

四川省 2025 年高等职业教育单独考试招生

职业技能综合测试（中职类）

餐饮类

注意事项：

1. 本试卷考试时间为 90 分钟，满分 200 分。
2. 考生必须在答题卡指定位置作答，答在试卷、草稿纸上无效。
3. 涂写部分必须使用 2B 铅笔，书写部分必须使用 0.5 毫米黑色墨迹签字笔。

一、单项选择题：本大题共 32 小题，每小题 3 分，共 96 分。在每小题列出的四个备选项中只有一项是符合题目要求的，请将其选出。

1. 下列营养素中，在口腔内就开始进行消化分解的是
A. 脂肪 B. 维生素 C. 蛋白质 D. 淀粉
2. 新鲜猪肝呈现的颜色是
A. 蓝绿色 B. 紫红色 C. 黑褐色 D. 灰黑色
3. 调制“月牙蒸饺”面团，影响面团筋力的主要因素是
A. 水温 B. 食盐 C. 食醋 D. 室温
4. 雕刻“大丽菊”，最主要的刀法是
A. 剝 B. 戳 C. 切 D. 挖
5. 制作“八宝饭”，最主要的原料是
A. 黑米 B. 粳米 C. 糯米 D. 籼米
6. 传统菜肴“糖醋里脊”所选用糊的类型是
A. 全蛋糊 B. 蛋清糊 C. 脆皮糊 D. 发粉糊
7. 下列原料中，最适宜采用沸水锅焯水的是
A. 羊肉 B. 肥肠 C. 菜心 D. 猪肚
8. 人体所需热能几乎不来源于
A. 维生素 B. 脂肪 C. 蛋白质 D. 糖类
9. 食用雌蟹的最佳时间是
A. 阴历九月 B. 阴历一月 C. 阴历五月 D. 阴历三月
10. 味觉感受最敏感的温度区间是
A. 0℃-5℃ B. 10℃-40℃ C. 50℃-60℃ D. 70℃-100℃
11. 调制传统凉菜“椒麻味”，必须使用的原料是
A. 花椒 B. 食醋 C. 辣椒 D. 胡椒
12. 在淘洗大米的过程中，最容易流失的维生素是
A. 维生素 A B. 维生素 B₁ C. 维生素 E D. 维生素 D
13. 下列原料中，有“药米”之称的是
A. 黍米 B. 小米 C. 香米 D. 黑米
14. 下列烹饪原料中，最适宜采用滑油处理的是
A. 肘子 B. 排骨 C. 肉丝 D. 猪蹄
15. 下列组织器官中，能够分泌胆汁的是
A. 肝脏 B. 胰腺 C. 脾脏 D. 胆囊

- 16.火腿的品种较多,被称为“北腿”的是
A.金华火腿 B.如皋火腿 C.剑门火腿 D.宣威火腿
- 17.下列选项中,不属于雕刻“牡丹花”步骤的是
A.刻花蕊 B.去废料 C.戳花瓣 D.刻花瓣初形
- 18.下列菜肴中,不需要勾芡的是
A.焦熘肉片 B.酸辣蛋花汤 C.白扒鱼肚 D.蒜苗回锅肉
- 19.关于水能调节体温,其最大原因是
A.蒸发潜热大 B.含水量大 C.热容量小 D.比重较大
- 20.下列猪肉部位中,最适宜制作“丸子汤”的是
A.上脑肉 B.五花肉 C.槽头肉 D.夹心肉
- 21.“麻婆豆腐”是下列哪个菜系的代表菜
A.鲁菜 B.苏菜 C.川菜 D.粤菜
- 22.下列鱼的品种之中,适合制作刺身,素有“水中之鸡”美誉的是
A.黑鱼 B.黄颡鱼 C.青鱼 D.虹鳟鱼
- 23.涨发干鱿鱼,最常见的方法是
A.水发法 B.油发法 C.碱发法 D.盐发法
- 24.处理蔬果类原料,营养素破坏或流失最少的是
A.烘烤处理 B.先切后洗 C.加碱处理 D.先洗后切
- 25.下列刀法中,不属于直刀法的是
A.切 B.片 C.剝 D.砍
- 26.制作“提褶包子”,用到的面团是
A.水调面团 B.层酥面团 C.发酵面团 D.米粉面团
- 27.下列烹调方法,成菜后具有“色泽红亮、干香滋润、香鲜醇厚”特点的是
A.卤 B.炸收 C.拌 D.糖粘
- 28.下列选项中,不属于食物中毒基本特点的是
A.有共同的致病食物 B.症状相似 C.潜伏期较长 D.不直接传染
- 29.下列菜肴中,采用软炒技法的是
A.炒蚕豆泥 B.鲜熘虾仁 C.软炸里脊 D.青椒肉丝
- 30.在国际上有“超级水果”、“水果之王”美誉的是
A.猕猴桃 B.哈密瓜 C.无花果 D.火龙果
- 31.制作传统菜肴“干烧臊子鱼”,最适宜的装盘方法为
A.拨入法 B.盛入法 C.扣入法 D.拖入法
- 32.下列选项中,不属于老年人饮食原则的是
A.少食多餐 B.尽量不喝水 C.不暴饮暴食 D.摄入适量奶制品

二、判断题:本大题共 24 小题,每小题 2 分,共 48 分。判断下列各题正误,正确的在答题卡上涂“√”,错误的在答题卡上涂“×”。

- 33.膳食纤维是一类复杂的多糖,是构成动物细胞的主要成分。
- 34.面粉中的面筋质主要是由麦胶蛋白和麦麸蛋白这两种蛋白质组成。
- 35.“白菜饺”面团饧面时,其表面应覆盖洁净的湿布,然后静置一段时间。
- 36.雕刻“月季花”,常见的原料有心里美萝卜、白萝卜、土豆等。
- 37.制作“糖醋排骨”,最适宜的原料是猪脊椎骨。
- 38.动物油中的必需脂肪酸一般比植物油少。
- 39.魔芋富含淀粉、果胶,但具有毒性,食用时须经碱水加热、漂洗后,方

可食用。

40.年龄和肠道状况与钙的吸收没有关系。

41.雕刻“荷花”时要求花瓣厚薄均匀，光滑无破损，形态自然逼真。

42.传统川菜“宫保鸡丁”的味型是家常味型。

43.人体铁的摄入量不足或吸收利用不良将导致肌体出现缺铁性贫血。

44.鲜乳浓缩除去大量水分后，制成的产品称为炼乳，一般分为甜炼乳和咸炼乳。

45.制作“冠顶饺”的饺子皮，可采用擀皮、摊皮、捏皮这三种方法。

46.“四大坚果”是指榛子、杏仁、核桃和松子。

47.传统川菜“鲜熘鸡丝”上浆选择的是蛋清淀粉浆。

48.食物中糖类的热能系数比脂肪的热能系数高。

49.番茄沙司属于酸味调味品。

50.“火爆腰花”的原料组配是由主料、辅料和调料构成。

51.油炸食品味美可口，营养素保留比较好，可以经常食用。

52.初加工新鲜鲫鱼时不用去鳞，以保存其脂肪。

53.钙是构成骨骼和牙齿的主要成分。

54.火候只能影响菜肴的外观形态。

55.木瓜蛋白酶和菠萝蛋白酶可以使肉质变嫩。

56.四季豆中毒是因为龙葵素毒素所致。

三、综合题：本大题共3题，第57题、58题各18分，第59题20分。

57. 简答：热菜“鱼香味型”的调味原料组成有哪些？

58. 简答：调味的作用有哪些？

59. 制作传统菜肴“白油肝片”，操作要领有哪些？（至少答5点）