

西式烹调师中级理论知识测试题

一、单项选择题

1. 奶酪应存放于温度为 5℃ 左右, 相对湿度() 的冰箱中保存。
A、48%~50% B、58%~60% C、68%~70% D、88%~90%
2. 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
3. 制作海鲜串时要把海鲜()。
A、短时稍腌 B、腌渍 12 小时 C、腌渍 24 小时 D、牛奶泡 24 小时
4. 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
5. 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
6. 制作瓢馅鸡蛋的原料有()。
A、马乃司少司 B、番茄少司 C、鞑靼少司 D、千岛少司
7. 竞争的实质是() 和知识的竞争。
A、技术 B、设备 C、人才 D、资金
8. 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%
9. 制作填馅鸡腿要馅料()。
A、切成碎末 B、切成小丁 C、切成小片 D、打成泥状
10. 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
11. 制作杂肉串要把猪肉()。
A、切成小片 B、切成小块 C、切成大片 D、先煎上色
12. “braised celery with bacon” 的意思是()。
A、焗西兰花荷兰汁 B、烤培根洋葱
C、培根烩芹菜 D、煎蔬菜土豆饼
13. 绿色少司的主要原料是马乃司、()、蕃芫荽末、他拉根等。
A、芹菜末 B、青椒碎 C、薄荷叶 D、菠菜泥
14. 制作烩牛舌的辅料有()。
A、培根 B、火腿 C、橄榄 D、葡萄
15. 制作番茄少司的主要原料是() 和香料等。
A、鲜番茄、蕃茄酱 B、蕃茄酱、布朗少司
C、蕃茄沙司、布朗基础汤 D、鲜番茄、油炒面
16. 制作龙虾冻的原料有()。
A、洋白菜 B、红鱼子 C、玉桂粉 D、豆蔻粉
17. 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
18. 制作红酒煮牛扒的辅料有()。
A、布朗少司 B、胡椒少司 C、蘑菇少司 D、香草少司
19. 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

20. “vegetable soup”的意思是()。
- A、蔬菜少司 B、生菜卷 C、红菜汤 D、蔬菜汤
21. 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
22. 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
23. 荷兰少司的主要原料是()和清黄油等。
- A、熟蛋黄 B、生蛋黄 C、奶油少司 D、沙拉酱
24. ()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
25. 制作咖喱鸡要把鸡剁成块,加盐、胡椒粉()半均匀。
- A、白兰地 B、咖喱粉 C、豆蔻粉 D、红椒粉
26. 铁扒带骨牛扒适宜配()。
- A、番茄少司 B、莼萝少司 C、荷兰少司 D、白兰地少司
27. 制作杂肉串的辅料有()。
- A、青椒 B、胡萝卜 C、西红柿 D、茄子
28. 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
29. 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》
30. 制作牛尾汤的原料有()。
- A、红菜头 B、生菜叶 C、洋白菜 D、白萝卜
31. 制作黄油米饭的主要原料是长粒大米、黄油、黑橄榄、()、蕃芫荽末等。
- A、番茄 B、碎花生米 C、酸黄瓜 D、酸豆
32. 制作煎玉米饼的主要原料是甜玉米粒、面粉、()、砂糖、植物油等。
- A、奶酪 B、鸡蛋 C、奶油 D、白葡萄酒
33. 蒸制菜肴适宜()。
- A、蒸透蒸烂 B、刚好成熟
C、不完全成熟 D、根据客人的要求掌握火候
34. 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
35. 带骨猪排主要是由猪肋骨和()构成。
- A、里脊肉 B、外脊肉 C、后腿肉 D、后臀尖肉
36. 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
37. 制作多菲内奶油焗土豆的主要原料是土豆、()、牛奶、鸡蛋、黄油等。
- A、白少司 B、鲜奶油 C、基础汤 D、牛奶
38. 文也少司的主要原料是()和其他辅料、调料等。
- A、基础汤 B、蛋黄 C、黄油 D、奶油
39. 制作奶油龙蒿焗鸡的辅料有()。
- A、苹果 B、葱头 C、大蒜 D、葡萄
40. 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

41. 制作焗蜗牛的原料有()。
- A、白兰地 B、威士忌 C、朗姆酒 D、红酒醋
42. 火腿的英文名称为()。
- A、bacon B、salami C、hema D、ham
43. 制作海鲜串的调料有()。
- A、迷迭香 B、柠檬汁 C、胡萝卜 D、他拉根
44. 影响气体混合物爆炸极限的主要因素有：()、压力、介质和着火源等。
- A、可燃气体 B、温度 C、湿度 D、空气
45. 制作焖比目鱼白酒汁的原料有()。
- A、鲜奶油 B、罗勒叶 C、葡萄干 D、鼠尾草
46. 在烹调中使用广泛的肉制品培根，其英文名称为()。
- A、bacon B、ham C、bagen D、sausage
47. 胶冻类菜肴的一般制作过程是把原料加工成熟、制作胶冻汁、浇上胶冻汁、最后()。
- A、撒上番芫荽即好 B、扣在盘内即好
C、浇上胶冻汁即好 D、放入冰箱冷却
48. 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%
49. 焖制菜肴要先对原料进行初步热加工，使原料表层()，以便保持水分。
- A、增加香味 B、基本成熟 C、结成硬壳 D、光滑明亮
50. 亚硝酸盐的致死量是()克。
- A、1 B、2 C、3 D、4
51. 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
52. 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
53. 在当代，()是厨房中应用最为广泛的烹调器具材料。
- A、陶瓷 B、铝材 C、钢材 D、铜材
54. 制作鳎鱼的原料有()。
- A、千岛少司 B、番茄少司 C、马乃司少司 D、罗伯特少司
55. 下列哪种少司是以奶油少司为基础衍变的()。
- A、他拉根少司 B、鲜橙少司 C、魔鬼少司 D、鞑靼少司
56. 贻贝初加工时应将其放入()中，并用硬刷将其表面擦洗干净。
- A、沸水 B、热水 C、冷水 D、盐水
57. 制作莼萝腌三文鱼腌渍 24 小时后，浇上沙拉油()。
- A、即可食用 B、再腌 6 小时 C、再腌 12 小时 D、再腌 24 小时
58. 制作温煮菜肴水的用量要()。
- A、没过原料的 1/2 B、充分没过原料 C、刚刚没过原料 D、没过原料的 2/3
59. 制作火腿猪肉冻的原料有()。
- A、黄瓜 B、黄油 C、莼萝 D、罗勒
60. 加工比目鱼鱼柳时，应剪去鱼鳍后再去()。
- A、鱼皮 B、鱼头 C、鱼鳞 D、内脏
61. 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

62. 牛扒的英文名称为()。
- A、steek B、steak C、pork D、beef
63. 串烧类菜肴的操作要点之一是()。
- A、火候软烂不干 B、加工仔细认真 C、刀口均匀一致 D、火候脆嫩适中
64. 尼莫利少司的主要原料是()、酸黄瓜、水瓜组、他里根等。
- A、醋油少司 B、马乃司少司 C、奶油少司 D、番茄沙司
65. 制作王妃式焗土豆时, 应先将土豆()后, 在加工制作。
- A、煮熟 B、制成泥 C、切成片 D、擦成丝
66. 鞑靼少司的主要原料是马乃司、酸黄瓜和()等。
- A、番茄少司 B、沙拉油 C、猪鸡蛋丁 D、法式芥末
67. 制作铁扒带骨牛扒要在牛扒上撒上盐、胡椒粉、()再抹上植物油。
- A、白兰地 B、波尔图酒 C、钵酒 D、李派林汁
68. 墨鱼的初加工首先应将其()上面的皮切开,。
- A、墨管 B、墨袋 C、尾鳍 D、软骨
69. 酱油的卫生问题主要是微生物污染与()问题。
- A、化学污染 B、生虫 C、生蛆 D、生霉
70. 蒸瓢三文鱼、比目鱼习惯上要配()。
- A、红酒少司 B、鲜橙少司
C、奶油胡萝卜少司 D、番茄少司
71. 从外观上判断, 新鲜肉()。
- A、表层微干, 有光泽 B、表层微干, 无光泽
C、表层微湿, 有光泽 D、表层微湿, 无光泽
72. 冷汤一般具有()刺激食欲的特点。
- A、细腻滑爽 B、爽口开胃 C、甜酸适口 D、鲜香爽口
73. 制作煮鱼虾卷应选用()。
- A、鳕鱼 B、三文鱼 C、比目鱼 D、海鲈鱼
74. 蔬菜汤可分为()两种。
- A、肉蔬菜汤和鱼蔬菜汤 B、蘑菇蔬菜汤和肉蔬菜汤
C、鸡蔬菜汤和牛蔬菜汤 D、海鲜汤和牛蔬菜汤
75. 在灶台上烩制菜肴少司的温度保持在()。
- A、100℃ B、90~110℃ C、95℃ D、80~90℃
76. 制作串烧类菜肴不要把肉串串的过紧是为了()。
- A、利于操作 B、均匀受热 C、易于上色 D、便于加热
77. 制作温煮菜肴的方法是()。
- A、冷水下锅小火慢煮 B、开水下锅小火慢煮
C、先用旺火再用小火 D、先用小火在用旺火
78. 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
79. 串烧类菜肴的操作要点之一是不要把肉串串的()。
- A、太长 B、太紧 C、太松 D、太厚
80. 咸肥膘一般是用()加工制成的。
- A、小牛肥膘 B、牛肥膘 C、猪肥膘 D、羊肥膘

81. 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
82. ()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
83. 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
84. 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
85. 在烤箱内烩制菜肴温度不要超过()。
A、180℃ B、200℃ C、220℃ D、160℃
86. 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
87. “stewed duck with orange sauce”的意思是()。
A、桔汁烩兔肉 B、煎鸭胸配橙汁 C、橙汁烩鸭 D、干果烩兔
88. 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
89. 串烧类菜肴的操作要点之一是要把肉串串的()。
A、平稳整齐 B、突出主料 C、干净整洁 D、整齐不乱
90. 制作豌豆酱时, 将豌豆制成泥后应加入鲜奶油、()、盐等制成豌豆酱。
A、黄油 B、计司粉 C、豆蔻粉 D、咖喱粉
91. 制作羊肉串的原料有()。
A、黑胡椒 B、番茄酱 C、白兰地 D、鼠尾草
92. 制作羊肉串应先把羊肉()。
A、用牛奶浸泡 B、用红酒浸泡 C、用冰水浸泡 D、剔净筋皮
93. 下列鱼类在产卵期时进入江河内进行产卵()。
A、比目鱼 B、鲑鱼 C、鳕鱼 D、沙丁鱼
94. 制作煎牛扒玛沙拉少司时要在牛扒()。
A、边上围培根 B、上面淋红酒 C、上面放培根 D、上面放黄油
95. 制作酸菜煮猪肉比较适宜的部位是()。
A、猪西排 B、带皮五花肉 C、猪里脊 D、带皮猪腿肉
96. 制作公爵夫人式土豆的主要原料是土豆、黄油和()。
A、沙拉酱 B、蛋黄 C、计司粉 D、牛奶
97. 在表示牛扒成熟度时, 英文单词()表示五成熟。
A、well-done B、overdone C、underdone D、medium
98. 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
99. 加工 T 骨牛扒要剔除脊肉表层的()。
A、筋膜和多余的脂肪 B、碎肉和碎骨
C、部分筋膜和脂肪 D、筋膜与血管

100. 制作黑胡椒少司要烹入白兰地、加入布朗少司、调入鲜奶油，撤离火口，加入()调剂浓度，即好。
A、软黄油 B、面粉 C、玉米粉 D、鱼胶粉
101. 下列原料中适宜制作牛肉扒的原料是()。
A、牛胸口 B、牛臀部净肉 C、牛外脊 D、牛后腿肉
102. 将牡蛎开壳的正确方法是()。
A、用牡蛎刀将壳撬开 B、用牡蛎刀将壳砸碎
C、用盐水浸泡开壳 D、用沸水将壳烫开
103. 鳎鱼是世界上一種著名的()。
A、深海鱼 B、咸水鱼 C、洄游鱼 D、淡水鱼
104. 制作橙汁烩鸭的汤汁有是()。
A、牛布朗少司 B、橙皮水 C、鸭基础汤 D、番茄少司
105. 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%
106. 一般牛里脊扒的形状比猪排()。
A、稍薄一些 B、要小但要厚 C、片要大一些 D、要小厚度一样
107. 胶冻类菜肴的一般制作过程是把原料加工成熟、()、浇上胶冻汁。
A、制作胶冻汁 B、把熟料泡在原汤内入味
C、把原料切成片 D、把原料拼摆成型
108. 蟹的初加工主要是指将()出壳的加工方法。
A、蟹肉 B、蟹黄 C、蟹腿 D、杂物
109. 沙丁鱼广泛分布于南北纬度在()的温带海洋中。
A、10~15℃ B、5~10℃ C、6~20℃ D、20~25℃
110. 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
111. 下列哪种油脂适宜调制醋油汁()。
A、黄油 B、清黄油 C、人造黄油 D、沙拉油
112. 制作焗蜗牛要用()把葱头末、蒜末炒香，再放入蜗牛肉。
A、沙拉油 B、蜗牛油 C、橄榄油 D、黄油
113. 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
114. 与黄油相对应的英文名称为()。
A、cream B、cheese C、butter D、batter
115. 牛肉扒是典型的()。
A、法式菜 B、美式菜 C、意式菜 D、西餐主菜
116. 下列哪种少司是以布朗少司为基础衍变出的少司()。
A、红酒少司 B、班尼士少司 C、苜蓿少司 D、番茄少司
117. 下列那类菜肴适宜使用米饭类配菜()。
A、铁扒菜肴 B、炸制菜肴 C、烤制菜肴 D、烩制菜肴
118. 胶冻类菜肴的一般制作过程是()、制作胶冻汁、浇上胶冻汁。
A、把原料腌渍入味 B、原料加工成熟
C、把原料切配成型 D、把结力片泡软
119. 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
120. 制作葱头汤要把葱头()。
- A、炒成金黄色 B、炸成金黄色 C、炒干、炒香 D、炸干、炸香
121. 色拉米肠的英文名称为()。
- A、sausage B、salami C、salmon D、sturgeon
122. 整鱼出骨后应是()净鱼肉。
- A、一片 B、两片 C、三片 D、四片
123. 制作羊肉串应把羊肉、葱头、()相间串成串。
- A、黄瓜 B、辣椒 C、青椒 D、番茄
124. 制作温煮菜肴要()。
- A、加盖煮 B、加盖，但要适当打开锅盖
C、开盖煮 D、在烤箱内煮
125. 烩制菜肴少司的用量以()为宜。
- A、充分没过原料 B、刚好覆盖原料 C、没过原料的 1/2 D、没过原料的 1/3
126. 鳊鱼可加工出()鱼柳。
- A、一条 B、两条 C、四条 D、八条
127. 制作焗蜗牛的原料有()。
- A、布朗少司 B、番茄少司 C、干白葡萄酒 D、干红葡萄酒
128. 红酒少司常用于下列哪种菜肴()。
- A、烩海鲜 B、煮鱼 C、煎小牛排 D、烤羊排
129. 制作茼蒿烩海鲜的调料有()。
- A、波尔图酒 B、金酒 C、朗姆酒 D、白兰地
130. 胶冻类菜肴的一般制作过程是把原料加工成熟、制作胶冻汁、把原料切配成型、()。
- A、倒上琼脂汁 B、刷上沙拉油 C、浇上胶冻汁 D、加上调味品
131. 咖喱烩鸡适宜使用()为配菜。
- A、炸薯条 B、奶油胡萝卜 C、炒荷兰豆 D、黄油米饭
132. 温煮菜肴的温度一般掌握在()之间。
- A、70~90℃ B、100~120℃ C、90~110℃ D、95~105℃
133. 焖制菜肴一般用()调制少司。
- A、原汁 B、烧汁 C、葡萄酒 D、布朗基础汤
134. 定价系数与()有关。
- A、出材率 B、成本率 C、损耗率 D、毛利率
135. 羊腿出骨时应首先将其()剔下。
- A、小腿骨 B、大腿骨 C、胯骨 D、锁骨
136. 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》
137. 制作茼蒿烩海鲜习惯上配()。
- A、炸薯条 B、意大利面条 C、焖酸菜 D、黄油米饭
138. 石斑鱼主要分布于()海洋中。
- A、热带、亚热带 B、温带、亚热带 C、温带 D、亚热带
139. 制作米兰蔬菜汤应把洋白菜切成()。
- A、丝 B、小丁 C、大丁 D、斜刀片
140. 茼蒿烩海鲜是用()烩制的。

- A、荷兰少司 B、奶油少司 C、番茄少司 D、咖喱少司
141. 制作焗蜗牛要把蜗牛肉的()去掉。
A、头部 B、尾部 C、筋头 D、脂肪
142. 蜂蜜少司常用于下列哪种菜肴()。
A、烤鸡 B、丁香焗火腿 C、煎小牛扒 D、焗蜗牛
143. 根据《食品卫生法》规定, 食品生产经营人员每()必须进行健康检查。
A、周 B、月 C、年 D、2 年
144. 制作番茄焗鱼片的辅料有()。
A、奶酪 B、鱼汤 C、培根 D、青椒
145. 培根一般是以()为原料加工制作的。
A、羊肉 B、牛肉 C、鸡肉 D、猪肉
146. 制作番茄焗鱼片的原料有()。
A、罗勒 B、龙蒿 C、火腿 D、橄榄
147. 鲚鱼的特征之一是()。
A、两眼在左侧 B、两眼在右侧 C、外皮易剥下 D、肉质粗糙
148. 世界上著名的香肠品种法兰克福肠, 英文称之为()。
A、picked fat B、sausage C、bartwurst D、anchovy
149. ()、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
150. 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
151. 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
152. 各种面食类配菜大都用于()菜肴。
A、法式 B、美式 C、意大利式 D、德式
153. 制作茼蒿烩海鲜的调料有()。
A、白葡萄酒 B、橄榄油 C、百里香 D、迷迭香
154. 制作羊肉串的原料有()。
A、红酒醋 B、迷迭香 C、芥末酱 D、他拉根
155. 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
156. 色拉米肠以()生产的最为著名。
A、英国 B、意大利 C、法国 D、德国
157. 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
158. 制作茼蒿烩海鲜要把海鲜()。
A、切成丁 B、切成片 C、过一遍油 D、过一遍水
159. 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
160. 沙丁鱼去骨后应是()净鱼肉。
A、一片 B、两片 C、三片 D、四片
161. 制作胶冻类菜肴的胶质主要成分是()。
A、琼脂 B、明胶 C、肉皮 D、果胶
162. 下列那组配菜的形式符合西餐配菜使用的原则()。
A、煮土豆、煎薯饼、炒菠菜 B、炸薯条、煮豌豆、煮胡萝卜

- C、炸薯条、烤土豆、黄油菜花 D、炒通心粉、黄油米饭
163. 制作胶冻类菜肴是利用了()。
- A、蛋白质的凝胶作用 B、淀粉的糊化作用
- C、果胶的凝结作用 D、蛋白质的水化作用
164. ()生长在温、热带海洋中，是体形最大的虾类。
- A、龙虾 B、明虾 C、深海明虾 D、美洲白虾
165. 加工鳊鱼鱼柳时，应将鱼头()放平，用刀顺鱼鳍两侧将鱼脊背划开。
- A、朝里 B、朝外 C、朝上 D、朝下
166. 马德拉酒少司是以()为基础衍变出的少司。
- A、奶油少司 B、布朗少司 C、荷兰少司 D、番茄少司
167. 焖制菜肴要先在火上把汤烧开，再放在()加热。
- A、小火处 B、中火处 C、微火处 D、烤箱内
168. 尽职尽责的关键是()。
- A、尽 B、职 C、忠 D、责
169. 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
170. 胶冻汁中水与明胶等物质的分散状态是()。
- A、互相交融 B、互相牵制 C、均匀的 D、不均匀的
171. 零点牛肉扒的重量与猪排相比()。
- A、要重一些 B、要轻一些 C、基本一样 D、没有区别
172. 加工肋骨牛扒最后要将肋骨内侧的()剔除干净。
- A、肉核 B、淋巴 C、筋膜 D、瘦肉
173. 加工肋骨牛扒要剔除脊骨表层多余的()。
- A、血管 B、脂肪 C、碎骨 D、碎肉
174. ()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
175. 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
176. 制作番茄焗鱼片的调料有()。
- A、辣酱油 B、红酒醋 C、橄榄油 D、番茄酱
177. 制作杂肉串的原料有()。
- A、百里香 B、迷迭香 C、芥末酱 D、泥肠
178. 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
179. 制作番茄焗鱼片的原料有()。
- A、迷迭香 B、他拉根 C、培根末 D、百里香
180. 制作炸气鼓土豆时，应先将土豆片用()进行初步热加工。
- A、冷水 B、热水 C、沸水 D、热油
181. 在燃烧过程中，当燃气喷离火孔的速度小于燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部，形成不完全燃烧，这种现象称为“()”。
- A、脱火 B、回火 C、离火 D、缩火
182. 由一根肋骨和脊肉构成的是()。
- A、羊马鞍 B、腰脊羊排 C、格利羊排 D、肋骨羊排
183. 他拉根少司是以()衍变出的少司。
- A、布朗少司 B、荷兰少司 C、番茄少司 D、奶油少司

184. 制作气鼓土豆时应先将其放入较低油锅中炸制, 然后再用()油温炸至膨胀, 上色。
A、110~120℃ B、130~140℃ C、150~160℃ D、180~190℃
185. 制作杂肉串的原料有()。
A、红酒醋 B、鲜蘑菇 C、百里香 D、他拉根
186. 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
187. 制作莫斯科红菜汤的原料有()。
A、泥肠 B、培根末 C、白兰地 D、面包片
188. 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
189. ()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
190. 根据工程上的规定, 交流安全电压为()。
A、36V 和 12V B、24V 和 12V C、48V 和 12V D、24V 和 36V
191. 制作炸气鼓土豆时, 应先用()左右的油温将土豆片炸至表面略微膨胀。
A、80℃ B、130℃ C、160℃ D、180℃
192. 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
193. 银鱼又称()。
A、三文鱼 B、吞拿鱼 C、白饭鱼 D、银鱼柳
194. 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
195. 焖制菜肴基础汤的用量要适当, 根据不同的原料使汤汁没过原料的()。
A、1/2 B、1/3 C、3/4 D、1/2 或 1/3
196. 制作番茄焗鱼片要在鱼片上()等, 再放入焗炉内焗熟。
A、浇上番茄汁 B、撒上奶酪粉 C、淋上橄榄油 D、淋上黄油
197. 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
198. 牡蛎的英文名称为()。
A、oyster B、prawn C、trout D、oliver
199. 蔬菜汤是用不同的汤码加上()调制的汤类。
A、汤码的原汁 B、不同的少司 C、不同的清汤 D、不同的基础汤
200. 用于制作炸气鼓土豆的土豆片, 其厚度应为()。
A、1 毫米 B、2 毫米 C、3 毫米 D、5 毫米
201. 糯米()、乳白色、不透明。
A、黏性大, 硬度低 B、黏性大, 硬度高
C、黏性小, 硬度低 D、黏性小, 硬度高
202. 茼蒿烩海鲜的色泽为()。
A、橘红色 B、乳黄色, 有光泽。
C、橘黄色 D、乳白色, 有光泽。
203. 制作茼蒿烩海鲜调味时要()。
A、少加干白葡萄酒多加白兰地酒 B、多加干白葡萄酒少加白兰地酒
C、多加干红葡萄酒少加白兰地酒 D、多加干白葡萄酒少加威士忌酒
204. 胶冻汁冷却后可以把水分保持在蛋白质的()。
A、长链结构中 B、明胶结构中 C、网状结构中 D、胶质结构中

