

单位名称	
------	--

姓名	
----	--

准考证号	
------	--

地区	
----	--

此线过超不准答题考生

2024 年沈阳现代化都市圈职业院校技能大赛

中式烹饪赛项理论试题（二）

注 意 事 项

- 1. 考试时间：60 分钟。
- 2. 请首先按要求在试卷的标封处填写您的姓名、准考证号和所在单位的名称。
- 3. 请仔细阅读各种题目的回答要求，在规定的位置填写您的答案。
- 4. 不要在试卷上乱写乱画，不要在标封区填写无关的内容。

	一	二	总 分
得 分			

得 分	
评分人	

一、单项选择(第 1 题～第 80 题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题 1 分，满分 80 分。)

- 1. 我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过()g/Kg。
A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
- 2. 由于吃了含细菌毒素的食物引起的食物中毒称()食物中毒。
A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、自发型
- 3. 为防止粮谷发霉变质，应将成品粮的含水量降致()。
A、1～5.5% B、6～12% C、13～13.5% D、10～15%
- 4. 我国蔬菜栽培主要以()作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。
A、无机肥 B、农药 C、化肥 D、人畜粪便
- 5. 炭疽杆菌不耐热，60℃时即可被杀死，但形成芽孢后在()才能被杀死。
A、100℃ B、120℃ C、140℃ D、160℃
- 6. 厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用()擦盘，以防生锈。
A、水 B、油脂 C、带手布 D、纸
- 7. 经常性搬家式的大扫除是灭鼠工作中最重要的一种方法，因为它属于()。
A、生态学灭鼠 B、器械灭鼠 C、化学灭鼠 D、药物灭鼠
- 8. 每克单糖在体内完全氧化可产生()千焦耳的热量。
A、38.6 B、27.8 C、21.6 D、16.2
- 9. 含不饱和脂肪酸多的脂肪是:()。
A、鸡油 B、黄油 C、大豆油 D、可可油
- 10. 过量食用动物脂肪会促进()。
A、维生素的吸收 B、动脉硬化 C、生长 D、健康
- 11.梭形鱼的尾部俗称“划水”，是以臀鳍为界限()割下，适用于红烧。
A、直切法 B、分两片 C、直线 D、斜线
- 12.荔枝花刀在原料表面直剞十字交叉刀纹，深约为原料厚度的 3/4，刀距约为()。
A、1.0mm B、2.5mm C、3.5mm D、4.5mm
- 13.牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞()刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈花瓣形。
A、一字 B、菱形 C、弧形 D、直线

- 14.菜肴的色调,即菜肴的主要色彩,又称为()。
- A、主调或色泽 B、主调或基调 C、色相或基调 D、亮度或明度
- 15.菜肴()的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配,组成一个特定形状的菜肴。
- A、原料形状 B、主要原料 C、特定形态 D、原料构成
- 16.碳酸氢钠上浆致嫩时,添加适量的糖具有缓解原料中()的作用。
- A、咸味 B、碱味 C、鲜味 D、腥味
- 17.嫩肉粉致嫩的用量是:每1千克肉料用嫩肉粉()。
- A、1~2克 B、5~6克 C、10~12克 D、15~18克
- 18.蛋清起泡的原理,主要是利用蛋清中所含的()和卵黏蛋白,经高速抽打后具有较强的发泡性能。
- A、抗胰蛋白酶 B、类卵黏蛋白 C、卵清蛋白 D、卵白蛋白
- 19.烹调前调味的目的,是使原料在烹制之前有一个()的味。
- A、超前 B、正式 C、基本 D、确定
- 20.明醋是指在原料出锅前,将醋从锅边淋入,使菜品醋香浓郁,()。
- A、先咸后酸 B、酸中回甜 C、略带微酸 D、酸味浓厚
- 21.茴香、丁香、草果等干制香料,加热()溶出的香味越多,香气味越浓郁。
- A、火力越大 B、火力越小 C、时间越长 D、时间越短
- 22.菜肴的类别不同,盐的用量汤菜类为(),烧煮菜类为1.5%~2.0%。
- A、0.4%~0.6% B、0.8%~1.0% C、1.2%~1.4% D、1.6%~1.8%
- 23.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高,煮制过程中,浸出的()就大,浸出速率就高。
- A、溶解度 B、推动力 C、营养物质 D、呈味物质
- 24.()的煮制,多用中火和大火。
- A、鱼汤 B、白汤 C、浓汤 D、鸡汤
- 25.对传热介质而言,火候表示单位时间内传热介质所达到的()和向食物所提供的()多少。
- A、稳定态;热量 B、可控性;热量 C、温度;时间 D、温度;热量
- 26.油的沸点可达200℃以上,如猪油为(),豆油为230℃,牛油为208℃。
- A、200℃ B、210℃ C、221℃ D、231℃
- 27.久蒸预熟处理法是指利用蒸汽对原料进行()加热,使原料酥烂的方法。
- A、短时间 B、长时间 C、分阶段 D、不带水
- 28.面烤法的菜肴具有(),香醇质嫩,形态完整的特点。
- A、原味浓郁 B、调料味浓 C、清淡味鲜 D、味道浓厚
- 29.烧是指将原料放入水或汤中,大火加热至沸后,用()加热成熟入味,再经大火收稠卤汁的加工方法。
- A、中火或大火 B、中火或小火 C、大火或小火 D、大火或微火
- 30.为了便于成熟和(),热炆菜的原料一般加工成片、丝、条等形状。
- A、盛装 B、入味 C、造型 D、美观
- 31.白瓜子仁我国北方广有出产、()等地出产的较著名。
- A、广东、江西 B、海南、浙江 C、云南、江西 D、吉林、黑龙江
- 32.白果仁含有白果苷,可分解出(),食用不当会引起中毒。
- A、营养素 B、维生素 C、毒素 D、龙葵素
- 33.榧子仁肉为奶白至(),较松脆,具有独特的香味。
- A、微白色 B、微黄色 C、浅红色 D、浅棕色
- 34.杏仁为我国原产,()多产苦杏仁。

