

烹饪试题答案

【篇一：烹饪原理试题及答案】

菜原料经过初步处理后的保鲜措施是 b 。

a、用塑料带包装并密封 b、分散低温放置

2. 在15% 的蔗糖液中加入 0.0017% 的食盐使糖盐混合液的甜味比的醇蔗糖更甜，因此在制作豆沙馅或糖醋汁时加入适量的精盐使味道更好，吃西瓜时涂抹少量的食盐使其更甜是利用了味相互影响中的下列c 现象。

a、 消杀（拮抗）现象 b、变味现象 c、对比现象 d、增强现象

3. 焦糖化反应和羰氨反应属于下列哪种调色法 c 。

a、保色法 b、兑色法 c、变色法 d、润色法

4. 在对蔬菜原料进行洗涤时，若蔬菜中含有的幼虫和虫卵较多，最好采用下列c 清洗方法。

a、清水直接洗涤 b、盐水-清水洗涤

c、洗涤剂-清水洗涤 d、 kmno_4 溶液 -清水洗涤

5. 下列哪种致嫩工艺对原料的营养成分破坏最小 d 。

a、碱致嫩 b、盐致嫩 c、机械电激致嫩 d、嫩肉粉（剂）致嫩

6. 下列所列的动物性原料中，异味最轻的是 b 。 a、羊肉 b、猪肉 c、鸭肉 d、鱼

7. 蔬菜原料含有较多的酚类物质和多酚氧化酶，比较容易发生色泽的变化使烹饪原料质量下降，所以对易褐变的原料摘剔、洗涤后应立即置于b 浸泡，对绿叶蔬菜在烹调前应进行杀青处理。

a、稀酸或盐水中 b、稀碱或盐水中浸泡

c、在清水或稀碱中浸泡 d、稀酸或稀碱中

8. 水产品（鱼）在分档时一般分为鱼头、躯干和鱼尾三部分，鱼头和鱼尾一般用于制作c 菜肴。

a、成块用于爆或熘 b、成条用于炒或爆

c、成块红烧或制汤 d、成茸用于炸或爆

9. 勾芡与调色、调味间的关系是c。

a、先勾芡再调色、调味b、先调色，再勾芡，最后再调味

c、先调色、调味再勾芡d、调色、调味与勾芡同时进行

10. 制汤用的原料应满足b 要求。

a、胶原蛋白含量高，脂肪含量高，异味轻b 、胶原蛋白含量高，脂肪含量低，异味轻

c、胶原蛋白含量低，脂肪含量高，异味轻d、胶原蛋白含量低，脂肪含量低，异味轻

11. 过油用的油温可分为十成，温度在30℃~300℃之间，但可供使用的油温一般在d。

a、30℃~150℃b、100℃~210℃c、60℃~300℃d、60℃~210℃

12. 呈咸味的物质主要是食盐和酱油等，咸味与鲜味之间的相互关系是鲜味可使咸味减弱，而c。

a、适量的咸味可使鲜味增强b、适量的咸味可使鲜味减弱

c、咸味越大鲜味越鲜d、咸味可使鲜味变淡

13. 能形成菜肴麻辣味的物质是c。

a、辣椒 b、胡椒c、花椒 d、芥末

14. 蛋泡糊的调制是利用了以下b膨松方法。

a、生物膨松法b、机械膨松法

c、化学膨松法d、生物膨松法、机械膨松法、化学膨松法都利用

15. 浆一般分为水粉浆、蛋清浆、全蛋浆和苏打浆等，当烹调原料为牛肉等组织较老的原料最好采用 d。

a、水粉浆 b、蛋清浆c、全蛋浆 d、苏打浆

16. 上浆工艺一般适合于a原料的处理。a、

动物性原料b、植物性原料

c、动物性原料和植物性原料d、未涨发的干货原料

17. 在保存豆制品时一般是对原料进行充分冷却后放在 a 下保存

a、浸泡在清水中 b、浸泡在盐水中

c、浸泡在稀酸溶液中 d、浸泡在稀碱溶液中

18. 下列所列的味中，哪一种是菜肴的基础味 b。

a、甜味b、鲜味c、咸味 d、酸味

19. 致嫩工艺是在原料中添加某些化学品或采用机械力作用，使原料结构组织疏松，提高原料的持水性，使原料质地比原先更为柔嫩的工艺，致嫩工艺主要适合于 a 原料的致嫩。