205. 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
206. 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
207. 胶冻汁的主要成分是()。
A、清水 B、清汤 C、煮料的原汤 D、牛基础汤
208. 制作胶冻汁要用()。
A、热水加热 B、隔水加热 C、中火加热 D、小火加热
209. 下列不适宜加工出两条鱼柳的鱼是()。
A、鲈鱼 B、鲑鱼 C、鳟鱼 D、鳊鱼
210. 制作杂肉串的原料有()。
A、红椒 B、番茄 C、火腿 D、培根
211. 制作煮鱼鸡蛋少司的配菜有()。
A、炸土豆条 B、炸土豆丝 C、红花米饭 D、煮土豆榄
212. ()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
213. 制作煮鱼鸡蛋少司的原料有()。
A、柠檬 B、苹果 C、橄榄 D、番茄
214. “sardine”是()的英文名称。
A、鲑鱼 B、沙丁鱼 C、鳕鱼 D、扇贝
215. 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℃
216. 奶油莼萝少司常用于()菜肴。
A、烤羊排 B、煎牛排 C、烩海鲜 D、沙拉
217. 制作番茄焗鱼片要在鱼片上()等，再放入焗炉内焗熟。
A、撒上番茄丁 B、撒上奶酪粉 C、码上土豆片 D、抹上番茄酱
218. 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
219. 制作莼萝烩海鲜要把葱头()。
A、切成细丝 B、切成碎末 C、切成小丁 D、切成方块
220. 制作胶冻汁的原料有()。
A、琼脂粉 B、鸡蛋清 C、杂香草 D、玉米粉
221. 金枪鱼俗称“青干”，其英文名称是()。
A、cod fish B、flat fish C、tuna D、trout
222. 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
223. 莫内少司是在奶油少司基础上加入计司粉、()等调制成的少司。
A、黄油 B、蛋黄 C、白兰地酒 D、法式芥末酱
224. 竞争的实质是人才和()的竞争。
A、科技 B、技术 C、管理 D、知识
225. 特制面粉的面筋质不低于()。
A、20% B、26% C、30% D、36%
226. 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
227. 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
228. ()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
229. 制作番茄焗鱼片要把番茄()。
A、切成小片 B、切成角 C、切成大片 D、切成小丁
230. 下列鱼类生活在海洋冷水区域的是: ()。
A、鲈鱼 B、鳕鱼 C、金枪鱼 D、沙丁鱼
231. 制作煮鱼鸡蛋少司的调料有()。
A、红花 B、莼萝 C、香叶 D、罗勒
232. 制作公爵夫人式土豆时, 应先将土豆()。
A、切成片 B、切成丝 C、切成条 D、制成泥
233. 制作焖比目鱼白酒汁的原料有()。
A、苹果 B、鲜蘑 C、葡萄 D、红花
234. 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℃
235. 制作煮鱼鸡蛋少司要加入()。
A、荷兰少司 B、奶油少司 C、布朗少司 D、番茄少司
236. 制作杂肉串应把()穿在肉串顶端。
A、猪肉 B、牛肉 C、蘑菇 D、葱头
237. ()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
238. 制作公爵夫人式土豆时, 土豆泥中应加入适量的黄油和()。
A、沙拉酱 B、奶油 C、计司粉 D、蛋黄
239. 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
240. 肋骨牛扒是由 6-7 根肋骨和()构成。
A、里脊 B、上脑 C、脊肉 D、腹肉
241. 蔬菜汤的特点之一是()。
A、口感细腻 B、色泽鲜艳 C、口味清香 D、鲜香适口
242. 制作番茄焗鱼片要用盐、胡椒粉、()等把鱼片腌入味。
A、沙拉油 B、柠檬皮 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒
243. 制作公爵夫人式土豆时, 土豆泥中应加入适量的蛋黄和()。
A、黄油 B、奶油 C、计司粉 D、辣酱油
244. 蛋白质不具备的生理功用是()。
A、构成、修补、更新身体组织 B、调节生理机能
C、溶解维生素 D、供给热能
245. 制作焖比目鱼白酒汁要先在烤盘上()再抹上一层黄油。
A、撒上葱头末 B、淋上葡萄酒 C、涂上大蒜汁 D、撒上番芫荽
246. 制作蔬菜汤要先用()和蔬菜制作汤码。
A、不同的骨骼 B、不同的油脂 C、不同的肉头 D、不同的少司
247. 加工肋骨牛扒要将肋骨横着锯掉()。
A、2/3 B、1/3 C、1/2 D、3/4

248. 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
249. 制作焖比目鱼白酒汁的辅料有()。
A、胡萝卜 B、西红柿 C、番茄酱 D、奶酪粉
250. 加工鳊鱼鱼柳时应先去()。
A、鱼鳞 B、内脏 C、鱼皮 D、鱼鳍
251. 制作奶油龙蒿焖鸡应把鸡腿加龙蒿腌()小时。
A、6 小时 B、8 小时 C、4 小时 D、12 小时
252. 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
253. 制作煮鱼鸡蛋少司要在煮鱼的汤中放上()。
A、罗勒 B、红花 C、柠檬 D、橄榄
254. 制作焗生菜牡蛎卷的原料有()。
A、芥末酱 B、番茄酱 C、鲜奶油 D、红椒粉
255. 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
256. 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
257. 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
258. 制作葱头汤的原料有()。
A、橄榄油 B、波尔图酒 C、白葡萄酒 D、红葡萄酒
259. 制作煎薯丝饼时，应先用清黄油将土豆丝煎软，煎至()的程度。
A、没有上色 B、金黄色 C、浅褐色 D、棕色
260. 制作煮鱼鸡蛋少司要()。
A、煎 1 个嫩鸡蛋 B、先把鸡蛋煮熟
C、把鸡蛋打散放在奶油少司中 D、把鸡蛋打散放在鸡汤中
261. 制作胶冻汁的原料有()。
A、结力片 B、明胶粉 C、肉皮冻 D、果胶质
262. 制作煎薯丝饼时，应先用()将土豆丝煎软。
A、橄榄油 B、清黄油 C、奶油 D、黄油
263. 制作杂肉串要把葱头()。
A、切成圆圈 B、切成细丝 C、切成小块 D、切成碎末
264. 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
265. 下列选项中不属于杂豆的是()。
A、黄豆 B、芸豆 C、豌豆 D、绿豆
266. 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
267. 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

268. 制作焗生菜牡蛎卷在装盘时要在牡蛎上放上()。
- A、红鱼籽酱 B、黑鱼籽酱 C、番茄小丁 D、橄榄碎末
269. 制作火腿猪肉冻的原料有()。
- A、鞣鞣少司 B、胡椒少司 C、辣根少司 D、牛基础汤
270. 制作焗生菜牡蛎卷要在牡蛎上浇上()，再放入焗炉内焗上色。
- A、穆斯林少司 B、奶油少司 C、荷兰少司 D、莫内少司
271. 制作煎薯丝饼的主要原料是土豆和()。
- A、牛奶 B、清黄油 C、奶油 D、计司
272. 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
273. 制作葱头汤的原料有()。
- A、泥肠 B、培根末 C、白兰地 D、面包
274. 制作煎薯丝饼时，应将土豆切成()长的丝。
- A、1~2 厘米 B、2~3 厘米 C、3~4 厘米 D、5~6 厘米
275. 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
276. 制作葱头汤的原料有()。
- A、奶酪粉 B、百里香 C、李派林 D、柠檬汁
277. 当日屠宰上市，在 1℃条件下冷却或在室温下置放 24 小时以内的肉称为()。
- A、鲜肉 B、冻肉 C、冷却肉 D、冷冻肉
278. 制作焗带皮土豆的主要原料是土豆、()和计司粉等。
- A、牛奶 B、奶油 C、蛋黄 D、黄油
279. 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
280. 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
281. 鲢鱼的罐头制品，俗称“()”。
- A、白饭鱼 B、银鱼柳 C、青干 D、舌鳔
282. 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
283. ()是以善恶为评价标准。
- A、公德 B、道德 C、文明 D、活动
284. 麦的()主要由纤维素组成，没有食用价值。
- A、表皮 B、糊粉层 C、胚乳 D、胚
285. T 骨牛扒是一块由脊骨和()等构成的大块牛扒。
- A、脊肉 B、里脊肉 C、脊肉、腰子 D、脊肉、里脊肉
286. 下列设备中工作时需有人值守的是()。
- A、冷藏柜 B、空调设备 C、通风设备 D、电烤箱

287. 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
288. 道德是以()为评价标准。
- A、违纪 B、违法 C、善恶 D、是非
289. ()、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
290. 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
291. 制作焗带皮土豆时，应用小刀沿土豆四周切一个约()深的口。
- A、1 厘米 B、2 厘米 C、3 厘米 D、4 厘米
292. 制作火腿猪肉冻要先在模具底部()。
- A、拼摆好原料 B、刷上橄榄油 C、刷上沙拉油 D、浇上胶冻汁
293. 荷兰少司的主要原料是()和生蛋黄等。
- A、黄油 B、清黄油 C、沙拉油 D、橄榄油
294. 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
295. 下列哪种鱼的鱼卵所加工的鱼子酱最名贵()。
- A、金枪鱼 B、大马哈鱼 C、鲑鱼 D、鲟鱼
296. 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
297. 制作奶油龙蒿焗鸡应把鸡腿()。
- A、从关节处切断 B、剁成大块 C、去掉外皮 D、去除骨头
298. 下列适宜加工出四条鱼柳的鱼是()
- A、鳙鱼 B、鳊鱼 C、鲈鱼 D、鳕鱼
299. 制作火腿猪肉冻的原料有()。
- A、洋白菜 B、胡萝卜 C、白萝卜 D、白里香
300. 制作龙虾冻的原料有()。
- A、班尼士少司 B、金巴仑少司 C、马乃司少司 D、千岛少司
301. “salmon”是指()，是世界著名的冷水性经济鱼类之一。
- A、鲟鱼 B、银鱼 C、鲑鱼 D、鳕鱼
302. 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
303. 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
304. 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
305. 制作焗生菜牡蛎卷的原料有()。
- A、白醋 B、砂糖 C、柠檬 D、粗盐
306. 制作奶油龙蒿焗鸡的调料有()。

- A、柠檬汁 B、波尔图酒 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒
307. 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
308. 制作龙虾冻的原料有()。
- A、黑鱼子 B、橄榄油 C、红酒醋 D、白里香
309. 制作煮鱼鸡蛋少司要在少司中撒上()。
- A、莼萝 B、奶酪粉 C、红椒粉 D、番芫荽末
310. 制作莫斯科红菜汤要把汤码焖至()。
- A、软而不烂 B、软烂不碎 C、香味明显 D、油色变红
311. T 骨牛扒一般厚 2 厘米左右，重约()左右。
- A、150 克 B、200 克 C、250 克 D、300 克
312. 制作红酒汁焖猪排卷的辅料有()。
- A、火腿末 B、培根末 C、大蒜末 D、猪肥膘
313. 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
314. 美式 T 骨牛扒一般厚 3 厘米左右，重约()左右。
- A、250 克 B、300 克 C、450 克 D、800 克
315. 下列不适宜加工出四条鱼柳的鱼是()。
- A、鳎鱼 B、菱鲆鱼 C、鲈鱼 D、比目鱼
316. 制作橙汁烩鸭的辅料有()。
- A、柠檬皮 B、鲜柠檬 C、鸭清汤 D、鸭烧汁
317. 制作培根焗鲜贝要先把鲜贝用盐、胡椒粉()等腌入味。
- A、柠檬汁 B、柠檬皮 C、玉桂粉 D、红椒粉
318. 下列水产品中，胆固醇含量低于肉类的是()。
- A、鱼 B、蟹 C、虾 D、贝
319. ()是从牛奶中分离出的脂肪和其他成分的混合物。
- A、butter B、cream C、cheese D、milk
320. 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
321. 在现在社会里下列行为中，()属于不道德行为。
- A、孝敬父母 B、大企业吞并小企业
C、夫妻恩爱 D、缺斤少两
322. 制作焗带皮土豆时，应将土豆放入()烤箱内烘烤成熟。
- A、100℃ B、150℃ C、180 D、230℃
323. 制作莫斯科红菜汤的原料有()。
- A、红酒醋 B、鲜奶油 C、酸奶油 D、芥末酱
324. 制作培根焗鲜贝的原料有()。
- A、百里香 B、番茄酱 C、白糖 D、阿里根奴
325. 制作荷兰少司时应选用()。
- A、色拉油 B、橄榄油 C、黄油 D、清黄油
326. 比目鱼可加工出()鱼柳。
- A、一条 B、两条 C、四条 D、八条
327. 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
328. 在现在社会里下列行为中，()不属于不道德行为。

- A、缺斤少两
C、大企业挤垮小企业
- B、偷盗
D、殴打妻子
329. 西方肉制品按其加工方法的不同可分为香肠制品和()两大类。
A、火腿制品
B、熏肉制品
C、风干制品
D、腌肉制品.
330. 沙丁鱼的去骨主要是去掉沙丁鱼的()。
A、鱼皮
B、鱼头
C、鱼腹
D、脊骨
331. 制作鳕鱼串的原料有()。
A、青椒
B、鲜蘑菇
C、胡萝卜
D、他拉根
332. 肉眼牛扒每件一般中约()左右。
A、60~70 克
B、100~120 克
C、120~140 克
D、200~220 克
333. 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
334. 世界著名的火腿品种有法国烟熏火腿、()陈制火腿、意大利火腿等。
A、英国
B、美国
C、德国
D、奥地利
335. 制作莫斯科红菜汤的原料有()。
A、橄榄
B、火腿
C、咸肉
D、面包
336. 世界著名的火腿品种有法国烟熏火腿、()整只火腿、德国陈制火腿等。
A、爱尔兰
B、苏格兰
C、英格兰
D、北爱尔兰
337. 牛奶的英文名称为()。
A、milk
B、mulk
C、cream
D、butter
338. 制作培根焗鲜贝要用油把鲜贝()。
A、煎至刚好成熟
B、浸泡使之柔软
C、煎至下半部成熟
D、抹匀使之有光泽
339. 制作鳕鱼串的原料有()。
A、大葱
B、大蒜
C、辣椒
D、葱头
340. ()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
341. 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
342. 制作牛尾汤要把蔬菜汤料()。
A、切成片
B、剁成末
C、打成泥
D、切成丁
343. 制作牛尾汤的原料有()。
A、雪利酒
B、白兰地
C、鼠尾草
D、他拉跟
344. 沙丁鱼去骨时，洗净后应先去()。
A、鱼鳞
B、鱼皮
C、内脏
D、鱼腹
345. 制作牛尾汤的原料有()。
A、红酒醋
B、鲜奶油
C、巴粒米
D、橄榄油
346. 肉眼牛扒是由肋背部的()和周边的肌肉组织及部分脂肪构成的。
A、脊肉
B、脊骨
C、肋骨
D、6~7 根肋骨
347. 制作橙汁烩鸭的调料有()。
A、橙子酒
B、茴香酒
C、苹果酒
D、红酒醋
348. “cheese” 的中文意思为()。
A、少司
B、奶酪
C、奶油
D、沙司
349. 制作红酒汁焖猪排卷的辅料有()。
A、魔鬼少司
B、香草少司
C、布朗少司
D、番茄少司

350. 制作焗帶皮土豆的主要原料是土豆、黄油和()。

- A、牛奶 B、奶油 C、蛋黄 D、计司粉

351. 沙丁鱼去骨时, 应用()洗净后, 再刮去鱼鳞。

- A、冷水 B、温水 C、热水 D、稀盐水

352. 制作培根焗鲜贝的原料有()。

- A、生菜 B、番茄 C、芹菜 D、菠菜

353. 制作橙汁烩鸭的调味品有是()。

- A、白醋 B、方糖 C、蜂蜜 D、红酒醋

354. 制作煮鱼鸡蛋少司要()。

- A、用小火 B、用旺火 C、先小火后旺火 D、先旺火后小火

355. 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%

356. 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

357. 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

358. ()少司是以荷兰少司为基础制作的少司。

- A、奶油少司 B、莫内少司 C、班尼士少司 D、黄油少司

359. 整鱼出骨时应先去()。

- A、鱼头 B、鱼尾 C、内脏 D、鱼鳞

360. 制作王妃式焗土豆时, 应先将土豆切成()厚的圆片。

- A、2~3 毫米 B、5 毫米 C、7~8 毫米 D、1 厘米

361. 制作鳊鱼串的原料有()。

- A、红酒醋 B、白里香 C、荷兰少司 D、奶油红花少司

362. 大麦的英文名称为()。

- A、rice B、wheat C、barley D、barsh

363. 制作煮鱼虾卷的调料有()。

- A、白兰地酒 B、干白葡萄酒 C、波尔图酒 D、茴香酒

364. 制作煮鱼虾卷的配菜有()。

- A、红花米饭 B、炒面条 C、烤土豆 D、煮土豆

365. 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

366. 制作红酒汁焖猪排卷的辅料有()。

- A、火腿 B、鲜蘑 C、李子干 D、苹果

367. 整鱼出骨应将()从头至尾剔下,并使两侧鱼肉相连。

- A、鱼皮 B、鱼肉 C、鱼腹 D、脊骨

368. 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

369. 西餐普遍使用的谷物—小麦的英文名称为()。

- A、weight B、wheat C、mixture D、mass

370. 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
371. 制作橙汁烩鸭要先把鸭子()。
- A、剁成块用开水烫一下 B、炸上色
C、烤上色 D、剁成块用油煎上色
372. 制作鳊鱼串应把鳊鱼()。
- A、片薄片 B、卷成卷 C、切成块 D、切成片
373. 制作王妃式焗土豆的主要原料是土豆、黄油、计司粉和()等。
- A、白少司 B、奶油 C、基础汤 D、牛奶
374. “oatmeal” 是()的英文名称。
- A、荞麦片 B、燕麦片 C、籼米 D、粳米
375. 制作王妃式焗土豆的主要原料是土豆和()基础汤等。
- A、胡萝卜、洋葱 B、洋葱、培根 C、胡萝卜、培根 D、黄油、计司粉
376. 穆斯林少司是在荷兰少司内加入()即可。
- A、计司粉 B、热开的牛奶 C、搅起的奶油 D、搅散的蛋黄
377. 制作煮鱼虾卷的辅料有()。
- A、奶油少司 B、荷兰少司 C、渔夫少司 D、鱼子少司
378. 西餐普遍使用的谷物--大米的英文名称为()。
- A、rice B、race C、rye D、wheat
379. 制作奶酪焗猪排的配料有()。
- A、烤土豆 B、炸土豆 C、焗土豆 D、炒面条
380. 食盐的营养强化剂一般是()。
- A、镁 B、碘 C、钙 D、磷
381. ()弹性减弱，失去固定作用，会使蛋黄靠向蛋壳。
- A、系带 B、蛋黄膜 C、蛋黄内容物 D、胚胎
382. 制作米兰蔬菜汤的原料有()。
- A、奶酪粉 B、白兰地 C、红菜头 D、西兰花
383. 带骨火腿是选用整只带骨的()制作的。
- A、猪前腿 B、猪后腿 C、牛前腿 D、牛后腿
384. 制作龙虾冻要把龙虾切成()。
- A、大丁 B、小丁 C、小片 D、圆片
385. 制作米兰蔬菜汤应把土豆切成()。
- A、小条 B、大条 C、小丁 D、大丁
386. 整鱼出骨的加工方法适宜制作()。
- A、铁扒鱼 B、煮鱼 C、煎鱼 D、炸鱼条
387. 制作煮鱼虾卷红花少司要先把红花()。
- A、放入奶油少司内加热 B、用干白葡萄酒煮
C、用鱼汤煮 D、用清水煮
388. 制作鹅肝冻的原料有()。
- A、猪肥膘 B、沙拉油 C、玉桂粉 D、红椒粉
389. 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
390. 制作米兰蔬菜汤的原料有()。
- A、橄榄 B、培根 C、黄瓜 D、火腿
391. 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%
392. 培根可分为五花培根和()两种。
A、里脊培根 B、硬肋培根 C、外脊培根 D、上脑培根
393. 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
394. 制作海鲜串的辅料有()。
A、橄榄 B、黄瓜 C、葱头 D、胡萝卜
395. 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
396. 制作农夫蔬菜汤应把蔬菜汤料切成()。
A、小条 B、大条 C、小丁 D、大丁
397. 橙汁烩鸭的色泽是()。
A、棕红色 B、橘红色 C、橙黄色 D、乳黄色
398. 大虾有()虾尾。
A、两片 B、三片 C、四片 D、五片
399. 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
400. 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
401. 马尔太少司是在荷兰少司内加入()。
A、番茄汁、番茄丁 B、柠檬汁、柠檬皮
C、橙汁、橙皮丝 D、苹果酱、苹果丝
402. 制作煮鱼虾卷红花少司要用()。
A、先旺火后小火 B、先小火后大火 C、中火 D、微火
403. 制作鹅肝冻要用()的方法把鹅肝加热成熟。
A、烤箱焖 B、中火焖 C、中火炒 D、小火焖
404. 制作橙汁烩鸭要把橙皮()。
A、与鸭子同时烩熟 B、切成细丝煮水
C、去净橙肉轧汁 D、用烧汁烩熟放入鸭肉内
405. 制作农夫蔬菜汤的原料有()。
A、小葱 B、辣椒 C、芹菜 D、黄瓜
406. 制作农夫蔬菜汤的原料有()。
A、荷兰豆 B、迷迭香 C、生菜叶 D、胡萝卜
407. 班尼士少司是以()为基础制作的少司。
A、奶油少司 B、布朗少司 C、荷兰少司 D、黄油少司
408. 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
409. 制作奶酪焗猪排的辅料有()。
A、苹果 B、番茄 C、葡萄 D、青椒

410. 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
411. 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
412. 只有由多种食物相互搭配的膳食,营养素种类才齐全,数量才充足,才有利于()的吸收和利用。
- A、氨基酸 B、脂肪酸 C、维生素 D、营养素
413. 制作红酒汁焖猪排卷的辅料有()。
- A、菠菜叶 B、洋白菜 C、生菜叶 D、茴香叶
414. 制作红酒汁焖猪排卷要在猪排内填入()。
- A、蔬菜丝 B、火腿片 C、培根片 D、细肉馅
415. 制作农夫蔬菜汤的原料有()。
- A、红椒粉 B、面包片 C、奶酪粉 D、火腿片
416. 培根可分为()和外脊培根两种。
- A、里脊培根 B、上脑培根 C、五花培根 D、通脊培根
417. 触电事故有()和电伤两类。
- A、电打 B、电弧 C、电击 D、电麻
418. 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
419. 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
420. 制作奶酪焗猪排的原料有()。
- A、白兰地 B、红椒粉 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒
421. 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
422. 胡椒少司的英文名称为()。
- A、mushroom sauce B、pepper sauce
C、deviled sauce D、wine sauce
423. 保留虾壳,去虾肠的加工方法适宜()菜肴的初加工。
- A、铁扒大虾 B、煎虾排 C、炸虾球 D、烩海鲜
424. 制作煮鱼虾卷红花少司要在锅底部()。
- A、放上蔬菜香料 B、放上红花 C、抹上黄油 D、放上鱼骨
425. 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
426. 制作多菲内奶油焗土豆的主要原料是土豆、鲜奶油、()黄油等。
- A、鸡蛋、洋葱 B、牛奶、培根 C、鸡蛋、牛奶 D、蛋黄、计司粉
427. 制作鹅肝冻的原料有()。
- A、橄榄 B、番茄 C、黄油 D、黄瓜
428. 制作海鲜串的配料有()。

