

西式烹调师高级理论知识测试题

一、单项选择题

- ()具有广泛性、多样性、实践性和具体性。
A、职业道德 B、社会公德 C、集体公德 D、家庭婚姻道德
- 捆扎烤牛外脊的方法之一是用线绳每绕一圈就要()。
A、将绳放松 B、打一个结 C、将绳拉紧 D、抹一层油
- 焖填馅小牛核的口感是()。
A、软烂 B、外焦里嫩 C、软嫩 D、鲜嫩
- 社会舆论判断善恶的依据是()。
A、传统习惯形成的善恶观
B、社会进步之后形成的新的善恶观
C、集体的利益观
D、传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观
- 保证实测值的准确是成本核算工作顺利进行的()之一。
A、重要条件 B、一般条件 C、基本条件 D、关键条件
- 肉的尸僵作用会使肉变得()。
A、脂肪消耗 B、无香味 C、糖原增加 D、蛋白质增加
- 捆扎带骨肉排的最后一圈后()。
A、要把线拉直 B、要剪断线绳
C、不要剪断线绳 D、两端线绳系一个结
- 灭蝇诱饵中“百敌虫”的浓度一般为()。
A、0.1% B、0.5% C、1.0% D、10%
- 小牛肉的脊背部适宜()。
A、煮牛仔汤 B、用于铁扒 C、用于蒸煮 D、烩牛仔肉
- 下列哪些蔬菜易于发生萌发和抽苔()。
A、四季豆 B、胡萝卜 C、西红柿 D、柿子椒
- 食用菌营养丰富，是膳食中()的良好来源。
A、维生素 A B、维生素 PP C、维生素 C D、维生素 D
- 出材率是表示原材料()程度的指标。
A、采购 B、消耗 C、需求 D、利用
- 制作海鲜批要把白色鱼柳加工成()状。
A、细蓉 B、小丁 C、小片 D、细丝
- 制作金巴伦少司的原料有()。
A、绿胡椒 B、红椒粉 C、法国芥末 D、英国芥末
- 制作苹果煎鹅肝要把苹果去皮、去核()。
A、切圆片 B、切小片 C、切成4瓣 D、切成8瓣
- 小牛肉的肉质特点之一是()。
A、维生素多 B、水分充足 C、血红素多 D、胶原蛋白多
- “virmouth”的中文意思是()，是一种配制酒。
A、雪利酒 B、味美思 C、波尔图酒 D、朗姆酒
- 道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A、社会法则 B、社会舆论 C、国家法律 D、集体守则

19. 一些成功的企业把对员工的有效培训视为()的任务。
A、开拓市场 B、经营战略 C、扩大经营 D、提高效率
20. 长期培训常用于()。
A、专题培训 B、技能培训 C、礼仪培训 D、深造培训
21. “crab soup”的中文菜肴名称为()。
A、龙虾浓汤 B、海蟹浓汤 C、牛清汤 D、校长清汤
22. 标准的海鲜汤的口味有浓郁的海鲜味,和()。
A、适口的酸甜味 B、适口的咸鲜味 C、适口的酸咸味 D、适口的酸鲜味
23. 厨房工作人员一般采取()的培训方法。
A、系统 B、长期 C、半脱产 D、不脱产
24. 下列燃料中,()的毒性较大。
A、煤油 B、干馏煤气 C、天然气 D、液化石油气
25. 制作铁扒大虾要从大虾的背部片开,使其()。
A、外壳脱落 B、成为净肉 C、腹部相连 D、成为两片
26. 竞争的实质是人才和知识的竞争,是()的较量。
A、劳动生产率 B、科技含量 C、技术力量 D、企业规模
27. 下列电器设备,在使用中必须有人看守的是()。
A、搅拌机 B、辊压机 C、烤箱 D、发酵箱
28. 职业道德教育主要引导厨房人员熟悉本单位的()和经营目标。
A、一切规章制度 B、主要工作性质 C、主要工作职责 D、一切行业行规
29. 制作烤鱼青蛤汁要把青蛤用鱼汤()。
A、大火煮 20 分钟 B、小火煮 20 分钟 C、小火煮 45 分钟 D、大火煮 45 分钟
30. 制作烤鱼青蛤汁的少司,先要把青蛤()。
A、用开水烫一下 B、用沙拉油炒香 C、用黄油炒香 D、清洗干净
31. 乳牛肉的特点是肉质()。
A、油脂较多 B、略有膻味 C、香味充足 D、细嫩柔软
32. 油脂酸败的原因有()。
A、抗氧化过程 B、酶解过程和水解过程
C、渗透压作用 D、反水化作用
33. 下面不属于商业从业售货员的职业道德规范的是()。
A、公正廉洁 B、为人民服务 C、货真价实 D、公平交易
34. 小牛核的形状很象()。
A、鸭梨 B、核桃 C、蜂巢 D、羊肚
35. 制作普鲁旺斯煎小牛肉的原料有()。
A、蘑菇少司 B、牛基础汤 C、胡椒少司 D、布朗少司
36. 岗前培训是指对新员工进行的培训,使其掌握初步的()
A、专业技术 B、工作环境 C、工作范围 D、礼仪礼貌
37. 制作铁扒杂拌要把牛里脊、猪通脊加工成()。
A、厚片 B、薄片 C、大块 D、小块
38. 培训中使用的实践指导法常用于()。
A、脱产培训 B、换岗培训 C、岗前培训 D、菜点培训
39. 清汤类是一种()汤品。
A、低档 B、简单 C、一般 D、高档
40. 在()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

41. 下列选项中不是含氮浸出物的是()。
- A、脂肪酸 B、肌溶蛋白
C、氨基酸和嘌呤碱 D、肌肽、肌酸、肌肝
42. 制作海鲜批的原料有()。
- A、朗姆酒 B、波尔图酒 C、干白葡萄酒 D、干红葡萄酒
43. 短期培训常用于()。
- A、专题培训 B、技能培训 C、礼仪培训 D、职业培训
44. 小羊肉的特点之一是()。
- A、肉色较浅 B、筋膜较多 C、血红素多 D、纤维细长
45. 职业道德在社会主义时期,是社会主义道德原则在()和职业关系中的具体体现。
- A、职业操作 B、职业遵守 C、职业生活 D、社会关系
46. 制作皇室蔬菜批要把胡萝卜和西葫芦加工成()。
- A、长条 B、大片 C、大丁 D、小丁
47. 制作香草面包蓉的原料有()。
- A、蒜蓉 B、蘑菇 C、芹菜 D、火腿
48. 在菜点销售价格和耗料一致的条件下,销售毛利率与是()存在换算关系。
- A、损耗率 B、出材率 C、成本率 D、成本毛利率
49. 短期培训可以用于()。
- A、深造培训 B、连续培训 C、新菜点推广 D、较系统学习
50. 以下不属于食品添加剂使用目的是()。
- 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
51. 厨房消防设备主要由()和化学灭火设备组成。
- A、物理灭火设备 B、干粉灭火器 C、消防给水系统 D、供水管路
52. 制作铁扒杂拌的原料有()。
- A、蜂蜜少司 B、鲜橙少司 C、咖喱少司 D、布朗少司
53. 短期培训常用于()。
- A、道德培训 B、强化培训 C、礼仪培训 D、理论培训
54. 各种产品的各项耗费之和是()的概念。
- A、餐饮成本 B、广义成本 C、燃料成本 D、人工成本
55. 下列中属于不正常燃烧的是()。
- A、燃气燃烧呈蓝色火焰 B、闪燃
C、回火 D、爆炸
56. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、()和内心信念,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、社会法则 C、传统习惯 D、个人约定
57. ()、爱人民、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
- A、爱民族 B、爱祖国 C、爱和平 D、爱团结
58. 少司是指菜点的调味汁,在我国南方习惯上被译成()。
- A、沙拉 B、沙律 C、忌廉 D、沙司
59. 制作香醋汁烤鸡要在鸡的表层抹上一层()。
- A、芥末 B、奶油 C、黄油 D、沙拉油
60. 香槟酒的特点之一是()。
- A、口感绵柔 B、口味醇厚 C、口感干冽 D、果香大于酒香
61. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和(),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
62. 大肠菌群是反映食品被()污染的指标。
A、工业“三废” B、粪便 C、添加剂 D、寄生虫
63. 制作香草烤羊排的原料有()。
A、鲜蘑菇 B、黑橄榄 C、鲜奶油 D、烤土豆
64. 保存肥鹅肝应把肥鹅肝放入真空薄膜中,()再存放。
A、烘干后 B、速冻后 C、封口后 D、擦干后
65. 制作小牛肉火腿批的原料有()。
A、茼蒿 B、红椒 C、培根 D、黄油
66. 道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。
A、社会舆论 B、传统习惯 C、内心信念 D、共同约定
67. “成本系数法”计算加工后原料成本,只适用于()相同的原料。
A、出材率 B、损耗率 C、毛料重量 D、损耗重量
68. 制作鹅肝酱要在模具上面盖上()。
A、猪肥膘 B、保鲜膜 C、培根片 D、油面皮
69. 制作鹿肉扒的原料有()。
A、鸡蛋 B、罗勒 C、金酒 D、啤酒
70. 制作文也少司要先把()放在锅中加热。
A、白葡萄酒 B、洋葱末 C、红葡萄酒 D、大蒜末
71. 制作龙虾浓汤要把加工好的龙虾肉()。
A、用黄油炒香 B、用原汤保温 C、用香草腌入味 D、用橄榄油腌渍
72. 企业管理者对产品生产中()生产费用的支出和产品成本的形成进行核算,就是产品的成本核算。
A、燃料 B、人工 C、各项 D、原料
73. 制作疏朗少司要在班尼士少司内加入()。
A、百里香 B、他拉根 C、红椒粉 D、罗勒叶
74. 以荷兰少司为基础制作的少司有()。
A、绿胡椒少司 B、莫司林少司 C、蜂蜜少司 D、莫内少司
75. 其它冷菜装盘形式有()适用于肉批类、冷肉类、胶冻类等菜肴。
A、四维式装盘 B、分格式装盘 C、放射式装盘 D、多边形装盘
76. 冷藏法保存鲜蛋采取的温度是()。
A、0~5℃ B、2~8℃ C、0℃左右 D、-2~5℃
77. 下列选项中()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
A、忠于职守,看重质量 B、平等交易,注重质量
C、积极进取,开拓创新 D、以次充好,敢于竞争
78. 班尼士少司是在()少司内加入他拉根等辅料制作的。
A、荷兰少司 B、布朗少司 C、咖喱少司 D、奶油少司
79. 烤的传热形式是()。
A、对流 B、热辐射 C、传导 D、对流与传导
80. 制作冷鸡肉批的原料有()。
A、鸡肝 B、火腿 C、培根 D、橄榄
81. 制作普鲁旺斯煎小牛肉的少司要用()调剂浓度。
A、芥末酱 B、番茄酱 C、黄油炒面 D、软黄油
82. 营养强化剂遇()一般不会被破坏。
A、水 B、热 C、光 D、氧

83. 当今企业间的竞争,本质上就是企业人员()。
- A、能力的竞争 B、知识的竞争 C、技术的竞争 D、素质的竞争
84. 下列选项中()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
- A、忠于职守,尽职尽责,积极奋斗,努力创业
B、公平交易,货真价实,不顾质量,利益至上
C、积极进取,开拓创新,重视知识,敢于竞争
D、遵纪守法,廉洁奉公,不徇私利,不谋私利
85. 制作布朗少司的原料有()。
- A、白色基础汤 B、红葡萄酒 C、威士忌酒 D、香槟酒
86. 对人体有生理意义的多糖主要有:糖原、食物纤维和()。
- A、葡萄糖 B、半乳糖 C、淀粉 D、蔗糖
87. 冷菜装盘刀工简洁不但可以节约时间还能()。
- A、节约成本 B、保持菜肴清洁卫生
C、增加美观 D、便于造型
88. ()是指构成产品的各项耗费之和。
- A、餐饮成本 B、人工成本 C、燃料成本 D、广义成本
89. 中国居民膳食宝塔的第二层是: ()。
- A、谷类 B、蔬果类 C、鱼、虾类 D、奶类、豆类
90. 下列中操作错误的是()。
- A、用手直接向绞肉机送料
B、机器使用完毕后,切断电源,对机器清洗消毒
C、发现机器有异常响动,马上停机,切断电源
D、使用绞肉机加工肉馅时,将骨头剔除干净
91. 下列()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
92. 下列选项中()不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。
- 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
93. 制作猪肉批的调料有()。
- A、茼蒿 B、红椒粉 C、威士忌酒 D、玛德拉酒
94. 肥鹅肝的肝脏可重达()克。
- A、400~600 B、400~500 C、600~500 D、700~900
95. ()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、爱岗敬业 B、忠于职守 C、遵守纪律 D、兢兢业业
96. 《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策,用()的形式确定下来。
- A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律
97. 家畜肉中含水分最多的部位是()。
- A、心脏 B、内脏 C、肥肉 D、瘦肉
98. 铁扒类菜肴具有()的特点。
- A、软嫩多汁 B、松软干香 C、口感细腻 D、鲜嫩多汁
99. 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,则其每日需蛋白质()克。
- A、60~90 B、53~66 C、359~420 D、556~649
100. 原料()是净料单位成本计算的基本条件。
- A、无变化 B、重量相同 C、需要初加工 D、不需要初加工

101. 酸奶中的乳酸菌不具备的作用是()。
- A、抑制肠道有害菌的繁殖 B、供给矿物质
C、防治老年便秘 D、防治小儿不良性腹泻
102. 厨房、餐厅不易推广的灭鼠方法是()。
- A、生态学灭鼠 B、器械灭鼠 C、化学灭鼠 D、药物灭鼠
103. “grilled sirloin steak” 的中文菜肴名称为()。
- A、铁扒杂拌 B、铁扒带骨牛扒 C、煎牛扒牡蛎汁 D、铁扒外脊扒
104. 预防鱼类组胺中毒的方法是将含组胺酸多的鱼类储藏在()以下，以控制组胺的大量生成。
- A、20℃ B、15℃ C、10℃ D、5℃
105. 制作焖填馅小牛核的少司要在焖小牛核的原汁中加入()。
- A、波尔图酒 B、白兰地酒 C、干红葡萄酒 D、鲜奶油
106. 在大虾的虾背处划开一道切口，目的是为了去()。
- A、虾肠 B、虾壳 C、虾头 D、虾尾
107. 黑菌主要生长在西南欧的()。
- A、山区 B、平原 C、丘陵地带 D、野生森林中
108. 制作味美思酒的原料有()。
- A、糖色 B、冰糖 C、李子 D、大麦
109. 亚硝酸盐的致死量是()克。
- A、1 B、2 C、3 D、4
110. 制作烤鱼青蛤汁的原料有()。
- A、火腿末 B、胡萝卜 C、红菜头 D、杂香草
111. 野兔肉批制作成熟并完全冷却后，要从排气孔处()。
- A、浇入薄荷少司 B、浇入辣根少司 C、浇入兔烧汁 D、浇满胶冻汁
112. 制作苹果煎鹅肝的原料有()。
- A、黑橄榄 B、玉桂粉 C、百里香 D、橄榄油
113. 制作野兔肉批要把野兔肉肉馅和其他肉馅()。
- A、搅打上劲 B、搅拌均匀 C、炒熟 D、蒸熟
114. 社会公德、()和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。
- A、国家公德 B、集体公德 C、家庭婚姻道德 D、行为道德
115. “Provençal veal” 的中文菜肴名称为()。
- A、普鲁旺斯牛外脊 B、普鲁旺斯猪排
C、普鲁旺斯煎小牛肉片 D、普鲁旺斯煎鹅肝
116. 干燥保藏法是利用干燥环境抑制()。
- A、水的流动 B、酶的活性 C、细菌活性 D、水分含量
117. 广义的成本是指构成各种()的各项耗费之和。
- A、产品 B、人工 C、燃料 D、原料
118. 系数定价法是以()为出发点的定价方法。
- A、利润 B、成本 C、费用 D、税金
119. 由于人类活动具有()，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
120. 社会公德、家庭婚姻道德和()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
121. 制作猪肉批要把批面擀成片，放入模具内冷藏1小时，是为了()。
- A、使面片有劲 B、使面片变软 C、防止面片出油 D、防止面片收缩
122. 触电方式分为()、接触电压触电和跨步电压触电。

- A、单相触电 B、两相触电 C、接触触电 D、同相触电
123. 由于鸡肉中含有较多的()和羰基化合物,所以鸡清汤具有特殊的香味和香气。
A、含硫化合物 B、肌红蛋白 C、含氮浸出物 D、胶原蛋白
124. 制作意式鱼肉面条汤的原料有()。
A、胡萝卜 B、葡萄酒 C、鼠尾草 D、番红花
125. 制作莫司林少司要在荷兰少司内加入()。
A、蘑菇 B、奶油 C、橙汁 D、罗勒
126. 制作苹果煎鹅肝的原料有()。
A、黑樱桃 B、番茄酱 C、煮土豆 D、迷迭香
127. 能够促进铁吸收的物质是()。
A、抗坏血酸 B、鞣酸 C、盐酸 D、磷酸
128. 制作皇室蔬菜批的原料有()。
A、花生菜 B、红柿椒 C、西兰花 D、圆白菜
129. 尽职尽责和忠于职守的反面就是()。
A、消极怠工 B、偷懒耍滑 C、玩忽职守 D、凑合应付
130. Caper 译为中文是()。
A、蕃红花 B、酸豆 C、酸模草 D、胡荽
131. 影响气体混合物爆炸极限的主要因素有: 温度、压力、()和着火源等。
A、可燃气体 B、蒸气 C、介质 D、明火
132. 制作铁扒类菜肴在扒制较厚的原料时要先()。
A、拍薄 B、扒上色 C、调好味 D、用小火加热
133. Sauce Strainer 的中文是()。
A、少司滤汁器 B、少司盘 C、少司斗 D、少司锅
134. 制作烤火鸡的馅料要把()切成丁。
A、胡萝卜 B、火鸡肝 C、红菜头 D、面包片
135. 动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是()。
A、饱和脂肪酸含量高 B、饱和脂肪酸含量低
C、熔点低 D、维生素含量多
136. 放射状装盘一般是以大型装饰为主体()呈放射状摆上各种冷菜。
A、正面 B、前面 C、两侧 D、周围
137. 制作校长清汤的汤料有()。
A、豌豆 B、火腿 C、青椒 D、土豆
138. 制作清汤时当放入肉末后要用木铲搅动是为了使()。
A、蛋白质迅速溶解于水 B、肉末联成一块
C、蛋白质快速变性 D、蛋白质与汤液充分接触
139. 由于鱼肉组织中()较少,血红蛋白也较少,所以鱼清汤颜色很淡。
A、血管分布 B、弹性蛋白 C、含硫化合物 D、含氮浸出物
140. 制作苹果煎鹅肝的原料有()。
A、沙拉油 B、鲜奶油 C、橄榄油 D、鲜黄油
141. 少司是英文的译音,是指()。
A、菜肴中的汤汁 B、甜点中的调味汁
C、菜点中的原汁 D、厨师制作的调味汁
142. 鳕鱼的体长可达()左右。
A、10 厘米 B、30 厘米 C、50 厘米 D、1 米
143. 制作烤牛外脊要把腌牛外脊的蔬菜用黄油炒香()。

- A、再加烤肉的原汁
B、再加葡萄酒煮透
C、再撒在牛外脊上
D、再加布朗少司煮透
144. 一些成功的企业把对员工进行培训,称之为()。
A、人员大比武
B、人力市场开发
C、智力能源开发
D、人力资原开发
145. 少司与菜肴主料()是西餐烹调的一大特点。
A、分开烹调
B、同时烹调
C、在一起加热
D、由同一名厨师制作
146. ()、家庭婚姻道德和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。
A、社会公德
B、行为道德
C、劳动道德
D、国家公德
147. 鱼类脂肪大部分为()。
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
148. 成本是企业管理者()的重要依据。
A、质量标准
B、经营决策
C、人工耗费
D、燃料耗费
149. 制作苹果煎鹅肝的原料有()。
A、葡萄少司
B、番茄少司
C、奶油少司
D、胡椒少司
150. 适宜制作铁扒类菜肴的原料有()。
A、牛胸口
B、牛外脊
C、嫩鸡腿
D、猪排骨
151. 酿造白葡萄酒时采取()发酵的方法。
A、果汁和果皮一起
B、果汁澄清
C、果汁和果皮分别
D、去除果皮
152. 多纳器的是英文()。
A、Doughnut
B、Double
C、Dough
D、Doughboy
153. 道德是以()为评价标准。
A、善恶
B、利益
C、社会舆论
D、传统习惯
154. 餐饮成本与利润的和构成产品的()。
A、销售价格
B、毛利额
C、成本
D、营业费用
155. 定价系数与()的乘积,能计算产品的售价。
A、原料进价
B、原料净重
C、产品成本
D、产品净重
156. Marinade 的正确译法是()。
A、浓缩
B、提炼
C、腌渍
D、搅打
157. 野兔肉批制作成熟后,晾至温热时,要从排气孔处浇入()。
A、调味汁
B、琼脂汁
C、部分胶冻汁
D、全部胶冻汁
158. 茶叶中含有多种矿物质元素,其中()比一般植物含量高。
A、钙和铁
B、氟和碘
C、氟和锰
D、铁和氟
159. 制作野兔肉批要在面盖上插入两个用锡纸做的圆筒,是为了()。
A、便于加热
B、便于排气
C、便于加温
D、保持外形美观
160. 荷兰少司的调料()。
A、番茄酱
B、柠檬汁
C、沙拉油
D、橄榄油
161. 蔬菜水果的后熟作用会使()。
A、原果胶增加
B、水分增加
C、色泽更好
D、口味更好
162. ()是以善恶为评价标准。
A、是否违法
B、是否犯罪
C、文明
D、道德
163. 采用蒸汽法消毒餐具,消毒温度不低于(),时间不少于 15 分钟。
A、100℃
B、90℃
C、80℃
D、70℃
164. 违反厨房卫生规程的做法是()。

- A、用手勺直接品尝菜肴
C、操作时不戴手表
165. 制作巴黎黄油的原料有()。
A、培根末 B、番茄汁 C、沙拉油 D、柠檬皮
166. 道德是以()为评价标准。
A、违纪 B、违法 C、善恶 D、是非
167. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
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》
168. 小牛核适宜()。
A、蒸或烩焖 B、烤或串烧 C、局或蒸煮 D、煎或烩焖
169. 牛奶中的水分含量一般在()之间。
A、87%~89% B、70%~80% C、85%~90 D、90%~95
170. 小牛肉的大腿肉可分()。
A、软腿部 B、硬腿部 C、下腿部 D、中腿部
171. 由于牛肉所含的肌红蛋白较多,所以牛清汤比其它清汤()。
A、更清澈 B、颜色深 C、颜色浅 D、要混些
172. ()是以善恶为评价标准。
A、公德 B、道德 C、文明 D、活动
173. 制作海蟹浓汤的原料有()。
A、烤面包片 B、烤面包丁 C、威士忌酒 D、炸葱头圈
174. 制作铁扒鳕鱼要用盐、胡椒粉、()把鳕鱼腌入味。
A、柠檬汁 B、白兰地 C、洋葱末 D、蔬菜汁
175. 制作海鲜批的原料有()。
A、苕萝粉 B、豆蔻粉 C、百里香 D、他拉根
176. 在社会主义社会中,每一个行业都要共同遵循()的宗旨。
A、集体利益为先 B、国家利益为重 C、为国家服务 D、为人民服务
177. 制作烤牛外脊的原料有()。
A、火腿 B、橄榄 C、芹菜 D、培根
178. 污染食品的细菌能否繁殖生长,最重要的影响因素是()。
A、水分 B、光线 C、营养 D、湿度
179. 对人体有生理意义的双糖主要有:蔗糖、乳糖和()。
A、葡萄糖 B、半乳糖 C、麦芽糖 D、糖原
180. 制作海鲜批的原料有()。
A、鸡蛋 B、青椒 C、培根 D、火腿
181. 尽职尽责的关键是()。
A、尽 B、职 C、忠 D、责
182. ()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、谷类 B、豆类 C、蔬果类 D、昆虫
183. 下列烹调方法哪种是以热空气为传热介质的()。
A、蒸 B、烤 C、烩 D、炸
184. 加工牛仔核要把牛仔核放在()中浸泡一夜。
A、牛奶 B、冷水 C、温水 D、香料水
185. 制作鲜橙少司的原料有()。
A、橙皮 B、苹果 C、橘子 D、红果

186. 制作海鲜汤的调料有()。
- A、百里香 B、番茄酱 C、橄榄油 D、红椒粉
187. 对员工进行培训,是提高人员素质的()。
- A、有效方法 B、唯一方法 C、次要方法 D、表面形式
188. 下列中属于厨房安全生产应有的规章制度的是()。
- A、安全生产责任制 B、电气设备绝缘制
C、技能培训制度 D、安全加工制度
189. 少司是指由厨师专门制作,用于菜点的()。
- A、棕红色基础汤 B、白色基础汤 C、调味汁 D、浓度剂
190. 下列中操作错误的是()。
- A、将骨头剔除干净后用绞肉机绞碎
B、将硬奶油块放置稍软后投入搅拌器中搅拌
C、机器使用完毕,清理料斗中的残留物即可
D、使用粉碎机前对其电气和机械部分的检查
191. 岗位培训是指对某一岗位上()的培训。
- A、工作范围 B、工作性质
C、必须了解的职责 D、必须具备的技能
192. 少司的作用是()。
- A、能保持菜肴的温度 B、使营养搭配合理
C、使菜肴美观 D、可刺激食欲
193. 商品的买与卖之间是按照()原则进行的。
- A、价格交换 B、等价交换 C、利益交换 D、等同交换
194. 员工因工作需要调换新工作时,要进行()
- A、强制培训 B、工作培训 C、换岗培训 D、岗前培训
195. -1℃左右,保存 5~14 天的鱼称为()。
- A、冷却鱼 B、冷冻鱼 C、鲜鱼 D、冰鲜鱼
196. ()能确定和增加菜肴的口味。
- A、基础汤 B、奶油 C、少司 D、配菜
197. 四季豆中容易引起食物中毒的有毒物质是()。
- A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、秋水仙碱
198. 确定产品定价目标,必须在保持产品()和市场需求最佳适应性的基础上。
- A、成本 B、价格 C、费用 D、税金
199. 货真价实是()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
200. 水产品中含糖分较多的品种有()。
- A、牡蛎 B、鳊鱼 C、海带 D、鲤鱼
201. 制作鹿肉扒的少司要在鹿烧汁内加上()、金酒煮透。
- A、柠檬皮 B、杜松子 C、百里香 D、他拉根
202. “horseradish sauce” 的中文意思是()。
- A、文也少司 B、柠檬少司 C、黄油少司 D、辣根少司
203. 制作铁扒类菜肴适宜使用质地()的原料。
- A、鲜嫩 B、松软 C、坚韧 D、清洁干爽
204. 小牛腰的外围包有一层很厚的()。
- A、肉纤维 B、水化层 C、筋膜 D、脂肪
205. 对不称职员工的培训,是指对不能胜任本职工作的员工进行的()

- A、再就业培训 B、强制性培训 C、挽救性培训 D、象征性培训
206. 制作辣根少司的原料有()。
- A、橙皮丝 B、鲜奶油 C、培根末 D、大蒜末
207. 本月耗用原料成本等于厨房月初结存额，加上本月()额，减去月末盘存额。
- A、领用 B、采购 C、预定 D、销售
208. 烤是将原料放入烤炉内，加热上色，并达到()的烹调方法。
- A、半熟 B、全熟
C、八、九成熟 D、客人要求的火候
209. 职业道德教育主要引导厨房人员熟悉本单位的一切规章制度和()。
- A、礼仪习惯 B、经营目标 C、岗位职责 D、工作范围
210. 标准的海蟹浓汤的口感是()。
- A、绵软适口 B、鲜咸适口
C、蟹肉鲜嫩，汤细腻滑润。 D、虾肉细腻，汤鲜美可口，。
211. 制作配铁扒外脊扒的少司（班尼士少司）要在荷兰少司内加入()。
- A、蘑菇末 B、他拉根 C、橙皮丝 D、罗勒叶
212. 适宜制作铁扒类菜肴的原料有()。
- A、小排 B、小肚 C、大虾 D、大排
213. 职业道德教育主要培养厨房人员良好的厨德，激发员工()的精神。
- A、团结友爱 B、遵守规章制度 C、牢记工作职责 D、热爱本职工作
214. 制作海鲜批的原料有()。
- A、茼蒿 B、青椒 C、培根 D、奶油
215. 下面属于公务员的职业道德规范的是()。
- A、一视同仁 B、公正廉洁 C、救死扶伤 D、为人师表
216. 番红花最名贵的部位是()。
- A、花瓣 B、花粉 C、花蕊 D、花柱头
217. 牛尾的特点之一是()。
- A、异味较小 B、筋膜较多 C、肉纤维少 D、口感细腻
218. 不同的职业道德规范，体现了本行业特殊的、调节人们()的要求。
- A、行为关系 B、利益关系 C、生活关系 D、生产关系
219. 净料单位成本是毛料总值与()的比值。
- A、毛料重量 B、损耗重量 C、净料重量 D、消耗重量
220. 花很少钱吃鱼翅席是不可能的，因为它不符合()原则。
- A、等价交换 B、利益交换 C、公平合理 D、市场规律
221. 低温保藏原料能有效地()。
- A、抑制蛋白质变性 B、抑制酶的活性
C、杀灭一般微生物 D、杀灭各种霉菌
222. 制作冷鸡肉卷的原料有()。
- A、牛肉 B、羊肉 C、蘑菇 D、橄榄
223. 毛利额是()。
- A、价格与税金之和 B、价格与原料成本的差
C、价格与经营费用的和 D、价格与利润的差
224. 在现在社会里下列行为中，()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
225. 在现在社会里下列行为中，()属于不道德行为。

- A、孝敬父母
C、夫妻恩爱
226. 制作海鲜汤的调料有()。
A、罗勒叶 B、芥末酱 C、鼠尾草 D、番红花
227. 膳食提供给人体的热量如果长期达不到人体对热量的需要,那么体内的()和脂肪将首先被利用,一补充热量的不足。
A、蛋白质 B、糖原 C、维生素 D、矿物质
228. 小牛肉的大腿肉可分()。
A、小腿肉 B、上腿肉 C、外腿肉 D、下腿肉
229. Crust Set 的中文是()。
A、五味架 B、五味瓶 C、酒钻 D、酒篮
230. 獐鹿肉以()年生的肉质较好。
A、2~4 B、2~5 C、2~3 D、1~2
231. Creamed seafood 译为中文是 ()。
A、奶油少司 B、海鲜沙拉 C、奶油烩海鲜 D、奶油海鲜汤
232. 小牛肉的大腿肉可分()。
A、小腿肉 B、内腿肉 C、上腿肉 D、下腿肉
233. 适宜制作铁扒类菜肴的原料有()。
A、羊排骨 B、鲜螃蟹 C、鲜牡蛎 D、三文鱼
234. 出材率与()的和等于 100%。
A、成本毛利率率 B、销售毛利率 C、损耗率 D、成本率
235. 人们对某人某事的评论,称为()。
A、社会舆论 B、新闻报导 C、社会评论 D、个体评论
236. 烤的传热介质是()。
A、油 B、金属 C、油与金属 D、热空气
237. ()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
238. 小牛肉不同部位的肉质区别()。
A、没有成年牛明显 B、与成年牛相似
C、比成年牛明显 D、主要是脂肪含量不同
239. 化学农药污染环境,可通过()进入人体。
A、血液 B、食物链 C、淋巴管 D、内分泌腺
240. 根据()规定,痢疾、伤寒,病毒性肝炎和活动性肺结核病患者,不能从事食品生产经营工作。
A、《宪法》 B、《民事诉讼法》
C、《食品卫生法》 D、《工商法》
241. 广义的成本是指企业为生产各种产品而支出的()耗费之和。
A、燃料 B、人工 C、原料 D、各项
242. 职业道德教育主要引导厨房人员熟悉本单位的经营目标,培养()。
A、大方的仪表 B、整洁的仪容 C、良好的厨德 D、精湛的技艺
243. 制作海鲜汤的汤料有()。
A、烤面包丁 B、烤面包片 C、胡萝卜丁 D、洋白菜丝
244. 制作牛清汤要先把瘦牛肉()。

