XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

08432-中华饮食风俗-综合测验一

(课程代码08432)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 二 三 四 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共22小题，每小题2分，共44分）

1

擅长制作蜜制品的少数民族是

A.

满族

B.

蒙古族

C.

回族

D.

藏族

标准答案 :

A

2

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A.

清

B.

明

C.

宋

D.

元

标准答案 :

C

3

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

B

4

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A.

蒙古族

B.

傣族

C.

回族

D.

壮族

标准答案 :

A

5

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A.

朝鲜族

B.

满族

C.

土家族

D.

维吾尔族

标准答案 :

A

6

构成中国菜的主要部分是

A.

素菜

B.

地方风味菜

C.

宫廷菜

D.

少数民族菜

标准答案 :

B

7

下列不属于淮扬菜的是

A.

叫花鸡

B.

虾仁锅巴

C.

炸蛎黄

D.

三套鸭

标准答案 :

C

8

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 :

A

9

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 :

D

10

（ ）族嗜食白煮猪肉

A.

满族

B.

藏族

C.

朝鲜族

D.

回族

标准答案 :

A

11

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A.

皖菜

B.

沪菜

C.

京菜

D.

豫菜

标准答案 :

A

12

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是

A.

《皇帝内经》

B.

《千金要方》

C.

《饮膳正要》

D.

《本草纲目》

标准答案 :

A

13

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 :

A

14

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A.

浙菜

B.

湘菜

C.

川菜

D.

粤菜

标准答案 :

B

15

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

川菜

B.

浙菜

C.

粤菜

D.

淮扬菜

标准答案 :

B

16

宫廷菜北味以长安、洛阳、开封、北京（ ）代表。

A.

天津

B.

大同

C.

沈阳

D.

杭州

标准答案 :

C

17

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

A

18

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A.

川菜

B.

徽菜

C.

浙菜

D.

鲁菜

标准答案 :

D

19

（ ）族不吃鱼类。

A.

满族

B.

回族

C.

蒙古族

D.

藏族

标准答案 :

D

20

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A.

极其讲究富贵和滋补

B.

注重原料选择和搭配

C.

讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D.

注重筵席

标准答案 :

A

21

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A.

天津

B.

北京

C.

山东

D.

陕西

标准答案 :

B

22

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共12小题，每小题3分，共36分）

23

我国地方菜系形成的物质基础包括

A.

自然环境

B.

历史文化

C.

生活方式

D.

风俗习惯

标准答案 :

ACD

24

下列属于“藏北三珍”的是

A.

冬虫夏草炖血鸡

B.

人参果拌酥油大米饭

C.

马奶酒

D.

蘑菇炖羊肉

标准答案 :

ABD

25

下列属于朝鲜族传统菜肴的是

A.

冷面

B.

狗肉火锅

C.

泡菜

D.

生拌鲜鱼片

标准答案 :

ABCD

26

下列属于孔府菜的是

A.

诗礼银杏

B.

八仙过海：鲁菜

C.

怀抱鲤鱼：鲁菜

D.

一品锅

标准答案 :

ABCD

27

中国十大菜系是在八大菜系基础上新增了

A.

京菜

B.

沪菜

C.

湘菜

D.

浙菜

标准答案 :

AB

28

鲁菜以（ ）而著称，十分讲究清汤和奶汤的调制

A.

清香

B.

鲜嫩

C.

爽口

D.

味佳

标准答案 :

AD

29

下列属于川菜特征的是

A.

用料广博

B.

调味多样

C.

菜式繁多

D.

适应面广

标准答案 :

ABCD

30

面食可分为（ ）三大流派。

A.

京式

B.

广式

C.

苏式

D.

川式

标准答案 :

ABC

31

下列属于满族传统点心的是

A.

萨其马

B.

玉米面

C.

小窝头

D.

打糕

标准答案 :

ABD

32

（ ）一起被天津人称为“风味三宝”。

A.

艾窝窝

B.

耳朵眼炸糕

C.

狗不理包子

D.

十八街麻花

标准答案 :

BCD

33

下列属于浙江风味的有

A.

猫耳朵

B.

莲芳千张包子

C.

蟹黄汤包

D.

太后饼

标准答案 :

AB

34

下列属于北京风味的是

A.

都一处烧卖

B.

艾窝窝

C.

肠粉

D.

豆面糕

标准答案 :

ABD

三、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

35

全羊席是土家族的上等宴席

标准答案 :

错误

36

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 :

正确

37

一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派

标准答案 :

正确

38

耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”

标准答案 :

正确

39

六味指酸、甜、苦、辣、咸、鲜

标准答案 :

正确

四、简答题 （本大题共2小题，每小题5分，共10分）

40

简述中医食疗与健康养生的理论基础。

标准答案 :

　1)食药一体的营养观 　　2)天人相应的整体食疗观 　　3)药攻食补论 　　4)调理阴阳的营养观 　　5)辨证施膳 　　6)食疗的宜和忌

41

简述中国饮食文化的四大基础理论。

标准答案 :

　1)本味主张 　　2)饮食疗疾 　　3)饮食养生 　　4)孔孟食道

08432-中华饮食风俗-平时作业6

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 25 及格分数 : 15

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A. 谭家菜

B. 孔府菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 :

B

2

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A. 孔府菜

B. 谭家菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 :

C

3

擅长制作蜜制品的少数民族是（ ）

A. 满族

B. 蒙古族

C. 回族

D. 藏族

标准答案 :

A

4

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A. 川菜

B. 浙菜

C. 粤菜

D. 淮扬菜

标准答案 :

B

5

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A. 朝鲜族

B. 满族

C. 土家族

D. 维吾尔族

标准答案 :

A

6

我国历史上一篇烹饪理论文章是

A. 《吕氏春秋 本味篇》

B. 《食珍录》

C. 《随园食单》

D. 《千金要方》

标准答案 :

A

7

下列不属于淮扬菜的是

A. 叫花鸡

B. 虾仁锅巴

C. 炸蛎黄

D. 三套鸭

标准答案 :

C

8

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A. 极其讲究富贵和滋补

B. 注重原料选择和搭配

C. 讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D. 注重筵席

标准答案 :

A

9

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A. 鲁菜

B. 川菜

C. 淮扬菜

D. 粤菜

标准答案 :

A

10

构成中国菜的主要部分是 （ ）

A. 素菜

B. 地方风味菜

C. 宫廷菜

D. 少数民族菜

标准答案 :

B

二、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称

标准答案 :

正确

12

《吕氏春秋 本味篇》是我国最早的一篇烹饪理论文章

标准答案 :

正确

13

从生食向熟食的转换是人与动物相区别的标志之一，是人发展史上一个重要的里程碑

标准答案 :

正确

14

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 :

错误

15

元代是我国饮食史上的昌盛时期，最突出的特点是都市饮食市场的形成与发展空前繁荣

标准答案 :

错误

08432-中华饮食风俗-平时作业5

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 20 及格分数 : 12

一、单选题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

1

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 :

D

2

我国最早的食疗专论是

A.

《随园食单》

B.

《食疗本草》

C.

《千金要方》

D.

《备急千金要方》

标准答案 :

D

3

下列不属于淮扬菜的是

A.

叫花鸡

B.

虾仁锅巴

C.

炸蛎黄

D.

三套鸭

标准答案 :

C

4

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 :

A

5

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A.

清

B.

明

C.

宋

D.

元

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

6

下列属于“藏北三珍”的是

A.

冬虫夏草炖血鸡

B.

人参果拌酥油大米饭

C.

马奶酒

D.

蘑菇炖羊肉

标准答案 :

ABD

7

中国十大菜系是在八大菜系基础上新增了

A.

京菜

B.

沪菜

C.

湘菜

D.

浙菜

标准答案 :

AB

8

下列属于朝鲜族传统菜肴的是

A.

冷面

B.

狗肉火锅

C.

泡菜

D.

生拌鲜鱼片

标准答案 :

ABCD

9

我国地方菜系形成的物质基础包括

A.

自然环境

B.

历史文化

C.

生活方式

D.

风俗习惯

标准答案 :

ACD

10

下列属于孔府菜的是

A.

诗礼银杏

B.

八仙过海：鲁菜

C.

怀抱鲤鱼：鲁菜

D.

一品锅

标准答案 :

ABCD

三、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 :

正确

12

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 :

正确

13

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 :

正确

14

五滋指：香、松、软、肥、淡

标准答案 :

错误

15

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 :

正确

08432-中华饮食风俗-平时作业4

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 20 及格分数 : 12

一、单选题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

1

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A.

临安

B.

广州

C.

开封

D.

长安

标准答案 :

A

2

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

B

3

擅长制作蜜制品的少数民族是

A.

满族

B.

蒙古族

C.

回族

D.

藏族

标准答案 :

A

4

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A.

朝鲜族

B.

满族

C.

土家族

D.

维吾尔族

标准答案 :

A

5

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A.

天津

B.

北京

C.

山东

D.

陕西

标准答案 :

B

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

6

下列属于随园菜的是

A.

百玉虾圆

B.

鸡粥

C.

油炸排骨

D.

红烧鲍鱼

标准答案 :

AB

7

下列属于官府菜的有

A.

孔府菜

B.

红楼菜

C.

随园菜

D.

谭家菜

标准答案 :

ABCD

8

北京菜擅长烹制（ ）为原料的菜肴。

A.

山珍

B.

海味

C.

羊肉

D.

猪肉

标准答案 :

CD

9

浙菜以（ ）三种地方风味组成。

A.

杭州

B.

宁波

C.

温州

D.

绍兴

标准答案 :

ABD

10

下列属于鲁菜的代表菜的是

A.

宫爆鸡丁

B.

怪味鸡

C.

糖醋鲤鱼

D.

炸蛎黄

标准答案 :

CD

三、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

全羊席是土家族的上等宴席

标准答案 :

错误

12

耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”

标准答案 :

正确

13

六味指酸、甜、苦、辣、咸、鲜

标准答案 :

正确

14

傣族不吃鱼类

标准答案 :

错误

15

一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派

标准答案 :

正确

08432-中华饮食风俗-平时作业3

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 20 及格分数 : 12

一、单选题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

1

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 :

A

2

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A.

蒙古族

B.

傣族

C.

回族

D.

壮族

标准答案 :

A

3

（ ）族嗜食白煮猪肉

A.

满族

B.

藏族

C.

朝鲜族

D.

回族

标准答案 :

A

4

构成中国菜的主要部分是

A.

素菜

B.

地方风味菜

C.

宫廷菜

D.

少数民族菜

标准答案 :

B

5

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是

A.

《皇帝内经》

B.

《千金要方》

C.

《饮膳正要》

D.

《本草纲目》

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

6

（ ）一起被天津人称为“风味三宝”。

A.

艾窝窝

B.

耳朵眼炸糕

C.

狗不理包子

D.

十八街麻花

标准答案 :

BCD

7

下列属于满族传统点心的是

A.

萨其马

B.

玉米面

C.

小窝头

D.

打糕

标准答案 :

ABD

8

下列属于北京风味的是

A.

都一处烧卖

B.

艾窝窝

C.

肠粉

D.

豆面糕

标准答案 :

ABD

9

下列属于浙江风味的有

A.

