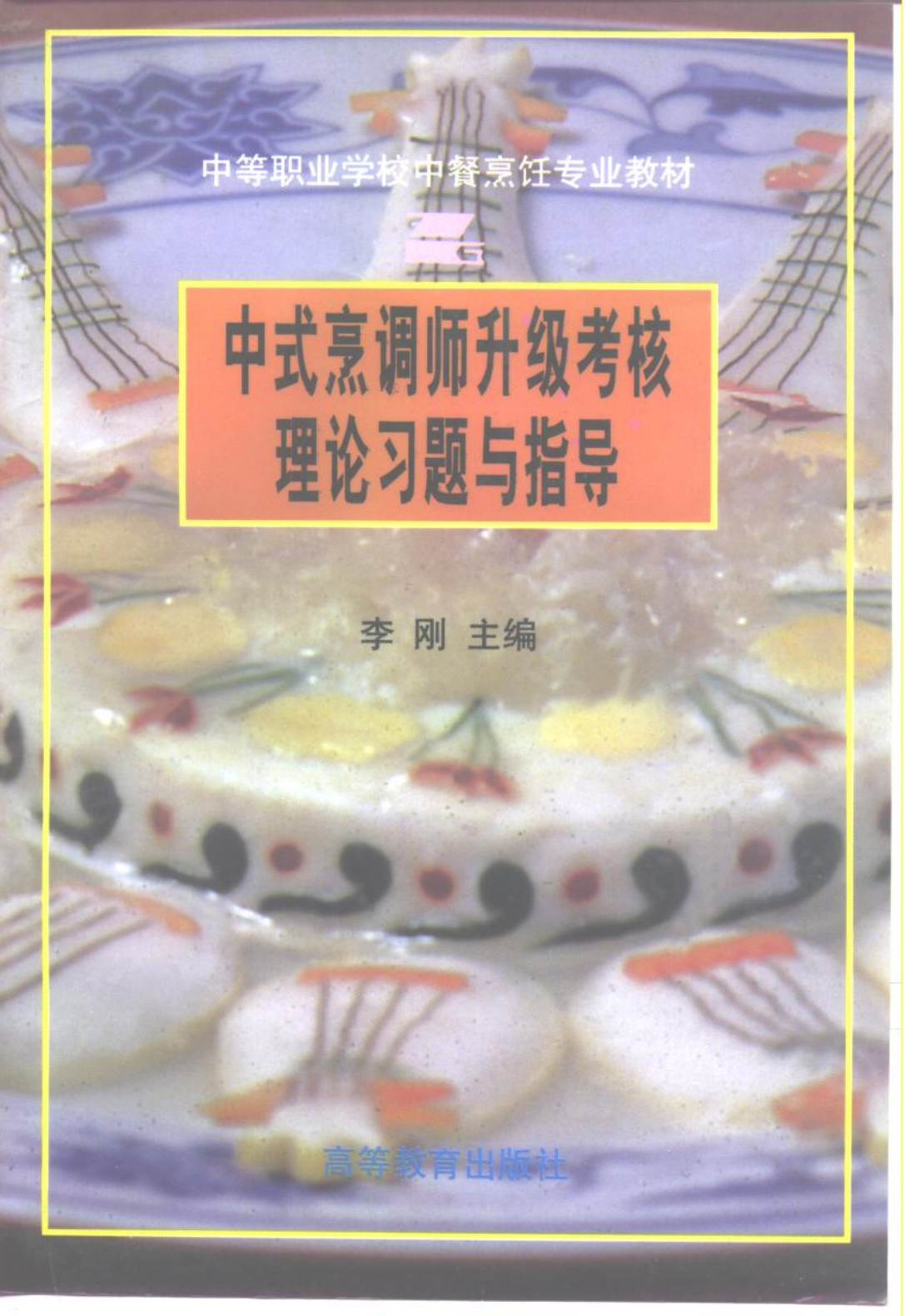




中等职业学校中餐烹饪专业教材

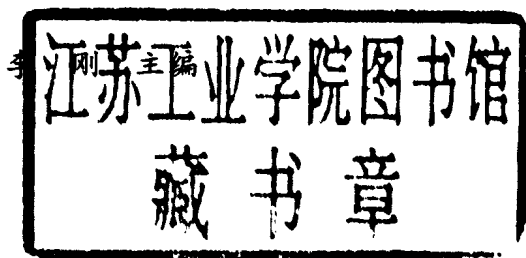
中式烹调师升级考核 理论习题与指导

李 刚 主编

高等教育出版社

中等职业学校中餐烹饪专业教材

中式烹调师升级考 核理论习题与指导



高等教育出版社

(京) 112 号

图书在版编目 (CIP) 数据

中式烹调师升级考核理论习题与指导/李刚主编. —
北京: 高等教育出版社, 1997
ISBN 7-04-006084-1

I. 中… II. 李… III. 烹饪-技术培训-考核-习题 IV.
TS972.1-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (97) 第 01066 号

高等教育出版社出版

北京沙滩后街 55 号

邮政编码: 100009 传真: 64014048 电话: 64054588

新华书店总店北京发行所发行

高等教育出版社印刷厂印装

*

开本 850×1168 1/32 印张 11.125 字数 280 000

1997 年 7 月第 1 版 1997 年 7 月第 1 次印刷

印数 0 001 - 2 122

定价 10.90 元

凡购买高等教育出版社的图书, 如有缺页、倒页、脱页等
质量问题者, 请与当地图书销售部门联系调换

版权所有, 不得翻印

内 容 简 介

本书根据劳动部颁发的《中华人民共和国职业技能鉴定规范》“中式烹调师”的内容要求编写,按初、中、高级中式烹调师理论考核内容,分为基础知识、专业知识及相关知识等。基础知识包括烹饪原料知识、烹饪营养与卫生、饮食业成本核算、饮食与民俗知识等。专业知识有烹饪原料加工技术、烹调技术、面点制作技术等。本书按规范要求,所列题型有填空题、判断题、简答题和综合论述题等。

本书可作为中等职业学校中餐烹饪专业教材,也可作为饭店、宾馆职工岗位培训教材,还可作为烹饪爱好者的自修读物。

封面菜肴名称:映月琵琶

封面菜肴设计与制作:李刚

前 言

1993年6月,国家教育委员会职业技术教育司在北京召开了全国职业高中、职业中专饭店服务与中餐烹饪专业教学计划及专业课程教学大纲审定会议。高等教育出版社依照会议精神,陆续出版了国家教委关于中等职业学校中餐烹饪专业系列规划教材。