- A、内蒙古 B、辽宁 C、新疆 D、北京
- 35.榛子的含油量达(), 高于花生和大豆。
A、30%~35% B、35%~40% C、45%~60% D、65%
- 36.红糖呈赤褐色或黄褐色, 为(), 略带糖蜜味。
A、沫状 B、颗粒状或块状 C、粉状 D、细小结晶状
- 37.炼乳有奶香味和()。
A、较差的流动性 B、较好的凝固性 C、较好的流动性 D、较好的弹性
- 38.鲜鸡蛋的蛋白为无色透明的黏性半流体, 显()。
A、碱性 B、酸性 C、弱酸性 D、中性
- 39.制作甜馅, 对枣进行初加工时, 要去掉()。
A、核 B、皮 C、皮、核 D、蒂
- 40.制作黑芝麻蓉馅时, 应将黑芝麻洗净, (), 擀成碎末。
A、去皮 B、小火炒香 C、榨油后 D、去杂质
- 41.嫩肉粉致嫩的方法是: 每1千克肉料用嫩肉粉5~6克, 加少量清水拌匀, 静置()分钟后即可。
A、60 B、45 C、30 D、15
- 42.蛋清经高速抽打后, 混入(), 体积可膨胀8倍, 形成色泽洁白的泡沫状。
A、淀粉 B、面粉 C、空气 D、米粉
- 43.蛋泡糊调制后, 必须()使用, 以达到饱满的效果。
A、2小时后 B、1小时后 C、30分钟后 D、立即
- 44.脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织, 是加入()或泡打粉的缘故。
A、酵粉 B、面粉 C、米粉 D、淀粉
- 45.烹调中调味, 就是根据菜肴的口味要求, 在烹调过程中的()加入相应的调味品。
A、一次性地 B、分批次地 C、临出锅前 D、适当时机
- 46.烹调后调味又称()调味, 就是在原料加热成熟后对原料进行调味。
A、基本 B、辅助 C、正式 D、兑汁
- 47.调味品投放顺序不同, 影响()与原料之间、调味品之间所产生的各种复杂变化。
A、味型 B、风味 C、火候 D、调味品
- 48.红烧鱼在出锅前, 淋少量的()有起香的作用。
A、黄酒 B、芡汁 C、葱汁 D、醋
- 49.()的菜肴在出锅前, 多加入明醋, 使菜品醋香浓郁, 略带微酸。
A、焖、炒、烹、熘 B、涮、炒、烹、炖
C、爆、炒、蒸、熘 D、爆、炒、烹、熘
- 50.味精是鲜味剂的代表, 其主要成分是谷氨酸钠, 在强酸及碱性条件下或()加热, 会使谷氨酸钠分解, 影响味精的呈鲜效果。
A、短时间低温 B、长时间低温 C、短时间高温 D、长时间高温
- 51.在超过()时, 味精可变为焦谷氨酸钠, 产生毒性。
A、140℃ B、130℃ C、120℃ D、110℃
- 52.菜肴的类别不同, 盐的用量汤菜类为0.8%~1.0%, 炒蔬菜为1.2%, 烧煮菜类为()。
A、0.6%~0.8% B、0.8%~1.0% C、1.0%~1.2% D、1.5%~2.0%
- 53.下列说法正确的是()。
A、用糖量最高的是荔枝味型菜, 其次是糖醋味型菜, 再次是蜜汁菜
B、用糖量最高的是糖醋味型菜, 其次是蜜汁菜, 再次是荔枝味型菜
C、用糖量最高的是蜜汁菜, 其次是荔枝味型菜, 再次是糖醋味型菜
D、用糖量最高的是蜜汁菜, 其次是糖醋味型菜, 再次是荔枝味型菜
- 54.在调制咖喱味时, 应在咸、甜、鲜的基础上, 突出咖喱的()。

