

2023 河北省家政服务职业技能大赛

家政服务员（家务服务员）理论知识复习题

- 1、道德的构成有两个：一是（道德观念），二是行为规范。
- 2、（社会公德）是所有社会成员在公共生活领域中应遵循的基本道德规范。
- 3、一帆风顺、大团圆、花好月圆都是以（家宴）为主题的水果拼盘。
- 4、羊绒衫、羊毛衫等毛织品适宜（干洗）。
- 5、电熨斗的功率从（150）瓦到1000瓦不等。
- 6、鱼虾等海鲜中含有丰富的蛋白质和（钙），水果中含有较多的鞣酸，如果吃完海鲜后马上吃水果，不但影响蛋白质吸收，也容易引起肠胃反应。
- 7、干制食物原料一般都是鲜活原料（脱水干制）而成的。
- 8、水果拼盘制作的材料选择应该从色泽、形状、（营养价值）等多方面对水果进行选择。
- 9、目前家庭中使用较多的理想的熨烫工具为（蒸汽型）。
- 10、羽绒类衣物在洗涤前要预先进行浸泡，水温应该在（30℃）左右。
- 11、新鲜的蔬菜含有丰富的（维生素）和无机盐，在加工时要尽量减少营养成分的损失，应先浸泡后清洗，洗后再切。
- 12、横刀是指按刀口与原料生长的自然纹路（垂直）方向施刀，可切块、切片。
- 13、蒸汽熨斗在熨烫时，若蒸馏水用完，可用（凉白开）代替。
- 14、水果的色、（香）、味是人们无法改变的。
- 15、初级家政服务员培训内容包括七项，其中：制作家庭餐、洗涤收纳衣物、（清洁家居）是基本功课。
- 16、教学技巧分为教学设计、教学方法和（课堂教学技能）三部分内容。
- 17、绝大多数羽绒类衣物标明要手洗，因为干洗用的药水会影响（保暖性）。
- 18、冰柜清洗后仍有异味，可用3%浓度的（小苏打）溶液擦洗一遍储藏室内壁，就能快速去除异味。
- 19、插花离不开配叶，不属于常用配叶的是（剑兰叶）。
- 20、辣椒的（果实形状）与其味道的辣、甜之间存在着明显的相关性。
- 21 制汤又称为吊汤，是指把蛋白质和（脂肪）含量丰富的动物性原料放在水中加热的过程。
- 22、存放米、面等粮油食品时，注意存放时间不宜超过（12个月）。
- 23、勺挖是指用勺将水果挖成（球状）。
- 24、丝绸类服装的洗涤温度一般为（30℃）左右。
- 25、清洁电熨斗时，最好用（海绵）蘸温水及清洁液来清洁表面和底盘。
- 26、熨斗底板上的浆剂可在熨斗温热时用（橄榄油）擦除。
- 27、海鲜受大家喜爱，是因为含有高蛋白、（胆固醇低）、微量元素种类丰富。
- 28、制作高汤煮汤时，原料一定要（冷水）下锅。
- 29、羊毛衣物在洗涤时，洗涤时间以（3 - 5）分钟为宜。
- 30、线形花材又称线条花，整个花呈长条状或（线状）。
- 31、根据汤汁液的澄清及口味鲜醇情况，汤一般分为清汤、高汤和（素汤）。
- 32、在清洗羊毛衣物时，可放入少许（白醋）中和碱性残液并使衣物颜色更鲜艳。
- 33、衣物熨平所具备的基本要素是：（温度、水分、压力、冷却）。
- 34、煮食贝类前，应用清水将外壳刷洗干净，并浸养在清水中（7-8）小时，这样，贝类就会将体内的泥沙及脏东西吐出来。
- 35、清除硅藻泥墙面上的手、脚印或字迹时，可使用（橡皮）。

- 36、干制食物发料分为水发、(油发)、盐发三种。
- 37、制汤常用的调味品有葱、姜、料酒、盐等，制汤时不能先加(盐)，因为这种调味品有渗透作用，会使原料中的水分排出，蛋白质凝固。
