

## 高级中式烹调师理论知识竞赛题库（60%的赛题从中抽取）

一、单项选择题：（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

- 1、根据《中国名菜谱·广东风味》所收集的名菜分析，广东名菜在品种类型方面显示的特点是（ ）。  
A、禽类菜品最多  
B、水产品品种丰富  
C、高档的山珍海味为主  
D、畜肉菜最少
- 2、（ ）不是造成油泡菜式泻芡的原因。  
A、调芡时没有搅均芡液  
B、锅内的油太多  
C、芡汤与芡粉的比例不当  
D、火太猛，菜过熟
- 3、（ ）是使牛奶炒坏的原因。  
A、没有用粟粉  
B、用中火炒而不是用慢火炒  
C、牛奶不够新鲜，浓度不够高  
D、翻炒频率太快，手法不够灵活
- 4、制作脆皮炸鸡在炸之前先要用白卤水浸制，（ ）是浸制的要领之一。  
A、白卤水要新鲜  
B、必须与香料袋同时浸制  
C、火不能太猛，以仅熟为度  
D、先要擦干鸡体油分和水分再浸
- 5、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
- 6、食物中毒顾名思义就是吃了某些食物所引起的中毒，下列食物中（ ）不属于引起食物中毒的食物。  
A、有霉菌的食物  
B、被化学毒物污染的食物  
C、致病微生物污染的食物  
D、不新鲜的食物
- 7、细菌性食物中毒中，由（ ）引起的食物中毒的比例是最高的。  
A、副溶血性弧菌  
B、致病性大肠杆菌  
C、沙门氏菌  
D、金黄色葡萄球菌
- 8、《本草纲目》除了是一部著名的医药书籍外，还是一部关于（ ）方面的权威著作。  
A、食疗  
B、饮食  
C、菜单  
D、饮膳
- 9、《齐民要术》分上、下两册，下册 4 卷主要介绍（ ）。  
A、饮食疗法  
B、菜单菜谱  
C、食品加工工艺  
D、饮食市场
- 10、《吕氏春秋·本味篇》是历史上有记载的第一篇烹饪理论专著，早在（ ）年前，我国的烹饪文化已领先世界。  
A、1000  
B、1500  
C、2000  
D、3000
- 11、（ ）是衡量物体导热性能的一个热力学参数。  
A、比热容  
B、热导率  
C、导热率  
D、溶解热
- 12、能使烹饪原料获得最高温度的传热介质是（ ）。  
A、水蒸气  
B、食用油  
C、锅  
D、砂粒
- 13、在烹调中，一种原料常常变化使用不同的调味料或调味料的组合，一桌筵席中的菜品也要变换味型，这体现了调味的（ ）作用。  
A、调和滋味  
B、增进美味  
C、施展技能  
D、丰富口味
- 14、芡的油亮程度与（ ）无关。  
A、芡粉的质量  
B、勾芡的手法  
C、芡的稀稠  
D、芡含油量的多少