猫耳朵

B.

莲芳千张包子

C.

蟹黄汤包

D.

太后饼

标准答案 :

AB

10

面食可分为（ ）三大流派。

A.

京式

B.

广式

C.

苏式

D.

川式

标准答案 :

ABC

三、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

五滋指：香、松、软、肥、淡

标准答案 :

错误

12

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 :

正确

13

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 :

正确

14

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 :

正确

15

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 :

正确

08432-中华饮食风俗-平时作业2

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 20 及格分数 : 12

一、单选题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

1

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

川菜

B.

浙菜

C.

粤菜

D.

淮扬菜

标准答案 :

B

2

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

A

3

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A.

浙菜

B.

湘菜

C.

川菜

D.

粤菜

标准答案 :

B

4

宫廷菜北味以长安、洛阳、开封、北京（ ）代表。

A.

天津

B.

大同

C.

沈阳

D.

杭州

标准答案 :

C

5

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A.

皖菜

B.

沪菜

C.

京菜

D.

豫菜

标准答案 :

A

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

6

鄂菜由（ ）地方菜组成。

A.

武汉

B.

宜昌

C.

荆州

D.

黄州

标准答案 :

ACD

7

下列属于粤菜的是

A.

龙虎斗

B.

烧乳猪

C.

龙井虾仁

D.

佛跳墙

标准答案 :

AB

8

下列不属于江苏风味的是

A.

过桥米线

B.

蟹黄汤包

C.

鸽蛋圆子

D.

黄桥烧饼

标准答案 :

AC

9

下列说法正确的是

A.

唐代已能用发酵技术制作馒头

B.

唐代出现“点心”的名称

C.

早在 3000 年前，中国人已学会制作面食

D.

面食可分为南、北两大风味

标准答案 :

BCD

10

闽菜起源于闽侯县，由（ ）三个地方菜构成。

A.

福州

B.

泉州

C.

闽南

D.

闽西

标准答案 :

ACD

三、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”

标准答案 :

正确

12

元代是我国饮食史上的昌盛时期，最突出的特点是都市饮食市场的形成与发展空前繁荣

标准答案 :

错误

13

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 :

正确

14

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 :

错误

15

中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称

标准答案 :

正确

08432-中华饮食风俗-平时作业1

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 20 及格分数 : 12

一、单选题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

1

（ ）族不吃鱼类。

A.

满族

B.

回族

C.

蒙古族

D.

藏族

标准答案 :

D

2

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A.

川菜

B.

徽菜

C.

浙菜

D.

鲁菜

标准答案 :

D

3

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

杭州菜

B.

川菜

C.

粤菜

D.

福州菜

标准答案 :

A

4

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A.

极其讲究富贵和滋补

B.

注重原料选择和搭配

C.

讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D.

注重筵席

标准答案 :

A

5

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

6

上海菜的特点

A.

汤卤醇厚

B.

咸淡适口

C.

保持原味

标准答案 :

ABC

7

关于京菜的说法正确的是

A.

取料广泛，烹调方法独具一格

B.

口味以脆、酥、香、鲜为特色

C.

注重本色，以质取胜

D.

咸淡适口，保持原味

标准答案 :

AB

8

注重本色，以质取胜

A.

红煨鱼翅

B.

麻辣子鸡

C.

红烧全狗

D.

板栗烧菜心

标准答案 :

ABCD

9

下列不属于川菜的代表菜的是

A.

红煨鱼翅

B.

宫爆鸡丁

C.

鱼香肉丝

D.

板栗烧菜心

标准答案 :

AD

10

湘菜主要由（ ）三地风味组成。

A.

湘江流域

B.

湘西山区

C.

洞庭湖区

D.

黄河流域

标准答案 :

ABC

三、判断题 （本大题共5小题，每小题1分，共5分）

11

一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派

标准答案 :

正确

12

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 :

正确

13

傣族不吃鱼类

标准答案 :

错误

14

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 :

错误

15

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 :

正确

XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

08432-饮食风俗-综合测验(客观)

(课程代码08432)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 二 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共30小题，每小题2分，共60分）

1

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A. 鲁菜

B. 川菜

C. 淮扬菜

D. 粤菜

标准答案 :

A

2

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A. 朝鲜族

B. 满族

C. 土家族

D. 维吾尔族

标准答案 :

A

3

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A. 川菜

B. 徽菜

C. 浙菜

D. 鲁菜

标准答案 :

D

4

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是 （ ）

A. 《皇帝内经》

B. 《千金要方》

C. 《饮膳正要》

D. 《本草纲目》

标准答案 :

A

5

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A. 孔府菜

B. 谭家菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 :

C

6

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

B

7

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 :

D

8

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

川菜

B.

浙菜

C.

粤菜

D.

淮扬菜

标准答案 :

B

9

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

A

10

构成中国菜的主要部分是

A.

素菜

B.

地方风味菜

C.

宫廷菜

D.

少数民族菜

标准答案 :

B

11

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A.

清

B.

明

C.

宋

D.

元

标准答案 :

C

12

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A.

天津

B.

北京

C.

山东

D.

陕西

标准答案 :

B

13

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A. 皖菜

B. 沪菜

C. 京菜

D. 豫菜

标准答案 :

A

14

（ ）族嗜食白煮猪肉

A.

满族

B.

藏族

C.

朝鲜族

D.

回族

标准答案 :

A

15

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A.

浙菜

B.

湘菜

C.

川菜

D.

粤菜

标准答案 :

B

16

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A.

川菜

B.

徽菜

C.

浙菜

D.

鲁菜

标准答案 :

D

17

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A. 浙菜

B. 湘菜

C. 川菜

D. 粤菜

标准答案 :

B

18

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 :

A

19

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A. 极其讲究富贵和滋补

B. 注重原料选择和搭配

C. 讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D. 注重筵席

标准答案 :

A

20

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 :

A

21

擅长制作蜜制品的少数民族是（ ）

A. 满族

B. 蒙古族

C. 回族

D. 藏族

标准答案 :

A

22

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A. 清

B. 明

C. 宋

D. 元

标准答案 :

C

23

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A.

临安

B.

广州

C.

开封

D.

长安

标准答案 :

A

24

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A. 杭州菜

B. 宁波菜

C. 绍兴菜

D. 福州菜

标准答案 :

A

25

构成中国菜的主要部分是 （ ）

A. 素菜

B. 地方风味菜

C. 宫廷菜

D. 少数民族菜

标准答案 :

B

26

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A. 天津

B. 北京

C. 山东

D. 陕西

标准答案 :

B

27

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A.

朝鲜族

B.

满族

C.

土家族

D.

维吾尔族

标准答案 :

A

28

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A.

蒙古族

B.

傣族

C.

回族

D.

壮族

标准答案 :

A

29

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A. 谭家菜

B. 孔府菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 :

B

30

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共10小题，每小题4分，共40分）

31

下列属于北京风味的是

A. 都一处烧卖

B. 艾窝窝

C. 肠粉

D. 豆面糕

标准答案 :

ABD

32

鲁菜以（ ）而著称，十分讲究清汤和奶汤的调制

A.

清香

B.

鲜嫩

C.

爽口

D.

味佳

标准答案 :

AD

33

下列属于官府菜的有

A.

孔府菜

B.

红楼菜

C.

随园菜

D.

谭家菜

标准答案 :

ABCD

34

面食可分为（ ）三大流派。

A.

京式

B.

广式

C.

苏式

D.

川式

标准答案 :

ABC

35

湘菜主要由（ ）三地风味组成。

A. 湘江流域

B. 湘西山区

C. 洞庭湖区

D. 黄河流域

标准答案 :

ABC

36

下列属于浙江风味的有

A. 猫耳朵

B. 莲芳千张包子

C. 蟹黄汤包：苏菜

D. 太后饼

标准答案 :

AB

37

北京菜擅长烹制（ ）为原料的菜肴。

A. 山珍

B. 海味

C. 羊肉

D. 猪肉

标准答案 :

CD

38

我国地方菜系形成的物质基础包括

A. 自然环境

B. 历史文化

C. 生活方式

D. 风俗习惯

标准答案 :

ACD

39

下列属于粤菜的是

A. 龙虎斗

B. 烧乳猪

C. 龙井虾仁

D. 佛跳墙：闽菜

标准答案 :

AB

40

下列属于“藏北三珍”的是

A.

冬虫夏草炖血鸡

B.

人参果拌酥油大米饭

C.

马奶酒

D.

蘑菇炖羊肉

标准答案 :

ABD

XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

08432-饮食风俗 综测（客观）

(课程代码08432)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 二 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共30小题，每小题2分，共60分）

1

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A.

朝鲜族

B.

满族

C.

土家族

D.

维吾尔族

标准答案 :

A

2

我国最早的食疗专论是

A.

《随园食单》

B.

《食疗本草》

C.

《千金要方》

D.

《备急千金要方》

标准答案 :

D

3

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A. 谭家菜

B. 孔府菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 :

B

4

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A.

极其讲究富贵和滋补

B.

注重原料选择和搭配

C.

讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D.

注重筵席

标准答案 :

A

5

我国历史上一篇烹饪理论文章是

A. 《吕氏春秋 本味篇》

B. 《食珍录》

C. 《随园食单》

D. 《千金要方》

标准答案 :

A

6

（ ）族嗜食白煮猪肉

A.

满族

B.

藏族

C.

朝鲜族

D.

回族

标准答案 :

A

7

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是

A.

《皇帝内经》

B.

《千金要方》

C.

《饮膳正要》

D.

《本草纲目》

标准答案 :

A

8

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A.

天津

B.

北京

C.

山东

D.

陕西

标准答案 :

B

9

下列不属于淮扬菜的是

A.

叫花鸡

B.

虾仁锅巴

C.

炸蛎黄

D.

三套鸭

标准答案 :

C

10

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 :

A

11

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A.

蒙古族

B.

傣族

C.

回族

D.

壮族

标准答案 :

A

12

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

B

13

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 :

D

14

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A.

清

B.

明

C.

宋

D.

元

标准答案 :

C

15

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A.

川菜

B.

徽菜

C.

浙菜

D.

鲁菜

标准答案 :

D

16

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A.

浙菜

B.

湘菜

C.

川菜

D.

粤菜

标准答案 :

B

17

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

A

18

下列不属于湘菜的是

A. 红烧全狗

B. 红煨鱼翅

C. 麻辣子鸡

D. 七星丸

标准答案 :

D

19

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A. 天津

B. 北京

C. 山东

D. 陕西

标准答案 :

B

20

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A. 临安

B. 广州

C. 开封

D. 长安

标准答案 :

A

21

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

川菜

B.

浙菜

C.

粤菜

D.

淮扬菜

标准答案 :

B

22

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

C

23

（ ）族不吃鱼类。

A.

满族

B.

回族

C.

蒙古族

D.

藏族

标准答案 :

D

24

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 :

A

25

构成中国菜的主要部分是

A.

素菜

B.

地方风味菜

C.

宫廷菜

D.

少数民族菜

标准答案 :

B

26

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A.

临安

B.

广州

C.

开封

D.

长安

标准答案 :

A

27

擅长制作蜜制品的少数民族是

A.

满族

B.

蒙古族

C.

