1

用碗、砂锅、炖盆盛装菜肴，一般应占容积的（）

A.

40——50%

B.

60——70%

C.

80——90%

D.

90——100%

标准答案 : C

2

最常用的适合于对脆嫩性植物原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 : A

3

、磨刀最好选用（）

A.

粗磨石

B.

细磨石

C.

油石

D.

粗细磨石结合用

标准答案 : D

4

切火腿最好的刀法是（）

A.

跳刀切

B.

推刀切

C.

拉刀切

D.

锯切

标准答案 : D

5

以下属于硬质蓉胶的包括（）

A.

水晶虾球、

B.

鱼丸

C.

鱼糕

D.

狮子头

标准答案 : AB

6

下列哪些选项属于在菜肴调制过程中对调色的要求（）

A.

尽量保护所有原料的本色

B.

注意促进原料热变之色

C.

注意丰富各种菜肴的色彩

D.

注意色泽与香、味间的配合

E.

注意辅助原料的不足之色

标准答案 : BCDE

7

采用挂糊技法的原料一般都是鲜嫩的动物原料。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 采用挂糊技法的原料一般都是鲜嫩的动植物物原料。或者采用上浆技法的原料一般都是鲜嫩的动物原料。

8

豆腐、笋、粉皮、海参、鱼翅要获得鲜美滋味，必须借助于调味品与具有鲜味的原料一起烹制。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 豆腐、海参、鱼翅本身味淡，需要借助其他鲜味。

9

熟制的虾蟹的鲜亮的色泽，也属于菜肴调色范畴。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 虾蟹受热就会变色，无需借助调味品，不属于菜肴调色范畴。

10

润色法用于调配菜肴的色调。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 润色法用于改善菜肴的亮度。

11

适合于对面包、卤牛肉等易碎原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 : D

12

直刀法切菜时,刀刃的起落高度要控制在()

A.

左手中指第一关节以上

B.

左手中指第一关节以下

C.

距砧板1厘米高度

D.

距砧板2厘米高度

标准答案 : B

13

高丽糊实际是（）

A.

蛋清糊

B.

蛋黄糊

C.

蛋泡糊

D.

发粉糊

标准答案 : C

14

上什师傅每日里的工作共分为三大类,分别是()

A.

干货涨发

B.

煲炖汤水

C.

装盘围边

D.

焖烧蒸扣

标准答案 : ABD

15

下列哪些选项属于菜肴调色的方法（）

A.

保色法

B.

变色法

C.

兑色法

D.

增色法

E.

润色法

标准答案 : ABCE

16

菜肴芡汁的作用有（）

A.

保鲜增味

B.

增加光泽

C.

保持温度

D.

突出风格

E.

减少养分损失

标准答案 : ABCDE

17

兑色法就是用有关调料，以一定浓度或一定比例调配出菜肴色泽的调色方法。多用于汽烹制作菜肴的调色。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 兑色法多用于水烹。

18

当人们在品尝菜肴对菜肴的味、质均感到满意时，往往会说：“味道好”、“好吃”，这其中的“味”实际上便包含了“质”。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 菜肴的质地是构成菜肴风味的重要内容之一，

19

磨刀的工具是磨刀石,通过刀在磨石上的反复磨砺使刀刃锋利。磨刀最好一直在细磨刀石上磨好锋刃。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 应该粗细结合磨刀。

20

走红一般先开小火预热,再旺火烧开。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 走红就是将原料投入各种有色调味汁中加热，或将原料表面涂抹上某些调味品，再经油炸，使原料上色的一种熟处理方法。

21

在刀法中,拉切的应用范围是()

A.

适用于体积薄小,质地细嫩并易碎裂的原料,如鸡脯肉、嫩瘦肉等。

B.

适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料,如猪肉、牛肉、肝、腰等。

C.

适用于脆性的植物原料,如笋、冬瓜、萝卜、土豆等。

D.

适用于质地坚韧或松软易碎的原料,如牛腱、熟火腿、面包等。

标准答案 : A

22

蒸鱼时用的火候是()

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

都行

标准答案 : C

23

相比较于西式厨房分工,中式厨房中有更具有中餐烹调特色的工种有()

A.

上什

B.

烧腊

C.

点心

D.

热菜

标准答案 : AB

24

猪肚的粗加工用到的洗涤方法有（）

A.

搓洗法

B.

两面翻洗法

C.

烫洗法

D.

刮剥法

标准答案 : ABCD

25

.下列哪种菜式对芡汁的要求属于厚芡（）

A.

炒菜

B.

爆菜

C.

熘菜

D.

烧菜

E.

扒菜

标准答案 : AB

26

以下属于烹制前的调味的有（）

A.

撒椒盐

B.

腌渍

C.

上什

D.

上浆

标准答案 : BD

27

豆腐、笋、粉皮、海参、鱼翅要获得鲜美滋味，必须借助于调味品或具有鲜味的原料一起烹制。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 本身味淡的原料必须借助于调味品或具有鲜味的原料增鲜。

28

熘的原料都要经过熟处理,为下一步熘制做好准备。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 熘是将材料炸熟，也可用滚水烫或蒸熟，再加上调味料勾芡。

29

润色法用于调配菜肴的色调。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 润色法用于改善菜肴的亮度.

30

熟制的虾蟹的鲜亮的色泽，也属于菜肴调色范畴。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 这是因为大部分色素在高温下遭到破坏发生了分解，唯独虾红素没有受到破坏，就呈现出橘红色

31

“入芝兰之室久而不闻其香，入鲍鱼之肆久而不闻其臭”，说的就是味觉感受性发生变化的现象。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 嗅觉感受性发生变化

32

在粤菜的清蒸中,一般使用什么火候?

A.

中火

B.

小火

C.

微火

D.

旺火

标准答案 : D

33

关于清蒸鲈鱼的做法,下列选项错误的是

A.

蒸鱼用旺火

B.

蒸汽上来前放鱼

C.

新鲜的鱼蒸出来的鱼眼是凸出来的

D.

调料简单,用热油淋葱丝能使味道更丰富

标准答案 : B

34

下列方法中有助于去除蔬菜表皮农药的有（）

A.

清水浸泡

B.

盐水浸泡

C.

流水冲

D.

焯水

标准答案 : ABCD

35

下列适合蒸发的干料有（）

A.

蛤士蟆

B.

燕窝

C.

鱿鱼

D.

干贝

标准答案 : ABD

36

“川味凉拌菜的灵魂所在”复制红酱油用到的调料有（）

A.

生抽

B.

老抽

C.

红糖

D.

八角

标准答案 : ABCD

37

以下属于红烧技法的菜肴有（）

A.

东坡肉

B.

一锅鲜

C.

油焖虾

D.

红烧武昌鱼

标准答案 : AD

38

菜肴芡汁中的糊芡，是指菜肴汤汁较少，勾芡后呈糊状的一种厚芡。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 糊芡汤汁较多

39

兑色法就是用有关调料，以一定浓度或一定比例调配出菜肴色泽的调色方法。多用于汽烹制作菜肴的调色。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 多用于水烹制作菜肴的调色。

40

内脏（猪肚、肠）等为什么要用盐醋搓洗法？

标准答案 : 畜类原料胃、肠初加工的方法有胃、肠表面粘液较多，内壁残留污垢较多，初加工时要用里外翻洗的方法进行洗涤，同时，加入盐和醋反复搓洗，以除去粘液和异味，最后，清水反复冲洗。

41

家禽开膛有哪三种方法？

标准答案 : （1）腹开：从肚子上开，一般菜肴都适应。 （2）腋开：从翅膀下开，适用于烤类菜肴，如烤鸭等。 （3）背开：从颈背到尾背，适用于型菜肴，如扒鸡等

42

蒸鱼,蒸鸡蛋,蒸鸡的火候分别为?

A.

旺火文火中火

B.

旺火中火文火

C.

中火微火大火

D.

文火中火旺火

标准答案 : A

43

白汁芙蓉蛋在制作过程中采用的火力是

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

大火

标准答案 : A

44

蹄筋的涨发方法有（）

A.