- 15、在配菜中，“五彩炒肉丝”主辅料颜色的配合属于“( )”搭配。  
A、五色 B、异色 C、顺色 D、逆色
- 16、在菜品的命名方法中，( )不属于运用形象和抽象的文字命名。  
A、以主要原料和器皿命名 B、形容原料的形状  
C、形容原料的色泽 D、以寓意吉祥的文字命名
- 17、烹饪原料在经过粗加工、精加工等刀工处理和配菜之后到正式烹制前，一般还需要进行一些工艺加工，这些工艺加工称为( )。  
A、烹制 B、预制 C、监制 D、制作
- 18、下面四项中( )不是原料初步熟处理泡油的工艺标准。  
A、有芡而匀滑 B、肉料不起焦边，不超熟，不霉身  
C、虾丸、鱼青丸等不出现硬壳 D、形状饱满不干瘪，有光泽
- 19、焯( )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焯约一分钟至 ，捞起漂凉，叠齐，放在笊箕内。  
A、芥菜胆 B、鲜菇 C、白菜胆 D、凉瓜
- 20、把握顾客的需求心理，需要加强与客人( )。  
A、联系 B、商量 C、沟通 D、了解
- 21、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
- 22、酿鸭掌是酿成( )形。  
A、琵琶 B、扇 C、岛 D、棋子
- 23、粤菜的刀法分为( )。  
A、普通刀法和特殊刀法两大类  
B、直刀法、平刀法、斜刀法和湾刀法等四大类  
C、直刀法、平刀法和斜刀法等三大类  
D、标准刀法和非标准刀法两大类
- 24、以下关于泡油炒特点不准确的是( )。  
A、原料形状为丁、丝、片 B、肉料用泡油方法致熟  
C、菜式由动植物原料组成 D、用火偏猛，成菜较快
- 25、将刀工处理好的熟料排在盘上，使其成为一道成品菜，如拼盘，这属于( )。  
A、热菜配菜 B、冷菜配菜 C、设计配菜 D、配料配菜
- 26、家畜肉自屠宰起到肉质变坏，经过了( )四个阶段。  
A、成熟、自溶、尸僵、腐败 B、自溶、成熟、尸僵、腐败  
C、尸僵、成熟、自溶、腐败 D、成熟、尸僵、自溶、腐败
- 27、不属于油传热介质特点的是( )。  
A、储热性能好 B、有利于菜肴香气的形成  
C、有利于原料的形成 D、有利于保护维生素
- 28、关于煎烹调法描述正确的是( )。  
A、原料形状以扁平、平整为主 B、分五种煎法  
C、成品口感以香酥脆为特色 D、煎酿辣椒属煎酿法
- 29、纸包炸原料下锅的最佳油温是( )。  
A、120℃ B、150℃ C、180℃ D、210℃
- 30、几种食物混合食用时，能提高食物中蛋白质的生理价值，这称为蛋白质的( )作用。

- A、凝固      B、互补      C、亲水      D、水解
- 31、烹的作用之一是（ ）。
- A、杀菌消毒      B、增进美味      C、确定口味      D、降低成本
- 32、韭菜属于（ ）。
- A、茎菜类      B、根茎类      C、叶菜类      D、叶茎类
- 33、人工色素由于含有毒性，受到禁用或限用。苋菜红的最大允许使用量为每公斤原料（ ）克。
- A、0.5克      B、0.1克      C、0.05克      D、0.01克
- 34、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
- 35、一道菜肴的售价是30元，销售毛利率是60%，则该菜的成本毛利率是（ ）。
- A、40%      B、150%      C、66.67%      D、166.67%
- 36、下列关于蒸法的分类中正确的是（ ）。
- A、蒸法分为碎件蒸和整件蒸      B、蒸法分为慢火蒸、中火蒸和猛火蒸  
C、蒸法分为平蒸、裹蒸、扣蒸和排蒸      D、蒸法分为一次蒸和两次蒸
- 37、不属于鲜活原料初步加工原则的是（ ）。
- A、必须符合食品卫生要求      B、尽可能保存原料原有的滋味  
C、原料形状应完整美观      D、节约用料
- 38、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
- 39、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
- 40、水发干货是利用（ ）作用，使干料重新吸收水分，并使质地柔软。
- A、干料吸水      B、干料亲水      C、水的涨发      D、水的渗透
- 41、焗与焫的区别准确的说法是（ ）。
- A、焫的原料要腌制，焗的原料一般不腌制  
B、焫用原件的原料，焗用碎件的原料  
C、焫的菜式有配料，焗的菜式没有配料  
D、焫的菜式芡色较浅，焗的菜式芡色较深
- 42、粤菜菜点的设计与制作充分体现南北融合、中西合璧的包容思路和创新求精的精神是在粤菜的（ ）逐步形成的。
- A、形成期      B、成长期      C、兴旺期      D、繁荣期
- 43、人体需要各种矿物质，其中在体内含量在（ ）克/公斤以上的矿物质称为常量元素。
- A、0.1      B、0.01      C、0.5      D、0.05
- 44、关于油泡烹调法的描述，不正确的是（ ）。
- A、油泡菜式只有主料，没有副料  
B、分油泡与汤泡两种泡法  
C、油泡菜式成芡较薄，有芡而不见芡流，色鲜芡匀滑，不泻芡，不泻油  
D、鸡块不能用于油泡法
- 45、组成蛋白质的主要化学元素是（ ）。
- A、氢、氧、磷、氮      B、氧、碳、硫、氮

