

2020 年江苏省职业院校技能大赛高职赛项规程

一、赛项名称

赛项编号：JSG202040

赛项名称：烹饪

赛项组别：高职组

赛项归属专业大类：旅游大类

二、竞赛目的

本赛项重点考核江苏省高职院校烹调工艺与营养等专业的参赛选手在宴席设计、烹调技艺、菜品研发和餐饮厨房生产组织与实施等领域的实际动手能力，通过宴席设计书策划、宴席作品制作、现场陈述答辩、宴席展台效果等内容，检验参赛选手的现场设计与应变能力、营养搭配与计算能力、规范操作水平及创新意识能力和水平，激发学生团队合作意识与实践成才热情。促进江苏省高职院校烹饪专业在人才培养模式、课程设置、课程标准建设、师资队伍建设、实习实训基地建设、评价体系建设等方面的深度探索、改革和创新，加快江苏省餐饮行业所需的高素质技能型人才培养。

三、竞赛内容

高职烹饪赛项为团体赛，由烹饪基础理论测试、宴席设计、宴席制作、宴席展评四个分项目组成。烹饪基础理论测试要求所有参赛选手均需独立参加；其余三个分项目通过团队合作完成，参赛队根据自拟宴席主题进行宴席设计并形成设计书，现场在规定时间内团队合作完成整桌宴席制作，形成与宴席设计书对应的宴席出品，最后由团队成员合作在指定的场地和展台上展示宴席作品，并进行陈述和答辩。

（一）烹饪基础理论测试

1.所有参赛选手在统一时间、统一地点参加烹饪基础理论测试。测试方式为闭卷、机考，测试时间为 60 分钟，测试题型全部为客观题，题量为 200 道。

2.所有试题均从大赛公开的题库中随机抽取组卷形成。

（二）宴席设计

参赛队根据当前餐饮市场需求和发展趋势，以现场提供的烹饪原材料为基础，自拟宴席主题，设计一桌8人宴席产品。该环节通过宴席设计书、菜品制作、菜品展评等，全面反映参赛团队的整体宴会设计与制作水平。具体要求为：

（1）宴席以中餐为主，包括热菜8款、面点2款、冷拼1款（或1组）以及汤羹和水果，其中至少要有1款菜点采用西式烹调技法。

（2）宴席所有的主料、调辅料成本为600元。

（3）宴席设计书必须涵盖六项要素：主题内容、菜点设计、菜品营养分析、安全控制、菜单和原料清单。

（4）主题设计鲜明，创意突出，菜式结构合理有序，营养搭配科学，风格和谐一致，具有推广价值。

（5）宴席菜单结构合理、完整有序，美观、大方。菜品与菜名名副其实并烘托主题,文字说明简要明了。

（6）原料清单符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理，做到物尽其用。

（7）每款菜品配有详实的营养成份分析，并做到整桌宴席营养均衡。

（8）针对宴席设计安全控制措施，保证宴席食品安全。

（9）设计书封面统一使用大赛组委会规定的标准格式（届时由江苏省职业院校技能大赛官方网站公布），版面不宜过度渲染繁杂，用A4纸打印，一式6份。

（三）宴席制作

（1）按照宴席设计书，由赛项组委会依据参赛队提供的原材料清单（所选原材料必须与赛项组委会公布的原材料目录要求一致）现场提供原材料，在指定的场所用时240分钟内完成宴席菜品制作。

（2）菜品制作包括宴席设计书确定的全部菜品和提供给裁判员品尝的尝碟菜品两个部分。

（3）送评作品为热菜4款、面点2款、冷拼1款（或1组），每款作品需另备2人量尝碟，供裁判员品尝判分，汤羹、果盘及其余品种不送评，需要作为宴席的组成进行展示。冷拼为冷菜拼盘1款（或1组），使用原料必须在6种以上，另备2人量尝碟供裁判员品尝，所有拼盘垫底料需为经刀工处理可食用的本拼盘

内使用的原料。

(4) 宴席制作所需原料、基础调味品、厨房器具及常用设备设施由赛项执委会统一提供，餐具及比赛辅助工具自备（禁止携带外接电源的电动工具入场）。所有作品均需进行展示，现场为每队提供直径 1.8m 圆桌一张，提供一块白色台布供选用。各参赛队根据宴席设计的需要，可以自备（自带）台布。

(5) 菜品制作技术和操作过程要求如下：

- ①操作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成。
- ②原料选取符合菜肴设计与制作的要求，原料利用率高。
- ③刀功熟练、均匀，技艺新颖，造型美观。
- ④烹法恰当，火候适宜，调味得当，主味突出，区域技法明显，体现地方特色。
- ⑤操作区整洁干净，原料及作品保存合理，废弃物处理得当。

(四) 宴席展评

(1) 送评后的作品送到指定区域进行展评。

(2) 各参赛队根据所设计的宴席主题对宴席展台进行布置，力求简洁、大方、安全和节俭，展台布置要求做到：

- ①使用备选台布或者自备台布，在固定的展台上，按宴席菜单内容展示全部菜点，自主设计菜单样式。
- ②为便于展评，台面可多层摆放菜品和菜牌。
- ③不准单独设置专用灯光，不使用背景音乐，不设置主题背景墙（板），不使用工艺品、鲜花、雕刻作品等点缀物品。

(3) 宴席设计陈述和答辩

各参赛队在宴席制作完成后进行宴席设计陈述和答辩。具体要求如下：

- ①使用普通话陈述，语言表达流畅、完整、简洁，仪容仪表得体。
- ②各参赛队可自行指定一名参赛选手对宴席设计方案的主题和特点进行陈述，用时不能超过 3 分钟，陈述做到内容全面，主题突出，表述清晰。

③评判组针对宴席设计书、宴席制作出品效果等方面进行提问，并指定任一名选手进行答辩，答辩用时不超过 3 分钟。答辩做到内容准确扣题，条理清晰，思路明确，回答正确、全面。

四、竞赛方式

以学校为组队单位，每队由 5 名选手组成。不得跨校组队，同一学校报名参赛队不超过 1 支，每队不超过 2 名指导教师，指导教师须为本校专职或兼职教师。

五、竞赛流程

（一）竞赛安排（以正式公布的竞赛手册为准）见表 1。

表 1：烹饪赛项竞赛安排表

项 目	日 期	场 次	时间安排		地 点
			检录时间	竞赛时间	
报到	第一天	08:00—18:00			报到处
提交宴席设计书					报到处
基础理论测试		19:30—20:30			理论测试机房
宴席制作	第二天	第 1 场	06:30	07:30—11:30	宴席制作场地
		第 2 场	12:00	13:00—17:00	
	第三天	第 3 场	06:30	07:30—11:30	
		第 4 场	12:00	13:00—17:00	
宴席展评	第二天	第 1 场	12:00—14:30		宴席展评场地
		第 2 场	17:30—20:00		
	第三天	第 3 场	12:00—14:30		
		第 4 场	17:30—20:00		

备注：届时根据实际参赛团队数将调整以上安排。

（二）竞技流程



六、竞赛赛卷

(一) 烹饪基础理论测试采用无纸化闭卷形式。公开题库来源于人力资源和社会保障部职业技能鉴定中心制定的中式烹调高级(三级)、中式面点高级(三级)国家题库,赛前30天在2020年江苏省职业院校技能大赛官方网站公布公开题库。竞赛基础理论测试样卷(详见附件1)。

(二) 技能操作竞赛题为公开试题,已在本赛项规程中公开。

七、竞赛规则

(一) 参赛资格

1. 高职组参赛对象全省独立设置的全日制普通高等职业院校在籍在校学生,江苏联合职业技术学院四至五年级在籍在校学生。参赛选手年龄不超过25周岁,年龄计算截止时间为2020年5月1日。往届全国职业院校技能大赛或江苏省职业院校技能大赛中已获得一等奖的学生选手不再参加同一项目比赛。