煮焖发

B.

油发

C.

盐发

D.

碱发

标准答案 : ABC

45

刀工技术的关键词有()

A.

刀具

B.

刀法

C.

成形

D.

上浆

标准答案 : ABC

46

鱼常用去内脏方法有哪些？

标准答案 : 1．严格选料，确保汤料质量 老母鸡，保证有充足的鲜味；所选原料不能含有过多的脂肪，防止使清汤变色；要选用含胶原蛋白少的原料，避免汤汁混浊。 2．冷水下料，水量一次加足 3．恰当地掌握火力和加热时间 4．注意调味品的选用和投放时机 5．掌握好撇打浮沫的时机 6．不撇浮油，注意汤锅加盖 （1）腹取：从肚子上开取，一般菜肴都适应。 （2）口取：对肚皮较薄的鱼。如桂鱼、黄鱼等。 （3）背取：从尾背到颈背剖开，适用一般菜肴等。、 （4）活养：对形体娇小的鱼可采用此法。如：泥鳅

47

.鲜活原料选用有哪些基本要求？

标准答案 : 1．掌握原料的品种对品质的影响 2．了解原料产地的不同带来的风味差别 3．把握原料的上市季节 4．注意原料各部位的性质 5．合理利用“新型”原料 6科学安全选用鲜活原料

48

焖时对火候的运用一般()烧开,()焖烧,()收汁。

A.

小火,大火,小火

B.

大火,小火,小火

C.

大火,小火,大火

D.

大火,大火,小火

标准答案 : C

49

以下不适于冷水焯水的原料有()。

A.

牛肉

B.

土豆

C.

白菜

D.

芋头

标准答案 : C

50

下列适合跳切的原料有()

A.

牛肉

B.

黄瓜

C.

土豆

D.

鱼肉

标准答案 : BC

51

下列适合铡切的原料有()

A.

姜末

B.

花椒

C.

面包

D.

蒜末

标准答案 : ABD

52

鲜活原料初加工有哪些基本原则？

标准答案 : 一、必须符合卫生要求 二、必须有效保存原料中的营养成分 三、必须保持菜肴的色、香、味、形 四、必须合理加工，减少损耗

53

什么是冷水发，冷水发适合哪些干料？

标准答案 : 冷水发是指将干料直接投放于冷水中浸泡，使其吸水恢复松软的过程。冷水发主要适用于质地较嫩软、体形较小的容易泡发的干料，如黄花、银耳、木耳、口蘑、发菜、蘑菇、腐竹、海蜇等。

54

正确的站案姿势具体来讲有以下几点：

标准答案 : （1）身体保持自然正直，头要端正，胸部自然稍含，双眼正视两手操作部位。 （2）腹部与菜墩保持约10cm（一拳头）的间距。 （3）双肩关节自然放松，不耸肩，不卸肩。菜墩放置的高度以身高的一半为宜。 （4）站案脚法以重力分布均匀，站稳为度。 （5）两手自然打开，与身体成45°

55

走油的油锅温度()。

A.

190℃~240℃

B.

50℃~80℃

C.

140℃~190℃

D.

以上没有正确答案

标准答案 : C

56

以物质燃料为热源的加热,火力的大小主要凭操作者的经验来判断。一般来说,爆、炒、烫、蒸等加热方式需要用()

A.

旺火

B.

中火

C.

小火

D.

微火

标准答案 : A

57

火候的基本要素()

A.

热源

B.

烹饪设备

C.

传热介质

D.

火力

标准答案 : ABCD

58

火候的大小一般分为:

A.

微火

B.

小火

C.

中火

D.

旺火

标准答案 : ABCD

59

制汤的有哪些基本要求

标准答案 : 1．严格选料，确保汤料质量 老母鸡，保证有充足的鲜味；所选原料不能含有过多的脂肪，防止使清汤变色；要选用含胶原蛋白少的原料，避免汤汁混浊。 2．冷水下料，水量一次加足 3．恰当地掌握火力和加热时间 4．注意调味品的选用和投放时机 5．掌握好撇打浮沫的时机 6．不撇浮油，注意汤锅加盖

60

适合油发的干货原料有()。

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鱼翅

标准答案 : A

61

以下适合蒸发的干货原料有()

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鲍鱼

标准答案 : C

62

热源的分类:()

A.

气态热源

B.

固态热源

C.

液态热源

D.

能态热源

标准答案 : ABCD

63

以下属于清蒸武昌鱼的火候要点的有

A.

蒸锅烧开

B.

凉水上锅

C.

旺火急汽

D.

小火慢蒸

标准答案 : AC

64

论述一下上浆和挂糊的区别

标准答案 : 上浆，是将加工细小的荤料（肉丝、肉丁、肉片）加上盐、蛋清、淀粉等，使浆料依附或融入原料的操作技法。 挂糊是先用淀粉、面粉和鸡蛋液、调味品调和均匀制成糊，在下油锅前，再把加工好的原料放在糊中挂粘裹匀的操作技法。 上浆和挂糊的区别主要表现有： 1．浓稀度的不同 浓稀度的不同是浆与糊在形态上的区别。一般浆的浓稠度不如糊，浆料几乎是薄的流体状，而糊是较厚稠的半流体状。 2.原料上的不同 浆用于动物最嫩的肌肉组织，糊用于动植物原料。 3．刀工上的不同 浆多用于丁、丝、片等小型刀口；糊多用于厚片、段、条、块等较大的刀口，糊有时还用于整形原料。 4.烹调方法的不同 浆多用于滑油法，可使菜品滑润、鲜嫩；糊多用于炸、煎法，可以使菜品脆、酥、软、香。 5．调制方法上的不同 调制方法上的不同是浆与糊本质上的区别。上浆法是将浆料和主料分层或同时一起调拌均匀，融为一体；而挂糊法则分两步进行，即先制糊，后将主料在糊中粘挂、裹匀或拖过。

65

最适合做卤牛肉的部位是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

牛腱

D.

牛排

标准答案 : C

66

羊蝎子是羊的

A.

上脑

B.

羊脊骨

C.

羊头骨

D.

羊蹄

标准答案 : B

67

调控火候的依据包括()

A.

根据原料的物性。

B.

菜肴的风味特色。

C.

传热介质。

D.

盛装器皿

标准答案 : ABC

68

蹄筋适合的涨发方法有()

A.

冷水发

B.

煮焖发

C.

蒸发

D.

