

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

西餐烹调基础(第三版)习题册



 中国劳动社会保障出版社

本习题册与《西餐烹调基础（第三版）》配套使用。本习题册按教材分章编写，主要有选择题、判断题、讨论题和实践题等题型，供学生课后练习使用。

本习题册由董秀兰、史汉麟编写，董秀兰主编。

图书在版编目(CIP)数据

西餐烹调基础（第三版）习题册/董秀兰主编. —北京：中国劳动社会保障出版社，2007

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

ISBN 978-7-5045-5941-8

I. 西… II. 董… III. 西餐-烹饪-专业学校-习题 IV. TS972.118-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 102744 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

出版人：张梦欣

北京金明盛印刷有限公司印刷装订 新华书店经销

787 毫米×1092 毫米 16 开本 2.75 印张 56 千字

2007 年 7 月第 1 版 2007 年 7 月第 1 次印刷

定价：5.00 元

读者服务部电话：010-64929211

发行部电话：010-64927085

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

ISBN 978-7-5045-5941-8



9 787504 559418 >

目 录

第1章 导论.....	(1)	第7章 头盘的制作.....	(22)
第2章 西餐厨房的组织.....	(4)	第8章 汤菜的制作.....	(27)
第3章 西餐厨房设备与工具.....	(7)	第9章 热菜的制作.....	(31)
第4章 西餐常用原料.....	(10)	第10章 早餐	(37)
第5章 原料的初步加工.....	(14)	第11章 快餐与小吃	(40)
第6章 基础汤和少司.....	(18)		

第1章 导 论

一、选择题

- 西餐是东方人对()菜点的统称。
A. 欧洲各国 B. 法国为主 C. 西方各国 D. 英美为主
- 西餐在我国发展较快的时期是()。
A. 20世纪50年代 B. 20世纪80年代以后
C. 清朝末年 D. 民国初年
- ()在意大利烹调中使用较多。
A. 黄油 B. 花生油 C. 牛油 D. 橄榄油
- 典型的美国菜肴有夏威夷沙拉、烤火鸡配苹果和()等。
A. 菠萝火腿扒 B. 比吉达猪排
C. 牛尾汤 D. 罐焖牛肉
- 属于西方饮食文化地区的有()。
A. 欧洲西部 B. 亚洲西部 C. 大洋洲
D. 非洲北部 E. 东南亚地区 F. 欧洲东部
- 典型的法式菜肴有()等。
A. 焗蜗牛 B. 土豆烩羊肉 C. 奶油烤鱼
D. 鹅肝酱 E. 烤火鸡 F. 洋葱汤
- 制作德式菜时,()使用比较普遍。
A. 番茄酱 B. 酸白菜 C. 橄榄油
D. 啤酒 E. 番红花 F. 红椒粉
- 典型的俄式菜肴有()。
A. 马令古鸡 B. 煎牛扒 C. 鱼子酱
D. 红菜汤 E. 橙汁烩鸭 F. 罐焖牛肉
- 古希腊是世界上最早在食物中使用()的国家。
A. 面粉 B. 黄油 C. 烤箱 D. 甜味剂
- 古罗马人是最早发明制作()的国家。
A. 奶酪蛋糕 B. 面包 C. 奶酪 D. 慕司
- 20世纪五六十年代我国西餐主要发展了()。
A. 意式菜 B. 俄式菜 C. 英式菜 D. 德式菜
- 法国()时期,烹饪大赛的优胜者被授予绶带,此奖项就是流传至今的蓝带奖。
A. 路易十三 B. 路易十四
C. 路易十五 D. 路易十六
- 法国菜在烹调时注重()的使用。
A. 红酒 B. 白酒 C. 酒品 D. 红酒醋

14. 德国菜以肉类为主, 海鲜原料使用较少, 特别喜用 () 原料。

A. 牛肉 B. 羊肉 C. 猪肉 D. 海鲜

15. 墨西哥菜大量使用地域鲜明的原料, 如 ()、玉米、花生、鳄梨等。

A. 仙人掌 B. 菠萝 C. 甘蔗 D. 西瓜

二、判断题 (正确的请打“√”, 错误的请打“×”)

