

## 2024年武威市职业院校技能大赛中职组旅游服务类 烹饪赛项理论试题库（教师组）

1. 在社会主义时期，职业道德是社会主义道德原则在( )中的具体体现。

- A、生产内容与生产关系
- B、法律内容与法律关系
- C、社会生活与社会关系
- D、职业生活与职业关系

答案：D

2. 职业道德具有范围上的( )，内容上的稳定性和连续性，形式上的多样性的特征。

- A、广泛性
- B、实践性
- C、科学性
- D、有限性

答案：D

3. 职业道德对社会主义精神文明建设有极大的( )。

- A、引导作用
- B、引领作用
- C、决定作用
- D、促进作用

答案：D

4. 高素质的服务源于职工队伍良好的技术业务素质和( )素质。

- A、组织体系
- B、服务设施
- C、职业道德
- D、服务态度

答案：C

5. 搞好企业职业道德建设，( )应以身作则，自觉抵制不正之风。

- A、企业员工
- B、基层干部
- C、企业领导
- D、服务人员

答案：C

6. 中式面点师制作的面点和提供的服务，其质量的好坏，决定着企业的( )和信誉。

- A、目标
- B、效益
- C、文化
- D、愿景

答案：B

7. 讲究公德要求从业人员做到( )，不损害国家和集体利益。

- A、爱岗敬业
- B、公私分明
- C、操作规范
- D、讲究质量

答案： B

8. ( )是从业人员之间，企业与企业之间关系的重要道德规范。

- A、团结协作
- B、尊师爱徒
- C、爱岗敬业
- D、讲究公德

答案： A

9. 积极进取是指不懈不怠，( )，争取进步。

- A、更新知识
- B、追求发展
- C、更新技术
- D、丰富知识

答案： B

10. 下列对于必需氨基酸说法正确的是( )。

- A、人体合成不足
- B、人体可以自身合成
- C、有的人体不可以合成
- D、不一定需要食物直接供给

答案： C

11. 可以通过( )来评价食品蛋白质的营养价值。

- A、蛋白质的含量
- B、蛋白质消化率
- C、蛋白质利用率
- D、以上都是

答案： D

12. 脂肪是构成人体细胞的重要成分，在大脑中除去水分，脂肪占脑组织总量的( )。

- A、 1/2
- B、 1/4
- C、 1/5
- D、 1/6

答案： A

13. 脂肪在小肠中最终分解为( )和脂肪酸。

- A、甘油
- B、亚油酸
- C、氨基酸
- D、葡萄糖

答案： A

14. 碳水化合物生理功能有( )。

- A、节约蛋白质

- B、机体的构成成分
- C、贮存和提供能量
- D、其他三项都是

答案：D

15. 磷的主要生理功能有( )。

- A、构成骨骼和牙齿
- B、参与能量代谢
- C、构成核糖核酸
- D、以上都是

答案：D

16. 膳食纤维推荐成人摄入量每日( )克。

- A、5~10
- B、10~12
- C、12~14
- D、25~30

答案：D

17. 1 克蛋白质在体内可产生( )热量。

- A、4kcal
- B、5kcal
- C、6kcal
- D、7kcal

答案：A

18. 大豆脂肪中不含( )。

- A、胆固醇
- B、脂肪酸
- C、维生素
- D、类脂

答案：A

19. 蛋黄中( )含量特别高，故不宜多食用鸡蛋。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、能量
- D、胆固醇

