**中式烹调师四级题库**

一、选择题

1. 从防火的角度看，厨房设计应（ ），并须配备足够的消防设备。

A．满足生产要求

B．符合消防规范

C.突出功能特色

D.和餐厅保持一体

答案：B

1. 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

答案：D

1. 道德是以（ ）为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。

A.正误判断

B.善恶评价

C.客观判断

D.实践经验

答案：B

1. 清除果蔬残留农药的方法有（ ）。

A.汆水

B.熏蒸

C.人工刷洗

D.食盐水洗涤

答案：C

1. 肉类原料的致嫩方法有（ ）致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

A.碱

B.碳酸钠

C.碳酸氢钠

D.氢氧化钠

答案：A

1. 食品的生物性污染主要包括微生物、昆虫和（ ）的污染。

A.细菌

B.细菌毒素

C.寄生虫

D.霉菌

答案：C

1. 干制原料通过油的炸发，汽化的水分主要是（ ），又称结构水。

A.液态水

B.渗透水

C.结合水

D.蒸馏水

答案：C

1. 谷类原料的限制氨基酸是（ ）。

A.色氨酸

B.赖氨酸

C.苏氨酸

D.亮氨酸

答案：B

1. 职业道德有范围上的（ ）、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性等三个方面的特征。

A.有限性

B.无限性

C.超前性

D.时效性

答案：A

1. 久蒸预熟处理法一般适用于（ ）的原料。

A.体积大易成熟

B.体积小质量好

C.体积大味腥臊

D.体积大质量好

答案：D

1. 盐醋搓洗法的主要作用是去除如家畜内脏类原料外层的（ ）

A.外膜和异物

B.毛根和异味

C.黏液和异味

D.黏液和异物

答案：C

1. 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

答案：B

1. 每克脂肪在体内氧化供给的能量是（ ）。

A.17kJ

B.38kJ

C.4kJ

D.9kJ

答案：B

1. 麦穗花刀在剞刀均为深度约至（ ）厚度、刀距约为2mm的平行刀纹。

A.深约4/1

B.深约2/1

C.深约3/4

D.深约1/3

答案：D

1. 易引起沙门菌食物中毒的食物是（ ）。

A.米饭

B.蔬菜

C.豆类

D.禽类

答案：D

1. 维生素C含量最低的食物是（ ）

A.山药

B.柑桔

C.猕猴桃

D.辣椒

答案：A

1. 动物脂肪中（ ）含量较多。

A.单不饱和脂肪酸

B.多不饱和脂肪酸

C.饱和脂肪酸

D.必需脂肪酸

答案：C

1. 产品生命周期主要包括（ ）、成长期、成熟期和衰退期四个不同阶段。

A.稳定期

B.缓冲期

C.导入期

D.滞涨期

答案：C

1. 剞刀是在原料的（ ）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。

A.肉面

B.皮面

C.表面

D.里面

答案：C

1. 制汤要选用新鲜的含可溶性营养物质和呈味（ ）较多且无异味的原料。

A.香味物质

B.调味品

C.风味物质

D.矿物质

答案：C

1. 油的温域宽，易与原料形成较大的温差，故能形成菜肴（ ）的质地。

A.外脆里嫩

B.里外酥脆

C.滑爽软嫩

D.多种不同

答案：D

1. 不属于净料特点的是（ ）。

A.经过加工处理的原料

B.没有经过加工的原料

C.直接构成产品的成本

D.用于配制菜点的原料

答案：B

1. 烹饪中调味，又称（ ）调味，就是在烹调过程中对菜肴进行调味。

A.基本

B.辅助

C.定型

D.补充

答案：（C）

1. 对原料而言，火候表示原料在单位时间内（ ）升高的速度。

A.湿度

B.温度

C.成熟度

D.适口性

答案：B

1. 若将宴会菜点可容成本设为C、宴会标准收入额设为M、宴会毛利率为r，则C=M（ ）（1-r）。

A.乘以

B.除以

C.减去

D.加上

答案：A

1. 猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、（ ）的特点。

A.脂肪多、质地腻

B.脂肪多、质地嫩

C.脂肪少、质地老

D.脂肪少、质地嫩

答案：D

1. 烹是将经过炸或煎后的小型原料淋上（ ）的味汁，使原料入味的方法。

A.无有色调料

B.加有色调料

C.不加淀粉

D.加入淀粉

答案：C

1. （ ）是组成单位成品的直接用料，其成本直接构成产品的成本。