1. 所有外国菜都可以称为西餐。 ()

2. “西餐”是西方人对西方餐饮文化的统称。 ()

3. 中国早期的西餐厅常被称为番菜馆。 ()

4. 西餐在选料上局限性很大。 ()

5. 意式菜中烧烤类菜较多。 ()

6. 英式菜中海鲜类菜较多。 ()

7. 西餐的主食为马铃薯。 ()

8. 英国虽是岛国, 但却不讲究吃海鲜, 比较偏食禽类、羊肉、牛肉和野味等。 ()

9. 意式菜在菜肴的制作上比较保守, 喜欢突出自己的传统特点。 ()

10. 乔治·奥斯特·埃斯科菲耶被誉为“20世纪烹饪之父”。 ()

11. 20世纪是西餐开始从作坊式的生产步入现代化工业生产的阶段。 ()

12. 西餐在我国形成了以法式为主, 英、美、意、德、俄等菜式全面发展的格局。 ()

13. 意大利菜讲究突出原料自身的味道, 并喜欢用芝士。

()

14. 西餐工艺是研究西餐制作方法和西餐原料的一门学科。

()

三、讨论题

1. 现代烹饪的发展过程对食品、设备和技术发展有哪些影响?

2. 西餐对我国的餐饮业产生了哪些影响?

3. 西餐工艺研究的内容是什么? 作为西餐厨师在学习厨艺时应注意哪些问题?

2. 说出本地区 5~10 家独立经营的西餐企业的名称。

3. 说出上小题(即第二小题)中所述西餐企业的经营规模、经营特色和风格。

四、社会调查

对本地区餐饮市场进行调查, 并根据调查结果回答下列问题:

1. 本地区的五星级饭店附设哪些餐饮部门?

4. 预测西餐业在本地区的发展前景。

第2章 西餐厨房的组织

一、选择题

- 厨房的结构和布局必须按照()厨房的实用要求科学安排。
A. 不同类型 B. 标准 C. 酒店 D. 大多数
- captain, master, apprentice 的中文含义分别是: 领班, (), 学员。
A. 厨师长 B. 助理 C. 师傅 D. 组长
- 餐饮计划管理可使()成为一种组织复杂、分工细致、连续作业的整体。
A. 厨房 B. 饭店 C. 服务部 D. 前台
- 餐务计划管理是根据以往的()以及人员配备情况, 经对比分析, 制定出的新定额标准。
A. 生产计划 B. 生产定额 C. 厨师水平 D. 工作时间
- 餐务生产管理的原则包括协调好()的关系。
A. 生产与计划 B. 生产与销售
C. 生产与人员 D. 生产与纪律
- ()有利于激发全体工作人员的责任感和创造性。
A. 岗位责任制 B. 工作制度
C. 职责手册 D. 劳动纪律
- 抓好加工质量工作包括制定标准的加工()等。
A. 设备 B. 程序 C. 条件 D. 环境
- ()管理指的就是对食品质量诸方面进行质量管理。
A. 生产质量 B. 全面质量
C. 外在质量 D. 内在质量
- 西餐厨房岗位设置原则是以工作定岗, ()。
A. 以关系定岗 B. 以技术定岗
C. 以工作量定人 D. 以岗定人
- 总厨负责整个西餐厨房的全面工作, 包括菜单的制定、食品采购, (), 排班等。
A. 成本核算 B. 原料验收
C. 制作热菜 D. 制作清汤

二、判断题 (正确的请打“√”, 错误的请打“×”)

- 组织机构是指在该组织中各成员部门之间的相互关系。
()
- 厨师应不断提高加工制作水平和劳动熟练程度, 使各种原料得到充分利用。
()

3. 厨房卫生制度应包括及时维修设备、容器、工具方面的内容。 ()

4. 加工制作宴会上的冷热甜品是冷菜师的主要工作之一。 ()

5. 现代厨房管理包括厨房生产布局和生产设备管理等。 ()

6. 厨房组织结构的目的是分工明确,使各项分工得以快速、有效、适时地完成。 ()

7. 西餐厨房岗位责任制规定了厨房内各种人员的任职条件、工作责任和工作权利等。 ()

8. 对于初学西餐的厨师来说,学会基本的技巧会对今后的工作有很大的帮助。 ()

9. 应积极采取有效措施,搞好环境卫生,做到一冲、二刷、三洗、四消毒。 ()

三、讨论题

1. 厨房组织应考虑哪些因素?

