# 中式烹调师 初级、中级、高级 试题包含答案..

来源：网络 作者：春暖花香 更新时间：2025-05-05

*第一篇：中式烹调师 初级、中级、高级 试题包含答案..中式烹调师（初级、中级、高级）参考题一、单项选择题：1、人工室内饲养肉鸡的饲养周期一般平均为D。A、83天B、72天C、68天D、56天2、海参在生物学分类中属于A。A、棘皮动物B、腔...*

**第一篇：中式烹调师 初级、中级、高级 试题包含答案..**

中式烹调师（初级、中级、高级）参考题

一、单项选择题：

1、人工室内饲养肉鸡的饲养周期一般平均为D。A、83天B、72天C、68天D、56天

2、海参在生物学分类中属于A。A、棘皮动物B、腔肠动物C、爬行动物D、软体动物

3、果葡糖浆中的主要物质成分是A。

A、果糖和葡萄糖B、麦芽糖和水C、果糖、糊精和水D、葡萄糖、糊精和水

4、蔗糖脂肪酸脂是一种良好的D。A、增稠剂B、凝固剂C、甜味剂D、乳化剂

5、精瘦猪肉中蛋白质的平均含量大约是A。A、15%B、20%C、25%D、30%

6、哈蜊中含量最多的维生素是A。A、维生素AB、维生素BC、维生素ED、维生素C

7、在新鲜的牛奶中乳脂大约占总量的B。A、1%B、5%C、10%D、15%

8、原料经过有氧呼吸产生的结果是A。

A、营养物质彻底分解B、营养物质不能彻底分解C、产生二氧化碳D、生成水

9、优质干贝的涨发出成率一般可以达到B。A、80%B、300%C、100%D、50%

10、口味方面先冷后热的饮食习惯符合人们生理中的B。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

11、下列烹调方法只属于有烹制而不需要调制的是（A）A煮饭B生拌C卤D酱

12、汤爆双脆属于（C）的代表菜A汆B煮C烧D扒

13、将原料放在汤中、水中长时间加热导致成熟的烹调方法是（B）A炒B煮C蒸D熘

14、下列菜肴属于焦熘的是（A）A糖醋鱼B五柳青鱼C脆皮鸡D香酥鸭子

15、烹调方法分类比较简明的分类方法是（B）

A按传热介质分类B按烹和调的运用情况分类C按冷热菜式D按热菜烹调方法分类

16、成菜能体现原汁原味这一特点的烹调方法是（A）A清蒸B蜜汁C红烧D炒

17、面包适合（C）刀法加工A滚料切B直到切C锯刀切D拉刀切

18、“自拍鱼肚”用的是（D）芡A利芡B馏芡C玻璃芡D米汤芡

19、北京烤鸭是（A）菜系A山东B广东C苏菜D江苏

20、鸡血适用于（A）刀法A平刀直片B斜刀法C平刀斜片D剞刀法

21、食物中营养的作用除供给人体必需的物质、维持正常的发育、供给能量外，还具有A的作用。

A、维持健康及修补组织B、减少疾病C、供给热量D、供给能量

22、评价一种食品质量的好坏，应从B三个方面来衡量。

A、口味、卫生、香味B、卫生、营养、感官性状C、颜色、香味、口味D、营养、颜色、形状

23、蛋白质的分类是以所含氨基酸的D、数量和比例的不同为根据。

A、质量B、结构C、来源D、种类

24、餐饮业实行从原料到成品“四不制”，其中对采购员的要求是不买B的原料。

A、价格较高B、腐烂变质C、有血渍D、营养不均

25、煤气与设备之间用软管连接时，管的长度不得超过B。

A、1米B、2米C、3米D、4米

26、企业竞争的主要手段是控制A。A、成本B、价格C、损耗D、毛利

27、B可以全面反映生产状态。

A、经营计划B、健全的菜点生产原始记录C、管理规范D、控制成本

28、食物中毒是指食用各种被有毒有有物质污染的食品后发生的B。A、慢性疾病B、急性疾病C、呕吐D、腹泻

29、预防沙门氏菌属食物中毒可对食品进行加热处理，使其深部温℃达80℃以上，并持续D分钟以上。

A、5B、7C、10D、15

30、酱油的卫生问题主要是C与生霉。

A、工业“三废”污染B、化学性污染C、微生物污染D、昆虫污染

31、畜肉由C阶段开始腐败，微生物大量繁殖，失去食用价值。A、尸僵B、成熟C、自溶D、腐败

32、水禽蛋必须加热D才可食用。A、3分钟B、5分钟C、7分钟D、10分钟以上

33、为保证人身安全及食品卫生，厨房、餐厅的灭鼠方法宜采用B。

A、生态学灭鼠B、器械灭鼠C、药物灭鼠

34、黄昏时视物不清是由于体内缺少A。A、维生素AB、维生素BC、维生素CD、维生素D

35、肌体内缺少维生素B12会引起C。A、脚气病B、糙皮病C、恶性贫血D、佝偻病

36、营养物质的消化大多是在C内进行的。A、口腔B、胃C、小肠D、大肠

37、谷类中含量最高的营养成分是C。A、蛋白质B、水C、糖类D、维生素

38、肉类脂肪含A较多。A、饱和脂肪酸B、不饱和脂肪酸C、必需氨基酸D、非必需氨基酸

39、肉类蛋白质属于A蛋白质。A、完全性B、半完全性C、不完全性D、劣质

40、奶及其制品是人体所需A的主要来源。A、钙B、铁C、磷D、蛋白质

41、菜点中的D构成厨房内产品的成本。

A、主料、配料B、配料、调料C、主料、调料D、主料、配料、调料

42、人们之所以重视道德，是因为人具有C。A、智能性B、生物性C、社会性D、动物性

43、下列物质中C是六大营养素之一。A、有机物B、无机物C、矿物质D、酶

44、净料成本单位核算可分为C成本核算、半成品成本核算和熟制品

成本核算。A、主料B、配料C、生料D、鲜料

45、我国规定肉类罐头中亚硝酸盐的残留量不得超过B克/千克。

A、0.03B、0.05C、0.15D、0.5

46、畜肉的最佳食用期限B为阶段。A、尸僵B、成熟C、自溶D、腐败

47、不需要中间宿主的寄生虫是B。A、姜片吸虫B、肝吸虫C、华枝睾虫D、蛔虫

48、B是制订菜点价格的重要依据。A、采购价格B、菜点成本C、人员工资D、顾客就餐人数

49、出材率是A的百分比。

A、净料重量与毛料重量B、毛料重量与净料重量C、净料重量与损耗重量D、损耗重量与净损耗重量

50、加工后原料的重量是C的乘积。

A、净料重量与损耗率B、损耗重量与出材率C、毛料重量与出材率D、毛料重量与损耗率

51、加工前原料的重量是A之比。

A、净料重量与出材率B、损耗重量与出材率C、净料重量与损耗率D、净料单价与出材率

52、损耗重量是D之差。

A、净料率与损耗率B、损耗率与净料率C、净料重量与毛料重量D、购进的全部原料

53、B是构成菜点成本的重要依据。A、原材料单位成本B、原材料成本C、加工前原材料成本 D、加工后原材料成本

54、D是烹饪从业人员应自觉遵守的职业道德。A、公平交易，货真价实B、团结协作，共同提高C、尊师爱徒，互敬互学D、忠于职守，爱岗敬业

55、在安全技术中，A属于间接安全技术。

A、电气设备的漏电保护装置B、电气设备的绝缘C、警示标志D、安全电压

56、根据原料的自然属性不同，原料可以分为C、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料。

A、鲜活原料B、脱水原料C、动物性原料D、腌制原料

57、根据原料的加工状况不同，原料可以分为、鲜活原料、冷藏原料、脱水原料和腌制原料D。A、水产品B、乳品C、调料D、冷冻原料

58、属于根菜类的蔬菜品种是C。A、洋葱B、马铃薯C、胡萝卜D、大蒜

59、蕹菜的别名叫做D。A、茼蒿B、木耳菜C、赤根菜D、空心菜

60、马铃薯的原产地是B。A、非洲B、美洲C、亚洲D、欧洲