油发

标准答案 : BCD

69

举例论述单个菜肴组配的要求？

标准答案 : 1.色彩的组配 色彩是反映菜肴质量的一个重要标志。对人的饮食心理产生影响。 菜肴的色彩可分为冷色调和暖色调两类如清汤鱼圆、芙蓉银鱼、糟溜三白给人以洁净、柔嫩、清淡之感，北京烤鸭给人温暖、高贵的感觉；卤香菇、干烧鳊鱼色泽较深，给人以味浓、干香、耐人寻味的感觉。 莱肴色彩的组配有两种形式：同类色的组配和对比色的组配。同类色的组配：也叫“顺色配”。所配的主料、辅料必须是同类色的原料，色相相同，光度不同，可产生协调而有节奏的效果，如“韭黄炒肉丝”。另外在选择餐具的时候也应遵循这一原则。对比色的组配：也叫“花色配”、“异色配”。即把两种或两种以上不同颜色的原料组配在一起，成为色彩绚丽的菜肴。如“五彩鱼丝”或“三色鱼丸”，红、绿、白三种颜色对比分明，使人感到鱼丸鲜嫩、味感丰富。明度的对比给人明快清晰的印象，这种方法关键是运用的面积不能过大。大红大绿的堆砌会显得俗，“万绿丛中一点红”可收到更好的效果。 2.香气的组配 （1）主料香味较好，应突出主料的香味。如鸡肉、火腿、荷叶、鲜玉米等香味纯正，辅料、调料仅仅衬托。 （2）主料的香味不足，应突出辅料的香味，弥补主料香味的不足。如鱼翅味淡，需用老母鸡，火腿等原料增味。 （3）主料的香味不佳，可用调味品的香味消除或掩盖。 （4）香味相似的原料不宜相互搭配。原料的香味比较相似，配在一起反而使主料的香味更差。如鸭与鹅、牛肉与羊肉、南瓜与白瓜、白菜与卷心菜等。 3.原料口味的组配 菜肴的口味是菜肴的灵魂所在。一菜一味，百菜百味，人们的喜好都需要对菜肴的口味进行组配。一般要遵循： （1）淡味原则：突出主料的本味，口味以清淡或咸鲜为主。 （2）浓味原则：突出调味料的味道，口味浓郁，辛辣刺激。 （3）适口适时原则：符合当地人的口味。 总体来说：应以主料口味为主，辅料衬托主料的滋味；以辅料的滋味来补充主料滋味的不足；对味浓、油腻重的主料要冲淡或调和。 4.形状的组配 菜肴原料形状的组配-将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一盘特定形状的菜肴。 菜肴形状组配的规律如下： （1）根据料形相似来组配：辅料要适应主料的形状。即丝配丝、片配片、块配块、丁配丁。但不论什么形，辅料都应略小于主料，以便更好的衬托主料。 （2）根据加热时间来组配：菜肴的形状大小必须适应烹调方法和烹调时间。 5.质地的组配 配菜时应根据原料的性质进行合理的搭配，符合烹调和食用的要求。原料质地组配主要有两方面： （1）同一质地原料相配：即原料质地脆配脆、嫩配嫩、软配软，如“汤爆双脆”、“口蘑豆腐”。这是最常见的配合规律。 （2）不同质地的原料相配：即将不同质地的原料组配在一起，使菜肴的质地有脆有嫩，口感丰富，给人一种质地反差的口感享受，如“宫保鸡丁”、“雪菜肉丝”。这些软硬搭配的菜肴，在烹调时要按投料的先后来掌握火候，使其烹制得生熟均匀，软硬脆嫩适中。 6.菜肴原料与器皿的组配 美食需配美器，不同的菜肴要选择合适的餐具，一般要遵循以下几个方面： （1）依菜肴的档次定餐具。较名贵的原料，如燕窝、鱼翅等，一般要选用银质或镀银的餐具。 （2）依菜肴的类别定餐具。大菜或拼盘用大型器皿，无汤的用平盘，汤少的用汤盘，汤多的用汤碗。

70

最适合做叉烧肉的部位是

A.

猪上脑

B.

五花肉

C.

猪腩

D.

猪颈肉

标准答案 : A

71

下列选项中,适用于全蛋粉浆的菜是()

A.

酱爆鸡丁

B.

龙井虾仁

C.

它似蜜

D.

干煸牛肉

标准答案 : A

72

涨发燕窝的方法有()

A.

水发

B.

蒸发

C.

油发

D.

弱碱发

标准答案 : ABD

73

以下适合碱水发的原料有()

A.

鱿鱼

B.

墨鱼

C.

海参、

D.

鱼翅

标准答案 : AB

74

芙蓉里脊丝应选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 : B

75

水煮肉片最好选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 : C

76

以下适合冷水发的原料有()

A.

干黄花菜、

B.

墨鱼、

C.

鲍鱼、

D.

腐竹

标准答案 : AD

77

鱼肚适合的涨发方法有()

A.

盐发

B.

煮焖发

C.

蒸发

D.

油发

标准答案 : ABCD

78

以下属于封闭调香法有（）

A.

樟茶鸭子

B.

叫化鸡

C.

油焖虾

D.

荷叶虾

标准答案 : BD

79

在切配和炉灶之间起联络和纽带作用的是

A.

头墩

B.

水台

C.

头炉

D.

二墩

标准答案 : B

80

负责将蔬菜、家禽、水产原料进行初步管理,洗涤加工工作的厨房工种是()

A.

打荷

B.

水台

C.

上什

D.

砧板

标准答案 : B

81

()是指原料不经挂糊上浆,用调料拌渍后投入油锅用旺火加热的方法。

A.

清炸

B.

干炸

C.

酥炸

D.

软炸

标准答案 : A

82

与上浆的原理有关的因素是()

A.

盐溶性蛋白质的存在

B.

麦胶蛋白

C.

麦谷蛋白

D.

淀粉

标准答案 : D

83

干肉皮适合的涨发方法有()

A.

盐发

B.

煮焖发

C.

,碱发

D.

油发

标准答案 : ABD

84

以下部位质地细嫩,几乎可以替代里脊肉的是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

臀尖

D.

前夹

标准答案 : ABC

85

红烧肉的粘滞增稠口感来自于（）

A.

料酒

B.

琼脂

C.

糖汁

D.

动物胶质

标准答案 : CD

86

油锅起火应该赶紧用水灭火（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 水的沸腾会将燃烧的油溅射到四周，导致火势蔓延扩大。水的汽化过程也会把油带入到空气中，形成油水混合物，与氧气充分接触，形成爆燃。所以，油锅着火坚决不能用水灭。可以用锅盖盖住窒息灭火，也可以倒入蔬菜冷却灭火。

87

以下厨房日常工作内容中,不属于打荷师傅的负责范围的是()

A.

配合炉灶师傅出菜,保证菜肴整洁美观。

B.

衔接炉案,按顺序和节奏,传送分派各类菜肴给炉灶厨师烹调。

C.

按提货单提取当日厨房所需的原料、冷冻食品及蔬菜等。

D.

提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿,领取各类盘饰用花卉。

标准答案 : C

88

在厨房中负责菜品直接烹制并且直接决定菜品成菜口感的工种是()

A.

炉头

B.

冷盘

C.

打荷

D.

上什

标准答案 : A

89

在制作软炸鱼条时,所使用的蛋清泡中,淀粉和蛋清的比例是多少()

A.

1:4

B.

1:3

C.

1:2

D.

1:1

标准答案 : A

90

根据所用原料的质地及制品要求不同,油炸可分为:

A.

清炸、干炸

B.

软炸、酥炸

C.

卷包炸、特殊炸

D.

以上都是

标准答案 : D

91

按照猪前中后的部位,猪的分档中间部分的肉包括()

A.

里脊

B.

外脊

C.

脊骨

D.

五花肋条

标准答案 : ABCD

92

按照猪前中后的部位,猪的分档后腿部分的肉包括()

A.

上脑

B.

坐臀肉

C.

黄瓜肉

D.

弹子肉

标准答案 : BCD

93

冷冻食品可以直接进油锅炸（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 如果冷冻食品直接放入热油锅中，可能会导致爆炸。这是因为冷冻食品上的冰受热会形成水蒸气，气体膨胀从锅底滚出，带出油锅中的油粒，油遇到明火就会燃起来，严重可引起爆炸。因此，如果要将冷冻食品放入油锅中炸或煎，应该先将其解冻，待食品完全化冻后再放入油锅中炸或煎。

94

制作糊时应加少量盐，抓匀上劲。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 制作糊时应轻轻拌，不能用力搅制否则易产生“面筋”，不易粘裹在原料上

95

打麦穗花刀时，直刀纹应该比斜刀纹深，间距更密。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 正确，这样麦穗粒像长的米粒更自然。

96

牛前腿肉是卤牛肉的最佳部位。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 牛腱内藏筋，硬度适中，是卤牛肉的最佳部位。

97

以下适合热水发的干货原料有（）

A.

火腿

B.

蹄筋

C.

香菇

D.

鱿鱼

标准答案 : C

98

、冷水发就能发的干料是（）

A.

蹄筋

B.

木耳

C.

熊掌

D.

鱿鱼

标准答案 : B

99

制作蛋泡糊的原料是()

A.

鸡蛋清面粉盐

B.

鸡蛋清淀粉盐

C.

鸡蛋清淀粉

D.

鸡蛋黄淀粉

标准答案 : C

100

溜可分为脆溜、()、软溜等

A.

煸溜

B.

