

临夏州中等职业学校技能大赛中式烹饪赛项理论考试第二套样卷

考试时间：60 分钟

考试形式：闭卷

题号	一	总分
分数		

一、单选题（每小题 1 分,共 100 分）

1. 高温油膨化阶段的干制原料，是经过（ ）后的干制原料。
A、低温油焙制
B、洗涤干净
C、温水浸泡
D、长时间煮制
2. 油爆法的调味多采用（ ）的方法。
A、米汤芡
B、兑汁芡
C、水粉芡
D、自来芡
3. 下列易引起细菌性食物中毒的食物主要是（ ）。
A、植物性食品
B、动物性食品
C、水果罐头
D、白砂糖
4. 猪肉中的（ ）可代替里脊、外脊肉使用。
A、上脑肉
B、后臀尖肉
C、五花肉
D、坐墩肉
5. 下列原料适合油发的是（ ）。
A、海参
B、鱼肚
C、哈士蟆油
D、鲍鱼
6. 花生的果实属于（ ）。
A、荚果

- B、核果
C、坚果
D、颖果
7. 面粉的品质以为佳
A、色白、水分含量低、麸皮多
B、色白、水分含量低、面筋质含量高
C、水分含量低、面筋质含量高、色黄
D、面筋质含量低、麸皮少、水分含量高
8. 鳊鱼最肥的季节是
A、夏季
B、春季
C、冬季
D、秋季
9. 烹饪原料选择的首要原则是必须（ ）选择原料。
A、按照原料本身的性质和特点的基本要求
B、按照菜肴产品营养与卫生的基本要求
C、按照菜肴产品不同的质量基本要求
D、按照菜肴产品的口感与色泽的基本要求
10. 生时不透明，熟后透明的大米品种是（ ）
A、糯米
B、粳米
C、籼米
D、香米
11. 属于根茎类蔬菜的是（ ）。
A、萝卜
B、油菜
C、冬瓜
D、小白菜
12. 属于常用家畜干料的是（ ）。
A、熊掌
B、千肉皮
C、驼蹄
D、燕窝
13. 在硬果类中，（ ）含糖量高而含蛋白质和脂肪量低。
A、栗子
B、花生仁
C、核桃仁
D、松子
14. 含糖量最高的蛋是（ ）。
A、鸡蛋
B、鸭蛋
C、鹅蛋

- D、鸽蛋
15. 天津小站米、京西米是（ ）的著名品种。
- A、糯米
B、粳米
C、籼米
D、杂交米
16. 在烹饪中主要用于给烘烤食品上色的糖是（ ）。
- A、白砂糖
B、饴糖
C、冰糖
D、红糖
17. 火候的内容包括火力的大小、温度的高低、加热时间的（ ）。
- A、多少
B、长短
C、温度
D、热度
18. 鸡蛋中的蛋白具有一定的（ ），对于稳定气泡具有重要的作用。
- A、酸性
B、软性
C、中性
D、黏性
19. 油温是锅中的油经（ ）以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。
- A、热导
B、加速
C、导热
D、加热
20. 用油做介质制作面点，油的温度不应超过（ ），否则制品易产生有害物质。
- A、150℃
B、180℃
C、200℃
D、270℃
21. 芫爆菜肴的成品特点是汁内无芡，成菜略有（ ），香菜梗碧绿脆嫩。
- A、芡汁
B、浑汁
C、清汁
D、油汁
22. 下列不适宜制作爆制菜肴的原料是（ ）。
- A、五花肉
B、鱿鱼
C、鸡肫
D、猪腰
23. 挂霜菜的特点之一是表面形成（ ）。
- A、白色糖霜
B、色泽金黄
C、色泽金红
D、明亮晶莹
24. 下列对烹制汤爆双脆表述错误的是（ ）。
- A、鸡肫进行制嫩处理
B、肚仁刮刀进行制嫩
C、肚仁鸡肫进行刮刀处理
D、肚仁鸡肫氽断生为佳
25. 制作水煮牛肉的肉片在加热前要进行码味（ ）处理。
- A、预热
B、上浆
C、滑油
D、焯水
26. 鱼香肉丝具有色泽红亮、散仔（ ）、口味咸酸甜辣鲜香兼有的特点。
- A、少油
B、多油
C、亮油
D、大油
27. 蜜汁叉烧二次烤时刷的是（ ）。
- A、糖浆
B、生抽
C、香油
D、糖汁
28. 制作生熏白鱼，在熏制时白鱼应放在（ ）上面熏制。
- A、丝网
B、菜叶
C、锅底
D、蒸屉
29. 制作糟熘三白的鱼和鸡脯肉应切成（ ）为宜。
- A、抹刀片
B、长方片
C、菱形片
D、骨牌片
30. 鹅可分为肉用鹅、蛋用鹅、（ ）三个类型。
- A、杭州酱鹅
B、肉蛋兼用鹅
C、北京烧鹅
D、广式烧鹅
31. 果蔬类原料的初加工应先洗后切，以免（ ）。
- A、清洗不净
B、营养素流失