- C、碳、氢、钠、氧                      D、氮、氧、碳、氢
- 46、属于白焯法的必要工艺是（ ）。  
 A、爆炒姜件，葱条，烹酒后加汤滚出香味                      B、把生料放进沸水中猛火焯制  
 C、焯熟后沥尽水分，上碟，撒上配料                      D、如果焯的是蔬菜，焯水中须加入食用油
- 47、粤菜对料头有严格的定义，料头定义说，料头是根据菜式的分类、（ ）形成固定的配用组合。  
 A、原料的特点和色泽                      B、原料的规格和配色的需要  
 C、原料的性味和配色的需要                      D、原料的属性和规格
- 48、鲜菇削净洗净后要保鲜。（ ）不是焯鲜菇的目的。  
 A、去除鲜菇的有害物质                      B、使鲜菇滋味清沌  
 C、保持鲜菇脆嫩的品质                      D、保存鲜菇的鲜味
- 49、把胗肉加工成胗球（肾球）所用的刀法是（ ）。  
 A、刮刀法              B、标准刀法              C、特殊刀法              D、直刀法
- 50、关于起全鸡的说法，（ ）是不正确的。  
 A、属整料出骨的工艺                      B、应划归非标准刀法技术  
 C、用起法刀法加工                      D、属于特殊刀法加工范围
- 51、蛋白稀浆炸菜式宜用（ ）℃油温下锅炸制。  
 A、120      B、150      C、180      D、200
- 52、制作脆皮炸鸡在炸之前先要用白卤水浸制，（ ）是浸制的要领之一。  
 A、白卤水要新鲜                      B、必须与香料袋同时浸制  
 C、火不能太猛，以仅熟为度                      D、先要擦干鸡体油分和水分再浸
- 53、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
- 54、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
- 55、下列各组原料中，（ ）组的全部原料，如果是死的就有可能产生组胺，吃了就会发生食物中毒。  
 A、鲤鱼、鲫鱼、甲鱼、蟹                      B、蟹、青皮红肉的海鱼、鳝鱼、鲤鱼  
 C、青皮红肉的海鱼、虾、蛇、草鱼                      D、鳝鱼、水鱼、海鱼、鲮鱼
- 56、《吕氏春秋》中和烹饪关系密切的主要是第十四卷《考行览》之（ ）篇。  
 A、《本味》                      B、《饮食》                      C、《食林》                      D、《饮膳》
- 57、《本草纲目》除了是一部著名的医药书籍外，还是一部关于（ ）方面的权威著作。  
 A、食疗                      B、饮食                      C、菜单                      D、饮膳
- 58、我国古代篇幅最大的烹饪典籍是（ ）。  
 A、《吕氏春秋·本味篇》                      B、《齐民要术》                      C、《随园食单》                      D、《调鼎集》
- 59、下面四者中以（ ）热导率最大。  
 A、空气                      B、脂肪                      C、水分                      D、蜂蜜
- 60、（ ）并非是选用燃气炉具的优点。

