

职业技能鉴定试题集

ZHIYEJINENGJIANDINGSHITIJ

中式烹调师

ZHONG SHI PENG TIAO SHI

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编



中国石油大学出版社

CHINA PETROLEUM UNIVERSITY PRESS

职业技能鉴定试题集

中式烹调师

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编

中国石化出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式烹调师/中国石油天然气集团公司人事服务中心
编. —东营: 中国石油大学出版社, 2005. 6

ISBN 7 - 5636 - 2087 - 7

I. 中... II. 中... III. 厨师-技术培训-教材
IV. TS972.36

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 064592 号

丛 书 名: 职业技能鉴定试题集

书 名: 中式烹调师

作 者: 中国石油天然气集团公司人事服务中心

责任编辑: 周洁韶 张 冈 (电话 0546 - 8392565)

出 版 者: 中国石油大学出版社 (山东 东营, 邮编 257061)

网 址: <http://sunctr.hdpu.edu.cn>

电子信箱: sanbian@mail.upc.edu.cn

排 版 者: 中国石油大学出版社排版中心

印 刷 者: 青岛星球印刷有限公司

发 行 者: 中国石油大学出版社 (电话 0546 - 8392565, 8399580)

开 本: 185 × 260 印张: 19 字数: 483 千字

版 次: 2005 年 10 月第 1 版第 1 次印刷

定 价: 38.00 元

前 言

为提高石油工人队伍素质,满足职工鉴定的需要,中国石油天然气集团公司人事服务中心组织编写了第三批《职业技能鉴定试题集》。这套书是在集团公司所属企业自有题库基础上,按集团公司新编题库的要求,择优改编而成的,共有88个工种试题集。每个工种依据《国家职业(工人技术等级)标准》分初级工、中级工、高级工、技师、高级技师五个级别编写。

本套书的编写坚持以职业活动为导向,以职业技能为核心的原则。在题库开发与试题集编写中,我们以国家题库开发的模式和要求为指导,坚持统一规范、充实完善的题库开发与修订原则,注重试题库内容的先进性与通用性,严格按照国家题库开发技术要领与审定程序组织开发。本套书中理论知识试题分为选择题、判断题、简答题、计算题、论述题五种题型,以客观性试题为主;技能操作试题在编写中增加了考试内容层次结构表,目的是保证鉴定命题的等值性和考试质量的统一性。为便于职工培训和鉴定复习,在每个工种、等级理论知识试题与技能操作考试试题前均列出了《鉴定要素细目表》。《鉴定要素细目表》是考试的知识点与要点,是工人培训的知识大纲和鉴定命题的直接依据。职工在鉴定前复习时应严格参照试题集的《鉴定要素细目表》,认真学习本等级规定的内容。

为使用方便,本套书中《中式烹调师》合为一册出版,包括初级工、中级工、高级工、技师、高级技师五个级别的内容。《中式烹调师》题库由中国石油大庆职业技能鉴定中心组织编写,主编柴石岭,参加编写的有:刘铁、李会林、李天佑、屈守方、杨守刚。其中刘铁编写初级工理论知识与技能操作部分,李会林编写中级工理论知识与技能操作部分,李天佑编写高级工理论知识与技能操作部分及高级技师技能操作部分,李天佑、屈守方、杨守刚编写技师理论知识与技能操作部分。大庆油田柴石岭对题库进行了审定,最后经中国石油天然气集团公司职业技能鉴定中心组织专家进行了终审,参加审定的专家有:胜利油田王丙军、吴军利,辽河油田薛万帅、车轶民,中国石油大庆职业技能鉴定中心杨明亮、于立英。在此表示衷心感谢!