2. 参赛选手和指导教师报名获得确认后不得随意更换。如备赛过程中参赛选手

和指导教师因故无法参赛，须由上级行政部门于赛项开赛前 10 个工作日出具书面说明，经江苏省职业院校技能大赛组委会办公室核实后通过网上报名系统予以更换。凡网上报名系统未作更改的选手和指导教师，本赛项将以网上报名系统显示的信息为准。

（二）遵循准则

1.凡参赛选手、裁判员、工作人员、赛项组织者等均须按照江苏省职业院校技能大赛组委会要求准时到达赛项举办地点，及时办理相关手续，领取相关证件，熟悉场地，做好赛前准备工作。

2.比赛期间服从赛区指挥，遵守相关规定，按照统一工作部署，及时有效地完成相关任务。

3.比赛现场须统一穿着厨师工作服（无任何单位及个人信息），佩戴相关证件，仪表端正，注重礼仪规范，保持赛场良好秩序。

八、竞赛环境

（一）竞赛环境安静、整洁，设立紧急疏散通道、消防设施、医疗服务站。

（二）所有竞赛赛场地均需设有容纳 20 人同时比赛的工位数，并配有满足比赛各种必需设备设施。

（三）比赛场地附近设评判室，满足所有裁判员同时进行作品判分。

（四）设立作品展评区。作品展评区面积可容纳本赛项每日参赛队的展示展台，每个展台配备 1.8m 圆桌一张，同时提供白色基础台布一块供选用。每桌间隔确保 1m 以上的通道。

九、技术规范

（一）教育部职业教育与成人教育司颁发的《高等职业学校专业教学标准——旅游大类》中餐旅类专业教学标准。

（二）人力资源社会保障部职业技能鉴定中心制订的中式烹调师高级工（三级）国家职业技能鉴定标准、中式面点师高级工（三级）国家职业技能鉴定标准。

（三）世界厨师联合会烹饪赛事评判办法，以及世界技能大赛、IKA 世界奥

林匹克烹饪大赛、中餐世界锦标赛等国际赛事相关技术规范。

十、技术平台

（一）主要操作设备和安全设备，见表 2。

表 2：烹饪赛项主要操作设备和安全设备一览表

序号	主要设备名称	能源类型
1	双头炒炉	燃气
2	蒸烤箱（公用）	电能/燃气
3	双头蒸灶	燃气
4	冷藏冰柜	电能
5	面火炉（公用）	电能
6	操作台	--
7	水池	--
8	排烟罩	电能
9	消防安全设备	--
10	电磁炉	电能

（二）餐饮场所消防安全管理规范（DB42/T413-2007）

（三）成绩统计技术软件为微软 Excel，并按照本规程统计要求进行二次开发，形成江苏省职业院校技能大赛烹饪赛项专用成绩统计系统软件。

十一、成绩评定

（一）制订原则

本着“公平、公正、公开”的竞赛原则，按照《2020 年江苏省职业院校技能大赛成绩管理办法》的相关要求制定评分标准，依据参赛选手的整体表现综合评定团队的职业技能水平。

（二）评分方法

1.裁判员选聘

按照《2020年江苏省职业院校技能大赛专家和裁判工作管理办法》建立江苏省职业院校技能大赛烹饪赛项裁判库，由江苏省职业院校技能大赛组委会在烹饪赛项裁判员库中抽定赛项裁判人员。裁判长由江苏省职业院校技能大赛赛项专家组向江苏省职业院校技能大赛组委会推荐，由大赛组委会聘任。

2.裁判员配置

总人数为33人，其中：

- ①总裁判长1人；
- ②综合裁判（基础理论测试、宴席设计、宴席展评裁判）7人；
- ③现场检录裁判2人；
- ④现场制作裁判7人；
- ⑤送评出品质量裁判A、B两组共14人；
- ⑥加密裁判2人。

3.评分方法

（1）烹饪基础理论测试

所有参赛选手统一参加基础理论测试，测试时间为60分钟，测试方式为闭卷机考，由综合裁判负责监考。试卷题型全部为客观题，数量为200道，每题0.5分，满分为100分。考试成绩由系统自动判分。

（2）宴席设计

综合裁判对提交的宴席设计书，依据评分标准，独立打分，满分为100分。

宴席制作

A、现场制作

①由现场检录裁判负责对所有参赛选手所携带物品进行全面检查，任何不符合规定的物品和工具不得进入考场，发现私藏夹带等作弊行为，现场制作得分为0分。

②由现场制作裁判对选手菜点制作过程进行全程监督并独立评分。评分办法是通过裁判记录选手违规情节，并依据违规情节扣分细则进行扣分，满分为100分，扣完为止。

B、出品质量

①由送评出品质量裁判对送评的4款热菜、2款点心、1款或1组冷拼进行独

立评价与判分，每款菜品满分为 100 分，按照热菜占 60%，面点占 25%，冷拼占 15%，折合本评分项目总分为 100 分。

②未送评作品直接进入展台展评。

(4) 宴席展评

①由综合裁判对展台布置、主题和整体效果进行独立评分，满分为 100 分。

②由综合裁判在听取选手陈述后，提出问题，并指定任意一位参赛选手进行答辩。裁判根据选手陈述和答辩结果独立评分，满分为 100 分。

(5) 计分规则

计时时去掉一个最高分和一个最低分，其余得分的算术平均值作为参赛队最后得分，保留小数点后两位（四舍五入）。

4.成绩产生方法

由烹饪基础理论测试、宴席设计、宴席制作和宴席展评四个环节成绩之和组成。赛项的总成绩满分为 100 分，具体分项权重见表 3。

表 3：烹饪赛项分项成绩权重表

项 目	赛项分项目		裁判 打分	权重	满分	总 分
宴席设计 与制作	基础理论测试		100 分	15%	15 分	100 分
	宴席设计		100 分	10%	10 分	
	宴席制作	现场操作	100 分	18%	60 分	
		菜品质量	100 分	42%		
	宴席展评	宴席展示	100 分	9%	15 分	
		陈述和答辩	100 分	6%		

5. 成绩审核方法：各项作品判分均由裁判员签字，现场工作人员对裁判员的成績进行核对无误后录入成绩计算软件。成绩录入分 A、B 两组进行操作，并分别把 A、B 组成绩交监督员复核、裁判长审核校对后签字。

6. 成绩复核：为保障成绩评判的准确性，监督组对赛项总成绩排名前 30%的所有参赛队伍（选手）的成绩进行复核；对其余成绩进行抽检复核，抽检覆盖率不得低于 15%。

7.成绩公布方法：每场比赛评判完毕，由裁判、监督人员抽检复核、成绩录入审核无误，经裁判长审核签字后，通过电子屏幕和通告栏进行公布。

（三）评分细则

1.烹饪基础理论测试

理论知识竞赛采用计算机答题方式进行，从试题库内组卷一套赛题。

2.宴席设计

宴席设计（书）按主题内容、菜点设计、菜点营养分析、安全控制措施、菜单制作和原料清单等六方面进行评判。宴席设计书内容应具有个性特点，内容简洁实用，版面不过度渲染繁杂。具体评分标准见表4。

表4：宴会设计（书）评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题内容	20分	宴席主题明确，整体方案围绕主题进行设计。内容全面、合理，包括主题、接待人数、价位（人均标准）、成本等信息	①突出主题 10分 ②全面合理 10分
2	菜点设计	30分	与宴席主题相吻合，菜式结构合理、组合有序，风格和谐一致	①吻合主题 10分 ②结构合理 5分 ③组合有序 10分 ④风格和谐 5分
3	菜点营养分析	20分	分析每道菜点营养价值，宴席整体营养搭配合理，能正确进行营养指导，标注菜品适宜或不适宜食用群体	①营养分析准确 5分 ②营养搭配合理 10分 ③营养指导 5分
4	安全卫生控制	10分	宴会安全控制措施科学、合理	①合理 5分 ②可行 5分
5	菜单制作	10分	菜单结构完整、菜名与作品名副其实并烘托主题、有简要文字说明	①结构 3分 ②菜名 4分 ③说明 3分

