

全国中等职业技术学校烹饪专业教材

烹调技术(第二版)习题册

Pengren



中国劳动保障出版社

本习题册与《烹调技术(第二版)》配套使用。按教材分章编写,主要有填空题、判断题、选择题、名词解释、问答题和实践题等题型,供学生课后练习使用。

本习题册由韩枫编写。

图书在版编目(CIP)数据

烹调技术(第二版)习题册/韩枫编. —北京:中国劳动社会保障出版社, 2007

ISBN 978-7-5045-5936-4

I. 烹… II. 韩… III. 烹饪-专业学校-习题 IV. TS972.1-44

中国版本图书馆CIP数据核字(2007)第081212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 2.25印张 48千字

2007年6月第1版 2007年6月第1次印刷

定价:5.00元

读者服务部电话:010-64929211

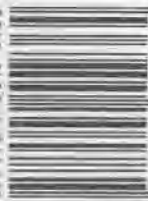
发行部电话:010-64927085

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 978-7-5045-5936-4



9 787504 559364 >

目 录

第一章 概述	(1)	第六章 挂糊与上浆	(23)
第二章 火候	(4)	第七章 勾芡	(26)
第三章 烹饪原料的预处理	(8)	第八章 菜肴的烹调方法	(28)
第四章 制汤	(12)	第九章 菜肴装盘技艺	(33)
第五章 调味	(18)		

第一章 概述

一、填空题

1. _____是人类赖以生存和发展的最重要的物质条件之一。
2. “烹”的起源与_____的利用有关。
3. _____是随着人类社会的出现而产生，又随着人类物质和精神文明的发展而不断丰富自身的。
4. 烹调的发展大致经历了_____、_____、_____和_____等阶段。
5. 袁枚所著的_____在我国烹饪史上影响最大。
6. 铁锅按材质分有_____和_____两种。
7. 双耳式熟铁锅一般在我国南方地区使用较多，又称_____。
8. 翻锅有_____和_____之别。
9. 大约距今四千年左右冶炼业的发展，有了_____。
10. 殷代司母戊大方鼎重达_____。
11. _____是中国烹调技术体系成熟的里程碑式的文献记录。
12. 膳食结构合理和营养平衡，强调三低两高，即_____。

13. 调的目的是使菜肴_____。

14. 中国烹调善于用火，善于掌握火力的强弱和加热时间，根据具体菜肴不同的特点要求，把火力分为_____、_____和_____四类。

二、判断题

1. 菜肴往往由几种原料组成，而每一种原料都有其特殊的滋味。 ()
2. 调的目的是使菜肴滋味鲜美，色泽美观。 ()
3. 中国餐饮业的行业术语中一直将制作菜肴的工种叫红案。 ()
4. 刀工和配料是制作菜肴中一项重要的技术措施。 ()
5. 中国烹调技艺始于炎黄夏商，发展于春秋，形成于唐宋，中国菜肴的流派组成，北宋时已初见端倪，便有南食和北食两大风味。 ()
6. 漏勺从材质上有不锈钢和铁质两种，从形状上看勺口有圆形和椭圆形两种。 ()
7. 漏勺是从油或水等液体中捞取原料的工具。 ()

8. 鼎是我国很早的灶具。

()

