



黄卫民
主 编

烹饪系列教材习题集

中国商业出版社

烹饪系列教材习题集

黄卫民 主编

中国商业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

烹饪系列教材习题集/黄卫民主编. - 北京: 中国商业出版社, 2001.5
ISBN 7-5044-2223-1

I. 烹… II. 黄… III. 烹饪-技工学校-习题 IV. TS972.11-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2001) 第 20085 号

责任编辑: 刘毕林

中国商业出版社出版发行

(100053 北京广安门内报国寺1号)

新华书店总店北京发行所经销

北京永生印刷厂印刷

*

787×1092 毫米 16 开 21.5 印张 354 千字

2001 年 5 月第 1 版 2001 年 5 月第 1 次印刷

定价: 28.00 元

* * * *

(如有印装质量问题可更换)

主 编 黄卫民
副主编 许 成 钱 锋
编 委 黄卫民 许 成 钱 锋 王献立 张 涛
宋开炳 翟昌伟 朱诚心 程龄慧 王支援
徐守富 王久金 李炳春

编写说明

中国商业出版社出版的烹饪专业系列教材，经过不断地修订和完善，具有较强的专业性、知识性、权威性和实用性。为使学生的学习效果得到进一步的巩固和提高，方便学生加深对教材知识的理解，拓宽教育的知识面，徐州商业技工学校在教学实践中，结合教学经验，组织有关教师编写了烹饪专业系列教材习题集，与相应的教材统一使用并随着教材的不断修订而完善。经过几年的实践和内部试用，取得了一定的效果，如今正式出版发行。在使用过程中，欢迎广大师生及相关读者提出宝贵意见，以便于日后改进。

本习题集按照：饮食业基础知识（钱锋编写）、烹饪原料知识（钱锋、张涛编写）、烹饪原料加工技术（钱锋、宋开炳、翟昌伟编写）、烹调技术（钱锋、朱诚心、程龄慧编写）、饮食营养与卫生（钱锋、许成、王支援编写）、面点制作工艺（王献立编写）、饮食业成本核算（钱锋、徐守富编写）、烹饪工艺美术（王久金、钱锋编写）、烹饪基础化学（李炳春编写）的顺序排列，由黄卫民、许成、钱锋总纂。

习题集在编写的程序上，按照教材的章节，分别采用名词解释、填空、选择、判断、填表、填图、简答、论述等多种形式进行编排，便于教学和使用，具有内容新颖、启发性较强、易于巩固等特点。本习题集可作为考核题库使用，不仅能满足教学，而且能满足企业培训的需要。

在编写过程中，得到了学校领导和有关人员的支持，对此表示衷心感谢。

编者

2001年2月

目 录

1. 饮食业基础知识

第一章	饮食业概念	3
第二章	饮食企业	8
第三章	饮食企业管理	12
第四章	饮食企业经营	16
第五章	采购与储存	21
第六章	厨房生产	25
第七章	餐厅销售与服务	30
第八章	饮食业从业人员素质和职业道德	35

2. 烹饪原料知识

序 言	41
第一章 烹饪原料基础知识	42
第二章 粮 食	45
第三章 蔬 菜	46
第四章 畜 肉	52
第五章 禽 肉	56

第六章	水产品	59
第七章	干货制品	69
第八章	果 品	75
第九章	食用油脂和淀粉	78
第十章	调味品	80

3. 烹饪原料加工技术

序 言	87
第一章 刀工技术	88
第二章 鲜活原料的初步加工	92
第三章 出肉、取料和整料出骨	95
第四章 干货原料涨发	100
第五章 配 菜	103
第六章 凉菜拼摆	106
第七章 食品雕刻	109

4. 烹调技术

第一章	绪 论	115
第二章	烹的原理	117
第三章	调的原理	122
第四章	制 汤	125
第五章	烹调的辅助手段	127
第六章	烹调方法	130

第七章 装 盘	135
第八章 宴席知识	137
附 我国的主要菜系	139

5. 饮食营养与卫生

绪 言	145
第一章 营养学基础知识	146
第二章 烹调原料的营养价值	160
第三章 食品卫生基础知识	170
第四章 各类烹饪原料的卫生	178
第五章 科学烹饪与合理营养	184
第六章 预防食物中毒和常见与饮食有关的疾病	188
第七章 饮食卫生	193
第八章 卫生法与卫生制度	196