A.净料

B.主料

C.配料

D.成品

答案：A

1. 树立职业理想、强化职业责任、提高职业技能是（ ）的具体要求。

A.公正廉洁、奉公守法

B.忠于职守、遵章守纪

C.爱岗敬业、注重实效

D.忠于职守、爱岗敬业

答案：D

1. 职业道德是人们在（ ）中所应遵循的行为规范的总和。

A.特定的职业活动

B.强制性的工作

C.义务性的劳动

D.所有的活动

答案：A

1. 可以直接被人体吸收利用的是（ ）。

A.单糖

B.双糖

C.寡糖

D.多糖

答案：A

1. 关于调味品成本核算的意义，下列表述不正确的是（ ）。

A.调味品在菜品成本中的比重有增大的趋势

B.调味品成本在原料消耗总值中占有重要比重

C.有些菜品的调味品成本是主要的成本

D.调味品在菜点成本中的比重呈缩小的趋势

答案：D

1. 单件产品的调味品成本也称为（ ）。

A.总成本

B.个别成本

C.平均成本

D.实际成本

答案：B

1. 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

答案：C

1. （ ）调味，就是在烹调过程中对菜肴进行调味。

A.烹调前

B.烹调中

C.烹调后

D.确定

答案：B

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

A.矿物质；脂肪

B.维生素；脂肪

C.蛋白质；矿物质

D.蛋白质；脂肪

答案：D

1. 道德是通过（ ）来调节和协调人们之间的关系的。

A.义务

B.权利

C.善恶

D.利益

答案：D

1. 不属于大豆的原料是（ ）。

A.黑豆

B.黄豆

C.青豆

D.绿豆

答案：D

1. （ ）调味又称辅助调味，就是在原料加热成熟后对原料进行调味。

A.烹调后

B.烹调中

C.烹调前

D.基本

答案：A

1. 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

答案：C

1. 红烧鱼中途加醋，有（ ）的作用。

A.增酸增香

B.去腥增酸

C.去腥增香

D.去脂增酸

答案：C

1. 职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的企业形象，提高（ ）能力。

A.企业生存

B.职工收益

C.生产规模

D.市场竞争

答案：D

1. 主要用于蒸食食物和食品保温的厨房燃气设备是（ ）。

A.蒸汽炉具

B.汤炉

C.煤气油炸炉

D.煤气炒炉

答案：A

1. 对（ ）而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

A.传热介质

B.热源

C.原料

D.火力

答案：A

1. 口腔中可以消化的营养素是（ ）。

A.麦芽糖

B.淀粉

C.脂肪

D.蛋白质

答案：B

46职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的（ ），促进企业发展。

A.知名度

B.凝聚力

C.规范化

D.利润率

答案：B

47剞刀是使用不同的刀法作用于（ ）。

A．同类原料

B.同一原料

C.肉类原料

D.瓜果原料

答案：B

48同质组配是指将（ ）的原料组配在一起。

A.相异质地

B.相似质地

C.同类

D.不同类

答案：B

49猪肋排的分割要求是：（ ），割去奶脯，带全部夹层肌肉并有肋骨的部分。

A.斩去大排

B.斩去胸骨

C.去通脊肉

D.去夹心肉

答案：A

50四季豆中的毒性成分是（ ）。

A.植物红细胞凝血素

B.亚麻苦苷

C.苦杏仁苷

D.龙葵碱

答案：D

51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.技术革新

B.职业责任

C.标准管理

D.团队意识

答案：B

52厨房中最常用的备餐设备是电热开水器和（ ）。

A.容器清洗机

B.全自动制冰机

C.消毒柜

D.保温箱

答案：B

53被西方人称为“美容肉”的家畜肉食（ ）。

A.猪肉

B.兔肉

C.牛肉

D.马肉

答案：B

54（ ）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

答案：B

55明醋是指在原料（ ），将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，略带微酸。

A.入锅前

B.出锅前

C.加热中

D.为成熟时

答案：B

56蛋白质的消化是从（ ）开始的。

A.口腔

B.食管

C.胃

D.小肠

答案：C