- A、剁烂 B、切成块 C、焯热水 D、切成片
245. 操作人员要随时注意电气设备的运转情况,发现异常情况要立刻()。
- A、停电 B、停止操作 C、查找异常原因 D、继续操作
246. 制作铁扒类菜肴要把原料扒上焦纹,并达到()。
- A、完全成熟的火候 B、客人要求的火候
C、基本成熟的火候 D、1/2 成熟的火候
247. 对人体有生理意义的单糖主要有:葡萄糖、果糖和()。
- A、乳糖 B、蔗糖 C、半乳糖 D、糖原
248. 肉的成熟作用会使肉变得()。
- A、弹性减弱 B、表面微干 C、酸度增大 D、表层湿润
249. 加工填馅龙虾要剪开龙虾()。
- A、腹部一周 B、腹部一侧 C、一长条甲壳 D、一长条腹部
250. 制作铁扒类菜肴的传热形式是()。
- A、传导与换热 B、对流与热辐射 C、传导与对流 D、热辐射与传导
251. “足价蛋白”一般是指()蛋白。
- A、蛋类 B、奶类 C、鱼类 D、禽类
252. 制作香醋汁烤鸡的少司要()。
- A、把苹果醋煮干 1/2 B、把白醋煮干 1/2
C、把香醋汁煮干 1/3 D、把香醋汁煮干 1/2
253. 制作冷鸡肉卷的原料有()。
- A、迷迭香 B、他拉根 C、核桃仁 D、鼠尾草
254. 厨师要胜任工作,就要提高技艺,提高技艺,就()。
- A、离不开培训 B、钻研绝招 C、偷学绝招 D、拜师学艺
255. 制作冷鸡肉卷的原料有()。
- A、桃仁 B、杏仁 C、猪肉 D、兔肉
256. 为防止龙虾变形煮龙虾时应()。
- A、冷水下锅小火煮 B、用木版固定再煮
C、开水下锅小火煮 D、先捆住须爪再煮
257. 西餐中菜肴的口味主要是由()来确定的。
- A、少司 B、食盐 C、奶油 D、基础汤
258. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和()。
- A、形象性 B、抽象性 C、具体性 D、鲜明性
259. 制作海鲜汤的汤料有()。
- A、西红柿 B、番茄酱 C、红菜头 D、洋白菜
260. 制作冷鸡肉卷的原料有()。
- A、培根 B、火腿 C、桃仁 D、白果
261. 对技术骨干要有计划培训,向他们灌输()。
- A、爱护下属思想 B、热爱本职工作思想
C、热爱企业思想 D、管理思想
262. 小牛肉的小腿肉适宜()。
- A、烤牛仔腿 B、炸牛仔片 C、煎牛仔扒 D、煮牛仔汤
263. 制作冷鸡肉卷要在肉馅内撒上()。
- A、火腿丁 B、葱头末 C、核桃仁 D、大蒜末
264. ()的厨师培训,可系统地提高全体人员的烹调技术。
- A、轰轰烈烈 B、结合工作实际 C、长时间 D、集中力量

265. 燃烧产生的条件是可燃物质、()和火源三者同时存在。
A、氧气 B、氧化剂 C、火柴 D、助燃剂
266. 下列中科学的喝水方法是()。
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
267. 制作冷鸡肉卷要把鸡卷()。
A、盖上锡纸 B、放在膜具内 C、用纱布包好 D、用保鲜膜包好
268. 小牛肉的腰部适宜()。
A、腌渍 B、制馅 C、烧烤 D、煮汤
269. 制作铁扒类菜肴的传热介质是金属与()。
A、水分 B、黄油 C、空气 D、面粉
270. 鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和()引起的腐败变质。
A、寄生虫 B、昆虫 C、微生物 D、霉菌
271. “Please cook the dishes finely and season them highly” 的中文意思是()。
A、请把这些盘子做得精致、淡雅一些。 B、请把菜肴做得仔细些、味淡一些。
C、请把菜肴做得独特些、味重一些。 D、请把菜肴做得精致些、味要浓些。
272. 对技术骨干要有计划、分批分期进行()的培训。
A、集中 B、短期 C、有目的 D、脱产
273. 制作龙虾浓汤要把龙虾壳()。
A、用油腌渍 B、用酒腌渍 C、用刀拍碎 D、保持原形
274. 制作冷鸡肉卷要把鸡卷用纱布包紧,再()。
A、放在膜具内 B、入炉隔水烤 C、放入汤锅内煮 D、用线绳捆好
275. 制作曙光清汤要把西红柿去皮()。
A、切成丝 B、切成块 C、打成汁 D、切成丁
276. 小牛肉的脊背部适宜()。
A、整条烧烤 B、用于烩焖 C、整条煎炸 D、整条腌渍
277. 制作焖填馅小牛核要在烤箱中焖()。
A、20 分钟 B、60 分钟 C、30 分钟 D、50 分钟
278. 烤制易成熟的原料要()的炉温()。
A、一直用较低 B、一直用较高 C、先用较高 D、先用较低
279. 制作铁扒类菜肴是把加工成形的原料,经()后,再放在扒炉上加热。
A、腌渍入味 B、肉锤拍开 C、初步加热 D、拍上面粉
280. 制作焖填馅小牛核要把鸡胸肉()。
A、切成丁 B、打成泥 C、切碎末 D、切小片
281. 制作铁扒杂拌的原料有()。
A、培根 B、奶酪 C、橄榄 D、银鱼
282. 对厨房人员进行专业理论培训的内容包括()。
A、法律法规知识 B、礼仪礼貌知识 C、方针政策知识 D、食品工艺知识
283. 成本可以为企业经营决策提供()。
A、质量标准 B、重要数据 C、技术数据 D、制品标准
284. 成本可以综合反映企业的()。
A、生产质量 B、管理质量 C、销售质量 D、经营水平
285. 不需要中间宿主的寄生虫是()。
A、姜片虫 B、肝吸虫 C、华枝睾吸虫 D、蛔虫
286. 龙虾浓汤在走汤时要浇上()。

- A、鸡蛋黄 B、番茄汁 C、红花水 D、鲜奶油
287. 对原料进行捆扎成型的目的之一是符合菜肴制作的()。
- A、特定要求 B、规定形状 C、加热形式 D、火候要求
288. 制作铁扒杂拌的原料有()。
- A、红菜头 B、百里香 C、西红柿 D、煮土豆
289. 酱油的鲜味主要来自其中的()。
- A、食盐 B、糖类 C、氨基酸 D、醋酸
290. 制作冷鸡肉卷要对净鸡采取()的方法。
- A、背开 B、小开 C、大开 D、腹开
291. 化学农药污染环境, 可通过()作用于人体。
- A、生物富集作用 B、食物 C、淋巴管 D、内分泌腺
292. 烤制菜肴, 如原料已经上色, 但未达到要求的火候时就要()。
- A、往烤盘内加水 B、往原料上淋汁 C、往原料上刷油 D、盖上锡纸再烤
293. 制作海鲜汤要把各种海鲜切成()。
- A、小丁 B、小片 C、大丁 D、大片
294. 制作铁扒杂拌的原料有()。
- A、牛里脊 B、猪里脊 C、百里香 D、荷兰豆
295. 少司的作用之一是()。
- A、改善和增强菜肴的口味 B、使营养搭配合理
C、使菜肴富于风味特点 D、使菜肴美观
296. 对人体有生理意义的多糖主要有: 淀粉、糖原和()。
- A、葡萄糖 B、半乳糖 C、纤维素 D、蔗糖
297. 制作铁扒类菜肴在扒制较厚的原料时首先要扒上色再()。
- A、抹烹调油 B、加调味品 C、降低温度 D、高温扒制
298. 干木耳 200 克, 经加工得 600 克水发木耳, 此木耳得涨发率是()。
- A、33% B、300% C、375% D、400%
299. 工业“三废”是指()。
- 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
300. 制作铁扒类菜肴要根据原料的厚度和()掌握扒制时间。
- A、少司的温度 B、少司的浓度 C、油量的多少 D、客人的要求
301. 冷菜装盘在刀工处理上要避免过多的()。
- A、简洁刀法 B、简单造型 C、外加点缀 D、精雕细刻
302. 制作铁扒外脊扒的原料有()。
- A、法国芥末 B、咖喱少司 C、蜂蜜少司 D、时令蔬菜
303. 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()而造成身体外表创伤。
- A、电压 B、电网 C、电流 D、电弧
304. 制作焖填馅小牛核要在小牛核的()。
- A、一端开口 B、两端开口 C、左端开口 D、右端开口
305. “goose liver” 的中文意思是()。
- A、猪肝 B、鹅肝 C、猪肾 D、鸭血
306. 下列不属于厨房安全生产的要求的是()。
- A、要推行安全系统工程, 开展安全性评价
B、老设备要即时更新, 以减少安全隐患
C、要有厨房安全生产的规章制度

- D、要坚持厨房安全生产和卫生的监督检查
307. 烤制菜肴的温度范围一般在()之间。
A、140~240℃ B、200~250℃ C、120~180℃ D、200~300℃
308. 西餐冷菜装盘在刀工处理上要()。
A、注意简洁 B、要求精细 C、注意简化 D、要求小巧
309. 制作龙虾浓汤要把龙虾肉切成()。
A、小丁 B、小片 C、大丁 D、大片
310. 触电损伤的基本因素是：()、频率、作用时间、途径和触电者健康状况。
A、人体的电阻大小 B、电压大小
C、通过人体的电流大小 D、人体的干燥程度
311. ()环境，可通过生物富集作用作用于人体。
A、微生物 B、昆虫污染
C、化学农药污染 D、食品添加剂污染
312. 冷菜装盘在刀工处理上要尽量利用原料的()。
A、天然色泽 B、良好质地 C、自然形状 D、天然水分
313. 对厨房人员进行专业理论培训的内容包括()。
A、经营目标 B、爱岗敬业 C、美学知识 D、法律法规
314. 制作铁扒外脊扒的原料有()。
A、波尔图酒 B、白兰地酒 C、番茄少司 D、红花少司
315. 制作野兔肉批的原料有()。
A、鸡胸肉 B、小牛肉 C、白萝卜 D、西红柿
316. 马尔太少司常配()食用。
A、冷肉 B、羊排 C、牛扒 D、芦笋
317. Cork Screw 的中文是()。
A、蛋糕摸 B、五味架 C、酒钻 D、刀箱
318. ()污染环境，可通过食物链进入人体。
A、细菌 B、化学农药 C、黄曲霉 D、昆虫
319. 焖填馅小牛核的口味特点是()。
A、鲜香、微辣 B、清香、微咸
C、浓香、辛辣、酒香、微咸 D、浓香、奶香、酒香、微咸
320. 表示原材料利用指标的叫()。
A、毛利率 B、成本率 C、出材率 D、损耗率
321. 烤制不易成熟的原料要()的炉温。
A、后用较高 B、先用较低 C、先用较高 D、一直用较低
322. 标准的龙虾浓汤的形态是()。
A、流体 B、60℃以上时为流体。
C、60℃以上时为半流体。 D、30℃以上时为流体。
323. 制作马尔太少司要在荷兰少司内加入()。
A、蘑菇丁 B、洋葱末 C、橙皮丝 D、他拉根
324. 制作铁扒外脊扒的原料有()。
A、培根末 B、奶酪片 C、烤土豆 D、煮土豆
325. 标准的龙虾浓汤应用小火煮()。
A、半小时 B、2 小时 C、4 小时 D、1 小时
326. 在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，()起着重要作用。
A、唾液 B、胃液 C、胰液 D、肠液

327. 焖填馅小牛核的色泽是()。

- A、乳白色，洁白光亮
B、浅黄色，有光泽
C、乳白色，有红斑
D、浅黄色，有红斑

328. 对厨房人员进行专业理论培训的内容包括()。

- A、厨德知识 B、生化知识 C、政策知识 D、规章制度

329. 制作野兔肉批的原料有()。

- A、茄子 B、大米 C、蘑菇 D、罗勒

330. 标准的龙虾浓汤的口感是()。

- A、虾肉绵软适口
B、鲜咸适口
C、虾汤细腻，虾肉鲜嫩。
D、虾汤鲜美，虾肉细腻。

331. 下列中不属于厨房安全生产应有的规章制度的是()。

- A、安全生产和卫生教育制度
B、设备管理责任制
C、安全操作技术规范
D、安全加工保护制

332. 标准的龙虾浓汤颜色为()。

- A、浅红色 B、棕红色 C、浅褐色 D、深褐色

333. 天使蛋糕摸的英文是()。

- A、Terrene B、Angel Cake Mould
C、Steaming D、Pie Mould

334. 制作马尔太司要在荷兰少司内加入()。

- A、番茄 B、橙汁 C、奶油 D、培根

335. ()不是出材率的同类名称。

- A、损耗率 B、涨发率 C、熟品率 D、拆卸率

336. 小牛腰的特点之一是()。

- A、没有异味 B、膻味较大 C、水分充足 D、带有异味

337. 触电者脱离电源后, 应立即进行()的检查。

- A、呼吸和心跳 B、呼吸和脉搏 C、创伤和心跳 D、脉搏和心跳

338. 清汤杯的英文是()。

- A、Pot B、Bouillon Cap C、Stock Pot D、Sauce Cap

339. 制作铁扒外脊扒的原料有()。

- A、班尼士少司 B、莳萝少司 C、番茄少司 D、干白葡萄酒

340. 小牛腰的特点之一是()。

- A、异味较大 B、脂肪较少 C、柔软适口 D、脆嫩适口

341. 人工饲养的鹿其肉质()。

- A、血红素多，颜色深
B、富含胶质，口感好
C、比较柔软，稍带野味
D、比较柔软，但无野味

342. 獐鹿肉以()年生的肉质较好。

- A、2~4 B、2~5 C、2~3 D、1~2

343. 厨房常用的化学灭火设备有干粉灭火器、二氧化碳灭火器和()等。

- A、泡沫灭火器
B、一氧化氮灭火器
C、卤代烷灭火器
D、氯化烃灭火器

344. 制作意式鱼肉面条汤的原料有()。

- A、罗勒 B、橙子 C、芹菜 D、香菜

345. 马尔太少司是在()少司内加入橙汁等辅料制作的。

- A、荷兰少司 B、奶油少司 C、鞣鞣少司 D、番茄少司

346. 制作烤火鸡的原料有()。

- A、火鸡肝 B、黑橄榄 C、黑樱桃 D、火腿末
347. 传统的西餐使用鹿肉()。
- A、很普遍 B、不普遍 C、不如现代普遍 D、只限于节日中
348. 鱼铲的英文是()。
- A、Fish Knife B、Fish Slicer C、Fish Pan D、Fish dressing
349. 对厨房人员进行专业理论培训的内容包括()。
- A、卫生知识 B、卫生习惯 C、党的政策 D、法律法规
350. 制作意式鱼肉面条汤的原料有()。
- A、罗勒叶 B、西红柿 C、鼠尾草 D、番红花
351. 对厨房人员进行专业技能培训的内容包括()。
- A、外语会话能力 B、烹饪工艺技术 C、营养卫生知识 D、美学美术知识
352. 獐鹿的的体形比一般鹿()。
- A、略大 B、略小 C、小的多 D、大的多
353. 原材料()、质量和原材料的处理技术是决定出材率的两大因素。
- A、规格 B、性质 C、数量 D、质地
354. 小牛腰的特点之一是()。
- A、肉纤维多 B、肉纤维少 C、钙质较多 D、色泽较浅
355. 焖填馅小牛核的形态是()。
- A、牛核原形 B、片状，整齐不碎
C、块状，整齐 D、椭圆形
356. 制作烤火鸡的原料有()。
- A、栗子 B、李子 C、杏仁 D、桃仁
357. 朗姆酒属于()。
- A、蒸馏酒 B、配制酒 C、特制酒 D、酿制酒
358. 餐厅卫生包括日常性清洁卫生和()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
359. Dinner Wagon 的中文是()。
- A、餐桌 B、餐车 C、宴会 D、酒会
360. 下列选项中不属于脂溶性维生素的是()。
- A、视黄醇 B、钙化醇 C、生育酚 D、硫胺素
361. 制作铁扒外脊扒要先把牛外脊()。
- A、横断面朝上 B、拍成厚片 C、剖上花刀 D、去掉油花
362. 成年牛尾一般重()。
- A、1 千克 B、3 千克 C、1. 5 千克 D、2. 5 千克
363. 制作烤火鸡的原料有()。
- A、威士忌酒 B、朗姆老酒 C、波尔图酒 D、白兰地酒
364. 原材料规格、质量和原材料的()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
365. Griddle 的中文是()。
- A、炸炉 B、平面煎炉 C、烤箱 D、比萨炉
366. 制作铁扒外脊扒要在牛外脊上撒上盐、胡椒粉和()。
- A、波尔图酒 B、白兰地酒 C、番红花水 D、威士忌酒
367. 同一规格、质量的原料，由于加工技术的不同，原料的出材率()。
- A、相同 B、不变 C、一定减少 D、不一定相同

368. 原材料规格、()和原材料的处理技术是决定出材率的两大因素。
A、数量 B、质量 C、质地 D、性质
369. 制作铁扒外脊扒要把牛外脊扒上()。
A、棕红色 B、浅黄色 C、金黄色 D、整齐的焦纹
370. 制作普鲁旺斯煎小牛肉适宜使用()。
A、小牛后腿肉 B、小牛前腿肉 C、小牛里脊肉 D、小牛外脊肉
371. 制作意式鱼肉面条汤的原料有()。
A、罗勒叶 B、朗姆酒 C、鼠尾草 D、奶酪粉
372. 制作意式鱼肉面条汤要把葱头()。
A、切成圈 B、切成丝 C、切成末 D、切成丁
373. 制作烤火鸡的原料有()。
A、火腿 B、培根 C、香肠 D、鸡油
374. 对厨房人员进行专业技能培训是厨房培训工作的()。
A、内容之一 B、重要内容 C、一般内容 D、主要内容
375. 下列中属于厨房安全生产的要求是()。
A、老设备要即时更新,以减少安全隐患
B、对每个厨房操作者进行岗位教育,使其能正确操作和修理设备及工具
C、要有厨房工作技能教育的制度
D、要推行安全系统工程,开展安全性评价
376. 肉钎的英文是()。
A、Skewer B、Measures C、Meat Fork D、Eaters
377. 制作铁扒外脊扒要把牛外脊上抹上一层()。
A、法国芥末 B、番茄汁 C、植物油 D、鲜奶油
378. 冻禽在冷藏时腐败产生的绿色是受()污染所致。。
A、克雷伯氏菌属 B、假单胞菌 C、沙雷氏菌属 D、变形杆菌
379. 我国较早引进的火鸡品种是()。
A、古铜色火鸡 B、黑色火鸡 C、尼古拉火鸡 D、贝蒂纳火鸡
380. 卫生技术的目的是改善劳动条件、()。
A、减少伤亡事故的发生 B、预防职业病的发生
C、减少不必要的浪费 D、预防食物中毒
381. 制作普鲁旺斯煎小牛肉的原料有()。
A、黑橄榄 B、番茄酱 C、红菜头 D、橄榄油
382. 人体营养中最重要的必需脂肪酸是()。
A、油酸 B、亚麻酸 C、亚油酸 D、花生四烯酸
383. 制作普鲁旺斯煎小牛肉的原料有()。
A、黑橄榄 B、培根末 C、迷迭香 D、火腿末
384. ()的特点是生长快,出肉率高,瘦肉多,低脂肪,高蛋白质等。
A、野生火鸡 B、黑色火鸡 C、古铜色火鸡 D、宽胸火鸡
385. 我国规定糖精或其钠盐在食品中的用量为()g/Kg。
A、0.15 B、0.25 C、0.3 D、0.5
386. 制作野兔肉批的原料有()。
A、猪脊肉 B、牛腿肉 C、白萝卜 D、西红柿
387. 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()g/Kg。
A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
388. 制作野兔肉批的原料有()。

- A、土豆粉 B、荷兰豆 C、琼脂粉 D、胶冻汁
389. 加工后原料单位成本等于加工前原料单价与()的比。
- A、毛利率 B、成本率 C、出材率 D、损耗率
390. 制作猪肉批的原料有()。
- A、土豆 B、火腿 C、琼脂 D、蘑菇
391. 原料的出材率高低可以考核操作人员的()。
- A、卫生水平 B、工作水平 C、原料鉴别水平 D、技术水平
392. ()生长慢, 出肉率低, 个体较小, 与野生火鸡较接近。
- A、古铜色火鸡 B、黑色火鸡 C、尼古拉火鸡 D、贝蒂纳火鸡
393. 下列属于间接性安全技术措施的是()。
- A、安全电压 B、警示标识
C、电气设备的漏电保护装置 D、电气设备的绝缘
394. 制作猪肉批的原料有()。
- A、芸豆 B、豇豆 C、豌豆 D、猪肝
395. 我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过()g/Kg。
- A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
396. 加工后原料重量等于加工前原料重量与()的乘积。
- A、出材率 B、成本率 C、损耗率 D、毛利率
397. 糖浆锅的英文是()。
- A、Boiled Pot B、Brazier C、Sugar Pot D、Bucket
398. 由于大多数()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
399. Vegetable Scoop 的中文是()。
- A、蔬菜盆 B、蔬菜锅 C、切片器 D、挖球器
400. 莫司林少司是在()少司内加入奶油等辅料制作的。
- A、荷兰少司 B、布朗少司 C、鞑靼少司 D、番茄少司
401. 豌豆中的蛋白质属于()。
- A、不完全性蛋白质 B、半完全性蛋白质
C、优质蛋白质 D、完全性蛋白质
402. 下列中属于直接安全技术措施的是()。
- A、电气设备的绝缘 B、电气设备的漏电保护装置
C、警示标识 D、压力容器的过压保护装置
403. 填馅鱼的背开法是()去除内脏。
- A、先 B、去鳞后 C、剔除脊骨后 D、剔除肋骨后
404. 为了保证厨房安全生产, 必须重点考虑安全技术和()两个基本方面的要求。
- A、电气技术 B、防火防爆技术 C、保护技术 D、卫生技术
405. 下列选项中不属于胃液的主要成分的是()。
- A、黏液 B、盐酸 C、胰蛋白酶 D、胃蛋白酶
406. 我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质, 其中肉类罐头中硝酸盐的最大使用量为()g/Kg。
- A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
407. 火鸡原产于(), 又称吐绶鸡。
- A、英国 B、北美 C、南美 D、亚洲西部
408. 制作猪肉批的原料有()。
- A、鹅肝或鸭肝 B、荷兰豆 C、琼脂粉 D、鸡胸肉

409. 红加仑子的英文是()。

- A、Red pippin B、Red Currants
C、Black Currants D、Paprika

410. 制作配铁扒外脊扒的少司（班尼士少司）是以那种少司为主调制的（ ）。

- A、荷兰少司 B、布朗少司 C、咖喱少司 D、奶油少司

411. 制作猪肉批要把猪肉和鵝肝加工成()。

- A、肉酱 B、大片 C、大丁 D、小丁

412. 杏仁的英文是()。

- A、Currants B、Almond C、Hazelnut D、pistachio nut

413. 对厨房人员进行专业技能培训的内容包括()。

- A、法律法规知识 B、岗位职责知识 C、食品雕刻技术 D、美术绘画技术

414. 保护接零是在()中, 将电气设备的外壳与系统的零线相接。

- A、1000V 以下的中性点接地的三相四线制系统
B、1000V 以下中性点不接地的电网
C、1000V 以上的中性点直接接地电网
D、1000V 以上的中性点不接地电网

415. The Chef's specialties is: () 蟹肉沙拉。

- A、Clam salads
B、Crab salads
C、lobster salads
D、Perch Salads

416. 制作猪肉批要把鹅肝()。

- A、用沙拉油慢慢煎上色
B、加调味品腌入味
C、用黄油轻轻煎上色
D、用牛奶泡 12 小时

417. 制作配铁扒外脊扒的少司（班尼士少司）要把他拉根香草用()。

- A、切碎放入少司内
B、清水煮软
C、白葡萄酒煮软
D、鸡清汤煮软

418. 下列场合中不宜采用保护接地的是()。

- A、1000V 以下的中性点直接接地电网 B、1000V 以下中性点不接地电网
C、1000V 以上的中性点接地电网 D、1000V 以上的中性点不接地电网

419. Raspberries 的中文是()。

- A、覆盆子 B、草莓 C、葡萄干 D、黑莓

420. 对厨房人员进行专业技能培训的内容包括()。

- A、原料加工技术 B、成本核算技术 C、方针政策知识 D、食品工艺知识

421. 含不饱和脂肪酸多的脂肪是:()。

- A、鸡油 B、黄油 C、大豆油 D、可可油

422. 制作猪肉批要把猪肉加调味品腌()。

- A、24 小时 B、12 小时 C、8 小时 D、至肉色变红

423. 加工前原料重量等于加工后原料重量与()的比。

- A、损耗率 B、出材率 C、毛利率 D、成本率

424. 制作烤火鸡的馅料要把()切成丁。

- A、栗子 B、火腿 C、葱头 D、苹果

425. 牛尾的特点之一是()。

- A、富含胶质 B、脂肪较多 C、柔软适口 D、水分充足

426. 制作烤火鸡要把馅料瓢入火鸡的()。

- A、胸部皮下 B、腿部皮下 C、嗓子内 D、腹腔内

427. 莫司林少司常配()食用。

- A、冷肉批 B、烤羊排 C、铁扒牛扒 D、局类菜肴
428. 制作小牛肉火腿批的原料有()。
- A、烟熏火腿 B、苹果火腿 C、香草火腿 D、陈制火腿
429. 制作莫司林少司要在荷兰少司内加入()奶油。
- A、酸味的 B、新鲜的 C、打发的 D、甜味的
430. Pistachio nut 的中文是()。
- A、腰果 B、开心果 C、花生 D、榛子
431. 制作配铁扒外脊扒的少司(班尼士少司)要在荷兰少司内加入()。
- A、培根末 B、火腿末 C、小葱末 D、番芫荽末
432. 制作烤火鸡的配菜烤苹果时要放上()调味。
- A、百里香 B、红椒粉 C、豆蔻粉 D、玉桂粉
433. 制作小牛肉火腿批的原料有()。
- A、他拉根 B、红椒粉 C、白兰地酒 D、波尔图酒
434. 我国规定肉类罐头中亚硝酸盐的残留量不得超过()g/Kg。
- A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
435. 成年牛尾一般长()。
- A、70~80 厘米 B、30~50 厘米 C、80~90 厘米 D、60~80 厘米
436. 不脱产培训又称()。
- A、专题培训 B、业余培训 C、换岗培训 D、上岗培训
437. 加工铁扒大虾时要剪去虾须和()。
- A、虾头 B、虾足 C、虾尾 D、虾螯
438. 下列中不属于机体对热能消耗的是()。
- A、维持基础代谢 B、思维 C、食物蛋白质在体内氧化 D、食物特殊动力作用
439. 制作小牛肉火腿批的原料有()。
- A、莼萝 B、冬葱 C、罗勒 D、培根
440. 被有毒有害物质污染的食品引起食物中毒, 不包括()的食物。
- A、可食状态 B、已知有毒 C、经口摄入 D、正常摄入数量
441. ()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
442. 制作意式鱼肉面条汤要把比目鱼()。
- A、用油煎上色 B、用油腌渍 C、用莼萝腌入味 D、用香草腌入味
443. 制作荷兰少司时应选用那种油脂()。
- A、色拉油 B、橄榄油 C、黄油 D、清黄油
444. Parmesan cheese 的中文是()。
- A、英式计司 B、法式计司 C、意式计司 D、美式计司
445. 不脱产培训是指受训人利用本人的()进行培训。
- A、错后上班的时间 B、提前下班的时间 C、休息或空余时间 D、工作中空余时间
446. 制作意式鱼肉面条汤要把胡萝卜切成()。
- A、小片 B、细丝 C、小丁 D、大片
447. 下列生长野生黑菌的国家是()。
- A、美国 B、德国 C、法国 D、英国
448. 制作小牛肉火腿批要在面盖上()。
- A、撒上红椒粉 B、撒上奶酪粉 C、刷上蛋液 D、撒上面包渣

449. 浅色的黑菌一般称()。
- A、灰色块荪 B、白色块荪 C、珍珠块荪 D、浅色块荪
450. 制作普鲁旺斯煎小牛肉要把小牛肉片沾上面粉再()。
- A、单面沾芥末酱 B、沾满芥末酱 C、单面沾鸡蛋液 D、沾满鸡蛋液
451. 制作普鲁旺斯煎小牛肉要把鸡蛋、()清水、盐、胡椒粉放在一起,搅拌均匀。
- A、黑橄榄 B、橄榄油 C、大蒜末 D、葱头末
452. 加工铁扒大虾时要剪去虾足和()。
- A、虾头 B、虾盃 C、虾尾 D、虾须
453. 制作小牛肉火腿批先要把肉批放入 200℃的烤箱烤 25 分钟,然后()再烤。
- A、浇上原汁 B、刷上黄油 C、刷上蛋液 D、降低炉温
454. 保留虾壳,去除虾肠的加工方法适宜制作()。
- A、铁扒大虾 B、煎虾排 C、炸虾球 D、烩海鲜
455. 引起食物中毒的被有毒有害物质污染的食品,不包括()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
456. 含大量饱和脂肪酸的脂肪有:()。
- A、花生油 B、菜籽油 C、猪油 D、大豆油
457. 老火鸡肉质较老,适宜制作()。
- A、烤制菜肴 B、瓢馅菜肴 C、铁扒菜肴 D、火鸡卷
458. 制作荷兰少司时,应放入温度为()的少司锅内隔水调制。
- A、20~30℃ B、50~60℃ C、80~90℃ D、100℃
459. 损耗率与()的和等于 100%。
- A、成本毛利率率 B、出材率 C、销售毛利率 D、成本率
460. 亚油酸是人体营养中最重要的()。
- A、必需氨基酸 B、非必需氨基酸 C、必需脂肪酸 D、非必需脂肪酸
461. 脱产培训是进行()的培训方法。
- A、专职学习 B、技能学习 C、礼仪学习 D、专题学习
462. 制作配鹿肉扒的少司(金巴伦少司)要把橙皮()。
- A、切成细丝 B、切成碎末 C、打成泥 D、切成小丁
463. 原料损耗率的高低可以考核操作人员的()。
- A、卫生水平 B、工作水平 C、原料鉴别水平 D、技术水平
464. 原料损耗重量与加工前原料重量的比是()。
- A、损耗率 B、成本率 C、出材率 D、毛利率
465. 食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
- A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
466. 制作小牛肉火腿批要把小牛肉和火腿加工成()。
- A、薄片 B、大片 C、大丁 D、小丁
467. 脂肪不具备的生理功用是()。
- A、供给热能 B、保护机体不受损伤
C、构成身体组织细胞 D、促进水溶性维生素的吸收
468. 讨论法是在教师的指导下,由学生们()发表自己的看法。
- A、自由发挥 B、围绕几个学术内容
C、围绕几个重要内容 D、围绕某一中心内容
469. Skim milk 的中文是()。
- A、鲜奶 B、脱脂牛奶 C、全脂牛奶 D、凝脂牛奶
470. Roquefort 的中文是()。

- A、羊乳计司 B、牛乳计司 C、水牛乳计司 D、鲜计司
471. 对厨房人员进行培训中使用的讲授法适用于()课程。
A、面点工艺知识 B、职业道德教育 C、菜肴制作技术 D、设备使用知识
472. 黑菌又名块菰或()。
A、松露菌 B、野松菌 C、珍珠菌 D、野香菌
473. 保护接零是将电气设备的外壳与()相接。
A、接地装置 B、小电阻 C、系统的零线 D、系统的大电阻
474. 制作意式鱼肉面条汤最后要在汤面上()。
A、淋上红花水 B、放上面包片 C、浇上鲜奶油 D、撒上奶酪粉
475. 荷兰少司的调料有()。
A、蜂蜜 B、干白葡萄酒 C、干红葡萄酒 D、沙拉酱
476. 制作小牛肉火腿批要把火腿和冬葱()。
A、用橄榄油炒香 B、用黄油炒香 C、混合均匀 D、烤上色
477. 珍珠鸡原产于()。
A、非洲 B、北美洲 C、南美洲 D、法国
478. 制作普鲁旺斯煎小牛肉要把小牛肉加工成()。
A、大片 B、小片 C、肉排状 D、肉扒状
479. 讨论法是在教师的指导下, 由学生们发表自己的看法()共同完成教学任务的方法。
A、通过相互争论 B、通过相互竞争 C、通过相互比较 D、通过相互学习
480. 火鸡是美国等西方国家()餐桌上不可缺少的佳肴。
A、万圣节 B、圣诞节 C、复活节 D、狂欢节
481. 以荷兰少司为基础制作的少司有()。
A、马尔太少司 B、胡椒少司 C、莼萝少司 D、金巴伦少司
482. 制作配鹿肉扒的少司(金巴伦少司)的原料有()。
A、番芫荽 B、柠檬皮 C、白兰地 D、番茄丁
483. 制作皇室蔬菜批的原料有()。
A、扁豆 B、红椒 C、培根 D、豌豆
484. Cheddar Cheese 的中文是是()。
A、英国计司 B、意式计司 C、美国计司 D、法国计司
485. 保护接地装置相当于人与接地电阻()。
A、串联 B、并联 C、相一致 D、替换
486. 制作海蟹浓汤的原料有()。
A、番茄酱 B、朗姆酒 C、鼠尾草 D、奶酪粉
487. 一般将厨房当月使用而无剩余的()原材料成本, 做为成本核算的基数之一。
A、采购 B、保管 C、领用 D、预定
488. 早餐香肠的英文名称是()。
A、Big breakfast B、Breakfast Sausage
C、Paprika D、Rosemary
489. 不属于食物中毒特征的是()。
A、潜伏期短 B、临床症状相似
C、病人与健康人不直接传染 D、呕吐、腹泻
490. Apple glazed ham 的中文是()。
A、美式火腿 B、法式火腿 C、意式火腿 D、德式火腿
491. 我们常常把电力系统的某一点接地, 是为了()。
A、防止电力系统的损坏 B、防止触电事故的发生