由于中式烹调师情况复杂,各地的级别设置和要求不尽相同,因此在使用本试题集时,可根据企业自身状况对各级别内容作部分调整,以适应广大工人鉴定前复习及组织培训的需要。

由于编者水平有限,疏漏、错误之处在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见。

作 者

2005年5月8日

目 录

初 级 工

第一部分 初级工理论知识试题	(2)
鉴定要素细目表	(2)
理论知识试题	(6)
理论知识试题答案	(36)
第二部分 初级工技能操作试题	(42)
考试内容层次结构表	(42)
鉴定要素细目表	(43)
技能操作试题	(44)

中 级 工

第三部分 中级工理论知识试题	(64)
鉴定要素细目表	(64)
理论知识试题	(68)
理论知识试题答案	(99)
第四部分 中级工技能操作试题	(111)
考试内容层次结构表	(111)
鉴定要素细目表	(112)
技能操作试题	(113)

高 级 工

第五部分 高级工理论知识试题	(136)
鉴定要素细目表	(136)
理论知识试题	(140)
理论知识试题答案	(173)
第六部分 高级工技能操作试题	(183)
考试内容层次结构表	(183)
鉴定要素细目表	(184)

技能操作试题.....	(185)
-------------	-------

技 师

第七部分 技师理论知识试题.....	(206)
鉴定要素细目表.....	(206)
理论知识试题.....	(209)
理论知识试题答案.....	(240)
第八部分 技师技能操作试题.....	(250)
考试内容层次结构表.....	(250)
鉴定要素细目表.....	(251)
技能操作试题.....	(252)

高级技师

第九部分 高级技师理论知识试题.....	(288)
考试内容层次结构表.....	(288)
鉴定要素细目表.....	(289)
技能操作试题.....	(290)

初 级 工 .

第一部分 初级工理论知识试题

鉴定要素细目表

工种:中式烹调师

级别:初级工

鉴定方式:理论知识

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
基 础 知 识 A 25% (11:08:06)	A	烹饪原料知识 (06:05:03)	12%	001	烹饪原料的概念	Y	
				002	烹饪原料的选择方法	X	
				003	烹饪原料品质的检验方法	X	
				004	烹饪原料的保管方法	Z	
				005	蔬菜的分类	X	
				006	家畜的种类	Z	
				007	家畜的特点	X	
				008	禽肉的种类	Y	
				009	禽肉的特点	X	
				010	蛋及其制品	Y	
				011	常用水产品的主要品种	Z	
				012	常用水产品的特点	X	
				013	干货制品的分类	Y	
				014	干货制品的检验方法	Y	
	B	烹饪原料核算 的方法 (02:01:01)	5%	001	净料成本核算方法	X	
				002	净料成本核算分类	Z	
				003	净料率的核算方法	X	
				004	调味品成本核算方法	Y	
	C	食品卫生常识 (03:02:02)	8%	001	微生物的概念	Y	
				002	食品污染的概念	Y	
				003	食品腐败变质的原因	X	
				004	烹饪原料卫生知识	X	
				005	烹调成品卫生知识	X	
				006	饮料卫生知识	Z	
				007	食品卫生法知识	Z	

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
专 业 知 识 B 75% (40:21:14)	A	调味及调味品 (03:02:02)	10%	001	味的概念	Z	
				002	味的种类	Y	
				003	调味的的方法	X	
				004	调味的原则	Z	
				005	调料的盛装保管要点	Y	
				006	复合调味油的知识	X	
				007	常用调料的用途	X	
	B	烹调原料初步 熟处理 (04:03:04)	10%	001	焯水的原则	Z	
				002	焯水的分类	X	
				003	焯水的作用	Y	
				004	过油的概念	Z	
				005	过油的方法	X	
				006	过油的原则	Y	
				007	汽蒸的原则	Z	
				008	汽蒸的适用范围	X	
				009	汽蒸的特点	Y	
				010	走红的概念	Z	
				011	走红的方法	X	
	C	火候 (05:03:02)	5%	001	火候的概念	Z	
				002	传导传热的概念	X	
				003	对流传热的概念	X	
				004	辐射传热的概念	X	
				005	电子传热的概念	Y	
				006	以空气为传热媒介的特点	Z	
				007	以蒸汽为传热媒介的菜肴	Y	
				008	以水为传热媒介的菜肴	X	
				009	以油为传热媒介的菜肴	X	
				010	以其他物质为传热媒介的特点	Y	
	D	切配技术 (06:04:02)	10%	001	刀工的概念	Y	
				002	刀工的重要性	Y	
				003	刀的种类及用途	X	
				004	刀法的概念	Z	
				005	刀法的种类	X	
				006	刀工处理后原料的形状	X	
				007	刀工美化的概念	Y	
				008	刀工美化的作用	X	

