**烹饪中级工鉴定题库**

**一、选择题**

1.粤菜中许多复合调味汁的分类一般是( )进行的。

A.根据味型

B.根据具体菜品

C.根据色泽

D.根据加工方法

2.结球甘蓝又称( )，是目前产量较高的叶菜。

A.生菜

B.卷心菜

C.大白菜

D.西兰花

3.由于油的导热系数比水小，因而静止态的油()。

A.与水传热不同

B.与水传热相同

C.比水传热快

D.比水传热慢

4.对黄鳝进行烫杀时，应首先将鳝鱼放入加有}的开水锅中，小火焖煮5～10分钟至口部张开，然后取出冷却去骨。

A.食盐.米醋.料酒.姜葱

B.酱油.米醋.料酒.大料

C.食盐.料酒.花椒.大料

D.食盐.酱油.料酒.花椒

5.我国规定糖精或其钠盐在食品中的用量为（ ）g/Kg。

A.0.15 B.0.25

C.0.3 D.0.5

6.从防火的需要出发，厨房各种电器设备的安装使用必须( )。

A.和生产流程保持一致

B.方便厨房生产需要

C.检查设备耐火性能

D.符合防火安全要求

7加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是( )。

A.有利于入味

B.增加吸水性

C.提高营养

D.便于成熟

8.茭白在我国主要产于( )。

A.黄河流域

B.长江流域

C.东北地区

D.渤海湾地区

9.调味（ ）的需要，原料加热成熟后对原料进f?®味，分为补充调）调味两种

A.基本

B.正式

C.浇汁

D.确定

10.谷类原料的限制氨基酸是( )。

A.蛋氨酸

B.酪氨酸

C.丙氨酸

D.赖氨酸

11.蛋清经高速抽打后，混入( )，体积可膨胀8倍，形成色泽洁白的泡沫状。

A.淀粉

B.面粉

C.空气

D.米粉

12.冷菜装盘的步骤一般分为（ ）.围边.盖面三个步骤。

A.垫底

B.堆底

C.铺底

D.托底

13烧菜收稠卤汁的方法，有勾芡增稠与( )之分。

A.面酱增稠

B.面粉增稠

C.自然增稠

D.胶粉增稠

14胃中可以吸收( )。

A.氨基酸

B.脂肪酸

C.葡萄糖

D.乙醇

15.自然凝固是原料加热后形成的卤汁在( )下凝结而成的冻。

A.常温状态

B.低温状态

C.冷冻状态

D.保温状态

16.灯笼辣椒果实呈扁圆形或圆筒形，果实大，果实基部凹陷；颜色有绿.，味甜微辣或不辣。（ ）

A.红

B.黄

C.红或黄

D.红或紫

17.生吃水生食物要洗净，主要是为预防( )污染。

A.囊虫

B.肝吸虫

C.姜片虫

D.蛔虫

18.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

19.产品成长期定价策略的主要目的是( )。

A.选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场

B.运用变动成本对饮食产品进行定价

C.通过合理的低价维持产品的市场份额

D.采取措施抵御模仿者进入产品市场

20.蹄筋主要利用的是有蹄动物的( )。

A.肌肉组织 B.软骨组织

C.肌腱 D.脆骨组织

21.配菜，通过变换手法和巧妙的配合，形成众多的。（ ）

A.炒菜品种

B.菜肴色型

C.菜肴色彩

D.花色品种

22.白煮菜是原料冷却后，经刀工处理装盘，另跟( )上桌。

A.辣酱油

B.酱料

C.味碟

D.椒盐

23.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

24.婴幼儿体内的必需氨基酸为( )。

A.7种

B.8种

C.9种

D.10种

25.狮头鹅为大型鹅品种，羽毛为乌棕色，皮下脂肪发达，肉质较为细嫩。

A.脂用型

B.肉用型

C.肝用型

D.蛋用型

26.若损耗率为20%，加工中的损耗质量为2千克，则加工前的毛料质量为( )千克。

A.10

B.1

C.100

D.4

27.在有主辅料的情况下，主料与配料的比例最好不要低于2：1。( )

A.色彩

B.形态

C.空间

D.重量

28.抓炒为宫廷烹调方法，选择以的动物性原料为主料。（ ）

A.柔韧

B.软嫩

C.坚实

D.鲜嫩

29.对( )的追求是粤菜与其他地方菜风味相比最突出的特征

A清淡 B爽滑

C鲜味 D咸味

30.卤制豆制品是以豆制半成品为原料，在卤水中泡，煮沸万里成的的产品。（ ）

A卤香风味

B盐卤风味

C五香风味

D不同风味

31.食物中必需氨基酸的种类.数量和比例是评价食物( )营养价值高低的基本标准。

A碳水化合物

B脂肪

C维生素

D蛋白质

32.实验证明，发酵面坯中的酵母菌在( )最为活跃。

A0℃以下

B15℃以下

C30℃左右

D60℃以上

33.污染环境，可通过食物链进入人体。（ ）

A细菌

B化学农药

C黄曲霉

D昆虫

34.冷藏柜要放置在通风.且不受阳光直射的地方。（ ）

A干燥

B清洁

C远离加工设备

D远离热源

35.下列气体燃料中，热值最高的是。（ ）

A天然气 B人造煤气

C沼气 D液化石油气

36.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

37.成本系数是指的比值。（ ）

A原料加工前单位成本与加工后单位成本

B原料加工后单位成本与加工前单位成

C原料加工前成本与加工后成本

D原料加工前成本与加工后成本

38.糊具有保护原料成分的能力，其中以()的保护能力最强，全蛋糊次之，( )最差。

A蛋泡糊；蛋清糊

B水粉糊；蛋黄糊

C蛋泡糊；水粉糊

D水粉糊；蛋泡糊

39.声望定价策略主要针对的是( )。

A消费能力很强的顾客

B消费能力一般的顾客

C普通工薪阶层

D求新猎奇的年轻人

40.平衡膳食宝塔的第一层主要供给( )。

A能量 B蛋白质

C脂肪 D维生素

41.下列胴体牛肉中，，( )色泽红润，有脂肪沉积，肉质较嫩。

A胸肉

B肩肉

C肋肉

D肋脊肉

42.松质糕的基本工艺程序是( )。

A先成型后成熟

B先成熟后成型

C在成型中成熟

D在成熟中成型

43.制作琼脂冻时水与琼脂的比例是( )。

A01:02.

B01:03.

C01:06.

D01:06.

44.职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的( )，提高市场竞争能力。

A企业目标

B品牌意识

C企业形象

D个人形象

45.对裱花时裱头的高低和力度描述正确的是( )。

A裱头高挤出的花纹瘦弱无力，齿纹易模糊

B裱头低挤出的花纹瘦弱无力，齿纹清晰

C裱头低挤出的花纹肥大粗壮，齿纹易模糊

D裱头高挤出的花纹肥大粗壮，齿纹清晰

46.单一菜品的色彩搭配主要是指( )。

A宴席菜肴的色彩搭配

B冷菜和热菜的色彩搭配

C菜肴和面点色彩的搭配

D某个菜肴原料之间色彩的搭配

47.汁的品种很多，一般将其归纳为等三大种类。

A质感种类.香型种类.色泽种类

B味型种类.稠质种类.原料种类

C口味种类.方法种类.菜系种类

D色泽种类.味型种类.用途种类

48.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（ ）

A维生素B2

B维生素C

C尼克酸

D维生素B1

49.一般情况下，对发酵面坯中酵母用量叙述正确的选项是：酵母用量( )。

A越多，发酵力越小

B越多，发酵时间越长

C超过一定限量，发酵力会减退

D越少，发酵力越大

50.象形花色配菜可以分为：( )象形配菜.植物类象形配菜和几何形象形配菜。

A禽鸟类

B动物类

C家畜类

D鱼虫类

51.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

52.脂肪的消化主要发生在( )。

A口腔

B胃

C小肠

D大肠

53.是( )动控制火灾的极为有利的设施。

A消防给水系统 B化学灭火设备

C全员防范制度 D消防设备配置

54.软炸选用质地细嫩.新鲜.无异味的原料作为主料（ ）

A动物性

B植物性

C海鲜

D动植物性

55.腌制腊肉多采用( )。

A湿腌法 B干腌法

C混合腌法 D半干腌法

56.火候运招与原料形态密切相关，( )的原料多采用小火长时间烹制。

A牛肉类

B整禽类

C硬老类

D整形火块

57.运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是( )，二是成本系数。

A主料成本

B原料成本

C菜肴毛利

D产品利润

58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

59烹调前调味的主要方法是( )调味。

A.冷藏

B.反复

C.浸泡

D.腌渍

60填瓤法就是将一种加工成型的原料，在另一种原料的空隙当中（ ）

A.嵌放

B.摆放

C.填放

D.堆放

61.焖菜的调味应以进行调味。（ ）

A.加热中定味

B.加热前基础味→加热后补味

C.即将成熟时

D.加热前一次性投料

62 .烹调师应该具有强烈的法律意识，其主要含义是( )。

A.忠于职守，爱岗敬业

B.讲究质量，注重信誉

C.尊师爱徒，团结协作

D.遵纪守法，讲究公德

63.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

64.食物的强化就是将一种或多种营养素加到食物中，改善和提高食物的，达到规定的质量要求。（ ）

A.营养价值

B.经济价值

C.可食性

D.保存性

65.宴会成本核算使用的《分类宴会设计标准》主要根据不同档次的宴会，以( )为基础，确定菜点分类和可选择的品种和数量。

A.员工人均销售 B.人均消费标准

C.宴会价格 D.宴会档次

66.将焖煮发透的乌鱼蛋，撕离成片，放置在清水中，存放。

A.净置

B.保温

C.常温

D.低温

67蟑螂在下30分钟即可被冻死。

A.0℃

B.－5℃

C.－10℃

D.－15℃

68.( )是维持机体正常代谢所必需的一类低分子有机化合物。

A.碳水化合物

B.无机盐

C.矿物质

D.维生素

69.为油酥制品—小鸡酥保持较好的造型，使用()较好。

A.豆沙馅

B.枷樱馅

C.三鲜馅

D.猪肉馅

70.茶香鸡块中的茶叶量要适中，一般占菜品总量的( )。

A.0.006

B.0.02

C.0.04

D.0.06

71..红烧鱼中途加醋，能减少鱼类原料中()的损失（ ）

A.维生素

B.蛋白质

C.矿物质

D.脂肪酸

72.猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多..吸水量大的特点（ ）

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

73.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

74.对黄鳝进行烫杀时，应首先将鳝鱼放入配有调料的开水锅中，小火焖煮5～10分钟至口部张开，然后取出（ ）

A.趁热去骨

B.温热去骨

C.冷冻后去骨

D.冷却后去骨

75.热传递的方式有传导传热..热辐射传热和电磁波传热（ ）

A.热对换传热

B.热对流传热

C.热流程传热

D.热流动传热

76.普通丝瓜，，瓜的表面比较粗糙，色青绿，果实的先端肥大，瓜肉较厚，质地柔软（ ）

A.瓜条细长

B.瓜条粗长

C.瓜知短粗

D.上细下粗

77.晚秋苹果一般于成熟，果实质地坚实，脆甜稍酸，贮藏性好（ ）

A.10月份

B.9月份

C.11月份

D.8月下旬

78.桂皮在我国以广东.广西.湖北.为主要产地（ ）

A.河南

B.甘肃

C.陕西

D.安徽

79.活养保存法是利用动物性原料的自然生活特性，在的环境中和有限的时间内进行的养育保存（ ）

A.一般

B.特定

C.普通

D.自然

80.茸塑法也可以使用，利用加热制熟，冷凝定型的加工方法（ ）

A.餐具

B.碗.杯

C.模具

D.匙.碟

81.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法.盐醋搓洗法.热水烫洗法.刮剥洗絡法（i知捨( )西件泮笛

A.灌醋浸渍法

B.^碱去脂法

C.灌酒去腥法

D.灌水冲洗法

82.焦熘菜在制作时，应注意菜推火候，炸制原料的温度一般为左右（ ）

A.200℃左右

B.160℃左右

C.140℃左右

D.100℃左右

83.菜肴的类别不同，盐的用量炒蔬菜为，烧煮菜类为1.5%~2.0%。（ ）

A.0.006

B.0.009000000000000001

C.0.012

D.0.015

84.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多..肉色较红。（ ）

A.肉质细嫩

B.肉纤维较粗

C.肉质较老

D.肉质较嫩

85.按烹饪原料的( )分类，可将烹饪原料分为动物性原料.植物性原料.矿物性原料和人工合成原料四大类。

A.加工与否 B.商品种类

C.烹饪运用 D.来源属性

86.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

87.麦芽糖单独加热，不温度达到150℃～160℃时，可生成褐红色或枣红色，不碳化，有作用（ ）

A.色彩

B.发色

C.着色

D.发色.生脆

88.各种酱品中所含的呈咸味成分是( )。

A.氯化镁

B.氯化钙

C.氯化钠

D.氯化钾

89.海藻胶是用海藻经过水解得到的多糖混合物，属于植物凝胶（ ）

A.部分

B.充分

C.适当

D.完成

90.( )之白煮法，是取料而不用汤。

A.鸡类

B.鱼类

C.热菜

D.冷菜

91.粤菜菜点的设计与制作充分体现出南北融合.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

92.火候运用与原料性质.()密切相关，应区别对待。

A.类别

B.形态

C.组织结构

D.水分含量

93.食源性疾病不包括( )。

A.食物中毒 B.食物感染的肠道传染病

C.食物过敏 D.食源性寄生虫病

94.猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多.( ).吸水量大的特点。

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

95.发芽马铃薯中含有的有害成分是( )。

A.植物红细胞凝血素 B.蛋白酶抑制剂

C.氢氰酸 D.龙葵碱

96.保护接零是将电气设备的外壳与相接。

A.接地装置

B.小电阻

C.系统的零线

D.系统的大电阻

97.大红浙醋的特点是颜色，汁液澄清透明，醇香回甜，清香浓郁，醋酸含量4%左右（ ）

A.玫瑰红色

B.红紫色

C.淡红色

D.红白色

98.比目鱼的皮质粗老，加工时在鱼体的尾部一侧一切，并在切口处涂抹少量的食盐，使鱼皮上翻后并顺势将其势掉（ ）

A.横切

B.竖切

C.斜切

D.侧切

99.采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起( )。

A.实际耗用成本大于标准成本

B.实际耗用成本等于标准成本

C.实际耗用成本小于标准成本

D.实际投料小于标准投料量

100.水产品的营养价值较高，比禽类更易消化，含较多的完全蛋白质，蛋白质的利用率可达到( )。

A.70%～80% B.80%～85%

C.85%～95% D.90%～95%

101.蛋中的脂肪含量约为。

A.3%～5%

B.7%～10%

C.11%～15%

D.17%～19%

102..旺火速成是( )的关键。

A.水爆

B.汤爆

C.酱爆

D.油爆

103.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

104.在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为( )。

A.参考蛋白

B.半完全蛋白

C.不完全蛋白

D.完全蛋白

105.人和高等动物的味感部位主要限于( )。

A.口腔

B.舌头

C.咽喉

D.舌表面

106.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法.盐醋搓洗法.热水烫洗法.( ).灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A.去除内脏法

