

第一章 中西式菜肴简介

一、名词解释

1. 中式菜肴：中式菜肴是中华大地各类菜肴有机组合的一个完整统一的整体，它来自多种渠道，不同的社会背景孕育出不同风格的菜品。

2. 菜系：是指具有明显区域特色的菜肴体系。具体地说，作为一个菜系，它必须在原料的选择上有其特殊的要求，在烹饪技艺上形成独特的风格，用特殊的调味品和调味手段，菜肴品种要达到一定的数量，并带有某此地方（民族或宗教）的深厚风味。

二、填空题

1. 中国菜肴、外国菜肴、提高餐饮服务工作水平； 2. 宫廷菜、官府菜、寺院菜、民族菜； 3. 膳夫、太监及膳食机构、用料考究、命名规范、宴席规格； 4. 寺院素菜、民间素菜、独特的用料、清鲜的风味； 5. 烹调方法较为简单、原料的综合利用； 6. 汉族、生产活动、宗教信仰、奇异丰满； 7. 多姿多彩、富含美感、和谐适中； 8. 色美、形美、味美、质美； 9. 自然形态美、刀工处理美、选择搭配美； 10. 火候及油温、原料的处理、选用的烹调方法； 11. 济宁风味、济南风味、胶东风味； 12. 水产、注重鲜活、清鲜； 13. 水产品、熏腊原料； 14. 主配原料、制作工艺、成菜特点； 15. 写实性的、寓意性； 16. 爆、烤、涮、扒； 17. 口味清淡、油少不腻、香料、调味酱； 18. 葡萄酒。

三、选择题

1. D 2. D 3. C 4. D 5. A 6. C 7. B 8. B 9. B 10. A 11. A 12. C 13. D 14. B 15. D 16. B

四、判断题

1. √ 2. × 3. √ 4. √ 5. × 6. × 7. × 8. × 9. × 10. × 11. √
12. × 13. √ 14. × 15. × 16. √ 17. × 18. × 19. × 20. × 21. √

五、简答题

1. 参考答案：市肆菜亦称商品菜，就是人们常说的餐馆菜，是市肆制作并出售的菜肴的总称，它包括餐厅、酒店、饭馆乃至小食店、大排档等的菜肴。市肆菜是中国菜的正宗和主流，它是随着贸易的兴起而发展起来的。它博采众长，锐意创新，因此流派众多，特色鲜明。同时，它还注重分档划类和时令变化，颇受食客欢迎。市肆菜为了能在激烈的竞争中立足，很强调推陈出新，打出招牌菜、

特色菜，招徕住宅，努力迎合时代的潮流。市肆菜著名的品种有上海老饭店的八宝鸭、广东东江饭店的东江盐焗鸡、四川老四川风味餐馆的灯影牛肉，北京全聚德的挂炉烤鸭。

2. 参考答案：中式菜肴的口味被认为是菜肴的灵魂。“食在中国，味在中国”，中国菜享有“一菜一格、百菜百味”的美誉。中国菜肴调味多变，既有咸、甜、酸、辣、鲜、香的基础味，又有鱼香、麻辣、咸甜、酸辣等复合味，并且调制巧妙，层次分明。调味方法也相当考究，有加热前调味、加热中调味、加热后调味，调制过程还要恰当运用各种火候（火候有旺火、中火、小火、微火之分）。因为火候是烹调的核心，口味和原料的烹制过程都要通过火候来完成，这就构成了中国菜突出的风格特征。

3. 参考答案：略

4. 参考答案：

（1）自然环境因素

地理环境、自然气候、物产资源、风土人情等，是形成风味流派的自然环境因素，也是关键因素。我国幅员辽阔，民族众多，各地都有自己的特产原料，各民族都有自己的风俗习惯。因此，各地的饮食习俗也带有浓厚的地方特色，对风味流派的形成起着关键的作用。

（2）社会政治经济因素

社会政治经济等是促进风味流派（地方风味）形成的重要因素。历史上形成的政治中心和经济中心，人口密集，经济活跃，促进了当地饮食文化的交流和烹调技术的进步。这些地方菜吸取各地的长处，再结合本地食俗，汇集成某一风味流派（或菜系），如山东菜系、四川菜系等。

