

# 2023年河北省职业院校技能大赛中职烹饪 项目西餐、西点赛项理论题库

## 一、选择题（250题）

1. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和(D)，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。

A、国家法律                      B、个人理想                      C、集体约定                      D、内心信念

2. 由于人类活动具有(B)，根据其活动而产生三种道德。

A、独立性                      B、社会性                      C、实践性                      D、创造性

3. 在现在社会里下列行为中，(C)不属于不道德行为。

A、缺斤少两                      B、偷盗  
C、大企业挤垮小企业                      D、殴打妻子

4. 职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和(D)中的具体体现。

A、社会生活                      B、社会关系                      C、职业守则                      D、职业关系

5. 职业道德具有广泛性、(B)、实践性和具体性

A、一致性                      B、多样性                      C、个体性                      D、形象性

6. 从根本上说加强社会主义职业道德是发展(A)的内在的客观要求。

A、市场经济                      B、社会主义                      C、共产主义                      D、多元化经济

7. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是(C)。

A、《劳动法》                      B、《野生动物保护法》  
C、《婚姻法》                      D、《消费者权益保护法》

8. 下列(C)不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。

A、遵纪守法                      B、廉洁奉公                      C、孝敬父母                      D、货真价实

9. 不能用细菌总数反映的食品卫生指标是(C)。

- A、一般卫生质量  
B、生产、储运、销售中的卫生措施  
C、粪便污染  
D、生产、储运、销售中的管理情况

10. 污染食品的寄生虫及虫卵有(A)。

- A、囊虫、旋毛虫、华枝睾吸虫、绦虫、蛔虫和姜片虫  
B、囊虫、旋毛虫、华枝睾吸虫、绦虫、蛔虫和螨虫  
C、囊虫、绦虫、蛔虫和姜片虫  
D、旋毛虫、华枝睾吸虫、蛔虫和姜片虫

11. 工业“三废”是指(B)。

- A、废纸、废钢、废渣  
B、废水、废渣、废气  
C、废水、废铁、废旧物  
D、废水、废渣、废旧物

12. 不属于包装材料污染的有毒物质是(A)。

- A、炸油中的3-4苯并芘  
B、油墨中的多氯联苯  
C、陶器中的铅  
D、塑料袋中的氯乙烯

13. 我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质，其中亚硝酸盐的最大使用量为(C)g/Kg。

- A、0.03  
B、0.05  
C、0.15  
D、0.5

14. 引起食物中毒的被有毒有害物质污染的食品，不包括(D)的食物。

- A、可食状态  
B、正常摄入数量  
C、经口摄入  
D、已知有毒

15. 未煮熟的豆浆中容易引起食物中毒的有毒物质是(C)。

- A、龙葵素  
B、氢氰酸  
C、胰蛋白酶抑制素  
D、秋水仙碱

16. 不会造成砷中毒的是(D)。

- A、砷化物混入食品  
B、含砷杀虫剂混入食物  
C、误食砷化物  
D、食品原料中微量存在砷

17. 炭疽杆菌不耐热，60℃时即可被杀死，但形成芽孢后在(C)才能被杀死。

- A、100℃  
B、120℃  
C、140℃  
D、160℃

18. 鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和(C)引起的腐败变质。

- A、寄生虫                      B、昆虫                      C、微生物                      D、霉菌
19. 以下不属于食品添加剂使用目的的是(B)。
- A、改变食品的感官性状                      B、提高营养价值  
C、控制微生物的繁殖                      D、满足食品加工工艺需要
20. 食品强化剂是指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成属于天然营养素范围的(A)。
- A、食品添加剂                      B、食品甜味剂                      C、食品防腐剂                      D、食品保鲜剂
21. 根据《食品卫生法》规定，下列选项中可以从事食品生产经营的人员是(C)患者。
- A、痢疾、伤寒                      B、病毒性肝炎                      C、日光性皮炎                      D、活动性肺结核
22. 餐厅卫生包括日常性清洁卫生和(B)两个方面。
- A、食品卫生                      B、餐厅进食条件卫生  
C、地面卫生                      D、桌面卫生
23. 对人体有生理意义的多糖主要有：淀粉、糖原和(C)。
- A、葡萄糖                      B、半乳糖                      C、纤维素                      D、蔗糖
24. 下列选项中有利于提高蛋白质营养价值的是(D)。
- A、金银卷                      B、水果沙拉                      C、蒸米饭                      D、牛肉白菜饺子
25. 蛋白质不具备的生理功用是(C)。
- A、防止水肿                      B、构成抗体  
C、构成骨骼、牙齿                      D、维持神经系统正常兴奋性
26. 下列选项对维生素 C的生理功能叙述中不正确的是(A)。
- A、活性很强的还原物质                      B、可降低胆固醇和毛细血管的脆性  
C、具有抗癌作用                      D、促进糖类的代谢
27. 下列选项中对维生素 A的生理功能叙述不正确的选项是(A)。
- A、可降低胆固醇和毛细血管的脆性  
B、维护上皮细胞组织的健康  
C、参与视紫质的合成，维持正常视觉