57烹调前调味的目的，是使原料在烹制之前有一个（ ）的味。

A.超前

B.正式

C.基本

D.确定

答案：C

58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

答案：A

59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

答案：B

60宴会成本核算的特点，一般都是事先预定，饮食企业应根据宴会订单，做好（ ）。

A．餐饮总销售额核算

B.餐饮总成本核算

C.单独成本核算

D.毛利核算

答案：C

61冷制凉食的卫生问题（ ）除外。

A.切配和腌制后尽快食用

B.装盘的冷菜不宜久放

C.距食用时间越短越好

D.大块原料可半生半熟过夜

答案：D

62牛腑肋的特点是肥瘦相间，（ ）丰富，属三级牛肉。

A.淋巴细胞

B.肌肉组织

C.脂肪组织

D.结缔组织

答案：D

63冷藏鲜蛋时的温度应控制在（ ）。

A.10℃

B.5℃

C.0℃

D。-5℃

答案：C

64以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是（ ）

A．小麦

B．大米

C．蔬菜

D．蛋类

答案：B

65烹调后调味又称（ ）调味，就是在原料加热成熟后对原料进行调味。

A．基本

B．辅助

C.正式

D.兑汁

答案：B

66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

答案：B

67油发就是把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之（ ），成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

A.恢复原形

B.膨胀松脆

C.吸油膨胀

D.质地变脆

答案：B

68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

答案：D

69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

答案：D

70冷菜的（ ）感知必须是在咀嚼时才能产生。

A.色泽

B．香味

C.原料

D.营养

答案：B

71调味品单件产品的核算方法为（ ）

A.先估算产品毛利率，根据毛利率情况估算调味品成本

B.先估算产品的总售价，然后扣除原材料的成本

C.先估算整个产品的调味品用量和总价。然后除以产品数量

D.先估算不同调味品用量，再根据进价分别计算并逐一相加

答案：D

72饮食企业制订生产计划的目的主要体现在便于生产成本控制、便于食品原料采购、（ ）和便于比较销售情况并加以改进。

A.便于厨房人员管理

B.便于原料库存管理

C.提高菜点销售数量预测水平

D.便于原料使用率的提高

答案：C

73（ ）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

答案：A

74饮食企业的环境卫生要求厨房的面积和餐厅面积比例不得

A.小于0.5：1

B.小于1:1

C.小于1:1.5

D.小于1.5:1

答案：B

75.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

答案：C

76.餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员，即餐厅服务员或（　　　）担任

Ａ.厨师

Ｂ.餐饮部经理

Ｃ.餐厅经理

Ｄ.收银员

答案：D

77.若一次宴会菜点没桌销售额为1000元，宴会毛利率为70%，在没桌宴席菜点的可容成本为（ ）元。

A.300

B.500

C.700

D.800

答案：Ａ

78.根据调味目的需要，原料加热成熟后对原料进行调味，分为（ ）调味和确定调味两种。

A.正式

B.基本

C.补充

D.淋汁

答案：C

79.关于饮食产品的价格结构特点，下列描述错误的是（ ）

A．高档餐厅产品的人工费比例较大

B.低档餐厅产品的原材料成本比例要比高档餐厅大

C.产品加工生产费用有时要高于原材料成本

D.人工费在产品价格中所占比例很小

答案：D

80.汤按色泽可划分为清汤和（ ）两类。

A.顶汤

B.白汤

C.浓白汤

D.毛汤

答案：B

81.红烧鱼在出锅前，淋少量的（ ）有起香作用。

A.黄酒

B.芡汁

C.葱汁

D.醋

答案：D

82.厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产产品、加工生产方式、人员设备及（ ）等方面的安全。