6	原料清单	10 分	原料应符合菜点设计与制作要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不浪费。	①品种、数量 3 分 ②不足或超出成本每 100 元扣 5 分，最高扣 10 分
---	------	------	--	---

3.宴席制作

(1) 现场操作

A、现场操作要求

①操作流程：操作规范，动作规范，技法得当，流程合理，投料准确，按时完成，安全操作。

②原料加工：用料符合要求，刀功熟练，加工规范，原料利用率高。

③原料使用：原料选用符合菜品设计与制作的要求，品种与数量合理、清晰、准确，做到物尽其用，不虚购、不浪费，注重节约。

④卫生安全：操作区域整洁干净，注重个人卫生，废弃物处理得当，原料及作品保存合理。

B、现场操作评分办法

采用违规扣分法进行评分，裁判员依据现场操作要求对选手的违规行为和违纪现象进行记录，并依据扣分标准进行扣分。详见表 5。

表 5：现场操作违规和不规范操作内容及扣分标准

序号	违规或不规范 操作内容	相应扣分标准
1	超时	5 分钟内，每分钟扣 2 分，最高扣 10 分；5 分钟后终止比赛操作，选手离场
2	不关火	无加热操作时炉灶主眼火不关闭，每次扣 5 分，最高扣 20 分
3	长流水	无用水操作，水龙头长流水，每次扣 5 分，最高扣 20 分
4	浪费原料	1. 把可使用的原材料废弃，投入垃圾桶扣 20 分 2. 原料选用过剩，超过 20%扣 20 分
5	多做挑选	每款菜品多做挑选，扣 10 分，最高扣 30 分
6	失饪重做	每款菜品失饪重做，扣 10 分，最高扣 30 分

7	不服从指挥	不服从现场裁判员指挥每次扣 10 分，最高扣 30 分
8	安全事故	1. 不规范操作导致设备损坏、影响其他选手操作等行为，每次扣 10 分，最高扣 30 分 2. 因选手的责任造成火灾，扣 100 分，终止比赛，选手离场
9	不卫生行为	1. 个人不符合《食品安全法》的卫生行为，扣 20 分 2. 操作过程中生熟不分、台面脏乱等操作不卫生行为扣 20 分 3. 赛毕不打扫卫生扣 20 分
10	餐具超标	热菜、点心餐具直径超过 45cm，冷菜主盘餐具直径（或长度）超过 60cm，每款扣 2 分，最高扣 10 分
11	其他作弊行为	经现场裁判组长和裁判长认定为作弊行为（如操作过程中发现夹带原料和成品、偷换作品、破坏其他代表队选手作品等行为），扣 100 分，并终止操作，选手离场
备注：累计扣分不超过 100 分		

（2）菜品质量

由参赛队自行选出有代表性的热菜 4 道、面点 2 道，冷拼 1 款（或 1 组）送评，得分所占权重：热菜占 60%，面点占 25%，冷拼占 15%。送评后的作品、未送评作品均送宴席展台展示。热菜作品评分标准见表 6，面点作品评分标准见表 7，冷菜作品评分标准见表 8。

表 6：热菜作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	35 分	调味得当，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 15 分 ②质感 15 分 ③地方特色 5 分

2	工艺与火候	30 分	烹法恰当，火候适宜，特点鲜明，区域技法明显	①烹法 10 分 ②火候 10 分 ③特点 10 分
3	创意与实用	20 分	设计合理，技艺新颖，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意 10 分 ②实用推广价值 10 分
4	形态与色泽	15 分	刀工均匀，色彩自然，造型美观	①刀工 5 分 ②色彩 5 分 ③造型 5 分

表 7：面点作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	40 分	调味得当，口味纯正，主味突出，无异味，质感符合应有要求，体现地方特色	①口味 20 分 ②质感 15 分 ③地方特色 5 分
2	工艺与火候	30 分	成熟恰当，火候适宜，主辅料配比合理，特色鲜明，区域技法明显	①火候 10 分 ②配比合理 10 分 ③特色 10 分
3	创意与实用	20 分	注重营养卫生，设计合理，有较高的技术技巧，创意突出，适合推广	①创意 10 分 ②营养合理 5 分 ③技术技巧 5 分 ④推广价值 5 分
4	形态与色泽	10 分	造型美观，色彩自然，摆放有序	①造型 3 分 ②色彩 5 分 ③摆放 2 分

表 8：冷拼作品评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	口味与质感	30 分	调味得当，口味纯正，主味突出，质感符合应有要求，体现地方特色	①调味 15 分 ②质感 15 分 ③地方特色 10
2	刀工与刀法	30 分	刀法细致，刀纹清晰，刀距适度均匀	①刀法 15 分 ②刀纹 15 分 ③刀具 10 分
3	拼摆与形态	25 分	拼摆得当，盖面整齐，造型美观，色彩搭配和谐美观，有较高的技术技巧	①拼摆造型 10 分 ②色彩 10 分 ③技术技巧 5 分
4	创意与实用	15 分	原料使用符合要求，注重营养，搭配合理，创意突出，适合推广	①创意 10 分 ②营养搭配 5 分 ③推广价值 5 分

4. 宴席展评

宴席展评由宴席展示效果和陈述答辩两个方面评价。宴席展示效果评分标准见表 9，陈述答辩评分标准见表 10。

表 9：宴席展示效果评分标准

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	主题鲜明	20 分	充分体现宴席设计书主题，特色鲜明	①主题 10 分 ②特色 10 分

2	口味与质感	30 分	烹法恰当，技法多样，体现西餐技艺，口味丰富，体现地方特色	①烹调技法 10 分 ②西餐技艺 10 分 ③口味 10 分 ④地方特色 5 分
3	营养合理	15 分	荤素兼顾，搭配合理，烹制方法运用科学，菜品营养均衡，数量和份量符合规定	①营养均衡 5 分 ②方法科学 5 分 ③数量和份量符合规定 5 分
4	原料使用	15 分	用料齐全，使用合理，利用率高	①利用率 10 分 ②用料齐全 5 分
5	整体和出品效果	20 分	色彩搭配合理，造型美观，器皿使用得当，摆放美观大方，整体展台协调，效果	①色彩 4 分 ②造型 4 分 ③器皿 2 分 ④整体协调 10 分

表 10：陈述答辩评分标准

(2) 陈述答辩（100 分）

序号	评分项	分值	评分标准	
			评判点	得分标准
1	陈述	50 分	陈述内容全面准确，表述清晰流畅，紧扣宴席主题	①准确流畅 25 分 ②扣题 25 分 ③思路 15 分
2	答辩	40 分	答辩紧扣问题，回答突出全面正确，应变能力 强，表述清晰	①正确性 20 分 ②表述水平 10 分 ③应变能力 10 分

3	仪容仪表	10 分	着装整洁得体，不佩戴饰物，仪容自然大方	①仪表 5 分 ②仪容 5 分
---	------	------	---------------------	--------------------

十二、奖项设定

本赛项设参赛团体一、二、三等奖。以赛项实际参赛队总数为基数，一、二、三等奖获奖比例分别为 10%、20%、30%（小数点后四舍五入）。如因成绩并列而突破获奖比例，须报江苏省职业院校技能大赛组委会办公室批准。获得一等奖的参赛队的指导教师获“优秀指导教师奖”。

十三、赛场预案

（一）理论测试出现计算机卡顿等异常情况处置预案

- 1.经技术支持确认异常情况，及时向裁判长和组委会汇报。
- 2.经裁判长确认，确实影响公平公正的，采取延时、使用备机或者使用备考机房等措施继续比赛。
- 3.开考半小时内出现异常且无法恢复的，可向裁判长汇报并经组委会批准，可另行安排时间和备用试卷进行比赛。

（二）比赛成绩处理出现异常情况的处置预案

- 1.由专家组迅速组建成绩核查小组，在大赛监督员的监督下核查成绩异常原因。
- 2.经裁判长确认，报组委会批准，及时启动成绩重新处理工作。
- 3.成绩重新处理工作采取手工处理方式进行，并采取严格措施确保处理完全正确。