- D、促进体内组织蛋白的合成，加速生长发育
28. 下列中不科学的喝水方法是(C)。
- A、清晨空腹喝一杯凉开水  
B、适当饮用“冰化水”  
C、吃饭时大量饮水  
D、适当饮用“磁化水”
29. 我国营养专家将成人劳动分为五级，其中运动员属于(C)劳动。
- A、轻体力  
B、中等体力  
C、重体力  
D、极重体力
30. 谷类的糊粉层中含(D)较多。
- A、纤维素  
B、脂肪  
C、水  
D、淀粉
31. 乳中蛋白质的消化率较高，一般为(B)。
- A、90%~92%  
B、87%~89%  
C、81%~83%  
D、78%~80%
32. 下列水产品中，胆固醇含量低于肉类的是(A)。
- A、鱼  
B、蟹  
C、虾  
D、贝
33. (D)食品具有蛋白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。
- A、调味  
B、果蔬  
C、谷类  
D、昆虫
34. 由于大多数(A)含有较多的酸性元素，所以要特别注意多吃碱性食物，以保持生理上的酸碱平衡。
- A、粮食  
B、水果  
C、蔬菜  
D、茶叶
35. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是(D)。
- A、满足用餐者饱腹和食欲的需要  
B、满足用餐者参加各种活动的需要  
C、满足用餐者基本的生理需要  
D、满足用餐者生理和各种活动的需要
36. 中国居民膳食宝塔的最底层是：(B)。
- A、蔬果类  
B、谷类  
C、畜禽类  
D、奶类、豆类
37. 各种产品的各项耗费之和是(B)的概念。
- A、餐饮成本  
B、广义成本  
C、燃料成本  
D、人工成本
38. 在(B)范围内，菜点成本是指构成产品的原料耗费之和。

- A、商业                      B、厨房                      C、任何企业                      D、饭店  
企业
39. 在厨房范围内，成本核算包括记账、算帐、(C)、比较的核算过程。  
A、决策                      B、预测                      C、分析                      D、控制
40. 企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高(C)和经营服务水平。  
A、管理                      B、质量                      C、技术                      D、成本
41. 原材料规格、质量和原材料的(C)是决定出材率的两大因素。  
A、质地                      B、性质                      C、处理技术                      D、采购  
数量
42. 加工前原料重量等于加工后原料重量与(B)的比。  
A、损耗率                      B、出材率                      C、毛利率                      D、成本  
率
43. 从理论上讲，菜点的价格是由(D)构成的。  
A、1部分                      B、2部分                      C、3部分                      D、4部分
44. 为制定菜点价格提供依据的定价程序是(D)。  
A、判断市场需求                      B、确定定价目标  
C、量本利综合分析法                      D、预测菜点成本
45. 某产品销售毛利率60%，与此产品相关指标的正确答案(B)。  
A、成本率40%                      B、成本毛利率150%  
C、成本率40%                      D、成本毛利率40%
46. 电伤事故是由于电流通过人体外表面或者人体与带电者之间产生(D)而造成  
身体外表创伤。  
A、电压                      B、电网                      C、电流                      D、电弧
47. 电流通过人体的(B)时的危险性最大。  
A、神经中枢                      B、心脏                      C、肝脏                      D、大脑
48. 触电方式分为接触触电、接触电压触电和(D)。  
A、同相触电                      B、单相触电                      C、两相触电                      D、跨步  
触电
49. 在电气设备故障情况下，必须有(D)、电气隔离等电击防护措施。  
A、接地保护                      B、接零保护                      C、自动切断操作                      D、自动  
切断供电

50. 工作接地就是将电力系统的(C)接地。

- A、整体                      B、某一面                      C、某一点                      D、某两点

51. 雷电的形成是由于雷云中的(D)。

- A、电压过高                      B、电流过大                      C、电子积累                      D、电荷积累

52. (A)是指在没有明火作用的条件下发生的燃烧。

- A、自燃                      B、燃烧                      C、闪燃                      D、爆炸

53. 下列中属于不正常燃烧的是(C)。

- A、燃气燃烧呈蓝色火焰                      B、闪燃  
C、回火                      D、爆炸

54. 不粘锅可在(B)以下长期使用。

- A、180℃                      B、260℃                      C、300℃                      D、350℃

55. (A)是符合设备安全操作规程的做法。

- A、将电饭锅进行可靠的接地保护                      B、用水清洁完烤箱后，将其通电干燥  
C、将电饭锅进行预热                      D、不锈钢盆盛装冻肉放入微波炉解冻

56. (D)是符合设备安全操作规范的。

- A、燃气源与设备之间用软管连接  
B、调节燃气设备的调风板，使火焰呈黄色  
C、厨房操作员拆卸燃气设备进行内部检修  
D、液化石油气直立放在通风干燥、没有明火的专用房间

57. “Whisk”是指(C)的意思。

- A、搅拌                      B、刮平                      C、抽打                      D、擀

58. “molder”的中文意思是指(A)。

- A、成型机                      B、模具                      C、刷子                      D、叉子

59. “Margarine”是指(B)。

- A、奶油                      B、人造黄油                      C、奶酪                      D、起酥油

60. “condensed milk”是指(C)。



72. 一般情况下，甜汁按所用不同原料的性质可分为香料类、酒香类、(C)、巧克力类及其他类。

A、米香类                      B、香草类                      C、干鲜果类                      D、水果类

73. 由于水果中酸类物质的存在，可使果胶转化为(A)，这种果胶在溶液中起着稳定和黏稠的作用。

A、水溶性果胶                      B、酸性果胶                      C、果胶酸                      D、果胶质

74. 甜汁冷却后会变(D)。

A、稀                      B、硬                      C、软                      D、稠

75. 果酱是由糖和去皮水果一起加热熬制而成的，是由(A)的性质所决定的。

A、糖的溶解性和水果中的果胶质                      B、糖的黏稠性和水果中的淀粉  
C、糖的结晶性和水果中的果胶                      D、糖的黏稠性和水果中的酶