10. 在烹调过程中,食用油的使用温度范围是 ()℃。

三、选择题

1. 污染食品的细菌能否繁殖生长的主要因素是 ()。

A. 水分 B. 光线 C. 湿度 D. 营养

2. 畜肉的最佳使用期为 () 阶段。

A. 尸僵 B. 成熟 C. 自溶 D. 腐败

3. 燃烧的两个重要概念是 ()。

A. 回火和自燃点 B. 爆炸极限和闪点
C. 闪点和自燃点 D. 回火和脱火

4. 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. 合金铝
C. 纯铜 D. 不锈钢

5. 下列用电安全保护的基本措施中不正确的是 ()。

A. 保护接地 B. 保护接零
C. 使用刀闸 D. 使用漏电保护器

6. () 属于着衣处理的工艺方法。

A. 走红 B. 拍粉 C. 水氽 D. 油滑

7. 块状牛肉在前期热处理中适宜采用 () 的基本方法。

A. 走红 B. 氽煮 C. 水氽 D. 油滑

8. 小型、质嫩的原料在前期热处理中适宜采用 () 的基本方法。

A. 水煮 B. 氽煮 C. 水氽 D. 焖煮

9. () 属于前期热处理的工艺方法。

A. 上浆 B. 挂糊 C. 增稠 D. 油滑

A. 60~120

B. 90~180

C. 160~220

D. 180~320

11. 在食物烹制加热过程中,可以直接接触的最高温度是 ()℃。

A. 180 B. 300 C. 400 D. 500

12. 在切割过程中,细肉丝的粗细程度的切割要求一般是 () cm。

A. 0.5 B. 0.4 C. 0.3 D. 0.2

13. 以水为传热媒介的烹调方法是 ()。

A. 焖 B. 炒 C. 烹 D. 蒸

四、名词解释

1. 烹调

2. 烹饪

3. 对流

4. 烹饪基本功

5. 小翻

4. 调的作用有哪些?

6. 大翻

五、问答题

1. 发明烹调的重大意义有哪些?

5. 我国菜肴有哪些特点?

2. 中国烹饪出现空前的百花齐放、异彩纷呈的繁荣局面主要表现为哪几点?

6. 烹调操作的一般要求都有哪些?

3. 烹的作用有哪些?

第二章 火候

一、填空题

1. 热量从一个物体转移到另一个物体，或者从物体的一部分转移到同一物体邻近部分的过程，叫做_____。
2. 以光的形式借助于不同波长的各种电磁波来传递热量的方式，称为_____。

3. 以油为介质传热，主要方式是_____。

4. 以蒸汽为介质传热，主要靠_____。

5. 旺火情况下火焰高而稳定，火焰的第二层_____与锅底直接接触。

6. 水溶液的沸点高于纯水的沸点，使用这些水溶液导热时，最高温度可稍超过_____。

7. 生的蔬菜和新鲜的水果，细胞中充满水分，细胞与细胞间有一种连接各个细胞的_____。

8. 原料中所含的多种维生素与空气接触时容易发生氧化破坏现象，被称为_____。

9. 鉴别火力是掌握火候的前提。所谓火力，是指燃料燃烧时的_____。

10. 豆浆在加入_____等电解质后，可凝结为豆腐。

11. 植物胶素软化而与水混合成为_____，同时细胞膜破裂，里面一部分包合物如矿物质、维生素等溶于水。

12. 淀粉在常温下不溶于水。但在沸水中却能_____，使淀粉粒分离形成糊状，失去其原有的性质。

13. 淀粉会水解为糊精类，并进一步生成_____，故成熟后黏性较大，略有甜味。

14. 动物血液和蛋品中的主要成分是水溶性蛋白质，加热时会很快_____。

15. 酯化作用是指脂肪与水一起加热时，部分脂肪发生水解后形成_____。

16. _____就是烹制菜肴时所用火力的大小和时间的长短。

二、判断题

1. 我国烹调历来重视火候的运用，早在两千多年前，《吕氏春秋·本味篇》就有关于火候的记载。 ()

2. 火候运用恰当不是决定菜肴成熟度的主要手段。 ()

3. 温度高的物体放出热量，温度降低；而温度低的物体得到热量，温度升高。 ()

4. 以水为介质的传热, 其主要方式是传导。 ()
5. 水溶液的沸点高于纯水的沸点, 使用这些水溶液导热时, 最高温度可稍超过 100°C。 ()
6. 油所能吸收、保持的热量比水高。 ()
7. 用油导热不能最大限度的突出原料本味。 ()
8. 盐和沙粒比油的传热能力弱, 它是以传导热的方式把热能传给原料的。 ()
9. 以蒸汽为介质传热, 主要靠对流作用。 ()
10. 当盖紧蒸笼盖, 加大力, 加强笼内气压时, 笼内温度可升到 102~105°C。 ()
11. 以空气为介质传热, 主要是靠对流的方式传导热量。 ()
12. 如果运用旺火短时间加热的烹调方法, 必须把原料尽量切大些、厚些。 ()
13. 如果是大块的鱼、肉, 必须用小火进行长时间的加热, 直至鱼、肉的内部呈灰白色无红色血迹为止, 以保证充分杀菌消毒。 ()
14. 水解作用是指食物在水中加热时, 原料中的分子通过热水的作用, 分解成为小分子, 便于人体吸收利用。 ()
15. 凝固作用一般是指食物中所含的水溶性蛋白质在加热过程中发生的凝结现象。 ()
16. 煮豆或烹制豆制品、烧肉或制汤取汁等菜肴时, 盐可投放早些。 ()
17. 如加入酒、醋等物质便会与脂肪酸结合生成芳香气味的