B.去沙淘洗法

C.刮剥洗涤法

D.去除黏液法

107.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多..肉色较红。

A.肉质细嫩

B.肉纤维较粗

C.肉质较老

D.肉质较嫩

108.白汤形成的原因实际上就是( )反应的结果。

A.油脂乳化

B.呈味物质水解

C.扩散对流

D.蛋白质凝固

109.银鱼体呈圆桶状，长20厘米，头部尖小，，尾鳍呈叉形。

A.鱼体银白透明

B.鱼体洁白透明

C.鱼体银灰透明

D.鱼体半透明

110.麦芽糖单独加热，不温度达到150℃～160℃时，可生成褐红色或枣红色，不碳化，有作用( )

A.色彩 B.发色

C.着色 D.发色.生脆

111.各种酱品中所含的呈咸味成分是( )。

A.氯化镁

B.氯化钙

C.氯化钠

D.氯化钾

112海藻胶是用海藻经过水解得到的多糖混合物，属于植物凝胶( )

A.部分

B.充分

C.适当

D.完成

113.( )之白煮法，是取料而不用汤。

A.鸡类

B.鱼类

C.热菜

D.冷菜

114.粤菜菜点的设计与制作充分体现出南北融合.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

115.火候运用与原料性质.( )密切相关，应区别对待。

A.类别 B.形态

C.组织结构 D.水分含量

116.食源性疾病不包括( )。

A.食物中毒

B.食物感染的肠道传染病

C.食物过敏

D.食源性寄生虫病

117.猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多.( ).吸水量大的特点。

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

118.发芽马铃薯中含有的有害成分是( )。

A.植物红细胞凝血素

B.蛋白酶抑制剂

C.氢氰酸

D.龙葵碱

119.保护接零是将电气设备的外壳与相接。( )

A.接地装置

B.小电阻

C.系统的零线

D.系统的大电阻

120.大红浙醋的特点是颜色，汁液澄清透明，醇香回甜，清香浓郁，醋酸含量4%左右。( )

A.玫瑰红色

B.红紫色

C.淡红色

D.红白色

121.比目鱼的皮质粗老，加工时在鱼体的尾部一侧一切，并在切口处涂抹少量的食盐，使鱼皮上翻后并顺势将其势掉。( )

A.横切

B.竖切

C.斜切

D.侧切

122.采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起( )。

A.实际耗用成本大于标准成本

B.实际耗用成本等于标准成本

C.实际耗用成本小于标准成本

D.实际投料小于标准投料量

123.水产品的营养价值较高，比禽类更易消化，含较多的完全蛋白质，蛋白质的利用率可达到( )。

A.70%～80%

B.80%～85%

C.85%～95%

D.90%～95%

124.蛋中的脂肪含量约为。

A.3%～5%

B.7%～10%

C.11%～15%

D.17%～19%

125.旺火速成是的关键。

A.水爆 B.汤爆

C.酱爆 D.油爆

126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

45.在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为( )。

A.参考蛋白

B.半完全蛋白

C.不完全蛋白

D.完全蛋白

127人和高等动物的味感部位主要限于( )。

A.口腔

B.舌头

C.咽喉

D.舌表面

128.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法.盐醋搓洗法.热水烫洗法.().灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A.去除内脏法

B.去沙淘洗法

C.刮剥洗涤法

D.去除黏液法

129.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多..肉色较红。

A.肉质细嫩 B.肉纤维较粗

C.肉质较老 D.肉质较嫩

130.白汤形成的原因实际上就是()反应的结果。

A.油脂乳化

B.呈味物质水解

C.扩散对流

D.蛋白质凝固

131银鱼体呈圆桶状，长20厘米，头部尖小，，尾鳍呈叉形。

A.鱼体银白透明

B.鱼体洁白透明

C.鱼体银灰透明

131.鱼体半透明28.麦芽糖单独加热，不温度达到150℃～160℃时，可生成褐红色或枣红色，不碳化，有作用。

A.色彩

B.发色

C.着色

D.发色.生脆

132.各种酱品中所含的呈咸味成分是( )。

A.氯化镁

B.氯化钙

C.氯化钠

D.氯化钾

133.海藻胶是用海藻经过水解得到的多糖混合物，属于植物凝胶。

A.部分

B.充分

C.适当

D.完成

( )之白煮法，是取料而不用汤。

A.鸡类

B.鱼类

C.热菜

D.冷菜

135.粤菜菜点的设计与制作充分体现出南北融合.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

156火候运用与原料性质.()密切相关，应区别对待。

A.类别

B.形态

C.组织结构

D.水分含量

157.食源性疾病不包括( )。

A.食物中毒

B.食物感染的肠道传染病

C.食物过敏

D.食源性寄生虫病

157猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多.( ).吸水量大的特点。

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

158.发芽马铃薯中含有的有害成分是( )。

A.植物红细胞凝血素

B.蛋白酶抑制剂

C.氢氰酸

D.龙葵碱

159.保护接零是将电气设备的外壳与相接。

A.接地装置

B.小电阻

C.系统的零线

D.系统的大电阻

160.大红浙醋的特点是颜色，汁液澄清透明，醇香回甜，清香浓郁，醋酸含量4%左右。

A.玫瑰红色

B.红紫色

C.淡红色

D.红白色

161.比目鱼的皮质粗老，加工时在鱼体的尾部一侧一切，并在切口处涂抹少量的食盐，使鱼皮上翻后并顺势将其势掉。

A.横切

B.竖切

C.斜切

D.侧切

162采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起( )。

A.实际耗用成本大于标准成本 B.实际耗用成本等于标准成本

C.实际耗用成本小于标准成本 D.实际投料小于标准投料量

163.水产品的营养价值较高，比禽类更易消化，含较多的完全蛋白质，蛋白质的利用率可达到()。

A.70%～80%

B.80%～85%

C.85%～95%

D.90%～95%

164.蛋中的脂肪含量约为。

A.3%～5%

B.7%～10%

C.11%～15%

D.17%～19%

165..旺火速成是的关键。

A.水爆

B.汤爆

C.酱爆

D.油爆

166.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

167..在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为( )。

A.参考蛋白

B.半完全蛋白

C.不完全蛋白

D.完全蛋白

168.人和高等动物的味感部位主要限于( )。

A.口腔

B.舌头

C.咽喉

D.舌表面

家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法.盐醋搓洗法.热水烫洗法.().灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A.去除内脏法

B.去沙淘洗法

C.刮剥洗涤法

D.去除黏液法

170.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多..肉色较红。（ ）

A.肉质细嫩

B.肉纤维较粗

C.肉质较老

D.肉质较嫩

171.白汤形成的原因实际上就是( )反应的结果。

A.油脂乳化

B.呈味物质水解

C.扩散对流

D.蛋白质凝固

172银鱼体呈圆桶状，长20厘米，头部尖小，，尾鳍呈叉形。

A.鱼体银白透明

B.鱼体洁白透明

C.鱼体银灰透明

D.鱼体半透明

173.麦芽糖单独加热，不温度达到150℃～160℃时，可生成褐红色或枣红色，不碳化，有作用。

A.色彩

B.发色

C.着色

D.发色.生脆

174.各种酱品中所含的呈咸味成分是( )。

A.氯化镁

B.氯化钙

C.氯化钠

D.氯化钾

175海藻胶是用海藻经过水解得到的多糖混合物，属于植物凝胶。

A.部分

B.充分

C.适当

D.完成

176.( )之白煮法，是取料而不用汤。

A.鸡类

B.鱼类

C.热菜

D.冷菜

177.粤菜菜点的设计与制作充分体现出南北融合.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

178.火候运用与原料性质.( )密切相关，应区别对待。

A.类别

B.形态

C.组织结构

D.水分含量

179.食源性疾病不包括( )。

A.食物中毒

B.食物感染的肠道传染病

C.食物过敏

D.食源性寄生虫病

180.猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多.( ).吸水量大的特点。

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

181.发芽马铃薯中含有的有害成分是( )。

A.植物红细胞凝血素

B.蛋白酶抑制剂

C.氢氰酸

D.龙葵碱

182保护接零是将电气设备的外壳与相接。

A.接地装置

B.小电阻

C.系统的零线

D.系统的大电阻

183.大红浙醋的特点是颜色，汁液澄清透明，醇香回甜，清香浓郁，醋酸含量4%左右。

A.玫瑰红色

B.红紫色

C.淡红色

D.红白色

184.比目鱼的皮质粗老，加工时在鱼体的尾部一侧一切，并在切口处涂抹少量的食盐，使鱼皮上翻后并顺势将其势掉。

A.横切

B.竖切

C.斜切

D.侧切

185.采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起( )。

A.实际耗用成本大于标准成本

B.实际耗用成本等于标准成本

C.实际耗用成本小于标准成本

D.实际投料小于标准投料量

186.水产品的营养价值较高，比禽类更易消化，含较多的完全蛋白质，蛋白质的利用率可达到( )。

A.70%～80%

B.80%～85%

C.85%～95%

D.90%～95%

187.蛋中的脂肪含量约为( )。

A.3%～5%

B.7%～10%

C.11%～15%

D.17%～19%

188.旺火速成是( )的关键。

A.水爆

B.汤爆

C.酱爆

D.油爆

189.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

190.在评价食物蛋白质营养价值时，常以全蛋作为( )。

A.参考蛋白

B.半完全蛋白

C.不完全蛋白

D.完全蛋白

191.人和高等动物的味感部位主要限于( )。

A.口腔

B.舌头

C.咽喉

D.舌表面

192.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法.盐醋搓洗法.热水烫洗法.().灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A.去除内脏法

B.去沙淘洗法

C.刮剥洗涤法

D.去除黏液法

193.猪上脑肉的特点是：瘦肉较多..肉色较红( )。

A.肉质细嫩

B.肉纤维较粗

C.肉质较老

D.肉质较嫩

194.白汤形成的原因实际上就是( )反应的结果。

A.油脂乳化

B.呈味物质水解

C.扩散对流

D.蛋白质凝固

195.银鱼体呈圆桶状，长20厘米，头部尖小，，尾鳍呈叉形。

A.鱼体银白透明

B.鱼体洁白透明

C.鱼体银灰透明

D.鱼体半透明

196.麦芽糖单独加热，不温度达到150℃～160℃时，可生成褐红色或枣红色，不碳化，有作用。

A.色彩

B.发色

C.着色

D.发色.生脆

197.各种酱品中所含的呈咸味成分是( )。

A.氯化镁 B.氯化钙

C.氯化钠 D.氯化钾

198.海藻胶是用海藻经过水解得到的多糖混合物，属于植物凝胶。( )

A.部分

B.充分

C.适当

D.完成

199.( )之白煮法，是取料而不用汤。

A.鸡类

B.鱼类

C.热菜

D.冷菜

200.粤菜菜点的设计与制作充分体现出南北融合.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

201. 宝塔建议的各类食物的摄入量一般是指食物的( )。

A、生重 B、熟重 C、净重 D、干重

202. 500 g芹菜，食部为( )才能得到325 g可食芹菜，因此只能用325 g芹菜计算各种营养素的含量。

A、35% B、45% C、55% D、65%

203. 在食品成分表中( )“表示未测定”，即这种营养素未作检测，但不表示该食物中没有这种营养素。

A、… B、——— C、微量 D、0

204. 一般健康人摄入饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的比较合适量为( )。

A、1∶1∶1 B、2∶2∶2 C、1∶2∶3 D、3∶2∶1

205. 产生能量的营养素有蛋白质、碳水化合物、脂肪，它们表现的特殊动力各不相同，其中蛋白质( )。

A、最强 B、中等 C、次之 D、最弱

206. 早年发现( )能预防和治疗坏血病，故称之为“抗坏血酸”。

A、叶酸 B、泛酸 C、维生素A D、维生素C

207. 人体所消耗的能量，主要的是( )消耗的能量所占比重较大。

A、劳动 B、运动 C、发育 D、活动

208. 基础代谢消耗的能量就是指人体在空腹、清醒、安静不动时( )的消耗。

A、热量 B、重量 C、力量 D、能量

209. 在我国青春期的学生缺铁性贫血的现象很普遍，约有( )的学

生患有缺铁性贫血。

A、1/2 B、1/3 C、1/4 D、1/5

210. 在( )第三次全国营养调查发现，我国中小学生从食物中得到的钙很低，每天钙的平均摄入量还不到推荐供给量的一半。

A、1988年 B、1992年 C、1996年 D、2000年

211. 课间餐就是利用( )休息时间让学生吃一些食物。

A、早自习 B、午间 C、课间 D、放学

212. 人们经常看到的一些贫困地区儿童的形象为“头大颈细，眼大无神，身短体轻，面黄肌瘦，腿细而弯，皮干而皱”。这是一种典型的营养缺乏症，其主要原因是严重的( )热量缺乏症。

A、维生素 B、食物 C、蛋白质 D、矿物质

213. 北方居民食盐摄入量平均每天高达13~17 g，远远超过了WHO提出的每天( )的限量。

A、2 g B、3 g C、6 g D、10 g

214. 理想体重（kg）=身高（cm）-( )。

A、100 B、105 C、110 D、115

215. 老年人对钙的吸收力较低，所以应多吃一些含钙丰富而易吸收的食物，如骨头汤、芝麻酱、牛奶、蘑菇等，并且要考虑维生素D的需求，还应保持适量的( )。

A、户外活动 B、室内运动 C、长跑项目 D、体力劳动

216. 我国建议红肉的消费量不应超过总能量的( )

A、5% B、10% C、15% D、20%

217. 疯牛病的产生源于( )政府有违反科学的做法和管理失当。看似“牛灾”，实为“人祸”。

A、美国 B、德国 C、中国 D、英国

218. 我国( )法规定：应用抗生素五天的乳汁及变质乳不得供食用

A、食品卫生 B、环境保护 C、野生动物 D、森林

219. 对环境造成损害最严重的农药是( )。

A、666 B、DDT C、酚 D、醛

220. 如果食品受病原微生物污染，这些微生物就会在食品上大量繁殖并产生毒素，可引起( )。

A、食物变质 B、食物中毒 C、食物腐烂 D、食物污染

221. 日本对进口大米的农药残留检测项目已达到( )。

A、17种 B、27种 C、37种 D、47种

222. 国际上铅在食物中的法定极限规定在( )以下。

A、2 ppm(mg/kg) B、4 ppm(mg/kg) C、6 ppm(mg/kg) D、8 ppm(mg/kg)