76. 如果使用铁锅熬制果酱会使果酱(A)。

A、带有深褐色的变色斑点                      B、整体呈深褐色  
C、黏稠度降低                      D、带有绿色的斑点

77. 下列不属于利用熟苹果馅工艺方法的好处的是(A)。

A、可使制品口感清香、有鲜果味道                      B、可使苹果更加入味  
C、可使口感更加香滑柔软                      D、可缩短烘烤时间

78. 在制作干果馅时，对于干果馅加热，宜用(B)。

A、高火                      B、中火                      C、低火                      D、微火

79. 面包类是以面粉为主，以酵母等原料为辅的面坯，经(B)制成的产品。

A、冷冻                      B、发酵                      C、反复搅打                      D、反复擀叠

80. 硬质面包是一种内部组织水分少，(C)、结实的面包。

A、面筋含量高                      B、糖分少                      C、结构紧密                      D、结构细腻

81. 质地较硬、经久耐嚼，越吃越香，纯正浓郁是(D)的特点。

A、脆皮面包                      B、松质面包                      C、软质面包                      D、硬质面包

82. 硬质面包在调制时，配方中水分要较其他面包的面坯少，目的是(B)，使烘烤



成熟的面包更具有整体的结实感。

A、控制面粉的水化程度  
B、控制面团面筋的扩展程度及面坯体积

C、控制面团的成分互相反应  
D、控制面团组织内部紧密

83. 使用面粉筋度较低、水分较少的硬质面包面坯配方与老面团一起搅拌的面坯，(B)，调制好后不需进行基本酸酵，可直接分割、整形。

A、质地较软  
B、质地软硬  
C、结构结实  
D、结构松驰

84. 经过基本酸酵制作的硬质面包面团，进行烘烤得到的制品，原则上讲，面坯的(D)，烤好的面包质感越结实。

A、面筋质量越小  
B、添加的水量越少  
C、基本酸酵时间愈短  
D、最后酸酵时间愈短

85. 尽管硬质面包具有较硬的质地，但质优的制品仍具有硬中帶有一定(C)的特点。

A、塑性  
B、柔韧性  
C、弹性  
D、延伸性

86. 泡芙制品是将黄油、水或牛奶煮沸后，烫制面粉，搅入鸡蛋等，先制作成面糊，再通过成形、(A)而成的制品。

A、烤制或炸制  
B、蒸制  
C、冷冻搅拌  
D、蒸烤结合

87. 泡芙具有(C)，色泽金黄，形状美观，食用方便，美味可口的特点。

A、外皮焦脆  
B、外表脆硬  
C、外皮酥松  
D、外表松脆

88. 油脂是泡芙面糊中所必需的原料，它具有起酥性和(D)，使泡芙烘烤后外表松脆。

A、可塑性  
B、延伸性  
C、保湿性  
D、柔软性

89. 鸡蛋中的(A)，能使泡芙制品变得柔软、光滑。

A、蛋黄的乳化性  
B、蛋白的起泡性  
C、蛋白的热凝固性  
D、蛋黄的疏水性

90. 泡芙面糊的调制一般经过两个过程完成，一是烫面，二是(D)。

- A、搅拌                      B、打发                      C、溶化                      D、搅糊
91. 调制泡芙面糊时，下列操作是错误的(C)。
- A、将面粉完全烫熟、烫透  
B、烫面粉前将面粉过罗  
C、将烫制面粉搅拌均匀后将鸡蛋全部加入  
D、烫制面粉时，充分搅拌，无干面粉疙瘩产生
92. 黄油蛋糕是配方中含有较多(A)的松软制品。
- A、油脂                      B、鸡蛋                      C、水分                      D、糖
93. (D)是先将油和糖放在容器中充分搅拌，使油和糖融合大量和空气，待体积膨胀后，再将其他配料依次放入搅拌均匀。
- A、分步搅拌法                      B、面粉、油脂拌和法  
C、面粉、糖拌和法                      D、油、糖拌和法
94. (B)是将面粉、油脂搅拌均匀，然后依次放入其他原料的蛋糕面糊调制方法。
- A、分步搅拌法                      B、面粉、油脂拌和法  
C、面粉、糖拌和法                      D、油、糖拌和法
95. 采用分步搅拌法调制油脂蛋糕面糊时，首先将配方中全部的糖和蛋加热至(D)，用钢丝搅拌器将海绵蛋糕一样快速打发，然后陆续添加其余的原料。
- A、25~ 30℃                      B、40~ 50℃                      C、45~ 60℃                      D、35~ 40℃
96. 调制油脂蛋糕面糊时，下列说法错误的是(D)。
- A、用糖油拌和法调制时鸡蛋要逐渐加入  
B、要不能出现面、油疙瘩  
C、要根据油脂蛋糕的配方来选择调制面糊的方法  
D、用面粉、油脂拌和法调制时，面粉与油脂不宜充分搅拌
97. (B)是配方中含有较多油脂的一类松软制品。
- A、天使蛋糕                      B、油脂蛋糕                      C、软制面包                      D、混酥点心
98. 在营养学上，把各营养素之间的相互补充称为营养(B)。
- A、制约                      B、互补                      C、过剩                      D、失调
99. 饼干有甜咸两种，适用于(A)、茶点或餐后食用。
- A、酒会                      B、大型宴会                      C、自助餐                      D、节日



110. 当用食品包装法给木司造型时，不常选用的食品原料是(B)。

- A、糖粉                      B、巧克力                      C、脆皮饼干面                      D、花色清蛋糕坯

