



国家职业技能鉴定考试指导

国家职业资格培训教程配套辅导练习

# 中式烹调师

第2版

人力资源和社会保障部教材办公室组织编写

(初级)

中国劳动社会保障出版社

国家职业技能鉴定考试指导 —— 中式烹调师系列  
国家职业资格培训教程配套辅导练习

- ◎中式烹调师（基础知识）（第2版）
- 中式烹调师（初级）（第2版）
- ◎中式烹调师（中级）（第2版）
- ◎中式烹调师（高级）（第2版）
- ◎中式烹调师（技师 高级技师）（第2版）



责任编辑 / 赵 欢  
责任校对 / 洪 娟  
封面设计 / 崔俊峰  
版式设计 / 崔俊峰

ISBN 978-7-5045-8882-1



9 787504 588821 >

定价：18.00元





国家职业技能鉴定考试指导  
国家职业资格培训教程配套辅导练习

# 中式烹调师

(初级)

第2版

主 编 周晓燕

参 编 侯玉瑞 邓伯庚 于梁洪



中国劳动社会保障出版社

### 图书在版编目(CIP)数据

中式烹调师：初级/人力资源和社会保障部教材办公室组织编写. —2版. —北京：中国劳动社会保障出版社，2011

国家职业资格培训教程配套辅导练习

ISBN 978-7-5045-8882-1

I. ①中… II. ①人… III. ①烹饪-方法-中国-技术培训-习题 IV. ①TS972.117-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2011)第 027035 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

\*

新华书店经销

北京地质印刷厂印刷 三河市华东印刷装订厂装订  
787毫米×1092毫米 16开本 10.5印张 201千字

2011年3月第1版 2011年3月第1次印刷

定价：18.00元

读者服务部电话：010-64929211/64921644/84643933

发行部电话：010-64961894

出版社网址：<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

举报电话：010-64954652

如有印装差错，请与本社联系调换：010-80497374

# 编写说明

《国家职业资格培训教程辅导练习》(以下简称《辅导练习》)是《国家职业资格培训教程》(以下简称《教程》)的配套辅助教材,每本《教程》对应配套编写一册《辅导练习》。《辅导练习》共包括三部分:

**第一部分:理论知识鉴定指导。**此部分内容按照《教程》章的顺序,对照《教程》各章理论知识内容编写。每章包括四项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题、辅导练习题参考答案及说明。

——理论知识考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业从基础知识到《教程》各章内容的考核要点,以表格形式叙述。表格由理论知识考核范围、考核要点及重要程度三部分组成。

——理论知识重点复习提示为《教程》各章内容的重点提炼,使读者在全面了解《教程》知识内容基础上重点掌握核心内容,达到更好地把握考核要点的目的。

——理论知识辅导练习题题型采用两种客观性命题方式,即单选题和判断题,试题内容、试题数量严格依据理论知识考核要点,并结合《教程》内容设置。

——理论知识辅导练习题参考答案中,除答案外对试题还配有简要说明,重点解读出题思路、答题要点等易出错的地方,目的是完成解题的同时使读者能够对学过的内容重新进行梳理。

**第二部分:操作技能鉴定指导。**此部分内容包括四项内容:考核要点、重点复习提示、辅导练习题、参考答案及说明。

——操作技能考核要点是依据国家职业标准、结合《教程》内容归纳出的该职业在该级别总体操作技能考核要点,以表格形式叙述。表格由操作技能考核范围、操作技能考核要点及重要程度三部分组成。

——操作技能重点复习提示根据职业实际情况编写,对于操作技能考试以笔试为主的职业,通过案例分析强化操作技能重点复习内容;对于操作技能考试以实际操作考核形式为主的职业,则通过实操内容进行重点分析与实战演练。

——操作技能辅导练习题题型按职业实际情况安排了实际操作题、模拟操作题、案例选

择题、案例分析题、情景题、写作题等，部分职业还依据职业特点及实际考核情况采用了其他题型。操作技能试题针对不同题型均给出了答案。

**第三部分：模拟试卷。**包括该级别理论知识考核模拟试卷、操作技能考核模拟试卷若干套，并附有参考答案。理论知识模拟试卷体现了本职业该级别大部分理论知识考核要点的内容，操作技能考核模拟试卷完全涵盖了操作技能考核范围，体现了操作技能考核要点的内容。