223. 亚硝胺是当前最令人关注的致癌物之一，在大约130种N-亚硝基化合物中，约( )具有致癌性。

A、20% B、40% C、60% D、80%

224. 饮酒可增加口腔癌、咽癌、喉癌、食管癌及原发性( )的危险性。

A、肝癌 B、结肠癌 C、直肠癌 D、乳腺癌

225. 腌制食品及高盐加工食品的膳食很可能增加( )的危险性。

A、血癌 B、肺癌 C、咽癌 D、胃癌

226. 广东式咸鱼多的膳食可增加的( )危险性。

A、直肠癌 B、鼻咽癌 C、胃癌 D、乳腺癌

227. 含有较多天然类胡萝卜素的膳食很可能预防( )。

A、咽癌 B、肝癌 C、肺癌 D、脑癌

228. 全谷类膳食可预防( )。

A、胃癌 B、肝癌 C、肺癌 D、乳腺癌

229. 具有较强防癌价值的蔬菜和水果是( )蔬菜和柑橘类水果。

A、花类 B、茄果 C、根茎 D、绿叶

230. 饮食经营一般是手工劳动较多，直接面向消费者，现做现卖，顾客一般就地接受服务，当场鉴定食品质量的好坏，这一特点被称为( )。

A、明显的地方性 B、技术的操作性 C、服务的直接性 D、服务的优质性

231. 所谓市场营销，就是指导生产及联结生产和消费的一系列( )。

A、文化活动 B、经济活动 C、社会活动 D、社交活动

232. 所谓( )，就是市场上有未满足的需求。哪里有未满足的需求，哪里就有营销机会。

A、市场机会 B、目标市场 C、营销组合 D、营销管理

233. 所谓( )，就是人们对市场供求未来一定时间内发展的状况与趋势进行科学的预计和测算。

A、市场预测 B、资源预测 C、价格预测 D、容量预测

234. 市场竞争的形式有多种多样，但多数都发生在买卖双方各自为实现自身经济利益而发生的竞争，被称为( )。

A、买主之间的竞争 B、卖主之间的竞争

C、买卖之间的竞争 D、公平竞争

235. 企业的总负责人将与市场有关或熟悉市场情况的人员召集在一起，让他们发表自己意见，然后对各种意见汇总、分析，做出自己的判断，被称为( )。

A、专家意见法 B、推销人员估计法

C、经理判断意见法 D、平衡判断法

236. 在厨房管理中，以经营承包责任制为基础，制定管理制度和消耗定额，做好采购储存配置和日常管理，随时分析使用效果，降低消耗，提高经济效益，被称为( )。

A、物料管理 B、劳动管理 C、技术管理 D、卫生管理

237. 物料入库后，要科学地管理与养护，确保货物在库期间完好无损，这项工作被称为( )。

A、物料的入库管理工作 B、物料的保管工作

C、物料的养护工作 D、物料的出库管理工作

238. 根据切配的主料、辅料和调味品制成食品的生产场所被称为( )。

A、加工间 B、切配间 C、烹调间 D、冷荤间

239. 厨房设备的布局要以便于人们的行动、便于( )的搬动为原则。

A、货物 B、调料台 C、机械 D、工作台

240. 在设施布局时，要注意尽量采用自然光照，如果( )光照不足，要安排好充足合理的灯光光照。

A、自然 B、紫光灯 C、日光灯 D、吊灯

241. 职业道德建设应与建立和完善职业道德( )结合起来。

A、技术体系

B、服务机制

C、监督机制

D、传统观念

242. 适合于焖发的原料是( )。

A、木耳

B、海蜇

C、海参

D、香菇

243. 适合于碱发的原料是( )。

A、墨鱼

B、鱼唇

C、鱼骨

D、裙边

244. 食品中的细菌主要包括致病菌、相对致病菌和( )。

A、非致病菌

B、霉菌

C、霉菌毒素

D、病毒

245. 下列正确的卤水调配操作程序是( )。

A、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→调色→煮制

B、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→调色→煮制香料→煮制

C、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→煮制→调色

D、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→煮制→煮制香料→调色

246. 细菌性食物中毒不包括( )。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、霉变甘蔗中毒

247. 熟碱水的配制方法是：4500克开水加( )碱面和200石灰，搅匀溶化后，再加冷水4500克，静置澄清去渣即成。

A、200克

B、300克

C、400克

D、500克

248. 生豆浆中主要含有( )。

A、苦杏仁苷

B、龙葵碱

C、植物红细胞凝血素

D、皂素

249. 饮用生豆浆引起的中毒主要表现为( )。

A、胃肠炎症状

B、神经精神症状

C、肝脏损害症状

D、肾脏损害症状

250. 菜肴( )的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一个特定形状的菜肴。

A、原料形状

B、主要原料

C、特定形态

D、原料构成

251. 鲜蛋的主要卫生问题是( )引起的微生物污染。

A、沙门菌

B、肉毒杆菌

C、副溶血性弧菌

D、变形杆菌

252. 不得使用( )作为冷饮食品的原料。

A、葡萄糖浆

B、绵白糖

C、糖蜜

D、淀粉糖浆

253. 蟹、贝类水产品可用清水活养以便( )。

A、初加工

B、吐出体内污物

C、腌制

D、切配

254. 头菜是由( )或较大整形的原料烹制而成的菜肴。

A、高档原料

B、低档原料

C、一般原料

D、植物性原料

255. 冷菜制作过程中应符合以下卫生要求但( )除外。

A、操作人员保持手的清洁卫生

B、器具接触不洁物品可继续使用

C、工作台无尘、无蝇

D、菜刀、砧板、抹布等用前烫洗消毒

256. 热菜制作过程应符合以下卫生要求但( )除外。

A、保持操作台面的卫生

B、烹调中烧熟煮透

C、合理控制火候，防止有害物质产生

D、过油、烤制用的原料加热前应加入味精

257. 高级宴席的配制，凉菜应占比例为（ ）。

A、10%

B、15%

C、20%

D、25%

258. 下列菜品中属于热制冷食菜肴的是( )。

A、炖酥腰，蒜泥白肉

B、白斩鸡，卤牛肉

C、风鸡腿，凉拌海蜇

D、香酥鸭，拌海带

259. 脂肪的消化是从( )开始的。

A、口腔

B、食管

C、胃

D、小肠

260. 人体消化蛋白质的酶主要由( )分泌的。

A、胃

B、小肠

C、胰腺

D、肝脏

261. 将经低温油焐制后的干制原料，投入180℃～200℃的高温油中，使之膨化的加工过程，属于( )阶段。

A、混合涨发

B、单纯油发

C、高温油成熟

D、高温油膨化

262. 面烤法是在( )基础上的演进。

A、泥烤法

B、明炉烤

C、暗炉烤

D、铁板烤

263. 自然界食物中不单独存在的是( )。

A、麦芽糖

B、葡萄糖

C、半乳糖

D、乳糖

264. 涨发海参时切忌接触( )。

A、盐

B、糖

C、酒

D、水

265. 不能提供人体能量的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

266. 饮食产品价格结构中的毛利通常是指( )之和。

A、利润

B、税金、利润

C、费用、税金

D、费用、税金、利润

267. 佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏( )而引起的。

A、维生素Ａ

B、维生素D

C、维生素Ｅ

D、核黄素

268. ( )中所含的尼克酸为结合型，因而不被人体吸收。

A、大米

B、小麦

C、玉米

D、高粱

269. 老年人腰、腿痛，可能与( )的缺乏有关。

A、蛋白质

B、钙

C、铁

D、锌

270. 下列牛肉中，品质最佳的是( )。

A、牦牛肉

B、黄牛肉

C、水牛肉

D、奶牛肉

271. 冷菜正常的食用温度( )味觉最敏感温度。

A、高于

B、等于

C、低于

D、不同于

272. 谷类原料是人体( )的重要来源。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

273. 酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜( )和使菜品颜色发红。

A、咸鲜的味感

B、味厚的感觉

C、干香的质感

D、软嫩的质感

274. ( )为碱性食物。

A、韭菜

B、豆腐

C、鱼肉

D、禽肉

275. 肉类原料中含有的( )能够增加肉香味刺激胃液分泌。

A、胆固醇

B 、含氮浸出物

C、糖原

D、维生素

276. 鱼类脂肪中( )含量较高。

A 卵磷脂

B、糖脂

C、不饱和脂肪酸

D、饱和脂肪酸

277. 味精是鲜味剂的代表，其主要成分是( )，在强酸及碱性条件下或长时间高温加热，会使( )分解，影响味精的呈鲜效果。

A、 谷氨酸钠；谷氨酸钠

B、 焦谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

C、 谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

D、 氯化钠；碳酸氢钠

278. 关于成本控制的意义，下列表述不正确的是( )。

A、加强成本控制是饮食企业提高竞争力的重要途径

B、控制饮食成本是增加经济效益的重要手段

C、成本控制是饮食企业发展壮大的基础

D、饮食企业成本控制的核心是提高营业额

279. 将鲜料制成干货原料用( )方法，其风味散失最少。

A、晒干

B、风干

C、烘干

D、炝干

280. 传统上最适合做“狮子头”的原料是( )。

A、前夹肉

B、五花肉

C、后腿肉

D、外档肉

281. 菜单定价除考虑成本、利润和市场竞争外，还可以参考的信息是( )。

A、销售情况

B、生产计划

C、企业声望

D、生产标准

282. 影响火候最主要的两个因素是( )。

A、火力和传热介质

B、火力和加热时间

C、加热时间和烹饪原料

D、传热介质和烹饪原料

283. 在下列鱼中，( )在初加工时需褪沙。

A、青鱼

B、黑鱼

C、鲨鱼

D、鳕鱼

284. 制定标准食谱时，以估代秤，所填标准用量过大，厨房依照此生产容易引起( )。

A、实际耗用成本大于标准成本

B、实际耗用成本等于标准成本

C、实际耗用成本小于标准成本

D、实际投料小于标准投料量

285. 构成饮食产品成本的主要部分的是( )和配料。

A、生料

B、主料

C、净料

D、毛料

286. 在下列鱼中，( )在初加工时不需褪鳞。

A、鲫鱼

B、鲥鱼

C、鲤鱼

D、白鱼

287. 一料一档如果原料经加工处理后只有一种净料，计算时净料成本等于( )和加工后半成品质量的比值。

A、购进原材料成本

B、净料成本

C、主料成本

D、主配料成本

288. 生料成本的核算程序为( )→拆卸毛料→称量生料重量→确定下脚料和废弃料价值→计算生料单位成本。

A、计算原料采购总价

B、确定原料采购程序

C、计算原料采购数量

D、计算原料采购种类

289. 鸡身最嫩的一块肉是( )。

A、鸡脯肉

B、鸡翅肉

C、鸡牙子

D、栗子肉

290. 净料单价是指毛料单价和( )的比值。

A、净料率

B、成本率

C、毛利率

D、成本系数

291. 玉兰片在涨发过程中忌用铁锅是防止原料( )。

A、腐烂

B、发不透

C、变色

D、有铁锈味

292. 调味品平均成本的核算步骤为( )。

A、计算调味品种类→估算各类调味品用量→计算调味品总价格→根据产品数量平均

B、估算各类调味品用量→计算调味品种类→计算调味品总价格→根据产品数量平均

C、计算调味品种类→计算调味品总价格→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

D、计算调味品总价格→计算调味品种类→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

293. 宴会成本的核算主要是菜点成本的核算，菜点成本一般根据宴会毛利率计算宴会菜点和分类菜点的( )。

A、种类数量

B、结构比例

C、销售价格

D、可容成本

294. 既适合油发又适合水发的原料是( )。

A、鱼翅

B、燕窝

C、香菇

D、蹄筋

295. 膳食中长期缺乏维生素D可引起( )。

A、坏血病

B、佝偻病

C、夜盲症

D、癞疲病

296. 从总体上看，饮食产品的定价策略包括( )、价格折扣定价策略和心理定价策略。

A、产品生命周期定价策略

B、累积消费积分策略

C、团体优惠策略

D、渗透定价策略

297. 渗透价格策略是一种以( )的策略。

A、低价格投入新产品

B、高价格投入新产品

C、折中价格投入新产品

D、满意价格投入新产品

298. 整鸡去骨的步骤是：划破颈皮，斩断颈骨，出鸡翅骨，出鸡身骨，出鸡腿骨，( )。

A、翻转鸡皮

B、去内脏

C、去鸡头

D、去鸡爪

299. 厨房卫生安全操作的基本内容主要包括( )、厨房环境条件和厨房垃圾废物处理三个方面。

A、厨房岗位安排

B、厨房生产程序

C、食品卫生条件

D、厨房安全制度

300. 生碱水的配制方法是将( )500克和冷水20千克放在一起搅匀溶化即成。

A、生石灰

B、熟石灰

C、石灰水

D、碱面

301. 冷菜间对工具设备的使用要求是( )。

A、集中管理统一发放

B、专人负责专人管理

C、集中管理自由使用

D、统一洗涤统一消毒

302. 营业结束后，冷菜间各种调味汁和原料的处置方法是( )。

A、转到热菜间继续使用

B、储藏于相应冷藏设备中

C、拌入剩余冷菜制品中

D、直接丢弃不用

303. 制作花式菜的常用基本手法是( )。

A、包、扎、卷

B、直刀法

C、斜刀法

D、平刀法

304. 由于厨房( )的原因导致电气设备的工作环境比较恶劣。

A、生产流程负责难以监管

B、设备种类多样布线复杂

C、湿度大和油烟蒸汽较浓

D、人员流动频繁缺乏管理

305. 员工在进入厨房操作液化气灶时，首道工序是( )。

A、检查灶具是否漏气

B、检查灶具是否齐备

C、打开灶具调整火力

D、打开灶具排风设备

306. 厨房液化气灶在每日厨房生产结束时应完成的工序是( )。

A、关闭气源总阀门→关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门

B、关闭气源总阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门

C、关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭气源总阀门

D、关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门→关闭气源总阀门

307. 最适合做“回锅肉”的原料是( )。

A、后臀肉

B、梅条肉

C、五花肉

D、夹心肉

308. 电磁炉应放置在( )的平面上使用。

A、紧邻水池

B、紧邻炉灶

C、倾斜

D、平稳

309. 电磁炉的炒菜锅在使用后正确的操作办法是( )。

A、不要置于炉面上

B、直接放回炉面上

C、洗涤后放回炉面

D、冷却后放回炉面

310. 常见餐具消毒柜的类型包括( )和远红外加热式两种。

A、直接通气式

B、间接通气式

C、紫外线消毒

D、自动加热式

311. 家畜类原料常用的清洗加工方法有：( )、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A、里外翻洗法

B、削皮清洗法

C、去瓤掏洗法

D、去除杂质法

312. 加入适量的盐和醋，( )原料，是盐醋搓洗法的关键。

A、反复揉搓

B、涂抹

C、短时间浸渍

D、长时间浸渍

313. 刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和( )的清洗加工方法。

A、黏液血污

B、血衣血筋

C、硬毛皮膜

D、结缔组织

314. 生搓法一般用作( )的无鳞鱼黏液去除，这样可保持原料的脆嫩口感。

A、生炒菜品

B、熟炒菜品

C、红焖菜肴

D、清炖菜肴

315. 油发就是把( )放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

A、干货原料

B、鲜活原料

C、干蹄筋类

D、干鱼肚类

316. 原料干制时失去的水分主要是( )。

A、自由水

B、分子水

C、液态水

D、纯净水

317. 干制原料通过油的( )，汽化的水分主要是结合水，又称结构水。

A、焐发

B、炸发

C、焖发

D、浸发

318. 低温油焐制干料时的油温，应控制在( )之间为宜。

A、100℃～115℃

B、80℃～90℃

C、70℃～80℃

D、60℃～70℃

319. 高温油膨化阶段的干制原料，是经过( )后的干制原料。

A、低温油焐制

B、洗涤干净

C、温水浸泡

D、长时间煮制

320. 下面是人体内的必需氨基酸但( )除外。

A、亮氨酸

B、赖氨酸

C、蛋氨酸

D、丝氨酸

321. 烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、( )、可口性三个方面。

A、营养性

B、价格性

C、季节性

D、地区性

322. 食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料( )高低的主要因素。

A、价格

B、知名度

C、利用率

D、食用价值

323. 按烹饪原料的来源属性，可将烹饪原料分为( )、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料四大类。