111. 采用立体造型工艺法能使木司产生强的立体装饰效果，最常用的造型原料有巧克力片、起酥面坯、饼干、(C)等。

- A、清酥面坯                      B、排                      C、清蛋糕                      D、油脂蛋糕

112. (A)的目的是使面团重新形成一层薄的表皮，以包住面团内继续产生的二氧化碳，有利于下一步工序的进行。

- A、滚圆                      B、中间发酵                      C、醒发                      D、成形

113. 泡芙面糊(C)的好坏，直接影响到成品的形态、大小及质量。

- A、调制                      B、成熟                      C、成型                      D、装饰

114. (A)成型方法一般是挤制成型。

- A、泡芙                      B、果冻                      C、饼干                      D、蛋糕

115. 油脂蛋糕成型时，为防止油脂蛋糕成熟后的(D)，应在模具四周涂上一层油脂。

- A、糊底                      B、表面焦糊                      C、面糊过度膨胀                      D、形状受损

116. 饼干成型的方法多种多样，在西式面点工艺中，常用的成型方法有挤制法、(A)、花戳法和复合法等。

- A、切割法                      B、一次成型法                      C、擀制法                      D、直切法

117. 饼干面坯切割成型时，必须先将面坯冷却，其目的有二：一是可方便下一步的加工成型，二是通过冷却的过程，使面坯内的(B)，使烘烤成熟后的成品产生松脆的效果。

- A、物料进一步混合                      B、面筋质得以松弛  
C、面筋质得以加强                      D、淀粉糊化完全

118. 下列饼干制品中，(C)是采用复合法成型的。

- A、果酱饼干                      B、牛奶饼干  
C、饼干杏仁糖巧克力饼干                      D、三色饼干

119. 下列因素不属于影响硬质面包成熟的主要因素的是(D)。

A、时间                      B、温度                      C、湿度                      D、面包  
体积

120. 泡芙成型后，即可放入烘烤箱内烘烤，烘烤泡芙的温度为200℃左右，时间约为15~25分钟，烘烤至(C)，内部成熟为止。

A、浅黄色                      B、金黄色                      C、红棕色                      D、红褐色

121. 制作出来的木司成品要求：形态完整、(D)、口味香甜。

A、大小一致                      B、表面光滑                      C、软硬适中                      D、色泽均匀

122. 在西式甜点制作及装饰时，经常用于撒的主要装饰原料有巧克力碎、糖粉、可可粉、果仁碎、(B)及各式甜汁等。

A、杏仁面                      B、果酱                      C、糖浆                      D、鲜水果丁

123. 色度是指色彩的明度和(D)。

A、亮度                      B、纯度                      C、暗度                      D、差度

124. 所谓暖色，指红、黄、(C)等色，给人温暖热烈的感觉。

A、棕                      B、绿                      C、紫                      D、橙

125. 沾就是把另一种或几种半成品原料沾在(C)上，起衬托和增加风味的作用。

A、装饰品                      B、半成品                      C、成品                      D、模具