答案：D

20. 畜肉中的脂肪主要为( )，熔点高，不易被人体消化吸收。

- A、高级脂肪酸
- B、饱和脂肪酸
- C、不饱和脂肪酸
- D、非必需脂肪酸

答案：B

21. ( )能促进钙的吸收，其最好的来源是鱼油和鱼肝油。

- A、维生素 D
- B、维生素 E
- C、维生素 K

D、维生素 A

答案: A

22. 正常情况下,牛乳中的蛋白质含量约为( )。

A、1~1.5%

B、3~3.5%

C、8~9%

D、9~10%

答案: B

23. “两高一低”膳食模式结构以( )国家和地区为代表,又称东方膳食模式。

A、发达

B、发展

C、欧美

D、西欧

答案: B

24. 中国居民平衡膳食宝塔最高层指的是( )和盐。

A、蔬菜

B、谷类

C、奶类

D、油脂

答案: D

25. 中国居民平衡膳食宝塔,要求成人每日禽畜肉摄入量( )克。

A、5~10

B、10~15

C、15~20

D、50~75

答案: D

26. 炖蛋时蛋液从液态到半固态变化主要是( )反应的结果。

A、油脂乳化

B、呈味物质水解

C、扩散对流

D、蛋白质凝固

答案: D

27. 食物中毒的特征之一是潜伏期( )。

A、早

B、晚

C、长

D、短

答案: D

28. 下列关于河豚毒素说法不正确的是( )。

A、毒素作用神经系统

B、卵巢和肝脏毒性最大

C、新鲜的河豚鱼肌肉中不含毒素

D、加热至 100℃即可分解

答案: D

29. 腌制的咸鱼不新鲜或腌制不透, 含( )较多, 食用后可引起中毒。

- A、氰苷
- B、皂苷
- C、组胺
- D、皂素

答案: C

30. 下列易引起细菌性食物中毒的食物主要是( )。

- A、动物性食品
- B、植物性食品
- C、水果罐头 D、白砂糖

答案: A

31. 下列蔬菜中, 含硝酸盐最少的是( )。

- A、菠菜
- B、芥菜
- C、黄瓜
- D、大白菜

答案: C

32. 清洗蔬菜上的虫卵应用浓度为 2%的( )浸泡, 然后再用清水冲洗干净。

- A、食盐水
- B、碱溶液
- C、稀盐酸溶液
- D、高锰酸钾溶液

答案: A

33. 加工馅心前应检查( )等卫生状况, 以防止污染。

- A、原料
- B、盛具
- C、工具
- D、其他三项都是

答案: D

34. 面点师个人卫生规范包括( )等内容。

- A、身体健康的要求
- B、仪容仪表的要求
- C、操作时手的
- D、其他三项都是

答案: D

35. 面点间的地面必须每( )清洁一次。

- A、周
- B、天
- C、两天
- D、班次

答案: D

36. 采购的包装食品应( ), 并在有效保质期内。

- A、大小均匀

- B、标签完整
- C、色泽鲜艳
- D、发育充分

答案：B

37. 某厨房的原材料月初结存为 2000 元，本月领用 6000 元的原材料，本月库存为 4000 元，此厨房本月耗用额为( )。

- A、2000 元
- B、3000 元
- C、4000 元
- D、12000 元

答案：C

38. 净料成本等于( )与净料质量的乘积。

- A、净料单位成本
- B、熟料单位成本
- C、毛料单位成本
- D、调味成本

答案：A

39. ( )的计算公式是单位菜点成本乘菜点数量。

- A、主料成本
- B、毛料成本
- C、其他费用
- D、菜点总成本

答案：D

40. 下列属于违反厨房基本安全行为的是( )。

- A、不在厨房打闹
- B、不用刀具指向他人
- C、按规定着装
- D、在厨房通道堆放货物

答案：D

41. 液化气灶点火时( )执行火等气的原则，千万不可气等火。

- A、可以
- B、必须
- C、马上
- D、暂时

答案：B

42. 燃气灶具发生回火时，应关闭灶具气源，( )再点火。

- A、调大风门
- B、调小风门
- C、调大进气量
- D、调小进气量

答案：B

43. 使用干粉灭火器灭火，灭火器应保持( )状态，否则不能喷粉。

- A、直立
- B、倒立

C、放平

D、侧立

答案：A

44. 使用电烤箱烤制制品时，( )灯亮起后，再设定底、面火温度。

A、红色

B、蓝色

C、绿色

D、黄色

答案：C

45. 用炸炉炸制面点品种时，应先( )，再开启电源。

A、和好面

B、放入油

C、搞好卫生

D、制好生坯

答案：B

46. 冷藏柜的温度范围一般为( )。

A、1~3℃

B、3~5℃

C、5~6℃

D、-5~5℃

答案：D

47. 使用压力容器加工食品，容量不易超过( )满为宜。

A、6

B、7

C、8

D、9

答案：A

48. ( )是违反设备安全操作规程的错误做法。

A、切断电源后用干净抹布清理烤箱

B、密封的食品打开后再放入微波炉加热

C、使用绞肉机加工肉馅时，将骨头剔除干净

D、将手伸入运转的机械的料斗中处理物料

答案：D

49. 《中华人民共和国劳动法》规定，劳动者应当完成任务，提高职业技能，遵守劳动纪律和( )。

A、职业道德

B、社会道德

C、家庭道德

D、婚姻道德

答案：A

50. 《中华人民共和国劳动法》规定，休息日安排劳动者工作又不能安排补休的，支付不低于工资的百分之( )的工资报酬。

A、一百五

B、二百

C、三百

D、四百

答案：B

51. 新《中华人民共和国食品安全法》共十章( )条。A、104

B、114

C、124

D、154

答案：D

52. ( )应当对企业食品安全管理人员随机进行监督抽查考核并公布考核情况。

A、卫生行政部门

B、农业行政部门

C、质量监督部门

D、食品药品监督管理部门

答案：D

53. 某明星为某食品产品代言，结果证实该食品不符合食品安全标准，由此对消费者造成的损失该明星应承担( )。

A、公平责任

B、刑事责任

C、行政责任

D、连带责任

答案：D

54. 创新菜点主要有三种类型，即全新的菜点、改进的菜点和( )。

A、加工的菜点

B、制作的菜点

C、仿制的菜点

D、传统的菜点

答案：C

55. 菜点研发创新的策略主要从精英创新策略、全员创新策略、借脑创新策略和( )创新策略四个方面来考虑。

A、领进

B、领入

C、带领

D、引进

答案：D

56. 菜点研发创新的途径之一是利用( )，引领时尚潮流

A、技术手段

B、现代文化

C、科学知识

D、现代科技

答案：D

57. 馅心是指将制馅原料，经过( )加工，调制拌和，包入米面等坯皮内的心子。

A、精细

B、细制



C、粗细

D、改刀

答案：A

58. 馅心按制作方法分类，可分为生馅和( )两种。

A、生馅

B、甜馅

C、咸馅

D、熟馅

答案：D

59. 制作馅心的馅料成型要( )均匀。

A、小些

B、大些

C、细碎

D、一致

答案：C

60. 炒的方法适宜( )原料制馅的熟加工。

A、芝麻、莲子

B、芝麻、干菜

C、芝麻、小豆

D、松仔仁、芝麻

答案：D

61. 熟荤馅的用途非常广泛，但不宜制作( )类面坯的品种。

A、酵面

B、米粉

C、油酥

D、冷水

答案：B

62. 熟素馅的特点是清香不腻、( )。

A、鲜嫩适口

B、柔软适口

C、脆嫩适口

D、质嫩适口

答案：B

63. 果仁蜜饯馅的特点之一是带有各种( )的特殊香味。

A、干果

B、果料

C、蔬果

D、果汁

答案：B

64. 白糖脂油馅又称( )。

A、糖油馅

B、脂油馅

C、板油馅

D、水晶馅

答案：D

65. 制作“鸡粒馅”使用的肥膘肉是( )。

- A、羊肥膘肉
- B、牛肥膘肉
- C、猪肥膘肉
- D、鸭肥膘肉

答案：C

66. 制作“家鸭雪菜馅”不可缺少的调味料是( )。

- A、松籽
- B、蚝油
- C、鱼籽
- D、虾籽

答案：D

67. 不同地区对卤臊浇头有不同的表述，四川等地区多称卤臊浇头为( )。

- A、菜卤
- B、浇头
- C、臊子
- D、粉汁

答案：C

68. 盖浇饭用的卤臊浇头是( )卤臊浇头。

- A、盖浇
- B、蘸汁
- C、浇汁
- D、捞汁

答案：A

69. 四川杨凌地区的( )需蘸五味麻辣汁食用，来增进美味。

- A、煎饼
- B、春饼
- C、米粉
- D、蘸水面

答案：D

70. ( )中灰分含量最高。

- A、特制粉
- B、标准粉
- C、普通粉
- D、富强粉

答案：C

71. 面筋在发酵面团中可起到骨架作用，使制品形成( )状，并富有弹性。

- A、整齐
- B、不撒
- C、海绵
- D、美观

答案：C

72. 淀粉完全糊化会形成( )极高的溶胶。

- A、量度
- B、温度
- C、色度
- D、黏度

答案：D

73. 冷水面坯饧面的目的是使面坯( )。

- A、便于成型
- B、使面坯更软
- C、防止面干裂
- D、更好生成筋网

答案：D

74. 热水面坯成品表面粗糙的原因之一是面坯( )。

- A、吃水不准
- B、热水没浇匀
- C、表面没刷油
- D、热气没散尽

答案：D

75. 抻面出条的基本要求是双手抻抖( )。

- A、尽量少用干面
- B、用力均匀一致
- C、干面不能过罗
- D、速度一定要快

答案：B

76. 最擅长削技法的地区是( )。

- A、山西
- B、四川
- C、江苏
- D、浙江

答案：A

77. 削面的要求是：刀口与面坯( )，削出返回时不要抬得过高。

- A、相等
- B、相同
- C、一样
- D、持平

答案：D

78. 拨是用筷子( )顺盆沿将流出的面糊拨入沸水锅中的工艺方法。

- A、小头
- B、方头
- C、上头
- D、中间

答案：B

79. 拨的基本要求是面糊软硬适度，( )，拨出的面条基本均匀一致。

- A、左右搭扣
- B、动作迅速

C、面坯一定要稍硬

D、不粘盆(碗)、筷

答案：D

80. 搓形的要求是：制品表面光滑，收口处搓的越( )越好。

A、小

B、大

C、多

D、少

答案：A

81. ( )是用摊制法中的成品成型法制成的。

A、煎饼

B、饺子皮

C、春卷皮

D、包子皮

答案：A

82. 抻面溜条时，要双手握住面坯两头，不断上下顺势抖动，反复正反( )，使面坯成麻花状。

A、搭扣

B、搭条