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
专 业 知 识 B 75% (40:21:14)	D	切配技术 (06:04:02)	10%	009	配菜的概念	Z	
				010	配菜的作用	X	
				011	配菜的方法	X	
				012	配菜的基本要求	Y	
	E	烹调方法 (02:01:00)	5%	001	热菜烹调方法的分类	Y	
				002	常用热菜烹调方法	X	
				003	常用冷菜烹调方法	X	
	F	热菜的烹调 方法 (09:04:02)	15%	001	炒的烹调方法	X	
				002	爆的烹调方法	Y	
				003	熘的烹调方法	X	
				004	炸的烹调方法	X	
				005	烹的烹调方法	Y	
				006	煎的烹调方法	Z	
				007	烧的烹调方法	X	
				008	焖的烹调方法	Y	
				009	烩的烹调方法	Y	
				010	余的烹调方法	X	
				011	炖的烹调方法	X	
				012	扒的烹调方法	X	
				013	煨的烹调方法	X	
				014	熬的烹调方法	Z	
				015	涮的烹调方法	X	
	G	冷菜的烹调 方法 (04:02:01)	10%	001	拌的烹调方法	X	
				002	炆的烹调方法	X	
				003	腌的烹调方法	Y	
				004	熏的烹调方法	Y	
				005	冻的烹调方法	X	
				006	酱的烹调方法	X	
				007	煮的烹调方法	Z	
	H	厨房设备及工具的 使用与安全知识 (04:01:01)	6%	001	厨房设备及工具的主要种类	Z	
				002	厨房设备及工具的使用	X	
				003	厨房设备及工具的保养方法	Y	
				004	石油液化气的使用方法	X	
				005	灭火方法	X	
				006	急救措施	X	

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度	备注
	I	我国民俗及饮 食习惯 (03:01:00)	4%	001	我国各地民风民俗	Y	
				002	各地饮食习惯	X	
				003	地方菜的特点	X	
				004	各国饮食习惯	X	

注:X— 核心要素,掌握;Y— 一般要素,熟悉;Z— 辅助要素,了解。

理论知识试题

一、选择题(每题有4个选项,其中只有1个是正确的,将正确的选项号填入括号内)

1. AA001 影响烹饪原料质量变化的主要因素是()因素。
(A) 腐烂 (B) 虫蛀 (C) 物理 (D) 骨骼
2. AA001 烹饪原料新鲜度的变化之一是()的变化。
(A) 气味 (B) 触摸 (C) 结缔 (D) 风味
3. AA001 烹饪原料品质的检验方法是()检验。
(A) 水分 (B) 视觉 (C) 肌肉 (D) 脂肪
4. AA002 只有掌握烹饪原料()性的变化规律,才能选用质好的原料。
(A) 习惯 (B) 植物 (C) 季节 (D) 自然
5. AA002 家畜肉中用得最多的部分是()组织。
(A) 脂肪 (B) 肌肉 (C) 结缔 (D) 骨骼
6. AA002 烹饪原料大部分属于()原料。
(A) 矿物性 (B) 动、植物性 (C) 油脂性 (D) 不同季节性
7. AA003 理化检验是利用()或化学药剂进行检验。
(A) 水分蒸发 (B) 重量减少 (C) 仪器、机械 (D) 怪味、臭味
8. AA003 烹饪原料品质的检验方法有理化检验和()检验两大类。
(A) 生物 (B) 五官 (C) 微生物 (D) 感官
9. AA003 视觉检验是观察原料的()。
(A) 腐败程度 (B) 结缔组织 (C) 弹性和韧性 (D) 外表特征
10. AA004 原料受外界环境温度、湿度影响而出现的变化有化学变化和()变化两种。
(A) 微生物 (B) 物理 (C) 性质 (D) 条件
11. AA004 肉类的最佳保藏温度为()。
(A) $-15 \sim -18^{\circ}\text{C}$ (B) $-25 \sim -30^{\circ}\text{C}$ (C) $-1 \sim -10^{\circ}\text{C}$ (D) $-8 \sim -14^{\circ}\text{C}$
12. AA004 新鲜蔬菜的保管方法最好选用()保藏法。
(A) 脱水 (B) 密封 (C) 低温 (D) 腌渍
13. AA004 西红柿属于()蔬菜类。
(A) 根菜 (B) 叶菜 (C) 果菜 (D) 花菜
14. AA005 属于茎菜类的是()。
(A) 芹菜 (B) 土豆 (C) 葱头 (D) 竹笋
15. AA005 蔬菜中含有丰富的营养素,特别是富含维生素和()。
(A) 营养素 (B) 矿物质 (C) 叶绿素 (D) 蛋白质
16. AA005 蔬菜中含有较多的水分和糖分,为()创造了良好的条件。
(A) 储藏保管 (B) 蔬菜的新鲜度 (C) 微生物繁殖 (D) 保存营养
17. AA006 四川饲养的猪约占全国总数的()。

