08430-西餐工艺学 作业6

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

童子鸡又叫 ，是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

雉鸡

C.

春鸡

D.

阉鸡

标准答案 :

C

2

最富盛名的葡萄酒产区是

A.

意大利的伦巴第

B.

英国的苏格兰

C.

法国的波尔多

D.

西班牙的波尔图

标准答案 :

C

3

牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是

A.

中国

B.

澳大利亚

C.

新西兰

D.

日本

标准答案 :

A

4

不是西餐烹调中常用的海水鱼。

A.

鳟鱼

B.

鳕鱼

C.

鲱鱼

D.

鲑鱼

标准答案 :

A

5

少司与菜肴主料 是西餐烹调的一大特点。

A.

分开烹调

B.

同时烹调

C.

在一起加热

D.

由同一名厨师制作

标准答案 :

A

6

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区， 季节肉质最佳。

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 :

D

7

啤酒的酒精度数范围在

A.

4~7

B.

2.5~4

C.

3~6

D.

3.5~5

标准答案 :

D

8

白牛肉又称乳牛肉，是指生长期在 宰杀获得的牛肉。

A.

1~3个月

B.

3~5个月

C.

5~10个月

D.

10~12个月

标准答案 :

B

9

肥鹅肝是西餐烹调中的上等原料，鹅肝酱、鹅肝冻都是 中的名菜。

A.

意式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

中式菜

标准答案 :

C

10

能确定和增加菜肴的口味。

A.

基础汤

B.

奶油

C.

少司

D.

配菜

标准答案 :

C

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

牦牛肉肉质细嫩、柔软、脂肪少，味道清淡，是一种高蛋白、低脂肪优质原料。

标准答案 :

错误

12

辣椒油最初产于法国，多用于吃西餐中的拌凉菜，也可佐蔬饺子。

标准答案 :

错误

13

在西餐中不论冷菜、热菜、汤及点心、饮料等都离不开柠檬调味

标准答案 :

正确

14

香槟酒是用葡酿造的酒，非常名贵，有“酒皇”之美称。

标准答案 :

正确

15

现代西餐厨房中食用的肉类原料往往是经过加工的带骨的或去骨的，整片的活分割成小块的冻肉或鲜肉。

标准答案 :

正确

08430-西餐工艺学 作业5

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

香叶又称桂叶，一般（ ）采集一次，经日光晒干即成

A.

1年

B.

2年

C.

3年

D.

4年

标准答案 :

B

2

桂皮是菌桂树之皮，含有（ ）的挥发性油。

A.

2%~3%

B.

1.5%~2%

C.

1%~2%D

D.

0.5%~~1%

标准答案 :

C

3

优质的白胡椒白净，其含水量低于

A.

12%

B.

10%

C.

8%

D.

6%

标准答案 :

A

4

意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层面属于（ ）

A.

棍状直身意大利面

B.

片状意大利面

C.

管状意大利面

D.

花饰意大利面

标准答案 :

B

5

咖哩粉最早起源于（ ），以后逐渐传人欧洲。

A.

巴西

B.

土耳其

C.

瑞典

D.

印度

标准答案 :

D

6

大米在西餐中应用广泛，（ ）主要用于制作大米布丁。

A.

长粒米

B.

中粒米

C.

短粒米

D.

营养米

标准答案 :

C

7

阿里根奴又称（ ），原产地中海地区。

A.

九层塔

B.

牛至

C.

马佐林

D.

麝香草

标准答案 :

B

8

（ ）是用葡萄酿造的汽酒，非常名贵，有着“酒皇”的美称。

A.

金酒

B.

雪利酒

C.

朗姆酒

D.

香槟酒

标准答案 :

D

9

（ ）的面食有各种不同的形状、通心、螺旋、贝壳以及有馅的面食等

A.

意大利

B.

美国

C.

俄罗斯

D.

法国

标准答案 :

A

10

罗勒种类较多，（ ）因香味柔和带甜味，用途最为广泛.

A.

紫叶罗勒

B.

柠檬罗勒

C.

意大利罗勒

D.

甜罗勒

标准答案 :

D

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

西餐工艺的设备分为炉灶设备、烘烤设备、制冷保温设备与加工设备 4类

标准答案 :

正确

12

西餐是外来的饮食文化，在平常的工作过程中，对外语有着较高的要求。

标准答案 :

正确

13

科学的解冻方法是将冷冻的畜肉，离肉类等食物发放在冷水中浸泡或放在 2-4℃的地方，使其自然解冻。

标准答案 :

错误

14

金酒或称为杜松子酒、琴酒、毡酒，是用粮食如大麦、玉米和黑麦等酿制后蒸馏出的高度酒。

标准答案 :

正确

15

免肉与其他肉类相比，具有“三高”“三低”的营养特点。

标准答案 :

正确

08430-西餐工艺学 作业4

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

黑鱼子酱比红鱼子酱更名贵，它是用（ ）的卵制成。

A.

鲟鱼或鳇鱼

B.

鲑鱼或马哈鱼

C.

鲑鱼或鲱鱼

D.

鲟鱼或马哈鱼

标准答案 :

A

2

牛奶也称牛乳，营养价值高，脱去其中（ ）的水分，即为炼乳。

A.

20%~30%

B.

30%~40%

C.

40%~50%

D.

50%~60%

标准答案 :

D

3

真鲷是暖水性近海洄游鱼类，（ ）是它的别名。

A.

加吉鱼

B.

青条鱼

C.

大头鱼

D.

裸盖鱼

标准答案 :

A

4

鳟鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类，（ ）不是它的特点。

A.

肉色发红

B.

无小刺

C.

味美、无腥味

D.

高蛋白、高胆固醇

标准答案 :

D

5

在西餐烹调中，蔬菜品种丰富，芦笋属于（ ）.

A.

菊科

B.

茄科

C.

十字花科

D.

百合科

标准答案 :

D

6

龙虾品种繁多，（ ）俗称花龙”。

A.

波纹龙虾

B.

锦绣龙虾

C.

中国龙虾

D.

日本龙虾

标准答案 :

B

7

（ ）是一种利用青霉的繁殖，酝酿出独特风味的奶酪，切口处可以看见如大理石花纹般的蓝、绿色霉菌。

A.

白霉奶酪

B.