- A、气体燃烧产生的有害物质少                      B、气体燃烧产生的废料少  
C、气体燃烧的热值高                                  D、安全性高
- 61、以下关于单一味的说法不准确的是（ ）。  
A、酸味有较强的的去腥解腻作用                  B、甜味不能作主味  
C、咸味有提鲜初腥的作用                          D、辣味不盖味
- 62、两种或两种以上不同属性的呈化学物质的味，以适当的比例相混合，同时作用于人的味觉，使其中的一种味感明显增强的现象，称为味的（ ）作用。  
A、对比                  B、转换                  C、突出                  D相乘
- 63、以下芡色的运用错误的是（ ）。  
A、鲍汁鹅掌浅红芡                                  B、红烧鲍鱼金红芡  
C、甘露石斑块蛋黄芡                                  D、姜芽鸭片嫣红芡
- 64、在配菜中，配料是日常的工作，粤菜也叫执单。配料工作要做到快、准、齐、恰，即动作快捷，（ ）准确，配料齐全，摆放恰当。  
A、规格                  B、时间                  C、用料                  D、配形
- 65、粤菜料头中煎封料是:（ ）。  
A、蒜茸、姜米、洋葱米                                  B、蒜茸、姜米、葱米  
C、蒜茸、姜米、葱花                                  D、蒜茸、葱米、椒米
- 66、原料初步熟处理的焯适用于（ ）。  
A、动物性原料      B、植物性原料      C、矿物性原料      D、人工合成原料
- 67、下面四项中（ ）不是原料初步熟处理焯的作用与目的。  
A、使绿色原料变得更加青绿                          B、使原料焯滑  
C、使粉、面制品松散                                  D、使原料预热
- 68、自然死亡的动物原料属鲜料，但其初步加工的方法按（ ）的初步加工方法。  
A、鲜料                  B、常规料                  C、死亡料                  D、活料
- 69、必须符合食品卫生要求，尽可能保存原料的营养成分，原料形状应完整、美观，保证菜肴的色、香、味不受影响是鲜活原料（ ）的原则。  
A、精细加工      B、定型加工                  C、初步加工                  D、最后加工
- 70、蟹经戳死后，接下来的主要加工内容是刮去（ ），切去蟹脰，取出内脏，洗净。  
A、污物                  B、蟹膏                          C、蟹腮                          D、蟹盖
- 71、软炒宜运用（ ）烹制。  
A、慢火或中火      B、中慢火或中火      C、中火或中猛火      D、中火或慢火
- 72、炸糖醋排骨时，高油温投料后要降低油温浸炸，其作用中（ ）。  
A、使浆粉定型                                  B、便于热能传人，使原料熟透  
C、便于原料着色                                  D、使成品耐脆
- 73、酥炸金钱虾盒的质量要求是色泽金黄，甘香酥脆，表面（ ）。  
A、起小珍珠泡和布幼脆丝                                  B、若隐绿色  
C、布金黄脆幼丝                                  D、呈盒形
- 74、完全蛋白质主要来源于（ ）。  
A、禽畜肉及肉皮、大豆、牛奶、鸡蛋                  B、鸡蛋、鱼肉、鸡肉、牛肉  
C、猪肉、牛肉、鱼肉、米面                          D、肌肉、牛肉、牛奶、鸡蛋、马铃薯
- 75、预防N-亚硝基化合物的产生，（ ）是较恰当的做法。  
A、用新型发色剂代替亚硝酸盐发色剂                  B、用粗盐不用精盐  
C、用木材直接熏烤食物                                  D、摄入较多的维生素