回族

D.

藏族

标准答案 :

A

28

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A. 清

B. 明

C. 宋

D. 元

标准答案 :

C

29

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A.

皖菜

B.

沪菜

C.

京菜

D.

豫菜

标准答案 :

A

30

宫廷菜北味以长安、洛阳、开封、北京（ ）代表。

A.

天津

B.

大同

C.

沈阳

D.

杭州

标准答案 :

C

二、多选题 （本大题共10小题，每小题4分，共40分）

31

北京菜擅长烹制（ ）为原料的菜肴。

A.

山珍

B.

海味

C.

羊肉

D.

猪肉

标准答案 :

CD

32

上海菜的特点

A.

汤卤醇厚

B.

咸淡适口

C.

保持原味

标准答案 :

ABC

33

下列不属于川菜的代表菜的是

A.

红煨鱼翅

B.

宫爆鸡丁

C.

鱼香肉丝

D.

板栗烧菜心

标准答案 :

AD

34

下列属于孔府菜的是

A.

诗礼银杏

B.

八仙过海：鲁菜

C.

怀抱鲤鱼：鲁菜

D.

一品锅

标准答案 :

ABCD

35

下列属于官府菜的有

A.

孔府菜

B.

红楼菜

C.

随园菜

D.

谭家菜

标准答案 :

ABCD

36

浙菜以（ ）三种地方风味组成。

A.

杭州

B.

宁波

C.

温州

D.

绍兴

标准答案 :

ABD

37

下列属于浙江风味的有

A.

猫耳朵

B.

莲芳千张包子

C.

蟹黄汤包

D.

太后饼

标准答案 :

AB

38

下列属于粤菜的是

A.

龙虎斗

B.

烧乳猪

C.

龙井虾仁

D.

佛跳墙

标准答案 :

AB

39

（ ）一起被天津人称为“风味三宝”。

A.

艾窝窝

B.

耳朵眼炸糕

C.

狗不理包子

D.

十八街麻花

标准答案 :

BCD

40

下列属于鲁菜的代表菜的是

A.

宫爆鸡丁

B.

怪味鸡

C.

糖醋鲤鱼

D.

炸蛎黄

标准答案 :

CD

XXXX年XX月XXX自学考试社会助学课程综合测验

08432-饮食风俗-综测

(课程代码08432)

助学机构（代码）： 专业：

考试形式：闭卷■、开卷□

考试时间：120分钟

考生姓名： 准考证号： 身份证号：

题序 一 二 总分

得分

评卷人

卷面总分 : 100 及格分数 : 60

一、单选题 （本大题共42小题，每小题2分，共84分）

1

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A.

极其讲究富贵和滋补

B.

注重原料选择和搭配

C.

讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D.

注重筵席

标准答案 :

A

2

号称“宁可一日无食，不可一日无茶”的少数民族是

A.

朝鲜族

B.

土家族

C.

蒙古族

D.

壮族

标准答案 :

C

3

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A.

皖菜

B.

沪菜

C.

京菜

D.

豫菜

标准答案 :

A

4

“三朝回门”的日子指新婚

A.

第三天

B.

第三周

C.

第三月

D.

第三年

标准答案 :

A

5

（ ）族不吃鱼类。

A.

满族

B.

回族

C.

蒙古族

D.

藏族

标准答案 :

D

6

在古代被称作“寒具”的食物是

A.

麻花

B.

青团

C.

麻糖

D.

馓子

标准答案 :

D

7

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A. 清

B. 明

C. 宋

D. 元

标准答案 :

C

8

彝族饮食风俗中，彝人喜好

A.

奶

B.

酒

C.

饼

D.

肉

标准答案 :

B

9

我国最早建立的啤酒公司是

A.

百威啤酒

B.

燕京啤酒

C.

青岛啤酒

D.

哈尔滨啤酒

标准答案 :

D

10

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

B

11

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是 （ ）

A. 《皇帝内经》

B. 《千金要方》

C. 《饮膳正要》

D. 《本草纲目》

标准答案 :

A

12

与古代民间食蛋以促孕的习俗有关的传说是

A.

简狄吞燕卵而生契

B.

杀鸡取卵

C.

山海经卵民国

D.

伏羲八卦

标准答案 :

A

13

禁忌吃饭时端着碗站在别人背后的民族是

A.

蒙古族

B.

土家族

C.

满族

D.

哈萨克族

标准答案 :

B

14

与腊八粥起源有关的人物是

A.

释迦牟尼

B.

观世音菩萨

C.

玉皇大帝

D.

地藏菩萨

标准答案 :

A

15

满族最重要的调味品是

A.

大酱

B.

豆瓣酱

C.

诸侯酱

D.

酸辣酱

标准答案 :

A

16

以萝卜、春饼、生蔬为主的立春日的特别食物叫

A.

春盘

B.

春卷

C.

春节

D.

春晓

标准答案 :

A

17

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 :

A

18

每年三月三，江南各地都有的习俗是

A.

椿芽煮鸡蛋

B.

荠菜煮鸡蛋

C.

桂叶煮鸡蛋

D.

花椒煮鸡蛋

标准答案 :

B

19

提倡汉族佛教吃素风气的皇帝是

A.

梁武帝

B.

唐太宗

C.

秦始皇

D.

汉武帝

标准答案 :

A

20

（ ）族嗜食白煮猪肉

A. 满族

B. 藏族

C. 朝鲜族

D. 回族

标准答案 :

A

21

湖北黄梅五祖寺的素食中具有养心益肾、补脾健胃功效的是

A.

诗书银杏

B.

鼎湖上素

C.

开水白菜

D.

白莲汤

标准答案 :

D

22

“夫礼之处，始诸饮食”这句与祭礼有关的话语出自

A.

《礼记·礼运》

B.

《史记》

C.

《道德经》

D.

《楚辞》

标准答案 :

A

23

下列不属于湘菜的是

A. 红烧全狗

B. 红煨鱼翅

C. 麻辣子鸡

D. 七星丸

标准答案 :

D

24

擅长制作蜜制品的少数民族是（ ）

A. 满族

B. 蒙古族

C. 回族

D. 藏族

标准答案 :

A

25

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A.

临安

B.

广州

C.

开封

D.

长安

标准答案 :

A

26

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 :

D

27

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 :

A

28

我国饮早茶的风气最盛的地方是

A.

重庆

B.

哈尔滨

C.

武汉

D.

广州

标准答案 :

D

29

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

A

30

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 :

C

31

四川部分地区的藏族经常食用的“人参果”也叫

A.

幸福果

B.

旺果

C.

足玛

D.

椰果

标准答案 :

C

32

食物出于某种主观原因而不能食用的行为叫

A.

禁食

B.

饮食禁忌

C.

食物崇拜

D.

忌口

标准答案 :

D

33

僧人有“过午不食”的戒律，但病号可以午后加一餐，这叫

A.

营养餐

B.

药食

C.

僧食

D.

晚食

标准答案 :

B

34

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A. 杭州菜

B. 宁波菜

C. 绍兴菜

D. 福州菜

标准答案 :

A

35

与南方过春节吃年糕的习俗有关的人物是

A.

苏东坡

B.

易牙

C.

伍子胥

D.

詹王

标准答案 :

C

36

由于社会环境不同而形成的习尚被称作

A.

风

B.

俗

C.

风俗

D.

民俗

标准答案 :

C

37

我国最早的食疗专论是

A.

《随园食单》

B.

《食疗本草》

C.

《千金要方》

D.

《备急千金要方》

标准答案 :

D

38

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A. 朝鲜族

B. 满族

C. 土家族

D. 维吾尔族

标准答案 :

A

39

清明时节江南一带必须吃的食物是

A.

米粑

B.

青团

C.

麻元

D.

元宵

标准答案 :

B

40

我国最早的独味素宴是

A.

凌虚宴

B.

文会宴

C.

菌菇宴

D.

鹿鸣宴

标准答案 :

A

41

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A. 蒙古族

B. 傣族

C. 回族

D. 壮族

标准答案 :

A

42

我国畲族男女婚恋的媒介物是

A.

装心饭

B.

八宝饭

C.

社饭

D.

定情饭

标准答案 :

A

二、判断题 （本大题共8小题，每小题2分，共16分）

43

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 :

正确

44

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 :

正确

45

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 :

错误

46

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 :

正确

47

从生食向熟食的转换是人与动物相区别的标志之一，是人发展史上一个重要的里程碑

标准答案 :

正确

48

五滋指：香、松、软、肥、淡

标准答案 :

错误

49

《吕氏春秋 本味篇》是我国最早的一篇烹饪理论文章

标准答案 :

正确

50

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 :

正确

1

绍兴当地在婚宴上常用的酒是

A.

二锅头

B.

玉冰烧

C.

即墨老酒

D.

花雕酒

标准答案 : D

2

食物出于某种主观原因而不能食用的行为叫

A.

禁食

B.

饮食禁忌

C.

食物崇拜

D.

忌口

标准答案 : D

3

在我国南朝时期,春节相互拜贺、宴饮时享用的食物有

A.

椒柏酒

B.

桃汤

C.

屠苏酒

D.

胶牙炀

E.

馓子

标准答案 : ACE

4

由于社会环境不同而形成的习尚被称作

A.

风

B.

俗

C.

风俗

D.

民俗

标准答案 : C

5

游牧民族结婚聘礼中最受欢迎的食物原材料是

A.

鸡

B.

马

C.

牛

D.

羊

标准答案 : D

6

古尔邦节又被称为

A.

宰牲节

B.

万圣节

C.

忠孝节

D.

椎牛节

E.

开斋节

标准答案 : ADE

7

盖碗茶的组成部分有

A.

茶壶

B.

托盘

C.

茶碗

D.

茶盖

E.

茶匙

标准答案 : BCD

8

传统婚礼中，迎亲的第二日被称为梅酌，是因为宾客来贺，主人家须奉上的酒里放有

A.

梅花

B.

梅叶

C.

青梅

D.

梅干

标准答案 : C

9

与古代民间食蛋以促孕的习俗有关的传说是

A.

简狄吞燕卵而生契

B.

杀鸡取卵

C.

山海经卵民国

D.

伏羲八卦

标准答案 : A

10

《本草纲目》记载常饮菊花酒的功效有

A.

强筋壮骨

B.

治头风

C.

令头不白

D.

明耳目

E.

令人好颜色不老

标准答案 : BCDE

11

原产于美洲，明朝时传入我国后广泛种植的食材有

A.

洋葱

B.

玉米

C.

黄瓜

D.

甘薯

E.

马铃薯

标准答案 : BDE

12

旧时浙江绍兴一带，为告知左邻右舍小孩顺利出生，家人需送给邻居煮熟的

A.

鸡蛋面

B.

甜面条

C.

咸面条

D.

蔬菜面

标准答案 : B

13

以萝卜、春饼、生蔬为主的立春日的特别食物叫

A.

春盘

B.

春卷

C.

春节

D.