本职业《辅导练习》共包括5本，即基础知识、初级、中级、高级、技师和高级技师。《国家职业资格培训教程配套辅导练习——中式烹调师（初级）》是中式烹调师国家职业资格培训教程配套辅导练习中的一本，适用于对初级中式烹调师的职业技能培训和鉴定考核。

编写《辅导练习》有相当的难度，是一项探索性工作。由于时间仓促，缺乏经验，不足之处在所难免，恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

# 目 录

## 第一部分 初级理论知识鉴定指导

第一章 原料初加工	( 1 )
考核要点	( 1 )
重点复习提示	( 2 )
辅导练习题	( 8 )
参考答案及说明	( 20 )
第二章 原料的分档与切割	( 28 )
考核要点	( 28 )
重点复习提示	( 28 )
辅导练习题	( 31 )
参考答案及说明	( 40 )
第三章 原料调配与预制加工	( 45 )
考核要点	( 45 )
重点复习提示	( 46 )
辅导练习题	( 52 )
参考答案及说明	( 74 )
第四章 菜肴制作	( 84 )
考核要点	( 84 )
重点复习提示	( 84 )
辅导练习题	( 90 )
参考答案及说明	( 105 )

## 第二部分 初级操作技能鉴定指导

考核要点	(112)
重点复习提示	(112)
辅导练习题	(113)
一、笔试题	(113)
二、实际操作题	(113)
(一) 基本料形加工	(113)
【试题1】土豆丝加工	(114)
【试题2】生姜丝加工	(114)
【试题3】莴苣丝加工	(115)
【试题4】百叶丝加工	(115)
【试题5】夹刀片加工	(115)
【试题6】榨菜丝加工	(115)
(二) 一般冷菜拼摆	(115)
【试题1】馒头形冷菜的装盘	(116)
【试题2】桥形冷菜的装盘	(117)
【试题3】扇形冷菜的装盘	(117)
【试题4】对拼冷菜的装盘	(117)
【试题5】三色排拼的制作	(117)
【试题6】四色排拼的制作	(117)
(三) 油导热法热菜制作	(118)
【试题1】滑炒里脊	(119)
【试题2】芫爆肉片	(120)
【试题3】鱼香肉丝	(120)
【试题4】京酱肉丝	(121)
【试题5】滑炒鱼丁	(121)
【试题6】咕噜肉	(122)
(四) 水导热法热菜制作	(122)
【试题1】榨菜肉丝汤	(123)
【试题2】红烧鲫鱼	(123)



【试题 3】麻婆豆腐 .....	(124)
【试题 4】汤爆篮花肫 .....	(124)
【试题 5】氽鸡片 .....	(125)
(五) 冷菜制作 .....	(125)
【试题 1】凉拌大白菜丝 .....	(126)
【试题 2】温拌鱼片 .....	(126)
【试题 3】凉拌萝卜丝 .....	(127)
参考答案及说明 .....	(128)
一、笔试题 .....	(128)
二、实际操作题 .....	(130)
(一) 基本料形加工 .....	(130)
(二) 一般冷菜拼摆 .....	(130)
(三) 油导热法热菜制作 .....	(130)
(四) 水导热法热菜制作 .....	(133)
(五) 冷菜制作 .....	(135)

### 第三部分 模拟试卷

初级中式烹调师理论知识考核模拟试卷 .....	(137)
初级中式烹调师理论知识考核模拟试卷参考答案及说明 .....	(147)
初级中式烹调师操作技能考核模拟试卷 .....	(152)

# 第一部分 初级理论知识鉴定指导

## 第一章 原料初加工

### 考核要点

理论知识考核范围	考核要点	重要程度
鲜活原料初加工	1. 蔬菜原料的加工要求	掌握
	2. 家禽原料的加工要求	熟悉
	3. 有鳞鱼的加工要求	掌握
	4. 根菜类蔬菜的初加工	熟悉
	5. 茎菜类蔬菜的初加工	掌握
	6. 叶菜类蔬菜的初加工	掌握
	7. 蔬菜的洗涤方法	了解
	8. 凉拌蔬菜的洗涤方法	了解
	9. 茄果类蔬菜的初加工	了解
	10. 菌类原料的初加工	熟悉
	11. 藻类原料的初加工	熟悉
	12. 鸡的宰杀、清洗	掌握
	13. 鸭的宰杀、清洗	熟悉
	14. 鹅的宰杀、清洗	熟悉
	15. 鸽子的宰杀加工	熟悉
	16. 禽类原料的开膛及整理方法	熟悉
	17. 鱼的去鳞、宰杀、去腮加工	熟悉
	18. 鱼的去内脏加工	掌握
	19. 鲜活原料加工注意事项	掌握
加工性原料初加工	1. 火腿的初加工	掌握
	2. 咸肉的初加工	了解
	3. 冷水发的操作方法	了解