6. 面点制作工艺

第一章 概 论	201
第二章 设备与工具	202
第三章 制坯工艺	203
第四章 制馅工艺	208
第五章 成型工艺	213
第六章 成熟工艺	216

第七章 点心的组合与运用	219
--------------------	-----

7. 饮食业成本核算

第一章 饮食业成本核算的意义和任务	223
第二章 主、配料成本核算	225
第三章 调味品和燃料成本核算	233
第四章 饮食产品成本核算	236
第五章 饮食产品价格的核算	239
第六章 加强成本管理和提高经济效益	247

8. 烹饪工艺美术

绪 论	251
第一章 烹饪色彩	252
第二章 菜点造型	255
第三章 器皿选配	257
第四章 食品雕刻	259
第五章 筵席设计	261
第六章 拼盘造型练习	263

9. 烹饪基础化学

第一章 化学基本理论与基础知识	281
第二章 重要的元素及其化合物	290

第三章	有机化学基础知识	295
第四章	油 脂	309
第五章	糖 类	313
第六章	蛋白质	318
第七章	维生素、水与无机盐	324
第八章	食品中的色香味	328

1. 饮食业基础知识

钱 锋 编写

第一章 饮食业概述

一、名词解释：

1. 饮食业：

2. “餐船”：

3. “四司六局”：

4. 满汉大菜（满汉全席）：

5. 服务性劳动：

6. 第三产业：

7. 国民收入再分配：

8. 劳动密集型经济：

二、填空题：

1. 饮食业同时兼有_____、_____、_____三种职能。

2. 隋唐五代饮食业已相当发达。烹调技艺不但讲究_____、_____、_____，还重视_____和_____。

3. 明洪武二十七年八月，工部奉钦命在南京先后兴建酒楼_____座。落成之日，“_____”。“官办餐馆业带动了民间餐馆业的进一步发展”。

4. 饮食业向消费者提供的产品和劳务活动与客人的消费一般而言是在_____、_____、_____上进行的。

5. 对“服务”，马克思科学地概括为：“_____”。并高度评价了这种服务性劳动，把它称为提供特殊使用价值的劳动。

6. 社会劳动有物质生产劳动和非物质生产劳动。饮食业职工的劳动，既有_____，如_____，又有_____，如_____。

7. 同一品种，因食用者的要求不同，口味就可以适当调剂。所说“_____，_____”就是这个道理。

8. 厨师在技术操作中的_____之差、_____之差、_____之差都会使得成品的色香味形变化多端。

9. 第三产业, 分为流通和服务两大部门, 并具体分为四个层次: 饮食业属于_____, 处于_____。

10. 饮食业在社会生活中的作用 (1) _____; (2) _____。

11. 新中国饮食业经历了曲折的发展阶段, 请填下表。

时 期	主 要 状 况
	饮食业主要由私人经营, 曾出现过畸形繁荣。
	饮食业全行业公私合营, 饮食业进入一个新的时期。
	“文革”时期, 由于“左”的思想影响, 饮食业的发展处于停滞状态。
	恢复技术职称制度; 开办各级培训; 开展全国性交流。饮食业进入崭新发展的新时期。

三、选择:

1. “神农日中为市, 致天下之民, 聚天下之货, 交易而退。此立为市。”这是 () 所说的。

- A. 《韩非子》 B. 《资治通鉴》
C. 《史记》 D. 《论语·乡党》

2. 《史记》载: 卖浆(酒)小业也, 而张氏千万; 胃脯简微耳, 浊

氏连骑。可见经营饮食是非常()的。

- A. 赚钱 B. 兴旺 C. 繁荣 D. 可观

3. 《韩非子》记载的一个宋人卖酒的故事, 也有“悬帜甚高”一语, 说明酒店以诏旗做幌子招徕顾客, 已在 () 时期出现。

- A. 宋代 B. 秦汉 C. 商周 D. 战国

4. 我国饮食业在秦汉时期 ()。

- A. 相当发达 B. 重要时期
C. 初具规模 D. 较大发展

5. 从技术上看, () 的面点制作技艺已达到“饼可映字”, “面可穿结带”之程度。

- A. 宋代 B. 明代 C. 隋唐五代 D. 清朝

6. 张骞通西域和丝绸之路开通后, 西域商人开始在中原经营饮食业, 将 () 传入内地, 丰富了中原地区的饮食市场。

- A. “胡食” B. “西餐”
C. “满汉大菜” D. “御厨”