（三）竞赛过程中出现突然断电、断气、断水情况处置预案

- 1.由工程技术保障人员查明原因，在不影响比赛公平且能在 10 分钟内恢复正常供水、供电、供气的情形，比赛继续进行，并顺延维修恢复影响的时间。并及时报裁判长和执委会备案。
- 2.经工程技术人员确认无法及时恢复的情形，由裁判长确认后报请组委会批准，

暂时终止比赛。并按照大赛相关制度规定处置。

十四、赛项安全

赛事安全是烹饪技能竞赛一切工作顺利开展的先决条件，是赛事筹备和运行工作必须考虑的核心问题。大赛组委会采取切实有效措施保证大赛期间参赛选手、指导教师、裁判员、工作人员及观摩人员的人身安全。

（一）比赛环境

1.组委会须在赛前组织执委会专人对比赛现场、住宿场所和交通保障进行考察，并对安全工作提出明确要求。赛场的布置，赛场内的器材、设备，应符合国家有关安全规定。如有必要，也可进行赛场仿真模拟测试，以发现可能出现的问题。承办单位赛前须按照组委会要求排除安全隐患。

2.赛场周围要设立警戒线，防止无关人员进入发生意外事件。比赛现场内应参照相关职业岗位要求为选手提供必要的劳动保护。在具有危险性的操作环节，裁判员要严防选手出现错误操作。

3.承办单位应提供保证应急预案实施的条件。对于比赛内容涉及大用电量、易发生火灾等情况，必须明确制度和预案，并配备急救人员与设施。

4.执委会须会同承办单位制定开放赛场和体验区的人员疏导方案。赛场环境中存在人员密集、车流人流交错的区域，除了设置齐全的指示标志外，须增加引导人员，并开辟备用通道。

5.大赛期间，承办单位须在赛场管理的关键岗位，增加力量，建立安全管理日志。比赛期间向当地公安、消防部门报告，并有公安人员现场驻点和消防预警措施。

6.参赛选手进入赛位、赛事裁判工作人员进入工作场所，严禁携带通讯、照相摄录设备，禁止携带记录用具。赛场所有需要的摄录设备由赛场统一配置、统一管理。赛项有条件可配置安检设备对进入赛场重要部位的人员进行安检。

7.赛场组织与管理应制定安保须知、安全隐患规避方法及突发事件预案，设立紧急疏散路线及通道等。确保比赛期间所有进入赛点车辆、人员需凭证入内。严禁携带易燃易爆等危险品及比赛严令禁止的物品进入场地。场地设备设施均可安全使用。

（二）生活条件

1.比赛期间，原则上由组委会统一安排参赛选手和指导教师食宿。承办单位须尊重少数民族的信仰及文化，根据国家相关的民族政策，安排好少数民族选手和教师的饮食起居。

2.比赛期间安排的住宿地应具有宾馆/住宿经营许可资质。以学校宿舍作为住宿地的，大赛期间的住宿、卫生、饮食安全等由组委会和提供宿舍的学校共同负责。

3.大赛期间组织的参观和观摩活动的交通安全由执委会负责。执委会和承办单位须保证比赛期间选手、指导教师和裁判员、工作人员的交通安全。

4.各赛项的安全管理，除了可以采取必要的安全隔离措施外，应严格遵守国家相关法律法规，保护个人隐私和人身自由。

（三）组队责任

1.各学校组织代表队时，须安排为参赛选手购买大赛期间的人身意外伤害保险。

2.各学校代表队组成后，须制定相关管理制度，并对所有选手、指导教师进行安全教育。

3.各参赛队伍须加强对参与比赛人员的安全管理，实现与赛场安全管理的对接。

4.参赛选手在参赛过程中，必须服从场内裁判员及工作人员的指挥，严格按照制作规程进行操作，正确使用器具及设备，在工作人员指挥下进行用火操作，如出现非正常起火，立即关闭燃气阀门并向工作人员举手汇报。妥善保管个人刀具，严禁个人物品占用通道。

（四）应急处理

比赛期间应做好保电、消防预备工作，如发生意外事故，发现者应第一时间报告执委会，同时采取措施避免事态扩大。执委会应立即启动预案予以解决并报告组委会。赛项出现重大安全问题可以停赛，是否停赛由执委会决定。事后，执委会应向组委会报告详细情况。

（五）处罚措施

1.因参赛队伍原因造成重大安全事故的，取消其获奖资格。

2.参赛队伍有发生重大安全事故隐患，经赛场工作人员提示、警告无效的，可取消其继续比赛的资格。

3.赛事工作人员违规的，按照相应的制度追究责任。情节恶劣并造成重大安全事故的，由司法机关追究相应法律责任。

十五、竞赛须知

（一）参赛领队须知

各参赛队在领队带领下准时到达大赛的举办地点，及时办理报到、入住等手续，领取相关证件及资料，做好赛前准备工作。

（二）指导教师须知

1.各参赛队根据大赛日程安排准时、有序的组织好参赛选手按时参赛，并佩戴指导教师证件。比赛期间不得进入比赛现场进行指导。各参赛队应在比赛开始前半小时完成物料领取工作。

2.各参赛队领队、指导教师要教育好本队参赛选手遵守赛场规则，贯彻执行赛项执委会的各项规定，树立良好的赛风，确保大赛顺利进行。如有问题统一由领队向赛项执委会提出。

3.各参赛队领队、指导教师应妥善管理本队人员的日常生活及安全。

（三）参赛选手须知

1.参赛选手报名须真实填写信息，凡弄虚作假者，将取消其比赛资格。

2.参赛选手须提前 30 分钟到达检录处参加检录，比赛开始 30 分钟后，不得入场。比赛过程中，应严格遵守赛场纪律，服从大赛裁判及工作人员的管理。比赛结束后，经裁判确认后带好自已的工具，迅速撤离赛场。期间发现问题，应由指导教师在当天向执委会提出陈述。选手不得与大赛工作人员直接交涉。

3.参赛选手应认真检查设备设施等用具，整个操作过程中须保持环境整洁，废弃物倒入指定垃圾桶。

4.参赛选手不得自带电动设备设施，作品品尝用碟统一由现场提供。

5.参赛选手自备的热菜餐具不得使用尺寸超过 45cm 的异形或超大餐具，冷拼作品主盘尺寸不得超过 60cm。

6.比赛期间统一穿着大赛选手服，佩戴选手证件。

（四）工作人员须知

1.按照分工各负其责，坚守岗位，服从指挥，听从调度，模范遵守赛场规则。

- 2.在比赛过程中，不得随意向外界透露与作品评选有关的信息。
- 3.熟悉赛场环境，防范安全事故的发生，如遇特殊情况需及时通报并妥善处理。
- 4.比赛期间统一穿着大赛工作服，佩戴工作证件。

（五）检录须知

- 1.为体现公平，大赛将严格进行赛前检录和赛中检查，选手经检录后进入比赛场地指定区域参加比赛。
- 2.所有参赛选手必须按时检录，迟到 30 分钟取消比赛资格。
- 3.所有装饰点缀的加工均在场内进行。

十六、申诉与仲裁

（一）各参赛队对不符合赛项规程规定的设备、工具、材料、计算机软硬件、竞赛执裁、赛场管理及工作人员的不规范行为等，可向赛项仲裁组提出申诉。

（二）申诉主体为参赛队领队。

（三）申诉启动时，参赛队以该队领队亲笔签字同意的书面报告的形式递交赛项仲裁组。报告应对申诉事件的现象、发生时间、涉及人员、申诉依据等进行充分、实事求是的叙述。非书面申诉不予受理。

（四）提出申诉应在赛项比赛结束后 2 小时内提出。超过 2 小时不予受理。

（五）赛项仲裁组在接到申诉报告后的 2 小时内组织复议，并及时将复议结果以书面形式告知申诉方。申诉方对复议结果仍有异议，可由领队向大赛仲裁工作组提出申诉。大赛仲裁工作组的仲裁结果为最终结果。