- 酯类, 这种作用称为酯化作用。 ()
18. 在受热或与碱性溶液及铜、盐接触的情况下氧化不迅速。 ()
 19. 燃料处在剧烈燃烧状态中, 火力就小; 反之, 火力就大。 ()
 20. 依据火焰的高低, 火光明暗和辐射热的强弱等状况, 对火力的大小强弱进行粗略的分类。 ()

三、选择题

1. 熟炒的肉类原料需要经过的前期热处理方法是 ()。
A. 水氽 B. 氽煮 C. 油滑 D. 油炸
2. 清蒸方法中 () 是正确的。
A. 保持菜肴本色 B. 蒸制过程不加调料
C. 口味软烂酥松 D. 不加汤汁和水
3. 初加工过程中鲜活原料主要包括 ()。
A. 干海鲜 B. 干肉 C. 鱼干 D. 鲜菜
4. 根据加热的时间长短不同, 以水为媒介的前期热处理方法是 ()。
A. 水煮 B. 走红 C. 汽蒸 D. 油滑
5. () 不是热传递的三种方式。
A. 传导 B. 对流 C. 辐射 D. 汽蒸
6. 淀粉和糖类在高温下可发生炭化现象而呈 () 或焦黑色。
A. 黄红 B. 黄黑 C. 红黑 D. 红白
7. 原料中所含的多种 () 与空气接触时容易发生氧化

破坏现象,被称为氧化作用。

- A. 养分 B. 矿物质 C. 维生素 D. 水

8. 一块三斤多重的牛肉放在沸水内煮一个半小时,牛肉内部温度也只有()℃。

- A. 120 B. 100 C. 85 D. 62

9. 当盖紧蒸笼盖,加大火力,加强笼内气压时,笼内温度可升到()℃。

- A. 100 B. 98 C. 87 D. 105

10. ()属于前期着色热处理的工艺方法。

- A. 烤炙 B. 烟熏 C. 过油 D. 加色素

11. 着衣处理工艺方法主要可分为()。

- A. 拍粉 B. 上浆 C. 挂糊 D. 粘挂

12. 可以用作菜品着衣的主要原料是()。

- A. 小麦面粉 B. 蛋液 C. 玉米淀粉 D. 食糖

13. 氽制类菜肴原料的加工处理原则和方法是()。

- A. 氽制的汤汁呈红色 B. 原料新鲜,形态细小
C. 以沸水沸汤为媒介 D. 菜肴的汤汁需要增稠

14. 蒸制过程中宜使用的主要火候类型有()。

- A. 微火沸水短时间加热 B. 中小火沸水长时间加热
C. 旺火沸水长时间加热 D. 微火沸水长时间加热

四、名词解释

1. 对流

2. 传导

3. 辐射

4. 原料内部热的传递

5. 分散作用

6. 水解作用

7. 凝固作用

8. 酯化作用

9. 氧化作用

10. 火候

五、问答题

1. 热从炉灶传给铁锅有哪几种情况?

2. 铁锅将热传给原料有哪几种情况?

3. 在对食物原料加热时, 必须掌握哪几项要求?

4. 鉴别火力的方法有哪些?

