



- A. 氢氧化钠溶液  
B. 熟碱水  
C. 火碱水  
D. 生碱水
5. 海参的涨发加工方法宜用 ( )  
A. 混合发  
B. 油发  
C. 水发  
D. 盐发
6. 对一些带骨的圆而滑的原料, 如鱼头, 常用的刀法是 ( )  
A. 跟刀剁  
B. 排剁  
C. 刀背排  
D. 刀跟排
7. 葱段的成形刀法常用 ( )  
A. 平刀法  
B. 直刀法  
C. 斜刀法  
D. 剞花刀法
8. 用水与淀粉直接调制成的糊是 ( )  
A. 水粉糊  
B. 蛋粉糊  
C. 发粉糊  
D. 脆皮糊
9. 制作鲍鱼、鱼翅等高档菜肴所使用的调味汤为 ( )  
A. 白汤  
B. 高汤  
C. 浓汤  
D. 顶汤
10. 为使菜肴的汤汁变得浓稠, 使调料汁粘附在原料周围的工艺是 ( )  
A. 挂糊  
B. 上浆  
C. 拍粉  
D. 勾芡
11. 俗称牛柳, 肉质最嫩, 属于一级或特级牛肉的是 ( )  
A. 肋条肉  
B. 里脊肉  
C. 颈肉  
D. 黄瓜肉
12. 北京烤鸭红亮诱人的色泽是利用 ( )  
A. 腌制着色  
B. 酱油着色  
C. 咖啡粉着色  
D. 糖浆着色
13. 辅助性拍粉后要求 ( )  
A. 现拍现炸  
B. 腌制 1 小时后油炸  
C. 勾芡油炸  
D. 上浆油炸
14. 下列调味品中具有独立定味功能的是 ( )  
A. 酒  
B. 酱油  
C. 盐  
D. 醋
15. 枣泥苹果的组配方法为 ( )  
A. 酿  
B. 装

- C. 扣  
D. 藏
16. 对于肚类菜肴, 为使其质地爽脆, 炒前应使用的腌制调料是 ( )  
A. 盐  
B. 食糖  
C. 酒  
D. 醋
17. 姜、葱等经加热后刺激性气味变成香甜风味, 其过程的形成是由于 ( )  
A. 降解反应  
B. 焦糖化反应  
C. 合成反应  
D. 脱水反应
18. 在菜肴中占主导地位、起突出作用的原料是 ( )  
A. 调料  
B. 配料  
C. 辅料  
D. 主料
19. 下列菜肴中, 素菜作为配料出现的是 ( )  
A. 鱼香茄子  
B. 香菇菜心  
C. 板栗山鸡  
D. 海米珍珠笋
20. 针对菜肴的主次程序而言, 宴席上菜的程序是 ( )  
A. 先冷后热  
B. 先荤后素  
C. 先浓后淡  
D. 先主后次
21. 主要产于东北、华北、江苏等地的米类原料是 ( )  
A. 糯米  
B. 籼米  
C. 机米  
D. 粳米
22. 蒜泥味属于 ( )  
A. 麻辣味型  
B. 香辣味型  
C. 酸辣味型  
D. 咸鲜味型
23. 流体中温度不同的各个部分之间因相对的宏观运动而引起的热量传递现象称为 ( )  
A. 热传导  
B. 导热  
C. 热对流  
D. 热辐射
24. 多用于整料菜肴的围边点缀法为 ( )  
A. 鼎足法  
B. 局部法  
C. 对称法  
D. 中心法
25. 用油的热传导性积蓄热量汽化食物中的水分, 这种处理方法是 ( )  
A. 焐油预熟处理法  
B. 走油预熟处理法  
C. 速蒸熟处理法  
D. 久蒸熟处理法
26. 实际加热中, 远红外线烤炉的红外线波长为 ( )  
A. 0.78 微米~1.4 微米  
B. 1.5 微米~1.8 微米

- C. 2 微米~25 微米  
D. 30 微米~1 毫米
27. 蒸汽加热应注意时间运用, 清蒸桂鱼的时间应控制在 ( )  
A. 7~10 分钟  
B. 15~25 分钟  
C. 28~30 分钟  
D. 30 分钟以上
28. 在围边点缀中, 用来去掉原料外皮和将原料成形的方法为 ( )  
A. 排  
B. 卷  
C. 旋  
D. 镶
29. 低温保藏法是将雕品放入清水中浸泡再放入冰箱保存, 适宜的保存温度为 ( )  
A. -10℃  
B. 1℃  
C. 10℃  
D. 20℃
30. 西瓜盅去除部分表皮原料使用的雕刻方法是 ( )  
A. 削  
B. 旋  
C. 挖  
D. 铲

## 二、填空题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

31. 畜肉新鲜程度鉴别时, 外观表面呈淡红色, 肉汁透明有光泽的是\_\_\_\_\_ ;外观表面呈灰色或绿色, 肉汁很混浊的是\_\_\_\_\_。
32. 禽、畜原料的解冻方法有自然缓慢解冻法、流水解冻法、\_\_\_\_\_ 和\_\_\_\_\_。
33. 香甜味中的甜味剂一般以蔗糖、\_\_\_\_\_ 和\_\_\_\_\_ 为主。
34. 花色热菜一般分为\_\_\_\_\_ 和\_\_\_\_\_ 两大类。
35. 以油为介质传热时, 要形成外脆里嫩型的菜肴, 运用火候时应注意先用\_\_\_\_\_ 短时间处理后, 再用\_\_\_\_\_ 短时间再处理。

## 三、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

36. 水养法  
37. 刀工  
38. 味的抵消现象  
39. 局部围边点缀法  
40. 油加热预熟法

## 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

41. 简述梅花参的涨发方法。  
42. 简述醋在调味中的功能。  
43. 简述粳米的种类及其特征。  
44. 简述绿色蔬菜沸水预熟法的操作要领。  
45. 常用的雕品保管方法有哪些?

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述食盐对吊汤效果的影响。
47. 试述如何运用实践经验来检验酵面的用碱量？



自考365  
www.zikao365.com