- 38、为保护新恢复的油画，颜料干后需要涂上一层(上光油)。
- 39、各个国家和地区对每种植物都有各自的象征意义和花语，(剑兰)的寓意是高雅、长寿、康宁。
- 40、教学方法设计的原则是：多样性原则、综合性原则、灵活性原则和(创造性原则)。
- 41、家庭的安全防盗主要分人防和(技防)两种方法。
- 42、花泥有绿色和淡豆沙色两种，绿色花泥用来插(鲜花)的。
- 43、冷水发一般用于发木耳、香菇等植物性原料，(2-3)小时就可以发好。
- 44、海鲜在干制过程中容易产生一些(致癌物)，食用虾米、虾皮、鱼干之前最好用热水泡一下沥干备用。
- 45、纤维在(70℃)以下变化不大，如果温度继续增高才开始产生形变。
- 46、油发适用于弹性强、含胶质多的干品，如(鱼肚)、肉皮等。
- 47、鱼茸是指将鱼肉去骨、去皮后经粉碎加工成茸状，加入蛋清、淀粉、油脂等辅料，搅拌上劲面制成的黏稠状胶状物料，一般采用氽、煮、(蒸)等加热方法成菜。
- 48、(人造花花材)色彩艳丽、变化丰富、易于造型、便于清洁，可较长时间摆放。
- 49、家庭常用的插花花材的是：鲜花花材、干花花材、(人造花花材)。
- 50、火灾发生后，最直接威胁人们生命安全的是(烟)。
- 51 海鲜分为活海鲜、冷冻海鲜和(干海鲜)。
- 52、食醋除含有 3%-5%醋酸外，还有(氨基酸)，以及糖类、醇类、酯类等。
- 53、海米、干贝类干制海鲜如果保持原料的鲜味原汁，多用(蒸发)的方法。
- 54、新鲜黄瓜颜色(浓绿)有光泽，且前端的茎部切口嫩绿，颜色漂亮。
- 55、生蒜、(食醋)具有很好的杀菌作用，对于海鲜中的残留有害细菌能起到一定的杀除作用。
- 56、如家中失火，全国统一的紧急报警电话为(119)。
- 57、教学设计的作用是：使学习者得到更多的关注、使教学理论与教学实践完美结合和(使教学工作得到优化)。
- 58、制作水果拼盘，刀功中用(挤压)或挖的方法去掉水果不能食用的部分。
- 59、呈(深黑紫色)，具有光泽，且蒂头带有硬刺的茄子最新鲜。
- 60、发海参的盛器和水都不可沾(油)、碱、盐。
- 61、调温型电熨斗的调温范围为(60~230℃)。
- 62、手洗羽绒服时，将专用洗涤剂加入温水后，浸泡衣物(20)分钟。
- 63、新鲜的海蜇含水多，皮体较厚，还有毒素，需用食盐加(明矾)腌渍 3 次。
- 64、海鲜受海洋污染的影响，往往含有毒素和(有害物质)，过量食用易导致脾胃受损，引发胃肠道疾病。
- 65、家政服务(诚信)是根本。
- 66、插花造型时，淡雅的花材(如菊花等)配素色(细花瓶)。
- 67、在制作水果拼盘时，用牙签固定是为了(定形)且方便移动。
- 68、丝绸绣花被面洗涤时应用冷水冲洗，温度不能超过(35℃)，避免绣花褪色。
- 69、熨烫衣物操作时，(熨斗使用完毕，为快速冷却可直接放入水中进行冷却)的说法是不正确的。
- 70、羊毛衣物在洗涤时，温度以(30~40℃)为宜。
- 71、虾和蟹食用前，应先清洗并挑去虾线等脏东西，或用(浓盐水)浸泡数小时后晾晒，食用前用清水浸泡，清洗后烹制。
- 72、食用海鲜要注意适量，一般每周(一)次即可。
- 73、热水发是指把干料放入热水里泡、煮、焖、蒸后，使其成为(半熟)原料。