A、苦辣味 B、香甜味 C、焦辣味 D、香辣味

55.麻辣味是以()调料为主体口味,与其他调料有机结合而产生的一种味型。

A、麻辣、香咸 B、麻辣、酸 C、麻辣、甜 D、麻、辣

56.人工色素是指用人工化学合成的方法所制造的()。

A、无机色素 B、食用色素 C、有机色素 D、天然色素

57.制汤原料中可溶性呈味风味物质含量高,煮制过程中,浸出的推动力就大,浸出()就高。

A、物质 B、时间 C、速率 D、速度

58.()的煮制,只选用小火。

A、鱼汤 B、鸡汤 C、清汤 D、肉汤

59.对()而言,火候表示单位时间内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。

A、传热介质 B、热源 C、原料 D、火力

60.对()而言,火候表示原料在单位时间内()升高的速度。

A、火力;温度 B、火力;成熟度 C、热源;温度 D、原料;温度

61.旺火火焰高而稳定,火焰约高出炉口 30~40cm,呈白黄色,光度明亮,热气()。

A、较小 B、较大 C、灼人 D、不足

62.(),火焰微小,光度发暗,热气不足。

A、小火和微火 B、中火 C、大火 D、盛火

63.火候运用与原料性质密切相关,例如,()的原料多采用旺火速成法。

A、河鲜类 B、根茎类 C、软嫩类 D、硬老类

64.以水为介质的加热原则是:要形成质地软烂型菜肴,多以()的水()加热。

A、温热;长时间 B、沸腾;短时间 C、微沸;短时间 D、微沸;长时间

65.由于油的导热系数比水小,因而静止态的油()。

A、与水传热不同 B、与水传热相同 C、比水传热快 D、比水传热慢

66.要形成外脆里嫩型的菜肴,应先用中温油短时间加热原料,后再用约()的高温油短时间加热原料。

A、120℃ B、140℃ C、160℃ D、180℃

67.要形成()型的菜肴,应用约 60~100℃的低温油短时间加热原料。

A、脆感 B、酥脆 C、软嫩 D、酥烂

68.油加热预熟处理是将食物(),或使原料上色、增香、变脆的方法。

A、加热至熟 B、结构解体 C、脱去水分 D、脂肪乳化

69.()有放汽速蒸和足汽速蒸两种方法。

A、速蒸熟处理 B、久蒸熟处理 C、足汽蒸熟处理 D、汽导热蒸制

70.()是指利用蒸汽对原料进行长时间加热,使原料酥烂,以便进行正式熟处理的方法。

A、久蒸预熟处理法 B、速蒸预熟处理法

C、足汽速蒸处理法 D、汽导热预熟处理

71.>梭形鱼的尾部皮厚筋多、肉质肥美,含丰富的胶原蛋白,适用于()。

A、切片 B、制馅 C、制茸 D、红烧

72.副溶血性弧菌又称()。

A、细菌 B、毒素 C、霉菌 D、嗜盐菌

73.鲜黄花菜中容易引起食物中毒的有毒物质是()。

A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、二秋水仙碱

74.预防鱼类组胺中毒的方法是将含组胺酸多的鱼类储藏在()以下,以控制组胺的大量生成。

A、20℃ B、15℃ C、10℃ D、5℃

75.不会引起砷中毒的砷化物是()。

- A、三氧化二砷 B、氧化砷 C、砒霜 D、信石
- 76.为防止毒物的吸收和保护胃肠黏膜，食物中毒后，应尽快使用()。
- A、氧化剂 B、驱虫剂 C、拮抗剂 D、防腐剂
- 77.引起食物中毒的残余食物应在煮沸 15 分钟后()。
- A、食用 B、销毁 C、存入冰箱 D、存入库房
- 78.我国蔬菜栽培主要以()作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。
- A、无机肥 B、农药 C、化肥 D、人畜粪便
- 79.我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过()。
- A、0.5% B、0.2% C、0.05% D、0.03%
