

2010年导游资格证考试中国饮食文化试题及答案2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_634806.htm 一、判断题(20分)

- 1.中国饮食文化源远流长，素有“烹饪帝国”之称（ ）
 - 2.中国烹饪不仅仅是艺术，同时也是一种技术，是文化（ ）
 - 3.黄河流域最早的名菜周代八珍标志着先秦烹饪技术达到一定水平（ ）
 - 4.少数民族菜是构成中国菜的主要部分（ ）
 - 5.曲阜的孔府菜是我国最大、精湛的官府菜（ ）
 - 6.淮扬菜主要由苏州、镇江、南京三个流派构成（ ）
 - 7.浙江菜就是唐代以后逐步发展起来的一个菜系（ ）
 - 8.浙菜主要由杭州、嘉兴、绍兴三种地方风味组成，其中以杭州菜最负盛名（ ）
 - 9.绍兴菜入口香酥绵糯，汤浓味重，富有乡村风味（ ）
 - 10.西汉时期，湖南的菜肴品种已达108种（ ）
 - 11.素菜是以植物类和菌类食物原料制成的菜肴（ ）
 - 12.清宫膳食成为中国传统饮食文化最高成就的标志（ ）
 - 13.回族有养蜂采蜜的传统，较擅长制作蜜制品（ ）
 - 14.受到喇嘛教的影响，藏族不吃鱼类（ ）
 - 15.全羊席是藏族的上等宴席（ ）
 - 16.回民清真菜是众多少数民族菜中形成最早也最具特色（ ）
 - 17.金华酥饼，金华传统小吃，又称“干菜酥饼”，明代已文明（ ）
 - 18.宫保鸡丁为湘菜名菜之一（ ）
 - 19.北京烤鸭以皮脆、柔嫩、色艳、味香、肥而不腻而闻名，被誉为国菜之冠军（ ）
 - 20.古人类用火进行食物加工是人区别于动物的重要标志（ ）
- 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