- (A) 5% (B) 20% (C) 15% (D) 12%
18. AA006 烹饪原料中()属非家畜肉。
(A) 猪肉 (B) 兔肉 (C) 鸡肉 (D) 牛肉
19. AA006 黄牛的净肉率一般在()左右。
(A) 17.6% ~ 28.7% (B) 37.9% ~ 45.0%
(C) 46.0% ~ 51.5% (D) 54.3% ~ 62.0%
20. AA007 长江流域及华南地区猪的特点是体躯()。
(A) 短宽丰满 (B) 嘴长耳大 (C) 膘肥体壮 (D) 四肢高大
21. AA007 畜肉能供人体所必须的氨基酸、脂肪酸、()和维生素。
(A) 谷氨酸 (B) 无机盐 (C) 氢氨酸 (D) 叶黄素
22. AA007 黄牛肉质较为坚实,肥度在中等以上的切面通常是大理石纹状,肌肉呈()。
(A) 深红色 (B) 棕红色 (C) 暗红色 (D) 深黄色
23. AA008 以退役的卵用鸭为烹调原料制作菜肴,常采用()的烹调方法。
(A) 煨 (B) 炒 (C) 爆 (D) 炖
24. AA008 既能食用又能药用的鸡是()。
(A) 本地鸡 (B) 乌鸡 (C) 九斤黄 (D) 清远鸡
25. AA008 鹅按形状划分,有大型和小型两种,()是大型鹅。
(A) 奉化鹅 (B) 雁鹅 (C) 狮头鹅 (D) 中国鹅
26. AA008 鸭的种类按用途分()鸭。
(A) 肉、蛋、药用 (B) 蛋、药、肉用 (C) 肉、蛋用 (D) 蛋用和肉蛋兼用
27. AA009 鸭肉每 100 g 可食部分含脂肪为()左右。
(A) 12 g (B) 6 g (C) 11 g (D) 8 g
28. AA009 鸡肉的体表无光泽、头颈部常带褐色的是()肉。
(A) 次鲜 (B) 新鲜 (C) 变质 (D) 质好
29. AA009 每 100 g 鹅肉一般可供人体()热量。
(A) 144 kcal (B) 107 kcal (C) 160 kcal (D) 120 kcal
30. AA010 蛋的新陈可以由()的大小来鉴别。
(A) 蛋白 (B) 蛋黄 (C) 胚胎 (D) 气室
31. AA010 蛋类营养成分丰富,蛋黄中含()较多。
(A) 脂肪 (B) 灰分 (C) 蛋白质 (D) 热量
32. AA010 保管鲜蛋的温度一般不低于()。
(A) 0 ℃ (B) 4 ℃ (C) 8 ℃ (D) -10 ℃
33. AA010 保管鲜蛋的温度一般()。
(A) 不低于 4 ℃ (B) 等于 4 ℃ (C) 高于 4 ℃ (D) 在 0 ℃ 左右
34. AA011 我国鱼类的“四大家族”的构成是指()。
(A) 青鱼、草鱼、鲢鱼、鳊鱼 (B) 鲤鱼、鲫鱼、鲢鱼、青鱼
(C) 青鱼、鲇鱼、海鳗、鲑鱼 (D) 青鱼、鲶鱼、鲟鱼、带鱼
35. AA011 属海洋经济鱼类的是()。
(A) 大黄鱼 (B) 鳗鱼 (C) 鲳鱼 (D) 真鲷
36. AA011 属海水鱼的是()。