- C、增加电力系统的稳定性
D、增加电力系统的安全性
492. 工作接地电阻一般小于() Ω 。
A、16 B、10 C、8 D、4
493. 成本核算一般采用()倒求成本的方法。
A、“以存计销” B、“以销计耗” C、“以耗计销” D、“以存计耗”
494. 法式烟熏火腿的外文名称是()。
A、Bayonne Ham. B、Braden Ham
C、West pnalian Ham D、Apple glated Ham
495. 以荷兰少司为基础制作的少司有()。
A、蘑菇少司 B、魔鬼少司 C、鞑靼少司 D、疏朗少司
496. 制作海蟹浓汤的原料有()。
A、罗勒 B、培根 C、大米 D、奶酪
497. 制作皇室蔬菜批的原料有()。
A、茼萝 B、青椒 C、培根 D、奶油
498. Bratwurst 的中文是()。
A、早餐香肠 B、德式小香肠 C、米兰香肠 D、色拉米香肠
499. 幼火鸡一般重约()，水分充足，肉质鲜嫩。
A、1.5-2 千克 B、2.5-5 千克 C、6-10 千克 D、10 千克以
500. 为了杜绝触电事故的发生，在正常情况下，必须把电力系统中的某一点接地，称为()。
A、保护接地 B、保护接零 C、工作接地 D、工作接零
501. 普鲁旺斯煎小牛肉的形态是()。
A、肉排状 B、大片状 C、肉扒状 D、圆片状
502. 制作啤酒的工艺过程包括()。
A、加麦精 B、加酒花 C、麦精发酵 D、酒精发酵
503. 某厨房的原材料月初结存 2000 元，本月领用 6000 元，本月实际耗用 4000 元，此厨房的月末盘存额为()。
A、2000 元 B、3000 元 C、4000 元 D、12000 元
504. Aspic 的正确译法是()。
A、胶冻汁 B、鱼胶粉 C、结力片 D、果冻
505. 制作配鹿肉扒的少司（金巴伦少司）要把柠檬皮丝用()。
A、黄油焖香 B、糖腌入味 C、清水煮沸 D、小火炒香
506. 普鲁旺斯煎小牛肉的色泽是()。
A、深褐色，有光泽 B、橘红色，有光泽
C、深褐色，有焦纹 D、橘红色，有焦纹
507. 对厨房人员进行培训的讲授法适用于()课程。
A、专业理论知识 B、烹调工艺知识 C、食品加工技术 D、设备使用知识
508. 脂肪不具备的生理功用是()。
A、提供必需脂肪酸 B、促进脂溶性维生素的吸收
C、构成身体组织细胞 D、调节生理机能
509. 普鲁旺斯煎小牛肉的口味特点是()。
A、有明显的芥末味 B、有明显的番茄味
C、有浓郁的胡椒味 D、有浓郁的香草味
510. 以荷兰少司为基础制作的少司有()。
A、鱼子少司 B、渔夫少司 C、班尼士少司 D、罗伯特少司
511. 制作皇室蔬菜批的原料有()。

- A、西红柿 B、西葫芦 C、冬葱头 D、冬瓜片
512. 普鲁旺斯煎小牛肉的上面表层()。
- A、沾均芥末酱 B、沾均鸡蛋液 C、沾均面包渣 D、沾均面粉
513. 火鸡通常是在()宰杀。
- A、春季 B、秋季 C、夏季 D、冬季
514. 小牛肉的肉质特点之一是()。
- A、含有多种香味 B、肉的颜色较深 C、弹性蛋白较多 D、没有饲料杂味
515. 由致病活菌本身引起的食物中毒称()食物中毒。
- A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、自发型
516. 脂肪不具备的生理功用是()。
- A、供给热能 B、促进脂溶性维生素的吸收
C、构成身体组织细胞 D、提供必需氨基酸
517. 珍珠鸡的羽毛上有规则地分布着()。
- A、美丽花纹 B、黑色圆斑 C、白色圆斑 D、点点花斑
518. 培训中使用的实践指导法, 要求教师对学生制作的全过程进行()。
- A、加以指导 B、认真观察 C、分析总结 D、认真记录
519. 从理论上讲, 菜点的价格是由()构成的。
- A、1 部分 B、2 部分 C、3 部分 D、4 部分
520. 制作海蟹浓汤的原料有()。
- A、罗勒叶 B、朗姆酒 C、鼠尾草 D、鲜牛奶
521. 价格是原料成本与()的和。
- A、费用额 B、税金额 C、毛利额 D、利润额
522. 小牛肉的肉质特点之一是()。
- A、油脂较多 B、膻味较大 C、肉味较淡 D、香味充足
523. Basting 的正确译法是()。
- A、裹上保护层 B、淋以肉汁 C、沾上面包粉 D、搅打上劲
524. 制作配鹿肉扒的少司(金巴伦少司)的原料有()。
- A、橙皮丝 B、百里香 C、洋葱末 D、大蒜末
525. 疏朗少司常配()食用。
- A、冷肉冻 B、烤火鸡 C、烤小牛排 D、海鲜菜肴
526. 疏朗少司是在()少司内加入番茄汁等辅料制作的。
- A、班尼士少司 B、布朗少司 C、荷兰少司 D、奶油少司
527. 小牛肉的肉质特点之一是()。
- A、脂肪少 B、香味足 C、膻味大 D、钙质多
528. 下列那种鱼生活在海洋的冷水区域()。
- A、鲈鱼 B、鳕鱼 C、金枪鱼 D、沙丁鱼
529. Hanging 译为()。
- A、挂钩 B、放平 C、吊松 D、涂抹
530. 珍珠鸡饲养()时肉质最好。
- A、6~8 个月 B、7~8 个月 C、5~6 个月 D、6~10 个月
531. 鳕鱼主要产于()的冷水区域。
- A、太平洋中部 B、大西洋北部 C、北冰洋南部 D、印度洋南部
532. 乳牛肉是指()的牛仔肉。
- A、雌性 B、雄性 C、还没断奶 D、专门饲养
533. 鳕鱼品种很多, 常见的有()无须鳕、银须鳕等。

- A、白线鳕 B、红线鳕 C、黑线鳕 D、蓝线鳕
534. 制作铁扒鳕鱼的原料有()。
- A、奶油土豆 B、瓢馅土豆 C、时令菜丝 D、煎土豆饼
535. 制作海蟹浓汤要先把海蟹()。
- A、用油煎上色 B、取出蟹肉 C、外壳拍碎 D、上火蒸熟
536. 制作皇室蔬菜批要要用适当的炉温,使蔬菜批内部的温度保持在()。
- A、100℃左右 B、120℃左右 C、90℃左右 D、70℃左右
537. 乳牛肉是指牛出生后()之间屠宰的牛肉。
- A、3~5个月 B、2~3个月 C、1~2个月 D、1.5~4个月
538. 由于吃了含细菌毒素的食物引起的食物中毒称()食物中毒。
- A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、自发型
539. 制作铁扒鳕鱼的原料有()。
- A、柠檬汁 B、鲜橙汁 C、葡萄汁 D、樱桃汁
540. 小牛肉的是指牛出生后()之间屠宰的牛肉。
- A、2.5~10个月 B、3~5个月 C、2~8个月 D、3.5~7个月
541. “Fried egg”的正确译法是()。
- A、煮鸡蛋 B、水波蛋 C、炒鸡蛋 D、煎鸡蛋
542. 脂肪是机体的重要组成成分,由()元素组成。
- A、氢、氧、氮 B、氢、碳、氮
C、碳、氢、氧、氮 D、碳、氢、氧
543. 制作皇室蔬菜批要把奶油和鸡蛋()。
- A、加糖搅拌 B、分别搅打上劲 C、搅拌均匀 D、混合搅打上劲
544. 制作海蟹浓汤最后要在汤面上()。
- A、撒上番芫荽 B、撒上奶酪粉 C、放上烤面包片 D、撒上烤面包丁
545. 培训中使用的实践指导法,要求教师对制作的菜点()。
- A、组织品尝 B、进行讲评 C、回收成本 D、廉价处理
546. ()不是食物中毒的特征。
- A、潜伏期短、集体性暴发 B、临床症状相似
C、呕吐、腹泻 D、病人与健康人不直接传染
547. 制作疏朗少司要在班尼士少司内加入()。
- A、培根末 B、番茄汁 C、橙皮丝 D、罗勒叶
548. 制作香醋汁烤鸡的原料有()。
- A、酸奶油 B、鲜奶油 C、红菜头 D、面包片
549. 制作海蟹浓汤加入大米后要()。
- A、大火煮30分钟 B、小火煮40分钟 C、小火煮30分钟 D、大火煮20分钟
550. 某产品成本12元,价格36元,其他费用8元,毛利额是()。
- A、24元 B、16元 C、44.44% D、33.33%
551. 目前()饲养珍珠鸡数量较多。
- A、美国 B、法国 C、德国 D、意大利
552. 制作皇室蔬菜批要把蔬菜用()煮至断脆。
- A、凉水 B、盐水 C、开水 D、冰水
553. 制作香醋汁烤鸡的原料有()。
- A、培根 B、鸡肝 C、黄油 D、罗勒
554. 糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品,蔬果类是()的主要来源。
- A、食物纤维 B、淀粉 C、蔗糖 D、糖原

555. 优质的白兰地产于法国的()地区。
A、波尔图 B、勃根底 C、干邑 D、里昂
556. 海鲜批做完后要()入冰箱冷藏 12 小时。
A、扣出鱼批 B、盖上锡纸 C、包上保鲜膜 D、压上重物
557. 为了得到上乘的肥鹅肝应选用()进行培育。
A、小雄鹅 B、小雌鹅 C、小阉鹅 D、小白鹅
558. 预防沙门氏菌属食物中毒可加热食品，其深部温度达 80℃以上，持续时间()分钟以上。
A、5 B、7 C、10 D、15
559. 制作海鲜批要在鱼馅内加入辅料和调料并()。
A、打出泡沫 B、轻轻搅拌 C、搅打上劲 D、混合均匀
560. ()在盐浓度为 3%时最宜生长繁殖。
A、霉菌 B、副溶血性弧菌 C、沙门氏菌 D、大肠杆菌
561. 培训中使用的实践指导法，要求教师作到()。
A、具体指导 B、照顾全局 C、维持纪律 D、衣帽整洁
562. 制作铁扒鳕鱼的原料有()。
A、鸡蛋 B、百里香 C、波尔图酒 D、干白葡萄酒
563. 制作海蟹浓汤要把海蟹煎上色，再()。
A、加鱼汤煮透 B、烹入白兰地酒
C、加入干白葡萄酒 D、加入干红葡萄酒
564. 以菜点的毛利率为基数的定价方法是()。
A、损耗率法 B、净料率法 C、毛利率法 D、成本率法
565. 糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品,()是食物纤维的主要来源。
A、蔬果类 B、家禽类 C、家畜类 D、海产类
566. 糖类的主要食物来源是谷类和()食品。
A、根茎类 B、家禽类 C、家畜类 D、海产类
567. 优质的白兰地酒体呈()。
A、宝石色 B、玫瑰色 C、淡黄色 D、琥珀色
568. 常见的菜点定价方法有“随行就市”法、毛利率法和()。
A、损耗率法 B、净料率法
C、量本利综合分析法 D、系数定价法
569. 制作巴黎黄油的原料有()。
A、法国芥末 B、番茄汁 C、火腿末 D、罗勒叶
570. Consomme de royal 译成中文是()。
A、皇室清汤 B、皇室奶油汤 C、蔬菜清汤 D、牛肉汤
571. Dessert is ()。
A、Sirloin steak B、Ice cream C、Cream soup D、Ham
572. 餐饮业制定产品价格的方法有“随行就市”法、()等。
A、成本率法 B、净料率法 C、损耗率法 D、生料率法
573. 制作海鲜批要在鱼馅内()加入奶油和干白葡萄酒。
A、两次 B、逐渐 C、混合 D、分别
574. 制作冷鸡肉批的原料有()。
A、鲜黄油 B、猪肥膘 C、小牛肝 D、橄榄油
575. “saffron” 的中文意思是()。
A、肉桂 B、杜松子 C、番红花 D、火鸡
576. “veal” 的中文意思是()。

- A、牛奶 B、鹿肉 C、仔鸡 D、小牛肉
577. 制作巴黎黄油的原料有()。
- A、培根末 B、番茄汁 C、白兰地 D、罗勒叶
578. 副溶血性弧菌在盐浓度为()时最宜生长繁殖。
- A、1% B、3% C、5% D、10%
579. 制作海鲜汤要把番红花用()煮软, 呈橘红色。
- A、清水 B、鱼基础汤 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒
580. 白兰地属于()。
- A、蒸馏酒 B、配制酒 C、特制酒 D、酿制酒
581. 制作海鲜汤要把黄油和()搅拌均匀, 抹在面包片上。
- A、罗勒叶 B、芥末酱 C、大蒜末 D、奶酪粉
582. 糖类的主要食物来源是()和根茎类食品。
- A、谷类 B、家禽类 C、家畜类 D、海产类
583. 为培育肥鹅肝要给鹅喂()。
- A、以蛋白质为主的饲料 B、特制的玉米饲料
C、以鱼粉为主的饲料 D、以肉粉为主的饲料
584. 与普通客人联系密切的一般产品, ()
- A、毛利率从低 B、毛利率从高 C、毛利率变化 D、毛利率稳定
585. 密封保藏法是防止原料()。
- A、营养破坏 B、鲜度降低 C、被污染 D、失去水分
586. 一般的白兰地是以()为原料制作的。
- A、大麦 B、葡萄 C、苹果 D、李子
587. 制作铁扒鳕鱼的原料有()。
- A、布朗少司 B、鱼基础汤 C、莼萝少司 D、红花少司
588. 下面表示“番红花”的英文词组是()。
- A、saffron B、wine C、skewer D、tukey
589. 为培育肥鹅肝要给鹅喂特制饲料()。
- A、2~4 个月 B、2 个月 C、1 个月 D、1~2 个月
590. ()不是植物油比动物油营养价值高的原因。
- A、饱和脂肪酸含量高 B、不饱和脂肪酸含量高
C、熔点低 D、维生素含量多
591. 制作铁扒鳕鱼的少司要把()在火上煮浓。
- A、红花水 B、鱼基础汤 C、布朗基础汤 D、干白葡萄酒
592. 预防沙门氏菌属食物中毒可加热食品, 其深部温度达()以上, 持续时间 15 分钟以上。
- A、50℃ B、60℃ C、70℃ D、80℃
593. “mint sauce”的中文意思是()。
- A、柠檬少司 B、文也少司 C、薄荷少司 D、辣根少司
594. 制作要铁扒鳕鱼的少司最后要加入()。
- A、杜松子 B、金酒 C、鲜橙汁 D、软黄油
595. 制作香醋汁烤鸡的原料有()。
- A、奶油蘑菇 B、肉末面条 C、黄油米饭 D、时令蔬菜
596. 鲜黄花菜中容易引起食物中毒的有毒物质是()。
- A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、二秋水仙碱
597. 威士忌是以()为原料制作的。
- A、大麦 B、葡萄 C、苹果 D、李子

598. 发芽的土豆中，引起食物中毒的有毒物质是()。

- A、龙葵素 B、胰蛋白酶抑制素
C、皂素 D、秋水仙碱

599. 制作海鲜汤的要把葱头、芹菜切成()。

- A、小丁 B、细丝 C、大丁 D、斜刀片

600. 制作香醋汁烤鸡的原料有()。

- A、牛基础汤 B、鱼基础汤 C、奶油少司 D、番茄少司

601. 陈酿()年的威士忌为优质酒。

- A、8~9 B、10~12 C、11~13 D、15~20

602. ()毛利率应从低。

- A、名菜名点
B、加工精细的产品
C、一般产品
D、风味独特的产品

603. 未煮熟的豆浆中容易引起食物中毒的有毒物质是()。

- A、龙葵素 B、氢氰酸
C、胰蛋白酶抑制素 D、秋水仙碱

604. 陈酿()年的威士忌为成品酒。

- A、5~6 B、6~7 C、7~8 D、8~9

605. 制作冷鸡肉批的原料有()。

- A、胡桃仁 B、干杏仁 C、核桃仁 D、开心果

606. 著名的威士忌是产于()。

- A、英国的英格兰 B、英国的苏格兰 C、法国的波尔多 D、法国的勃根底

607. 标准的海鲜汤的汤料, 比一般汤品()。

- A、要少 B、要多 C、口味重 D、口味轻

608. 标准的海鲜汤颜色为()。

- A、浅橘红色 B、深橘红色 C、浅米黄色 D、深米黄色

609. 制作金酒的原料有()。

- A、大麦 B、葡萄 C、苹果 D、杜松子

610. 制作冷鸡肉批的原料有()。

- A、蒟蒻 B、罗勒 C、蘑菇 D、培根

611. 制作巴黎黄油的原料有()。

- A、培根末 B、银鱼柳 C、鲜奶油 D、罗勒叶

612. 制作香醋汁烤鸡的少司要把香醋汁放在少司锅内, ()。

- A、煮干 1/2 B、煮干 1/3 C、加入白醋 D、加入红酒醋

613. 一般情况, 批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率()。

- A、稳定 B、变化 C、从高 D、从低

614. 河豚鱼体内含毒素最多的部位有()。

- A、血液、内脏、皮肤、肌肉
B、肠管、眼睛、卵巢、血液
C、血液、内脏、皮肤、卵巢
D、鳃部、眼睛、卵巢、血液

615. “lemon butter” 的中文意思是()。

- A、柠檬黄油 B、柠檬少司 C、薄荷黄油 D、薄荷少司

616. 金酒首创于()。

- A、荷兰 B、英国 C、西班牙 D、意大利

617. 下列营养价值较低的油脂是()。

- A、羊油 B、鸡油 C、鱼油 D、鸭油

618. 制作蜗牛黄油先要把黄油()。

- A、切块 B、化软 C、冻硬 D、切碎
619. 做好的蜗牛黄油要()放入冰箱冷藏。
A、切成小块 B、切成碎末 C、打成奶油状 D、用油纸卷成卷
620. 制作金酒的原料有()为原料制作的。
A、小麦 B、葡萄 C、玉米 D、李子
621. 优质肥鹅肝的筋呈()。
A、浅棕红色 B、浅粉红色 C、深黄褐色 D、深棕红色
622. 标准的海鲜汤形态为()。
A、稀糊状 B、稠糊状 C、半流体 D、流体
623. 制作冷鸡肉批要把主料绞成馅, 然后()。
A、用保鲜膜包严 B、放入模具内 C、包上猪肥膘 D、包上鸡皮
624. 标准的海蟹浓汤色泽为()。
A、浅红色, 有光泽 B、深红色, 无光泽
C、浅红色, 无光泽 D、深红色, 有光泽
625. 制作金酒的原料有()。
A、葡萄 B、大麦 C、苹果 D、李子
626. 容易引起组胺中毒的鱼类有()等。
A、鲱鱼、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、鲱鱼、金枪鱼、秋刀鱼
627. “snail butter” 的中文意思是()。
A、黄油少司 B、蜗牛黄油 C、黄油块 D、海蟹汤
628. 制作蜗牛黄油最后再放入()。
A、芥末酱 B、番茄酱 C、鸡蛋黄 D、柠檬汁
629. 制作铁扒鳕鱼的少司在加入干红葡萄酒后要在火上把干红葡萄酒()。
A、煮上色 B、搅匀 C、煮浓 D、开一开
630. 优质的肥鹅肝肉质()。
A、表面粗糙 B、挺硬光滑 C、细嫩光滑 D、韧性较大
631. 动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是()。
A、熔点高 B、熔点低
C、饱和脂肪酸含量低 D、维生素含量多
632. 制作蜗牛黄油要把黄油()。
A、打成奶油状 B、化成液态 C、切成块 D、切小丁
633. “This sauce should be boiled with calf bone” 的中文意思是()。
A、这个少司应用小火煮 B、这个少司应用牛骨煮制
C、这道汤应和骨头一起煮 D、这道汤应用微火煮
634. 制作冷鸡肉批要把辅料中的蘑菇()。
A、腌入味 B、煎上色 C、片成片 D、切成丁
635. 制作蜗牛黄油的原料有()。
A、培根末 B、番茄汁 C、沙拉油 D、柠檬汁
636. 标准的海蟹浓汤要在汤中加入()。
A、奶油和鸡蛋 B、牛奶和面粉 C、奶油和蘑菇 D、牛奶和奶油
637. 当向别人询问后, 表示感谢, 可用()。
A、I see, thank you very much. B、Not at all.
C、Nothing else, thank you. D、I see, Please don' t worry.
638. 下列属于配制酒的是()。

- A、白兰地 B、威士忌 C、金酒 D、雪利酒
639. 制作蜗牛黄油的原料有()。
- A、白兰地 B、番茄汁 C、沙拉油 D、火腿末
640. 下列属于酿制酒的是()。
- A、朗姆酒 B、金酒 C、香槟酒 D、雪利酒
641. 制作蜗牛黄油的原料有()。
- A、培根末 B、番茄汁 C、鸡蛋黄 D、鸡蛋清
642. ()毛利率应从高。
- A、一般产品 B、加工精细的产品
C、与普通客人关系密切的产品 D、单位成本相对较低的产品
643. 某产品成本 18 元，成本毛利率 60%，此产品的销售毛利率是()
- A、37.5% B、40% C、66% D、70%
644. 若产品成本毛利率 150%，则销售毛利率是()。
- A、40% B、50% C、60% D、70%
645. 制作蜗牛黄油的原料有()。
- A、培根末 B、红椒粉 C、沙拉油 D、橄榄油
646. 制作冷鸡肉批要把辅料中的鸡肝()。
- A、腌入味 B、片成片 C、煎上色 D、切成丁
647. 标准的海蟹浓汤的形态为()。
- A、常温下为流体 B、60℃以上时为流体。
C、60℃以上时为半流体。 D、30℃以上时为流体。
648. 脂肪的日供给量一般应为()克。
- A、30 B、50 C、70 D、90
649. 制作冷鸡肉批把肉馅包好后要()。
- A、用小火蒸熟 B、冷藏 12 小时 C、压上重物 D、盖上锡纸
650. 制作鹅肝酱的原料有()。
- A、迷迭香 B、瘦兔肉 C、核桃仁 D、百里香
651. 制作香醋汁烤鸡的少司要()。
- A、加入奶油 B、加入白糖
C、加入牛基础汤煮浓 D、加入牛基础汤即好
652. 制作香醋汁烤鸡的少司要加入()。
- A、牛布朗汤 B、牛基础汤 C、白兰地酒 D、波尔图酒
653. “The sauce is highly seasoned” 的中文意思是()。
- A、这少司是很不新鲜的 B、这少司煮得太久
C、这少司味道很浓 D、这少司是美味的
654. 由于制作清汤的原料不同，可分为()鸡清汤、鱼清汤。
- A、牛清汤 B、羊清汤 C、猪清汤 D、虾清汤
655. 下列属于蒸馏酒的是()。
- A、波尔图酒 B、杜松子酒 C、马德拉酒 D、雪利酒
656. 制作鹅肝酱的原料有()。
- A、开心果 B、猪肥膘 C、瘦羊肉 D、鼠尾草
657. 制作香草烤羊排的原料有()。
- A、牛基础汤 B、香草少司 C、奶油少司 D、羊后腿肉
658. 河豚毒素对人体的致死量为()毫克。
- A、0.2 B、0.5 C、0.8 D、1.0

659. “More cream is need?” 的意思是问()。
- A、是否要牛奶? B、需要加很多奶油吗?
C、奶油是否必要? D、是否还需要计司?
660. 制作香草烤羊排的原料有()。
- A、鲜面包蓉 B、胡椒少司 C、奶油少司 D、番茄少司
661. 酒类按其()的不同可分为蒸馏酒、酿制酒等。
- A、加工方法 B、香型 C、酒精含量 D、原料
662. 制作鹅肝酱的原料有()。
- A、小牛肉 B、他拉根 C、培根片 D、鲜茼萝
663. 在脂肪的日供给量 50 克中植物脂肪应占()。
- A、1/3 B、2/3 C、1/2 D、1/4
664. “扒鹿柳”的英文菜肴名称为()。
- A、grilled mixed grill B、grilled deer fillet
C、grilled cod D、grilled prawns
665. 下列选项中最容易形成亚硝酸盐的是()。
- A、隔夜的剩饭菜 B、腐烂的蔬菜 C、蒸锅水煮饭 D、肉制品
666. 由于牛肉所含的呈味物质较多, 所以牛清汤比其它清汤的()。
- A、要浓稠 B、颜色深 C、更鲜醇 D、要混些
667. 制作铁扒类菜肴可使原料内部的水分()。
- A、迅速流失 B、很少流失 C、迅速汽化 D、形成水化层
668. 朗姆酒是以()为原料制作的。
- A、葡萄 B、甘蔗 C、大麦 D、高粱
669. 制作香草烤羊排的原料有()。
- A、沙拉酱 B、番茄酱 C、芥末酱 D、芥末少司
670. 过量食用动物脂肪会促进()。
- A、维生素的吸收 B、动脉硬化 C、生长 D、健康
671. 亚硝酸盐的中毒剂量是()克。
- A、0.3~0.5 B、0.4~0.6 C、0.5~0.7 D、0.6~0.8
672. 由于牛肉所含的()较多, 所以牛清汤比其它清汤的颜色深。
- A、呈味物质 B、胶原蛋白 C、动物淀粉 D、肌红蛋白
673. 由于鱼肉组织中含有()和肌苷酸, 所以具有独特的鲜美气味。
- A、含氮浸出物 B、含硫化合物 C、羰基化合物 D、氨基酸酰氨
674. 在脂肪的日供给量 50 克中动物脂肪应占()。
- A、1/2 B、1/3 C、2/3 D、3/4
675. 下列选项中属于必需氨基酸的是()。
- A、酪氨酸 B、蛋氨酸 C、胱氨酸 D、谷氨酸
676. 制作柠檬黄油的原料有()。
- A、培根末 B、橄榄油 C、沙拉油 D、胡椒粉
677. 铁扒类菜肴大都带有明显的()。
- A、香草味 B、辛辣味 C、焦香味 D、胡椒味
678. 某产品销售毛利率 60%, 与此产品相关指标的正确答案()。
- A、成本率 40% B、成本毛利率 150%
C、成本率 40% D、成本毛利率 40%
679. 下列选项中不会引起亚硝酸盐食物中毒的是()。
- A、隔夜的剩饭菜 B、腐烂的蔬菜

- C、蒸锅水煮饭
D、亚硝酸盐残留量小于 0.03%的肉制品
680. 制作烤鱼青蛤汁的原料有()。
A、黑橄榄 B、胡萝卜 C、红菜头 D、橄榄油
681. 朗姆酒的主要生产国有()。
A、美国 B、法国 C、荷兰 D、古巴
682. 制作铁扒类菜肴的传热形式是热辐射, 温度高, 能使原料表层()。
A、迅速炭化 B、形成完整焦壳 C、迅速糊化 D、形成金黄色
683. 优质的肥鹅肝颜色为()。
A、乳白色 B、粉红色 C、深红色 D、浅黄色
684. 制作烤鱼青蛤汁的原料有()。
A、胶冻汁 B、胡萝卜 C、大蒜末 D、番茄汁
685. 制作柠檬黄油的原料有()。
A、培根末 B、辣酱油 C、沙拉油 D、迷迭香
686. 下列选项中属于必需氨基酸的是()。
A、酪氨酸 B、色氨酸 C、胱氨酸 D、谷氨酸
687. 优质的肥鹅肝用手触摸后有()的感觉。
A、光溜溜 B、软乎乎 C、干爽爽 D、黏糊糊
688. 制作鹅肝酱的原料有()。
A、瘦猪肉 B、鸡胸肉 C、核桃仁 D、鼠尾草
689. 制作柠檬黄油的原料有()。
A、他拉根 B、番茄汁 C、食用盐 D、红椒粉
690. 下列选项中属于非必需氨基酸的是()。
A、缬氨酸 B、胱氨酸 C、苯丙氨酸 D、异亮氨酸
691. 肥鹅肝原则上()。
A、不宜保存, 应立即使用。 B、不宜立即使用。
C、不宜制作热菜 D、不宜制作冷菜
692. “grilled prawns” 的中文菜肴名称是()。
A、铁扒鳕鱼 B、铁扒大虾 C、烩鳕鱼 D、烩大虾
693. 制作烤鱼青蛤汁的原料有()。
A、鲜蘑菇 B、培根末 C、鲜奶油 D、红椒粉
694. 餐饮企业具有生产、销售和()于一体的行业特点。
A、零点 B、服务 C、宴会 D、预定
695. 下列选项中属于非必需氨基酸的是()。
A、蛋氨酸 B、谷氨酸 C、苏氨酸 D、亮氨酸
696. 制作柠檬黄油的原料有()。
A、番芫荽 B、百里香 C、沙拉油 D、鼠尾草
697. 保存肥鹅肝应把肥鹅肝放入真空薄膜内, 再置于()。
A、冷藏冰箱中 B、冷冻冰箱中 C、常温下 D、冰水中
698. 制作铁扒杂拌摆放在最上面的原料是()。
A、猪通脊 B、牛里脊 C、西红柿 D、煎鸡蛋
699. “铁扒鳕鱼” 的英文菜肴名称为()。
A、grilled cod B、grilled seafood
C、steak tartare D、poached steak
700. 制作鹅肝酱要隔水烤()。
A、20 分钟 B、30 分钟 C、2 小时左右 D、1 小时左右

701. 由于鱼肉含有较多的蛋白质和(), 固容易腐败变质。
A、水分 B、脂肪 C、维生素 D、无机盐
702. ()左右, 保存 5~14 天的鱼称为冷却鱼。
A、-1℃ B、-3℃ C、-6℃ D、-10℃
703. 由于鱼肉含有较多的水分和(), 固容易腐败变质。
A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、无机盐
704. 制作鹅肝酱要把鹅肝炒熟后再()。
A、放入模具 B、晾凉 C、用锡纸包好 D、用保鲜膜包好
705. 由于鱼肉组织中血管分布较少, ()也较少, 所以鱼清汤颜色很淡。
A、胶原蛋白 B、羧基化合物 C、血红蛋白 D、氨基化合物
706. 制作柠檬黄油要把黄油()。
A、打成奶油状 B、化成液态 C、切成块 D、切小丁
707. 朗姆酒的主要生产国有()。
A、西班牙 B、意大利 C、牙买加 D、葡萄牙
708. 波尔图酒因常在()的波尔图贮存销售因而得名。
A、意大利 B、西班牙 C、葡萄牙 D、法兰西
709. 在柠檬黄油加入()就可以配海鲜。
A、白兰地 B、鼠尾草 C、莳萝 D、罗勒
710. 制作味波尔图酒的原料有()。
A、麦精液 B、甘蔗汁 C、杂果汁 D、葡萄蒸馏酒
711. 制作铁扒杂拌要把西红柿()。
A、炒至色红 B、切碎丁 C、煎上色 D、打成汁
712. 保存肥鹅肝应把肥鹅肝放入()。
A、消毒器皿内 B、真空薄膜中 C、陶泥容器内 D、专用容器中
713. 下列选项中有利于提高蛋白质营养价值的是()。
A、苹果与梨同食 B、牛肉与羊肉同烹
C、胡萝卜与白萝卜同煮 D、猪肉与粉条同炖
714. 制作鹅肝酱要把鹅肝()。
A、去筋、去胆 B、去筋、去油 C、去掉脂肪 D、去掉杂质
715. 加工鹅肝时要顺切口处把鹅肝中的()。
A、沙线剔除 B、网油拉出 C、脂肪剔除 D、血管剔除
716. 下列选项中有利于提高蛋白质营养价值的是()。
A、金银卷 B、水果沙拉 C、蒸米饭 D、牛肉白菜饺子
717. 制作波尔图酒的原料有()。
A、苹果原汁 B、原汁葡萄酒 C、杂果汁 D、高粱
718. “More cream is needed when you cook grilled prawns?” 这句话的意思是说()。
A、你做铁虾大虾时需要加很多奶油吗? B、你做铁虾大虾时需要加奶油吗?
C、你煎大虾时加很多奶油吗? D、你煎大虾时需要加计司吗?
719. 制作铁扒杂拌要把洋葱()。
A、切成末 B、煎上色 C、切成丝 D、小火炒
720. 由于鱼肉组织中含有氨基酸酰氨和(), 所以具有独特的鲜美气味。
A、亮氨酸 B、肌苷酸 C、色氨酸 D、硫化物
721. 餐饮成本是餐饮销售减去()的所有支出。
A、燃料 B、人工 C、原料 D、利润
722. 制作牛清汤要把搅拌好的牛肉末放入牛基础汤内, 上火加热, 并用木铲轻轻搅动, 当牛肉联成一块

时()。

- A、加大火力 B、用笊过滤 C、轻轻捞出 D、停止搅动

723. 下列选项中不利于提高蛋白质营养价值的是()。

- A、食物搭配的种类多 B、食物搭配的种属远
C、食物搭配的种属少 D、几种食物同食

724. 制作柠檬黄油先要把黄油()。

- A、冻硬 B、化软 C、切块 D、切丁

725. “Can you tell me what beef is used for grilled mixed grill?” 这句话的意思是()。

- A、你能告诉我铁扒外脊扒用什么牛肉吗?
B、请你告诉我铁扒个脊扒需要什么原料。
C、你能告诉我铁扒杂拌怎样做?
D、你能告诉我铁扒杂拌用什么牛肉吗?