续表

理论知识考核范围	考核要点	重要程度
加工性原料初加工	4. 冷水涨发加工的渗透作用	掌握
	5. 冷水涨发的毛细现象	掌握
	6. 干货原料涨发的目的	掌握
	7. 热水涨发的加工方法	熟悉
	8. 泡发、煮发的加工方法	掌握
	9. 焖发、蒸发的加工方法	熟悉
	10. 海蜇的涨发加工	了解
	11. 香菇的涨发加工	了解
	12. 鹿茸的涨发加工	熟悉
	13. 原料的冻结加工	掌握
	14. 鱼类原料冷冻技法	了解
	15. 禽类原料冷冻技法	了解
	16. 畜类原料冷冻技法	了解
	17. 原料的解冻加工	掌握
	18. 原料的解冻状态	掌握
	19. 自然缓慢解冻法和流水解冻法	掌握
	20. 加温解冻法和微波解冻法	掌握

## 重点复习提示

### 一、鲜活原料初加工

#### 1. 蔬菜原料的加工要求

(1) 蔬菜的种类不同,其食用部位也不同,因此应采用不同的加工整理方法,去除不能食用部分。

(2) 对于不同种类的蔬菜要有针对性地采用不同的洗涤方法,如对带有虫卵的蔬菜应用盐水洗涤的方法。

(3) 有条件的还可将洗涤后的蔬菜放在用臭氧发生装置制作的水中浸泡,可使蔬菜达到延长保鲜时间的效果。

(4) 蔬菜洗涤干净后,应盛放在清洁的器皿中,防止二次污染。

(5) 在蔬菜原料的初加工过程中要注意减少蔬菜营养素的流失,主要做法有:

1) 科学加工,如先洗后切。

2) 蔬菜加工过程中要充分利用可食用部分,例如:芹菜叶部的维生素C含量比茎的含量要高,芹菜叶可以洗涤干净后制作多种菜肴;莴笋叶的营养价值远高于茎,可用于炒、烩、凉拌和制成汤菜;菠菜的根部营养丰富,富含维生素、纤维素等,加工时应保留其较大根部供食用。