- (A) 鳙鱼、鲈鱼 (B) 银鱼、鳊鱼 (C) 鲳鱼、鳝鱼 (D) 鲢鱼、鳙鱼
37. AA011 死鳝鱼体内含有()物质,食后易中毒。
(A) 腐胺 (B) 组胺 (C) 酮胺 (D) 酶胺
38. AA011 属于()鱼的是鲢鱼和鳊鱼。
(A) 江水 (B) 湖水 (C) 海水 (D) 淡水
39. AA012 我国的海鳊鱼一般在农历()最肥。
(A) 四月 (B) 六月 (C) 八月 (D) 十月
40. AA012 我国产的大虾最肥美的季节是()。
(A) 春季 (B) 秋季 (C) 夏季 (D) 初冬
41. AA012 在对()初步加工时,为了保持其鳞间脂肪不需要去鳞。
(A) 鲤鱼 (B) 草鱼 (C) 鲢鱼 (D) 鲫鱼
42. AA012 鲢鱼在我国主要产于广东沿海和福建沿海,每年的()为捕获旺季。
(A) 5~6月 (B) 7~8月 (C) 8~9月 (D) 10~11月
43. AA012 我国鲍鱼主产于()。
(A) 浙江、福建 (B) 大连、天津 (C) 大连、烟台 (D) 上海、烟台
44. AA012 我国()主产于大连、烟台。
(A) 鲤鱼 (B) 鲍鱼 (C) 鲶鱼 (D) 黄花鱼
45. AA013 发菜是一种()的干料。
(A) 陆生褐色藻类 (B) 海生黑色藻类
(C) 沙漠生黑色菌类 (D) 山坡上生长的野菜
46. AA014 干料原料中()最适合使用油发。
(A) 鱿鱼 (B) 鱼肚 (C) 干贝 (D) 海参
47. AA014 在一般情况下香菇适合()的涨发方法。
(A) 冷水 (B) 热水 (C) 沸水 (D) 冰水
48. AA014 海带的涨发出品率一般为()左右。
(A) 1:3 (B) 1:10 (C) 1:6 (D) 1:15
49. AB001 净料成本核算公式是()。
(A) 净料重量 = 毛料总量 / 净料单位成本
(B) 净料单位成本 = 毛料总值 / 净料重量
(C) 净料单位成本 = (毛料总值 - 净料重量) / 下脚废料总值
(D) 净料单位成本 = (毛料总值 - 其他净料总值) / 净料重量
50. AB001 制作爆炒腰花 10 份,每份耗净猪腰 150 g,其猪腰净料率为 75%,需采购的鲜腰子是()。
(A) 5 kg (B) 10 kg (C) 2 kg (D) 15 kg
51. AB001 进活鸡一只,重 2.0 kg,杀后去毛、去内脏、洗涤处理得光鸡 1.4 kg,生光鸡净料率为()。
(A) 30% (B) 70% (C) 50% (D) 80%
52. AB002 成本毛利率是毛利与()的比率。
(A) 净料成本 (B) 毛料重量 (C) 菜点成本 (D) 净料
53. AB002 香菇 1.50 kg,涨发后得净水发香菇 3.75 kg,则香菇的净料率为()。