- C、原料氧化
D、原料变形
32. 促使蛤蜊充分吐沙的方法之一，是水中加入适度的()。
A、盐
B、碱
C、酒
D、油
33. 为保持对虾型体的完整，去虾线时可用牙签从()缝隙中挑出虾线。
A、虾尾部
B、虾头部
C、虾胸部
D、虾体背部
34. 牛肝菌按菌的大小和()分类，可分为幼菇、半开伞菇、开伞菇。
A、菌的粗细
B、菌的颜色
C、菌伞的开放程度
D、菌的纹理
35. 竹荪有保护肝脏，能减少()脂肪的积存，有俗称“刮油”的作用。
A、胃部
B、小肠
C、大肠
D、腹壁
36. 干制原料复水回软后才能适宜()和食用的要求。
A、烹调
B、加热
C、调味
D、成形
37. 下列适宜整料脱骨的是()。
A、鲤鱼
B、带鱼
C、偏口
D、面条鱼
38. 鱼露汁适宜下列()菜肴的味汁。
A、白斩鸡
B、白灼基围虾
C、脆皮乳猪
D、脆皮大肠
39. 鲜汤按汤色一般可分为()和白汤两种。
A、清汤
B、浓汤
C、毛汤
D、素汤
40. 制作一般清汤火力不能过旺，否则会导致汤色()。
A、乳白
B、浓稠
C、无味
D、无色
41. 盐作为烹调介质，其特点是()，安全卫生。
A、受热快传热快
B、传热慢但均匀
C、导热性能差
D、受热快传热慢
42. 盐焗菜具有()、肉质鲜嫩、干香味厚、冷吃热吃均可的特点。
A、色泽金黄
B、皮脆骨酥
C、皮嫩骨酥
D、内咸外甜
43. 挂蛋泡糊炸制菜肴的质感特点是()。
A、外焦里嫩
B、外松酥内嫩
C、外柔内嫩
D、外脆内嫩
44. 正宗的油爆双脆的原料是鸡肫和()。
A、鱿鱼
B、肚仁
C、墨鱼
D、虾仁
45. 芡爆鲜嫩无骨动物原料一般应上()浆。
A、蛋黄
B、蛋白
C、全蛋
D、水粉
46. 下列最适宜制作挂霜菜的原料是()。
A、香蕉
B、花生米
C、苹果
D、虾仁
47. 糖醋鲤鱼的质感特点是()。
A、外酥里嫩
B、外焦里嫩
C、外嫩里酥
D、外松里嫩
48. 烩鸭四宝口感特点是汤醇味厚，()咸香。
A、酸辣