混溜

C.

滑溜

D.

大溜

标准答案 : C

101

蛋泡糊的制作要点()

A.

蛋清打成泡沫状

B.

依次加入蛋泡量的四分之一的淀粉

C.

加入适量清水

D.

搅拌均匀看不见淀粉颗粒

标准答案 : ABD

102

以下适合做炖菜的部位有

A.

上脑

B.

牛腩

C.

牛外脊

D.

牛蹄

标准答案 : BD

103

麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度是90度。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度70-80度卷曲效果更好更自然。

104

浆鱼丝时，最好先放蛋清。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 鱼丝是水分含量多，肉质较细嫩的原料，先放蛋清有助于原料不散碎。

105

上浆可以使菜肴口感更嫩,在上浆时必配盐和面粉。（）

标准答案 : 错误

106

浆时必配盐和淀粉（）

标准答案 : 正确

107

鸡脯肉是鸡身上最嫰的部位。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 鸡里脊是鸡身上最嫰的部位

108

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 : B

109

在调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 : C

110

“软炸荷花”最适合的糊为。

A.

蛋泡糊

B.

脆皮糊

C.

水粉糊

D.

蛋黄糊

标准答案 : A

111

炸猪排一般适用于以下哪种糊?()

A.

蛋黄浆

B.

全蛋浆

C.

脆皮糊

D.

拖蛋糊滚面包糠

标准答案 : D

112

适合做羊肉串的羊的部位有

A.

羊上脑

B.

羊里脊

C.

羊腱

D.

羊前腿中的瘦肉

标准答案 : ABD

113

按照猪前中后的部位,猪的分档前腿部分的肉包括()

A.

上脑

B.

夹心肉

C.

五花肋条

D.

前蹄膀

标准答案 : ABD

114

片刀的后跟可以剁小骨头。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 片刀只能切不能剁

115

磨刀主要磨刀刃和刀口锋面，不能磨到刀膛。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 磨刀主要磨刀口锋面，能磨到刀膛。

116

蹄筋既能油发也能水发（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 蹄筋富含胶原蛋白，既能油发也能水发。

117

直切法运刀时，刀刃的起落高度要控制在食指第一关节以上。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 直切法运刀时，刀刃的起落高度要控制在食指第一关节以上下。

118

切菜应长期主要应在砧板的中间部位。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 砧板在使用时应该整个平面均匀使用到。

119

、炒菜时，加盐过多放一点糖使咸味变轻，这是一个味的（）作用

A.

相乘

B.

消杀

C.

对比

D.

叠加

标准答案 : B

120

、用少量的盐将汤中的鲜味对比出来，此调味方式是（）

A.

味的相乘

B.

味的掩盖

C.

味的突出

D.

味的转化

标准答案 : C

121

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 : B

122

调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 : C

123

炸熘的要点是()

A.

爆炒

B.

挂糊

C.

原料新鲜细嫩

D.

适当腌制

标准答案 : BCD

124

鱼香大虾的用到的材料有()

A.

鸡蛋

B.

玉米淀粉

C.

葱、姜、蒜

D.

虾肉

标准答案 : ABCD

125

剞花的目的是缩短成熟时间，使热穿透均衡，达到原料内外成熟、老嫩一致。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 剞花在原料上切了很多刀纹，能缩短成熟时间，使热穿透均衡

126

在厨房分工中,最能协助砧板师傅的岗位是打荷。（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 最能协助砧板师傅的岗位是水台（或最能协助炉子师傅的岗位是打荷）

127

被称为“整个厨房的灵魂”,俗称“外线”的厨房工种是砧板（）

标准答案 : 正确

试题解析 : 砧板可以说是整个厨房的灵魂，俗称外线。因为它不但要对各种材料进行切和腌的深加工，而且还要对厨房每日用料做完整的计划

128

烧是先将主料直接加入汤(或水)和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至的一种烹调方法。（）

标准答案 : 错误

试题解析 : 烧是先将主料进行一次或两次以上的热处理之后，加入汤(或水)和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至或酥烂(肉类、海味)，或软嫩(鱼类、豆腐)，或鲜嫩(蔬菜)的一种烹调方法。一、单选题 （本大题共44小题，每小题2分，共88分）

1

以下厨房日常工作内容中,不属于打荷师傅的负责范围的是()

A.

配合炉灶师傅出菜,保证菜肴整洁美观。

B.

衔接炉案,按顺序和节奏,传送分派各类菜肴给炉灶厨师烹调。

C.

按提货单提取当日厨房所需的原料、冷冻食品及蔬菜等。

D.

提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿,领取各类盘饰用花卉。

标准答案 :

C

2

切火腿最好的刀法是（）

A.

跳刀切

B.

推刀切

C.

拉刀切

D.

锯切

标准答案 :

D

3

高丽糊实际是（）

A.

蛋清糊

B.

蛋黄糊

C.

蛋泡糊

D.

发粉糊

标准答案 :

C

4

、磨刀最好选用（）

A.

粗磨石

B.

细磨石

C.

油石

D.

粗细磨石结合用

标准答案 :

D

5

调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

6

()是指原料不经挂糊上浆,用调料拌渍后投入油锅用旺火加热的方法。

A.

清炸

B.

干炸

C.

酥炸

D.

软炸

标准答案 :

A

7

炸猪排一般适用于以下哪种糊?()

A.

蛋黄浆

B.

全蛋浆

C.

脆皮糊

D.

拖蛋糊滚面包糠

标准答案 :

D

8

最适合做叉烧肉的部位是

A.

猪上脑

B.

五花肉

C.

猪腩

D.

猪颈肉

标准答案 :

A

9

水煮肉片最好选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

C

10

最适合做卤牛肉的部位是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

牛腱

D.

牛排

标准答案 :

C

11

溜可分为脆溜、()、软溜等

A.

煸溜

B.

混溜

C.

滑溜

D.

大溜

标准答案 :

C

12

制作蛋泡糊的原料是()

A.

鸡蛋清面粉盐

B.

鸡蛋清淀粉盐

C.

鸡蛋清淀粉

D.

鸡蛋黄淀粉

标准答案 :

C

13

“软炸荷花”最适合的糊为。

A.

蛋泡糊

B.

脆皮糊

C.

水粉糊

D.

蛋黄糊

标准答案 :

A

14

下列选项中,适用于全蛋粉浆的菜是()

A.

酱爆鸡丁

B.

龙井虾仁

C.

它似蜜

D.

干煸牛肉

标准答案 :

A

15

在制作软炸鱼条时,所使用的蛋清泡中,淀粉和蛋清的比例是多少()

A.

1:4

B.

1:3

C.

1:2

D.

1:1

标准答案 :

A

16

根据所用原料的质地及制品要求不同,油炸可分为:

A.

清炸、干炸

B.

软炸、酥炸

C.

卷包炸、特殊炸

D.

以上都是

标准答案 :

D

17

与上浆的原理有关的因素是()

A.

盐溶性蛋白质的存在

B.

麦胶蛋白

C.

麦谷蛋白

D.

淀粉

标准答案 :

D

18

以下适合蒸发的干货原料有()

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鲍鱼

标准答案 :

C

19

羊蝎子是羊的

A.

上脑

B.

羊脊骨

C.

羊头骨

D.

羊蹄

标准答案 :

B

20

走油的油锅温度()。

A.

190℃~240℃

B.

50℃~80℃

C.

140℃~190℃

D.

以上没有正确答案

标准答案 :

C

21

关于清蒸鲈鱼的做法,下列选项错误的是

A.

蒸鱼用旺火

B.

蒸汽上来前放鱼

C.

新鲜的鱼蒸出来的鱼眼是凸出来的

D.

调料简单,用热油淋葱丝能使味道更丰富

标准答案 :

B

22

芙蓉里脊丝应选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

B

23

适合于对面包、卤牛肉等易碎原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 :

D

24

以下不适于冷水焯水的原料有()。

A.

牛肉

B.

土豆

C.

白菜

D.

