

- C.灌洗法
D.漂洗法
- 5.“烩冬笋”的料形为()
A.菱形块
B.三角块
C.劈柴块
D.瓦形块
- 6.最适宜作为上浆和挂糊的淀粉是()
A.马铃薯淀粉
B.绿豆淀粉
C.小麦淀粉
D.甘薯淀粉
- 7.用水粉芡进行爆炒类菜肴的勾芡时通常采用的方法是()
A.烹入翻拌法
B.淋入翻拌法
C.淋入晃匀法
D.浇黏上芡法
- 8.菜肴味道过酸或过咸时，常加适量食糖来进行减弱，这是利用味的()
A.相乘现象
B.转化现象
C.对比现象
D.抵消现象
- 9.入口最感舒服的食盐水溶液的浓度是()
A.0.8%~1.2%
B.2%~2.5%
C.3%~3.5%
D.4%~4.5%
- 10.香气浓郁的菜肴之所以香气扑鼻，这是利用调味的()
A.扩散作用
B.渗透作用
C.吸附作用
D.降解反应
- 11.菜肴的拔丝、挂霜调味方法属于()
A.腌浸调味法
B.色裹调味法
C.黏撒调味法
D.浇汁调味法
- 12.大菜是宴席中最重要的部分，其成本约占整个宴席的()
A.30%
B.40%
C.50%
D.60%
- 13.下列面点中属于酵面制品的是()
A.烧卖
B.馒头
C.春卷
D.杏仁酥
- 14.下列关于火候的说法，错误的是()
A.火候是食物成熟的度的一种表示
B.季节的变化会对火候产生影响
C.火候与传热介质的种类无关
D.温度与时间是影响火候的关键因素
- 15.下列原料中，属于非离子型化合物的是()
A.酱油
B.食盐

- C.味精
D.鸡精
- 16.适合采用沸水预熟法的原料是()
A.胡萝卜
B.鲜冬笋
C.牛肉
D.猪肠
- 17.适用于对排列整齐的扒、烧菜肴造型的装盘方法是()
A.复入法
B.排入法
C.倒入法
D.拖入法
- 18.盐水虾常采用的装盘手法是()
A.铺叠
B.渐次围叠
C.堆砌
D.铺排
- 19.常用各种造型的点心进行围边点缀的菜肴是()
A.樱桃肉
B.菊花鱼
C.红梅菜胆
D.兰花鱼翅
- 20.食品雕刻的最后一道工序是()
A.命题
B.设计
C.修饰
D.制作

二、判断题(本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分)

判断下列各题正误, 正确的在题后括号内打“√”, 错误的打“×”。

- 21.凡是有炒芝麻香味的火腿皆为上品。()
- 22.碱水涨发前, 一定要用清水将干货原料涨软, 减少碱溶液对原料的腐蚀。()
- 23.将原料嵌进刀刃随刀扬起剁下断离的方法是拍刀剁。()
- 24.北京烤鸭红亮诱人的色泽是利用蜂蜜在加热中变化形成的。()
- 25.制作蓉胶的最佳温度是在 2°C 左右。()
- 26.水果的质量、风味在采收成熟期就已经达到最佳程度。()
- 27.不同动物肌肉中所含的脂肪, 加热后可形成不同的风味。()
- 28.温水面团的黏柔性较好, 但比热水面团差。()
- 29.预熟工艺中的“走红”, 是利用高温油炸后的原料有助于吸收调味品中的色泽这一特点。()
- 30.食品雕刻制品, 一般以食用为主, 欣赏为辅。()

三、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

- 31.明矾(硫酸铝钾)洗涤法
- 32.直斜剖
- 33.烟熏调味法
- 34.热辐射

35.堆

四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

36.举例说明禽类原料的开膛方法及适用对象。

37.比较包茭和糊茭的成品特点和应用范围。

38.简要回答菜肴命名的原则。

39.简要回答烩的菜品特色。

40.举例说明围边点缀如何做到内容形状的完美结合?

五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)

41.举例分析麻辣味的调配方法。

42.试述煎、贴两种烹调方法的异同。

六、应用题(本大题 10 分)

43.以韭菜鸡蛋馅为例的生素馅原料为: 鸡蛋 150 克, 韭菜 500 克, 粉皮 100 克, 虾皮 50 克, 盐 5 克, 味精 4 克, 植物油 20 克, 香油 20 克, 葱、姜各 5 克。熟素馅(南方)的原料为: 青菜 250 克, 烤麸丁 50 克, 香菇丁 25 克, 油面筋丁 100 克, 水发金针菜丁 50 克, 笋尖丁 40 克, 植物油 50 克, 香油 25 克, 葱姜末、水淀粉适量, 白糖 20 克, 粉丝 100 克, 豆腐干丁 50 克, 酱油 30 克, 鸡汤 100 克。

根据以上材料, 请比较生素馅和熟素馅在加工方法及成品特点方面的差异。