A.厨房生产安全

B.岗位安全

C.生产程序

D.结构组织

答案：A

83.公式W=C+V+M中的m是指（　　　）

Ａ.生产资料转移的价值

Ｂ.生产设备的消耗价值

Ｃ.劳动力价值

Ｄ.积累

答案：D

84.职业道德有范围上的有限性、内容上的（ ）、形式上的多样性等三个方面的特征。

A.现实性和偶然性

B.稳定性和连续性

C.暂时性和波动性

D.稳定性和复杂性

答案：B

85.不宜用来烹调狗肉的方法是（ ）

A.炖

B.烧

C.焖

D.炒

答案：D

86.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

答案：C

87.菜肴的营养价值、卫生质量、风味特点等都会或多或少地通过菜肴的色彩被（ ）反应出来。

A.全面地

B.能动地

C.客观地

D.主观地

答案：C

88.羊脊背肉的特点是肉质较嫩，肉色红润，属（　　）羊肉。

Ａ.四级

Ｂ.三级

Ｃ.二级

Ｄ.一级

答案：D

89.猪上脑肉具有肌纤维较长、（ ）、质地细嫩的特点。

A.肌肉疏松

B.脂肪组织多

C.结缔组织少

D.结缔组织多

答案：Ｃ

90.——是人体的能量最重要的来源。

A.蛋白质

B.脂肪

C.碳水化合物

D.脂肪酸

答案：C

91.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是——。

A.小麦

B.大米

C.蔬菜

D.鱼肉

答案： D

92.含油脂的食物在储存过程中受——的作用而发生油脂酸败。

A.微生物

B.醇

C.酸

D.水分

答案： D

93.下列蔬菜中不属于根菜类蔬菜的是——

A.土豆

B.萝卜

C.胡萝卜

D.芜菁

答案：A

94.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

答案：A

95.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高，经一定时间煮制后，所得到的汤汁

就会比较——

A.多但味淡

B.少且稠浓

C.多且鲜美

D.浓且鲜美

答案：（D

96.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

答案：C

97.不属于大豆的原料是——

A.黑豆

B.黄豆

C.芸豆

D.青豆

答案：C

98.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.干活原料

B.鲜活原料

C.干蹄筋类

D.干鱼肚类

答案：A

99.在厨房间要指定用电安全负责人，一般饭店由——负责和检查。

A.供电公司员工

B.工程部经理

C.餐饮部经理

D.专门值日人员

答案： D

100.哈密瓜是——特产。

A.甘肃

B.新疆

C.宁夏

D.内蒙

答案： B

101.下列原料中属于矿物质性原料的是——

A.石膏

B.香精

C.色素

D.琼脂

答案：A

102.对传热介质而言，火候表示——内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

A.任意时间

B.加热时间

C.单位时间

D.不同时段

答案： C

103.刮剥洗涤法是一种除去家禽类原料外皮污垢和——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

答案： C

104.鱼的肌肉较发达的部位——再躯干两侧的——

A.主要分布，大侧肌

B.全部分布，各部位

C.主要集中，脊背部

D.全部集中，脊背部

答案： C

105.产品生命周期主要包括导入期、成长期、成熟期和——四个不同阶段。

A.稳定期

B.缓冲期

C.滞涨期

D.衰退期

答案： D

106.热炝菜味型一般由——和——两类组成。

A.咸味料；鲜味料

B.咸味料；香辛料

C.基本味料；咸味料

D.基本味料；香辛料

答案： D

107.低温油焐制干猪肉皮的时间，约为——分钟

A.60

B.80

C.100

D.120

答案： D

108.热制冷食菜肴一般要求原料——吸收卤汁

A.不直接

B.表层

C.充分

D.部分

答案： C

109.制汤要选用新鲜的含蛋白质、——等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。

A.鲜味

B.脂肪

C.维生素

D.矿物质

答案：B

110.低温油焐制干鱼肚（提片）的时间，约以——分钟为宜。

A.10~20

B.20~40

C.40~60

D.60~80

答案： B

111.黄曲霉素检出率较高的食物是——。

A.小麦

B.大麦

C.大米

D.玉米

答案： D

112.饮食卫生“五四制”中用（食）具体实行“四过关”但不包括——

A.一洗

B.二刷

C.三冲

D.四蒸

答案： C

113.属于单糖的是——。

A.淀粉

B.乳糖

C.蔗糖

D.葡萄糖

答案： D

114.下列例子中采用速蒸熟处理法的是——

A. 清蒸鸡蛋、清蒸猪蹄