A、鲜活原料

B、干货原料

C、复制品原料

D、动物性原料

324. 可能会减少钙消化吸收的营养素是( )。

A、蛋白质

B、乳糖

C、植酸

D、维生素Ｄ

325. 不宜用来烹调狗肉的烹调方法是( )。

A、炖

B、烧

C、焖

D、炒

326. 鳊鱼是我国淡水鱼中比较著名的品种之一，以( )季节所产最肥。

A、秋季

B、夏季

C、春季

D、冬末春初

327. 龙虾是体形较大的海水虾，以( )沿海海域产量较高。

A、江苏

B、山东

C、辽宁

D、广东

328. 虾蟹属于( )。

A、甲壳类动物

B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物

329. 冷藏鲜蛋时的温度应控制在( )。

A、10℃

B、5℃

C、0℃

D、-5℃

330. 用蛋黄制作蛋黄酱，是利用了其( )。

A、黏合作用

B、起泡作用

C、胶体作用

D、乳化作用

331. 下列蔬菜中不属于根菜类蔬菜的是( )。

A、土豆（地下茎类）

B、萝卜

C、胡萝卜

D、芜菁

332. 鲜竹笋含有较多的( )，故食用时要先焯水或焐油处理。

A、碳酸

B、单宁物质

C、植物碱

D、草酸

333. 竹笋中品质最好的是( )。

A、春笋

B、夏笋

C、鞭笋

D、冬笋

334. 菠菜中含有较多的( )，故食用时要先焯水处理。

A、碳酸

B、单宁物质

C、植物碱

D、草酸

335. 莼菜是著名的水生叶菜，以( )所产品质最佳。

A、杭州西湖

B、萧山湘湖

C、江苏太湖

D、安徽巢湖

336. 属于我国特产的叶类蔬菜是( )。

A、生菜

B、菠菜

C、大白菜

D、卷心菜

337. 被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是( )。

A、青蒜

B、大葱

C、韭菜

D、芫荽

338. 下列果菜中属于浆果类的是( )。

A、黄瓜

B、西葫芦

C、茄子

D、四季豆

339. 下列面粉中面筋质含量最高的是( )。

A、普通粉

B、标准粉

C、富强粉

D、糕点粉

340. 用大豆加工豆腐等豆制品，主要是利用了大豆中的( )。

A、淀粉

B、纤维素

C、脂肪

D、蛋白质

341. 引起食品腐败变质的主要原因是( )。

A、 微生物的作用

B、 温度

C、 湿度

D、 氧气

342. 板栗的果实属于( )。

A、核果

B、瘦果

C、坚果

D、颖果

343. 我国食盐产量最高的是( )。

A、海盐

B、湖盐

C、井盐

D、岩盐

344. 下列调味品中不属于咸味调味品的是( )。

A、酱油

B、酱

C、豆豉

D、番茄酱

345. 食糖的主要成分是( )。

A、葡萄糖

B、饴糖

C、蔗糖

D、果糖

346. 酿造醋中质量最佳的是( )。

A、果醋

B、麸醋

C、酒醋

D、米醋

347. 下列调味料中主要呈麻味的是( )。

A、八角

B、花椒

C、胡椒

D、桂皮

348. 芥末是用( )的种子干燥后研磨成的粉末状调味料。

A、芥菜

B、萝卜

C、芫荽

D、胡椒

349. 猪夹心肉具有肌阔、( )、肉质紧、吸水量大的特点。

A、结缔组织多

B、脂肪组织多

C、肥瘦相间

D、肌间脂肪丰富

350. 牛的上脑位于( )的前部，靠近后脑，与短脑相连。

A、脊背

B、颈椎

C、脖头

D、肋排

351. 牛肋条肉的特点是( )，结缔组织丰富，属三级牛肉。

A、肉质坚实

B、肥肉为主

C、肥瘦相间

D、瘦肉为主

352. 羊脊背肉的特点是( )，肉色红润，属一级羊肉。

A、肉瘦筋多

B、肌纤维短

C、肉质较嫩

D、肉质粗老

353. 使用不同的刀法作用于同一原料，在原料的表面切割成某种图案条纹，使之直接呈现花形，或因受热收缩卷曲成花形，称之为 ( )。

A、剞刀

B、刀功

C、刀法

D、刀技

354. 麦穗花刀是先斜剞平行刀纹，再转90°角直剞平行刀纹，最后顺向切成( )的条块。

A、5cm×2.5cm

B、5cm×5cm

C、8cm×4cm

D、2.5cm×2.5cm

355. 荔枝花刀在原料表面剞的十字交叉刀纹，采用的是( )法。

A、直剞

B、斜剞

C、反刀剞

D、推刀剞

356. 眉毛花刀先在原料表面直剞的深度约为原料厚度的( )。

A、1/3

B、2/3

C、1/4

D、1/5

357. 牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞弧形刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈( )。

A、瓦楞形

B、花瓣形

C、散线形

D、蚌纹形

358. 色彩是反映菜肴质量的( )，从而对人们的心理产生极大的作用。

A、重要方面

B、人为因素

C、决定性因素

D、科学性指标

359. 菜肴的( )、卫生质量、( )等都会或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来。

A、营养价值；味感特征

B、营养价值；风味特点

C、文化价值；品质特点

D、文化价值；风味特点

360. 色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的( )产生极大的影响。

A、心态

B、消化吸收

C、生理

D、心理

361. 菜肴中通常以( )的色彩为基调，以( )的色彩为辅色，起衬托、点缀、烘托的作用。

A、辅料；主料

B、辅料；调料

C、主料；调料

D、主料；辅料

362. ( )是指将相似质地的原料组配在一起。

A、同质组配

B、异质组配

C、质量组合

D、质地组合

363. 刚腌不久的蔬菜含有大量的( )。

A、亚硝酸盐

B、三氧化二砷

C、砷酸钙

D、砷酸铅

364. 菜肴原料形状( )的原则，包括辅料服从主料、辅料形状尽量近似于主料等具体内容。

A、相似相配

B、相异相配

C、相同相配

D、相互配合

365. 菜肴的( )主要是指当食物加热和调味以后表现出来的嗅觉风味。

A、香味

B、气味

C、口味

D、滋味

366. 只有熟悉各种烹饪原料所具有的( )及其成熟后的( )，才能在菜肴组配时进行适当的搭配。

A、调味特性；香味特征

B、口味特征；口味特征

C、气味特征；气味特征

D、香味特征；香味特征

367. 扣是将菜肴所用原料( )摆放在碗内，成熟后( )盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

A、随意地；复入

B、有规则地；舀入

C、随意地；倒入

D、 有规则地；复入

368. ( )冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，次序有别等。

A、象形造型

B、几何图案

C、禽鸟造型

D、花卉造型

369. ( )是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。

A、龙虾刺身

B、糟熘三白

C、韭黄炒肉丝

D、三丝鸡茸蛋

370. 糊具有保护原料成分的能力，其中以( )的保护能力最强。

A、蛋泡糊

B、蛋清糊

C、蛋黄糊

D、酵面糊

371. 肉类原料的致嫩方法有( )致嫩、( )致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

A、碳酸钠；盐

B、碱；盐

C、碳酸氢钠；明矾

D、氢氧化钠；明矾

372. 碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类( )和B族维生素。

A、营养成分

B、矿物质

C、脂肪

D、蛋白质

373. 每100克牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用( )碳酸氢钠、静置2小时后即可。

A、0.5～1克

B、1～1.5克

C、1.5～2克

D、2～2.5克

374. 利用( )上浆致嫩时，一定要添加适量的糖，以缓解原料中的碱味。

A、碳酸氢钠

B、碳酸钠

C、氢氧化钠

D、氢氧化钙

375. 嫩肉粉致嫩的用量是：每( )肉料用嫩肉粉5～6克。

A、1000克

B、500克

C、250克

D、100克

376. 蛋清起泡的原理，主要是利用蛋清中所含的类卵黏蛋白和( )，经高速抽打后具有较强的发泡性能。

A、卵黏蛋白

B、卵清蛋白

C、卵白蛋白

D、抗胰蛋白酶

377. 调制蛋泡糊的粉料为( )或( )。

A、全麦粉；无筋粉

B、糯米粉；中筋粉

C、低筋粉；无筋粉

D、低筋粉；高筋粉

378. 脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织，是加入( )或泡打粉的缘故。

A、酵粉

B、面粉

C、米粉

D、淀粉

379. ( )调味的目的是使原料在烹制之前有一个基本的味。

A、烹调前

B、烹调中

C、烹调后

D、正式

380. 调味品投放顺序不同，影响各种调味品在原料中的( )和吸附量。

A、扩散量

B、渗透压

C、挥发性

D、标准化

381. 红烧鱼中途加醋，能减少鱼类原料中( )的损失。

A、维生素

B、蛋白质

C、矿物质

D、脂肪酸

382. ( )是指在原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，略带微酸。

A、明醋

B、暗醋

C、底醋

D、红醋

383. 牛奶中的脂肪含有较多的( )。

A、饱和脂肪酸

B、不饱和脂肪酸

C、胆固醇

D、脑磷脂

384. 在超过130℃时，味精可变为( )，产生毒性。

A、氯化钠

B、碳酸氢钠

C、焦谷氨酸钠

D、谷氨酸钠

385. 对于( )等干制的香料，加热时间越长溶出的香味越多，香气味越浓郁。

A、茴香、丁香、草果

B、茴香、丁香、花椒粉

C、茴香、丁香、胡椒面

D、茴香、丁香、五香粉

386. 下列说法正确的是( )。

A、用糖量最高的是荔枝味型菜，其次是糖醋味型菜，再次是蜜汁菜

B、用糖量最高的是糖醋味型菜，其次是蜜汁菜，再次是荔枝味型菜

C、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是荔枝味型菜，再次是糖醋味型菜

D、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是糖醋味型菜，再次是荔枝味型菜

387. 在调制咖喱味时，加入( )是确定基本味。

A、精盐

B、香醋

C、葱姜蒜

D、咖喱粉

388. 在麻辣味中，麻是指( )之味，辣是指辣椒、辣油之味。

A、花椒

B、八角

C、桂皮

D、麻油

389. 天然色素主要是从植物组织中提取的，如( )等。

A、绿菜汁、果汁

B、绿菜汁、苋菜红

C、柠檬黄、苋菜红

D、柠檬黄、绿菜汁

390. 制汤要选用新鲜的含( )、脂肪等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。

A、蛋白质

B、维生素

C、矿物质

D、鲜味

391. 汤按色泽可划分为( )和白汤两类。

A、清汤

B、毛汤

C、荤汤

D、素汤

392. 下列汤中按品泽划分的是( )。

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

393. 制汤原料中可溶性呈味( )含量高，经一定的时间煮制后，所得到的汤汁就会比较浓且鲜美。

A、风味物质

B、矿物质

C、蛋白质

D、调味品

394. 制汤原料中含丰富的( )可使汤汁乳化增稠。

A、胶原蛋白质

B、完全蛋白质

C、同源蛋白质

D、活性蛋白质

395. 制汤时若过早地加入食盐，会使汤汁溶液( )增大，加快原料中蛋白质变性凝固，从而导致原料中可溶性呈味物质难以浸出，影响汤汁的滋味。

A、清澈度

B、渗透压

C、粘稠度

D、溶解度

396. 对传热介质而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的( )和向食物所提供的( )多少。

A、稳定态；热量

B、可控性；热量

C、温度；时间

D、温度；热量

397. 旺火火焰高而稳定，火焰约高出炉口30～40cm，呈( )，光度明亮，热气逼人。

A、红黄色

B、白黄色

C、红色

D、蓝色

398. 火候运用与原料( )、形态密切相关，应区别对待。

A、性质

B、产地

C、季节

D、老嫩

399. 以水为介质的加热原则是：要形成质地( )菜肴，多以沸腾的水短时间加热。

A、脆嫩型

B、软烂型

C、酥脆型

D、酥烂型

400. 中式烹调中所谓( )，就是利用静止态油散热慢的特性对菜肴起保温作用的。

A、油焐法

B、热油封面

C、热锅冷油

D、划油法

401. 油的沸点可达200℃以上，如牛油为( )，猪油为221℃，豆油为230℃。

A、208℃

B、215℃

C、220℃

D、225℃

402. 要形成( )型的菜肴，应先用中温油，而后再用高温油分别短时间加热原料。

A、 外脆里嫩

B、 里外酥脆

C、软嫩暄松

D、滑爽细嫩

403. 热空气加热能利用( )直接将热量( )到原料表体。

A、热辐射；辐射

B、热辐射，传导

C、热传导；辐射

D、热传导；传导

404. 热空气加热是在辐射热和对流热的条件下，使原料表层( )，产生干脆焦香的风味。

A、碳化变性

B、碳化变脆

C、凝结变性

D、凝结碳化

405. 油加热( )是将食物中水分脱去，或使原料上色、增香、变脆的方法。

A、预熟处理法

B、高油温处理法

C、低油温处理法

D、滑油法

406. 油加热预熟处理是将食物中水分脱去，或使原料( )的方法。

A、脱色、增味、变脆

B、上色、增味、变软

C、脱色、增香、变软

D、上色、增香、变脆

407. ( )有放汽速蒸和足汽速蒸两种方法。

A、速蒸熟处理

B、久蒸熟处理

C、足汽蒸熟处理

D、汽导热蒸制

408. 食物中能量密度最高的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、淀粉

D、葡萄糖

409. 面烤法的菜肴具有( )，香醇质嫩，形态完整的特点。

A、原味浓郁

B、调料味浓

C、清淡味鲜

D、味道浓厚

410. ( )的原料必须加工成小件碎料，或在原料表面剞上花刀。

A、油爆法

B、酥炸法

C、清蒸法

D、脆熘法

411. 油爆法的调味多采用( )的方法。

A、米汤芡

B、水粉芡

C、自来芡

D、兑汁芡

412. 烩菜汤汁醇美而滑利，多为( )的风格。

A、汤多菜少

B、汤少菜多

C、半汤半菜

D、无汤有菜

413. 烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸腾后，用( )加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法。