蓝脉奶酪

C.

菲达奶酪

D.

硬质奶酪

标准答案 :

D

8

保存奶油一般采用冷藏法，温度在（ ），最好密封保存。

A.

0℃~2℃

B.

2℃~4℃

C.

4℃-6℃

D.

6℃-8℃

标准答案 :

C

9

（ ）与甜杏仁、核桃仁和棒子仁并称为“世界四大干果”

A.

瓜子仁

B.

栗子

C.

开心果

D.

腰果

标准答案 :

D

10

西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素C为水果之冠的是（ ）。

A.

猕猴桃

B.

柠檬

C.

橄榄

D.

鳄梨

标准答案 :

A

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

高级西餐厅的餐具往往是铜制的，咖啡厅用不锈钢餐具就可以了

标准答案 :

错误

12

西餐调味料众多，其中西餐香料与京调用的酒有很高的食用价值。

标准答案 :

正确

13

火鸡是一种体型较大的家养鸡种，是高蛋自、低脂肪、低胆固醇的现代理想食 肉，是欧美许多国家“圣诞节”和“感恩节”餐桌上不可缺少的佳看。

标准答案 :

错误

14

西餐常用汤菜当开胃菜，来调动食欲，这类汤常被称为开胃汤。

标准答案 :

正确

15

前萝别名“土香”和“刁草”。

标准答案 :

正确

08430-西餐工艺学 作业3

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

（ ）肉色暗红、肉质坚实，是金枪鱼中的极品。

A.

蓝鳍金枪鱼

B.

马苏金枪鱼

C.

大目金枪鱼

D.

长鳍金枪鱼

标准答案 :

A

2

鲱鱼居冷水性海洋上层鱼类，（ ）不是它的显性特征。

A.

眼有脂膜

B.

鳞片较小，排列整齐

C.

腹部银白色

D.

口小而斜

标准答案 :

B

3

扇贝又称“带子”，因壳形似扇，故名扇贝，（ ）不是它的显性特征。

A.

生长线不明显，但很规则

B.

上下两壳大小几乎相等

C.

两壳肋均有不规则的生长棘

D.

后闭壳肌巨大，内韧带发达

标准答案 :

A

4

培根一般是以（ ）为原料加工制成的。

A.

羊肉

B.

猪肉

C.

鸡肉

D.

牛肉

标准答案 :

B

5

（ ）不是西餐调中常用的海水鱼。

A.

鳟鱼

B.

鳕鱼

C.

鲱鱼

D.

鲑鱼

标准答案 :

A

6

鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一，我国（ ）均有出产。

A.

东海、南海

B.

东海、南海、渤海

C.

黄海、渤海

D.

东海、黄海、渤海

标准答案 :

D

7

经专家测定，肉鸽一般在（ ）左右就能达到 500g，这是最有营养。

A.

25天

B.

28天

C.

30天

D.

32天

标准答案 :

B

8

在（ ）中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A.

俄式菜

B.

美式菜

C.

法式莱

D.

意式莱

标准答案 :

C

9

（ ）肝大而肥，含油量高，富含维生素A 和维生素 D是提鱼肝油的重要原料。

A.

金枪鱼

B.

鲑鱼

C.

鳕鱼

D.

鲱鱼

标准答案 :

C

10

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区（ ）季节肉质最佳

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 :

D

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

大多数欧美国家套餐的组成和顺序是，开胃菜一汤一主菜一甜品

标准答案 :

正确

12

西餐工艺操作是一项较繁重的体力劳动，同时又是复杂细致的技术工作

标准答案 :

正确

13

凡是由葡萄经过蒸饱和陈酿工艺制成的蒸馆酒或由葡萄皮渣经过发醉和蒸馆工艺制成的酒，都统称为葡萄酒

标准答案 :

错误

14

一般情况下，冷藏时，湿度越低，贮藏时间越长，在 -18C条件下，猪肉可保存1个月。

标准答案 :

错误

15

牛尾一头比拳头还粗，另一头像食指一般细，边上的肉也由厚到薄

标准答案 :

正确

08430-西餐工艺学 作业2

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是

A.

中国

B.

澳大利亚

C.

新西兰

D.

日本

标准答案 :

A

2

肉用型鸭作为西餐烹调中的常用原料，其饲养期一般在

A.

25~30天

B.

30~40天

C.

35~45天

D.

40~50 天

标准答案 :

D

3

少司与菜肴主料（ ）是西餐烹调的一大特点。

A.

分开烹调

B.

同时烹调

C.

在一起加热

D.

由同一名厨师制作

标准答案 :

A

4

西餐的组成的正确的是哪一项( )

A.

开菜汤主菜甜点

B.

开胃菜汤主食甜品

C.

开胃菜主菜 甜品

D.

开胃菜 主菜 主食 甜品

标准答案 :

A

5

（ ）是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A.

意大利

B.

智利

C.

挪威

D.

阿拉斯加

标准答案 :

C

6

肥鹅肝是西餐烹调中的上等原料，鹅肝酱、鹅肝冻都是（ ）中的名菜。

A.

意式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

中式菜

标准答案 :

C

7

白牛肉又称乳牛肉，是指生长期在（ ）宰杀获得的牛肉。

A.

1~3个月

B.

3~5个月

C.

5~10 个月

D.

10~12 个月

标准答案 :

B

8

（ ）能确定和增加菜肴的口味。

A.

基础汤

B.

奶油

C.

少司

D.

配菜

标准答案 :

C

9

啤酒的酒精度数在（ ）度之间。

A.

4~7

B.

2.5~4

C.

3~6

D.

3.5~5

标准答案 :

D

10

童子鸡又叫（ ），是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

稚 鸡

C.

春鸡

D.

阉 鸡

标准答案 :

C

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

西餐是外来的饮食文化，在平常的工作过程中，对外语有着较高的要求。

标准答案 :

正确

12

高级西餐厅的餐具往往是铜制的，咖啡厅用不锈钢餐具就可以了。

标准答案 :

错误

13

西餐工艺操作是一项较繁重的体力劳动，同时又是复杂细致的技术工作。

标准答案 :

正确

14

科学的解冻方法是将冷冻的畜肉，禽肉类等食物发放在冷水中浸泡或放在2-4℃的地方，使其自然解冻。

标准答案 :

错误

15

大多数欧美国家套餐的组成和顺序是：开胃菜—汤—主菜—甜品。

标准答案 :

正确

08430-西餐工艺学 作业1

普通试卷 考生试卷相同

卷面总分 : 30 及格分数 : 18

一、单选题 （本大题共10小题，每小题2分，共20分）

1

比特酒也称 ( )。

A.