春晓

标准答案 : A

14

岁时节日

标准答案 : 略

15

罗汉斋

标准答案 : 罗汉斋是一道著名的素菜，由十八种食材烹制而成，寓意十八罗汉。

16

辟谷

标准答案 : 辟谷是一种修炼方法，指通过禁食、冥想和锻炼来净化身心，提高身体健康和精神境界。

17

五色糯米饭

标准答案 : 五色糯米饭是一道传统节日食品，由五种颜色的糯米饭拼成，寓意五谷丰登、五福临门。

18

“三叠水”宴席

标准答案 : “三叠水”宴席是一种传统宴席形式，指在宴席上分三次上菜，每次上菜都要有汤水菜品。

19

与南方过春节吃年糕的习俗有关的人物是

A.

苏东坡

B.

易牙

C.

伍子胥

D.

詹王

标准答案 : C

20

每年三月三，江南各地都有的习俗是

A.

椿芽煮鸡蛋

B.

荠菜煮鸡蛋

C.

桂叶煮鸡蛋

D.

花椒煮鸡蛋

标准答案 : B

21

简述中华饮食风俗的社会功能。

标准答案 : 中华饮食风俗具有多种社会功能。它能够促进人际交往和社会和谐，增进亲情和友谊。同时，饮食风俗也能够传承文化传统和民族特色，丰富人们的精神生活。

22

简述传统婚礼中“六礼”的具体内容。

标准答案 : 传统婚礼中“六礼”的具体内容包括：纳采、问名、纳吉、纳征、请期和亲迎。纳采指男方向女方提出结婚意愿；问名指男方询问女方姓名和生辰八字；纳吉指男方选择吉日；纳征指男方向女方赠送聘礼；请期指男方确定婚期；亲迎指男方迎接新娘。

23

简述龙井为何被称“五名合一”。

标准答案 : 龙井茶被称为“五名合一”，是因为它集龙井茶的五大特点于一身：色绿、香郁、味甘、形美、叶底嫩。这五大特点使龙井茶成为中国茶中的佼佼者。

24

简述南疆维吾尔族制作香茶的过程。

标准答案 : 南疆维吾尔族制作香茶的过程包括以下步骤：首先将茶叶放入茶壶中，加入适量的开水浸泡；然后加入适量的牛奶或羊奶，再加入适量的盐和白糖；最后搅拌均匀即可。

25

寒食节禁止生火，吃冷饭，是为了纪念

A.

伍子胥

B.

李斯

C.

介之推

D.

房玄龄

标准答案 : C

26

在古代被称作“寒具”的食物是

A.

麻花

B.

青团

C.

麻糖

D.

馓子

标准答案 : D

27

简述宴席摆菜的具体要求。

标准答案 : 宴席摆菜的具体要求包括：菜品要新颖美观、色香味俱佳；摆放要整齐划一、错落有致；菜品数量要适中，不宜过多或过少；菜品搭配要合理，荤素搭配、口味搭配要恰当。此外，还应注意宴席礼仪和文化习俗。

28

谈谈你对伊斯兰教《古兰经》中“合法而佳美的食物”的理解并举例说明。

标准答案 : 略

29

请列举3种我国不同地区或民族的传统生育食俗中有关鸡或鸡蛋的食俗，并说明其具体的营养功效。

标准答案 : 略

30

与腊八粥起源有关的人物是

A.

释迦牟尼

B.

观世音菩萨

C.

玉皇大帝

D.

地藏菩萨

标准答案 : A

31

提倡汉族佛教吃素风气的皇帝是

A.

梁武帝

B.

唐太宗

C.

秦始皇

D.

汉武帝

标准答案 : A

32

湖北黄梅五祖寺的素食中具有养心益肾、补脾健胃功效的是

A.

诗书银杏

B.

鼎湖上素

C.

开水白菜

D.

白莲汤

标准答案 : D

33

僧人有“过午不食”的戒律，但病号可以午后加一餐，这叫

A.

营养餐

B.

药食

C.

僧食

D.

晚食

标准答案 : B

34

号称“宁可一日无食，不可一日无茶”的少数民族是

A.

朝鲜族

B.

土家族

C.

蒙古族

D.

壮族

标准答案 : C

35

满族人唯一不吃的动物是

A.

牛肉

B.

狗肉

C.

羊肉

D.

鹅肉

标准答案 : B

36

雪顿节中的“雪”在藏语中代表

A.

酸奶

B.

酥油

C.

牛奶

D.

羊奶

标准答案 : A

37

被回族称为“八宝茶”的是

A.

酥油茶

B.

刮碗子茶

C.

咸奶茶

D.

盖碗茶

标准答案 : B

38

饮食上奉行“只吃朝天长，不吃背朝天”的教派是

A.

基督教

B.

伊斯兰教

C.

大乘佛教

D.

藏传佛教

标准答案 : C

39

满族最重要的调味品是

A.

大酱

B.

豆瓣酱

C.

诸侯酱

D.

酸辣酱

标准答案 : A

40

朝鲜族日常生活中喜欢喝的汤是

A.

泡菜汤

B.

洋葱汤

C.

罗宋汤

D.

大酱汤

标准答案 : D

41

四川部分地区的藏族经常食用的“人参果”也叫

A.

幸福果

B.

旺果

C.

足玛

D.

椰果

标准答案 : C

42

彝族饮食风俗中，彝人喜好

A.

奶

B.

酒

C.

饼

D.

肉

标准答案 : B

43

每年举行一次“丰收祭”来庆祝一年的劳动收获的民族是

A.

裕固族

B.

蒙古族

C.

高山族

D.

藏族

标准答案 : C

44

“夫礼之处，始诸饮食”这句与祭礼有关的话语出自

A.

《礼记·礼运》

B.

《史记》

C.

《道德经》

D.

《楚辞》

标准答案 : A

45

“一日三餐”的饮食餐制起源于

A.

秦朝

B.

汉朝

C.

唐朝

D.

宋朝

标准答案 : B

46

中国餐制习俗初步形成的时期是

A.

隋唐

B.

先秦

C.

汉朝

D.

元朝

标准答案 : B

47

被认为是现今所知最为古老的一种进食具是

A.

筷子

B.

刀叉

C.

骨匕

D.

骨针

标准答案 : C

48

我国饮早茶的风气最盛的地方是

A.

重庆

B.

哈尔滨

C.

武汉

D.

广州

标准答案 : D

49

我国最早的独味素宴是

A.

凌虚宴

B.

文会宴

C.

菌菇宴

D.

鹿鸣宴

标准答案 : A

50

我国古代宴席中与扬州关系最为密切的是

A.

曲江宴

B.

质孙宴

C.

满汉全席

D.

全羊席

标准答案 : C

51

禁忌吃饭时端着碗站在别人背后的民族是

A.

蒙古族

B.

土家族

C.

满族

D.

哈萨克族

标准答案 : B

52

我国最早建立的啤酒公司是

A.

百威啤酒

B.

燕京啤酒

C.

青岛啤酒

D.

哈尔滨啤酒

标准答案 : D

53

传统素菜的流派有

A.

寺院素菜

B.

宫廷素菜

C.

普陀素菜

D.

长春素菜

E.

民间素菜

标准答案 : ABE

54

侗家菜中酸味菜的特色有

A.

用料范围广

B.

以蔬菜为原料

C.

色泽红亮

D.

腌制方法巧

E.

保存时间长

标准答案 : ADE

55

在古代作为“坐具”使用的用具有

A.

案

B.

筵

C.

席

D.

帷

E.

簋

标准答案 : BC

56

摆菜的基本要求有

A.

追求自然

B.

讲究造型艺术

C.

注意礼貌

D.

尊重主宾

E.

方便食用

标准答案 : BCDE

57

西餐业的引入对中国餐饮业的影响有

A.

消费观念的变化

B.

生活方式的改变

C.

管理理念的不断深化

D.

厨房间的设置趋向科学合理

E.

更加注重人才的培养

标准答案 : ABCDE

58

巧芽汤

标准答案 : 乞巧节前的七月初一将谷物浸泡在水中发芽，七夕这天，剪芽做汤，儿童喜食。

59

三净肉

标准答案 : 早期佛教传入中国，其戒律中并没有不许吃肉这一条，允许吃“三净肉”，即不自己杀生、不叫他人杀生或未亲眼看见杀生的肉。

60

鼎湖上素

标准答案 : 又称鼎湖罗汉斋，用三菇、六耳等原料经蒸、炒、爆、焯而成。相传位于广州西门惠爱路的西园酒家，过去敬奉佛寺名菜罗汉斋，其烹制方式经庆云大师改进后定名为鼎 湖上素，其特点是色彩典雅、层次分明、鲜嫩滑爽、清香适口。

61

饽饽

标准答案 : 满族主食的统称，是北方方言，指馒头、包子、黄米团等北方面点，历史悠久，清代即为宫廷食品，样式品种多样，因季节不同做法各异

62

抓饭

标准答案 : 维吾尔族传统美食，称之为“帕罗”，意为用蔬菜、水果和肉类做成的甜味饭，是节日和待客必不可少的食品

63

简述中西方饮食习惯的区别。

标准答案 : (1)中国人主副食分明，西方人无主副食之分; (2)中国人喜食蔬菜水果，西方喜欢动物食品: (3)中国人喜食豆制品，西方人喜食奶制品;

64

简述土家族土腊肉的制作方法。

标准答案 : 略

65

简述孔子的饮食观念。

标准答案 : 略

66

简述四川人饮用盖碗茶的工序。

标准答案 : 略

67

简述中餐宴会上菜的一般顺序。

标准答案 : 略

68

论述中国岁时节日食俗的文化特征。

标准答案 : 略

69

试述中国饮食文化的基本特征并举例说明。

标准答案 : 略

70

我国畲族男女婚恋的媒介物是

A.

装心饭

B.

八宝饭

C.

社饭

D.

定情饭

标准答案 : A

71

拉祜族的习俗中结婚必须有

A.

酒

B.

筵席

C.

茶叶

D.

宴会

标准答案 : C

72

“三朝回门”的日子指新婚

A.

第三天

B.

第三周

C.

第三月

D.

第三年

标准答案 : A

73

为庆贺新生儿诞生而举办的“三朝宴”上最主要的角色是

A.

爷爷

B.

奶奶

C.

外公

D.

外婆

标准答案 : D

74

清明时节江南一带必须吃的食物是

A.

米粑

B.

青团

C.

麻元

D.