726. 制作牛清汤要把搅拌好的牛肉末放入()牛基础汤内。

- A、加冰的 B、凉透的 C、温和的 D、微沸的

727. 下列选项中不利于蛋白质营养价值提高的是()。

- A、食物搭配的种类多 B、食物搭配的种属远
C、食物搭配的种属近 D、几种食物同食

728. “Please get the ingredients of grilled prawns ready.” 这句话的意思是()。

- A、请拿出铁扒大虾的料单来。 B、请将铁扒大虾的原料准备好。
C、请给我拿一份铁扒大虾来。 D、请将制作大虾的原料买来。

729. 制作牛清汤要把所有辅料放在一起, ()放置 1 小时。

- A、搅打上劲 B、搅拌均匀 C、加盐调味 D、加入香草

730. 制作烤鱼青蛤汁要在鱼片上撒上()再入炉烤制。

- A、奶酪粉和番芫荽 B、面包渣和大蒜末
C、奶酪粉和葱头末 D、面包渣和番芫荽

731. 造成清汤浑浊的悬浮物主要是()。

- A、油脂 B、血红蛋白 C、胶原蛋白 D、弹性蛋白

732. 加工鹅肝时要顺切口处把鹅肝中的()。

- A、绿膜片掉 B、苦胆去掉 C、筋络拉出 D、油膜拉出

733. “Would you please tell me how to cook grilled cod?” 这句话的意思是()。

- A、你高兴告诉我这是什么鲑鱼吗? B、你高兴告诉我铁扒鲑鱼怎样做吗?
C、你能教我怎样做铁扒鳕鱼吗? D、你能教我怎样做铁扒外脊扒吗?

734. 沙拉的()适用于不同风味、不同口味的原料, 多用于自助餐冷餐酒会等。

- A、分格装盘 B、圆形装盘 C、自助装盘 D、大型装盘

735. 蛋白质不具备的生理功用是()。

- 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

736. 波尔图酒在生产工艺上吸收了()的酿造经验。

- A、威士忌 B、白兰地 C、香槟酒 D、葡萄酒

737. 制作鹿肉扒的原料有()。

- A、蜂蜜 B、杜松子 C、咖喱粉 D、番茄酱

738. 餐饮销售与利润的差, 构成餐饮产品的()。

- A、毛利额 B、成本 C、原料成本 D、人工费用

739. 制作清汤时要把牛肉末加水搅匀放置 1 小时是为了使()。

- A、蛋白质慢慢变性 B、牛肉末增加黏度

- A、棕红色，有光泽
C、棕红色，有花斑
- B、橘红色，有光泽
D、橘红色，有花斑
759. “Excuse me, what fire does dish need?” 这句话的意思是说()。
- A、对不起，这是什么火候?
C、对不起，请问这道菜需要什么火候?
- B、对不起，这道菜需要多长时间?
D、对不起，请问这道菜需要煎几分钟?
760. 蛋白质不具备的生理功用是()。
- A、构成、修补、更新身体组织
C、溶解维生素
- B、调节生理机能
D、供给热能
761. 制作烤鱼青蛤汁用于腌鱼片的培根和葱头要()。
- A、用黄油炒香
C、直接撒在鱼片上
- B、用橄榄油炒香
D、直接抹在鱼片上
762. 放射状装盘形式适用于()。
- A、沙拉菜肴
B、鸡尾酒会
C、胶冻菜肴
D、冷餐酒会
763. 做好的柠檬黄油要()放入冰箱冷藏。
- A、切成小块
B、切成碎末
C、打成奶油状
D、用油纸卷成卷
764. 制作鹿肉扒的原料有()。
- A、金巴伦汁
B、鲜橙少司
C、咖喱少司
D、布朗少司
765. 制作清汤菜丝要把牛清汤热开，调口，把各种菜丝()。
- A、用盐稍腌
C、放在汤中煮熟
- B、用黄油炒熟
D、在走汤时放入盘中
766. 苹果煎鹅肝的口味是()。
- A、清淡，微咸
C、浓香，甜酸适口
- B、清香，微酸
D、鲜香，咸酸适口
767. 制作鹿肉扒的原料有()。
- A、柠檬
B、鲜橙
C、香蕉
D、苹果
768. 在厨房范围内，()是指构成产品的原料耗费之和。
- A、菜点成本
B、人工成本
C、燃料成本
D、商业成本
769. 制作烤鱼青蛤汁要把大蒜末和葱头末()。
- A、用橄榄油炒香
B、用沙拉油炒香
C、放在鱼片上
D、放在青蛤上
770. 制作清汤菜丝要把各种蔬菜()。
- A、切成粗丝
B、切成短丝
C、切成细丝
D、切成长丝
771. 制作辣根少司要把奶油()。
- A、黄油焖香
B、糖腌入味
C、清水煮沸
D、搅打膨松
772. 制作鹿肉扒要把苹果用()煮软。
- A、杜松子水
B、清水加金酒
C、干白葡萄酒
D、干红葡萄酒
773. “When we roast a turkey, the temperature of the oven can't be too high.” 这句话的意思是()。
- A、烤火鸡时，烤箱温度不宜过高。
C、烤火鸡时，火候不能太小。
- B、烤羊排时，烤箱温度不宜过高。
D、烤鱼时，火候不能太大。
774. 啤酒的麦精度数在()度之间。
- A、11~15
B、12~18
C、10~12
D、8~12
775. 制作鹿肉扒的少司要用()调味。
- A、柠檬汁
B、鲜橙汁
C、黑樱桃汁
D、苹果汁
776. 啤酒的酒精度数在()度之间。
- A、4~7
B、2.5~4
C、3~6
D、3.5~5
777. 苹果煎鹅肝中苹果的形态是()。

- A、粒状 B、丁状 C、片状 D、瓣状
778. 成本核算在厨房范围内主要是对()成本的核算。
A、主料 B、辅料 C、调料 D、原料
779. 制作啤酒的工艺过程包括()。
A、麦芽制备 B、麦精制备 C、提取酒精 D、大麦蒸馏
780. “Roast turkey needs some vanilla and brandy.”这句话的意思是()。
A、烤羊排时需加一些蔬菜。 B、烤火鸡需加一些香草和白兰地。
C、烤羊排需加一些和白兰地。 D、烤火鸡需加一些原汁。
781. 在厨房范围内, 成本核算包括记账、算帐、()、比较的核算过程。
A、决策 B、预测 C、分析 D、控制
782. 在厨房范围内, 成本核算包括()、算账、分析、比较的核算过程。
A、记账 B、决策 C、预测 D、控制
783. “This dish is all fine in color、odour、flavour and figure.”这句话的意思是()。
A、这道菜在色泽搭配上较好。 B、这道菜在色泽、味道和形状上都好。
C、这道菜色泽、形状、营养搭配俱佳。 D、这道菜色、香、味、形俱佳。
784. 苹果煎鹅肝中鹅肝的形态是()。
A、泥状 B、片状 C、丁状 D、块状
785. 高温保藏法主要用于()。
A、家庭 B、食品消毒 C、菜肴制作 D、食品工业
786. 小牛核的特点之一是()。
A、肉纤维多 B、脂肪较少 C、水分充足 D、脂肪含量高
787. 制作香草烤羊排当把羊排烤至需要的火候时, 应在羊排上()。
A、抹上番茄酱 B、抹上芥末酱 C、抹上鲜奶油 D、配上烤土豆
788. 制作鹿肉扒的少司要在()内加上杜松子、金酒煮透。
A、鹿烧汁 B、鲜橙汁 C、牛烧汁 D、苹果汁
789. 清汤是指在白色基础汤加入富含蛋白质的原料, 如鸡蛋清()等。
A、海鲜肉 B、芹菜末 C、瘦肉末 D、葱头末
790. 肌体内缺少维生素 B₁₂, 会引起 { .XZ }。
A、脚气病 B、糙皮病 C、恶性贫血 D、佝偻病
791. 制作辣根少司的原料有()。
A、柠檬汁 B、百里香 C、洋葱末 D、大蒜末
792. 肌体内缺少维生素 B₁, 会引起 { .XZ }。
A、脚气病 B、糙皮病 C、恶性贫血 D、佝偻病
793. 企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高()和经营服务水平。
A、管理 B、质量 C、技术 D、成本
794. 制作铁扒大虾的原料有()。
A、红白菜 B、鲜橙汁 C、酸白菜 D、橄榄油
795. 制作辣根少司要把辣根()。
A、切成小丁 B、切成小片 C、擦成细蓉 D、切成小粒
796. 制作清汤要在白色基础汤加入()来清除汤中的杂质。
A、富含蛋白质的原料 B、富含维生素的原料
C、富含纤维素的原料 D、富含糖分的原料
797. 制作铁扒大虾的原料有()。
A、杜松子酒 B、伏特加酒 C、波尔图酒 D、干白葡萄酒
798. 成年牛的牛核()。

- A、比小牛核小 B、比小牛核大 C、完全消失 D、与小牛核一样
799. 小牛核的部位在()。
- A、颈胸之间 B、大腿内侧 C、前腿内侧 D、肝脏上部
800. 制作铁扒大虾的原料有()。
- A、柠檬皮 B、鲜橙汁 C、酸黄瓜 D、烤苹果
801. 指出()成本的途径,是成本核算的任务之一。
- A、降低 B、提高 C、改变 D、完善
802. 制作薄荷少司的原料有()。
- A、白醋 B、红醋 C、葱头 D、大蒜
803. 制作香草烤羊排要在羊排上抹一层芥末酱,撒上面包蓉,再()。
- A、烤成熟 B、浇少司 C、切成片 D、烤上色
804. 其它冷菜装盘形式有()。
- A、平面式装盘 B、分格式装盘 C、圆形装盘 D、散开装盘
805. 制作香草烤羊排要在羊排上抹一层芥末酱,再()。
- A、局上色 B、撒上胡椒末 C、撒上面包蓉 D、放入烤炉
806. 制作铁扒大虾的原料有()。
- A、柠檬汁 B、鲜奶油 C、黑橄榄 D、黑樱桃
807. 清汤要在白色基础汤加入富含蛋白质的原料用来()。
- A、增加汤的鲜味 B、清除汤中的杂质
C、增加汤的营养 D、去除汤中的杂味
808. 其它冷菜装盘形式有()。
- A、蝴蝶式装盘 B、立体式装盘 C、三角装盘 D、多角装盘
809. 制作香草烤羊排要先把羊排()。
- A、煎上色 B、剁成块 C、烤上色 D、剁成片
810. 制作龙虾浓汤的调料有()。
- A、罗勒叶 B、柠檬汁 C、鼠尾草 D、番茄汁
811. 制作薄荷少司的原料有()。
- A、牛清汤 B、凉开水 C、培根末 D、大蒜末
812. 制作香草面包蓉的原料有()。
- A、蒜蓉 B、黄油 C、芹菜 D、培根
813. ()适用于肉批类、冷肉类、胶冻类等菜肴。
- A、平面式装盘 B、分格式装盘 C、圆形装盘 D、放射装盘
814. 制作香草面包蓉的香料是()。
- A、百里香 B、迷迭香 C、鼠尾草 D、杂香草
815. 制作龙虾浓汤的调料有()。
- A、罗勒叶 B、百里香 C、鲜奶油 D、葡萄酒
816. “Can you tell me what fish is used for stewed cream fish?” ,这句话是说()。
- A、你能告诉我这道奶汁烩鱼用的什么鱼?
B、你是否可以告诉我这道菜用的是什鱼?
C、你是否能说出这是什么鱼?
D、你能告诉我用什么鱼制作奶汁烤鱼?
817. 销售价格的基础值是()。
- A、利润 B、毛利 C、费用 D、成本
818. 高温保藏法是利用高温破坏()的活性。
- A、杆菌 B、酶 C、细菌 D、霉菌

819. 高温保藏法是利用高温破坏酶的()。
- A、长链 B、组织 C、结构 D、活性
820. 制作龙虾浓汤的调料有()。
- A、罗勒叶 B、橙子酒 C、鼠尾草 D、番红花
821. 成本核算能为合理地确定菜点的()打下基础。
- A、投资决策 B、技术决策 C、销售价格 D、成本消耗
822. 制作薄荷少司的原料有()。
- A、橙皮 B、鲜奶 C、培根 D、食盐
823. 制作香草面包蓉要()。
- A、把芹菜末炒香 B、把杂香草炒香 C、把蒜蓉炒香 D、把面包蓉炒香
824. 净料单位成本的条件之一，是原料加工前后的重量必须()。
- A、发生变化 B、保持一致 C、保持不变 D、加工后的重量大于加工前的重量
825. 黄昏时视物不清，是由于体内缺少()。
- A、维生素 A B、维生素 B C、维生素 C D、维生素 D
826. ()适用于自助餐、冷餐酒会及高级宴会的大型冷菜装盘。
- A、分区状装盘 B、椭圆形装盘 C、放射状装盘 D、分格状装盘
827. 净料单位成本计算的基本条件有()。
- A、1 条 B、4 条 C、3 条 D、2 条
828. 烹调小牛核适宜加入()。
- A、红酒醋 B、核桃油 C、橄榄油 D、奶油和酒
829. 小牛核自身的味()。
- A、很浓 B、略腥 C、很淡 D、较浓
830. 制作薄荷少司的原料有()。
- A、罗勒 B、香叶 C、食糖 D、咖喱
831. 制作烤牛外脊要先把牛外脊加工整齐，再抹均()。
- A、芥末酱 B、酸奶油 C、鲜奶油 D、盐和胡椒粉
832. 当需要用英语询问制作一道菜需要多长时间，你可以用()。
- A、How often do the course?
B、How about the flavour of this course?
C、How long does it preparefor dinner?
D、How long does it take to cook this course?
833. 制作薄荷少司要把薄荷()。
- A、切成碎末 B、切成小片 C、擦成细蓉 D、切成小粒
834. 制作薄荷少司要把所有原料()。
- A、打成碎末 B、上火煮透 C、搅打上劲 D、切成小粒
835. 小牛核随着牛的生长()。
- A、逐渐增大 B、逐渐萎缩 C、逐渐变硬 D、仍然不变
836. 原料加工前重量()原料加工后重量，是净料单位成本计算的基本条件。
- A、等于 B、不等于 C、一样 D、无变化
837. 制作铁扒大虾要在大虾上抹上一层()。
- A、番茄汁 B、芥末酱 C、番茄酱 D、鲜奶油
838. 制作龙虾浓汤的调料有()。
- A、雪利酒 B、芥末酱 C、鼠尾草 D、朗姆酒
839. 制作烤牛外脊要把牛外脊()。

- A、用油煎上色 B、用油炸上色 C、抹上芥末酱 D、抹上鲜奶油
840. 高温保藏法是利用高温达到防止原料()的目的。
A、水分蒸发 B、营养流失 C、腐败变质 D、颜色变黑
841. 干燥保藏法是采取措施降低原料的()。
A、含水量 B、酶的活性 C、细菌数量 D、持水性
842. 肌体内缺少尼克酸(烟酸), 可导致()。
A、脚气病 B、糙皮病 C、恶性贫血 D、佝偻病
843. 制作铁扒大虾要剪去大虾的须、腿再()。
A、剥去外壳 B、从背部片开 C、从腹部片开 D、剪去头尾
844. 干燥保藏法是利用干燥环境抑制()。
A、空气湿度 B、酶的含水量 C、微生物活动 D、霉菌繁殖
845. 建立健全菜点的()标准, 是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
846. “午餐准备什么菜肴”用英文表示为()。
A、What are we going to prepare?
B、What is my job for today?
C、What dishes do we prepare for lunch?
D、What are we do for lunch?
847. 制作铁扒大虾要先剪去大虾的()。
A、须和腿 B、头盃
C、尾部 D、须、腿、头、尾
848. 干燥保藏法可以达到()保存原料的目的。
A、永久 B、短时间 C、方便的 D、在一定时间内
849. 由于鸡肉中含有较多的羰基化合物和含硫化合物, 所以鸡清汤具有()。
A、浓香的特点 B、香味足的特点
C、清香鲜美的特点 D、特殊的香味和香气
850. 由于鸡肉中含有较多的含硫化合物和(), 所以鸡清汤具有特殊的香味和香气。
A、血红蛋白 B、羰基化合物 C、含氮浸出物 D、胶原蛋白
851. 加工牛仔核的方法之一是把和牛仔核连在一起的()割掉。
A、喉管 B、血管 C、碎肉 D、软骨
852. 鸡清汤一般呈()。
A、橘黄色 B、乳白色 C、淡黄色 D、深黄色
853. 保存肉类原料应遵循()的原则。
A、急速冷冻、缓慢解冻 B、低温冷冻、保护营养
C、低温保存、防止氧化 D、冷冻保存、保质保鲜
854. 对肉类缓慢解冻采取的温度是()。
A、0~8℃ B、8℃ C、2~10℃ D、5~15℃
855. 整只的禽类、龙虾等冷菜菜肴适用于()。
A、圆形式装盘 B、立体式装盘 C、放射式装盘 D、分格式装盘
856. 目前我国对肉类急速冷冻采取的温度是()。
A、-12~-18℃ B、-23℃ C、10~-20℃ D、-15~25℃
857. 加工牛仔核要把牛仔核用水冲洗至()为止。
A、颜色乳黄 B、粘液增多 C、颜色发白 D、粘液增多
858. 制作皇家清汤的汤料有()。
A、鲜牛奶 B、洋白菜 C、胡萝卜 D、西红柿

859. 制作薄荷少司要把薄荷内倒入白开水再加入()。
- A、百里香 B、杂香草 C、罗勒 D、白醋
860. 制作薄荷少司要把薄荷内倒入白开水再加入()。
- A、香叶 B、冰糖 C、白糖 D、咖喱
861. 对肉类缓慢解冻可以()。
- A、避免蛋白质变性 B、防止褐变
C、防止氧化 D、减少肉的汁液流失
862. 制作文也少司要先把()放在锅中加热()。
- A、番芫荽末 B、白兰地酒 C、洋葱末 D、柠檬汁
863. 制作烤牛外脊要把牛外脊用()腌入味。
- A、波尔图酒 B、蔬菜香料 C、白兰地酒 D、多种香草
864. 建立健全菜点加工制作的()，是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
- A、原始记录 B、采购单据 C、生产记录 D、销售记录
865. 制作皇家清汤要把牛奶和鸡蛋混合均匀()。
- A、撒在汤中 B、蒸熟 C、打成泡沫状 D、打成糊状
866. 制作文也少司要先把柠檬汁等加热后再放入()。
- A、培根 B、黄油 C、调料 D、鱼汤
867. 捆扎烤牛外脊时，当用线绳绕到另一端时就要()。
- A、双线交叉 B、打一个结 C、把线绳拉直 D、把肉翻转过来
868. 捆扎烤牛外脊的方法之一是用线绳在()处系紧一圈。
- A、脊肉中部 B、脊肉一端 C、脊肉两端 D、脊肉下部
869. 加工烤牛外脊要先剔除多余的()。
- A、脂肪 B、碎肉 C、软骨 D、小骨
870. 钙吸收的不利因素主要是()。
- A、机体对钙的需要量大 B、膳食蛋白质增加
C、膳食草酸、植物酸多 D、膳食中乳糖量多
871. 蔬菜水果的萌发和抽苔会()。
- A、消耗营养 B、增加水分 C、增加有机酸 D、增加芳香油
872. 制作皇家清汤要把牛奶和鸡蛋混合均匀，蒸熟，()。
- A、擦成碎末 B、切成小块 C、用油煎上色 D、切成菱形小片
873. 制作文也少司在放入黄油后要()。
- A、不停翻动 B、小火加热 C、不停搅动 D、大火加热
874. “bouilli a baisse”的中文菜肴名称为()。
- A、牛清汤 B、清汤菜丝 C、龙虾汤 D、海鲜汤
875. 下列元素中属于常量元素的是()。
- A、钙、磷、铁、锌 B、钙、铁、碘、锡
C、钙、钾、钠、镁 D、氯、磷、硫、钙
876. 下列选项中对钙的生理功用叙述错误的是()
- A、构成骨骼和牙齿 B、辅助血液凝固
C、延缓衰老 D、维持肌肉的伸缩性
877. 加工好的牛仔核要用布包好()12 小时。
- A、冰水浸泡 B、冷水浸泡 C、放入冰箱冷藏 D、重物压置
878. ()的外文名称普遍使用法文的“consomme”。
- A、清汤 B、浓汤 C、肉串 D、铁扒
879. “lobster soup”的中文名称为()。

- A、番芫荽 B、百里香 C、波尔图酒 D、红葡萄酒
901. 制作曙光清汤的汤料有()。
- A、西红柿 B、荷兰豆 C、白萝卜 D、红菜头
902. 封闭式烤的烹调方法适宜制作的原料是()。
- A、外脊扒 B、整条牛外脊 C、小牛肉片 D、牛里脊尾
903. 制作香醋汁烤鸡要把鸡加工成()。
- A、4 块 B、6 块 C、8 块 D、整只形
904. “This soup is thick,it should be a bit thinner” 的中文意思为()。
- A、这汤太稀了，应该再浓一些。 B、这汤太稠了，应该再稀一些。
- C、汁太多了，应少一些。 D、汁太粘稠了，应该多放一些汤。
905. 制作焖填馅小牛核的原料有()。
- A、鸡胸肉 B、番茄酱 C、红椒粉 D、迷迭香
906. 制作金巴伦少司的原料有()。
- A、番芫荽 B、柠檬皮 C、白兰地 D、番茄丁
907. 对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
- A、是构成甲状腺素的原料
- B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
- C、使血液凝固
- D、构成骨骼和牙齿
908. ()等于成本系数乘以原料购进价。
- A、加工后净料成本 B、加工前毛料成本
- C、加工后净料单位成本 D、加工前毛料单位成本
909. 制作曙光清汤要把煮鸡()。
- A、加酒腌入味 B、加盐腌入味 C、煎上色 D、切成丝
910. 原料加工后的单位成本等于()乘以原料购进价。
- A、出材率 B、损耗率 C、定价系数 D、成本系数
911. 对铁的生理功用叙述错误的选项是()。
- A、构成骨骼和牙齿
- B、是构成细胞的原料
- C、与氧在机体内的运转有关
- D、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
912. 为使蜗牛排除体内的污物应把蜗牛放入()净置 1 小时。
- A、热水中 B、温水中 C、冰水中 D、稀盐水中
913. “Remove from heat,and gradually stir in water ” 的中文意思为()。
- A、移到小火上，加入汤慢慢煮。 B、移到火上，加入牛奶搅拌。
- C、撤火，逐渐调入基础汤。 D、撤火，放入汤快速搅拌。
914. 下列选项中对铁的生理功用叙述正确的是()。
- 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
915. 制作香醋汁烤鸡要把鸡烤()。
- A、30~40 分钟 B、25~30 分钟 C、20~25 分钟 D、10~15 分钟
916. 当你向别人请教某种汤的制作时，你可以说()。
- A、Could you tell me the way to cook the soup?

- B、Can you tell me how to do the sauce?
C、what is the way to fix soup?
D、what method do you use to cook this soup?
917. 为刷去蜗牛壳上的白色黏液应把蜗牛()。
A、用盐水刷洗
B、放入沸水烫一下再冲洗
C、用碱水刷洗
D、用开水刷洗
918. 制作曙光清汤的汤料有()。
A、奶酪
B、煮鸡
C、牛奶
D、黄瓜
919. “liver paté”的中文菜肴名称为()。
A、牛肝
B、肝酱
C、鹿扒
D、肉串
920. “galantine of chicken”的中文菜肴名称为()。
A、冷鸡肉卷
B、冷鸡肉批
C、焖瓢鸡腿
D、铁扒鸡肉串
921. 成本系数是指()的比值。
A、原料加工前单位成本与加工后单位成本
B、原料加工后单位成本与加工前单位成本
C、原料加工前成本与加工后成本
D、原料加工前成本与加工后成本
922. 制作德式清汤要把红洋白菜()。
A、轧出红汁
B、腌出红汁
C、切成丝
D、切成丁
923. 制作香醋汁烤鸡要把鸡用油煎()。
A、7成熟
B、5成熟
C、上色
D、成熟
924. 制作烤鱼青蛤汁要把青蛤()。
A、用橄榄油炒香
B、用沙拉油炒香
C、用橄榄油稍炒
D、用橄榄油炒熟
925. 菜点总成本与产品数量的比值是()。
A、菜点加工成本
B、菜点生产成本
C、菜点单位成本
D、菜点总成本
926. 制作德式清汤的汤料有()。
A、德国奶酪
B、红洋白菜
C、橄榄
D、黄瓜
927. 加工蜗牛时要去除蜗牛肉上的()。
A、黏膜
B、涎质
C、胆囊
D、沙包
928. 制作烤鱼青蛤汁的少司，要加入()，再放入鱼基础汤。
A、番芫荽
B、干白葡萄酒
C、番红花
D、奶油
929. “terrines of seafood”的中文菜肴名称为()。
A、海鲜批
B、鸡肉批
C、海鲜汤
D、牛外脊扒
930. 整鸡出骨要先在鸡的颈根处()划开6厘米的刀口。
A、竖着
B、横着
C、环周
D、斜着
931. 制作鲜橙少司要先把糖()。
A、加蜂蜜融化
B、加水融化
C、炒成棕红色
D、炒成金黄色
932. 先计算菜点各种原料成本，然后各项成本逐一相加的成本计算方法适合于()生产。
A、批量
B、单件
C、烹调
D、面点
933. 制作鲜橙少司的原料有()。
A、白色基础汤
B、布朗少司
C、白兰地酒
D、香槟酒
934. 制作鲜橙少司的原料有()。
A、橘子甜酒
B、红葡萄酒
C、威士忌酒
D、香槟酒
935. 制作德式清汤把红洋白菜切成丝()。
A、用盐腌一下
B、用橄榄油炒一下

- C、用黄油焖烂
D、用沸水烫一下
936. 布朗少司属于()。
A、热少司 B、冷少司 C、冷调味汁 D、甜食少司
937. “hare pie” 的中文菜肴名称为()。
A、鸡蛋派 B、火腿派 C、野兔批 D、猪肉批
938. Juniper 的中文是()。
A、茴香 B、杜松子 C、婴粟子 D、姜黄粉
939. 批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是()。
A、毛料数量 B、净料数量 C、半制品数量 D、成品数量
940. 一般先求出菜点的总成本，然后再计算单位平均成本的方法适合于()生产。
A、批量 B、单件 C、烹调 D、面点
941. 出鸡颈骨要()划开的刀口把颈根剁断。
A、斜着 B、背着 C、顺着 D、逆着
942. 从理论上讲，菜点的价格是由()构成的。
A、1 部分 B、2 部分 C、3 部分 D、4 部分
943. 某产品成本 12 元，价格 36 元，其他费用 8 元，毛利额是()。
A、24 元 B、16 元 C、44.44% D、33.33%
944. 人体每日摄入的蛋白质，应占进食总热量的()。
A、10~15% B、20~25% C、30~40% D、60~70%
945. 肉桂的英文是()。
A、Juniper B、Sandwich C、Cinnamon D、Turmeric
946. 人体每日摄入的()，应占进食总热量的 10~15%。
A、蛋白质 B、脂肪 C、糖类 D、水
947. 制作烤鱼青蛤汁的少司，要用()把大蒜末和葱头末炒香。
A、橄榄油 B、沙拉油 C、黄油 D、黄油和沙拉油
948. 整鸡出骨要先在鸡的()下刀。
A、颈根处 B、头部 C、肩部 D、颈部
949. 少司按其性质和用途可分为热少司、冷少司等()三类。
A、黄油少司 B、甜食少司 C、布朗少司 D、奶油少司
950. 出鸡颈骨要在()处把颈骨剁下。
A、靠近肩部 B、左翅部 C、右翅部 D、靠近头部
951. 加工填馅龙虾要从龙虾()处将龙虾肉取出。
A、腹部右侧 B、腹部左侧 C、腹部开口处 D、背部开口处
952. 价格是原料成本与()的和。
A、费用额 B、税金额 C、毛利额 D、利润额
953. 制作烤牛外脊的原料有()。
A、葱头 B、橄榄 C、奶油 D、罗勒
954. 下列选项中蛋白质最好的食物来源是()。
A、栗子 B、瘦肉 C、红小豆 D、木耳
955. 制作德式清汤的汤料有()。
A、培根 B、煮鸡 C、牛奶 D、黄瓜
956. 多香果的英文是()。
A、Spaghetti B、Allspice C、Juniper D、Turmeric
957. ()属于热少司。
A、荷兰少司 B、千岛少司 C、鞑靼少司 D、醋油少司

958. 下列选项中蛋白质最好的食物来源是()。
- A、花生 B、鱼类 C、海带 D、蘑菇
959. 加工填馅龙虾要将龙虾()。
- A、腹部朝上 B、背壳朝上 C、头朝外侧 D、头朝内侧
960. 毛利额是()。
- A、价格与税金之和 B、价格与原料成本的差
C、价格与经营费用的和 D、价格与利润的差
961. 膳食中缺铁, 可患()。
- A、贫血 B、鸡胸 C、妄想症 D、甲状腺肿大
962. 加工填馅龙虾要先将龙虾平放在木板上()。
- A、用线绳固定 B、切开腹部 C、从左侧入刀 D、从右侧入刀
963. 咸草羊的特点之一是()。
- A、带有异味 B、香味充分 C、肉纤维多 D、没有膻味
964. Braising is a method of cooking in the ()。
- A、Stove B、Oven C、Salamander D、Griddle
965. 某原料的进货单价是 60 元/千克, 出材率是 70%, 经加工, 产品的销售毛利率是 68%, 此原料 180 克的销售价格是()。
- A、48.2 元 B、40 元 C、26 元 D、15.4 元
966. 某产品成本 20 元, 成本率 50%, 此产品的售价是()。
- A、10 B、20 C、30 D、40 元
967. 生长在海滨附近的小羊称为()。
- A、海草羊 B、海藻羊 C、咸草羊 D、海滨羊
968. Sirloin steak is a join of lamb()。
- A、Pork B、Beef C、Lamb D、Veal
969. ()属于冷少司
- A、鞑靼少司 B、番茄少司 C、奶油少司 D、咖喱少司
970. Cheese made from ()。
- A、Butter B、Milk C、Oil D、Cream
971. 销售毛利率法计算产品价格的公式是原料成本与()的比值。
- A、1+销售毛利率 B、1-销售毛利率 C、1+成本毛利率 D、1-成本毛利率
972. 制作布朗少司时可加入部分()以增加色泽。
- A、番茄酱 B、沙拉酱 C、芥末酱 D、咖喱酱
973. 膳食中氯化钠的摄入量过多, 有引起()的危险。
- A、糖尿病 B、妄想症 C、甲状腺肿大 D、高血压
974. 没有食过草的羊称为()。
- A、嫩羊 B、乳羊 C、小羊 D、雏羊
975. 制作烤牛外脊的原料有()。
- A、香草少司 B、番茄少司 C、奶油少司 D、红酒少司
976. ()译为毡酒或杜松子酒。
- A、gin B、brandy C、rum D、sherry
977. 定价系数与()有关。
- A、出材率 B、成本率 C、损耗率 D、毛利率
978. 人工饲养的鹿其肉质()。
- A、血红素多, 颜色深 B、富含胶质, 口感好
C、比较柔软, 稍带野味 D、比较柔软, 但无野味

979. 制作布朗少司使用的蔬菜有()。
- A、西兰花 B、洋白菜 C、芹菜 D、油菜
980. 制作烤牛外脊的原料有()。
- A、鲜蘑菇 B、胡萝卜 C、红菜头 D、杂香草
981. 膳食中缺钙, 可患()。
- A、佝偻病 B、鸡胸 C、妄想症 D、甲状腺肿大
982. 膳食中缺碘, 可患()。
- A、贫血 B、鸡胸 C、妄想症 D、甲状腺肿大
983. 獐鹿的的体形比一般鹿()。
- A、略大 B、略小 C、小的多 D、大的多
984. 布朗少司的色泽是()。
- A、淡黄色 B、棕红色 C、乳白色 D、浅红色
985. “grape wine” 的中文意思是()。
- A、香槟酒 B、白兰地 C、马德拉酒 D、葡萄酒
986. 制作魔鬼少司的原料有()。
- A、冬葱末 B、番荳蔻末 C、培根末 D、火腿末
987. ()是用葡萄酿造的汽酒, 是一种非常名贵的酒。
- A、rum B、brandy C、champagne D、gin
988. 某产品成本 30 元, 销售毛利率 60%, 此产品的售价是()。
- A、85 元 B、75 元 C、50 元 D、40 元
989. 餐饮产品售价是()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
990. 成本毛利率法计算产品价格的公式是原料成本与()的乘积。
- A、1- 销售毛利率 B、1+销售毛利率 C、1-成本毛利率 D、1+成本毛利率
991. 传统的西餐使用鹿肉()。
- A、很普遍 B、不普遍 C、不如现代普遍 D、只限于节日中
992. 目前生长番红花质量较好的国家是()。
- A、美国 B、德国 C、法国 D、意大利
993. 制作魔鬼少司的原料有()。
- A、橘子甜酒 B、红葡萄酒 C、威士忌酒 D、香槟酒
994. ()是产品定价程序之一。
- A、计算毛料成本 B、计算净料成本
C、分析同行竞争对手价格 D、分析消耗原料成本
995. “fried goose liver apple with grape sauce” 的中文菜肴名称为()。
- A、葡萄汁配鹅肝 B、葡萄煎鹅肝
C、煎牛肝苹果少司 D、苹果煎鹅肝
996. 制作魔鬼少司的原料有()。
- A、西红柿 B、胡萝卜 C、杂香草 D、柠檬汁
997. 为制定菜点价格提供依据的定价程序是()。
- 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
998. 番红花的花期是()。
- A、3 月 B、11 月 C、4 月 D、5 月
999. 番红花在生物学上属()植物。
- A、鸢尾科 B、唇形科 C、十字花科 D、桃金娘科