- A、莳萝少司 B、咖喱少司 C、布朗少司 D、番茄少司
429. 煮鱼虾卷红花少司的色泽是()。
- A、桔红色 B、乳白色 C、米黄色 D、红绿相间
430. 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
431. 冷汤的饮用温度以()为宜。
- A、1~10℃ B、5~15℃ C、0~5℃ D、-2~5℃
432. 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
433. 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
434. 番茄少司的形态应为()。
- A、流体 B、半流体 C、固体 D、半固体
435. 虾的初加工一般有()方法。
- A、一种 B、两种 C、三种 D、四种
436. 制作冷汤大多是用基础汤或冷开水加上各种蔬菜或是再加上()调制而成。
- A、各种水果 B、少量肉类 C、部分香草 D、少量蛋品
437. “Hollandaise sauce”是指()。
- A、荷兰少司 B、布朗少司 C、咖喱少司 D、黄油少司
438. 蟑螂在()下 30 分钟即可被冻死。
- A、0℃ B、-5℃ C、-10℃ D、-15℃
439. 制作冷汤大多是用基础汤或冷开水加上各种()或是再加上少量肉类调制而成。
- A、调味品 B、奶制品 C、蔬菜 D、香辛蔬菜
440. 番茄少司的色泽应是()。
- A、艳红色 B、棕红色 C、粉红色 D、浅红色
441. 制作冷红菜头汤的原料有()。
- A、黄油 B、奶油 C、大蒜 D、培根
442. 制作红酒煮牛扒的调料有()。
- A、红椒粉 B、罗勒 C、莳萝 D、香叶
443. 制作海鲜串的调料有()。
- A、大蒜末 B、柠檬皮 C、干红葡萄酒 D、干白葡萄酒
444. 制作番茄少司时应加入香叶和()等香料。
- A、百里香、罗勒 B、百里香、红椒粉
- C、鼠尾草、豆蔻粉 D、莳萝、迷迭香
445. 培根是一种()。
- A、水产品 B、肉制品 C、乳制品 D、调味品
446. 制作冷红菜头汤的原料有()。
- A、煮鸡蛋 B、白里香 C、鼠尾草 D、奶酪粉
447. 制作奶酪焗猪排的原料有()。
- A、罗勒 B、番茄 C、莳萝 D、龙蒿
448. 蟑螂在气温()时最活跃。
- A、8~12℃ B、14~22℃ C、18~24℃ D、24~32℃
449. 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

450. 橙汁烩鸭属于()。
- A、意式菜 B、俄式菜 C、英式菜 D、法式菜
451. 制作多菲内奶油焗土豆时, 应先将土豆切成()厚的圆片。
- A、2 毫米 B、5 毫米 C、7 毫米 D、1 厘米
452. 培根是将猪肉用盐、()或硝酸钠及香料腌渍、风干、熏制制成的。
- A、苹果酸钠 B、葡萄糖酸钠 C、亚硝酸钠 D、氯化钠
453. 冷红菜头汤的口味特点是()。
- A、咸鲜、微辣 B、酸甜、微咸
C、清凉、爽口、酸甜 D、清香、酸、甜、咸、微辣
454. 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
455. 葡萄牙少司是以()为基础调制的少司。
- A、荷兰少司 B、奶油少司 C、番茄少司 D、醋油少司
456. 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
457. 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
458. 制作匈牙利烩牛肉要把牛肉块()。
- A、用牛油煎上色 B、用橄榄油煎上色
C、用沙拉油煎上色 D、用沙拉油炸上色
459. ()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
460. 制作红酒煮牛扒的配菜有()。
- A、煮土豆 B、烤土豆 C、红酒梨 D、红酒蔬菜
461. 蟹肉出壳时, 应将()的蟹腮取下。
- A、红色 B、橘红色 C、黄色 D、白色
462. 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
463. 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
464. 制作红酒汁焖猪排卷要先把猪排()。
- A、切成厚片 B、一切两段 C、片成大片 D、切成大块
465. 蟹的初加工一般有()方法。
- A、一种 B、两种 C、三种 D、四种
466. 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
467. “mayonnaise sauce”是指()。
- A、番茄少司 B、荷兰少司 C、马乃司少司 D、布朗少司
468. 咖喱少司的英文名称为()。
- A、tomato sauce B、curry sauce C、honey sauce D、caviar sauce
469. ()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
470. 制作多菲内奶油焗土豆时, 应先将土豆()后, 在加工制作。

- A、煮熟 B、制成泥 C、切成片 D、擦成丝
471. 制作红酒汁焖猪排卷的少司应用()调剂浓度。
A、面粉 B、奶油 C、油面 D、黄油
472. “rice a la oriental”的意思是()。
A、黄油炒饭 B、东方式炒饭 C、西式炒饭 D、奶油炒饭
473. 触电事故有电击和()两类。
A、电伤 B、电痛 C、电麻 D、电死
474. 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
475. 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
476. 下列哪种原料在烤制或焖制时需要使用咸肥膘()。
A、牛腰窝肉 B、瘦牛肉 C、牛腩肉 D、牛胸口肉
477. 制作冷红菜头汤的原料有()。
A、罗勒 B、香醋 C、白醋 D、莳萝
478. 肉眼牛扒是由肋背部的脊肉和周边的肌肉组织及部分()构成的。
A、筋膜 B、脂肪 C、脊骨 D、肋骨
479. 肉眼牛扒是由()的脊肉和周边的肌肉组织及部分脂肪构成的。
A、上腰部 B、中腰部 C、肋背部 D、米龙部
480. ()是红焖洋葱的英文意思。
A、mashed peas B、baked onion C、fried potato D、braised onion
481. 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
482. 每克单糖在体内完全氧化可产生()千焦耳的热量。
A、38.6 B、27.8 C、21.6 D、16.2
483. 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
484. 制作匈牙利烩牛肉应选用()。
A、牛外脊肉 B、牛胸口肉 C、牛前腿肉 D、牛里脊肉
485. ()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
486. 普鲁旺少司是以()为基础制作的少司。
A、奶油少司 B、布朗少司 C、荷兰少司 D、番茄少司
487. 制作冷番茄汤的原料有()。
A、迷迭香 B、青葱末 C、大蒜末 D、生菜叶
488. 制作冷番茄汤要把土豆()。
A、切成片 B、切成块 C、切成丁 D、擦成丝
489. 制作红酒汁焖猪排卷要把猪排卷()。
A、用牙签别好 B、用线绳捆好 C、用锡纸包好 D、用油纸包好
490. 制作鹅肝冻的原料有()。
A、火腿片 B、鲜奶油 C、净鹅肉 D、培根末
491. “baked jacket potatoes”的意思是()。
A、焗带皮土豆 B、焗奶油土豆 C、烤土豆饼 D、炸气鼓土豆
492. 制作罐焖牛肉应在焖罐的最上面放()。
A、西红柿 B、胡萝卜 C、西兰花 D、番茺荑

493. 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
494. 制作鳊鱼冻要把鳊鱼()。
A、片成大片 B、切成大块 C、用线绳捆好 D、用纱布包好
495. 制作奶酪焗猪排要先把奶酪()。
A、完全融化 B、煮成浓汁 C、擦成碎末 D、切成薄片
496. 制作红酒煮牛扒的少司要用煮牛扒的原汁()。
A、加入番茄沙司再煮浓 B、煮浓再加软黄油
C、加入软黄油再热透 D、加入面粉热透
497. ()是以番茄少司为基础制作的少司。
A、文也少司 B、红酒少司 C、普鲁旺少司 D、班尼士少司
498. 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
C、镉、砷、汞、铅 D、氯、苯、汞、铅
499. 制作冷番茄汤的原料有()。
A、胡椒末 B、洋葱末 C、茴香末 D、培根末
500. 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
501. 制作海鲜串的要吧青椒()。
A、切成末 B、切成圈 C、切成块 D、切成丝
502. 制作匈牙利烩牛肉的原料有()。
A、牛膝草 B、鼠尾草 C、迷迭香 D、芥末酱
503. 西冷牛扒主要是由()的脊肉构成的。
A、上脑部 B、肋背部 C、上腰部 D、米龙部
504. 制作焗番茄的主要原料是番茄、()、蒜末、黄油等。
A、胡萝卜 B、洋葱末 C、芹菜 D、计司粉
505. 制作焗番茄时, 应先将番茄()后, 在制作。
A、切成片 B、制成泥 C、切去蒂 D、切成粒
506. 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
507. 制作冷番茄汤的原料有()。
A、黄瓜 B、火腿 C、大蒜 D、培根
508. 制作红酒煮牛扒的温度是()。
A、105℃ B、110℃ C、120℃ D、95℃
509. 制作奶酪焗猪排要把番茄()。
A、去皮打汁 B、去皮切小丁 C、挖出果肉 D、剁成碎末
510. 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
511. 制作罐焖牛肉的调料有()。
A、白兰地 B、波尔图酒 C、干白葡萄酒 D、干红葡萄酒
512. 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
513. 制作海鲜串的要吧葱头()。
A、煎上色 B、烤上色 C、炸上色 D、切成块

514. 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
515. 制作匈牙利烩牛肉的原料有()。
A、白兰地 B、波尔图酒 C、豆蔻粉 D、红椒粉
516. 制作焗番茄的主要原料是番茄、洋葱末、()黄油等。
A、胡萝卜 B、蒜末 C、芹菜 D、计司粉
517. 制作咖喱鸡时如少司较稠，可以加些()。
A、鸡布朗少司 B、牛基础汤 C、鸡基础汤 D、鸡布朗基础汤
518. 制作鳕鱼冻的原料有()。
A、橄榄 B、面包 C、黄油 D、火腿
519. 制作咖喱鸡的原料有()。
A、培根 B、波尔图酒 C、豆蔻粉 D、炸干葱
520. 在表示牛扒成熟度时，英文单词()表示三成熟。
A、medium B、underdone C、tender D、rare
521. 制作鳕鱼冻的原料有()。
A、牛奶 B、奶酪 C、黄油 D、龙虾
522. 下列蟹的那个部位不能食用()。
A、蟹腮 B、蟹腿 C、蟹螯 D、蟹黄
523. 穿制海鲜串时要把()。
A、鱼肉穿在前面 B、虾肉穿在前面
C、蔬菜穿在前面 D、海鲜及蔬菜相间穿成串
524. 制作咖喱鸡的原料有()。
A、炸葡萄干 B、胡萝卜 C、橄榄 D、红酒醋
525. 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
526. 在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的()耗费之和。
A、燃料 B、人工 C、原料 D、全部
527. 制作大虾头盘的原料有()。
A、橄榄 B、柠檬 C、茄子 D、土豆
528. 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
529. 制作罐焖牛肉应在焖罐的最上面放()。
A、奶酪 B、培根 C、鲜蘑 D、火腿
530. 制作土豆烩羊肉要加入盐、胡椒粉、()调味。
A、他拉根 B、白兰地 C、百里香 D、杜松子酒
531. 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
532. 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
533. 制作土豆烩羊肉的原料有()。
A、奶油少司 B、布朗少司 C、橄榄油 D、红酒醋
534. “The beef steak should well-done, that is the guest order” 这句话的意思是()。
A、这牛扒要多煎一会，这是客人要求的。

- B、这牛扒应该全熟，这是客人要求的。
C、这牛扒应该做得嫩一点，这是客人要求的。
D、这牛扒应该选用嫩的原料的，这是客人要求的。
535. 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
536. 咸肥膘是用()加工制成的。
A、烟熏法 B、脱水法 C、酸渍法 D、干腌法
537. 制作农夫冷汤的原料有()。
A、西红柿 B、青葱末 C、大蒜末 D、生菜叶
538. 咸肥膘是将肥膘划上刀口，搓上()，腌制而成的。
A、有机酸钠 B、硝酸钠 C、食盐 D、亚硝酸钠
539. “The beef steak is overdone,it should be more tender.” 的这句话的意思是说()。
A、这牛扒煎得过火了，应该再嫩一点。
B、这牛扒量太大了，应该小一点。
C、这牛扒原料太老了，应该买嫩一些的。
D、这牛扒煎过火了，应该少煎一会。
540. 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
541. 牡蛎肉出壳后应洗净、控干，放入()内即可。
A、盐水 B、碎冰 C、冰箱 D、牡蛎壳
542. 制作农夫冷汤要把主料()。
A、切成片 B、擦成丝 C、切成丁 D、打成泥
543. 制作土豆烩羊肉应选用()。
A、羊里脊肉 B、羊外脊肉 C、羊尾部肉 D、小羊前腿肉
544. 在下列选项中不属于工业“三废”的是()。
A、废纸 B、废水 C、废气 D、废渣
545. 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
546. 制作奶酪焗猪排要把番茄()。
A、用油炒香 B、打成汁液 C、配在盘边 D、煎上色
547. 制作土豆烩羊肉的调料有()。
A、白兰地酒 B、黑胡椒粒 C、橄榄油 D、番茄酱
548. 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
549. 杂香草少司是在()的基础上，加入其他辅料制作的少司。
A、咖喱少司 B、红酒少司 C、番茄少司 D、奶油少司
550. 牡蛎初加工时应先用()将牡蛎洗净，并去除表面杂物。
A、清水 B、盐水 C、热水 D、沸水
551. 制作大虾头盘应把生菜()。
A、切成丝 B、切成丁 C、切成片 D、撕成片
552. 印刷商标图案上的油墨中可能含有多氯联苯，易被()多的食物所吸收。
A、淀粉 B、蛋白质 C、糖类 D、油脂
553. ()在制作时应加入椰奶。
A、荷兰少司 B、奶油少司 C、咖喱少司 D、番茄少司
554. 制作红酒烩兔的辅料有()。

- A、葡萄干 B、李子干 C、橄榄干 D、松子仁
555. 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
556. 制作煮牛胸口配蔬菜习惯配上()。
A、辣根少司 B、莼萝少司 C、荷兰少司 D、苹果少司
557. 制作罐焖牛肉的辅料有()。
A、芥末酱 B、鲜奶油 C、番茄酱 D、红酒醋
558. 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
559. ()是人体最经济的供能物质。
A、蛋白质 B、脂肪 C、水 D、糖类
560. 制作红焖洋葱应使用()焖制。
A、布朗少司 B、红酒少司 C、番茄少司 D、奶油少司
561. 制作红焖洋葱的主要原料有小洋葱、()、香叶等。
A、布朗少司、清黄油 B、布朗少司、黄油
C、红酒少司、清黄油 D、红酒少司、黄油
562. 小块西冷牛扒一般重约()左右。
A、50~80 克 B、100~120 克 C、150~200 克 D、220~250 克
563. ()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
564. “pan fried beef steak with oyster sauce” 的意思是()。
A、煎牛扒柠檬汁 B、铁扒带骨牛扒
C、煎牛扒牡蛎汁 D、煎牛扒蔬菜少司
565. 咖喱少司的色泽是()。
A、黄色 B、绿色 C、黄绿色 D、黄褐色
566. 大块西冷牛扒一般重约()左右。
A、100~150 克 B、150~200 克 C、250~300 克 D、500 克以上
567. 制作奶酪焗猪排要在猪排上()再入炉焗熟。
A、撒上奶酪粉 B、码上奶酪片 C、浇上奶酪汁 D、淋上黄油
568. 制作红焖洋葱时, 应用小火焖制()左右, 至洋葱软烂。
A、5 分钟 B、10 分钟 C、15 分钟 D、20 分钟
569. 制作焖牛舌的辅料有()。
A、奶油少司 B、番茄少司 C、布朗少司 D、牛基础汤
570. 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
571. 制作红酒烩兔的辅料有()。
A、葡萄 B、柠檬 C、橄榄 D、培根
572. 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
573. 制作红焖洋葱时, 洋葱应用()煎黄后, 在焖制。
A、奶油 B、黄油 C、清黄油 D、沙拉油
574. 下列香肠体形最大的是()。
A、法兰克福肠 B、意大利肠 C、色拉米香肠 D、维也纳肉肠
575. 制作咖喱少司的主要原料是咖喱粉、水果、()和姜黄粉等。

- A、奶油少司 B、布朗少司 C、鸡基础汤 D、番茄少司

576. 制作煮牛胸口配蔬菜应使用()煮制。
A、清水 B、清水加红葡萄酒
C、牛基础汤 D、布朗基础汤

577. 制作农夫冷汤的原料有()。
A、胡萝卜 B、红菜头 C、橄榄油 D、沙拉油

578. 下列哪种原料不是用于制作豌豆酱的原料()。
A、胡椒粉 B、黄油 C、奶油 D、蛋黄

579. 贻贝初加工时应用()将贻贝壳表面擦洗干净。
A、硬刷 B、软刷 C、毛巾 D、纸巾

580. 不属于包装材料污染的有毒物质是()。
A、印刷品上的油墨 B、陶瓷容器中的铅
C、石蜡中的多环芳烃 D、粮仓中的放射线元素

581. 制作冷农夫汤的原料有()。
A、迷迭香 B、面包丁 C、培根末 D、白里香

582. 制作红酒烩兔要先把兔肉()。
A、用油煎上色 B、用油炸上色 C、用调料腌入味 D、用基础汤焖熟

583. 制作煮牛胸口配蔬菜习惯上配()。
A、奶油烩蔬菜 B、黄油煮蔬菜 C、黄油炒蔬菜 D、原汤煮蔬菜

584. 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

585. 纽约式西冷牛扒一般重约()以上。
A、150 克 B、200 克 C、300 克 D、350 克

586. “steak tartare” 的意思是()。
A、鞑靼肉扒 B、鞑靼牛扒 C、带骨肉扒 D、带骨牛扒

587. 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

588. 制作冷威士哗汤的原料有()。
A、白萝卜 B、红椒粉 C、鲜奶油 D、沙拉油

589. 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

590. 制作煮牛胸口配蔬菜的调料有()。
A、番茄酱 B、辣酱油 C、干红葡萄酒 D、香叶

591. 取下墨袋的正确方法是()。
A、拉着墨管前端 B、拉着尾鳍 C、拉着墨鱼爪 D、拉着软骨

592. 制作咖喱少司时应加入适量的(), 以调剂口味。
A、马德拉酒 B、椰奶 C、红花 D、香叶

593. 制作大虾头盘的原料有()。
A、茼萝少司 B、油醋少司 C、千岛少司 D、鞑靼少司

594. 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

595. 每头牛有()里脊。
A、一条 B、两条 C、三条 D、四条

596. 制作大虾头盘的原料有()。
A、生菜叶 B、番茄汁 C、白里香 D、鱼子酱

597. 法兰克福肠一般长约()。
- A、10~12 厘米 B、12~13 厘米 C、15~17 厘米 D、18~20 厘米
598. 制作豌豆酱时, 将豌豆制成泥后应加入()、黄油、盐等制成豌豆酱。
- A、奶油 B、白少司 C、白醋 D、奶酪
599. 印刷品上的油墨含有毒物质()。
- A、多环芳烃 B、铅 C、多氯联苯 D、氯乙烯单体
600. 不属于包装材料污染的有毒物质是()。
- A、炸油中的 3-4 苯并芘 B、油墨中的多氯联苯
C、陶器中的铅 D、塑料袋中的氯乙烯
601. 里脊头段可加工下列哪种牛扒()。
- A、腓腓牛扒 B、小件牛扒 C、薄片牛扒 D、米龙腓腓
602. 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
603. 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
604. 在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中, 要使用()电压。
- A、48V B、36V C、24V D、12V
605. 制作瓢馅鸡蛋要把鸡蛋中的()。
- A、蛋白切厚片 B、蛋黄切小丁 C、蛋白切小丁 D、蛋黄过细筛
606. 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
607. 制作焖牛舌的配菜焖小葱头时, 应把小葱头加工成()。
- A、斜角块 B、均匀的圈状 C、均匀的粗丝 D、根部切十字口
608. “fried beef steak with black pepper sauce” 的意思是()。
- A、煎牛扒黑胡椒少司 B、炸牛肉与黑胡椒少司
C、煎牛扒玛莎拉少司 D、黑胡椒少司牛肉排
609. 制作焖牛舌要先把牛舌煮软, 再()。
- A、切成厚片 B、剥去外皮 C、切成大块 D、一切两开
610. “steamed chicken leg” 的意思是()。
- A、蒸填馅鸡腿 B、焖笋鸡 C、煮小鸡腿 D、烩鸡腿
611. 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
612. 腓腓牛扒又称听特浪牛扒, 选用牛里脊中段, 每件一般重约()左右。
- A、50~100 克 B、100~150 克 C、150~200 克 D、200~250 克
613. “poached fish egg sauce” 的意思是()。
- A、蒸鱼鸡蛋少司 B、瓢鸡蛋花 C、煮鱼柠檬少司 D、煮鱼鸡蛋少司
614. 工程上规定, 不属于直流安全电压的是()。
- A、48V B、12V C、24V D、36V
615. 制作红酒烩兔的调料有()。
- A、番茄酱 B、朗姆酒 C、柠檬汁 D、红酒醋
616. 酸菜煮猪肉是典型的()。
- A、俄式菜 B、法式菜 C、德式菜 D、美式菜
617. 生产香肠较多的国家是()和意大利。

- A、法国 B、英国 C、俄国 D、德国
618. 制作酸白菜除了圆白菜外还要放()。
- A、鸭梨 B、柠檬 C、葡萄 D、苹果
619. 墨鱼中不能食用的部位是()。
- A、墨鱼爪 B、墨鱼头 C、墨袋 D、墨鱼肉
620. 下列海产品没有坚硬外壳的是()。
- A、墨鱼 B、贻贝 C、龙虾 D、牡蛎
621. 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
622. 制作冷威士哗汤要把奶油()。
- A、熬煮浓稠 B、调入汤内 C、浇在汤面 D、打出泡沫
623. 制作酸菜煮猪肉的辅料有()。
- A、葱头 B、橄榄 C、番茄 D、火腿
624. 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
625. 制作豌豆酱, 应先将豌豆放入()中煮熟。
- A、盐水 B、牛奶 C、醋水 D、基础汤
626. 巴黎黄油常用于下列哪种菜肴()。
- A、煎鱼 B、焗牛排 C、冷烤牛肉 D、炸鸡排
627. 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
628. 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
629. 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
630. 蒸制质地较嫩的原料要用()。
- A、较低的温度 B、较高的温度 C、先低温后高温 D、先高温后低温
631. 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
632. 牛舌的初加工是应用稀盐水将()的血污清洗干净。
- A、舌尖部 B、舌苔部 C、牛舌两侧 D、舌根部
633. “poached steak with red wine” 的意思是()。
- A、牛扒配红酒 B、煎牛扒配红酒汁
C、红酒煮牛扒 D、红酒煮牛胸肉
634. 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
635. 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
636. 下列哪种少司以黄油为主料调制的少司()。
- A、奶油少司 B、文也少司 C、鞑靼少司 D、莫内少司
637. 蒸类菜肴适宜在()调味。
- A、菜肴成熟后 B、加热过程中 C、菜肴切配前 D、菜肴蒸制前
638. 制作焗西兰花荷兰汁的主要原料是西兰花、()等。