B.清蒸鸭、掌上明珠

C.蛋制品、清蒸麻鸭

D.蛋制品、茸泥制品

答案： D

115.职业道德有规范上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的——等三个方向的特征。

A.直观性

B.单一性

C.多样性

D.抽象性

答案：C

116.酱制菜是批量生产的，因此要尽可能挑选老嫩程度、——的原料一起烹制。

A.体大丰满

B.体小肌健

C.大小相近

D.完整无缺

答案： C

117.调味品成本所占比重有增大趋势，下列表述不正确的是——。

A.调味品的用量有增大的趋势

B.复合调味料得到迅速发展

C.保健调料在菜点中得到应用

D.新科技在调味料中得到应用

答案：A

118.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.河豚鱼中毒

答案： D

119.事物的生物性污染主要包括昆虫、寄生虫和——的污染。

A.微生物

B.寄生虫虫卵

C.螨类

D.谷蛾

答案：A

120.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

答案：A

121.出去家禽类原料外皮污垢和硬毛皮膜，应选择——

A.碱液泡制法

B.盐醋搓洗法

C.热水烫洗发

D.刮剥洗涤法

答案： D

122.食品从原料到成品应避免发生交叉污染——不得进入厨房

A.成品

B.原料

C.工作人员

D.垃圾

答案： D

123.有些菜点的调味品成本是主要成本，下列叙述不正确的是——

A.调味品耗用尽管微量但成本较高

B.调味品用量超过主要原料

C.新型调味品成本很高

D.调味品用量显著增加

答案： D

124.红卤水中加入的常用显色调味品有——，——等

A.白酱油、红曲米

B.白酱油、绍酒

C.红酱油、绍酒

D.红酱油、红曲米

答案： D

125.厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、——及厨房生产环境等方面的安全。

A.岗位安排

B.人员设备

C.生产程序

D.组织结构

答案： B

126.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

答案：D

127.若损耗率为20%，加工前的毛料质量为20kg，则加工的损耗质量为——kg

A.10

B.1

C.100

D.4

答案： D

128.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

答案： C

129.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是——

A.小麦

B.大米

C.蔬菜

D.禽肉

答案：D

130.不属于净料成本计算方法的是——

A.一料一档的计算方法

B.一料多档的计算方法

Ｃ.多料多档的计算方法

D.不同采购渠道的成本计算方法

答案： C

131.是自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

答案： A

132.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

答案： A

二、判断题（共50分，每题1分）

1. （ ） 忠于职守，爱岗敬业的具体要求；树立置业观念、强化职业道德、提高思想水平。

答案：错

1. （ ） 家畜类常用的清洁加工方法有:里外翻洗法、机械搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌醋浸渍法和清水漂洗法等。

答案：错

1. （ ） 餐厅原始销售记录的统计工作一般都是由餐饮部或餐厅管理人员担任。

答案：错

1. （ ） 调制蛋泡糊，蛋清于粉料的比例为4：1，粉料为中筋粉或高筋粉。

答案：错

1. （ ） 用2%的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍1小时，可使其体积膨胀松烂.

答案：错

1. （ ） 豆类原料的脂肪含量均比较高。

答案：错

1. （ ） 制订标准成本的首要程序是合理确定菜单。

答案：错

1. （ ） 膳食营养不平衡引起的慢性疾病不属于食源性疾病。

答案：错

1. （ ） 宴会成本核算可借助《分类宴会设计标准》确定菜点分类和可选的品种及数量。

答案：对

1. （ ） 调味品用量甚小，无需单独核算。

答案：错

1. （ ） 饮食卫生“五四制”中个人卫生要做到“四勤”即勤洗衣服勤洗被褥，勤换工作服勤洗澡。

答案：错

1. （ ） 色彩是反映菜肴的营养价值、卫生质量、风味特点的决定性因素。

答案：错

1. （ ） 糊的品种不同，保护原料水分的能力也有差异，以水粉糊的保护能力最强，蛋泡糊最差。

答案：错

1. （ ） 夏季所产的鳊鱼品质最佳。

答案：错

1. （ ） 牡丹花刀是在鱼体两侧直剞一字刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开成瓦楞行。