利口酒

B.

酒

C.

强化酒

D.

必打主

标准答案 :

D

2

下列酒类中，酒液呈无色透明的是 （ ）。

A.

白兰地酒

B.

威士忌酒

C.

伏特加酒

D.

特基拉酒

标准答案 :

C

3

炼乳是一种将鲜乳浓缩至原体积( )左右的乳制品

A.

25%~40%

B.

30%~45%

C.

10%~20%

D.

25%~35%

标准答案 :

A

4

下列哪一项是烹调辅助用具 ( )

A.

高

B.

西餐刀

C.

烤盘

D.

平底锅

标准答案 :

C

5

下列哪一项不是西餐沙司的作用 ( )

A.

增加菜点的色泽

B.

增加菜点的营养价值

C.

增加菜点的香味

D.

确定增加菜点的口味

标准答案 :

B

6

的传热介质是 ( )

A.

油

B.

水蒸气

C.

水

D.

微波射

标准答案 :

C

7

最富盛名的葡萄酒产区是

A.

意大利托的伦巴第

B.

英国的苏格兰

C.

法国的波尔多

D.

西班牙的波尔图

标准答案 :

C

8

法国人口味喜浓、鲜、嫩，不喜吃( )。

A.

甜

B.

酸

C.

辣

D.

咸

标准答案 :

C

9

下列选项中，属于日本菜的是 （ ）

A.

奶烤

B.

烤鱼

C.

鱼

D.

红菜汤

标准答案 :

B

10

煮的菜肴特点 ( )

A.

原汁原味、色泽美观

B.

具有软烂、味浓、原汁原味的特点

C.

清淡爽口、充分保留原料本身的鲜美滋味

D.

清淡原汁原味、保持原料造型的特点

标准答案 :

C

二、判断题 （本大题共5小题，每小题2分，共10分）

11

一般情况下，冷藏时，温度越低，贮藏时间越长，在-18℃条件下， 猪肉可保存1个月。

标准答案 :

错误

12

兔肉与其他肉类相比，具有“三高”、“三低”的营养特点。.

标准答案 :

正确

13

火鸡是一种体型较大的家养鸡种，是高蛋白、低脂肪、低胆固醇的现代理想禽肉，是欧美许多国家“圣诞节”和“感恩节”餐桌上不可缺少的佳肴。

标准答案 :

错误

14

西餐调味料众多，其中西餐香料与烹调用的酒有很高的食用价值。

标准答案 :

正确

15

在西餐中不论冷菜、热菜、汤及点心、饮料等都离不开柠檬调味。

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

08430-西餐工艺学-综测

(课程代码08430)

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 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50小题，每小题2分，共100分）

1

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区（ ）季节肉质最佳

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 :

D

2

是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A.

意大利

B.

智利

C.

揶威

D.

阿拉斯加

标准答案 :

C

3

牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是

A.

中国

B.

澳大利亚

C.

新西兰

D.

日本

标准答案 :

A

4

培根一般是以 为原料加工制成的。

A.

羊肉

B.

猪肉

C.

鸡肉

D.

牛肉

标准答案 :

B

5

优质的白胡椒白净，其含水量低于

A.

12%

B.

10%

C.

8%

D.

6%

标准答案 :

A

6

最富盛名的葡萄酒产区是

A.

意大利的伦巴第

B.

英国的苏格兰

C.

法国的波尔多

D.

西班牙的波尔图

标准答案 :

C

7

鳟鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类， 不是它的特点。

A.

肉色发红

B.

无小刺

C.

味美、无腥味

D.

高蛋白、高胆固醇

标准答案 :

D

8

（ ）是一种利用青霉的繁殖，酝酿出独特风味的奶酪，切口处可以看见如大理石花纹般的蓝、绿色霉菌。

A.

白霉奶酪

B.

蓝脉奶酪

C.

菲达奶酪

D.

硬质奶酪

标准答案 :

D

9

在（ ）中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A.

俄式菜

B.

美式菜

C.

法式莱

D.

意式莱

标准答案 :

C

10

下列哪一项不是西餐沙司的作用 ( )

A.

增加菜点的色泽

B.

增加菜点的营养价值

C.

增加菜点的香味

D.

确定增加菜点的口味

标准答案 :

B

11

西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素C为水果之冠的是

A.

猕猴桃

B.

柠檬

C.

橄榄

D.

鳄梨

标准答案 :

A

12

炼乳是一种将鲜乳浓缩至原体积( )左右的乳制品

A.

25%~40%

B.

30%~45%

C.

10%~20%

D.

25%~35%

标准答案 :

A

13

真鲷是暖水性近海洄游鱼类，（ ）是它的别名。

A.

加吉鱼

B.

青条鱼

C.

大头鱼

D.

裸盖鱼

标准答案 :

A

14

鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一，我国（ ）均有出产。

A.

东海、南海

B.

东海、南海、渤海

C.

黄海、渤海

D.

东海、黄海、渤海

标准答案 :

D

15

牡蛎在 中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A.

俄式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

意式菜

标准答案 :

C

16

桂皮是菌桂树之皮，含有 的挥发性油。

A.

2%~-3%

B.

1.5%~2%

C.

1%~2%

D.

0.5%~1%

标准答案 :

C

17

意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层而属于

A.

棍状直身意大利面

B.

片状意大利面

C.

管状意大利面

D.

花饰意大利面

标准答案 :

B

18

阿里根奴又称（ ），原产地中海地区。

A.

九层塔

B.

牛至

C.

马佐林

D.

麝香草

标准答案 :

B

19

不是西餐烹调中常用的海水鱼。

A.

鳟鱼

B.

鳕鱼

C.

鲱鱼

D.

鲑鱼

标准答案 :

A

20

黑鱼子酱比红鱼子酱更名贵，它是用（ ）的卵制成。

A.

鲟鱼或鳇鱼

B.

鲑鱼或马哈鱼

C.

鲑鱼或鲱鱼

D.

