

# 临夏州职业院校技能大赛中式烹饪赛项理论考试第一套样卷

考试时间：60 分钟

考试形式：闭卷

题号	一	总分
分数		

## 一、单选题（每小题 1 分,共 100 分）

1. 贴制菜肴底面质感特点是( )。

- A、酥香
- B、干香
- C、焦香
- D、脆香

2. 水煮牛肉的特点是：汤汁红亮、口感麻( )烫、鲜、香。

- A、咸
- B、辣
- C、酸
- D、甜

3. 宫保鸡丁的成品特点是：色泽棕红、散仔亮油、辣香( )、滑嫩爽口。

- A、酸咸
- B、酸甜
- C、甜咸
- D、甜辣

4. 开水白菜中的“开水”指的是( )。

- A、高级清汤
- B、白开水
- C、浓白汤
- D、一般白汤

5. 制作西湖醋鱼的工艺是将经刀工处理的鱼煮制( )，取出装盘，浇上酸甜味的 水汁芡即成。

- A、半生
- B、软嫩
- C、断生
- D、熟透

6. 制作荷叶粉蒸肉的大米应先炒制成( )为宜。

- A、金黄色

- B、断生
- C、浅黄色
- D、焦香

7. 制作锅塌豆腐的生坯两面煎成金黄色后，要投入少许( )塌制，出勺时顶香菜。

- A、料酒
- B、盐
- C、高汤
- D、调味料

8. 盐焗鸡的成品特点是( )、质地细嫩、原汁原味。

- A、骨酥肉香
- B、色泽红亮
- C、外焦里嫩
- D、外脆内嫩

9. 制作鲫鱼炖豆腐禁用的调味品是( )。

- A、盐
- B、生抽
- C、味素
- D、葱姜汁

10. 油爆双脆使用的鸡肫和肚仁属于( )。

- A、生料
- B、主料
- C、熟料
- D、配料

11. 烹调原料初加工质量的好坏，关系到原料的( )是否合理。

- A、切配
- B、使用
- C、加工
- D、烹调

12. 河蚌经加工取肉后，应摘去鳃瓣和( )，然后再用盐水搓洗。

- A、泥沙
- B、肠胃
- C、油垢
- D、黏液

13. 制南瓜泥的质量要求是( )。

- A、宜粗不宜细
- B、宜细不宜粗
- C、宜多不宜少
- D、宜少不宜多

14. 调制蚕豆虾茸泥需要加入猪膘茸和( )。

- A、蛋清
- B、味素
- C、姜米

- D、葱米
15. 鸡豆花的成形为( )状。
- A、冰花  
B、雪花  
C、酒花  
D、荷花
16. 制作芙蓉鱼片划油的油温在( )以内为宜。
- A、180℃  
B、102℃  
C、160℃  
D、140℃
17. 下列选项中, ( )不属于花色热菜组配手法的范畴。
- A、熏  
B、卷  
C、包  
D、穿
- 18 下列是用穿制法制作的菜肴生坯的是( )。
- A、八宝鸡翅  
B、龙穿凤翅  
C、桂花糯米藕  
D、三色鲜贝串
19. 葱烧海参的勾芡方法是( )。
- A、烹入法  
B、淋入法  
C、浇汁法  
D、翻拌法
20. 松鼠鱼的成菜芡汁是( )。
- A、浇芡法  
B、淋入法  
C、晃勺法  
D、推入法
21. 制作龙井虾仁一般要上( )。
- A、蛋黄浆  
B、蛋白浆  
C、全蛋浆  
D、水粉浆
22. 红茶味型主要用于( )类的菜肴。
- A、扒菜  
B、汤菜  
C、烧菜  
D、爆菜
23. 下列与醋椒鳊鱼风味相同的菜品是( )。
- A、醋椒鱼条  
B、烩乌鱼蛋  
C、酸辣海参  
D、剁椒鱼头
24. 下列不能用于调制椒麻汁的调料是( )。
- A、辣椒粉  
B、盐  
C、葱  
D、花椒
25. 千岛汁除用于蔬菜沙拉外, 还可用于( )的调味。
- A、熘制菜品  
B、煎制菜品  
C、烧制菜品  
D、炖制菜品
26. 吊汤所用的红臊(茸料)应在吊汤( )投入。
- A、加热开始时  
B、清汤沸腾时  
C、清汤稠浓时  
D、清汤加热中
27. 制作一般白汤的原料应首先进行( )处理, 去除血污和异味, 确保汤的鲜味。
- A、腌制  
B、调味  
C、焯水  
D、改刀
28. 浓白汤的特点是: 汤色乳白浓稠, 最适宜制作( )。
- A、烩菜  
B、奶汤类菜  
C、氽菜  
D、炖菜
29. 制作琼脂的原料是( )。
- A、海带  
B、石花菜  
C、紫菜  
D、海蜇
30. 拔丝的原料应保持一定的( ), 才能保证出丝的效果。
- A、湿度  
B、温度  
C、亮度  
D、高度
31. 拔丝西瓜拍粉后挂( )效果最佳。
- A、水粉糊  
B、发粉糊