61、没有经过脱毒处理的马铃薯容易含有A毒素。A、龙葵甙B、氢氰酸C、组胺D、秋水仙甙

62、当前牛肉产量最多的国家是A。A、中国B、印℃C、英国D、荷兰

63、中国著名的云南火腿主要产于C。A、如皋B、江都C、宣威D、义乌

64、用于酿造加工镇江香醋的主要原料是C。A、高梁B、小麦C、大米D、玉米

65、传统菜肴“宫保鸡丁”的调味方式属于B。

A、基础式调味B、复合式调味C、辅助式调味D、合成式调味

66、干货原料的基本特点是B。A、便于食用B、便于贮存C、便于加工D、便于加热

67、B属于着衣处理的工艺方法。A、走红B、拍粉C、水焯D、油滑

68、块状牛肉在前期热处理中适宜采用B的基本方法。A、走红B、焯煮C、水焯D、油滑

69、D属于前期热处理的工艺方法。A、上浆B、挂糊C、增稠D、油滑

70、在烹调过程中，食用油的使用温℃范围是D。

A、60-120℃B、90-180℃C、160-220℃D、180-320℃

71、在切割过程中，细肉丝的粗细程℃的切割要求一般是D。

A、0.5厘米B、0.4厘米C、0.3厘米D、0.2厘米

72、以水为传热媒介的烹调方法是A。A、焖B、炒C、烹D、蒸

73、氽制方法中C是正确的。

A、原料形状较大B、原料必须上浆处理C、采用沸水或沸汤加热D、选用块状动物原料

74、烹炒的肉类原料需要经过的前期热处理方法是B。A、水焯B、焯煮C、油滑D、油炸

75、清蒸方法中A是正确的。

A、保持菜品本色B、蒸制过程不加调料C、口味软烂酥松D、不加汤汁和水

76、加强社会主义职业道德建设，可以B社会主义市场经济的正常发展。

A、影响B、促进C、保障D、维持

77、可促进脂溶性维生素吸收的物质是A。A、脂肪酸B、蛋白质C、氨基酸D、水

78、当肌体内含糖充足时，肌体首先利用糖供给热能而避免人利用B作为燃料。

A、油脂B、蛋白质C、淀粉D、糖原

79、对人体有生理意义的单糖主要有B。A、乳糖B、半乳糖C、糖原D、蔗糖

80、水发半成品原料要A经常保存。A、换水B、再加温C、冷冻D、高温

81、汤的主要作用是增加菜肴的C。A、苦味B、咸味C、鲜味D、香味

82、根据食用要求，将经刀工处理的原料A拼入盘中，叫做拼盘。

A、整齐美观B、无序堆放C、加热烹调D、调制入味

83、保存老卤汤时要注意D。A、营养卫生B、火候加工C、选择器皿D、防止污染 84、由于春夏气温较高，食品调味原则以A为好。A、清淡B、浓郁C、清香D、苦涩

85、烩菜的特点是勾米汤芡，成品具有C的特点。A、口味酸甜B、色泽酱红C、鲜香嫩糯D、形状整齐

86、鉴别原料品质的生物指标是B。A、农药含量B、细菌含量C、颜色D、新鲜℃

87、盐渍保存法中食盐用量应当有效地控制在B。A、1%-5%B、5%-10%C、10%-20%D、20%-30%

88、巴氏消毒方法中保温消毒的指标是加热到A。

A、60-65℃保温30分钟B、70-85℃保温30分钟C、80-95℃保温30分钟D、90-100℃保温30分钟

89、冰冻原料的最佳自然解冻环境温℃是B。A、0-5℃B、5-15℃C、15-30℃D、20-40℃

90、需要保存一个月以上的肉类原料的冷冻温℃要求是C。

A、-5-0℃B、-15-0℃C、-25～-15℃D、-14～13℃

91、保存蔬菜水果的最佳温度是B。A、0-5度B、5-10度C、10-15度难关D、-5-0度

92、用食盐腌渍原料时，食盐的比例应当有效地控制在A。

A、5%-10%B、10%-20%C、20%-30%D、30%-40% 93、超低温冷冻可以有效地杀灭动物原料中潜在的D。

A、大部分细菌B、传染性病毒C、药物残留毒素D、寄生虫

94、在玉兰片品种中品质最好的为C。A、尖片B、冬片C、春片D、桃片

95、荷兰豆的原产地是C。A、荷兰B、美国C、意大利D、英国

96、辣椒的原产地是D。A、亚洲B、非洲C、大洋洲D、美洲

97、番茄的原产地是D。A、亚洲B、非洲C、大洋洲D、南美洲

98、黄瓜的原产地是D。A、印度B、墨西哥C、意大利D、埃及

99、绿菜花的原产地是A。A、东南亚地区B、地中海沿岸C、中美洲地区D、南亚地区

100、用于加工小牛肉的小牛成熟期一般是在B。

A、1-2个月龄B、2-6个月龄C、6-8个月龄D、6-18个月龄

101、菜肴的点缀类型有围边造型与A。A、点缀造型B、原料造型C、美术造型D、盛器造型

102、在鱼体外表拥有脂肪细鳞的鱼类品种是B。A、黄鳝B、带鱼C、鲫鱼D、鲳鱼

103、通过调味品可保持菜肴本味的正确叙述是A。

A、使用淡味调料B、使用淡色调料C、保持地方传统风味D、使用辣椒调料

104、刀工操作的基本要求不包括B。A、思想集中B、刀具的种类C、懂得营养学D、刀法正确

105、下列刀法中，不属于直刀法的是A。A、平刀法B、推切C、拉切D、锯切

106、下列原料中，能用于上浆的原料是A。A、鸡蛋B、牛奶C、糖D、蛋白质

107、熟炒的原料需要经过的前期热处理方法是B。A、水焯B、焯煮C、油滑D、油炸

108、影响原料品质变化的物理因素是D。A、分解酶B、药物残留物C、呼吸作用D、温℃

109、鉴定原料品质的感官指标是D。A、纯℃B、成熟℃C、水分D、颜色

110、优质牛肉的肉牛成熟期一般是在D。

A、1-9个月龄B、9-18个月龄C、18-32个月龄D、32-48个月龄

111、西门塔尔牛的原产地是C。A、英国B、法国C、瑞士D、西班牙

112、习惯上被称为口蘑的蘑菇品种是C。A、榛蘑B、草菇C、双包蘑菇D、平菇

113、新鲜的瓜果浆中水分含量一般在C。A、65%以上B、75%以上C、85%以上D、95%以上

114、在苦杏仁中常常含有的毒素物质是D。A、氯丙醇B、氢氰酸C、黄曲霉D、二恶英

115、食盐的主要成分是B。A、氯化钾B、碘化钾C、硫酸镁D、氯化钠

116、我国市场上的加碘食盐中添加的重要物质是D。A、溴化碘B、碘化钾C、碘化银D、海带提取物

117、健康的成人每日摄入的食盐数量应控制在D。

A、25克以下B、20克以下C、15克以下D、10克以下

118、辣酱油中的主要沉淀物质是D。A、食盐B、香料物质C、谷氨酸钠D、淀粉

119、用于加工传统调料蚝油的基本原料是A。A、蛏子B、贻贝C、扇贝D、牡蛎

120、下列选项中最适宜加工清除牛肚上黑膜的是D。A、火碱B、甲醛C、酒精D、食碱

121、下列选项中最适宜用作清除海螺肉质上黏液的是A。A、食盐B、食碱C、料酒D、胡椒粉

122、猪的臀部肌肉组织主要分布在D。

A、腰椎与尾椎之间B、后腿的下部C、腰椎的上侧D、尾椎的两侧

123、牛的仔盖肉主要分布的位置在C。A、牛肋脊部B、牛肩胛部C、后腿部D、胸部

124、适宜采用食用油涨发加工的干货原料是B。A、乌鱼蛋B、猪蹄筋C、竹荪D、虫草

125、能够反射微波（高频电磁波）的器具是D。

A、玻璃器皿B、陶质器皿C、瓷质器皿D、不锈钢器皿

126、常温常压下水蒸气的温度可以达到A。A、100度B、105度C、120度D、130度

127、传统冷菜装盘的基本步骤一般可以分为垫底、围边和C。

A、装饰B、整理C、盖面D、镶边

128、在我国历史上最早出现的关于食品加工的专业术语是A。

A、烹饪B、烹调C、料理D、火候

129、适宜用于干煸方法烹调的原料是C。

A、选用质地细嫩的原料B、选用没有水分的原料

