都应该补充[单选题]*

A、脂溶性维生素

B、水溶性维生素 ✓

C、必需维生素

D、主要维生素

9.缺乏维生素 D，会引起（）[单选题]*

A、消仪性疾病

B、患佝偻病 ✓

C、头发干枯病

D、脚气病

10.下列关于奶类的污染源说法，不正确的是（）。[单选题]*

A、周围空间存在细菌，运输时会造成污染 ✓

B、牛乳因乳牛疾病，环境污染和饲料污染造成的农药，兽药，重金属残留等污染

C、及其制品中抗生素的残留，也会引起奶类污染

D、挤奶的容器.设备.工具及人员可能带菌

11.（）=毛料重量×净料率。[单选题]*

A、净料率

B、毛料重

C、毛料率

D、净料重量 ✓

12.厨房消防给水系统是在（）时必须安装的消防设备。[单选题]*

A、设备配置

B、厨房建造

C、厨房生产

D、厨房设计 ✓

13.以电为能源的炉具有多种发热形式，以下各列举项错误的是（）。[单选题]*

A、利用电热元件将电能转换成热能

- B、微波高频振荡能够产生热能
- C、将电能转换成远红外线 ✓
- D、利用电磁感应发热来加热原料

14.购进大葱 26 千克，共需 54 元，经过去老皮.根，洗涤得净葱 18 千克，求净葱的每千克成本。

() [单选题]*

- A、3 元/千克 ✓
- B、4 元/千克
- C、5 元/千克
- D、6 元/千克

15.批量产品平均调味品成本= 成批制作耗用调味品总值÷ ()。 [单选题]*

- A、产品单价
- B、产品数量 ✓
- C、调味品单价
- D、产品总价

16.厨房防火制度在员工管理上主要体现在 () .定期检查消防设施和组织员工定期开展消防演习

三个方面。 [单选题]*

- A、对员工进行消防知识的培训 ✓
- B、对员工进行合理的定编定岗
- C、对员工进行财产安全培训
- D、强化员工的岗位责任意识

17.厨房消防给水系统包括自动喷淋灭火系统和 ()。 [单选题]*

- A、消防安全管理系统

B、消火栓给水系统 ✓

C、全员管理防范系统

D、给水设备配置系统

18. 一般干贝的涨发率约（）。[单选题]*

A、100%

B、150%

C、200% ✓

D、250%

19. 油发干货的关键在于（）。[单选题]*

A、有足够的油量

B、干货原料形状的大小

C、掌握好油温 ✓

D、根据干货原料厚薄分先后下锅

20. 不属于干货涨发工艺基本含义的是:使干货原料（）。[单选题]*

A、重新吸收水分，最大限度地恢复原则

B、除去干货原料中所带异味

C、美化干货原料形状 ✓

D、满足烹调与食用要求的工艺过程

21. 不属于涨发干货的目的是（）。[单选题]*

A、提高干货原料的价值 ✓

B、去除干货原料的腥膻臭等异味，除去不可食用的部分和杂质

C、使干货原料吸水回软，尽可能恢复原状

D、改变干货原料原来的质地

22. 干货原料涨发就是利用干货原料的（），通过涨发加工使之合乎食用要求的过程。[单选题]*

A、化学性质

B、物理性质 ✓

C、固有性质

D、理化性质

23. 一般干鱿鱼的涨发率约（）。[单选题]*

A、1 倍

B、1.2 倍

C、1.5 倍 ✓

D、1.8 倍

24. 菇菌类干货的涨发大多采用（）。[单选题]*

A、浸发 ✓

B、漂发

C、泡发

D、焗发

25. 发好的鲍鱼口感软滑.色泽鲜明.气味芳香和（）。[单选题]*

A、味道鲜美 ✓

B、肉质肥美

C、入味

D、口感好

26. 油发干货的关键在于（）。[单选题]*

- A、有足够的油量
- B、干货原料形状的大小
- C、掌握好油温 ✓
- D、根据干货原料厚薄分先后下锅

27. 涨发海参的过程中应忌接触的物质中，不包括（）。[单选题]*

- A、油腻
- B、虾蟹水