（3）文化、宗教因素

我国人口众多，宗教信仰各异，佛教、道教、伊斯兰教、基督教和其他教派都拥有大批信徒，由于各种宗教的教义不同，信徒的生活方式也有区别，从而产生了各具特点的饮食习俗，如伊斯兰教的清真菜、佛教的素食等。

5. 鲁菜取料广泛，禽畜与海味并重，调味喜用酱、葱、蒜、米醋和纯白糖等。常用的烹调技法有三十种以上，擅长于爆、炒、扒、熘、烤等，尤以爆、炒最能体现其快速出菜的特色。在品味上，注重保持和突出原料本身的原味，以清、

鲜、脆、嫩的特色著称。小吃多源于民间，以品种多样、方法多变、技术高超、经济实惠而闻名于世。此外，鲁菜还有装盘丰满，造型大方，菜名朴实、淳厚的特点。

鲁菜代表品种有德州扒鸡、九转大肠、清汤燕菜、葱烧海参、糖醋鲤鱼、油爆双脆、红扒肘子、八宝鸭子、绣球干贝、锅塌豆腐等。

6. 参考答案：所谓写实性命名，就是菜名能直接如实地反映构成菜肴的原材料、成菜的烹调方法、菜肴的色香味形、菜肴的原产地或创始人等情况，使人一看菜名就能了解菜肴的概貌及特点。

命名方法	特点	菜例
在主料前冠以调味方法	反映菜肴的主料和调味方法，便于了解其口味特点	麻辣仔鸡、鱼香肉丝
在主料前冠以烹调方法	反映了构成菜肴的主料及烹调方法，使人较容易地了解菜肴的全貌和特点	红煨八宝鸡、拔丝湘莲
在语料前冠以主要调味品名称	命名方法较为特殊，能反映菜肴某一主要调味品特色	蚝油牛肉、鸡油菜心
在主料和主要调味品间标出烹调方法	能反映菜肴所用主料、主要调味品和烹制方法	豉汁蒸排骨、果汁煎鸽脯
在主料前冠以人名、地名	多用于一些有创造性的菜肴，主要是为了纪念菜肴的创造者或发源地，在主料前冠以创始人或发源地的名称，这些菜肴多为地方传统菜，有一段历史典故或轶闻趣事，能引起顾客的兴趣，激发食欲。目前，许多饭店常在自己的特色菜前冠以店名，也能突出菜肴的独特性，吸引顾客的注意力	东坡肉、东安仔鸡
在主料前冠以色、香、形、质等特色	能从不同方面说明菜肴的特点	雪花里脊、菊花鱼
以主配料配合命名	反映菜肴在用料方面的特点，适用于一些主配料不分，但配料的口味起着重要作用的菜肴	香菇菜心、韭黄肉丝
以主配料之间标出烹调方法	许多菜肴都用这种方法命名，从菜名可直接了解主配料和所使用的烹调方法	鱿鱼烩肉丝、鸡腿扒海参
以主料和烹制器皿的名称命名	突出了烹制所使用的特殊器皿，从而表明了菜肴的特殊风味	沙锅豆腐、羊肉火锅

7. 参考答案：1. 选料范围较狭窄，口味香醇、浓郁

2. 别具一格的烹调方法

3. 刀工处理较为粗放，调味沙司与主料分开烹制
4. 注重肉类产品的老嫩程度
5. 饮食方式采用分餐制

第二章 营养卫生基础知识

一、名词解释

1. 六大营养素：人体需要的营养素主要有蛋白质、脂肪、糖类、无机盐、维生素和水六大类，通常称为六大营养素。
2. 食品的腐败变质，一般是指在微生物为主的各种因素作用下，食品降低或失去食用价值的一切变化。

二、填空题

1. 热能和营养素；2. 完全蛋白质、半完全蛋白质、不完全蛋白质；3. 酶；4. 皮下、腹腔；5. 动物脂肪、胆固醇食物；6. 单糖、双糖、多糖；7. 常量元素、微量元素；8. B族维生素；9. 环境污染；10. 微生物的作用；11. 有毒食物；12. 细菌性食物、有毒动植物食物、化学性食物；

