





- A. 浅黄—酱红—深红—焦黑  
B. 浅黄—深红—酱红—焦黑  
C. 焦黑—深红—酱红—浅黄  
D. 浅黄—深红—焦黑—酱红

18. 鱼肚适合采用的预熟处理法是( )

- A. 低温(焐油)预熟法  
B. 高温(走油)预熟法  
C. 沸水预熟法  
D. 冷水预熟法

19. 适用于对整条或排列整齐的扒、烧菜肴造型的方法是( )

- A. 复入法  
B. 拖入法  
C. 倒入法  
D. 排入法

20. 将原料戳入另一原料中, 或夹入原料间隙中的冷菜装盘方法是( )

- A. 铺  
B. 砌  
C. 插  
D. 贴

## 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. 鱼翅的真假鉴别: 真鱼翅不能将翅针分开, 翅针用手在案板上搓会越搓越小; 假鱼翅长短不一, 用手能将翅针分开。( )
22. 在 20℃ 左右的水中解冻比在 25℃ 左右的空气中解冻速度要快。( )
23. 鸡蓉胶的最佳选料是鸡腿肉。( )
24. 风味性拍粉对油温有一定的要求, 一般初炸温度控制在 160℃ 左右, 复炸温度在 190℃ 左右。( )
25. 吊汤前在原汤中投入少量的食盐, 可使汤汁的浓度和营养在吊汤时得以增加。( )
26. 在酸味中加少量苦味物质, 则酸味增加。( )
27. 怪味是咸香味中的典型代表味型。( )
28. 菜肴色彩组配既可顺色搭配, 也可花色搭配。( )
29. 冷水熟处理法包括速熟、久熟两种加热结果。( )
30. 清水浸泡法可较长时间保存雕品。( )

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

31. 碱发  
32. 对汁芡  
33. 嗅觉  
34. 拔丝  
35. 局部围边点缀法

## 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

36. 简要回答热水涨发鲍鱼的方法。
37. 结合蛋清浆的上浆方法, 分析脱浆的原因。
38. 举例说明味的相乘现象在烹饪中的应用。

39. 简要回答冷水面团的调制方法。

40. 简要回答炖的烹调要领。

**五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)**

41. 举例说明单一菜肴组配在营养平衡方面的措施。

42. 试分析高温(走油)预熟处理的功能, 并举例说明。

**六、应用题(本大题 10 分)**

43. 冰糖扒蹄是一道传统名菜, 但从菜名上看给人很强的肥腻感。但有经验的老厨师烧制的冰糖扒蹄肥而不腻、糖多但味纯。请结合味觉的基本原理, 分析该菜在制作中如何巧妙运用糖和醋之间味觉变化, 确保菜肴的品质。

自考365  
www.zikao365.com

