

2010年导游资格证考试中国饮食文化试题及答案3导游资格考试 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/634/2021\\_2022\\_2010\\_E5\\_B9\\_B4\\_E5\\_AF\\_BC\\_c34\\_634805.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/634/2021_2022_2010_E5_B9_B4_E5_AF_BC_c34_634805.htm)

一、判断题（判断对的请在括号内打  ，判断错的请在括号内打  。共20题，每小题1分，共20分。）

- 1、从生食到熟食的转化是人与动物相区别的标志之一。（  ）
- 2、《黄帝内经》是现存最早的食疗专论，叙述了古人常说的“医食同源”。（  ）
- 3、中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称。（  ）
- 4、汉代淮南王刘安在江苏发明豆腐。（  ）
- 5、北京的仿膳宫廷菜是我国最著名、最典型的官府名菜。（  ）
- 6、面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派。（  ）
- 7、佛跳墙原名“福寿全”，又名“满坛香”、“荤罗汉”，是福建菜中居首位的传统名肴。（  ）
- 8、藏族的“藏北三珍”是指醍醐（纯酥油）、酥酪、和马奶酒。（  ）
- 9、粤菜用料广博，新颖奇异，形成“一菜一格、百菜百味”的风格。（  ）
- 10、唐代时已利用发酵技术制作馒头。（  ）
- 11、北京烤鸭以皮脆、肉嫩、色艳、味香、肥而不腻而闻名，被誉为国菜之冠军。（  ）
- 12、山西“四大名面”为刀削面、拉面、臊子面、拨鱼儿。（  ）
- 13、陶器的发明标志着烹饪技术的第一次飞跃，人类真正进入了烹饪时代。（  ）
- 14、随园菜注重原料的选择和搭配，注重筵席的制作，烹调方法以江浙地区的技法为主。（  ）
- 15、宁波菜善于烹制海鲜，常用红糟调味，注重保持原味。（  ）
- 16、中国菜主要由地方风味菜、素菜、宫廷菜、官府菜、少数民族菜五大部分组成。（  ）
- 17、金华酥饼、猫耳朵、鸽蛋圆子、嘉兴鲜肉粽、莲芳千张包子都是浙江风味小吃。（  ）
- 18、

回族菜亦称“清真菜”，较多保留了波斯人的饮食特色。（  
）19、饺子原名“娇耳”，是我国医圣张仲景首先发明的。  
（ ）20、袁枚的《随园食单》将中国的烹饪理论推向了一个成熟阶段。（ ）100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 [www.100test.com](http://www.100test.com)