

河南省 2010 年普通高等学校对口招收中等职业学校毕业生考试

烹饪类专业课试题卷

考生注意：所有答案都要写在答题卡上，写在试题卷上无效

一、选择题（中式烹调技艺 1-20；中式面点技艺 21-40。每小题 2 分，共 80 分。每小题中只有一个选项是正确的，请将正确选项涂在答题卡上）

1. 以下对孔府菜特点的描述不正确的是
A. 选料名贵 B. 盛器华美 C. 调理精细 D. 擅长调理海鲜
2. 猪蹄筋用油发时，一般 1kg 干货原料可涨发成____湿料。
A. 2~3kg B. 3~4kg C. 4~5kg D. 5~6kg
3. 以下烹饪原料适合采用冷水锅焯料的是
A. 山药 B. 菠菜 C. 芹菜 D. 黄花菜
4. 制作“油爆鱿鱼卷”使用的花刀刀法是
A. 菊花形花刀 B. 麦穗形花刀 C. 荔枝形花刀 D. 松果形花刀
5. 适合用于烹制汤汁较多菜肴的翻勺方法是
A. 前翻勺 B. 拉翻勺 C. 悬翻勺 D. 后翻勺
6. 适合采用油发方法进行涨发的干货原料是
A. 含胶原蛋白较多的动物性干货原料
B. 干制海产品
C. 干制菌类
D. 干制豆制品
7. “红烧肉”的装盘方法是
A. 拖入法 B. 盛入法 C. 扣入法 D. 拉入法
8. 海参不适合采用的涨发方法是
A. 水发 B. 火发 C. 油发 D. 盐发
9. 刀具与墩面基本保持垂直运动的刀法是
A. 直刀法 B. 平刀法 C. 斜刀法 D. 刮刀法
10. “香酥鸡”在初步热处理时采用____方法可达到软烂脱骨而不失其形的标准。
A. 白烩 B. 汽蒸 C. 红焖 D. 红扒

11. “松鼠鱼”的命名方法是
- A. 以烹饪方法与主料名称命名
 - B. 以烹饪原料和调料或调味方法命名
 - C. 以烹饪原料和菜肴的颜色、形状命名
 - D. 以某一突出的配料加上主料名称命名
12. 制作蜜汁类甜菜时, 加入少量____能够引起增甜解腻的作用。
- A. 食醋
 - B. 食盐
 - C. 食糖
 - D. 味精
13. 制作整鱼时, 若鱼皮受损, 装盘时对鱼的表面进行装饰时应采用
- A. 局部点缀
 - B. 边缘点缀
 - C. 覆盖点缀
 - D. 中心点缀
14. 制作“清炒虾仁”所用的浆液是
- A. 鸡蛋清粉浆
 - B. 全蛋粉浆
 - C. 苏打粉浆
 - D. 水粉浆
15. 下列烹调方法中属于水烹法的是
- A. 氽
 - B. 熘
 - C. 烹
 - D. 贴
16. 当油温控制为三四成热时, 其温度大约是
- A. 90~120℃
 - B. 120~150℃
 - C. 150~180℃
 - D. 180~210℃
17. 用 2%的盐水清洗附有虫卵的叶菜类蔬菜时, 需浸泡的时间为
- A. 2~3min
 - B. 4~5min
 - C. 6~7min
 - D. 8~9min
18. 调配玻璃芡时, 淀粉与水的兑制比例(质量)为
- A. 1:5
 - B. 1:8
 - C. 1:10
 - D. 1:20
19. “香菇菜心”装盘时选用的装饰方法是
- A. 图案式围边
 - B. 以菜围菜
 - C. 象形物围边
 - D. 点缀式围边
20. 在一般宴席中, 冷菜应占宴席成本的
- A. 10%
 - B. 15%
 - C. 20%
 - D. 25%
21. 京式面点的馅心口味特点是
- A. 味道清淡
 - B. 口味偏甜
 - C. 口味多样
 - D. 甜咸分明
22. 面粉的种类很多, 以下属于专用粉的是
- A. 特制粉
 - B. 标准粉
 - C. 普通粉
 - D. 自发粉
23. 油煎工艺火候的运用很重要, 一般控制油温在
- A. 110℃左右
 - B. 130℃左右
 - C. 150℃左右
 - D. 170℃左右