鲟鱼或马哈鱼

标准答案 :

A

21

法国人口味喜浓、鲜、嫩，不喜吃( )。

A.

甜

B.

酸

C.

辣

D.

咸

标准答案 :

C

22

下列哪一项是烹调辅助用具 ( )

A.

高

B.

西餐刀

C.

烤盘

D.

平底锅

标准答案 :

C

23

下列选项中，属于日本菜的是 （ ）

A.

奶烤

B.

烤鱼

C.

鱼

D.

红菜汤

标准答案 :

B

24

经专家测定，肉鸽一般在 左右就能达到500g，这是最有营养。

A.

25天

B.

28天

C.

30天

D.

32天

标准答案 :

B

25

罗勒种类较多， 因香味柔和带甜味，用途最为广泛。

A.

紫叶罗勒

B.

柠檬罗勒

C.

意大利罗勒

D.

甜罗勒

标准答案 :

D

26

西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素C为水果之冠的是（ ）。

A.

猕猴桃

B.

柠檬

C.

橄榄

D.

鳄梨

标准答案 :

A

27

西餐的组成的正确的是哪一项( )

A.

开菜汤主菜甜点

B.

开胃菜汤主食甜品

C.

开胃菜主菜 甜品

D.

开胃菜 主菜 主食 甜品

标准答案 :

A

28

鳟鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类，（ ）不是它的特点。

A.

肉色发红

B.

无小刺

C.

味美、无腥味

D.

高蛋白、高胆固醇

标准答案 :

D

29

白牛肉又称乳牛肉，是指生长期在 宰杀获得的牛肉。

A.

1~3个月

B.

3~5个月

C.

5~10个月

D.

10~12个月

标准答案 :

B

30

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区， 季节肉质最佳。

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 :

D

31

经专家测定，肉鸽一般在（ ）左右就能达到 500g，这是最有营养。

A.

25天

B.

28天

C.

30天

D.

32天

标准答案 :

B

32

意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层面属于（ ）

A.

棍状直身意大利面

B.

片状意大利面

C.

管状意大利面

D.

花饰意大利面

标准答案 :

B

33

的传热介质是 ( )

A.

油

B.

水蒸气

C.

水

D.

微波射

标准答案 :

C

34

扇贝又称“带子”，因壳形似扇，故名扇贝， 不是它的显性特征。

A.

生长线不明显，但很规则

B.

上下两壳大小几乎相等

C.

两壳肋均有不规则的生长棘

D.

后闭壳肌巨大，内韧带发达

标准答案 :

A

35

黑鱼子酱比红鱼子酱更名贵，它是用 的卵制成。

A.

鲟鱼或鳇鱼

B.

鲑鱼或马哈鱼

C.

鲑鱼或鲱鱼

D.

鲟鱼或马哈鱼

标准答案 :

A

36

肉用型鸭作为西餐烹调中的常用原料，其饲养期一般在

A.

25~35天

B.

30~40天

C.

35~45天

D.

40~50天

标准答案 :

D

37

牛奶也称牛乳，营养价值高，脱去其中（ ）的水分，即为炼乳。

A.

20%~30%

B.

30%~40%

C.

40%~50%

D.

50%~60%

标准答案 :

D

38

罗勒种类较多，（ ）因香味柔和带甜味，用途最为广泛.

A.

紫叶罗勒

B.

柠檬罗勒

C.

意大利罗勒

D.

甜罗勒

标准答案 :

D

39

（ ）是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A.

意大利

B.

智利

C.

挪威

D.

阿拉斯加

标准答案 :

C

40

童子鸡又叫 ，是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

雉鸡

C.

春鸡

D.

阉鸡

标准答案 :

C

41

与甜杏仁、核桃仁和榛子仁并称为“世界四大干果”。

A.

瓜子仁

B.

栗子

C.

开心果

D.

腰果

标准答案 :

D

42

咖喱粉最早起源于 ，以后逐渐传入欧洲。

A.

巴西

B.

土耳其

C.

瑞典

D.

印度

标准答案 :

D

43

（ ）肉色暗红、肉质坚实，是金枪鱼中的极品。

A.

蓝鳍金枪鱼

B.

马苏金枪鱼

C.

大目金枪鱼

D.

长鳍金枪鱼

标准答案 :

A

44

童子鸡又叫（ ），是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

稚 鸡

C.

春鸡

D.

阉 鸡

标准答案 :

C

45

大米在西餐中应用广泛， 主要用于制作大米布丁。

A.

长粒米

B.

中粒米

C.

短粒米

D.

营养米

标准答案 :

C

46

少司与菜肴主料（ ）是西餐烹调的一大特点。

A.

分开烹调

B.

同时烹调

C.

在一起加热

D.

由同一名厨师制作

标准答案 :

A

47

（ ）肝大而肥，含油量高，富含维生素A 和维生素 D是提鱼肝油的重要原料。

A.

金枪鱼

B.

鲑鱼

C.

鳕鱼

D.

鲱鱼

标准答案 :

C

48

龙虾品种繁多，（ ）俗称花龙”。

A.

波纹龙虾

B.

锦绣龙虾

C.

中国龙虾

D.

日本龙虾

标准答案 :

B

49

是用葡萄酿造的汽酒，非常名贵，有着“酒皇”的美称。

A.

金酒

B.

雪利酒

C.

朗姆酒

D.

香槟酒

标准答案 :

D

50

咖哩粉最早起源于（ ），以后逐渐传人欧洲。

A.

巴西

B.

土耳其

C.

瑞典

D.

印度

标准答案 :

D

1

最富盛名的葡萄酒产区是

A.

意大利的伦巴第

B.

英国的苏格兰

C.

法国的波尔多

D.

西班牙的波尔图

标准答案 : C

2

西餐工艺操作是一项较繁重的体力劳动，同时又是复杂细致的技术工作。

标准答案 : 正确

3

西餐是外来的饮食文化，在平常的工作过程中，对外语有着较高的要求。

标准答案 : 正确

4

大多数欧美国家套餐的组成和顺序是：开胃菜—汤—主菜—甜品。

标准答案 : 正确

5

高级西餐厅的餐具往往是铜制的，咖啡厅用不锈钢餐具就可以了。

标准答案 : 错误

6

西餐工艺的设备分为炉灶设备、烘烤设备、制冷保温设备与加工设备4类。

标准答案 : 正确

7

牦牛肉肉质细嫩、柔软、脂肪少，味道清淡，是一种高蛋白、低脂肪优质原料。

标准答案 : 错误

8

兔肉与其他肉类相比，具有“三高”、“三低”的营养特点。.

