

临夏州中等职业学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）

- 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、处理
D、其他
- 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、经济效益
C、主体
D、社会效益
- （）就是要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准 and 规范要求，能够完成应承担的任务。
A、团结互助
B、遵守纪律
C、忠于职守
D、兢兢业业
- 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
- 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、《产品质量安全法》
B、《食品卫生法》
C、《农产品质量安全法》
D、《动物防疫法》

- 《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
- 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
- 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
- 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
- 能使烹饪原料获取最高温度的传热介质是。（）
A. 水蒸气
B. 锅
C. 食用油
D. 砂粒
- （）是权衡物体导热性能的一个热力学参数。
A. 热导率
B. 比热容
C. 导热率
D. 溶解热
- 《吕氏春秋·本味篇》是历史上有记录的第一篇烹饪理论专著，早在（）年前我国的烹饪文化已当先世界。
A. 1000
B. 1500
C. 3000
D. 2000
- 竞争可以大大的促进（）的快速发展。
A. 社会经济
A. 社会生产力
B. 生产技术

- C. 生产规模
14. 下列选项中，不属于烹饪从业人员的职业道德范畴的是()。
- A. 尊师爱徒，团结协作
B. 艰苦奋斗，勤俭创业
C. 公平交易，货比三家
D. 遵纪守法，廉洁奉公
15. 下列选项中，()不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。
- A. 遵纪守法
B. 孝敬父母
C. 爱岗敬业
D. 货真价实
16. 下列选项中，()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
- A. 以次充好，敢于竞争
B. 平等交易，注重质量
C. 积极进取，开拓创新
D. 忠于职守，看重质量
17. 松质糕的调制工艺有清水拌和()两种。
- A、糖浆拌
B、糖水拌
C、混水拌
D、混和拌
18. 卷制法可分为()法和双卷法两种。
- A、单卷
B、一卷
C、多卷
D、三卷
19. 饭皮面坯以()为主要原料。
- A、粳米
B、糯米
C、黄米
D、紫米
20. 下列选项中，()不是烹饪从业人员所必须具备的道德品质。
- A. 遵纪守法
B. 爱岗敬业
C. 孝敬父母
D. 货真价实
21. 知识经济时代，学习是永恒的主题，()是推动行业发展的动力之一。
- A、文化
B、技能
C、效益
D、知识
22. 职业道德、家庭婚姻道德和()这三种道德构成社会全部道

德内容。

- A. 行为道德
B. 国家公德
C. 科学道德
D. 社会道德
23. 在社会主义社会中，()是每一个行业都需要共同遵循的宗旨。
- A. 个人利益为先
B. 家庭利益为重
C. 为国家服务
D. 为人民服务
24. 下列选项中，()不属于商业从业售货员的职业道德规范。
- A. 为人民服务
B. 公正廉洁
C. 货真价实
D. 公平交易
25. 下面属于教师的职业道德规范的是()。
- A. 为人师表
B. 公正廉洁
C. 救死扶伤
D. 个人利益
26. 职业道德具有广泛性、实践性、()和具体性。
- A. 代表性
B. 多样性
C. 规范性
D. 形象性
27. 下列不属于职业道德的特点的是()。
- A. 广泛性
B. 约束性
C. 多样性
D. 实践性
28. 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
29. 道德是以()为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。
- A. 正误判断
B. 实践经验
C. 客观判断
D. 善恶评价
30. 道德要求人们在获取()的时候，是否考虑他人、集体和社会利益。