C、搭花

D、拉条

答案：A

83. 火候的内容包括火力的大小、温度的高低、加热时间的( )。

A、长短

B、多少

C、温度

D、热度

答案：A

84. 油温一般是指( )的油经加热以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

A、盆内

B、碗内

C、锅内

D、炉内

答案：C

85. 炸制品的特点是：外酥内( )、松发、膨胀、香脆、色泽金黄等。

A、软

B、韧

C、嫩

D、松

答案：C

86. 下列属于膨松面坯的是( )。

A、化学膨松面坯

B、生物膨松面坯

- C、物理膨松面坯
- D、其他三项都是

答案：D

87. 生物膨松面坯必须具有保持( )的能力。

- A、温度
- B、气体
- C、水分
- D、养份

答案：B

88. 含水量少的酵母发酵面坯，所需发酵时间就会( )。

- A、长
- B、短
- C、多
- D、少

答案：A

89. 下列对发酵面坯发酵时间过长表述正确的选项是( )。

- A、面坯膨胀性越好
- B、成品色暗质差
- C、面坯的颜色较白
- D、熟制后成品筋道有劲

答案：B

90. 物理膨松面坯是用鸡蛋作介质，通过( )的物理运动，使面坯膨松制成的面坯。

- A、慢速搅打
- B、中速搅打
- C、高速搅打
- D、低速搅打

答案：C

91. 物理膨松面坯具有体积疏松膨大，组织细密暄软，呈( )多孔结构，有浓郁的蛋香味的特点。

- A、泡沫状
- B、蜂窝状
- C、海绵状
- D、棉花状

答案：C

92. 鸡蛋中的蛋白具有一定的( )，对于稳定气泡具有重要的作用。

- A、黏性
- B、软性
- C、中性
- D、酸性

答案：A

93. 生物膨松面坯的( )程度与馅心的软硬程度是影响成形的主要因素。

- A、软硬
- B、温度

- C、色泽
- D、发酵大小

答案：A

94. 烤炉的面火主要用于烤制品的表面，形成质感和( )。

- A、外观
- B、内质
- C、色泽
- D、火力

答案：C

95. 烤箱中的温度在( )时称为旺火，适宜烤制各种烧饼类品种。

- A、140~160℃
- B、160~180℃
- C、200~220℃
- D、240~280℃

答案：D

96. 烤制海绵蛋糕，应放入 180℃的烤箱烤制( )分钟为宜。

- A、10
- B、40
- C、20
- D、50

答案：C

97. 烤制面包的第三阶段火力要降至( )。

- A、120-150℃
- B、180-200℃
- C、220-230℃
- D、230-250℃

答案：B

98. 制作提褶包成型工艺一般是：左手托皮，右手用馅尺抹馅心收拢，用( )，成圆形包子。

- A、拇指和中指提褶收口
- B、中指和食指提褶收口
- C、食指和无名指提褶收口
- D、右手拇指和食指提褶收口

答案：D

99. 水油皮类层酥面坯是由( )组成的面坯。

- A、水蛋面、干油酥
- B、松酥面、干油酥
- C、水油面、干油酥
- D、蛋油面、干油酥

答案：C

100. 层酥制品成熟后，会呈现出明显的( )。

- A、花纹
- B、松散
- C、色泽

D、层次

答案：D

101. 制作 500 克面粉的水油皮面，需用大油()g，水 275g。

A、50

B、80

C、90

D、100

答案：A

102. 层酥制品油面被水油面( )，当生坯受热时，油面发生酥化作用，就使制品产生层次。

A、松化

B、酥化

C、间段

D、间隔

答案：D

103. 制作擘酥面坯一般要擀叠( )为宜。

A、2 次

B、3 次

C、4 次

D、5 次

答案：B

104. 擘酥皮层酥一般是用( )的开酥方法。

A、叠酥

B、混酥

C、大包酥

D、小包酥

答案：A

105. 小包酥主要适用于制做( )点心。

A、精细

B、甜馅

C、咸馅

D、软馅

答案：A

106. 层酥面坯开酥方法很多，主要有( )和小包酥两种方法。

A、拼酥

B、开酥

C、包酥

D、大包酥

答案：D

107. 明酥由于开酥的方法和切法不同，可分为直酥和( )两种。

A、暗酥

B、开酥

C、长酥

D、圆酥

答案: D

108. 明酥制品包馅后收口要( ), 防止漏馅。

- A、捏平
- B、粘合
- C、捏紧
- D、捏均

答案: C

109. 擀皮起酥时, 少用生粉, 卷筒要紧, 否则酥层之间不易( ), 造成脱壳。

- A、连结
- B、分层
- C、均匀
- D、粘结

答案: D

110. 烤制明酥类制品的时间以( )分钟为宜。

- A、5~10
- B、15~20
- C、25~30
- D、35~40

答案: B

111. 炸制明酥类制品, 油温在 90℃时放入生坯, 逐渐升温, 炸至酥层( )、色泽乳白即可。

- A、起酥
- B、层次
- C、酥层
- D、清晰

答案: D

112. 制作莲花酥花瓣时, 刀口不能太深, 不能划至( )。

- A、底部
- B、馅心
- C、花瓣
- D、花蕊

答案: B

113. 酥盒生坯成形时, 剂子酥层( )朝上, 然后进行擀制。

- A、表面
- B、断面
- C、层面
- D、纹面

答案: B

114. 南沙饼的成熟方法是( )。

- A、干烙
- B、加水烙
- C、加油烙
- D、刷油烙

答案: D



115. 制作南沙饼时,水油酥面与( )的软硬度要一致。

- A、酥面
- B、发酵面
- C、水调面
- D、干油酥面

答案: D

116. 制作 300 克面粉的小鸡酥水油酥面需用大油( ),水 130 克为宜。

- A、10 克
- B、20 克
- C、30 克
- D、50 克

答案: D

117. 制作小鸡酥用的干油酥,面粉与大油的比例以( )为宜。

- A、2:1
- B、3:1
- C、4:1
- D、5:1

答案: A

118. ( )类面坯的特性是:有一定的韧性和可塑性,可包多卤的馅心,吃时润滑、粘糯。

- A、米浆
- B、米糕
- C、米粉
- D、粳米

答案: B

119. 用糯米粉与面粉掺和制成的成品特点是:不易变形,增加筋力和韧性,有( )。

- A、松酥感和软糯感
- B、黏润感和软糯感
- C、黏润感和酥脆感
- D、松酥感和酥脆感

答案: B

120. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点,最佳比例是( )。

- A、各占 50%
- B、60~80%, 20~40%
- C、20~40%, 60~80%
- D、30~40%, 60~70%

答案: B

121. 用米粉与杂粮粉掺合作面点,杂粮粉的用量以不超( )为宜。

- A、40%
- B、60%
- C、70%
- D、80%

答案: A

122. 米粉中的蛋白质主要是谷蛋白和球蛋白,不能形成( ),因此没有筋性和延伸

性。

- A、面筋网
- B、海绵状
- C、泡沫状
- D、蜂窝状

答案：A

123. 调制发酵米浆的工艺是：取熟芡与( )拌和均匀，然后加糕肥水拌和搅匀，置较暖处发酵。

- A、杓水
- B、米芡
- C、米粉
- D、生米浆

答案：C

124. 制作松质糕要根据米粉的种类、粉质的粗细和各种米粉的配比掌握恰当的( )。

- A、温度
- B、掺糖量
- C、掺水量
- D、辅料量

答案：C

125. 制作粘质糕类生坯掺水要适当，湿粉的加水不能超过( )。

- A、10~15%
- B、15~20%
- C、25~30%
- D、35~40%

答案：C

126. 粘质糕团是将熟( )倒在铺有洁布的案板上反复揉透至光滑即成。

- A、粘粉
- B、芡粉
- C、糕粉
- D、夹芡

答案：C

127. 芝麻凉卷的风味特点是软绵香甜，为( )点心。

- A、春、夏季
- B、秋、冬季
- C、冬、春季
- D、夏、秋季

答案：D

128. 制作 500 克糯米的芝麻凉卷需用豆沙馅 400 克、芝麻( )克为宜。A、

50

- B、100
- C、250
- D、500

答案：C

129. 制作八宝饭定型时,碗内要抹少许(),易于扣出,成形不散不乱。

- A、糖
- B、油
- C、香油
- D、大油

答案: D

130. 松质糕类糕坯的主要原料是()。

- A、糯米粉和粳米粉
- B、糯米粉和籼米粉
- C、糯米粉和小米粉
- D、粳米粉和籼米粉

答案: D

131. 下列不适宜制作传统元宵馅心的料是()等。

- A、桔子
- B、熟面粉
- C、熟芝麻
- D、熟花生仁

答案: A

132. 制作元宵的要点是馅心要压实,蘸水后滚动()要均匀。

- A、粘粉
- B、粘水
- C、粘油
- D、粘糖

答案: A

133. 薯类面坯(),但流散性大。

- A、弹性强
- B、延伸性强
- C、可塑性差
- D、可塑性强

答案: D

134. 山药亦称地栗,其特征是爽脆透明,软滑而有()。

- A、黏性
- B、膨胀性
- C、膨松性
- D、延伸性

答案: A

135. 澄粉面坯最佳特征之一是()。

- A、弹性强
- B、韧性强
- C、可塑性强
- D、延伸性强

答案: C

136. 糖浆面坯制好后,放置时间不宜长,否则面坯韧性增强,()会减弱。

- A、弱性

- B、硬性
- C、软性
- D、可塑性

答案：D

137. 制作豆类面坯需要加入适量的( )和糖。

- A、盐
- B、油
- C、碱
- D、水

答案：B

138. 绿豆的品种很多，以色( )、粒大整齐的品质最好。

- A、浓绿、富有光泽
- B、浓绿、无光泽
- C、浅绿、富有光泽
- D、淡绿、无光泽

答案：A

139. 豆类面坯的特征是：无弹性、( )、延伸性，只有一定的可塑性。

- A、甜性
- B、软性
- C、韧性
- D、粘性

答案：C

140. 下列不适宜制作果蔬类面坯的原料是( )。

- A、莲子
- B、栗子
- C、胡萝卜
- D、核桃仁

答案：D

141. 制作薯类面坯，糖和米粉要趁热掺入薯茸中，随即加入( )，擦匀折叠即成。

- A、面粉
- B、蛋液
- C、饴糖
- D、油脂

答案：D

142. 制作豆类面坯琼脂的用量为原料的( )为宜。