标准答案 : 正确

9

火鸡是一种体型较大的家养鸡种，是高蛋白、低脂肪、低胆固醇的现代理想禽肉，是欧美许多国家“圣诞节”和“感恩节”餐桌上不可缺少的佳肴。

标准答案 : 错误

10

在西餐中不论冷菜、热菜、汤及点心、饮料等都离不开柠檬调味。

标准答案 : 正确

11

西餐常用汤菜当开胃菜，来调动食欲，这类汤常被称为开胃汤。

标准答案 : 正确

12

辣椒油最初产于法国，多用于吃西餐中的拌凉菜，也可佐蘸饺子。

标准答案 : 错误

13

莳萝别名“土茴香”和“刁草”。

标准答案 : 正确

14

凡是由葡萄经过燕馏和陈酿工艺制成的燕馏酒或由葡萄皮渣经过发酵和蒸馏工艺制成的酒，都统称为葡萄酒。

标准答案 : 错误

15

金酒或称为杜松子酒、琴酒、毡酒，是用粮食如大麦、玉米和黑麦等酿制后蒸馏出的高度酒。

标准答案 : 正确

16

香槟酒是用葡萄酿造的酒，非常名贵，有“酒皇”之美称。

标准答案 : 正确

17

西餐调味料众多，其中西餐香料与烹调用的酒有很高的食用价值。

标准答案 : 正确

18

现代西餐厨房中食用的肉类原料往往是经过加工的带骨的或去骨的，整片的活分割成小块的冻肉或鲜肉。

标准答案 : 正确

19

科学的解冻方法是将冷冻的畜肉，禽肉类等食物发放在冷水中浸泡或放在2-4℃的地方，使其自然解冻。

标准答案 : 错误

20

一般情况下，冷藏时，温度越低，贮藏时间越长，在-18℃条件下， 猪肉可保存1个月。

标准答案 : 错误

21

牛尾一头比拳头还粗，另一头像食指一般细，边上的肉也由厚到薄。

标准答案 : 正确

22

白牛肉又称乳牛肉，是指生长期在（ ）宰杀获得的牛肉。

A.

1~3个月

B.

3~5个月

C.

5~10 个月

D.

10~12 个月

标准答案 : B

23

肥鹅肝是西餐烹调中的上等原料，鹅肝酱、鹅肝冻都是（ ）中的名菜。

A.

意式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

中式菜

标准答案 : C

24

肉用型鸭作为西餐烹调中的常用原料，其饲养期一般在

A.

25~30天

B.

30~40天

C.

35~45天

D.

40~50 天

标准答案 : D

25

经专家测定，肉鸽一般在（ ）左右就能达到 500g，这是最有营养。

A.

25天

B.

28天

C.

30天

D.

32天

标准答案 : B

26

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区（ ）季节肉质最佳

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 : D

27

（ ）不是西餐调中常用的海水鱼。

A.

鳟鱼

B.

鳕鱼

C.

鲱鱼

D.

鲑鱼

标准答案 : A

28

（ ）是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A.

意大利

B.

智利

C.

挪威

D.

阿拉斯加

标准答案 : C

29

（ ）肉色暗红、肉质坚实，是金枪鱼中的极品。

A.

蓝鳍金枪鱼

B.

马苏金枪鱼

C.

大目金枪鱼

D.

长鳍金枪鱼

标准答案 : A

30

鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一，我国（ ）均有出产。

A.

东海、南海

B.

东海、南海、渤海

C.

黄海、渤海

D.

东海、黄海、渤海

标准答案 : D

31

（ ）肝大而肥，含油量高，富含维生素A 和维生素 D是提鱼肝油的重要原料。

A.

金枪鱼

B.

鲑鱼

C.

鳕鱼

D.

鲱鱼

标准答案 : C

32

鲱鱼居冷水性海洋上层鱼类，（ ）不是它的显性特征。

A.

眼有脂膜

B.

鳞片较小，排列整齐

C.

腹部银白色

D.

口小而斜

标准答案 : B

33

真鲷是暖水性近海洄游鱼类，（ ）是它的别名。

A.

加吉鱼

B.

青条鱼

C.

大头鱼

D.

裸盖鱼

标准答案 : A

34

鳟鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类，（ ）不是它的特点。

A.

肉色发红

B.

无小刺

C.

味美、无腥味

D.

高蛋白、高胆固醇

标准答案 : D

35

龙虾品种繁多，（ ）俗称花龙”。

A.

波纹龙虾

B.

锦绣龙虾

C.

中国龙虾

D.

日本龙虾

标准答案 : B

36

童子鸡又叫（ ），是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

稚 鸡

C.

春鸡

D.

阉 鸡

标准答案 : C

37

在（ ）中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A.

俄式菜

B.

美式菜

C.

法式莱

D.

意式莱

标准答案 : C

38

比特酒也称 ( )。

A.

利口酒

B.

酒

C.

强化酒

D.

必打主

标准答案 : D

39

扇贝又称“带子”，因壳形似扇，故名扇贝，（ ）不是它的显性特征。

A.

生长线不明显，但很规则

B.

上下两壳大小几乎相等

C.

两壳肋均有不规则的生长棘

D.

后闭壳肌巨大，内韧带发达

标准答案 : A

40

黑鱼子酱比红鱼子酱更名贵，它是用（ ）的卵制成。

A.

鲟鱼或鳇鱼

B.

鲑鱼或马哈鱼

C.

鲑鱼或鲱鱼

D.

鲟鱼或马哈鱼

标准答案 : A

41

烹饪

标准答案 : 烹任:主要对食物作处理，例如切、刨、剁等方式让食物变碎而易于食用、腌渍或加入调味料使食物更可口、或加热食物等，加热食品，通常能让食物变软、杀菌，且使食物的营养成分里容易被人体吸收。

42

葡萄酒

标准答案 : 葡萄酒，葡萄酒是用新鲜的前萄或葡萄汁经发酵酿成的一种保健饮品。

43

传导

标准答案 : 传导:热从物体温度较高的部分沿着物体传到温度较低的部分，叫做传导。

44

咖喱

标准答案 : .咖喔:是由多种香料调配而成的酱料，常见于印度菜、泰国菜和日本菜等，一般伴随肉类和饭一起吃。

45

西餐菜肴装盘特点?