元宵

标准答案 : B

1

糌粑

标准答案 :

藏族的传统和代表性食品，是青稞炒熟后磨成面；用茶和后手食，若调以奶茶、酥油、奶渣、糖等则更香甜可口。藏族谑称为本民族的“方便面”。

2

果腹层

标准答案 :

中国历史上饮食文化的社会基础层次，由社会广大最底层民众构成，是反映民族食生活基本水平的社会层次。该层次的食生活基本水准经常在“果腹线”上下波动。

3

《茶经》

标准答案 :

中国历史上第一部茶学专著，成书于758年，全书分上、中、下三卷，七千余字，著者陆羽。《茶经》是中国茶文化成熟的标志，体现了系统的茶学思想和完备的茶道程序，对中国和世界饮茶风气与茶学发展影响重大深远。

4

饮食文化层

标准答案 :

中国饮食史上，由于人们的经济、政治、文化地位的不同，而自然形成的饮食生活的不同社会层次。

5

孔孟食道的内容与意义是什么？

标准答案 :

孔孟食道是中国传统饮食文化的四大基础理论之一，形成于先秦时期。首先是孔子和孟子饮食观点、思想、理论及其食生活实践所体现的基本风格与原则性倾向，即孔子的“二不厌、三适度、十不食”和孟子的食志—食功—食德。孔孟食道同时是孔、孟二人对其先优秀饮食文化传统和其时饮食文化优秀成果的总结，它同时春秋战国时代社会的主体食文化思想观念，而且是其后二千余年中华民族饮食文化的主体思想与观念。

6

饮食养生

标准答案 :

中国传统饮食文化的四大基础理论之一，形成于先秦时期。饮食养生是食医合一理论与实践长期发展的结果，是旨在通过特定意义的饮食调理达健康长寿目的的理论和实践。其思想体现在《神农本草经》、《黄帝内经·素问》等本草学文著中。

7

杜康

标准答案 :

中国古史传说时代的酿酒发明家，应当是女性

8

食疗与饮食养生的区别如何？

标准答案 :

食疗是针对目标进食者的已发疾病，以特选食料的计划进食为手段的医治行为；饮食养生则是旨在通过特定意义的饮食调理达到健康长寿目的的理论与实践。二者形似而实异，原则和目的均不同。但两者都源于“食医合一”的理论与实践，基础都是科学合理的进食。

9

如何理解中国古代文献中“羊大为美”的意义？

标准答案 :

《说文解字》段玉裁注：“膳之言，善也。羊者，祥也。故美从羊。”“羊大则肥美”。羊在古代是黄河流域先民最主要的肉源；羊的行走、产乳、繁殖、增肥加重诸特点为一切人所需要依赖，是最重要的财富与食料；是最普泛的一般等价物；祭祀和会盟时最重要的牺牲；人际交往中的最重要礼物。

10

怎样理解“民以食为天”一语的意义？

标准答案 :

“民以食为天”思想贯穿于先秦元典中，《史记》有准确文录。它表明：中国人很早就注意到饮食的重要意义，表明历代国家政权与政府都高度重视民食是社会安定的基本物质保证，同时也意味着“民艰于食”始终是一个中国历史上基本国情。

11

饮食养生

标准答案 :

中国传统饮食文化的四大基础理论之一，形成于先秦时期。饮食养生是食医合一理论与实践长期发展的结果，是旨在通过特定意义的饮食调理达健康长寿目的的理论和实践。其思想体现在《神农本草经》、《黄帝内经·素问》等本草学文著中。

12

克依姆奇

标准答案 :

朝鲜语“泡菜”，是朝鲜族最具民族特征、最富影响力的食品。

13

迄止19世纪时，中国饮食文化的区域类别怎样？

标准答案 :

迄止19世纪时，中国饮食文化的区域特征如下：在今中华人民共和国版图内是东北地区饮食文化圈、京津地区饮食文化圈、黄河下游地区饮食文化圈、黄河中游地区饮食文化圈、长江下游地区饮食文化圈、长江中游地区饮食文化圈、东南地区饮食文化圈、西南地区饮食文化圈、青藏高原地区饮食文化圈、西北地区饮食文化圈、中北地区饮食文化圈和素食文化圈等12个相对独立又彼此紧密相连的子文化区位并存的民族饮食文化区域形态。

14

中华饮食文化圈

标准答案 :

以历史上中国版图为传播中心，以相邻或相近受中华饮食文化影响较深、彼此关系紧密的广大周边地区连接而成的饮食文化地域空间的历史存在。

15

酒道

标准答案 :

中国酒道源于上古时代形成的酒礼，体现敬、欢、宜的精神，根本要求是“中和”，即孔子所说的“惟酒无量，不及乱。”

16

怎样认识“七夕”节庆重新热起的现象？

标准答案 :

七夕节，又名七夕、乞巧节等，本源于牛郎织女神话传说故事，相传农历七月七日夜牛郎织女在天河相会，民间有妇女乞求智巧之事，故名。七夕节的主要饮食活动是在农历七月初七日晚，家家陈瓜果食品，焚香于庭以祭祀牵牛、织女二星。相当长时间以来，七夕节在大陆地区已经被人们淡忘。但近年来由台北等一些城市酒店业的率导“中国情人节”的营销活动，使这一中华传统节日又得以焕发新的生机，七夕节已经开始再次被炎黄子孙所心仪，开始重新回到民族大众（首先是青年群体）的现实生活中来。

17

面食可分为（）三大流派。

A. 京式

B. 广式

C. 苏式

D. 川式

标准答案 : ABC

18

下列属于北京风味的是

A. 都一处烧卖

B. 艾窝窝

C. 肠粉

D. 豆面糕

标准答案 : ABD

19

闽菜起源于闽侯县，由（ ）三个地方菜构成。

A. 福州

B. 泉州

C. 闽南

D. 闽西

标准答案 : ACD

20

下列说法正确的是

A. 唐代已能用发酵技术制作馒头

B. 唐代出现“点心”的名称

C. 早在 3000 年前，中国人已学会制作面食

D. 面食可分为南、北两大风味

标准答案 : BCD

21

饮食文化

标准答案 :

食物原料开发利用，食品制作和饮食消费过程中的技术，科学艺术以及饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活方式过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。

22

袁枚

标准答案 :

中国古代食学的集大成者，有“食圣”之誉。所著《随园食单》是中国古代食学著作的典范。

23

食医合一

标准答案 :

中国传统饮食文化四大基础理论形成最早的理论内容。其标志是《神农本草经》、《黄帝内经·素问》。

24

果腹线

标准答案 :

在自给自足自然经济条件下，生产（一般表现为简单再生产）和延续劳动力所必须量质食物的社会性极限标准。

25

下列不属于江苏风味的是

A. 过桥米线

B. 蟹黄汤包

C. 鸽蛋圆子

D. 黄桥烧饼

标准答案 : AC

26

下列属于粤菜的是

A. 龙虎斗

B. 烧乳猪

C. 龙井虾仁

D. 佛跳墙：闽菜

标准答案 : AB

27

鄂菜由（ ）地方菜组成。

A. 武汉

B. 宜昌

C. 荆州

D. 黄州

标准答案 : ACD

28

上海菜的特点

A. 汤卤醇厚

B. 咸淡适口

C. 保持原味

D. 制作精细

标准答案 : ABC

29

查干伊德

标准答案 :

蒙语“白食”，鲜奶、酸奶、奶酒、奶茶、奶干、奶酪、奶豆腐、奶皮子、奶点心等各种奶品。

30

满汉全席

标准答案 :

中国清代光绪初期形成的官场筵式，又称满汉大席或满汉酒席，是康熙年间满席－汉席、道光时期满汉席的承续发展。其基本特征是燕翅等海珍与烧烤菜肴的组合。

31

饮食文化

标准答案 :

食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术，以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总合。

32

中国传统酒人文化品位界定的原则是什么？

标准答案 :

中国传统酒人是指历史上的文化酒人，即有学养的酒文化人。界定的原则是：依照酒德、饮行、风藻的高低，分为雅清、俗浊、恶污三大等级九种类型。

33

如何理解中国饮食史上“文化创造线”的意义？

标准答案 :

文化创造线位于果腹线之上，即居于果腹层与小康层的分界线与果腹线之间。所谓“饮食文化创造线”，应当理解为是位于果腹线之上的相对稳定的饮食生活社会性标准。只有长期相对稳定地超出果腹性纯生理活动线之上的饮食生活社会性水准，才能使文化创造具有充分保证。

34

关于京菜的说法正确的是

A. 取料广泛，烹调方法独具一格

B. 口味以脆、酥、香、鲜为特色

C. 注重本色，以质取胜

D. 咸淡适口，保持原味

标准答案 : AB

35

下列不属于川菜的代表菜的是

A. 红煨鱼翅

B. 麻辣子鸡

C. 红烧全狗

D. 板栗烧菜心

标准答案 : ABCD

36

下列不属于川菜的代表菜的是

A. 三套鸭

B. 宫爆鸡丁

C. 鱼香肉丝

D. 叫花鸡

标准答案 : AD

37

湘菜主要由（ ）三地风味组成。

A. 湘江流域

B. 湘西山区

C. 洞庭湖区

D. 黄河流域

标准答案 : ABC

38

饮食民俗

标准答案 :

是指人们在筛选食物原料、加工、烹制和食用食物的过程中，即民族食事活动中所积久形成并传承不息的风俗习惯，也称饮食风俗、食俗。

39

酒圣

标准答案 :

中国历史上传统酒文化人中的上上品，他们凭借酒力实现了情感、思想的超越发展和超常的文化创造，李白等人是典型代表。

40

试述中国筷子的功能与文化意义？

标准答案 :

筷子的功能主要有两大类：一、物理功能：依人的意愿对各种食料进行恰如其分的夹、拨、挑、拌、运等20余种灵巧的目的性动作；是人大脑智力指挥下手技能的延长与升华。此外，筷子还可以被人作为工具发挥食事之外的许多功用。二、生理功能：测定表明，筷子的使用可以牵动手指、手腕、手臂直至肩膀等的30多处关节和50多处肌肉，由此牵动的神经组织多达万余条。因此，长期以筷子助食对手的灵活性训练和智力的发展具有重要意义。西方学者认为，筷子是人类手指的延伸，也是中国青少年智力发展的重要原因之一。“中国以筷子取代餐桌上的刀、叉，反映了学者以文化英雄的优势胜过了武士。”中华民族用筷子的历史长达六千年之久，筷子文化是中华民族重要的文化传统，对民族心理、思维方式、文化习俗的形成、维系、发展均有重要意义。

41

《茶经》

标准答案 :

是中国乃至世界现存最早、最完整、最全面介绍茶的第一部专著，被誉为“茶叶百科全书”，由中国茶道的奠基人陆羽所著。

42

六礼

标准答案 :

从议婚至完婚过程中的六种礼节，纳采，问名，纳吉，纳征，告期和亲迎

43

茶德

标准答案 :

中国儒学传统君子完美人格修养对茶的比德思想，是传统茶人对茶与茶事的道德和哲学认识的升华，主要理解为：诚、清、真——“茶德三昧”，即：诚—诚厚、诚明、诚信、诚敬；清—清真、清俭、清正、清明；真—真情、真性、悟真、归真。

44

试论中餐公宴进食方式改革的出路与意义

标准答案 :

中餐公宴传统人手一筷到底制的进食方式一直处于越来越强烈的责难声中，它的不文明和不卫生已经是人所共知的事实。但是，碍于传统势力，改革的呼声虽高，实践的效果却并不明显。重要原因之一是改革的出路不明确。在公筷轮流制、小姐分食制、分餐合食制等方式一一被检验出局之后，我们认为“双筷制”是最具可行意义的选择，其意义是：1、中国人用筷助食的6000年文明不能中断； 2、中国烹饪的艺术性和中餐公宴的和合性得以保全； 3、筷子文化得以提升； 4、宴享场合的文化品位与气氛更加突显； 5、“一筷制”的弊端尽除。因此，可以说：用“双筷制”——每个人用两双筷子吃饭，取代“一筷制”——人手一筷到底制的中餐公宴进食方式不仅是保留而且还是更好张扬中华民族筷子文化的最佳可行选择。