C、选用组织柔韧的动植物原料D、选用组织柔韧的植物原料

130、在拔丝方法中使用的白砂糖数量应是原料的C。A、1倍B、1/2C、1/3D、1/5 131、职业道德就是人们在A的职业活动中应遵循的行为规范的总和。

A、特定B、所有C、一般D、规定

132、燃烧中的两个重要概念是C。

A、回火和自燃点B、爆炸极限和闪点C、闪点和自燃点D、回火和脱火

133、所谓营养互补是指各营养素之间的C。A、补充B、制约C、抵抗D、对立

134、某种蛋白质中氨基酸的含量、种类及其比值，决定着该蛋白质的D。

A、体积B、重量C、数量D、品质

135、肌体中含量较多的无机盐是A。A、钙B、铁C、碘D、钠

136、营养的作用是维持正常发育，供给热量，修补组织和D。

A、维持智力B、提供氧气C、新陈代谢D、维持健康

137、成本的计算方法有B和先总后分法两种。

A、先分后分法B、先分后总法C、先总后总法D、前和后总法

138、畜肉的部位分割主要是根据B。

A、每块骨骼的结构B、肌肉组织自然分布C、结缔组织的种类D、畜类的四肢和腹背

139、广东菜是由C、潮州菜和东江菜构成。A、海宁菜B、福山菜C、广州菜D、佛山菜

140、菜肴盛装一定要B，讲究卫生。A、量大B、注意清洁C、质量好D、色泽一致

141、芡的三要素包括配芡、施芡和A。A、芡型B、调料C、比例D、口味 142、银耳以色泽洁白、朵大完整、清香、无杂质和B者为佳。

A、略有皱褶B、略有光泽C、略有草味D、略有褐斑

143、制作黑鱼子酱的鱼子来自于D。A、三文鱼B、鳕鱼C、鲐鱼D、鲟鱼

144、海参在生物学分类中属于A。A、棘皮动物B、腔肠动物C、爬行动物D、软体动物

145、宰杀过程中畜类动物的血液流失的数量大约是C。A、20%B、40%C、60%D、80% 146、畜类动物肌肉组织主要依附在动物的C。A、皮肤上B、脂肪上C、骨骼上D、筋膜上

147、精瘦猪肉中蛋白质的平均含量大约是A。A、15%B、20%C、25%D、30%

148、鱼子中含量最多的维生素是A。A、维生素AB、维生素B1C、维生素CD、维生素B2 149、在新鲜牛奶中含量最多的营养物质是D。A、蛋白质B、脂肪C、维生素D、水

150、蔬菜、水果原料在新陈代谢过程中最为明显的特征是A。

A、葡萄糖B、氨基酸C、维生素D、纤维素

151、原料经过有氧呼吸产生的结果是A。

A、营养物质彻底分解B、营养物质不能彻底分解C、产生乳酸菌D、生成酒精

152、新鲜的水果、蔬菜不宜缓慢冷冻贮存的根本原因是B。

A、结合水多B、自由水多C、水分含量大D、叶绿素较多

153、采用泡烫方法加工处理元鱼的皮膜时应当控制水温在C。

A、20-50度B、40-70度C、70-90度D、90-120度

154、能够促使鲜活牡蛎吐净污物的合理方法是将牡蛎置于C中。

A、淡碱性水溶液B、淡酸性水溶液C、淡盐水溶液D、热水

155、感受咸味最为灵敏的人体感觉器官的部位是B。

A、咽喉部位B、舌面味蕾C、鼻腔黏膜D、口腔黏膜

156、感受甜味最为灵敏的人体感觉器官的部位是C。

A、咽喉部位B、舌面味蕾C、舌尖味蕾D、口腔黏膜

157、人体味觉器官感受化学物质最为灵敏的温度是C。

A、0-10度B、10-20度C、30-40度D、50-60度

158、感受化学物质的味觉相对灵敏的人群是A。

A、健康儿童B、青年女性C、中年男性D、老年女性

159、两种不同化学性质的味以适当的比例相混合同时作用于味觉器官，其中一种味觉明显增强属于D。

A、味的抑制现象B、味的抑制现象C、味的相乘现象D、味的对比现象

160、两种不同化学性质的味以适当的比例相混合同时作用于味觉器官，其中一种味觉明显减弱属于B。

A、味的转化现象B、味的抑制现象C、味的相相乘现象D、味的对比现象

161、两种不同化学性质的味先后作用于味觉，先作用味觉器官的味觉消失属于A。

A、味的转化现象B、味的抑制现象C、味的相乘现象D、味的对比现象

162、口味方面先冷后热的饮食习惯符合人们生理中的B。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

163、口味方面先咸后甜的饮食习惯符合人们生理中的B。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

164、口味方面先淡后重的饮食习惯符合人们生理中的B。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

165、最容易引起淀粉糊精发生老化现象的温度是A。A、0-10度B、10-20度C、20-30度D、30-40度 166、在对食品进行强力或频繁的加工制作时，宜使用D材质的器皿。

A、普通碳素钢B、合金铝C、纯钢D、不锈钢

167、蔬菜切得过碎，烹调加热时间过长，会使其中的D损失严重。

A、水分B、蛋白质C、矿物质D、维生素

168、食用色素是以A为目的的食品添加剂。

A、食品着色B、增加食欲C、提高食品售价D、提高食品质量169、1千卡等于B千焦耳。A、0.1B、4.18C、100D、239 170、保证膳食质量和提高营养水平的重要环节之一是A。

A、平衡膳食B、合理烹饪C、合理饮食D、合理搭配

171、下列选项中C不是中华鳖的别称。A、甲鱼B、水鱼C、山瑞D、元鱼

172、猴头蘑的寄生物种是D。A、杨树B、松树C、柳树D、桦树

173、能够加工制造色拉油的原料是A。A、大豆B、花生C、油菜籽D、核桃

174、在有易燃易爆气体的房间，必须安装A。

A、防爆设备B、提示警铃C、绝缘电棒D、防火通道

175、蔬菜和水果是人体获得A的主要食物原料。A、维生素B、糖类C、脂肪D、蛋白质

176、合理配餐要求膳食中的热量和营养素必须满足进餐者D的需要。

A、食欲B、口味C、对蛋白质D、生理和劳动

177、面粉中几乎不含有A。A、维生素CB、维生素AC、维生素BD、维生素E 178、平衡膳食要求膳食中糖、脂肪、蛋白质之比应为D。

A、1:2:3B、2:3:5C、5:2:3D、5:1:1.5

179、下列物质中C能刺激食欲、帮助消化，并具有杀菌、解腥的作用。

A、维生素B、色素C、挥发性物质D、无机盐

180、宴会成本主要是指构成宴会A的耗费之和。A、原材料B、营业费用C、各项费用D、毛利率

181、原产于英国的猪种是B。A、长白猪B、大白猪C、杜洛克D、两头乌

182、经过化学方法提取的香兰素是一种A。A、香料B、凝固剂C、增色剂D、发色剂

183、下列能够对蛋白质产生降解作用的是C。A、发酵粉B、烃丙基淀粉C、竣甲基纤维素钠D、明胶

184、乳脂中饱和脂肪酸的平均含量一般是D。A、16%B、26%C、46%D、66% 185、清汤过程是将吊好的清汤放入清汤料在B上清制。

A、微火B、小火C、中火D、大火

186、在图案造型中，能增加艺术感染力，使被表现的物象典型化的手法是D。

A、寓意手法B、抽象手法C、添加手法D、夸张手法

187、派酸工艺过程中主要利用的是B。

A、电解质的作用B、活性酶的作用C、细菌的作用D、碱的电离作用

188、优质整只鲍鱼的涨发出成率一般可以达到C。A、100%B、200%C、300%D、400% 189、蛋黄中A的卵磷脂是构成神经组织的重要成分。A、脂肪B、蛋白质C、糖类D、维生素