- 76、以下做法中，( ) 不能起到预防细菌性食物中毒的作用。  
A、生原料与熟食品要分开放置 B、不吃死了的蟹和鳝鱼  
C、生熟用途的器具要分开 D、新鲜原料要及时加工，及时清洗
- 77、《调鼎集》是我国古代篇幅最大的饮馔典籍，共( ) 卷，约 50 万字左右。  
A、四 B、六 C、八 D、十
- 78、不易使原料均匀受热的传热介质是( )。  
A、水 B、水蒸气 C、食用油 D、盐粒
- 79、原料通过烹调原料本身产生出来的令人愉快的气味称为( )。  
A、肉香 B、原香 C、清香 D、纯香
- 80、芡的油亮程度与( ) 无关。  
A、芡粉的质量 B、勾芡的手法 C、芡的稀稠 D、芡含油量的多少
- 81、配菜人员要想选择质高价优的原料进行配菜，就必须( )。  
A、熟悉菜肴的名称 B、掌握菜肴的净料成本  
C、了解原料的库存情况 D、了解原料的市场供应情况
- 82、下列选项中有错误的是( )。  
A、热菜的配菜既是刀工，又是烹调的前提  
B、热菜的配菜具有左右刀工和烹调两道工序的作用  
C、热菜的配菜与刀工技术是密切不可分的一个整体  
D、只有精通刀工，才能把原料加工成各种合适的形状规格，这是配菜的前提
- 83、在菜品的命名方法中，( ) 不属于运用形象和抽象的文字命名。  
A、以主要原料和器皿命名 B、形容原料的形状  
C、形容原料的色泽 D、以寓意吉祥的文字命名
- 84、下面四项中( ) 不是烩鲜菇目的。  
A、烩鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走  
B、烩鲜菇让其除去异味  
C、烩鲜菇让其吸收内味  
D、烩过的鲜菇不再生长
- 85、筵席是由一整套按规格、目的要求、风俗习惯和质量标准设定的菜点组合及( ) 组成的正规餐饮形式。  
A、迎宾礼仪 B、进餐礼仪 C、公关礼仪 D、民俗礼仪
- 86、关于卤法，( ) 的说法是错误的。  
A、粤菜的卤水分红卤水和白卤水两种  
B、卤水分一般卤水、精卤水和潮州卤水三种  
C、加热时间较长，火力较弱  
D、卤水是用浸制方式加热
- 87、菊花鱼的形状呈现主要是( ) 的体现。  
A、烹对原料形状的变形作用 B、刀工对原料形状的改变作用  
C、浆粉对原料形状的固定作用 D、传热介质对热量的传递作用
- 88、下面四项中( ) 不是原料初步熟处理炸的目的。  
A、使原料香酥脆 B、去除原料的异味  
C、使动物性原料上色 D、固化原料形状
- 89、鲟龙鱼的( ) 特别名贵，为全鱼的精华，要注意保管。  
A、鳞甲 B、鱼尾 C、鱼肠 D、头骨
- 90、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
- 91、整鸡出骨的步骤是：划破颈皮斩断颈骨、出翅膀骨、出躯干骨、( )、翻转鸡皮。  
A、出颈骨 B、出鸡腿骨 C、出脊椎骨 D、出胸骨
- 92、调味极重纯正醇浓，以咸鲜为主，擅用葱蒜是( )的主要特点之一。  
A、淮扬菜 B、四川菜 C、山东菜 D、粤菜
- 93、烧烤时，不应使用( )为能源。  
A、天然气 B、煤 C、煤气 D、电
- 94、“炸”是( )。  
A、炸烹调技法的简称 B、炸烹调法的简称  
C、炸技艺的简称 D、所有用油加热的工艺的总称
- 95、生炸与脆炸的区别是( )。  
A、前者以禽类为主料，后者以畜类为主料  
B、前者原料一般须先腌制，后者原料一般不腌制  
C、前者原料先卤熟再炸，后者先浸熟再炸  
D、前者在 150℃油温下锅，后者在 180℃油温下锅
- 96、炸大红脆皮鸡的油温运用应该是( )。  
A、用直炸的方法 B、用分阶段变化油温的方法  
C、低温投料，高温起锅方法 D、高温抢色，中温固色的方法
- 97、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
- 98、下面四项中( )不是料头的作用。  
A、增加菜肴的香气滋味，增加锅气  
B、消除或掩盖原料变质异味  
C、便于识别菜肴的烹调方法和味料搭配，提高工作效率  
D、丰富菜肴色彩，使菜肴更加美观
- 99、下面四项中( )不是原料初步熟处理泡油的工艺标准。  
A、有芡而匀滑 B、肉料起焦边，不超熟，不霉身  
C、虾丸、鱼青丸等不出现硬壳 C、形状饱满不干瘪，有光泽。
- 100、做返沙菜要熬糖胶，用中慢火熬至糖胶( )即可。  
A、翻起小泡 B、翻起中泡 C、翻起大泡 D、翻起大泡后再转无泡
- 101、有些有机酸会与金属离子结合，形成难溶性的盐或化合物，因此必须除去。  
下列有机酸中除( )外，都是应该消除的有机酸。  
A、醋酸 B、草酸 C、植酸 D、磷酸
- 102、( )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
- 103、注意水产品( )的整齐与美观，是水产品初步加工的基本要求。  
A、成形 B、形态 C、形状 D、规格
- 104、经下列判断中( )不是鉴别鱼翅涨发够身的标准。  
A、用手指容易掐断 B、用筷子夹中间两头下垂  
C、没有灰臭味 D、在冷水和热水中同样柔软