- C、蛋黄糊  
D、全蛋糊
32. 煨菜与炖菜不同点之一是( )的不同。  
A、选择范围  
B、汤汁色泽  
C、加热器皿  
D、菜品的质感
33. 煨制鱼类菜肴的汤色要求是( )。  
A、清澈  
B、浓白  
C、浓稠  
D、鲜艳
34. 塌制法一般是先挂( )，然后再塌制。  
A、拍粉拖蛋糊  
B、软糊  
C、硬糊  
D、水粉糊
35. 塌制菜肴的码味要求是( )。  
A、以咸为主  
B、宜淡不宜咸  
C、以甜为主  
D、宜咸不宜淡
36. 炸制挂蛋泡糊的菜肴使用的油温应控制在( )以内。  
A、140℃  
B、120℃  
C、150℃  
D、160℃
37. 炸制菜肴具有外焦里嫩或外松酥里嫩, 色金黄或浅黄, 干香味醇, 无汁无芡, 成形( )的特点。  
A、方正美观  
B、大小各异  
C、整齐美观  
D、形状扁平
38. 下列最适宜烹制糖醋鱼的是( )。  
A、西湖草鱼  
B、黄河鲤鱼  
C、珠江鲤鱼  
D、太湖银鱼
39. 制作滑溜菜划油时油温应控制在( )热为宜。  
A、120℃  
B、160℃  
C、170℃  
D、180℃
40. 滑溜菜肴的主要成品特点是: 质地滑嫩, 色白, 芡汁( ), 口味以鲜咸为主。  
A、稀亮  
B、稠亮  
C、紧亮  
D、油亮
41. 爆制菜肴具有( )、嫩脆清爽、口味多样、紧汁亮油或不勾芡的特点。  
A、滑嫩鲜香  
B、清淡醇厚  
C、形状美观  
D、亮油无汁
42. 油爆内脏类菜肴芡汁的特点是( )。  
A、紧汁亮油  
B、多汁油亮  
C、汁宽汤多  
D、亮油无汁
43. 芫爆菜肴的成品特点是汁内无芡, 成菜略有( ), 香菜梗碧绿脆嫩。  
A、芡汁  
B、浑汁  
C、清汁  
D、油汁
44. 土豆、红薯、山芋含( ), 用于制作拔丝菜时只拍粉不挂糊。  
A、淀粉多水分少  
B、淀粉少水分多  
C、淀粉多水分多  
D、淀粉少水分少
45. 爆制菜肴芡汁的特点是( )或不勾芡。  
A、亮油多汁  
B、紧汁亮油  
C、汁薄入味  
D、浓汁亮油
46. 用于樟茶鸭子制作应该选择( )。  
A、老母鸭  
B、肥公鸭  
C、填鸭  
D、雏鸭
47. 下列最适宜制做葱烧菜肴的原料是( )。  
A、海参  
B、鱿鱼  
C、香菇  
D、鲍鱼
48. 挂霜菜的质感特点是( ), 口味甜香。

- A、松脆  
B、外脆  
C、外焦  
D、酥糯
49. 熘腰花的成品特点是：形似麦穗，质地脆嫩，蒜香浓郁，( )微有酸口，紧汁亮芡。  
A、酸甜  
B、香辣  
C、咸辣  
D、咸鲜
50. 鲜鲍鱼表面有层( )，去除的方法是放入小苏打溶液中浸泡 1 小时，然后刷洗干净。  
A、油污  
B、黏液  
C、污物  
D、黑膜
51. 蟹的内脏大多不能食用，其中不包括( )。  
A、蟹黄  
B、蟹胃  
C、蟹心  
D、蟹肠
52. 松鼠鳜鱼在过油前要进行( )挂糊处理。  
A、拍粉  
B、挂糊  
C、预热  
D、上浆
53. 制作龙井虾仁应选用( )，配以清明前后的龙井新茶烹制为最佳。  
A、龙虾  
B、活海虾  
C、活河虾  
D、大对虾
54. 下列菜品中属于过油走红的菜肴是( )。  
A、脆皮乳鸽  
B、熏白鱼  
C、红烧全鸡  
D、糖醋排骨
55. 爽口牛丸在加热时水温应保持( )范围。  
A、微沸状态  
B、70 度左  
C、沸腾状态  
D、60 度左右
56. 下列选项中，含碘最丰富的是( )。  
A、黑鱼  
B、海带  
C、鳊鱼  
D、鲢鱼
57. 下列蔬菜中属于食用菌类的是( )。  
A、竹荪  
B、发菜  
C、慈姑  
D、蕨菜
58. 不属于我国四大淡水养殖鱼的是( )。  
A、青鱼  
B、黑鱼  
C、草鱼  
D、鲢鱼
59. 塌法是( )两种烹饪方法的混合形成技法。  
A、油和气  
B、水和油  
C、炸和熘  
D、煎和炖
60. 使用“白煮”法制作的冷菜是( )。  
A、葱油白斩鸡  
B、五香酱牛肉  
C、苏式烟熏鱼  
D、糖醋小萝卜
61. 属于我国特产的叶类蔬菜是( )。  
A、生菜  
B、大白菜  
C、菠菜  
D、卷心菜
62. 燕窝是( )所筑的窝的干制品。  
A、金丝燕  
B、海燕  
C、家燕  
D、以上答案均不对
63. 制汤原料中含丰富的( )可使汤汁乳化增稠。  
A、胶原蛋白质  
B、完全蛋白质  
C、同源蛋白质  
D、活性蛋白质
64. 下列蔬菜中属于食用藻类的是( )。  
A、紫菜  
B、金针菇  
C、平菇  
D、香菇