答案：错

1. （ ） 生搓法是指加入盐和醋，经反复搓洗去除无鳞鱼黏液的加工方法。

答案：对

1. （ ） 冷制凉食装盘后可以长久放置，距食用时间越长越好。

答案：错

1. （ ） 河豚鱼含有的毒性物质为河豚毒素。

答案：对

1. （ ） 烹调前调味的目的是使原料在烹制之前有一个基本的味。

答案：对

1. （ ） 餐厅原始记录的统计工作需要以每一餐或不同餐厅为单位分别进行。

答案：对

1. （ ） 含蛋白质的食品发生腐败变质后可产生馊味

答案：错

1. （ ） 预防食品的腐败变质应首先控制生物的污染。

答案：对

1. （ ） 当蟹类腐败变质时蟹体腹面出现黑印。

答案：对

1. （ ） 卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行浸泡入味的方法。

答案：错

1. （ ） 蓝花花刀是在原来哦两面分别斜剞深约为原料厚度的1/2、刀距为2~3mm平行刀纹。

答案：错

1. （ ） 制订的标准成本是在没有其他因素干扰条件下应该完成的成本指标。

答案：对

1. （ ） 制汤原料在煮制过程中，火力越大，浸出的可溶性呈味风味物质就越多，汤汁越鲜美。

答案：错

1. （ ） 地方供电公司应对厨房安全用电负责。

答案：错

1. （ ） 鲜竹笋含有较多的草酸，故食用时要先焯水或焐油处理。

答案：对

1. （ ） 净料总体上可以分为主料、半成品和成品三类。

答案：对

1. （ ） 现代科技发展产生的复合调味品的价格有了明显的提高。

答案：对

1. （ ） 对传热介质而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

答案：对

1. （ ） 职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的凝聚力，促进企业发展，提高市场竞争能力。