A、中火或大火

B、中火或小火

C、大火或小火

D、大火或微火

414. 烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经( )收稠卤汁的加工方法。

A、微火

B、小火

C、中火

D、大火

415. 烹是将经过( )后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

A、炸或煎

B、汆

C、炒

D、爆

416. 从成熟方法的角度说，烹是一种( )的烹调方法。

A、以油加热

B、以水加热

C、水加热为主

D、水油兼用

417. 热制冷食菜肴在烹制方法上与热菜烹调方法是( )。

A、相近似的

B、完全一致的

C、有关联的

D、两个不同体系

418. 膳食中长期缺乏碘可引起( )。

A、甲状腺肿大

B、缺铁性贫血

C、佝偻病

D、克山病

419. 冷菜香味的感知必须是在( )时才能产生。

A、咀嚼

B、入口

C、吞咽

D、高温

420. 为了增加冷菜的浓香度，许多冷菜在烹制时需加入( )。

A、桂皮

B、香叶

C、香料

D、香精

421. 切配冷菜的刀、斩板、抹布等工具必须保持( )。

A、清洁

B、齐全

C、干燥

D、湿润

422. 使用冰箱保存冷菜时，( )必须严格分开，以防交叉污染。

A、无卤汁菜品之间

B、有卤汁菜品之间

C、成品与成品

D、成品与半成品

423. 热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、( )、热炝和白煮等。

A、醉

B、腌

C、酱

D、拌

424. 卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行( )的方法。

A、浸泡入味

B、加热熟制

C、旺火加热

D、断生处理

425. 汤卤是决定卤菜( )的关键性因素。

A、形、香、味

B、色、味、质

C、色、香、味

D、色、香、形

426. 老卤具有醇浓馥郁的复合美味，是因其( )的缘故。

A、呈鲜物质积累多

B、加入的鲜味调料多

C、保存时间长

D、含多种香料

427. 蔬菜可提供人体需要的( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、维生素

D、葡萄糖

428. ( )工艺是指将原料在沸水中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。

A、热炝

B、白煮

C、水煮

D、卤制

429. 为了达到热炝菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料( )后立即捞出。

A、熟烂

B、入味

C、断生

D、飘浮

430. 用含铅、镉的陶瓷容器长期盛装( )食品时，可能会引起中毒。

A、豆制品

B、鱼肉类

C、果汁

D、猪肉类

431.谷类食品中的营养素含量最大的是（ ）。

A、蛋白质

B、碳水化合物

C、维生素

D、脂肪

432.蔬菜、水果是下列营养素中的（ ）的重要来源。

A、蛋白质

B、维生素

C、脂类

D、维生素和无机盐

433.能用于防治甲状腺肿大，民间常叫“大脖子病”的是（ ）

A、蛋白质

B、脂肪 、

C、糖类物质

D、含碘物质

434.食品进入口腔就可发生化学性消化的是（ ）

A、蛋白质

B、淀粉

C、膳食纤维

D、油脂

435.下列营养素中不能供给热能的是（ ）

A、维生素

B、蛋白质

C、脂肪

D、葡萄糖

436.在人体内，下列元素属于微量元素的是（ ）

A、碳

B、钙

C、氮

D、铁

437.蔬菜在加工烹调等过程中，下列做法不利于保护维生素的是（ ）

A、先洗后切

B、大火急炒

C、加少量碱

D、现炒现吃

438.脂肪可促进（ ）的吸收

A、维生素

B、水溶性维生素

C、脂溶性维生素

D、所有营养素

439.因黄曲霉毒素而导致的慢性中毒，常由（ ）引起。

A、动物性原料

B、真菌类食物

C、海产类原料

D、粮食及油料食物

440.含有完全蛋白质（ ）

A、肉皮

B、麦类

C、蹄筋

D、大豆

441.夹的菜品需将外皮原料切成（ ）形。

A、双圆片

B、单圆片

C、夹刀片

D、菱形片

442.下面四者中以（ ）热导率最大。

A、空气

B、脂肪

C、水分

D、蜂蜜

443.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

444.捶是将原料加工成（ ）的一种组配手法。

A、片状

B、泥状

C、茸状

D、丝状

445.成熟工艺中（ ）熟制方法配合使用是复合熟制法与单一熟制法的最大不同点。

A、多种

B、四种

C、三种

D、两种

446.属于贝类原料中头足类的是。

A、贻贝

B、竹蛏

C、海螺

D、章鱼

447.下列不属于炸制工艺注意事项的是（ ）。

A、控制炸制时间

B、油量要充分

C、保持油的清洁

D、保持气体充足

448.加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是（ ）。

A、有利于入味

B、增加吸水性

C、提高营养

D、便于成熟

449.高档菜肴的定价采取了高价的做法以衬托消费者身份和地位的做法属于（ ）。

A、撇脂定价策略

B、满意定价策略

C、渗透定价策略

D、声望定价策略

450.职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的（ ），提高市场竞争能力。

A、产品品牌

B、文化品牌

C、企业形象

D、个人形象

451.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

452.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

453.下列调料中不属于调料着色的原料是（ ）。

A、橙汁

B、柠檬汁

C、柠檬黄

D、木瓜

454.下列肉制品中属于腌腊制品的是（ ）。

A、咸肉

B、腊肉

C、火腿

D、香肠

455.调制澄粉面坯，应将澄粉倒入（ ）锅中制熟。

A、热水

B、开水

C、温水

D、凉水

456.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

457.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（ ）。

A、维生素A

B、维生素D

C、维生素E

D、维生素B1

458.（ ），蛋白质含量越高，制成的鱼鳞胶越好。

A、鱼鳞越小

B、鱼鳞越多

C、鱼鳞越大

D、鱼鳞越细

459.道德是通过利益来（ ）人们之间的关系的。

A、调节和协调

B、强制性规范

C、确定和划分

D、考察和检验

460.汤糊茸胶是按茸泥的哪种特性分类出来的（ ）。

A、浓度

B、色泽

C、颗粒

D、弹性

461.月初食品库存额是30，876.00元，月末账面库存额是1，784.00元，本月领

用食品成本是72，327.00元，本月进货额则是（）。

A、62，678.00元

B、82，628.00元

C、43，235.00元

D、42，357.00元

462.千岛汁在烹饪中主要用于（ ）。

A、热菜调味

B、蛋糕调味

C、中点调味

D、蔬菜色拉调味

463.鱼蓉面坯调制时，生粉应（ ）加入，再搅拌成坯。

A、早些

B、晚些

C、在工艺中间

D、最后

464.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

465.下列汤中按品泽划分的是（ ）。

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

466.蒜香骨一般将排骨改刀成（ ）的段。

A、2厘米长

B、3厘米长

C、4厘米长

D、6厘米长

467.（ ）是专门用于制作油炸食品的炉具。

A、蒸汽炉具

B、汤炉

C、煤气油炸炉

D、煤气炒炉

468.有些有机酸会与金属离子结合，形成难溶性的盐或化合物，因些必须除去。

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

469.为油酥制品—小鸡酥保持较好的造型，使用（ ）较好。

A、豆沙馅

B、枷樱馅

C、三鲜馅

D、猪肉馅

470.（ ）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

471.灭蝇诱饵中“百敌虫”的浓度一般为（ ）。

A、0.001

B、0.005

C、0.01

D、0.1

472.运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是原料成本额，

二是（ ）。

A、主料成本

B、产品利润

C、菜肴毛利

D、成本系数

473.江苏阳澄湖大闸蟹的盛产期是（ ）。

A、清明节前后

B、端午节前后

C、中秋节前后

D、春节前后

474.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

475.水煮牛肉的烹饪方法是（ ）。

A、煮

B、汆

C、油爆

D、烧

476.人和高等动物的味感部位主要限于（ ）。

A、口腔

B、舌头

C、咽喉

D、舌表面

477.烹调师应该具有高度的工作责任心，它体现在（ ）。

A、忠于职守，爱岗敬业

B、讲究质量，注重信誉

C、尊师爱徒，团结协作

D、积极进取，开拓创新

478.制虾饺馅时，大虾是用（ ）剁烂成泥。

A、刀刃

B、刀面

C、刀尖

D、刀背

479.回锅肉的烹饪方法是（ ）。

A、滑炒

B、煸炒

C、煎

D、熘

480.食品营养学中提倡的合理洗涤是指（ ）。

A、用力搓洗

B、多遍掏洗

C、反复冲洗

D、以洗净为度

481.烹饪中运用较多的干肉皮是（ ）。

A、牛皮

B、羊皮

C、驴皮

D、猪皮

482.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

483.水晶虾球在调制虾茸时不宜添加的原料是（ ）。

A、葱末

B、姜末

C、酒

D、水

484.川菜中甜、咸、酸、辣、香、鲜平行并重的味型是（ ）。

A、陈皮味

B、胡辣味

C、怪味

D、酸辣味

485.“十里不同风，百里不同俗”真正反映出我国众多地域民族饮食文化的（ ）。

A、差异性

B、包容性

C、排他性

D、兼容性

486.社会公德、（ ）和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、国家公德

B、集体公德

C、家庭婚姻道德

D、行为道德

487.下列品种属于华东地区传统菜肴的是（ ）。

A、水晶肴肉

B、沔阳三蒸

C、酥烤云腿

D、过油肉

488.属于潮州地区传统风味的一组菜肴是（ ）。

A、佛手排骨、玫瑰焗双鸽、云腿护国菜

B、爽口牛丸、烧雁鹅、姜蓉白切鸡

C、扁米酥鸭、回锅肉、酥香果肉

D、云腿护国菜、烧雁鹅、香滑芋泥

489.属于其他豆类但除外。

A、绿豆

B、豌豆

C、蚕豆

D、青豆

490.小火和微火，火焰微小，光度发暗，热气（ ）。

A、灼人

B、较大

C、不足

D、无感觉

491. 整鸡去骨应选用( )生的肥壮母鸡。

A、5~6个月

B、 8~9个月

C、一年左右

D、 一年半左右

492. 职业道德建设应与建立和完善职业道德( )结合起来。

A、技术体系

B、 服务机制

C、监督机制

D、 传统观念

493. 适合于焖发的原料是( )。

A、木耳

B、海蜇

C、海参

D、香菇

494. 适合于碱发的原料是( )。

A、墨鱼

B、鱼唇

C、鱼骨

D、裙边

495. 食品中的细菌主要包括致病菌、相对致病菌和( )。

A、非致病菌

B、霉菌

C、霉菌毒素

D、病毒

496. 以假种皮为食用对象的水果是( )。

A、苹果 B、橘子 C、桃子 D、龙眼

497. 下列正确的卤水调配操作程序是( )。

B、 香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→调色→煮制香料→煮制

A、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→调色→煮制

C、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→煮制→调色

D、 香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→煮制→煮制香料→调色

498. 细菌性食物中毒不包括( )。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、 霉变甘蔗中毒

499. 熟碱水的配制方法是：4500克开水加( )碱面和200石灰，搅匀溶化后，再加冷水4500克，静置澄清去渣即成。

A、200克 B、 300克 C、400克 D、 500克

500. 易引起肉毒梭菌食物中毒的食品是( )。

A、豆豉 B、 奶油蛋糕 C、剩饭 D、 凉糕

**二、判断题**

1.( )盐技法与热盐技法的技术要领相同。

2.( )浸法又分为油浸法.汤浸法和水浸法三种方法。

3.( )清汤的主料为鲜料。

4.( )动物肝脏.肾脏.鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。

5.( )我国南方气温高，湿度大，粮油及其制品中黄曲霉素检出率是较高的。

6.( )饮食卫生“五四”制规定环境卫生要采取“四定”办法，即定人.定点.定时间.定标准，划片分工，包干负责。

7.( )《饮膳正要》是一部关于烹调理论和技艺的古籍。

8.( )《随园食单》是先秦时期文人袁枚所著。

9.( )烹饪原料在受热过程中发生的凝固作用与淀粉含量密切相关。

10.( )咸味是单一味中唯一能独立用于成品菜的味。

11.( )鳝肚是海鳗鳔的干制品，呈圆筒形，两头尖。

12.( )粤菜把竹笋按季节分为四种，即春季笔笋.夏季鲜笋.秋季茭笋.冬季冬笋。 13.正确的分档取料能合理使用原料，提高其使用价值;还能提高菜肴质量，突出烹调的特色。

14.( )刚宰杀的猪肉最新鲜，食味最好。

15.( )平刀法能加工出件大而薄，并且比较均匀的片状物料。

16.( )菜肴的香气是令人产生食欲的第一要素。

17.( )粤菜的芡色分红芡.黄芡.白芡.清芡.青芡.黑芡等六大类。

18.( )腌虾仁的配方是鲜虾肉500克，精盐5克，味精6克，淀粉6克，蛋清20克，食粉1.5克。

19.( )在餐饮工作中，同事间应提倡尊重师长.耐心授徒和团结协作精神。

20.( )按调味工艺分,调味分为一次性调味和多次性调味两种方法.

21.( )学习烹饪的基础观要求基本功训练应结合新品种的学习与开发。

22.( )粤菜是以广州菜为代表，以广州菜.潮州菜和客家菜为主体所组成。

23.( )氨基酸是组成蛋白质的最基本单位。

24.( )当燃气炉具失火时，首先必须拿二氧化碳灭火器灭火。

25.( )鹅的烫毛水温应是75～80℃之间。

26.( )鲟鱼又叫鲟龙鱼，身上无鳞，有5 纵行菱形骨板，俗称鳞甲。

27.( )广东有名的靓芋头品种是荔浦芋。

28.( )青蟹又叫作海蟹。

29.( )炒烹调法分为泡油炒.软炒等五种炒法。

30.( )潮州菜的“三多”是指海鲜菜品多.筵席佐料多和素菜多。

31.( )维生素C广泛存在于各种动植物性食物中。

32.( )形状大的原料清炸时，应采取温油浸炸的方法，以使其成熟。

33.( )龙井虾仁炒制时既要加入茶叶，也要加入茶汁，而茶香鸡块中只加入茶汁。

34.( )《随园食单》刊行于乾隆年间，书中包括烹饪理论和名菜介绍两大部分，是一部有世界影响的烹饪专著。

35.( )盐腌制品对产品色泽上要求，只求正常，不求艳丽。

36.( )猪上脑肉具有肌纤维粗短.结缔组织多.质地老的特点，适用于熘.汆.涮等。

37.( )蔬果中含有丰富的维生素，尤其以维生素C和胡萝卜素为较多。

38.( )广义的成本是指构成产品的人工耗费之和。

39.( )菜肴的香味主要是指当食物未加热时和调味以后表现出来的嗅觉风味。

40.( )一般的烹调加工过程能够完全杀灭葡萄球肠毒素。

41.( ).某菜用肉丝200克，已知猪通脊进价22元/千克，加工成肉丝净料率为80%，下脚料碎肉作价每公斤10元。其它原料成本25元，若销售毛利率40%，该菜售价50元。

