

2014 年浙江省高等职业技术教育招生考试

烹 饪 类 试 卷

本试题卷共九大题。全卷共 8 页。满分 300 分,考试时间 150 分钟。

一、单项选择题(本大题共 17 小题,每小题 2 分,共 34 分)

在每小题列出的四个备选答案中,只有一个是符合题目要求的。错选、多选或未选均无分。

1. 谷物的保管应注意调节温度,_____,避免感染等几个问题。 ()
A. 注意高温 B. 控制湿度 C. 注意虫害 D. 保持距离
2. 卷心菜又称_____。 ()
A. 空心菜 B. 包心菜 C. 木耳菜 D. 西芹菜
3. 香菇中的蛋白质含有_____种氨基酸,其中人体必需的 7 种氨基酸均有。 ()
A. 12 B. 15 C. 18 D. 21
4. 盐腌保藏法使用的食盐浓度在_____就可抑制微生物的生长。 ()
A. 5~10% B. 10~15%
C. 15~20% D. 20~25%
5. 中国烹饪发展进程的发展时期是指_____。 ()
A. 隋唐宋元时期 B. 现代历史时期
C. 明清历史时期 D. 汉魏六朝
6. “家常海参”属于_____。 ()
A. 江苏风味菜 B. 山东风味菜
C. 广东风味菜 D. 四川风味菜
7. “米”是小于粒的正方体,成形规格是_____。 ()
A. $0.6\text{cm} \times 0.6\text{cm} \times 0.6\text{cm}$ B. $0.5\text{cm} \times 0.5\text{cm} \times 0.5\text{cm}$
C. $0.4\text{cm} \times 0.4\text{cm} \times 0.4\text{cm}$ D. $0.3\text{cm} \times 0.3\text{cm} \times 0.3\text{cm}$
8. 以下菜肴的命名方法不属于“象形+寓意”的是_____。 ()
A. 鸳鸯鲍鱼 B. 佛跳墙 C. 凤尾桃花虾 D. 咖喱牛肉
9. 在制作清汤时适量加入味精,可使汤汁鲜味的味感倍增。这一操作利用了味的_____。 ()
A. 对比现象 B. 消杀现象 C. 相乘现象 D. 变调现象
10. 在调制“水粉糊”时,淀粉的用量比例约为_____。 ()
A. 1 : 1 B. 2 : 1 C. 3 : 1 D. 4 : 1
11. 制作“宁式鳝丝”时,鳝丝切成筷子粗细状的段的长度是_____。 ()
A. 2cm B. 3cm C. 4cm D. 5cm
12. 制作“糖醋里脊”时复炸的油温是_____。 ()
A. 五成 B. 六成 C. 七成 D. 八成
13. 制作“红烧丸子”时丸子的直径规格是_____。 ()
A. 1cm B. 2cm C. 3cm D. 4cm
14. “鱼夹蜜梨”上桌时随带辣酱油和_____。 ()
A. 甜面酱 B. 番茄沙司 C. 胡椒粉 D. 花椒盐

15. “松炸虾球”的主配料是_____。()
A. 虾仁、荸荠肉、核桃仁 B. 虾仁、豆腐干、核桃仁
C. 虾仁、荸荠肉、松仁 D. 虾仁、豆腐干、松仁
16. 制作“挂霜豆腐”的调制水粉糊时,控制干淀粉与面粉比例为_____。()
A. 2 : 8 B. 3 : 7 C. 7 : 3 D. 8 : 2
17. 制作“高三拼”时,要求将黄瓜对剖开后,切成_____。()
A. 梳子花刀 B. 菊花花刀 C. 锯齿花刀 D. 松果花刀

二、判断题(本大题共 24 小题,每小题 1 分,共 24 分)