- A、荷兰汁、黄油
B、荷兰汁、计司粉
C、奶油少司、 蛋黄
D、奶油少司、计司粉
639. 牛舌清洗干净后应放入冷水中煮()左右, 以便于剥去表皮。
A、10 分钟
B、20 分钟
C、30 分钟
D、60 分钟
640. “boiled ox breast with vegetable” 的意思是()。
A、煮鸡腿配蔬菜
B、煮牛胸配蔬菜
C、煮鱼配蔬菜
D、焖牛肉配蔬菜
641. “seafood stew with dill cream sauce” 的意思是()。
A、奶油少司烩虾
B、牛奶少司烩海鲜
C、奶油烩龙虾
D、莼萝烩海鲜
642. 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
643. 制作填馅鸡腿的调料有()。
A、白兰地
B、朗姆酒
C、干红葡萄酒
D、波尔图酒
644. 巴黎黄油的主要原料是黄油及各种香料、调味料和()等。
A、奶油
B、沙拉酱
C、计司粉
D、鸡蛋黄
645. 马乃司又称沙拉酱、蛋黄酱, 是一种最基础的()。
A、冷调味汁
B、热少司
C、甜食少司
D、冷汤
646. 里脊末段可加工下列哪种牛扒()。
A、腓腓牛扒
B、小件牛扒
C、薄片牛扒
D、米龙腓腓
647. “curry chicken” 的意思是()。
A、咖喱鸡
B、橙汁烩鸭
C、烤笋鸡
D、蒸鸡腿
648. 下列哪种原料是用于制作焗西兰花荷兰汁的原料()。
A、奶油
B、沙拉酱
C、蕃茄酱
D、计司粉
649. 制作冷威士啤汤的原料有()。
A、牛奶
B、奶酪
C、橄榄
D、苹果
650. 制作填馅鸡腿的调料有()。
A、番茄酱
B、橄榄油
C、鸡胗肝
D、奶酪粉
651. 制作冷威士啤汤的原料有()。
A、葱头
B、青蒜
C、黄瓜
D、香蕉
652. 制作焗西兰花荷兰汁时, 应先将西兰花用()煮熟。
A、牛奶
B、醋水
C、盐水
D、基础汤
653. 调制好的马乃司应放于()的环境中保存。
A、-10 ℃
B、-5℃
C、0℃
D、5℃
654. 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
655. 制作水果冷汤要用()调剂浓度。
A、明胶粉
B、鱼胶粉
C、结力片
D、玉米粉
656. 制作焗西兰花荷兰汁的主要原料是西兰花、荷兰汁和()等。
A、面包粉
B、油炒面
C、蛋黄
D、计司粉
657. 制作煎牛扒黑胡椒少司的原料有()。
A、红酒醋
B、布朗少司
C、黄油少司
D、杂香草
658. 当马乃司搅至浓稠, 搅拌费力时, 应加入少量的()和凉开水。
A、白醋
B、盐
C、芥末
D、沙拉油
659. 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

660. 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
661. 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
662. 制作马乃司的主要原料是蛋黄和()。
A、黄油 B、清黄油 C、奶油 D、沙拉油
663. 制作水果冷汤的原料有()。
A、玉米粉 B、红椒粉 C、鲜奶油 D、沙拉油
664. 制作水果冷汤要把()先煮 10 分钟,再放其他水果。
A、葡萄 B、草莓 C、鸭梨 D、苹果
665. “stewed lamb with potato”的意思是()。
A、土豆烩牛肉 B、土豆烩羊肉 C、番茄烩牛肉 D、番茄烩羊肉
666. 牛舌的初加工首先是用()将舌根部的血污清洗干净。
A、冷水 B、热水 C、沸水 D、稀盐水
667. 制作水果冷汤的原料有()。
A、葡萄酒 B、玉米粉 C、白兰地 D、琼脂粉
668. 制作千岛汁的主要原料有马乃司、()煮鸡蛋、酸黄瓜等。
A、番茄少司 B、蕃芫荽末 C、法式芥末 D、沙拉油
669. 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
670. “braised chicken with cream tarragon sauce”的意思是()。
A、奶油莼萝烩鸡 B、黄油焖笋鸡 C、红花烩海鲜 D、奶油龙蒿焖鸡
671. 牛舌清洗干净后应放入()中煮 1 小时左右,以便于剥去表皮。
A、冷水 B、热水 C、沸水 D、稀盐水
672. 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
673. 制作煎牛扒黑胡椒少司的原料有()。
A、葱头末 B、培根 C、胡萝卜末 D、火腿末
674. 制作炸面拖菜花时,菜花应先放入()中煮熟。
A、牛奶 B、醋水 C、盐水 D、基础汤
675. 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
676. 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
677. 将牛尾分成段的正确方法是()。
A、每段 2~3 厘米 B、每段 3~4 厘米 C、每段 4~5 厘米 D、顺关节分段
678. ()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
679. 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

680. 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

681. “braised sole with white wine sauce” 的意思是()。

- A、煮三文鱼白酒汁 B、焖比目鱼白酒汁
C、烩兔肉红酒汁 D、蒸鱼木司白酒汁

682. 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

683. 制作填馅鸡腿的辅料有()。

- A、羊肚菌 B、栗子 C、苹果 D、豌豆

684. 千岛汁是以()为基础衍变出的一种少司。

- A、马乃司 B、醋油汁 C、法国汁 D、鞣鞣少司

685. ()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

686. 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

687. 制作煎牛扒黑胡椒少司的配菜有()。

- A、炸土豆条 B、煮土豆榄 C、黄油米饭 D、黄油面条

688. 制作炸面拖菜花的主要原料有菜花、面粉、牛奶和()等。

- A、计司粉 B、鸡蛋 C、鲜奶油 D、面包粉

689. ()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

690. 下列哪种少司是以马乃司为基础衍变出的少司()。

- A、鞣鞣少司 B、醋油汁 C、荷兰少司 D、奶油少司

691. 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

692. “braised ox tongue with tomato sauce” 的意思是()。

- A、烩牛舌芥末少司 B、烩牛肉配番茄少司
C、焖牛舌 D、焖比目鱼

693. 鞣鞣少司是以()为基础衍变出的一种少司。

- A、马乃司 B、醋油汁 C、法国汁 D、千岛汁

694. 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

695. 鞣鞣少司常用于沙拉及炸制的()菜肴的调味。

- A、牛肉类 B、家禽类 C、鱼类 D、猪肉类

696. 制作炸面拖菜花的主要原料是菜花、()等。

- A、面粉、鸡蛋、牛奶 B、面粉、鸡蛋、计司粉
C、淀粉、鸡蛋、牛奶 D、淀粉、鸡蛋、计司粉

697. 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

698. 制作煎牛扒黑胡椒少司的调料有()。
- A、波尔图酒 B、罗勒 C、鼠尾草 D、白兰地
699. 制作填馅鸡腿的馅料有()。
- A、番茄 B、橄榄 C、鸡肝 D、火腿
700. 制作填馅鸡腿要蒸()。
- A、30 分钟 B、25 分钟 C、15 分钟 D、40 分钟
701. “braised beef in a crock”的意思是()。
- A、罐焖牛肉 B、番茄牛肉 C、烤羊肉 D、焖牛肉卷
702. 销售价格的基础值是()。
- A、利润 B、毛利 C、费用 D、成本
703. 制作填馅鸡腿的少司要加入干白葡萄酒、鸡汤()再加鲜奶油。
- A、加入盐 B、加入柠檬汁 C、加入奶酪 D、煮去水分
704. 嗜盐菌又称()。
- A、细菌 B、毒素 C、沙门氏菌 D、副溶血性弧菌
705. “baked pork chop with cheese”的意思是()。
- A、米兰式猪排 B、奶油烤鱼 C、奶酪焗猪排 D、奶酪猪排
706. 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
707. 副溶血性弧菌又称()。
- A、细菌 B、毒素 C、霉菌 D、嗜盐菌
708. 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
709. 沙门氏菌属引起的食物中毒属于()食物中毒。
- A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、抗体型
710. 牛尾的初加工最后应将分成段的牛尾放入()中, 对其进行初步热加工。
- A、沸水 B、盐水 C、冷水 D、热汤
711. 制作黑胡椒少司要烹入白兰地、加入布朗少司、调入鲜奶油(), 加入软黄油调剂浓度, 即好。
- A、开透 B、撤离火口
C、用大火开透 D、放上干红葡萄酒
712. 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
713. 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
714. “baked scallop with bacon”的意思是()。
- A、奶酪焗猪排 B、焗蜗牛 C、焗生菜牡蛎卷 D、培根焗鲜贝
715. 下列哪种少司是以马乃司为基础衍变的少司()。
- A、文也少司 B、渔夫少司 C、绿色少司 D、班尼士少司
716. 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
717. 制作黑胡椒少司要烹入白兰地、加入布朗少司、()撤离火口, 加入软黄油调剂浓度, 即好。
- A、加上波尔图酒 B、放入罗勒 C、调入鲜奶油 D、放入迷迭香
718. 制作煎牛扒黑胡椒少司要用()把葱头末、蒜末、黑胡椒碎粒炒香。
- A、橄榄油 B、植物油 C、沙拉油 D、黄油
719. 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
720. 下列营养价值较低的油脂是()。
- A、羊油 B、鸡油 C、鱼油 D、鸭油
721. 保证加工制作的(), 是保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一。
- A、品质尺度 B、一般尺度 C、质量尺度 D、用料标准尺度
722. 制作牛扒牡蛎汁的配菜习惯用()。
- A、煮土豆 B、烤土豆 C、红花米饭 D、炒通心粉
723. “baked fish with tomato” 的意思是()。
- A、番茄焗鱼片 B、莫斯科烤鱼 C、土豆焗鱼片 D、煎鱼番茄汁
724. 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%
725. 绿色少司的主要原料是()、菠菜泥、蕃芫荽末、他拉根等。
- A、奶油少司 B、马乃司少司 C、荷兰少司 D、薄荷少司
726. 牛尾的初加工是将牛尾清洗干净后应先剔除牛尾根部多余的()。
- A、关节 B、尾骨 C、肌肉 D、脂肪
727. 牛尾的初加工是将牛尾清洗干净后应先剔除()多余的脂肪。
- A、牛尾皮下 B、牛尾根部 C、牛尾尖部 D、牛尾关节部
728. 绿色少司是以()为基础衍变的少司。
- A、马乃司少司 B、醋油少司 C、荷兰少司 D、奶油少司
729. ()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
730. 格利羊排主要是由 1~2 根肋骨和()构成。
- A、上脑肉 B、里脊肉 C、外脊肉 D、后腿肉
731. 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
732. 下列哪种少司是以马乃司为基础衍变的少司()。
- A、荷兰少司 B、渔夫少司 C、法国汁 D、班尼士少司
733. 制作炸面拖菜花时, 菜花挂上面糊后应放入()的油温中炸制。
- A、100℃ B、120℃ C、140℃ D、160℃
734. 格利羊排主要是由()肋骨和脊肉 构成。
- A、1~2 根 B、2~3 根 C、3~4 根 D、4~5 根
735. 制作牛扒牡蛎汁的少司有()。
- A、布朗少司 B、荷兰少司 C、咖喱少司 D、奶油少司
736. 制作牛扒牡蛎汁的原料有牡蛎、()等。
- A、牛基础汤 B、干红葡萄酒 C、培根 D、番茄酱
737. 法国汁的主要原料是马乃司、()等调味料。
- A、白醋、荷兰汁 B、清黄油、蛋黄
C、沙拉油、煮鸡蛋丁 D、白醋、沙拉油
738. 制作牛扒牡蛎汁的原料有牛里脊、()等。
- A、番茄沙司 B、干白葡萄酒 C、朗姆酒 D、白兰地
739. “baked oyster lettuce roll” 的意思是()。
- A、焗蜗牛 B、焗生菜鲜贝卷 C、焗生菜牡蛎卷 D、番茄焗鱼片
740. 法国汁是以()为基础衍变的少司。
- A、马乃司少司 B、千岛少司 C、荷兰少司 D、奶油少司
741. 制作培根焖芹菜时, 应用下列哪种酒调味()。

- A、白兰地 B、干红葡萄酒 C、干白葡萄酒 D、香槟酒
742. “mix skewer” 的意思是()。
- A、杂肉串 B、煎肉饼 C、杂肉盘 D、烩牛舌
743. 制作培根焖芹菜时, 应将芹菜撕去筋, 取其嫩茎部, 切成()长的段。
- A、1~2 厘米 B、2~3 厘米 C、5~6 厘米 D、8~9 厘米
744. 制作牛扒牡蛎汁要在牛扒上撒上盐、胡椒粉, ()。
- A、抹均备用 B、再抹上芥末酱 C、再淋上白兰地 D、再抹上沙拉油
745. “seafood skewer” 的意思是()。
- A、海鲜批 B、海鲜串 C、蔬菜批 D、烩海鲜
746. 制作培根焖芹菜时, 应用下列哪种汤汁焖制芹菜()。
- A、布朗基础汤 B、白色基础汤 C、蔬菜基础汤 D、番茄基础汤
747. 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
748. 制作蒸填馅鸡腿要()。
- A、剔去全部骨头 B、剔去腿骨, 仅保留少量根部骨头
C、不剔骨头 D、剔去主要骨头, 仅保留少量两端骨头
749. “lamb skewer with herbs” 的意思是()。
- A、香草肉卷 B、羊肉串 C、蔬菜批 D、鸡肉串
750. “mandarin fish skewer” 的意思是()。
- A、三文鱼串 B、焗鳊鱼卷 C、鳊鱼串 D、焗鳊鱼卷
751. 蒸瓢三文鱼、比目鱼的少司料有()。
- A、奶酪粉 B、煮胡萝卜泥 C、红椒粉 D、番茄酱
752. 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
753. 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”
754. 制作培根焖芹菜时, 应将芹菜放入()的烤箱内焖制。
- A、100℃ B、140℃ C、180℃ D、220℃
755. 法国汁的主要原料是()、白醋、沙拉油等调味料。
- A、奶油少司 B、马乃司少司 C、荷兰少司 D、薄荷少司
756. 下列哪种少司是以马乃司为基础衍变的少司()。
- A、荷兰少司 B、渔夫少司 C、尼莫利少司 D、醋油少司
757. 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
758. 脂肪的日供给量一般应为()克。
- A、30 B、50 C、70 D、90
759. ()不是用于制作东方式炒饭的原料。
- A、炸土豆丁 B、炸洋葱丁 C、碎花生米 D、煮鸡蛋丁
760. 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
761. 尼莫利少司是以()为基础衍变的少司。
- A、马乃司少司 B、番茄少司 C、荷兰少司 D、奶油少司
762. 制作东方式炒饭时, 蒸熟的米饭应用()炒透。

- A、黄油 B、大油 C、色拉油 D、橄榄油
763. 肋骨羊排主要是由()较规则的肋骨和脊肉构成。
- A、1~2 根 B、3~4 根 C、5~6 根 D、6~7 根
764. 制作蒸鲑三文鱼、比目鱼要把鱼肉()。
- A、切成细丝 B、切成小丁 C、全部打成泥 D、片成薄片
765. 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
766. 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
767. 尼莫利少司的主要原料是马乃司、()和他里根等。
- A、蕃茄沙司、酸黄瓜 B、蕃茄沙司、煮鸡蛋丁
C、酸黄瓜、水瓜纽 D、白醋、法式芥末
768. 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
769. 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
770. 醋油汁的主料是沙拉油和()等。
- A、白醋、马乃司 B、白醋、芥末酱
C、白醋、白色基础汤 D、白醋、番茄少司
771. “oxtail soup” 的意思是()。
- A、主教清汤 B、牛尾汤 C、奶油汤 D、蘑菇汤
772. “onion soup” 的意思是()。
- A、红菜汤 B、葱头汤 C、番茄汁 D、牡蛎汁
773. “borscht Moscow style” 的意思是()。
- A、莫斯科红菜汤 B、米兰蔬菜汤 C、莫斯科烤鱼 D、米兰式猪排
774. “cold peasant soup” 的意思是()。
- A、冷蔬菜汤 B、冷蘑菇汤 C、番茄蓉汤 D、农夫冷汤
775. 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
776. 制作蒸鲑三文鱼、比目鱼的馅料有()。
- A、鸡蛋清 B、鸡蛋黄 C、胡萝卜 D、番茄丁
777. 制作东方式炒饭的主要原料是大米、煮鸡蛋、碎花生米、()、黄油等。
- A、炸土豆丁、炸洋葱丁 B、油炸葡萄干、炸土豆丁
C、炸苹果丁、炸洋葱丁 D、炸苹果丁、炸土豆丁
778. 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
779. 渔夫少司的主要原料是醋油少司和()等。
- A、培根 B、火腿 C、银鱼柳 D、熟蟹肉
780. 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
781. 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
782. “cold fruit soup” 的意思是()。

- A、水果冷汤 B、水果汤 C、胡萝卜蓉汤 D、豌豆蓉汤
783. 由脊骨及两侧的脊肉和里脊肉构成的是()。
- A、肋骨羊排 B、格利羊排 C、羊马鞍 D、腰脊羊排
784. 挪威少司的主要原料是()、熟蛋黄和鳀鱼等。
- A、奶油少司 B、荷兰少司 C、醋油少司 D、马乃司少司
785. 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℃
786. 腰脊羊排一般每件重约()左右。
- A、59~100 克 B、100~150 克 C、150~200 克 D、200~250 克
787. 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
788. 制作东方式炒饭的主要原料是大米、()、油炸葡萄干、炸洋葱丁、黄油等。
- A、煮鸡蛋、碎花生米 B、煮鸡蛋、酸黄瓜
C、计司粉、碎花生米 D、计司粉、酸黄瓜
789. 羊马鞍主要是由脊骨和两侧的脊肉及()构成。
- A、羊腰子 B、里脊肉 C、巧脯肉 D、后腿肉
790. 羊马鞍主要是由()及两侧的脊肉和里脊肉构成。
- A、脊骨 B、肋骨 C、脊骨和肋骨 D、锁骨
791. “cold borscht” 的意思是()。
- A、冷牡蛎汤 B、冻水果汁 C、冷红菜头汤 D、冻蔬菜汁
792. 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
793. 制作黄油米饭的主要原料是长粒大米、黄油、()、番茄、蕃芫荽末等。
- A、黑橄榄 B、碎花生米 C、酸黄瓜 D、酸豆
794. 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
795. 挪威少司的主要原料是醋油少司、()和鳀鱼等。
- A、熟蟹肉 B、培根 C、金枪鱼 D、熟蛋黄
796. 制作牛扒牡蛎汁要用黄油把葱头末、(), 放上酒、布朗少司煮浓。
- A、牡蛎丁炒香 B、蒜末炒香 C、培根末炒香 D、火腿末炒香
797. 制作黄油米饭时, 水与大米的比例应是()。
- A、1: 1 B、1: 2 C、1: 3 D、3: 1
798. “cold tomato soup” 的意思是()。
- A、土豆冷汤 B、番茄冷汤 C、土豆蓉汤 D、西红柿汤
799. 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
800. 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%
801. “ham pork in aspic” 的意思是()。
- A、猪肉火腿 B、火腿猪肉冻 C、牛肉火腿 D、火腿冻
802. 渔夫少司的主要原料是()和熟蟹肉等。
- A、荷兰少司 B、醋油少司 C、马乃司少司 D、奶油少司
803. “lobster in aspic” 的意思是()。
- A、龙虾冻 B、大虾头盘 C、海鲜头盘 D、猪肉冻
804. 羊腿出骨时一般应保留羊的()。

- A、大腿骨 B、小腿骨 C、胫骨 D、腿骨关节
805. 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
806. 羊的大腿骨出骨时应先将大腿骨()周边的肉质剔开。
- A、左侧 B、右侧 C、上端关节 D、下端关节
807. ()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
808. 羊腿出骨主要是剔除羊的()。
- A、小腿骨 B、大腿骨 C、大、小腿骨 D、腿骨关节
809. 制作黄油米饭时，米饭应用()炒透。
- A、黄油 B、大油 C、色拉油 D、橄榄油
810. 制作牛扒牡蛎汁要用黄油把葱头末、牡蛎丁炒香，放上酒、()煮浓。
- A、奶油 B、番茄少司 C、布朗少司 D、虾浓汁
811. “foie gras in aspic”的意思是()。
- A、鳕鱼冻 B、焖牛舌 C、鹅肝冻 D、焖猪排
812. 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
813. 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
814. 制作牛扒牡蛎汁要用黄油把葱头末、牡蛎丁炒香，放上酒、布朗少司煮浓()。
- A、把其中 2/3 打成汁 B、把其中 1/2 打成汁
C、再打成汁 D、浇在牛扒上即好
815. 无骨猪排是由去骨的()加工制成的。
- A、里脊肉 B、外脊肉 C、后臀尖肉 D、后腿肉
816. 制作煎玉米饼时，应用()将其煎至两面金黄、成熟。
- A、黄油 B、奶油 C、植物油 D、烤油
817. 制作铁扒带骨牛扒的原料有()。
- A、牛基础汤 B、波尔图酒 C、奶油少司 D、布朗少司
818. 制作铁扒带骨牛扒的调料有()。
- A、迷迭香 B、波尔图酒 C、奶油 D、香槟酒
819. 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
820. 无骨猪排是由去骨的脊肉加工制成的，一般每件重约()左右。
- A、50~100 克 B、100~120 克 C、150~200 克 D、200~250 克
821. 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
822. “chicken in jelly”的意思是()。
- A、鸡肉批 B、鸡肉卷 C、鸡丁结力冻 D、结力鸡冻
823. 制作煎玉米饼的主要原料是甜玉米粒、()、砂糖、鸡蛋、植物油等。
- A、面粉 B、面包粉 C、奶油 D、牛奶
824. 带骨猪排一般每件质量约在()之间。
- A、50~100 克 B、100~150 克 C、150~200 克 D、200~250 克

825. 制作煎玉米饼的主要原料是甜玉米粒、面粉、鸡蛋、()、植物油等。
A、奶酪 B、砂糖 C、奶油 D、白葡萄酒
826. 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
827. 用于煎、炒、烩鸡的初加工时,应先将其分卸成()、鸡腿和骨架三部分。
A、鸡翅 B、鸡头 C、鸡排 D、鸡胸
828. 约克郡布丁的面糊调制好后应静置()左右。
A、5 分钟 B、10 分钟 C、30 分钟 D、60 分钟
829. 制作约克郡布丁时,应先用()的炉温烘烤 15 分钟后,在降温烘烤至布丁起发、成熟。
A、140℃ B、160℃ C、180℃ D、200℃
830. 在西餐中,下列鸡的那个部位不宜做为烹调原料()。
A、骨架 B、鸡颈 C、鸡尖 D、鸡翅
831. “omelet”是指()。
A、培根 B、蛋卷 C、薄饼 D、鲑鱼
832. 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
833. 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
834. 制作约克郡布丁的主要原料是()、鸡蛋、黄油等。
A、面粉、牛奶 B、面粉、奶油 C、面包粉、牛奶 D、面包粉、奶油
835. 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
836. 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
837. 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
838. 下面表示“麦片粥”的英文词组是()。
A、sandwich B、barley C、cereal D、pan cake
839. 约克郡布丁的主要原料是面粉、()、鸡蛋、熟猪油等。
A、糖水 B、蜂蜜 C、奶油 D、牛奶
840. 用于煎、炒、烩鸡的初加工时,应将剔下鸡翅的鸡胸部横切成()。
A、2~3 块 B、4~5 块 C、6~7 块 D、8~9 块
841. 鸡的()两侧各有一条鸡柳肉。
A、三叉骨 B、V 型锁骨 C、肋骨 D、脊骨
842. 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
843. 制作铁扒带骨牛扒的配菜有()。
A、烤土豆 B、黄油米饭 C、焖酸菜 D、煮土豆
844. ()蛋白质在体内生理氧化可产生 16.7 千焦耳的热量。
A、1 毫克 B、1 克 C、10 克 D、100 克
845. 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