（六）申诉方不得以任何理由拒绝接收仲裁结果；不得以任何理由采取过激行为扰乱赛场秩序。仲裁结果由申诉人签收，不能代收；如在约定时间和地点申诉人离开，视为自行放弃申诉。

（七）申诉方可随时提出放弃申诉。

十七、竞赛观摩

1.观摩对象：来自全省餐饮职业教育院校代表、优秀教育工作者、知名专家学者、大型餐饮企业领导者、业界精英、专业学生等。

2.观摩方法及遵守的纪律：参加观摩的代表须遵守大赛纪律，按照大赛执委会

的组织有序观摩。比赛期间，注意赛场安静。凡观摩人员均不得进入赛场内部进行拍照、交流、观看。大赛将设等候休息室，等候休息室内将通过电子屏实时转播各分项赛场比赛情况，供代表观看。作品展区将在每场比赛评判结束后，对外开放，观摩人员在现场工作人员的指挥下有序进入，允许拍照。

十八、竞赛直播

比赛的开闭幕式及赛场情况等将进行摄录，并通过电子屏实时转播赛场比赛情况。期间将对参赛选手、指导教师、裁判长、专家组长及相关观摩人员进行采访，通过参赛选手在赛前、赛中、赛后的整体状态，指导教师对训练过程的感想交流，裁判长对整个大赛过程的综合点评，以及现场观摩人员对本届大赛的看法等，形成教学宣传片，反映本赛项整体情况和优势特色。

十九、其他

1. 参赛选手及相关工作人员，由赛项承办院校统一安排食宿，费用自理。
2. 本技术文件的最终解释权归大赛组织委员会。

附件：

江苏省职业院校技能大赛（高职组）烹饪赛项 烹饪基础理论测试（样卷）

1. 职业道德在形式上具有（ ）的特征。
A. 客观性
B. 主观性
C. 多样性
D. 单一性
2. 遵纪守法特别强调要遵守职业活动相关的（ ）和职业纪律。

- A. 操作系统
 - B. 规章制度
 - C. 职业守则
 - D. 法律法规
3. 尊师爱徒的基本要求是 ()。
- A. 平等尊重
 - B. 师道尊严
 - C. 师尊徒卑
 - D. 师德高尚
4. 一般食品的 pH 在 () 以下可抑制多数腐败菌的生长。
- A. 4.5
 - B. 5.5
 - C. 6.5
 - D. 7.5
5. 毒蕈中毒可由 () 引起。
- A. 毒肽类
 - B. 龙葵碱
 - C. 皂素
 - D. 植物红细胞凝集素
6. 肉毒梭菌食物中毒的主要症状是 ()。
- A. 肌肉麻痹
 - B. 腹痛
 - C. 腹泻
 - D. 剧烈呕吐
7. 酸牛奶是以牛奶为原料加入 () 发酵而制成的产品。
- A. 维生素 D
 - B. 维生素 A
 - C. 乳酸菌
 - D. 砂糖
8. 能够致使食物中苯并芘的含量增加的是 ()。
- A. 烘烤或油炸食物
 - B. 蒸煮食物
 - C. 细火慢炖食物
 - D. 卤制食物
9. 传统面肥发酵后面团中必须加 ()。
- A. 适量酸
 - B. 大量盐
 - C. 适量碱
 - D. 大量水
10. 食品的化学储存方法包括 ()。