- 74、用(纯净水)泡茶，能较好地使茶汤呈现出其应有的滋味和香气，但是此水并不适合长期用来泡茶。
- 75、品质好的豆油为(深黄色)。
- 76、研磨过粗的咖啡，煮出后的咖啡(没有味道)。
- 77、(剑兰)不属于枝干呈条状的花材。

- 78、熘一般分为两个步骤，首先是（炸），然后另起炒锅，将调好的卤水浇淋在炸过的原料表面，颠炒几下即成。
- 79、制作水果拼盘时，切西瓜皮时最好保持（统一）的宽度，这样做出的造型更好。
- 80、烘焙过的咖啡豆常温下只能放（一周）。
- 81、不管哪种类型的芹菜，叶色（浓绿）的不宜买。
- 82、制作水果拼盘，柑橘类水果体积较大，表皮厚而易剥，所以可用（果皮）进行造型。
- 83、洗涤丝绸服装时，洗涤温度一般为（30）℃，否则会使丝绸具有的天然光泽受到影响。
- 84、泡发海参的过程中，盛器和水沾油、（碱）容易使海参腐烂。
- 85、为保证咖啡的口感，煮制咖啡的水温应低于（96）℃。
- 86、（永久硬水）不宜用来泡茶。
- 87、洗涤丝绸服装时的注意事项不包括（丝绸服装不用洗好一件漂清一件）。
- 88、制作鸡茸时，由于鸡肉黏性比较差，必须加上一点猪肉同剁，才能增加黏性，成为鸡茸，一般加（20）%左右肥猪肉。
- 89、选购大白菜时主要看叶球的（颜色）和菜心饱满程度。
- 90、加工泥茸时，主要采用排剁法（双刀剁）、刀背砸法或剁法，以及（过罗）等一系列加工工艺。
- 91、团状花材又称为焦点花、定形花，（富贵竹）不属于常见的团状花材。
- 92、常见教学方法有：讨论法、演示法、案例教学法、情景教学法和（讲授法）。
- 93、煨就是用（文火）慢炖不易酥烂的原料，如煨猪蹄等。
- 94、研磨好的咖啡粉在常温下只能放置（3）天左右，因此，咖啡最好现磨现用。
- 95、铁皮罐头的保质期一般为（2）年。
- 96、（不易沾染污渍）不是毛织品的优点。
- 97、在现代家庭中，毛织品有羊绒衫、羊毛衫等，这些毛织品适宜（干洗）。
- 98、羊绒、羊毛衫裤洗好后一般需要过（3）次清水。
- 99、家用吸尘器连续使用不能超过（1）小时，以免电动机发热而烧坏。
- 100、为了正确掌握熨烫温度和方法，家政服务员应注意识别附在衣服上的（熨烫标识）。
- 101、环境污染的新“四害”指的是：废水、废渣、废气和（噪声）。
- 102、各个国家和地区对每种植物都有各自的象征意义和花语，（梅花）寓意是高风亮节、独立创新。
- 103、熘分为焦熘、糟熘、软熘等几种，原料经过干炸后用糖醋汁浇淋一下出锅称为（焦熘）。
- 104、洗涤羊绒、羊毛衫时，可将（10）毫升左右白醋放入水中，起到中和作用，去除残留在衣服上的碱性残液。
- 105、细磨的咖啡粉适用于（蒸汽加压式）咖啡器。
- 106、居室温度冬季宜为（16-18）。
- 107、花泥是一次性固定用品，插花孔洞不会复原，（透明玻璃花器）不宜使用花泥，会影响观感。
- 108、走红又称（上色），是增加原料色泽、香味，去除异味，使之定形，符合成菜要求的一种初步熟处理方法。
- 109、茶馆茶艺师的基本功是（站姿）。
- 110、用家庭烘干机烘干羊绒、羊毛衫，应将温度设置在（50）℃左右，否则极易收缩变形。