答案：对

1. （ ） 为操作使用方便，汤炉的隔板一般都设计成圆形的斜坡状。

答案：错

1. （ ） 菠菜中含有较多的单宁物质，故食用时要先焯水处理。

答案：错

1. （ ） 葡萄花刀是在原料表面斜插斜剞深越原料厚度3/4、刀距为1.2~1.5cm的斜向平行刀纹。

答案：对

1. （ ） 道义是通过权力和义务来调节人们之间的关系。

答案：错

1. （ ） 菜肴原料形状的组配是指将各种原料按照一定的形状要求进行组配，组成一个统一形状的菜肴。

答案：错

1. （ ） 净料成本在计算时要视具体情况确定单位质量单位。

答案：对

1. （ ） 大米中主要为黄曲霉及其毒素。

答案：错

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

答案：对

1. （ ） 各种蔬菜中均含有丰富的维生素C。

答案：错

1. （ ） 刮剥洗涤法是一种除去家禽、家畜类原料外皮污垢和硬毛皮膜的清洗加工方法。

答案：错

1. （ ） 在原料一定的情况下，白糖与清汤的煮制与时间的关系极为密切。

答案：错

1. （ ） 损耗率是指加工前的毛料质量和加工中的损耗质量的百分比。

答案：错

1. （ ） 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、加强协作等几个方面。

答案：对

1. （ ） 鱼的头部肌肉都不发达，因而不能单独作为烹饪原料使用。

答案：错

1. （ ） 生搓法一般用于生炒菜品的鱼类粘液去除，这样可以保持原料的酥脆口感。

答案：错

49.（ ） 茴香、丁香、草果等干制香料，应在原料成熟时投入，香气味便越浓越郁。

答案：错

50.（ ） 缺乏氧气微生物则不能生长繁殖。

答案：错

51.（ ） 备餐设备是指配备在备餐间，方便服务员进行备餐服务的设备。

答案：对

52.（ ） 食品污染是指有害物质进入正常食品的过程。

答案：对

53.（ ） 扣是将菜肴所用原料有规则地摆放在碗内，成熟后复入盛器中，使之具有魅力的图案手法。

答案：对

54.（ ） 人体内的必须氨基酸为8种。

答案：错

55.（ ） 饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”即一洗、二刷、三冲、四消毒。

答案：对

56.（ ） 粗加工间主要用于原料的初步处理，卫生要求很低。

答案：错

57.（ ） 大米中主要为黄曲霉及其毒素。

答案：错

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

答案：对

59.（ ）在原料一定的情况下，白糖与清汤的煮制与时间的关系极为密切。

答案：错

60.（ ）鱼的头部肌肉都不发达，因而不能单独作为烹饪原料使用。

答案：错

61.（ ）生搓法一般用于生炒菜品的鱼类粘液去除，这样可以保持原料的酥脆口感。

答案：错

62.（ ）家畜类常用的清洁加工方法有:里外翻洗法、机械搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌醋浸渍法和清水漂洗法等。

答案：错

63.（ ）餐厅原始销售记录的统计工作一般都是由餐饮部或餐厅管理人员担任。

答案：错

64.（ ）调制蛋泡糊，蛋清于粉料的比例为4：1，粉料为中筋粉或高筋粉。

答案：错

65.（ ）用2%的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍1小时，可使其体积膨胀松烂.

