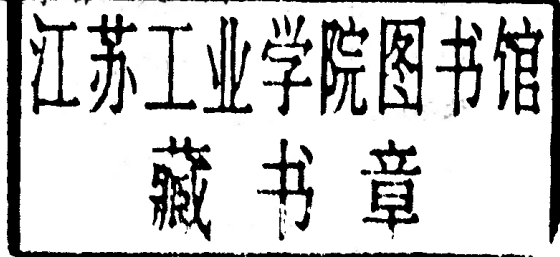


宾馆酒店餐饮技术考核总汇

辽宁科学技术出版社

宾馆酒店餐饮技术考核总汇

辽宁省人民政府外事处



辽宁科学技术出版社

宾馆酒店餐饮技术考核总汇
Binguan Jiudian Canyin Jishu Kaohe Zonghui
辽宁省人民政府交际处

辽宁科学技术出版社出版、发行
(沈阳市和平区北一马路108号)
沈阳市第二印刷厂印刷

开本: 787×1092 1/32 印张: 23³/4 字数: 500,000
1991年3月第1版 1991年3月第1次印刷

责任编辑: 陈慈良 责任校对: 李秀芝
封面设计: 庄庆芳 李 雪

印数: 1-10,000
ISBN7-5381-1107-7/TS·109 定价: 9.50元

编者的话

随着改革开放的不断深入，对接待服务工作的要求也越来越高。为了适应我省交际接待系统日益壮大的职工队伍的业务培训、考核的需要，提高接待服务质量，我们组织有关人员编写了这套考核总汇。

这套考核总汇共分两册，即《宾馆酒店餐饮技术考核总汇》和《宾馆酒店服务技术考核总汇》。它包括中餐烹调、中餐面点、西餐烹调、西式点心、客房服务、餐厅服务、美容美发、洗衣、烫衣、洗烫营业员等工种的基础理论与实际操作等内容。在编写过程中，注意从接待服务工作的实际出发，注重了选题的代表性和突出了本书的实用性。它既可以作为本系统职工日常培训、晋级考核的理论依据，也可以作为社会各宾馆酒店职工钻研业务、提高技术的学习材料。

参加本书编写人员，是辽宁省交际系统各个工种中有实践经验、有影响的高级技师。在成稿过程中，曾多次请有关人员座谈讨论，广泛听取各方面意见，并参阅了国内外有关资料。成稿后，又聘请省内名师对书稿进行了审定。在此，对为本书付出辛勤劳动和给予热情支持的有关人员，致以衷心地感谢。

由于编写时间仓促，如有不足之处，敬请同行批评指正。

编 者

一九九〇年十二月

目 录

● 中餐烹调基础理论 ●

1. 常见的烹饪原料可分为哪几类?	1
2. 怎样鉴别家畜类肉质?	1
3. 怎样鉴别家畜类内脏的质量?	2
4. 猪肉按部位可分为哪几个等级?	2
5. 怎样鉴别鸡的质量?	3
6. 怎样鉴别鲜鱼的质量?	3
7. 如何鉴别虾的质量?	4
8. 如何鉴别蟹的质量?	4
9. 怎样鉴别蛋的质量?	5
10. 食用油脂包括哪些? 如何鉴别其质量?	5
11. 猪肉分哪些部位? 各适用于哪些烹调方法?	6
12. 牛肉分哪些部位? 各适用于哪些烹调方法?	7
13. 羊肉分哪些部位? 各适用于哪些烹调方法?	8
14. 鸡肉分哪些部位? 各适用于哪些烹调方法?	9
15. 家畜(禽)的脏腑有哪些? 各适用于什么 烹调方法?	9
16. 鱼分为哪两类? 常食用的有哪些?	10
17. 鱼类为什么会产生鲜味和腥味?	10
18. 鲤鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	10
19. 青鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	10
20. 鲫鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	11
21. 草鱼的特征是什么? 适用于哪些烹调方法?	11
22. 鲢鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	11
23. 鳙鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	11