45

饮食文化圈

标准答案 :

是由于地域（最主要的）、民族、风俗、信仰等原因，历史地形成的具独特风格的饮食文化区位。

46

“满汉全席”的相对稳定模式和不可或缺的品种是什么？

标准答案 :

“满汉全席”的相对稳定模式是指燕翅加烧烤的基本格局。不可或缺的品种是指烤猪、烤鸭、烤排子和燕窝、鱼翅、海参等所谓“海八珍”类肴品。

47

普劳

标准答案 :

又作“朴劳”，我国新疆维吾尔等民族的风味名食，汉语名为“羊肉抓饭”

48

孔孟食道

标准答案 :

中国传统饮食文化的四大基础理论之一，形成于先秦时期。首先是孔子和孟子饮食观点、思想、理论及其食生活实践所体现的基本风格与原则性倾向，即孔子的“二不厌、三适度、十不食”和孟子的食志—食功—食德。

49

小康层

标准答案 :

中国历史上的一种饮食文化社会性层次，位于果腹层与富家层之间，大体上由城镇中的一般市民、农村中中小地主、下级胥吏，以及经济、政治地位相应的其他民众所组成。

50

试论中国历史上庶民大众饮食思想的类型及其社会意义

标准答案 :

主要类型有：果腹知足、备荒防饥、节俭持家、安贫自慰、“不干不净吃了没病”等。庶民大众的这些思想，首先是他们因循长久、无法改变的饮食生活现实所决定的。它们反映的既是历史上社会食生产力发展水平的必然，也是历史上庶民大众食生活物质条件的自然。其次，这些思想同时是庶民大众维系艰难食生活的理念支撑和思想武器，他们既无法改变命运，就只好以尽可能积极的心态接受生活现实。

51

我国最早的食疗专论是

A. 《随园食单》

B. 《食疗本草》

C. 《千金要方》

D. 《备急千金要方》

标准答案 : D

52

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A. 清

B. 明

C. 宋

D. 元

标准答案 : C

53

下列不属于淮扬菜的是

A. 叫花鸡

B. 虾仁锅巴

C. 炸蛎黄

D. 三套鸭

标准答案 : C

54

试论中国饮食文化层次性结构理论的内容和方法论意义

标准答案 :

中国饮食文化层次性结构理论的基本内容是：第一层“果腹层”，在象征整个民族群体的图形中所占比例大约是87%；由“果腹层”和“小康层”的2/3合成的下层社会约占全民族人口的90%；“小康层”、“富家层”约分别占7%、4%；“贵族层”和“宫廷层”合计约占2%，后者实际比例当在千分之三左右。中层社会与上层社会食者群占全民族人口的比例大约分别是4.5%、5.5%。这与中国封建制时代社会财富实行集权分配、等级消费以及中层社会经济地位极不稳定的史实基本一致。饮食文化的五个层次是一个有机的统一体，它们之间的关系大致可以归纳为以下五点：

1）第一层次的存在，是其他四个层次存在的前提，而且是以第一层次食者群的无限广大和经常波动于果腹线上下为条件。

2）层次越高，食者群越小。

3）一般说来，一个食者的社会经济、政治地位越高，他也就可能处在相应的较高层次上。

4）一般说来，层次的高低，也就是饮食文化发展系列上的高低，愈高的层次，则愈能更多地反映饮食文化的文化特征。

5）各层次间交互影响，高层次的辐射作用要大于低层次对高层次的影响。

方法论意义主要是：是正确认识历史上中国饮食文化事象、规律、性质、原因的重要方法，这一方法对民族饮食文化的现实认识也是具有启示意义的。同时，这一方法也适用于一切历史文化领域。

55

我国历史上一篇烹饪理论文章是

A. 《吕氏春秋 本味篇》

B. 《食珍录》

C. 《随园食单》

D. 《千金要方》

标准答案 : A

56

下列不属于湘菜的是

A. 红烧全狗

B. 红煨鱼翅

C. 麻辣子鸡

D. 七星丸

标准答案 : D

57

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A. 临安

B. 广州

C. 开封

D. 长安

标准答案 : A

58

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A. 天津

B. 北京

C. 山东

D. 陕西

标准答案 : B

59

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A. 朝鲜族

B. 满族

C. 土家族

D. 维吾尔族

标准答案 : A

60

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A. 谭家菜

B. 孔府菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 : B

61

擅长制作蜜制品的少数民族是（ ）

A. 满族

B. 蒙古族

C. 回族

D. 藏族

标准答案 : A

62

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A. 蒙古族

B. 傣族

C. 回族

D. 壮族

标准答案 : A

63

（ ）族嗜食白煮猪肉

A. 满族

B. 藏族

C. 朝鲜族

D. 回族

标准答案 : A

64

构成中国菜的主要部分是 （ ）

A. 素菜

B. 地方风味菜

C. 宫廷菜

D. 少数民族菜

标准答案 : B

65

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是 （ ）

A. 《皇帝内经》

B. 《千金要方》

C. 《饮膳正要》

D. 《本草纲目》

标准答案 : A

66

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A. 鲁菜

B. 川菜

C. 淮扬菜

D. 粤菜

标准答案 : A

67

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A. 皖菜

B. 沪菜

C. 京菜

D. 豫菜

标准答案 : A

68

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A. 川菜

B. 浙菜

C. 粤菜

D. 淮扬菜

标准答案 : B

69

宫廷菜北味以长安、洛阳、开封、北京（ ）代表。

A. 天津

B. 大同

C. 沈阳

D. 杭州

标准答案 : C

70

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A. 孔府菜

B. 谭家菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 : A

71

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A. 浙菜

B. 湘菜

C. 川菜

D. 粤菜

标准答案 : B

72

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A. 川菜

B. 徽菜

C. 浙菜

D. 鲁菜

标准答案 : D

73

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A. 杭州菜

B. 宁波菜

C. 绍兴菜

D. 福州菜

标准答案 : A

74

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A. 极其讲究富贵和滋补

B. 注重原料选择和搭配

C. 讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D. 注重筵席

标准答案 : A

75

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A. 孔府菜

B. 谭家菜

C. 随园菜

D. 红楼菜

标准答案 : C

76

（ ）族不吃鱼类。

A. 满族

B. 回族

C. 蒙古族

D. 藏族

标准答案 : D

77

下列属于“藏北三珍”的是

A. 冬虫夏草炖血鸡

B. 人参果拌酥油大米饭

C. 马奶酒

D. 蘑菇炖羊肉

标准答案 : ABD

78

下列属于朝鲜族传统菜肴的是

A. 冷面

B. 狗肉火锅

C. 泡菜

D. 生拌鲜鱼片

标准答案 : ABCD

79

下列属于“塞北三珍”的是

A. 羊肉

B. 醍醐

C. 酥油

D. 马奶酒

标准答案 : BCD

80

我国地方菜系形成的物质基础包括

A. 自然环境

B. 历史文化

C. 生活方式

D. 风俗习惯

标准答案 : ACD

81

下列属于孔府菜的是

A. 诗礼银杏

B. 八仙过海：鲁菜

C. 怀抱鲤鱼：鲁菜

D. 一品锅

标准答案 : ABCD

82

中国十大菜系是在八大菜系基础上新增了

A. 京菜

B. 沪菜

C. 湘菜

D. 浙菜

标准答案 : AB

83

鲁菜以（ ）而著称，十分讲究清汤和奶汤的调制

A. 清香

B. 鲜嫩

C. 爽口

D. 味佳

标准答案 : ABD

84

下列属于朝鲜族传统菜肴的是

A. 冷面

B. 狗肉火锅

C. 泡菜

D. 生拌鲜鱼片

标准答案 : ABCD

85

下列属于川菜特征的是

A. 用料广博

B. 调味多样

C. 菜式繁多

D. 适应面广

标准答案 : ABCD

86

下列属于鲁菜的代表菜的是

A. 宫爆鸡丁

B. 怪味鸡

C. 糖醋鲤鱼

D. 炸蛎黄

标准答案 : CD

87

浙菜以（ ）三种地方风味组成。

A. 杭州

B. 宁波

C. 温州

D. 绍兴

标准答案 : ABD

88

北京菜擅长烹制（ ）为原料的菜肴。

A. 山珍

B. 海味

C. 羊肉

D. 猪肉

标准答案 : CD

89

下列属于官府菜的有

A. 孔府菜

B. 红楼菜

C. 随园菜

D. 谭家菜

标准答案 : ABCD

90

下列属于随园菜的是

A. 百玉虾圆

B. 鸡粥

C. 油炸排骨

D. 红烧鲍鱼

标准答案 : AB

91

下列属于满族传统点心的是

A. 萨其马

B. 玉米面

C. 小窝头

D. 打糕

标准答案 : ABD

92

（ ）一起被天津人称为“风味三宝”。

A. 艾窝窝：北京

B. 耳朵眼炸糕

C. 狗不理包子

D. 十八街麻花

标准答案 : BCD

93

（）被称为山西“四大拉面”。

A. 刀削面

B. 刀拨面

C. 拉面

D. 拨鱼儿

标准答案 : ABCD

94

下列属于浙江风味的有

A. 猫耳朵

B. 莲芳千张包子

C. 蟹黄汤包：苏菜

D. 太后饼

标准答案 : AB

95

陆羽

标准答案 :

中国唐代著名的茶文化家和鉴赏家啊，以著世界第一部茶叶专著——《茶经》而闻名于世，对中国和世界茶业发展作出了卓越贡献，被誉为“茶仙”，尊为“茶圣”，祀为“茶神”。

96

“满汉全席”演化的历史阶段性、基本特征与原因是什么？

标准答案 :

满汉全席是清代光绪年间流行的官场筵式模式。但其在清代的发展演变却经历了满席—汉席分立、满汉席、满汉全席三个不同形态的阶段。康熙皇帝为了永固爱新觉罗皇朝政权统治的政治目的，不断强化满族的文化优势地位，于康熙二十三年对宫廷宴事礼制实行“满席—汉席”分立的改革。“满席”名目正式出现，获得了“国宴”的尊贵名分，并且一直严格维系到清帝国的最后岁月。但满席—汉席分立的习尚在朝廷以外的官场维系到道光初年便逐渐被合一的“满汉席”筵式所代替。光绪初期，满汉席又被规模更大的满汉全席筵式所逐渐取代。这既反映了满族饮食文化再造与维系的发生演变历史，也同时表明满、汉民族饮食文化相互影响并最终融汇为中华民族饮食文化整体的必然结局。

97

乌兰伊德

标准答案 :

蒙语“红食”，泛指羊、牛、马、骆驼以及禽兽的肉或肉类食品。

98

简述中国年节文化的基本特征

标准答案 :

（1）多元复合。多元复合首先体现在参加者不仅人数众多，而且涉及到社会各层面。

（2）崇祖好祀。中国人有崇祖好祀的传统，每逢年节，人们特意烹制专门的美味佳肴，以示对祖先神灵的虔诚祭祀。

（3）讲求功利。人们在节日中的饮食活动无不透着趋利避害的功利性。

（4）异乎寻常。古代中国普通居民的饮食水平是相当低下的，节日饮食则相对充裕得多。

（5）区域差异。中国古代民间年节的饮食文化活动还存在着一定的区域差异。

（6）功能显著。传统节日有显著的社会功能，。

99

“五味调和”认识形成的依据是什么？

标准答案 :