判断下列各题,正确的打“√”,错误的打“×”。

18. 土豆、芋头和生姜都属于茎菜类蔬菜。()
19. 大米的品质以粒形均匀、整齐、重量大,及没有碎米和爆腰米的为好。()
20. 蛋白以不同的浓稠度分布于蛋内,由外至内顺序是薄→厚→薄。()
21. 鱼死后其体内的氧化三甲胺就会不断的还原为三甲胺,从而使鱼产生腥味。()
22. 蘑菇为世界四大栽培食用菌之一,其产量占世界食用菌类的 75%以上。()
23. 盐醋搓洗法主要用于洗涤加工油腻和黏液较多的肠、肚等家畜内脏。此法须和里外翻洗法结合进行,缺一不可。()
24. 新鲜蔬菜不但要洗涤,而且在加工过程中宜先切后洗,并尽量减少蔬菜浸泡时间。()
25. 原料形状的配合是配菜的一个重要环节,一般原则是配料适应主料的形状,但在许多情况下要顺其自然、灵活掌握调配。()
26. 呈味物质的浓度对人们的味觉感受程度的影响比较大,例如咸味最佳的感觉范围是在食盐含量 0.8%~2.0%范围之内。()
27. 制作荤汤时应选用咸味充足、营养丰富的原料。()
28. 从糊化淀粉的透明性来看,地上淀粉比地下淀粉要高得多。()
29. 热菜的装盘方法很多,应根据菜肴的形状和特点、芡汁的浓度、汤汁的多少灵活运用。()
30. 烩类菜肴中的汤羹类芡薄汁多,一般用溜入法装入汤碗中,而汤菜一般用浇入法。()
31. 宴席上菜的一般程序是:冷菜→大菜→一般热菜→汤→水果→面点。()
32. 饮食产品成本核算的目的,是要控制成本、降低消耗,提高企业的经济效益。()
33. 如果控制菜肴的成本毛利率为 100%,则其销售毛利率为 50%。()
34. 制作“菜心氽圆子”时,肉茸在搅拌时应加适量水;出锅时盛入荷叶碗,淋入猪油即可。()
35. “宁式鳝丝”是将生鳝鱼切成丝状,用中火煸炒成熟。()
36. “薄片火腿”制作时,刀工要好,片要均匀,摆放要正确。()
37. 制作“高丽香蕉”时,油温不能太高,保持四成左右。()
38. 制作“抓炒豆腐”时,将豆腐加工成 1.3cm 见方,4.5cm 长的条;同时要注意拍粉一定要现拍现炸,要均匀。()
39. 制作“炒鲜奶”时,要求原料配比恰当(1 袋鲜牛奶配 3 个鸡蛋清),锅净油清,“热锅冷油”,成片均匀,不碎不焦。()
40. 制作“清炒虾仁”时,火候要先旺后温,油温不要过高或过低。()

41. 制作“清汤鱼圆”时“剁”要细腻,“排”要均匀。()

三、填空题(本大题共 20 小题,每空格 1 分,共 40 分)

42. 淀粉在热水中开始_____,而冷却后会形成固态的_____,利用这一特点,可以制作粉皮、凉粉等。

43. 火腿是我国极负盛名的_____制品,以皮薄骨细、瘦多肥少、肉质_____的鲜猪前、后腿为原料。

44. 密封保藏法是将原料严密_____在一定的容器内,使其和日光、空气隔绝,以防止原料被_____和氧化的方法。

45. 食用油脂在烹调中应用比较广泛,是烹调菜肴、面点制作的不可缺少的_____原料;同时作为烹调过程中的_____介质,沸点高,速度快,使原料在较短时间达到成熟。