标准答案 : 1)主次分明，和谐统一 2)几何造型，简洁明快 3)立体表现，空间发展 4)盘饰点缀，回归自然

46

什么叫油导热法，主要有那几种形式，试举例?

标准答案 : 油炸：将食物放入高温油中炸熟，如炸鸡、薯条等。 油煎：将食物放入平底锅中加入少量油煎熟，如煎牛排、煎蛋等。 油炒：将食物放入炒锅中加入适量油煸炒，如炒菜、炒面等。 油炸糕点：将糕点放入高温油中炸熟，如炸麻花、炸糕等。 以上就是油导热法的主要形式，它们都是利用油的高热传导性来加热食物。

47

简述意式、法式和美式西餐的特点?

标准答案 : 意大利菜： 强调原始食材，如优质的橄榄油、优质的奶酪和优质的肉类。 以面食类为主，如意大利面、披萨和热情的咖啡。 调味简单，使用少量的香料和草药来突出食材本身的味道。 法式菜： 强调烹饪技巧，如烤、炖和煮。 使用新鲜、时令的食材，以及高品质的肉类、家禽和鱼类。 喜欢用酒来调味，如葡萄酒和香槟。 美式菜： 喜欢用烤箱来烹饪，如烤鸡、烤牛排和烤鱼。 喜欢使用蔬菜、水果和各种谷物，如玉米、土豆和米饭。 调味喜欢用各种酱料和调味料，如番茄酱、辣椒粉和芥末酱。

48

怎样才能成为一名合格的西餐厨房厨师呢?

标准答案 : 1、热爱厨艺，对厨艺的热爱会促使人持之以恒地投入精力，并且不断地学习和探索。 2、具备充沛的体力，有耐力和毅力。 3、拥有与他人合作的精神和能力，有团队意识。 4、拥有勤学好问的学习精神，不断努力，实验，探索和学习。 5、拥有自信的工作信念，对工作严谨认真，勤奋工作。 6、较高的耐心和毅力，做菜是一个细致而复杂的过程，在其中可能会遇到各种问题和挑战，只有耐心面对并解决问题，才能够完成一道完美的菜品。

49

大米在西餐中应用广泛，（ ）主要用于制作大米布丁。

A.

长粒米

B.

中粒米

C.

短粒米

D.

营养米

标准答案 : C

50

意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层面属于（ ）

A.

棍状直身意大利面

B.

片状意大利面

C.

管状意大利面

D.

花饰意大利面

标准答案 : B

51

咖哩粉最早起源于（ ），以后逐渐传人欧洲。

A.

巴西

B.

土耳其

C.

瑞典

D.

印度

标准答案 : D

52

香叶又称桂叶，一般（ ）采集一次，经日光晒干即成

A.

1年

B.

2年

C.

3年

D.

4年

标准答案 : B

53

优质的白胡椒白净，其含水量低于

A.

12%

B.

10%

C.

8%

D.

6%

标准答案 : A

54

桂皮是菌桂树之皮，含有（ ）的挥发性油。

A.

2%~3%

B.

1.5%~2%

C.

1%~2%D

D.

0.5%~~1%

标准答案 : C

55

西餐是外来的饮食文化，在平常的工作过程中，对外语有着较高的要求。

标准答案 : 正确

56

罗勒种类较多，（ ）因香味柔和带甜味，用途最为广泛.

A.

紫叶罗勒

B.

柠檬罗勒

C.

意大利罗勒

D.

甜罗勒

标准答案 : D

57

阿里根奴又称（ ），原产地中海地区。

A.

九层塔

B.

牛至

C.

马佐林

D.

麝香草

标准答案 : B

58

大多数欧美国家套餐的组成和顺序是，开胃菜一汤一主菜一甜品

标准答案 : 正确

59

（ ）是用葡萄酿造的汽酒，非常名贵，有着“酒皇”的美称。

A.

金酒

B.

雪利酒

C.

朗姆酒

D.

香槟酒

标准答案 : D

60

（ ）的面食有各种不同的形状、通心、螺旋、贝壳以及有馅的面食等

A.

意大利

B.

美国

C.

俄罗斯

D.