24. 大马哈鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	12
25. 鳊鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	12
26. 鳙鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	12
27. 大黄鱼有什么特征? 适用于哪种烹调方法?	12
28. 小黄鱼有什么特征? 适用于哪些烹调方法?	13
29. 常见的可食用飞禽有哪些? 如何鉴别其质量?	13
30. 蔬菜分哪些种类?	13
31. 四季时令蔬菜主要有哪些?	14
32. 蔬菜制品包括哪些种类?	14
33. 干货原料如何分类?	14
34. 如何鉴别干货原料的质量?	15
35. 怎样鉴别竹笋的质量?	15
36. 怎样鉴别口蘑的质量?	15
37. 怎样鉴别冬菇的质量?	16
38. 怎样鉴别银耳的质量?	16
39. 怎样鉴别木耳的质量?	16
40. 怎样鉴别黄花菜的质量?	16
41. 中餐药膳常用的烹饪原料有哪些?	17
42. 虫草是怎样形成的? 如何鉴别虫草的质量?	17
43. 如何鉴别猴头蘑的质量?	17
44. 如何鉴别鱼肚的质量?	17
45. 如何鉴别鱼翅的质量?	18
46. 如何鉴别熊掌的质量?	19
47. 如何鉴别燕窝的质量?	19
48. 引起烹饪原料变质的原因有哪些?	20
49. 油脂为什么会酸败?	21
50. 如何防止油脂酸败?	21
51. 高温加热对油脂质量有哪些不良影响?	21
52. 原料的初步加工包括哪些? 其基本要求是什么?	22
53. 蔬菜初步加工的要求有哪些?	22
54. 水产品初步加工的要求有哪些?	22
55. 如何洗涤家畜内脏?	23

56. 如何初步加工鸽子、鹌鹑?	23
57. 如何防止苹果、山药去皮后变色?	23
58. 烹饪原料在滑油时应注意什么?	24
59. 如何进行干货涨发?	24
60. 什么是油发?	25
61. 油发干货应注意哪些事项?	25
62. 如何用碱水涨发干货?	25
63. 冷水发有什么特点?	26
64. 怎样涨发干口蘑?	26
65. 如何涨发干莲子?	27
66. 怎样涨发哈士蟆油?	27
67. 怎样涨发干鹿筋?	27
68. 怎样涨发干鹿鞭?	28
69. 怎样涨发驼峰?	28
70. 涨发鲍鱼常用的方法有哪些?	28
71. 怎样涨发鱼翅?	29
72. 怎样涨发熊掌?	29
73. 怎样涨发燕窝?	29
74. 什么是刀工? 刀工的基本要求有哪些?	30
75. 什么是刀法? 常用刀法有哪些种?	30
76. 原料经刀工加工后的形状有哪些?	30
77. 什么是刀工美化? 常见的花刀有哪些?	30
78. 烹调中热的传递方式有哪几种?	31
79. 烹调中热的传递媒介有哪些?	31
80. 如何鉴别火力大小?	31
81. 如何识别和掌握油温?	32
82. 掌握火候应遵循哪些原则?	32
83. 如何制作清汤?	33
84. 清汤在制作时为什么会混浊? 清汤混浊怎么办?	33
85. 如何制作高级清汤?	34
86. 制作高级清汤应注意哪些事项?	34
87. 挂糊和上浆有什么作用? 二者的区别是什么?	36

88. 浆的种类有哪些?	36
89. 常见的糊有哪些? 各有什么作用?	36
90. 制糊应注意哪些事项?	37
91. 芡汁如何分类? 勾芡的作用是什么?	38
92. 什么是烹? 烹的作用是什么?	38
93. 什么是调? 调的作用是什么?	39
94. 烹调操作的基本功包括哪些?	39
95. 什么是熘? 熘有哪几种?	39
96. 什么是炒? 炒分哪几种?	40
97. 什么是爆? 操作时应注意什么?	41
98. 什么是炸? 炸有哪几种?	41
99. 什么是蒸? 蒸的操作要领有哪些?	42
100. 烤有哪几种操作方法?	43
101. 煮有哪几种? 各有什么特点?	44
102. 炖、焖、煨各有什么特点?	44
103. 烧、扒、烩有什么不同?	45
104. 煎、贴、焗各有什么异同?	46
105. 余和涮各有什么特点?	47
106. 拔丝、挂霜、蜜汁各有什么特点?	47
107. 卤和酱有什么不同?	48
108. 醉和糟各有什么特点?	49
109. 腊、风、熏是不是一回事?	49
110. 拌和炆各有哪些特点? 二者在选料和加工 上的区别是什么?	50
111. 什么是调味品? 我国调味品包括哪些种类?	51
112. 食醋有几种? 我国名醋有哪些?	52
113. 菜肴的调味分哪几个阶段?	52
114. 菜肴调味应掌握哪些原则?	52
115. 常见的复合味有哪些?	53
116. 味精的化学成分是什么? 使用味精应注 意哪些事项?	53
117. 酒在烹调中的作用有哪些?	54