第三章 烹饪原料的预熟处理

一、填空题

1. 烹饪原料经过____、____和____后，需与汽蒸相配合以保证加工质感。

往往需要预先进行熟制处理，为正式烹调做准备。

2. 焯水又称为____和____。

3. 加热时叶绿素中的镁离子与蔬菜中的草酸易形成____。

4. 新鲜的蔬菜表面或厚或薄的浮着一层____。

5. 焯水可分为____和____两种。

6. 过油可分为____和____两种方法。

7. 滑油又称为____和____。

8. 蒸汽的温度能保持在____以上。

9. 汽蒸可分为____沸水长时间蒸制和____沸水徐徐蒸制两种方法。

10. 走红又称为____和____等。

11. 过油走红一般适用于____、____、____、____和____等整只或大块原料。

12. 着色的原料多用____、____、____、____，也有用酒酿汁、酱油、甜面酱的。

13. ____和____等均应遵循其预熟处理原则，这时需与汽蒸相配合以保证加工质感。

14. 用蒸汽流加热成____或刚熟状态的方法。

15. 对于粗、老、韧、硬、整形或大块的原料，下锅时油温应____。

16. 原料在火力不太旺、油温低的情况下下锅，则油温会迅速下降，势必造成____。

17. 过油加热中，由于油脂富含香味，在不同油温的作用下，可去除____和____。

18. 原料均有____、____、____和____之别。

二、判断题

1. 烹饪原料经过选择、初步加工、分档、处理后，往往需要预先进行熟制处理。()

2. 大部分蔬菜及一些含有血污或有腥、膻、臊气味的动物性原料，烹调前都需进行焯水。()

3. 绝大多数新鲜蔬菜含有丰富的叶绿素，加热时叶绿素中的镁离子与蔬菜中的草酸容易形成镁叶绿素。()

4. 在正式烹调前利用焯水除去草酸，便可防止产生镁叶绿素。

- 素,达到保持原料颜色的目的。()
5. 焯水不能防止蔬菜变色,不能提高蔬菜的鲜艳程度。()
6. 异味是指原料中的苦味、涩味、辛辣味、腥味、膻味、臊味、臭味等。()
7. 草酸钙具有沉淀特性,不影响人们对钙的吸收。()
8. 焯水就是要将那些不易成熟的原料进行“预熟”处理,然后再和易熟原料共同烹制,这样它们就能同时成熟了。()
9. 焯水可分为冷水锅和沸水锅两种。()
10. 深色的原料与浅色的原料不必分别焯水。()
11. 蔬菜焯水能造成维生素丙的较小损失。()
12. 不同的油温不能起到不同的呈色效果。()
13. 过油加热中,由于油脂富含香味,在不同油温的作用下,可去除原有异味,增添香味。()
14. 油温大致可分为五类。()
15. 投料数量多,下锅时油温应高些。()
16. 对于细嫩和小型的原料,下锅时油温应高一些。()
17. 对于粗老韧硬和整形或大块的原料,下锅时油温应高一些。()
18. 走油时油量要淹没原料,油温掌握在2成热以上。()
19. 水分骤受高温,迅速汽化溢出,会引起热油四处飞溅,容易造成烫伤事件。()
20. 蒸笼内的水蒸气与原料内部所含水分基本处于饱和状

态,由于原料内部的水分外溢,会造成干瘪现象。()

21. 用旺火加热,使水急剧沸腾产生足量气体,对原料长时间加热,使其成为成熟状态。()

22. 用于着色的原料多用饴糖浆、蜂蜜、糖色,也有用酒酿汁、酱油、甜面酱的。()

23. 走红过油时因油的温度较高,要防止热油飞溅,以免造成烫伤事故。()