190、A是构成食品酸、碱性的化学基础。A、无机盐B、蛋白质C、糖类D、油脂

191、三大热能营养素需要量的计算是根据进餐者年龄、性别和A来确定每日三大营养素供给量的标准。

A、劳动强度B、经济状况C、工作环境D、身体状况

192、食品的强化是将一种或几种D加到食物中，改善食物的营养价值。

A、氨基酸B、矿物质C、维生素D、营养素 193、某产品成本为12元，价格为36元，其他费用8元，毛利额是B。

A、16元B、24元C、33.33%D、44.44%

194、蔬菜植物牛蒡可以食用的部位主要是C。A、叶子B、嫩茎C、根部D、果实

195、下列选项中属于肉类组织含氮浸出物的是D。A、乳酸B、琥珀酸C、葡萄糖D、嘌呤

196、鸡肉中蛋白质的平均含量是B。A、15%B、21%C、35%D、40% 197、分体牛肉在正常情况下排酸过程一般需要悬挂C。

A、1-2天B、10-20天C、3-7天D、14-17天

198、优质干贝的涨发率一般可以达到D。A、150%B、180%C、250%D、300% 199、松花蛋在制作过程中能引起蛋白质凝固现象发生的原因是B。

A、酶的作用B、碱性的作用C、酸性的作用D、加热的作用

200、局部夸张是抓住物象A的局部特征给予变形夸张，使其主题更突出。

A、代表性B、一般性C、固定性D、透视性

200、制鱼丸时加入少量食盐可以加大鱼蓉的吃水量和C。

A、增加色泽B、弹性C、黏度D、亲水性

201、原料的贮存主要是通过有效地调节控制存放环境的湿度、酸碱度和B。

A、存放空间B、存放数量C、存放温度难关D、存放品种

202、干货涨发的目的是除去异味，合乎食用要求，利于D。

A、增加色彩B、烹调使用C、刀技加工D、消化吸收

203、刀工的作用之一是B。A、增加营养B、便于调味C、节约用料D、节省烹调时间

204、食品雕刻的步骤是命题、A、定型、布局和雕刻。A、选料B、垫底C、围边D、点缀

205、白汤可以分为A和浓白汤。A、一般白汤B、一般清汤C、高级清汤D、骨头汤

206、冷菜造型的原则之一是B。A、形象逼真B、食用为主C、色彩和谐D、刀工整齐

207、按成菜色泽，烧可分为B和白烧。A、汤烧B、红烧C、糖烧D、锅烧

208、下列原料中C的初步热处理以焯水为主，滑油为辅。

A、拔丝菜B、氽菜C、烩菜D、熏菜

209、下列烹调方法中C在火候上要求急火热油速成。A、炖菜B、软炸C、爆菜D、熘菜

210、厨房的人工费主要是指直接从事生产人员的工资、奖金和A。

A、津贴和补助B、劳务费C、出勤费D、底薪

211、大马哈鱼的肉质色泽呈B。A、红色B、淡红色C、白色D、黄白色

212、又名琼胶、琼脂的卡拉胶的原料是A。A、海藻B、鱼鳞C、动物的皮肤D、动物的筋膜

213、蟹黄中含量最多的维生素是A。A、维生素DB、维生素B1C、维生素CD、维生素B2 214、1克蛋白质在人体内生理氧化可提供热量约为A千焦。A、16.72B、18.72C、26.62D、37.62

215、下列蔬菜中C含有植物杀菌素和芥子挥发油，可达到抑制细菌作用。

A、小白菜B、菜花C、洋白菜D、西红柿

216、茶叶中具有抑制细菌生长繁殖、保持肌肤健美的成分是C。

A、茶叶碱B、可可碱C、茶多酚D、咖啡碱

217、衡量食用色素品质的指标是B。A、溶解性B、稳定性C、染着性D、还原性

218、劳动生产率是劳动成果和D之间的比例。

A、原料损耗B、生产成本C、劳动者报酬D、相应的劳动消耗量

219、原料采购控制主要是控制原料的质量和C。A、数量B、价格C、数量和价格D、成本

二、判断题：

1、道德是以善恶为标准，调节人与人之间和人与社会之间的行为规范。()

2、化学农药对食品的污染可以通过生物富集作用使人体含量猛增。()

3、构成蛋白质的基本单位是氨基酸。()

4、成本是产品的生产消耗，不属于价值范畴。()

5、单位成本是指每个菜点单位所具有的成本。()

6、烹饪原料的基本属性应包括安全性、营养性、经济性、审美性、文化性和应用性。()

7、普通酱油是由植物蛋白水解成氨基酸，经过勾兑而成。()

8、所有调味品不仅可以进行调味，还可以起到杀菌消毒的作用。()

9、叶类蔬菜中水分主要是以结合水的形式存在，因此冷冻容易造成蔬菜冻伤。()

10、炒、炸、爆、烹、贴等均属以油为主要传热媒介的烹调方法。()

11、冷藏室内可以存放药品，但不可放杂物。()

12、用于维持体温的的热量仅占人体所需总热量的30%。()

13、动物脂肪与植物脂肪相比，只有性状的不同，而没有营养的高低。()

14、产品的成本核算是管理者对产品生产中各项生产费用支出的核算。()

15、厨房安全技术管理必须从传统管理向现代化管理转化。()

16、决定烹饪原料质量的重要指标是原料的成熟度、纯度及新鲜度。()

17、番茄中含有较丰富的草酸、苹果酸、柠檬酸。()

18、著名的肉用嘉刑、积鸭多产于海南地区。()

19、活的牡蛎在淡盐水中可以起到清除污物的作用。()20、造型菜是一种工艺菜，只有装饰餐台的艺术价值。()

21、引起砷中毒的常见砷化物是砒霜。()

22、成年人每小时每千克体重基础代谢所需要的热能为4.184千焦。()

23、正常人每日摄入20克食盐就能满足生理需要。()

24、损耗率是指原料在加工处理前后原料质量的比率。()

25、根据牛的用途不同，我国主要分乳牛、役牛、肉牛和兼用品种。()

26、紫色甘蓝又名红甘蓝，是结球甘蓝的一个变种。()

27、加工鱼翅最好使用陶瓷或不锈钢器皿。()

28、支链淀粉含量相对较多的块茎植物淀粉糊化时间相对较长。()

29、黄油雕和冰雕主要用于大型宴饮活动中主菜台的装饰和展示。()30、色彩的三要素是指色相、色度和色性。()

31、烹饪原料主要包括加工制作冷菜和热菜的原材料。()

32、莴笋又名青笋，是一种由叶用莴苣培育而成的茎类蔬菜。()

33、根据生产季节不同，竹笋可分为冬笋和夏笋。()

34、没有经过脱毒处理的马铃薯会含有茄科植物特有的龙葵绀毒素。()

35、牛肉是世界范围内生产和消费最大的肉类品种。()

36、北京鸭是世界上最著名的肉蛋兼用鸭种。()

37、蔬菜的清洗方法主要有冲洗、漂洗和刷洗。()

38、抹刀片又称反刀片，属于斜刀法类别。()

39、烹调过程中的火候有大、小、强、弱之分。()40、原料在加热前的腌制调味称为基础调味。()

41、调料不仅可以调理菜品的滋味，还可以提高菜品的营养价值。()

42、蒸制方法的调味主要集中在加热前后和加热中。()