2. 在一家大酒店主理少司的厨师是否需要具备厨房总管的技术?请阐述其理由。

3. 疾病是如何通过食物传播的?

4. 学习成绩优秀的烹饪专业的学生毕业后如何快速成为一名合格的厨师?

四、案例分析

从豆制品采购引起的思考

某四星级酒店餐饮部经理最近陆续听到不少老客户反映餐厅的豆制品菜肴口味不如以前，质量有所下降。于是，餐饮部经理找来厨师长。分析后他们认为：最近厨房管理工作一直比较好，厨师们工作比较认真。进一步调查以后，餐饮部经理发现采购人员更换了豆制品供应商，新供应商供应的豆腐是石膏豆腐而不是旧供应商供应的卤水豆腐，从而直接影响了餐饮部豆制品菜肴的质量。调查中还发现，更换供应商并不是因为以前供应的豆腐质量有问题或价格较高，而是由于酒店采购部的采购人员与现在的供应商关系比较好。

思考并回答：

1. 为什么这种事情会发生在该酒店？

2. 应采取怎样的措施防止类似问题的发生？

第3章 西餐厨房设备与工具

一、选择题

1. 明火锅炉的主要功用是()。
A. 把菜肴加热成熟 B. 使原料表面上色
C. 使菜肴保温 D. 为放凉的菜肴加热
2. 奄列盘最适宜()。
A. 煎鱼 B. 调制少司 C. 煎蛋卷 D. 煎猪排
3. 多功能粉碎机主要由()等部件组成。
A. 搅拌机龙头 B. 升降装置 C. 电动机
D. 原料容器 E. 不锈钢叶片刀 F. 速度选择手柄
4. 微波炉是应用高频电磁场对介质加热的原理,使菜点分子剧烈振动而产生高热的,可使菜点()。
A. 先后后内发热 B. 先内后外发热
C. 四周受热 D. 内外同时发热
5. 厨房中常用冷藏设备的冷藏温度范围为()。
A. $-5\sim-20^{\circ}\text{C}$ B. $0\sim30^{\circ}\text{C}$
C. $-40\sim10^{\circ}\text{C}$ D. $5\sim40^{\circ}\text{C}$
6. ()一般是不锈钢制品,铲面有小孔或长方形孔槽,以便控干油和水分,主要用于煎炒蛋类。
A. 油炸铲 B. 煎铲 C. 铁扒铲 D. 蛋铲
7. 《中华人民共和国食品卫生法》规定,食品生产经营人员必须每()进行一次健康检查。
A. 月 B. 半年 C. 1年 D. 3年
8. 为保证人身安全及食品卫生,厨房、餐厅宜采用()。
A. 断绝老鼠食物来源的方法灭鼠
B. 器械灭鼠
C. 药物灭鼠
9. 采用蒸汽法消毒餐具时温度不得低于 90°C ,时间不得少于()。
A. 3 min B. 5 min C. 10 min D. 15 min
10. 对不耐热的餐具、茶具消毒时,较为合适的方法是采用()消毒法。
A. 远红外线 B. 煮沸
C. 消毒机清洗 D. 化学溶剂
11. 造成烧伤与烫伤的热源温度阈限为()。
A. 32°F B. 45°F C. 45°C D. 100°C
12. 在大力或频繁摩擦的加工制作中宜使用()炊具。