三、选择题

1. 绝大多数新鲜蔬菜含有丰富的叶绿素,加热时叶绿素中的()离子与蔬菜中的草酸容易形成脱镁叶绿素。

A. 镁 B. 钙 C. 铁 D. 铜

2. 有些原料中含有过多的(),如菠菜、茭白、玉兰片等。

A. 草酸 B. 叶酸 C. 钙 D. 硒

3. 过油后的原料具有滑嫩或()的质感。

A. 酥脆 B. 酥香 C. 香嫩 D. 酥嫩

4. 走油时原料中蛋白质类物质在高温状态下会迅速()。

A. 变软 B. 凝固 C. 变硬 D. 变坏

5. 油温大致可分为()类。

A. 1 B. 2 C. 3 D. 4

6. 七成油温大体有()℃。

A. 100~120 B. 120~140

C. 170~230

D. 200~270

7. 主要以水为传热媒介的烹调方法是()。

A. 汽蒸 B. 生炒 C. 油焖 D. 煨制

8. 下列选项中关于卤制方法叙述正确的是 ()。

A. 选用动物性原料, 需要经过前期油炸热处理

B. 卤汁中的味型由多种香料复合调味

C. 卤汁的颜色有黑色和白色之分

D. 卤汁中的主要原料是面酱或黄豆酱

9. 烹制方法的基本操作要求是 ()。

A. 用新鲜水产原料

B. 加工成细小形状

C. 加热中尽心调味

D. 灵活掌握火力大小

10. 适宜调理制作传统广东叉烧肉的调料是 ()。

A. 老抽 B. 生抽 C. 麦芽糖 D. 红曲

11. 烹制食品的基本特点是 ()。

A. 原料原汁原味 B. 形态完整美观

C. 滋味鲜美 D. 汤汁浓白

12. 前期着色处理的基本方法是 ()。

A. 汤汁 B. 卤汁 C. 过油 D. 烟熏

13. 引起油脂酸败分解现象的因素是 ()。

A. 温度 B. 空气

C. 活性酶 D. 醛类物质

14. 油脂在加热过程中可以水解成 ()。

A. 甘油 B. 酮类
C. 醛类 D. 饱和脂肪酸

15. 造成绿色蔬菜褪色的原因是 ()。

A. 长时间加热 B. 与番茄一起加热
C. 与柠檬酸一起加热 D. 与食醋一起加热

16. 制作黄油雕需要涉及的工艺主要是 ()。

A. 装饰 B. 制坯 C. 上油 D. 绘图

17. () 适宜加工制作冷菜拼盘。

A. 虾类原料 B. 柔韧性较好的原料
C. 整块原料 D. 酱的原料

四、问答题

1. 焯水的作用有哪些?

2. 焯水的方法有哪些?

3. 焯水的要求有哪些?

7. 汽蒸的注意事项有哪些?

4. 过油的作用有哪些?

8. 走红的作用有哪些?

5. 过油的方法有哪些?

五、实践题

结合实际实验油温。

6. 汽蒸的作用有哪些?

第四章 制 汤

一、填空题

1. 按制汤所用的原料不同，汤可分为____和____两类。
2. 普通汤又称____、____和____；高级汤又称为____、____和____。
3. 高级白汤的特点是____和____。
4. 一般白汤有些地方又叫____和____。具有____和____的特点，主要用于中、低档菜肴的烹制。
5. 清汤一般用于烹制中、高档菜肴，其特点是____和____，用料以鸡为主。
6. 高级清汤以____为基汁进一步吊制而成。制作高级清汤需用____来吊制，哨子有____和____两种。
7. 白哨子多用____或____制成；红哨子多用____或____制成，也可用血水制成。
8. 牛肉清汤是以____和____，用小火长时间加热制得。制好的牛肉清汤具有____、____、____和____香味的特点。
9. 鸡汤一般多采用____、____、____、____下料，中途不宜加水。

和____等原料制作而成。

10. 鱼汤熬制时间较短，一般采用____的方法。制好的鱼汤具有____和____的特点。
11. 三合汤就是将____、____和____三种原料一同煮制而成。
12. 三合汤具有____和____的特点，适用于特殊菜肴的烹制。
13. 素汤是用____制作的汤汁，多选用____含量丰富或____原料。
14. 素汤多用于____或____的烹制。
15. 香菇汤又叫____，是利用水发香菇时的原汤制得的。此汤汤色____，汤汁____，鲜味浓郁。多用于烹制高档素菜。
16. 鲜笋汤根据季节不同，可选用不同的笋类，如____、____、____和____等。
17. 鲜笋汤汤色绿黄，味鲜浓郁，由于汤味过浓，往往与____分量的汤兑制使用。
18. 制汤一般情况下应____下料，中途不宜加水。

19. 制汤必须选用新鲜、无_____的原料。

20. 制汤时加入的调味料，应掌握好时机，在一般情况下，_____要提前放入，加_____应在汤制好以后加入，不能提前加入。

21. 制汤如果用热水，则原料表面_____，表面的蛋白质_____，就会影响原料内部蛋白质的溢出，汤汁就难以达到鲜醇的要求。

二、判断题

1. 烹调基础汤是用来制作成品汤羹的液体原料。 ()
2. 制作烹调基础汤时，最好采用不锈钢锅煮制。 ()
3. 原料在烹调加热过程中析出的液体也可以称之为汁。 ()
4. 直接配食或在加热中调理菜品味型的汁中不含淀粉。 ()
5. 肉汤中含氮浸出物越多，味道越差。 ()
6. 含有蛋白质的原料在水中长时间加热可以初步降解。 ()
7. 烹制加热过程可以使原料中的某些营养物质初步降解。 ()
8. 清理高级清汤中的颗粒物质主要是利用蛋白质的水解作用。 ()
9. 清理高级清汤中的颗粒物质主要是利用蛋白质胶体的吸附作用。 ()
10. 在制作高级清汤过程中，先后经过了煮汤、吊汤和清汤