126. 餐饮产品售价是(A)与产品成本的乘积。

A、定价系数      B、成本系数      C、成本毛利率      D、销售毛利率

127. 银鱼其体细长、(B)、无骨刺、肉质细嫩。

A、白色、鳞细小      B、白色、无鳞      C、银灰色、细小      D、银灰色、无鳞

128. 大米中出饭率最高的品种是(C)。

A、粳米      B、江米      C、籼米      D、糯米

129. 制作咖喱鸡的原料有(A)。

A、炸葡萄干 B、胡萝卜 C、橄榄 D、红酒醋

130. 下列设备中工作时需有人值守的是(D)。

A、冷藏柜 B、空调设备 C、通风设备 D、电烤箱

131. (A)在人体内氧化时所产生的水叫代谢水。

A、糖类、脂类、蛋白质 B、糖类、脂类、维生素

C、糖类、无机盐、蛋白质 D、矿物质、脂类、蛋白质

132. 制作焖比目鱼白酒汁的原料有(A)。

A、鲜奶油 B、罗勒叶 C、葡萄干 D、鼠尾草

133. 制作鹅肝冻要用(D)的方法把鹅肝加热成熟。

A、烤箱焖 B、中火焖 C、中火炒 D、小火焖

134. 胚乳占稻谷的(A)左右。

A、91% B、86%克 C、66% D、55%

135. 制作胶冻汁要用(D)。

A、热水加热 B、隔水加热 C、中火加热 D、小火加热

136. 下列选项中对铁的生理功用叙述正确的是(A)。

A、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成

B、是构成甲状腺素的原料 C、使血液凝固 D、构成骨骼和牙齿

137. 印刷商标图案上的油墨中可能含有多氯联苯，易被(D)多的食物所吸收。

A、淀粉 B、蛋白质 C、糖类 D、油脂

138. 影响气体混合物爆炸极限的主要因素有：温度、(C)、介质和着火源等。

A、湿度 B、空气 C、压力 D、粉尘

139. “cold fruit soup” 的意思是(A)。

A、水果冷汤 B、水果汤 C、胡萝卜蓉汤 D、豌豆蓉汤

140. 制作奶油龙篙焖鸡的调料有(D)。

A、柠檬汁 B、波尔图酒 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒

141. 由致病活菌本身引起的食物中毒称(D)食物中毒。

A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、自发型

142. 一位女教师 30 岁，身高 160 厘米，如果其每日需要热量为 10000 千焦，则其每日需(C)60~90 克。

A、糖类 B、脂肪 C、蛋白质 D、维生素

143. 牡蛎的英文名称为(A)。

A、oyster B、prawn C、trout D、liver

144. 强化剂的用量要(C)，这是强化食品应遵循的原则之一。

A、高于人体生理需要 B、低于人体需要

C、符合标准 D、食用者自定

145. 制作农夫冷汤要把主料(D)。

A、切成片 B、擦成丝 (C、切成丁 D、打成泥

146. 制作土豆烩羊肉的调料有(B)。

A、白兰地酒 B、黑胡椒粒 C、橄榄油 D、番茄酱

147. 人们对某人某事的评论，称为(A)。

A、社会舆论    B、新闻报导    C、社会评论    D、个体评论

148. 制作冷汤大多是用基础汤或冷开水加上各种(C)或是再加上少量肉类调制而成。

A、调味品    B、奶制品    C、蔬菜    D、香辛蔬菜

149. 某产品成本 12 元，价格 36 元，其他费用 8 元，毛利额是(A)。

A、24 元    B、16 元    C、44.44%    D、33.33%

150. 某产品销售毛利率 60%，与此产品相关指标的正确答案(B)。

A、成本率 40%    B、成本毛利率 150%

C、成本率 40%    D、成本毛利率 40%

151. 约克郡布丁的面糊调制好后应静置(D)左右。

A、5 分钟    B、10 分钟    C、30 分钟    D、60 分钟

152. 鱒鱼是一种(A)。

A、淡水鱼    B、海水鱼    C、洄游鱼    D、咸水鱼

153. 蛋白质不具备的生理功用是(C)。

A、防止水肿    B、构成抗体

C、构成骨铬、牙齿    D、维持神经系统正常兴奋性

154. 他拉根少司是以(D)衍变出的少司。

A、布朗少司    B、荷兰少司    C、番茄少司    D、奶油少司

155. 在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的(C)耗费之和。



A、燃料 B、人工 C、原料 D、全部

156. 与黄油相对应的英文皂称为(C)。

A、cream B、cheese C、butter D、batter

157. 制作鳕鱼串的原料有(D)。

A、大葱 B、大蒜 C、辣椒 D、葱头

158. 制作焗生菜牡蛎卷在装盘时要在牡蛎上放上(B)。

A、红鱼籽酱 B、黑鱼籽酱 C、番茄小丁 D、橄榄碎末

159. 对人体有生理意义的多糖主要有：糖原、食物纤维和(C)。

A、葡萄糖 B、半乳糖 C、淀粉 D、蔗糖

160. 当确定食物中毒发生后，应及时报告(D)。

A、病人家属 B、病人亲属 C、上级领导 D、当地卫生防疫部门

161. (C)是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的急性疾病。

A、职业病 B、呕吐 C、食物中毒 D、腹泻

162. 保护接地装置相当于人与接地电阻(B)。

A、串联 B、并联 C、相一致 D、替换

163. 制作水果冷汤的原料有(A)。

A、玉米粉 B、红椒粉 C、鲜奶油 D、沙拉油

164. 下列选项中动物性原料最易消化的是(A)。

A、鱼肉 B、鸡肉 C、牛肉 D、猪肉

165. 在现在社会里下列行为中，(D)属于不道德行为。
- A、孝敬父母    B、大企业吞并小企业    C、夫妻恩爱    D、缺斤少两
166. 里脊末段可加工下列哪种牛扒(C)。
- A、腓俐牛扒    B、小件牛扒    C、薄片牛扒    D、米龙腓俐
167. 从硬度上判断，新鲜肉刀断面紧密，(A)。
- A、弹性大，复原快    B、弹性大，复原慢
- C、弹性小，复原快    D、弹性小，复原慢
168. 制作莫斯科红菜汤的原料有(C)。
- A、红酒醋    B、鲜奶油    C、酸奶油    D、芥末酱
169. 小块西冷牛扒一般重约(C)左右。
- A、50~80克    B、100~120克    C、150~200克    D、220~250克
170. 当日屠宰上市，在1℃条件下冷却或在室温下置放24小时以内的肉称为(C)
- A、鲜肉    B、冻肉    C、冷却肉    D、冷冻肉
171. 某产品成本18元，毛利额12元，此产品的销售毛利率是(A)。
- A、40%    B、66%    C、70%    D、150%
172. 下列鸡蛋一般不宜在食用的是(B)。
- A、陈蛋    B、霉蛋    C、出汗蛋    D、热伤蛋
173. 无骨猪排是由去骨的(B)加工制成的。
- A、里脊肉    B、外脊肉    C、后臀尖肉    D、后腿肉

174. 糖类、脂类、蛋白质在人体内氧化时所产生的水叫(D)。
- A、氧化水    B、食物水    C、饮用水    D、代谢水
175. 制作番茄焗鱼片要把番茄(D)。
- A、切成小片    B、切成角    C、切成大片    D、切成小丁
176. 下列中科学的喝水方法是(A)。
- A、清晨空腹喝一杯凉开水    B、每天只饮用纯净水
- C、饥渴时多饮水    D、边吃饭边饮用大量的水
177. 食品生产经营人员，根据《食品卫生法》规定必须每(C)进行一次健康检查。
- A、周    B、月    C、年    D、2年
178. 灭鼠工作中最重要的一种方法是经常进行搬家式的大扫除，它属于(A)。
- A、生态学灭鼠    B、器械灭鼠    C、化学灭鼠    D、药物灭鼠
179. 胶冻类菜肴的一般制作过程是(B)、制作胶冻汁、浇上胶冻汁。
- A、把原料腌渍入味    B、原料加工成熟
- C、把原料切配成型    D、把结力片泡软
180. 肋骨牛扒是由6-7根肋骨和(C)构成。
- A、里脊    B、上脑    C、脊肉    D、腹肉
181. 制作大虾头盘应把生菜(D)。
- A、切成丝    B、切成了    C、切成片    D、撕成片
182. 道德主要是依靠人们自觉的(C)来维持的。