为适应我国对劳动者职业技能鉴定的迫切需要,推动中等职业学校的教学改革,提高教学和培训质量,帮助有志于从事烹饪工作劳动者系统复习烹调知识,提高升级考核的应试能力及临场的应变能力,我们按照《中华人民共和国职业技能标准》和《中华人民共和国职业技能鉴定规范》“中式烹调师”的内容要求,特编写了这本书,以与此系列规划教材相配套。

在编写本书时,我们以相应的规范为依据,内容严格限定在烹调师工种的规范范围内。在编写过程中,按照中式烹调师初、中、高三个等级,每个等级按照规范的知识要求组织内容;力求使基础知识覆盖面大,突出实用性、针对性,既注意基础知识的复习,又注重学习能力的训练和提高;既注意知识的系统性,又力争做到简明扼要,重点、难点突出;既注意题目的综合性和灵活性,又排除了偏题、怪题,并附有部分参考答案,供答题时参考。

本书有助于准备参加考核的人员掌握中式烹调师升级考核复习练习和自学使用。对于各类烹饪职业学校及相关培训机构的师生,均有重要的参考价值。

由于国家劳动部门刚刚对部分工种实行职业技能鉴定和实行职业资格证书制度,因此本书的编写是一项探索性工作。

本书由李刚任主编,王月智、林文杰为副主编,参加编写的人员还有燕新泉、高颂、张盛林、王荫栋等,由北京市服务管理

学校烹饪理论教研室王敬义审订，在此特表谢意。

由于该书编写时间仓促，书中如有不妥之处，恳切欢迎广大读者指正。

编 者

1996年9月

责任编辑	苗凤立
封面设计	王喆
版式设计	马静如
责任校对	俞声佳
责任印制	杨明

目 录

初级中式烹调师升级考核理论习题与指导

第一部分 基础知识练习题	3
烹饪原料知识	3
食品卫生知识	11
饮食业成本核算知识	28
厨房设备与工具知识	34
饮食民俗知识	35
基础知识练习题答案	39
烹饪原料知识	39
食品卫生知识	44
饮食业成本核算知识	56
厨房设备与工具知识	60
饮食民俗知识	62
第二部分 专业知识练习题	65
烹饪原料加工技术知识	65
烹调技术知识	76
专业知识练习题答案	88
烹饪原料加工技术知识	88
烹调技术知识	95
第三部分 相关知识练习题	104
微生物知识	104
烹饪色彩基础知识	105
宗教信仰食俗知识	109
相关知识练习题答案	110

