

西式烹调师考试初级西式烹调师

姓名:_____ 年级:_____ 学号:_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、阿里根奴在意式菜中，是制作（ ）不可缺少的调味品。
 - A. 面条
 - B. 馅饼
 - C. 肉类食品
 - D. 汤菜
- 2、制作瑞士土豆饼时，应先将土豆（ ）后，在加工制作。
 - A. 煮熟
 - B. 制成泥
 - C. 切成片
 - D. 擦成丝
- 3、沙拉是英文 salads 的译音，广州、香港习惯译为（ ）。
 - A. 色拉
 - B. 沙律
 - C. 忌廉
 - D. 沙司
- 4、煮蕃芫荽土豆先将土豆加工成（ ）后，再放入盐水中煮制。
 - A. 片状
 - B. 丝状
 - C. 丁状
 - D. 橄榄状
- 5、对流式烤炉其构造一般是有烤箱外壳、（ ）、控制开关等组成。
 - A. 风机、燃烧器
 - B. 风机、电热元件
 - C. 燃烧器、电热元件
 - D. 电热元件、温控器
- 6、（ ）是指混合物遇火源而瞬间燃烧的现象。
 - A. 自燃
 - B. 闪燃
 - C. 速燃

- D. 爆炸
- 7、制作核桃煎猪排时，应配以（ ）和时令蔬菜作为配菜。
- A. 炸土豆条
 - B. 菠菜泥
 - C. 煮土豆橄榄
 - D. 白菜卷
- 8、焗的英文是（ ）。
- A. Roast
 - B. Bake
 - C. Stew
 - D. Boil
- 9、脂肪是机体的重要组成成分，由（ ）元素组成。
- A. 氢、氧、氮
 - B. 氢、碳、氮
 - C. 碳、氢、氧、氮
 - D. 碳、氢、氧
- 10、牛肉中肉质的鲜嫩度仅次于里脊肉的部位是（ ）。
- A. 上脑
 - B. 米龙
 - C. 腰窝
 - D. 外脊
- 11、红糖是未经提纯的（ ）制品。
- A. 甘蔗
 - B. 甜菜
 - C. 木瓜
 - D. 番薯
- 12、罗勒的英文名称是（ ）。
- A. Basil
 - B. Dill
 - C. Pepper
 - D. Sage
- 13、（ ）的方法时间较长，但肉中的营养成分及水分损失较少。
- A. 空气解冻
 - B. 水泡解冻
 - C. 微波解冻
 - D. 水冲解冻
- 14、将原料直接放入冷水中加热至沸，捞出在晾凉备用的是（ ）。
- A. 冷水加工法
 - B. 沸水加工法
 - C. 温煮加工法
 - D. 焖制加工法
- 15、制作炸土豆卷时，土豆卷外表应挂上（ ）。

- A. 面包粉
 - B. 杏仁碎
 - C. 面粉
 - D. 面糊
- 16、蛋黄中含有较高的卵磷脂，它是天然的（ ）。
- A. 增稠剂
 - B. 水化剂
 - C. 乳化剂
 - D. 胶凝剂
- 17、干制后的肉豆蔻表面呈（ ）。
- I C. 过氧乙酸
- D. 高锰酸钾
- 21、蔬菜和水果是人体获取（ ）的主要来源。
- A. 蛋白质
 - B. 维生素
 - C. 糖类
 - D. 水
- 22、销售毛利率与（ ）的和是 100%。
- A. 损耗率
 - B. 净料率
 - C. 成本率
 - D. 熟品率
- 23、制作米兰式煎猪排时，猪排应沾上面粉、（ ）后煎制成熟。
- A. 面包粉
 - B. 蛋液
 - C. 核桃碎
 - D. 计司粉
- 24、辣根的可食部分是其（ ）。
- A. 地上茎
 - B. 地下茎
 - C. 肉质根
 - D. 变态根茎
- 25、（ ）作用于人体的是线电压，这种触电方式的危险性最大。
- A. 单相触电
 - B. 两相触电
 - C. 接触电压触电
 - D. 跨步触电
- 26、俄式菜受（ ）的影响较大，同时也吸收了奥、匈等国菜式的特点。
- A. 英式菜
 - B. 法式菜
 - C. 美式菜

D. 德式菜

27、膳食中缺钙，可患（ ）。

- A. 佝偻病
- B. 鸡胸
- C. 妄想症
- D. 甲状腺肿大

28、牛肉的英文名是（ ）。

- A. Pork
- B. Beef
- C. Lamb
- D. Veal

29、制作炸茄子时，应将茄子切成（ ）厚的圆片。

- A. 1.5 厘米
- B. 2.5 厘米
- C. 3.5 厘米
- D. 4.5 厘米

30、洗涤叶菜类蔬菜用盐水浸泡的目的是（ ）。

- A. 去泥土
- B. 去虫卵
- C. 消毒
- D. 去鞣酸

31、莳萝的英文名称是（ ）。

- A. Dill
- B. Sage
- C. Clove
- D. Basil

32、Mayonnaise 的中文是（ ）。

- A. 沙拉
- B. 沙拉酱
- C. 少司
- D. 沙司

33、芹菜沸水初步热加工的目的是（ ）。

- A. 使其初步成熟
- B. 使其果胶物质软化
- C. 防止变色
- D. 易于剥去表皮

34、制作里昂式炒土豆应将土豆炒成（ ）。

- A. 浅褐色
- B. 金黄色
- C. 无色
- D. 棕色

35、西餐中的汤菜品种很多，大体可分为奶油汤类、菜蓉汤类、（ ）、冷汤类等。

A. 番茄汤类

- B. 基础汤类
 - C. 清汤类
 - D. 蔬菜类
- 36、马乃司的色泽应是（ ）。
- A. 乳白色
 - B. 浅黄色
 - C. 浅褐色
 - D. 粉红色
- 37、FrenchKnife 译文中文是（ ）。
- A. 厨刀 I
 - D. 可刺激食欲
- 41、沸水加工法是将原料直接放入（ ）的水中，加热至所需火候，再过凉的方法。
- A. 70℃
 - B. 80℃
 - C. 90℃
 - D. 100℃
- 42、燃烧是可燃物质与氧化剂（ ）所产生的发光放热的化学反应。
- A. 化合
 - B. 分解
 - C. 复合
 - D. 加成
- 43、鸡蛋黄中含有较高的（ ），它是天然的乳化剂。
- A. 脂蛋白
 - B. 卵磷脂
 - C. 胆固醇
 - D. 亚麻酸酯
- 44、制作好的冷菜应晾至到（ ）后，再冷藏保存。
- A. 18~20℃
 - B. 15~18℃
 - C. 15~15℃
 - D. 5~8℃
- 45、（ ）是违反设备安全操作规程的错误做法。
- A. 将鸡蛋刺几个孔后用微波炉煮熟
 - B. 将电饭锅的锅底擦干净后再使用
 - C. 使用完电烤箱后，马上切断电源，进行清洁工作
 - D. 电饭锅出现问题请专业人员检修
- 46、用（ ）调制奶油汤，在油炒面制好后应趁热加入滚热的牛奶。
- A. 温打法
 - B. 热打法
 - C. 冷打法
 - D. 隔水打法
- 47、鞣鞣少司是以（ ）为基础衍变出的一种少司。
- A. 马乃司

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/817060161034006063>