1000. “roast mutton chop with herb sauce” 的中文菜肴名称是()。
- A、香草烤羊排 B、烤羊腿薄荷少司
C、烤牛外脊 D、香醋汁猪排
1001. 餐饮定价程序包括判断市场需要、确定定价目标()等内容。
- A、制定毛利率标准 B、制定净料率标准
C、确定计算程序 D、预测人工成本
1002. 新生儿体内含水量约占其体重的 ()左右。
- A、40% B、50% C、60% D、80%
1003. 酿造香槟酒的工艺过程包括()。
- A、原料晒干 B、去除果酸 C、换塞 D、加糖
1004. 水占成年人体重的 ()左右。
- A、40% B、50% C、60% D、80%
1005. 毛利额与成本的比率是()。
- A、出材率 B、成本率 C、销售毛利率 D、成本毛利率
1006. 下列对水的生理功能叙述中不正确的是()。
- A、调节体温 B、使皮肤柔软、有伸缩性
C、起润滑作用 D、产生热能
1007. 酿造香槟酒的工艺过程包括()。
- A、转瓶 B、去除果皮 C、澄清果汁 D、果汁加热
1008. 下列对水的生理功能叙述不正确的是()。
- A、构成机体组织 B、帮助机体代谢
C、起润滑作用 D、溶解全部维生素
1009. “grilled cod” 的中文菜肴名称为()。
- A、铁扒牛扒 B、铁扒鳕鱼 C、焗鲑鱼 D、烩龙虾
1010. “Please mix a vegetable salad” 是指()。
- A、请做一份蔬菜沙拉。 B、请处理一下蔬菜沙拉。
C、请将蔬菜沙拉拌好。 D、请装饰一下蔬菜沙拉。
1011. “How nice this cold dish looks!”, 这句话意思是()。
- A、这道冷菜看上去还好。 B、这道冷菜装饰得真漂亮。
C、这道冷菜看上去象什么。 D、这个装饰盘真漂亮。
1012. 一般混合食物每生热 4.184 千焦耳约可产生()毫升的水。
- A、12 B、20 C、22 D、40
1013. 制作魔鬼少司的主要汤汁是布朗少司和()。
- A、西红柿汁 B、鸡基础汤 C、牛基础汤 D、烤肉原汁
1014. 制作罗伯特少司的调料有()。
- A、杂香草 B、番茄酱 C、芥末酱 D、白兰地
1015. 销售毛利率是()的百分比。
- A、毛利额与价格 B、毛利额与成本
C、净料成本与毛料成本 D、毛料成本与净料成本
1016. 制作罗伯特少司的原料有()。
- A、火腿 B、培根 C、鲜橙 D、苹果
1017. 酿造香槟酒采用的原料是()。
- A、不同品种的葡萄 B、精选深色葡萄
C、精选浅色葡萄 D、指定的一种葡萄
1018. 制作味美思酒的原料有()。

- A、酸味苹果 B、鲜杜松子 C、芳香植物 D、多种果汁
1019. ()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
1020. 成本毛利率是()的百分比。
A、毛利额与价格 B、毛利额与成本
C、净料成本与毛料成本 D、毛料成本与净料成本
1021. 销售毛利率与()的和是 100%。
A、损耗率 B、净料率 C、成本率 D、熟品率
1022. “Garnish the dish please.”，这句话意思是()。
A、请蒸一下这道菜。 B、请重新加工一下。
C、请把这盘菜装饰一下。 D、请品尝这盘菜。
1023. 糖类、脂类、蛋白质在人体内氧化时所产生的水叫()。
A、氧化水 B、食物水 C、饮用水 D、代谢水
1024. 制作罗伯特少司的调料有()。
A、鲜橙汁 B、朗姆酒 C、红酒醋 D、柠檬汁
1025. “Has that guest's salad got cooked?”，这句话意思是()。
A、这是客人特意点的沙拉。 B、那个客人的沙拉做好了吗？
C、那个客人对沙拉有什么要求吗？ D、有人做客人特意点的沙拉吗？
1026. 糖类、脂类、蛋白质在人体内()时所产生的水叫代谢水。
A、氧化 B、分解 C、聚合 D、化合
1027. 制作罗伯特少司的原料有()。
A、西红柿 B、酸黄瓜 C、杂香草 D、胡萝卜
1028. 下列中不科学的喝水方法是()。
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”
1029. 下列中不科学的喝水方法是()。
A、清晨空腹喝一杯凉开水
B、保持水的“收支平衡”，每日水的进出量在 2500 毫升左右
C、饥渴时多饮水
D、不在吃饭时大量饮水
1030. 下列中不科学的喝水方法是()。
A、清晨空腹喝一杯凉开水 B、夏季重体力活动时，适当饮用淡盐水
C、饥渴时适量饮水 D、吃饭时大量饮水
1031. 机体()消耗的能量是基础代谢消耗的能量。
A、肺的呼吸 B、消化食物 C、体育锻炼 D、睡觉
1032. 某产品毛利额 45 元，销售毛利率 60%，与此产品相关指标的正确答案()。
A、原料成本 15 元 B、价格 75 元 C、成本毛利率 40% D、成本率 150%
1033. 食物特殊动力作用最强的热源质是()。
A、蛋白质 B、脂肪 C、矿物质 D、维生素
1034. 下列中不属于基础代谢消耗能量的选项是()。
A、取暖 B、肺的呼吸 C、血液循环 D、脉搏跳动
1035. 某产品售价 45 元，成本 18 元，此产品的成本毛利率是()。
A、40% B、60% C、80% D、150%
1036. 班尼士少司常配()食用。

- A、冷肉批 B、烤火鸡 C、炸猪排 D、烤牛柳
1037. 提供给人体的热量如果长期()人体对热量的实际消耗, 过剩的热量将会在人体内转化成脂肪, 使人体态臃肿, 动作迟缓。
- A、小于 B、大于 C、等于 D、不等于
1038. 制作班尼士少司要在荷兰少司内加入()。
- A、蘑菇末 B、洋葱末 C、番芫荽 D、罗勒叶
1039. 制作班尼士少司要在荷兰少司内加入()。
- A、蘑菇末 B、他拉根 C、橙皮丝 D、罗勒叶
1040. 提供给人体的热量如果长期大于人体对热量的实际消耗, 过剩的热量将会在人体内转化成(), 使人体态臃肿, 动作迟缓。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、矿物质
1041. 膳食提供给人体的热量如果长期达不到人体对热量的需要, 那么体内的糖原和()将首先被利用, 以补充热量的不足。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、矿物质
1042. 某产品售价 75 元, 销售毛利率 60%, 此产品的毛利额是()。
- A、12 元 B、15 元 C、45 元 D、60 元
1043. 某产品成本 18 元, 毛利额 12 元, 此产品的销售毛利率是()。
- A、40% B、66% C、70% D、150%
1044. 制作金巴伦少司要把()切成细丝。
- A、洋葱 B、柠檬皮 C、胡萝卜 D、火腿
1045. ()的一般计算方法是: 正常体重=[身高-105]±10%。
- A、女性正常体重 B、男性正常体重
C、49 岁以上成人体重 D、49 岁以下成人体重
1046. 制作金巴伦少司把橙皮丝煮沸后()。
- A、加盐调味 B、加油拌均 C、用水冲凉 D、捞出晾凉
1047. ()的一般计算方法是: 正常体重=(身高-100)±10%。
- A、男性正常体重 B、女性正常体重
C、49 岁以上成人体重 D、49 岁以下成人体重
1048. 制作金巴伦少司要把柠檬皮丝用()。
- A、黄油焖香 B、糖腌入味 C、清水煮沸 D、小火炒香
1049. 制作金巴伦少司要把橙皮()。
- A、切成细丝 B、切成碎末 C、打成泥 D、切成小丁
1050. 制作文也少司的原料有()。
- A、番芫荽 B、百里香 C、面包丁 D、西红柿
1051. 制作文也少司的原料有()。
- A、番芫荽末 B、白兰地酒 C、红葡萄酒 D、白葡萄酒
1052. 制作文也少司的原料有()。
- A、番芫荽 B、柠檬汁 C、橄榄油 D、红椒粉
1053. 制作文也少司的原料有()。
- A、水瓜柳 B、百里香 C、沙拉油 D、鼠尾草
1054. 工作接地就是将电力系统的()接地。
- A、整体 B、某一面 C、某一点 D、某两点
1055. 液化石油气必须放在()的专用房间。
- A、没有火花 B、没有明火 C、低温干燥 D、低温潮湿
1056. 食品添加剂是指食品生产、加工、保存等过程中添加和使用的少量()合成物质或天然物质。

- A、物理 B、化学 C、生物 D、天然
1057. ()的一般计算方法是: 标准体重(千克)=[身高(厘米)-105]×0.9。
A、49 岁以下成人体重 B、49 岁以上成人体重
C、重男性正常体重 D、女性正常体重
1058. ()是指食品生产、加工、保存等过程中添加和使用的少量化学合成物质或天然物质。
A、食品着色剂 B、食品添加剂 C、膨松剂 D、食品原料
1059. ()不属于燃气设备必须与燃气类型相匹配的原因。
A、各种燃气的压力不同 B、各种燃气的热值不同
C、各种燃气的相对密度不同 D、各种燃气的燃烧速度不同
1060. 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,则其每日需糖类()克。
A、60~90 B、53~66 C、359~420 D、556~649
1061. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。
A、使用肥皂水进行设备检漏
B、燃气设备坏了, 请具备维修资质的专业人员修理
C、将液化石油气放置在厨房
D、各种燃气的品质差异很大, 所以燃气设备必须与燃气类型匹配
1062. 职业道德具有广泛性、多样性、()和具体性。
A、代表性 B、实践性 C、规范性 D、形象性
1063. 通风设备在运转中要注意各种风口, 不能有()等异常现象。
A、堵塞 B、停转 C、大噪声 D、漏油
1064. 一位男运动员 22 岁,身高 178 厘米, 如果该运动员每日需热量为 15500 千焦,则其每日需蛋白质()克。
A、41~62 B、93~139 C、185~231 D、556~649
1065. 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()60~90 克。
A、糖类 B、脂肪 C、蛋白质 D、维生素
1066. 最早制作味美思酒的地区是()。
A、意大利的吐莲 B、法国的勃根底 C、英国的威尔士 D、美国的西雅图
1067. 制作味美思酒的原料有()。
A、优质白杏 B、两种谷物 C、良种高粱 D、食用酒精
1068. 甲醇的致死量是()毫升。
A、10 B、20 C、30 D、40
1069. 在商品经济条件下, 衡量质量标准的尺度是()。
A、生产时间 B、所用的原料 C、价格 D、价值
1070. 职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性
A、一致性 B、多样性 C、个体性 D、形象性
1071. 竞争的实质是人才和()的竞争。
A、科技 B、技术 C、管理 D、知识
1072. 玛德拉酒的酒精度数为()。
A、10~20 B、15~20 C、16~18 D、18~20
1073. 人体摄入()毫升的甲醇可引起严重中毒。
A、5~10 B、10~15 C、15~20 D、20~25
1074. 竞争可以大大促进()的快速发展。
A、社会经济 B、社会生产力 C、生产技术 D、生产规模
1075. 制作玛德拉酒的原料有()。
A、苹果 B、甘蔗 C、杂果汁 D、葡萄蒸馏酒

1076. 玛德拉酒主要产于()的玛德拉岛。
A、地中海 B、大西洋 C、爱琴海 D、亚得里亚海
1077. 不会造成砷中毒的是()。
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
1078. 下列中说法错误的是()。
A、发现通风设备运转不正常,应先断电 B、通风系统应具备自动保护功能
C、转动的设备要有完善的防护 D、所有的通风设备应有警示标志
1079. 某在校女大学生 20 岁,身高 165 厘米,其每日所需热量为()千焦。
A、10855~12220 B、11280~12540 C、13585~16315 D、12220~13585
1080. 职业道德是人们在特定的()中所应遵循的行为规范的总和。
A、社会活动 B、职业活动 C、岗位活动 D、企业活动
1081. 不会引起砷中毒的砷化物是()。
A、三氧化二砷 B、氧化砷 C、砒霜 D、信石
1082. 制作玛德拉酒的原料有()。
A、葡萄酒 B、杜松子 C、李子 D、大麦
1083. 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()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
1084. 葡萄酒的酒精度数一般在()之间。
A、15~20 B、18~28 C、15~25 D、10~20
1085. 竞争的实质是()和知识的竞争。
A、技术 B、设备 C、人才 D、资金
1086. ()是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。
A、职业道德 B、岗位道德 C、社会公德 D、家庭道德
1087. 爱祖国、爱人民、爱劳动、()和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
A、爱集体 B、爱家庭 C、爱学习 D、爱科学
1088. 营养物质的消化大多是在()内进行的。
A、口腔 B、胃 C、小肠 D、大肠
1089. 安装合格的通风设备不会出现()的现象。
A、有可靠的接地 B、噪声小
C、运转平稳 D、转动的设备用手可触到
1090. 现代厨房的通风设备主要是简单强制排风系统和()。
A、排风扇 B、吊扇 C、抽油烟机 D、换气扇
1091. 爱祖国、爱人民、()、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
A、爱知识 B、爱集体 C、爱劳动 D、爱探索
1092. 对食物中毒患者不能采用的急救方法是()。
A、对昏迷状态的病人催吐 B、对清醒状态的病人催吐
C、洗胃 D、导泻与灌肠
1093. 为防止毒物的吸收和保护胃肠黏膜,食物中毒后,应尽快使用()。
A、氧化剂 B、驱虫剂 C、拮抗剂 D、防腐剂
1094. 下列选项中属于胃液主要成分的是()。
A、胃蛋白酶 B、硝酸 C、盐酸 D、胰蛋白酶
1095. 为促进毒物排出,()是抢救食物中毒病人的重要措施之一。
A、动手术 B、排便 C、尽快进食 D、大量输液
1096. 最富盛名的葡萄酒产区是()。

- A、意大利的伦巴第
B、英国的苏格兰
C、法国的波尔多
D、西班牙的波尔图
1097. 爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
A、爱集体
B、爱社区
C、爱人民
D、爱知识
1098. 可以采用催吐的方法急救处理的食物中毒患者是()。
A、处于昏迷状态的病人
B、处于清醒状态的病人
C、患有胃溃疡的病人
D、患有肝硬变的病人
1099. 未经卫生部门许可,()食品中不得使用食品添加剂。
A、青壮年
B、老年人
C、婴幼儿及儿童
D、孕妇及乳母
1100. ()食品中, 未经卫生部门许可, 不得使用食品添加剂。
A、青壮年
B、老年人
C、婴幼儿及儿童
D、孕妇及乳母
1101. 世界上生产葡萄酒著名的国家有()。
A、英格兰
B、意大利
C、奥地利
D、卢森堡
1102. 下列行为中不能保证电气设备安全的是()。
A、定期检查电气设备的绝缘
B、设备周围不放置易燃品, 保证良好的通风
C、带小故障运行
D、不过载运行, 并有有效的过载保护措施
1103. ()是消化道的最后肠段。
A、十二指肠
B、小肠
C、大肠
D、肛门
1104. 婴幼儿及儿童食品中, 未经()许可, 不得使用食品添加剂。
A、工商部门
B、税务部门
C、卫生部门
D、安检部门
1105. 雷电的形成是由于雷云中的()。
A、电压过高
B、电流过大
C、电子积累
D、电荷积累
1106. 下列选项中不属于杂豆的是()。
A、黄豆
B、芸豆
C、豌豆
D、绿豆
1107. 世界上生产葡萄酒著名的国家有()。
A、法国
B、丹麦
C、英国
D、荷兰
1108. 提高()的核心是加强职业道德建设。
A、社会稳定
B、人民团结
C、服务质量
D、工作质量
1109. 世界上红葡萄酒著名的品牌有()。
A、意斯林
B、赤霞珠
C、沙当妮
D、奴菲
1110. 以下允许使用的人工甜味剂是()。
A、干草
B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂
C、甜菊精
D、糖精
1111. 世界上白葡萄酒著名的品牌有()。
A、奥罗白
B、透霞珠
C、沙当妮
D、奴菲
1112. 黄豆中的蛋白质属于()。
A、完全性蛋白质
B、半完全性蛋白质
C、不完全性蛋白质
D、劣质蛋白质
1113. 下列不属于加强社会主义职业道德建设的原因是()。
A、职业道德建设对社会精神文明建设有极大的促进作用
B、职业道德建设可以有利于保障个人的合法利益
C、职业道德建设可以促进社会主义市场经济的正常发展
D、职业道德建设能够促进职业的多元化发展

1114. 大豆的加工方法不同,其消化率也不同,下列选项中消化率最高的是()。
- A、炖豆腐 B、煮黄豆 C、炒豆芽 D、煮豆浆
1115. 酿造红葡萄酒时采取()发酵的方法。
- A、果汁和果皮一起 B、去除果皮
C、果汁和果皮分别 D、果汁加热
1116. 肉的腐败作用会使肉()。
- A、分解水分 B、分解微生物 C、产生硫化物 D、产生糖原
1117. 昆虫食品具有()含量丰富,含多种维生素和矿物质的特点。
- A、水分 B、碳水化合物 C、脂肪 D、蛋白质
1118. 肉的腐败作用会使肉的()。
- A、蛋白质分解 B、表面微干 C、色泽发暗 D、水分增加
1119. 昆虫食品具有()含量低的特点。
- A、蛋白质 B、维生素 C、矿物质 D、脂肪
1120. 下列中属于天然色素的是()。
- A、苋菜红 B、胭脂红 C、靛蓝 D、焦糖
1121. ()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
1122. 加强社会主义职业道德是为了促进()的发展。
- A、社会主义国家 B、人民生活水平 C、市场经济 D、生产效益
1123. 以下不属于天然甜味剂的是()。
- A、干草 B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂
C、甜菊精 D、糖精
1124. 肉的腐败作用会使肉的()。
- A、表层有膜 B、脂肪分解 C、微生物减少 D、色泽发红
1125. 防止电气设备的静电火灾的基本措施是()和限制放电。
- A、防止产生放电火花 B、消除静电
C、清除易燃物 D、限制过载
1126. 肉的腐败作用是在肉的()后发生的。
- A、成熟作用 B、水分减少 C、酸度增加 D、自溶作用
1127. 蔬菜水果的呼吸作用()会产生。
- A、果糖 B、叶酸 C、乙醇 D、热量
1128. 奶及其制品是人体()的主要来源,成人每人每天应摄入奶 250~500 克左右。
- A、蛋白质 B、磷 C、钙 D、铁
1129. 下列中以下属于人工合成色素的是()。
- A、焦糖 B、叶绿素 C、胡萝卜素 D、柠檬黄
1130. 电气设备失火多是由于()和设备的故障及不正确使用而引起的。
- A、电气线路 B、雷击 C、干燥 D、通风
1131. 我国规定硝酸盐在食品中的最大用量为()g/Kg。
- A、0.5 B、0.3 C、0.2 D、0.1
1132. 触电者的生命能否得救,在事故现场主要取决于能否尽快脱离电源和()。
- A、能否尽快抢救 B、能否尽快判断触电原因
C、人工呼吸 D、正确的紧急处理
1133. 每日每人烹调油的使用量以膳食总量的()为宜。
- A、2% B、12% C、15% D、20%
1134. 蔬菜水果的呼吸作用要消耗蔬菜水果的()。

- A、糖和酸 B、结合水 C、自由水 D、蛋白质
1135. ()我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为()g/Kg。
A、0.15 B、0.2 C、0.25 D、0.3
1136. 我国规定苋菜红在食品中的用量为()g/Kg。
A、0.05 B、0.025 C、0.01 D、0.1
1137. 从根本上说加强社会主义职业道德是发展()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
1138. 蔬菜水果的()会产生有毒化学物质。
A、氧化还原酶 B、有机成分 C、缺氧呼吸 D、有氧呼吸
1139. 不能强化的食品种类是()。
A、谷类食品 B、海产品
C、日常食用调味品 D、饮料
1140. 蔬菜水果的呼吸作用()蔬菜水果的品质。
A、能提高 B、会降低 C、不影响 D、基本不影响
1141. 一般成年人每日应吃到()克以上的新鲜蔬菜和 100~200 克左右的水果。
A、100 B、300 C、500 D、900
1142. 每日动物性食物肉、禽、蛋、鱼及水产品，应占全天食物总量的()。
A、8% B、12% C、16% D、20%
1143. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。
A、为保证用餐者食欲，应使用餐者的在饭前有强烈饥饿感
B、为使用餐者减肥，应使用餐者在用餐时无食欲
C、应使用餐者不仅在饭前有饥饿感，而且在用餐时有食欲
D、应使用餐者在饭前无强烈饥饿感，而在用餐时又有正常食欲
1144. 不能强化的食品种类是()。
A、谷类食品 B、蔬果原料
C、日常食用调味品 D、饮料
1145. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。
A、将一天的食物分配到一日三餐中
B、将一天的食物分配到一日三餐中，且比例适当
C、将一天的食物分配到全天各餐中，且比例适当
D、将一天的食物分配到全天各餐中，且比例适当、间隔合理
1146. 不适宜强化的食品种类有()。
A、谷类食品 B、日常食用调味品
C、禽类 D、饮料
1147. 膳食制度是指把全天的()按一定的次数、一定时间间隔和一定数量、质量分配到各餐的一种制度。
A、乳、蛋类 B、肉类 C、饮料 D、食物
1148. 不能强化的食品种类是()。
A、谷类食品 B、肉类
C、日常食用调味品 D、饮料
1149. 当有人触电后，又不能立刻断开电源，则可使用()使带电体与人体脱离。
A、手 B、铁棍 C、干木棍 D、湿木棍
1150. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。
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

1151. 一般吃混合食物的人群，两餐间隔以()小时为宜。
A、2~3 B、3~4 C、4~5 D、6
1152. 蔬菜水果的后熟作用会使()。
A、果胶减少 B、叶酸减少 C、芳香油增加 D、水分增加
1153. 比较合理的用餐数量分配是：午餐的数量占全天总数量的()。
A、30% B、35% C、40% D、50%
1154. 不适宜用氨基酸强化的食品是()。
A、谷类食品 B、鱼类 C、饼干 D、面包
1155. 黄油、奶油、植物油较适宜的营养强化剂是()。
A、维生素 A B、维生素 B C、维生素 C D、维生素 E
1156. 蔬菜水果的后熟作用会使()。
A、果糖减少 B、有机酸减少 C、蛋白质降低 D、热量增加
1157. 蔬菜水果的后熟作用是由()引起的一系列生化变化。
A、酶 B、氧化作用 C、呼吸作用 D、自身的有机物
1158. 用冷藏法保存原料采用的温度是()。
A、4~8℃ B、0~5℃ C、2~10℃ D、-2~5℃
1159. 用冷冻法保存原料采用的温度是()。
A、-12~-23℃ B、-10~-20℃ C、0~-18℃ D、-8~-28℃
1160. 触电者的生命能否得救，在事故现场主要取决于()和正确的紧急处理。
A、触电时间的长短 B、触电者的身体状况
C、能否尽快脱离电源 D、能否尽快抢救
1161. 燃烧是可燃物质与氧或氧化剂()所产生的发光放热的化学反应。
A、化合 B、分解 C、复合 D、加成
1162. 果汁、菜汁的营养强化剂一般是()。
A、维生素 A B、维生素 B C、维生素 C D、维生素 D
1163. 燃烧是可燃物质与氧或氧化剂化合所产生的()的化学反应。
A、发烟放热 B、发烟吸热 C、放光放热 D、放光吸热
1164. 一般以()为主的人群，两餐间隔以 4~5 小时为宜。
A、植物原料 B、动物原料 C、混合食物 D、肉类
1165. 一般混合食物在胃中的停留时间约为()小时。
A、2~3 B、3~4 C、4~5 D、6
1166. 中国居民膳食宝塔的最高层是：()。
A、蔬果类 B、油脂类 C、鱼、虾类 D、奶类、豆类
1167. 中国居民膳食宝塔的最底层是：()。
A、蔬果类 B、谷类 C、畜禽类 D、奶类、豆类
1168. 低温保藏原料能有效地()。
A、杀灭多数酶类 B、杀灭一般细菌
C、杀灭所有细菌 D、抑制微生物的生长
1169. 食盐的营养强化剂一般是()。
A、镁 B、碘 C、钙 D、磷
1170. ()是可燃物质与氧或氧化剂化合所产生的发光放热的化学反应。
A、自燃 B、闪燃 C、燃烧 D、爆炸
1171. 《中国居民膳食指南》中，具有提醒百姓预防高血压病的条款是()。
A、食物多样，谷类为主 B、多吃蔬菜、水果和薯类
C、吃清淡少盐的膳食 D、食量与体力活动要平衡

1172. 下列选项中属于个人卫生习惯的是：坚持()。
- A、“四勤” B、“四不” C、“四定” D、“四消毒”
1173. 密封保藏法是防止原料()。
- A、水分流失 B、蛋白质变性 C、颜色变黑 D、被氧化
1174. 密封保藏法是利用原料和()隔离的原理
- A、充足的水分 B、空气 C、适宜的湿度 D、适宜的温度
1175. 《中国居民膳食指南》中，具有提醒百姓补充钙质的条款是()。
- A、食物多样，谷类为主
B、多吃蔬菜、水果和薯类
C、每天吃奶类、豆类及其制品
D、经常吃适量鱼、禽、蛋、瘦肉,少吃肥肉和荤油
1176. ()是指混合物遇火源而瞬间燃烧的现象。
- A、自燃 B、闪燃 C、速燃 D、爆炸
1177. ()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
1178. 下列中不违反厨房卫生规程的做法是()。
- A、在更衣室存放个人物品 B、用手勺直接品尝菜肴
C、非工作时间在操作间吸烟 D、将私人物品带入操作间
1179. 燃烧中的两个重要概念是闪点和()。
- A、燃烧点 B、自燃点 C、发光点 D、发烟点
1180. ()年4月10日中国营养学会常务理事会通过了《中国居民膳食指南》。
- A、1986 B、1990 C、1995 D、1997
1181. 1997年4月10日中国营养学会常务理事会通过了()。
- A、《食品卫生条例》 B、《食品卫生法》
C、《膳食指南》 D、《中国居民膳食指南》
1182. 燃烧中的两个重要概念是()和自燃点。
- A、回火 B、脱火 C、燃烧点 D、闪点
1183. 中国居民膳食宝塔的第三层是：()。
- A、调味品 B、鱼、虾类
C、鱼、禽、肉、蛋 D、奶类、豆类
1184. 密封保藏法是利用原料和()隔离的原理。
- A、日光 B、酶 C、细菌 D、水分
1185. 坚持“四勤”是()习惯的内容。
- A、个人卫生 B、环境卫生 C、食品卫生 D、工具卫生
1186. 在燃烧过程中，燃气喷离火孔的速度大于()，火焰难以维持稳定，甚至熄灭，这种现象称为“脱火”。
- A、燃烧速度 B、空气供给速度 C、燃气供给速度 D、反应速度
1187. 下面属于不正常燃烧的是()。
- A、燃气燃烧呈蓝色火焰 B、脱火
C、闪燃 D、自燃
1188. 厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用()擦盘，以防生锈。
- A、水 B、油脂 C、带手布 D、纸
1189. 下列中不能在烹饪储藏室存放的是()。
- A、水果罐头 B、灭鼠药 C、鸡蛋 D、调味品
1190. 在燃烧过程中，燃气喷离火孔的速度大于燃烧速度，火焰难以维持稳定，这种现象称为“()”。

- A、氧气 B、纯净度 C、湿度 D、氮气
1211. 使用移动电器设备必须按照规定选择与设备容量匹配的()。
- A、电压 B、电源 C、开关 D、插座
1212. 在对燃气设备进行检漏时, 应使用()。
- A、火柴 B、打火机 C、除油剂 D、肥皂水
1213. 下列中属于糖类不具备的生理功用的是()。
- 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
1214. 下列中属于糖类不具备的生理功用的是()。
- A、供给热能 B、调节水代谢 C、保护肝脏 D、润肠,解毒
1215. 下列中属于完全性蛋白质的是()。
- A、猪蹄 B、核桃 C、大米 D、大豆
1216. 污染粮豆食物的黄曲霉毒素在()温度下加压可被破坏。
- A、100℃ B、150℃ C、230℃ D、280℃
1217. 下列不属于粮豆类卫生问题的选项是 ()。
- A、油脂的酸败 B、霉菌及其毒素的污染
C、有害种子的污染 D、仓储虫害及杂物污染
1218. 干粉灭火剂是由以()为主要成分的干粉与碱性钠盐干粉组成。
- A、碳酸钙 B、碳酸氢钙 C、碳酸氢钾 D、碳酸氢钠
1219. 经常性搬家式的大扫除是灭鼠工作中最重要的一种方法, 因为它属于()。
- A、生态学灭鼠 B、器械灭鼠 C、化学灭鼠 D、药物灭鼠
1220. 下列中属于半完全性蛋白质的是()。
- A、玉米 B、水果 C、蔬菜 D、稻米
1221. 食物中必需氨基酸的种类、数量和比例是评价食物()营养价值高低的基本标准。
- A、碳水化合物 B、脂肪 C、维生素 D、蛋白质
1222. 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、生态学灭鼠 B、器械灭鼠 C、化学灭鼠 D、药物灭鼠
1223. 下列中属于完全性蛋白质的是()。
- A、豌豆 B、坚果 C、面粉 D、牛奶
1224. 下列中不是厨房重点杀灭对象的是()。
- A、鼠 B、蝇 C、麻雀 D、蟑螂
1225. 厨房常用的化学灭火设备有干粉灭火器、()和卤代烷灭火器等。
- A、二氧化碳灭火器 B、二氧化硫灭火器
C、泡沫灭火器 D、2402 灭火器
1226. 冷藏法保存蔬菜采取的温度是()。
- A、0~5℃ B、2~8℃ C、5~10℃ D、-2~5℃
1227. 下列中不能用食品容器盛放的是()
- A、即将换洗的衣物 B、半成品
C、食品原料 D、即将入口的食品
1228. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是()。
- A、是构成机体组织的正常材料 B、促进体内钙和磷的代谢
C、是许多酶系的激活剂 D、维持体液的渗透压
1229. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是()。
- A、促进体内钙和磷的代谢 B、矿物质可以维持神经肌肉的正常兴奋
C、促进生育、发育 D、矿物质缺乏可引起脚气病

1230. 冷藏法保存鲜蛋的时间一般在()。
- A、5 个月 B、7 个月 C、6 个月左右 D、4 个月左右
1231. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是()。
- A、是构成机体组织的正常材料 B、供给热能
C、维持神经肌肉的正常兴奋 D、维持体内酸碱平衡
1232. 下列不能用食品容器盛放的是()
- A、半成品 B、即将换洗的衣物
C、食品原料 D、即将入口的食品
1233. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是()。
- A、促进体内钙和磷的代谢 B、是构成机体组织的正常材料
C、促进生育 D、延缓衰老和记忆力减退
1234. 下列对维生素的共同特点叙述中正确的是()。
- A、维生素在机体内可以自行合成
B、维生素供给机体能量
C、维生素是构成机体各组织的原料
D、机体对维生素的需要量每日以毫克或微克计算。
1235. 鲜蛋变质的原因主要是适宜的温度和湿度以及()。
- A、酶的作用 B、氧化作用 C、呼吸作用 D、成熟作用
1236. 下列对维生素的共同特点叙述中不正确的是()。
- A、维生素在机体内不能自行合成
B、维生素不供给机体能量
C、维生素不是构成机体各组织的原料
D、机体对维生素的需要量较多，缺乏时可引起维生素缺乏症
1237. 厨房常用的化学灭火设备有()、二氧化碳灭火器和卤代烷灭火器等。
- A、二氧化硫灭火器 B、1211 灭火器
C、泡沫灭火器 D、干粉灭火器
1238. 维生素是维持机体正常代谢所必需的一类低分子()。
- A、碳水化合物 B、无机化合物 C、化合物 D、有机化合物
1239. 如果身上衣物着火，可以()将火扑灭。
- A、马上用手扑打 B、快速奔跑 C、用冷水 D、用湿布扑打
1240. 如果被液体烫伤要立即脱下浸湿的衣物，用干净的()冲洗患处 10 分钟以上。
- A、消毒水 B、热水 C、温水 D、冷水
1241. 冷藏法保存鲜蛋要求鲜蛋新鲜和()。
- A、大小均匀 B、清洁 C、蛋壳较厚 D、有光泽
1242. ()是维持机体正常代谢所必需的一类低分子有机化合物。
- A、碳水化合物 B、无机盐 C、矿物质 D、维生素
1243. 如果身上着火，下列行为中错误的是()。
- A、用灭火器扑灭 B、马上脱下衣服
C、跳入冷水中使火焰熄灭 D、用手扑打
1244. 下列对维生素 B₁ 的生理功能叙述中不正确的选项是 { . XZ }。
- A、预防和治疗癞皮病 B、预防和治疗脚气病
C、促进儿童生长发育 D、促进糖类的代谢
1245. 食品容器不能用于盛放()。
- A、食品原料 B、半成品
C、即将换洗的衣物 D、即将入口的食品