芋头

标准答案 :

C

25

焖时对火候的运用一般()烧开,()焖烧,()收汁。

A.

小火,大火,小火

B.

大火,小火,小火

C.

大火,小火,大火

D.

大火,大火,小火

标准答案 :

C

26

白汁芙蓉蛋在制作过程中采用的火力是

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

大火

标准答案 :

A

27

适合油发的干货原料有()。

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鱼翅

标准答案 :

A

28

蒸鱼,蒸鸡蛋,蒸鸡的火候分别为?

A.

旺火文火中火

B.

旺火中火文火

C.

中火微火大火

D.

文火中火旺火

标准答案 :

A

29

以物质燃料为热源的加热,火力的大小主要凭操作者的经验来判断。一般来说,爆、炒、烫、蒸等加热方式需要用()

A.

旺火

B.

中火

C.

小火

D.

微火

标准答案 :

A

30

用碗、砂锅、炖盆盛装菜肴，一般应占容积的（）

A.

40——50%

B.

60——70%

C.

80——90%

D.

90——100%

标准答案 :

C

31

在刀法中,拉切的应用范围是()

A.

适用于体积薄小,质地细嫩并易碎裂的原料,如鸡脯肉、嫩瘦肉等。

B.

适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料,如猪肉、牛肉、肝、腰等。

C.

适用于脆性的植物原料,如笋、冬瓜、萝卜、土豆等。

D.

适用于质地坚韧或松软易碎的原料,如牛腱、熟火腿、面包等。

标准答案 :

A

32

最常用的适合于对脆嫩性植物原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 :

A

33

在切配和炉灶之间起联络和纽带作用的是

A.

头墩

B.

水台

C.

头炉

D.

二墩

标准答案 :

B

34

在粤菜的清蒸中,一般使用什么火候?

A.

中火

B.

小火

C.

微火

D.

旺火

标准答案 :

D

35

蒸鱼时用的火候是()

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

都行

标准答案 :

C

36

、用少量的盐将汤中的鲜味对比出来，此调味方式是（）

A.

味的相乘

B.

味的掩盖

C.

味的突出

D.

味的转化

标准答案 :

C

37

负责将蔬菜、家禽、水产原料进行初步管理,洗涤加工工作的厨房工种是()

A.

打荷

B.

水台

C.

上什

D.

砧板

标准答案 :

B

38

在厨房中负责菜品直接烹制并且直接决定菜品成菜口感的工种是()

A.

炉头

B.

冷盘

C.

打荷

D.

上什

标准答案 :

A

39

以下适合热水发的干货原料有（）

A.

火腿

B.

蹄筋

C.

香菇

D.

鱿鱼

标准答案 :

C

40

、炒菜时，加盐过多放一点糖使咸味变轻，这是一个味的（）作用

A.

相乘

B.

消杀

C.

对比

D.

叠加

标准答案 :

B

41

直刀法切菜时,刀刃的起落高度要控制在()

A.

左手中指第一关节以上

B.

左手中指第一关节以下

C.

距砧板1厘米高度

D.

距砧板2厘米高度

标准答案 :

B

42

在调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

43

、冷水发就能发的干料是（）

A.

蹄筋

B.

木耳

C.

熊掌

D.

鱿鱼

标准答案 :

B

44

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 :

B

二、判断题 （本大题共6小题，每小题2分，共12分）

45

麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度是90度。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度70-80度卷曲效果更好更自然。

46

打麦穗花刀时，直刀纹应该比斜刀纹深，间距更密。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

正确，这样麦穗粒像长的米粒更自然。

47

蹄筋既能油发也能水发（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

蹄筋富含胶原蛋白，既能油发也能水发。

48

浆鱼丝时，最好先放蛋清。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

鱼丝是水分含量多，肉质较细嫩的原料，先放蛋清有助于原料不散碎。

49

牛前腿肉是卤牛肉的最佳部位。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

牛腱内藏筋，硬度适中，是卤牛肉的最佳部位。

50

油锅起火应该赶紧用水灭火（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

水的沸腾会将燃烧的油溅射到四周，导致火势蔓延扩大。水的汽化过程也会把油带入到空气中，形成油水混合物，与氧气充分接触，形成爆燃。所以，油锅着火坚决不能用水灭。可以用锅盖盖住窒息灭火，也可以倒入蔬菜冷却灭火。一、单选题 （本大题共30小题，每小题2分，共60分）

1

以下适合热水发的干货原料有（）

A.

火腿

B.

蹄筋

C.

香菇

D.

鱿鱼

标准答案 :

C

2

“软炸荷花”最适合的糊为。

A.

蛋泡糊

B.

脆皮糊

C.

水粉糊

D.

蛋黄糊

标准答案 :

A

3

水煮肉片最好选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

C

4

最适合做卤牛肉的部位是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

牛腱

D.

牛排

标准答案 :

C

5

羊蝎子是羊的

A.

上脑

B.

羊脊骨

C.

羊头骨

D.

羊蹄

标准答案 :

B

6

芙蓉里脊丝应选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

B

7

焖时对火候的运用一般()烧开,()焖烧,()收汁。

A.

小火,大火,小火

B.

大火,小火,小火

C.

大火,小火,大火

D.

大火,大火,小火

标准答案 :

C

8

适合油发的干货原料有()。

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鱼翅

标准答案 :

A

9

炸猪排一般适用于以下哪种糊?()

A.

蛋黄浆

B.

全蛋浆

C.

脆皮糊

D.

拖蛋糊滚面包糠

标准答案 :

D

10

()是指原料不经挂糊上浆,用调料拌渍后投入油锅用旺火加热的方法。

A.

清炸

B.

干炸

C.

酥炸

D.

软炸

标准答案 :

A

11

最适合做叉烧肉的部位是

A.

猪上脑

B.

五花肉

C.

猪腩

D.

猪颈肉

标准答案 :

A

12

制作蛋泡糊的原料是()

A.

鸡蛋清面粉盐

B.

鸡蛋清淀粉盐

C.

鸡蛋清淀粉

D.

鸡蛋黄淀粉

标准答案 :

C

13

高丽糊实际是（）

A.

蛋清糊

B.

蛋黄糊

C.

蛋泡糊

D.

发粉糊

标准答案 :

C

14

与上浆的原理有关的因素是()

A.

盐溶性蛋白质的存在

B.

麦胶蛋白

C.

麦谷蛋白

D.

淀粉

标准答案 :

D

15

、磨刀最好选用（）

A.

粗磨石

B.

细磨石

C.

油石

D.

粗细磨石结合用

标准答案 :

D

16

溜可分为脆溜、()、软溜等

A.

煸溜

B.

混溜

C.

滑溜

D.

大溜

标准答案 :

C

17

根据所用原料的质地及制品要求不同,油炸可分为:

A.

清炸、干炸

B.

软炸、酥炸

C.

卷包炸、特殊炸

D.

以上都是

标准答案 :

D

18

调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

19

在制作软炸鱼条时,所使用的蛋清泡中,淀粉和蛋清的比例是多少()

A.

1:4

B.

1:3

C.

1:2

D.

1:1

标准答案 :

A

20

切火腿最好的刀法是（）

A.

跳刀切

B.

推刀切

C.

拉刀切

D.

锯切

标准答案 :

D

21

在切配和炉灶之间起联络和纽带作用的是

A.

头墩

B.

水台

C.

头炉

D.

二墩

标准答案 :

B

22

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 :

B

23

负责将蔬菜、家禽、水产原料进行初步管理,洗涤加工工作的厨房工种是()

A.

打荷

B.

水台

C.

上什

D.

砧板

标准答案 :

B

24

直刀法切菜时,刀刃的起落高度要控制在()

A.

左手中指第一关节以上

B.

左手中指第一关节以下

C.

距砧板1厘米高度

D.

距砧板2厘米高度

标准答案 :

B

25

以下厨房日常工作内容中,不属于打荷师傅的负责范围的是()

A.

配合炉灶师傅出菜,保证菜肴整洁美观。

B.