118.	使用食品添加剂的目的是什么？	55
119.	食用色素的使用应注意什么？	55
120.	什么是平衡膳食？	56
121.	什么是合理营养？	56
122.	什么是营养素？其主要作用是什么？	56
123.	蛋白质有哪些特性？	57
124.	什么是蛋白质的互补作用？	57
125.	蛋白质对人体的作用有哪些？	57
126.	脂肪由哪些成分组成？对人体的作用有哪些？	58
127.	糖类由哪些成分组成？对人体的作用有哪些？	58
128.	矿物质对人体的作用有哪些？	59
129.	人体所需矿物质的来源有哪些？	59
130.	维生素如何分类？	60
131.	畜肉的营养价值有哪些？	60
132.	禽肉的营养价值有哪些？	60
133.	蛋类的营养价值有哪些？	60
134.	鱼类的营养价值有哪些？	61
135.	蔬菜的营养价值有哪些？	61
136.	烹饪中为什么维生素会被破坏和损失？	61
137.	如何减少烹饪中营养素的损失？	62
138.	鸡蛋、豆浆、牛奶为什么不能生吃？	63
139.	如何预防铅、锌中毒？	63
140.	牲畜的甲状腺为什么不能食用？	63
141.	如何避免食用鲜黄花菜中毒？	64
142.	食用死甲鱼、死螃蟹、死鳝鱼为什么 会中毒？	64
143.	食用河豚鱼为什么会中毒？	64
144.	烂白菜和没有溃透的白菜为什么不能食用？	64
145.	引起食物中毒的原因有哪些？	65
146.	食物中毒有哪些特征？	65
147.	如何预防沙门氏菌属食物中毒？	65
148.	如何预防大肠杆菌中毒？	66

149.	如何预防嗜盐菌中毒?	66
150.	如何预防葡萄球菌中毒?	66
151.	如何预防肉毒杆菌中毒?	67
152.	食品卫生“五四制”的内容是什么?	67
153.	成本核算的概念是什么?	68
154.	饮食产品成本的三要素是什么?	68
155.	怎样计算毛利和纯利?	68
156.	怎样计算毛利率和纯利率?	68
157.	怎样计算外加毛利率和内扣毛利率?	69
158.	怎样运用外加毛利率和内扣毛利率计算成本及 售价?	69
159.	什么是食品原料的损耗率?	70
160.	什么是食品原料的净料率?	70
161.	什么是食品原料的涨发率?	70
162.	中国菜的特点是什么?	70
163.	菜肴的质量标准是什么?	70
164.	菜肴命名的原则有哪些? 中国菜肴如何 命名?	71
165.	菜系是如何形成的?	72
166.	我国的主要地方菜系有哪些?	72
167.	鲁菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	72
168.	川菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	73
169.	粤菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	73
170.	苏菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	73
171.	浙菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	74
172.	闽菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	74
173.	徽菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	74
174.	湘菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	74
175.	京菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	75
176.	辽菜的特点是什么? 代表性菜肴有哪些?	75
177.	素菜是怎样形成的? 其基本用料有哪些? 代表 性菜肴是什么?	75