- 111、咖啡最佳的饮用温度为（85）℃。
- 112、新购置的皮革家具用（护理剂）轻擦表面1~2遍，形成保护膜后便于以后的清洁。
- 113、热能使纤维内部发生强烈反应，但这种热现象是有限度的，纤维在（70）℃以下变化不大。
- 114、中式面点注重口味，源于各地不同的（饮食生活习惯）。
- 115、吸尘吸水机连续工作时间控制在（2）小时以内。
- 116、熨烫衣物时，把衣服烫平必须具备的基本要素是（温度、水分、压力）。
- 117、熨烫过程中，水分少了，织物纤维会（被烫伤）。
- 118、居室要求光线充足、分布均匀，有效采光面积与室内面积的比例应不小于（1:10）。
- 119、杯托属于（辅助器具）。

- 120、水果拼盘器皿的选择中较为高档的是（水晶制品）、金银制品。
- 121、面点成形是面点制作中一项技术要求高、艺术性强的重要工序，归纳起来大致有（18）种成形技法。
- 122、皮革沙发在摆放时应距离墙体距离（5~10）厘米，保持通风。
- 123、用棉花蘸上（柠檬汁）放在吸尘器污物筒内，可防止异味产生。
- 124、用双氧水清洗干净大理石表面的茶叶盒烟草污渍，双氧水在台面表面停留不要超过（2）小时。
- 125、最古老的咖啡煮制方法来自（阿拉伯）。
- 126、熨烫深色丝绸时温度可以稍高些，比烫其他衣物高（10-15）℃即可，水量也可稍大，但压力最好小些。
- 127、（毛料）服装不宜直接在正面熨烫。
- 128、彩绘雕刻砖只能用清水抹布擦拭，切忌使用（酸碱）洗剂。
- 129、每隔（2~3个月）就应用皮革清洗剂对皮革沙发清洁一次。
- 130、在水果拼盘的色彩搭配中，红配（绿）是典型的对比色搭配。
- 131、花岗岩台面要定期做防水、防油处理，每（2-3）年做一次。
- 132、就业指导的主要任务是：提供就业咨询、提高求职技巧、开发职业潜力引导、树立正确的服务意识、和（指导规划职业生涯）。
- 133、天津有名的包子叫（狗不理包子）。
- 134、（不锈钢）台面具有不怕烫、防渗透、好清洗、不变色、不开裂等优点。
- 135、烧结密致，胎质细腻，既不渗漏，又有肉眼看不见的气孔是（紫砂茶具）的优点之一。
- 136、（丝绸）服装熨烫时会产生水渍，所以烫时不能喷水，宜采用干烫或少量蒸汽熨烫。
- 137、散状花材分枝较多且花朵较小，一般用在线形花材和团状花材之间，具有（填补造型空间）、调和作品色彩的作用，是完成插花造型的重要花材。
- 138、冲调咖啡的水质和温度要适宜，不能使用含（氯）的水冲泡咖啡，否则很难煮出口味上佳的咖啡。
- 139、（烙）不属于面点成型的技法。
- 140、熨烫不同织物时，调节温度要从（较低）温度开始位置熨烫。
- 141、（茶漏）不属于盖碗用具准备的辅助茶具。
- 142、（白咖啡）的咖啡因含量非常低，对人的心脏和血管产生的副作用较小。
- 143、特殊形态花材一般指花材形体较大，花的形态奇特，容易引人注目的花材，在插花造型中常作为（团状花材）使用。
- 144、走红主要为烹调中烧、焖、扒等做准备，多用于（韧性动物性原料）的加工。
- 145、按最古老的咖啡煮制方法，咖啡要用沸腾的开水反复煮（3）次。
- 146、（普洱茶）属于云南省名茶。
- 147、女性家政服务员在服务期间，遇到经期可以适当调整（工作内容）。