“五味调和”原则是中国传统烹调术的根本要求和古代美食审鉴的最高境界。“五味调和”理论至迟距今约3000年左右已初步形成，其认识形成的依据是：

1）认识来源于传统的“和”的思想；2）是烹调经验的历史性总结；3）是人们对和谐味追求的结果；4） “和”思想体现了无止境发展的辩证关系。“五味调和”理论的形成，是先秦时代人们对长期饮食实践的经验总结，是先秦诸子思想——尤其是儒家思想饮食审美意识的反映。

100

简述中国古代“酒人”的基本类型。

标准答案 :

酒人是一切爱酒、嗜酒者的统称。中国传统酒人是指历史上的文化酒人，即有学养的酒文化人。若依酒德、饮行、风藻而论，历代酒人似可粗略区分为雅清、俗浊、恶污三大等级九种类型：上等是“雅”、“清”，即嗜酒为雅事，饮而神志清明，内分为上上品酒圣、上中品酒仙（逸）、上下品酒贤（董）；中等为“俗”、“浊”，即耽于酒而沉俗流、气味平泛庸浊，内分为中上品酒痴、中中品酒颠（狂）、中下品酒荒；下等是“恶”、“污”，即酗酒无行、伤风败德，沉溺于恶秽，内分为下上品酒徒、下中品酒鬼（疯、头、魔头、糟头等）、下下品酒贼。

101

历史上中外饮食文化交流的主要渠道有哪些？

标准答案 :

历史上中外饮食文化交流的渠道有多种，主要有六大类型：一、张骞出使西域为代表的西北陆路丝绸之路上的交流；二、玄奘西行为代表的佛教文化交流中的饮食文化交流；三、贡使与商人为主体的文化与商业性交流中的饮食文化交流；四、郑和下西洋为代表的政府大规模的海上交流；五、传教士对中外饮食文化交流的作用；六、华侨对饮食文化的外传作用。

102

茶人

标准答案 :

有茶文化修养的嗜茶者。

103

茶道与茶艺的关系怎样？

标准答案 :

茶道与茶艺是茶文化的核心。“艺”是指选茶、制茶、用器、烹茶、品茶等艺茶之术与风格；“道”则是指艺茶过程中贯彻的精神、体现的思想。茶艺有名有形，是外在表现形式；茶道一般是看不见、摸不着，只能通过心灵去体会悟识，是精神、道理、本元与本质。有艺无道则空，有道无艺则枯，艺道结合则灵；二者是相辅相成、表里互张的关系。

104

合卺

标准答案 :

中国历史上传统的新婚夫妇洞房中的共饮合欢酒礼，破一匏瓜为二杯，一线连两端，取夫妇一体、同甘共苦之意；现代婚礼中的“交杯酒”是其遗俗。

105

饮食文化创造线

标准答案 :

位于果腹线之上的相对稳定的饮食生活社会性标准。

106

中国饮食文化十美原则的具体内容与意义

标准答案 :

意义可以理解为：“十美风格”审美原则的形成是中华民族饮食文化和历史文明不断进步、中国古代饮食审美思想逐渐趋向丰富深化和系统完善的标志。它说明，自遥远的古代，我们民族的先人，尤其是那些杰出的美食家和饮食理论家们，一向非常注重从艺术、思想和哲学等的高度来审视、理解与追求“吃”这一物质活动。饮食文化，作为精神和心理因素的一面，始终与物质和生理因素的另一面紧密结合并渗融参悟，逐渐形成民族饮食文化特征和民族历史文化重要组成的完美系统的审美思想。

107

从理论、方法、观点、资料等角度总结“中国饮食文化概论”课的学习体会

标准答案 :

“中国饮食文化概论”教材：目前全国数百所高校相关专业首选教科书，有较完整的学科体系，信息丰富，资料精要。教科书有随时备查价值和永久保存意义。

方法论意义：教科书的文化区域理论、层次性结构理论、大历史观与多学科结构方法、饮食学结构等均具有跨学科借鉴意义。

课堂教学方法：探索、创建、自由、互动，有利于学习自觉性、主动性、介入性的发挥。

其他：语言表达、板书文字、演讲形象、感染与影响力等。

108

中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称

标准答案 : 正确

109

元代是我国饮食史上的昌盛时期，最突出的特点是都市饮食市场的形成与发展空前繁荣

标准答案 : 错误

110

从生食向熟食的转换是人与动物相区别的标志之一，是人发展史上一个重要的里程碑

标准答案 : 正确

111

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 : 错误

112

《吕氏春秋 本味篇》是我国最早的一篇烹饪理论文章

标准答案 : 正确

113

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 : 正确

114

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 : 正确

115

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 : 正确

116

五滋指：香、松、软、肥、淡

标准答案 : 错误

117

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 : 正确

118

全羊席是土家族的上等宴席

标准答案 : 错误

119

一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派

标准答案 : 正确

120

耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”

标准答案 : 正确

121

六味指酸、甜、苦、辣、咸、鲜

标准答案 : 正确

122

傣族不吃鱼类

标准答案 : 错误

123

茶德

标准答案 :

中国儒学传统君子完美人格修养对茶的比德思想，是传统茶人对茶与茶事的道德和哲学认识的升华，主要理解为：诚、清、真——“茶德三昧”，即：诚—诚厚、诚明、诚信、诚敬；清—清真、清俭、清正、清明；真—真情、真性、悟真、归真。

124

简述饮食文化区位形成的原因。

标准答案 :

（1）地理环境、气候物产等地域因素

（2）政治经济与饮食科技因素

（3）民族、信仰与饮食习俗因素

125

请说出中华民族饮食文化的五大特性

标准答案 :

中华民族饮食文化的形态特征及其演变轨迹，若从纵横贯通的历史大时空来考察，则明显地存在着：食物原料选择的广泛性，进食心理选择的丰富性，肴馔制作的灵活性，区域风格历史的延续性和各区域间文化交流的通融性等五大特性。这五大特性，广泛涉及食物原料生产、加工、利用，饮食思想、习惯、心理，肴馔制作工艺特点、传统，文化风格的历史成因、区域分野，区域间食文化的交互作用等民族食生活、食文化的诸多领域，是中华民族历史食文化民族性的突出风格与历史性特征。

126

请说出中华民族饮食文化的四大基础理论内容

标准答案 :

食医合一：中国传统饮食文化四大基础理论形成最早的理论内容。其标志是《神农本草经》、《黄帝内经·素问》。

饮食养生：饮食养生是食医合一理论与实践长期发展的结果，是旨在通过特定意义的饮食调理达健康长寿目的的理论和实践。其思想体现在《神农本草经》、《黄帝内经·素问》等本草学文著中。

本味论：注重原料的天然物性，讲求食物的自然美味与味性变化的科学合理性。

孔孟食道：孔子和孟子饮食观点、思想、理论及其食生活实践所体现的基本风格与原则性倾向，即孔子的“二不厌、三适度、十不食”和孟子的食志—食功—食德。

127

茶道与茶艺的关系怎样？

标准答案 :

茶道与茶艺是茶文化的核心。“艺”是指选茶、制茶、用器、烹茶、品茶等艺茶之术与风格；“道”则是指艺茶过程中贯彻的精神、体现的思想。茶艺有名有形，是外在表现形式；茶道一般是看不见、摸不着，只能通过心灵去体会悟识，是精神、道理、本元与本质。有艺无道则空，有道无艺则枯，艺道结合则灵；二者是相辅相成、表里互张的关系。

128

“十美原则” 的基本内容是什么？

标准答案 :

其具体内容是：

质：原料和成品品质与营养的严格要求。

香：鼓诱情绪、刺激食欲的气味。

色：悦目爽神的色泽。

形：体现美食效果。

器：精美适宜的炊饮器具。

味：饱口福、振食欲的滋味。

适：舒适的口感。

序：一台席面或整个筵宴肴馔在原料方面的合理搭配。

境：优雅和谐又陶清怡性的宴饮环境。

趣：愉快的情趣和高雅的格调。

129

本味论

标准答案 :

本味论是中国传统饮食文化的四大基础理论之一，形成于先秦时期。注重原料的天然物性，讲求食物的自然美味与味性变化的科学合理性。

130

试说中国茶的种类及其代表品种？

标准答案 :

中国茶业的种类繁多，命名方法也不少。有的以茶叶产地的山川名胜为主题而命名，如西湖龙井、黄山毛峰、庐山云雾等；有的以茶叶的形状而命名，如碧螺春、瓜片、雀舌、银针、松针等；有的以加工方式而分为基本茶类和再加工茶类，基本茶类包括绿茶、红茶、乌龙茶、白茶、黄茶、黑茶等；再加工茶类包括花茶、紧压茶、萃取茶、果味茶、药用保健茶和含茶饮料等。

131

中国历史上茶馆的文化特征有哪些？

标准答案 :

主要有成都茶馆、杭州茶室、北京茶馆、广州茶餐馆四大基本类型，有品茗休憩、消遣娱乐、联谊交流等功能。

132

食医

标准答案 :

见于《周礼》记载的周王廷职官，其职司是负责周天子、后和世子的膳事营养。是见于文字记载的人类历史上最早的营养师。

133

角黍

标准答案 :

即粽子，是中国历史上的第一美食，是定形于3000年以上的文化积淀最厚重、最具艺术性的特型食品，源于上古祈农传统，定型于屈原纪念风俗。

134

满汉全席

标准答案 :

中国清代光绪初期形成的官场筵式，又称满汉大席或满汉酒席，是康熙年间满席－汉席、道光时期满汉席的承续发展。其基本特征是燕翅等海珍与烧烤菜肴的组合。

135

民俗

标准答案 :

是指人民群众在社会生活中世代传承、相沿成习的生活模式，它是一个社会群体在语言、行为和心理上的集体习惯。

136

黄酒

标准答案 :

中国的民族特产，也称为米酒，是世界上最古老的酒类之一，源于中国，且唯中国有之，与啤酒、葡萄酒并称世界三大古酒。多以谷物为原料，蒸熟后加入专门的酒曲和酒药进行的发酵酒。

1

（ ）族嗜食白煮猪肉

A.

满族

B.

藏族

C.

朝鲜族

D.

回族

标准答案 : A

2

（ ）菜是我国最著名、最典型的官府名菜。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 : A

3

下列菜系既是北方菜的基又是御膳组成部分的是（ ）

A.

川菜

B.

徽菜

C.

浙菜

D.

鲁菜

标准答案 : D

4

中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称

标准答案 : 正确

5

下列属于“藏北三珍”的是

A.

冬虫夏草炖血鸡

B.

人参果拌酥油大米饭

C.

马奶酒

D.

蘑菇炖羊肉

标准答案 : ABD

6

下列属于朝鲜族传统菜肴的是

A.

冷面

B.

狗肉火锅

C.

泡菜

D.

生拌鲜鱼片

标准答案 : ABCD

7

下列属于孔府菜的是

A.

诗礼银杏

B.

八仙过海：鲁菜

C.

