

导游基础知识（全国版）练习题（七）及答案 PDF 转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/39/2021_2022__E5_AF_BC_E6_B8_B8_E5_9F_BA_E7_c34_39495.htm

一、填空题：1、东方、西方和阿拉伯三大烹饪流派的代表分别为：中国烹饪、_____烹饪和_____烹饪。2、名菜怀抱鲤，从地域角度划分，属_____菜；从时代划分，属_____菜。3、中国八大菜系指的是：鲁菜、扬菜、川菜、_____菜、浙菜，_____菜，湘菜和闽菜。二、单项选择题：4、下列四组菜中性于湖南风味的一组是：_____。A、宫保鸡丁，鱼香肉丝，水煮肉片。B、三套鸭，叫化鸡，松鼠鳜鱼。C、麻辣仔鸡，生熘鱼片，腊味合蒸。D、东坡肉，蜜汁火方，干菜焖肉。5、贵妃鸡、葫芦鸡、叫化鸡分别属于：_____。A、福建菜、西北菜、浙江菜。B、上海菜、西北菜、江苏菜。C、上海菜、东北菜、江苏菜。D、广东菜、东北菜、山东菜。三、多项选择题。6、下列菜肴中属于上海功德林著名素菜的是：_____。A、半月沉江。B、醋熘素黄鱼 C、桂花鲜栗羹 D、脆皮烧鸡 E、金边白菜7、山东菜的特点是：_____。A、注重以当地特产为条件选料。B、特别讲究刀工、火工和造型，擅长炖、焖、煨、焐。C、烹调法以爆、炒、扒、熘最为突出。D、味型以咸鲜为主而善于用葱香调味。E、调味重清爽鲜淡平和。四、综合题。8、请写出下列代表性菜肴所属的仿古菜系名称。代表性菜肴所性的仿古菜系老蚌怀珠（1）蟹酿橙（2）辋川小羊（3）清汤燕菜（4）一品豆腐（5）鱼藏剑（6）练习答案（七）一、填空题；1、法国，土耳其；2、山东，仿古；3、粤，徽二、单选；4、C 5、B 三、多项

选择题； 6、 BD 7、 ACD 四、 综合题； 8、 （1）仿红楼菜；
（2）杭州仿宋菜；（3）西安仿唐菜；（4）北京谭家菜；
（5）孔府菜；（6）北京清宫菜； 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