846. 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
847. 铁扒鸡初加工时, 应剔除鸡的()。
A、翅骨 B、三叉骨 C、脊骨和肋骨 D、腿骨
848. 铁扒鸡初加工时, 应保留鸡的()。
A、肋骨 B、脊骨 C、腿骨 D、V 型锁骨
849. 下面表示“薄饼”的英文词组是()。
A、pan cake B、cereal C、sandwich D、cookie
850. 制作铁扒带骨牛扒要把代骨牛脊肉切成 200 克一份()撒上盐、胡椒粉。
A、剔去骨头 B、横断面朝上 C、划上刀纹 D、拍成大片
851. 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
852. 制作铁扒带骨牛扒要在牛扒上撒上盐、白兰地()。
A、胡椒粉 B、百里香 C、迷迭香 D、植物油
853. 制作铁扒带骨牛扒的少司时要把白兰地倒入少司锅内, ()再加入布朗少司等, 制成汁。
A、煮出香味 B、在火上燃烧
C、加入葱头末 D、加入葱头末、蒜末
854. 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
855. 甲醇的致死量是()毫升。
A、10 B、20 C、30 D、40
856. “mushroom omelet”的意思是()。
A、蘑菇奄列 B、炒蘑菇 C、奶油菜花 D、咖喱菜花
857. 制作煎牛扒玛沙拉少司的原料有()。
A、蚝油 B、牛油 C、黄油 D、奶油
858. 一克蛋白质在体内生理氧化可产生()千焦耳的热量。
A、12.6 B、16.2 C、16.7 D、17.6
859. 制作煎牛扒玛沙拉少司的原料有()。
A、火腿 B、百里香 C、迷迭香 D、培根
860. 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
861. 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
862. 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
863. 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
864. 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
865. 制作煎牛扒玛沙拉少司的原料有()。
A、小牛肉汤 B、牛基础汤 C、布朗少司 D、布朗基础汤
866. 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

867. 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
868. 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
869. 制作煎牛扒玛沙拉少司的配菜有()。
A、黄油米饭 B、烤土豆片 C、炸土豆丝 D、煮土豆榄
870. 制作煎牛扒玛沙拉少司的少司时要加入小牛肉汤()。
A、和牛清汤 B、用油面调剂浓度
C、煮干 2/3 水分 D、煮干 1/2 水分
871. 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
872. 制作煎牛扒玛沙拉少司的少司时要()。
A、先用黄油把面粉炒香 B、先用黄油把葱头末炒香
C、先把玛沙拉酒放入少司锅内加热 D、先把小牛肉汤放入少司锅内加热
873. 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
874. 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%
875. 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
876. 引起食物中毒的残余食物应在煮沸 15 分钟后()。
A、食用 B、销毁 C、存入冰箱 D、存入库房
877. 当确定食物中毒发生后,()当地卫生防疫部门。
A、应查清原因后报告 B、可暂缓报告
C、应及时报告 D、也可不报告
878. 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
879. 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
880. 制作煎牛扒玛沙拉少司的少司时要把玛沙拉酒倒在少司锅内, ()。
A、在火上燃烧 B、煮出香味 C、煮干 2/3 水分 D、煮干 1/2 水分
881. 下列不属于食物中毒现场处理范围的选项是()。
A、对患者家属进行赔偿 B、处理剩余食物及患者排泄物
C、处理污染源 D、报告当地卫生防疫部门
882. 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
883. 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
884. 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
885. 制作鞑靼牛扒的调料有()。
A、红葡萄酒 B、白葡萄酒 C、白兰地酒 D、波尔图酒
886. 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
887. 制作鞑靼牛扒的原料是()。
A、小牛后腿 B、牛里脊 C、牛上脑 D、牛外脊
888. 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
889. 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
890. 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。
891. 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
892. 加工前是一种原料，加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有()。
A、1 种 B、2 种 C、4 种 D、3 种
893. ()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
894. 净料单位成本是()的比值。
A、净料重量与出材率 B、毛料单价与出材率
C、毛料重量与出材率 D、净料单价与出材率
895. 净料单位成本等于()与加工后原料重量的比值。
A、毛料总值 B、净料总值 C、损耗总值 D、消耗总值
896. 制作鞑靼牛扒的辅料有()。
A、鸡蛋清 B、鸡蛋少司 C、煮鸡蛋黄 D、生鸡蛋黄
897. 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
898. 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
899. “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
900. 鞑靼牛扒的配料有()。
A、葱头 B、胡萝卜 C、炸薯条 D、时令蔬菜
901. 当确定食物中毒发生后,应及时报告()。
A、病人家属 B、病人亲属
C、上级领导 D、当地卫生防疫部门

902. 制作鞑靼牛扒应把牛里脊加工成()。
- A、细碎末 B、薄片状 C、厚扒状 D、大片状
903. “四无”粮仓是指()。
- A、无虫、无霉、无鼠、无事故 B、无蝇、无虫、无霉、无鼠、
C、无被盗、无事故、无蝇、无虫 D、无水、无火、无事故、无被盗
904. 为防止粮谷发霉变质，应将成品粮的含水量降至()。
- A、1~5.5% B、6~12% C、13~13.5% D、10~15%
905. 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
906. 制作鞑靼牛扒应在牛扒上面放()。
- A、煎嫩鸡蛋 B、生鸡蛋黄 C、炸葱头圈 D、炸土豆丝
907. 制作鞑靼牛扒最后要淋上()。
- A、干红葡萄酒 B、波尔图酒 C、金酒 D、白兰地
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. 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℃
910. 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
911. 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
912. 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
913. 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
914. 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
915. 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
916. 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
917. 制作鞑靼牛扒应()。
- A、用小火慢慢加热 B、先用中火再用小火
C、先煎上色再烤 D、加入调料拌均即可
918. 批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是()。

936. 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
937. 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
938. 盛装醋的容器最好选用()器皿。
- A、塑料 B、铜 C、铁 D、玻璃
939. 酱油的卫生问题主要是()与生霉。
- A、工业“三废”污染 B、昆虫污染
C、化学性污染 D、微生物污染
940. 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
941. 炭疽杆菌不耐热, 60℃时即可被杀死, 但形成芽孢后在()才能被杀死。
- A、100℃ B、120℃ C、140℃ D、160℃
942. 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
943. 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
944. 畜肉由()阶段开始腐败, 微生物大量繁殖, 失去食用价值。
- A、僵尸 B、成熟 C、自溶 D、腐败
945. 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
946. 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
947. 畜肉的最佳使用期为()阶段。
- A、僵尸 B、成熟 C、自溶 D、腐败
948. 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
949. 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
950. 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
951. 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
952. 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
953. 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
954. 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
955. 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
956. ()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
957. 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
958. 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
959. 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
960. 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
961. 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
962. 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
963. 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
964. ()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
965. 机体中含量最多的无机盐是()。
A、钾 B、磷 C、钙 D、钠
966. 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
967. 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%
968. 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
969. 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
970. 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%
971. 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
972. 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
973. 膳食中缺钙, 可患()。
- A、佝偻病
 - B、鸡胸
 - C、妄想症
 - D、甲状腺肿大
974. 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
975. 生奶的抑菌作用在()时可保持 48 小时, 30℃时仅可保持 3 小时。
- A、0℃
 - B、3℃
 - C、6℃
 - D、10℃
976. 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
977. 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℃
978. 膳食中缺铁, 可患()。
- A、贫血
 - B、鸡胸
 - C、妄想症
 - D、甲状腺肿大
979. 膳食中缺碘, 可患()。
- A、贫血
 - B、鸡胸
 - C、妄想症
 - D、甲状腺肿大
980. 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%
981. 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
982. 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%
983. 若产品成本毛利率 150%, 则销售毛利率是()。
- A、40%
 - B、50%
 - C、60%
 - D、70%
984. 水占成年人体重的 ()左右。
- A、40%
 - B、50%
 - C、60%
 - D、80%
985. 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
986. ()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
987. 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
988. ()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
989. 新生儿体内含水量约占其体重的 ()左右。
- A、40%
 - B、50%
 - C、60%
 - D、80%
990. 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
991. 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
992. 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
993. 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
994. 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
995. 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
996. 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
997. ()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
998. 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
999. 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
1000. 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
1001. 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
1002. 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
1003. 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
1004. 鳊鱼又称(), 是一种名贵的淡水鱼。
A、花鲢鱼 B、鲫鱼 C、鲥鱼 D、花鲫鱼
1005. 制作瓢馅鸡蛋的原料有()。
A、生菜 B、黄油 C、面包 D、奶酪
1006. 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
1007. 下列哪种鱼的肉色发白()
A、金枪鱼 B、鲑鱼 C、鳟鱼 D、鳊鱼
1008. 制作瓢馅鸡蛋要把鸡蛋()。
A、切成小丁 B、切成厚片 C、一分为二 D、切去小头
1009. -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
1010. 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”
1011. 通常, ()以下的电压不会造成人身伤亡。
A、48V B、36V C、24V D、12V
1012. 铁扒鸡初加工时, 应剔除鸡的()。

- A、大腿骨 B、小腿骨 C、三叉骨 D、V型锁骨
1013. 在家庭中和工业中发生的触电事故主要是()事故。
A、单相触电 B、两相触电 C、接触电压触电 D、跨步触电
1014. 制作咖喱油菜花的咖喱油时要()。
A、不断翻动 B、不断转动 C、不断搅动 D、用微火
1015. 鲑鱼的肉色是()。
A、粉红色 B、暗红色 C、淡白色 D、橙黄色
1016. 鲑鱼按其英文译音称为()。
A、大马哈鱼 B、三文鱼 C、吞拿鱼 D、白饭鱼
1017. 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
1018. 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
1019. 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
1020. 下列鱼类的肉色是粉红色的是：()。
A、比目鱼 B、鲑鱼 C、鳕鱼 D、鳎鱼
1021. 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
1022. 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
1023. 制作咖喱油菜花的原料有()。
A、生姜 B、黄油 C、面包 D、奶酪
1024. 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
1025. 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
1026. ()左右，保存5~14天的鱼称为冷却鱼。
A、-1℃ B、-3℃ C、-6℃ D、-10℃
1027. 鸡排的初加工主要是将整个鸡胸脯肉与()剔开。
A、脊骨 B、肋骨 C、三叉骨 D、翅根
1028. 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
1029. 制作咖喱油菜花的原料有()。
A、红酒醋 B、红椒粉 C、干辣椒 D、奶酪粉
1030. 鲟鱼无小刺，肉质鲜美，常用于()。
A、烤制 B、炸制 C、铁扒 D、熏制
1031. 制作咖喱油菜花的原料有()。
A、生菜 B、大蒜 C、大葱 D、奶酪
1032. 鸡排主要是由部分()和鸡胸脯肉构成。
A、脊骨 B、肋骨 C、鸡翅根 D、三叉骨
1033. 鸡排上翅根所保留的长度一般为()。

- A、1~2 厘米 B、3~4 厘米 C、5~6 厘米 D、翅根全部
1034. 鸡排主要是由部分鸡翅根和()构成。
A、鸡柳肉 B、鸡胸脯肉 C、鸡翅肉 D、鸡肋肉
1035. 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
1036. 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
1037. 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
1038. 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
1039. 鲟鱼背部为灰褐色, 腹部白色, 身上有()纵列骨板。
A、两行 B、三行 C、四行 D、五行
1040. 鲟鱼体长一般在 1 米, 重约()左右。
A、1 千克 B、5 千克 C、10 千克 D、15 千克
1041. 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
1042. 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
1043. 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
1044. 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
1045. 鲟鱼体长一般在()左右。
A、60 厘米 B、1 米 C、3 米 D、2 米
1046. 制作泡菜的原料有()。
A、红酒醋 B、红椒粉 C、干辣椒 D、白里香
1047. 制作泡菜时要把烫好的蔬菜()。
A、加盐腌渍 B、放入冷汤中 C、自然凉透 D、用冷水冲凉
1048. 制作泡菜的原料有()。
A、白酒 B、丁香 C、茴香 D、罗勒
1049. ()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
1050. 以下不属于食品添加剂使用目的的是()。
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
1051. 制作泡菜的原料有()。
A、砂糖 B、茼蒿 C、玉桂 D、豆蔻
1052. 鳟鱼是一种()。
A、淡水鱼 B、海水鱼 C、洄游鱼 D、咸水鱼
1053. 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
1054. 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

1055. 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
1056. ()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
1057. 制作莼萝腌三文鱼的原料有()。
- A、花椒 B、培根 C、砂糖 D、罗勒
1058. 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
1059. 鳟鱼原产于()的落基塔山麓的溪流中。
- A、美国 B、西班牙 C、法国 D、墨西哥
1060. 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
1061. 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
1062. 制作莼萝腌三文鱼的原料有()。
- A、红酒醋 B、白胡椒 C、胡萝卜 D、迷迭香
1063. 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
1064. 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
1065. 鳟鱼的肉色是()。
- A、橙黄色 B、红色 C、白色 D、淡黄色
1066. 鳟鱼一般生活在水温()左右的江河、湖泊中。
- A、10 °C B、15°C C、20°C D、25°C
1067. 制作莼萝腌三文鱼的原料有()。
- A、黑胡椒 B、红椒粉 C、干辣椒 D、白里香
1068. 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
1069. ()我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为 { .XZ } g/Kg。
- A、0.15 B、0.2 C、0.25 D、0.3
1070. 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
1071. ()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
1072. ()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
C、重男性正常体重 D、女性正常体重
1073. 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

1074. 银鱼其体细长、()、无骨刺、肉质细嫩。
A、白色、鳞细小 B、白色、无鳞 C、银灰色、细小 D、银灰色、无鳞
1075. 下列鱼类体形最小的是：()。
A、银鱼 B、鳊鱼 C、鳙鱼 D、鲑鱼
1076. 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
1077. 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
1078. 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
1079. 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
1080. 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
1081. 银鱼体长一般在()左右。
A、5 厘米 B、10 厘米 C、15 厘米 D、20 厘米
1082. 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
1083. 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
1084. 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
1085. 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
1086. 鲮鱼的特征之一是()。
A、两眼在左侧 B、两眼在右侧 C、外皮易剥下 D、肉质粗糙
1087. 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
1088. 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
1089. ()是指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成属于天然营养素范围的食品添加剂。
A、食品强化剂 B、食品着色剂 C、食品膨松剂 D、食品保鲜剂
1090. 食品强化剂是指为增强营养成分而加入食品中的天然或人工合成属于天然营养素范围的()。
A、食品添加剂 B、食品甜味剂 C、食品防腐剂 D、食品保鲜剂
1091. ()是消化道的最后肠段。
A、十二指肠 B、小肠 C、大肠 D、肛门
1092. 比目鱼的肉色是()。
A、白色 B、粉红色 C、暗红色 D、橙黄色
1093. 舌鳎的特点之一是()。
A、没有鱼鳞 B、没有鱼鱼鳍 C、外皮易剥下 D、肉质粗糙
1094. 比目鱼的品种, 常见的有()、鲮、鳎三种。
A、鲆鱼 B、鳕鱼 C、鲟鱼 D、鲈鱼
1095. 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
1096. 工作接地电阻一般小于() Ω 。
A、16 B、10 C、8 D、4
1097. 食物的强化就是将一种或多种()加到食物中, 改善和提高食物的营养价值, 达到规定的质量要求。
A、氨基酸 B、营养素 C、矿物质 D、维生素
1098. 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
1099. 食物的强化就是将一种或多种营养素加到食物中, 改善和提高食物的(), 达到规定的质量要求。
A、营养价值 B、经济价值 C、可食性 D、保存性
1100. 鳕鱼的体长可达()左右。
A、10 厘米 B、30 厘米 C、50 厘米 D、1 米
1101. 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
1102. 淀粉、双糖的消化主要在()。
A、十二指肠 B、小肠 C、大肠 D、胃部
1103. 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
1104. 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
1105. 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
1106. 仔细选择食用对象是指营养强化要有()。
A、选择性 B、多样性 C、针对性 D、保险性
1107. 营养强化剂遇()一般不会被破坏。
A、水 B、热 C、光 D、氧
1108. 鲈鱼按其生长的环境有()类型。
A、两种 B、三种 C、四种 D、五种
1109. 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
1110. 选择适于加入营养素的媒介食物是指强化要选择()
A、固定的食物载体 B、多种食物载体
C、适宜的食物载体 D、有针对性的食物载体
1111. 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
1112. 海鲈鱼在全世界()沿海地区均有出产。
A、热带 B、亚热带 C、温带 D、寒带
1113. ()的消化主要在小肠。
A、蛋白质 B、淀粉、双糖 C、脂肪 D、无机盐
1114. 强化剂的用量要(), 这是强化食品应遵循的原则之一。
A、高于人体生理需要 B、低于人体需要
C、符合标准 D、食用者自定

1115. 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
1116. 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
1117. 海鲈鱼一般在()时于咸水、淡水交界的河口处产卵。
A、夏末 B、初冬 C、早春 D、早秋
1118. 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
1119. 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
1120. 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
1121. 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
1122. 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
1123. 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
1124. 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
1125. 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
1126. 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
1127. 海鲈鱼一般生活于()。
A、深海 B、近海 C、海洋底层 D、海洋上层
1128. ()的罐头制品, 俗称“银鱼柳”。
A、沙丁鱼 B、鲱鱼 C、鲟鱼 D、金枪鱼
1129. 谷类的糊粉层中含()较多。
A、纤维素 B、脂肪 C、水 D、淀粉
1130. 鲱鱼其鱼体细长、()、肉质细腻、味鲜美。
A、银白色 B、银灰色 C、金黄色 D、淡白色
1131. 鲱鱼其鱼体细长, 一般长达()左右, 肉质细腻, 味鲜美。
A、5 厘米 B、13 厘米 C、25 厘米 D、33 厘米
1132. 金枪鱼肉质的特点是(), 味鲜美, 是名贵的烹调原料。
A、肉质坚实、橙黄色 B、肉质坚实、暗红色
C、肉质细嫩、橙黄色 D、肉质细嫩、暗红色
1133. 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
1134. 谷类中缺乏的必需氨基酸是()氨酸。

- A、苏 B、鳕 C、苯丙 D、赖
1135. 金枪鱼译音为()。
- A、吞拿鱼 B、三文鱼 C、白饭鱼 D、银鱼柳
1136. 金枪鱼俗称()。
- A、白饭鱼 B、三文鱼 C、青干 D、银鱼柳
1137. 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
1138. 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
1139. 金枪鱼的肉色是()。
- A、橙黄色 B、暗红色 C、粉红色 D、淡白色
1140. 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
1141. 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》
1142. 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
1143. 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
1144. 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
1145. 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
1146. 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
1147. 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
1148. ()中含有多多种吡啉的衍生物,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
1149. 石斑鱼是一种()。
- A、冷水性淡水鱼 B、暖水性淡水鱼 C、冷水性海水鱼 D、暖水性海水鱼
1150. 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
1151. 下列气体燃料中,热值最高的是()。
- A、天然气 B、人造煤气 C、沼气 D、液化石油气
1152. 石斑鱼肉质的特征是()。
- A、肉质坚实、质地细腻 B、肉质鲜美、质地稍粗
C、肉色粉红、质地较粗 D、肉质鲜美、质地细腻
1153. 根据《食品卫生法》规定,下列选项中可以从事食品生产经营的人员是()患者。
- A、痢疾、伤寒 B、病毒性肝炎 C、日光性皮炎 D、活动性肺结核

1154. 食品生产经营人员, 根据《食品卫生法》规定必须每()进行一次健康检查。
A、周 B、月 C、年 D、2 年
1155. 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”
1156. ()属于气体燃料。
A、轻柴油 B、液化石油气 C、煤油 D、煤
1157. 现代厨房广泛使用()。
A、固体燃料 B、液体燃料 C、气体燃料 D、人造燃料
1158. ()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
1159. 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
1160. 违反厨房卫生规程的做法是()。
A、用手勺直接品尝菜肴 B、专布专用
C、操作时不戴手表 D、冷菜间切配时戴口罩
1161. 下列哪种鱼是海水鱼()。
A、鳕鱼 B、银鱼 C、石斑鱼 D、鳙鱼
1162. 沙丁鱼的主要用途是()。
A、熏制 B、制罐头 C、做炸类菜肴 D、做烩类菜肴
1163. ()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
1164. 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
1165. 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
1166. 沙丁鱼广泛分布于南北纬度在 6~20℃的()海洋中。
A、热带 B、热带、亚热带 C、亚热带 D、温带
1167. 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
1168. 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
1169. 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
1170. 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
1171. 沙丁鱼含有丰富的()。
A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、无机盐
1172. 下列哪种原料适宜做开胃小吃()。
A、胖头鱼 B、鱼子酱 C、鲤鱼 D、石斑鱼
1173. 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
1174. 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

1175. ()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
1176. 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
1177. 红鱼子酱是用()的卵加工制成的。
A、金枪鱼 B、石斑鱼 C、鲑鱼 D、鲟鱼
1178. 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
1179. ()是指在无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
1180. “基准蛋白”一般是指()蛋白。
A、蛋类 B、奶类 C、肉类 D、大豆
1181. “足价蛋白”一般是指()蛋白。
A、蛋类 B、奶类 C、鱼类 D、禽类
1182. 黑鱼子酱是用()的卵加工制成的。
A、金枪鱼 B、石斑鱼 C、鲑鱼 D、鲟鱼
1183. 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、脱火 B、回火 C、过火 D、小火
1184. 厨房的()宜配置两套，一套在切配间，一套在冷菜间，要防止生熟食品的交叉感染。
A、加热设备 B、冷藏设备 C、机械设备 D、工具设备
1185. 玛瑙蜗牛原产于()肉质一般。
A、欧洲 B、亚洲 C、非洲 D、美洲
1186. 在燃烧过程中，燃气喷离火孔的速度()燃烧速度，火焰难以维持稳定，甚至熄灭，这种现象称为“脱火”。
A、小于 B、大于 C、不等于 D、等于
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. 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
1189. 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
1190. 在燃烧过程中，当燃气喷离火孔的速度小于燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部，形成()，这种现象称为“回火”。
A、熄火现象 B、过度燃烧 C、不完全燃烧 D、急速燃烧
1191. ()的壳厚，呈茶褐色，中间有一白带，肉呈白色，肉质好。
A、法国蜗牛 B、玛瑙蜗牛
C、非洲大蜗牛 D、意大利庭院蜗牛
1192. 在燃烧过程中，当燃气喷离火孔的速度()燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部，形成不完全燃烧，这种现象称为“回火”。
A、小于 B、大于 C、不等于 D、等于
1193. 蛋中的脂肪含量约为()。

- A、3%~5% B、7%~10% C、11%~15% D、17%~19%
1194. ()壳大，肉为浅褐色，肉质一般。
A、法国蜗牛 B、苹果蜗牛
C、非洲大蜗牛 D、意大利庭院蜗牛
1195. 蛋类蛋白质含量约为()。
A、3%~5% B、7%~10% C、13%~15% D、17%~19%
1196. 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
1197. 下列哪种原料即适宜生食，也可熟食()。
A、扇贝 B、贻贝 C、牡蛎 D、蜗牛
1198. 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
1199. ()是烹调和加工乳制品的主要原料。
A、初乳 B、常乳 C、末乳 D、异常乳
1200. 常乳是指奶牛从产奶()内所产的奶。
A、1~305 天 B、7~365 天 C、1~365 天 D、7~305 天
1201. 初乳是指奶牛从产奶开始()内所产的奶。
A、一星期 B、二星期 C、三星期 D、四星期
1202. 牛奶长期保存应放于()的冷库中。
A、0~5℃ B、-5 ~0℃ C、-5~ -10℃ D、-10~ -18℃
1203. 奶油及其制品在常温下，如果超过()就不可再食用。
A、24 小时 B、36 小时 C、48 小时 D、56 小时
1204. 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%
1205. 保存奶油的温度以()为宜。
A、20~24℃ B、-5~0℃ C、4~6℃ D、15~20℃
1206. 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
1207. 鱼类脂肪“鱼油”所不具备的功能是()。
A、提供必需氨基酸 B、改善大脑机能
C、防止血栓形成 D、防动脉硬化和冠心病的作用
1208. 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
1209. 可燃气体、蒸汽、粉尘与空气混合，在一定的含量范围内，遇明火就会爆炸，这个含量范围叫()。
A、爆炸点 B、爆炸范围 C、爆炸极限 D、爆炸允许值
1210. 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
1211. 影响气体混合物爆炸极限的主要因素有：温度、()、介质和着火源等。
A、湿度 B、空气 C、压力 D、粉尘
1212. 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
1213. 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
1214. 奶油是从()中分离的脂肪和其他成分的混合物。

