

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（一）

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.食用( )可引起含氰甙类食物中毒。  
A、马铃薯                      B、山药                      C、四季豆                      D、枇杷仁
- 2.可用( )清除蔬菜叶片上的虫卵。  
A、余水                              B、熏蒸  
C、2%食盐水洗涤                      D、0.5%盐酸溶液洗涤
- 3.冷制凉食的卫生问题( )除外。  
A、切配后的食品尽快食用                      B、装盘的冷菜不宜久放  
C、距食用时间越短越好                      D、所用器具在厨房可任意选用
- 4.饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”但不包括( )。  
A、一洗                              B、二刷                              C、三烫                              D、四消毒
- 5.可以直接被人体吸收利用的是( )。  
A、单糖                              B、双糖                              C、寡糖                              D、多糖
- 6.鸡蛋是一种营养素种类比较全面的食物，但也缺乏( )。  
A、蛋白质                              B、尼克酸                              C、淀粉                              D、维生素 B1
- 7.饮食业成本是指饮食企业用于生产或加工某种产品，所消耗的一定量的( )之和。  
A、服务费用和生产资料                              B、经营成本和生产资料  
C、生产资料和运输成本                              D、生产资料和劳动价值
- 8.饮食企业制订生产计划的目的主要体现在便于生产成本控制、便于食品原料采购、( )和便于比较销售情况并加以改进。  
A、便于厨房人员管理                              B、便于原料库存管理  
C、提高菜点销售数量预测水平                              D、便于原料使用率的提高
- 9.制订标准成本的基本程序是确定原料管理程序、合理制订菜单、( )和确定标准成本总额。  
A、确定成本控制标准                              B、确定成本控制人员  
C、预测销售量                              D、制订科学采购程序
- 10.原料经过了比较复杂的采购渠道，这种净料成本计算方法的是( )。

- A、一料一档的计算方法  
B、一料多档的计算方法  
C、多料多档的计算方法  
D、不同采购渠道的成本计算方法
- 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B<sub>1</sub>  
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B<sub>2</sub>  
B、维生素C  
C、尼克酸  
D、维生素B<sub>1</sub>
- 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.面烤法中经加工、腌制入味的原料,必须先用玻璃纸、( )分层包裹起来。  
A、塑料膜  
B、糯米纸  
C、青菜叶  
D、荷叶
- 22.面烤法的用料多为( )。  
A、丝形料  
B、条形料  
C、整形料  
D、片形料
- 23.油爆法的调味多采用( )的方法。  
A、米汤芡  
B、水粉芡  
C、自来芡  
D、兑汁芡
- 24.烩菜汤汁醇美而( ),多为半汤半菜的风格。  
A、自来稠  
B、清澈  
C、稠厚  
D、滑利
- 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.鲍鱼属于( )动物。  
A、腹足类  
B、瓣鳃类  
C、头足类  
D、棘皮类
- 40.软兜鳝鱼的氽烫加工，水与鳝鱼的比为( )。  
A、1：1  
B、3：1  
C、5：1  
D、6：1
- 41.菜肴原料形状的组配是指将各种加工好的原料按照( )要求进行组配，组成一个特定形状的菜肴。  
A、对称平衡的  
B、相异相配的  
C、一定的形状  
D、大小一致的
- 42.菜肴原料形状相似相配的原则，包括料形必须统一、注重菜肴( )等具体内容。  
A、艺术形式  
B、装盘分量  
C、装饰效果  
D、整体效果
- 43.只有熟悉各种烹饪原料所具有的( )及其成熟后的( )，才能在菜肴组配时进行适当的搭配。  
A、调味特性；香味特征  
B、口味特征；口味特征  
C、气味特征；气味特征  
D、香味特征；香味特征
- 44.贴是将菜肴的几种原料分( )粘贴在一起，制成( )生坯的方法。

- A、二层；菱形形状  
C、二层；扁平形状
- B、三层；圆形状  
D、三层；扁平形状
- 45.( )是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。  
A、龙虾刺身  
B、糟熘三白  
C、韭黄炒肉丝  
D、三丝鸡茸蛋
- 46.糊具有保护原料成分的能力，其中以( )的保护能力最强，全蛋糊次之，( )最差。  
A、蛋泡糊；蛋清糊  
B、水粉糊；蛋黄糊  
C、蛋泡糊；水粉糊  
D、水粉糊；蛋泡糊
- 47.肉类原料的致嫩方法有( )致嫩、盐致嫩和嫩肉粉致嫩三类。  
A、碱  
B、碳酸钠  
C、碳酸氢钠  
D、氢氧化钠
- 48.碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类( )和( )。  
A、蛋白质；维生素 C  
B、碳水化合物；B 族维生素  
C、矿物质；脂肪  
D、矿物质；B 族维生素
- 49.用 0.2%的( )溶液将肚尖或肫仁浸渍 1 小时，可使其体积膨胀松嫩，且色泽转淡。  
A、碳酸氢钠  
B、碳酸钠  
C、氢氧化钠  
D、氢氧化钙
- 50.每( )牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用( )碳酸氢钠、静置 2 小时后即可。  
A、200 克；1~1.5 克  
B、300 克；2~2.5 克  
C、400 克；2~3.5 克  
D、500 克；5~7.5 克
- 51.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
- 52.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
- 53.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
- 54.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
- 55.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
- 56.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
- 57.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
- 58.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
- 59.( )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
- 60.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
- 61.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℃
- 62.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%
- 63.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
- 64.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
- 65.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
- 66.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
- 67.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
- 68.( )的煮制，只选用小火。  
A、鱼汤 B、鸡汤 C、清汤 D、肉汤
- 69.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
- 70.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
- 71.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
- 72.( )，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
- 73.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
- 74.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
- 75.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
- 76.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℃
- 77.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
- 78.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
- 79.( )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
- 80.( )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

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.( )预防食品的腐败变质应首先控制微生物的污染。
- 2.( )食源性疾病包括食物中毒。
- 3.( )河豚鱼含有的毒性物质为河豚毒素。
- 4.( )苦杏仁中含有苦杏仁苷，在体内水解释放出氢氰酸而引起中毒。
- 5.( )粮豆在储存过程中的主要卫生问题是泥土等夹杂物的污染。
- 6.( )饮食业成本是指饮食产品的生产成本或制作成本。
- 7.( )净料成本在计算时要视具体情况确定单位质量的单位。
- 8.( )调味品用量甚小，无需单独核算。
- 9.( )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。
- 10.( )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。
- 11.( )大豆类原料的蛋白质营养价值较高。
- 12.( )根茎类蔬菜含有较多的淀粉。
- 13.( )肉类结缔组织中的蛋白质为不完全蛋白质。
- 14.( )鱼肉中含有丰富的维生素 A 和维生素 D。
- 15.( )净料是组成单位产品的半成品性质的原料。
- 16.( )若加工中的损耗质量为 5 千克，加工前的毛料重量为 8 千克，则损耗率为 60%。
- 17.( )高档餐厅的饮食产品价格结构明显区别于中低档餐厅。
- 18.( )按照生命周期理论，任何一种产品都会进入衰退期。
- 19.( )产品成长期的主要任务是努力扩大产品的市场份额。
- 20.( )电流通过人体的部位与触电的危害程度并无关系。

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（一）

（答案）

一、选择题

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

二、判断题

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