- A. 普通碳素钢 B. 合金钢
C. 纯铜 D. 不锈钢

13. () 是烹饪操作中的不良卫生习惯。

- A. 一布多用 B. 切配, 烹调双盘制
C. 将洗刷干净的案板立放 D. 新老油分装
E. 用手勺品尝菜肴 F. 对着食品打喷嚏

14. 成品(食物)存放“四隔离”的内容是指 () 隔

离。

- A. 生与熟 B. 成品与半成品
C. 食品与药物、杂物 D. 食品与天然冰
E. 食品与餐具

15. 下列说法正确的是 ()。

- A. 使用微波炉时必须空载加热
B. 选择刀具要考虑其质量和几何形状, 要与操作者相匹配, 以减少劳动损伤
C. 使用燃气设备时, 要注意调节调风板, 使火焰呈黄色为佳
D. 不粘锅是在金属锅表面涂敷氟树脂等材料, 可在 260℃ 以下长期使用
E. 使用压力锅不能超过其规定的使用年限

16. 下列说法正确的是 ()。

- A. 厨房机械、电气设备出现故障时, 可由烹饪师进行维修
B. 烹饪加工机械运转中, 禁止将手伸入料斗中处理物料

C. 各种燃气的品质差异很大, 所以燃气设备必须与燃气类型相匹配

D. 用微波炉加热密封食品时, 必须将其打开, 以免炸裂, 损坏设备

E. 由于小型冷藏柜是自动控制设备, 因此无须巡视

17. 烹调必须掌握的有关设备的安全知识包括 ()。

- A. 操作注意事项 B. 一般故障判断
C. 设备检修 D. 保养要点
E. 设计原理

18. 由于厨房电气设备的工作环境较为恶劣, 因此应严格按照有关制度经常对电气设备进行 () 方面的检查, 及时消除隐患。

- A. 漏电 B. 绝缘老化
C. 接地保护 D. 零部件完好性

19. () 被称为气体燃料。

- A. 天然气 B. 氟利昂 C. 干馏煤气
D. 液化石油气 E. 一氧化碳

20. 国家对压力容器的生产、安装、使用等有严格的限制, 其中, () 压力容器属于限制的项目。

- A. 移动 B. 使用 C. 检验
D. 运输 E. 修理

二. 判断题 (正确的请打“√”, 错误的请打“×”)

1. 烤箱工作原理是利用鼓风机使烤箱内热空气对流或循环。

()

2. 用微波炉烹制的菜肴风味较差。 ()

3. 打蛋机也可用于打果汁。 ()

4. 锥形过滤器用于过滤炸油。 ()

5. 高边烤盘用于烘烤面点。 ()

6. 剔骨刀刀背较厚。 ()

7. 剥肉刀形状和中餐刀相似。 ()

8. 使用和保养好设备,最重要的是严格按各设备的使用说明书中所规定的操作、保养、维修的要求进行。 ()

9. 传递刀具时要手握刀背,将刀柄递给对方。 ()

10. 使用陶瓷容器盛装食物不会造成食物污染。 ()

11. 厨房是菜肴的生产场所。 ()

12. 厨房操作人员发现电气设备异常要立即停电修理。 ()

13. 在使用明火高温加热设备时必须有人看守。 ()

14. 微波炉不能空载运行,以免损坏磁控管。 ()

15. 搪瓷制品都是安全无毒的。 ()

16. 对燃气设备进行检漏时,只能使用肥皂水类物质,绝对禁止使用明火试验。 ()

17. 不粘锅只能在 100℃ 的热源上使用。 ()

三、讨论题

1. 西餐厨房的主要设备有哪些?应如何进行保养?

2. 不粘锅的不粘涂层属何种材料?有何特点?使用时应注意什么问题?

3. 对用于制作烹饪器具的材料有哪些要求?

4. 用不锈钢制作的烹饪器具有何特点?

5. 玻璃器具有哪些特点?使用时应注意哪些问题?