a、肉类原料 b、蔬菜类原料 c、水果类原料 d、肉类、蔬菜和水果都可以

20. 磨刀时磨刀石最好选用d。

a、粗磨石b、细磨石c、油石d、粗细磨石结合用填
空 题

1. 新鲜的果蔬原料的比较容易发生酶促褐变，酶促褐变必须具备酚氧化酶 、 有氧环境、和 酚类物质三个条件。
2. 菜肴烹制过程中，可根据不同的烹饪方法对菜肴进行调香，常用的调香方法主要有 调料调香法 、 加热调香法 、 烟熏调香法 、 油煎油调香 等四种。
3. 菜肴色彩的来源主要是三个方面，一是原料本色 ；二是 加热后形成的色泽；三是调料调配的色泽。
4. 处理无鳞鱼时，无鳞鱼的体表黏液可采用去皮 和 开水烫 方法去除。
5. 烹饪用的果蔬原料的选择主要从 新鲜程度 、 成熟度 、 果蔬的固有品质 等方面进行。
6. 调色工艺的保色法主要用于 红色的鲜肉 和新鲜绿色蔬菜 的。
7. 走红是烹饪技艺中对原料进行调色和初步熟处理常用的手段，走红的方法一般有三种，分别是滑油走红、烟熏走红 ； 卤汁走红。
8. 上浆、挂糊又称保护性工艺，是指在经过刀工处理过的原料的外表加上一层保护膜或外壳，使原料在加热过程中起到对内部水分，营养成分和鲜嫩程度 的保护作用，其保护原理是利用了淀粉的 糊化作用和鸡蛋蛋白的 凝固作用 形成外膜起保护作用的。
9. 水煮的方法一般有两种，一是焯水 ，二是 直接水煮 ，若待处理的是有异味的原料，一般采用前者，反之采用后者。
10. 刀法是运用刀具将烹饪原料加工成一定形状时采用的运刀技法，根据刀面与菜墩接触的角度不同刀法可分为直刀法、平刀法、楔刀法、 斜刀法 等
11. 烹饪是利用不同的火力对烹饪原料进行加热使之成熟达到食用的要求，烹饪用的火力根据其传递的热量大小的不同可分为微火 、 小火 、 中火和 大火 四种，不同的火力适用于不同的菜肴的制作。
12. 烹饪用的冻结原料的解冻状态一般有两种，一是， 半解冻 恰好能用刀切开，是烹饪加工中最佳的解冻状态，二是完全解冻状态，此状态下的原料应立即使用，否则易受到微生物和酶的作用。
13. 衡量水发效果好坏的指标是 浸泡液应该清澈透明 。
14. 醋与料酒共热，产生 酯化 反应，使菜肴香气更加浓郁。
15. 食品原料中的呈味物质种类很多，不同的呈味物质呈现的味型不

同，如呈咸味的主要是盐；呈鲜味的物质是谷氨酸、肌苷酸，呈酸味物质主要是苹果酸、柠檬酸；呈辣味的主要是辣椒；呈麻辣味的是花椒；（举出1~2种呈味物

16. 复合味是指 两种或两种以上的单一味调和而成的滋味，菜肴大多都是复合味。

17. 水果的风味特征主要表现在 甜、酸、香、口感、异味等四个方面，水果的风味特征与水果的品种和成熟度有关，成熟度高的水果风味特征要浓一些。

名词解释

1. 调质工艺: 指在烹调工艺中，用一些调质原料来改善原料的质构和形态的过程。

2. 对比色组配: 即所配的主料、辅料具有不同的颜色。

3. 美拉德反应: 美拉德反应是指食品中的氨基与羰基经缩合、聚合生成黑色素的反应，称为羰氨反应。

4. 腌制: 用食盐或以食盐为主，并添加（亚）硝酸钠(或钾), 蔗糖和香料等的腌制材料处理的肉类过程为腌制。

5. 出水（焯水）工艺: 出水又称焯水、冒水、飞水、水锅等，是指把经过初加工后的烹饪原料，根据用途放入不同温度的水锅中加热到半熟或全熟的状态，以备进一步切配成形或正式烹调之用的初步热处理。