178.	何谓宫廷菜? 举例说明。·····	76
179.	满汉全席是如何形成的? 其主要特点有 哪些? ·····	76
180.	清真菜的烹饪特色是什么? 代表性菜肴有 哪些? ·····	76
181.	朝鲜族菜的烹饪特色是什么? 代表性菜肴 有哪些? ·····	77
182.	满族菜的烹饪特色是什么? 代表性菜肴有 哪些? ·····	77
183.	我国古代烹饪原料的“五谷”、“五果”、 “五畜”、“五菜”各指什么? ·····	77
184.	筵席中的“四干果”、“四果脯”、“四蜜 饴”、“四鲜果”、“四甜碗”各指什么? ·····	77
185.	周代“八珍”各指什么? ·····	78
186.	《随园食单》的主要内容有哪些? 其理论 价值是什么? ·····	78
187.	《齐民要术》是一本什么样的著作? 其中关于 烹饪的内容有哪些? ·····	79
188.	《饮膳正要》的主要内容是什么? ·····	80
189.	凉菜的特点是什么? ·····	80
190.	凉菜装盘的步骤有哪些? ·····	80
191.	凉菜装盘的基本手法有哪些? ·····	81
192.	凉菜装盘的基本要求有哪些? ·····	81
193.	什么是配菜? 配菜有什么作用? ·····	83
194.	配菜的基本要求有哪些? ·····	83
195.	配菜应掌握哪些基本原则? ·····	83
196.	如何配制花色菜? ·····	84
197.	菜肴装盘的基本要求有哪些? ·····	84
198.	食品雕刻的种类有哪些? ·····	85
199.	食品雕刻常用的刀法有哪些? ·····	85
200.	食品雕刻常用的原料有哪些? ·····	85
201.	食品雕刻制作的步骤有哪些? ·····	86

202. 食品雕刻的作用有哪些?86

203. 烹饪美学研究的内容有哪些?87

● 中餐烹调考核菜谱 ●

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 串炸里脊..... (88) | 刨花肉 (102) | 炒肝尖 (117) |
| 菊红里脊..... (88) | 剥皮大靠 ... (103) | 红烧肥肠 ... (117) |
| 肾球里脊..... (89) | 溜肉片 (103) | 扣肘子 (118) |
| 菜包里脊..... (90) | 南焗肉片 ... (104) | 水晶肘子 ... (118) |
| 番茄里脊 | 锅爆肉 (104) | 虾子蹄筋 ... (119) |
| 片..... (90) | 水焗肉片 ... (105) | 白扒蹄筋 ... (120) |
| 滑炒里脊丝... (91) | 锅焗肉片 ... (106) | 烩管廷脊 |
| 抓炒里脊丝... (92) | 滑溜肉丝 ... (106) | 髓 (120) |
| 油爆里脊 | 酱爆肉丝 ... (107) | 元葱肉脯 ... (121) |
| 花..... (92) | 清炒肉丝 ... (107) | 香菇肉饼 ... (122) |
| 盐爆菊菱..... (93) | 鱼香肉丝 ... (108) | 山东蒸丸 ... (122) |
| 里脊丝烹蜆 | 炒姜丝肉 ... (108) | 四喜丸子 ... (123) |
| 头..... (94) | 焦溜肉段 ... (109) | 红梅珠香 ... (124) |
| 辽宁脊排..... (94) | 酱汁肚条 ... (109) | 熙码蛋饺 ... (124) |
| 番茄里脊排... (95) | 干贝烧肚 | 山东菜 (125) |
| 靠汁樱桃 | 块 (110) | 卧龙酒醉 |
| 肉..... (96) | 麻辣肚片 ... (110) | 虎 (125) |
| 黄桃肉..... (96) | 芥末肚 (111) | 炒鲜边 (126) |
| 香酥大肉..... (97) | 油爆肚 (111) | 红烧辣味狗 |
| 酥香大肉..... (98) | 汤爆肚片 ... (112) | 肉 (127) |
| 千层肉..... (98) | 油爆双脆 ... (112) | 山椒狗肉 ... (128) |
| 酥白肉..... (99) | 炆腰片 (113) | 砂锅狗肉 ... (128) |
| 北方叉烧肉... (99) | 溜腰片 (114) | 五香熏兔 |
| 煨冠花肉 ... (100) | 花里爆 (114) | 腿 (129) |
| 米粉肉 (100) | 清炒腰花 ... (115) | 缠丝兔柳 ... (130) |
| 梅花大肉 ... (101) | 核桃腰子 ... (116) | 银焗兔卷 ... (130) |
| 焗白肉 (102) | 炒肝 (116) | 京爆羊肉 ... (131) |

