

| | |
|------|--|
| 单位名称 | |
|------|--|

| | |
|----|--|
| 姓名 | |
|----|--|

| | |
|------|--|
| 准考证号 | |
|------|--|

| | |
|----|--|
| 地区 | |
|----|--|

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（三）

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. >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℃
- 2. >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%
- 3. >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
- 4. >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
- 5. >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
- 6. 草鱼开片出肉加工时，最后要将()用刀剔除。
A、鱼脊背 B、鱼腹刺 C、鱼脊骨 D、残留骨刺
- 7. 碱发主要()碱的电离作用，通过提高原料的亲水能力，加速原料吸水膨胀。
A、采用 B、借用 C、使用 D、利用
- 8. 碱发要求()用清水清除多余的碱份，并注意存放环境。
A、择时 B、尽量 C、快速 D、及时
- 9. 将焖煮发透的乌鱼蛋，撕离成片，放置在清水中，()存放。
A、净置 B、保温 C、常温 D、低温
- 10. 将煮焖好的牛蹄筋，加入调料用()蒸一下即为发好。
A、清水 B、汽锅 C、鸡汤 D、原汤
- 11. 易引起沙门菌食物中毒的食物是()。
A、米饭 B、蔬菜 C、豆类 D、鱼类
- 12. 四季豆中的毒性成分是()。

- A、皂素 B、亚麻苦苷 C、苦杏仁苷 D、龙葵碱
13. ()为蟹类的腐败变质现象。
A、蟹体肢体向下松垂 B、背部青色
C、甲壳坚硬、光洁 D、鳃丝清晰、无异物
14. 在()中不进行食物的消化活动。
A、口腔 B、食管 C、胃 D、小肠
15. 脂肪的消化只发生在()。
A、口腔 B、食管 C、胃 D、小肠
16. 碳水化合物的参考摄入量占总能量的()。
A、10%~15% B、20%~30% C、40%~50% D、55%~65%
17. 过量能够引起中毒的维生素是()。
A、尼克酸 B、维生素C C、维生素B₁ D、维生素A
18. 长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是()。
A、维生素B₂ B、维生素C C、尼克酸 D、维生素B₁
19. 在肝脏中贮存量最多矿物质是()。
A、铁 B、磷 C、硒 D、锌
20. 谷类原料的限制氨基酸是()。
A、精氨酸 B、赖氨酸 C、胱氨酸 D、组氨酸
21. 饮食业成本是指饮食企业用于()某种产品,所消耗的一定量的生产资料和劳动价值之和。
A、生产或加工 B、销售 C、经营 D、研发
22. 饮食业成本控制的特点主要体现在()、可以控制的成本比重大和成本泄露点多三个方面。
A、变化的成本比重大 B、固定成本不便控制
C、成本控制困难 D、不可控成本比重小
23. 餐厅销售记录的统计工作往往由销售人员,即餐厅服务员或()担任。
A、厨师 B、餐饮部经理 C、餐厅经理 D、收银员
24. 采购的原料由于质量问题带来的出净率低容易引起()。
A、实际耗用成本大于标准成本 B、实际耗用成本等于标准成本
C、实际耗用成本小于标准成本 D、实际投料小于标准投料量
25. 净料根据拆卸加工的方法和加工处理程度的不同,可以分为()。
A、毛料和生料 B、主料和配料
C、生料、半成品和成品 D、生料、主料和配料
26. 利用净料率可以将毛料成本单价换算为净料成本单价,净料单价等于毛料单价()净料率。
A、减去 B、加上 C、除以 D、乘以
27. 损耗率是()与加工前的毛料质量的百分比。
A、加工后的主料质量 B、加工后的成品质量
C、加工后的净料质量 D、加工中的损耗质量
28. 关于调味品成本核算的意义,下列表述不正确的是()。
A、调味品在菜点成本中的比重有增大的趋势
B、调味品成本在原料消耗总值中占有重要比重
C、有些菜点的调味品成本是主要的成本
D、调味品在菜点成本中的比重呈缩小的趋势
29. 调味品单件产品的核算步骤为()。
A、计算调味品种类→估算各类调味品用量→计算各类调味品价格→求和