1246. 下列选项对维生素 C 的生理功能叙述中不正确的是()。
- 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
1247. 食品容器消毒“四过关”的内容是()。
- A、一洗二刷三冲四消毒 B、一冲二刷三洗四消毒
C、一刮二刷三冲四消毒 D、一洗二刷三消毒四冲
1248. 家畜肉含量最多的组织成分是()。
- A、结缔组织 B、蛋白质 C、水分 D、肌肉组织
1249. 用过氧乙酸消毒法消毒, 其浓度应为()。
- A、2%~10% B、2‰~10‰ C、0.5%~1% D、0.5‰~1‰
1250. 与不饱和脂肪酸、氨基酸的代谢有关的水溶性维生素是()。
- A、维生素 B₁
B、维生素 PP
C、维生素 B₆
D、维生素 B₁₂
1251. 家畜肉中的()可以提高肉的良好风味。
- A、完全蛋白 B、肌间脂肪 C、骨骼组织 D、肌溶蛋白
1252. 热源的温度超过()就能造成烧伤与烫伤。
- A、30℃ B、45℃ C、60℃ D、80℃
1253. 具有抗癌、解毒、降胆固醇功能的水溶性维生素是()。
- A、维生素 B₁
B、维生素 B₁₂
C、维生素 PP
D、维生素 C
1254. 家畜肉中的糖分主要以()的形式存在于肌肉组织中。
- A、糖原 B、核糖 C、干糖 D、粉状
1255. 下列选项对维生素的生理功能叙述中正确的是()。
- A、促进体内钙和磷的代谢 B、延缓衰老和记忆力减退
C、促进生育 D、促进凝血
1256. 对不耐热的餐具、茶具消毒时, 较为合适的方法是()消毒法。
- A、远红外线 B、化学溶剂 C、煮沸 D、清洗消毒机
1257. 下列说法正确的是()。
- A、使用燃气设备时, 要注意调节调风板, 使火焰呈黄色为佳
B、使用压力锅不能超过其规定的使用年限
C、使用微波炉必须空载预热
D、机械、电气设备出现故障时, 可由厨房工作人员维修
1258. 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、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
1259. 鱼类在产卵期()的含量比平时高数倍。
- A、糖分 B、脂肪 C、水分 D、蛋白质
1260. 水产品的水分平均含量为()。
- A、45% B、70% C、50% D、65%

1261. 水产品的蛋白质平均含量为()。
- A、12% B、25% C、16% D、20%
1262. 麦角固醇不能被人体吸收,但在日光照射后,可转变为能被人体吸收的()。
- A、维生素 A
B、维生素 D₂
C、维生素 E
D、维生素 K
1263. 采用蒸汽法消毒餐具,消毒温度不低于 90℃,时间不少于()分钟。
- A、30 B、15 C、10 D、5
1264. 我国营养专家将成人劳动分为五级,其中运动员属于()劳动。
- A、轻体力 B、中等体力 C、重体力 D、极重体力
1265. 含矿物质较多的蔬菜是()。
- A、根菜类 B、叶菜类 C、干菜类 D、鲜菜类
1266. ()第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过《中华人民共和国食品卫生法》,并于当日起实施。
- A、1978 年 7 月 30 日 B、1988 年 8 月 23 日
C、1989 年 10 月 30 日 D、1995 年 10 月 30 日
1267. 《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的()工作方针、政策,用法律的形式确定下来。
- A、消毒 B、卫生 C、食品 D、食品卫生
1268. 人体所需要的热能是由()中的蛋白质、脂肪、糖类转变成的。
- A、食物 B、肉食 C、粮食 D、饮水
1269. 国家对压力容器的生产、安装、使用等有严格的限制,其中()压力容器不属于限制的项目。
- A、设计 B、检验 C、运输 D、修理
1270. 下列中不属于正确使用压力锅的操作方法的是()。
- A、使用之前,检查密封胶圈 B、使用之前,检查安全保险装置
C、使用匹配的限压阀 D、当压力锅稍冷却后强行打开锅
1271. 不粘锅在高温时会产生白色()和氟化物,污染食物。
- A、升华物 B、凝华物 C、氯化物 D、氧化物
1272. 不粘锅可在()以下长期使用。
- A、180℃ B、260℃ C、300℃ D、350℃
1273. 下列中操作错误的是()。
- A、使用砂锅,轻拿轻放
B、使用锅前,检查锅柄是否牢固可靠
C、使用不粘锅时用木铲炒菜
D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住,以免限压阀冲脱
1274. 含水分较多的蔬菜是()。
- A、叶菜类 B、果菜类 C、茎菜类 D、花菜类
1275. 1995 年 10 月 30 日第八届全国人民代表大会常务委员会第十六次会议通过(),并于当日起实施。
- A、《食品卫生标准》 B、《食品添加剂法》
C、《食品卫生法》 D、《中华人民共和国食品卫生法》
1276. 不粘锅在高温时会产生白色升华物和(),污染食物。
- A、凝华物 B、氧化物 C、氟化物 D、氯化物
1277. 优质蔬菜的一般卫生指标是()。
- A、鲜嫩、无黄叶、无烂斑、可有少量病虫害

- B、鲜嫩、无黄叶、无伤痕、无病虫害、无烂斑
C、鲜嫩、黄叶少、伤痕少、无病虫害、无烂斑
D、鲜嫩、无黄叶、无伤痕、无烂斑
1278. 我国蔬菜栽培主要以()作肥料, 因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。
A、无机肥 B、农药 C、化肥 D、人畜粪便
1279. 我国营养专家将成人劳动分为五级, 其中厨师工作属于()劳动。
A、轻体力 B、中等体力 C、重体力 D、极重体力
1280. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。
A、切断电源后用干净抹布清理烤箱
B、将密封的食品打开后再放入微波炉加热
C、使用绞肉机加工肉馅时, 将骨头剔除干净
D、将手伸入运转的机械的料斗中处理物料
1281. 优质水果的一般卫生指标是()。
A、表皮较干, 肉质鲜嫩、清脆, 有固定的清香味
B、表皮色泽稍暗, 肉质鲜嫩、清脆, 有固定的清香味
C、表皮色泽光亮, 肉质鲜嫩、清脆, 有固定的清香味
D、表皮色泽稍暗, 肉质鲜嫩、清脆, 有清香味
1282. 人体所需要的热能是由食物中的()转变成的。
A、蛋白质、脂肪、糖类 B、蛋白质、维生素、无机盐
C、脂肪、矿物质、糖类 D、蛋白质、糖类、水
1283. 除选项()外, 其余三项都是造成蔬果类原料污染、变质的原因。
A、放射性污染 B、肠道致病菌和寄生虫卵污染
C、污水、废水污染 D、农药污染
1284. 高温季节油脂产生“哈喇味”, 这是油脂发生()的缘故。
A、酶解 B、酸败 C、水解 D、分解
1285. 淀粉、双糖的消化主要在()。
A、十二指肠 B、小肠 C、大肠 D、胃部
1286. 构成蔬菜香气的主要成分是()。
A、微量元素 B、维生素 C、肌间脂肪 D、挥发油
1287. 为保证食用油脂的卫生质量, 我国规定油脂中的水分不得超过()。
A、0.2% B、0.5% C、1% D、2%
1288. ()的消化主要在小肠。
A、蛋白质 B、淀粉、双糖 C、脂肪 D、无机盐
1289. 我们常用的肉类加工设备有绞肉机、肉类切片机和()。
A、绞馅机 B、灌肠机 C、锯骨机 D、剔骨机
1290. 肉类加工设备凡是()必须加装防护罩装置, 确保人身安全。
A、加料部位 B、传动部位 C、电源 D、托盘部位
1291. 使用面点加工设备前应对机器的电气和()进行检查。
A、机械部分 B、开关部位 C、卫生状况 D、周围环境
1292. 使用面点加工设备前应对机器的()和机械部分进行检查。
A、卫生 B、料斗 C、开关 D、电气
1293. 我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过()。
A、0.5% B、0.2% C、0.05% D、0.03%
1294. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。
A、发现机器异常马上停机, 并切断电源

- B、将大块原料投入搅拌器中打碎
C、使用专用工具向机器里送料
D、使用燃气设备，调节调风板，使火焰呈蓝色
1295. 不能用细菌总数反映的食品卫生指标是()。
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
1296. 使蔬菜具有不同风味的成分是()。
A、水分 B、维生素 C、有机酸 D、矿物质
1297. ()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
1298. 牛奶中的脂肪含量一般在()之间。
A、4%~5% B、3.4%~3.8% C、3.5%~4.5% D、3%~5%
1299. ()是反映食品被粪便污染的指标。
A、细菌总数 B、细菌菌相 C、大肠菌群 D、内分泌腺
1300. 牛奶中的脂肪由于()，所以一般都聚集在奶的表层。
A、比重小 B、比重大 C、密度大 D、密度小
1301. 牛奶中的蛋白质主要是()。
A、乳白蛋白 B、乳球蛋白 C、酪蛋白 D、肌浆蛋白
1302. 淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用，有一小部分可分解为()。
A、蔗糖 B、乳糖 C、麦芽糖 D、葡萄糖
1303. 加工龙虾时要剪去龙虾两侧的()。
A、须爪 B、软须 C、硬壳 D、软壳
1304. 使鱼、牛肉表面变红、发黏的菌属是()。
A、葡萄菌属 B、沙雷氏菌属 C、芽孢杆菌属 D、变形菌属
1305. 对龙虾进行出壳取肉时要把龙虾()放平。
A、腹部朝上 B、背部朝上 C、固定头尾 D、剪去须爪
1306. 引起人类患猪囊虫病的直接原因是()。
A、饭前便后不洗手 B、生食淡水鱼虾
C、吃了尚未杀死幼虫的肉制品 D、吃了未经煮透的患有囊尾蚴病的猪肉
1307. 加工龙虾时要去除虾肉中的()。
A、沙质 B、血污 C、脂肪 D、沙肠
1308. 谷类原料中含得最多的营养成分是()。
A、蛋白质 B、糖类 C、水 D、维生素
1309. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。
A、电烤箱使用完毕后切断总电源
B、将微波炉放在干燥、通风、不燃的地方使用
C、使用塑料容器作为微波炉加工工具
D、用电饭锅的铝制内锅存放酸梅汤
1310. 谷类在正常的贮存期内，()的含量不会发生变化。
A、微生物 B、维生素 C、水 D、矿物质
1311. 谷类的糊粉层中含()较多。
A、纤维素 B、脂肪 C、水 D、淀粉
1312. 谷类中缺乏的必需氨基酸是()氨酸。
A、苏 B、缬 C、苯丙 D、赖

1313. 污染食品的寄生虫及虫卵有()。
- 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
1314. ()含有植物杀菌素和芥子挥发油,可起引抑菌作用。
- A、小白菜 B、洋白菜 C、菜花 D、西红柿
1315. 生吃水生食物要洗净,主要是为预防()污染。
- A、囊虫 B、肝吸虫 C、姜片虫 D、蛔虫
1316. ()是违反设备安全操作规程的错误做法。
- A、将鸡蛋刺几个孔后用微波炉煮熟
B、将电饭锅的锅底擦干净后再使用
C、使用完电烤箱后,马上切断电源,进行清洁工作
D、电饭锅出现问题请专业人员检修
1317. ()中含有多多种类的衍生物,能增强动物对苯芘等致癌物的抵抗力。
- A、小白菜 B、菜花 C、洋白菜 D、西红柿
1318. 家畜屠宰后,肌肉中的糖原会分解成()。
- A、乳酸 B、水分 C、有机酸 D、二氧化碳
1319. 蔬菜和水果是人体获取()的主要原料。
- A、蛋白质 B、维生素 C、糖类 D、水
1320. 下列说法中错误的是()。
- A、电烤箱烘烤前应该进行预热 B、电饭锅应进行预热
C、微波炉不能放在磁性材料的附近 D、微波炉不能空载运行
1321. 肉的尸僵作用会使肉变得()。
- A、营养减少 B、弹性差 C、水分增加 D、肉纤维增加
1322. 肉的尸僵作用会使肉变得()。
- A、消耗营养 B、增加水分 C、易于成熟 D、不易煮烂
1323. 肉的成熟作用是在肉的()后发生的。
- A、营养增加 B、水分减少 C、酸度增加 D、尸僵作用
1324. 下列选项中叙述不正确的是:用老母鸡煨汤比小仔鸡、家畜煨汤味道鲜美的原因是()。
- A、成年动物肉比幼小动物肉含氮物质少 B、禽类有较多柔软的结缔组织
C、禽类肉比畜类肉含氮物质多 D、禽类脂肪均匀分布于肌肉组织中
1325. 电击事故是由于人体直接接触带电体或因绝缘损坏而产生漏电的设备,导致()通过人体造成伤害。
- A、电弧 B、电流 C、电泳 D、电压
1326. 触电事故有电击和()两类。
- A、电伤 B、电痛 C、电麻 D、电死
1327. 蟑螂在-5℃下()即可被冻死。
- A、5 分钟 B、10 分钟 C、15 分钟 D、30 分钟
1328. 肉类蛋白质属于()蛋白质。
- A、完全性 B、半完全性 C、不完全性 D、劣质
1329. 触电事故有()和电伤两类。
- A、电打 B、电弧 C、电击 D、电麻
1330. 下列中,在()的条件下触电危险性最大。
- A、低频电流、干燥环境、触电时间较长 B、高频电流、潮湿环境、触电时间较长

- C、低频电流、潮湿环境、触电时间较长
D、高频电流、干燥环境、触电时间较长
1331. 肉类脂肪含()较多。
A、饱和脂肪酸 B、不饱和脂肪酸 C、必需氨基酸 D、非必需氨基酸
1332. “基准蛋白”一般是指()蛋白。
A、蛋类 B、奶类 C、肉类 D、大豆
1333. 蟑螂在()下 30 分钟即可被冻死。
A、0℃ B、-5℃ C、-10℃ D、-15℃
1334. 蟑螂在气温()时最活跃。
A、8~12℃ B、14~22℃ C、18~24℃ D、24~32℃
1335. 电流通过人体的()时的危险性最大。
A、神经中枢 B、心脏 C、肝脏 D、大脑
1336. 不属于放射性污染源的是()。
A、核爆炸 B、核设施 C、核意外事故 D、放射性保管食物
1337. 肉的成熟作用会使肉变得()。
A、水分减少 B、略有酸味 C、有自然香味 D、有明显香味
1338. 宇宙射线和地球上的放射线是食物中()物质的来源。
A、放射性 B、化学性 C、物理性 D、微生物
1339. 蛋中的脂肪含量约为()。
A、3%~5% B、7%~10% C、11%~15% D、17%~19%
1340. 污染食品的细菌能否繁殖生长, 最重要的影响因素是()。
A、温度、湿度 B、渗透压、光线 C、氧气、水分 D、营养物质
1341. 不属于食品污染危害的是()。
A、使食品腐败变质 B、造成急、慢性中毒 C、致畸、致癌、致突变 D、内分泌腺紊乱
1342. 蛋类蛋白质含量约为()。
A、3%~5% B、7%~10% C、13%~15% D、17%~19%
1343. 由化学、物理、生物性因素引发的人类恶性肿瘤称为()作用。
A、致畸 B、致癌 C、致突变 D、致病
1344. 每升牛奶可以满足成年人每日所需的()。
A、脂肪酸 B、氨基酸 C、维生素 D、碳水化合物
1345. 工业“三废”中含的有毒非重金属元素有()等。
A、酚、氯、苯、胺 B、3-4 苯并芘、亚硝酸盐 C、镉、砷、汞、铅 D、多氯联苯、亚硝胺、酚
1346. 肉的成熟作用会使肉变得()。
A、有弹性 B、水分多 C、易成熟 D、糖原增多
1347. 乳中蛋白质的消化率较高, 一般为()。
A、90%~92% B、87%~89% C、81%~83% D、78%~80%
1348. 一般情况下, ()的交流电对人体的危害最大。
A、20~300Hz B、300~500Hz C、500~1000Hz D、1000Hz 以上
1349. 酸奶中的乳酸菌不具有的作用是()。
A、增加有益菌群, 抑制腐败菌 B、供给热能 C、增进食欲、促进肠胃蠕动 D、防治小儿不良性腹泻
1350. 工业“三废”中含的有毒重金属有()等。
A、酚、氯、苯、胺 B、多氯联苯、亚硝胺、3-4 苯并芘

1371. 下列选项中动物性原料最易消化的是()。
- A、鱼肉 B、鸡肉 C、牛肉 D、猪肉
1372. 副溶血性弧菌又称()。
- A、细菌 B、毒素 C、霉菌 D、嗜盐菌
1373. 感染型的食物中毒主要由()引起。
- A、沙门氏菌属 B、大肠杆菌 C、普通球菌 D、霉菌
1374. 触电方式分为接触触电、接触电压触电和()。
- A、同相触电 B、单相触电 C、两相触电 D、跨步触电
1375. ()作用于人体的是线电压, 这种触电方式的危险性最大。
- A、单相触电 B、两相触电 C、接触电压触电 D、跨步触电
1376. 冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生()。
- A、红色 B、绿色 C、紫色 D、黑色
1377. 醋不具备的作用是()。
- A、抑菌杀菌、防治流感 B、生成“视紫质”, 预防干眼病
C、去腥除异味、开胃健脾 D、软化血管、降低血压
1378. 由于()表面的细菌有 50%~60%能产生颜色, 所以腐败的肉体表面有各种色斑。
- A、畜肉 B、禽肉 C、鱼肉 D、乳类
1379. 姜中的挥发油所不含的成分为()。
- A、姜醇 B、姜酸 C、姜烯 D、姜酚
1380. 过量摄入食盐, 往往是形成原发性()的主要原因。
- A、心脏病 B、高血脂症 C、高血压 D、尿毒症
1381. 冻禽在冷藏时被()污染而腐败往往产生绿色。
- A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属
1382. 加工黑、红鱼子要把鱼卵放入()中浸泡。
- A、盐水 B、冷水 C、冰水 D、牛奶
1383. 加工黑、红鱼子要先把鱼卵()。
- A、泡入清水 B、泡入盐水 C、泡入冰水 D、冲洗干净
1384. 在电气设备故障情况下, 必须有自动切断供电、()等电击防护措施。
- A、电气隔离 B、漏电保护 C、绝缘保护 D、接地保护
1385. 鲜蛋的卫生问题主要是()污染和微生物引起的腐败变质。
- A、副溶血性弧菌 B、大肠杆菌 C、沙门氏菌 D、葡萄球菌
1386. ()必须加热 10 分钟以上才可食用。
- A、鸡蛋 B、鸽子蛋 C、水禽蛋 D、鹌鹑蛋
1387. 白酒中所含的()是引起醉酒的重要因素之一, 对人体健康不利。
- A、醛酸、 B、醇 C、杂醇油 D、酯
1388. 在电气设备故障情况下, 必须有()、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
1389. 水禽蛋必须加热()才可食用。
- A、3 分钟 B、5 分钟 C、7 分钟 D、10 分钟以上
1390. 白酒中所含()量增加, 不仅烈性增高, 而且有烧灼感觉, 对人体健康不利。
- A、醛酸 B、醇 C、酒精 D、酯
1391. 由于厨房电气设备的工作环境较为恶劣, 必须按照规定经常对电气设备进行()、绝缘老化和零部件完好的检查, 及时消除隐患。
- A、接地保护 B、干燥状况 C、漏电 D、完整性
1392. 生奶的抑菌作用在 0℃时可保持 48 小时, 30℃时仅可保持()小时。

- A、3 B、6 C、12 D、24
1393. 清洁消毒设备要安装在适宜操作, ()和供水、排水方便的地方。
A、电源 B、移动 C、餐具放置 D、修理
1394. 去鸡翅骨要在鸡的关节处把()切断。
A、皮 B、筋 C、关节骨 D、软骨
1395. ()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
1396. 下列说法中错误的是()。
A、使用洗碗机时要特别注意防止漏电
B、为了将碗洗得更干净, 将洗涤剂的投放量加大
C、不使用燃气灶后应及时关闭总开关
D、微波炉发生故障时, 必须请专业人员修理
1397. 生奶的抑菌作用在 0℃时可保持 48 小时, ()可保持 3 小时。
A、30℃ B、20℃ C、10℃ D、5℃
1398. 生奶的抑菌作用在 0℃时可保持()小时, 30℃时仅可保持 3 小时。
A、48 B、24 C、12 D、6
1399. 去鸡翅骨时要先抽出桡骨和()。
A、肩骨 B、软骨 C、翅筋 D、尺骨
1400. 清洁消毒设备要安装在适宜操作, 电源和()方便的地方。
A、开关 B、供水及排水 C、安装移动 D、餐具放置

二、判断题

1401. ()Cheddar Cheese 是英国产的计司。
1402. ()膳食制度是指把全天的食物按一定的次数、一定时间间隔和一定数量、质量分配到各餐的一种制度。
1403. ()铁扒类菜肴的烹调时间较长。
1404. ()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。
1405. ()肉类原料的保存方法不适用于禽类和鱼类原料。
1406. ()焖填馅小牛核的馅料有鲜牛奶。
1407. ()大型禽类原料的捆扎方法要借助缝针。
1408. ()制作清汤菜丝不用干白葡萄酒调口。
1409. ()廉洁奉公是餐饮从业人员必须具备的道德品质。
1410. ()化学农药对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。
1411. ()成本毛利率又称成本率。
1412. ()制作薄荷少司要加入凉开水。
1413. ()使用陶瓷容器盛装食物, 不会造成食品污染。
1414. ()一分质量一分价钱, 这是商业工作者的职业道德。
1415. ()一般混合食物每生热 4.184 千焦耳约可产生 12 毫升的水。
1416. ()产品价格是原料成本、费用、税金和毛利的和。
1417. ()市面上销售的牛奶及酸奶均使用不透光材料包装, 主要是为防止结合型的核黄素的损失。
1418. ()苹果煎鹅肝的口感是鲜嫩多汁。
1419. ()为了更加保证安全, 常常在同一系统中既接地又接零保护。
1420. ()制作鹅肝酱的原料有瘦猪肉。
1421. ()尽职尽责的“尽”就是要求用最大的努力克服困难去完成职责。

1422. ()一个人的道德品质主要是在走向社会、从事职业之后发展的。
1423. ()加工鹅肝时要把冻鹅肝自然解冻。
1424. ()出材率的高低与原料质量有关，与原料加工技术无关。
1425. ()“beef and becon pie”的中文菜肴名称为小牛肉火腿批。
1426. ()安全电压是指施加于人体上一定时间不会造成人体死亡的电压。
1427. ()讲授法要求授课人员讲课生动、易懂，并能结合实际进行讲解。
1428. ()不适宜营养强化的食品种类有：谷类食品、日常食用调味品和饮料。
1429. ()对技术骨干要增强他们的管理意识和管理能力。
1430. ()去鸡身骨时最后要尾尖骨割断但不要割破鸡尖。
1431. ()制作香醋汁烤鸡习惯上要配烤苹果。
1432. ()烤制菜肴是在封闭式烤炉内进行的。
1433. ()加工黑、红鱼子要先把鱼卵用网筛过滤。
1434. ()菌藻类食物具有多种保健功能,在日常膳食中应经常食用。
1435. ()醋酸菌十分有利于食醋的贮存。
1436. ()引起闪燃的最低温度叫闪点。
1437. ()黄油、奶油、植物油较适宜的营养强化剂是维生素 E。
1438. ()威士忌的主要生产国为南欧国家。
1439. ()小牛肉的小腿和小腿骨富含胶质。
1440. ()竞争是不符合人类根本利益的行为，因而是道德行为。
1441. ()被火烧伤，如果当时发现皮肤破损，应保持破损处清洁，并涂上一点治烧伤的药。
1442. ()钾和钠在人的日常食谱中应保持 2: 1 的比例。
1443. ()少司的作用是使菜肴营养搭配合理。
1444. ()忠于职守就是能够完成自己的任务。
1445. ()道德分为社会公德、家庭婚姻道德和职业道德三种，这三种道德是独立的，各成体系。
1446. ()专业理论培训也要引导厨房人员学习国家法律、法规。
1447. ()铁扒外脊扒可以配任意时令蔬菜。
1448. ()水分和蛋白质是细菌繁殖的良好培养基。
1449. ()烤火鸡习惯上要配烤苹果及蔬菜。
1450. ()道德是人们在任何社会里用以衡量和评价一个人思想品质和言行的标准。
1451. ()烤制的菜肴具有明显的焦香味，菜肴鲜嫩多汁。
1452. ()土壤、空气、岩石、水域中均可含有放射性元素，从而使食品受到放射性污染。
1453. ()道德是以善恶为标准，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。
1454. ()制作小牛肉火腿批要最后一次浇上胶冻汁。
1455. ()铁扒大虾习惯上要配红白菜。
1456. ()在不同的社会道德反映着不同的阶级利益。
1457. ()食盐有杀灭微生物的作用。
1458. ()目前西方国家比较流行干型酒。
1459. ()烤制菜肴是在半封闭式烤炉内进行的。
1460. ()火鸡又名吐绶鸡，原产于北美。
1461. ()道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。
1462. ()剔骨羊肉的捆扎方法是最后在小腿骨处一个线头绕紧。
1463. ()制作冷鸡肉批要用 180℃ 的炉温隔水烤。
1464. ()意式鱼肉面条汤在 60℃ 以上时为半流体。
1465. ()优质肥鹅肝用手触压后能恢复原状。
1466. ()维持体温的热量占肌体总能量的 50% 以上。

1467. ()某厨师包饺子，用面粉 300 克(每千克成本 8 元)制作 30 个皮，用肉馅 200 克(每千克成本 32 元)，制作 20 个馅心，此饺子的单位成本是 0.4 元。
1468. ()冻肉虽色泽、香味不如鲜肉，但可杜绝微生物污染，可完全灭菌。
1469. ()膳食中缺铁，可引起缺铁性贫血。
1470. ()制作香草面包蓉要先用黄油把香草炒香。
1471. ()专业技术培训内容包括厨房新进设备使用与保管知识。
1472. ()白兰地在烹调中使用很广泛。
1473. ()蛋白质最好的食物来源是瘦肉、牛奶、鸡蛋、鱼类和大豆。
1474. ()讲究质量要求必须是绝对高的质量。
1475. ()进行厨房安全生产和卫生的岗位教育，可提高操作者的综合素质。
1476. ()“How many portions shall I prepare?”这句话的意思是说我要准备多少份？
1477. ()填馅鱼的腹开法是最后剔除肋骨。
1478. ()去颈椎时可以连鸡皮一起去掉。
1479. ()长期培训常用于专题培训。
1480. ()少司按其性质和用途可分为热少司、冷少司、甜食少司三大类。
1481. ()烤制易成熟的原料要先用较高的炉温，再用较低的炉温。
1482. ()成本核算的任务之一是揭示成本提高或减低的原因。
1483. ()“饮酒应限量”，也是《中国居民膳食指南》的内容之一。
1484. ()冰激凌和小型制冰机最重要的要求是保持清洁卫生。
1485. ()制作野兔肉批的辅料有开心果。
1486. ()维生素 C 可阻断亚硝基化合物的形成。
1487. ()道德以善恶为评价标准，在不同社会存在不同的善恶观。
1488. ()竞争的实质是科技和资金的竞争。
1489. ()长期培训是一种较系统的培训。
1490. ()苹果煎鹅肝的少司习惯上配煮土豆及蔬菜。
1491. ()火鸡是美国等西方国家万圣节餐桌上不可缺少的佳肴。
1492. ()商业从业售货员的“货真价实、公平交易”是其行业职业道德的具体要求。
1493. ()制作冷鸡肉卷的原料没有猪肉。
1494. ()烤制易成熟的原料要一直用较高的炉温。
1495. ()蜗牛黄油的辅料中有番芫荽。
1496. ()“roast mutton chop with herb sauce”的中文意思是香醋汁烤鸡。
1497. ()罗伯特少司适宜配猪肉类菜肴。
1498. ()西餐沙拉装盘的原则是使客人易食、易取，给人以美的享受。
1499. ()制作德式清汤要把培根炒一下。
1500. ()制作铁扒类菜肴要先把原料捆扎成形。
1501. ()一些成功的企业都十分重视对员工进行短期培训。
1502. ()我国人民的饮食习惯，一般一日三餐比较合适。
1503. ()含饱和脂肪酸多的油脂在常温下一般为液态。
1504. ()竞争实际上也是劳动生产率的较量。
1505. ()使用刀具时，不得分散注意力去做其他的事。
1506. ()柠檬黄油的辅料中有番芫荽。
1507. ()制作金巴伦少司的主料是红加伦果酱。
1508. ()广义的成本是指构成各种产品的各项耗费之和。
1509. ()一些成功的企业都十分重视对员工进行素质培训。
1510. ()铁扒外脊扒的配菜有煮土豆。

1511. ()各行各业都必须有体现行业内在要求的职业道德规范。
1512. ()旧员工调换工作岗位时仍需进行培训。
1513. ()普鲁旺斯煎小牛肉的口感是鲜嫩多汁。
1514. ()马尔太少司是以荷兰少司为基础制作的。
1515. ()标准的龙虾浓汤调口时不放入番红花和柠檬汁。
1516. ()制作文也少司的主料是芥末酱。
1517. ()社会舆论是指新闻媒介的评论。
1518. ()使用电子消毒柜要注意用电安全，并注意温度或臭氧自动控制系统的完好有效。
1519. ()金巴伦少司的属于特别热少司。
1520. ()自溶状态下的肉，质量变化不大，可以冷冻保存。
1521. ()不粘锅能够在 260℃ 下长期使用。
1522. ()“What method do you use to cook this course.” 这句话的意思是说这道菜是用什么烹调方法制作的？
1523. ()食品强化剂必须是营养物质。
1524. ()空调设备属于自动控制设备，不需要定时巡视运转状况。
1525. ()蜗牛黄油的制作方法和巴黎黄油相同。
1526. ()制作野兔肉批要把野兔肉绞成馅。
1527. ()“大鱼吃小鱼，小鱼吃虾米”是不道德的。
1528. ()旧员工调换工作岗位时可以不再进行培训。
1529. ()广义的成本是指构成产品的人工耗费之和。
1530. ()某产品成本 18 元，毛利额 12 元，此产品销售毛利率是 66%。
1531. ()烤火鸡习惯上要配烤土豆及蔬菜。
1532. ()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。
1533. ()沙门氏菌在冰冻的土壤中可以越冬。
1534. ()职业工作的行业覆盖全社会，就决定了职业的广泛性、多样性。
1535. ()挥发油在蔬菜中的含量非常少。
1536. ()柠檬黄油可以用于一般局类菜肴。
1537. ()食物搭配的种类越少，越有利于提高食物蛋白质的营养价值。
1538. ()魔鬼少司适宜配烤羊排。
1539. ()苹果煎鹅肝的少司习惯上配炒面条及蔬菜。
1540. ()少司是指经厨师专门制作的菜点调味汁。
1541. ()刚挤出的奶中微生物的数量不会增多，而会逐渐减少，因为它含溶菌酶。
1542. ()玛德拉酒可以作为开胃酒饮用。
1543. ()机体对维生素的需要量虽然不多，但缺乏时可引起不同的疾病。
1544. ()制作野兔肉批要把野兔肉切成片。
1545. ()制作海鲜批的原料没有豆蔻粉。
1546. ()小牛肉的背部富含胶质。
1547. ()金酒又可以译为钵酒。
1548. ()制作海鲜批的原料有豆蔻粉。
1549. ()职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。
1550. ()谷类碾轧加工得越精细，其营养价值越高。。
1551. ()制作海鲜汤的主料是虾基础汤。
1552. ()小牛肉的背部肉和腰部肉质地区别较大。
1553. ()柠檬酸、醋酸等食用有机酸能参与体内正常代谢，一般剂量下对人体无害。
1554. ()制作冷鸡肉卷的原料有猪肉。