- (A) 250% (B) 400% (C) 40% (D) 25%
54. AB002 制作“烩蹄筋”3份,每份用水发蹄筋600g,蹄筋涨发率为400%,需干蹄筋()。
- (A) 350g (B) 400g (C) 450g (D) 500g
55. AB003 一定数量的毛料,()净料率越高。
- (A) 成本率越高 (B) 成本率越低 (C) 出品料率越低 (D) 售价越高
56. AB003 对成批制作的菜点应采用()进行成本核算。
- (A) 先总后分法 (B) 先分后总法 (C) 平均成本核算法 (D) 综合核算法
57. AB003 净料单位成本核算可分为生料成本核算、熟品成本核算、()成本核算三种方法。
- (A) 成品 (B) 半成品 (C) 水产制品 (D) 调味品
58. AB004 净料重量与毛料重量的()称为净料率。
- (A) 比例 (B) 比率 (C) 总和 (D) 成本
59. AB004 制作“京酱肉丝”用肉200g,猪肉进价每千克17.00元,该菜主料成本为()。
- (A) 3.40元 (B) 4.25元 (C) 3.75元 (D) 2.75元
60. AB004 带皮猪肉2.0kg,每千克6.50元,去皮得净肉1.7kg,肉皮作价1.20元,每千克净肉单位成本为()。
- (A) 4.87元 (B) 5.64元 (C) 6.94元 (D) 7.36元
61. AC001 微生物与食品有()的关系。
- (A) 亲密 (B) 有好 (C) 相互 (D) 密切
62. AC001 土壤中的微生物以()为多。
- (A) 腐败菌 (B) 细菌 (C) 杆菌 (D) 沙门氏菌
63. AC001 根据土壤溶液的分析表明,各种矿物质的总量在一般土壤中为每升()。
- (A) 3.2~4.3g (B) 4.5~5.7g (C) 1.1~2.5g (D) 0.3~1.2g
64. AC002 食品有害污染物来源主要有生物性污染、放射性污染和()污染。
- (A) 物理性 (B) 化学性 (C) 动物性 (D) 植物性
65. AC002 能使微生物丧失生命力的最佳方法是()。
- (A) 低温 (B) 高温 (C) 冷冻 (D) 适温
66. AC002 工业污染物可直接或间接地污染食品,主要有()、汞、多环芳烃等毒性物质。
- (A) 铅 (B) 铜 (C) 铁 (D) 不锈钢
67. AC003 食品腐败变质会使食品中的主要成分()大量分解和流失。
- (A) 矿物质 (B) 蛋白质 (C) 有机酸 (D) 微球菌
68. AC003 在食品腐败变质过程中,起重要作用的微生物是()。
- (A) 酵母菌 (B) 氧化菌 (C) 臭氧菌 (D) 脂肪酸
69. AC003 食品的pH值高低是制约微生物生长的重要因素之一,适合细菌生长的pH值是()。
- (A) 1.5~3.7 (B) 4.5~7.2 (C) 8.3~10.1 (D) 11.5~14.6
70. AC004 烹饪原料受自身的环境影响,易发生各种()、化学变化。
- (A) 物质 (B) 物理 (C) 微生物 (D) 蛋白质
71. AC004 肉在腐败变质时,由于各组织成分的(),使肉品的感观性质发生改变。
- (A) 吸收 (B) 氧化 (C) 分解 (D) 膨胀

72. AC004 主要以水产品为寄生物的寄生虫是()。
- (A) 绦虫 (B) 旋毛虫 (C) 蛔虫 (D) 肝吸虫
73. AC005 在烹调过程中加入调味品,如盐、糖、醋、酒等,均能影响()在菜肴中的生长。
- (A) 蛋白质 (B) 微生物 (C) 植物菌 (D) 食用菌
74. AC005 食品如果污染有致病菌,食用后会引起()或其他疾病。
- (A) 铅中毒 (B) 夜盲症 (C) 食物中毒 (D) 传染病
75. AC005 烹调原料应最大限度地减少微生物、化学农药和()等有害物质的污染。
- (A) 碳化物 (B) 寄生虫卵 (C) 氧化物 (D) 硝酸盐
76. AC006 冷饮食品的卫生指标是:每千克冷饮中铜不得超过()。
- (A) 45 mg (B) 10 mg (C) 20 mg (D) 13 mg
77. AC006 饮料变质后从感观上可看出有()现象。
- (A) 混浊变色 (B) 浓度增加 (C) 浓度减少 (D) 混浊沉淀
78. AC006 生产饮料过程中至少有()灭菌。
- (A) 一次 (B) 六次 (C) 三次 (D) 五次
79. AC007 《中华人民共和国食品卫生法》第七章共有()。
- (A) 三条 (B) 五条 (C) 七条 (D) 九条
80. AC007 《中华人民共和国食品卫生法》于()试行。
- (A) 1980 年 (B) 1983 年 (C) 1985 年 (D) 1987 年
81. AC007 从事饮食业的工作人员应()进行一次健康检查。
- (A) 半年 (B) 一年 (C) 二年 (D) 一年半
82. BA001 一般来说()是烹饪的主味,被称为“百味之王”。
- (A) 咸味 (B) 甜味 (C) 酸味 (D) 辣味
83. BA001 使用味精最适宜的温度为()。
- (A) 40 ~ 60 ℃ (B) 80 ~ 100 ℃ (C) 70 ~ 90 ℃ (D) 100 ~ 120 ℃
84. BA001 味觉包括心理味觉和()味觉。
- (A) 口腔 (B) 生理 (C) 心情 (D) 气味
85. BA001 在烹调中,被称为“百味之王”是指()。
- (A) 甜味 (B) 咸味 (C) 辣味 (D) 酸味
86. BA002 苦味物质大多具有去暑解热和()的作用。
- (A) 增加食欲 (B) 去除异味 (C) 去腥解腻 (D) 帮助消化
87. BA002 实际生活中所接触的味大都属于()味型。
- (A) 咸 (B) 复合 (C) 单一 (D) 基本
88. BA002 味可分为单一味和()味两大类。
- (A) 咸 (B) 化学 (C) 复合 (D) 物理
89. BA003 在烹制菜肴()时,应在加热前和加热中分别进行调味。
- (A) 麻婆豆腐 (B) 葱烧海参 (C) 清蒸鲫鱼 (D) 宫爆鸡丁
90. BA003 对烹调原料进行调味的的方法有()。
- (A) 三种 (B) 五种 (C) 七种 (D) 九种
91. BA003 烧、炖和()等烹调方法是在加热过程中调味。
- (A) 蒸 (B) 炸 (C) 炆 (D) 烩