43、一般菜肴的整体味型多属于混合味型和复合味型。()

44、冷菜工艺中的拌既可以使用生料也可以使用冷却的熟料。()

45、调料的贮存过程要注意器皿的耐热性、耐腐性和挥发性。()

46、人们习惯把云南宣威出产的火腿称作南腿。()

47、根据叶子大小不同，茼蒿有大叶和小叶之分。()

48、微波加热的烹调方法主要是利用电磁波来传递热量。()

49、烹制加热过程对原料具有一定的杀菌消毒作用。()50、中式传统菜肴的口味大多属于单一的基本味型。()

51、细菌总数是反映食品被粪便污染程度的指标。()

52、防止交叉感染的最有效措施是注意消毒。()

53、维生素C可阻断亚硝基化合物的形成。()

54、鱼类中的组胺酸可引起食物中毒。()

55、四季豆中的植物凝血素有一定的毒性。()

56、引起食物中毒的食物应直接销毁。()

57、未经加热的虾、蟹体表泛红是其品质良好的象征。()

58、强化食品中营养强化剂的数量越多越有利于人体健康。()

59、没有健康证的人不能从事饮食生产、经营业务。()60、蛋白质摄入过多会造成营养不良性水肿。()

61、人体的代谢是在体液中进行的，所以体内的水是纯水。()62、饥渴时暴饮水可能引起心慌、气短、出虚汗等症状。()63、肌体热量供耗不平衡会导致肥胖。()64、食物的消化过程是从胃部开始的。()

65、胃酸越多，消化功能越强，越有利于肌体健康。()66、肉汤中的含氮浸出物越多，味道越差。()67、任何人饮用适量啤酒均对肌体健康有益。()

68、随着年龄的增长，膳食中钙与磷的构成比例会逐渐减少。()69、成本控制是企业竞争的主要手段。()70、成本率就是成本毛利率。()

71、要维护良好的职业道德，就必须在利益上作出牺牲。()72、杂豆中脂肪的含量较多，糖类含量较少。()73、果蔬类原料不能作为人体热能的主要来源。()74、海藻中最具营养价值的成分是维生素。()75、厨房是制作食品的生产加工场所。()

76、超低温长时间冷冻会使新鲜蔬菜内部组织冻坏。()77、火候是指食品加热的时间长短。()

78、一份完整的菜肴要经过配菜和烹调两道工序来完成。()79、红曲米经过煮制加工可以制成人工合成色素。()

80、在烹调加热过程中，烹饪原料的形状在高温下可以得到保持。(81、影响原料品质变化的因素既有内部因素又有外部因素。()82、腐竹是从黄豆豆浆中提取蛋白质而制成的。()83、辣椒的原产地在非洲的埃塞俄比亚。()84、蒂中含有苦瓜素的黄瓜有一定的苦味。()

85、小尾寒羊是我国推广的圈养优质肉用山羊品种。()86、香菇最适宜在温暖潮湿的自然环境中生长。()87、水果中存在的果胶是一种酚类化合物。())10

88、白果中含有一定的有毒物质。()

89、装饰性的配料一般都不能直接食用。()90、施芡可以保持菜品汤汁的温度。()91、信仰伊斯兰教的民族禁食狗肉。()

92、被誉为山菜之王的蕨菜可以食用的部位只是嫩茎和嫩根。()93、根据豆豉的含水量不同，其品种主要有干豆豉和水豆豉。()94、咖喱是一种由多种芳香植物加工而成的复合调料。()95、维生素D在畜类动物的肝脏组织中的含量相对较多。()96、肌间脂肪是衡量畜肉品质的重要指标。()97、蛋黄中的卵磷脂是一种良好的乳化剂。()

98、发制后的海参需要在低温的环境中冷冻存放。()

99、味是能够引起特殊感觉的、客观存在的某种呈味物质。()100、嗅觉器官通过神经感受气味的能力最强，速度极快。()标准答案

一、判断题答案：×√

1、√

2、√

3、√

4、×

5、√

6、√

7、×

8、×

9、×

10、√

11、×

12、×

13、×

14、×

15、√

16、√

17、×

18、√

19、√20、×

21、√

22、√

23、×

24、×

25、√

26、√

27、√

28、√

29、√30、×

31、×

32、√

33、×

34、√

35、√

36、×

37、√

38、×

39、×40、√

41、×

42、×

43、√

44、√

45、√

46、×

47、√

48、√

49、√50、×

51、×

52、×

53、√

54、×

55、√

56、×

57、×

58、×

59、√60、×61、×62、√63、×64、×65、×66、×67、√68、√69、√70、×71、×72、×73、√74、×75、×76、√77、×78、×79、×80、×81、√82、√83、×84、√85、×86、×87、×88、×89、√90、√91、×92、×93、√94、√95、√96、√97、√98、×99、√100、√

中式烹调师初级、中级、高级考试复习题

判断题：

1道德是以善恶为标准，调节人与人之间和人与社会之间的行为规范。()2化学农药对食品的污染可以通过生物富集作用使人体含量猛增。()3构成蛋白质的基本单位是氨基酸。()

4成本是产品的生产消耗，不属于价值范畴。()5单位成本是指每个菜点单位所具有的成本。()

6烹饪原料的基本属性应包括安全性、营养性、经济性、审美性、文化性和应用性。()

7、普通酱油是由植物蛋白水解成氨基酸，经过勾兑而成。()

8、所有调味品不仅可以进行调味，还可以起到杀菌消毒的作用。()

9、叶类蔬菜中水分主要是以结合水的形式存在，因此冷冻容易造成蔬菜冻伤。()

10、炒、炸、爆、烹、贴等均属以油为主要传热媒介的烹调方法。()

11、冷藏室内可以存放药品，但不可放杂物。()

12、用于维持体温的的热量仅占人体所需总热量的30%。()

13、动物脂肪与植物脂肪相比，只有性状的不同，而没有营养的高低。()

14、产品的成本核算是管理者对产品生产中各项生产费用支出的核算。()

15、厨房安全技术管理必须从传统管理向现代化管理转化。()

16、决定烹饪原料质量的重要指标是原料的成熟度、纯度及新鲜度。()

17、番茄中含有较丰富的草酸、苹果酸、柠檬酸。()

18、著名的肉用嘉刑、积鸭多产于海南地区。()

19、活的牡蛎在淡盐水中可以起到清除污物的作用。()

20、造型菜是一种工艺菜，只有装饰餐台的艺术价值。()

21、引起砷中毒的常见砷化物是砒霜。()

22、成年人每小时每千克体重基础代谢所需要的热能为4.184千焦。()

23、正常人每日摄入20克食盐就能满足生理需要。()

24、损耗率是指原料在加工处理前后原料质量的比率。()

25、根据牛的用途不同，我国主要分乳牛、役牛、肉牛和兼用品种。()

26、紫色甘蓝又名红甘蓝，是结球甘蓝的一个变种。()

27、加工鱼翅最好使用陶瓷或不锈钢器皿。()

28、支链淀粉含量相对较多的块茎植物淀粉糊化时间相对较长。()

29、黄油雕和冰雕主要用于大型宴饮活动中主菜台的装饰和展示。()30、色彩的三要素是指色相、色度和色性。()

31、烹饪原料主要包括加工制作冷菜和热菜的原材料。()

32、莴笋又名青笋，是一种由叶用莴苣培育而成的茎类蔬菜。()

33、根据生产季节不同，竹笋可分为冬笋和夏笋。()

34、没有经过脱毒处理的马铃薯会含有茄科植物特有的龙葵绀毒素。()

35、牛肉是世界范围内生产和消费最大的肉类品种。()

36、北京鸭是世界上最著名的肉蛋兼用鸭种。()

37、蔬菜的清洗方法主要有冲洗、漂洗和刷洗。()

38、抹刀片又称反刀片，属于斜刀法类别。()

39、烹调过程中的火候有大、小、强、弱之分。()40、原料在加热前的腌制调味称为基础调味。()