- B、估算各类调味品用量→计算调味品种类→计算各类调味品价格→求和
C、计算调味品种类→计算各类调味品价格→估算各类调味品用量→求和
D、计算各类调味品价格→计算调味品种类→估算各类调味品用量→求和
30. 饭店、社会餐馆为做好宴会管理，一般都要事先制订()，为宴会经营、菜点设计和成本核算提供依据。
A、人员排班计划 B、生产计划
C、厨房生产标准食谱 D、分类宴会设计标准
31. 若一次宴会菜点每桌销售额为 1000 元，宴会毛利率为 70%，在每桌宴席菜点的可容成本为()元。
A、300 B、500 C、700 D、800
32. 公式 $W=C+V+m$ 中的 V 是指()。
A、生产资料转移的价值 B、生产设备的消耗价值
C、劳动力价值 D、积累
33. 厨房安全是指厨房生产所使用的原料及生产成品、加工生产方式、()及厨房生产环境等方面的安全。
A、岗位安排 B、人员设备 C、生产程序 D、组织结构
34. 下列关于粗加工间的操作工序，不正确的是()。
A、购进各类食品原料按不同类型分别摆放
B、食品原料取用应遵循“即存即用”原则
C、加工后的原料要分别放置
D、原料如冷库后应分类摆放并标明入库日期
35. 厨房的煤炉、炉灶、电热源设备及电源控制柜都应有专人负责，这要求在厨房防火制度，要()。
A、明确员工责任 B、方便生产需要 C、强化消防知识 D、加强火源管理
36. 厨房中最常用的备餐设备是()和全自动制冰机。
A、容器清洗机 B、保温箱 C、消毒柜 D、电热开水器
37. 家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、()和清水漂洗法等。
A、灌醋浸渍法 B、灌碱去脂法 C、灌酒去腥法 D、灌水冲洗法
38. 去除原料外层的黏液和异味的清洗加工方法是()。
A、盐醋腌渍法 B、盐醋浸泡法 C、机械搓洗法 D、盐醋搓洗法
39. 猪肠的清洗加工步骤为：灌水冲洗→盐醋搓洗→里外翻洗→()→冷水冲洗。
A、破膜清洗 B、摘除脂肪 C、直接熟处理 D、初步熟处理
40. 软兜鳝鱼的汆烫加工，水与鳝鱼的比为()。
A、1：1 B、3：1 C、5：1 D、6：1
41. 点缀品的使用应掌握()，要突出主题。
A、既艳不俗 B、既淡而雅 C、既繁不乱 D、少而精
42. 冷盘类型可按()进行划分。
A、粗、细 B、原料品质 C、盛器价值 D、难易繁简
43. 花色冷盘在服务形式上常置于筵席的中间，故称()
A、主盘 B、看盘 C、中心盘 D、食用盘
44. 平面式花色冷盘具备很好的()，在筵席中可单独上席。
A、营养性 B、艺术性 C、可观性 D、可食性
45. 卧式花色冷盘，在画面上追求完整，且()。
A、形似 B、神似 C、形态传神 D、形态逼真
46. 烩制菜的主料()，能形成鲜嫩的特色。

- A、不可久煮 B、不耐久煮 C、可久煮 D、耐久煮
47. 用砂锅炖制的用火要求是()。
- A、小火→大火 B、小火→大火→小火
C、大火→小火→大火 D、大火→小火
48. 熬制菜的主料以()为主。
- A、动物性原料 B、植物性原料 C、荤素搭配料 D、菌藻原料
49. 煮制法加工的原料多为整料，亦可是()刀口状态的原料。
- A、大型 B、中型 C、小型 D、微型
50. 现代焗，多以()为第一道工序。
- A、蒸 B、煮 C、过油 D、焯水
51. 鲍鱼属于()动物。
- A、腹足类 B、瓣鳃类 C、头足类 D、棘皮类
52. 用蛋黄制作蛋黄酱，是利用了其()。
- A、黏合作用 B、起泡作用 C、胶体作用 D、乳化作用
53. 不属于优质竹笋的特征是()。
- A、笋肉厚 B、质地嫩
C、节间长 D、肉质呈乳白或淡黄色
54. 被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是()。
- A、青蒜 B、大葱 C、韭菜 D、茼蒿
55. 西红柿属于()蔬菜。
- A、瓠果类 B、浆果类 C、荚果类 D、假果类
56. 下列大米中黏性最强的是()。
- A、籼米 B、粳米 C、糯米 D、黑米
57. 下列豆类粮食中脂肪含量最高的是()。
- A、绿豆 B、赤豆 C、豌豆 D、大豆
58. 草莓的果实属于()。
- A、核果 B、浆果 C、聚合果 D、复果
59. 不属于世界四大干果的是()。
- A、核桃 B、腰果 C、榛子 D、花生
60. 下列调味品中不属于咸味调味品的是()。
- A、酱油 B、酱 C、豆豉 D、番茄酱
61. 酿造醋中质量最佳的是()。
- A、果醋 B、麸醋 C、酒醋 D、米醋
62. 鱼的肌肉较发达的部位主要集中在躯干两侧的()，其腹部肌肉层相对()。
- A、大侧肌，较薄 B、前半部，较薄 C、脊背部，较厚 D、脊背部，较薄
63. 猪肋条肉是斩去大排，割去奶脯，带全部夹层肌肉并()的部分。
- A、去胸骨 B、铲去猪皮 C、不去肋骨 D、去肋骨
64. 猪夹心肉具有结缔组织多、肉质紧、吸水量大的特点，故适用于()等。
- A、制馅、滑炒 B、涮制、爆炒 C、滑炒、滑溜 D、制馅、制茸
65. 猪上脑肉具有()、结缔组织少、质地细嫩的特点。
- A、肌纤维粗短 B、肌纤维较长 C、筋膜组织多 D、脂肪组织多
66. 猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、()的特点。
- A、脂肪多、质地腻 B、脂肪多、质地嫩
C、脂肪少、质地老 D、脂肪少、质地嫩
67. 猪的硬五花肉，()相间成五层。
- A、韧带与肌肉 B、筋膜与肌肉 C、脂肪与筋膜 D、脂肪与肌肉