7. 李肇《国史补》中说, 唐代京都长安饮食接待能力已能“两市日有礼席, 举铛釜而取之。故 () 之饌可立办也”。

- A. 四百人 B. 三五百人 C. 千人 D. 三百

8. 全国烹饪名师技术表演鉴定大会是在 () 年在北京召开的。

- A. 1978 B. 1979 C. 1992 D. 1983

9. 能否做好饮食服务的供应 () 着经济的繁荣和市场的活跃, () 旅游事业的发展和国际国内人民之间的友好往来。

- A. 直接关照; 直接关系 B. 有利于; 关系
C. 促进; 有利于 D. 直接关系; 有利于

10. 即使在工业发达的国家里, 饮食业() 比重也较工农业大得多。

- A. 工艺水平 B. 手工操作
C. 机械化程度 D. 电气化自动化

11. 追求婚姻自由的() 和() 弃家出走, 在四川临邛当垆卖酒, 留下了才子佳人开酒店的佳话。

- A. 张氏; 浊氏 B. 张骞; 胡客
C. 司马相如; 卓文君 D. 宋人; 西域女

12. 采用联线法, 把与色、香、味、型相对应的烹调技法联系起来。

- | | |
|----------|------------|
| 色泽谐调美观 | 刀、勺工设计装盘技巧 |
| 香气四溢 | 调制技巧 |
| 味美可口 | 火候掌握原料搭配 |
| 形状整齐美观 | 调料兑制投放技巧 |
| (造型生动逼真) | |

四、判断题: (对的打“√”, 错的打“×”)

1. 亲友家人, 在休闲的日子里, 来到饭店一边品尝美味佳肴, 一边欣赏轻歌曼舞, 十分怡然自得, 这就同时使人们得到了物质和精神上的享受。 ()

2. 目前, 各企、事业单位普遍存在着“大而全”、“小而全”的现象, 既要抓生产、抓科研, 又要管食堂、管招待所等服务性的工作, 极大地分散了各单位的精力, 与专业化的要求相背

离, 影响着各自的建设与发展。 ()

3. 饮食业属于第三产业的流通部门, 主要是向社会提供具有特殊使用价值的劳务活动, 它不创造出新的价值。 ()

4. 春节前后的一段时间, 饮食业营业额高, 表现为旺季。 ()

5. 饮食业的产品, 劳务的交换活动, 与其他商品的交换活动相同。 ()

6. 烹饪技术的技巧性, 并非机器所能替代。 ()

7. 客人进店并非以美食作为消费的核心内容, 向客人提供一定情调的音乐等, 增加消费者的心理感受是现代饮食经营者们普遍重视的一个问题。 ()

8. 由于饮食业的经营服务和消费在同一时空进行, 从而对饮食环境也就提出了更高的要求。 ()

9. 我国历史上最大的一次饮食习俗和烹饪技术交流发生在清代, 其影响十分深远。 ()

10. 目前我国城乡的“一日三餐”是一项繁重的家务劳动。人们已不满足一日三餐在家吃的单一方式了, 因此, 我们就要“大而全”、“小而全”地发展饮食业。 ()

五、改错 (不得改动主语):

1. 饮食业在国民经济中属于商业服务行业, 它和商业职能一样向消费者提供劳务, 销售饮食品。

2. 饮食业是一个具有悠久历史的行业。它是伴随着人类对

熟食的要求而产生发展起来的。

3. 张骞通西域和丝绸之路开通后，秦汉时期西域商人开始在中原经营饮食业。在酒楼饭店中还有以西域女子来做招待的。

4. 自公元 965 年，明太祖诏令开封府三鼓以后的夜市不禁，于是餐馆的营业时间不再受限制，夜市自日暮开始“直至三更尽”。

5. “文化大革命”时期，由于“左”的思想影响，我国饮食曾出现过畸形繁荣。

6. 饮食需求上的差别决定了饮食服务业经营活动具有较强的地方性。如山西人爱吃酸甜的，云贵川喜欢咸辣的，长江南偏爱甜的，东北人偏重咸的等等。

7. 饮食业服务性劳务，是一种“特殊使用价值”。这种“特殊的使用价值”不可以事先储存，但可以事后补充。

8. 社会越进步，“大而全”、“小而全”也就越来越多。

9. 饮食业职工的劳动，既有物质生产劳动，又有非物质生产劳动，这两种劳动都是社会必要劳动，都是为社会需要提供使用价值。不同的是，前者以物化劳动产品的形式提供使用价值，而后者的服务性劳动是以“活动”形式提供交换价值。

10. 饮食业因其独特的、以手工操作的烹饪技艺，从而构成了饮食业是技术密集型企业。

六、简答：

1. 我国饮食业的经营具有哪些特点？

2. 饮食业在国民经济中有哪些作用?