A、社会舆论 B、传统习惯 C、内心信念 D、共同约定

183. 制作番茄焗鱼片要在鱼片上(C)等, 再放入焗炉内焗熟。

A、浇上番茄汁 B、撒上奶酪粉 C、淋上橄榄油 D、淋上黄油

184. 社会公德、家庭婚姻道德和(D)这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、行为道德 B、国家公德 C、科学道德 D、职业道德

185. 制作培根焗芹菜时, 应将芹菜撕去筋, 取其嫩茎部, 切成(C)长的段。

A、1~2 厘米 (B、2~3 厘米 C、5~6 厘米 D、8~9 厘米

186. 贻贝初加工时应用(A)将贻贝壳表面擦洗干净。

A、硬刷 B、软刷 C、毛巾 D、纸巾

187. 制作牛扒牡蛎汁要用黄油把葱头末、(A), 放上酒、布朗少司煮浓。

A、牡蛎丁炒香 B、蒜末炒香 C、培根末炒香 D、火腿末炒香

188. “cold tomato soup” 的意思是(B)。

A、土豆冷汤 B、番茄冷汤 C、土豆蓉汤 D、西红柿汤

189. 以下不属于食品添加剂使用目的的是(B)。

A、改变食品的感官性状 B、提高营养价值

C、控制微生物的繁殖 D、满足食品加工工艺需要

190. 货真价实是(B)的重要组成部分。

A、社会公德 B、职业道德 C、公平交易 D、注重信誉

191. 制作鳕鱼冻的原料有(B)。

A、橄榄 B、面包 C、黄油 D、火腿

192. 食盐的营养强化剂一般是(B)。

A、镁 B、碘 C、钙 D、磷

193. 过量摄入食盐，往往是形成原发性(C)的主要原因。

A、心脏病 B、高血脂症 C、高血压 D、尿毒症

194. 人体营养中最重要的必需脂肪酸是(C)。

A、油酸 B、亚麻酸 C、亚油酸 D、花生四烯酸

195. 只有由多种食物相互搭配的膳食，营养素种类才齐全，数量才充足，才有利于(D)的吸收和利用。

A、氨基酸 B、脂肪酸 C、维生素 D、营养素

196. (A)是符合设备安全操作规程的做法。

A、将电饭锅进行可靠的接地保护 B、用水清洁完烤箱后，将其通电干燥

C、将电饭锅进行预热 D、不锈钢盆盛装冻肉放入微波炉解冻

197. “onion soup”的意思是(B)。

A、红菜汤 B、葱头汤 C、番茄汁 D、牡蛎汁

198. 容易引起组胺中毒的鱼类有(A)等。

A、鲐鱼、金枪鱼、沙丁鱼、秋刀鱼 B、河豚鱼、鲱鱼、竹荚鱼、金枪鱼

C、马面鱼、金枪鱼、沙丁鱼、河豚鱼 D、鲤鱼、鲐鱼、金枪鱼、秋刀鱼

199. 制作炸面拖菜花时，菜花应先放入(C)中煮熟。

A、牛奶 B、醋水 C、盐水 D、基础汤

200. 普鲁旺少司是以(D)为基础制作的少司。

A、奶油少司    B、布朗少司    C、荷兰少司    D、番茄少司

201. 法国汁是以(A)为基础衍变的少司。

A、马乃司少司    B、千岛少司    C、荷兰少司    D、奶油少司

202. 脂肪是机体的重要组成成分，由(D)元素组成。

A、氢、氧、氮    B、氢、碳、氮

C、碳、氢、氧、氮    D、碳、氢、氧

203. 制作咖喱鸡时如少司较稠，可以加些(C)。

A、鸡布朗少司    B、牛基础汤    C、鸡基础汤    D、鸡布朗基础汤

204. 下列硬度较高的米是(A)。

A、粳米    B、江米    C、籼米    D、糯米

205. 批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是(D)。

A、毛料数量    B、净料数量    C、半制品数量    D、成品数量

206. 制作火腿猪肉冻的原料有(A)。

A、黄瓜    B、黄油    C、荷萝    D、罗勒

207. 不能强化的食品种类是(B)。

A、谷类食品    B、海产品    C、日常食用调味品    D、饮料

208. 绿色少司的主要原料是马乃司、(D)、蕃芫荽末、他拉根等。

A、芹菜末    B、青椒碎    C、薄荷叶    D、菠菜泥

209. 下列中属于糖类不具备的生理功用的是(B)。

- A、节约体内蛋白质的消耗      B、促进维生素的吸收  
C、抗生酮作用      D、构成修补和更新机体组织

210. 某产品售价 75 元，销售毛利率 60%，此产品的毛利额是(C)。

- A、12 元      B、15 元      C、45 元      D、60 元

211. 鱼类脂肪大部分为(B)。

- A、饱和脂肪酸      B、不饱和脂肪酸  
C、必需脂肪酸      D、非必需脂肪酸

212. 制作冷红菜头汤的原料有(A)。

- A、煮鸡蛋      B、白里香      C、鼠尾草      D、奶酪粉

213. (D) 食品具有蛋白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。

- A、调味      B、果蔬      C、谷类      D、昆虫

214. 制作火腿猪肉冻的原料有(C)。