41、调料不仅可以调理菜品的滋味，还可以提高菜品的营养价值。()

42、蒸制方法的调味主要集中在加热前后和加热中。()

43、一般菜肴的整体味型多属于混合味型和复合味型。()

44、冷菜工艺中的拌既可以使用生料也可以使用冷却的熟料。()

45、调料的贮存过程要注意器皿的耐热性、耐腐性和挥发性。()

46、人们习惯把云南宣威出产的火腿称作南腿。()

47、根据叶子大小不同，茼蒿有大叶和小叶之分。()

48、微波加热的烹调方法主要是利用电磁波来传递热量。()

49、烹制加热过程对原料具有一定的杀菌消毒作用。()50、中式传统菜肴的口味大多属于单一的基本味型。()

51、细菌总数是反映食品被粪便污染程度的指标。()

52、防止交叉感染的最有效措施是注意消毒。()

53、维生素C可阻断亚硝基化合物的形成。()

54、鱼类中的组胺酸可引起食物中毒。()

55、四季豆中的植物凝血素有一定的毒性。()

56、引起食物中毒的食物应直接销毁。()

57、未经加热的虾、蟹体表泛红是其品质良好的象征。()

58、强化食品中营养强化剂的数量越多越有利于人体健康。()

59、没有健康证的人不能从事饮食生产、经营业务。()60、蛋白质摄入过多会造成营养不良性水肿。()

61、人体的代谢是在体液中进行的，所以体内的水是纯水。()62、饥渴时暴饮水可能引起心慌、气短、出虚汗等症状。()63、肌体热量供耗不平衡会导致肥胖。()64、食物的消化过程是从胃部开始的。()

65、胃酸越多，消化功能越强，越有利于肌体健康。()66、肉汤中的含氮浸出物越多，味道越差。()67、任何人饮用适量啤酒均对肌体健康有益。()

68、随着年龄的增长，膳食中钙与磷的构成比例会逐渐减少。()69、成本控制是企业竞争的主要手段。()70、成本率就是成本毛利率。()

71、要维护良好的职业道德，就必须在利益上作出牺牲。()72、杂豆中脂肪的含量较多，糖类含量较少。()73、果蔬类原料不能作为人体热能的主要来源。()74、海藻中最具营养价值的成分是维生素。()75、厨房是制作食品的生产加工场所。()

76、超低温长时间冷冻会使新鲜蔬菜内部组织冻坏。()77、火候是指食品加热的时间长短。()

78、一份完整的菜肴要经过配菜和烹调两道工序来完成。()79、红曲米经过煮制加工可以制成人工合成色素。()

80、在烹调加热过程中，烹饪原料的形状在高温下可以得到保持。()81、影响原料品质变化的因素既有内部因素又有外部因素。()82、腐竹是从黄豆豆浆中提取蛋白质而制成的。()83、辣椒的原产地在非洲的埃塞俄比亚。()84、蒂中含有苦瓜素的黄瓜有一定的苦味。()

85、小尾寒羊是我国推广的圈养优质肉用山羊品种。()86、香菇最适宜在温暖潮湿的自然环境中生长。()87、水果中存在的果胶是一种酚类化合物。()88、白果中含有一定的有毒物质。()

89、装饰性的配料一般都不能直接食用。()90、施芡可以保持菜品汤汁的温度。()91、信仰伊斯兰教的民族禁食狗肉。()

92、被誉为山菜之王的蕨菜可以食用的部位只是嫩茎和嫩根。()93、根据豆豉的含水量不同，其品种主要有干豆豉和水豆豉。()94、咖喱是一种由多种芳香植物加工而成的复合调料。()95、维生素D在畜类动物的肝脏组织中的含量相对较多。()96、肌间脂肪是衡量畜肉品质的重要指标。()97、蛋黄中的卵磷脂是一种良好的乳化剂。()

98、发制后的海参需要在低温的环境中冷冻存放。()

99、味是能够引起特殊感觉的、客观存在的某种呈味物质。()100、嗅觉器官通过神经感受气味的能力最强，速度极快。()