衔接炉案,按顺序和节奏,传送分派各类菜肴给炉灶厨师烹调。

C.

按提货单提取当日厨房所需的原料、冷冻食品及蔬菜等。

D.

提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿,领取各类盘饰用花卉。

标准答案 :

C

26

、冷水发就能发的干料是（）

A.

蹄筋

B.

木耳

C.

熊掌

D.

鱿鱼

标准答案 :

B

27

以下适合蒸发的干货原料有()

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鲍鱼

标准答案 :

C

28

在调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

29

、炒菜时，加盐过多放一点糖使咸味变轻，这是一个味的（）作用

A.

相乘

B.

消杀

C.

对比

D.

叠加

标准答案 :

B

30

在厨房中负责菜品直接烹制并且直接决定菜品成菜口感的工种是()

A.

炉头

B.

冷盘

C.

打荷

D.

上什

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共10小题，每小题4分，共40分）

31

火候的基本要素()

A.

热源

B.

烹饪设备

C.

传热介质

D.

火力

标准答案 :

ABCD

32

上什师傅每日里的工作共分为三大类,分别是()

A.

干货涨发

B.

煲炖汤水

C.

装盘围边

D.

焖烧蒸扣

标准答案 :

ABD

33

下列适合铡切的原料有()

A.

姜末

B.

花椒

C.

面包

D.

蒜末

标准答案 :

ABD

34

下列适合跳切的原料有()

A.

牛肉

B.

黄瓜

C.

土豆

D.

鱼肉

标准答案 :

BC

35

相比较于西式厨房分工,中式厨房中有更具有中餐烹调特色的工种有()

A.

上什

B.

烧腊

C.

点心

D.

热菜

标准答案 :

AB

36

蹄筋的涨发方法有（）

A.

煮焖发

B.

油发

C.

盐发

D.

碱发

标准答案 :

ABC

37

火候的大小一般分为:

A.

微火

B.

小火

C.

中火

D.

旺火

标准答案 :

ABCD

38

猪肚的粗加工用到的洗涤方法有（）

A.

搓洗法

B.

两面翻洗法

C.

烫洗法

D.

刮剥法

标准答案 :

ABCD

39

下列方法中有助于去除蔬菜表皮农药的有（）

A.

清水浸泡

B.

盐水浸泡

C.

流水冲

D.

焯水

标准答案 :

ABCD

40

下列适合蒸发的干料有（）

A.

蛤士蟆

B.

燕窝

C.

鱿鱼

D.

干贝

标准答案 :

ABD一、单选题 （本大题共20小题，每小题2分，共40分）

1

下列选项中,适用于全蛋粉浆的菜是()

A.

酱爆鸡丁

B.

龙井虾仁

C.

它似蜜

D.

干煸牛肉

标准答案 :

A

2

最适合做叉烧肉的部位是

A.

猪上脑

B.

五花肉

C.

猪腩

D.

猪颈肉

标准答案 :

A

3

炸猪排一般适用于以下哪种糊?()

A.

蛋黄浆

B.

全蛋浆

C.

脆皮糊

D.

拖蛋糊滚面包糠

标准答案 :

D

4

()是指原料不经挂糊上浆,用调料拌渍后投入油锅用旺火加热的方法。

A.

清炸

B.

干炸

C.

酥炸

D.

软炸

标准答案 :

A

5

溜可分为脆溜、()、软溜等

A.

煸溜

B.

混溜

C.

滑溜

D.

大溜

标准答案 :

C

6

“软炸荷花”最适合的糊为。

A.

蛋泡糊

B.

脆皮糊

C.

水粉糊

D.

蛋黄糊

标准答案 :

A

7

水煮肉片最好选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

C

8

走油的油锅温度()。

A.

190℃~240℃

B.

50℃~80℃

C.

140℃~190℃

D.

以上没有正确答案

标准答案 :

C

9

在制作软炸鱼条时,所使用的蛋清泡中,淀粉和蛋清的比例是多少()

A.

1:4

B.

1:3

C.

1:2

D.

1:1

标准答案 :

A

10

芙蓉里脊丝应选用的浆是()

A.

全蛋浆

B.

蛋青浆

C.

水粉浆

D.

苏打浆

标准答案 :

B

11

与上浆的原理有关的因素是()

A.

盐溶性蛋白质的存在

B.

麦胶蛋白

C.

麦谷蛋白

D.

淀粉

标准答案 :

D

12

根据所用原料的质地及制品要求不同,油炸可分为:

A.

清炸、干炸

B.

软炸、酥炸

C.

卷包炸、特殊炸

D.

以上都是

标准答案 :

D

13

以下适合蒸发的干货原料有()

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鲍鱼

标准答案 :

C

14

制作蛋泡糊的原料是()

A.

鸡蛋清面粉盐

B.

鸡蛋清淀粉盐

C.

鸡蛋清淀粉

D.

鸡蛋黄淀粉

标准答案 :

C

15

焖时对火候的运用一般()烧开,()焖烧,()收汁。

A.

小火,大火,小火

B.

大火,小火,小火

C.

大火,小火,大火

D.

大火,大火,小火

标准答案 :

C

16

羊蝎子是羊的

A.

上脑

B.

羊脊骨

C.

羊头骨

D.

羊蹄

标准答案 :

B

17

关于清蒸鲈鱼的做法,下列选项错误的是

A.

蒸鱼用旺火

B.

蒸汽上来前放鱼

C.

新鲜的鱼蒸出来的鱼眼是凸出来的

D.

调料简单,用热油淋葱丝能使味道更丰富

标准答案 :

B

18

以下不适于冷水焯水的原料有()。

A.

牛肉

B.

土豆

C.

白菜

D.

芋头

标准答案 :

C

19

最适合做卤牛肉的部位是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

牛腱

D.

牛排

标准答案 :

C

20

适合油发的干货原料有()。

A.

蹄筋

B.

鱿鱼

C.

干贝

D.

鱼翅

标准答案 :

A一、单选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

1

调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

2

高丽糊实际是（）

A.

蛋清糊

B.

蛋黄糊

C.

蛋泡糊

D.

发粉糊

标准答案 :

C

3

、磨刀最好选用（）

A.

粗磨石

B.

细磨石

C.

油石

D.

粗细磨石结合用

标准答案 :

D

4

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 :

B

5

切火腿最好的刀法是（）

A.

跳刀切

B.

推刀切

C.

拉刀切

D.

锯切

标准答案 :

D

二、多选题 （本大题共15小题，每小题2分，共30分）

6

以下属于烹制前的调味的有（）

A.

撒椒盐

B.

腌渍

C.

上什

D.

上浆

标准答案 :

BD

7

上什师傅每日里的工作共分为三大类,分别是()

A.

干货涨发

B.

煲炖汤水

C.

装盘围边

D.

焖烧蒸扣

标准答案 :

ABD

8

相比较于西式厨房分工,中式厨房中有更具有中餐烹调特色的工种有()

A.

上什

B.

烧腊

C.

点心

D.

热菜

标准答案 :

AB

9

下列适合铡切的原料有()

A.

姜末

B.

花椒

C.

面包

D.

蒜末

标准答案 :

ABD

10

火候的基本要素()

A.

热源

B.

烹饪设备

C.

传热介质

D.

火力

标准答案 :

ABCD

11

下列适合蒸发的干料有（）

A.

蛤士蟆

B.

燕窝

C.

鱿鱼

D.

干贝

标准答案 :

ABD

12

猪肚的粗加工用到的洗涤方法有（）

A.

搓洗法

B.

两面翻洗法

C.

烫洗法

D.

刮剥法

标准答案 :

ABCD

13

以下属于红烧技法的菜肴有（）

A.

东坡肉

B.

一锅鲜

C.

油焖虾

D.

红烧武昌鱼

标准答案 :

AD

14

下列哪些选项属于菜肴调色的方法（）

A.

保色法

B.

变色法

C.

兑色法

D.

增色法

E.

润色法

标准答案 :

ABCE

15

下列哪些选项属于在菜肴调制过程中对调色的要求（）

A.