问 答 题

1. 汤是制作菜肴的重要辅助原料，在制汤时应注意哪些事项？

答：（1）、选用新鲜无异味的原料，初加工操作良好。

（2）、必须掌握和运用好火力和加热时间。

（3）、原料与水的比例要恰当1 : 3

（4）、调味品的选用，以能去腥增香，对色泽、味无影响的为好，以汤沸撇去浮沫后加姜葱

料酒为宜。

2. 水发干货原料能否使原料完全恢复到新鲜状态？为什么？

答：水发干货原料不能使原料完全恢复到新鲜状态。因为水发就是利用水的渗透作用，使干品原料吸收水分，把其中的各种物质如蛋白质、纤维等软化，使干货产品使其体积膨胀、增大，尽量恢复到接近新鲜时柔软而富有弹性的软嫩状态的过程。但在干制过程中原料的风

味成分散失了一些，某些成分还发生了化学变化，要使干货原料完

全恢复到新鲜状态是不可能的，吸水膨润的复原只是部分复原，如含水量、口感等。

3. 调配工艺主要指对菜肴哪几个方面进行调配？他们的作用分别是什么？操作中应遵循什么原则？

答：调配工艺主要指对菜肴的色、香、味、形、质、营养等方面进行调配。

作用：菜肴的风味特点或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来，从而对人的饮食心理产生极大的作用；菜肴的香和味合理的调配会增加菜肴的鲜美滋味也使菜肴更加香美；原料形状的配合，是确定菜肴外观的重要方面，使菜肴在形态搭配上协调、美观，也直接关系到烹调和菜肴质量；在一份菜肴中，主、辅料在质地上的配合也很重要；从食物中摄取各种营养，以满足人体生长发育和健康的需要。

应遵循原则：

（1）色：应做到艳而不俗，素雅而不单调，和谐悦目，给人以美的享受。配色的方法有两种：一种是顺色，顺色又称同色配或近色配，即配合的原料在色泽上力求一致。一种是花色，花色又称对比色或异色，即由几种不同色彩的原料相配，组成绚丽的色彩。

（2）香和味：菜肴的香和味，主要是通过加热和调味体现出来。但原料自身也含有特殊的香和味，如蕃茄的酸中带甜，莴笋的特有清香，黄瓜的脆嫩爽口，牛奶的乳香甜味等，这些并不单纯依靠加热和调味。如果在配菜时了解原料在未加热调味前的香和味，又知道烹调后的香和味的变化，将烹饪原料按香和味进行合理的搭配，同样也可以收到良好的效果。香和味的搭配一般可分以下四种类型：以突出主料的香和味为主。在配菜时，注意保存和突出主料的本味，是配菜的一种重要方法。以主料口味为主，辅料衬托并突出主料的香和味。b、以辅料来补充主料香和味的不足。有些原料香和味不足，可用香味较浓的辅料加以补充。c、对味浓、油腻重的主料，则要冲淡或调和。有些原料味道过于浓厚可以配些其它口味较浓厚的原料，以达到相互减弱、相互渗透、相互调和的目的。d、多种菜肴组合口味应丰富多变。以满足不同食用者口味的需要，一席菜中既有鲜的、咸的、清淡的，也有浓厚的、干香的，还有麻辣的、酸甜的，也就是要有变化，有层次感。并还要根据季节的变化调整菜肴的口味。

（3）形：形的配合一般原则是辅料适应主料的形状，衬托主料的形状，突出主料。配单一料的菜肴，原料的形状可以是一种规格的基本形态或美化形态。配有主辅料的菜肴，首先应根据菜肴和烹调方