- B、鲜咸
C、酸甜
D、香甜
49. 制做腐乳味热菜时，香油的投放时机以菜肴()为宜。
A、装盘后
B、出锅收汁时
C、加热过程中
D、加热前放入
50. 土豆、红薯、山芋含()，用于制作拔丝菜时只拍粉不挂糊。
A、淀粉多水分少
B、淀粉少水分多
C、淀粉多水分多
D、淀粉少水分少
51. 原料的出材率高低可以考核操作人员的()。
A、技术水平
B、工作水平
C、鉴别水平
D、卫生水平
52. 菜点售价的计算公式是售价= () ÷ (1-内扣毛利率)。
A、成本
B、利润
C、毛利
D、纯利
53. 菜点成本的计算公式是成本等于售价与(1-内扣毛利率)的()。
A、和
B、差
C、乘积
D、商
54. 下列属于厨房安全生产应有的规章制度的是()。
A、安全生产责任制
B、电气设备绝缘制
C、技能培训制
D、菜点配方制
55. 发现有人触电又不能立刻断电，可使用()使带电体与人体脱离。
A、手
B、铁棍
C、干木棍
D、湿木棍
56. 防止电气设备的静电火灾的基本措施是()和限制放电。
A、防止产生放电火花
B、消除静电
C、清除易燃物
D、限制过载
57. 燃气灶燃烧的火焰发红，说明灶具进风量小，应()。
A、调大风门
B、调小风门
C、关闭风门
D、调节风门
58. 面点搅拌机使用完毕，应()，再进行卫生清理。
A、断开电源
B、不用断电
C、取出原料
D、放入原料
59. 使用炸炉工作完毕后，需将所有旋钮()。
A、关闭
B、调整
C、调高
D、调低
60. 创新菜点的评价方法之一是创新菜点是否具备()价值。
A、人文
B、经济
C、学术
D、利用
61. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的合法权益，()。
A、调整工作时间
B、调整工资关系
C、调整劳动关系
D、调整休息时间
62. 最低工资是指劳动者在法定工作时间内履行了()前提下，由所在单位支付的最低劳动报酬。
A、正常请病假
B、办理事假手续
C、正常的劳动义务
D、办理病假手续
63. 提出仲裁要求的一方应当自劳动争议发生之日起()日内向劳动争议仲裁委员会提出书面申请。
A、73
B、70
C、72
D、60
64. 生产经营的食品中不得添加()。
A、食用农产品
B、药品
C、食品添加剂

- D、既是食品又是中药材的物质
65. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化（）、菜点生命周期的缩短、餐饮市场竞争的加剧和餐饮工作者的历史使命五个方面来体现。
- A、新原料的应用
B、新技术的应用
C、新产品的推广
D、新原料新技术的发展
66. 创新菜点的评价方法之一是创新菜点是否具备（）价值。
- A、人文
B、经济
C、学术
D、利用
67. 厨房管理者在工作中必须带着员工（）。
- A、干
B、转
C、看
D、学
68. 厨房的（）管理是厨房工作严格管理、有效监控和纠偏的有力依据。
- A、协同化
B、简约化
C、粗化
D、量化
69. 从事服务业工作的人，只有具备良好的职业道德素质，才可能有持久的和（）服务质量。
- A、暂时的
B、现代的
C、自觉的
D、优质的
70. （）是推动企业发展的动力之一。
- A、文化
B、知识
C、效益
D、技能
71. 企业进行严格的成本核算能促进加工制作、经营部门不断提高（）和经营服务水平。
- A、管理
B、质量
C、技术
D、成本
72. 职业道德建设关系到社会的稳定和（）的和谐。
- A、行业之间
B、人际关系
C、职业之间
D、企业之间
73. “君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要首先建立在（）的基础之上。
- A、个人利益最大化
B、个人利益少受损害
C、能够保障个人利益
D、为他人和社会服务
74. 忠于职守、爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化（）、提高职业技能。
- A、职业责任
B、职业活动
C、职业理念
D、职业道德
75. 能否（），是衡量职业道德好坏的重要标志。
- A、讲法律
B、遵纪守法
C、学法律
D、按时工作
76. 食用受污染的食品可对人体产生（）或慢性中毒。
- A、急性中毒
B、砷中毒
C、铅中毒
D、病毒中毒
77. 国家对规定的职业制定职业技能标准，实行职业（）制度。
- A、学历证书
B、资格证书
C、健康证书
D、工作证书
78. 面点师上岗必须有（）。
- A、暂住证
B、健康证
C、工作证
D、上岗证
79. 企业进行严格的成本核算能促进加工制作、经营部门不断提高（）和经营服务水平。
- A、管理
B、质量
C、技术
D、成本
80. 加工后原料重量等于加工前原料重量与（）的乘积。
- A、成本率
B、出材率
C、损耗率