- A. 低温存储
- B. 烟熏或加隔离剂储存
- C. 脱水干燥存储
- D. 高温杀菌存储

11. 口腔中可以消化的营养素包括 ()。

- A. 麦芽糖
- B. 淀粉
- C. 脂肪
- D. 蛋白质

12. 评分最低的氨基酸是 ()。

- A. 第一限制氨基酸
- B. 第二限制氨基酸
- C. 第三限制氨基酸
- D. 第四限制氨基酸

13. 一般情况下, 能直接给予中枢神经系统能量的营养素是 ()。

- A. 脂肪酸
- B. 氨基酸
- C. 葡萄糖
- D. 神经磷脂

14. 食物的特殊动力作用消耗的能量约为基础代谢能量的 ()。

- A. 5%
- B. 10%
- C. 15%
- D. 20%

15. 膳食中长期缺乏维生素 A 可引起 ()。

- A. 坏血病
- B. 佝偻病
- C. 夜盲症
- D. 癞皮病

16. 人体内可自身合成的维生素是 ()。

- A. 维生素 A
- B. 维生素 D
- C. 维生素 C
- D. 维生素 B1

17. 外界环境中最易收到破坏而损失的维生素是 ()。

- A. 维生素 A
- B. 维生素 C
- C. 维生素 D
- D. 维生素 E

18. 与骨骼新陈代谢直接有关的元素是 ()。

A. 钙

B. 铁

C. 碘

D. 锌

19. 在体内参与甲状腺素合成的元素是 ()。

A. 钴

B. 钠

C. 硫

D. 碘

20. 不能被人体消化吸收的是 ()。

A. 淀粉

B. 糊精

C. 糖原

D. 膳食纤维

21. 畜肉类原料中含有的 () 能够增加肉的香味刺激胃液分泌。

A. 饱和脂肪酸

B. 铜

C. 含氮浸出物

D. 磷

22. 下列选项中, 含碘最丰富的是 ()。

A. 黑鱼

B. 海带

C. 鳊鱼

D. 鲢鱼

23. 天然牛奶中所含的碳水化合物主要为 ()。

A. 乳糖

B. 木糖醇

C. 糖原

D. 葡萄糖

24. 通常作为参考蛋白质使用的食物蛋白质是 ()。

A. 鸡蛋蛋白质

B. 牛奶蛋白质

C. 大豆蛋白质

D. 鱼肉蛋白质

25. 为保证生理状况及各种活动的需要, 午餐应占全天总能量的 ()。

A. 25%

B. 30%

C. 35%

D. 40%

26. 平衡膳食宝塔共分 ()。

() 调味半成品质量。

- A. 减去
- B. 加上
- C. 除以
- D. 乘以

34. 成品成本等于毛料总值()下脚料总值加上调味品总值后除以成品质量。

- A. 减去
- B. 加上
- C. 除以
- D. 乘以

35. 调味品成本的核算方法可以参照()进行。

- A. 菜点的生产方式
- B. 厨师的操作习惯
- C. 厨房的生产组织
- D. 餐厅的经营状况

36. 关于饮食产品定价的基本原则, 下列说法中正确的是()。

- A. 产品价格以市场为基础
- B. 产品价格应保持一贯的稳定性
- C. 应考虑市场供求对价格的影响
- D. 价格应时刻跟随市场变化

37. 渗透价格策略一般适用于产品()的定价。

- A. 导入阶段
- B. 成长阶段
- C. 成熟阶段
- D. 衰退阶段

38. 产品进入成熟期后, 为保证竞争性降价后仍能实现目标利润, 饮食企业应采取各种措施来()。

- A. 提高产品价格
- B. 提升产品档次
- C. 维持价格不变
- D. 降低生产成本

39. 产品进入成熟期后, 若饮食企业市场需求富有弹性并且企业销售收入大于相应的成本增加, 企业可以采取的做法是()。

- A. 提高产品价格
- B. 降低产品价格
- C. 维持价格不变
- D. 提升产品档次

40. 尾数定为策略属于()。

- A. 心理定价策略
- B. 撇脂定价策略
- C. 渗透定价策略
- D. 满意定价策略

41. 饭店为迎合宾客求廉心理，给产品制定一个以带有空头的数结尾的非整数价格，这种策略是（ ）。

- A. 满意定价策略
- B. 声望定价策略
- C. 整数定价策略
- D. 尾数定价策略

42. 对于厨房员工来说，（ ）是保护员工利益的根本。

- A. 安全
- B. 工资
- C. 绩效
- D. 尊重

43. 炉灶间对于酱油、醋、料酒等调味品罐的使用要做到（ ）。

- A. 每道菜点添加一次
- B. 每餐一次性添加
- C. 每日一次性添加
- D. 常用常添

44. 切配和烹调使用的盘具要实行（ ）。

- A. 切配烹调双盘制
- B. 切配烹调一盘制
- C. 切配无须使用餐盘
- D. 烹调两次使用餐盘

45. 每日开餐前配菜间在清理所管冰箱时，首先要做的工作是（ ）。

- A. 清点原料数量
- B. 检查原料质量
- C. 盘点原料种类
- D. 计划配菜数量

46. 大部分触电事故都是（ ）事故。

- A. 接触电压触电
- B. 跨步电压触电
- C. 两相触电
- D. 单相触电

47. 电气设备保护接地主要是保证（ ）。

- A. 设备外壳完好不会带电
- B. 设备性能完好避免带电
- C. 外壳带电时回收泄露电力
- D. 外壳带电时避免触电事故

48. 新购压力容器在初次使用前, 必须 ()。

- A. 清洗压力容器的内外配件
- B. 学习压力容器的操作方法
- C. 检查压力容器的技术标准
- D. 检查产品合格证等技术文件

49. 厨房燃气设备必须符合国家的有关规范和标准, 从使用角度看, 应与 () 相符合。

- A. 厨房其他设备
- B. 菜品特色
- C. 厨房空间
- D. 燃气类型

50. 河蚌加工取肉后, 一般用木槌将蚌足捶松, 其目的是使蚌足 ()。

- A. 容易煮烂
- B. 去除异味
- C. 体积增加
- D. 便于入味

51. 蛭子在用盐水活养去沙时, 盐水中盐的质量分数应在 () 左右。

- A. 1%
- B. 2%
- C. 3%
- D. 4%

52. 甲鱼内脏中的 () 因腥味较重必须去除。

- A. 肝
- B. 心
- C. 肺
- D. 油脂

53. 洗涤虾仁时在水中加入 (), 可使虾仁颜色更好看。

- A. 碱水
- B. 矾水
- C. 盐水
- D. 白醋

54. 生碱水中碱面与凉水的比例是 ()。

- A. 1: 20
- B. 1: 30
- C. 1: 40
- D. 1: 10

55. 体积大小不同的鱿鱼在涨发时应采用 () 的方法。

- A. 大的先发, 小的后发
- B. 同时发, 同时取出

C. 小的先发，大的后发 D. 同时发，发好的先取出

56. 烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、()、可口性 3 个方面。

A. 营养性 B. 价格性

C. 季节性 D. 地区性

57. 按烹饪原料的()分类，可将烹饪原料分为动物性原料、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料。