第4章 西餐常用原料

一、选择题

- 夏洛来牛原产于()。
A. 英国 B. 法国 C. 美国 D. 瑞士
- 典型的瘦肉型猪是()。
A. 东北民猪 B. 宁乡猪
C. 兰德瑞斯猪 D. 荣昌猪
- 家畜肉的肌肉组织一般占家畜胴体的()。
A. 30%~40% B. 35%~45%
C. 50%~60% D. 55%~65%
- 火鸡原产于()。
A. 英国 B. 北美洲 C. 南欧 D. 亚洲西部
- ()具有低脂肪、低胆固醇、高蛋白、出肉率高的特点。
A. 宽胸火鸡 B. 黑色火鸡
C. 古铜色火鸡 D. 野生火鸡
- 小笋鸡的肉质特点是()。
A. 肉质嫩,香味充分 B. 水分多,香味不足
C. 肉质紧密,口味鲜美 D. 肌肉丰满,肉质嫩
- 幼鹅一般是指饲养时间为()的鹅。
A. 5个月以内 B. 6个月
C. 7个月 D. 10个月
- 肉用鹅的饲养周期一般为()。
A. 10个月 B. 8个月
C. 1年左右 D. 1年半
- 西方国家习惯按生长期把肉鸡分为嫩鸡、育肥鸡和老鸡。嫩鸡是指饲养期不足()的鸡。
A. 3个月 B. 4个月
C. 5个月 D. 6个月
- 肉用羊较一般羊个体大,肉质鲜嫩,肌间(),口味肥美,是理想的西餐原料。
A. 脂肪多 B. 肉汁多 C. 筋多 D. 纤维多
- 洋葱原产地是()。
A. 欧洲北部 B. 亚洲西部
C. 南美洲 D. 东南亚
- 白色芦笋的可食部位是()。
A. 地下嫩茎 B. 变态的根

- C. 地上茎 D. 变态的叶
13. () 是黄瓜中的优良品种。
A. 秋黄瓜 B. 刺黄瓜
C. 鞭黄瓜 D. 乳黄瓜
14. 青椒原产于 ()。
A. 南欧 B. 亚洲西部
C. 印度 D. 南美洲
15. () 是香菇中的优良品种。
A. 冬菇 B. 平菇 C. 薄菇 D. 花菇
16. 橙类水果的品质特点是 ()。
A. 果皮与果肉连接紧密 B. 白皮层较厚
C. 果皮易剥落 D. 果实较小
17. 优质土豆的特点是 ()。
A. 外皮光滑 B. 肉呈淡黄色 C. 水分较大
D. 质地紧密 E. 水分少 F. 淀粉含量多
18. 精盐的氯化钠含量不低于 ()。
A. 94% B. 95% C. 96% D. 97%
19. 白砂糖的纯度在 () 以上。
A. 95% B. 97% C. 99% D. 98%
20. 蜂蜜中含有 () 左右的葡萄糖和果糖。
A. 65% B. 70% C. 75% D. 80%
21. 用人工合成方法制作的醋是 ()。
A. 红酒醋 B. 白葡萄酒
C. 白醋 D. 苹果醋

22. 香叶原产于 ()。
A. 地中海沿岸 B. 亚洲西部
C. 东南亚地区 D. 欧洲东部
23. 百里香又名 ()。
A. 柔丝玛利 B. 蛇蒿
C. 麝香草 D. 茜子
24. 迷迭香的主要成分是 ()。
A. 桉树脑 B. 胡椒碱
C. 辣椒脂 D. 薄荷碱
25. 下列原料中 () 适宜泡制香醋。
A. 百里香 B. 迷迭香
C. 牛膝草 D. 他拉根
26. 适宜调制海鲜的香料是 ()。
A. 鼠尾草 B. 阿里根农
C. 百里香 D. 茼蒿
27. 火鸡是西方国家 () 必备的佳肴。
A. 复活节 B. 情人节 C. 万圣节
D. 感恩节 E. 狂欢节 F. 圣诞节
28. 辣酱油的主要成分有 () 等。
A. 迷迭香 B. 洋葱 C. 砂糖
D. 丁香 E. 茴香 F. 红酒醋
29. 咖喱粉的主要成分有 () 等。
A. 丁香 B. 胡椒 C. 百里香
D. 鼠尾草 E. 陈皮 F. 大料

二、判断题 (正确的请打“√”,错误的请打“×”)