46. 广义上的烹调,则是指制作菜肴的_____和_____,即烹调工艺。

47. 刀工是烹调的基本功之一,是菜肴制作的重要环节,其决定着菜肴的_____和_____。

48. 菜墩的尺寸以高为_____ cm、直径为_____ cm 为宜。

49. 走红要控制好烹饪原料的_____,保持好烹饪原料_____的完整。

50. 热源的_____,传热介质的_____和加热时间是构成火候的三要素。

51. 制作荤清汤时应先旺火烧沸再用_____煮制,汤始终保持_____的状态。

52. 勾芡的方法可分为翻拌法、_____法和_____法。

53. 拔丝是将主料经油炸后,置于失水_____的糖浆中裹匀,夹起时可拉出_____而成菜的烹调方法。

54. 未经加工处理的原材料称为_____,经加工处理和可以用来配制菜点的原材料称为_____。

55. 成本核算就是通过记账、_____,对企业在一定时期生产的各种产品的_____进行汇总、分配,从而确定各项产品的成本。

56. 调味品用量的估算方法大致有三种,即_____估量法、体积估量法和_____比较法。

57. 制作“东坡肉”时,整块猪五花条肉经焯水处理后,切成_____方块,每块重约_____克。

58. 制作“炸烹里脊丝”时,把里脊肉切成约_____ cm 长的中粗丝,均匀地拍上_____。

59. 制作“南乳肉”时,控制火候十分重要,必须采用先小火_____,然后旺火_____。

60. 制作“炸土豆松”时,土豆丝要用清水_____并且_____。

61. 冷菜六种手法是指:排、_____、叠、堆、_____、覆。

四、名词解释(本大题共 4 小题,每小题 5 分,共 20 分)

62. 佐助类原料

63. 调味品

64. 勾工

65. 火力

五、简答题(本大题共 4 小题,每小题 7 分,共 28 分)

66. 简述哈士蟆油的品质特点及其品质鉴别的标准。

67. 简述松鼠鱼花刀的成形方法。

68. 简述“爆”的制品特点和操作要领。

69. 简述焯水的注意事项。

六、问答题(本大题共 2 小题,每小题 13 分,共 26 分)

70. 如何用“油发”这种方法对猪蹄筋进行涨发?

71. 食醋在烹调中的作用有哪些? 如何保管食醋?

七、划线题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

将 AB 两列相对应的划上直线。

72. 例:鱼夹蜜梨 —————> 草鱼

A	B
(1)红烧划水	(1)黑鱼
(2)芙蓉鱼片	(2)草鱼
(3)菊花鱼块	(3)青鱼
(4)雪菜大汤黄鱼	(4)白鲢
(5)西湖醋鱼	(5)大黄鱼

73. 例：白虾 → 3 至 5 月

A

B

- | | |
|---------|--------------|
| (1) 鲥鱼 | (1) 9 至 11 月 |
| (2) 贻贝 | (2) 春季 |
| (3) 河蟹 | (3) 4 至 7 月 |
| (4) 鳊鱼 | (4) 1 至 4 月 |
| (5) 石斑鱼 | (5) 端午前后 |

八、操作应用题(本大题共 5 小题,每小题 14 分,共 70 分)

74. 写出“菜心氽丸子”的制作过程和操作要点。

75. 写出“锅煽豆腐”的刀工规格、操作要点和点特色。

76. 叙述“清汤鱼圆”的操作要点及点特色。

77. 叙述“芙蓉鱼片”的烹调方法及制作过程。

78. 写出“白鸡拼油爆大虾”的制作过程和操作要点。

九、计算题(本大题共 2 小题,第 79 小题 6 分,第 80 小题 8 分,共 14 分)

79. 制作“梭子蟹炒年糕”一份,耗用梭子蟹 300 克,单价 60 元/千克,年糕 150 克,单价 20 元/千克,其他辅料和调味品成本合计为 1.5 元。

问:(1)该菜的成本是多少元?

(2)若成本毛利率为 120%,则销售价格为多少元?(保留整数)

80. 制作“墨鱼柳叶大烤”2 份,耗用生净墨鱼 300 克,墨鱼每千克单价为 50 元,净料率为 40%;猪夹心肉 200 克,每千克 25 元;调味品成本为 2.5 元。

问:(1)若销售毛利率为 55%,则该菜每份售价为多少元?

(2)若该菜售价为每份 45 元,则该菜的销售毛利率是多少?(精确到小数点后 2 位)

参考答案

2014 年浙江省高等职业技术教育招生考试烹饪类试卷

一、单项选择题

1. B 2. B 3. C 4. B 5. A 6. D 7. D 8. D
9. C 10. B 11. D 12. C 13. C 14. B 15. A
16. D 17. A

二、判断题

18. ✓ 19. ✓ 20. ✓ 21. ✓ 22. × 23. ✓
24. × 25. ✓ 26. ✓ 27. × 28. × 29. ✓
30. ✓ 31. × 32. ✓ 33. ✓ 34. × 35. ×
36. ✓ 37. × 38. ✓ 39. × 40. × 41. ✓