- C、油锅
- D、不锈钢锅 ✓

28. “肌肉纤维比较细，脂肪均匀地发布于肌肉组织中，因此其肉质更为细嫩。”该特点属于（）。

[单选题]*

- A、猪
- B、羊
- C、鸡 ✓
- D、狗

29. 禽类主要指家禽，各种禽类的（）大体相似，因此，禽类的剥宰方法基本相同。[单选题]*

- A、肌肉组织
- B、组织结构 ✓
- C、形体结构
- D、骨骼组织

30. 牛腩肋适用的烹调方法是（）等。[单选题]*

- A、红烧、煨汤、清炖 ✓

B、红烧、煨汤、油爆

C、溜制、煎制、清炖

D、扒制、酱爆、涮制

31. 下列描述不属于分档取料要求的是（）。[单选题]*

A、熟悉原料的生理组织结构，把握整料的肌肉部位，准确下刀

B、分割时必须要从头部开始下刀，保持原料的完整性 ✓

C、掌握分档取料的先后顺序

D、取料时重复刀口要一致

32. 四级羊肉的肌肉发育欠佳，骨骼（）。[单选题]*

A、稍有突出 ✓

B、没有突出

C、有突出

D、明显突出

33. 羊腰窝肉质差筋多，属（）级羊肉。[单选题]*

A、一

B、二 ✓

C、三

D、四

34. 家禽的胆囊一般与（）粘连，加工时要小心剥出。[单选题]*

A、肝 ✓

B、胗

C、肠

D、食管

35.脆皮炸鸡在斩件时，为了使外皮整齐，斩件时鸡皮要向（）。[单选题]*

A、上

B、下

C、平放 ✓

D、都可以

36.家禽的组织结构分为肌肉组织.脂肪组织.（）组织和骨骼组织四部分。[单选题]*

A、内脏

B、管道

C、皮肤（表皮）

D、结缔 ✓

37.持刀稳，刀身始终与原料平行，推刀果断有力，一刀断料是（）。[单选题]*

A、推片法 ✓

B、平片法

C、推切

D、拉切

38.适用定料切的烹饪原料是（）。[单选题]*

A、猪肉

B、冬瓜 ✓

C、豆腐

D、鸡脯肉

39.对于刀工作用，下列描述错误的是（）。[单选题]*

- 、便于食用
- B、便于烹制时入味
- C、便于储存和原料
- D、分割原料，便于烹调和获得菜肴的理想质感

40.荔枝花刀在原料表面直剥十字交叉刀纹，深约为原料厚度的（），刀距 2.5mm 。[单选题]*

- A、1/4
- B、1/2
- C、3/4 ✓
- D、1/3

41.持刀稳.手腕灵活.运用腕力，稍带动小臂是（）要领。[单选题]*

- A、滚料切
- B、定料切 ✓
- C、推切
- D、拉切

42.刀工美化的作用之一是便于（）烹饪原料固有的品质。[单选题]*

- A、维持
- B、维系
- C、保留
- D、保持 ✓

43.下列工艺型中，不属于基本工艺型的是（）。[单选题]*

- A、片
- B、丝

、花

D、麦穗形

44.通过刀工的变化，烹调方法的不同运用，可以使菜肴（）。[单选题]*

A、多种化

B、多元化

C、多样化 ✓

D、多变化

45.不属于料头中生姜成形的是（）。[单选题]*

A、姜米

B、姜花

C、姜丝

D、姜条 ✓

46.刀工使用时，应经常保持锋利不钝，才能使刀工处理后的原料整齐（），没有互相粘连的毛病。[单选题]*

A、平滑壮观

B、平滑雅观

C、平滑美观 ✓

D、平滑直观

47.火腿的品质检验首先可从外表来鉴别，如果肉面为（）的是正冬腿。[单选题]*

A、姜黄色

B、酱黄色 ✓

C、土黄色

、黄色

48. 由于有种脆浆需要经过发酵，因此要配（）中和酸味。[单选题]*

A、自发粉

B、小苏打

C、枧水

D、苏打水

49. 窝贴浆适用于（）法。[单选题]*

A、煎 ✓

B、焖

C、炸

D、溜

50. 酸牛奶是以牛奶为原料加入（）发酵剂而制成的产品。[单选题]*

A、大肠杆菌

B、变形杆菌

C、乳酸菌 ✓

D、葡萄球菌