- 105、在刀法中，拉切的应用范围是（ ）。
- A、适用于体积薄小，质地细嫩并易碎裂的原料，如鸡脯肉、嫩瘦肉等  
B、适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料，如猪肉、牛肉、肝、腰等  
C、适用于脆性的植物原料，如笋、冬瓜、萝卜、土豆等  
D、适用于质地坚韧或松软易碎的原料，如牛月展、熟火腿、面包等
- 106、中国古代烹饪的鼎盛时期以（ ）时期的满汉全席最为代表。  
A、唐朝 B、宋朝 C、明朝 D、清朝
- 107、《齐民要术》是我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书，其作者是南北朝时期北魏的（ ）。
- A、忽思慧 B、孙思邈 C、吕不韦 D、贾思勰
- 108、从调味的属性来看，豉汁蒸排骨的调味方法属于（ ）。
- A、拌 B、烹调前调味 C、一次性调味 D、加热前调味
- 109、粤菜料头中鱼球料是（ ）。
- A、姜花、葱榄 B、姜片、葱度 C、姜片、葱榄 D、姜花、葱度
- 110、关于脂肪生理功用叙述不正确的是（ ）。
- A、脂肪可构成机体 B、脂肪能够滋润皮肤  
C、脂肪能促进脂溶性维生素的吸收 D、每克的脂肪氧化后可提供 4 千卡的热能
- 111、下列菜肴中（ ）不符合在配菜中一般遵循“脆配脆”、“软配软”、嫩配嫩“的原则。
- A、油泡双脆 B、大良炒牛奶 C、韭黄炒鸡丝 D、腰果鸡丁
- 112、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
- 113、在刀法中，推切的应用范围是（ ）。
- A、适用于脆性的植物原料，如笋、冬瓜、萝卜、土豆等  
B、适用于体积薄小，质地细嫩并易碎裂的原料，如鸡脯肉、嫩瘦肉等  
C、适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料，如猪肉、牛肉、肝、腰等  
D、适用于质地坚韧或松软易碎的原料，如牛月展、熟火腿、面包等
- 114、按加工程度鱼翅分为几类，其中已刮沙起骨的半成品鱼翅称为（ ）。
- A、青翅 B、明翅 C、翅饼 D、水盆翅
- 115、非蛋煎法特点的是（ ）。
- A、以蛋为主料 B、不掺水  
C、用中慢火煎制 D、菜式造型是蛋液裹在原料外表，呈金黄色。
- 116、以下不属于油泡菜式的质量标准的是（ ）。
- A、肉质爽滑或嫩滑，蕴含清香 B、味鲜美  
C、锅气浓烈 D、有芡不见芡流，色鲜芡匀滑
- 117、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
- 118、用感官检验，鲜乳具有一些明显的特征，但是（ ）不是鲜乳的特征。  
A、无酸腐味 B、呈胶体液状 C、呈乳白色或微黄色 D、消毒牛奶较粘稠和浓郁
- 119、原料调配不包括的内容是（ ）。
- A、菜肴原料的组配 B、原料的复合造型 C、原料组合的调整 D、