- A、黄油 B、酸奶 C、牛奶 D、奶酪
1215. 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
1216. 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
1217. 一旦发现燃气泄漏，应马上()。
- A、开窗通风 B、立即离开 C、打开燃气 D、察看情况
1218. 厨房消防设备主要由消防给水系统和()组成。
- A、化学灭火设备 B、物理灭火设备
C、自动喷淋灭火系统 D、消防枪
1219. 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
1220. 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
1221. 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
1222. 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
1223. 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
1224. 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
1225. 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
1226. 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
1227. 奶油的含脂率一般在()之间。
- A、10%~15% B、15%~25% C、40%~45% D、50%~60%
1228. 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
1229. 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
1230. 下列中不属于自动喷淋灭火系统的是()。
- A、安装在天花板上的喷头 B、水龙带
C、供水管路 D、自动监测系统
1231. 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
1232. 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
1233. ()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

1234. 黄油是从()中进一步分离出的脂肪。
A、酸奶 B、奶油 C、奶酪 D、牛油
1235. 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
1236. 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‰
1237. 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
1238. 从奶油中进一步分离出的脂肪是()。
A、酸奶油 B、黄油 C、奶酪 D、稠奶油
1239. 下列属于自动喷淋灭火系统的是()。
A、消防枪 B、水龙带 C、自动监测系统 D、灭火器
1240. 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
1241. 下列哪种原料的含脂率较高()。
A、牛奶 B、奶油 C、奶酪 D、黄油
1242. 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℃
1243. 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
1244. 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
1245. 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
1246. 黄油如长期保存应放于温度为()左右的冰箱中。
A、5℃ B、0℃ C、-5℃ D、-10℃
1247. 生产奶酪品种最多的国家是()。
A、英国 B、荷兰 C、瑞士 D、法国
1248. 茶叶中具有抑制细菌生长繁殖、保持肌肤健美、降低胆固醇和血脂功能的成分是()。
A、茶叶碱 B、可可碱 C、茶多酚 D、咖啡碱
1249. 奶酪应存放于温度为()左右,相对湿度 90%的冰箱中保存。
A、5℃ B、0℃ C、-5℃ D、-10℃
1250. 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
1251. 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
1252. 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
1253. 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
1254. 自然界没有一种食物含有人类需要的全部()。

- A、蛋白质 B、维生素 C、矿物质 D、营养物质
1255. 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
1256. 计司是一种()。
- A、乳制品 B、豆制品 C、肉制品 D、水产品
1257. ()营养丰富,是雏禽孵化的营养来源。
- A、系带 B、蛋黄膜 C、蛋黄内容物 D、胚胎
1258. 只有由多种()相互搭配的膳食,营养素种类才齐全,数量才充足,营养价值才高。
- A、氨基酸 B、脂肪酸 C、维生素 D、食物
1259. 热源的温度超过()就能造成烧伤与烫伤。
- A、30℃ B、45℃ C、60℃ D、80℃
1260. 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
1261. 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
1262. 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
1263. 营养平衡的膳食是由()相互搭配构成的膳食。
- A、多量蛋白质 B、多种维生素 C、多种矿物质 D、多种食物
1264. 成年人植物油与动物油的摄入量以()为宜,以保持饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸之间的平衡。
- A、2:1 B、3:1 C、1:2 D、1:3
1265. 《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
1266. 由于大多数粮食含有较多的酸性元素,所以要特别注意多吃()等碱性食物,以保持生理上的酸碱平衡。
- A、水果、蔬菜 B、肉类 C、禽类 D、蛋类
1267. 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
1268. ()失去弹性就会形成散黄蛋。
- A、系带 B、蛋黄膜 C、蛋黄内容物 D、稀蛋白
1269. 在用力大或频繁摩擦的加工制作中宜使用()炊具。
- A、铝合金 B、不锈钢 C、铸铁 D、陶瓷
1270. 《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
1271. ()和营养平衡是决定人体健康的两大因素。
- A、能量平衡 B、氨基酸平衡 C、脂肪酸平衡 D、多种维生素
1272. 我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求:安全卫生和()。
- A、化学稳定性 B、添加剂残留量 C、物理稳定性 D、美观
1273. 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》
1274. 我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求：()和化学稳定性。
A、物理稳定性 B、不变形 C、美观大方 D、安全卫生
1275. 蛋壳约占全蛋质量的()。
A、15% B、11% C、20% D、17%
1276. 刀具应放置在一定的地方，下列中放置刀具正确的是()。
A、放在水中 B、放在料盆中 C、放在案板上 D、放在案板下
1277. 下列中不属于食品存放“四隔离”制度的选项是()。
A、生熟隔离 B、食品与天然冰隔离
C、食物与杂物、药物隔离 D、动物与植物原料隔离
1278. 厨师在选择刀具时，要考虑其重量和()，尽量与操作者相匹配，以减少劳动损伤。
A、大小 B、锋利程度 C、加工用途 D、几何形状
1279. 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
1280. 切酥皮类的糕点应选用()。
A、平刀 B、锯齿饼刀 C、分刀 D、砍刀
1281. 厨师在选择刀具时，要考虑其()和几何形状，尽量与操作者相匹配，以减少劳动损伤。
A、大小 B、锋利程度 C、加工用途 D、重量
1282. 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
1283. 下列中不属于食品存放“四隔离”制度的选项是()。
A、生熟隔离 B、成品与半成品隔离
C、食物与杂物、药物隔离 D、荤素隔离
1284. 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
1285. 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
1286. 下列中不属于环境卫生“四定”制度的选项是()。
A、定人、定物 B、定时间 C、定质量 D、定数量
1287. 下列中不属于环境卫生“四定”制度的选项是()。
A、定人、定物 B、定时间 C、定质量 D、定地点
1288. 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%
1289. 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
1290. 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
1291. 鹌鹑蛋的()和维生素 A 的含量较其它蛋类高。
A、蛋白质 B、脂肪 C、含水量 D、糖类
1292. 单个鸡蛋的平均重量一般在()左右。

- A、25 克 B、50 克 C、85 克 D、100 克
1293. 不粘锅可在()以下长期使用。
- A、180℃ B、260℃ C、300℃ D、350℃
1294. 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
1295. ()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
1296. 鸡蛋营养价值较高，其中()含量较其它蛋类高。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、糖类
1297. 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
1298. 鹌鹑蛋平均每个重约()左右。
- A、10~15 克 B、20~25 克 C、30~35 克 D、3~4 克
1299. 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
1300. 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

二、判断题

1301. ()以毛利率为基数的定价方法称毛利率法。
1302. ()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。
1303. ()魔鬼少司是以布朗少司为基础衍变出的少司。
1304. ()莼萝烩海鲜的口感是鲜嫩、细腻。
1305. ()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。
1306. ()渔夫少司的主要原料是醋油少司、熟蛋黄和鳀鱼等。
1307. ()“lobster”指的是龙虾，是最大的虾类。
1308. ()制作填馅鸡腿的少司不放鲜奶油。
1309. ()羊马鞍是由脊骨及两侧的脊肉和里脊肉构成。
1310. ()制作东方式炒饭时，蒸熟的米饭应加入鲜奶油搅拌均匀。
1311. ()忠于职守就是能够完成自己的任务。
1312. ()制作红酒汁焖猪排卷的少司应用干红酒醋煮葱头末。
1313. ()制作焗蜗牛要用煮蜗牛的原汤把蜗牛肉洗净。
1314. ()奶酪焗猪排属于意大利菜。
1315. ()双糖不经消化系统，就可以被机体直接吸收和利用。。
1316. ()成本核算的任务就是要获得利润。
1317. ()出材率的高低与原料质量有关，与原料加工技术无关。
1318. ()制作冷红菜头汤要把汤料切成小丁。
1319. ()某毛重 2500 克，出材率 60%，其损耗率应为 40%。

1320. ()新鲜鱼的鱼腮色鲜红，腮盖紧闭，黏液少。
1321. ()法国汁是以马乃司少司为基础衍变出的少司。
1322. ()穆斯林少司是以荷兰少司为基础制作的少司。
1323. ()制作培根焗鲜贝要在鲜贝上撒上面包渣再入炉焗熟。
1324. ()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。
1325. ()“poached fish egg sauce”的意思是煮鱼渔夫少司。
1326. ()制作胶冻类菜肴的胶质是从肉皮、鱼皮中提炼的。
1327. ()制作煎薯丝饼时，应先用清黄油将土豆丝煎软，并呈金黄色。
1328. ()制作红酒汁焗猪排卷的少司应加上焗肉的原汁。
1329. ()焗制菜肴一般要对原料进行初步热加工。
1330. ()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。
1331. ()咖喱油菜花的口感是脆嫩可口。
1332. ()番茄焗鱼片属法式菜。
1333. ()“rice”和“milk”都属于谷物，是西餐中普遍使用的原料。
1334. ()廉洁奉公是餐饮从业人员必须具备的道德品质。
1335. ()制作串烧类菜肴要把肉串串的平稳是为了外观整齐。
1336. ()扒制羊肉串的火候以客人的需要为准。
1337. ()每份焗蜗牛一般给六个蜗牛。
1338. ()“cold fruit soup”的意思是冷西红柿汤。
1339. ()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。
1340. ()制作焗西兰花荷兰汁时，西兰花应先放入盐水中煮熟。
1341. ()制作奶酪焗猪排要用沙拉油把猪排煎上色。
1342. ()大肠是消化道的最后肠段。
1343. ()胶冻类菜肴品种很多，但制作胶冻汁的方法基本相同。
1344. ()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。
1345. ()鳕鱼串的口感是软嫩细腻。
1346. ()“caviar”是指咖喱少司。
1347. ()鹅肝冻，这道冷菜译为英文为“foie gras in aspic”。
1348. ()匈牙利烩牛肉可以配炒面片或米饭。
1349. ()橙汁烩鸭可以配炒面条及时令蔬菜。
1350. ()大虾头盘做好后可以放在鸡尾酒杯中走菜。
1351. ()制作煮鱼鸡蛋少司要放一个整鸡蛋。
1352. ()土豆烩羊肉属法式菜。
1353. ()由于消防栓箱门安装有玻璃，发生火灾时，可将玻璃打碎取出消防枪进行灭火。
1354. ()制作煮牛胸口配蔬菜一般要加白兰地酒。
1355. ()罐焖牛肉的口味特点是鲜香、微咸。
1356. ()马乃司应放于 0℃ 以下的冰柜中冷冻保存。
1357. ()制作焗番茄时，应选用大番茄。
1358. ()肉眼牛扒又称肋眼牛排。
1359. ()社会舆论是指新闻媒介的评论。
1360. ()寄生在人体小肠内的蛔虫是人的宿主。
1361. ()制作煮鱼虾卷红花少司要把鱼虾卷用锡纸包好。
1362. ()一分质量一分价钱，这是商业工作者的职业道德。
1363. ()苤萝烩海鲜属于法国菜。
1364. ()班尼士少司是以番茄少司为基础衍变出的少司。

1365. ()厨房常用的化学灭火设备有干粉灭火器、二氧化碳灭火器和卤代烷灭火器等。
1366. ()净料单位成本的计算不需任何条件。
1367. ()某产品成本 18 元，毛利额 12 元，此产品销售毛利率是 66%。
1368. ()脂肪只促进脂溶性维生素的吸收。
1369. ()焖制菜肴一般不加盖。
1370. ()做好的泡菜要放入耐酸的容器保存。
1371. ()苹果 2500 克，加工后有 450 克的皮、核，此苹果的出材率是 18%。
1372. ()贴皮蛋是由于存放时间过长等原因造成的。
1373. ()企业只有降低成本才能获得更多的利润。
1374. ()制作红酒烩兔肉不放入腌兔肉的蔬菜。
1375. ()西冷牛扒是一种带骨的牛扒。
1376. ()制作焗生菜牡蛎卷要把牡蛎肉先用鱼汤煮一下。
1377. ()制作胶冻类菜肴先要把把原料加工成熟。
1378. ()制作煮鱼鸡蛋少司不是典型的法式菜。
1379. ()制作炸气鼓土豆时，应先用热油将土豆片进行初步热加工。
1380. ()烩制菜肴可以在灶台上进行，也可以在烤箱内进行。
1381. ()制作约克郡布丁时，面糊调制好后应静置 1 小时左右。
1382. ()制作农夫冷汤要把汤料切成小丁。
1383. ()“seafood skewer”的意思是海鲜串。
1384. ()冷番茄汤在装盘后要撒上奶酪粉。
1385. ()蜂蜜少司是以奶油少司为基础衍变出的少司。
1386. ()番茄焗鱼片属意式菜。
1387. ()制作红焖洋葱时，洋葱应用清黄油煎黄后，再焖制。
1388. ()制作温煮菜肴要使水分保持在微沸状态。
1389. ()烩制的菜肴大部分要经过初步热加工。
1390. ()将牛尾分成段时应顺尾骨的关节处入刀。
1391. ()某毛料 2500 克，出材率 80%，此料的净重应为 3250 克
1392. ()菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。
1393. ()作用于人体的电压越高、通过的电流越大、触电时间越长，人就越危险。
1394. ()广义的成本是指构成产品的人工耗费之和。
1395. ()制作焗带皮土豆时，应将土豆放入 230℃烤箱内烘烤成熟。
1396. ()“ham”常指咸肉或板肉，是烹调中使用广泛的肉制品。
1397. ()肋骨牛扒位于肋骨部，由 6-7 根不规则的肋骨和脊肉构成。
1398. ()鱼类中的组胺可引起食物中毒。
1399. ()食物中的脂肪在口腔和胃内基本上不被消化。
1400. ()他拉根少司是以奶油少司为基础衍变出的少司。
1401. ()鸡排主要是由部分鸡翅根和鸡胸脯肉构成。
1402. ()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。
1403. ()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。
1404. ()制作胶冻类菜肴大都选用加工成熟的肉制品。
1405. ()制作鞑靼牛扒可以配上一些鲜橄榄。
1406. ()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。
1407. ()苜蓿烩海鲜属于意大利菜。
1408. ()制作番茄焗鱼片，腌制鱼片时不应放罗勒。
1409. ()制作番茄焗鱼片，腌制鱼片时应放罗勒。

- 1410. () 千岛汁是以醋油汁为基础演变出的一种少司，常用于沙拉的调味。
- 1411. () 制作焗生菜牡蛎卷要把牡蛎肉先用干白葡萄酒煮一下。
- 1412. () 鞑靼牛扒应配柠檬角。
- 1413. () 牛里脊位于牛前腿内侧，左右各有一条，是牛肉中肉质最鲜嫩的部位。
- 1414. () 制作培根焗鲜贝要在鲜贝上撒上番芫荽末再入炉焗熟。
- 1415. () 煎牛扒玛沙拉少司属法式菜。
- 1416. () 使用压力锅之前，只要对安全阀仔细进行检查就可以了。
- 1417. () 鳊鱼可加工出两条鱼柳。
- 1418. () 制作蔬菜汤一般要带有一些肉类。
- 1419. () 讲究质量要求必须是绝对高的质量。
- 1420. () 制作炸面拖菜花时，菜花应蘸上面糊后再炸制。
- 1421. () 制作焖比目鱼白酒汁应把比目鱼的尾部去除。
- 1422. () “snails in shell herb butter” 表示焗蜗牛。
- 1423. () 竞争的实质是科技和资金的竞争。
- 1424. () 水果冷汤的口感是水果清爽、香甜适口、。
- 1425. () 苤蓿烩海鲜的口味是酸、甜、咸适口。
- 1426. () 制作胶冻类菜肴的胶质是从海藻中提炼的。
- 1427. () 竞争实际上也是劳动生产率的较量。
- 1428. () 使用食品添加剂的目的之一是为了掩盖食品的已有缺陷。
- 1429. () 制作蔬菜汤一般不带有肉类。
- 1430. () 奶油经乳酸菌发酵即成为酸奶油。
- 1431. () 胶冻类菜肴品种很多，制作胶冻汁的方法也不尽相同。
- 1432. () 奶酪焗猪排属于西班牙菜。
- 1433. () “braised beef in a crock” 的意思是烤牛外脊。
- 1434. () 制作奶酪焗猪排要把猪排直接焗上色。
- 1435. () 成年人缺碘可影响生长发育，使思维迟钝。
- 1436. () 制作焖比目鱼白酒汁应把比目鱼的尾部折回。
- 1437. () 他拉根少司是以布朗少司为基础衍变出的少司。
- 1438. () 煎牛肉扒黑胡椒少司习惯配炸土豆及时令蔬菜。
- 1439. () 制作煎牛扒牡蛎汁不用番茄沙司调味。
- 1440. () “脱火” 实际是由于空气量过小，使之形成不完全燃烧。
- 1441. () 制作温煮菜肴的原则是：原料的体积越小，水温越高。
- 1442. () 各种米饭类配菜大都用于德式菜肴。
- 1443. () 膳食中缺少维生素 A 将引起夜盲症。
- 1444. () 制作煎牛扒牡蛎汁要把牡蛎切成小丁。
- 1445. () “mushroom omelet” 的意思是蘑菇奄列。
- 1446. () 制作冷威士忌汤要把汤料切成小丁。
- 1447. () 道德根据人类活动的分类相应产生三种道德。
- 1448. () 牛舌的初加工时将牛舌的血污清洗干净即可。
- 1449. () 制作橙汁烩鸭的调料有橙子酒。
- 1450. () “bratwurst” 主要产于德国的法兰克福市，在我国习惯称为小泥肠。
- 1451. () 鲈鱼有河鲈鱼和海鲈鱼两种类型。
- 1452. () 制作煮鱼鸡蛋少司是典型的法式菜。
- 1453. () 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。
- 1454. () 制作奶油龙蒿焗鸡应把鸡腿放入 200℃ 的烤箱内焖熟。

- 1455. ()制作鹅肝冻的胶冻汁可以加少量糖色。
- 1456. ()牛肉扒是西餐中流传广泛的菜肴。
- 1457. ()各种面食类配菜大都用于意大利式菜肴。
- 1458. ()竞争是不符合人类根本利益的行为，因而是道德行为。
- 1459. ()荷兰少司调制好后应放于温热处保存。
- 1460. ()新鲜蔬菜水分充足，表面润泽光亮。
- 1461. ()只有少数高档餐厅才经营牛肉扒。
- 1462. ()使用陶瓷容器盛装食物，不会造成食品污染。
- 1463. ()成本核算一般采用“以销计耗”，倒求成本的方法。
- 1464. ()人体每日水的摄入量与排出量总是保持固定平衡。
- 1465. ()肋骨牛扒位于肋骨部，由 6-7 根较规则的肋骨和脊肉构成。
- 1466. ()制作奶油龙蒿焗鸡应把鸡腿放入 180℃ 的烤箱内焗熟。
- 1467. ()制作炸气鼓土豆时，应将土豆片直接放入热油中炸制成熟上色。
- 1468. ()荷兰少司调制好后应及时放入冰箱内保存。
- 1469. ()广义的成本是指构成各种产品的各项耗费之和。
- 1470. ()“snail”是一种海洋鱼类。
- 1471. ()制作火腿猪肉冻要先后两次浇胶冻汁。
- 1472. ()制作橙汁烩鸭的调料有苹果酒。
- 1473. ()制作红酒汁焗猪排卷的少司不应加上焗肉的原汁。
- 1474. ()制作串烧类菜肴要把肉串串的平稳是为了受热均匀。
- 1475. ()钾和钠在人的日常食谱中应保持 2: 1 的比例。
- 1476. ()制作红酒汁焗猪排卷的少司应用干红葡萄酒煮葱头末。
- 1477. ()莫内少司是以荷兰少司为基础制作的少司。
- 1478. ()T 骨牛扒位于牛的下腰部。
- 1479. ()扒制羊肉串的火候以羊肉刚好成熟为宜。
- 1480. ()推行安全系统工程，就可以避免伤亡事故。
- 1481. ()用电烤箱进行加工时，必须有人值守，使用完毕后不需要切断总电源。
- 1482. ()“butter”是从奶油中进一步分离出来的脂肪。
- 1483. ()判断产品价格的市场需求，必须以市场调查为基础。
- 1484. ()成本毛利率又称成本率。
- 1485. ()道德以善恶为评价标准，在不同社会存在不同的善恶观。
- 1486. ()制作公爵夫人式土豆时，土豆泥中应加入适量的黄油和蛋黄。
- 1487. ()T 骨牛扒位于牛的上腰部。
- 1488. ()咖喱少司的色泽应是黄褐色的。
- 1489. ()制作煮鱼鸡蛋少司要把鸡蛋切成片。
- 1490. ()农夫蔬菜汤属于牛蔬菜汤。
- 1491. ()制作葱头汤要在短时间内把葱头炒好。
- 1492. ()制作火腿猪肉冻要最后再浇胶冻汁。
- 1493. ()肉眼牛扒又称脊眼牛排。
- 1494. ()杂肉串在装盘时习惯上配里昂土豆。
- 1495. ()龙虾冻的口感是虾肉鲜嫩、胶冻挺实。
- 1496. ()龙虾冻的口感是虾肉爽口、胶冻软嫩。
- 1497. ()成本的高低与企业的竞争无关。
- 1498. ()制作煮鱼虾卷适宜选用鳕鱼。
- 1499. ()食品强化剂是加入食品中的药物或化学物质

- 1500. ()制作煮鱼虾卷不适宜选用鳕鱼。
- 1501. ()西冷牛扒是一种无骨牛扒。
- 1502. ()牛里脊中段是牛肉中肉质最鲜嫩，最整齐的部位。
- 1503. ()制作鹅肝冻的胶冻汁可以加大量糖色。
- 1504. ()“cheese”是从奶油中进一步分离出来的脂肪。
- 1505. ()制作番茄少司的主要原料是蕃茄酱、布朗少司和香料等。
- 1506. ()橙汁烩鸭可以配烤土豆片及时令蔬菜。
- 1507. ()制作鳕鱼冻要把马乃司中加入胶冻汁。
- 1508. ()制作番茄少司的主要原料是蕃茄酱、鲜番茄和香料等。
- 1509. ()罐焖牛肉的口味特点是浓香、酸、甜、咸各味协调。
- 1510. ()当自动保护装置的熔断器被烧断，在实在找不到专用熔丝的情况下，可用细铜丝代替一段时间。
- 1511. ()为方便职工，可在工余时间，用面点间的发面盆洗衣物。
- 1512. ()制作煮鱼虾卷要用冷水下锅。
- 1513. ()琼脂食后可完全消化，但不利排便。
- 1514. ()制作葱头汤要用小火慢炒葱头。
- 1515. ()鳟鱼是一种洄游鱼。
- 1516. ()红酒煮牛扒属于法国菜。
- 1517. ()杂肉串在装盘时习惯上配东方炒饭。
- 1518. ()制作公爵夫人式土豆时，土豆泥中应加入适量的黄油和牛奶。
- 1519. ()制作杂肉串要把泥肠卷起来。
- 1520. ()焖牛舌的口感是牛舌软烂，少司细腻。
- 1521. ()焖牛舌的口感是牛舌鲜嫩，少司细软。
- 1522. ()杂香草少司是以番茄少司为基础衍变出的少司。
- 1523. ()鲟鱼小刺较多，但肉质鲜美，常用于熏制。
- 1524. ()“wheat”主要用于磨制面粉。
- 1525. ()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。
- 1526. ()冷藏柜要放置在密闭、远离热源的地方。
- 1527. ()制作杂肉串要把泥肠切小片。
- 1528. ()触觉检验属理化鉴定。
- 1529. ()细菌总数是反映食品被粪便污染的指标。
- 1530. ()新鲜的虾皮壳发亮，呈红色。
- 1531. ()在不同的社会道德反映着不同的阶级利益。
- 1532. ()番茄少司的英文名称为“tomato sauce”。
- 1533. ()鳕鱼可加工出四条鱼柳。
- 1534. ()“sweet corn fritter”是炸甜玉米片的意思。
- 1535. ()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。
- 1536. ()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。
- 1537. ()煎牛肉扒黑胡椒少司属美式菜。
- 1538. ()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。
- 1539. ()莫斯科红菜汤属于牛蔬菜汤。
- 1540. ()“大鱼吃小鱼，小鱼吃虾米”是不道德的。
- 1541. ()制作培根焖芹菜时，应将芹菜嫩茎部切成5~6厘米长的段。
- 1542. ()莫斯科红菜汤属于鸡蔬菜汤。
- 1543. ()鳕鱼串的口感是鲜嫩多汁。