- A. 物质享受
- B. 社会福利
- C. 个人利益
- D. 个人薪酬

31. 人们在特定的职业活动中所应该遵循的行为规范的总和称之为（ ）。

- A. 行为守则
- B. 职业守则
- C. 职业道德
- D. 社会道德

32. 厨房间需要指定用电安全责任人，一般饭店由（ ）负责和检查。

- A. 供电公司员工
- B. 工程部经理
- C. 餐饮部经理
- D. 专门值日人员

33. 职业道德与一般道德有着密切的联系，同时也有自己的（ ）。

- A、目的
- B、要求
- C、特征
- D、内容

34. 厨房的煤炉、炉灶、电热源设备及电源控制柜都应该有专人负责，这要求在厨房防火制度中要（ ）。

- 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

35. 江苏常熟的血糯又称（ ）红血糯。

- A. 鸡血糯
- B. 鸭血
- C. 鸽血糯
- D. 鹅血糯

36. 从防火的需要出发，厨房各种电气设备的安装使用必须要（ ）。

- A. 和生产流程保持一致
- B. 方便厨房生产需要
- C. 检查设备耐火性能
- D. 符合防火安全要求

37. 《齐民要术》分上下两册，下册 4 卷主要介绍（ ）

- A. 饮食疗法
- B. 菜单菜谱
- C. 食品加工工艺
- D. 饮食市场

38. 厨房安全是指厨房生产所使用的（ ）加工方式、人员、设备及厨房生产环境等方面的安全。

- A. 岗位安排
- B. 生产程序
- C. 原料及成品
- D. 组织构造

39. 道德是通过（ ）来调节和协调人们之间的关系的。

- A、利益
- B、权利
- C、善恶
- D、义务

40. 职业道德与一般道德有着密切的联系，同时也有自己的（ ）。

- A、目的
- B、要求
- C、特征
- D、内容

41. 职业道德的（ ）、影响力最大，对人的道德素质起决定性的作用。

- A、范围无限
- B、影响力小
- C、周期性强
- D、覆盖面最广

42. 高素质的服务源于职工良好的业务素质和（ ）。

- A、组织体系
- B、职业道德
- C、服务设施
- D、服务态度

43. 树立职业理想，强化职业责任，提高职业技能是（ ）的具体要求。

- A、公正廉洁、奉公守法
- B、忠于职守、遵章守纪
- C、爱岗敬业、注重实效
- D、忠于职守、爱岗敬业

44. 信誉是指消费者对产品的（ ）和社会影响程度（声誉）。

- A、消费能力
- B、信任程度
- C、消费水平
- D、信任力度

45. （ ）是一种团队精神，是社会主义集体主义的具体体现。

- A、团结协作
- B、开拓创新
- C、尊师爱徒
- D、积极进取

46. 下列选项中，（ ）的做法违反了厨房安全规程。

- A、用手接住掉落的刀具
- B、工作服穿戴整齐

- C、先点火后开汽阀
D、用笊帚清理打碎的餐具
47. 厨房接到菜单后, 各岗位人员必须按照 () 认真执行, 严把菜品质量关。
A、老板要求
B、经理要求
C、标准菜谱
D、个人想法
48. 道德是以善恶评价为标准, 调节 () 关系的行为规范。
A、人与人之间
B、人与人之间和个人与社会之间
C、个人与企业之间
D、个人与社会之间
49. 职业道德建设必须坚持以为人民服务为核心, 以 () 为原则, 提高自身职业道德水准。
A、爱国主义
B、员工利益
C、集体主义
D、经济效益
50. 遵纪守法的核心是 () 。
A、学法
B、守法
C、用法
D、知法
51. () 是尊师爱徒、团结协作的具体要求之一。
A、爱岗敬业
B、加强协作
C、尊敬领导
D、文明礼让
52. 中国居民平衡膳食宝塔建议成人每天摄入油 () 为宜。
A、25~30g
B、60~70g
C、70~80g
D、80~90g
53. 制作鲜肉包的面坯以 () 为最佳。
A、酵母面坯
B、酵肥面坯
C、物理面坯
D、化学面坯
54. 层酥面坯可分为 () 层酥、 擘酥和酵面类层酥三类。
A、水油皮类
B、暗酥
C、半暗酥
D、明酥
55. 水油皮类层酥主要特征是层次多、 () 等。
A、可塑性强
B、可塑性差
C、可塑性一般
D、可塑性较差
56. 大包酥是指先包酥后 () , 一次可以制成多个剂的开酥方法
A、出条
B、成形
C、下剂
D、醒面
57. 小包酥的开酥方法是先将水油面与 () 分别揪成大小均匀剂子。
A、水油酥
B、甘露酥
C、油酥
D、士干酥
58. 先下剂子后包酥, 一次只能做出 () 个剂子的开酥方法, 称为小包酥。
A、4
B、3
C、2
D、1
59. 开酥又称包酥、 破酥, 其中最常使用的是 () 和大包酥。
A、叠酥
B、小包酥
C、抹酥
D、擀酥
60. 烤制暗酥类 () 生坯, 烤制时间应稍长些。
A、厚、 大的
B、圆形的
C、方形的
D、薄、 小的
61. 制作白皮酥的开酥方法是 () 。
A、大包酥
B、抹酥
C、黄油酥
D、小包酥
62. 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
63. “泡心法” 是将掺和的糯米粉、 粳米粉倒入缸盆内, 中间开个窝, 冲入粉料量