A. 加工与否 B. 商品种类

C. 烹饪运用 D. 来源属性

58. 黄牛肉中以饲养()左右的牛肉质较好。

A. 3 年 B. 4 年

C. 5 年 D. 6 年

59. 团头鲂又称武昌鱼，主要产于()一带。

A. 安徽巢湖 B. 江苏太湖

C. 山东微山湖 D. 湖北梁子湖

60. 大黄鱼是我国海产鱼中的常见品种之一，以()所产最多。

A. 山东威海 B. 辽宁大连

C. 浙江舟山 D. 江苏连云港

61. 民间所说“九月团，十月尖”是指食用()的最佳季节。

A. 梭子蟹 B. 青虾

C. 大闸蟹 D. 青蟹

62. 冷藏鲜蛋时的温度应控制在()。

A. 10℃ B. 5℃

C. 0℃ D. -5℃

63. 蛋黄的颜色主要取决于其中()的含量。

A. 叶黄素

B. 胡萝卜素

C. 核黄素

D. 姜黄素

64. 鲜乳的香味主要与（ ）有关。

A. 氨基酸

B. 核苷酸

C. 乳糖

D. 挥发性脂肪酸

65. 菜薹的上市季节主要是（ ）。

A. 春末夏初

B. 夏末秋初

C. 秋末冬初

D. 冬末春初

66. 西兰花又称（ ），原产意大利。

A. 菜花

B. 花菜

C. 绿花菜

D. 法国百合

67. 朝鲜蓟又称洋蓟，以肥大而嫩的花托和肉质的鳞片状（ ）供食用。

A. 花柄

B. 花苞

C. 雄蕊

D. 雌蕊

68. 下列果菜中属于浆果类的是（ ）。

A. 冬瓜

B. 苦瓜

C. 辣椒

D. 菜豆

69. 食用菌供食用的部位主要是（ ）。

A. 菌丝体

B. 子实体

C. 孢子体

D. 果实

70. 下列蔬菜中属于食用菌类的是（ ）。

A. 发菜

B. 慈姑

C. 竹荪

D. 蕨菜

71. 下列面粉中面筋质含量最高的是（ ）。

- A. 特制粉
- B. 标准粉
- C. 普通粉
- D. 家庭用粉

72. 用大豆加工豆腐等豆制品，主要是利用了大豆中的（ ）。

- A. 淀粉
- B. 纤维素
- C. 脂肪
- D. 蛋白质

73. 甘薯原产于（ ）。

- A. 亚洲
- B. 非洲
- C. 欧洲
- D. 南美洲

74. 渤海湾是我国（ ）的主要产区。

- A. 香蕉
- B. 大枣
- C. 苹果
- D. 柑橘

75. 花生的果实属于（ ）。

- A. 荚果
- B. 核果
- C. 坚果
- D. 颖果

76. 口蘑中最名贵的是（ ）。

- A. 青蘑
- B. 黑蘑
- C. 杂蘑
- D. 白蘑

77. 猪皮中所含的主要成分是（ ）。

- A. 胶原蛋白
- B. 弹性蛋白
- C. 肌球蛋白
- D. 肌动蛋白

78. 江珧柱是用（ ）的闭壳肌加工成的制品。

- A. 扇贝
- B. 江珧贝
- C. 日月贝
- D. 贻贝

79. 下列鱼肚中品质最好的是（ ）。

A. 蟹肚

B. 鳝肚

C. 花胶

D. 回鱼肚

80. 火腿中的“南腿”是指（ ）。

A. 如皋火腿

B. 宣威火腿

C. 腾越火腿

D. 金华火腿

81. 加工腊肉的最佳时间是（ ）。

A. 农历正月

B. 农历五月

C. 农历九月

D. 农历腊月

82. 各种酱品中所含的呈咸味成分是（ ）。

A. 氯化镁

B. 氯化钠

C. 氯化钙

D. 氯化钾

83. 白砂糖的主要成分（ ）。

A. 葡萄糖

B. 麦芽糖

C. 蔗糖

D. 果糖

84. 烹调中使用柠檬酸的适宜浓度是（ ）。

A. 0.1%~1.0%

B. 0.5~1.5%

C. 1.0%~2.0%

D. 1.5%~2.5%

85. 呈酸味的本体是（ ）。

A. 钠离子

B. 钾离子

C. 氯离子

D. 氢离子

86. 辣椒是由（ ）引进的。

A. 非洲

B. 大洋洲

C. 欧洲

D. 南美洲

87. 咖喱粉最早起源于（ ）。

- A. 中国
C. 印度
- B. 日本
D. 埃及

88. 煮牡蛎的汤汁经加工后可制成 ()。

- A. 虾油
C. 蚝油
- B. 鱼露
D. 酱油

89. 味精最适宜的使用浓度是 ()。

- A. 0.2% ~ 0.5%
C. 0.8% ~ 1.0%
- B. 0.6% ~ 0.8%
D. 0.1% ~ 0.2%

90. 八角的果实属于 ()。

- A. 单果
C. 复果
- B. 聚合果
D. 假果

91. 整料脱骨的原料在加工时不能破坏 ()，否则不能进行整料脱骨处理。

- A. 内脏
C. 骨骼
- B. 表皮
D. 肌肉

92. 整鸡脱骨的原料应选择生长期在 () 左右的鸡。

- A. 六个月
C. 12 个月
- B. 18 个月
D. 22 个月

93. 整鸡脱骨的刀口在鸡的 () 部位。

- A. 下腹
C. 腋下
- B. 脊背
D. 颈背

94. 用于整鱼剔骨的刀鱼，其质量一般控制在 () 左右。

- A. 250g
C. 150g
- B. 350g
D. 100g

95. 制作鱼茸时鱼净肉要先 ()，然后才能粉碎成茸。

- A. 切成小粒
- B. 漂净血水
- C. 去掉肉中细刺
- D. 低温冷藏

96. 花色热菜的造型一般分为图案造型和（ ）两种。

- A. 写意造型
- B. 夸张造型
- C. 象形造型
- D. 对称造型

97. 为了使捶的原料能更好地成形，在捶制时要边捶边加入（ ）。

- A. 蛋清
- B. 干淀粉
- C. 面粉
- D. 盐

98. 扎的菜肴因成品的形状，命名时常带有（ ）词。

- A. 花股
- B. 柴把
- C. 五彩
- D. 兰花

99. 花色冷菜与其他菜肴相比更容易突出宴会的（ ）。

- A. 档次
- B. 特色
- C. 主题
- D. 地点

100. 虚和实的比例关系是指盘中拼摆的实体和（ ）的比例关系。

- A. 原料多少
- B. 原料高度
- C. 盘子面积
- D. 盘中空白

101. 花色菜肴因工艺复杂，为了确保作品卫生，操作时应用（ ）的高锰酸钾溶液进行手的消毒。

- A. 1%
- B. 6%
- C. 3%
- D. 8%

102 唾液减少味觉反应能力也随之（ ）。

- A. 增加
- B. 下降
- C. 正常
- D. 消失

103. 甜度适中的冷饮食品融化后甜味 ()。

- A. 减弱 B. 不变
C. 增加 D. 消失

104. 山东名菜酸辣乌鱼蛋中的辣味是用（ ）调料调制的。

- A. 泡椒
B. 胡椒
C. 干辣椒
D. 红油

105. 调料调色是利用 () 调配而成的。

- A. 深色调料 B. 酱汁调料
C. 有色调料 D. 红色调料

106. 红曲米是用 () 接种在蒸熟的米饭中繁殖后形成的。

- A. 红曲杆菌 B. 红曲霉菌
C. 红曲球菌 D. 红曲芽菌

107. 叶绿素因 () 特性较差, 加热时必须控制时间, 防止变色。

- [illegible]

108. 勾芡增稠的目的主要是为了增加调料的（ ）能力。

- A. 扩散
B. 吸附
C. 渗透
D. 挥发

109. 制作香蕉鱼卷时, 香蕉应改刀成 ()。

- A. 片形
B. 条形
C. 块形
D. 丁形

110. 橙汁虾球在使用橙汁时, 用量一般控制在菜肴总量的 ()。

- A. 10% B. 18%
- C. 30% D. 25%

111. 调配豉蚝汁时豆豉的作用主要是 ()。

- A. 调味定色
B. 去腥解腻
C. 增香提鲜
D. 去除异味

112. 千岛汁原是（ ）中使用的一种调料。

- [illegible]

113. 汤色一般分为清汤和（ ）两种。

- [illegible]