## 2. 家禽原料的加工要求

(1) 家禽宰杀要割断气管,其目的是让家禽很快死亡。

(2) 家禽宰杀时要割断血管,其目的是使家禽的血液迅速放净;放净血的目的是为了获得质量好的禽肉,若血放不净,会使家禽肌肉淤血、肉质发红,影响质量。

(3) 家禽烫毛时要根据家禽的品种、老嫩以及季节掌握好水温和时间,如鹅质地较老,烫毛的水温应高些,时间可长些。

(4) 家禽初加工过程中应做到物尽其用,除胆、嗦囊、气管、淋巴必须丢弃外,其他部分均可利用。

## 3. 有鳞鱼的加工要求

(1) 有鳞鱼的初加工应根据鱼品种的不同而采用不同的加工方法。

(2) 有鳞鱼的初加工应符合卫生要求,除去不宜食用的部分,如鱼鳃、鱼鳞等。

(3) 有鳞鱼的剖腹去内脏方法应根据鱼的用途来确定,并且要注意部位和深度,防止胆汁破损。

## 4. 根菜类蔬菜的初加工

根菜类原料是指以植物的根部为食用部位的蔬菜。

(1) 根菜类原料大多含有一定量的鞣酸(单宁酸),去皮后容易氧化变色。因此,这类原料去皮后应立即浸入清水中,以防变色。

(2) 质地较嫩的根菜原料加工时可以去皮,如嫩藕等。

## 5. 茎菜类蔬菜的初加工

茎菜类原料是以植物的茎部作为食用部位的蔬菜原料。

(1) 笋、茭白、莴苣初加工时需要去除老根。

(2) 土豆初加工时不需要除去老根,只需先洗净表面泥沙,削去外皮,剝去坑洼处的泥沙、幼芽、黑斑和腐烂部分,再用清水洗净,并浸泡于水中,防止变色。

(3) 茎菜类原料的焯水加工一般采用凉水入锅方法进行。

## 6. 叶菜类蔬菜的初加工

叶菜类是指以鲜嫩的茎叶作为食用部位的蔬菜。

常见的叶菜有大白菜、小白菜、青菜、菠菜、卷心菜、油菜、韭菜、生菜等。

此类原料初加工时常用的方法有摘剔,主要是摘去老根、黄叶、枯叶,剔去泥土和杂质

等不能食用的部位。

叶菜类原料如果需要盐水洗涤，一定要控制盐水的浓度和浸泡时间。

### 7. 蔬菜的洗涤方法

蔬菜的洗涤应根据季节、蔬菜品种的不同和用途，分别采用不同的洗涤方法。一般有冷水洗涤、盐水洗涤、高锰酸钾溶液洗涤3种方法。

整理后的蔬菜先放入浓度为2%的食盐溶液中浸泡约5 min，可使虫卵和蝼蛄在盐水的作用下脱落，然后用清水冲洗净虫卵。

用高锰酸钾溶液洗涤蔬菜主要是将叶片上的细菌杀死，有效防止传染性疾病，以确保食用者的健康。

### 8. 凉拌蔬菜的洗涤方法

凉拌蔬菜原料应放入浓度为0.3%的高锰酸钾溶液中浸泡5 min，然后用清水洗涤干净。

### 9. 茄果类蔬菜的初加工

茄果类原料是指以植物果实作为食用部位的蔬菜原料，如西红柿、茄子、辣椒等。

根据原料种类的不同，加工方法也有所不同，有的去皮、去蒂，有的只去蒂不去皮，有的还要去掉子瓢。

西红柿采用沸水略烫后入凉水浸泡的方法去皮。

### 10. 菌类原料的初加工

菌类蔬菜是指以菌类的伞冠部、子实部为食用部分的蔬菜。菌类原料的初加工主要是去除杂质和子实下部的老根。此外，在洗涤菌类原料时要注意保持原料的完整性。

### 11. 藻类原料的初加工

藻类蔬菜是指以藻类植物的叶为食用部分的蔬菜。洗涤藻类蔬菜时应保持原料的完整。此外，在洗涤海带时可先用热水浸泡2~3小时后再洗净泥沙。

### 12. 鸡的宰杀、清洗

宰杀鸡时割断血管和气管后，右手捏住鸡头并使其下垂，左手抬起鸡身，使鸡成倒立状，让鸡血流入盛器内，放净鸡血。

在给鸡进行烫泡褪毛时，冬天水温以75~80℃为宜，春秋季节水温以70~75℃为宜。褪毛的手法采用顺拔和倒推。

### 13. 鸭的宰杀、清洗

宰杀鸭子前需准备一个盛器，放入适量的清水和少许食盐。宰杀后待鸭双脚不动时，即可进行烫泡褪毛。冬天水温为80~85℃，春秋季节水温为75~80℃。

### 14. 鹅的宰杀、清洗

因鹅体大、力大，宰杀时一定要抓紧，防止其挣扎。鹅褪毛的次序是：先褪尾部和翅膀



的粗毛，再褪胸部、背部和腿部的厚毛，最后褪细毛。

### 15. 鸽子的宰杀加工

鸽子的宰杀有两种方法：一种是用左手捏住鸽子的翅膀，右手抓住鸽子的头，往水盆里按，直到鸽子窒息死亡；另一种是用酒将鸽子灌醉后再褪毛加工。

### 16. 禽类原料的开膛及整理方法

常用的禽类原料开膛方法有腹开、肋开和背开三种。腹开方法用途广泛，较为常用。肋开方法主要用于整只烤制家禽的开膛方法，使其在烤制时不漏油水，腹背不收缩变形，形态完整。背开一般适用于整只制作菜品家禽的开膛方法，如清炖鸡、花椒鸭等。

禽类原料血的加工方法是：将已凝结的血块放入冷水锅中，小火加热，并保持水温约90℃，使其慢慢养熟，或用小火蒸熟。加热时间不宜过长，火不能太旺，否则血块起孔，食之如棉絮，口感较差。

### 17. 鱼的去鳞、宰杀、去腮加工

由于鱼类品种很多，形状、性质各异，所以加工方法也不相同，主要有刮鳞、去腮、去内脏、剥皮、宰杀、择洗等。多数鱼腮不能食用，应除去。淡水鱼中鲤鱼、草鱼腮下有鱼牙，在去腮时应同时除去。