微生物知识	110
烹饪色彩基础知识	112
宗教信仰食俗知识	114
附：模拟试题	117

中级中式烹调师升级考核理论习题与指导

第一部分 基础知识练习题	131
烹饪原料知识	131
营养与食品卫生知识	137
饮食业成本核算知识	154
厨房设备及安全生产知识	161
中国烹饪史知识	162
美学及烹饪美学知识	166
基础知识练习题答案	168
烹饪原料知识	168
营养与食品卫生知识	172
饮食业成本核算知识	184
厨房设备及安全生产知识	194
中国烹饪史知识	199
美学及烹饪美学知识	203
第二部分 专业知识练习题	206
烹饪原料加工技术知识	206
烹调技术知识	212
专业知识练习题答案	218
烹饪原料加工技术知识	218
烹调技术知识	223
第三部分 相关知识练习题	231
生物化学基础知识	231
相关知识练习题答案	232
生物化学基础知识	232
附：模拟试题	235

高级中式烹调师升级考核理论习题与指导

第一部分 基础知识练习题	251
烹饪原料知识	251
食品营养学知识	257
烹饪美学知识	267
饮食业管理知识	270
中国烹饪史学知识	272
饮食心理学知识	273
餐厅服务知识	275
基础知识练习题答案	276
烹饪原料知识	276
食品营养学知识	279
烹饪美学知识	287
饮食业管理知识	290
中国烹饪史学知识	294
饮食心理学知识	295
餐厅服务知识	297
第二部分 专业知识练习题	299
烹调技术知识	299
面点技术知识	305
专业知识练习题答案	310
烹调技术知识	310
面点技术知识	314
第三部分 相关知识练习题	321
营养素与烹饪知识	321
烹饪原理知识	322
心理学知识	324
相关知识练习题答案	325
营养素与烹饪知识	325
烹饪原理知识	328

心理学知识	332
附：模拟试题	334

初级中式烹调师
升级考核理论
习题与指导

第一部分 基础知识练习题

烹饪原料知识

一、填空题 请选择正确的答案填在横线上。

1. 烹饪原料是指符合_____,能满足人体_____,并通过烹饪手段_____的食物材料。
2. 烹饪原料按原料的性质可分为_____,_____,_____和_____等四大类。
3. 烹饪原料质量的基本要求是:原料必须具有_____价值,必须具有_____价值,必须符合一定的_____标准。
4. 烹饪原料品质鉴定的方法有_____检验和_____检验两类。
5. 简便而有效的感官鉴定方法有_____检验、嗅觉检验、_____检验、_____检验和听觉检验。
6. 动物性烹饪原料质量变化经历_____,_____,_____和_____四个重要阶段。
7. 影响烹饪原料质量变化的外在因素有_____,_____,日光、化学反应、微生物的侵袭及鼠虫的危害。
8. 烹饪原料的保管方法有_____保藏法,高温保藏法,腌渍和烟熏保藏法,_____保藏法,_____保藏法,气调保藏法及核辐射保藏法等。
9. 蔬菜按其组织结构和可食部分可分为_____,茎菜类蔬菜、_____,花菜类蔬菜_____和食用菌六大类。
10. 竹笋按采收季节可分为_____,_____,鞭笋(夏笋),其中_____和_____质量最好。