42.( )炸发适用于鱼肚.蹄筋等，具体涨发方法完全一样。

43.( )就追求本味而言，普通基础汤应以单一原料的汤为佳。

44.( )烹调研究的目的和方向是向人们提供多式多样的名菜美点。

45.( )几何图案冷菜的拼摆原则是：乱中求整，构图对称，荤素有别等。

46.( )都制法要用文火烧靠.文火收汤。

47.( )清洗干净的牡蛎应放入淡盐水中静置吐沙。

48.( )油泡菜式由主料和料头组成菜肴，且主料只能是肉料。

49.( )热荤菜常常是筵席的一个组成部分，它选料精美.制作考究.口味清爽.质量标准高，是筵席规格和技艺的体现，可称为筵席的灵魂。

50.( )甲鱼在去除黑衣时，烫制的温度在80度时，烫制时间应控制在2分钟左右。

51.( )调不可以满足人们对营养的需要。

52.( )红皮蒜多为大瓣蒜，外皮呈紫红色，蒜瓣大，瓣数少，辣味浓，品质佳。

53.( )弯刀法下还分出两种刀法。

54.( )烧制菜肴制作后期，转旺火挂欠或不挂欠。

55.( )僵直的鱼尾不下垂.鳃紧闭.口不张.体表有光泽等是鲜鱼的标志。

56.( )腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

57.( )百合的品种很多，具有食用价值的仅有卷丹.山丹.天香百合.白花百合等几种。

58.( )沙门氏菌在冰冻的土壤中可以越冬。

59.( )传统清炒方法庆无芡计，清爽可口。

60.( )安全电压是指施加于人体上一定时间不会造成人体死亡的电压。

61.( )开水白菜在焯水时一定要焯透，必须达到八成熟。

62.( )蟑螂可传播肠道传染病和寄生虫病。

63.( )宰杀龙虾时先扭断虾头，切断虾尾，令龙虾排尿。

64.( )菜心是最常用的蔬菜，叶形有狭长.长圆形和卵形等多个品种，广州的菜心以青骨柳叶形状为好。

65.( )高温油使油脂本身的化学结构发生变化，还可产生苯并芘等有毒物质。

66.( )按香气的混合状况分，香可分成清香.浓香和芳香三种。

67.( )秦川黄牛体形庞大，毛色以棕黄色居多。

68.( )《饮膳正要》是忽思慧在对营养食物.补益药品作了长期研究，并积累了丰富的养生经验写成的。

69.( )毒蘑菇一般多生于粪肥或腐物上；当与银器共煮时，可使银器变黑。

70.( )食品添加剂碳酸氢钠的俗称是食粉(小苏打)。

71.( )《随园食单》不只是名菜介绍，而且包括了烹饪原理，系一部有世界影响的烹饪专著。

72.( )大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

73.( )进食酸性水果不会引起机体酸碱平衡的紊乱。

74.( )在原料初步熟处理中，将原料放在温油或热油内略为加热一下的方法称为炸。

75.( )在配菜中，相似相配，这是形配合的原则，即丝配丝.条配条.片配片.丁配丁.块配块，这一原则适用于所有的菜肴。

76.( )通过对原料的刀工美化，可使菜品中的原料形态得到确定。

77.( )烹饪的基本工艺流程中，精加工工序涉及的岗位是砧板。

78.( )紫菜呈叶状，藻体宽厚，色泽深褐，并含有丰富的碘。

79.( )推行安全系统工程，就可以避免伤亡事故。

80.( )强化食物中的营养强化剂，数量越多，越有利于人体健康。

81.( )澄粉没有烫熟将使澄粉面坯品种出现成品破裂现象。

82.( )电器设备保护接地的做法是将电器外壳直接与地面相接触。

83.( )“五谷为养”是指维持人体生命的活动所必需的养分主要由谷类和豆类食物来提供。84.( )脆皮大肠在煮制时一定煮透，先用清水煮，再用白卤水煮入味，然后才能挂糖浆。85.( )多数水溶性蛋白质受热后都会产生凝固作用。