- 148、浓缩咖啡加上大量（水）即成为美式咖啡，它比浓缩咖啡柔和。
- 149、（爱岗敬业）是社会主义职业道德的核心，是中华民族的传统美德。
- 150、叉烧包是（广东）地区具有代表性的特色传统名点。
- 151、“寒凉，有退热祛暑作用”，此性质描述的是（白茶）。
- 152、苹果容易氧化，切好后应泡在（淡盐水）中。
- 153、煮咖啡的“煮”指用（92—96）℃度的水将咖啡中的味道“洗”出来的过程。
- 154、冲调卡布奇诺咖啡时，咖啡、牛奶和奶泡的比例为各（1：1：1）。
- 155、（普通家庭在熨烫中采用自然冷却法，即熨斗离开衣物后自然降温）的做法是正确的。
- 156、（黑茶）不属于再加工茶。
- 157、焦糖玛奇朵咖啡的特点是在一杯咖啡里可以喝到（三）种不同的品味。
- 158、水果拼盘的摆盘造型应尽量迅速，防止（营养）、水分流失。
- 159、制作苹果塔的步骤之一是苹果洗干净，用水果刀切成（四块）瓣。
- 160、（油菜）不属于花菜类蔬菜。
- 161、（芍药）不属于散状花材。

- 162、(绵白糖)在烹调中常用于凉拌菜或制作甜馅。
- 163、酱油除含有(18%-20%)的盐分外,还有多种氨基酸、糖类、有机酸、色素及香料成分。
- 164、(9-10月)上市的白菜属早熟品种,其特点是叶球颜色呈淡绿色、黄绿色或白色。
- 165、三拼就是把三种不同的凉菜拼摆在一个盘子里,这种拼盘一般选用直径(24)厘米的圆盘。
- 166、煮饺子的过程中要点(2)次凉水,再煮开,直到饺子全部浮起来就是煮熟了。
- 167、拭展示柜时,最好选用(棉布)来进行擦拭。
- 168、斜刀法是指刀面与菜板板面呈小于(45)度的角,刀刃与原料呈斜角,将原料加工成片状的一种刀法。
- 169、活蟹腿肉坚实、肥壮有力、饱满,背壳呈(青绿色),腹部呈白色,分量较重,翻扣在地能迅速翻转过来。
- 170、火锅鱼和麻辣鱼一般用(鲤鱼)。
- 171、(酥炸)是把入味制熟的原料挂糊再用油炸制的方法。
- 172、煨炖牛肉时不用去除汤面上的沫子,因为这些沫子在经过长时间的煨炖后会分解成有营养价值的(氨基酸),这样既会增加汤的营养,也会增加汤汁的鲜美。
- 173、制作花束分量不能太重,长度不超过(50)厘米,粗细以一手握住为宜。
- 174、选购大白菜时不要将菜帮去净,因为菜帮的(维生素C)、胡萝卜素、蛋白质和钙质含量都比菜心高。
- 175、(花环)是指将花材插摆在环形器物的一种插花形式。
- 176、使用时间较长,脏污与织物结合比较牢固的衣物,在洗涤前可浸泡,但浸泡时间不要太长,(15-20)分钟即可。
- 177、煲汤注意事项之一(可以加少量盐,但是不能放太多)。
- 178、服装的干洗标识是以(圆圈)为主的一系列标识。
- 179、丝绸、毛料衣物要用(酸性)或中性洗涤液洗涤。
- 180、(孜然)不属于五香粉的制作香料。
- 181、热水面团也叫沸水面团或热水烫面,和面时水温一般为(60-100)℃。
- 182、(羊肉)是冬季防寒温补的美味之一,可起到进补和防寒的双重效果。
- 183、牛肉口味不可过淡,口味过淡压不住膻味,但也不可以过咸,过咸会影响健康,从健康的角度出发,盐的投放量以不超过(5克)为宜。