11. 烹饪原料“三菇六耳”是指蘑菇、____、香菇、黑木耳、白木耳（银耳）、____、____、黄耳和榆耳。

12. 蔬菜的品质鉴定主要是依据蔬菜品种的优良性、蔬菜的____和蔬菜采收期的____。

13. 蔬菜的鲜度一般可以从____、____、____等方面来鉴别。

14. 畜禽肉品主要是指由人类____、驯化饲养的家畜、家禽及捕猎的____、____经宰杀后供食用的部分。

15. 畜禽肉品的加工制品包括____、灌肠制品、____、酱卤制品、____、罐装制品等。

16. 畜禽肉品的检验主要是以____来确定肉品和内脏鲜度的。

17. 水产品包括鱼类、____动物类、腔肠动物类、____动物类、____动物类、两栖动物类等。

18. 鱼类是指终生生活在水中、用____游动、用____呼吸的卵生____动物。

19. 螃蟹学名为____，是淡水蟹品种，根据其生活环境可分为____、____、____三种。

20. 贝类属____动物，可分为____和____两大类。

21. 水产品的品质检验应以____检验和____检验为主实施感官检验。

22. 水产品的保管方法主要有____保管法、____保管法。

23. 干料又称干货、干货制品，是由某些动、植物鲜料的全部或局部组织，经____而制成的一大类较为名贵的烹饪原料。

24. 干料可分为动物性海味干料、____海味干料、____动物性干料、陆生植物性干料、____和陆生藻类干料。

25. 海参又称____，属____动物。海参可分为____和____两大类。

26. 鱿鱼学名为____，属____动物。

27. 海蜇学名为____，属____动物。

28. 淡菜别名为____，是____肉。
29. 香菇又名____，质量最好的是____，其主要品种有____、冬厚菇、____、冬平菇和菇丁。
30. 调味品是烹饪过程中主要用于调配食品____的一大类烹饪原料，通常又称为____。

二、判断题 请将正确答案填在括号内，正确的填“√”，错误的填“×”。

1. 一切具有可食性的食物均属烹饪原料。()
2. 烹饪原料也可以按商品属性分类。()
3. 选择原料即是对原料质量的应用性进行鉴定。()
4. 按菜点的要求选择原料是选料的唯一标准。()
5. 因为烹饪原料是直接入口食用的食物，所以必须进行国家级质量和卫生鉴定。()
6. 低温保藏法可有效地抑制微生物的生殖和原料自身酶系统的活力。()
7. 冷冻食品原料一般采用自然解冻为好。()
8. 盐渍保藏法是利用盐腌过程中产生的高渗透压使原料水分、微生物细胞原生质水分渗出，使蛋白质变性，从而抑制微生物和酶的活力，达到保鲜的目的。()
9. 烟熏保藏法因产生致癌物较多，故不应提倡。()
10. 核辐射保藏法属于化学保藏法。()
11. 香菇最佳采收的季节是秋天。()
12. 竹笋属野生蔬菜，立冬时采收的叫冬笋。()
13. 番茄原产地是日本。()
14. 胡萝卜原产地是欧洲。()
15. 蔬菜是人体维生素和矿物质的唯一来源。()
16. 北京黑猪是华北型猪的典型代表品种。()
17. 绵羊肉细嫩柔软、色泽暗红，脂肪少、膻味大。()
18. 兔肉是高蛋白、低脂肪的保健肉食品。()

19. 黑木耳中伏耳质量最好。()
20. 调味品的共同特点是具有良好的赋味性。()
21. 咸味是一种可以独立存在和使用的滋味。()
22. 酱油具有赋味和调色的双重作用。()
23. 醋的主要化学成分是醋酸(乙酸)。()
24. 鲜味是一种重要味别,所以鲜味调味品在烹调中可以独立存在和使用。()
25. 所谓基本味是指酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香等七种可以独立存在和使用的滋味。()
26. 鳙鱼、鲤鱼均属淡水鱼类。()
27. 鸭肉与鸡肉相比,肌纤维稍细,嫩度略差。()
28. 黄瓜原产于印度。()
29. 鱿鱼属于海洋腔肠动物类。()
30. 榨菜属于茎菜类。()
31. 草鱼,体色黑、嘴尖;青鱼,体色茶黄、嘴发圆。
()
32. 上等干贝粒大完整、黄亮干燥,呈圆柱形。()
33. 体形大、肉质厚、体内无沙粒的为上品海参。()
34. 我国南北方均产草鱼,以湖南、湖北所产的为好,一年四季均产,以5~6月产的质量最佳。()
35. 菠菜原产于尼泊尔。()
36. 香菇按季节可分为花菇、厚菇、平菇和菇丁。()
37. 莴笋、土豆属于根菜类。()
38. 烹饪原料按其性质分类,可分为:粮食、蔬菜、果品、禽畜肉品、奶蛋品、水产品、干料、调味品、食品添加剂等。
()
39. 新鲜家畜肉表面有一层微干爽的表皮、色泽光润、肉质紧密、富有弹性、有正常的肉腥和内脏气味。()
40. 小黄鱼头较大,鳞也大,肉质鲜嫩呈蒜瓣状,肉多,肉