92. BA004 在烹调过程中,要根据烹调原料本身的品质特性,选用适合的()。
- (A) 配料 (B) 器皿 (C) 调料 (D) 调味
93. BA004 调味是烹调中极为重要的环节,要掌握()的原则。
- (A) 调料投放恰当,适时有序 (B) 调料本身的品质
(C) 调料的口味 (D) 调料的变化
94. BA004 人的口味四季不同,秋天多数人喜食()。
- (A) 酸味 (B) 辣味 (C) 甜味 (D) 咸味
95. BA005 调料有动物性、植物性、矿物性和()四大类。
- (A) 物理性 (B) 耐酸性 (C) 化学合成 (D) 氧化性
96. BA005 调料存放保管应先进先用,不同性质的调料应()。
- (A) 冷藏保管 (B) 恒温保管 (C) 放在架上 (D) 分别保管
97. BA005 引起液体调料腐败变质的原因是()。
- (A) 调料的营养含量 (B) 氧化分解 (C) 水分流失 (D) 调料的品质
98. BA006 制作香糟汁先用绍酒将香糟浸透,然后加入糖、精盐和桂花,浸泡()左右即可使用。
- (A) 6 h (B) 12 h (C) 24 h (D) 18 h
99. BA006 制作椒盐时花椒与盐的比例是()。
- (A) 2:4 (B) 3:1 (C) 1:3 (D) 4:1
100. BA006 制作辣椒油应将油烧至()成熟。
- (A) 三四 (B) 五六 (C) 六七 (D) 七八
101. BA007 花椒油主要用于烹制()的菜肴。
- (A) 拌 (B) 炆 (C) 怪味 (D) 水煮
102. BA007 黄油常用于西餐和()制菜肴。
- (A) 炒 (B) 炖 (C) 蒸 (D) 烤
103. BA007 姜汁酒适用于()菜肴的调味。
- (A) 植物性 (B) 蜜汁性 (C) 动物性 (D) 食用菌
104. BB001 原料经水初步熟处理后形态发生变化的是()。
- (A) 萝卜 (B) 豆角 (C) 土豆 (D) 鱿鱼
105. BB001 焯水可使蔬菜色泽鲜艳、()。
- (A) 便于切配 (B) 口味脆嫩 (C) 便于盛装 (D) 保持营养
106. BB001 原料经焯水后会发生()变化。
- (A) 物理、化学 (B) 酸碱反应 (C) 脆嫩度 (D) 原料老嫩
107. BB002 焯水可分为()大类。
- (A) 一 (B) 四 (C) 三 (D) 二
108. BB002 采用沸水进行初步熟处理加工的烹调原料是()。
- (A) 胡萝卜块 (B) 元鱼块 (C) 牛肉块 (D) 豌豆苗
109. BB002 适用冷水焯水的烹调原料是()。
- (A) 菠菜 (B) 牛肉 (C) 豆芽 (D) 芹菜
110. BB003 除去烹调原料异味的初步熟处理方法是()。
- (A) 煮 (B) 沸水 (C) 汽蒸 (D) 远红外