- 184、冬天面团发酵可以放在暖气上,发酵时间约为(1小时)。
- 185、连接灶具的胶管应自然下垂,燃气胶管长度不得超过(2)米。
- 186、(塑料)是可以放入微波炉内的材料。
- 187、萝卜以(中型偏小)为好,这样的白萝卜肉质比较紧密、充实,成菜后软糯好吃。
- 188、中国家庭用电多为(220伏)的交流电。
- 189、煮盐水虾时,注意煮制时间不能过长,一般待水烧开后煮制(10分钟)即可。
- 190、炖汤过程中,如果需要加水,要加(热水)。
- 191、很热的砂锅,如需端走放置,最好垫上(木质)餐垫。
- 192、冷水面团就是用(30)℃以下的温度的水调制的面团,俗称冷水面。
- 193、衣物沾上血渍后应立即将其放入(冷水)中浸泡0.5小时,用洗衣皂或洗衣粉搓洗。
- 194、人造石是一种人工合成的实体无毛细孔的密实材料,具有(抗污力强)特点。
- 195、炖肉的时候放一些(醋),肉会烂的更快。
- 196、菜板用过后,最好用(50-60℃)的热水冲洗,洗完马上晾干。
- 197、在夏季将裘皮服装取出,在阳光下晒(3-4)小时,待晾透后除掉灰尘,放入樟脑丸,用布包好,放回箱柜中。
- 198、要选表皮(干燥)的土豆,不然保存时间短,口感也不好。
- 199、铜、铝、塑料、干燥木材中(铜)导电性能较好。
- 200、蒜皮不太好剥,剥蒜前用(水)泡一下就容易的多。
- 201、插花造型时,花材与花器要搭配得当,花材高度与容器高度之比为8:5或(5:3)。

- 202、新鲜香菇的菇伞为鲜嫩的（茶褐色），肉质具有弹性。
- 203、花卉与花器之间的色彩协调可通过（两）种方法实现。
- 204、涤纶、锦纶等属于（合成）纤维。
- 205、清洁与养护天然大理石台面的注意事项不包括（可以用啤酒、葡萄酒、茶水、柑橘类果汁清洁）。
- 206、（卡布奇诺）又称牛奶咖啡，是加蒸牛奶和泡沫牛奶的浓缩咖啡。
- 207、（劈刀法）一般用于切带骨的原料。
- 208、常见的茎类蔬菜有（冬笋）。
- 209、香蕉储存的温度是（12℃以上）。
- 210、衣物沾染茶水渍后，如是刚沾上的，可用（70-80）℃的热水搓洗去除。
- 211、虾籽含有大量（氨基酸）和无机盐，营养价值高，味道极鲜。
- 212、耐磨性以锦纶为最好，要比棉花高（10）倍。
- 213、液体合成洗涤剂的特性是（呈弱碱性）。
- 214、烘干温度一般为（60）℃，不要调的过高，以防把不耐高温的面料烘坏。
- 215、（的确良衣物）遇水后不易变形。
- 216、氯纶在（70）℃时会收缩变形。
- 217、东方现代插花常用的固定工具是（花泥）。
- 218、（硫磺皂）适用于内衣的洗涤。
- 219、酶是一种活性物质，温度过高会破坏它的活性，添加了酶的洗衣粉洗涤温度不能超过（60）℃。
- 220、板式家具养护注意事项不包括（板式家具尽量选用柔软的抹布蘸清水擦洗）。
- 221、（干花）怕水、怕潮湿、怕冲击。
- 222、毛织品在燃烧鉴别法中，燃烧时气味是（烧毛发味）。
- 223、洗地机是一台高效保洁机械，只需一人操作，每小时能完成超过（2000）平方米的清洁任务。
- 224、在清洗衣物时，本着高效、节能、环保的原则，应主动选购（无磷洗衣粉）。