- 1555. ()小牛肉的背部肉和腰部肉质地相似。
- 1556. ()制作龙虾浓汤的主料是虾基础汤。
- 1557. ()食物中毒会引起病人与健康人之间的传染。
- 1558. ()餐饮产品的毛利率要遵循一定的原则来确定。
- 1559. ()水果在储运中由于与大气、土地接触，也往往污染肠道致病菌和寄生虫卵。
- 1560. ()Salami 以德国生产的最为著名。
- 1561. ()一般厨房工作人员只要掌握通风设备的启动、停止、调节操作即可。
- 1562. ()火鸡又名吐绶鸡，原产于南美。
- 1563. ()构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。
- 1564. ()某毛料单价 12 元/千克，出材率 60%，净料单位成本应为 20 元/千克。
- 1565. ()制作焖填馅小牛核的馅料要把黑菌切成小片。
- 1566. ()“Please mix a vegetable salad”的意思是把蔬菜沙拉装饰一下。
- 1567. ()制作烤火鸡习惯上要把瓢馅料和烤火鸡一同烤制。
- 1568. ()制作焖填馅小牛核的馅料要把黑菌切成小丁。
- 1569. ()少司是指经厨师专门制作的菜点基础汤。
- 1570. ()制作冷鸡肉卷要在汤锅中煮 3 小时左右。
- 1571. ()制作冷鸡肉卷要在汤锅中煮 1 小时左右。
- 1572. ()参与构成组织细胞的类脂，在肌体中的含量随着人体的胖瘦而增减。
- 1573. ()少司的作用是能确定和增加菜肴的口味。
- 1574. ()焖填馅小牛核的口味特点是浓香、辛辣、酒香、微咸。
- 1575. ()在经济发达地区提倡膳食营养平衡对预防“营养性疾病”更具有重大意义。
- 1576. ()马尔太少司不是以荷兰少司为基础制作的。
- 1577. ()薄荷少司属于一般热少司。
- 1578. ()职业道德规范就是法律和政策规范。
- 1579. ()焖填馅小牛核的口味特点是浓香、奶香、酒香、微咸。
- 1580. ()莫司林少司是以荷兰少司为基础制作的。
- 1581. ()铁扒类菜肴的烹调时间较短。
- 1582. ()制作铁扒类菜肴要先把原料加工成形。
- 1583. ()加工好的蜗牛应放入沸水中煮 30 分钟。
- 1584. ()铁扒杂拌属俄式菜。
- 1585. ()蛋白质摄入过多，会造成营养不良性水肿。
- 1586. ()制作铁扒鳕鱼习惯上配炸土豆丝。
- 1587. ()铁扒杂拌属法式菜。
- 1588. ()社会主义的道德建设的基本要求是爱祖国、爱人民、爱劳动、爱探索和爱社会主义。
- 1589. ()职业道德教育可以不用引导厨房人员学习国家法律、法规。
- 1590. ()制作烤火鸡习惯上要把瓢馅料和烤火鸡分开烤制。
- 1591. ()企业只有降低成本才能获得更多的利润。
- 1592. ()对食物中毒时间较长的患者，一般采用导泻与灌肠的方法救治。
- 1593. ()制作皇家清汤要用鱼清汤。
- 1594. ()目前我国已有人工饲养的鹿肉。
- 1595. ()成本的高低与企业的竞争无关。
- 1596. ()波尔图酒可以作为开胃酒饮用。
- 1597. ()大豆中的蛋白质属于完全性蛋白质。
- 1598. ()普鲁旺斯煎小牛肉是法式菜。
- 1599. ()熟品率又称出材率。

1600. ()莫司林少司不是以荷兰少司为基础制作的。
1601. ()蛋糕摸的英文是 Cutlery Box。
1602. ()火鸡是美国等西方国家圣诞节餐桌上不可缺少的佳肴。
1603. ()苹果 2500 克，加工后有 450 克的皮、核，此苹果的出材率是 18%。
1604. ()爱祖国、爱民族、爱劳动、爱科学、爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
1605. ()原料加工处理技术相同，规格不同，出材率有差异。
1606. ()普鲁旺斯煎小牛肉是意式菜。
1607. ()西餐冷菜装盘要求刀工处理与菜肴的色彩、形态和谐统一。
1608. ()西餐冷菜装盘要求器皿与菜肴的色彩、形态和谐统一。
1609. ()制作铁扒类菜肴在扒制较厚的原料时先低温加热再高温。
1610. () “What soup are you going to prepare?” 的意思是有什么汤供应？
1611. ()制作普鲁旺斯煎小牛肉的少司要把牛肉汤煮干 1/2。
1612. ()职业道德教育也要引导厨房人员学习国家法律、法规。
1613. ()细菌对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。
1614. ()工作接地是为了杜绝触电事故的发生。
1615. ()双糖不经消化系统，就可以被机体直接吸收和利用。。
1616. ()制作铁扒类菜肴在扒制较厚的原料时先高温加热再降低温度。
1617. ()小型禽类原料的捆扎方法是最后将禽类的胸部朝上。
1618. () “Melt butter in frying pan” 是指在煎锅里煮黄油。
1619. ()小牛腰在烹调中不宜长时间加热。
1620. ()铁扒外脊扒的配菜有烤土豆。
1621. ()去鸡腿骨时最后要把小腿骨和鸡爪一起剁断。
1622. ()制作野兔肉批的辅料没有开心果。
1623. ()为了节约食品原料，烹饪人员对已腐烂变质的原料要尽量采用特殊方法烹制成可食品。
1624. ()目前我国尚无人工饲养的鹿肉。
1625. ()微波炉不能靠近磁性材料，以防止干扰。
1626. ()压力容器使用前，必须检查产品合格证等技术文件。
1627. ()对技术骨干要增强他们的爱岗意识和敬业精神。
1628. ()制作海鲜汤的主料是鱼基础汤。
1629. ()某男 28 岁（中等体力劳动者），身高 176 厘米，其每日需要总热量为 13348~14839 千焦。
1630. ()制作普鲁旺斯煎小牛肉的少司要把牛肉汤煮干 1/3。
1631. () “脱火” 实际是由于空气量过小，使之形成不完全燃烧。
1632. ()制作龙虾浓汤不加入白兰地酒。
1633. ()糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品，蔬果类是膳食纤维的主要来源。
1634. ()铁扒外脊扒不可以配任意时令蔬菜。
1635. ()专业理论培训内容包括厨房成本核算知识。
1636. ()普鲁旺斯煎小牛肉的口感是鲜嫩多汁。
1637. ()刀箱的英文是 Cutlery Box。
1638. ()加工填馅鸡腿要顺着腿骨走向下刀 。
1639. ()农产品一旦投放市场，就不会造成农药中毒。
1640. ()某毛料 2500 克，出材率 80%，此料的净重应为 3250 克
1641. ()专业技术培训内容不包括厨房新进设备使用与保管知识。
1642. ()脂肪的日供给量为 50 克是指食物中的用油总量。
1643. ()推行安全系统工程，就可以避免伤亡事故。
1644. ()使用食品添加剂的目的之一是为了掩盖食品的已有缺陷。

1645. ()制作龙虾浓汤应加入白兰地酒。
1646. ()铁扒外脊扒习惯上配番茄少司。
1647. ()制作猪肉批的辅料有火腿。
1648. ()目前我国市场上的小牛肉主要从西方进口。
1649. ()荷兰少司调治好后应及时放入冰箱内保存。
1650. ()某毛料 2500 克，损耗率 80%，此料的损耗重量应为 3250 克
1651. ()铁扒外脊扒习惯上配班尼士少司。
1652. ()食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的慢性疾病的总称。
1653. ()Meat Hook 的中文是挂肉钩。
1654. ()黄曲霉毒素耐热力强，在 100℃ 高温下加压才有可能被破坏。
1655. ()脱产培训是进行专职学习的培训方法。
1656. ()配制酒出现的较晚，但发展的很快。
1657. ()制作香醋汁烤鸡习惯上要配时令蔬菜。
1658. ()卫生技术是为了预防职业病而采取的控制或消除职业危害的各种技术措施。
1659. ()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。
1660. ()制作猪肉批的辅料没有火腿。
1661. ()目前我国市场上的小牛肉少部分从西方进口。
1662. ()某毛重 2500 克，出材率 60%，其损耗率应为 40%。
1663. ()脱产培训常用于专题培训。
1664. ()目前我国市场上的乳牛肉货源充分。
1665. ()成本核算一般采用“以销计耗”，倒求成本的方法。
1666. ()大虾初加工时，虾肠可以不必去除。
1667. ()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，本月实际耗用耗用原材料成本为 4000 元。
1668. ()讲授法要求授课人员讲课生动、易懂，并能边操作边讲解。
1669. ()制作猪肉批要把鹅肝用黄油轻轻煎至稍微上色。
1670. ()制作猪肉批要把鹅肝用黄油轻轻煎至金黄色。
1671. ()目前我国市场上的乳牛肉货源较少。
1672. ()厨房卫生技术主要有厨房设备安全技术、防暑降温和照明技术等。
1673. ()小牛腰在烹调中应充分加热。
1674. ()荷兰少司调制好后应放于温热处保存。
1675. ()肥鹅肝在烹调中不要用急火。
1676. ()罗伯特少司不是以荷兰少司为基础制作的。
1677. ()制作香醋汁烤鸡的少司属于热少司。
1678. ()制作香醋汁烤鸡的少司属于冷少司。
1679. ()大虾初加工时必须去除虾肠。
1680. ()制作意式鱼肉面条汤的主料是虾基础汤。
1681. ()标准的龙虾浓汤调口时应放入番红花和柠檬汁。
1682. ()Meat Hook 的中文是肉锯。
1683. ()产品价格是原料成本、费用、税金和毛利的和。
1684. ()牛尾骨的单节一般长 5 厘米左右。
1685. ()肥鹅肝在烹调中要用急火短时间的办法。
1686. ()Sauce Boat 译为中文是少司斗。
1687. ()制作金巴伦少司的主料是芥末酱。
1688. ()实践指导法是指导组织受训者进行专业理论学习。

- 1689. ()制作小牛肉火腿批的原料有烟熏火腿。
- 1690. ()优质肥鹅肝用手触压后不能恢复原状。
- 1691. ()实践指导法是指导组织受训者进行实际操作。
- 1692. ()制作小牛肉火腿批的原料有苹果火腿。
- 1693. ()保存肥鹅肝应放入-2℃的冰箱内。
- 1694. ()黑莓的英文是 Raspberries。
- 1695. ()鳕鱼主要产于大西洋北部的冷水区域。
- 1696. ()保存肥鹅肝应放入-5℃的冰箱内。
- 1697. ()漏电保安器是一种防止漏电的自动保护装置。
- 1698. ()高温保藏法主要用于食品消毒。
- 1699. ()罗伯特少司是以荷兰少司为基础制作的。
- 1700. ()加工鹅肝时要把冻鹅肝快速解冻。
- 1701. ()制作意式鱼肉面条汤的主料是鱼基础汤。
- 1702. ()制作香草烤羊排习惯配香草少司。
- 1703. ()为方便职工，可在工余时间，用面点间的发面盆洗衣物。
- 1704. ()制作小牛肉火腿批要分两次浇上胶冻汁。
- 1705. ()工作接地的电阻一般小于 8Ω 。
- 1706. ()Sauce Boat 译为中文是少司锅。
- 1707. ()黑莓的英文是 Blackberries。
- 1708. ()防止交叉感染最有效的措施是注意消毒。
- 1709. ()Cheddar Cheese 是著名的意大利计司。
- 1710. ()食物中毒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的总称。
- 1711. ()意式鱼肉面条汤在 60°C 以上时为流体。
- 1712. ()某产品成本 20 元，毛利额 12 元，此产品的价格是 32 元。
- 1713. ()制作香草烤羊排习惯配芥末少司。
- 1714. ()Salami 以意大利生产的最为著名。
- 1715. ()易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是肉类品。
- 1716. ()淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。
- 1717. ()苹果煎鹅肝的少司习惯上配葡萄少司。
- 1718. ()系数定价法是以定价系数为出发点的定价方法。
- 1719. ()“cumberland sauce” 的中文意思是金巴伦少司。
- 1720. ()以毛利率为基数的定价方法称毛利率法。
- 1721. ()制作皇室蔬菜批的原料没有胡萝卜。
- 1722. ()制作烤鱼青蛤汁要使用鱼基础汤。
- 1723. ()制作烤鱼青蛤汁要使用虾基础汤。
- 1724. ()膳食中缺少维生素 A 将引起夜盲症。
- 1725. ()制作海蟹浓汤的主料是鱼基础汤。
- 1726. ()制作皇室蔬菜批的原料有胡萝卜。
- 1727. ()鳕鱼主要产于印度洋北部的暖水区域。
- 1728. ()单糖不经消化系统，就可以被机体直接吸收和利用。
- 1729. ()食物中毒的发病曲线呈突然上升又迅速下降的趋势。
- 1730. ()空气中的湿度小可以保持蔬菜中的水分。
- 1731. ()牛尾骨的单节一般长 7 厘米左右。
- 1732. ()雄性珍珠鸡比雌性珍珠鸡肉质好。
- 1733. ()确定餐饮产品的毛利率，无需考虑确定原则，可以随意确定。

1734. ()对于自动点火的燃气设备,若数次点火不成功,则要检查燃烧器。
1735. ()制作皇室蔬菜批要用 120~130℃。的炉温隔水烤
1736. ()制作烤鱼青蛤汁习惯上要用橄榄油。
1737. ()疏朗少司是在班尼士少司的基础制作的。
1738. ()Rare 在西餐烹调中是指“三分熟”。
1739. ()制作皇室蔬菜批要用 180~200℃。的炉温隔水烤。
1740. ()任何条件下,成本毛利率与销售毛利率都存在换算关系。
1741. ()易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是海产品。
1742. ()苹果煎鹅肝的少司习惯上配香草少司。
1743. ()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。
1744. ()毒蘑菇一般多生于粪肥或腐物上;当与银器共煮时,可使银器变黑。
1745. ()制作烤鱼青蛤汁习惯上要用黄油。
1746. ()制作海蟹浓汤的主料是虾基础汤。
1747. ()制作香草面包蓉要先用黄油把大蒜炒香。
1748. ()制作香草面包蓉应使用橄榄油。
1749. ()疏朗少司是在马尔太少司的基础上制作的。
1750. ()含不饱和脂肪酸多的油脂在常温下一般为液态。
1751. ()巴黎黄油的辅料中有鸡蛋黄。
1752. ()制作铁扒鳕鱼习惯上配奶油土豆。
1753. ()苹果煎鹅肝的口感是鲜嫩爽口。
1754. ()制作海蟹浓汤要用橄榄油把海蟹煎上色。
1755. ()去鸡翅骨时要先抽出翅骨再去掉两根小骨。
1756. ()制作海蟹浓汤不用橄榄油把海蟹煎上色。
1757. ()苦杏仁、桃仁、苹果仁、枇杷仁等无毒,均可放心食用。
1758. ()制作海鲜汤最后要在汤面上放烤面包片。
1759. ()制作海鲜批要用 150℃的炉温隔水烤。
1760. ()巴黎黄油的辅料中有干红葡萄酒。
1761. ()Rare 在西餐烹调中是指“五分熟”。
1762. ()要经常对燃气设备的燃烧器、自动点火装置以及保护装置进行保养。
1763. ()The salmon roe is used for making caviar。
1764. ()对制冷与通风设备,一般厨房工作人员主要掌握基本的安全操作知识和日常简单管理知识即可。
1765. ()将避雷针安装在高于被保护的设备即可达到防止雷电的效果。
1766. ()脂肪只促进脂溶性维生素的吸收。
1767. ()糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品,蔬菜类是果糖的主要来源。
1768. ()鱼类中的组胺酸可引起食物中毒。
1769. ()为了防止产生放电火花,如果是绝缘管道,应在管道内部或外部缠绕金属导线。
1770. ()制作海鲜汤最后要在汤面上放烤奶酪片。
1771. ()纤维素具有促进肠胃蠕动的作用,因而最易被肌体消化、吸收。
1772. ()触电者如果发生电灼伤,应进行烧伤处理,涂上治烧伤的药。
1773. ()鱼类中的组胺可引起食物中毒。
1774. ()用不洁净的器皿长时间盛放熟制的蔬菜,也可能生成亚硝酸盐。
1775. ()目前我国市场上的小牛核主要从西方进口。
1776. ()海鲜汤汤面上放的面包片,一定要烤成金黄色。
1777. ()The cod roe is used for making caviar。

1778. () 餐饮成本是由餐饮销售与产品利润的差构成的。
1779. () “veal” 的中文意思是牛排。
1780. () 由于野生黑菌数量很少，所以价格非常昂贵。
1781. () 餐饮成本是餐饮销售减去利润的所有支出。
1782. () 海鲜汤汤面上放烤面包丁。
1783. () 目前我国市场上的小牛核部分从西方进口。
1784. () 水可以供给人体热能。
1785. () 腌制咸菜时，一定要放足适量的盐，因为食盐浓度在 12% 以下易产生亚硝酸盐。
1786. () 由于野生黑菌香味浓郁，所以价格非常昂贵。
1787. () 标准的海蟹浓汤要放入少量大米，用来增加汤的浓度。
1788. () 蜗牛黄油可以用于一般局类菜肴。
1789. () 小牛核是牛的胰脏。
1790. () 制作铁扒鳕鱼的少司要用软黄油调剂浓度。
1791. () 动物油营养价值比植物油营养价值高。
1792. () 菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。
1793. () 制作海鲜批要用 180℃ 的炉温隔水烤。
1794. () 在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。
1795. () 小牛核是牛的肾脏。
1796. () 加工牛仔核时不要把牛仔核表层的薄膜完全剥净。
1797. () 标准的海蟹浓汤要放入少量面粉，用来增加汤的浓度。
1798. () 蜗牛黄油的辅料中有干红葡萄酒。
1799. () 柠檬黄油的辅料中有干红葡萄酒。
1800. () 由于制作清汤的原料不同，可分为牛清汤、鸡清汤和鱼清汤。
1801. () 触电者失去知觉，但还有呼吸，应将其放到通风的地方，静卧休息。
1802. () 柠檬黄油常用于配牛扒。
1803. () 制作冷鸡肉批的原料没有猪通脊肉。
1804. () 制作冷鸡肉批的原料有猪通脊肉。
1805. () 动物油营养价值比植物油营养价值低。
1806. () 未经加热的虾、蟹，体表泛红是其品质良好的象征。
1807. () 制作冷鸡肉批要用 150℃ 的炉温隔水烤。
1808. () 脂肪的日供给量为 50 克一般是指烹调用油的量。
1809. () 制作鹅肝酱的原料没有瘦猪肉。
1810. () 燃烧必须在有可燃物质、助燃剂和火源同时存在才能够发生。
1811. () 加工牛仔核时要把牛仔核表层的薄膜完全剥净。
1812. () 由于鱼肉含有较多的水分和蛋白质，固容易腐败变质。
1813. () 由于制作清汤的原料不同，可分为牛清汤、鸡清汤和虾清汤
1814. () 制作鹅肝酱要用 120~150℃ 炉温隔水烤。
1815. () 制作铁扒鳕鱼的少司要用油面调剂浓度。
1816. () 非必需氨基酸是肌体不需要的氨基酸。
1817. () 焖填馅小牛核的馅料有鲜奶油。
1818. () 制作铁扒类菜肴的温度比较低。
1819. () 食品添加剂是指食品生产、加工、保存等过程中添加和使用的少量化学合成物质。
1820. () 制作香草面包蓉应使用黄油。
1821. () 无机盐不构成身体组织。
1822. () 制作辣根少司要加入柠檬汁。

- 1823. ()制作烤牛外脊习惯上配红酒少司。
- 1824. ()制作辣根少司要加入柠檬皮。
- 1825. ()雌性珍珠鸡比雄性珍珠鸡肉质好。
- 1826. ()“saffron”是西餐中名贵的调味品，也是名贵药材。
- 1827. ()食品添加剂必须无害和不影响食品的营养价值。
- 1828. ()燃烧实质是一种物理反应。
- 1829. ()鱼清汤比牛清汤味浓。
- 1830. ()制作薄荷少司要加入牛清汤。
- 1831. ()能够自行引燃但即熄灭的最低温度叫自燃点。
- 1832. ()薄荷少司属于特别冷少司。
- 1833. ()制作鹅肝酱要用 180~200℃ 炉温隔水烤。
- 1834. ()文也少司常用于配海鲜。
- 1835. ()“mint sauce”的中文意思是文也少司。
- 1836. ()文也少司可以用于一般局类菜肴。
- 1837. ()制作铁扒类菜肴的温度比较高。
- 1838. ()在使用燃气时，要正确调整燃气与空气的混合比，才能达到最佳燃烧状态。
- 1839. ()制作金巴伦少司的主料是芥末酱。
- 1840. ()制作金巴伦少司的主料是红加伦果酱。
- 1841. ()鲜橙少司适宜配烤牛肉。
- 1842. ()“The butter need melt”的中文意思是黄油需要化软。
- 1843. ()鱼清汤没有牛清汤味浓。
- 1844. ()制作烤牛外脊习惯上配奶油少司。
- 1845. ()制作铁扒杂拌最后要把少司倒在铁扒上的少司斗内。
- 1846. ()两种以上食物同时食用比其中一种食物单独食用，其蛋白质的营养价值要高。
- 1847. ()常见的引起砷中毒的砷化物是砒霜。
- 1848. ()捆扎烤牛外脊的方法之一是每隔 3 厘米左右用线绳绕一圈。
- 1849. ()鲜橙少司适宜配烤鸭。
- 1850. ()任何食物中毒的患者，均可采用催吐的方法救治。
- 1851. ()食品添加剂不是食品。
- 1852. ()制作铁扒杂拌最后要把少司倒在少司斗内，单上。
- 1853. ()成本核算就是成本计算。
- 1854. ()糖精的甜度是蔗糖的 300-500 倍，其营养价值也比蔗糖高。
- 1855. ()少司按其性质和用途可分为固体少司、浓少司、稀少司三大类。
- 1856. ()制作牛清汤当牛肉联成一块时，要改用中火再煮 1 小时
- 1857. ()白兰地在烹调中使用不广泛。
- 1858. ()制作牛清汤当牛肉联成一块时，要改用小火再煮 1 小时。
- 1859. ()制作布朗少司是应使用白色基础汤。
- 1860. ()捆扎烤牛外脊的方法之一是每隔 5 厘米左右用线绳绕一圈。
- 1861. ()“grilled mixed grill”的中文菜肴名称为铁扒杂拌。
- 1862. ()“grilled deer fillet”的中文菜肴名称为铁扒外脊扒。
- 1863. ()在厨房范围内，成本核算主要是对耗用原材料成本的核算。
- 1864. ()制作布朗少司是应使用布朗基础汤。
- 1865. ()制作清汤是利用了蛋白质水化变性的原理
- 1866. ()由于亚硝酸盐可与胺类形成致癌物，所以在肉类制品生产中禁止使用。
- 1867. ()烤制的菜肴外焦里嫩，并具有良好的特殊风味。

1868. ()制作清汤是利用了蛋白质热致变性的原理。
1869. ()制作清汤菜丝要用干白葡萄酒调口。
1870. ()虽然亚硝酸盐在肉类食品中可与胺类形成致癌物，但它能抑制肉毒杆菌的繁殖并有一定的防腐作用。
1871. ()威士忌的主要生产国为英语国家。
1872. ()西餐沙拉装盘的原则是赏心悦目，给人以美的享受。
1873. ()放射状装盘一般用冰雕、黄油雕为主体。
1874. ()魔鬼少司适宜配烤牛肉。
1875. ()制作鹿肉扒的调料有玉桂粉。
1876. ()高蛋白膳食可以保护肝脏。
1877. ()制作鹿肉扒的调料有辣椒粉。
1878. ()金酒又可以译为杜松子酒。
1879. ()制作鹿肉扒习惯上配烤土豆和金巴伦汁。
1880. ()清汤品种在西欧国家比较讲究。
1881. ()制作鹿肉扒习惯上配苹果角和金巴伦汁。
1882. ()制作香醋汁烤鸡在装盘时要把烤鸡斜片成片。
1883. ()强化食品的种类一般是谷类食品、日常食用调味品和饮料。
1884. ()罗伯特少司适宜配禽类菜肴。
1885. ()成本核算的任务就是要获得利润。
1886. ()果汁饮料最适宜使用维生素 C 作营养强化剂。
1887. ()对称性皮炎主要是由于膳食中缺乏维生素 C。
1888. ()配制酒在西方有悠久的历史。
1889. ()不能用手勺直接品尝菜肴。
1890. ()“grilled prawns ”这道菜属于法式菜肴。
1891. ()“烤鸡配苹果”的英文菜肴名称为“roast turkey with apple”。
1892. ()净料单位成本的计算不需任何条件。
1893. ()钾对心脏活动具有重要的调节作用。
1894. ()个人卫生“四勤”是指：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡和理发。
1895. ()“Sorry, the beef is used up.”这句话的意思是说对不起，牛肉做老了。
1896. ()铁扒大虾习惯上要配土豆泥。
1897. ()目前朗姆酒在世界上消费量不大。
1898. ()清汤品种在东欧国家比较讲究。
1899. ()“The beef steak is overdone,it should be more tendre”的中文意思是牛排做得太多，应该多按计划做。
1900. ()制作龙虾浓汤的主料是鱼基础汤。
1901. ()“The fish should be boiled by low heat”的中文意思是煮鱼的火候要小。
1902. ()放射状装盘一般用肉类菜肴为主体。
1903. ()朗姆酒是世界上消费量较大的酒品之一。
1904. ()制作铁扒大虾要把大虾用黄油煎上色。
1905. ()动物性原料中的铁比植物性原料中的铁容易吸收。
1906. ()班尼士少司是以荷兰少司为基础制作的。
1907. ()波尔图酒可以作为甜食酒饮用。
1908. ()班尼士少司不是以荷兰少司为基础制作的。
1909. ()制作香醋汁烤鸡在装盘时要把烤鸡剁成块。
1910. ()鸡清汤具有轻微的酸败气味。

1911. ()有机铁比无机铁容易吸收。
1912. ()蛋白质最好的食物来源是豆类、硬果、菌类和藻类。
1913. ()成年人缺碘可影响生长发育，使思维迟钝。
1914. ()平面式装盘主要用于大型高档冷菜的装盘。
1915. ()立体式装盘主要用于大型高档冷菜的装盘。
1916. ()鸡清汤具有轻微的硫磺气味。
1917. ()餐厅为保证按时上下班，可以在顾客用餐尚未结束时，开始卫生工作。
1918. ()原料加工前的进货价值，必须等于原料加工后的成本。
1919. ()清汤的外文名称普遍使用法文的“consomme”，是一种高档汤品。
1920. ()水可以调节人体体温。
1921. ()制作皇家清汤要用牛清汤。
1922. ()啤酒按其色泽可分为淡色、浓色、黑色三类。
1923. ()蔬菜水果在贮存过程中要严格控制其呼吸作用。
1924. ()制作铁扒大虾要把大虾用橄榄油煎上色。
1925. ()保证产品质量是成本核算的基本条件之一。
1926. ()不需任何条件，成本核算都能准确计算实际消耗的成本。
1927. ()制作烤鱼青蛤汁的少司，最后要用细箩过滤。
1928. ()制作烤鱼青蛤汁，当鱼做熟后，烤鱼的汤汁一般不用。
1929. ()金巴伦少司的属于特别冷少司。
1930. ()啤酒按其色泽可分为淡色、黄色、深色三类。
1931. ()人体每日水的摄入量与排出量总是保持固定平衡。
1932. ()高温保藏法主要用于食品工业。
1933. ()制作校长清汤不放煮鸡肉。
1934. ()厨房的冷藏设备最好配备两套，以防止食品的生熟交叉污染。。
1935. ()制作文也少司的主料是黄油。
1936. ()净料成本是净料单位成本与净料重量的乘积。
1937. ()干燥保藏法是使原料处于干燥状态。
1938. ()“consomme beef”的中文菜肴名称为牛肉汤。
1939. ()饥渴时暴饮水，可能出现心慌、气短、出虚汗等现象。
1940. ()清晨空腹喝一杯凉开水不利于健康。
1941. ()某毛料进价 20 元/千克，下脚料作价 5 元，净重 250 克，此料的净料单位成本应为 100 元/千克。
1942. ()“Remove from heat,and gradually stir in stock?”的意思是撤火，逐渐调入基础汤。
1943. ()“cold stuffed chicken”的中文菜肴名称为冷填馅鸡。
1944. ()Saffron 译为中文是姜黄粉 。
1945. ()制作烤牛外脊习惯上配炸土豆及蔬菜。
1946. ()某料进价 12 元/千克，加工后单位成本 20 元/千克，此料的成本系数是 0.6。
1947. ()肉类原料的保存方法也适用于禽类和鱼类原料。
1948. ()由于豆制品含有丰富的蛋白质和水分，因而在贮运、销售中极易遭细菌、霉菌污染。
1949. ()成年人每小时基础代谢所需热能为 4.184 千焦。
1950. ()蔬菜的萌发和抽苔是蔬菜后熟作用后发生的一种变化。
1951. ()制作烤牛外脊习惯上配煮土豆及蔬菜。
1952. ()蔬菜的萌发和抽苔是蔬菜终止休眠状态后发生的一种变化。
1953. ()人体摄入任何食物后，都可使机体能量消耗增加。
1954. ()防治蟑螂的原则是：搞好厨房、餐厅、仓库的室内卫生，经常进行搬家式大扫除。

1955. ()制作校长清汤要放些煮鸡肉。
1956. ()制作曙光清汤不用干红葡萄酒调味。
1957. ()加工好的蜗牛应放入沸水中并加少许发酵粉和盐煮 30 分钟。
1958. ()机体热量供耗不平衡，会导致肥胖。
1959. ()某料成本系料 1.8，若购进单价为 18 元/千克的同质量的原料 8 千克，此料的单位成本是 14.4 元/千克。
1960. ()当一个人机体内热量供给大于消耗时，会增加心脏、肺的负担。
1961. ()49 岁以上成年人标准体重的一般计算方法是：“标准体重(千克)=[身高(厘米)-105]×10%。”
1962. ()已知 A 毛料进价 35 元/千克，熟品率 70%。某产品用 A 净料 300 克,B 料 200 克，单位成本 12 元/千克，此产品的总成本是 9.75 元。
1963. ()某产品成本 20 元，毛利额 12 元，此产品的价格是 32 元。
1964. ()制作曙光清汤要用干红葡萄酒调味。
1965. ()Saffron 译为中文是蕃红花
1966. ()去颈椎时不要把鸡皮碰破。
1967. ()Saddle is a join of lamb。
1968. ()一男运动员 22 岁,身高 178 厘米, 如果该运动员每日需热量为 15500 千焦,则其每日需蛋白质 70 克。
1969. ()填馅龙虾的加工方法一般用于冷菜。
1970. ()搬家式大扫除费时、费力，灭鼠、灭蟑螂效果也不好。
1971. ()Saddle is a join of beef
1972. ()系数定价法与成本系数是同一种计算方法。
1973. ()即将换洗的衣物不能用食品容器盛放。
1974. ()“sherry” 的中文意思是威士忌。
1975. ()酒精对结核杆菌杀灭作用强，但对肝炎病毒杀灭效果较差。
1976. ()制作德式清汤要把培根切成末。
1977. ()“brandy” 的中文意思是白兰地，是一种配制酒。
1978. ()目前我国市场以能基本上满足小羊肉的需求。
1979. ()酒精对结核杆菌杀灭作用弱，但对肝炎病毒杀灭效果较好。
1980. ()《中华人民共和国食品卫生法》共九章五十七条。
1981. ()目前我国市场上供应的小羊肉较少。
1982. ()目前我国尚无人工饲养的鹿肉。
1983. ()“fried goose liver apple with grape sauce” 的中文菜肴名称为煎鹅肝葡萄汁。
1984. ()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,则其每日需脂肪 53~66 克。。
1985. ()食物的消化过程是由胃部开始的。
1986. ()某产品成本 5 元，定价系数 1.5，此产品售价是 7.5 元。
1987. ()“Provencal veal” 的中文菜肴名称为普鲁旺斯煎小牛肉片。
1988. ()《中华人民共和国食品卫生法》第一章就规定了违反本法要承担的法律法律责任。
1989. ()大肠是消化道的最后肠段。
1990. ()杂豆含脂肪多而含糖类物质少。
1991. ()某菜用肉丝 200 克，已知猪通脊进价 22 元/千克，加工成肉丝净料率为 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。
1992. ()某产品毛利额 30 元，成本毛利率 150%，此产品的售价是 75 元。
1993. ()目前我国已有人工饲养的鹿肉。
1994. ()由于早年我国西藏盛产番红花，所以又称藏红花。