68. 牛的上脑(), 瘦肉中分布着较多的肌间脂肪, 红白相间, 属一级牛肉。
 A、组织紧密 B、筋膜丰富 C、肉质肥嫩 D、肉质老韧
69. 牛肋条肉的特点是(), 结缔组织丰富, 属三级牛肉。
 A、肉质坚实 B、肥肉为主 C、肥瘦相间 D、瘦肉为主
70. 羊脊背肉的特点是肉质较嫩, 肉色红润, 属()羊肉。
 A、四级 B、三级 C、二级 D、一级
71. 梭形鱼的尾部皮厚筋多、肉质肥美, 含丰富的胶原蛋白质, 适用于()。
 A、切片 B、制馅 C、制茸 D、红烧
72. 刮刀是在原料的表面切割成某种图案条纹, 使之直接(), 或因受热收缩卷曲成花形。
 A、用于烹制 B、用于调味 C、用于上浆 D、呈现花形
73. 刮刀有利于美化()。
 A、装盘效果 B、配料形状 C、主料形状 D、食材料形
74. 荔枝花刀是在原料表面直刮十字交叉刀纹, 切成边长()的菱形块。
 A、6.5 cm B、5.5 cm C、4.5 cm D、3.5 cm
75. 鳞毛花刀斜刮和直刮的深度皆约为()、刀距约 4mm 的平行刀纹。
 A、1/4 B、1/2 C、3/4 D、1/3
76. 眉毛花刀是先在原料表面直刮平行刀纹, 再转 90° 角切或斜批成()。
 A、菱形片 B、长方片 C、连刀片 D、单刀片
77. 牡丹花刀适用于()的鱼类。
 A、体壁窄而肉薄 B、体壁窄而肉厚 C、体壁宽而肉薄 D、体壁宽而肉厚
78. 篮花花刀是原料拉开后两面相连, 透孔呈()状而得名。
 A、散线 B、十字 C、一字 D、篮格
79. 菜肴的()、卫生质量、()等都会或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来。
 A、营养价值; 味感特征 B、营养价值; 风味特点
 C、文化价值; 品质特点 D、文化价值; 风味特点
80. 菜肴中通常以()的色彩为基调, 以()的色彩为辅色, 起衬托、点缀、烘托的作用。
 A、辅料; 主料 B、辅料; 调料 C、主料; 调料 D、主料; 辅料

| | |
|-----|--|
| 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. () 调味品投放顺序不同, 影响各种调味品在原料中的渗透压和标准化。
2. () 红烧鱼中途加醋, 有去腥增香的作用。
3. () 为了使酱制后的菜肴肉色红、肉质香, 腌制原料时可采用多加亚硝酸盐的方法。
4. () 镰刀菌及其毒素主要污染小麦。
5. () 缺乏氧气微生物则不能生长繁殖。
6. () 茶干要求色泽浅黄或黄白色, 柔软有劲, 甜咸鲜香。
7. () 由于板鸭自然贮存时间较长, 故风味独特。
8. () 香菇的伞部为半球形或球形。
9. () 葛仙米植物属蓝藻门, 干燥后为深绿色。
10. () 猪的腹肉, 肥瘦相间, 肉质较老。
11. () 刀工就是根据烹调和食用要求, 运用各种刀法将原料加工成一定形状的操作过程。
12. () 刀工技法亦称刀法, 是将烹饪原料加工成不同形状的行刀技法。

13. ()操作过程中刀刃与原料接触角度呈直角，称直切法。
14. ()刀刃与原料接触角度为锐角(或钝角)，称斜刀法。
15. ()“块”的原料成形，大体可分象眼块、方块、劈柴块、滚料块等。
16. ()丝有粗细、长短之分，但要求切丝必须均匀。
17. ()粒比丁小，比末大，如豌豆大小，切法可将粗丝切成粒。
18. ()原料成形时，有些球形可以用专用半圆勺挖出来。
19. ()烹调工具一般有锅、手勺、漏勺、笊篱、网筛、手铲、铁叉等。
20. ()小翻锅一般用左手握锅，向前送，再后拉，不断颠翻，菜肴翻动幅度小，不出锅。

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（三）

（答案）

一、选择题

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