尽量保护所有原料的本色

B.

注意促进原料热变之色

C.

注意丰富各种菜肴的色彩

D.

注意色泽与香、味间的配合

E.

注意辅助原料的不足之色

标准答案 :

BCDE

16

以下属于硬质蓉胶的包括（）

A.

水晶虾球、

B.

鱼丸

C.

鱼糕

D.

狮子头

标准答案 :

AB

17

红烧肉的粘滞增稠口感来自于（）

A.

料酒

B.

琼脂

C.

糖汁

D.

动物胶质

标准答案 :

CD

18

.下列哪种菜式对芡汁的要求属于厚芡（）

A.

炒菜

B.

爆菜

C.

熘菜

D.

烧菜

E.

扒菜

标准答案 :

AB

19

以下属于封闭调香法有（）

A.

樟茶鸭子

B.

叫化鸡

C.

油焖虾

D.

荷叶虾

标准答案 :

BD

20

菜肴芡汁的作用有（）

A.

保鲜增味

B.

增加光泽

C.

保持温度

D.

突出风格

E.

减少养分损失

标准答案 :

ABCDE一、多选题 （本大题共20小题，每小题2分，共40分）

1

干肉皮适合的涨发方法有()

A.

盐发

B.

煮焖发

C.

,碱发

D.

油发

标准答案 :

ABD

2

按照猪前中后的部位,猪的分档前腿部分的肉包括()

A.

上脑

B.

夹心肉

C.

五花肋条

D.

前蹄膀

标准答案 :

ABD

3

适合做羊肉串的羊的部位有

A.

羊上脑

B.

羊里脊

C.

羊腱

D.

羊前腿中的瘦肉

标准答案 :

ABD

4

以下适合做炖菜的部位有

A.

上脑

B.

牛腩

C.

牛外脊

D.

牛蹄

标准答案 :

BD

5

刀工技术的关键词有()

A.

刀具

B.

刀法

C.

成形

D.

上浆

标准答案 :

ABC

6

鱼香大虾的用到的材料有()

A.

鸡蛋

B.

玉米淀粉

C.

葱、姜、蒜

D.

虾肉

标准答案 :

ABCD

7

以下部位质地细嫩,几乎可以替代里脊肉的是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

臀尖

D.

前夹

标准答案 :

ABC

8

调控火候的依据包括()

A.

根据原料的物性。

B.

菜肴的风味特色。

C.

传热介质。

D.

盛装器皿

标准答案 :

ABC

9

“川味凉拌菜的灵魂所在”复制红酱油用到的调料有（）

A.

生抽

B.

老抽

C.

红糖

D.

八角

标准答案 :

ABCD

10

按照猪前中后的部位,猪的分档中间部分的肉包括()

A.

里脊

B.

外脊

C.

脊骨

D.

五花肋条

标准答案 :

ABCD

11

蛋泡糊的制作要点()

A.

蛋清打成泡沫状

B.

依次加入蛋泡量的四分之一的淀粉

C.

加入适量清水

D.

搅拌均匀看不见淀粉颗粒

标准答案 :

ABD

12

炸熘的要点是()

A.

爆炒

B.

挂糊

C.

原料新鲜细嫩

D.

适当腌制

标准答案 :

BCD

13

按照猪前中后的部位,猪的分档后腿部分的肉包括()

A.

上脑

B.

坐臀肉

C.

黄瓜肉

D.

弹子肉

标准答案 :

BCD

14

以下属于清蒸武昌鱼的火候要点的有

A.

蒸锅烧开

B.

凉水上锅

C.

旺火急汽

D.

小火慢蒸

标准答案 :

AC

15

热源的分类:()

A.

气态热源

B.

固态热源

C.

液态热源

D.

能态热源

标准答案 :

ABCD

16

以下适合碱水发的原料有()

A.

鱿鱼

B.

墨鱼

C.

海参、

D.

鱼翅

标准答案 :

AB

17

以下适合冷水发的原料有()

A.

干黄花菜、

B.

墨鱼、

C.

鲍鱼、

D.

腐竹

标准答案 :

AD

18

鱼肚适合的涨发方法有()

A.

盐发

B.

煮焖发

C.

蒸发

D.

油发

标准答案 :

ABCD

19

蹄筋适合的涨发方法有()

A.

冷水发

B.

煮焖发

C.

蒸发

D.

油发

标准答案 :

BCD

20

涨发燕窝的方法有()

A.

水发

B.

蒸发

C.

油发

D.

弱碱发

标准答案 :

ABD一、判断题 （本大题共20小题，每小题2分，共40分）

1

蹄筋既能油发也能水发（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

蹄筋富含胶原蛋白，既能油发也能水发。

2

直切法运刀时，刀刃的起落高度要控制在食指第一关节以上。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

直切法运刀时，刀刃的起落高度要控制在食指第一关节以上下。

3

浆时必配盐和淀粉（）

标准答案 :

正确

4

剞花的目的是缩短成熟时间，使热穿透均衡，达到原料内外成熟、老嫩一致。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

剞花在原料上切了很多刀纹，能缩短成熟时间，使热穿透均衡

5

被称为“整个厨房的灵魂”,俗称“外线”的厨房工种是砧板（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

砧板可以说是整个厨房的灵魂，俗称外线。因为它不但要对各种材料进行切和腌的深加工，而且还要对厨房每日用料做完整的计划

6

磨刀主要磨刀刃和刀口锋面，不能磨到刀膛。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

磨刀主要磨刀口锋面，能磨到刀膛。

7

冷冻食品可以直接进油锅炸（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

如果冷冻食品直接放入热油锅中，可能会导致爆炸。这是因为冷冻食品上的冰受热会形成水蒸气，气体膨胀从锅底滚出，带出油锅中的油粒，油遇到明火就会燃起来，严重可引起爆炸。因此，如果要将冷冻食品放入油锅中炸或煎，应该先将其解冻，待食品完全化冻后再放入油锅中炸或煎。

8

采用挂糊技法的原料一般都是鲜嫩的动物原料。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

采用挂糊技法的原料一般都是鲜嫩的动植物物原料。或者采用上浆技法的原料一般都是鲜嫩的动物原料。

9

打麦穗花刀时，直刀纹应该比斜刀纹深，间距更密。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

正确，这样麦穗粒像长的米粒更自然。

10

豆腐、笋、粉皮、海参、鱼翅要获得鲜美滋味，必须借助于调味品与具有鲜味的原料一起烹制。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

豆腐、海参、鱼翅本身味淡，需要借助其他鲜味。

11

烧是先将主料直接加入汤(或水)和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至的一种烹调方法。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

烧是先将主料进行一次或两次以上的热处理之后，加入汤(或水)和调料，先用大火烧开，再改用小火慢烧至或酥烂(肉类、海味)，或软嫩(鱼类、豆腐)，或鲜嫩(蔬菜)的一种烹调方法。

12

制作糊时应加少量盐，抓匀上劲。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

制作糊时应轻轻拌，不能用力搅制否则易产生“面筋”，不易粘裹在原料上

13

上浆可以使菜肴口感更嫩,在上浆时必配盐和面粉。（）

标准答案 :

错误

14

片刀的后跟可以剁小骨头。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

片刀只能切不能剁

15

在厨房分工中,最能协助砧板师傅的岗位是打荷。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

最能协助砧板师傅的岗位是水台（或最能协助炉子师傅的岗位是打荷）

16

浆鱼丝时，最好先放蛋清。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

鱼丝是水分含量多，肉质较细嫩的原料，先放蛋清有助于原料不散碎。

17

牛前腿肉是卤牛肉的最佳部位。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

牛腱内藏筋，硬度适中，是卤牛肉的最佳部位。

18

油锅起火应该赶紧用水灭火（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

水的沸腾会将燃烧的油溅射到四周，导致火势蔓延扩大。水的汽化过程也会把油带入到空气中，形成油水混合物，与氧气充分接触，形成爆燃。所以，油锅着火坚决不能用水灭。可以用锅盖盖住窒息灭火，也可以倒入蔬菜冷却灭火。