- A、鞣鞣少司      B、胡椒少司      C、辣根少司      D、牛基础汤

215. 制作橙汁烩鸭要把橙皮(B)。

- A、与鸭子同时烩熟      B、切成细丝煮水  
C、去净橙肉轧汁      D、用烧汁烩熟放入鸭肉内

216. 制作公爵夫人式土豆时，土豆泥中应加入适量的黄油和(D)。

- A、沙拉酱      B、奶油      C、计司粉      D、蛋黄

217. 下列那类菜肴适宜使用米饭类配菜(D)。

A、铁扒菜肴 B、炸制菜肴 C、烤制菜肴 D、烩制菜肴

218. 金枪鱼译音为(A)。

A、吞拿鱼 B、三文鱼 C、白饭鱼 D、银鱼柳

219. 制作多菲内奶油焗土豆的主要原料是土豆、鲜奶油、(C)黄油等。

A、鸡蛋、洋葱 B、牛奶、培根 C、鸡蛋、牛奶 D、蛋黄、计司粉

220. 制作鞑靼牛扒的调料有(C)。

A、红葡萄酒 B、白葡萄酒 C、白兰地酒 D、波尔图酒

221. (D)不属于洗碗机应注意的事项。

A、注意洗涤剂的投放量 B、注意经常保养过滤器

C、注意防止漏电 D、注意温度自动控制系统的完好

222. 鞑靼少司常用于沙拉及炸制的(C)菜肴的调味。

A、牛肉类 B、家禽类 C、鱼类 D、猪肉类

223. “Hollandaise sauce”是指(A)。

A、荷兰少司 B、布朗少司 C、咖喱少司 D、黄油少司

224. 制作煮鱼虾卷红花少司要用(D)。

A、先旺火后小火 B、先小火后大火 C、中火 D、微火

225. 无骨猪排是由去骨的脊肉加工制成的，一般每件重约(B)左右。

A、50~100克 B、100~120克 C、150~200克 D、200~250克



226. 酸菜煮猪肉是典型的(C)。

A、俄式菜    B、法式菜    C、德式菜    D、美式菜

227. “seafood stew with dill cream sauce”的意思是(D)。

A、奶油少司烩虾    B、牛奶少司烩海鲜

C、奶油烩龙虾    D、莼萝烩海鲜

228. 制作铁扒带骨牛扒的调料有(C)。

A、迷迭香    B、波尔图酒    C、奶油    D、香槟酒

229. 河豚毒素对人体的致死量为(B)毫克。

A、0.2    B、0.5    C、0.8    D、1.0

230. 焖制菜肴要先对原料进行初步热加工，使原料表层(C)，以便保持水分。

A、增加香味    B、基本成熟    C、结成硬壳    D、光滑明亮

231. 里脊头段可加工下列哪种牛扒(D)。

A、菲力牛扒    B、小件牛扒    C、薄片牛扒    D、米龙菲力

232. 下列哪种少司以黄油为主料调制的少司(B)。

A、奶油少司    B、文也少司    C、鞣鞣少司    D、莫内少司

233. (C)少司是以荷兰少司为基础制作的少司。

A、奶油少司    B、莫内少司    C、班尼士少司    D、黄油少司

234. 某产品成本12元，价格36元，其他费用8元，毛利额是(A)。

A、24元    B、16元    C、44.44%    D、33.33%

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

A、20℃ B、15℃ C、10℃ D、5℃

236. 绿色少司的主要原料是(B)、菠菜泥、蕃芫荽末、他拉根等。

A、奶油少司 B、马乃司少司 C、荷兰少司 D、薄荷少司

237. 通常，(B)以下的电压不会造成人身伤亡。

A、48V B、36V C、24V D、12V

238. 制作煎牛扒黑胡椒少司的原料有(B)。

A、红酒醋 B、布朗少司 C、黄油少司 D、杂香草

239. 制作炸面拖菜花的主要原料是菜花、(A)等。

A、面粉、鸡蛋、牛奶 B、面粉、鸡蛋、计司粉

C、淀粉、鸡蛋、牛奶 D、淀粉、鸡蛋、计司粉

240. “salmon”是指(C)，是世界著名的冷水性经济鱼类之一。

A、鲟鱼 B、银鱼 C、鲑鱼 D、鳊鱼

245. 营养平衡的膳食是由(D)相互搭配构成的膳食。

A、多量蛋白质 B、多种维生素 C、多种矿物质 D、多种食物

246. 鲜黄花菜中容易引起食物中毒约有毒物质是(D)。

A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、二秋水仙碱

247. 生奶的抑菌作用在0℃时可保持48小时，30℃时仅可保持(A)小时。

A、3 B、6 C、12 D、24

248. 培根可分为五花培根和(C)两种。

A、里脊培根    B、硬肋培根    C、外脊培根    D、上脑培根

249. 奶酪应存放于温度为(A)左右，相对湿度 90%的冰箱中保存。

A、5℃    B、0℃    C、-5℃    D、-10℃

250. 某产品售价 45 元，成本 18 元，此产品的成本毛利率是(D)。

A、40%    B、60%    C、80%    D、150%

## 二、判断题（50 题）

1. ( ) 西式面点原料的合理选择，首先是在原料品种上要多样化。[对]