3. 饮食业在社会生活中有哪些作用?

七、说明:

1. 简述我国饮食业的历史沿革。

2. 你对饮食业有哪些认识?

第二章 饮食企业

一、名词解释：

1. 饮食企业：

2. 组织结构：

3. 饮食网点：

4. 店址环境：

5. 区域性餐馆：

二、填空题：

1. 饮食业按经营范围和经营品种分类，划分为高、中、初十五类。其中中级店_____类：它们是_____、_____、_____、_____、_____等。

2. 按所有制形式的不同，饮食业可分为_____、_____、_____、_____。国有企业是_____，集体企业和个体企业是_____。

3. 饮食企业内部的生产加工部门一般可划分成_____、_____、_____、_____、_____，每个生产环节可划分成若干个工作岗位。

4. 饮食企业组织机构的“_____”和“_____”是辩证的。“_____”了才能“_____”，要“_____”必须“_____”，关键在于“_____”。

5. 按照饮食企业内部机构在组织结构中的职能，可以分为_____和_____。

6. 饮食网点设置总的原则是_____、_____、_____的原则。

7. 按经营特色分，饮食业可分为中餐馆、西餐馆。中餐馆又可划分为_____、_____、_____、_____，等。

8. 历史上我国商界一向很讲究招牌，北京清真风味菜馆“鸿宾楼”的匾额，由清末书法家_____书写，用黄金_____两、彩镂金而成，华美高贵，保存至今。

三、选择：

1. 业务经营机构是饮食企业内部机构的（ ）。

A. 主体 B. 前提 C. 基础 D. 体现

2. 指挥主要凭借（ ）。

A. 权力和威信 B. 权力和权威
C. 权威和职责 D. 权力和权利

3. “地利”即良好的店址环境选择,可以给饮食企业带来明显的()。

- A. 社会效益 B. 环境效益
- C. “地点效益” D. 客源效益

4. 随着店址环境的变化,应及时调整企业的()。

- A. 方针政策 B. 经营方向
- C. 经营形式 D. 经营方针

5. 我国餐馆的招牌是由古代酒肆饭馆的()逐步演变而来的。

- A. 酒旗,酒帘 B. 酒旗,望子
- C. 幌子,酒帘 D. 酒旗,幌子

6. 饮食企业是企业的一种类型。凡是企业都是经济组织、都是独立经济实体,都是()组织。

- A. 经营性 B. 独立核算
- C. 盈利性 D. 目标经营

7. 精简、统一、自动调节都是为了()。

- A. 效益 B. 效率 C. 精兵 D. 简政

8. ()是依法自立经营、自负盈亏、独立核算的社会主义商品生产和经营单位。

- A. 企业 B. 事业 C. 商业 D. 饮食业

9. 饮食企业初级店有()以上厨师主灶,能烹制一般热菜、凉菜和经济小吃。

- A. 三级 B. 二级 C. 一级 D. 特级

10. ()经营地方风味酒菜、附设雅座、兼办酒席。

- A. 酒楼 B. 酒菜馆 C. 酒家 D. 饭庄

11. 企业内部机构的层次关系是指挥上的职位阶层体系,是()的关系。

- A. 上下级 B. 横向
- C. 纵向 D. 领导与被领导

12. 饮食企业内部机构的环节关系是()的。

- A. 协作 B. 纵向
- C. 指挥与被指挥 D. 横向

13. 饮食网点的设置还必须讲究经济效益,要能够以经营的收入补偿支出,并有所()。

- A. 增长 B. 发展 C. 上升 D. 盈利

14. 从社会效益考虑,网点越多群众越方便。而从企业经营效益考虑,如果网点密度超过一定限度,饮食企业平均营业额就会()。

- A. 持平 B. 上升 C. 下降 D. 相等

15. 据韩非子《外储说》记载:“宋人有沽酒者,悬帜甚高。”说明酒旗至少已有()多年历史了。

- A. 一千 B. 两千 C. 三千 D. 四千

16. 大中型饮食企业普遍采用()管理形式。

- A. 三级或四级 B. 四级或五级
- C. 二级或三级 D. 一级或二级

17. 采用连线法把五种不同风格的饭店表示出来。

- | | | |
|---------|-------|---------|
| 上海龙梅镇酒家 | 现代式 | 西安金花饭店 |
| 广州泮溪酒家 | | 杭州楼外楼餐馆 |
| 北京建国饭店 | 中国宫殿式 | 广州白天鹅宾馆 |
| | 园林式 | |