86.( )调味品按形状分可分为粉状.粒状.液状.稀酱状.浓酱状.油状等六大类。

87..( )红色芡汁多以酱油.酱品为调色原料。

88.( )按中毒病因划分，食物中毒分为细菌性食物中毒.有毒动植物食物中毒.化学性食物中毒和霉菌毒素(真菌)食物中毒等四大类。

89.( )干菜经过干制，由于脱水，故维生素C的损失相当严重。

90.( )食品卫生法中对食品.食品添加剂.食品容器.食品包装物.食品工用具和设备的卫生均提出了要求。

91.( )滑炒的原料常加工成块.条.球等形状。

92.( )按汤的色泽可分为普通清汤和高级清汤两类。

93.( )按菜肴香气的混合状况分类，分为纯香和复合香。

64.( )口腔中只进行食物的机械性消化。

95.( )肉皮含丰富的胶原蛋白，属于完全蛋白质。

96.( )醋的主要化学成分是乙酸乙酯。

97.( )维持体温的热量占肌体总能量的50%以上。

98.( )油发就是把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

99.( )饮食业成本控制中，由于可以控制的成本比重大，加强成本管理就显得非常重要

100.( )色彩艳，而且有光泽的蔬菜，都具有良好的新鲜度。

101.( )几何图案冷菜的拼摆原则是：乱中求整，构图对称，荤素有别等。

102.( )暗炉烤包括网丝烤.炙炉烤.铁板烤等。

103.( )成本核算的任务之一是揭示成本提高或减低的原因。

104.( )烹是将经过炸或煎后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

105.( )动物肝脏可以预防“夜盲症”。

106.( )菜肴造型实质是对食品原料进行拼摆。

107.( )《随园食单》中的烹饪原理部分，分别为须知单和戒单两章，系统地总结中国古代烹饪技术的宝贵经验。

108.( )《黄帝内经》对平衡膳食和饮食原则有具体.完整.科学的论述。

109.( )烹调基础汤是指餐前利口开胃汤。

110.( )白蘑是口蘑中最名贵的种类，主要产于内蒙古和河北。

111.( )蛋白质是一种结构非常复杂的高分子有机化合物，主要由碳.氢.氧.氮(C.H.O.N)等四种元素组成。

112.( )对于面点加工设备的故障由熟悉此设备的面点制作员修理即可。

113.( )冷盘以造型.色彩.气味等感性印象，引起人们的认识和判断，从而产生美感。

114.( )五香豆腐干色泽棕黄，薄厚均匀，四角完整，柔软有劲，咸度适口，有五香味。

115.( )谷类原料的限制氨基酸是赖氨酸。

116.( )鱼的头部肌肉都不发达，因而不能单独作为烹饪原料使用。

117.( )羔烧适用于植物性原料。

118.( )使用荔枝花刀美化原料，原料的质地软细。

119.( )食醋是调制鱼香.荔枝等味型的重要调料。

120.( )尊师爱徒.团结协作的具体要求包括师德高尚.一致对外.注重实效.开拓创新等几个方面。

121.( )用电烤箱进行加工时，必须有人值守，使用完毕后不需要切断总电源。

122.( )炒牛奶时，锅.勺和油要十分干净，尽量用新鲜的浅色油。

123.( )对鸡腿进行分割加工，第一步就是要找到股骨与髋骨的连接处，并将两骨分开。

124.( )桂皮为北方作物，主要分布在河南.山东等地。

125.( )鲜活原料主要是指活的动物性原料。

126.( )半围点缀花的摆放要求是：不对称，但要协调。

127.( )用酒腌制肥肉可以解腻，是因为酒中含有浓香。

128.( )狮头鹅为大型肉用鹅品种，皮下脂肪发达，肉质较为细嫩。

129.( )河南淮阳黄花鲜艳夺目，多为桔黄色。

130.( )刀工美化，最主要的作用就是便于食用。

131.( )渍制品大多香气正常，质地脆嫩，味甜或酸甜。

132.( )将经过加工的各种装饰花型，围摆或镶嵌在整盘的四周或中心，此技法称装饰点缀花。

133.( )南豆腐以色泽洁白，质地细嫩，四角完整，不裂不流脑，无杂质和异味为佳。

134.( )所谓菜品的地方风味特色，就是选用本地特有的烹饪原料，以本地惯用的烹调方法，制作出符合本地口味嗜好的菜肴风味。

135.( )低钠盐中的氯化钠含量为65%。

136.( )调味可以改变菜品原料固有的属性，使其变色.变气.变形。

137.( )冻肉虽色泽.香味不如鲜肉，但可杜绝微生物污染，可完全灭菌。

138.( )盐醋搓洗法是先加入盐和醋浸泡原料后，再进行洗涤，以去除原料外层的黏液和异物。

139.( )厨房的冷藏设备最好配备两套，以防止食品的生熟交叉污染。

140.( )猪按地区划分可划分为本地型和引进型。

141.( )菜肴的香味主要是指当食物未加热时和调味以后表现出来的嗅觉风味。

142.( )红烧鱼中途加醋，能减少鱼类原料中蛋白质的损失，特别是有去脂增香的作用。

143.( )挂勾芡汁均匀后就要离火起锅，以保持共计形成后的最佳状态。

144.( )鳗鱼肉质洁白，质地坚实，滋味腥鲜。

145.( )超高温处理法要求在100℃～120℃之间保温加热10秒钟。

146.( )脆皮炸鸡在斩件时，为了使外皮整齐，斩件时鸡皮要朝上。

147.( )根据进行方式，提供的食品和饮料的不同，酒会可区为四种形式：冷餐酒会.鸡尾酒会.香槟酒会和菜会。

148.( )秦川黄牛体形庞大，毛色以棕黄色居多。

149.( )科尼什鸡是原产美国的肉用型鸡种。

150.( )炉灶间烹调时使用的精盐.味精.白糖等调味品，为防潮调味罐应及时加盖。

151.( )中餐工艺复杂，实现复合味汁规范化.标准化.科学化不太可能。

152.( )拌芡法必须是原料接近成熟时，再倒入芡汁，包裹均匀即可。

153.( )爆炸有化学性爆炸和物理性爆炸。

154.( )防止交叉感染最有效的措施是注意消毒。

155.( )在经济发达地区提倡膳食营养平衡对预防“营养性疾病”更具有重大意义。

156.( )整料出骨原料具有形态美观.易于成熟入味和成品方便食用等作用。

157.( )软炸后的菜肴柔软细嫩，一般都可直接食用。

158.( )鲆鱼主要产于我国渤海渔场。

159.( )在厨房范围内，成本核算主要是对耗用原材料成本的核算。

160.( )普通丝瓜，瓜条细长，表皮光滑，无棱角，色青绿。

161.( )感官鉴定法是凭借实践经验和理性知识，通过视觉和触觉对原料色彩及质地进行的检验。

162.( )生产计划的制订可以促使饮食企业对实际的和潜在的消费情况进行比较，及时采取改良措施。

163.( )燃气设备在日常使用中不需要注意检漏。

164.( )清除牛肚领上的黑膜，用手从边缘处开始撕掉即可。

165.( )基础汤的制作水平是鉴定操作者技术水平的重要考核内容。

166.( )晚秋苹果质地松软，甜度大。

167.( )将牛蹄筋加调料继续蒸一下，目的是弥补涨发不足。

168.( )酱菜色泽黄棕，其质量以有酱香味，咸甜适口，有鲜味无异味，口脆无杂质为佳。

169.( )挂勾芡汁均匀后就要离火起锅，以保持共计形成后的最佳状态。

170.( )地方供电公司应对厨房安全用电负责。

171. ( )结缔组织是肌体的保护组织，它的主要功用是赋于肉的伸缩性和韧性。

172. ( )任何家畜的胴体结构均由肌肉组织、结缔组织、脂肪组织和硬骨组织四部分构成。

173. ( )结缔组织烹调时不易熟烂。

174. ( )结缔组织主要由丙种球蛋白和弹性蛋白构成。

175. ( )肉——按习惯系指家畜经屠宰后，除去头、蹄、内脏所剩的精肉部分。

176. ( )畜体中的结缔组织含量越高，肉的品质越好。

177. ( )猪肉的特点是肌肉纤维细而软，结缔组织少，色泽鲜红。

178. ( )在制作清炖蟹粉狮子头时，净猪肋条肉的比例为瘦七成、肥三成。

179. ( )猪肉细嫩味美，一般无膻臊等异味，结缔组织比其他家畜少，因此在烹饪应用上比较广泛。

180. ( )牛肉在烹饪应用中大多以主料出现，做配料不多。

181. ( )幼绵羊的肉俗称羔羊肉。

182. ( )选用猪肉时，应注意识别病猪肉和死猪肉，一般健康猪肉呈暗红色。

183. ( )牛腩最适合的烹调方法是烧、炖等。

184. ( )北京填鸭的肌肉组织比九斤黄的肌肉组织要粗糙些。

185. ( )雄禽的肌肉组织较细，雌禽的肌肉纤维较粗糙。

186. ( )禽类脂肪熔点低，易被人体消化吸收。

187. ( )最适合制汤的鸡是笋鸡。

188. ( )大小黄鱼的外形较相似，形体有大小区别，大黄鱼鳞比较大，小黄鱼鳞比较小。

189. ( )鱼肉是提供动物性蛋白的重要来源。

190. ( )鱼体中的鳔是鱼类在水中升降的重要器官，深海鱼和软骨鱼类的鳔比较大。

191. ( )鱼鳞为鱼类的外骨骼，具有保护鱼体的作用，可分为盾鳞、骨鳞、硬鳞三种。

192. ( )鱼的肌肉主要是由骨骼肌构成的。

193. ( )鱼肉是指除去头、内脏、骨等剩下的部分，一般称为可食部分。

194. ( )由于带鱼皮下含脂肪较高，所以长时间存放会使脂肪氧化腐败，而使表面发黄。

195. ( )带鱼性凶猛，以小型鱼虾为食，但不食同种幼鱼。

196. ( )大黄鱼上唇长于下唇。

197. ( )小黄鱼的上下唇等长，前端呈尖形。

198. ( )鱼的骨骼肌组成与哺乳动物不同。

199. ( )小黄鱼的脂肪含量比大黄鱼高。

200. ( )大黄鱼蛋白质含量略低于小黄鱼。

201. ( )带鱼无腹鳍，背鳍特别长，一直延伸至尾部。

202. ( )鳜鱼属于海水鱼类。

203. ( )鲤鱼是我国重要的经济鱼类之一。

204. ( )鳜鱼鳞细小，背鳍分两部分，前部有12根硬刺。

205. ( )鲤鱼红、白肌较多，脂多，刺少，味鲜美。

206. ( )豆油是从大豆中提取的，主要产于我国东北各省。

207. ( )花生油是从花生中提取的，主要产于我国东北地区。

208. ( )硬化油为植物油，是经加氢处理后制成的固体油块，不能食用。

209. ( )色拉油可以直接食用。

210. ( )毛油经加工处理后可以食用。

211. ( )油脂根据来源分为动物油脂、植物油脂和猪油三大类。

212. ( )油脂变质不严重时，可用油脂再生剂处理，使油脂能重新使用。

213. ( )在烹调中，食用油脂能很好地粘附在食品上，从而改变菜肴的滋味和光泽。

214. ( )食用油脂能充分溶于水中，粘度比较小。

215. ( )油脂的熔点影响人体对脂肪的消化吸收率，熔点高于体温时，难以消化吸收。

216. ( )利用不同食用油脂的色泽和气味可以增加食品的风味。

217. ( )油脂中的色素一般对人体无害，精炼后可将色素脱去。

218. ( )油脂中脂肪含量的多少是衡量营养价值高低的重要依据。

219. ( )维生素D只存在于动物油脂中。

220. ( )食用油脂的主要成分是磷脂。

221. ( )食用油脂中含有少量的蜡，所以在冬季能引起油脂的混浊。

222. ( )动物油脂中色素物质含量较少，色泽较浅。

223. ( )植物油脂中色素物质含量多，颜色较深。

224. ( )制作奶汤是利用油脂的脂化作用。

225. ( )油脂的熔点低于体温时，消化率高。

226. ( )淀粉是烹调中重要的辅助原料之一，主要用于上浆、挂糊、勾芡。

227. ( )淀粉是由多个单糖分子聚合而成的多糖聚合物。

228. ( )琼脂是用石花菜和鸡毛菜加工而成的，有条状或片状。

229. ( )在食品添加剂中，柠檬黄为橙黄色粉末，无臭，易溶于水，难溶于油脂，遇酸变红，遇碱稳定。

230. ( )在烹调中，明胶主要用于凉拌菜，使菜肴口感柔软。

231. ( )叶绿素是存在于植物体内的一种绿色色素，它使蔬菜和未成熟果实呈现红色。

232. ( )板栗适于烧、炸等烹调方法。

233. ( )早熟苹果成熟期在每年的8月下旬至9月下旬。

234. ( )贴的菜肴制作比较精细，一般是以肥肉垫底，中间放上主料，再盖青菜叶或加以其他点缀，煎时要用小火。

235. ( )贴是将两种或两种以上原料改刀后，挂上糊粘合在一起，下入锅内两面煎熟的一种方法。

236. ( )贴是一种特殊的烹调方法，一般使用两种原料，其中将一种原料加工成泥茸状，另一种原料则加工成较大的薄片。

237. ( )塌的菜肴带汁，所以在煎好后要多添汤，将汁收尽后再出锅。

238. ( )塌是将原料改刀后，用油煎至金黄时再加入汤汁及调料，用小火收尽汁即好的一种方法。

239. ( )塌菜特点在操作上与煎相似，但成品特点却有很大的区别，塌菜质地酥软，味醇，形色美观。

240. ( )煨是将块较大、质地较老韧的烹调原料在较多的汤汁中用慢火长时间烹制的一种烹调方法。

241. ( )煨是将经过炸、煎、煸炒或水煮后的原料放入陶制器皿中加调料及汤汁，用旺火长时间加热成熟的一种方法。

242. ( )煨制的原料多在烹调前要先经过熟处理，而且使用的多是砂锅或特制的陶罐。

243. ( )制作蜜汁的要点是选料要精，先加蜂蜜，掌握好火候。

244. ( )制作蜜汁是将原料放入白糖中，用小火将汁收浓即好的一种方法。

245. ( )蜜汁是一种带汁甜菜的烹调方法，多用于水果，其菜肴的特点是软糯香甜，形色美观。

246. ( )挂浆是将原料改刀后挂糊或不挂糊，用油炸熟，趁热挂上熬好的糖浆的一种方法。

247. ( )挂霜是一种纯甜口的菜肴，酥脆香甜，形状整齐，互不粘连。

248. ( )挂霜是将原料炸熟后撒上白糖的一种方法。

249. ( )明炉烤一般是敞口的火炉或火盆，炉上置有铁架，烤时需将原料用烤叉叉好或放在烤盘内，再搁铁架上反复烤制。

250. ( )烤是将原料加工成半成品以后，放入烤炉，利用传导热能使其成熟的一种方法。

251.( )在20℃左右的水中解冻比在25℃左右的空气中解冻速度要快。

252.( )鸡蓉胶的最佳选料是鸡腿肉。 

253.( )风味性拍粉对油温有一定的要求，一般初炸温度控制在160℃左右，复炸温度在190℃左右。 

254.( )菜肴色彩组配既可顺色搭配，也可花色搭配。

255.( )清水浸泡法可较长时间保存雕品。

256.( )半解冻状态是肉类原料烹饪加工中最佳的解冻状态。

257.( )我国卫生部门规定婴幼儿食用的糕点和菜肴中不得使用苋菜红染色。

258.( )调蓉胶时应先加盐后放水。

259.( )上浆的主料一般是动物性的肌肉组织，并且料形必须是片、条、丁等小型的形状。

260.( )在实际生活中，我们使用的大部分水果是属于采收成熟期的水果。

261.( )姜、葱经加热后，刺激性气味就会变成香甜的风味。

262.( )温水面团比冷水面团水温较高，所以筋力更强、韧性更强。

263.( )食品雕刻制品，一般以欣赏为主，食用为辅。

264.( )在食品雕刻中，瓜盅、瓜灯的雕刻形式属于镂空雕。

265.( )菜肴“菊花鱼”的烹调方法为脆熘。

266.( )一般来说，以汽为介质要形成极嫩的菜肴，运用火候时用足气速蒸。

267.( )将同样大小的两片不同的原料，在中间划1-3刀，再从一头穿入拉紧成麻花状的生坯。这种热菜组配的方法称为“套”。

268.( )由于受某一种味觉的呈味物质影响，使得另外一种味觉的呈味物质原有的味觉发生了改变，这种现象称为味的抵消现象。

269.( )制作“水晶虾球”、“狮子头”这类菜肴时所调制的蓉胶为硬质蓉胶。

270.( )对酥烂易碎原料，如羊膏、脊肉等常采用锯切的刀法。

271.( )自然缓慢解冻法是风味保持最佳的解冻方法。

272.( )鳙鱼头、尾与青鱼头、尾相比，鳙鱼头、尾的质量比青鱼头、尾好。

273.( )宴席中合理安排素菜，能改善宴席食物的营养结构，调节人体酸碱平衡，去腻解酒，变化口味；增进食欲，促进消化。

274.( )掌握火候是菜肴质量好坏的关键。

275.( )制汤时为了保持汤色清澈，一般采用旺火长时间加热。

276.( )引起厨房食品事故的原因是食品污染和食物中毒。

277.( )凡是有炒芝麻香味的火腿皆为上品。

278.( )碱水涨发前，一定要用清水将干货原料涨软，减少碱溶液对原料的腐蚀。

279.( )将原料嵌进刀刃随刀扬起剁下断离的方法是拍刀剁。

280.( )北京烤鸭红亮诱人的色泽是利用蜂蜜在加热中变化形成的。

281.( )制作蓉胶的最佳温度是在10℃左右。

282.( )水果的质量、风味在采收成熟期就已经达到最佳程度。

283.( )不同动物肌肉中所含的脂肪，加热后可形成不同的风味。

284.( )预熟工艺中的“走红”是利用高温油炸后的原料有助于吸收调味品中的色泽这一特。

285.( )原料中的营养素分为有机物质和无机物质两大类。

286.( )理化鉴别是可以用眼看、用手摸来进行的。

287.( )烹饪原料在常温下随时都会变质的。

288.( )烤麸是用面粉制成。

289.( )谷类原料中主要营养成分为淀粉。

290.( )甘薯中主要含有大量的淀粉，无糖分。

291.( )高粱米中所含脂肪及铁要比大米少。

292.( )荷兰芹与中国的香菜是一样的。

293.( )灯笼辣椒的果实呈扁圆形或圆筒形，果实大，颜色有绿、红或黄。

294.( )黄瓜与青瓜的区别是表皮的颜色不同。

295.( )蛋清糊适用于松炸类制品，如雪衣大虾等。

296.( )制作荤白汤时宜用小火、长时间加热。

297.( )制作“拔丝土豆”时无需上浆和挂糊。

298.( )在30。C 左右时人的味觉感受最为敏感。

299.( )设计宴席菜单是无需考虑就餐者的年龄大小和人数，只要根据餐标制定菜单即可。

300.( )要求口味清爽的菜肴不需勾芡，特别是炒蔬菜类。

301.( )食品在腐败变质过程中，其本身的组成和性质也起着重要的作用。

302.( )一般食品的pH在4.5以下可抑制多数腐败菌的生长。

303.( )酸牛奶是以牛奶为原料加入乳酸菌发酵剂而制成的产品。

304.( )高温油使油脂本身的化学结构发生变化，还可产生苯并芘等有毒物质。

305.( )蛋白质的消化过程主要发生在小肠。

306.( )胆汁是由胆囊分泌的。

307.( )谷类原料是维生素Ａ的重要来源。

308.( )水产类原料中胆固醇的含量均较高。

309.( )发展中国家膳食结构中动物性食物过少而以植物性食物为主。

310.( )饮食企业管理人员面临的成本类型都是可以控制的。

311.( )计算调味半成品成本时，总成本计算应扣除下脚料的价值。

312.( )宴会菜点品种和数量安排的根本依据是可容成本。

313.( )宴会成本核算在分析宴会订单后即可安排菜点品种和数量。

314.( )尾数定价策略主要是对价格中的最后一个数字进行具体分析，只要是奇数均可以。

315.( )压力容器的操作要制定安全操作规程，严格按照说明书操作。

316.( )雄性墨鱼的生殖腺是干制高档乌鱼蛋的原料，批量加工时要保留。

317.( )腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

318.( )豆腐塌泥后的沥水处理是为了豆腐泥的成型。

319.( )花色冷拼主要是提供欣赏、突出主题，为了便于造型可以使用牙签、塑料膜等物品。

320.( )茶一般只适用于菜品的制作，点心制作不宜使用茶叶。

321.( )怪味中的各种味道的关系是相互并列的，没有一种味道很突出。

322.( )熬糖过程中温度要一直控制在0度的出丝温度，这样才能保证拔丝效果。

323.( )金葱扒鸭属于蒸扒，出锅时需要小翻锅。

324.( )宴席冷菜要求色泽和谐、不重复，口味重复的比例也不能太高。

325.( )狮子头批量生产时为了提高效率，可以采用一半手工切制，一半绞肉机粉碎的办法。

326.( )水煮肉片下锅后应快速搅动，防止肉片起团，不宜成熟。

327.( )遵纪守法特别强调要遵守与职业活动相关的规章制度和职业纪律。

328.( )四季豆中毒为有毒植物食物中毒。

329.( )河豚鱼内脏应采用掩埋活焚烧进行处理，严禁随意丢弃。

330.( )脱水干燥储存是一种食品的化学储存方法。

331.( )饮食企业产品成本的主体是饮食产品的生产性成本。

332.( )餐厅原始销售记录的搜集要考虑到经常或定期更换菜单的记录变化情况。

333.( )体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。

334.( )中餐的热菜成本核算多采用调味品单件成本核算法。

335.( )炉灶间烹调时使用的精盐、味精、白糖等调味品为防潮调味罐应及时加盖。

336.( )两相触电是由于人的两脚处于不同的电位而发生的触电现象。

337.( )电器设备保护接地的目的是防止发生触电情况。

338.( )压力容器是一种安全器具，所以厨房间任何人都可以操作使用。

339.( )一般来说，水牛肉优于黄牛肉。

340.( )进行整鱼脱骨时不能用普通的厨刀，必须用专门的整鱼出骨刀。

341.( )花色热菜必须在保证食用性的前提下考虑观赏性。

342.( )茸胶制品不仅可以改善质感，还便于入味。

343.( )蒸制后的鱼鳞要经过过滤，才能倒入盘中自然冷却成冻。

344.( )大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

345.( )宴席菜肴色彩组配的好坏是衡量宴席菜肴质量的重要标准之一。