- | | | |
|-----------------|-----------------|-----------------|
| 鹰爪牛肉 ... (131) | 香酥鸭子 ... (148) | 鸡 (163) |
| 酱牛腱子 ... (132) | 虫草蒸鸭 ... (148) | 纸包鸡 (164) |
| 干煸牛肉 | 南酱鸭 (149) | 锅烧鸡 (165) |
| 丝 (132) | 肥净鸭子 ... (150) | 炒仔鸡 (165) |
| 鸳鸯鱼翅 ... (133) | 清蒸炉鸭 ... (150) | 锅贴鸡 (166) |
| 红扒鱼翅 ... (134) | 盐水鸭子 ... (151) | 油淋鸡 (166) |
| 奶汁蟹黄 | 果仁锅烧 | 椒麻鸡 (167) |
| 鱼翅 (134) | 鸭子 (151) | 麻辣鸡 (168) |
| 三鲜佛手鱼 | 干靠鸭子 ... (152) | 白斩鸡 (168) |
| 翅 (135) | 金华扒鸭 ... (153) | 清蒸鸳鸯鸡 ... (169) |
| 三丝扒鱼 | 酱爆鸭片 ... (153) | 盐水鸡 (169) |
| 翅 (136) | 糟鸭片 (154) | 雷蘑鸡 (170) |
| 烩三丝鱼 | 京葱扒鸭 | 红糟鸡丝 ... (170) |
| 翅 (137) | 条 (154) | 炒鸳鸯鸡 |
| 干靠鱼翅 ... (137) | 烩鸭丁腐 | 丝 (171) |
| 绣球燕菜 ... (138) | 皮 (155) | 烩两鸡丝 ... (171) |
| 芙蓉燕菜 ... (139) | 红烧鸭掌 ... (155) | 棉花鸡丝 ... (172) |
| 清汤和平 | 烩鸭腰 (156) | 浇油鸡丝 ... (173) |
| 燕 (139) | 烧鸭腰 (157) | 炒鸡丝 (174) |
| 清汤燕菜 ... (140) | 炸铁雀 (157) | 浮油鸡片 ... (174) |
| 金钱飞龙 | 香酥鹌鹑 ... (158) | 爆姜芽鸡 |
| 鸟 (140) | 五香乳鸽 ... (158) | 片 (175) |
| 红扒猴头 | 水晶鸽蛋 ... (159) | 芫爆鸡条 ... (175) |
| 蘑 (141) | 兰花鸽蛋 ... (159) | 象牙鸡条 ... (176) |
| 白扒熊掌 ... (142) | 琥珀鸽蛋 ... (160) | 官保鸡丁 ... (176) |
| 玉翠熊掌 ... (143) | 溜黄菜 (160) | 蚝油鸡球 ... (177) |
| 扒驼蹄 (144) | 白鸡 (161) | 靠鸡块 (177) |
| 菜胆驼蹄 ... (144) | 红焖整鸡 ... (161) | 鸳鸯鸡块 ... (178) |
| 红扒犴鼻 ... (145) | 明珠红松 | 茉莉鸡牙 ... (179) |
| 汽锅犴鼻 ... (146) | 鸡 (162) | 网油山鸡 |
| 葵花鸭子 ... (146) | 粉蒸荷叶 | 卷 (179) |
| 香酥鸳鸯 | 鸡 (163) | 五素葫芦鸡 |
| 鸭 (147) | 八宝西瓜 | 腿 (180) |