（二）单项选择题：

1、人们之所以重视道德，是因为人具有。A、智能性B、生物性C、社会性D、动物性

2、食物中营养的作用除供给人体必需的物质、维持正常的发育、供给能量外，还具有的作用。

A、维持健康及修补组织B、减少疾病C、供给热量D、供给能量

3、下列物质中是六大营养素之一。A、有机物B、无机物C、矿物质D、酶

4、评价一种食品质量的好坏，应从三个方面来衡量。

A、口味、卫生、香味B、卫生、营养、感官性状C、颜色、香味、口味D、营养、颜色、形状

5、蛋白质的分类是以所含氨基酸的、数量和比例的不同为根据。

A、质量B、结构C、来源D、种类

6、餐饮业实行从原料到成品“四不制”，其中对采购员的要求是不买的原料。

A、价格较高B、腐烂变质C、有血渍D、营养不均

7、不需要中间宿主的寄生虫是。A、姜片吸虫B、肝吸虫C、华枝睾虫D、蛔虫

8、煤气与设备之间用软管连接时，管的长度不得超过。A、1米B、2米C、3米D、4米

9、企业竞争的主要手段是控制。A、成本B、价格C、损耗D、毛利

10、净料成本单位核算可分为成本核算、半成品成本核算和熟制品成本核算。

A、主料B、配料C、生料D、鲜料

11、可以全面反映生产状态。A、经营计划B、健全的菜点生产原始记录C、管理规范D、控制成本

12、我国规定肉类罐头中亚硝酸盐的残留量不得超过克/千克。A、0.03B、0.05C、0.15D、0.5

13、食物中毒是指食用各种被有毒有有物质污染的食品后发生的。

A、慢性疾病B、急性疾病C、呕吐D、腹泻

14、预防沙门氏菌属食物中毒可对食品进行加热处理，使其深部温℃达80℃以上，并持续分钟以上。

A、5B、7C、10D、15

15、酱油的卫生问题主要是与生霉。A、工业“三废”污染B、化学性污染C、微生物污染D、昆虫污染

16、畜肉的最佳食用期限为阶段。A、尸僵B、成熟C、自溶D、腐败

17、畜肉由阶段开始腐败，微生物大量繁殖，失去食用价值。A、尸僵B、成熟C、自溶D、腐败

18、水禽蛋必须加热才可食用。A、3分钟B、5分钟C、7分钟D、10分钟以上

19、为保证人身安全及食品卫生，厨房、餐厅的灭鼠方法宜采用。

A、生态学灭鼠B、器械灭鼠C、药物灭鼠

20、黄昏时视物不清是由于体内缺少。A、维生素AB、维生素BC、维生素CD、维生素D

21、肌体内缺少维生素B12会引起。A、脚气病B、糙皮病C、恶性贫血D、佝偻病

22、营养物质的消化大多是在内进行的。A、口腔B、胃C、小肠D、大肠

23、谷类中含量最高的营养成分是。A、蛋白质B、水C、糖类D、维生素

24、肉类脂肪含较多。A、饱和脂肪酸B、不饱和脂肪酸C、必需氨基酸D、非必需氨基酸

25、肉类蛋白质属于蛋白质。A、完全性B、半完全性C、不完全性D、劣质

26、奶及其制品是人体所需的主要来源。A、钙B、铁C、磷D、蛋白质

27、菜点中的构成厨房内产品的成本。

A、主料、配料B、配料、调料C、主料、调料D、主料、配料、调料

28、是制订菜点价格的重要依据。A、采购价格B、菜点成本C、人员工资D、顾客就餐人数

29、出材率是的百分比。

A、净料重量与毛料重量B、毛料重量与净料重量C、净料重量与损耗重量D、损耗重量与净损耗重量

30、加工后原料的重量是的乘积。

A、净料重量与损耗率B、损耗重量与出材率C、毛料重量与出材率D、毛料重量与损耗率

31、加工前原料的重量是之比。

A、净料重量与出材率B、损耗重量与出材率C、净料重量与损耗率D、净料单价与出材率

32、损耗重量是之差。

A、净料率与损耗率B、损耗率与净料率C、净料重量与毛料重量D、购进的全部原料

33、是构成菜点成本的重要依据。

A、原材料单位成本B、原材料成本C、加工前原材料成本D、加工后原材料成本

34、是烹饪从业人员应自觉遵守的职业道德。

A、公平交易，货真价实B、团结协作，共同提高C、尊师爱徒，互敬互学D、忠于职守，爱岗敬业

35、在安全技术中，属于间接安全技术。

A、电气设备的漏电保护装置B、电气设备的绝缘C、警示标志D、安全电压

36、根据原料的自然属性不同，原料可以分为、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料。

A、鲜活原料B、脱水原料C、动物性原料D、腌制原料

37、根据原料的加工状况不同，原料可以分为、鲜活原料、冷藏原料、脱水原料和腌制原料。

A、水产品B、乳品C、调料D、冷冻原料

38、属于根菜类的蔬菜品种是。A、洋葱B、马铃薯C、胡萝卜D、大蒜

39、蕹菜的别名叫做。A、茼蒿B、木耳菜C、赤根菜D、空心菜

40、马铃薯的原产地是。A、非洲B、美洲C、亚洲D、欧洲

41、没有经过脱毒处理的马铃薯容易含有毒素。A、龙葵甙B、氢氰酸C、组胺D、秋水仙甙

42、当前牛肉产量最多的国家是。A、中国B、印℃C、英国D、荷兰

43、中国著名的云南火腿主要产于。A、如皋B、江都C、宣威D、义乌

44、用于酿造加工镇江香醋的主要原料是。A、高梁B、小麦C、大米D、玉米

45、传统菜肴“宫保鸡丁”的调味方式属于。

A、基础式调味B、复合式调味C、辅助式调味D、合成式调味

46、干货原料的基本特点是。A、便于食用B、便于贮存C、便于加工D、便于加热

47、属于着衣处理的工艺方法。A、走红B、拍粉C、水焯D、油滑

48、块状牛肉在前期热处理中适宜采用的基本方法。A、走红B、焯煮C、水焯D、油滑

49、属于前期热处理的工艺方法。A、上浆B、挂糊C、增稠D、油滑

50、在烹调过程中，食用油的使用温℃范围是。

A、60-120℃B、90-180℃C、160-220℃D、180-320℃

51、在切割过程中，细肉丝的粗细程℃的切割要求一般是。

A、0.5厘米B、0.4厘米C、0.3厘米D、0.2厘米

52、以水为传热媒介的烹调方法是。A、焖B、炒C、烹D、蒸

53、氽制方法中是正确的。

A、原料形状较大B、原料必须上浆处理C、采用沸水或沸汤加热D、选用块状动物原料

54、烹炒的肉类原料需要经过的前期热处理方法是。A、水焯B、焯煮C、油滑D、油炸

55、清蒸方法中是正确的。

A、保持菜品本色B、蒸制过程不加调料C、口味软烂酥松D、不加汤汁和水

56、加强社会主义职业道德建设，可以社会主义市场经济的正常发展。

A、影响B、促进C、保障D、维持

57、可促进脂溶性维生素吸收的物质是。A、脂肪酸B、蛋白质C、氨基酸D、水

58、当肌体内含糖充足时，肌体首先利用糖供给热能而避免人利用作为燃料。

A、油脂B、蛋白质C、淀粉D、糖原

59、对人体有生理意义的单糖主要有。A、乳糖B、半乳糖C、糖原D、蔗糖

60、水发半成品原料要经常保存。A、换水B、再加温C、冷冻D、高温

61、汤的主要作用是增加菜肴的。A、苦味B、咸味C、鲜味D、香味

62、根据食用要求，将经刀工处理的原料拼入盘中，叫做拼盘。

A、整齐美观B、无序堆放C、加热烹调D、调制入味

63、保存老卤汤时要注意。A、营养卫生B、火候加工C、选择器皿D、防止污染

64、由于春夏气温较高，食品调味原则以为好。A、清淡B、浓郁C、清香D、苦涩

65、烩菜的特点是勾米汤芡，成品具有的特点。A、口味酸甜B、色泽酱红C、鲜香嫩糯D、形状整齐

66、菜肴的点缀类型有围边造型与。A、点缀造型B、原料造型C、美术造型D、盛器造型

67、在鱼体外表拥有脂肪细鳞的鱼类品种是。A、黄鳝B、带鱼C、鲫鱼D、鲳鱼

68、通过调味品可保持菜肴本味的正确叙述是。

A、使用淡味调料B、使用淡色调料C、保持地方传统风味D、使用辣椒调料

69、刀工操作的基本要求不包括。A、思想集中B、刀具的种类C、懂得营养学D、刀法正确

70、下列刀法中，不属于直刀法的是。A、平刀法B、推切C、拉切D、锯切

71、下列原料中，能用于上浆的原料是。A、鸡蛋B、牛奶C、糖D、蛋白质

72、熟炒的原料需要经过的前期热处理方法是。A、水焯B、焯煮C、油滑D、油炸

73、影响原料品质变化的物理因素是。A、分解酶B、药物残留物C、呼吸作用D、温度

74、鉴定原料品质的感官指标是。A、纯℃B、成熟℃C、水分D、颜色

75、鉴别原料品质的生物指标是。A、农药含量B、细菌含量C、颜色D、新鲜℃

76、盐渍保存法中食盐用量应当有效地控制在。A、1%-5%B、5%-10%C、10%-20%D、20%-30% 77、巴氏消毒方法中保温消毒的指标是加热到。

A、60-65℃保温30分钟B、70-85℃保温30分钟C、80-95℃保温30分钟D、90-100℃保温30分钟

78、冰冻原料的最佳自然解冻环境温℃是。A、0-5℃B、5-15℃C、15-30℃D、20-40℃

79、需要保存一个月以上的肉类原料的冷冻温℃要求是。

A、-5-0℃B、-15-0℃C、-25～-15℃D、-14～13℃