三、填空题

42. 糊化 凝胶 43. 腌腊 细嫩 44. 封闭 污染
45. 佐助 传热 46. 方法 工序 47. 定型 造型
48. 20~25 35~45 49. 成熟度 形态 50. 火力
温度 51. 小火(微火) 沸而不腾(微沸) 52. 淋
推 泼浇 53. 微焦 糖丝 54. 毛料 净料
55. 算账 费用支出 56. 容器 规格 57. 20 75
58. 8 干淀粉 59. 焖制 蒸酥 60. 漂净 沥干
61. 摆 围

四、名词解释

62. 是指在烹饪原料中既不是主料、(2分)也不是辅料、(1分)又不是调味品的那一部分原料。(2分)
63. 又称调味料或调料。(1分)就是在烹调过程中,能够突出、改善、增加菜点(2分)的口味、外观、色泽的非主、辅料,统称为调味品。(2分)
64. 是厨师临灶运用炒勺(或炒锅)的方法(3分)与技巧的综合技术。(2分)
65. 是指各种能源(2分)经物理或化学变化转变为热能的程度。(3分)

五、简答题

66. (1)品质特点:哈士蟆油形状大小不一,呈不规则的胶质块状,颜色洁白或黄白色,有脂肪样光泽。(2分)味微甘,嚼之微有黏滑,摸之有滑腻感。(2分)
(2)品质鉴别:哈士蟆油以块大、干燥、无膜、无杂质、白色或黄白色为佳。(3分)
67. 先将鱼头去掉,沿脊骨用刀平片至尾根部,剥去脊骨,并片去胸刺。(2分)然后在两扇鱼片上剞上直刀纹,刀距为4~6毫米。再斜剞上刀纹,刀距为

2~3毫米。(2分)直刀纹和斜刀纹均剞到鱼皮,(不能切断鱼皮),两刀相交成菱形刀纹。(2分)经加热即成松鼠鱼花刀状。(1分)

68. (1)焗的制品特点:色泽黄亮、软嫩香鲜。(2分)
(2)焗的操作要领:主料成形不宜过厚、过大、过长;(2分)烹制过程时间不要长,防止脱糊;(2分)宜在短时间内收尽汤汁。(1分)

69. 焯水的注意事项:

- (1)要根据烹饪原料的质地掌握好焯水时间。(3分)
(2)有特殊味道的烹饪原料应分别处理。(2分)
(3)深色和浅色的烹饪原料应分开焯汁。

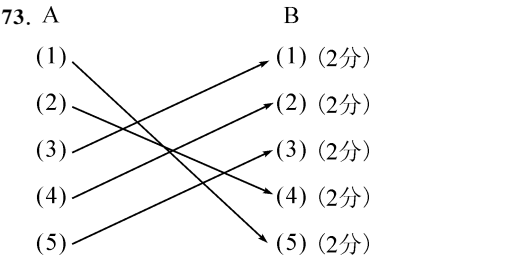
六、问答题

70. (1)将猪蹄筋放入冷油或温油锅中,油量宜多。(3分)
(2)将油温逐渐升高,同时用手勺不断搅动。(2分)
(3)待蹄筋漂起并有气泡产生时,将锅端移火口,用余热焐透蹄筋。(2分)
(4)待蹄筋逐渐缩小、气泡消失后,再继续加热。(2分)
(5)可反复几次,待全部涨发、松脆膨胀后捞出沥干油,(2分)放入热碱液中浸泡15分钟左右,捞出漂洗干净即可。(2分)

71. (1)食醋在烹调中的作用:食醋是烹调中常用的一种呈酸味的调味品,它不仅有酸味,有芳香味,而且还能去腥解腻,增进食欲,帮助消化,(3分)同时还可以使食物原料中的钙质分解,有利于人体的消化吸收,对细菌也有一定的杀灭和消毒作用。(3分)
(2)保管方法:①注意容器的清洁卫生。(2分)
②注意气温的变化,食醋在高温情况下容易长白膜,所以要将食醋放在通风阴凉处。(2分)
③由于食醋具有醋香味,尤其是散装醋存放时,一定要密封,瓶醋打开后,要尽快使用。(3分)

七、划线题

72. A B
(1) (1) (2分)
(2) (2) (2分)
(3) (3) (2分)
(4) (4) (2分)
(5) (5) (2分)



八、操作应用题

74. (1)制作过程:

- ①夹心肉斩成末,放入碗中加水、精盐、绍酒、干淀粉适量搅上劲,加味精搅匀待用。(3分)
- ②锅内放入水 1000g,待水温升至 80~90℃时,将肉末用手挤成 12 颗肉丸下锅,随时撇去浮沫,至熟。(2分)
- ③另取炒锅 1 个,置中火加热,下油,倒入菜心略煸,放入清汤,煮沸余熟、撇去浮沫,(2分)加精盐、味精,投入肉丸,出锅盛入荷叶碗,淋入鸡油即可。(2分)

(2)操作要点:

- ①肉茸在搅拌时应加适量水。(2分)
- ②煮时水不能大沸,以免破散。(3分)

75. (1)“锅塌豆腐”的刀工规格:豆腐切成 4cm 长、2.5cm 宽、0.8cm 厚的片。(3分)

(2)操作要点:

- ①必须掌握豆腐的规格。(3分)
- ②拍粉拖蛋糊后要求豆腐不破不碎。(3分)
- (3)特点特色:豆腐块均匀整齐,不碎不烂、色泽金黄,(3分)滋味醇厚,豆腐鲜嫩。(2分)

76. (1)“清汤鱼圆”的操作要点:

- ①掌握水、精盐、鱼泥的比例。(3分)
- ②制作时剌要细腻,排要均匀。(3分)
- ③血水漂尽,搅拌上劲。(3分)
- ④余时掌握好火候。(3分)

(2)特点特色:汤清味鲜,滑嫩洁白。(2分)

77. (1)烹调方法:软炒。(2分)

(2)制作过程:

- ①鱼泥制成细茸,加入精盐、清水,搅上劲,再加入姜汁水、鸡蛋清和清水,继续搅上劲,然后加入湿淀粉、味精和色拉油。(4分)
- ②将炒锅置中火上,下入色拉油,烧至三成油温时,用手勺将鱼茸分次均匀地成片状舀入油锅。当鱼片浮起后捞出,用热水冲去表面浮油。(4分)
- ③炒锅留底油,置火上,放入绍酒、白汤、青椒片和红椒片,再加入精盐、味精,用湿淀粉勾薄芡,将鱼

片倒入锅中,包上芡汁,淋上熟鸡油出锅即可。(4分)

78. (1)“白鸡拼油爆大虾”制作过程:

- ①取 9 寸圆盘 1 个,切取白鸡鸡脯肉做刀面,腿肉做埧边,其他部位切块垫底,在盘的中间放上填料,(2分)将边原料批切成 10 片,中间高 8cm,宽 2cm,叠排成半圆形,靠放于填料的外侧,(2分)刀面原料批切成长 4cm,宽 2cm 的薄片共 24 片,叠排起来(每片相距 1cm),覆盖在填料表面,成桥拱形。(2分)
- ②选用大小均匀的油爆虾,在白鸡的另一侧,一层层向上盘堆成半圆形,与白鸡拱桥同高。另外备麻油、熟酱油蘸食。(3分)

(2)操作要点:

- ①取料合理,刀面大小一致。(2分)
- ②底部堆放成拱桥形要结实,并计算好跨度与高度。(2分)
- ③总重量控制在 500g 左右。(1分)

九、计算题

79. 解: (1)菜肴成本=梭子蟹成本+年糕成本+其他成本=0.3×60+0.15×20+1.5=22.5(元) (2分)

(2)售价=成本×(1+成本毛利率)
=22.5×(1+120%)=49.5(元) (2分)
≈50(元) (1分)

答:菜肴成本为 22.5 元,其每份销售价格为 50 元。(1分)

80. 解: (1)总成本=墨鱼成本+猪夹心肉成本+调味品成本=0.3×50÷40%+0.2×25+2.5
=45(元) (2分)

每份成本=总成本÷份数
=45÷2
=22.5(元) (1分)

(2)售价=成本÷(1-销售毛利率)
=22.5÷(1-55%)
=50.00(元) (2分)

(3)销售毛利率=(售价-成本)÷售价×100%
=(45-22.5)÷45×100%
=50.00%(或 50%) (2分)

答:若销售毛利率为 55%,则每份墨鱼柳叶大烤的售价为 50.00 元。
若其售价为 45 元,则该菜的成本毛利率为 50.00% (或 50%) (1分)