法国

标准答案 : A

61

高级西餐厅的餐具往往是铜制的，咖啡厅用不锈钢餐具就可以了

标准答案 : 错误

62

西餐工艺的设备分为炉灶设备、烘烤设备、制冷保温设备与加工设备 4类

标准答案 : 正确

63

牦牛肉肉质细嫩、柔软、脂肪少，味道清淡，是一种高蛋白、低脂肪优质原料。

标准答案 : 错误

64

免肉与其他肉类相比，具有“三高”“三低”的营养特点。

标准答案 : 正确

65

火鸡是一种体型较大的家养鸡种，是高蛋自、低脂肪、低胆固醇的现代理想食 肉，是欧美许多国家“圣诞节”和“感恩节”餐桌上不可缺少的佳看。

标准答案 : 错误

66

在西餐中不论冷菜、热菜、汤及点心、饮料等都离不开柠檬调味

标准答案 : 正确

67

西餐常用汤菜当开胃菜，来调动食欲，这类汤常被称为开胃汤。

标准答案 : 正确

68

辣椒油最初产于法国，多用于吃西餐中的拌凉菜，也可佐蔬饺子。

标准答案 : 错误

69

前萝别名“土香”和“刁草”。

标准答案 : 正确

70

凡是由葡萄经过蒸饱和陈酿工艺制成的蒸馆酒或由葡萄皮渣经过发醉和蒸馆工艺制成的酒，都统称为葡萄酒

标准答案 : 错误

71

金酒或称为杜松子酒、琴酒、毡酒，是用粮食如大麦、玉米和黑麦等酿制后蒸馏出的高度酒。

标准答案 : 正确

72

香槟酒是用葡酿造的酒，非常名贵，有“酒皇”之美称。

标准答案 : 正确

73

西餐调味料众多，其中西餐香料与京调用的酒有很高的食用价值。

标准答案 : 正确

74

现代西餐厨房中食用的肉类原料往往是经过加工的带骨的或去骨的，整片的活分割成小块的冻肉或鲜肉。

标准答案 : 正确

75

科学的解冻方法是将冷冻的畜肉，离肉类等食物发放在冷水中浸泡或放在 2-4℃的地方，使其自然解冻。

标准答案 : 错误

76

一般情况下，冷藏时，湿度越低，贮藏时间越长，在 -18C条件下，猪肉可保存1个月。

标准答案 : 错误

77

牛尾一头比拳头还粗，另一头像食指一般细，边上的肉也由厚到薄

标准答案 : 正确

78

西餐

标准答案 : 西餐:西”是西方的意思，一般指欧洲各固，“餐”就是饮食菜肴，我们通常所说的西餐主要包括西欧国家的饮食燕肴，当然同时还包括东欧各国，中海沿岸等国和一些拉丁美洲如墨西哥等国的菜肴。西餐大致可分为法式、英式、意式、俄式、美式，地中海等多种不同风格的菜肴。

79

煮的菜肴特点 ( )

A.

原汁原味、色泽美观

B.

具有软烂、味浓、原汁原味的特点

C.

清淡爽口、充分保留原料本身的鲜美滋味

D.

清淡原汁原味、保持原料造型的特点

标准答案 : C

80

下列哪一项不是西餐沙司的作用 ( )

A.

增加菜点的色泽

B.

增加菜点的营养价值

C.

增加菜点的香味

D.

确定增加菜点的口味

标准答案 : B

81

培根一般是以（ ）为原料加工制成的。

A.

羊肉

B.

猪肉

C.

鸡肉

D.

牛肉

标准答案 : B

82

牛奶也称牛乳，营养价值高，脱去其中（ ）的水分，即为炼乳。

A.

20%~30%

B.

30%~40%

C.

40%~50%

D.

50%~60%

标准答案 : D

83

的传热介质是 ( )

A.

油

B.

水蒸气

C.

水

D.

微波射

标准答案 : C

84

下列哪一项是烹调辅助用具 ( )

A.

高

B.

西餐刀

C.

烤盘

D.

平底锅

标准答案 : C

85

保存奶油一般采用冷藏法，温度在（ ），最好密封保存。

A.

0℃~2℃

B.

2℃~4℃

C.

4℃-6℃

D.

6℃-8℃

标准答案 : C

86

（ ）是一种利用青霉的繁殖，酝酿出独特风味的奶酪，切口处可以看见如大理石花纹般的蓝、绿色霉菌。

A.

白霉奶酪

B.

蓝脉奶酪

C.

菲达奶酪

D.

硬质奶酪

标准答案 : D

87

西餐的组成的正确的是哪一项( )

A.

开菜汤主菜甜点

B.

开胃菜汤主食甜品

C.

开胃菜主菜 甜品

D.

开胃菜 主菜 主食 甜品

标准答案 : A

88

炼乳是一种将鲜乳浓缩至原体积( )左右的乳制品

A.

25%~40%

B.

30%~45%

C.

10%~20%

D.

25%~35%

标准答案 : A

89

在西餐烹调中，蔬菜品种丰富，芦笋属于（ ）.

A.

菊科

B.

茄科

C.

十字花科

D.

百合科

标准答案 : D

90

西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素C为水果之冠的是（ ）。

A.

猕猴桃

B.

柠檬

C.

橄榄

D.

鳄梨

标准答案 : A

91

西餐工艺操作是一项较繁重的体力劳动，同时又是复杂细致的技术工作

标准答案 : 正确

92

法国人口味喜浓、鲜、嫩，不喜吃( )。

A.

甜

B.

酸

C.

辣

D.

咸

标准答案 : C

93

下列选项中，属于日本菜的是 （ ）

A.

奶烤

B.

烤鱼

C.

鱼

D.

红菜汤

标准答案 : B

94

（ ）与甜杏仁、核桃仁和棒子仁并称为“世界四大干果”

A.

瓜子仁

B.

栗子

C.

开心果

D.

腰果

标准答案 : D

95

下列酒类中，酒液呈无色透明的是 （ ）。

A.

白兰地酒

B.

威士忌酒

C.

伏特加酒

D.

特基拉酒

标准答案 : C

96

最富盛名的葡萄酒产区是

A.

意大利托的伦巴第

B.

英国的苏格兰

C.

法国的波尔多

D.

西班牙的波尔图

标准答案 : C

97

啤酒的酒精度数在（ ）度之间。

A.

4~7

B.

2.5~4

C.

3~6

D.

3.5~5

标准答案 : D

98

少司与菜肴主料（ ）是西餐烹调的一大特点。

A.

分开烹调

B.

同时烹调

C.

在一起加热

D.

由同一名厨师制作

标准答案 : A

99

（ ）能确定和增加菜肴的口味。

A.

基础汤

B.

奶油

C.

少司

D.

配菜

标准答案 : C

100

牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是

A.

中国

B.

澳大利亚

C.

新西兰

D.

日本

标准答案 : A

101

能确定和增加菜肴的口味。

A.

基础汤

B.

奶油

C.

少司

D.

配菜

标准答案 : C

102

牛肉是西餐烹调中常用的原料，下列不是牛肉生产大国的是

A.

中国

B.

澳大利亚

C.

新西兰

D.

日本

标准答案 : A

103

啤酒的酒精度数范围在

A.

4~7

B.

2.5~4

C.

3~6

D.

3.5~5

标准答案 : D

104

少司与菜肴主料 是西餐烹调的一大特点。

A.

分开烹调

B.

同时烹调

C.

在一起加热

D.

由同一名厨师制作

标准答案 : A

105

的面食有各种不同的形状、通心、螺旋、贝壳以及有馅的面食等。

A.

意大利

B.

美国

C.

俄罗斯

D.

法国

标准答案 : A

106

肥鹅肝是西餐烹调中的上等原料，鹅肝酱、鹅肝冻都是 中的名菜。

A.

意式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

中式菜

标准答案 : C

107

肉用型鸭作为西餐烹调中的常用原料，其饲养期一般在

A.

25~35天

B.

30~40天

C.

35~45天

D.