酱鸡冻 …… (181)	金蟾吐银	熘鱼片 …… (213)
余鸡茸干 …… (181)	虾 …… (196)	糟熘鱼片 …… (214)
贝 …… (181)	糖醋虾饼 …… (197)	花雕鱼片 …… (214)
鸡丝烹掐	煎虾饼 …… (197)	白蹦鱼丁 …… (215)
菜 …… (182)	炸虾托 …… (198)	面包鱼丁 …… (215)
油爆肫花 …… (183)	清炒虾仁 …… (198)	抓炒鱼段 …… (216)
盐卤肫花 …… (183)	炸板虾 …… (199)	芹黄鱼丝 …… (217)
鸡里蹦 …… (184)	炒浮油虾	千层鱼塔 …… (217)
瓢鸡茸竹笋	片 …… (199)	清炒鳝鱼
汤 …… (184)	网油明虾 …… (200)	糊 …… (218)
扒鸡茸菠	三吃大虾 …… (201)	爆炒鳝鱼
菜 …… (185)	油吃虾 …… (202)	丝 …… (219)
虎皮龙凤 …… (185)	皎雪虾 …… (202)	雪里藏蛟 …… (219)
纸包龙凤 …… (186)	乾坤一蛋	火烧马鞍
扒鸡腿海	虾 …… (203)	桥 …… (220)
参 …… (186)	浇汁黄鱼 …… (203)	烧彘虫 …… (221)
葱烧海参 …… (187)	干烧加吉	炒软兜 …… (222)
虾子海参 …… (188)	鱼 …… (204)	竹节鳝筒 …… (222)
芙蓉海参 …… (188)	清蒸鲥鱼 …… (205)	红烧元鱼 …… (223)
山东海参 …… (189)	油占鱼 …… (205)	清蒸元鱼 …… (224)
双蛋家常海	卧蚕鱼 …… (206)	炸蛎蝗 …… (225)
参 …… (189)	醋椒鲳板	煨蛎蝗 …… (225)
蝴蝶海参 …… (190)	鱼 …… (207)	金裹蛎蝗 …… (226)
桂花干贝 …… (191)	松鼠桂鱼 …… (207)	白扒鲍鱼 …… (226)
棉蛋虾球海	五香鱼 …… (208)	麻汁鲍鱼 …… (227)
参 …… (191)	侉炖牙片	奶汁扒鱼
乌龙吐珠 …… (192)	鱼 …… (209)	肚 …… (227)
油焖大虾 …… (193)	柴把桂鱼 …… (209)	酿鱼肚 …… (228)
龙井虾仁 …… (193)	油浸鱼 …… (210)	奶汤鱼肚 …… (229)
如意大虾 …… (194)	普酥鱼 …… (210)	红烧鱼肚 …… (229)
珠针虾仁 …… (194)	锅烧鱼 …… (211)	鸡油鱼肚
吉列虾饼 …… (195)	煎焖黄鱼 …… (212)	卷 …… (230)
赖鱼大虾 …… (195)	红烧鲤鱼 …… (212)	金钱蟹子 …… (231)

- | | | |
|--------------|--------------|--------------|
| 烧熠子蟹 … (231) | 虾子炆芹 | 炸藕盒 …… (257) |
| 锅烧全蟹 … (232) | 菜 …… (244) | 泼江白藕 … (257) |
| 鸡火龙鱼 | 八宝菠菜 … (245) | 拔丝山药 … (258) |
| 肠 …… (232) | 炒素鳝鱼 | 拔丝苹果 … (258) |
| 烩蛤仁 …… (233) | 丝 …… (245) | 冰糖莲籽 … (259) |
| 烩乌鱼蛋 … (234) | 酒转素肥 | 八宝苹果 … (259) |
| 爆尤鱼卷 … (234) | 肠 …… (246) | 雪花果羹 … (260) |
| 拌三鲜 …… (235) | 炒南北 …… (246) | 橙子羹汤 |
| 烧海杂拌 … (235) | 素软炸鸡 … (247) | 圆 …… (260) |
| 炸龙凤卷 … (236) | 烧素什锦 … (247) | 炒三泥 …… (261) |
| 炸三丝虾 | 扒三白 …… (248) | 冰糖银耳 … (261) |
| 卷 …… (236) | 虾子兰段 … (248) | 八宝饭 …… (262) |
| 蟹黄扒豆 | 素扒三丝翅 | 砂锅鱼唇 … (262) |
| 腐 …… (237) | 子 …… (249) | 砂锅凤包鱼 |
| 炒芙蓉干贝 (238) | 虾油青椒 … (250) | 翅 …… (263) |
| 赛螃蟹 …… (238) | 清汤银耳 … (250) | 砂锅鱼头 … (264) |
| 拌虾片黄 | 云片银耳 … (251) | 砂锅鱼翅 … (264) |
| 瓜 …… (239) | 锅煽豆腐 … (251) | 家常砂锅狗 |
| 扒海底松 … (239) | 金银豆腐 … (252) | 肉 …… (265) |
| 蚝油芸豆 … (240) | 杏仁豆腐 … (252) | 砂锅冻豆 |
| 蚝油豆腐 … (240) | 炒禾菜 …… (253) | 腐 …… (266) |
| 素葱烧海 | 炒肉丝韭 | 白肉火锅 … (267) |
| 参 …… (241) | 黄 …… (253) | 什锦火锅 … (267) |
| 金钱茄盒 … (241) | 雪里蕻扒冻 | 菊花鱼锅 … (267) |
| 炖雪笋 …… (242) | 豆腐 …… (254) | 涮羊肉 …… (268) |
| 干烧冬笋 … (243) | 蚝油面筋 … (254) | 海鲜火锅 … (268) |
| 栗子烧白 | 南北面筋 … (255) | 肝糕汤 …… (269) |
| 菜 …… (243) | 糖醋面筋 … (256) | |
| 烧二冬 …… (244) | 软兜过桥 … (256) | |