1544. ()咖喱少司的色泽应是黄绿色的。
1545. ()“lamb skewer with herbs”的意思是羊肉串。
1546. ()制作鳕鱼冻最后要浇上澄清的胶冻汁。
1547. ()职业道德规范就是法律和政策规范。
1548. ()制作牛尾汤要把牛尾锯成段。
1549. ()制作牛尾汤要把牛尾从关节处切成段。
1550. ()制作米兰蔬菜汤要在盛汤时撒上番芫荽末。
1551. ()制作煎薯丝饼时,应先用清黄油将土豆丝煎软,但不要煎上色。
1552. ()调制好的蜗牛黄油应放入冰箱内冷藏,随用随取。
1553. ()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。
1554. ()鸡的三叉骨两侧各有一条鸡柳肉。
1555. ()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。
1556. ()为了快速冷却砂锅中的菜肴,将热砂锅放入冷水中。
1557. ()带骨火腿是选用整只带骨的猪后腿制作的。
1558. ()烹调中使用的牛奶是常乳。
1559. ()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。
1560. ()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。
1561. ()未经加热的虾、蟹,体表泛红是其品质良好的象征。
1562. ()制作米兰蔬菜汤要在盛汤时撒上奶酪粉。
1563. ()鳕鱼可加工出四条鱼柳。
1564. ()鸡蛋含有丰富的蛋白质和脂肪,维生素的含量也较其他蛋类低。
1565. ()“puffed potatoes”是炸气鼓土豆的意思。
1566. ()制作海鲜串不应加蔬菜。
1567. ()制作焗带皮土豆时,应将土豆放入 130℃烤箱内烘烤成熟。
1568. ()新鲜的家禽嘴部软化,有光泽,有黏液。
1569. ()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。
1570. ()制作海鲜串要加少量青椒。
1571. ()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。
1572. ()制作王妃式焗土豆时,应先将土豆切成 2~3 毫米的圆片,再加工制作。
1573. ()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。
1574. ()制作王妃式焗土豆时,应先将土豆切成 5~6 厘米长的条,再加工制作。
1575. ()谷类碾轧加工得越精细,其营养价值越高。。
1576. ()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。
1577. ()大虾头盘做好后只能放在盘中走菜。
1578. ()红酒煮牛扒属于英国菜。
1579. ()带骨火腿是选用整只带骨的牛后腿制作的。
1580. ()电击严重者会导致死亡,电伤则一般不会导致死亡。
1581. ()各行各业都必须有体现行业内在要求的职业道德规范。
1582. ()“The beef steak is raw.”这句话的意思是说这牛扒煎到三成熟。
1583. ()农夫蔬菜汤属于鸡蔬菜汤。
1584. ()巴黎黄油应放于温热处保存,以防其凝固。
1585. ()制作多菲内奶油焗土豆时,应先将土豆切成 5 厘米长的条,再加工制作。
1586. ()餐饮成本是由餐饮销售与产品利润的差构成的。

1587. ()制作煮牛胸口配蔬菜一般不加白兰地酒。
1588. ()当人体与带电体之间产生电弧后，因为电弧温度非常高，会使皮肤表面灼伤或烧伤。
1589. ()“The beef steak is tough.”这句话的意思是说这牛扒煎得太老。
1590. ()培根是烹调中使用广泛的乳制品。
1591. ()瓢馅鸡蛋的口感是绵软细腻。
1592. ()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。
1593. ()制作多菲内奶油焗土豆时，应先将土豆切成 2 毫米的圆片，再加工制作。
1594. ()海鲜串装盘后不应撤去肉钎。
1595. ()海鲜串装盘后应撤去肉钎。
1596. ()酸菜煮猪肉的口味特点是鲜香，酸甜适口。
1597. ()通过人体电流的大小取决于人体个体的大小和施加于人体的电压。
1598. ()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。
1599. ()制作焗番茄时，应选用小番茄。
1600. ()马乃司应放于 0℃ 以上的冷藏柜中冷藏保存。
1601. ()瓢馅鸡蛋的口感是鲜嫩可口。
1602. ()制作酸菜要放在温度 36~40℃ 处发酵。
1603. ()匈牙利烩牛肉应该配烤土豆及蔬菜。
1604. ()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。
1605. ()千岛汁是以马乃司为基础演变出的一种少司，常用于沙拉的调味。
1606. ()金枪鱼的肉质坚实，肉色暗红。
1607. ()维持体温的热量占肌体总能量的 50% 以上。
1608. ()单糖不经消化系统，就可以被机体直接吸收和利用。
1609. ()通常情况下，36V 以下的电压不会造成人身伤亡。
1610. ()咖喱油菜花的口感是鲜香软嫩。
1611. ()“pan fried beef steak with oyster sauce”的意思是煎牛扒柠檬少司。
1612. ()做好的泡菜应用重物压实。
1613. ()制作红焖洋葱时，洋葱应用奶油煎黄后，再焖制。
1614. ()社会主义市场经济的发展，有力地促进了职业道德建设的进一步发展。
1615. ()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。
1616. ()培根是烹调中使用广泛的肉制品。
1617. ()制作煎牛肉扒黑胡椒少司要用旺火把黑胡椒碎粒炒香。
1618. ()“fried beef steak with black pepper sauce”的意思是煎牛扒黑胡椒少司。
1619. ()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。
1620. ()蒸制菜肴的容器要密封好。
1621. ()进食酸性水果不会引起机体酸碱平衡的紊乱。
1622. ()中国居民膳食宝塔的第二层是：蔬果类。
1623. ()牛扒的英文名称为 steak。
1624. ()铁扒鸡初加工时应剔除鸡翅。
1625. ()鞑靼少司常用于沙拉及炸制的猪肉类菜肴的调味。
1626. ()莳萝腌三文鱼在上菜时应配绿芥末。
1627. ()鞑靼少司的主要原料是马乃司、酸黄瓜和蕃芫荽末等。
1628. ()咸肥膘是将肥膘划上刀口，搓上硝酸钠，腌制而成的。
1629. ()蒸制菜肴的温度一般要高于沸点。
1630. ()确定餐饮产品的毛利率，无需考虑确定原则，可以随意确定。

1631. () 餐饮成本是餐饮销售减去利润的所有支出。
1632. () 比目鱼可加工出四条鱼柳。
1633. () 咸肥膘是将肥膘划上刀口，搓上食盐，腌制而成的。
1634. () 意大利香肠是香肠中体形最大的一种。
1635. () 在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的人工耗费之和。
1636. () 传统的冷汤大多用冷开水制作。
1637. () 制作煎牛肉扒黑胡椒少司要用小火把黑胡椒碎粒炒香。
1638. () 莼萝腌三文鱼在上菜时应配柠檬片。
1639. () 黄油是从奶油中进一步分离出来的，纯净的脂肪。
1640. () 肉类加工设备与物料相接触的部位要加装防护罩，以确保人身安全。
1641. () 沙丁鱼去骨之前应先用稀盐水洗净。
1642. () 无机盐不构成身体组织。
1643. () 强化食物中的营养强化剂，数量越多，越有利于人体健康。
1644. () “poached steak with red wine” 的意思是红酒煮牛扒。
1645. () 单相触电是人体直接接触带电设备的一相电线，相电压几乎全部加到人体上，这种触电方式的危险性是最大的。
1646. () 维也纳香肠是香肠中体形最大的一种。
1647. () 传统的冷汤大多用牛基础汤制作。
1648. () 制作咖喱鸡也可以加些奶油调味。
1649. () 当人发觉跨步电压威胁时，应迅速将双脚并在一起或用一条腿跳出危险区。
1650. () 使用刀具时，不得分散注意力去做其他的事。
1651. () 在厨房范围内，成本核算主要是对耗用原材料成本的核算。
1652. () 制作咖喱鸡的咖喱小料一般应单上。
1653. () 土豆烩羊肉属英式菜。
1654. () 制作豌豆酱时，豌豆应选用鲜豌豆。
1655. () 制作豌豆酱时，豌豆应选用干豌豆。
1656. () 绿色少司是以醋油少司为基础衍变出的少司。
1657. () 在潮湿的厨房，必须按规范选择安全电压，一般使用 12V 电压。
1658. () 肝脏的解毒作用明显下降是肌体中肝糖原不足的表现。。
1659. () 膳食中当蛋白质的含量较多，而脂肪摄入量较低时，则要增加维生素 B₂ 的供给量。
1660. () 工作接地是为了杜绝触电事故的发生。
1661. () 绿色少司是以马乃司少司为基础衍变出的少司。
1662. () 成本核算就是成本计算。
1663. () 制作煎牛扒牡蛎汁要用番茄沙司调味。
1664. () 成本核算的任务之一是揭示成本提高或减低的原因。
1665. () 沙丁鱼去骨后应是两片净鱼肉。
1666. () 制作填馅鸡腿的少司要放鲜奶油。
1667. () 白酒中的甲醇可在人体内氧化成甲醛，甲醛对人的视神经有较大影响。
1668. () 制作焗西兰花荷兰汁时，西兰花应先放入冷水中煮熟。
1669. () 制作煎牛扒牡蛎汁要把牡蛎切成小片。
1670. () 法国汁是以奶油少司为基础衍变出的少司。
1671. () 尼莫利少司是以番茄少司为基础衍变出的少司。
1672. () 工作接地的电阻一般小于 8 Ω。
1673. () 制作冷红菜汤要把汤料切成小片。
1674. () 制作填馅鸡腿要把鸡腿浇上少司再蒸熟。

1675. ()工业“三废”形成的“酸雨”可污染饮用水，影响人体健康。
1676. ()漏电保安器是一种防止漏电的自动保护装置。
1677. ()整鱼出骨的加工方法常用于铁扒鱼的初加工。
1678. ()冷番茄汤在装盘后要撒上茴香末。
1679. ()鳎鱼是一种名贵的海水鱼，肉质细嫩，无小刺。
1680. ()为了更加保证安全，常常在同一系统中既接地又接零保护。
1681. ()尼莫利少司是以马乃司少司为基础衍变出的少司。
1682. ()易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是肉类品。
1683. ()醋油汁的主要原料是白葡萄酒和沙拉油。
1684. ()整鱼出骨的加工方法常用于煮鱼的初加工。
1685. ()保证产品质量是成本核算的基本条件之一。
1686. ()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。
1687. ()食品中大肠菌群的数量用大肠菌群最可能数（MPN）表示。
1688. ()铁扒带骨牛扒可以配烤土豆及时令蔬菜。
1689. ()鳎鱼是一种名贵的淡水鱼，肉质细嫩，无小刺。
1690. ()不能用手勺直接品尝菜肴。
1691. ()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。
1692. ()大虾初加工时必须要去掉虾肠。
1693. ()制作红酒烩兔肉应放入腌兔肉的蔬菜。
1694. ()人体是寄生虫的宿主。
1695. ()将避雷针安装在高于被保护的设施即可达到防止雷电的效果。
1696. ()为了节约食品原料，烹饪人员对已腐烂变质的原料应尽量采用特殊方法烹制成可食品。
1697. ()制作农夫冷汤要把汤料切成小片。
1698. ()动物油营养价值比植物油营养价值低。
1699. ()蟑螂可传播肠道传染病和寄生虫病。
1700. ()大虾初加工时，虾肠可以不必去除。
1701. ()不需任何条件，成本核算都能准确计算实际消耗的成本。
1702. ()“stewed lamb with potato”的意思是土豆烩牛肉。
1703. ()触电者如果发生电灼伤，应进行烧伤处理，涂上治烧伤的药。
1704. ()制作冷威士忌汤要把土豆用筛过滤。
1705. ()“hare stewed with red wine sauce”的意思是红酒烩兔肉。
1706. ()“braised ox tongue with tomato sauce”的意思是焖牛舌。
1707. ()燃料一般分为固体燃料、液体燃料和气体燃料。
1708. ()液化石油气在常温常压下为液体，当压力在 0.8MPa 以上时即变成气体。
1709. ()农产品一旦投放市场，就不会造成农药中毒。
1710. ()蟑螂喜食淀粉或糖类食物，所以它不是杂食昆虫。
1711. ()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。
1712. ()西餐中，蟹腿、蟹螯一般不食用。
1713. ()醋油汁的主要原料是白醋和沙拉油。
1714. ()水果冷汤的口感是水果软烂、汤汁细腻。
1715. ()蟹的初加工主要是指将蟹肉出壳的加工方法。
1716. ()牡蛎初加工时应将牡蛎壳用刀撬开，洗净，备用。
1717. ()制作炸面拖菜花时，菜花应蘸上面包粉后再炸制。
1718. ()燃烧实质是一种物理反应。

1719. ()淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。
1720. ()制作填馅鸡腿要把鸡腿用线缝好。
1721. ()挪威少司的主要原料是醋油少司、熟蛋黄和鳀鱼等。
1722. ()“baked fish with potato”的意思是番茄焗鱼片。
1723. ()“seafood skewer”的意思是海鲜批。
1724. ()鲑鱼在产卵期时要进入江河中产卵。
1725. ()制作培根焖芹菜时，应将芹菜切成2~3厘米长的段。
1726. ()制作东方式炒饭时，蒸熟的米饭应用黄油炒透
1727. ()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。。
1728. ()铁扒带骨牛扒应该配煮土豆及时令蔬菜。
1729. ()“onion soup”的意思是红菜汤。
1730. ()制作黄油米饭时，水与大米的比例应是3:1。
1731. ()“基准蛋白”一般是指乳类中的蛋白质。
1732. ()制作铁扒带骨牛扒应把牛扒加热至上色并成熟。
1733. ()制作铁扒带骨牛扒要把牛扒扒上整齐的焦纹。
1734. ()鲑鱼在产卵期时要回到海洋中产卵。
1735. ()牡蛎初加工时将牡蛎壳砸碎，取出牡蛎肉，洗净，即可。
1736. ()成年人每小时基础代谢所需热能为4.184千焦。
1737. ()“oxtail soup”的意思是牛尾汤。
1738. ()制作黄油米饭时，应加入适量的布朗基础汤。
1739. ()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。
1740. ()贻贝初加工时应先去除海草等杂物。
1741. ()熟品率又称出材率。
1742. ()制作蒸瓢三文鱼、比目鱼要用保鲜纸包好。
1743. ()制作蒸瓢三文鱼、比目鱼要在鱼团上摸一层黄油。
1744. ()制作煎玉米饼应选用玉米粉作为原料。
1745. ()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。
1746. ()贻贝初加工时应放入沸水中清洗，使其表面清洁。
1747. ()鲟鱼无小刺，肉质鲜美，常用于熏制。
1748. ()煎牛扒玛沙拉少司属意式菜。
1749. ()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。
1750. ()制作煎玉米饼应选用甜玉米粒作为原料。
1751. ()原料加工处理技术相同，规格不同，出材率有差异。
1752. ()引起闪燃的最低温度叫闪点。
1753. ()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。
1754. ()制作煎牛扒玛沙拉少司时要用食用线把牛扒系好。
1755. ()能够自行引燃但即熄灭的最低温度叫自燃点。
1756. ()鳊鱼是一种淡水鱼。
1757. ()制作约克郡布丁时，面糊调制好后应静置10分钟左右。
1758. ()银鱼分布于世界各大海洋中，是一种小型经济鱼类。
1759. ()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。
1760. ()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。
1761. ()银鱼是一种生长在江河湖泊中的小鱼。
1762. ()墨鱼初加工时应将其软骨去除。
1763. ()鲚鱼的两眼在左侧。

1764. () “cold tomato soup” 的意思是番茄冷汤。
1765. () 墨鱼初加工时应保留其软骨。
1766. () 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。
1767. () 制作煎牛扒玛沙拉少司时不用线系牛扒。
1768. () “回火” 实际是由于空气量过大, 使火焰不稳定, 有时甚至熄灭的现象。
1769. () 水可以供给人体热能。
1770. () 鞑靼牛扒应配橙皮丝。
1771. () “seafood vegetable in aspic” 的意思是海鲜配蔬菜。
1772. () 牛舌初加工时应将其粗糙的表皮剥去。
1773. () 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。
1774. () 牛尾初加工时, 在洗净后应将其剁切成 2~3 厘米的段。
1775. () 肋骨羊排是由 6~7 根肋骨和脊肉构成。
1776. () “脱火” 和 “回火” 都属于不正常燃烧过程。
1777. () “cereal” 的中文意思是大麦。
1778. () 某毛料 2500 克, 损耗率 80%, 此料的损耗重量应为 3250 克
1779. () 制作鞑靼牛扒可以配上一些酸黄瓜。
1780. () 肋骨羊排是由 1~2 根肋骨和脊肉构成。
1781. () 含不饱和脂肪酸多的油脂在常温下一般为液态。
1782. () 鲈鱼的两眼在左侧。
1783. () 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。
1784. () 鳕鱼主要产于大西洋北部的冷水区域。
1785. () “酸雨” 的形成与工业 “三废” 污染无关。
1786. () 使用陶瓷容器盛装食物, 也可能造成食品污染。
1787. () 胚乳是大米的主要食用部分。
1788. () 羊马鞍 是将脊肉从脊骨上剔下, 切成 100~15 克的片即可。
1789. () 原料加工前的进货价值, 必须等于原料加工后的成本。
1790. () 只要没有核战争, 食品就不会受到放射性污染。
1791. () 羊腿出骨一般应保留羊的小腿骨。
1792. () 鳕鱼主要产于印度洋北部的暖水区域。
1793. () 海鲈鱼生长于大西洋北部冷水区域。
1794. () 鳀鱼是世界重要的小型经济鱼类之一。
1795. () 羊腿出骨主要是剔除大腿骨和小腿骨。
1796. () 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。
1797. () 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。
1798. () 无骨猪排是由去骨的脊肉加工制成的。
1799. () 含饱和脂肪酸多的油脂在常温下一般为液态。
1800. () 鳀鱼是世界重要的大型经济鱼类之一。
1801. () 无骨猪排是由去骨的里脊肉加工制成的。
1802. () 鸡的 V 型锁骨两侧各有一条鸡柳肉。
1803. () 净料成本是净料单位成本与净料重量的乘积。
1804. () 食品被细菌毒素、霉菌毒素污染, 一般会引起慢性中毒。
1805. () 食品被细菌毒素、霉菌毒素污染, 一般会引起急性中毒。
1806. () 防止交叉感染最有效的措施是注意消毒。
1807. () 维生素 C 可阻断亚硝基化合物的形成。

1808. ()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。
1809. ()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。
1810. ()金枪鱼是一种淡水鱼。
1811. ()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。
1812. ()铁扒鸡初加工时应保留鸡翅。
1813. ()爆炸极限就是能够引起爆炸的最高点。
1814. ()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。
1815. ()鸡排主要是由部分鸡翅根和鸡柳肉构成。
1816. ()石斑鱼主要分布于热带及亚热带海水中。
1817. ()爆炸有化学性爆炸和物理性爆炸。
1818. ()石斑鱼的肉质坚实,肉色暗红。
1819. ()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。
1820. ()厨房的设备必须经过培训才能让其操作。
1821. ()动物油营养价值比植物油营养价值高。
1822. ()产品价格是原料成本、费用、税金和毛利的和。
1823. ()脂肪的日供给量为 50 克是指食物中的用油总量。
1824. ()食物中毒的发病曲线呈突然上升又迅速下降的趋势。
1825. ()某产品成本 20 元,毛利额 12 元,此产品的价格是 32 元。
1826. ()某产品成本 20 元,毛利额 12 元,此产品的价格是 32 元。
1827. ()食物中毒会引起病人与健康人之间的传染。
1828. ()燃气设备在日常使用中不需要注意检漏。
1829. ()产品价格是原料成本、费用、税金和毛利的和。
1830. ()副溶血性弧菌在冰冻的土壤中可以越冬。
1831. ()消防栓给水系统是将常压下的水供给消防栓。
1832. ()系数定价法是以定价系数为出发点的定价方法。
1833. ()脂肪的日供给量为 50 克一般是指烹调用油的量。
1834. ()确定定价目标的目的是使客人接受产品价格。
1835. ()干粉灭火器使用时,人要在下风处,将灭火器喷口对准着火处,拔去保险销,按下手柄。
1836. ()毛利额与成本的比率称成本毛利率。
1837. ()非必需氨基酸是肌体不需要的氨基酸。
1838. ()构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。
1839. ()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。
1840. ()沙丁鱼中含有丰富的维生素。
1841. ()大豆中的蛋白质属于完全性蛋白质。
1842. ()沙丁鱼的主要用途是制罐头。
1843. ()如果面部烧伤,不宜包扎,以防水肿时影响呼吸。
1844. ()压力容器使用前,必须检查产品合格证等技术文件。
1845. ()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。
1846. ()红鱼子酱是用鲟鱼的鱼卵加工制成的。
1847. ()某产品成本 30 元,销售毛利率 60%,其成本率应为 40% 。
1848. ()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。
1849. ()任何条件下,成本毛利率与销售毛利率都存在换算关系。

1850. ()黑鱼子酱是用鲑鱼的鱼卵加工制成的。
1851. ()玛瑙蜗牛的肉质较其他品种的蜗牛肉质好。
1852. ()牡蛎肉味鲜美，可以生食。
1853. ()餐饮产品的毛利率要遵循一定的原则来确定。
1854. ()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。
1855. ()高蛋白膳食可以保护肝脏。
1856. ()蛋白质摄入过多，会造成营养不良性水肿。
1857. ()蛋白质最好的食物来源是豆类、硬果、菌类和藻类。
1858. ()搪瓷制成的烹饪器具是安全卫生的。
1859. ()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。
1860. ()某产品成本 5 元，定价系数 1.5，此产品售价是 7.5 元。
1861. ()系数定价法与成本系数是同一种计算方法。
1862. ()刀具不用时，尽量放置在隐蔽的地方，以免误伤他人。
1863. ()烹调中使用的牛奶是初乳。
1864. ()不粘锅能够在 260℃ 下长期使用。
1865. ()易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是海产品。
1866. ()鲜奶油制品在常温下超过 48 小时就不能再食用。
1867. ()黄油是从奶油中进一步分离出来的，较纯净的脂肪。
1868. ()奶酪是由鲜乳经杀菌后在凝乳酶的作用下加工而成的。
1869. ()奶酪是由鲜奶油经杀菌后在凝乳酶的作用下加工而成的。
1870. ()蛋白靠近蛋壳的部分被称为稠蛋白。
1871. ()某产品毛利额 30 元，成本毛利率 150%，此产品的售价是 75 元。
1872. ()沙门氏菌在冰冻的土壤中可以越冬。
1873. ()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。
1874. ()机器使用完后，切断电源，将机器有关部位分解，进行清洗消毒。
1875. ()蛋白质最好的食物来源是瘦肉、牛奶、鸡蛋、鱼类和大豆。
1876. ()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。
1877. ()操作面点加工设备的人员都必须经过培训，掌握安全操作方法。
1878. ()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。
1879. ()苦杏仁、桃仁、苹果仁、枇杷仁等无毒，均可放心食用。
1880. ()含维生素 B₁ 丰富的食物主要有：麦芽、花生、酵母、动物肝脏。
1881. ()对于面点加工设备的故障由熟悉此设备的面点制作员修理即可。
1882. ()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。
1883. ()某产品毛利额 30 元，成本毛利率 150%，此产品的售价是 75 元。
1884. ()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。
1885. ()微波炉不能靠近磁性材料，以防止干扰。
1886. ()维生素 K 具有促凝血作用。
1887. ()蛋白靠近蛋壳的部分被称为稀蛋白。
1888. ()鱼类中的组胺酸可引起食物中毒。
1889. ()鸡蛋含有丰富的蛋白质和脂肪，维生素的含量也较其他蛋类高。
1890. ()糊粉层位于大米的最外层，一般不食用。
1891. ()维生素 D 具有延缓衰老的作用。
1892. ()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。