- D、毛利率
81. 净料是指能配制菜点的原料，它包括经加工配制成（ ）的原料和购进的半成品原料。
- A、配料
B、毛料
C、成品
D、熟制品
82. 女面点师正确的着装要求是：（ ），纽扣要齐全，工作帽要戴端正。
- A、脸干净
B、耳朵干净
C、头发干净
D、工服干净
83. 菜点研发创新的途径之一是借鉴（ ）形式，打造意境菜点。
- A、文化
B、艺术
C、美术
D、书法
84. 下列错误的操作是（ ）。
- A、切断电源对机器进行清洗用手直接向绞肉机送料
B、用手直接向绞肉机送料切断电源对机器进行清洗
C、机器有异常响动马上停机
D、将骨头剔除干净再绞馅
85. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的（ ）。
- A、合法权益
B、合法利益
C、合法地位
D、合法收入
86. 国家对规定的职业制定职业技能标准，实行职业（ ）制度。
- A、学历证书
B、资格证书
C、健康证书
D、工作证书
87. 法定标准日工作时间为（ ）小时。
- A、9
B、8
C、10
D、12
88. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定，应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金，其财产不足以同时支付时，（ ）。
- A、先承担行政法律责任
B、先承担刑事法律责任
C、先缴纳罚款、罚金
D、先承担民事赔偿责任
89. 菜点研发创新的策略主要从精英创新策略、（ ）创新策略、借脑创新策略和引进创新策略四个方面来考虑。
- A、个例
B、个人
C、个别
D、全员
90. 菜点研发创新的途径之一是借鉴（ ）形式，打造意境菜点。
- A、文化
B、艺术
C、美术
D、书法
91. 厨房员工在工作中要做到思考问题要超位，（ ）问题要换位，扮演角色要定位，实际工作要到位。
- A、各种
B、每种
C、处理
D、其他
92. 积极进取指的是不懈不怠，（ ），争取进步。
- A、追求发展
B、更新知识
C、更新技术
D、丰富知识
93. 人们对某人某事的（ ），称之为社会舆论。
- A. 评论
B. 评价
C. 判断
D. 看法
94. 在现在社会里，下列行为中，（ ）不属于不道德行为。
- A. 企业间正常竞争
B. 偷盗
C. 殴打妻子
D. 缺斤少两
95. 职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和（ ）中的具体体现。
- A. 社会生活
B. 社会关系
C. 职业守则
D. 职业关系
96. 下列选项中，（ ）是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。
- A. 岗位道德

- B. 社会公德
- C. 职业道德
- D. 家庭道德

97. 餐饮从业人员烹制的菜点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的效益和()。

- A. 费用
- B. 成本
- C. 信誉
- D. 福利

98. 尊师爱徒，团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、相互学习、()等几个方面。

- A. 踏实工作
- B. 克己奉公
- C. 热爱集体
- D. 加强协作

99. 职业道德、家庭婚姻道德和()这三种道德构成社会的全部道德内容。

- A. 行为道德
- B. 国家公德
- C. 社会公德
- D. 科学道德

100. 道德是以()为评价标准。

- A. 善恶
- B. 违法
- C. 违纪
- D. 是非