346.( )重体力劳动者每人每次宴席的精料量为1200克左右。

347.( )西湖醋鱼的成熟方法是水汆，鱼肉断生即可。

348.( )道德是通过利益来调节和协调人们之间的关系的。

349.( )职业道德是人们在特定的职业活动中由外在力量施加的强制性的行为规范要求。

350.( )“君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要建立在个人利益最大化的基础之上。

351.( )职业道德独立于企业文化之外，具有自律、导向、整合、激励等功能。

352.( )餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的成本和福利。

353.( )肉制品加工中可过量加入发色剂硝酸钠。

354.( )食品从业人员凡经确诊为病毒性肝炎的患者应暂时调离岗位。

355.( )人体胃腺分泌的胃液主要成分为胃酸和胃蛋白酶。

356.( )不同的时间段，饮食企业的经营往往都有一定的波动性，秋冬比夏季好，周末比平时好。

357.( )计算生料成本无需考虑下脚料和废弃物的问题。

358.( )电器设备保护接地的做法是将电器外壳直接与地面相接触。

359.( )冷冻、冷藏设备应放置在冷菜间或其附近。

360.( )高压喷射机也是厨房洗涤设备的一种。

361.( )斩断颈骨的部位应在宰杀的刀口处进行。

362.( )碱发时碱的浓度对质量有直接影响，但与温度关系不大。

363.( )整料出骨的原料一般都是动物性原料。

364.( )酸辣海参和醋椒鳜鱼的酸味程度完全一样。

365.( )鱼肉茸胶的成熟温度控制在85度左右较好。

366.( )鱼圆加热时为了加快成熟时间，可以将鱼圆直接挤入沸水中汆制。

367.( )宴席冷菜的比例要根据就餐形式、地方习俗等具体情况来确定。

368.( )松鼠鱼油炸时，入锅温度不能高，否则会出现外焦内不熟的现象。

369.( )北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

370.( )水分含量越少对微生物生长越有利。

371.( )选用微波炉烤制食品可减少多环芳烃的形成。

372.( )变形杆菌为革兰氏阳性杆菌。

373.( )饮食企业可以与农药厂、化工厂等企业相邻。

374.( )大豆类原料的碳水化合物含量高于其他豆类碳水化合物含量。

375.( )厨房安全涉及到厨房生产、创造效益以及保证员工利益等多方面的意义。

376.( )甲鱼在去除黑衣时，烫制的温度在80度时，烫制时间应控制在2分钟左右。

377.( )制作爆炒类菜肴时必须将牛蛙的外皮去除。

378.( )根菜类蔬菜产量高，富含蛋白质等营养物质。

379.( )用于夹菜的馅心一般选择黏性较大的茸胶馅。

380.( )虚实关系中的虚是指盘中比较低或原料比较薄的地方。

381.( )原料越大，呈味物质扩散系数越大，呈味物质向汤中转移的就越彻底。

382.( )锅塌豆腐工序比较复杂，批量加工时可将豆腐直接入油锅中炸至金黄再烧制。

383.( )宫保鸡丁中的花椒下锅煸炒时，火力要大，让香味快速挥发出来。

384.( )北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

385.( )鱼类脂肪比畜肉脂肪容易消化吸收。

386.( )蛋类脂肪中含有较多的饱和脂肪酸。

387.( )半成品成本计算和成品成本计算的结果是相同的。

388.( )容器估量法可以采用不同的容器来估算调味品的用量。

389.( )原料成本系数定价法中的原料成本额即为标准菜谱上的标准成本。

390.( )配菜间应随时注意原料新鲜度和卫生状况，严格把关。

391.( )在活养蛏子和蛤蜊时，体型较瘦的比体型较大的吐沙速度慢一点。

392.( )三疣梭子蟹以南海所产最著名。

393.( )山药、豆腐等原料在加工茸泥时要先将原料加热成熟。

394.( )鱼肉中细刺较多的原料不能加工成鱼肉茸。

395.( )没有拍粉或挂糊的小卷菜品一般成熟后需要炒制或熘制。

396.( )为了提高生产效率，在花色菜品中添加人工色素是允许的。

397.( )从OK汁的用料看，它的颜色应该是黄色为主的。

398.( )千岛汁的色泽是粉红的。

399.( )腌韭菜花是北京涮羊肉调料中一种特色调料。

400.( )狮子头是用刀切成的颗粒状肉丁制作而成的，所以不属于茸胶制品。

401. ( )原料是制作菜点的首要物质基础，其优劣直接影响产品质量的高低。

402. ( )食品原料的用途越符合产品要求则产量越高。

403. ( )验收在食品成本控制流程中处于重要位置，忽视验收或验收不当是经营最大的失误，必将造成浪费，增加食品成本。

404. ( )餐饮经营中的食品验收通常采用下列两种基本验收方法：一是按实物验收；二是按发票验收。

405. ( )在食品验收时，对有怀疑的食品，应让厨师来判断。

406. ( )各类食品需要运用与之相适宜的储存方法，才能达到储存的目的。

407. ( )进行冷藏的食品应经过初加工，并用塑料袋包装，以防止污染和干耗。

338. ( )干藏食品时，库温要求在10 ℃为最好。

409. ( )实物盘点是不设原料账的厨房在月末进行原料存货的盘点，一般根据此盘点办理退料手续，不反映盘盈盘亏。

410. ( )在原料存货盘点中，对整包、整桶、整箱的存货不用检查，只要账实相符就可以了。

411. ( )产品成本＝主料成本＋配料成本＋调味品成本。

412. ( )销售毛利率又叫菜肴毛利率。

413. ( )制作干烧鱼一尾，成本是6元，售价是10元，则销售毛利率是40％。

414. ( )我们把毛利与菜点耗用原料成本的比值称为销售毛利率。

415. ( )计算售价的公式是：售价＝成本÷（1＋销售毛利率）。

416. ( )销售毛利率又叫内扣毛利率。

417. ( )菜点的销售规格要大、中、小配合，质量要高，中、低档配套，做到主随客便。

418. ( )菜点销售的原则是，既要维护顾客的利益，又要使企业获得高额利润。

419. ( )原料生产过程的控制主要是对原料自身质量的控制和生产过程中其他一切影响原料成本的因

素的控制。

420. ( )原料标准成本即定额成本，它是企业为达到预期的利润而制定的原料耗用标准。

421. ( )最低成本分析法就是通过对原料性能和菜点质量的分析，制定能够达到菜点质量要求的最低原料耗用标准的方法。

422. ( )经验成本分析法就是对同一品种菜点的历史成本进行分析，从而确定平均耗用标准的方法。

423. ( )糖是人体所需的最主要的营养成分之一。

424. ( )人类食物中的糖主要靠动物性食物供给。

425. ( )饮食中的艺术美不同于绘画中的艺术美，它具有稳固性。

426. ( )锌与男性生殖器的发育和精子的生成以及保持正常的性功能有密切的关系。

427. ( )富含糖的食品价格一般比较经济，食后不会引起油腻感。

428. ( )碳水化合物的主要生理功能是供能，被人们称为生命的燃料。

429. ( )神经系统除葡萄糖外，不能利用其他物质供给热能，所以血中蛋白质是神经系统热能的惟一来源。

430. ( )脂类包括中性脂肪和类脂。

431. ( )发生脂肪酸腐败的食品不能食用或少量食用。

432. ( )脂肪是一种烷二醇。

433. ( )人体缺乏脂肪酸就会发生皮肤病、生育反常及乳汁分泌减少等现象。

434. ( )膳食中脂肪主要来源于炼过的动物脂肪。

435. ( )维生素K在肝脏、蛋黄、绿叶蔬菜、豆油和其他植物中较丰富。

436. ( )过多地补充维生素D是非常危险的，它的毒副作用包括倦怠、腹泻、食欲不振、头痛、高血压及体内钙积存等。

437. ( )维生素E多存在于动物组织中，麦胚中最丰富。

438. ( )人体是由细胞组成的，这些细胞靠细胞间质反应互相连接起来。

439. ( )人体中的维生素D负责吸收和利用矿物质钙，儿童缺乏维生素D时会发生佝偻病，成人缺乏维生素D时可导致骨质软化病。

440. ( )维生素C在酸性溶液中比较稳定，难溶于水，但当遇到热碱时就容易被破坏，遇到某些金属特别是铜，破坏会更快。

441. ( )蛋白质是一种化学结构非常复杂的有机化合物。

442. ( )蛋白质是具有许多重要生理作用的物质，是生命存在的形式，也是生命的物质基础。

443. ( )氨基酸是构成维生素的最基本单位。

444. ( )完全蛋白质不但能维持成人的健康，还能促进儿童的生长发育。

445. ( )动物性蛋白质及植物性蛋白质中的大豆蛋白质为不完全蛋白质。

446. ( )根据完全蛋白质所含氨基酸的种类和量的不同，可将蛋白质分为两大类。

447. ( )儿童和青少年正在生长发育，热量需要也在增加。

448. ( )不同强度的劳动所需要的能量相同。

449. ( )成年人每千克体重每小时的基础代谢为3 kcal热量。

450. ( )在自然界中，任何一种食物都不可能含有人体所需的各种营养素。

451. ( )膳食纤维虽然没有营养功能，但却为人体健康所必需，是平衡膳食结构的必需营养素之一。

452. ( )膳食应合理加工，保证无毒、无害，易于吸收热量。

453. ( )只有对各种食物进行合理选择、科学搭配组成的平衡膳食，才能提高整个膳食的营养水平，全面满足人体对营养的需要。

454. ( )蔬菜是膳食中蛋白质、无机盐、纤维素的重要来源。

455. ( )在日常生活中，蔬菜应占膳食比重的20%。

456. ( )人最终同动物界分开以后，就由原始人群向氏族公社转化。

457. ( )“北京猿人”自使用火以来，使他们结束了“茹毛饮血”的时代，开始了崭新的生活。

458. ( )恩格斯指出：“熟食是人类发展的前提。”。

459. ( )烹饪发展的史前阶段是人类逐渐脱离愚昧野蛮状态而进入开化文明状态的阶段。

460. ( )烹饪技术发展的秦、汉两代经历300多年，社会制度的变革，生产力的解放，中外经济文化的交流，为烹饪技术发展提供了物质条件。

461. ( )刀工是制作菜肴的一个很重要的环节。

462. ( )在烹调菜肴时，火力的大小与原料的质量是决定菜肴质量好坏的一个重要关键。

463. ( )中国菜肴共有两大特点。

464. ( )《食医心鉴》是营养食疗专著之一，为唐代著名妇产科学家昝殷所撰写。

465. ( )《云林堂饮食制度集》是清代著名的烹饪著作。

466. ( )《饮膳正要》为清代一部饮食专著

467. ( )干货原料的复水性就是新鲜原料干制后能重新吸回水分的过程。

468. ( )刮就是把原料烤焦的部分刮去，便于原料涨发。

469. ( )烤就是把干货原料烤焦，其作用是使原料变软，便于涨发。

470. ( )碱发时熟碱液的配制比例是：纯碱0.5 kg，生石灰0.2 kg，沸水4.5 kg，凉水4.5 kg。

471. ( )碱发时生碱液的配制比例是：纯碱2.5 kg，凉水10.0 kg。

472. ( )干货原料一般都在复水后才能进行烹制。

473. ( )发蹄筋时温度不能太高，温度太高会使原料收缩太小，不易涨大。

474. ( )干货原料涨发后恢复原来新鲜状态的程度是衡量涨发好坏的重要原则。

475. ( )动物性原料失水时，由于热的影响，会促使蛋白质部分变性。

476. ( )水发干货原料就是利用水的溶解性、渗透性及原料成分中所含有的亲水基团，使原料失去的水分得以复原。

477. ( )水发干货时，整个原料大量吸水，这时细胞对水的吸收为主动吸收。

478. ( )木耳急用时可以用热水泡烫。

479. ( )涨发玉兰片时，最好先用淘大米的水浸泡10 h以上，然后再加热泡发。

480. ( )涨发鱼翅时，必须刮沙。

481. ( )水发主要是利用水的浸润作用和加热后的热胀作用。

482. ( )干货原料经发制可以恢复到原来的状态。

483. ( )油发的操作方法主要是将干货原料放在适量油的锅内炸发。

484. ( )胶原蛋白属于糖蛋白的一种，在水中加热即凝固成胶，故称胶原蛋白。

485. ( )适合油发的干货原料，为动物整体的一部分。

486. ( )简单地说，油发干料就是使原料形体膨胀。

487. ( )胶原蛋白属于不完全蛋白质，对皮肤、血管、骨骼、牙齿和软骨形成不重要。

418. ( )适于碱发的干货原料与适于油发的干货原料在组成上基本相同，即含有大量的胶原蛋白。

489. ( )适合碱发的干货原料干制后内部结构更致密，保气性较好。

490. ( )

碱发是利用碱的“腐蚀性”，把干货原料外部的保护膜腐蚀掉。

491. ( )适合碱发的干货原料为海产软体动物。

492. ( )角蛋白有伸缩性，伸展的角蛋白称β－角蛋白，收缩性的角蛋白称α－角蛋白。

493. ( )在α－角蛋白中肽链是卷曲的，在β－角蛋白中肽链是收缩的。

494. ( )角蛋白质的胱氨酸含量较高，酸性和碱性氨基酸的含量也很丰富。

495. ( )盐发与油发的原理基本相同。

496. ( )一般来说，可以用碱发的原料也都可以用盐发。

497. ( )有些雕刻刀是由厨师根据需要用铜片、不锈钢片等自己设计制造的，没有统一的标准和规格。

498. ( )平雕的原料以原片为主。

499. ( )浮雕常用于西瓜盅、冬瓜盅、花瓶等的制作。

500. ( )西瓜盅多用于装热菜，冬瓜盅可装甜水果。

**题库答案**

**选择题**

**1-10:BBAADBBDD**

**11-20;CACDBCCCAC**

**21-30;DCBCBADDCD**

**31-40;CBDDDBCABD**

**41-50;ABCADDDCBA**

**51-60;CADBDBDDCD**

**61-70;DDABDBDAAA**

**71-80;CCDBAADBCD**

**81-90;CCDDDCBCDC**

**91-100;BCCDCABACC**

**101-110;CAADCDACDC**

**111-120;BDCBCCDCAB**

**121-130;ACCCAADCDA**

**131-140;CDCBDCBCCD**

**151-160;CABACCCAAD**

**161-170;CDACDCBDCB**

**171-180;CCDCABACCC**

**181-190;AADCDACDCB**

**191-200;DCBCCDCABA**

201.A 202.D 203.B 204. A 205.A 206.D 207.A 208.D 209.B 210.B 211.C 212.C 213.C 214.B 215.A 216.B 217.D 218.A 219.B 220.B 221.D 222.A 223.D 224.A 225.D 226.B 227.C 228.B 229.D 230.C 231.B 232.A 233.A 234.C 235.C 236.A 237.B 238.C 239.A 240.A 241.C 242.C 243.A 244.A 245.C 246.D 247.D 248.D 249.A 250.A 251.A 252.C 253.B 254.A 255.B 256.D 257.B 258.B 259.D 260.C 261.D 262.A 263.C 264.A 265.D 266.D 267.B 268.C 269.B 270.A 271.D 272.C 273.C 274.A 275.B 276.C 277.A 278.D 279.B 280.B 281.C 282.B 283.C 284.C 285.B 286.B 287.A 288.A 289.C 290.A 291.C 292.A 293.D 294.D 295.B 296.A 297.A 298.A 299.C 300.D 301.B 302.B 303.A 304.C 305.A 306.D 307.A 308.D 309.A 310.A 311.A 312.A 313.C 314.A 315.A 316.A 317.B 318.A 319.A 320.D 321.A 322.D 323.D 324.C 325.D 326.D 327.D 328.A 329.C 330.D 331.A 332.D 333.D 334.D 335.A 336.C 337.C 338.C 339.C 340.D 341.A 342.C 343.A 344.D 345.C 346.D 347.B 348.A 349.A 350.B 351.C 352.C 353.A 354.A 355.A 356.B 357.B 358.A 359.B 360.D 361.D 362.A 363.A 364.A 365.A 366.D 367.D 368.B 369.D 370.A 371.B 372.B 373.B 374.A 375.A 376.A 377.C 378.A 379.A 380.A 381.A 382.A 383.B 384.C 385.A 386.D 387.A 388.A 389.A 390.A 391.A 392.D 393.A 394.A 395.B 396.D 397.B 398.A 399.A 400.B 401.A 402.A 403.A 404.C 405.A 406.D 407.A 408.B 409.A 410.A 411.D 412.C 413.B 414.D 415.A 416.D 417.A 418.A 419.A 420.C 421.A 422.D 423.C 424.B 425.C 426.A 427.C 428.A 429.C 430.C 431.B 432.B 433.D 434.B 435.A 436.D 437.B 438.C 439.D 440.D 441.C 442.C 443.B 444.A 445.A 446.D 447.D 448.B 449.D 450.C 451.C 452.C 453.C 454.A 455.B 456.A 457.D 458.A 459.A 460.D 461.C 462.D 463.D 464.A 465.D 466.D 467.C 468.A 469.A 470.D 471.A 472.D 473.C 474.D 475.B 476.D 477.B 478.D 479.B 480.D 481.D 482.B 483.D 484.C 485.A 486.C 487.C 488.D 489.D 490.C 491.C 492.C 493.C 494.A 495.A 496.D 497.C 498.D 499.D 500.A

**判断题**

**01-10：**××√×√×××××

**11-20：**√×√×√√√×√×

**21-30：**√√√××√××√×

**31-40：**××√√√×√×××

**41-50：**√×√√××√√√√

**51-60：**√×√√√√×√√√

**71-80：**×√√×√√×√√√

**81-90：**√×××√×××××

**91-100：**××√√√××√√√

**101-110：**××√×××√√√√

**111-120：**××√√√×√√×√

**121-130：**√×√√√×××√×

**131-140：**×√√××√×√××

**141-150：**××√×√×√××√

**151-160：**××√×√√×√√×

**161-170：**×√×√√××√√×

**171-180：**√×√×××√×√√

**181-190：**√×√√×√××√×

**191-200：**√√×√××√×√×

**201-210：**√×√√×√××√√

**211-220：**×√√×√√√×√×

**221-230：**√√√×√√×√×√

**231-240：**×√×√×√××√√

**241-250：**×√××√√×√√×

**251-260：**××√√××√√×√

**261-270：**×√×√×√××√×

**271-280：**√√√√×××√√√

**281-290：**××√√√××√√×

**291-300：**××√×√×√√×√

**301-310：**√√√√√×××√×

**311-320：**√√××√××√××

**321-330：**√××××××√√×

**331-340：**×√√√√×√××√

**341-350：**√√√×√√√√××

**351-360：**×××√√√×××√

**361-370：**√×√×√×√×××

**371-380：**√×××√√××√×

**381-390：**××××√×××√√

**391-400：**√×××√××√√×

**401-410：**√×√×√√×√√×

**411-420：**√×√××√√××√

**421-430：**√×√××√√√×√

**431-440：**××√×√√×√√×

**441-450：**√√×√×√√××√

**451-460：**√×√××√×√√×

**461-470：**×√×√×××√×√

**471-480：**×√√×√√××√√

**481-490：**√×√×√√×√×√

**491-500：**√√×√√×√×√×