

2010年导游资格证考试中国饮食文化试题及答案1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_634807.htm

一、判断题(共15小题,每小题1分)

- 1、中国饮食文化源远流长，素有“烹饪王国”之称（ ）
- 2、元代是我国饮食史上的昌盛时期，最突出的特点是都市饮食市场的形成与发展空前繁荣（ ）
- 3、从生食向熟食的转换是人与动物相区分的标志之一，是人发展史上一个重要的里程碑（ ）
- 4、宋代名医孙思邈的《备急千金要方》是现存最早的医疗专论（ ）
- 5、《吕氏春秋 本味篇》是我国最早的一篇烹饪理论文章（ ）
- 6、地方风味菜是构成中国菜的主要部分（ ）
- 7、鲁菜即山东菜。起源于春秋战国，成形于秦汉，成熟于三国两晋南北朝时（ ）
- 8、曲阜的孔府菜是我国最大、最精湛的官府菜（ ）
- 9、五滋指：香、松、软、肥、淡（ ）
- 10、素菜是以植物类和菌类食物为原料制成的菜肴（ ）
- 11、全羊席是土家族的上等宴席（ ）
- 12、一般来说，面食可分为南味、北味两大风味，京式、广式、苏式三大流派（ ）
- 13、耳朵眼炸糕、狗不理包子和十八街麻花被天津人称为“风味三宝”（ ）
- 14、六味指酸、甜、苦、辣、咸、鲜（ ）
- 15、傣族不吃鱼类（ ）

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