- A、2%
- B、8%
- C、9%
- D、10%

答案：A

143. 用果蔬类面坯制作咸点时，可加入适量盐、味精、( )。

- A、料酒
- B、香油
- C、胡椒粉

D、甜面酱

答案：C

144. 调制澄粉面坯一定要烫熟，否则成品会出现( )现象。

A、不熟

B、结皮

C、干硬

D、不爽口

答案：D

145. 炸制薯类制品，油温在 150~160℃时将生坯入油锅稍炸，随后( )炸制。

A、加火

B、快火

C、离火

D、大火

答案：C

146. 广式五仁月饼烤制的最佳温度应控制在( )。

A、150~160℃

B、160~170℃

C、190~210℃

D、230~260℃

答案：C

147. 像生雪梨生坯表面需刷( )、粘面包糠后再入油锅炸制。

A、油

B、水

C、糖液

D、蛋液

答案：D

148. 桂林马蹄糕的熟制是将半熟糊浆倒入涂有油的盘内，用中火蒸约( )为宜。

A、10 分钟

B、15 分钟

C、20 分钟

D、30 分钟

答案：C

149. 黄桂柿子饼的成熟工艺是先烙后( )约 5 分钟即熟。

A、煎

B、炸

C、烤

D、蒸

答案：C

150. 盘饰是在( )面点工艺基础上，运用现代面塑手段，通过合理围饰、点缀或组装，使成品组合成艺术图形的工艺过程。

A、古老

B、悠久

C、传统

D、中式

答案：C

151. 下列对盘饰总体要求表述正确的选项是( )。

- A、以美化为标准
- B、以简洁为原则
- C、以色彩和谐艳丽为目标
- D、其他三项均是

答案：D

152. 面点盘饰作品应按( )要求设计。

- A、生活性
- B、可食性
- C、美化性
- D、协调性

答案：B

153. 面点图案式的装盘是根据( )进行组合构图的。

- A、熟制方法
- B、成品的色泽
- C、成品的特点
- D、成品的质感

答案：C

154. 下列不属于面点装盘基本方法的是( )装盘法。

- A、随意式
- B、整齐式
- C、图案式
- D、文字式

答案：D

155. 面点点缀式装盘方法具有( )的效果。

- A、美观
- B、大方
- C、整齐有序
- D、画龙点睛

答案：D

156. 面点装饰料油膏是用( )和黄油调制而成的。

- A、白糖
- B、红糖
- C、饴糖
- D、糖浆

答案：D

157. 用琼脂糖膏裱花，可使裱花图案的表面呈( )。

- A、立体状
- B、胶体状
- C、平面状
- D、动感状

答案：B

158. 制作裱花蛋白膏要选用( )、韧性好的新鲜蛋白。

- A、有浓稠度
- B、无浓稠度
- C、浓稠度低
- D、浓稠度高

答案：D

159. 挤是面点装饰工艺中的基本手法，即运用各种花色( )挤嘴，挤注成丰富多彩图案的工艺方法。

- A、长形
- B、方形
- C、圆形
- D、定型

答案：D

160. 人类活动具有( )，根据其活动而产生三种道德。

- A、独立性
- B、社会性
- C、实践性
- D、创造性

答案：B

161. 职业道德具有范围上的有限性，内容上的稳定性和( )，形式上的多样性的特征。

- A、一致性
- B、连续性
- C、个体性
- D、形象性

答案：B

162. 从根本上说，加强职业道德建设是发展市场经济的内在的( )。

- A、客观要求
- B、主导力量
- C、发展趋势
- D、文化建设

答案：A

163. 积极进取是指不懈不怠，追求发展，( )。

- A、更新知识
- B、更新观念
- C、争取进步
- D、丰富知识

答案：C

164. 成人体中必需氨基酸有( )种。

- A、4
- B、8
- C、5
- D、6

答案：B

165. 氮主要从( )中排出。

- A、粪氮
- B、皮肤脱落
- C、毛发脱落
- D、尿氮

答案：D

166. 胰液中的消化酶主要有( )。

- A、淀粉酶
- B、蛋白酶
- C、麦芽糖酶
- D、其他三项都是

答案：D

167. 碳水化合物是由( )、氢、氧三种元素组成的。

- A、碳
- B、氮
- C、磷
- D、碘

答案：A

168. 下列选项中属于水溶性维生素的是( )。

- A、维生素 A
- B、维生素 E
- C、维生素 C
- D、维生素 D

答案：C

169. 下列为常量元素的是( )。

- A、铁
- B、磷
- C、碘
- D、锌

答案：B

170. 下列不是微量元素的是( )。

- A、铁
- B、锌
- C、碘
- D、磷

答案：D

171. 下列选项中，含膳食纤维丰富的食物是( )和水果。

- A、肉类
- B、奶类
- C、谷类
- D、蛋类

答案：C

172. 我国营养专家将成人劳动分为五级，其中运动员属于( )劳动。

- A、轻体力
- B、中等体力



- C、重体力
- D、极重体力

答案：C

173. 禽畜肉类中无机盐含量最少的是( )。

- A、磷
- B、铁
- C、钙
- D、碘

答案：C

174. 一般人群膳食指南共有十条，适合于( )岁以上正常人群。

- A、6
- B、8
- C、9
- D、10

答案：A

175. 中国居民膳食第二层是( )和水果类。

- A、蔬菜
- B、白菜
- C、豆角
- D、西红柿

答案：A

176. 下列属于特定人群膳食指南人群的是( )。

- A、盲人
- B、老年人
- C、高血压者
- D、糖尿病人

答案：B

177. 食用受污染的食品对人体可产生( )作用。

- A、致癌
- B、致畸形
- C、致突变
- D、其他三项都是

答案：D

178. 控制环境污染首先要加强对工业( )的管理。

- A、污水
- B、三废
- C、油污
- D、水污

答案：B

179. ( )环境，可通过生物富集作用于人体。

- A、微生物
- B、昆虫污染
- C、化学农药污染
- D、食品添加剂污染

答案：C

180. 下列选项中属于工业“三废”的是( )。

- A、废渣
- B、废水
- C、废气
- D、其他三项都是

答案：D

181. 含蛋白质丰富的食物发生腐败变质最敏感的鉴定指标是( )。

- A、感官指标
- B、物理指标
- C、化学指标
- D、微生物指标

答案：A

182. 鲜黄花菜中有毒成分是( )。

- A、皂素
- B、龙葵素
- C、秋水仙碱
- D、植物血凝素

答案：C

183. 洗涤家畜禽内脏方法有：盐醋搓洗、( )、刮剥洗、漂洗、灌洗法等。

- A、热水冲洗
- B、凉水冲洗
- C、里外翻洗
- D、矾水冲洗

答案：C

184. 用酵母发酵，在 30℃以下，不超过( )小时，面团不产酸，不必加碱中和。

- A、5
- B、4
- C、3
- D、1

答案：D

185. 采购的禽蛋应( )、完整无损、略感粗糙、具有光泽。

- A、大小各异
- B、外表清洁
- C、色泽鲜艳
- D、发育充分

答案：B

186. 食品冷藏的最佳温度是( )。

- A、5~10℃
- B、10~15℃
- C、0~10℃
- D、15~16℃

答案：C

187. 成本可以为企业经营决策提供( )。

- A、质量标准
- B、产品质量
- C、技术数据
- D、产品标准

答案：C

188. 出材率是表示原材料( )程度的指标。

- A、采购
- B、消耗
- C、需求
- D、利用

答案：D

189. 原料的出材率高低可以考核操作人员的( )。

- A、卫生水平
- B、工作水平
- C、鉴别水平
- D、技术水平

答案：D

190. 菜点售价的计算公式是售价=( )÷(1-内扣毛利率)。

- A、成本
- B、利润
- C、毛利
- D、纯利

答案：A

191. 菜点成本的计算公式是成本等于售价与(1-内扣毛利率)的( )。

- A、和
- B、差
- C、商
- D、乘积

答案：D

192. 下列属于厨房安全生产应有的规章制度的是( )。

- A、安全生产责任制
- B、电气设备绝缘制
- C、技能培训制
- D、菜点配方制

答案：A

193. 发现有人触电又不能立刻断电，可使用( )使带电体与人体脱离。

- A、手
- B、铁棍
- C、干木棍
- D、湿木棍

答案：C

194. 面点师发现电气设备运转情况异常时应立刻( )。

- A、断电
- B、上报

C、进行维修

D、继续操作

答案：A

195. 防止电气设备的静电火灾的基本措施是( )和限制放电。

A、防止产生放电火花

B、消除静电

C、清除易燃物

D、限制过载答

案：B

196. 燃气灶燃烧的火焰发红，说明灶具进风量小，应( )。

A、调大风门

B、调小风门

C、关闭风门

D、调节风门

答案：A

197. 面点搅拌机使用完毕，应( )，再进行卫生清理。

A、放入原料

B、不用断电

C、取出原料

D、断开电源

答案：D

198. 使用炸炉工作完毕后，需将所有旋钮( )。

A、调整

B、关闭

C、调高

D、调低

答案：B

199. 下列属于正确使用压力锅操作方法的是( )。

A、使用匹配的限压阀

B、使用之前检查密封胶圈

C、使用之前检查安全保险装置

D、其他三项都对

答案：D

200. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的合法权益，( )。

A、调整劳动关系

B、调整工资关系

C、调整工作时间

D、调整休息时间

答案：A

201. 最低工资是指劳动者在法定工作时间内履行了( )前提下，由所在单位支付的最低劳动报酬。

A、正常请病假 B、

办理事假手续C、

办理病假手续

D、正常的劳动义务

答案：D

202. 提出仲裁要求的一方应当自劳动争议发生之日起( )日内向劳动争议仲裁委员会提出书面申请。

A、60

B、70

C、72

D、73

答案：A

203. 生产经营的食品中不得添加( )。

A、药品

B、食用农产品

C、食品添加剂

D、既是食品又是中药材的物质

答案：A

204. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化、( )、菜点生命周期缩短、餐饮市场竞争的加剧和餐饮工作者的历史使命五个方面来体现。