19

切菜应长期主要应在砧板的中间部位。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

砧板在使用时应该整个平面均匀使用到。

20

麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度是90度。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

麦穗花刀斜刀和直刀交叉的角度70-80度卷曲效果更好更自然。一、判断题 （本大题共11小题，每小题2分，共22分）

1

润色法用于调配菜肴的色调。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

润色法用于改善菜肴的亮度。

2

“入芝兰之室久而不闻其香，入鲍鱼之肆久而不闻其臭”，说的就是味觉感受性发生变化的现象。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

嗅觉感受性发生变化

3

熟制的虾蟹的鲜亮的色泽，也属于菜肴调色范畴。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

虾蟹受热就会变色，无需借助调味品，不属于菜肴调色范畴。

4

鸡脯肉是鸡身上最嫰的部位。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

鸡里脊是鸡身上最嫰的部位

5

豆腐、笋、粉皮、海参、鱼翅要获得鲜美滋味，必须借助于调味品或具有鲜味的原料一起烹制。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

本身味淡的原料必须借助于调味品或具有鲜味的原料增鲜。

6

兑色法就是用有关调料，以一定浓度或一定比例调配出菜肴色泽的调色方法。多用于汽烹制作菜肴的调色。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

多用于水烹制作菜肴的调色。

7

磨刀的工具是磨刀石,通过刀在磨石上的反复磨砺使刀刃锋利。磨刀最好一直在细磨刀石上磨好锋刃。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

应该粗细结合磨刀。

8

熘的原料都要经过熟处理,为下一步熘制做好准备。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

熘是将材料炸熟，也可用滚水烫或蒸熟，再加上调味料勾芡。

9

当人们在品尝菜肴对菜肴的味、质均感到满意时，往往会说：“味道好”、“好吃”，这其中的“味”实际上便包含了“质”。（）

标准答案 :

正确

试题解析 :

菜肴的质地是构成菜肴风味的重要内容之一，

10

走红一般先开小火预热,再旺火烧开。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

走红就是将原料投入各种有色调味汁中加热，或将原料表面涂抹上某些调味品，再经油炸，使原料上色的一种熟处理方法。

11

菜肴芡汁中的糊芡，是指菜肴汤汁较少，勾芡后呈糊状的一种厚芡。（）

标准答案 :

错误

试题解析 :

糊芡汤汁较多

二、多选题 （本大题共9小题，每小题2分，共18分）

12

以下部位质地细嫩,几乎可以替代里脊肉的是()

A.

上脑

B.

外脊

C.

臀尖

D.

前夹

标准答案 :

ABC

13

上什师傅每日里的工作共分为三大类,分别是()

A.

干货涨发

B.

煲炖汤水

C.

装盘围边

D.

焖烧蒸扣

标准答案 :

ABD

14

猪肚的粗加工用到的洗涤方法有（）

A.

搓洗法

B.

两面翻洗法

C.

烫洗法

D.

刮剥法

标准答案 :

ABCD

15

火候的大小一般分为:

A.

微火

B.

小火

C.

中火

D.

旺火

标准答案 :

ABCD

16

按照猪前中后的部位,猪的分档后腿部分的肉包括()

A.

上脑

B.

坐臀肉

C.

黄瓜肉

D.

弹子肉

标准答案 :

BCD

17

炸熘的要点是()

A.

爆炒

B.

挂糊

C.

原料新鲜细嫩

D.

适当腌制

标准答案 :

BCD

18

蹄筋的涨发方法有（）

A.

煮焖发

B.

油发

C.

盐发

D.

碱发

标准答案 :

ABC

19

下列适合跳切的原料有()

A.

牛肉

B.

黄瓜

C.

土豆

D.

鱼肉

标准答案 :

BC

20

相比较于西式厨房分工,中式厨房中有更具有中餐烹调特色的工种有()

A.

上什

B.

烧腊

C.

点心

D.

热菜

标准答案 :

AB一、单选题 （本大题共20小题，每小题2分，共40分）

1

下列选项中，哪种菜肴芡汁方式是以菜肴汤汁宽而浓稠度大为基本特征（）

A.

包芡

B.

糊芡

C.

流漓芡

D.

奶汤芡

标准答案 :

B

2

蒸鱼,蒸鸡蛋,蒸鸡的火候分别为?

A.

旺火文火中火

B.

旺火中火文火

C.

中火微火大火

D.

文火中火旺火

标准答案 :

A

3

用碗、砂锅、炖盆盛装菜肴，一般应占容积的（）

A.

40——50%

B.

60——70%

C.

80——90%

D.

90——100%

标准答案 :

C

4

在刀法中,拉切的应用范围是()

A.

适用于体积薄小,质地细嫩并易碎裂的原料,如鸡脯肉、嫩瘦肉等。

B.

适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料,如猪肉、牛肉、肝、腰等。

C.

适用于脆性的植物原料,如笋、冬瓜、萝卜、土豆等。

D.

适用于质地坚韧或松软易碎的原料,如牛腱、熟火腿、面包等。

标准答案 :

A

5

以下适合热水发的干货原料有（）

A.

火腿

B.

蹄筋

C.

香菇

D.

鱿鱼

标准答案 :

C

6

以物质燃料为热源的加热,火力的大小主要凭操作者的经验来判断。一般来说,爆、炒、烫、蒸等加热方式需要用()

A.

旺火

B.

中火

C.

小火

D.

微火

标准答案 :

A

7

白汁芙蓉蛋在制作过程中采用的火力是

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

大火

标准答案 :

A

8

、用少量的盐将汤中的鲜味对比出来，此调味方式是（）

A.

味的相乘

B.

味的掩盖

C.

味的突出

D.

味的转化

标准答案 :

C

9

适合于对面包、卤牛肉等易碎原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 :

D

10

在厨房中负责菜品直接烹制并且直接决定菜品成菜口感的工种是()

A.

炉头

B.

冷盘

C.

打荷

D.

上什

标准答案 :

A

11

在粤菜的清蒸中,一般使用什么火候?

A.

中火

B.

小火

C.

微火

D.

旺火

标准答案 :

D

12

在切配和炉灶之间起联络和纽带作用的是

A.

头墩

B.

水台

C.

头炉

D.

二墩

标准答案 :

B

13

最常用的适合于对脆嫩性植物原料进行加工的直刀法是()

A.

直切

B.

推切

C.

拉切

D.

锯切

标准答案 :

A

14

蒸鱼时用的火候是()

A.

小火

B.

中火

C.

旺火

D.

都行

标准答案 :

C

15

负责将蔬菜、家禽、水产原料进行初步管理,洗涤加工工作的厨房工种是()

A.

打荷

B.

水台

C.

上什

D.

砧板

标准答案 :

B

16

直刀法切菜时,刀刃的起落高度要控制在()

A.

左手中指第一关节以上

B.

左手中指第一关节以下

C.

距砧板1厘米高度

D.

距砧板2厘米高度

标准答案 :

B

17

以下厨房日常工作内容中,不属于打荷师傅的负责范围的是()

A.

配合炉灶师傅出菜,保证菜肴整洁美观。

B.

衔接炉案,按顺序和节奏,传送分派各类菜肴给炉灶厨师烹调。

C.

按提货单提取当日厨房所需的原料、冷冻食品及蔬菜等。

D.

提前为烹制好的菜肴准备适当的器皿,领取各类盘饰用花卉。

标准答案 :

C

18

在调香三阶段中，下列各选项中属于原料加热前的调香方法的是（）

A.

水烹

B.

干热

C.

生熏

D.

汽烹

标准答案 :

C

19

、炒菜时，加盐过多放一点糖使咸味变轻，这是一个味的（）作用

A.

相乘

B.

消杀

C.

对比

D.

叠加

标准答案 :

B

20

、冷水发就能发的干料是（）

A.

蹄筋

B.

木耳

C.

熊掌

D.

鱿鱼

标准答案 :

B