### 18. 鱼的去内脏加工

取鱼的内脏一般情况有两种方法：一种是将鱼的腹部剖开，取出内脏，再洗净血污和黑衣；另一种是从鱼的口腔中将内脏取出，其方法是先在鱼的脐部割一刀，将内脏割断，然后用手或两根筷子由口腔插入，夹住内脏用力向一个方向绞卷后拉出，再用清水冲净。

### 19. 鲜活原料加工注意事项

(1) 鲜活原料的开膛方法一定要符合菜品的具体要求。

(2) 鲜活原料加工后应合理保存，避免降低肉质或变质，影响口味或食用。通常情况下，0~6℃环境下可保存48小时，-10~-5℃环境下可保存30天，-18~-15℃环境下可保存180天。

## 二、加工性原料初加工

### 1. 火腿的初加工

将整只火腿放在清水中浸泡6小时，取出用热的食用碱水溶液将火腿外表刷洗干净，皮朝下肉朝上放在容器中，加入料酒、葱、姜蒸制约3小时，取出待初步冷却后，剔掉硬皮、骨骼、油脂，斩掉猪爪，片去腐肉黄脂，分割成块即可。

### 2. 咸肉的初加工

将咸肉放在清水中刷洗干净，取出用热食用碱水溶液将咸肉外表洗干净，用清水冲净。

若肉含盐量高，则要用清水泡一段时间，以减少肉的盐分。上笼蒸制约2小时，取出待冷却后，剔掉硬皮片即可。

### 3. 冷水发的操作方法

冷水发料的操作方法一般有浸发和漂发两种。

浸发是把干料用冷水浸泡，使其慢慢涨发。浸发的时间要根据原料大小、老嫩和松软、坚硬的程度而定。

漂发是把干料放入冷水中，一般要用工具或手不断挤捏或使其漂动，以将原料的异味和泥沙等杂质漂洗干净。漂发需多次换水。

### 4. 冷水涨发加工的渗透作用

渗透作用就是溶液与纯溶剂在相同的外压下由半透膜隔开时，纯溶剂能透过半透膜使溶液变淡的现象。

### 5. 冷水涨发的毛细现象

毛细现象是含有细微缝隙的物质与液体接触，在浸润情况下，液体沿缝隙上升或渗入；在不浸润情况下，液体沿缝隙下降的现象。原料经脱水干制后，其内部含有许多毛细管，当与水接触时，由于浸润作用使水分渗入原料内部，原料因吸水而膨胀。

### 6. 干货原料涨发的目的

干货原料涨发的目的就是使干货原料最大限度地吸水膨润。所有的涨发方法，例如油发、火发、盐发、碱发、微波发，最后完成涨发的终结过程都要在水发这一环节完成，因此，没有水发这一环节，涨发的工作就没有完成。

### 7. 热水涨发的加工方法

热水涨发具体的操作方法有泡发、煮发、焖发和蒸发四种。

### 8. 泡发、煮发的加工方法

泡发是指将干料放入热水中浸泡而不再继续加热，使其慢慢泡发涨大。

煮发是指把干料放入水中，加热煮沸，使之涨发。此法多用于体质坚硬、厚大而带有较重腥臊气味的干料，如鱼翅、海参等。用煮发的方法发料，加热必须适度、适时，既不能用急火，也不能长时间加热，以防原料外层皮开肉烂，而内部却仍未发透。