A、新原料的应用

B、新技术的应用

C、新产品的推广

D、新原料新技术的发展

答案：D

205. 创新菜点的评价方法之一是创新菜点是否具备( )价值。

A、人文

B、利用

C、学术

D、经济

答案：D

206. 厨房管理者在工作中必须带着员工( )。

A、转

B、干

C、看

D、学

答案：B

207. 厨房的( )管理是厨房工作严格管理、有效监控和纠偏的有力依据。

A、协同化

B、简约化

C、量化

D、粗化答

案：C

208. 馅心是指将制馅原料，经过精细加工，调制拌和，包入米面等坯皮内的( )。

A、心子

B、碎料

C、甜料

D、粉料

答案：A

209. 面点制品中半皮半馅品种皮、馅比例以( )为佳。

A、50~70%、30~50%

B、30~40%、60~70%

C、60~70%、30~40%

D、50~50%、50~50%

答案：D

210. 下列适宜制泥茸(蓉)类甜馅熟加工的方法是( )。

A、焯、炸、煮、焖

B、焯、炸、烧、煮

C、焯、煮、蒸、炒

D、煮、焖、蒸、炒

答案：D

211. 熟荤素馅是将肉类原料经加工处理，( )再掺入断生挤去水分的蔬菜拌匀而成的馅。

A、上浆挂糊

B、刀技加工

C、勾芡淋油

D、烹制调味

答案：D

212. 果仁蜜饯馅的特点之一是( )。

A、香味足

B、口味重

C、甜而不腻

D、肥而不腻

答案：C

213. 制作 250 克芝麻的麻蓉馅需用白糖 300 克、熟面粉 50 克、麻油( )克为宜。A、50

B、100

C、150

D、200

答案：A

214. 制作枣泥馅最好选用( )炒制。

A、铁锅

B、铝锅

C、铜锅

D、钢锅

答案：C

215. 蒸制奶黄馅的火力( )。

A、选用文火

B、选用旺火

C、选用微火

D、不宜太旺

答案：D

216. 制作桂花白糖馅使用的粉是( )。

A、熟面粉

B、澄面粉

C、玉米粉

D、糯米粉

答案：A

217. 调制香菇鸡蛋馅应将鸡蛋( )成蛋花后再使用。

A、烧

B、煮

C、炒

D、蒸

答案：C

218. 制作咖喱牛肉馅的牛肉应选择( )为佳。

A、前腿

B、胸口

C、肋条

D、牛柳

答案：D

219. 浇汁卤头适用于北方的( )。

A、烩饼

B、汤面

C、炒饼

D、豆腐脑

答案：D

220. ( )一般是指面粉加水调制的面坯。

A、膨松面坯

B、层酥面坯

C、米粉面坯

D、水调面坯

答案：D

221. ( )是用 30℃ 以下的水与面粉调制而成的面坯。

A、冰水面坯

B、沸水面坯

C、温水面坯

D、冷水面坯

答案：D

222. ( )是指在十成面粉中用沸水烫熟六成，再与四成冷水面揉和成的面坯。

A、热水面

B、四生面

C、五生面

D、水调面

答案：B

223. ( )的工艺主要有溜条和出条两部分。

- A、抻
- B、擀
- C、卷
- D、包

答案：A

224. 削一般是用 V 形槽刀将面坯制成( )的工艺方法。

- A、面片
- B、面坯
- C、面剂
- D、疙瘩

答案：A

225. 削的方法一般是沿面坯( )从右至左削。

- A、上下
- B、下上
- C、表面
- D、左右

答案：C

226. 削面时动作要( )，下刀要均匀，成品的薄厚、宽窄、长短要基本一致。

- A、快
- B、慢
- C、轻
- D、连贯

答案：D

227. 搓可分为( )和搓形两种手法。

- A、直搓
- B、反搓
- C、搓条
- D、推搓

答案：C

228. 抻面溜条搭扣时要( )，并环环相扣。

- A、左右相反
- B、上下相向
- C、左一右二
- D、左二右一

答案：A

229. 加热温度和加热( )是面点制作火候的两大关键因素。

- A、先后
- B、快慢
- C、时间
- D、速度

答案：C

230. 油温是锅中的油经( )以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。



- A、热导
- B、加热
- C、导热
- D、加速

答案： B

231. 7~8 成热的油温一般为( )度的油温。

- A、100~120
- B、120~130
- C、130~140
- D、170~230

答案： D

232. 用油做介质制作面点，油的温度不应超过( )，否则制品易产生有害物质。

- A、150℃
- B、180℃
- C、200℃
- D、270℃

答案： D

233. 下列对炸制面点品种时错误的说法是( )。

- A、用筷子轻轻拨动
- B、用筷子轻轻翻动
- C、将生坯逐个入锅
- D、用力搅动

答案： D

234. 酵母膨松面坯在 30℃以下，1 小时内不产酸，故不用碱( )。

- A、中和
- B、中性
- C、调和
- D、拌和

答案： A

235. 面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在( )的产气性和蛋白质的持气性两方面。

- A、脂肪 B、
- 淀粉 C、
- 矿物质
- D、维生素

答案： B

236. 发酵面坯中的酵母菌在( )就会死亡。

- A、0℃以下
- B、15℃以下
- C、30℃左右
- D、60℃以上

答案： D

237. 下列对发酵面坯中干酵母用量表述不正确的选项是( )。

- A、用量多，发酵力大

- B、用量少，发酵力大
- C、用量多，发酵时间要短
- D、超量使用，发酵力减退

答案：B

238. 水滞留作用最大的营养素是( )。

- A、蛋白质
- B、碳水化合物
- C、脂肪
- D、维生素

答案：A

239. 物理膨松面坯具有体积疏松膨大，( )，呈海绵状多孔结构，有浓郁的蛋香味的特点。

- A、组织松散
- B、组织紧密
- C、组织坚实
- D、组织细密暄软

答案：D

240. 蛋白是一种亲水( )具有良好的起泡性能。

- A、胶体
- B、颗粒
- C、液体
- D、固体

答案：A

241. 蛋油面坯适用于( )的制作。

- A、海绵蛋糕
- B、裱花蛋糕
- C、三色蛋糕
- D、杏仁蛋糕

答案：D

242. 调制水蛋面坯要掌握气温和( )。

- A、油温
- B、水温
- C、室温
- D、蛋液温度

答案：B

243. 面点制品在烤制工艺中，多数是运用( )的温度调节方式。

- A、先低后高
- B、先高后低
- C、先低后高再低
- D、先高后低再高

答案：B

244. 面点生坯进入烤炉内受到高温的烘烤，淀粉与蛋白质发生重要的物理变化和( )，这些变化即是烤制面点由生变熟的原理。

- A、生物变化

- B、化学变化
- C、内质变化
- D、外观变化

答案：B

245. 烤的主要特点是：炉温高，制品( )均匀，成品色泽鲜明，形态美观。

- A、色泽
- B、形态
- C、质地
- D、受热

答案：D

246. 烤箱中的温度在( )时称为中火，适宜烤制质地较软的蛋糕类。

- A、120~140℃
- B、140~160℃
- C、200~240℃
- D、260~280℃

答案：C

247. 制作正宗的海绵蛋糕，鸡蛋与白糖的用料比例是( )。

- A、1:1
- B、1:2
- C、1:3
- D、1:4

答案：A

248. 制作海绵蛋糕时，将打好的蛋糕浆倒入烤盘内，糕浆厚度一般为( )左右为宜。

- A、2cm
- B、4cm
- C、5cm
- D、6cm

答案：A

249. 制作提褶包的皮中间应( )边缘略薄，直径为 8cm 为宜。

- A、较薄
- B、均匀
- C、凸出
- D、略厚

答案：D

250. 水油皮层酥面坯的特征是：层次多样，有一定的( )和可塑性。

- A、油性
- B、软性
- C、硬性
- D、弹性

答案：D

251. 擘酥皮叠酥的方法是以( )，用走槌开一个“三三四”即成。

- A、蛋水面夹黄油酥
- B、黄油酥夹水蛋面

C、水油面夹干油酥

D、干油酥夹蛋水面

答案：B

252. 影响层酥面坯起酥的原因之一是在成熟方法上( )运用不当。

A、时间

B、手法

C、火候

D、准确

答案：C

253. 小包酥主要适用于( )类的精细点心。

A、明酥

B、暗酥

C、酥皮

D、开酥

答案：A

254. 经过开酥制成的成品，酥层不呈现在外面的称为( )。

A、直酥

B、圆酥

C、暗酥

D、半暗酥

答案：C

255. 包酥擀片时，两手用力( )要适当，使皮子厚薄一致。

A、轻重

B、多少

C、平稳

D、均匀

答案：A

256. 烙制明酥制品的温度以( )为宜。

A、100~110℃

B、120~150℃

C、170~180℃

D、180~190℃

答案：B

257. 烤制莲花酥需要使用两种温度，但烘烤时间应掌握在( )分钟为宜。

A、10

B、12

C、20

D、30

答案：C

258. 炸制酥盒时要控制好( )与火力，出锅前略提高油温以免成品窝油。

A、油温

B、热度

C、温油

D、小火

答案：A

259. 酥盒的色泽特点是( )。

- A、洁白
- B、金黄
- C、淡黄
- D、银红

答案：C

260. 南沙饼的成品特点是：色泽金黄、( )、香甜细腻。

- A、外焦里嫩
- B、外酥里软
- C、外脆里嫩
- D、外柔里嫩

答案：B

261. 米粉面坯按原料可分为：籼米粉面坯、( )、糯米粉面坯和混合米粉面坯。

- A、米浆面坯
- B、米糕面坯
- C、粳米粉面坯
- D、大米粉面坯

答案：C

262. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点品种时，糯米粉占( )为宜。

- A、10~20%
- B、20~30%
- C、30~40%
- D、60~80%

答案：D

263. 米浆类面坯特性的是：( )，有细小的蜂窝，口感黏软适口。

- A、体积会增强
- B、体积会稍小
- C、体积会很大
- D、体积会稍大

答案：D

264. 枳水的化学性质与( )相似。

- A、纯碱
- B、臭粉
- C、小苏打
- D、泡打粉

答案：A

265. 松质糕的糖浆粉坯是用( )拌和成坯。

- A、米粉和水
- B、糖和米浆
- C、糖浆和米粉
- D、糖米粉和水

答案：C

266. 粘质糕粉需用旺火蒸( )才能成熟。

- A、8 分钟
- B、10 分钟
- C、25 分钟
- D、40 分钟

答案：C

267. 制作芝麻凉卷的第二步是将豆沙馅擀成同糯米片同样大小，盖在糯米片上，( )即成。

- A、从上至下卷好
- B、从右至左卷好
- C、由左至右卷好
- D、由两头卷到中间

答案：A

268. 棉花糕面坯的发酵，冬天以( )小时为宜。

- A、5~6
- B、6~8
- C、8~9
- D、10~12

答案：D

269. 薯类面坯制作的点心质感( )，具有薯类的特殊味道。

- A、酥香
- B、脆嫩
- C、有咬劲
- D、松软香嫩

答案：D

270. 熟芋头的质感特征是( )。

- A、软糯
- B、酥松香甜
- C、爽脆透明
- D、色泽鲜明

答案：A

271. 澄粉面坯制作的成品具有色泽( )呈半透明状的特点。

- A、浅黄
- B、鲜艳
- C、洁白
- D、美观

答案：C

272. 调制糖浆面坯的糖浆制好后应放置( )天以上再使用效果好。

- A、1
- B、2
- C、3
- D、15

答案：D

273. 熬制糖浆时，抗结晶原料( )在糖浆熬至沸点时加入为宜。

- A、盐

- B、碱
- C、白砂糖
- D、柠檬酸

答案：D

274. 调制糖浆面坯时，糖浆与油脂必须充分搅拌，完全乳化，否则面坯的( )、韧性不均匀。

- A、硬性
- B、软性
- C、弹性
- D、持水性

答案：C

275. 扁豆、豌豆、芸豆、蚕豆等一般具有( )等特点。

- A、有咬劲，口味清香
- B、松酥，口味清香
- C、坚实，口味清香
- D、软糯，口味清香

答案：D

276. 制作豆类面坯的工艺是将去皮的原料经( )后加入添加料调匀即成。

- A、澄粉
- B、澄面
- C、去水
- D、澄沙

答案：D

277. 制作山药饼的山药泥与糯米粉的比例以( )为宜。

- A、5:4
- B、5:3
- C、5:2
- D、5:1

答案：D

278. 用澄粉面坯制作点心时，面坯中可加入适量油脂，澄粉与油脂的比例以( )为宜。

- A、1:0.05
- B、1:0.5
- C、1:0.6
- D、1:0.7

答案：A

279. 制作芸豆卷应先将白芸豆破开，再用( )泡涨，煮透制泥过筛后才能使用。

- A、冷水
- B、温水
- C、沸水
- D、碱水

答案：B

280. 面点装饰料油膏的配料是黄油和糖浆，其最佳配料比例是( )。

- A、1:4

B、1:3

C、1:2

D、2:1

答案：D

281. 从事服务业工作的人，只有具备良好的职业道德素质，才可能有持久的和( )服务质量。

A、暂时的

B、现代的

C、自觉的

D、优质的

答案：D

282. ( )是推动企业发展的动力之一。

A、文化

B、技能

C、效益

D、知识

答案：D

283. 下列选项中，不属于蛋白质功能的是( )。

A、供给能量

B、传递养分

C、人体组织构成成分

D、修补更新机体组织

答案：B

284. 蛋白质在小肠中最终分解为( )和寡肽。

A、氨基酸

B、淀粉酶

C、脂肪酸

D、葡萄糖

答案：A

285. 下列不属于基础代谢消耗能量的选项是( )。

A、消化食物

B、肺的呼吸

C、血液循环

D、脉搏跳动

答案：A

286. 大豆中脂肪的含量一般为( ),在体内消化率为 97.5%。

A、1~2%

B、3~5%

C、15~20%

D、40~45%

答案：C

287. 牛奶中必需氨基酸与组成符合人体需要，为( )蛋白质食物。

A、优秀

B、优越



C、优质

D、优厚

答案：C

288. 合理的午餐能量应占全天总能量的( )为宜。

A、20%

B、25%

C、40%

D、80%

答案：C

289. 平衡膳食的( )是满足人体生长发育和各种生理和体力活动需要。

A、条件

B、方法

C、目的

D、内容

答案：C

290. “两高一低”膳食模式的特点是( )。

A、植物性食物消费量少

B、动物性食物消费量少

C、动物性食物消费量多

D、动植物性食物消费量相等

答案：B

291. 中国居民膳食指南是依据( )原理，结合国情制定的。

A、化学

B、物理学

C、生物学

D、营养学

答案：D

292. 下列属于特定人群膳食指南人群的是( )。

A、婴儿

B、乳母

C、老年人

D、其他三项都是

答案：D

293. 食品污染按污染物的性质，可分为生物性、( )和物理性污染三类。

A、动物性

B、植物性

C、加工性

D、化学性

答案：D

294. 工业“三废”污染是指( )的污染。

A、废纸、废钢、废渣

B、废水、废渣、废气

C、废水、废铁、废旧物

D、废水、废渣、废旧物

答案：B

295. 食物中毒的特征之一是症状( )。

- A、一般
- B、相似
- C、不同
- D、不一样

答案：B

296. 河豚鱼毒素含量最高的器官是( )和肝脏。

- A、肾脏
- B、卵巢
- C、皮肤
- D、血液

答案：B

297. 腌制的( )不新鲜或腌制不透，含组胺较多，食用后可引起中毒。

- A、腊肉
- B、咸鱼
- C、咸菜
- D、火腿

答案：B

298. 细菌性食物中毒( )季为高发期。

- A、冬
- B、春
- C、雨
- D、夏秋

答案：D

299. 制作肉类馅心时，要先将肉( )后才能制茸，然后再加入调料调成馅心。

- A、余水
- B、焯水
- C、洗净
- D、加盐

答案：C

300. 食品储存四隔离是指( )隔离、成品与半成品隔离、食品与杂物隔离、食品与天然冰隔离。

- A、面粉与大米
- B、黄瓜与西红柿
- C、鸡蛋与鸭蛋
- D、生与熟

答案：D

301. ( )等于净料单位成本与净料质量的乘积。

- A、毛料成本
- B、净料成本
- C、总成本
- D、加工成本

答案：B

302. 菜点成本的计算公式是成本=( )×(1-内扣毛利率)。

- A、售价
- B、利润
- C、毛利
- D、纯利

答案：A

303.( )是人体中枢神经系统能量最重要的来源。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、碳水化合物
- D、脂肪酸