1. 海福特牛原产于法国。 ()
2. 华南型猪比华北型猪出肉率高。 ()
3. 绵羊的肉质比山羊的肉质好。 ()
4. 构成家畜类肌肉组织的基本单位是肌纤维。 ()
5. 脂肪组织的主要成分是脂肪油滴。 ()
6. 洋葱属百合科,一年生植物,原产于亚洲西部,我国目前已普遍栽培。 ()
7. 圆白菜又名结球甘蓝,尖头形圆白菜比圆头形圆白菜口味好。 ()
8. 菠菜原产于现在的伊朗。 ()
9. 生菜是莴苣的变种。 ()
10. 番芫荽属伞形科草本植物。 ()
11. 核桃又名胡桃,是胡桃科长绿乔木,广泛产于温带,可用于多种佐料。 ()
12. 红色胡萝卜比黄色胡萝卜的营养价值高。 ()
13. 辣根属十字花科多年生宿根草本植物。 ()
14. 杭黄瓜表面有小棱和刺毛,且瓢小、子少。 ()
15. 鹌鹑蛋小巧、美观,除食用外还有装饰作用,常用于冷菜、汤菜等。 ()
16. 弯把青椒比直把青椒的营养价值高。 ()
17. 红菜头的可食部位是变态的块根。 ()
18. 菜花属十字花科,是甘蓝的变种,秋菜花比春菜花大。 ()

19. 蜗牛肉营养丰富,是法国和美国的传统名菜,可用于

- 烩、焗等烹调方法。 ()
20. 梨广泛产于温带地区。 ()
21. 桃的原产地是南欧。 ()
22. 荔枝原产于东南亚地区。 ()
23. 猕猴桃原产于我国中南部。 ()
24. 草莓属十字花科多年生草本植物。 ()
25. 黑胡椒和白胡椒是同一种植物的果实。 ()
26. 迷迭香适宜制作海鲜菜肴。 ()
27. 方糖是用绵白糖压制成的。 ()
28. 人类最早使用的甜味剂是蜂蜜。 ()

三、讨论题

1. 简述牛肉各部位的名称及用途。

2. 常用的乳制品有哪些？简述它们的选择方法和储存方法。

4. 西餐常用的香草调味品有哪些？说明其产地、形态、特征及用途。

3. 西餐中常用的禽类有哪些？新鲜和冷冻家禽肉如何储存？

5. 说明辣酱油、醋、番茄酱、咖喱粉的一般制作过程和质量鉴别方法。

第5章 原料的初步加工

一、选择题

1. 下列原料中, () 宜采用直切法加工。

- A. 香肠 B. 土豆 C. 牛肉 D. 黄瓜

2. 下列原料中, () 宜采用锯切法加工。

- A. 牛里脊 B. 猪通脊
C. 净鱼肉 D. 火腿

3. 下列原料中, () 宜采用反刀片法进行加工。

- A. 牛里脊片 B. 烤牛肉片
C. 净鱼片 D. 土豆片

4. () 的加工方法一般采用剥断法。

- A. 鸡爪 B. 鸡排 C. 肉馅 D. 洋葱末

5. 菜板一般用来加工 () 原料。

- A. 生牛肉片 B. 冷菜 C. 猪排 D. 鸡排

6. 在煎盘的常用操作方法中, 大翻适宜翻动 ()。

- A. 带汁的菜肴 B. 少量菜肴
C. 量大的菜肴 D. 煎制菜肴

7. 为清除虫卵, 夏季洗涤蔬菜时可用 2% 的 () 水浸泡

5 min。

A. 氯亚明

B. 高锰酸钾

C. 盐

D. 漂白粉

8. 生食的蔬菜应用 () 的氯亚明水浸泡 5 min。

- A. 0.1% B. 0.3% C. 0.2% D. 0.05%

9. () 适宜切粗细加工。

- A. 圆白菜 B. 白萝卜
C. 胡萝卜 D. 青椒

10. 土豆去皮后及时用冷水浸泡是为了 ()。

- A. 便于清洗 B. 防止褐变
C. 去掉多余淀粉 D. 便于切配

11. 效果较好的肉类解冻方法是 ()。

- A. 微波解冻 B. 水泡解冻
C. 空气解冻 D. 水肿解冻

12. 牛肉中肉质最嫩的部位是 ()。

- A. 上脑 B. 里脊头
C. 外脊 D. 里脊中段

13. 下列菜肴中, () 适宜用羊外脊制作。

- A. 土豆烩羊肉 B. 古拉什羊肉