1995. ()大豆脂肪中的豆固醇，可以引起抑制机体吸收胆固醇的作用。
1996. ()某菜用肉丝 200 克，已知猪通脊进价 22 元/千克，加工成肉丝净料率为 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。
1997. ()食用昆虫食品对人体健康有害而无益。
1998. ()某产品毛利额 30 元，成本毛利率 150%，此产品的售价是 75 元。
1999. ()我国蔬菜栽培主要以无机肥作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。
2000. ()由于早年我国番红花经常由西藏走私入境，所以又称藏红花。
2001. ()判断产品价格的市场需求，必须以市场调查为基础。
2002. ()昆虫食品具有高蛋白、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。
2003. ()为提高生活质量，有条件的人群应尽量多食用加工精细的粮食。
2004. ()香槟酒是在 300 年前由一位法国的教士发明的。
2005. ()科学的膳食制度有利用营养素的消化、吸收和利用。
2006. ()确定定价目标的目的是使客人接受产品价格。
2007. ()由于一般混合食物在胃中的停留时间约为 4~5 小时，所以两餐间隔以 4 小时以内为宜。
2008. ()中国居民膳食宝塔是根据《中国居民膳食指南》设计的。
2009. ()香槟酒是在 500 年前由一位法国的教士发明的。
2010. ()为减少浪费，烹调用的残油可回倒在新油中，今后再用。
2011. ()毛利额与成本的比率称成本毛利率。
2012. ()味美思酒适宜餐后饮用。
2013. ()某产品成本 30 元，销售毛利率 60%，其成本率应为 40% 。
2014. ()味美思酒适宜餐前饮用。
2015. ()玛德拉酒可以作为甜食酒饮用。
2016. ()1997 年 4 月 10 日中国营养学会常务理事会通过了《中国居民膳食指南》。
2017. ()含油脂较多的食品在夏季不符合卫生要求的条件下保存，也有油脂发生酸败的可能。
2018. ()目前西方国家比较流行半干型酒。
2019. ()食品中大肠菌群的数量用大肠菌群最可能数（MPN）表示。
2020. ()细菌总数是反映食品被粪便污染的指标。
2021. ()红葡萄酒适宜佐餐禽肉类菜肴。
2022. ()中国居民膳食宝塔的第二层是蔬果类。
2023. ()红葡萄酒适宜佐餐海鲜类菜肴。
2024. ()寄生在人体小肠内的蛔虫是人的宿主。
2025. ()中国居民膳食宝塔是根据中国居民的饮食习惯设计的。
2026. ()人体是寄生虫的宿主。
2027. ()蟑螂可传播肠道传染病和寄生虫病。
2028. ()肝脏的解毒作用明显下降是肌体中肝糖原不足的表现。。
2029. ()维生素和纤维素是细菌繁殖的良好培养基。
2030. ()蟑螂喜食淀粉或糖类食物,所以它不是杂食昆虫。
2031. ()蹄筋中的蛋白质可以促进胶原蛋白的合成，因而它属于完全性蛋白质。
2032. ()蔬菜水果在贮存过程中应保持微弱的有氧呼吸。
2033. ()无机盐可维持神经和肌肉的正常功能。
2034. ()维生素是构成机体各组织的基本原料，缺乏时可引起不同的疾病。
2035. ()后熟的蔬菜水果就仍然可以继续保存。
2036. ()只要没有核战争，食品就不会受到放射性污染。
2037. ()食品被细菌毒素、霉菌毒素污染，一般会引起慢性中毒。
2038. () 含维生素 B₁丰富的食物主要有：麦芽、花生、酵母、动物肝脏。

- 2039. ()后熟的蔬菜水果就很难继续保存了。
- 2040. ()维生素 K 具有促凝血作用。
- 2041. ()维生素 D 具有延缓衰老的作用。
- 2042. ()食品被细菌毒素、霉菌毒素污染，一般会引起急性中毒。
- 2043. ()“酸雨”的形成与工业“三废”污染无关。
- 2044. ()人体所需要的热能是由食物中的蛋白质、脂肪、糖类转变成的。
- 2045. ()低温保藏法主要适宜保存植物性原料。
- 2046. ()在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，胃液起着重要作用。
- 2047. ()低温保藏法是使用最广泛的保藏方法。
- 2048. ()食物中的脂肪在口腔和胃内基本上不被消化。
- 2049. ()谷类含有较多的维生素 B。
- 2050. ()密封保藏法主要用于食品工业。
- 2051. ()密封保藏法主要用于食品消毒。
- 2052. ()工业“三废”形成的“酸雨”可污染饮用水，影响人体健康。
- 2053. ()进食酸性水果不会引起机体酸碱平衡的紊乱。
- 2054. ()食盐只能抑制微生物的活性。
- 2055. ()空气中有较高的湿度可以保持蔬菜中的水分。
- 2056. ()堵塞鲜蛋壳上的气孔不利于鲜蛋的保存。
- 2057. ()未成熟的西红柿不能生吃，因其含有毒物质“番茄碱”。
- 2058. ()肉汤中含氮的浸出物越多，味道越差。
- 2059. ()堵塞鲜蛋壳上的气孔有利于鲜蛋的保存。
- 2060. ()成年畜肉的水分含量比幼年畜肉多。
- 2061. ()幼年畜肉的水分含量比成年畜肉多。
- 2062. ()水产品的水分在烹调中的损失率可达到 20%~50%。
- 2063. ()水产品的水分在烹调中的损失率可达到 10%~35%。
- 2064. ()挥发油在蔬菜中的含量比较多。
- 2065. ()肉类中的糖类以糖原的形式存在。
- 2066. ()鲜奶中的乳糖不仅是奶中的特有成分。
- 2067. ()鲜奶中的乳糖是奶中的特有成分。
- 2068. ()“足价蛋白”一般是指蛋类中的蛋白质。
- 2069. ()加工龙虾的方法一般有二种。
- 2070. ()加工龙虾的方法只有一种。
- 2071. ()肉的尸僵作用是在肉的水分下降后发生的一种变化。
- 2072. ()“基准蛋白”一般是指乳类中的蛋白质。
- 2073. ()肉的尸僵作用是在肉的酸度下降后发生的一种变化。
- 2074. ()酸奶保留了牛奶原有的全部营养成分。
- 2075. ()肉的成熟作用发生的特点是：湿度越高，成熟越快。
- 2076. ()“*The galantine is set*”是指胶冻凝固了。
- 2077. ()酸奶的营养价值较低。
- 2078. ()肉的成熟作用发生的特点是：温度越高，成熟越快。
- 2079. ()自溶状态下的肉，质量下降，不宜长期保存。
- 2080. ()加工黑、红鱼子最后要把鱼卵用网筛过滤。
- 2081. ()去鸡翅骨时要去掉两根小骨再抽出翅骨。
- 2082. ()去鸡身骨时最后要尾尖与鸡尖一起割断。
- 2083. ()鱼类脂肪多为不饱和脂肪酸，具有防止血栓形成、防治动脉硬化和冠心病的作用。

2084. ()去鸡腿骨时最后要把小腿骨剁断但要保留要鸡爪。
2085. ()海藻中最具有营养价值的成分是无机盐。
2086. ()加工填馅鸡腿要逆着腿骨走向下刀。
2087. ()填馅鱼的背开法是剔除脊骨后再去除内脏。
2088. ()洋葱含有硫化物，可以降低血压、血脂。
2089. ()大蒜中的“蒜辣素”对多种病菌、病毒均有抑制和杀灭作用。
2090. ()葱白的营养成分比葱叶多。
2091. ()填馅鱼的背开法是先去除内脏。
2092. ()填馅鱼的腹开法是先去除肋骨。
2093. ()大型禽类原料的捆扎方法不用借助缝针。
2094. ()对烤火鸡进行捆扎成型的目的是防止其水分流失。
2095. ()醋的主要化学成分是乙酸乙酯。
2096. ()对烤火鸡进行捆扎成型的目的是防止其受热变形。
2097. ()琼脂食后可完全消化，但不利排便。
2098. ()任何人饮用适量啤酒，均对肌体健康有益。
2099. ()小型禽类原料的捆扎方法是最后将禽类的脊背朝上。
2100. ()剔骨羊肉的捆扎方法是最后在小腿骨处两个线头系紧。

西式烹调师高级理论知识测试题答案

一、单项选择题

- | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1. A | 2. C | 3. C | 4. D | 5. C | 6. B |
| 7. C | 8. A | 9. B | 10. B | 11. B | 12. D |
| 13. A | 14. D | 15. A | 16. B | 17. B | 18. B |
| 19. B | 20. D | 21. B | 22. C | 23. D | 24. B |
| 25. C | 26. A | 27. C | 28. A | 29. C | 30. D |
| 31. D | 32. B | 33. A | 34. B | 35. B | 36. A |
| 37. A | 38. D | 39. D | 40. B | 41. A | 42. C |
| 43. A | 44. A | 45. C | 46. A | 47. A | 48. D |
| 49. C | 50. B | 51. C | 52. D | 53. B | 54. B |
| 55. C | 56. C | 57. B | 58. D | 59. B | 60. D |
| 61. D | 62. B | 63. D | 64. C | 65. D | 66. C |
| 67. A | 68. C | 69. C | 70. A | 71. B | 72. C |
| 73. C | 74. B | 75. C | 76. C | 77. D | 78. A |
| 79. A | 80. A | 81. D | 82. A | 83. D | 84. B |
| 85. B | 86. C | 87. B | 88. D | 89. B | 90. A |
| 91. C | 92. C | 93. D | 94. D | 95. B | 96. D |
| 97. D | 98. D | 99. A | 100. C | 101. B | 102. C |
| 103. D | 104. D | 105. D | 106. A | 107. D | 108. B |
| 109. C | 110. A | 111. D | 112. B | 113. A | 114. C |
| 115. C | 116. B | 117. A | 118. B | 119. B | 120. D |
| 121. D | 122. C | 123. A | 124. A | 125. B | 126. C |
| 127. A | 128. C | 129. C | 130. B | 131. C | 132. B |
| 133. A | 134. B | 135. A | 136. D | 137. A | 138. D |
| 139. A | 140. D | 141. D | 142. C | 143. C | 144. C |

145. A	146. A	147. B	148. B	149. A	150. B
151. D	152. A	153. A	154. A	155. C	156. C
157. C	158. C	159. B	160. B	161. D	162. D
163. B	164. A	165. D	166. C	167. C	168. A
169. A	170. D	171. B	172. B	173. B	174. A
175. B	176. D	177. C	178. C	179. C	180. A
181. A	182. D	183. B	184. B	185. A	186. C
187. A	188. A	189. C	190. C	191. D	192. A
193. B	194. C	195. A	196. C	197. C	198. B
199. B	200. A	201. B	202. D	203. A	204. D
205. B	206. B	207. A	208. D	209. B	210. C
211. B	212. C	213. D	214. D	215. B	216. C
217. B	218. B	219. C	220. A	221. B	222. A
223. B	224. C	225. D	226. D	227. B	228. C
229. A	230. C	231. C	232. B	233. D	234. C
235. A	236. D	237. D	238. A	239. B	240. C
241. D	242. C	243. B	244. A	245. A	246. B
247. C	248. B	249. C	250. D	251. A	252. D
253. D	254. A	255. C	256. B	257. A	258. C
259. A	260. B	261. D	262. D	263. B	264. B
265. D	266. A	267. C	268. C	269. C	270. C
271. D	272. C	273. C	274. D	275. C	276. A
277. C	278. B	279. A	280. B	281. A	282. D
283. B	284. B	285. D	286. D	287. A	288. C
289. C	290. A	291. A	292. D	293. A	294. B
295. A	296. C	297. C	298. B	299. B	300. D
301. D	302. D	303. D	304. A	305. B	306. B
307. A	308. A	309. A	310. C	311. C	312. C
313. C	314. B	315. B	316. D	317. C	318. B
319. D	320. C	321. C	322. B	323. C	324. C
325. D	326. C	327. A	328. B	329. C	330. C
331. D	332. A	333. B	334. B	335. A	336. A
337. A	338. B	339. A	340. C	341. D	342. C
343. C	344. C	345. A	346. A	347. A	348. B
349. A	350. B	351. B	352. B	353. A	354. B
355. B	356. A	357. A	358. B	359. B	360. D
361. A	362. C	363. D	364. C	365. B	366. B
367. D	368. B	369. D	370. A	371. D	372. B
373. B	374. D	375. D	376. A	377. C	378. B
379. B	380. B	381. D	382. C	383. C	384. D
385. A	386. A	387. C	388. D	389. C	390. B
391. D	392. B	393. C	394. C	395. A	396. A
397. B	398. A	399. D	400. A	401. A	402. A
403. C	404. D	405. C	406. D	407. B	408. A
409. B	410. A	411. A	412. B	413. C	414. A

415. B	416. C	417. C	418. A	419. A	420. A
421. C	422. B	423. B	424. A	425. A	426. C
427. D	428. A	429. C	430. B	431. D	432. D
433. C	434. B	435. D	436. B	437. B	438. C
439. B	440. B	441. C	442. A	443. D	444. C
445. C	446. C	447. C	448. C	449. B	450. C
451. B	452. D	453. D	454. A	455. D	456. C
457. D	458. B	459. B	460. C	461. A	462. A
463. D	464. A	465. B	466. A	467. D	468. D
469. C	470. A	471. B	472. A	473. C	474. D
475. B	476. B	477. A	478. A	479. D	480. B
481. A	482. B	483. A	484. A	485. B	486. A
487. C	488. B	489. D	490. A	491. B	492. D
493. D	494. A	495. D	496. C	497. D	498. B
499. B	500. C	501. B	502. B	503. C	504. A
505. C	506. A	507. A	508. D	509. D	510. C
511. B	512. C	513. D	514. D	515. D	516. D
517. C	518. C	519. D	520. D	521. C	522. C
523. B	524. C	525. D	526. A	527. A	528. B
529. C	530. D	531. B	532. C	533. C	534. C
535. A	536. D	537. B	538. B	539. A	540. A
541. D	542. D	543. C	544. D	545. B	546. C
547. B	548. B	549. C	550. A	551. B	552. B
553. C	554. A	555. C	556. D	557. A	558. D
559. C	560. B	561. A	562. D	563. B	564. C
565. A	566. A	567. D	568. D	569. A	570. A
571. B	572. A	573. B	574. B	575. C	576. D
577. B	578. B	579. D	580. A	581. C	582. A
583. B	584. A	585. C	586. B	587. B	588. A
589. C	590. A	591. B	592. D	593. C	594. D
595. D	596. D	597. A	598. A	599. B	600. A
601. D	602. C	603. C	604. C	605. D	606. B
607. B	608. A	609. D	610. C	611. B	612. A
613. D	614. C	615. A	616. A	617. A	618. B
619. D	620. C	621. B	622. D	623. A	624. A
625. B	626. A	627. B	628. C	629. C	630. C
631. A	632. A	633. B	634. D	635. D	636. D
637. A	638. D	639. A	640. C	641. C	642. B
643. A	644. C	645. B	646. C	647. B	648. B
649. B	650. D	651. C	652. B	653. C	654. A
655. B	656. B	657. B	658. B	659. B	660. A
661. A	662. C	663. B	664. B	665. B	666. C
667. B	668. B	669. C	670. B	671. A	672. B
673. D	674. B	675. B	676. D	677. C	678. B
679. D	680. D	681. D	682. A	683. A	684. C

685. B	686. B	687. D	688. A	689. C	690. B
691. A	692. B	693. B	694. B	695. B	696. A
697. D	698. D	699. A	700. D	701. A	702. A
703. A	704. B	705. C	706. A	707. C	708. C
709. C	710. D	711. C	712. B	713. D	714. A
715. D	716. D	717. B	718. A	719. B	720. B
721. D	722. D	723. C	724. B	725. D	726. C
727. C	728. B	729. B	730. D	731. B	732. C
733. C	734. A	735. C	736. A	737. B	738. B
739. C	740. C	741. C	742. B	743. D	744. B
745. A	746. D	747. A	748. C	749. A	750. B
751. B	752. D	753. C	754. C	755. A	756. B
757. B	758. A	759. C	760. C	761. B	762. D
763. D	764. A	765. D	766. D	767. D	768. A
769. A	770. C	771. D	772. D	773. A	774. C
775. C	776. D	777. C	778. D	779. A	780. B
781. C	782. A	783. D	784. B	785. D	786. D
787. B	788. A	789. C	790. C	791. A	792. A
793. C	794. A	795. C	796. A	797. D	798. C
799. A	800. C	801. A	802. A	803. D	804. A
805. C	806. B	807. B	808. B	809. A	810. B
811. B	812. B	813. A	814. D	815. C	816. A
817. D	818. B	819. D	820. D	821. C	822. D
823. C	824. A	825. A	826. C	827. D	828. D
829. C	830. C	831. D	832. D	833. A	834. B
835. B	836. B	837. D	838. A	839. A	840. C
841. A	842. B	843. B	844. C	845. C	846. C
847. A	848. D	849. D	850. B	851. A	852. C
853. A	854. C	855. B	856. B	857. C	858. A
859. D	860. C	861. D	862. D	863. B	864. A
865. B	866. B	867. D	868. B	869. A	870. C
871. A	872. D	873. C	874. D	875. C	876. C
877. D	878. A	879. B	880. D	881. D	882. A
883. C	884. C	885. A	886. D	887. C	888. D
889. A	890. C	891. A	892. A	893. B	894. D
895. C	896. D	897. C	898. B	899. B	900. C
901. A	902. B	903. A	904. B	905. A	906. B
907. A	908. C	909. D	910. D	911. A	912. D
913. C	914. A	915. D	916. A	917. B	918. B
919. B	920. A	921. B	922. C	923. C	924. C
925. C	926. B	927. C	928. B	929. A	930. B
931. C	932. B	933. B	934. A	935. D	936. A
937. C	938. B	939. D	940. A	941. C	942. D
943. A	944. A	945. C	946. A	947. A	948. A
949. B	950. D	951. D	952. C	953. A	954. B

955. A	956. B	957. A	958. B	959. B	960. B
961. A	962. A	963. D	964. B	965. A	966. D
967. C	968. B	969. A	970. B	971. C	972. A
973. D	974. B	975. D	976. A	977. B	978. D
979. C	980. B	981. A	982. D	983. B	984. B
985. D	986. A	987. C	988. B	989. A	990. D
991. A	992. D	993. B	994. C	995. D	996. C
997. D	998. B	999. A	1000. A	1001. A	1002. D
1003. C	1004. C	1005. D	1006. D	1007. B	1008. D
1009. B	1010. A	1011. B	1012. A	1013. D	1014. C
1015. A	1016. A	1017. A	1018. B	1019. A	1020. B
1021. C	1022. C	1023. D	1024. D	1025. B	1026. A
1027. B	1028. C	1029. C	1030. C	1031. A	1032. B
1033. A	1034. A	1035. D	1036. D	1037. B	1038. B
1039. B	1040. B	1041. B	1042. C	1043. A	1044. B
1045. B	1046. D	1047. B	1048. C	1049. A	1050. C
1051. D	1052. B	1053. A	1054. C	1055. B	1056. B
1057. B	1058. B	1059. B	1060. C	1061. C	1062. B
1063. A	1064. B	1065. C	1066. A	1067. B	1068. C
1069. C	1070. B	1071. D	1072. C	1073. A	1074. B
1075. D	1076. B	1077. D	1078. D	1079. D	1080. B
1081. B	1082. A	1083. D	1084. D	1085. C	1086. A
1087. D	1088. C	1089. D	1090. C	1091. C	1092. A
1093. C	1094. C	1095. D	1096. C	1097. C	1098. B
1099. C	1100. C	1101. B	1102. C	1103. C	1104. C
1105. D	1106. A	1107. A	1108. C	1109. B	1110. D
1111. C	1112. A	1113. D	1114. A	1115. A	1116. C
1117. D	1118. A	1119. D	1120. D	1121. D	1122. C
1123. D	1124. B	1125. B	1126. D	1127. D	1128. C
1129. D	1130. A	1131. A	1132. D	1133. A	1134. A
1135. A	1136. A	1137. A	1138. C	1139. B	1140. B
1141. C	1142. C	1143. D	1144. B	1145. D	1146. C
1147. D	1148. B	1149. C	1150. D	1151. C	1152. C
1153. C	1154. B	1155. A	1156. B	1157. A	1158. A
1159. C	1160. C	1161. A	1162. C	1163. C	1164. C
1165. C	1166. B	1167. B	1168. D	1169. B	1170. C
1171. C	1172. A	1173. D	1174. B	1175. C	1176. B
1177. A	1178. A	1179. B	1180. D	1181. D	1182. D
1183. C	1184. A	1185. A	1186. A	1187. B	1188. B
1189. B	1190. A	1191. B	1192. A	1193. B	1194. D
1195. D	1196. C	1197. C	1198. B	1199. B	1200. A
1201. A	1202. D	1203. A	1204. C	1205. C	1206. C
1207. B	1208. A	1209. D	1210. C	1211. D	1212. D
1213. B	1214. B	1215. D	1216. D	1217. A	1218. D
1219. A	1220. D	1221. D	1222. A	1223. D	1224. C

1225. A	1226. B	1227. A	1228. B	1229. B	1230. D
1231. B	1232. B	1233. B	1234. D	1235. A	1236. D
1237. D	1238. D	1239. C	1240. D	1241. B	1242. D
1243. D	1244. A	1245. C	1246. A	1247. A	1248. C
1249. B	1250. C	1251. B	1252. B	1253. D	1254. A
1255. A	1256. B	1257. B	1258. A	1259. B	1260. D
1261. C	1262. B	1263. B	1264. C	1265. B	1266. D
1267. D	1268. A	1269. C	1270. D	1271. A	1272. B
1273. D	1274. A	1275. D	1276. C	1277. B	1278. D
1279. B	1280. D	1281. C	1282. A	1283. A	1284. B
1285. B	1286. D	1287. A	1288. B	1289. C	1290. B
1291. A	1292. D	1293. D	1294. B	1295. C	1296. C
1297. A	1298. B	1299. C	1300. D	1301. C	1302. C
1303. C	1304. B	1305. A	1306. D	1307. D	1308. D
1309. D	1310. D	1311. D	1312. D	1313. A	1314. B
1315. C	1316. C	1317. B	1318. A	1319. B	1320. B
1321. B	1322. D	1323. D	1324. A	1325. B	1326. A
1327. D	1328. A	1329. C	1330. C	1331. A	1332. A
1333. B	1334. D	1335. B	1336. D	1337. C	1338. A
1339. C	1340. D	1341. D	1342. C	1343. B	1344. B
1345. C	1346. A	1347. B	1348. A	1349. B	1350. C
1351. B	1352. D	1353. A	1354. A	1355. A	1356. B
1357. D	1358. D	1359. D	1360. A	1361. C	1362. A
1363. C	1364. A	1365. D	1366. B	1367. C	1368. D
1369. A	1370. C	1371. A	1372. D	1373. A	1374. D
1375. B	1376. B	1377. B	1378. B	1379. B	1380. C
1381. B	1382. A	1383. D	1384. A	1385. C	1386. D
1387. C	1388. D	1389. D	1390. C	1391. C	1392. A
1393. A	1394. B	1395. D	1396. B	1397. A	1398. A
1399. D	1400. B				

二、判断题

1401. ✓	1402. ✓	1403. ×	1404. ✓	1405. ×	1406. ×
1407. ✓	1408. ✓	1409. ✓	1410. ✓	1411. ×	1412. ✓
1413. ×	1414. ✓	1415. ✓	1416. ×	1417. ✓	1418. ✓
1419. ×	1420. ✓	1421. ✓	1422. ✓	1423. ✓	1424. ×
1425. ×	1426. ×	1427. ✓	1428. ×	1429. ✓	1430. ✓
1431. ×	1432. ✓	1433. ×	1434. ✓	1435. ×	1436. ✓
1437. ×	1438. ×	1439. ✓	1440. ×	1441. ×	1442. ✓
1443. ×	1444. ×	1445. ×	1446. ×	1447. ✓	1448. ✓
1449. ✓	1450. ×	1451. ×	1452. ✓	1453. ✓	1454. ×
1455. ✓	1456. ✓	1457. ✓	1458. ✓	1459. ×	1460. ✓
1461. ✓	1462. ×	1463. ✓	1464. ×	1465. ×	1466. ✓
1467. ✓	1468. ×	1469. ✓	1470. ×	1471. ✓	1472. ✓
1473. ✓	1474. ×	1475. ✓	1476. ✓	1477. ✓	1478. ×
1479. ×	1480. ✓	1481. ×	1482. ✓	1483. ✓	1484. ✓

1485. ✓	1486. ✓	1487. ✓	1488. ✕	1489. ✓	1490. ✓
1491. ✕	1492. ✓	1493. ✕	1494. ✓	1495. ✓	1496. ✕
1497. ✓	1498. ✓	1499. ✓	1500. ✕	1501. ✕	1502. ✓
1503. ✕	1504. ✓	1505. ✓	1506. ✓	1507. ✓	1508. ✓
1509. ✓	1510. ✕	1511. ✓	1512. ✓	1513. ✓	1514. ✓
1515. ✕	1516. ✕	1517. ✓	1518. ✓	1519. ✕	1520. ✕
1521. ✓	1522. ✓	1523. ✓	1524. ✕	1525. ✓	1526. ✓
1527. ✕	1528. ✕	1529. ✕	1530. ✕	1531. ✕	1532. ✓
1533. ✓	1534. ✓	1535. ✓	1536. ✕	1537. ✕	1538. ✓
1539. ✕	1540. ✓	1541. ✓	1542. ✓	1543. ✓	1544. ✕
1545. ✕	1546. ✕	1547. ✕	1548. ✓	1549. ✓	1550. ✕
1551. ✕	1552. ✕	1553. ✓	1554. ✓	1555. ✓	1556. ✕
1557. ✕	1558. ✓	1559. ✓	1560. ✕	1561. ✕	1562. ✕
1563. ✓	1564. ✓	1565. ✕	1566. ✕	1567. ✓	1568. ✓
1569. ✕	1570. ✕	1571. ✓	1572. ✕	1573. ✓	1574. ✕
1575. ✓	1576. ✕	1577. ✕	1578. ✕	1579. ✓	1580. ✓
1581. ✓	1582. ✓	1583. ✕	1584. ✓	1585. ✕	1586. ✓
1587. ✕	1588. ✕	1589. ✕	1590. ✕	1591. ✓	1592. ✓
1593. ✕	1594. ✓	1595. ✕	1596. ✕	1597. ✓	1598. ✓
1599. ✓	1600. ✕	1601. ✕	1602. ✓	1603. ✕	1604. ✕
1605. ✓	1606. ✕	1607. ✕	1608. ✓	1609. ✕	1610. ✕
1611. ✓	1612. ✓	1613. ✕	1614. ✓	1615. ✕	1616. ✓
1617. ✕	1618. ✕	1619. ✓	1620. ✓	1621. ✕	1622. ✕
1623. ✕	1624. ✕	1625. ✓	1626. ✓	1627. ✕	1628. ✓
1629. ✓	1630. ✕	1631. ✕	1632. ✕	1633. ✓	1634. ✕
1635. ✓	1636. ✕	1637. ✓	1638. ✓	1639. ✕	1640. ✕
1641. ✕	1642. ✓	1643. ✕	1644. ✕	1645. ✓	1646. ✕
1647. ✓	1648. ✓	1649. ✕	1650. ✕	1651. ✓	1652. ✕
1653. ✓	1654. ✕	1655. ✓	1656. ✓	1657. ✓	1658. ✓
1659. ✓	1660. ✕	1661. ✕	1662. ✓	1663. ✕	1664. ✕
1665. ✕	1666. ✕	1667. ✓	1668. ✕	1669. ✓	1670. ✕
1671. ✓	1672. ✕	1673. ✕	1674. ✓	1675. ✓	1676. ✓
1677. ✓	1678. ✕	1679. ✓	1680. ✕	1681. ✓	1682. ✕
1683. ✕	1684. ✓	1685. ✕	1686. ✓	1687. ✕	1688. ✕
1689. ✓	1690. ✓	1691. ✓	1692. ✕	1693. ✕	1694. ✕
1695. ✓	1696. ✕	1697. ✓	1698. ✕	1699. ✕	1700. ✕
1701. ✓	1702. ✓	1703. ✕	1704. ✓	1705. ✕	1706. ✕
1707. ✓	1708. ✕	1709. ✕	1710. ✓	1711. ✓	1712. ✓
1713. ✕	1714. ✓	1715. ✓	1716. ✕	1717. ✓	1718. ✕
1719. ✓	1720. ✓	1721. ✕	1722. ✓	1723. ✕	1724. ✓
1725. ✓	1726. ✓	1727. ✕	1728. ✓	1729. ✓	1730. ✕
1731. ✕	1732. ✕	1733. ✕	1734. ✕	1735. ✓	1736. ✓
1737. ✓	1738. ✓	1739. ✕	1740. ✕	1741. ✕	1742. ✕
1743. ✓	1744. ✓	1745. ✕	1746. ✕	1747. ✓	1748. ✕
1749. ✕	1750. ✓	1751. ✓	1752. ✕	1753. ✕	1754. ✓

1755. ×	1756. ×	1757. ×	1758. ✓	1759. ✓	1760. ×
1761. ×	1762. ✓	1763. ✓	1764. ✓	1765. ×	1766. ✓
1767. ×	1768. ×	1769. ✓	1770. ×	1771. ×	1772. ×
1773. ✓	1774. ✓	1775. ✓	1776. ✓	1777. ×	1778. ✓
1779. ×	1780. ✓	1781. ✓	1782. ×	1783. ×	1784. ×
1785. ✓	1786. ×	1787. ✓	1788. ×	1789. ✓	1790. ✓
1791. ×	1792. ×	1793. ×	1794. ✓	1795. ×	1796. ✓
1797. ×	1798. ×	1799. ×	1800. ✓	1801. ✓	1802. ✓
1803. ×	1804. ✓	1805. ✓	1806. ×	1807. ×	1808. ×
1809. ×	1810. ✓	1811. ×	1812. ✓	1813. ×	1814. ×
1815. ×	1816. ×	1817. ✓	1818. ×	1819. ×	1820. ✓
1821. ×	1822. ✓	1823. ✓	1824. ×	1825. ✓	1826. ✓
1827. ✓	1828. ×	1829. ×	1830. ×	1831. ×	1832. ✓
1833. ✓	1834. ✓	1835. ×	1836. ×	1837. ✓	1838. ✓
1839. ×	1840. ✓	1841. ×	1842. ✓	1843. ✓	1844. ×
1845. ✓	1846. ✓	1847. ✓	1848. ✓	1849. ✓	1850. ×
1851. ✓	1852. ×	1853. ×	1854. ×	1855. ×	1856. ×
1857. ×	1858. ✓	1859. ×	1860. ×	1861. ✓	1862. ×
1863. ✓	1864. ✓	1865. ×	1866. ×	1867. ✓	1868. ✓
1869. ×	1870. ✓	1871. ✓	1872. ×	1873. ✓	1874. ×
1875. ✓	1876. ✓	1877. ×	1878. ✓	1879. ×	1880. ✓
1881. ✓	1882. ✓	1883. ✓	1884. ×	1885. ×	1886. ✓
1887. ×	1888. ×	1889. ✓	1890. ×	1891. ✓	1892. ×
1893. ✓	1894. ×	1895. ×	1896. ×	1897. ×	1898. ×
1899. ×	1900. ✓	1901. ✓	1902. ×	1903. ✓	1904. ✓
1905. ✓	1906. ✓	1907. ✓	1908. ×	1909. ×	1910. ×
1911. ×	1912. ×	1913. ×	1914. ×	1915. ✓	1916. ✓
1917. ×	1918. ✓	1919. ✓	1920. ✓	1921. ✓	1922. ✓
1923. ×	1924. ×	1925. ×	1926. ×	1927. ✓	1928. ×
1929. ✓	1930. ×	1931. ×	1932. ✓	1933. ×	1934. ✓
1935. ✓	1936. ✓	1937. ✓	1938. ×	1939. ✓	1940. ×
1941. ×	1942. ✓	1943. ✓	1944. ×	1945. ✓	1946. ×
1947. ✓	1948. ✓	1949. ×	1950. ×	1951. ×	1952. ✓
1953. ✓	1954. ✓	1955. ✓	1956. ✓	1957. ✓	1958. ×
1959. ✓	1960. ✓	1961. ×	1962. ×	1963. ✓	1964. ×
1965. ✓	1966. ✓	1967. ✓	1968. ×	1969. ✓	1970. ×
1971. ×	1972. ×	1973. ✓	1974. ×	1975. ✓	1976. ×
1977. ✓	1978. ×	1979. ×	1980. ✓	1981. ✓	1982. ×
1983. ×	1984. ✓	1985. ×	1986. ✓	1987. ✓	1988. ×
1989. ✓	1990. ×	1991. ✓	1992. ×	1993. ✓	1994. ×
1995. ✓	1996. ✓	1997. ×	1998. ×	1999. ×	2000. ✓
2001. ✓	2002. ✓	2003. ×	2004. ✓	2005. ✓	2006. ×
2007. ×	2008. ✓	2009. ×	2010. ×	2011. ✓	2012. ×
2013. ✓	2014. ✓	2015. ✓	2016. ✓	2017. ✓	2018. ×
2019. ✓	2020. ×	2021. ✓	2022. ✓	2023. ×	2024. ×

2025. ×	2026. ✓	2027. ✓	2028. ✓	2029. ×	2030. ×
2031. ×	2032. ✓	2033. ✓	2034. ×	2035. ×	2036. ×
2037. ×	2038. ✓	2039. ✓	2040. ✓	2041. ×	2042. ✓
2043. ×	2044. ✓	2045. ×	2046. ×	2047. ✓	2048. ✓
2049. ✓	2050. ✓	2051. ×	2052. ✓	2053. ×	2054. ×
2055. ✓	2056. ×	2057. ✓	2058. ×	2059. ✓	2060. ×
2061. ✓	2062. ×	2063. ✓	2064. ×	2065. ✓	2066. ×
2067. ✓	2068. ✓	2069. ✓	2070. ×	2071. ×	2072. ×
2073. ✓	2074. ✓	2075. ×	2076. ✓	2077. ×	2078. ✓
2079. ✓	2080. ✓	2081. ✓	2082. ×	2083. ✓	2084. ✓
2085. ✓	2086. ×	2087. ✓	2088. ✓	2089. ✓	2090. ×
2091. ×	2092. ×	2093. ×	2094. ×	2095. ×	2096. ✓
2097. ×	2098. ×	2099. ✓	2100. ✓		