答案：C

304. 液化气灶点火时必须执行火等气的( )，千万不可气等火。

- A、要求
- B、方法
- C、原则
- D、原因

答案：C

305. 厨房设备的正常运行是( )生产的基础。

- A、有序
- B、有力
- C、有度
- D、有量

答案：A

306. 用炸炉炸制面点品种时，要根据生坯的质地和成品的特点调节( )的高低。

- A、油量
- B、油质
- C、油温
- D、油色

答案：C

307. 面点使用的冷藏柜主要用于储存蔬菜和( )之用。

- A、馅料
- B、猪肉
- C、牛肉
- D、羊肉

答案：A

308. 《中华人民共和国劳动法》是根据( )制定的。

- A、《合同法》
- B、《宪法》
- C、《会计法》
- D、《食品安全法》

答案：B

309. 《中华人民共和国劳动法》共有( )章 107 条。

- A、11

B、13

C、15

D、17

答案：B

310. 进口的食品、食品添加剂以及食品相关产品应当符合( )。

A、我国食品安全国家标准

B、出口国国家食品安全标准

C、美国食品安全标准

D、欧盟食品安全标准

答案：A

311. 菜点研发创新的驱动力主要从消费需求的变化、新原料新技术的发展、菜点生命周期缩短、餐饮市场竞争的加剧和( )五个方面来体现。

A、餐饮工作者的任务

B、餐饮经营者的任务

C、餐饮经营者的使命

D、餐饮工作者的历史使命

答案：D

312. 菜点研发创新的原则之一是综合全面创新，营造( )特色。

A、社区文化

B、社会文化

C、企业文化

D、餐饮文化

答案：D

313. 菜点研发创新的内容有选料、调味、刀工、( )、器皿、造型等方面。

A、火候

B、火力

C、大火

D、小火

答案：A

314. 能被人体胃吸收的是( )。

A、甘油三酯

B、膳食纤维

C、淀粉

D、酒精

答案：D

315. 厨房各项工作要( )，做到：谁干谁负责，谁用谁负责，谁检查谁负责。

A、提前准备

B、责任到人

C、扎实推进

D、技术培训

答案：B

316. 花色面点品种的馅心用量一般应( )一些，稍硬一些。

A、稍湿

B、稍多

C、稍少

D、稍干

答案：C

317. 面点制品中轻馅品种皮、馅比例一般以( )为佳。

A、10~40%、60~90%

B、60~90%、10~40%

C、50~60%、40~50%

D、30~40%、30~70%

答案：B

318. 熟荤馅的制作工艺是：选料、加工处理、烹制( )拌和成馅，如使用熟料，经加工后可直接调味成馅。

A、加热

B、调味

C、炒制

D、烧制

答案：B

319. ( )蜜饯馅具有松爽香甜、甜而不腻、带有果料的特殊香味的特点。

A、枣泥

B、莲蓉

C、水果

D、果仁

答案：D

320. 泥茸馅的特点是( )，馅料细软。

A、甜中有咸

B、甜中有香

C、甜而不变

D、甜而不腻

答案：D

321. 制作 500 克白糖的白糖脂油馅需用熟面粉 200 克，猪板油( )为宜。A、500 克

B、600 克

C、700 克

D、800 克

答案：A

322. 炒制莲蓉馅时，应用( )炒制，否则莲蓉易糊底。

A、始终旺火

B、始终慢火

C、旺火转慢火

D、慢火转旺火

答案：C

323. 制作茉莉花馅心的茉莉花瓣洗净后需用( )擦透，腌渍片刻方可用于制馅。

A、精盐

B、白糖

C、红糖

D、料酒

答案：B

324. 制作香菇鸡蛋馅要用( )进行调制。

A、拌制法

B、搅拌法

C、抄拌法

D、滚拌法

答案：A

325. 鸡肉三鲜馅是以海参、( )、鸡肉为原料经加工制成的馅。

A、猪肉

B、鸡蛋

C、虾仁

D、鲜贝

答案：C

326. 卤臊浇头是指用于特定面点品种(面条、米饭等)调味的荤素浇头或( )的总称。

A、白汁

B、烧汁

C、浇汁

D、蘸汁

答案：D

327. 盖浇卤臊浇头是指盖浇在特定面点上的用于决定面点( )的荤素浇头。

A、色泽

B、口味

C、数量

D、质量

答案：B

328. 以山西为代表的小吃( )讲究的就是浇汁口味。

A、汤鱼

B、面鱼

C、凉粉

D、担担面

答案：C

329. 热水面坯的形成主要是淀粉遇热( )和蛋白质的变性吸水而形成面坯。

A、糊化

B、碳化

C、膨化

D、胀化

答案：A

330. 调制温水面坯的水温以 50~60℃为宜，水温过高，面坯就会过粘而无( )。

A、筋力

B、膨松

C、抻力

D、张力

答案：A

331. 热水面坯蛋白质完全热变性，面坯不能生成( )。

- A、面筋
- B、软性
- C、柔性
- D、黏性

答案：A

332. 摊制品时，平锅一般应烧到( )，然后再放入糊浆进行摊制。

- A、4~5 成热
- B、6~7 成热
- C、7~8 成热
- D、8~9 成热

答案：A

333. 抻面出条时，双臂用力大小必须( )，以免出条粗细不匀。

- A、平均
- B、一致
- C、平衡
- D、平等

答案：B

334. ( )是指面点熟制时，所用火力的大小、温度的高低和时间的长短，也就是给面点生坯加热的量。

- A、火力
- B、火候
- C、成熟
- D、加热

答案：B

335. 掌握火候是按照一定的成熟方法要求，用一定的( )对一定的制品进行一定时间的加热。

- A、火力
- B、火候
- C、旺火
- D、中火

答案：A

336. ( )是锅中的油经加热以后达到的温度，也就是指炸制面点品种时所需油的温度。

- A、油温
- B、油耗
- C、油脂
- D、油度

答案：A

337. 在面点行业中高油温是指( )成热的油温。

- A、3~4
- B、4~5
- C、5~6

D、7~8

答案：D

338. 炸是将成型的面点生坯，放入( )温度的油锅中，利用油的热对流使生坯成熟的工艺。

A、120℃

B、130℃

C、一定

D、150℃

答案：C

339. 炸制法按油温可分为( )和热油炸两种。

A、猪油炸

B、凉油炸

C、香油炸

D、温油炸

答案：D

340. 生物膨松面坯在发酵过程中，酵母分泌的“酵素”可以把单糖分解为( )和二氧化碳，产生气体。

A、乙醇

B、氧气

C、水份

D、葡萄糖

答案：A

341. 下列对酵母发酵面坯发酵时间过长表述错误的选项是( )。

A、面坯膨胀好

B、面坯的质量差

C、成品软塌不暄

D、带有老面味

答案：A

342. 调制物理膨松面坯时，面粉倒入打好的蛋泡中应用( )的手法调制。

A、抄拌

B、揉搓

C、搅拌

D、抽打

答案：A

343. 调制水蛋面坯时，可加入适量的( )，以增加成品的滋味。

A、油

B、碱

C、糖

D、盐

答案：C

344. 面点模具( )是用于支撑成品、半成品外形的模具。

A、盆模

B、印模

C、套模



D、内模

答案：D

345. 在烤制工艺中，有的品种需要运用( )的温度调节方式。

- A、先低后高
- B、先高后低
- C、先低后高再低
- D、先高后低再高

答案：C

346. 面点生坯进入烤炉内受到高温的烘烤，淀粉与( )发生重要的物理、化学变化，这些变化即是烤制面点由生变熟的原理。

- A、脂肪 B、
- 面粉 C、
- 矿物质
- D、蛋白质

答案：D

347. 制作海绵蛋糕时，首先将鸡蛋液( )起泡。

- A、搅拌
- B、打发
- C、调拌
- D、加热

答案：B

348. 面包面坯发酵的温度以( )为宜。

- A、30~35℃
- B、20~25℃
- C、15~20℃
- D、10~15℃

答案：A

349. 层酥面坯可分为水油皮层酥、( )和酵面层酥面坯三类。

- A、干油酥
- B、混酥皮
- C、松酥皮
- D、擘酥皮

答案：D

350. 干油酥是用面粉、大油经( )制成的。

- A、拌和
- B、搓擦
- C、搅拌
- D、滚压

答案：B

351. 水油皮层酥面坯水油皮面与干油酥坯的比例一般为 7:3、6:4 和( )三类。

- A、8:2
- B、3:7
- C、5:5
- D、2:8

答案：C

352. 富含脂类和脂溶性维生素的谷类部位是（ ）。

- A、谷皮
- B、糊粉层
- C、胚芽
- D、胚乳答

案：C

353. 明酥制品在成形擀片时用力大小要( )。

- A、层次
- B、均匀
- C、整齐
- D、擀平

答案：B

354. 烤制明酥类制品时，炉内热量是通过( )的方式进行的。

- A、辐射和对流
- B、对流和传导
- C、辐射和传导
- D、辐射、传导和对流

答案：D

355. 烙制南沙饼时火力要均匀，翻动时( )，使其两面受热均匀一致。

- A、要多
- B、要少
- C、要轻
- D、要大

答案：C

356. 米粉面坯主要是用( )、粳米粉、籼米粉加水调和成的面坯。

- A、豆粉
- B、小米粉
- C、糯米粉
- D、玉米粉

答案：C

357. 米粉面坯按性质可分为：( )、米粉类品种和发酵米浆面坯。

- A、粳粉面坯
