**中式烹调师初、中级菜品制作知识复习提要**

1. 如何才能炒好叶菜？

答：﹙1﹚摘洗干净，控干水。

﹙2﹚准备三合油：鸡油、花生油、精炼菜籽油按1︰1︰1比例兑制，加大蒜头熬制备用。

﹙3﹚叶菜不飞水，旺火，热锅，热油翻炒。

﹙4﹚讲锅气，断生加盐，快速出锅装盘上桌。

1. 怎样炒酸辣土豆丝？

答: ﹙1﹚选好土豆，去皮，清洗干净。

﹙2﹚土豆切火柴梗丝，水漂，干辣椒剪成丝。

﹙3﹚土豆丝飞水，冲凉，除去多余淀粉。

﹙4﹚干尖椒小火温油炝锅

﹙5﹚入土豆丝翻炒，调准滋味，断生出锅装盘。

1. 怎样合理用醋烹调菜肴？

答：醋分白醋和红醋，红醋的滋味优于白醋，红醋中陈醋的醋酸含量高，去腥除异效果好，如陈醋可以有效除去腥味物质三甲胺。香醋尤其适合于炒蔬菜使用。大红浙醋多用于味碟和制作茄汁味。醋与料酒是最佳搭档，一同加热能产生酯化反应，生成酯类物质，其中主要是乙酸乙酯，具有浓郁的芳香。

1. 糖在烹调中的作用主要有哪些？

答：﹙1﹚提鲜，增浓复合味：加入糖量为占盐量的25％

﹙2﹚减缓苦涩咸酸味

﹙3﹚增色

1. 怎样使汤汁变白？

答：水要开不开时去浮沫。旺火加热，使汤体保持滚沸状态。如果不白，可加入具有乳化作用的调辅料。

1. 如何正确使用小葱、干辣椒？

答：整葱可用于炝锅、卤炖等，葱段在菜肴起锅前加入，并翻拌入菜，葱花应撒在菜肴表面。干辣椒炝锅小火温油，油温120℃。

1. 畜、禽、鱼、蛋等动物性原料的最适宜的贮存温度为多少？

答：0～4 ℃

1. 水粉浆的调制比例为多少？

答：水粉浆的调制比例为干淀粉:水=1:2

1. 我国政府规定柠檬黄的最大使用量为多少？

答：最大使用量为0.1克/千克

1. 发酵粉的主要成分是什么？

答：碳酸氢钠

1. 猪肉皮等含胶原蛋白质丰富，胶原蛋白水解后生成什么物质？

答：水解后生成明胶，富含胶原蛋白质的原料，是自来芡的来源之一。

1. 上浆用油致嫩的比例是多少？

答：原料与油脂的比为20:1

1. 菜肴的质感有什么特点？

答: 质感，即质地，是指食物咀嚼的质构感觉。菜肴的质地呈复合型质地。鲜嫩、香酥的质地描述是错误的。

1. 膳食中的生热营养素有哪些？

答：三大生热营养素：脂肪、蛋白质、碳水化合物

1. 扼要叙述孔子的饮食思想

答：孔子是个烹饪行家、美食专家，失饪不食、割不正不食、色恶不食等等，特别是“食不厌精，脍不厌细”的饮食思想影响至今。

1. 评价菜肴的质量标准有哪些？

答：十大方面：安全卫生、色、香、味、形、质、器、名、养、意。其中，安全卫生是基础，味是核心，营养是根本。

1. 芡汁按浓度是如何划分的？举例说明。

答：分厚芡和薄芡，厚芡包括包芡（ 如爆腰花 ）、糊芡（ 如烧鳝糊 ），薄芡包括流芡（ 如珊瑚鱼）、米汤芡（ 如全家福 ）。

1. 做拔丝菜用什么糖最好？用多少糖合适？

答：用绵白糖最好，150克糖最合适。

1. 丝和片有几种规格？

答：丝有三种料形，即头粗丝（绒线丝）、火柴梗丝（二粗丝 ）、细丝（ 银针丝 ），薄分薄片0.3cm以内，厚片0.7cm以上。

1. 酱油在加热中最显著的变化是什么？

答：酱油在加热中最显著的变化是糖分减少，酸度增加，颜色加深。

1. 复炸在行业里又称为什么？其作用是什么？

答：复炸又称为重油，其作用是确定菜肴的颜色和质地。

1. 咸味的适应范围和最适口的咸味浓度觉范围是什么？

答：咸味的适应范围在0.5％至2％，低于0.5％偏淡，高于2％偏咸。最适口的咸味浓度觉范围是0.8％至1.2％。

1. 鱼香味、家常味有什么特点？

答：鱼香味的特点是咸甜酸辣兼备，葱姜蒜香气浓郁。家常味的特点是咸鲜微辣。

1. 制作肉圆子应如何选料？为什么？

答：制作肉圆子应选用猪的前夹肉，前夹肉肥瘦比例比较适宜，肉质柔软多汁。

1. 制作肉圆为什么要加鱼茸？其猪肉与鱼肉的比例是多少？

答：鱼茸细腻，在盐的作用下能充分吸水，可增加猪肉圆的泡松和弹性。传统的猪肉圆子，500克猪肉，加150克鱼肉。现在的肉圆加入的鱼肉量有所增加，一般500克猪肉，200克至250克鱼肉。

1. 制作鱼丸如何选料？基本工艺流程是什么？

答：制作鱼丸通常选用草鱼，基本工艺流程是选料、取鱼肉、水漂、制茸、制胶、水汆、浸漂存放。

1. 汆鱼圆应使用什么水温？为什么？

答：鱼圆初始汆制水温为温水，小火慢汆，当水温升至95℃时关火，加盖，使其继续成熟。若用沸水，一会导致鱼圆表面不光滑，二会导致鱼圆发泡。

1. 过油分哪两类？

答：过油分走油和滑油两大类。

1. 列举与走油和滑油相适应的烹调方法。

答：与走油相适应的代表性烹调方法是炸，与滑油相适应的代表性烹调方法是油烹法，如炒和爆。

1. 常见料形块分若干种，其中不规则的块是什么？

答：不规则的料形是劈柴块。