51. 酵母菌、霉菌和细菌它们的活动与温度、湿度（）有很大关系。[单选题]*

A、酸度

B、组织分解

C、饱和度

D、酸碱度 ✓

52. 粮食在潮湿的环境中,粮食的水分增加,会促进（）作用加剧发热发霉,并引起虫害。[单选题]*

、氧化

B、分解

C、吸收

D、呼吸

53. 以下有毒的是（）。[单选题]*

A、黄花鱼

B、莲子

C、蘑菇

D、银杏 ✓

54. 苋菜红、胭脂红的最大允许使用都是（）g/kg。[单选题]*

A、0.1

B、0.15

C、0.05 ✓

D、0.01

55. 合理膳食要求膳食中的热量和营养素必须满足进餐者（）的需要。[单选题]*

A、生理和劳动 ✓

B、食欲

C、口味

D、对维生素

56. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是（）。[单选题]*

A、为保证用餐者食欲，应使用餐者的在饭前有强烈饥饿感

B、为使用餐者减肥，应使用餐者在用餐时无食欲

、应使用餐者不仅在饭前有饥饿感，而且在用餐时有食欲

D、应使用餐者在饭前无强烈饥饿感，而在用餐时又有正常食欲

57. 适宜使用原炖法的菜品是（）[单选题]*

A、虫草炖水鸭

B、凤爪炖牛腿

C、鸽春燕 ✓

D、杏圆炖鹧鸪

58. 下列对鱼类初步加工基本程序的表达，正确的是（）[单选题]*

A、打鳞→去鳃→取内脏→起肉→洗涤分档

B、放血→打鳞→去鳃→取内脏→洗涤整理 ✓

C、拍头→打鳞→去鳃→洗涤整理→取内脏

D、放血→去鳃→打鳞→取内脏→整理分档

59. 为了打到热炆菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料（）后立即捞出。[单选题]*

A、熟烂

B、入味

C、断生 ✓

D、漂浮

60. 由化学呈味物质通过味蕾所产生的味觉称为化学味觉。化学味觉的感觉对象是化学味，分（）

几大类[单选题]*

A、化学味觉、心理味觉、物理味觉

B、酸、甜、苦、辣、咸、鲜

C、酸、甜、苦、辣、鲜

、单一味、复合味

61. 以下各选项中，除（）以外均属于酿造型的工艺要求[单选题]*

A、造型美观，符合设计要求

B、酿馅应饱满微凸

C、以圆为好 ✓

D、酿馅牢固，不轻易脱落

62. 涨发干货的热水发包括（）等几种基本工艺方法[单选题]*

A、煲、泡、焖、蒸

B、蒸、泡、煲、漂

C、泡、焗、蒸、炖

D、煲、泡、焗、蒸 ✓

63. 下列关于图案的对称与平衡的描述，正确的是（）[单选题]*

A、对称与平衡是构成烹饪图案形成美的一个基本法则，是使图案均衡，稳定的一种结构形式 ✓

B、对称形式宜表现静态，平衡就要以瞬间运动静止着的形象

C、对称的造型图案活泼自由，富有生命感，使人振奋，但处理不当又容易杂乱

D、平衡的造型图案饱满，端庄统一，条理性，装饰性强，但如果处理不当或多用显得呆板，单调，缺少活力

64. 下列汤中按品质划分的是（）。[单选题]*

A、荤汤、白汤、素汤

B、鸭汤、海鲜汤、鸡汤

C、鲜笋汤、香菇汤、豆芽汤

D、单吊汤、双吊汤、三吊汤 ✓

65. 普通白汤一般用（）原料，制成白汤 5~7.5kg 。[单选题]*

A、2kg

B、3kg

C、5kg ✓

D、8kg

66. 制汤时可以提前投放的调料是（）。[单选题]*

A、精盐

B、味精

C、鸡精

D、葱、姜、绍酒 ✓

67. 烩芥菜胆时，以下操作中，（）的做法是错误的。[单选题]*

A、用猛火来烩制

B、捞起后叠齐，放在笊箕内 ✓

C、5 千克清水加入枧水 70 克

D、烩约 2 分钟至芥菜胆青绿.焗身

68. 冬瓜盅在初步熟处理时最宜用（）。[单选题]*

A、冷水滚

B、暖水滚

C、热水滚

D、沸水滚 ✓