答案：错

66.（ ）制订标准成本的首要程序是合理确定菜单。

答案：错

67.（ ）宴会成本核算可借助《分类宴会设计标准》确定菜点分类和可选的品种及数量。

答案：对

68.（ ）调味品用量甚小，无需单独核算。

答案：错

69.（ ）饮食卫生“五四制”中个人卫生要做到“四勤”即勤洗衣服勤洗被褥，勤换工作服勤洗澡。

答案：错

70.（ ）色彩是反映菜肴的营养价值、卫生质量、风味特点的决定性因素。

答案：错

71.（ ）糊的品种不同，保护原料水分的能力也有差异，以水粉糊的保护能力最强，蛋泡糊最差。

答案：错

72.（ ）夏季所产的鳊鱼品质最佳。

答案：错

73.（ ）冷制凉食装盘后可以长久放置，距食用时间越长越好。

答案：错

答案：对

74.（ ）烹调前调味的目的是使原料在烹制之前有一个基本的味。

答案：对

75.（ ）餐厅原始记录的统计工作需要以每一餐或不同餐厅为单位分别进行。

答案：对

76.（ ）含蛋白质的食品发生腐败变质后可产生馊味。

答案：错

77.（ ） 当蟹类腐败变质时蟹体腹面出现黑印。

答案：对

78.（ ） 卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行浸泡入味的方法。

答案：错

79.（ ）制订的标准成本是在没有其他因素干扰条件下应该完成的成本指标。

答案：对

80.（ ） 制汤原料在煮制过程中，火力越大，浸出的可溶性呈味风味物质就越多，汤汁越鲜美。

答案：错

81.（ ） 地方供电公司应对厨房安全用电负责。

答案：错

82.（ ） 鲜竹笋含有较多的草酸，故食用时要先焯水或焐油处理。

答案：对

83.油炸扣肉时发生油锅着火，应该迅速就近用水来快速灭火。

答案：错

84.( ) 江苏菜以煨、炖、烧、焖、炸、焐、蒸等烹调技法为主。

答案：对

85.（ ）因血液含有28％的铜，故血液不宜多吃，头胸甲壳呈半月形的甲壳动物叫鳡。

答案：错

86.（ ）按制作工艺的区别，煎烹调法分软煎、蛋煎、干煎、湿煎、煎酿、半煎炸等六种煎法。

答案：错

87.（ ）山斑鱼身细长略呈圆筒形，鳞细，有美观的斑纹，有的在靠近尾部有一如眼睛状的斑纹。

答案：对

88.（ ）由化学呈味物质刺激人的味觉器官舌头而产生的一种生理现象称为味觉，也可以说是化学味觉。

答案：对

89.（ ）红色食物给人以华贵、富有、热烈、喜庆的联想，能兴奋中枢神经，振奋精神。

答案：对

90（ ）两种不同的呈化学物质的味先后作用于味觉，其中先作用于味觉的味被消去，或味觉发生了变化，产生了另一种味感的现象，称为味的转换作用。

答案：对

91.（ ）云耳是制作佛家素菜的“三菇六耳”之一。

答案：错

92.（ ）在刀工体系中，普通刀法划分为标准刀法和非标准刀法两大类。

答案：对

93.（ ）腌制500克切改好的猪扒要用精盐和碳酸钠分别是5克和3克。

答案：错

94.（ ）有的原料本身有较浓的香味，如酱、醋等等，但是，在烹调中很难利用这一特性。

答案：错

95.( ) 江苏菜以煨、炖、烧、焖、炸、焐、蒸等烹调技法为主。

答案：对

96.( ) 筵席一般是指人们为了一个特定的目的隆重聚会，由一整套按规格要求和质量标准设定的菜点组成形式。

答案：错

97.( ) 微波的两个特性一是吸收性，微波容易被含有水分的物品吸收；二是穿透性，微波能穿透玻璃、陶瓷等许多非金属器皿。

答案：对

98.（ ）脆皮大肠因炸前已经成熟，所以炸的时间不宜长，最好是在高油温的锅中快速油淋即可。

答案：错

99.（ ）碱发后的原料要侵泡在清水中，其目的是为了漂净碱味。

答案：对

100.（ ）调好千岛汁需要经过过滤，汁中不能含有颗粒状的物质。

答案：错

101.（ ）采用标准成本控制事实上就是对菜肴的销售总量进行控制。

答案：错

102.（ ）处于成长壮大期的饮食企业无需采取清单时间的价格折扣策略。

答案：错

103.（ ）许多餐厅在新开业或开发新产品时往往会采取短期优惠价格策略。

答案：对

104.（ ）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。

答案：错

105.（ ）饮食产品进入成熟期后为巩固市场地位应该提高销售价格。

答案：错

106.（ ）根据原料的特性和菜肴的需要，用水或油对原料进行初步的加热，使其处于初熟、半熟或刚熟状态的工艺操作过程称为初步熟处理。

答案：错

107.（ ）对于筋络较多的鸭脯，应该使用“非标准刀法”中的剞法进行处理，使其断筋防收缩，松弛平整，易于成熟入味，质感松嫩。

答案：错

108.（ ）缺乏维生素B1，会引起脚气病。

答案：对

109.（ ）在人体内不能合成或合成的速度远不能满足机体的需要，必须从食物中摄取的氨基酸称为必需氨基酸

答案：对

110.（ ）不耐火、需要保持鲜绿色泽的蔬菜原料，适宜使用沸水滚

答案：对

111.（ ）对流一般发生在水、油、蒸气的热传递中。

答案：对

112.（ ）猪的品种可以从商品用途、血统和瘦肉比例来划分。

答案：对

113.（ ）在粮油及其制品中，黄曲霉毒素检出率较高的是高温、高湿地区。

答案：对

114.（ ）鲜菇含有草酸。去除鲜菇草酸的办法是炸.

答案：错

115.（ ）如果雪耳色泽较黄，涨发后可用白醋浸搓，用清水漂洗后便可增白。

答案：对

116.（ ）虾具有富含蛋白质和多种维生素、低脂肪等特点，尤其以维生素A维生素B2、尼克酸和矿物质含量较高。

答案：对

117.（ ）负责对原料进行初加工的责任岗位是水台。

答案：对

118.（ ）生焖的原料在焖前一般要经过油泡、爆炒、炸、煲熟的处理。

答案：对

119.（ ）碳酸氢钠用于肉料的腌制，可改善菜肴的质感。

答案：对

120.（ ）炸腰果比较适合的油温是140℃。

答案：对

121.（ ）上浆、上粉、拌粉所用淀粉的化学性质中，淀粉颗粒分散在水中后，在适当的温度下(60～80℃)会发生溶胀变化，形成均匀糊状溶液，这个过程叫淀粉糊化.

答案：对

122.（ ）对水产品初步加工时，除客人特别指定外，应当根据原料的使用特点或用途，合理地选用原料，以免造成浪费和损失。

答案：错

123.（ ）莲藕分母藕和子藕，母藕一般有1-5个节。

答案：错