## 调料的选用

120、烹饪原料在加热过程中会发生物理分散作用，( )不是此作用和表现之一。

A、使原料的组织松弛 B、使植物原料变软 C、使菜品产生芳香的气味 D、使淀粉糊化

121、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

122、凉瓜的净料率为( )。

A、80% B、70% C、65% D、60%

123、响螺的初步加工方法是手执螺尾，敲破外壳，取出螺肉，去掉螺厣，用( )刷洗去黏液和黑衣，挖去螺肠，洗净。

A、食盐 B、食粉 C、枳水 D、纯枳

124、以下海味干货组合中，( )的组合涨发方法相同。

A、鱿鱼、浮皮 B、广肚、鱼肚 C、鲍鱼、黄鱼头 D、鱼唇、带子

125、( )不属于刀工的直刀法。

A、削法 B、切法 C、剁法 D、斩法

126、非味感受器官也能感受其味感的是( )味。

A、酸 B、苦 C、咸 D、辣

127、关于腌制适用性的说法，错误的是( )。

A、适用于动物性原料，不用于植物性原料 B、主要用于小件原料，也可用于大件原料

C、主要用于生料，也用于熟料 D、适用于原料，不适用于成品

128、筵席具有( )的特点，菜点是按一定的规律组成，是一个相互配合的有机整体。

A、规格化 B、形式雅典 C、规模较大 D、气氛隆重

129、将鲜活原料由毛料形态变为( )的加工过程称为鲜活原料的初步加工。

A、定型规格 B、标准形态 C、净料形态 D、精细加工形态

130、在宋代出现的含义与烹饪基本相同的词是( )。

A、烹调 B、烹制 C、料理 D、炊事

131、焖与煮的主要区别是( )。

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

132、以下干货组合中，( )的组合涨发方法相同。

A、珧柱、鱿鱼 B、燕窝、广肚 C、海参、鲍鱼 D、蚝豉、蹄筋

133、不属于蛋煎法特点的是( )。

A、以蛋液为主料 B、不掺水 C、用中慢火煎制 D、菜式造型是蛋液裹在原料外表，呈金黄色

134、关于脆皮炸的讨论，只有( )是正确的。

A、原料炸前须先用卤水滚至熟透 B、急用时，上糖浆后即可炸制

- C、选用三鸟为原料  
D、可以淮盐、急汁为佐料
- 135、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
- 136、以下氨基酸属于成年人必需氨基酸的是（ ）。  
A、组氨酸 B、谷氨酸 C、必须氨基酸 D、精氨酸
- 137、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
- 138、《黄帝内经》是我国现存的一部最早的（ ）专著。  
A、饮食 B、医学 C、菜谱 D、营养
- 139、（ ）不属于燃气炉具的优点。  
A、气体燃烧产生的有害物质少 B、气体燃烧产生的废料少  
C、气体燃烧的热值高 D、安全性高
- 140、原料中的脂肪酸与醇类物质在加热中将化合成为有芳香气味的（ ）。  
A、酯 B、乙醇 C、酚 D、氨基酸
- 141、粤菜料头中鱼球料是：（ ）。  
A、姜花、葱榄 B、姜片、葱度 C、姜片、葱榄 D、姜花、葱度
- 142、制作卤水制品，应在卤水（ ）时捞出卤制品，可使卤制品色泽鲜亮。  
A、滚沸 B、滚沸或大热 C、大热或温热 D、温热
- 143、味精在（ ）鲜味呈味程度最高。  
A、温水中 B、强酸溶液中 C、碱性溶液中 D、弱酸溶液中
- 144、煲仔酱配方中的主要酱料是（ ）。  
A、豆瓣酱 B、花生酱 C、磨豉酱 D、柱候酱
- 145、关于火腿的评述正确的是（ ）。  
A、金华火腿又称为北腿 B、式样是检验火腿品质的一个方面  
C、有炒芝麻香味的是好火腿 D、气腿优于实腿
- 146、按加工程度不同，盐分为多种，其中一种称为加工盐，以下（ ）均属于加工盐。  
A、低钠盐、精盐、加锌盐 B、加碘盐、洗涤盐、加锌盐  
C、加碘盐、风味型盐、低钠盐 D、加锌盐、加碘盐、洗涤盐、精盐
- 147、蛤士蟆油是中国林蛙（ ）的干制品。  
A、雌蛙卵巢与输卵管所附的脂肪 B、雌蛙卵巢  
C、雌蛙卵巢与所附的内脏 D、脂肪
- 148、以下海味干货中，涨发净料率为 150%的是（ ）。  
A、鳝肚 B、花胶 C、珧柱 D、鱼唇
- 149、在对水产品进行加工前，必须清楚地知道水产品有哪些（ ）的方法，水产品将用作什么用途。  
A、合理用料 B、定型加工 C、精细加工 D、初步加工
- 150、下列（ ）酱料是家常海参必须的调料。  
A、海鲜酱 B、排骨酱 C、甜面酱 D、豆瓣酱
- 151、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。

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/28623102211010043>