- 225、葱、姜、青蒜、香菜都可以（冷冻）保存，味道不减。
- 226、常用礼仪插花依外形轮廓划分时，（扇形）是对称式构图形式。
- 227、（鲤鱼）是家庭中常吃的淡水鱼。
- 228、制作凉菜拼盘时要经过三个步骤，顺序是（垫底-围边-装面）。
- 229、食用油油脂的透明度表明油脂的（精炼程度）。
- 230、（按）属于面点成型技法。
- 231、东方式插花色彩整体效果以（雅）为佳。
- 232、手工洗涤的最后一个环节是（漂洗）。
- 233、（沾染咖啡或浓茶水处，要用蘸白醋的纱布按顺时针方向反复擦除）不属于清洗布艺沙发的注意事项。
- 234、走油就是（过油），就是先把原料码味后滑一下油，预制成半成品。
- 235、制汤必须选用独鲜味足、无腥味的原料，如鸡、肘子、（瘦猪肉）等。
- 236、（馅心用料广泛）是中点和西点在馅心上的区别之一。
- 237、食材在质量鉴别中，鲜蛋与质量差的蛋在识别时，把蛋放在盐水（60克食盐溶于1000毫升水）中时，鲜蛋会（立即下沉）。
- 238、插花造型时，花材的使用应为（上小下大，上少下多）。
- 239、（对比色组合）属于协调花卉与花器之间色彩协调的方法。
- 240、碱水泡发海鲜干料，一般使用（食用纯碱）。
- 241、（√）丝绸服装应该在阴凉处自然风干，宜把服装里面反过来晾。
- 242、（×）制汤的关键是，在煮汤时，原料一定要温水下锅。
- 243、（×）羽绒服晾晒时，在阳光下暴晒的时间越长越好。
- 244、（×）茄子的蒂头若盖住了果实，表示已经成熟。
- 245、（×）红椒的维生素C、胡萝卜素比青椒的少。
- 246、（√）丝绸类服装宜采用手工洗涤，决不能用机器洗和用搓板搓洗。

- 247、(√) 羊毛织物要平摊阴干或半折悬挂阴干；湿态整形或半干时整形，能除褶皱；勿在阳光下暴晒。
- 248、(√) 经常使用洗涤调理用品可使羊毛衣物及毛巾恢复天然弹性。
- 249、(√) 花岗岩台面清洁保养时，尽量少用水，即使用水也应快速吸干。
- 250、(√) 绩效评估又称绩效考核、绩效评价，是一种员工评估制度。
- 251、(√) 花店店堂的布置，既要琳琅满目，又要类别有序。
- 252、(×) 在洗涤羊毛衫时，如没有专用洗涤剂的情况下可用肥皂或洗衣粉代替。
- 253、(×) 84 消毒液不可以用于家庭消毒。
- 254、(√) 蒸汽熨斗不能在电源接通的情况下注水，否则有可能造成触电事故。
- 255、(×) 对于精炼油脂，色泽越深说明质量越好。
- 256、(√) 绩效评估的作用是：达成目标、发现、解决问题、利益分配、和促进成长。
- 257、(√) 禽类品质好坏的检验方法鉴定，肉店弹性降低、有异味的品质不好。
- 258、(√) 茶则是量器的一种，把茶从茶罐中取出置于茶荷或茶壶时，需要用茶则来量取。
- 259、(√) 长期将塑料布或报纸盖在木地板上，会导致漆膜发黏，失去光泽。
- 260、(×) 绩效评估的方法是等级评估法、目标评估法和评语评估法三种。
- 261、(×) 9-10 月上市的白菜属早熟品种，粗纤维较多，口味淡，品质上等，宜储藏。
- 262、(√) 庆典插花花束以暖色调为主。
- 263、(×) 细菌大都怕热，所以烹制海鲜时，一般用文火溜炒几分钟即可保证食用安全。
