

# 《职业技能鉴定试题集》

## 图书基本信息

书名：《职业技能鉴定试题集》

13位ISBN编号：9787563620869

10位ISBN编号：7563620869

出版时间：2005-9

出版社：中国石油天然气集团公司人事服务中心 中国石油大学出版社（2005-09出版）

页数：199

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介以及在线试读，请支持正版图书。

更多资源请访问：[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)

# 《职业技能鉴定试题集》

## 内容概要

《职业技能鉴定试题集:食堂管理员》分初级工、中级工和高级工等级，每一级都包括理论知识试题和技能操作试题；理论知识试题又分为选择题、判断题等题型，对食堂管理员这一职业所应具有的专业知识点和要点进行了复习。

# 《职业技能鉴定试题集》

## 书籍目录

初级工 第一部分初级工理论知识试题 鉴定要素细目表 理论知识试题 理论知识试题答案 第二部分初级工技能操作试题 考试内容层次结构表 鉴定要素细目表 技能操作试题 中级工 第三部分 中级工理论知识试题 鉴定要素细目表 理论知识试题 理论知识试题答案 第四部分 中级工技能操作试题 考试内容层次结构表 鉴定要素细目表 技能操作试题 高级工 第五部分高级工理论知识试题 鉴定要素细目表 理论知识试题 理论知识试题答案 第六部分高级工技能操作试题 考试内容层次结构表 鉴定要素细目表 技能操作试题 参考文献

## 章节摘录

版权页：插图：（ ）16.AA005 脯一般以畜、禽、鱼、肉等为原料，经切片、漂洗、腌、渍、煮制、挤榨、曝晒处理而制成。（ ）17.AA006 兰州牛肉面是甘肃小吃，将面团按要求抻成粗细不同的面条，煮熟后浇上牛肉和汤制成。（ ）18.AA006 羊肉泡馍，陕西小吃，回民风味。（ ）19.AA006 炸三角，湖南小吃，带馅，油酥面食炸制而成。（ ）20.AA007 结缔组织是肌体的保护组织，它的主要功用是赋予肉的伸缩性和韧性。（ ）21.AA007 任何家畜的胴体结构均由肌肉组织、结缔组织、脂肪组织和硬骨组织四部分构成。（ ）22.AA007 结缔组织烹调时不易熟烂。（ ）23.AA008 选用猪肉时，应注意识别病猪肉和死猪肉，一般健康猪肉呈暗红色。（ ）24.AA008 牛腩最适合的烹调方法是烧、炖等。（ ）25.AA008 制作清炖蟹粉狮子头时，净猪肋条肉的比例为瘦七成，肥三成。（ ）26.AA009 北京填鸭的肌肉组织比九斤黄的肌肉组织要粗糙些。（ ）27.AA009 雄禽的肌肉组织较细，雌禽的肌肉纤维粗糙。（ ）28.AA009 禽类脂肪熔点低，易为人体消化吸收。（ ）29.AA010 鸡按用途可分为蛋用型、肉用型两类。（ ）30.AA010 最适合制汤的鸡是笋鸡。（ ）31.AA010 禽肉的组织与畜类一样，从烹饪加工及可利用的程度来看，包括肌肉组织、结缔组织、脂肪组织和骨骼组织。（ ）32.AA011 鱼肉蛋白质含量为10%~13%。（ ）33.AA011 大、小黄鱼的外形较相似，形体有大小区别，大黄鱼鳞比较大，小黄鱼鳞比较小。（ ）34.AA011 鱼体中的鳔是鱼类在水中升降的重要器官，深海鱼和软骨鱼类的鳔比较大。（ ）35.AA012 鲍鱼又叫沙饃，属甲壳动物。（ ）36.AA012 带鱼性凶猛，以小型鱼虾为食，但不食同种幼鱼。（ ）37.AA012 小黄鱼的上下唇等长，前端呈尖形。（ ）38.AA012 黄鱼每年春夏两季产卵。（ ）39.AA013 鳙鱼属于海水鱼类。（ ）40.AA013 鲤鱼是我国重要的经济鱼类之一。（ ）41.AA013 鳙鱼鳞细小，背鳍分两部分，前部有12根硬刺。（ ）42.AA014 豆油是从大豆中提取的，主要产于我国东北各省。（ ）43.AA014 花生油是从花生中提取的，主要产于我国东北地区。（ ）44.AA014 猪油的熔点为18~25℃。（ ）45.AA015 油脂根据来源分为动物油脂、植物油脂和猪油三种。（ ）46.AA015 油脂变质不严重时，可用油脂再生剂处理，使油脂能重新使用。（ ）47.AA015 油脂大多都有自己独特的香味。（ ）48.AA016 油脂中的色素一般对食用无害，精炼后可将色素脱去。（ ）49.AA016 油脂中脂肪含量的多少是衡量营养价值高低的重要依据。

# 《职业技能鉴定试题集》

## 编辑推荐

《职业技能鉴定试题集:食堂管理员》由中国石油天然气集团公司人事服务中心编。

# 《职业技能鉴定试题集》

## 版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:[www.tushu111.com](http://www.tushu111.com)