### 9. 焖发、蒸发的加工方法

焖发加工时，焖的时间长短也要视原料的多方面情况而定，焖发到一定程度时需改用小火、微火或将锅端离火源，盖紧盖子使温度逐渐下降，让原料从外到里全部涨发透。

凡不适用煮发、焖发的干料，或者煮焖后仍不能发透而再继续煮焖又无法保持特定形态的原料，均可采用蒸发。

### 10. 海蜇的涨发加工

将海蜇用沸水浸烫至收缩时取出洗净，批成薄片，浸于凉清水中8~10小时，至松酥涨大。这种海蜇称为“酥蜇”，常用于拌食。

### 11. 香菇的涨发加工

香菇先用温水浸泡，待回软后剪去菇柄，用清水洗净，并浸泡在清水中备用。浸泡香菇的水不必倒掉，它有很浓的香味，经沉淀或过滤后可用于菜肴的调味。

### 12. 鹿茸的涨发加工

鹿茸涨发时不宜在火上加热，这样会使鹿茸养分过多流失，另外在蒸制过程中不宜加盐，如果放盐会使鹿茸不宜发透。

### 13. 原料的冻结加工

随着食品加工业的发展，经过分割、洗涤的冷冻原料在烹饪中被广泛选用，这给烹饪带来了许多方便，既加快了烹饪速度，也保证了厨房的卫生。

### 14. 鱼类原料冷冻技法

鱼类原料冷冻的技术方法要根据鱼体的大小而定，体大的可以单独冷冻，体小的可以装盘加水成盘冷冻。

### 15. 禽类原料冷冻技法

禽类原料在冻制时一般是将原料放入-32℃的冰库中速冻，10小时后放入-18℃的冰箱中保存。

### 16. 畜类原料冷冻技法

畜类原料因为体积较大，在冷冻前必须使原料通体降温。肉馅不可整盆冷藏，要在盆中留出一个空洞，防止肉馅从中间发生变质。

### 17. 原料的解冻加工

原料解冻的目的是使原料温度回升到必要的范围，并保证最完善地恢复其原有性质。冻结的原料必须经解冻加工后才能进行烹饪加工，如何选择科学合理的解冻方法也是非常重要的环节，解冻不当不仅会使营养和风味物质流失，还能使冻结原料重新污染。

### 18. 原料的解冻状态

所谓半解冻状态就是指将冻肉温度提高到冰结晶最大生成带的温度范围即中止解冻，此后在加工过程中再使肉达到完全解冻。处于这种半解冻状态的肉食品，由于结冰率小，肉食品的硬度恰好便于加工和切配，而且流汁较少，加工切配以后仍在继续解冻，是烹饪加工中最佳的解冻状态。

完全解冻状态下的原料极易受温度影响而使肉质恶化。

### 19. 自然缓慢解冻法和流水解冻法

自然缓慢解冻法将冻结原料放在 0~3℃ 的条件下缓慢解冻, 这种解冻方法的优点是肉汁流失最少, 风味保持最佳; 缺点是解冻时间较长。

流水解冻后的原料营养素流失量较大。流水解冻后的肉质吸水后使重量增加 2%~3%, 用这种肉上浆或制馅时要考虑到水分增加因素。

### 20. 加温解冻法和微波解冻法

为了加速解冻过程, 将原料放在 20~25℃ 的室内或放入温水中解冻, 此解冻法肉的颜色变淡, 风味减弱。

微波解冻能迅速通过最大冰晶生成带, 并较好地保存了原料的营养和风味。一般 1 kg 原料只需 3 min 左右便可完全解冻。微波是一种高频率的电磁波, 其本身并不产生热量。

## 辅导练习题

一、判断题 (下列判断正确的请在括号内打“√”, 错误的请在括号内打“×”)

1. 芹菜叶部的维生素 C 含量比茎的含量要高。 ( )
2. 菠菜的根部有较多的须和泥沙, 加工时应当去除。 ( )
3. 对带有虫卵较多不易择除的蔬菜, 可用弱碱水浸泡去除。 ( )
4. 蔬菜洗涤干净后, 应盛放在清洁的器皿中, 防止二次污染。 ( )
5. 为了减少蔬菜初加工时营养的流失, 应先洗后切, 切后稍后煮。 ( )
6. 宰杀家禽时割断气管的目的是使家禽快速死亡。 ( )
7. 宰杀家禽时割断血管的目的是使家禽血液放尽, 以获得较好的肉质。 ( )
8. 家禽烫毛温度应依家禽的品种、老嫩及季节等有关因素适当调节。 ( )
9. 正值换毛时期的家禽烫制褪毛较容易。 ( )
10. 为了合理使用原料, 家禽的内脏都可以保留食用。 ( )
11. 制作八宝鳊鱼时, 应该从口腔中去除内脏, 不能剖腹去除内脏。 ( )
12. 鱼在加工时如果胆囊破裂, 应将鱼丢弃, 不能食用。 ( )
13. 根茎类蔬菜原料大多含有一定量的鞣酸(单宁酸), 去皮后容易氧化变色。因此, 这类原料去皮后应立即浸入清水中, 以防变色。 ( )
14. 根茎类蔬菜原料大多含有一定量的鞣酸(单宁酸), 去皮后容易氧化变色。因此, 这类原料去皮后应立即浸入沸水中, 以防变色。 ( )
15. 对春笋进行粗加工时, 应先削掉根, 去掉表皮和筋, 然后用清水洗净。 ( )
16. 对土豆进行粗加工时, 要先削去外皮, 剜去坑洼处的泥沙、幼芽、黑斑和腐烂部