40~50天

标准答案 : D

108

白牛肉又称乳牛肉，是指生长期在 宰杀获得的牛肉。

A.

1~3个月

B.

3~5个月

C.

5~10个月

D.

10~12个月

标准答案 : B

109

童子鸡又叫 ，是指生长期两个半月左右，体重约500~1250g的鸡。

A.

雏鸡

B.

雉鸡

C.

春鸡

D.

阉鸡

标准答案 : C

110

经专家测定，肉鸽一般在 左右就能达到500g，这是最有营养。

A.

25天

B.

28天

C.

30天

D.

32天

标准答案 : B

111

野猪又名山猪，主要生活在山地、半山地地区， 季节肉质最佳。

A.

春、夏

B.

春、秋

C.

夏、秋

D.

秋、冬

标准答案 : D

112

不是西餐烹调中常用的海水鱼。

A.

鳟鱼

B.

鳕鱼

C.

鲱鱼

D.

鲑鱼

标准答案 : A

113

是大西洋鲑鱼最主要的养殖和出口国。

A.

意大利

B.

智利

C.

揶威

D.

阿拉斯加

标准答案 : C

114

肉色暗红、肉质坚实，是金枪鱼中的极品。

A.

蓝鰭金枪鱼

B.

马苏金枪鱼

C.

大目金枪鱼

D.

长鳍金枪鱼

标准答案 : A

115

鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一，我国 均有出产。

A.

东海、南海

B.

东海、南海、渤海

C.

黄海、渤海

D.

东海、黄海、渤海

标准答案 : D

116

真鲷是暖水性近海润游鱼类， 是它的别名。

A.

加吉鱼

B.

青条鱼

C.

大头鱼

D.

裸盖鱼

标准答案 : A

117

鳟鱼是世界上养殖地域分布最广泛的淡水鱼类， 不是它的特点。

A.

肉色发红

B.

无小刺

C.

味美、无腥味

D.

高蛋白、高胆固醇

标准答案 : D

118

肝大而肥，含油量高，富含维生素A和维生素D，是提取鱼肝油的重要原料。

A.

金枪鱼

B.

鲑鱼

C.

鳕鱼

D.

鲱鱼

标准答案 : C

119

鲱鱼属冷水性海洋上层鱼类， 不是它的显性特征。

A.

眼有脂膜

B.

鳞片较小，排列整齐

C.

腹部银白色

D.

口小而斜

标准答案 : B

120

龙虾品种繁多， 俗称“花龙”。

A.

波纹龙虾

B.

锦绣龙虾

C.

中国龙虾

D.

日本龙虾

标准答案 : B

121

牡蛎在 中常配柠檬汁带壳鲜食，也可煎炸或煮制，还可干制或加工成罐头。

A.

俄式菜

B.

美式菜

C.

法式菜

D.

意式菜

标准答案 : C

122

扇贝又称“带子”，因壳形似扇，故名扇贝， 不是它的显性特征。

A.

生长线不明显，但很规则

B.

上下两壳大小几乎相等

C.

两壳肋均有不规则的生长棘

D.

后闭壳肌巨大，内韧带发达

标准答案 : A

123

黑鱼子酱比红鱼子酱更名贵，它是用 的卵制成。

A.

鲟鱼或鳇鱼

B.

鲑鱼或马哈鱼

C.

鲑鱼或鲱鱼

D.

鲟鱼或马哈鱼

标准答案 : A

124

培根一般是以 为原料加工制成的。

A.

羊肉

B.

猪肉

C.

鸡肉

D.

牛肉

标准答案 : B

125

牛奶也称牛乳，营养价值高，脱去其中 的水分，即为炼乳。

A.

20%~30%

B.

30%~40%

C.

40%~50%

D.

50%~60%

标准答案 : D

126

保存奶油一般采用冷藏法，温度在 ，最好密封保存。

A.

0℃~2℃

B.

2℃~4℃

C.

4℃~6℃

D.

6℃~8℃

标准答案 : C

127

是一种利用青霉的繁殖，酝酿出独特风味的奶酪，切口处可以看见如大理石花纹般的蓝、绿色霉菌，

A.

白霉奶酪

B.

蓝脉奶酪

C.

菲达奶酪

D.

硬质奶酪

标准答案 : B

128

在西餐烹调中，蔬菜品种丰富，芦笋属于

A.

菊科

B.

百合科

C.

十字花科

D.

茄科

标准答案 : B

129

西餐烹调中的水果很多，其中所含维生素C为水果之冠的是

A.

猕猴桃

B.

柠檬

C.

橄榄

D.

鳄梨

标准答案 : A

130

与甜杏仁、核桃仁和榛子仁并称为“世界四大干果”。

A.

瓜子仁

B.

栗子

C.

开心果

D.

腰果

标准答案 : D

131

大米在西餐中应用广泛， 主要用于制作大米布丁。

A.

长粒米

B.

中粒米

C.

短粒米

D.

营养米

标准答案 : C

132

意大利面条形状各异，品种繁多，其中千层而属于

A.

棍状直身意大利面

B.

片状意大利面

C.

管状意大利面

D.

花饰意大利面

标准答案 : B

133

咖喱粉最早起源于 ，以后逐渐传入欧洲。

A.

巴西

B.

土耳其

C.

瑞典

D.

印度

标准答案 : D

134

香叶又称桂叶，一般 采集一次，经日光晒干即成。

A.

1年

B.

2年

C.

3年

D.

4年

标准答案 : B

135

优质的白胡椒白净，其含水量低于

A.

12%

B.

10%

C.

8%

D.

6%

标准答案 : A

136

桂皮是菌桂树之皮，含有 的挥发性油。

A.

2%~-3%

B.

1.5%~2%

C.

1%~2%

D.

0.5%~1%

标准答案 : C

137

罗勒种类较多， 因香味柔和带甜味，用途最为广泛。

A.

紫叶罗勒

B.

柠檬罗勒

C.

意大利罗勒

D.

甜罗勒

标准答案 : D

138

阿里根奴又称 ，原产地中海地区。

A.

九层塔

B.

牛至

C.

马佐林

D.

麝香草

标准答案 : B

139

是用葡萄酿造的汽酒，非常名贵，有着“酒皇”的美称。

A.

金酒

B.

雪利酒

C.

朗姆酒

D.

香槟酒

标准答案 : D