- B、籼米面坯
- C、糯米面坯
- D、米糕面坯

答案：D

358. 下列属于黏质糕的品种是( )。

- A、驴打滚
- B、粳米卷
- C、杨村糕干
- D、夹沙粳米糕

答案：A

359. 用糯米粉与粳米粉掺和制作面点时，粳米粉占( )为宜。

- A、60~80%
- B、50~70%
- C、40~60%
- D、20~40%

答案：D

360. 用米粉与杂粮粉掺合制成的成品，具有杂粮的天然色泽和香味，口感( )。

- A、软糯适口
- B、柔软、松发
- C、松发、清润
- D、松酥、香甜

答案：A

361. 用“煮苡法”煮苡必需( )下锅。

- A、冷水
- B、温水
- C、热水
- D、沸水

答案：D

362. 发酵米浆粉坯是用( )发酵而成的。

- A、糯米粉
- B、粳米粉
- C、黄米粉
- D、籼米粉

答案：D

363. 制作松质糕要根据( )掌握适当的掺水量。

- A、粉质的粗细
- B、米粉的种类
- C、各种米粉的配比
- D、其他三项均是

答案：D

364. 粘质糕的糕粉( )后需放入搅拌机加冷开水搅打均匀。

- A、炒熟
- B、煮熟
- C、烤熟
- D、蒸熟

答案：D

365. 制作棉花糕的第三步是：将白糖放入发酵好的籼米粉坯内溶化，再加入少许碱水和( )搅匀，把粉团放入模具内，足气蒸制 10 分钟即可。

- A、米粉
- B、米浆
- C、碱液
- D、泡打粉

答案：D

366. 制作 1000 克糯米粉的元宵馅心需要用熟面粉( )克为宜。

- A、50

B、150

C、300

D、350

答案：B

367. 熬制糖浆以( )熬制效果最好。

A、铁锅

B、铝锅

C、铜锅

D、砂锅

答案：C

368. 黄豆粉( )差，与面粉掺和后可制成团子、糕饼等。

A、韧性

B、弹性

C、黏性

D、可塑性

答案：C

369. 蔬果面坯是指以根茎类的蔬菜和淀粉类干果为主要原料，经特殊的加工，掺入适量的( )类物质和其它辅料而制成的面坯。

A、淀粉

B、臭粉

C、碱面

D、小苏打

答案：A

370. 薯类面坯制品，成熟以( )为主。

A、蒸或煮

B、煎或煮

C、烤或煮

D、蒸或炸

答案：D

371. 用果蔬类面坯制作甜点时，可加入适量白糖、桂花酱、( )。

A、甜面酱

B、水果汁

C、味精

D、可可粉

答案：D

372. 用澄粉面坯制作点心时，一般是( )，再包馅蒸制。

A、以手捏皮

B、以手压皮

C、以刀压皮

D、以手拍皮

答案：C

373. 炸制薯类制品时，( )不宜过高，应控制在 150~160℃左右为宜。

A、油温

B、温度

C、火候

D、火力

答案：A

374. 糖浆皮类制品最适宜的成熟法是( )。

A、炸

B、烙

C、烤

D、蒸

答案：C

375. 芸豆卷的成形是( )。

A、心形

B、桃形

C、圆柱形

D、如意形

答案：D

376. 制作 500 克豌豆的豌豆黄，需用白糖( )克为宜。

A、300

B、100

C、500

D、600

答案：A

377. 像生雪梨的生坯表面刷蛋液、粘( )后，再入 150~160℃的油锅中炸制。

A、全蛋糊

B、蛋清糊

C、面包糠

D、水粉糊

答案：C

378. 制作黄桂柿子饼面粉与黄柿子的比例以( )为宜。

A、1:1

B、1:2

C、1:3

D、1:4

答案：A

379. 下列对盘饰总体要求表述错误的选项是( )。

A、以浓重为原则

B、以美化为标准

C、以简洁为原则

D、以色彩和谐艳丽为目标

答案：A

380. 盛装面点的器皿最好选用纯白色的，有利于表现作品( )，体现作品风格。

A、口味

B、形状

C、色泽

D、内容

答案：D

381. 下列对盘饰要求表述正确的选项是( )。

- A、盘饰作品必须按可食性设计
- B、有些盘饰原料要进行热处理
- C、有些盘饰原料必须进行消毒处理
- D、其他三项都是

答案：D

382. ( )图案式装盘是根据成品特点进行组合构图的。

- A、面点
- B、小鸡酥
- C、八宝饭
- D、像生雪梨

答案：A

383. 面点均等对称的装盘可给客人以( )和充实美的效果。

- A、整体美、和谐美
- B、和谐美、色彩美
- C、整体美、色彩美
- D、线条美、和谐美

答案：A

384. 面点盘饰料糖膏主要是用糖粉、蛋清和( )经搅拌而成的。

- A、醋精
- B、糖精
- C、酒精
- D、醋酸

答案：A

385. 职业道德建设关系到社会的稳定和( )的和谐。

- A、行业之间
- B、人际关系
- C、职业之间
- D、企业之间

答案：B

386. “君子爱财，取之有道”，是指个人利益的获取要首先建立在( )的基础之上。

- A、个人利益最大化
- B、个人利益少受损害
- C、为他人和社会服务
- D、能够保障个人利益

答案：C

387. 忠于职守、爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化( )、提高职业技能。

- A、职业道德
- B、职业活动
- C、职业理念
- D、职业责任

答案：A

388. 能否( )，是衡量职业道德好坏的重要标志。

- A、讲法律
- B、学法律
- C、遵纪守法
- D、按时工作

答案：C

389. 人体每天约有( )的蛋白质被更新。

- A、16%
- B、15%
- C、3%
- D、17%

答案：C

390. 下列选项中属于水溶性维生素的是( )。

- A、维生素 B1
- B、维生素 A
- C、维生素 E
- D、维生素 D

答案：A

391. 脂肪有助于( )的吸收。

- A、VC
- B、VB
- C、VE
- D、叶酸

答案：C

392. 食物在胃中的停留时间约为 4~5 小时，两餐间隔以( )小时为宜。A、1~2

- B、2~3
- C、4~6
- D、8~10

答案：C

393. “两高一低”膳食模式中能量的来源主要是( )。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、维生素
- D、碳水化合物

答案：D

394. 中国居民膳食指南主体框架是由一般人群膳食指南、( )和平衡膳食宝塔三部分组成。

- A、少儿膳食指南
- B、老年人膳食指南
- C、糖尿病人膳食指南
- D、特定人群膳食指南

答案：D

395. 中国居民平衡膳食宝塔建议成人每日运动量相当于( )步。

- A、1000
- B、3000
- C、6000
- D、12000

答案：C

396. 食用受污染的食品可对人体产生( )或慢性中毒。

- A、铅中毒
- B、砷中毒
- C、急性中毒
- D、病毒中毒

答案：C

397. 沙门氏菌主要来自( )。

- A、病人
- B、病畜
- C、带菌者
- D、其他三项都是

答案：D

398. 肉、蛋等食品腐败变质后有恶臭味，是食物中( )成份分解而致。

- A、脂肪
- B、纤维素
- C、蛋白质
- D、碳水化合物

答案：C

399. 下列关于预防食品腐败变质表述正确的是( )。

- A、低温处理
- B、脱水干燥
- C、充氮处理
- D、其他三项都是

答案：D

400. 洗涤蔬菜用( )的高锰酸钾溶液浸泡 5 分钟可杀灭病原体。

- A、0.1%
- B、0.3%
- C、0.8%
- D、0.9%

答案：B

401. 面点师上岗必须持有( )。

- A、暂住证
- B、健康证
- C、工作证
- D、上岗证

答案：B

402. 企业进行严格的成本核算能促进加工制作、经营部门不断提高( )和经营服务水平。



- A、管理
- B、质量
- C、技术
- D、成本

答案：C

403. 加工后原料重量等于加工前原料重量与( )的乘积。

- A、出材率
- B、成本率
- C、损耗率
- D、毛利率

答案：A

404. 净料是指能配制菜点的原料，它包括经加工配制为( )的原料和购进的半成品原料。

- A、成品
- B、毛料
- C、配料
- D、熟制品

答案：A

405. 女面点师正确着装要求是：( )，纽扣齐全，工作帽端正。

- A、脸干净
- B、耳朵干净
- C、头发干净
- D、工服干净

答案：D

406. 触电是指人与带电体接触，使( )通过人体造成生理机能的破坏以致死亡的过程。

- A、电流
- B、电磁
- C、电线
- D、电路

答案：A

407. 雷电的形成是由于雷云中的( )。

- A、电压过高
- B、电流过大
- C、电子积累
- D、电荷积累

答案：D

408. 燃气灶具出现漏气时，应迅速关闭燃气灶具开关，并将( )，使室内空气流畅。

- A、门窗打开
- B、灶具遮盖
- C、风门打开
- D、照明灯打开

答案：A

409. 厨房常用的化学灭火设备有( )、二氧化碳灭火器和泡沫灭火器等。

- A、二氧化硫灭火器
- B、1211 灭火器
- C、粉沫灭火器D、  
干粉灭火器答案:

D

410. 下列错误的操作是( )。

- A、用手直接向绞肉机送料
- B、切断电源对机器进行清洗
- C、机器有异常响动马上停机
- D、将骨头剔除干净再绞馅

答案: A

411. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的( )。

- A、合法权益
- B、合法利益
- C、合法地位
- D、合法收入

答案: A

412. 国家对规定的职业制定职业技能标准, 实行职业( )制度。

- A、资格证书
- B、学历证书
- C、健康证书
- D、工作证书

答案: A

413. 法定标准日工作时间为( )小时。

- A、8
- B、9
- C、10
- D、12

答案: A

414. 违反《中华人民共和国食品安全法》规定, 应当承担民事赔偿责任和缴纳罚款、罚金, 其财产不足以同时支付时, ( )。

- A、先承担行政法律责任
- B、先承担民事赔偿责任
- C、先缴纳罚款、罚金
- D、先承担刑事法律责任

答案: B

415. 菜点研发创新的策略主要从精英创新策略、( )创新策略、借脑创新策略和引进创新策略四个方面来考虑。

- A、全员
- B、个人
- C、个别
- D、个例

答案: A

416. 菜点研发创新的途径之一是借鉴( )形式, 打造意境菜点。

- A、文化
- B、美术
- C、艺术
- D、书法

答案: C

417. 厨房员工在工作中要做到思考问题要超位, ( )问题要换位, 扮演角色要定位, 实际工作要到位。

- A、各种
- B、每种
- C、其他
- D、处理

答案: D

418. 人是厨房管理的( ), 是厨房各种要素最积极活跃要素, 是决定厨房素质高低的关键。

- A、客体
- B、主体
- C、经济效益
- D、社会效益

答案: B

419. 面点馅心的作用是: 美化面点的形态、形成制品( )、增加面点的花色品种。

- A、色泽
- B、形状
- C、质量
- D、特色

答案: D

420. 炒制豆沙馅时, 豆沙沸腾后应改用( ), 使糖和油吸入豆沙中, 避免翻砂。

- A、旺火炒制
- B、小火翻炒
- C、中火焖制
- D、急火快炒

答案: B

421. 制作 500 克红枣的枣泥馅需用白糖 375 克、大油 13 克、澄面(熟面粉)( )克为宜。

- A、25
- B、100
- C、200
- D、275

答案: A

422. 制作奶黄馅首先把鸡蛋在桶内打匀, 加入鲜奶、白糖、待溶化后, 放入面粉应( )均匀。

- A、一次加入
- B、快速搅拌
- C、熟后搅拌

D、边放边搅拌

答案：D

423. 制作茉莉花馅心的茉莉花瓣洗净后需用白糖( )，腌渍片刻方可用于制馅。

A、抹匀

B、拌匀

C、沾裹

D、擦透

答案：D

424. “三丁馅”是苏式特色馅心，调味中必需使用一定量的( )，才能符合口味要求。

A、红糖

B、饴糖

C、淀粉

D、白糖

答案：D

425. 面粉根据含( )的多少，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。

A、淀粉

B、脂肪

C、矿物质

D、面筋质

答案：D

426. 特制面粉具有弹性大，( )、可塑性强的特点。

A、拉力

B、韧性

C、伸展性

D、延伸性

答案：D

427. 水调面坯一般是指面粉加( )调制的面坯。

A、汤

B、水

C、油

D、糖

答案：B

428. 调制冷水面坯注意事项之一是( )和水的温度要恰当。

A、掺水比例

B、面粉的质量

C、面粉的数量

D、面粉的品种

答案：A

429. ( )是指在十成面粉中用沸水烫熟七成，再与三成冷水面揉和成的面坯。

A、烫面

B、水调面

C、三生面

D、四生面

答案：C

430. 削一般是用( )将面坯制成面条或面片的工艺方法。

- A、铝制刀
- B、X形槽刀
- C、V形槽刀
- D、不锈钢刀

答案：C

431. 削面时动作要连贯，下刀要均匀，成品的( )、宽窄、长短要基本一致。

- A、薄厚
- B、大小
- C、多少
- D、粗细

答案：A

432. 拨是用筷子方头顺盆沿将流出的( )拨入开水锅中的工艺方法。

- A、面料
- B、面糊
- C、面坯
- D、面浆

答案：B

433. 拨适用于糊状面坯的制作，糊状面坯水与面粉的比例以( )为宜。

- A、4:5
- B、1:1
- C、1:2
- D、2:1

答案：A

434. 搓条需双手( )坯料，同时将其抻长或搓上劲。

- A、拉动
- B、搓动
- C、拌动
- D、揉动

答案：B

435. 摊制法的热传递方式是热( )。

- A、对流
- B、辐射
- C、烤制
- D、传导

答案：D

436. 加热( )和加热时间是面点制作火候的两大关键因素。

- A、湿度
- B、快慢
- C、速度
- D、温度

答案：D

437. 下列以水为传热介质的面点技法是( )。

- A、蒸
- B、煮
- C、烙
- D、煎

答案：B

438. 含水量少的酵母发酵面坯，产生二氧化碳气体比较( )。

- A、慢
- B、快
- C、多
- D、少

答案：A

439. 调制物理膨松面坯，抽打蛋液时的最佳温度是( )。

- A、5~10℃
- B、10~15℃
- C、15~20℃
- D、25~30℃

答案：D

440. 皮馅( )不当是影响生物膨松面坯带馅制品成形主要因素之一。

- A、过多
- B、过少
- C、软硬
- D、比例

答案：D

441. 烤炉的底火主要用于烤制品( )，形成色泽和质感。

- A、内质
- B、质量
- C、底部
- D、外部

答案：C

442. 烤箱中的温度在( )时称为微火，适宜烤制酥条、桃酥等品种。

- A、140~170℃
- B、200~210℃
- C、220~230℃
- D、230~240℃

答案：A

443. 制作面包用的面粉应选用含筋量在( )左右为宜。

- A、7~8%
- B、8~9%
- C、9~10%
- D、13~25%

答案：D

444. 烤制面包时第一阶段面火应掌握在( )，底火要高但不能超过 220~240℃。

- A、90℃
- B、100℃

C、120℃

D、150℃

答案：D

445. 酵面层酥面坯的特点是：层次清楚，可塑性( )，有一定的韧性和弹性。

A、强

B、较差

C、一般

D、较好

答案：B

446. 层酥制品生坯受热产生( )作用，就会使制品产生层次。

A、软化

B、松化

C、酥化

D、酥松

答案：C

447. 调制擘酥层酥一般应选用( )或熟猪油。

A、黄油

B、香油

C、花生油

D、豆油

答案：A

448. 影响层酥面坯起酥的原因之一是( )不正确。

A、用法

B、成形

C、开酥方法

D、面坯软硬

答案：C

449. 小包酥是先将( )包入水油面内，然后封口按扁，擀薄叠三层。

A、擘酥面

B、混油面

C、水调面

D、干油酥面

答案：D

450. 炸制酥盒，生坯入油锅的最佳温度为( )。

A、80℃

B、100℃

C、120℃

D、150℃

答案：B

451. 制作小鸡酥的面坯属于( )。

A、擘酥

B、明酥面坯

C、酵面层酥

D、水油皮酥面坯

答案：D

452. 制作小鸡酥的水油酥面与干油酥面比例以( )为佳。

- A、7:3
- B、5:5
- C、6:4
- D、4:6

答案：C

453. 用粳米粉与水调制的面坯称之为( )。

- A、粳米粉面坯
- B、籼米粉面坯
- C、糯米粉面坯
- D、米浆粉面坯

答案：A

454. “煮芡法”是取 1/3 的( )加入冷水调成粉饼团，投入沸水锅中煮熟成芡的工艺。

- A、水磨粉
- B、干磨粉
- C、湿磨粉
- D、石磨粉

答案：A

455. 制作八宝饭的豆沙馅应放在糯米的( )，使其呈现层次。

- A、上面
- B、中间
- C、下面
- D、左右

答案：B

456. 松质糕类是将糕粉用各种模型或者放入模具中先( )再蒸熟。

- A、成片
- B、成丝
- C、成形
- D、成丁

答案：C

457. 制作棉花糕的第二步是将晾后的熟米浆糊中加入( )、糕肥、水搅拌均匀，发酵 10~12 小时，即成糕坯。

- A、白糖
- B、籼米粉
- C、糯米粉
- D、发酵粉

答案：C

458. 棉花糕的熟制需用旺火足气蒸( )分钟为宜。

- A、5
- B、10
- C、18
- D、20



答案：B

459. 制作元宵的馅心滚粘一层( )粉后即为元宵。

- A、粳米
- B、籼米
- C、糯米
- D、小米

答案：C

460. 薯类面坯的特征是：无( )。

- A、弹性
- B、韧性
- C、延伸性
- D、其他三项均是

答案：B

461. 蔬果面坯一般以( )蔬菜和淀粉类干果为主要原料。

- A、薯类
- B、茄果类
- C、叶菜类
- D、根茎类

答案：D

462. 制作薯类面坯的工艺是将薯类( )去皮、制泥、去筋，趁热加入添加料。

- A、蒸熟
- B、炸熟
- C、烤熟
- D、煎熟

答案：A

463. 制作薯类面坯，糖和米粉要趁热掺入薯茸中，随即加入油脂，( )即成。

- A、擦匀折叠
- B、用力揉匀
- C、充分搓擦
- D、均匀搅拌

答案：A

464. 制作豆类面坯成品时，多借助( )辅助定型。

- A、盐
- B、油
- C、面粉
- D、琼脂

答案：D

465. 制作豆类面坯豆的成熟以( )为佳。

- A、蒸焖
- B、炒焖
- C、余焖
- D、煮焖

答案：D

466. 澄粉面坯制品成熟后出现不爽口的原因是( )。

- A、水的比例太大
- B、蒸制时间太短
- C、蒸制时间太长
- D、澄粉没有烫熟

答案：D

467. 蒸制澄粉类制品不可过火，否则会出现( )、露馅等。

- A、破皮
- B、开口
- C、爆裂
- D、夹生

答案：C

468. 烤制浆皮类制品的面火应略( )底火，并要求炉温恒定。

- A、高于
- B、小于
- C、多于
- D、少于

答案：A

469. 豌豆黄的特点是：豆味浓郁，香甜适口，是( )季的最佳点心。

- A、夏
- B、秋
- C、春
- D、冬

答案：A

470. 盘饰是在传统面点( )基础上，运用现代面塑手段，通过合理围饰、点缀或组装，使成品组合成艺术图形的工艺过程。

- A、工艺
- B、工夫
- C、工作
- D、工法

答案：A

471. 盘饰是以( )为原则，以美化为标准。

- A、简洁
- B、大方
- C、美化
- D、大气

答案：A

472. 下列属于面点装盘基本方法的是( )装盘法。

- A、图表式
- B、文图式
- C、文字式
- D、点缀式

答案：D

473. 面点点缀式装盘方法要求成品( )一致，排列整齐，有规律。

- A、整齐

- B、灵活
- C、生动
- D、形状

答案：D

474. 制作裱花蛋白膏蛋白与糖粉的比例以( )为宜。

- A、1:5
- B、1:4
- C、1:3
- D、1:2

答案：D

475. 下列对盘饰原料的保管表述正确的选项是( )。

- A、存放地点要湿润
- B、原料存放切忌高温
- C、存放的原料必须密封
- D、控制在 15~20℃之间

答案：B

476. ( )就是要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准和规范要求，能够完成应承担的任务。

- A、团结互助
- B、忠于职守
- C、遵守纪律
- D、兢兢业业

答案：B

477. 乳汁中主要的碳水化合物是( )。

- A、果糖
- B、乳糖
- C、蔗糖
- D、半乳糖

答案：B

478. 下列疾病不是由维生素 B1 引起的( )。

- A、癞皮病
- B、干性脚气病
- C、湿性脚气病
- D、婴儿脚气病

答案：A

479. 硒缺乏会导致( )。

- A、脚气病
- B、克山病
- C、癞皮病
- D、甲状腺肿

答案：B

480. 高温保藏法和低温保藏法是通过控制( )和湿度保藏食物的。

- A、水分
- B、量度

C、气压

D、温度

答案：D

481. 生物污染是指( )污染。

A、昆虫

B、微生物

C、寄生虫及虫卵

D、其他三项均是

答案：D

482. 下列措施中，不能预防食品腐败变质的选项是( )。

A、高温灭菌

B、加水浸泡

C、提高渗透压

D、添加防腐剂

答案：B

483. 细菌性食物中毒发生的基本条件是( )。

A、细菌污染食物

B、食物加热不充分

C、生熟交叉污染 D、

以上都是

答案：D

484. 化学性食物中毒主要包括( )等引起的中毒。

A、亚硝酸盐

B、砷、铅、锌

C、化学物质

D、其他三项都是

答案：D

485. 食品储存过程的卫生要求是：( )、防鼠、防虫害、防变质等。

A、防火

B、防爆

C、防尘

D、防风

答案：C

486. 菜点总成本是( )成本与菜点数量的乘积。

A、原料

B、配料

C、调料

D、菜点单位

答案：D

487. 面点师在工作中，( )随意处理突发的断电事故。

A、可以

B、不得

C、不必

D、必须

答案：B

488. 电烤箱安全操作程序是( )，取出成熟制品，关闭电源开关。

- A、接通电源，打开开关
- B、设定底面火温度
- C、烤制产品
- D、其他三项都是

答案：D

489. 常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和( )。

- A、绞馅机
- B、灌肠机
- C、锯骨机
- D、剔骨机

答案：C

490. 供食用的源于农业的初级产品的质量安全管理，应遵守中华人民共和国( )的规定。

- A、《农产品质量安全法》
- B、《食品卫生法》
- C、《产品质量安全法》
- D、《动物防疫法》

答案：A

491. 《食品安全法》规定，从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当( )取得许可证。

- A、依次
- B、依靠
- C、依据
- D、依法

答案：D

492. 因食品安全犯罪被判处有期徒刑以上刑罚的，( )不得从事食品生产经营管理工作。

- A、一年
- B、二年
- C、五年
- D、终身

答案：D

493. 菜点研发创新的途径之一是吸取民间精华，发掘( )素材。

- A、创新
- B、乡土
- C、人文
- D、地理

答案：B

494. 厨师长负责主持厨房的组织领导和业务管理工作，处理厨房发生的问题并( )向主管领导汇报。

- A、平时
- B、随时

C、适时

D、及时

答案：D

495. 制作莲蓉馅用的莲子应用( )的方法至绵烂。

A、蒸

B、炒

C、煮

D、烧

答案：A

496. 制作麻蓉馅使用的面粉应是晾凉后的( )。

A、玉米粉

B、生面粉

C、熟面粉

D、糯米粉

答案：C

497. 制作三鲜馅的核心原料是( )。

A、虾仁

B、海米

C、对虾

D、海参

答案：D

498. 下列不属于卤臊浇头的是( )。

A、肉炸酱

B、肉丁卤

C、酸辣汤

D、鸡蛋卤

答案：C

499. 抻面面坯的软硬度直接影响抻面的效果，一般面与水的配比以( )为宜。

A、1:1.5

B、1:1

C、1:0.8

D、2:1

答案：D

500. 摊根据( )可分为成品成型法和半成品成型法两种。

A、制作要求不同

B、制作口味不同

C、制作形状不同

D、制作色泽不同

答案：A