1. 选择面点原料应掌握哪些原则? 270
2. 面点制作原料在使用中可分为几类? 270
3. 谷粒是由哪几部分构成的? 其营养成分有哪些? 271
4. 怎样查看面粉质量? 方法有哪些? 271
5. 面粉含有哪些化学成分? 272
6. 米粉与面粉所含淀粉、蛋白质, 其性质有何区别? ... 272
7. 怎样鉴别大米的质量? 272
8. 常见的米有哪几种? 各有什么特点及用途? 273
9. 什么叫面筋? 在面团中有什么作用? 273
10. 简述面筋的延伸性、韧性、弹性、可塑性。 274
11. 简述面点制作中常用的糖类原料及其作用。 274
12. 蔗糖的特性有哪些? 274
13. 熬制糖浆时, 为什么要加入适量的化学稀? 275
14. 糖精与色素在使用上有何规定? 275
15. 碳酸氢钠、碳酸铵、碳酸钠的常用名称叫什么? 276
16. 面点制作中常用的油、植物油脂主要有哪几种?
(303) 怎样通过感官来识别这些油脂? 276
17. 熟猪油的熔点是多少? 它含有哪些化学成分? 276
18. 什么是油脂的酸败? 276
19. 辅助原料在面点制作中有什么作用? 276
20. 怎样利用天然植物色泽着色? 277
21. 什么是果仁、蜜钱、果脯、果料? 它们的特点是
(302) 什么? 277
22. 水温对淀粉的影响有哪些? 277
23. 水温对蛋白质的影响有哪些? 278
24. 什么是营养? 278
25. 人体需要的营养素分为哪几类? 其作用是什么? 278
26. 什么是蛋白质? 是由哪些化学元素构成? 279
27. 蛋白质从营养方面看可分为哪些类? 279
28. 简述蛋白质的食物来源。 279

29. 什么是维生素? 其营养特征是什么?	279
30. 维生素A的生理作用有哪些?	280
31. 简述维生素A的性质及其食物来源。	280
32. 简述维生素D的生理作用及缺乏症。	280
33. 简述维生素D的性质及其食物来源。	281
34. 简述维生素B ₁ 的生理作用。	281
35. 简述维生素B ₁ 的性质及其食物来源。	281
36. 简述维生素B ₂ 的生理作用。	281
37. 简述维生素B ₂ 的性质及其食物来源。	282
38. 简述维生素C的生理作用。	282
39. 简述维生素C的性质及食物来源。	282
40. 按其溶解性质维生素可分为哪几类?	282
41. 什么是无机盐? 什么是微量元素?	283
42. 简述铁的生理作用及食物来源。	283
43. 简述钙的生理作用及食物来源。	283
44. 简述碘的生理作用及食物来源。	283
45. 什么是脂肪? 其基本作用是什么?	284
46. 什么是碳水化合物? 是由哪些元素组成?	284
47. 碳水化合物可分为哪些类?	284
48. 简述碳水化合物的生理作用。	285
49. 人体热能的来源是什么? 什么是热量系数?	285
50. 水在人体内的生理作用有哪些?	285
51. 烹调加工过程中营养素有哪些损失?	286
52. 什么是面点制作的成形? 其方法有哪些?	286
53. 什么是揉制成形? 什么是包制成形?	287
54. 什么是卷制成形? 其方法有几种?	287
55. 什么是和面的质量标准? 应注意几点要求?	287
56. 什么是掺粉? 其作用是什么? 掺和法有几种?	287
57. 什么叫揉面? 其作用是什么?	288
58. 揉面的手法有几种?	288
59. 下剂与制皮各包括哪些手法?	289
60. 什么是擀? 其方法有几种?	289