2. ( ) 原料、辅料的合理配备，应考虑酸碱性原料的合理搭配，以保证生理上的酸碱平衡和营养素的充分利用。[对]
3. ( ) 熬制糖时，当温度到0℃以上时，糖分子会与水分子结合形成焦糖物质。[错]
4. ( ) 沙巴洋汁成品应浓稠适中，光滑透明，内部无结块，无杂质。[错]
5. ( ) 几乎大部分的圣诞甜品都要用到各种各样的干果馅料。[对]
6. ( ) 使用面粉筋度较低、水分较少，但其它配方较高的配比与老面团一起搅拌的硬皮面包面团，然后直接分割、整形制作出来的面包，其面包配方成分与面包硬度有密切关系。[对]
7. ( ) 制作硬质面包时，如果以筋度较高的面粉为主料，调制成面团后经过基本酸酵后再整形，然后经过很短时间的最后酸酵，进行烘烤。[对]
8. ( ) 泡芙面糊是由液体原料、油脂、烫面粉加入鸡蛋制成的。[对]
9. ( ) 泡芙面糊的起发是依靠烫制面团这种特殊工艺方法决定的。[错]
10. ( ) 打发是指蛋液或黄油经机械搅打体积增大的方法。[对]
11. ( ) 木司的成型方法-食品包装法就是用其他食品原料制成各式各样的艺术包装品，将木司装入，然后配以果汁或鲜水果。[对]
12. ( ) 如果油脂蛋糕面糊在模具中的填充量过少，会影响蛋糕制品的松软度，容易造成蛋糕成品干燥、坚硬，失去油脂蛋糕的风味和特点。[错]
13. ( ) 硬质面包烘烤成熟时，如果炉温过低，面粉中酶的作用时间延长，面

筋凝固随之推迟，造成面包烘烤时间延长、水分蒸发过多、表皮干硬、制品颜色较浅的不良后果。[对]

14. ( ) 油脂蛋糕的重量、大小、形状等，都影响着油脂蛋糕在烘烤时的温度、时间，所以要根据制品要求，正确选择烘烤温度及时间。[对]

15. ( ) 油脂蛋糕烘烤成熟后，应当在模具完全冷却后，将模具退下。[错]

16. ( ) 一般情况下，烘烤饼干的温度在220℃左右。[错]

17. ( ) 制作好的牛奶饼干质量标准要求是：色泽均匀，大小一致，花纹清晰，质地酥脆。[对]

18. ( ) 木司的定型决定着木司的形状、大小、色泽及质量的好坏。[错]

19. ( ) 易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是肉类品。[对]

20. ( ) 对肠道传染病患者、带菌者、患上呼吸道感染或化脓性皮肤病的炊事员，应暂时调离厨房工作。[对]

21. ( ) 企业只有降低成本才能获得更多的利润。[对]

22. ( ) 某厨房的原材料月初结存2000元，本月领用5000元，月末盘存4000元，那么，本月实际耗用原材料成本为4000元。[对]

23. ( ) 在销售价格和耗料成本一致的条件下，成本毛利率与销售毛利率存在换算关系。[对]

24. ( ) 爆炸有化学性爆炸和物理性爆炸。[对]

25. ( ) 陶瓷器具盛装酸性食品时，会析出铅、镉等成分，影响人体的健康。[对]

26. ( ) 羊马鞍是将脊肉从脊骨上剔下，切成100~150克的片即可。[错]

27. ( ) 当人体与带电体之间产生电弧后，因为电弧温度非常高，会使皮肤表面灼伤或烧伤。[对]

28. ( ) 制作奶油龙篙焖鸡应把鸡腿放入180摄氏度的烤箱内焖熟。[对]

29. ( ) 菠萝烩海鲜属于法国菜。[对]

30. ( ) 人体摄入任何食物后，都可使机体能量消耗增加。[对]

31. ( ) 马乃司应放于0摄氏度以下的冰柜中冷冻保存。[错]

32. ( ) 食物中毒会引起病人与健康人之间的传染。[错]

33. ( ) “ce 陀 aP” 的中文意思是大麦。[错]
34. ( ) 未成熟的西红柿不能生吃，因其含有毒物质番茄碱。[对]
35. ( ) 触电者如果发生电灼伤，应进行烧伤处理，涂上治烧伤的药。[错]
36. ( ) 咖囍少司的色泽应是黄褐色的。[错]
37. ( ) 某菜用肉丝 200 克，已知猪通脊进价 22j 耐’ 干克，加工成肉丝挣料率为 80%，下脚料碎肉作价每公斤 10 元。其它原料成本 25 元，若销售毛利率 40%，该菜售价 50 元。[对]
38. ( ) 制作煎玉米饼应选用甜玉米粒作为原料。[对]
39. ( ) 尼莫利少司是以马乃司少司为基础衍变出的少司。[对]
40. ( ) 工作接地是为了杜绝触电事故的发生。[对]
41. ( ) 制作番茄焗鱼片，掩制鱼片时不应放罗勒。[错]
42. ( ) 淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。[错]
43. ( ) 当人发觉跨步电玉威胁时，应迅溶将双脚并在一起或用一条腿跳出危险区。[对]
44. ( ) 黄油、奶油、植物油较适宜的营养强化剂是维生素 E。[错]
45. ( ) 食品被细菌毒素、霉菌毒素污染，一般会引起急性中毒。[对]
46. ( ) 奶酪是由鲜奶油经杀菌后在凝乳酶的作用下加工而成的。[错]
47. ( ) 农夫蔬菜汤属于鸡蔬菜汤。[错]
48. ( ) 传统的冷汤大多用冷开水制作。[错]
49. ( ) 制作焗西兰花荷兰汁时，西兰花应先放入盐水中煮熟。[对]

50. ( )海妒鱼生长于大西洋北部冷水区域。[错]