1893. ()对称性皮炎主要是由于膳食中缺乏维生素 C。
1894. ()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。
1895. ()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。
1896. ()无机盐可维持神经和肌肉的正常功能。
1897. ()常见的引起砷中毒的砷化物是砒霜。
1898. ()清洁消毒设备宜安装在离供水最近的地方。
1899. ()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。
1900. ()粳米硬度大，吃水少，出饭率低。
1901. ()钾对心脏活动具有重要的调节作用。
1902. ()任何食物中毒的患者，均可采用催吐的方法救治。
1903. ()冰激凌和小型制冰机最重要的要求是保持清洁卫生。
1904. ()引起食物中毒的食物应直接销毁。
1905. ()有机铁比无机铁容易吸收。
1906. ()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。
1907. ()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。
1908. ()空调设备属于自动控制设备，不需要定时巡视运转状况。
1909. ()粳米硬度大，吃水多，出饭率高。
1910. ()麦的糊粉层是麦的主要成分。
1911. ()黄曲霉毒素耐热力强，在 100℃高温下加压才有可能被破坏。
1912. ()麦的糊粉层含有较多的蛋白质。
1913. ()要保持空调外部清洁，并要定期清洁设备内部的过滤器等。
1914. ()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。
1915. ()为减少浪费，烹调用的残油可回倒在新油中，今后再用。
1916. ()特制面粉加工精，色白，含麸多，面筋质不低于 24%。
1917. ()动物性原料中的铁比植物性原料中的铁容易吸收。
1918. ()特制面粉色白，含麸少，面筋质不低于 26%。
1919. ()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。
1920. ()膳食中缺铁，可引起缺铁性贫血。
1921. ()水可以调节人体体温。
1922. ()触觉检验属感官鉴定。
1923. ()醋酸菌十分有利于食醋的贮存。
1924. ()酱油的“生白”现象，一般不会降低产品的卫生质量。
1925. ()新鲜肉的表面有一层微干的表皮，肉汁透明。
1926. ()一般混合食物每生热 4.184 千焦耳约可产生 12 毫升的水。
1927. ()饥渴时暴饮水，可能出现心慌、气短、出虚汗等现象。
1928. ()新鲜肉的表面有一层风干的表皮，肉汁有黏液。
1929. ()清晨空腹喝一杯凉开水不利于健康。
1930. ()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。
1931. ()人体摄入任何食物后，都可使机体能量消耗增加。
1932. ()机体热量供耗不平衡，会导致肥胖。
1933. ()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。
1934. ()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%。”
1935. ()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。
1936. ()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。。

- 1937. ()口蹄疫病毒可引起传染性极强的接触性传染病。一旦发现病畜，要全部屠宰、销毁。
- 1938. ()食物的消化过程是由胃部开始的。
- 1939. ()体表已有色斑的禽体，则可初步判定其已被细菌污染。
- 1940. ()禽肉腐败变质的同时，一般不会拌有其他致病菌的存在。
- 1941. ()新鲜的家禽嘴部干燥，有光泽，无异味。
- 1942. ()受沙门氏菌污染的蛋类，不仅蛋壳表面受沙门氏菌污染严重，而且蛋的内部也可能有沙门氏菌。
- 1943. ()鲜蛋的卫生问题主要是破损问题。
- 1944. ()在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，胃液起着重要作用。
- 1945. ()谷类含有较多的维生素 B。
- 1946. ()杂豆含脂肪多而含糖类物质少。
- 1947. ()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。
- 1948. ()奶类的消毒方法有：巴氏消毒法、煮沸消毒法、蒸汽消毒法。
- 1949. ()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。
- 1950. ()由于鱼肉含有较多的水分和蛋白质，固容易腐败变质。
- 1951. ()未成熟的西红柿不能生吃，因其含有毒物质“番茄碱”。
- 1952. ()肉汤中含氮的浸出物越多，味道越差。
- 1953. ()肉类中的糖类以糖原的形式存在。
- 1954. ()“足价蛋白”一般是指蛋类中的蛋白质。
- 1955. ()酸奶保留了牛奶原有的全部营养成分。
- 1956. ()酸奶的营养价值较低。
- 1957. ()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。
- 1958. ()海藻中最具有营养价值的成分是无机盐。
- 1959. ()食品添加剂必须无害和不影响食品的营养价值。
- 1960. ()大蒜中的“蒜辣素”对多种病菌、病毒均有抑制和杀灭作用。
- 1961. ()洋葱含有硫化化合物，可以降低血压、血脂。
- 1962. ()葱白的营养成分比葱叶多。
- 1963. ()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。
- 1964. ()醋的主要化学成分是乙酸乙酯。
- 1965. ()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。
- 1966. ()食品添加剂不是食品。
- 1967. ()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。
- 1968. ()食用昆虫食品对人体健康有害而无益。
- 1969. ()任何人饮用适量啤酒，均对肌体健康有益。
- 1970. ()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。
- 1971. ()糖精的甜度是蔗糖的 300-500 倍，其营养价值也比蔗糖高。
- 1972. ()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。
- 1973. ()自然界没有一种食物含有人类需要的全部营养物质。
- 1974. ()食品强化剂必须是营养物质。
- 1975. ()随着年龄的增长，膳食中钙与磷的构成比例应逐渐减少。
- 1976. ()菌藻类食物具有多种保健功能,在日常膳食中应经常食用。
- 1977. ()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。
- 1978. ()营养强化要有针对性。
- 1979. ()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。

1980. ()科学的膳食制度有利用营养素的消化、吸收和利用。
1981. ()我国人民的饮食习惯，一般一日三餐比较合适。
1982. ()强化食品的种类一般是谷类食品、日常食用调味品和饮料。
1983. ()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。
1984. ()黄油、奶油、植物油较适宜的营养强化剂是维生素 E。
1985. ()果汁饮料最适宜使用维生素 C 作营养强化剂。
1986. ()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。
1987. ()我国《宪法》规定，凡患有痢疾、伤寒，病毒性肝炎和活动性肺结核病的人，不能从事食品生产经营工作。
1988. ()根据《食品卫生法》规定，食品生产经营人员每月必须进行健康检查。
1989. ()个人卫生“四勤”是指：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡和理发。
1990. ()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。
1991. ()搬家式大扫除费时、费力，灭鼠、灭蟑螂效果也不好。
1992. ()即将换洗的衣物不能用食品容器盛放。
1993. ()“饮酒应限量”，也是《中国居民膳食指南》的内容之一。
1994. ()中国居民膳食宝塔是根据《中国居民膳食指南》设计的。
1995. ()酒精对结核杆菌杀灭作用强，但对肝炎病毒杀灭效果较差。
1996. ()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》
1997. ()中国居民膳食宝塔是根据中国居民的饮食习惯设计的。
1998. ()酒精对结核杆菌杀灭作用弱，但对肝炎病毒杀灭效果较好。
1999. ()《中华人民共和国食品卫生法》共九章五十七条。
2000. ()《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。

西式烹调师中级理论知识测试题答案

一、单项选择题

- | | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1. D | 2. D | 3. A | 4. A | 5. B | 6. A |
| 7. C | 8. A | 9. B | 10. B | 11. B | 12. C |
| 13. D | 14. A | 15. A | 16. B | 17. A | 18. A |
| 19. D | 20. D | 21. C | 22. B | 23. B | 24. D |
| 25. B | 26. D | 27. A | 28. C | 29. D | 30. D |
| 31. A | 32. B | 33. B | 34. C | 35. B | 36. D |
| 37. B | 38. C | 39. B | 40. D | 41. A | 42. D |
| 43. B | 44. B | 45. A | 46. A | 47. D | 48. B |
| 49. C | 50. C | 51. B | 52. B | 53. C | 54. C |
| 55. A | 56. C | 57. D | 58. C | 59. A | 60. A |
| 61. D | 62. B | 63. C | 64. B | 65. C | 66. C |
| 67. A | 68. D | 69. D | 70. C | 71. A | 72. B |
| 73. C | 74. C | 75. D | 76. D | 77. B | 78. D |
| 79. B | 80. C | 81. A | 82. C | 83. B | 84. C |
| 85. A | 86. B | 87. C | 88. D | 89. A | 90. A |
| 91. A | 92. D | 93. B | 94. A | 95. D | 96. B |
| 97. A | 98. D | 99. A | 100. A | 101. C | 102. A |
| 103. D | 104. B | 105. D | 106. B | 107. A | 108. A |

109. C	110. B	111. D	112. D	113. C	114. C
115. D	116. A	117. D	118. B	119. C	120. C
121. B	122. A	123. C	124. B	125. B	126. B
127. C	128. C	129. D	130. C	131. D	132. A
133. A	134. B	135. C	136. C	137. D	138. A
139. A	140. B	141. B	142. B	143. C	144. B
145. D	146. A	147. A	148. C	149. A	150. C
151. D	152. C	153. A	154. B	155. C	156. B
157. D	158. A	159. B	160. A	161. B	162. B
163. A	164. A	165. B	166. B	167. D	168. A
169. C	170. D	171. A	172. C	173. B	174. B
175. C	176. C	177. D	178. A	179. D	180. D
181. B	182. C	183. D	184. C	185. B	186. A
187. A	188. D	189. B	190. A	191. B	192. A
193. C	194. D	195. D	196. C	197. B	198. A
199. D	200. C	201. A	202. D	203. B	204. C
205. D	206. A	207. C	208. D	209. A	210. D
211. D	212. D	213. A	214. B	215. D	216. C
217. A	218. C	219. B	220. B	221. C	222. C
223. B	224. D	225. B	226. D	227. B	228. D
229. D	230. B	231. C	232. D	233. B	234. B
235. B	236. A	237. B	238. D	239. A	240. C
241. B	242. B	243. A	244. C	245. C	246. B
247. A	248. C	249. B	250. A	251. C	252. C
253. C	254. C	255. D	256. A	257. D	258. B
259. A	260. B	261. A	262. B	263. C	264. A
265. A	266. B	267. B	268. B	269. C	270. A
271. B	272. C	273. D	274. D	275. D	276. A
277. C	278. D	279. B	280. B	281. B	282. C
283. B	284. A	285. D	286. D	287. C	288. C
289. B	290. A	291. B	292. D	293. B	294. B
295. D	296. D	297. A	298. A	299. B	300. C
301. C	302. D	303. B	304. A	305. D	306. D
307. B	308. A	309. D	310. D	311. D	312. D
313. C	314. C	315. C	316. D	317. A	318. A
319. B	320. B	321. D	322. D	323. C	324. D
325. D	326. C	327. A	328. C	329. D	330. D
331. A	332. C	333. C	334. C	335. B	336. B
337. A	338. C	339. D	340. D	341. D	342. D
343. A	344. A	345. C	346. A	347. A	348. B
349. C	350. D	351. D	352. D	353. C	354. A
355. A	356. D	357. C	358. C	359. D	360. A
361. D	362. C	363. B	364. D	365. B	366. B
367. D	368. B	369. B	370. B	371. D	372. C
373. C	374. B	375. D	376. C	377. A	378. A

379. D	380. B	381. A	382. A	383. B	384. D
385. C	386. A	387. B	388. A	389. C	390. B
391. A	392. C	393. A	394. C	395. B	396. C
397. A	398. D	399. B	400. D	401. C	402. D
403. D	404. B	405. C	406. D	407. C	408. B
409. B	410. A	411. A	412. D	413. A	414. A
415. B	416. C	417. C	418. B	419. D	420. C
421. A	422. B	423. A	424. C	425. B	426. C
427. C	428. A	429. A	430. D	431. A	432. C
433. A	434. B	435. B	436. B	437. A	438. B
439. C	440. A	441. B	442. D	443. D	444. A
445. B	446. A	447. A	448. D	449. C	450. D
451. A	452. C	453. D	454. D	455. C	456. C
457. D	458. C	459. A	460. A	461. D	462. B
463. C	464. C	465. B	466. B	467. C	468. B
469. C	470. C	471. D	472. B	473. A	474. B
475. C	476. B	477. C	478. B	479. C	480. D
481. A	482. D	483. B	484. B	485. B	486. D
487. B	488. D	489. B	490. B	491. A	492. A
493. A	494. D	495. D	496. B	497. C	498. C
499. C	500. B	501. C	502. A	503. C	504. B
505. C	506. C	507. A	508. D	509. B	510. C
511. D	512. A	513. D	514. D	515. D	516. B
517. C	518. B	519. D	520. B	521. A	522. A
523. D	524. A	525. B	526. C	527. B	528. B
529. C	530. C	531. C	532. B	533. A	534. B
535. A	536. D	537. A	538. C	539. A	540. A
541. D	542. D	543. D	544. A	545. B	546. A
547. B	548. B	549. C	550. A	551. D	552. D
553. C	554. B	555. A	556. A	557. C	558. B
559. D	560. A	561. A	562. C	563. A	564. C
565. C	566. C	567. B	568. D	569. D	570. B
571. D	572. C	573. C	574. B	575. C	576. C
577. C	578. D	579. A	580. D	581. B	582. C
583. D	584. A	585. D	586. A	587. A	588. C
589. A	590. D	591. A	592. B	593. C	594. C
595. B	596. A	597. B	598. A	599. C	600. A
601. D	602. C	603. C	604. D	605. D	606. D
607. D	608. A	609. B	610. A	611. C	612. B
613. D	614. D	615. D	616. C	617. D	618. D
619. C	620. A	621. C	622. D	623. A	624. C
625. A	626. B	627. B	628. D	629. D	630. A
631. C	632. D	633. C	634. C	635. C	636. B
637. D	638. B	639. D	640. B	641. D	642. C
643. D	644. D	645. A	646. C	647. A	648. D

649. A	650. B	651. B	652. C	653. D	654. B
655. D	656. B	657. B	658. A	659. C	660. D
661. D	662. D	663. A	664. C	665. B	666. D
667. B	668. A	669. D	670. D	671. A	672. B
673. A	674. C	675. B	676. D	677. D	678. C
679. D	680. D	681. B	682. C	683. A	684. A
685. C	686. D	687. A	688. B	689. A	690. A
691. A	692. C	693. A	694. D	695. C	696. A
697. A	698. D	699. C	700. C	701. A	702. D
703. D	704. D	705. C	706. C	707. D	708. A
709. A	710. C	711. B	712. C	713. A	714. D
715. C	716. A	717. C	718. D	719. D	720. A
721. D	722. B	723. A	724. B	725. B	726. D
727. B	728. A	729. B	730. C	731. B	732. C
733. D	734. A	735. A	736. B	737. D	738. D
739. C	740. A	741. C	742. A	743. C	744. C
745. B	746. A	747. C	748. B	749. B	750. C
751. B	752. B	753. D	754. C	755. B	756. C
757. D	758. B	759. A	760. A	761. A	762. A
763. D	764. D	765. B	766. B	767. C	768. A
769. B	770. B	771. B	772. B	773. A	774. D
775. C	776. A	777. A	778. D	779. D	780. D
781. C	782. A	783. C	784. C	785. D	786. B
787. B	788. A	789. B	790. A	791. C	792. A
793. A	794. C	795. D	796. A	797. D	798. B
799. D	800. B	801. B	802. B	803. A	804. B
805. C	806. C	807. A	808. B	809. A	810. C
811. C	812. D	813. C	814. A	815. B	816. C
817. D	818. C	819. C	820. B	821. D	822. C
823. A	824. C	825. B	826. D	827. D	828. D
829. D	830. C	831. B	832. A	833. A	834. A
835. B	836. D	837. D	838. C	839. D	840. A
841. A	842. D	843. A	844. B	845. B	846. C
847. C	848. C	849. A	850. B	851. B	852. A
853. B	854. A	855. C	856. A	857. C	858. C
859. D	860. C	861. B	862. C	863. C	864. D
865. A	866. B	867. A	868. A	869. B	870. D
871. D	872. C	873. C	874. A	875. A	876. B
877. C	878. B	879. B	880. C	881. A	882. D
883. A	884. B	885. C	886. D	887. B	888. D
889. C	890. D	891. A	892. D	893. D	894. B
895. A	896. D	897. D	898. B	899. A	900. A
901. D	902. A	903. A	904. C	905. D	906. B
907. D	908. C	909. D	910. A	911. A	912. A
913. C	914. D	915. B	916. A	917. D	918. D

919. B	920. C	921. D	922. A	923. A	924. B
925. C	926. B	927. D	928. B	929. A	930. A
931. B	932. C	933. C	934. A	935. D	936. A
937. B	938. D	939. D	940. D	941. C	942. A
943. C	944. C	945. B	946. B	947. B	948. B
949. B	950. D	951. B	952. B	953. C	954. B
955. B	956. C	957. B	958. A	959. B	960. A
961. D	962. C	963. C	964. D	965. C	966. C
967. B	968. A	969. A	970. A	971. C	972. A
973. A	974. D	975. A	976. D	977. A	978. A
979. D	980. D	981. C	982. A	983. C	984. C
985. D	986. C	987. D	988. B	989. D	990. D
991. D	992. A	993. A	994. A	995. D	996. D
997. A	998. A	999. C	1000. D	1001. C	1002. B
1003. A	1004. D	1005. B	1006. A	1007. D	1008. C
1009. A	1010. C	1011. B	1012. D	1013. C	1014. D
1015. A	1016. B	1017. A	1018. C	1019. D	1020. B
1021. A	1022. A	1023. A	1024. B	1025. A	1026. A
1027. C	1028. C	1029. C	1030. D	1031. B	1032. B
1033. B	1034. B	1035. C	1036. A	1037. C	1038. A
1039. D	1040. B	1041. A	1042. A	1043. A	1044. D
1045. B	1046. C	1047. D	1048. B	1049. B	1050. B
1051. A	1052. A	1053. C	1054. C	1055. B	1056. C
1057. C	1058. D	1059. A	1060. D	1061. D	1062. B
1063. B	1064. A	1065. B	1066. D	1067. A	1068. B
1069. A	1070. B	1071. B	1072. B	1073. A	1074. B
1075. A	1076. C	1077. A	1078. C	1079. C	1080. B
1081. A	1082. A	1083. D	1084. C	1085. C	1086. B
1087. A	1088. C	1089. A	1090. A	1091. C	1092. A
1093. C	1094. A	1095. C	1096. D	1097. A	1098. C
1099. A	1100. C	1101. C	1102. B	1103. B	1104. A
1105. C	1106. C	1107. A	1108. A	1109. C	1110. A
1111. B	1112. C	1113. B	1114. C	1115. C	1116. B
1117. C	1118. A	1119. B	1120. B	1121. B	1122. D
1123. A	1124. D	1125. C	1126. C	1127. B	1128. B
1129. D	1130. B	1131. B	1132. B	1133. A	1134. D
1135. A	1136. C	1137. D	1138. B	1139. B	1140. A
1141. C	1142. D	1143. A	1144. A	1145. B	1146. C
1147. B	1148. B	1149. D	1150. A	1151. D	1152. B
1153. C	1154. C	1155. A	1156. B	1157. C	1158. B
1159. A	1160. A	1161. C	1162. B	1163. C	1164. A
1165. D	1166. D	1167. B	1168. B	1169. A	1170. C
1171. B	1172. B	1173. B	1174. A	1175. B	1176. B
1177. C	1178. A	1179. A	1180. A	1181. A	1182. D
1183. A	1184. B	1185. C	1186. B	1187. B	1188. A

1189. C	1190. C	1191. A	1192. A	1193. C	1194. C
1195. C	1196. B	1197. C	1198. B	1199. B	1200. D
1201. A	1202. D	1203. A	1204. B	1205. C	1206. C
1207. A	1208. C	1209. C	1210. A	1211. C	1212. D
1213. B	1214. C	1215. C	1216. A	1217. A	1218. A
1219. C	1220. A	1221. B	1222. C	1223. B	1224. C
1225. C	1226. A	1227. B	1228. C	1229. D	1230. B
1231. B	1232. D	1233. D	1234. B	1235. A	1236. B
1237. B	1238. B	1239. C	1240. D	1241. D	1242. B
1243. C	1244. D	1245. A	1246. D	1247. D	1248. C
1249. A	1250. C	1251. C	1252. C	1253. C	1254. D
1255. D	1256. A	1257. B	1258. D	1259. B	1260. B
1261. C	1262. D	1263. D	1264. A	1265. D	1266. A
1267. A	1268. B	1269. B	1270. D	1271. A	1272. A
1273. D	1274. D	1275. B	1276. C	1277. D	1278. D
1279. C	1280. B	1281. D	1282. C	1283. D	1284. D
1285. C	1286. D	1287. D	1288. C	1289. A	1290. D
1291. A	1292. B	1293. B	1294. D	1295. D	1296. C
1297. B	1298. D	1299. C	1300. A		

二、判断题

1301. ✓	1302. ×	1303. ✓	1304. ✓	1305. ✓	1306. ×
1307. ✓	1308. ×	1309. ✓	1310. ×	1311. ×	1312. ×
1313. ✓	1314. ✓	1315. ×	1316. ×	1317. ×	1318. ✓
1319. ✓	1320. ✓	1321. ✓	1322. ✓	1323. ✓	1324. ✓
1325. ×	1326. ✓	1327. ×	1328. ✓	1329. ✓	1330. ×
1331. ✓	1332. ×	1333. ×	1334. ✓	1335. ×	1336. ✓
1337. ✓	1338. ×	1339. ✓	1340. ✓	1341. ✓	1342. ✓
1343. ✓	1344. ✓	1345. ×	1346. ×	1347. ✓	1348. ✓
1349. ×	1350. ✓	1351. ×	1352. ×	1353. ✓	1354. ×
1355. ×	1356. ×	1357. ×	1358. ✓	1359. ✓	1360. ×
1361. ✓	1362. ✓	1363. ✓	1364. ×	1365. ✓	1366. ×
1367. ×	1368. ✓	1369. ×	1370. ✓	1371. ×	1372. ✓
1373. ✓	1374. ×	1375. ×	1376. ×	1377. ✓	1378. ✓
1379. ✓	1380. ✓	1381. ✓	1382. ✓	1383. ✓	1384. ×
1385. ×	1386. ✓	1387. ✓	1388. ×	1389. ✓	1390. ✓
1391. ×	1392. ×	1393. ✓	1394. ×	1395. ✓	1396. ×
1397. ×	1398. ✓	1399. ✓	1400. ✓	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. ×		