- 的 1/4 的沸水，将中间的米粉（ ），再加适量的冷水将四周的干粉与熟粉揉合成团。
- A、烫软
B、烫粘
C、烫熟
D、烫半熟
64. 煮芡法是将（ ）水磨粉先煮成熟芡。
- A、1/3
B、1/5
C、1/2
D、2/3
65. 熟粉团是用糯米、粳米粉按成品要求掺和成粉料，加入（ ）拌和均匀蒸熟，取出后揉透成团，即为熟粉团。
- A、沸水
B、温水
C、热水
D、冷水
66. 莜麦面制品必须经过（ ），否则不易消化。
- A、“三熟”
B、“二熟”
C、“一熟”
D、“四熟”
67. 青稞炒面是将青稞（ ）、磨细放入适量酥油茶、奶渣粉和砂糖拌和而成。
- A、晾晒
B、晒干
C、炒熟
D、擀碎
68. 馅心是将制馅原料，经过精细加工，（ ），包入米面等坯皮内的心子。
- A、放入盛器
B、洗涤干净
C、调和拌制
D、烹调加热
69. 水饺馅按制作方法划分属于（ ）。
- A、熟馅
B、生馅
C、肉馅
D、咸馅
70. 下列不属于面点馅心作用的是（ ）。
- A、决定点心的熟制方法
B、增加花色品种
C、决定某些面点的口味
D、形成面点特色

71. 牛肉的吸水力强，调馅时应（ ）。
- A、多打水
B、少打水
C、不打水
D、多打油
72. 在制作甜馅的原料成形一般以细碎均匀为好，否则不易（ ）。
- A、成熟
B、食用
C、包制
D、烤制
73. 面刮板主要用途是（ ）、和面与分割面坯之用。
- A、刮粉
B、刮手
C、刮案板
D、刮面杖
74. 先用部分热水将面粉（ ），再加适量冷水将面和成有糯性、柔软光洁的面坯，行业里称其为半烫面。
- A、烫熟
B、煮热
C、煮沸
D、烫半熟
75. 温水面坯具有一定黏性、韧性和（ ）强的特征。
- A、可塑性
B、延伸性
C、膨松性
D、层酥性
76. （ ）是用温水面坯制作而成的。
- A、家常饼
B、抻面
C、春卷皮
D、馒头
77. 捏的方法主要有：推捏、捻捏、（ ）和挤捏等方法。
- A、搓捏
B、抓捏
C、拉捏
D、手捏
78. 钳花是运用小型工具整塑（ ）的一种工艺方法。
- A、成品
B、半成品
C、原料
D、面坯
79. 烙制法每烙一锅一般都要将锅（ ），以保证制品的特色。

- A、擦干净
- B、洗刷干净
- C、正常使用
- D、降温后用

80. 炸是将成型的面点生坯，放入一定温度多油量的油锅中，利用油脂的()作用，使生坯成熟的方法。

- A、热传递
- B、热辐射
- C、热传质
- D、热对流

81. 温油炸一般是指用()以下的油温。

- A、150℃
- B、120℃
- C、110℃
- D、210℃

82. 调制 500g 面粉的生物膨松面坯，应放活性干酵母()g 为宜。

- A、30
- B、10
- C、15
- D、3

83. 洗涤蔬菜用()的高锰酸钾溶液浸泡 5 分钟可杀灭病原体。

- A、0.2%
- B、0.6%
- C、0.3%
- D、0.9%

84. 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

85. 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

86. 硒缺乏会导致()。

- A、脚气病
- B、克山病
- C、癞皮病
- D、甲状腺肿

87. 冰糖以色白透明、成结晶块、()、坚实为佳。

- A、颗粒大

- B、颗粒小
- C、颗粒均匀
- D、颗粒一致

88. 下列措施中，不能预防食品腐败变质的选项是()。

- A、加水浸泡
- B、高温灭菌
- C、提高渗透压
- D、添加防腐剂

89. 细菌性食物中毒发生的基本条件是()。

- A、以下都是
- B、食物加热不充分
- C、生熟交叉污染
- D、细菌污染食物

90. 化学性食物中毒主要包括()等引起的中毒。

- A、其他三项都是
- B、砷、铅、锌
- C、化学物质
- D、亚硝酸盐

91. 食品储存过程的卫生要求是：()、防鼠、防虫害、防变质等。

- A、防尘
- B、防爆
- C、防火
- D、防风

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

93. 《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

94. 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、十年
- B、二年
- C、终生
- D、五年

95. 一些鱼肉中含有硫胺素降解酶，大量食用生鱼片可造成()的缺乏。

- A、维生素
 - B、核黄素
 - C、叶酸
 - D、硫胺素
96. 人体每日摄入的 () , 应占进食总热量的 55~65%。
- A、糖类
 - B、脂肪
 - C、蛋白质
 - D、水
97. () 是消化道消化和吸收功能储备段。
- A、十二指肠
 - B、回肠
 - C、空肠
 - D、盲肠
98. 能预防孕期胎儿神经管畸形的维生素是 () 。
- A、维生素 B1
 - B、维生素 C
 - C、维生素 b2
 - D、叶酸
99. 中国居民平衡膳食宝塔建议成人每天摄入油 () 为宜。
- A、25~30g
 - B、60~70g
 - C、70~80g
 - D、80~90g
100. 大豆的第一限制氨基酸是 ()
- A、蛋氨酸
 - B、苏氨酸
 - C、亮氨酸
 - D、赖氨酸