- 80.鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和()引起的腐败变质。
- A、寄生虫 B、昆虫 C、微生物 D、霉菌

得 分	
评分人	

二、判断题(第 81 题~第 100 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题 1 分，满分 20 分。)

- 1.()大肠是消化道的最后肠段。
- 2.()在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，胃液起着重要作用。
- 3.()肉汤中含氮的浸出物越多，味道越差。
- 4.()当人发觉跨步电压威胁时，应迅速将双脚并在一起或用一条腿跳出危险区。
- 5.()爆炸有化学性爆炸和物理性爆炸。
- 6.()煮制成熟后的小牛胸腺，应浸泡在盐水中保存，以防变质。
- 7.()鳗鱼的初步加工，首先是将其烫煮致死，而后去膜，去鳃，去内脏。
- 8.()比目鱼的去皮加工方法是：应选择肛门处切入刀口，将鱼皮撕掉。
- 9.()对黄鳝进行烫杀时，加热时间要短，以氽烫为宜。
- 10.()花色冷盘在拼摆中，块面的选择和组合是表现其图案形神的关键。
- 11.()饮食业成本是指饮食产品的生产成本或制作成本。
- 12.()净料成本在计算时要视具体情况确定单位质量的单位。
- 13.()调味品用量甚小，无需单独核算。
- 14.()调味品单价成本的核算要综合考虑使用调味品的种类和数量。
- 15.()核算宴会成本时，饮食企业应根据宴会接待能力来进行成本核算。
- 16.()制作饭皮面坯，将 500 克糯米洗净，与 200 克水混合，一起倒入盆中，上蒸锅蒸熟。
- 17.()制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 200 克、豆沙馅 400 克、芝麻 250 克。
- 18.()薯类面坯虽可塑性强，但流散性大。
- 19.()叠要求手法灵活，叠时收口要整齐，在操作时要求每次折叠要清晰平整。
- 20.()剪要求手法灵活，下刀深浅适当，符合成品的质感要求。

2024 年沈阳现代化都市圈职业院校技能大赛

中式烹饪赛项理论试题（二）

（答案）

一、选择题

1.> A 2.> B 3.> C 4.> D 5.> C 6.> B 7.> A 8.> D 9.> C 10.> B 11.> C
12.> B 13.> C 14.> B 15.> A 16.> B 17.> B 18.> B 19.> C 20.> C 21.> C
22.> B 23.> B 24.> B 25.> D 26.> C 27.> B 28.> A 29.> B 30.> B 31.> D 32.> C
33.> B 34.> A 35.> B 36.> B 37.> C 38.> A 39.> C 40.> B 41.> D 42.> C 43.> D
44.> A 45.> D 46.> B 47.> D 48.> D 49.> D 50.> D 51.> B 52.> D 53.> D 54.> D 55.> D 56.> C
57.> C 58.> D 59.> A 60.> D 61.> C 62.> A 63.> C 64.> D 65.> D 66.> D 67.> C 68.> C 69.> A
70.> A 71.> D 72.> B 73.> A 74.> B 75.> A 76.> A 77.> D 78.> D 79.> A 80.> D

二、判断题

1.> √ 2.> × 3.> × 4.> √ 5.> √ 6.> × 7.> × 8.> × 9.> × 10.> × 11.> √ 12.> √ 13.>
× 14.> √ 15.> × 16.> × 17.> × 18.> √ 19.> √ 20.> ×