三、选择题

1. C 2. B 3. D 4. D 5. B 6. B 7. C 8. A 9. D 10. D 11. B 12. D

四、判断题

1. × 2. √ 3. √ 4. × 5. × 6. × 7. √ 8. × 9. √ 10. √ 11. √ 12. √ 13. ×

五、简答题

1. 参考答案：在人体内有三大功用：第一、作为能源物质，供给人体所需要能量；第二，供给身体生长、发育和修补组织所需要的原料；第三，调节生理功能。

2. 参考答案：

钙：构成骨骼和牙齿的主要成分，并帮助血液凝固和体内某些美色酶的活化，维持神经传导功能，维持肌肉的伸缩性和心跳的规律性，维持毛细血管的正常渗透压，维护体内酸碱平衡

磷：构成骨骼、牙齿的主要成分，是细胞核蛋白和各种酶的主要成分，并有帮助新陈代谢、维持体内酸碱平衡等功能

3. 参考答案：

生理功能：促进肠道内铁的吸收、维持牙齿、骨骼、血管、肌肉的正常功能和促进伤口愈合，促进抗体的形成，提高白细胞的吞噬能力，增强人体对疾病的抵抗能力以及解毒作用

来源：成年人每日需摄取 60mg，儿童 30~60mg，孕妇 80mg，乳母 100mg，新鲜蔬菜和水果中维生素 C 的含量较高，尤其是绿叶菜、番茄、橘子、枣、山楂、辣椒、猕猴桃、豆芽等。另外，动物的肝、肾也含有一些的维生素 C。

4. 参考答案：食品污染来源是多方面的，为了控制和防止有害物质对食品污染，作为餐饮业的服务人员，应严格遵守食品卫生法和卫生“五四制”，生熟分开、食具消毒、食品检查、讲究个人卫生和定期健康检查。

5. 参考答案：

1. 微生物的作用

微生物的作用是食品腐败变质的一个最普遍、最活跃、最主要原因。如肉类、鱼类、蛋类及大豆制品等食物原料，因它们富含蛋白质，常受到能分解蛋白质的腐败细菌污染，含碳水化合物的蔬菜、水果受霉菌和酵母菌的污染，粮食和粮食制品（糕点等）霉变多数受霉菌所致。

2. 酶的作用

大多数动植物组织本身都含有丰富的酶类。酶在适宜的环境条件下起催化作用。在初期，这是正常现象，而且常常带来一定的好处。如鱼、肉等食品由于分解酶引起尸僵、成熟等变化，使鱼、肉产生自溶现象，增强食品的风味。但如果这一变化不加以控制，让其继续发展，则会给微生物提供生长繁殖的良好条件，以致引起腐败不能食用。

3. 化学物质的作用

食品中含有不稳定的物质，如色素、芳香族物质、维生素和饱和脂肪酸等。它们可被氧化，引起食物感官性质和营养成分的改变。

4. 环境因素

一定的温度、湿度、阳光（紫外线）、热、空气等自然条件，对微生物繁殖有着重要影响，是影响食品变质的重要条件。

6. 参考答案：

1. 潜伏期较短，来势猛，常突然爆发

短时间内有较多的人发病，高峰在 1~2 日内；病程短，通常为 1~7 天；健康人与病人之间不传染。

2. 与食物有明显的关系

发病者都是吃了同一食物或是吃了在同一环境条件下加工的食物。

3. 症状相似

大多伴有急性肠胃炎症状，如腹痛、腹泻、恶心、呕吐等。

4. 有一定的季节性或地域性

细菌性食物中毒一般多以夏、秋季为最多，尤其在我国南方的梅雨季节更易发生。

7. 参考答案：许多蔬菜如芹菜、韭菜、菠菜和萝卜等都含有较高的硝酸盐。如存放温度过高。时间过长，硝酸盐会被还原为亚硝酸盐，食用后中毒

8. 参考答案：多数病人起初多为胃部不适、恶心、呕吐或有腹痛、腹泻，并有唇舌、指端麻木，进而语言不清，四肢无力，全身软瘫，瞳孔散大，意识不清，呼吸困难，血压、体温下降，最后死于呼吸衰竭。病死率可高达 40~60% 预防中毒的根本措施是不食用河豚鱼。