- 264、(√) 刚采摘下来的黄瓜表面有疣状突起，如果摸上去有刺，说明是十分新鲜的。
- 265、(×) 家政服务员工作绩效报告必须具备以下四个要素：目标、度量、评估和总结。
- 266、(√) 书籍忌潮湿，为了防潮防霉，应用干布擦拭。
- 267、(√) 吸尘器清洗时忌用湿布擦拭开关。
- 268、(×) 花岗岩台面具有较强的坚韧度，过热或过凉的炊具可以直接放在上去。
- 269、(×) 仪器检测法是较为普通的检测方法，是检测茶叶中成分含量多少的一种方法。
- 270、(√) 家政服务员通过雇主的面试之后，就应该进入下一个程序，与家政服务公司或与雇主签订劳动服务合同或者家政服务合同。
- 271、(√) 在厨房使用抹布时，应遵从从左到右、先里后外、先上后下的原则。
- 272、(×) 为去除顽固污渍，洗涤丝绸服装时可以在洗涤液中长时间浸泡，洗的速度要快一些，不要过度搓洗。
- 273、(×) 若插花作品是为生辰礼仪使用的，可以选用百合。
- 274、(√) 清洗花岗岩台面时，避免用漂白粉、去油剂或玻璃清洁剂等化学品。
- 275、(×) 电磁炉使用后，要马上用冷水擦洗炉面。
- 276、(√) 不能用开水清洁金属家具。
- 277、(×) 铁皮罐头如果形体变形，有缝隙或孔眼致使空气进入，不影响食品品质。
- 278、(√) 若茄子切口变色，只要泡在水中即可保持鲜嫩。
- 279、(×) 如果水洒到地板上，在软布擦干净后，可用电炉进行烘烤加速干燥。
- 280、(×) 芹菜是否新鲜主要看茎身是否饱满。
- 281、(×) 点茶法的前身是碗泡法。
- 282、(√) 大理石、瓷砖、不锈钢等容易被腐蚀的材质不能用酸性清洁剂
- 283、(√) 卤水拼盘拼好后，如果不马上吃，应用保鲜膜封起来，以免表面变干。
- 284、(×) 东方插在构图上主要采用对称构图均衡。
- 285、(√) 选萝卜要选比重大、分量较重、沉甸甸的，这样可以避免买到空心萝卜。
- 286、(√) 选土豆时不要选有芽的和绿色的，长出嫩芽的土豆韩毒素，不宜食用。
- 287、(√) 强化木地板不需要打蜡和上油漆。
- 288、(√) 硅藻泥墙面不易挂尘，用掸子或干爽的抹布轻擦即可。
- 289、(×) 竹木地板有较多污垢时，可用水大量冲洗，起到彻底清洁的效果。
- 290、(√) 对于洗脸面盆和坐便器，只需要对表面适量喷洒消毒剂，消毒后用大量自来水冲洗即可。

- 291、(√) 消毒剂不能使用酒瓶、饮料瓶盛装，以免误用。
- 292、(×) 漂白粉可以撒在干燥处消毒。
- 293、(√) 在制作凉菜拼盘时应把质量稍劣、部位较差的原料，以及碎料垫在下边垫底。
- 294、(√) 若茄子切口变色，只要泡在水中即可保持鲜嫩。
- 295、(√) 羊毛织品收藏前应洗净、晾干，经防蛀整理或使用防蛀药剂。
- 296、(√) 家庭消毒时应尽量使用物理消毒法，如蒸煮、暴晒。
- 297、(×) 清洁微波炉时可以使用金属刷清洗。
- 298、(×) 可回收物主要包括废纸、塑料、玻璃、金属、织物、木材六大类。
- 299、(√) 家政服务员给客人上茶时，应将杯耳朝向客人。
- 300、(√) 居民区噪声控制：白天不超过 50 分贝，夜间不超过 45 分贝。