65. 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
66. 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
67. 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
68. 控制环境污染首先要加强对工业（ ）的管理。
- A、三废  
B、污水  
C、油污  
D、水污
69. （ ）环境，可通过生物富集作用于人体。
- A、微生物  
B、化学农药污染  
C、昆虫污染  
D、食品添加剂污染
70. 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℃
71. 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、维生素  
C、矿物质  
D、淀粉
72. 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
73. 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
74. 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、小火  
B、热度  
C、温油  
D、油温
75. 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
76. 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、火腿  
C、咸菜  
D、咸鱼
77. 炒制莲蓉馅时，应用（ ）炒制，否则莲蓉易糊底。
- A、旺火转慢火  
B、始终慢火  
C、始终旺火  
D、慢火转旺火
78. （ ）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、成熟  
C、火候  
D、加热
79. （ ）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、油度  
B、油耗  
C、油脂  
D、油温
80. 富含脂类和脂溶性维生素的谷类部位是（ ）。
- A、胚芽  
B、糊粉层  
C、谷皮  
D、胚乳
81. 下列菜肴的勾芡，既是勾芡又起调味作用的是（ ）。
- A、松鼠鱼  
B、烧海参

- C、烧茄子  
D、扒三白
82. 使用兑汁芡，芡汁入锅后应立即推搅，目的是使( )。  
A、淀粉受热均匀  
B、淀粉快速成熟  
C、防止淀粉沉淀  
D、提高糊化能力
83. XO 酱中除了调料外，还用到了( )作辅料。  
A、干贝  
B、花生  
C、草莓  
D、虾皮
84. ( )是北京涮羊肉调料中不可缺少的。  
A、鸡油  
B、芝麻油  
C、花生油  
D、橄榄油油
85. 清汤按质量和用途可分为( )和高级清汤两种。  
A、鸡清汤  
B、一般清汤  
C、肉清汤  
D、鱼清汤
86. 用于制汤的动物性原料应新鲜，并要经过( )处理后再用于制汤之用。  
A、焯水  
B、煮制  
C、上浆  
D、过油
87. 浓白汤形成的原理主要是( )反应的结果。  
A、糖的分解  
B、油脂乳化  
C、蛋白质凝固  
D、呈味物质水解
88. 调制四川白汤火锅使用( )，主要是起到确定口味的作用。  
A、糖  
B、盐  
C、味精  
D、胡椒粉
89. 制作鱼浓汤适宜的火侯是( )。  
A、旺火，短时间加热  
B、中火，长时间加热  
C、小火，长时间加热  
D、小火，短时间加热
90. 采用自然凝固法制冻一般要选用( )、胶原蛋白高的动物性原料。  
A、肌肉含量丰富  
B、淀粉含量丰富  
C、脂肪组织丰富  
D、结缔组织丰富
91. 熬制肉皮冻时，食盐应在( )再加入。  
A、汤汁浓稠时  
B、熬制过程中  
C、倒入盛器后  
D、加热开始时
92. 下列不适宜制作鱼鳞冻的鱼是( )。  
A、刀鱼  
B、青鱼  
C、草鱼  
D、鲤鱼
93. 拔丝炒糖浆时不能有未溶化的晶体，否则会影响成品的亮度、( )和出丝度。  
A、嫩度  
B、硬度  
C、脆度  
D、尺度
94. 下列适宜制作扒菜的原料是( )。  
A、黄瓜  
B、菜心  
C、茄子  
D、西红柿
95. 蒸扒法是( )常用的技法。  
A、淮扬菜  
B、冀菜  
C、粤菜  
D、川菜
96. 炖菜的选料一般是以( )为主。  
A、动物性原料  
B、植物性原料  
C、加工性原料  
D、蔬菜类原料
97. 炖制菜肴的火候是先用( )烧沸，转小火炖制(如用砂锅可加盖)入味熟透  
A、中火  
B、小火  
C、微火  
D、旺火
98. 咸鲜味煨菜的汤汁要求是( )。  
A、宽浓而不稠

- B、汁宽而清澈
  - C、汁紧而浓白
  - D、汁紧而清澈
99. 贴制法似是一种特殊的( )技法。
- A、炸制
  - B、煎制
  - C、烹制
  - D、熏制
100. 贴制菜肴底面质感特点是( )。
- A、酥香
  - B、干香
  - C、焦香
  - D、脆香