9. 参考答案：

饮品、食品在烹制、存放过程中长期接触含铅量高锡焊物品，如锡酒壶、茶壶、白铁桶及马口铁罐头盒等；陶瓷器皿加入氧化铅或含铅的染料，被食品中的弱酸溶出污染食物，食用这些食品后，会引起铅中毒

症状：早期出现全身倦怠、无力，恶心和类似风湿病样疼痛，严重者影响生长发育

六、综合题

生理功能	1. 作为溶剂、便于营养素的吸引。 2. 作为溶剂，具有促进营养物质的运送、加强体内新陈代谢、排出体内废物的功能。 3. 形成各种体液，润滑器官、肌肉、关节。 4. 储热能力强，在血液循环中有调节体温的作用。 5. 含有多种矿物质，特别是氟和碘，具有供给人体微量元素的作用
缺乏症状	人体缺水时，会出现口、舌、眼球、皮肤、头发干燥、面部发黄、消化分泌减少等现象，对食物的消化吸收率会降低，机能紊乱，严重者可威胁生命安全
需求量	按体重计算，成年人每千克体重需要 30~40g, 儿童需要量则比成人多 3~4 倍。正常成年人每人每日约需水 2 500g, 特殊情况如发烧、气候炎热，高温作业和重体力劳动应增加饮水量
食物来源	饮用水、食物水和代谢水

第三章 菜肴的原料及营养卫生

一、名词解释

1. 家畜指人类饲养可供烹饪应用的家畜及其副产品的统称,它是人类肉食的主要来源。
2. 粮食是各类主食原料的总称, 主要包括谷类、豆类及其制品。
3. 所谓调味,就是把组成菜肴的主料、配料和调味品恰当组合,在菜肴烹调过程中,使其互相影响,去其异味,增加美味,形成不同风味菜肴的过程。
4. 不同食物的营养价值是不同的,若将生物价较低的食物蛋白质与生物较高的蛋白质混合食用,即两种或两种以上食物蛋白质混合食用时,通过氨基酸之间取长补短,相互补充,就可以提高蛋白生物价,也就是可以提高其营养价,称之为“蛋白质互补作用。”

二、填空题

1. 动物性、植物性; 2. 前后腿、五花三层肉; 3. 炼油; 4. 老韧; 5. 0.6%~1.1%;
6. 酸性代谢; 7. 血红素铁; 8. 含氮浸出物; 9. 鲜活品; 10. 锌; 11. 脂肪酸; 12. 腐败变质; 13. 乳糖、钙; 14. 畜禽制品、山珍海味干制品、蛋制品; 15. 粉末状;
16. 鲜果类、干果类、瓜果类; 17. 调和食物滋味; 18. 甜味、酸味、香味、苦味;
19. 去腥解腻; 20. 顺色配、异色配; 21. 相似相配; 22. 相互掩盖。

三、选择题

1. A 2. C 3. B 4. D 5. C 6. A 7. D 8. C 9. B 10. D 11. A 12. A 13. B 14. D 15. B 16. A 17. C 18. C 19. A 20. D

四、判断题

1. √ 2. × 3. × 4. √ 5. √ 6. × 7. √ 8. √ 9. √ 10. √ 11. √ 12. √ 13. √ 14. × 15. × 16. √ 17. √ 18. × 19. √ 20. × 21. √ 22. √

五、简答题

1. 参考答案: 人畜共患的寄生虫病主要指囊虫病。这种病原体在牛体内无钩绦虫,在猪体内为有钩绦虫,牛、猪绦虫的中间宿主,其幼虫在猪和牛肌肉组织中形成囊尾蚴,肉眼可见白色黄豆粒大小半透明的水泡状色囊。受感染的猪肉通常称米料猪肉、豆肉,人吃了未经煮熟的含囊尾蚴的肉,可得绦虫病,并成为绦虫的终生宿主。

2. 参考答案:

(1) 大多数鱼类适于整鱼烹制, 用于焖、烧、氽等方法, 如红烧鲫鱼、干烧岩鲤、醋椒鱼等。鱼菜具有鱼体完整饱满、保持原汁原味的特点。

(2) 肉厚刺少的鱼类, 如草鱼可先将鱼肉整片剔下, 去净刺骨, 再切成丝、片、条、丁。

(3) 可将鱼肉剁成泥状, 加入辅料及调料, 制成鱼丸、鱼糕、鱼饼等, 如双色鱼丸、芙蓉鱼排等。

(4) 大多数鱼的肉质细嫩, 具有一定的柔韧性, 可塑性强, 可以制作一些造型菜肴, 如菊花鱼、松鼠鳜鱼、金毛狮子鱼。

(5) 许多鱼类的其他部位也是良好的烹饪原料, 如鱼鳍可干制成鱼翅, 鱼骨可制成明骨, 鱼皮、鱼子、鱼唇等都是珍贵的烹饪原料, 鱼鳞也可熬胶。

3. 参考答案: 色泽深黄、有豆腥味, 富含亚油酸、亚麻酸, 还含有维生素 E 和卵磷脂。后者是生物膜、脑和神经髓鞘的主要成分, 对维护脑和神经组织的正常功能具有重要意义。豆油对降低血中胆固醇、防止动脉粥样硬化也有良好作用。

4. 略

5. 参考答案: 禽肉中的脂肪分布于整个肌肉组织上, 结缔组织细软、其肉质细嫩, 味道鲜美。由于家禽的各个部位的质地不同, 在烹饪中的运用也有很大差别。鸡、鸭、鹅的头、脖、翅、爪骨多肉少, 适于酱、卤、烧等; 胸脯和腿部肌肉发达, 常取肉丝、丁、片等, 适于炒、爆、煎、炸等烹调方法; 其内脏质地细嫩, 可用于炒、烧、卤等菜肴的制作。另外, 家鸽、鹌鹑等家禽因形体小、肉质细嫩, 在烹饪中多作主料, 以整只的脆炸、烧、烤为多。

6. 参考答案: 奶类的蛋白质主要是酪蛋白, 其余为乳蛋白和乳球蛋白, 其消化吸收率较高 (87%~89%), 生物价为 85, 高于一般肉。牛奶中含 3.4%~3.8% 的脂肪, 并以较小的微粒分散于乳浆中, 易于消化吸收。奶类中的碳水化合物主要为乳糖, 有调节胃酸、促进胃肠蠕动和消化腺分泌的作用, 并有利于钙的吸收利用。

奶中无机盐以钙、磷、钾为主, 另含少量的铜、锌、锰、碘等微量元素。其维生素含量因饲养条件、季节变化和加工方法而有差异。在青饲料多的季节, 奶中维生素 A 和维生素 C 含量高; 在夏季、日光照射多, 维生素 D 的含量较高。

第四章 菜肴的烹调制作及营养卫生

一、名词解释

1. 菜肴烹饪工艺是制作菜肴的全部工作、方法和技术的统称。
2. 烹调就是将经过各种加工整理的烹饪原料，进行加热和调味，制成色、香、味、形、营养俱佳的菜肴的工艺过程。

二、填空题

1. 半成品原料；2. 菜肴烹调工艺；3. 炸熘、滑熘；4. 营养素；5. 红烧、白烧；6. 红焖、油焖；7. 微火；8. 迅速加热；9. 蒸汽；10. 滑油或沸水；11. 盐腌、酒腌、糖醋腌；12. 菜肴的质量；13. 中火沸水徐缓蒸制法；14. 加工工序；15. 内在质量；16. 心理味觉、物理味觉；17. 外在质量；18. 配比适宜；19. 特殊食谱；20. 中医药理论。

三、选择题

1. A 2. B 3. D 4. A 5. A 6. C 7. B 8. A 9. D 10. C 11. B 12. B 13. A 14. A 15. C 16. A 17. B 18. C

四、判断题

1. × 2. √ 3. × 4. × 5. √ 6. × 7. × 8. √ 9. × 10. √ 11. × 12. √ 13. × 14. √ 15. √ 16. × 17. × 18. √ 19. √ 20. √

五、简答题

1. 参考答案：

烹：（1）杀菌消毒

（2）便于人体对养料的消化

（3）使食物芳香可口

（4）使单一复合成美味

（5）使食物色美、形美

调：（1）除去异味

（2）增进美味

（3）确定口味

（4）丰富色彩

2. 参考答案：食物原料未加热时，一般没有什么香味，但在加热到一定程度

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/596100111013010110>