69. 不需要先飞水后再泡油的原料是（）。[单选题]*

A、鱼青丸

B、虾丸 ✓

C、肾球

D、鲜鱿鱼

70. 鲜菇含有草酸，去除草酸的办法是（）。[单选题]*

A、加碱烹调

B、炸

C、煨

D、烩 ✓

71. 又称为基础调味的是（）。[单选题]*

A、烹制加味

B、加热前调味 ✓

C、加热中调味

D、加热后调味

72. 食物的色彩使人产生某些情感联想，如（）食物使人产生高雅.大方.温馨.悦志等联想。[单选题]*

A、红色

B、绿色

C、蓝色

D、黄色 ✓

73. 用嫩肉粉致嫩原料需静置（）后使用。[单选题]*

A、60min

B、45min

C、30min

D、15min ✓

74. 煨适合于能在味汤中增味增香的原料，如（）。[单选题]*

A、干货和动物性原料

B、动物性原料

C、干货

D、干货和植物性原料 ✓

75. 炸制时，可以不经水滚便炸制的干果是（）。[单选题]*

A、花生仁 ✓

B、腰果仁

C、核桃仁

D、榄仁

76. 下面原料适合采用冷水锅飞水的是（）。[单选题]*

A、动物内脏飞水 ✓

B、黄瓜片飞水

C、一般肉料飞水

D、鲜鱿飞水

77. 以下关于煨笋料的说法，正确的是（）。[单选题]*

A、用姜件、葱条

B、只用精盐煨 ✓

C、需要烹绍酒

D、最好煨 5 分钟

78.炸制时，一般无需降低油温浸炸的干果是（）。[单选题]*

A、核桃仁

B、南杏仁

C、花生仁

D、榄仁 ✓

79.泡油时油温根据原料形状.水分含量.肉质软嫩程度等要求而定。如鸡丝.鸡片.鸡球分别为（）℃。

[单选题]*

A、60、90、120

B、90、120、130 ✓

C、90、120、150

D、120、150、180

80.下列烹调方法中选用小火加热的是（）。[单选题]*

A、烩、炒、氽

B、烧、煨、煮

C、炖、煨、焖 ✓

D、爆、炒、氽

81.旺火火焰高而稳定，呈（）。[单选题]*

A、红黄色

B、红色

C、黄白色或蓝色 ✓

D、蓝色

82.下列不饱和脂肪酸含量最低的是（）。[单选题]*

A、麻油

B、豆油

C、葵花籽油

D、猪油 ✓

83.烩菜多用（）的原料，加好汤辅佐烹制。[单选题]*

A、滋味鲜美 ✓

B、无味淡味

C、荤菜料

D、菌类

84.油爆法的油量应是原料的（）。[单选题]*

A、5~6 倍

B、1~2 倍

C、2~3 倍 ✓

D、1 倍

85.焖与煮的主要区别是（）。[单选题]*

A、焖一般要勾芡，煮一般不勾芡 ✓

B、焖适用于肉料，煮适用于蔬果料

C、焖的原料形状小，煮的原料形状大

D、焖的菜肴只有主料，煮的菜肴既有主料又有副料

86.炸焖法的工艺流程是（）。[单选题]*

A、生料上粉→炸透→焖制→勾芡→成品

B、生料炸透→焖制→勾芡→成品

C、煲熟生料→切件→爆香酱料及肉料→中慢火焖制→勾芡→成品

D、生料拌味→上粉→炸透→焖制→勾芡→成品 ✓

87. 溜菜的味汁（）。[单选题]*

A、酸甜且少

B、酸甜且多 ✓

C、酸辣且多

D、咸甜鲜醇

88. 下列不是软煎法的调味方式的是（）。[单选题]*

A、勾芡

B、烹制加味 ✓

C、淋芡

D、封汁

89. 煎法在加热前一定要烧热锅，放入冷油，及行业上称的（），这样是为了防止原料粘锅。[单选题]*

A、冷锅冷油

B、冷锅热油

C、热锅热油

D、热锅冷油 ✓

90. 原料上浆后用先煎后炸的加热方式烹制成熟而成的一道热菜的方法称为（）。[单选题]*

A、煎焗法

B、煎炸法

C、半煎炸法 ✓

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/245023134122011324>