的工艺过程。

11. 低聚肽的氨基酸能够体现不同的鲜美滋味。 ()
12. 受热初始阶段蛋白质胶体颗粒具有很强的吸附微小杂质的能力。 ()
13. 一般白汤有些地方又叫毛汤、二汤。 ()
14. 清汤的特点是汤汁澄清，口味鲜醇，用料以鸡为主。 ()
15. 高级清汤又称顶汤、上汤、高汤，汤汁澄清呈淡茶色，滋味鲜醇。 ()
16. 牛肉清汤是以瘦牛肉、牛骨为原料，用小火长时间加热制得的。 ()
17. 鸡汤制作时为了降低成本，多采用鸡架、鸡翅尖、鸡爪、鸡皮及碎肉等低档原料。 ()
18. 鸡清汤鲜味较一般清汤淡一些，多用于制作普通菜肴或风味小吃。 ()
19. 在鱼汤制作时，一般采用现制现用的方法。 ()

三、选择题

1. 汤可以分为白汤和 () 两大类。
A. 毛白汤 B. 一般清汤 C. 高级清汤 D. 清汤
2. 汤的主要作用是增加菜肴的 ()。
A. 苦味 B. 咸味 C. 鲜味 D. 香味
3. 保存老卤汤时要注意 ()。
A. 营养卫生 B. 火候加工 C. 选择器皿 D. 防止污染
4. 白汤可以分为 () 和浓白汤。

A. 一般白汤 B. 一般清汤 C. 高级清汤 D. 骨头汤

5. 制作奶汤时应保持汤汁 ()。

A. 不开锅 B. 沸腾翻滚 C. 60℃ D. 平静

6. 最适宜加工制作基础清汤的是 ()。

A. 小笋鸡 B. 雏母鸡 C. 肉鸡 D. 蛋鸡

7. 蛋白质在水中加热时肽键被破坏, 水解生成低聚肽的多种 ()。

A. 核苷酸 B. 氨基酸 C. 亲水胶体 D. 糊精

8. 清汤过程是将吊好的清汤放入清汤料在 () 上清制。

A. 微火 B. 小火 C. 中火 D. 大火

9. 属于肉类组织含氮浸出物的是 ()。

A. 乳酸 B. 琥珀酸 C. 葡萄糖 D. 嘌呤

10. 高级清汤制作的程序包括煮汤、() 和清汤三个阶段。

A. 加料 B. 滚汤 C. 吊汤 D. 加盐

11. 制作高级清汤过程中采用的基本原理是 ()。

A. 脂肪的乳化 B. 蛋白质的水解
C. 蛋白质的吸附 D. 蛋白质的凝固
E. 血红素的发色 F. 血红素的氧化

12. 关于制作基础清汤的正确叙述是 ()。

A. 制汤主要采用的是煮制方法

B. 制汤又可以称为煮汤

C. 制汤又可以称为吊汤

D. 制汤又可以称为熬汤

E. 制汤又可以称为炖汤

F. 制汤又可以称为清汤

13. 在制作基础清汤的过程中主要利用 ()。

A. 蛋白质的受热水解作用

B. 鲜味物质的受热水解作用

C. 碳水化合物糊化作用

D. 蛋白质胶体的冷凝固作用

E. 维生素的氧化作用

F. 油脂的聚合作用

14. 关于高级基础白汤的正确叙述是 ()。

A. 汤质浓稠黏滑 B. 汤味鲜美醇厚

C. 汤汁色泽乳白 D. 口味咸鲜清香

E. 又可以称为浓汤

F. 主要选用动物脂肪为原料

15. 关于制作基础白汤工艺的正确叙述是 ()。

A. 又可以称为翻汤

B. 利用营养物质的水解作用

C. 主要利用鲜味物质的水解作用

D. 利用脂肪的乳化作用

E. 白汤是一种相对稳定的乳浊液

F. 磷脂成分可以保持液体的稳定

16. 制作高级基础白汤的基本操作要点是 ()。

A. 保持汤中的浮沫

B. 保持汤汁的平静稳定状态