24. 以下面团不属于水调面团的是
A. 冷水面团 B. 温水面团 C. 糕类粉团 D. 开水面团
25. 调制化学膨松面团时, 碳酸氢铵的用量一般不超过面粉用量的
A. 1% B. 1.5% C. 2% D. 2.5%
26. 调制猪肉馅时选料应有肥有瘦, 瘦肉与肥肉的比例一般为
A. 2:5 B. 3:5 C. 4:5 D. 5:5
27. 以下选项不属于油酥皮的是
A. 包酥 B. 明酥 C. 暗酥 D. 半暗酥
28. 调制刀削面所需的冷水面团时, 面粉与水的最佳比例是
A. 1:0.4~1:0.45 B. 1:0.3~1:0.35 C. 1:0.5~1:0.6 D. 1:0.7~1:0.8
29. 酵母菌活动能力最强、繁殖最快的温度是
A. 20~28℃ B. 30~38℃ C. 40~48℃ D. 50~58℃
30. 调制蛋糕面团时, 鸡蛋、白砂糖、面粉的比例一般为
A. 2:2:1 B. 2:1:1 C. 2:2:2 D. 1:1:1
31. 调制冷水面团所用水的温度是
A. 30℃以下 B. 35℃以下 C. 40℃以下 D. 45℃以下
32. 以下面点属于川式面点的是
A. 黄桥烧饼 B. 萨其马 C. 生煎馒头 D. 钟水饺
33. 叉烧馅在各类馅心中属于
A. 熟菜馅 B. 生肉馅 C. 熟肉馅 D. 菜肉馅
34. 小笼包子所用的包馅法是
A. 无缝类包馅 B. 捏褶类包馅 C. 捏边类包馅 D. 卷边类包馅
35. 下剂常用的四种方法中, 每下一次剂都需将面团转 90° 以保持剂条圆整、均匀的是
A. 摘剂 B. 挖剂 C. 拉剂 D. 切剂
36. 高桩馒头所用的手工成形法是
A. 搓 B. 包 C. 卷 D. 叠
37. 在高档宴席上, 面点的组配款式为
A. 一甜一咸 B. 二甜一咸 C. 二甜二咸 D. 二甜四咸
38. 翡翠烧卖在四大面点风味流派中属于
A. 京式面点 B. 苏式面点 C. 广式面点 D. 川式面点

39. 以下不属于面点成熟质量标准的是

- A. 色 B. 香 C. 味 D. 义

40. 在中档宴席中，咸味面点约占宴席面点总量的

- A. 50% B. 60% C. 70% D. 80%

中式烹调技艺（60 分）

二、判断题（每小题 2 分，共 20 分。在答题卡的括号内正确的打“√”，错误的打“×”）

41. 焯水可以调整烹调原料的成熟时间。

42. 法式菜肴的调味很讲究用酒。

43. 整料去骨下刀要准确，可伤破原料的表皮。

44. 宰杀甲鱼可将甲鱼腹部向上放在菜墩上。

45. 意大利快餐中最有名的是通心粉。

46. 制作“白扒鱼肚”时应勾米汤芡。

47. 煨制菜肴宜用微火长时间加热，汤汁不沸腾。

48. “素什锦”的装盘方法是中心扣入法。

49. 下片法适合加工韧性较强的原料。

50. 畜禽肉类生料切制后不需上浆、滑油，可直接烩制。

三、名词解释题（每小题 3 分，共 12 分）

51. 滑油

52. 盐发

53. 刀工

54. 煨

四、简答题（4 小题，共 20 分）

55. 制作荤汤的要领有哪些？（6 分）

56. 简述煮发的概念及注意事项。（6 分）

57. 热菜配菜的基本要求有哪些？（4分）

58. 上浆的操作要领有哪些？（4分）

五、综合题（8分）

59. 论述掌握火候的一般原则。

中式面点技艺（60分）

六、判断题（每小题2分，共20分。在答题卡的括号内正确的打“√”，错误的打“×”）

60. 按皮时把剂坯截面向下，用手掌跟向下按揲。

61. 用温水调制面团时，面团里的热气对制作成品有利。

62. 宴席面点的品种应随着季节的变化作相应的变化。

63. 炸制面点的油脂一般以动物油为主。

64. 制作豆沙馅时豆煮得越烂越好，也可加少许碱。

65. 拉剂法的缺点是剂子形态不完整，很难确定其重量。

66. 面点制作在中式烹饪行业俗称“红案”。

67. 枕形卷是采用单卷法成形的。

68. 馅心按口味不同可分为荤馅、素馅和荤素馅。

69. 可通过嗅、听、尝、烤等方法检验施碱程度。

七、名词解释题（每小题3分，共12分）

70. 面筋

71. 调味剂

72. 醒面

73. 馅心

八、简答题（4小题，共20分）

74. 干油酥调制的操作要领有哪些？（5分）

75. 使用膨松剂的注意事项有哪些？（5分）

76. 水锅蒸成熟法的操作要领有哪些？（5 分）

77. 糖在面点中的作用有哪些？（5 分）

九、综合题（8 分）

78. 论述发酵面团调制的操作要领。

www.heao.com.cn