114. 在加热过程中，呈味物质由原料的内层由表层扩散，再由表层向（ ）扩散，最终达到浸出相对平衡。

- A. 内部
B. 空气中
C. 汤中
D. 油中

115. 原料中的 () 是导致汤汁浑浊的主要因素。

- A. 蛋白质 B. 脂肪
- C. 盐 D. 矿物质

116. 制作茸胶时，温度达到（ ）以上，茸胶的吸水性下降。

- A. 50°C
B. 30°C
C. 25°C
D. 18°C

117. 水晶虾球在刀工处理时，虾仁应加工成（ ）。

- A. 粗茸 B. 细茸
- C. 整的虾仁 D. 大颗粒

118. 制作虾饼时预熟定型的方法是 ()。

- A. 炸制 B. 煎制

C. 蒸制

D. 余制

119. 鸡粥在调配时，一般 150g 鸡肉茸中应添加（ ）水或汤。

A. 150g

B. 350g

C. 180g

D. 800g

120. 鸡粥中添加的蛋清应该是（ ）。

A. 打发的蛋清

B. 调散的蛋清

C. 打成半发的蛋清

D. 未作任何处理的蛋清

121. 鲁菜在运用调味技法时，注重突出（ ）。

A. 单一调味品的风味

B. 复合调味品的风味

C. 原料本身的风味

D. 香料的风味

122. “九转大肠”在红烧前的预熟工序是（ ）。

A. 油炸

B. 烤

C. 煸炒

D. 蒸

123. 糟溜三白在熘制时 3 种原料投放的次序是（ ）。

A. 同时放

B. 先放荤料

C. 先放素料，后放荤料

D. 鸡肉在其他 2 种原料的后面放

124. 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

125. 在盐浓度为 3% 时最以宜生长繁殖的菌是（ ）。

A. 霉菌

B. 副溶血性弧菌

C. 沙门氏菌

D. 大肠杆菌

126. 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

127. 河豚体内寒毒素最多的部位有 ()。

A. 血液、内脏、皮肤、卵巢

B. 肠管、眼睛、卵巢、血液

C. 血液、内脏、皮肤、肌肉

D. 腮部、眼睛、卵巢、血液

128. 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

129. 为保证食用油脂的卫生质量，我国规定油脂中的水分不得超过 ()。

A. 0.2%

B. 0.5%

C. 1%

D. 2%

130. 炭疽杆菌不耐热，60℃是即可被杀死，但形成芽孢后在 () 才能被杀死。

A. 100℃

B. 120℃

C. 140℃

D. 160℃

131. 以下允许使用的人工甜味剂是 ()。

A. 甘草

B. 天门冬酰苯丙氨酸甲酯

C. 甜菊精

D. 糖精

132. 我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为 ()。

A. 0.15g/kg

B. 0.3g/kg

C. 0.2g/kg

D. 0.1g/kg

133. 黄油、奶油、植物油中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

134. 下列做法违反厨房卫生规程的是 ()。

A. 用手勺直接品尝菜肴

B. 专布专用

C. 操作时不帶手表

D. 冷菜间切配时戴口罩

135. 采用蒸汽法消毒餐具，温度不低于（ ），时间不少于15min。

A. 100°C

B. 90°C

C. 80°C

D. 70°C

136. 下列选项中, () 是营养价值较低的油脂。

A. 羊油

B. 鸡油

C. 鱼油

D. 鸭油

137. 在脂肪的日供给量 50g 中, 植物脂肪应占 ()。

A. 1/3

B. 2/3

C. 1/2

D. $1/4$

138. 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

139. () 蛋白质在体内生理氧化可产生 16.7KJ 的热量。

A. 1mg

B. 1g

C. 10g

D. 100g

140. 麦角固醇不能被人体吸收吸收，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 D

C. 维生素 E

D. 维生素 K

141. 黄昏时视物不清,是由于体内缺少()。

- A. 维生素 A
- B. 维生素 B
- C. 维生素 C
- D. 维生素 D

142. 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

143. 淀粉、二糖的消化主要在 ()。

- A. 大肠
- B. 小肠
- C. 胃
- D. 口腔

144. 谷类的糊粉层中含 () 较多。

- A. 淀粉
- B. 脂肪
- C. 水
- D. 纤维素

145. 谷类在正常的储存期内, () 的含量不会发生变化。

- A. 微生物
- B. 维生素
- C. 水
- D. 矿物质

146. 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

147. 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

148. 茶叶中含有多多种矿物质元素, 其中 () 比一般植物含量高。

- A. 钙和铁
- B. 氟和碘
- C. 氟和锰
- D. 铁与氟

149. 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%

150. 成本可以为企业经营决策提供 ()。

A. 质量标准 B. 重要依据

C. 技术数据 D. 制品标准

151. 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

152. 食用合成色素是以煤焦油为原料制成的，故又称苯胺色素或 ()。

A. 烯烃色素 B. 烷烃色素

C. 煤焦色素 D. 乙醇色素

153. 衡量食用合成色素的主要指标是 ()。

A. 溶解性 B. 染着性

C. 还原性 D. 稳定性

154. 食用天然色素有 () 的优点

A. 随 PH 变化，有色调变化 B. 口味上受共存物质影响

C. 色调自然 D. 染着性好

155. 碳酸氢铵是 () 的学名。

A. 小苏打 B. 泡打粉

C. 臭粉 D. 纯碱

156. 压榨鲜酵母含水量在 () 以下。

A. 15% B. 5%

C. 75% D. 95%

157. 不可作为食品香精载体的是 ()。

- A. 蔗糖
- B. 水
- C. 糊精
- D. 食盐

158. 大米中的无机盐主要分布于 ()。

- A. 糊粉层
- B. 胚乳
- C. 胚
- D. 表皮

159. 不属于面粉品质鉴定内容的是 ()。

- A. 含水量
- B. 加工精度
- C. 颜色
- D. 新鲜度

160. 单位时间内面筋球直径变化大, 则 () 大, 弹性小。

- A. 可塑性
- B. 延伸性
- C. 比延伸性
- D. 流变性

161. 面粉 500 克, 经水洗的湿面筋 130 克, 说明此面粉的等级是 ()。

- A. 强力粉
- B. 普通粉
- C. 标准粉
- D. 特质粉

162. 系数定价法是以 () 为出发点的定价方法。

- A. 成本
- B. 利润
- C. 毛利
- D. 费用

163. 以争取正常利润为主, 重点在掌握企业综合毛利率和分类毛利率的基础上, 使产品价格补偿原料成本和经营费用后, 有比较合理的利润分价格策略是 () 策略。

- A. 市场占有
- B. 竞争价格
- C. 满意利润
- D. 心理价格

164. 某面点间某日点心销售额为 1000 元, 其中全部耗用原料原料成本为 395 元, 按国家价格政策其销售毛利率为 55%, 则实际毛毛利率的相对误差是 ()。

A. 5% B. 5.5%

C. 0.5% D. 4.5%

165. 为使油酥制品“小鸡酥”保持较好的造型，使用（ ）较好。

A. 豆沙馅 B. 桧樱陷

C. 三鲜馅 D. 猪肉馅

166. 面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在淀粉的产气性和（ ）的持气性两方面。

A. 脂肪 B. 淀粉酶

C. 氨基酸 D. 蛋白质

167. 蛋泡面坯工艺中，（ ），蛋液和糖的乳化性越大。

A. 温度越低 B. 温度越高

C. 湿度越大 D. 越干燥

168. 蛋泡面坯中加一点（ ）调节 PH 值，可以提高蛋白的起泡性和持泡性。

A. 食用糖 B. 食用盐

C. 食用酸 D. 食用碱

169. 蛋糕油的使用量一般为蛋液重量的（ ）。

A. 5% B. 10%

C. 12% D. 15%

170. 在我国各地方小吃中（ ）是较为常见的一类层酥面坯。

A. 水油酥 B. 干油酥

C. 酵面层酥 D. 擘酥

171. 水油皮的开酥方法（ ）。

A. 一般采用叠酥的方法 B. 一般采用卷筒的方法

C. 一般采用破酥的方法 D. 既可采用叠酥又可采用卷筒

172. 干油酥具有（ ）。

- A. 松酥性
- B. 延伸性
- C. 韧性
- D. 弹性

173. 广式面点中（ ）点心是最具有代表性的层酥。

- A. 水油皮类
- B. 甘露酥类
- C. 酵面层酥类
- D. 擘酥皮类

174. 松质糕的基本工艺程序是（ ）。

- A. 先成形后成熟
- B. 先成熟后成形
- C. 在成形中成熟
- D. 在成熟中成形

175. 用泡心法调制米粉面坯，如沸水掺入太多，（ ）。

- A. 皮坯粘手，难以成形
- B. 成品粘牙，不糯
- C. 成品易裂口
- D. 皮坯太松散，不易成形

176. 澄粉面坯的特点具有（ ）。

- A. 弹性
- B. 可塑性
- C. 韧性
- D. 延伸性

177. 糖浆面坯既有良好的可塑性，又有适度的（ ）。

- A. 韧性
- B. 弹性
- C. 延伸性
- D. 流变性

178. 澄面虾饺的成品出现露馅的原因是（ ）。

- A. 虾陷没搅上劲
- B. 面坯有生粉粒
- C. 蒸制时火太大
- D. 烫面时火太大

179. 拨是要用筷子顺盆沿将流出的面糊拨入（ ）。

- A. 面盆
- B. 开水锅
- C. 冷水锅
- D. 案板

180. 挤注法成型的面坯，其形态应为（ ）。

- A. 颗粒状
- B. 液态状
- C. 块状
- D. 稀浆状

181. 对糖膏的调制方法叙述正确的是（ ）。

- A. 糖膏是糖粉与蛋清经搓擦制成的
- B. 糖粉必须
- C. 配方中应有醋精
- D. 以上三项都对

182. 裱花工艺中，调制蛋白膏时最好选用（ ）、韧性好 的新鲜蛋白。

- A. 有浓稠度
- B. 无浓稠度
- C. 浓稠度低
- D. 浓稠度高

183. 下列选项中营养素容易造成氧化损失的是（ ）。

- A. 切得大块的土豆炖牛肉
- B. 西红柿切块后没及时烹调
- C. 热油炸鸡腿
- D. 反复淘洗大米

184. 下列选项中，能促进钙溶解的是（ ）。

- A. 科学切配蔬菜
- B. 在用绿色蔬菜制馅时加少量碱
- C. 在做排骨面时加少量醋
- D. 先洗后切蔬菜

185. 酵母发酵可以增加发酵食品中的（ ）。

- A. 维生素 B 族
- B. 维生素 C
- C. 维生素 D
- D. 维生素 E

186. 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

187. 批量生产的总成本与单位菜点的比值是（ ）。

- A. 毛料数量
- B. 净料数量
- C. 半制品数量
- D. 成品数量

188. 同一等级的面粉，颜色加深的原因是（ ）。

- A. 加工精度高
- B. 储存时间长
- C. 面筋含量低
- D. 含水量少

189. 一般情况下，能直接给予中枢神经系统能量的营养素是（ ）。

- A. 脂肪酸
- B. 氨基酸
- C. 葡萄糖
- D. 神经磷脂

190. 餐厅进食条件卫生的内容包括（ ）。

- A. 洗涤设备卫生
- B. 除油烟、通风设备卫生
- C. 餐厅的气氛和服务人员的态度
- D. 厨房照明设备卫生

191. 酱肉制品的制作卫生不包括（ ）。

- A. 加工前操作人员应严格清洗双手并消毒
- B. 隔夜、隔市的熟食在出售前必须回锅烧煮
- C. 存放熟食制品必须有防蝇、防尘设备
- D. 制作用具和盛器可任意选用

192. 食品的化学储存方法包括（ ）。

- A. 低温存储
- B. 烟熏或加隔离剂储存
- C. 脱水干燥存储
- D. 高温杀菌存储

193. 人体的消化道不包括（ ）。

- A. 口腔
- B. 食道
- C. 肝脏
- D. 胃

194. 下列选项不会引起火灾的是（ ）。

- A. 定期检修电气厨房设备
- B. 点火操作不当
- C. 抽油烟管道积累油污
- D. 烹调操作不当

195. 厨房消防设备主要由（ ）和化学灭火设备组成。

- A. 消防给水系统
- B. 自动灭火系统
- C. 自动喷淋水系统
- D. 手动灭火设备

196. 急火快炒可以去掉植物性原料中的 ()。

- A. 烟酸和尼克酸
- B. 草酸和植酸
- C. 水溶性维生素
- D. 脂溶性维生素

197. 易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是 ()。

- A. 鲜肉
- B. 蔬菜
- C. 豆类
- D. 海鱼和海贝

198. 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. 10%
- C. 16%
- D. 20%

199. 影响净料成本高低的主要因素主要有原料质量、() 和工作态度等。

- A. 加工要求
- B. 技术水平
- C. 原料种类
- D. 原料数量

200. 生料单位成本等于毛料总值扣除下脚料和废弃物总值后与 () 的比值。

- A. 毛料质量
- B. 生料质量
- C. 成品质量
- D. 半成品质量