怀抱鲤鱼：鲁菜

D.

一品锅

标准答案 : ABCD

8

鲁菜以（ ）而著称，十分讲究清汤和奶汤的调制

A.

清香

B.

鲜嫩

C.

爽口

D.

味佳

标准答案 : AD

9

下列属于鲁菜的代表菜的是

A.

宫爆鸡丁

B.

怪味鸡

C.

糖醋鲤鱼

D.

炸蛎黄

标准答案 : CD

10

下列属于随园菜的是

A.

百玉虾圆

B.

鸡粥

C.

油炸排骨

D.

红烧鲍鱼

标准答案 : AB

11

（ ）一起被天津人称为“风味三宝”。

A.

艾窝窝

B.

耳朵眼炸糕

C.

狗不理包子

D.

十八街麻花

标准答案 : BCD

12

下列属于浙江风味的有

A.

猫耳朵

B.

莲芳千张包子

C.

蟹黄汤包

D.

太后饼

标准答案 : AB

13

面食可分为（ ）三大流派。

A.

京式

B.

广式

C.

苏式

D.

川式

标准答案 : ABC

14

元代是我国饮食史上的昌盛时期，最突出的特点是都市饮食市场的形成与发展空前繁荣

标准答案 : 错误

15

宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论

标准答案 : 错误

16

曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜

标准答案 : 正确

17

黄酒是以 \_\_\_\_\_\_\_\_ 或 \_\_\_\_\_\_\_\_ 为主要原料，经过蒸煮、糖化、发酵、压榨而酿成。

标准答案 : 大米 黍米

18

构成中国菜的主要部分是

A.

素菜

B.

地方风味菜

C.

宫廷菜

D.

少数民族菜

标准答案 : B

19

（ ）菜以烹制山珍野味著称，讲究火工，火大油重，保持原汁原味，比较实惠。

A.

皖菜

B.

沪菜

C.

京菜

D.

豫菜

标准答案 : A

20

（ ）族不吃鱼类。

A.

满族

B.

回族

C.

蒙古族

D.

藏族

标准答案 : D

21

从生食向熟食的转换是人与动物相区别的标志之一，是人发展史上一个重要的里程碑

标准答案 : 正确

22

北京菜擅长烹制（ ）为原料的菜肴。

A.

山珍

B.

海味

C.

羊肉

D.

猪肉

标准答案 : CD

23

下列属于满族传统点心的是

A.

萨其马

B.

玉米面

C.

小窝头

D.

打糕

标准答案 : ABD

24

湘菜主要由（ ）三地风味组成。

A.

湘江流域

B.

湘西山区

C.

洞庭湖区

D.

黄河流域

标准答案 : ABC

25

《吕氏春秋 本味篇》是我国最早的一篇烹饪理论文章

标准答案 : 正确

26

地方风味菜是构成中国菜的主要部分

标准答案 : 正确

27

“食不厌精，脍不厌细”是（ ）菜的饮食原则

A.

谭家菜

B.

孔府菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 : B

28

我国最早阐述“医食同源”理论的书籍是

A.

《皇帝内经》

B.

《千金要方》

C.

《饮膳正要》

D.

《本草纲目》

标准答案 : A

29

（ ）菜以清香、鲜嫩、味佳而著称。

A.

鲁菜

B.

川菜

C.

淮扬菜

D.

粤菜

标准答案 : A

30

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

川菜

B.

浙菜

C.

粤菜

D.

淮扬菜

标准答案 : B

31

宫廷菜北味以长安、洛阳、开封、北京（ ）代表。

A.

天津

B.

大同

C.

沈阳

D.

杭州

标准答案 : C

32

（ ）菜常用辣椒、熏辣制品多，口味偏重辣酸，讲究实惠。

A.

浙菜

B.

湘菜

C.

川菜

D.

粤菜

标准答案 : B

33

下列不属于江苏风味的是

A.

过桥米线

B.

蟹黄汤包

C.

鸽蛋圆子

D.

黄桥烧饼

标准答案 : AC

34

下列属于粤菜的是

A.

龙虎斗

B.

烧乳猪

C.

龙井虾仁

D.

佛跳墙

标准答案 : AB

35

关于京菜的说法正确的是

A.

取料广泛，烹调方法独具一格

B.

口味以脆、酥、香、鲜为特色

C.

注重本色，以质取胜

D.

咸淡适口，保持原味

标准答案 : AB

36

下列不属于随园菜特点的是 （ ）

A.

极其讲究富贵和滋补

B.

注重原料选择和搭配

C.

讲究色、香、味、形、器及进食艺术

D.

注重筵席

标准答案 : A

37

下列属于官府菜的有

A.

孔府菜

B.

红楼菜

C.

随园菜

D.

谭家菜

标准答案 : ABCD

38

六味指酸、甜、苦、辣、咸、鲜

标准答案 : 正确

39

注重本色，以质取胜

A.

红煨鱼翅

B.

麻辣子鸡

C.

红烧全狗

D.

板栗烧菜心

标准答案 : ABCD

40

简述中国饮食文化的四大基础理论。

标准答案 :

　1)本味主张

　　2)饮食疗疾

　　3)饮食养生

　　4)孔孟食道

41

建设中国饮食文化的基本特性。

标准答案 :

1)食物原料选取的广泛性

　　2)进食心理选择的丰富性

　　3)肴馔制作的灵活性

　　4)多区域文化的通融性

　　5)彩的饮食习俗

42

下列不属于淮扬菜的是

A.

叫花鸡

B.

虾仁锅巴

C.

炸蛎黄

D.

三套鸭

标准答案 : C

43

下列属于北京风味的是

A.

都一处烧卖

B.

艾窝窝

C.

肠粉

D.

豆面糕

标准答案 : ABD

44

简述饮食文化的内涵和饮食文化的研究内容。

标准答案 :

　1)饮食文化是指食物原料开发利用、食品制作和饮食消费过程中的技术、科学、艺术以及以饮食为基础的习俗、传统、思想和哲学，即由人们食生产和食生活的方式、过程、功能等结构组合而成的全部食事的总和。

　　2)研究内容：饮食文化是关于人类(或民族)在什么条件下吃(前提:原料、器具)，吃什么(对象：具体肉、蛋、果蔬)，怎么吃(方式：生吃、熟吃，用筷子、用手、用刀叉)，吃了以后怎样(结果功能：有益健康、有害健康)等等的学问。

45

简述中医食疗与健康养生的理论基础。

标准答案 :

　1)食药一体的营养观

　　2)天人相应的整体食疗观

　　3)药攻食补论

　　4)调理阴阳的营养观

　　5)辨证施膳

　　6)食疗的宜和忌

46

简述中医食疗与健康养生的内涵。

标准答案 :

　1)品种繁多内容丰富

　　2)辨证(质)施食以食疗疾：据食物性、昧、功效、分类与宜忌行饮食调护;据病症辨证行饮食调护指导;药食同源，相须相辅行饮食指导。

　　3)预防为主滋补强身

47

浙菜以（ ）三种地方风味组成。

A.

杭州

B.

宁波

C.

温州

D.

绍兴

标准答案 : ABD

48

鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时

标准答案 : 正确

49

素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴

标准答案 : 正确

50

（ ）菜具有清鲜、爽脆、清雅精致的特点。

A.

杭州菜

B.

川菜

C.

粤菜

D.

福州菜

标准答案 : A

51

（ ）菜的烹调方法以江浙地区的技法为主。

A.

孔府菜

B.

谭家菜

C.

随园菜

D.

红楼菜

标准答案 : C

52

闽菜起源于闽侯县，由（ ）三个地方菜构成。

A.

福州

B.

泉州

C.

闽南

D.

闽西

标准答案 : ACD

53

下列说法正确的是

A.

唐代已能用发酵技术制作馒头

B.

唐代出现“点心”的名称

C.

早在 3000 年前，中国人已学会制作面食

D.

面食可分为南、北两大风味

标准答案 : BCD

54

上海菜的特点

A.

汤卤醇厚

B.

咸淡适口

C.

保持原味

标准答案 : ABC

55

中国对食品的审美标准，传统上一般概括 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 四大要素。

标准答案 : 品质 色泽 味道 香味

56

（ ）族人称奶食为“白食”，肉食为“红食”。

A.

蒙古族

B.

傣族

C.

回族

D.

壮族

标准答案 : A

57

我国最早的食疗专论是

A.

《随园食单》

B.

《食疗本草》

C.

《千金要方》

D.

《备急千金要方》

标准答案 : D

58

我国历史上一篇烹饪理论文章是 （ ）

A.

《吕氏春秋 本味篇》

B.

《食珍录》

C.

《随园食单》

D.

《千金要方》

标准答案 : A

59

下列不属于湘菜的是 （ ）

A.

红烧全狗

B.

红煨鱼翅

C.

麻辣子鸡

D.

七星丸

标准答案 : D

60

五滋指：香、松、软、肥、淡

标准答案 : 错误

61

“驴打滚”是（ ）的著名风味小吃。

A.

天津

B.

北京

C.

山东

D.

陕西

标准答案 : B

62

（ ）菜口味以辛辣爽口、脆嫩鲜香为主，烹调方法多采用生拌

A.

朝鲜族

B.

满族

C.

土家族

D.

维吾尔族

标准答案 : A

63

下列属于川菜特征的是

A.

用料广博

B.

调味多样

C.

菜式繁多

D.

适应面广

标准答案 : ABCD

64

全羊席是土家族的上等宴席

标准答案 : 错误

65

一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派

标准答案 : 正确

66

耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”

标准答案 : 正确

67

傣族不吃鱼类

标准答案 : 错误

68

中国烹饪原料的属性可分为：动物性原料、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 　、 \_\_\_\_\_\_\_\_ 、人工合成原料四类。

标准答案 : 植物 菌类

69

四川风味由 \_\_\_\_\_\_\_\_ 风味 \_\_\_\_\_\_\_\_ 风味组成。

标准答案 : 四川 重庆

70

张择端的《清明上河图》反映了（ ）代都市饮食市场的形成与发展空前繁荣的景象。

A.

清

B.

明

C.

宋

D.

元

标准答案 : C

71

宫廷菜南味以金陵（ ）、鄞都为代表。

A.

临安

B.

广州

C.

开封

D.

长安

标准答案 : A

72

擅长制作蜜制品的少数民族是

A.

满族

B.

蒙古族

C.

回族

D.

藏族

标准答案 : A

73

下列属于“塞北三珍”的是

A.

羊肉

B.

醍醐

C.

酥油

D.

马奶酒

E.

牛肉

标准答案 : BCD

74

我国地方菜系形成的物质基础包括

A.

自然环境

B.

历史文化

C.

生活方式

D.

风俗习惯

标准答案 : ACD

75

中国十大菜系是在八大菜系基础上新增了

A.

京菜

B.

沪菜

C.

湘菜

D.

浙菜

标准答案 : AB

76

鄂菜由（ ）地方菜组成。

A.

武汉

B.

宜昌

C.

荆州

D.

黄州

标准答案 : ACD

77

下列不属于川菜的代表菜的是

A.

红煨鱼翅

B.

宫爆鸡丁

C.

鱼香肉丝

D.

板栗烧菜心

标准答案 : AD