法要求确定主料的形态，然后进行加工。辅料的形态应加工成与主料形态相同但规格略小一点的形态。简单的方法是：“丝配丝”、“配块”、“丁配丁”，同形相配，近

【篇二：10 年烹饪类试卷参考答案】

t> 一、名词解释（本大题共 4 小题，每小题 4 分，共16 分）

62. 焯水：又称出水、飞水等，是指把经过初加工后的烹饪原料，根据用途放入不同温

度的水锅中加热到半熟或全熟的状态，一杯进一步切配成形或正是烹调之用的初步热处

理。

63. 配菜：就是根据菜肴的质量要求，把经过加工处理或成形的烹饪原料，经过合理的

搭配，使之成为一个（或一席）完整菜肴的原料。

64. 制汤：又称汤锅，吊汤，就是把加工整理后的富含蛋白质、脂肪等营养物质的新鲜

动、植物性烹饪原料，放入适量水中，运用适当火候长时间加热，使原料中的鲜味物质

和营养物质充分溶解于水中，从而制成营养丰富、滋味鲜美的汤汁。

65. 调味品：又称调味料或调料，就是在烹调过程中，能够突出、改善、增加菜点的口

味、外观、色泽的非主、辅料，统称为调味品。

二、简答题（本大题共 5 小题，每小题 6 分，共30 分）

66. 烹调时使用味精要注意哪些事项？

答：制作菜肴时一般提倡在菜肴即将成熟出勺之前加入味精。在冷菜中，由于温度

低，不宜溶解，鲜味较差，可用少量温水融化后浇在冷菜上。味精鲜味的体现与菜肴的

酸碱性有一定的关系，当菜肴溶液的ph 在6~7 时味精的呈现效果最好。一定要适量，

用量多会产生一种似涩非涩、似咸非咸的怪味。

67. 调味的原则有哪些？

- 答：（1）按照菜肴风味及烹调方法的要求准确调味。
- （2）根据烹饪原料的不同质地进行调味。
- （3）根据不同的季节因时调味。
- （4）按照进餐者口味的要求进行调味。

68. 如何对燕窝进行涨发？

答：（1）沸水泡软。将燕窝用沸水浸泡发软，再用温水漂洗干净。

（2）拣毛。把洗好的燕窝放入冷水中，使其自然漂浮，用小镊子仔细拣净其中绒毛再换冷水锦袍。

（3）提质。将浸泡的净燕窝放入容器内加入碱粉和沸水焖至水转凉，使其迅速涨发。

（4）漂洗。将提好质的燕窝用冷水漂洗两次，去掉碱分、涩味即成半成品。

69. 如何对面粉进行品质鉴定？

答：（1）水分，正常的含水量是 12%~13% 之间，含水量正常用手捏有清爽的感觉。

（2）颜色，面粉白色，加工精度高，维生素含量低；否则相反。

（3）面筋质。如面条粉则以面筋质含量多为佳，而包子粉则以面筋质含量少为佳。

（4）新鲜度，新鲜面粉有正常的气味，颜色较淡。

70. 答：烹饪原料常见的保管方法有：

- （1）低温保藏法 （2）高温保藏法
- （3）脱水保藏法 （4）腌渍保藏法
- （5）烟熏保藏法 （6）气调保藏法
- （7）辐射保藏法 （8）密封保藏法
- （9）保鲜剂保藏法 （9）活养保藏法

三、问答题（本大题共 2 小题，每小题 12 分，共24 分）

71. 热菜配菜的基本要求有哪些？

（1）必须熟悉和了解烹饪原料的有关知识
熟悉烹饪原料的质地；了解市场供应情况；了解企业的备货情况。

（2）应熟悉菜肴的名称和制作特点

（3）既要精通刀工又要了解烹调的全过程

（4）要掌握菜肴的质量标准及净料成本

72. 请说出炒的制品特点、制法种类及其操作要领。

（1）制品特点：紧汁抱芡，汁或芡均少，味型多样，质感或软嫩、

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/587135164120006041>