80、保存蔬菜水果的最佳温度是。A、0-5度B、5-10度C、10-15度难关D、-5-0度

81、用食盐腌渍原料时，食盐的比例应当有效地控制在。A、5%-10%B、10%-20%C、20%-30%D、30%-40%

82、超低温冷冻可以有效地杀灭动物原料中潜在的。

A、大部分细菌B、传染性病毒C、药物残留毒素D、寄生虫

83、在玉兰片品种中品质最好的为。A、尖片B、冬片C、春片D、桃片

84、荷兰豆的原产地是。A、荷兰B、美国C、意大利D、英国

85、辣椒的原产地是。A、亚洲B、非洲C、大洋洲D、美洲

86、番茄的原产地是。A、亚洲B、非洲C、大洋洲D、南美洲

87、黄瓜的原产地是。A、印度B、墨西哥C、意大利D、埃及

88、绿菜花的原产地是。A、东南亚地区B、地中海沿岸C、中美洲地区D、南亚地区

89、用于加工小牛肉的小牛成熟期一般是在。

A、1-2个月龄B、2-6个月龄C、6-8个月龄D、6-18个月龄

90、优质牛肉的肉牛成熟期一般是在。A、1-9个月龄B、9-18个月龄C、18-32个月龄D、32-48个月龄

91、西门塔尔牛的原产地是。A、英国B、法国C、瑞士D、西班牙

92、习惯上被称为口蘑的蘑菇品种是。A、榛蘑B、草菇C、双包蘑菇D、平菇

93、新鲜的瓜果浆中水分含量一般在。A、65%以上B、75%以上C、85%以上D、95%以上

94、在苦杏仁中常常含有的毒素物质是。A、氯丙醇B、氢氰酸C、黄曲霉D、二恶英

95、食盐的主要成分是。A、氯化钾B、碘化钾C、硫酸镁D、氯化钠

96、我国市场上的加碘食盐中添加的重要物质是。A、溴化碘B、碘化钾C、碘化银D、海带提取物

97、健康的成人每日摄入的食盐数量应控制在。A、25克以下B、20克以下C、15克以下D、10克以下

98、辣酱油中的主要沉淀物质是。A、食盐B、香料物质C、谷氨酸钠D、淀粉

99、用于加工传统调料蚝油的基本原料是。A、蛏子B、贻贝C、扇贝D、牡蛎

100、下列选项中最适宜加工清除牛肚上黑膜的是。A、火碱B、甲醛C、酒精D、食碱

101、下列选项中最适宜用作清除海螺肉质上黏液的是。A、食盐B、食碱C、料酒D、胡椒粉

102、猪的臀部肌肉组织主要分布在。A、腰椎与尾椎之间B、后腿的下部C、腰椎的上侧D、尾椎的两侧

103、牛的仔盖肉主要分布的位置在。A、牛肋脊部B、牛肩胛部C、后腿部D、胸部

104、适宜采用食用油涨发加工的干货原料是。A、乌鱼蛋B、猪蹄筋C、竹荪D、虫草

105、能够反射微波（高频电磁波）的器具是。A、玻璃器皿B、陶质器皿C、瓷质器皿D、不锈钢器皿

106、常温常压下水蒸气的温度可以达到。A、100度B、105度C、120度D、130度

107、传统冷菜装盘的基本步骤一般可以分为垫底、围边和。A、装饰B、整理C、盖面D、镶边

108、在我国历史上最早出现的关于食品加工的专业术语是。A、烹饪B、烹调C、料理D、火候

109、适宜用于干煸方法烹调的原料是。

A、选用质地细嫩的原料B、选用没有水分的原料

C、选用组织柔韧的动植物原料D、选用组织柔韧的植物原料

110、在拔丝方法中使用的白砂糖数量应是原料的。A、1倍B、1/2C、1/3D、1/5

111、职业道德就是人们在的职业活动中应遵循的行为规范的总和。A、特定B、所有C、一般D、规定

112、燃烧中的两个重要概念是。A、回火和自燃点B、爆炸极限和闪点C、闪点和自燃点D、回火和脱火

113、所谓营养互补是指各营养素之间的。A、补充B、制约C、抵抗D、对立

114、某种蛋白质中氨基酸的含量、种类及其比值，决定着该蛋白质的。

A、体积B、重量C、数量D、品质

115、肌体中含量较多的无机盐是。A、钙B、铁C、碘D、钠

116、营养的作用是维持正常发育，供给热量，修补组织和。

A、维持智力B、提供氧气C、新陈代谢D、维持健康

117、成本的计算方法有和先总后分法两种。

A、先分后分法B、先分后总法C、先总后总法D、前和后总法

118、畜肉的部位分割主要是根据。

A、每块骨骼的结构B、肌肉组织自然分布C、结缔组织的种类D、畜类的四肢和腹背 119、广东菜是由、潮州菜和东江菜构成。A、海宁菜B、福山菜C、广州菜D、佛山菜

120、制鱼丸时加入少量食盐可以加大鱼蓉的吃水量和。A、增加色泽B、弹性C、黏度D、亲水性

121、原料的贮存主要是通过有效地调节控制存放环境的湿度、酸碱度和。

A、存放空间B、存放数量C、存放温度难关D、存放品种

122、干货涨发的目的是除去异味，合乎食用要求，利于。

A、增加色彩B、烹调使用C、刀技加工D、消化吸收

123、刀工的作用之一是。A、增加营养B、便于调味C、节约用料D、节省烹调时间

124、食品雕刻的步骤是命题、、定型、布局和雕刻。A、选料B、垫底C、围边D、点缀

125、白汤可以分为和浓白汤。A、一般白汤B、一般清汤C、高级清汤D、骨头汤

126、冷菜造型的原则之一是。A、形象逼真B、食用为主C、色彩和谐D、刀工整齐

127、按成菜色泽，烧可分为和白烧。A、汤烧B、红烧C、糖烧D、锅烧

128、下列原料中的初步热处理以焯水为主，滑油为辅。A、拔丝菜B、氽菜C、烩菜D、熏菜

129、下列烹调方法中在火候上要求急火热油速成。A、炖菜B、软炸C、爆菜D、熘菜

130、菜肴盛装一定要，讲究卫生。A、量大B、注意清洁C、质量好D、色泽一致

131、芡的三要素包括配芡、施芡和。A、芡型B、调料C、比例D、口味

132、银耳以色泽洁白、朵大完整、清香、无杂质和者为佳。

A、略有皱褶B、略有光泽C、略有草味D、略有褐斑

133、制作黑鱼子酱的鱼子来自于。A、三文鱼B、鳕鱼C、鲐鱼D、鲟鱼

134、海参在生物学分类中属于。A、棘皮动物B、腔肠动物C、爬行动物D、软体动物

135、宰杀过程中畜类动物的血液流失的数量大约是。A、20%B、40%C、60%D、80% 136、畜类动物肌肉组织主要依附在动物的。A、皮肤上B、脂肪上C、骨骼上D、筋膜上

137、精瘦猪肉中蛋白质的平均含量大约是。A、15%B、20%C、25%D、30%

138、鱼子中含量最多的维生素是。A、维生素AB、维生素B1C、维生素CD、维生素B2 139、在新鲜牛奶中含量最多的营养物质是。A、蛋白质B、脂肪C、维生素D、水

140、蔬菜、水果原料在新陈代谢过程中最为明显的特征是。

A、葡萄糖B、氨基酸C、维生素D、纤维素

141、原料经过有氧呼吸产生的结果是。

A、营养物质彻底分解B、营养物质不能彻底分解C、产生乳酸菌D、生成酒精

142、新鲜的水果、蔬菜不宜缓慢冷冻贮存的根本原因是。

A、结合水多B、自由水多C、水分含量大D、叶绿素较多

143、采用泡烫方法加工处理元鱼的皮膜时应当控制水温在。

A、20-50度B、40-70度C、70-90度D、90-120度

144、能够促使鲜活牡蛎吐净污物的合理方法是将牡蛎置于中。

A、淡碱性水溶液B、淡酸性水溶液C、淡盐水溶液D、热水

145、感受咸味最为灵敏的人体感觉器官的部位是。

A、咽喉部位B、舌面味蕾C、鼻腔黏膜D、口腔黏膜

146、感受甜味最为灵敏的人体感觉器官的部位是。

A、咽喉部位B、舌面味蕾C、舌尖味蕾D、口腔黏膜

147、人体味觉器官感受化学物质最为灵敏的温度是。

A、0-10度B、10-20度C、30-40度D、50-60度

148、感受化学物质的味觉相对灵敏的人群是。

A、健康儿童B、青年女性C、中年男性D、老年女性 149、两种不同化学性质的味以适当的比例相混合同时作用于味觉器官，其中一种味觉明显增强属于。

A、味的抑制现象B、味的抑制现象C、味的相乘现象D、味的对比现象

150、两种不同化学性质的味以适当的比例相混合同时作用于味觉器官，其中一种味觉明显减弱属于。

A、味的转化现象B、味的抑制现象C、味的相相乘现象D、味的对比现象

151、两种不同化学性质的味先后作用于味觉，先作用味觉器官的味觉消失属于。

A、味的转化现象B、味的抑制现象C、味的相乘现象D、味的对比现象

152、口味方面先冷后热的饮食习惯符合人们生理中的。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

153、口味方面先咸后甜的饮食习惯符合人们生理中的。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

154、口味方面先淡后重的饮食习惯符合人们生理中的。

A、味的抑制现象B、味的转化现象C、味的疲劳现象D、味的对比现象

155、最容易引起淀粉糊精发生老化现象的温度是。

A、0-10度B、10-20度C、20-30度D、30-40度

156、在对食品进行强力或频繁的加工制作时，宜使用材质的器皿。

A、普通碳素钢B、合金铝C、纯钢D、不锈钢

157、蔬菜切得过碎，烹调加热时间过长，会使其中的损失严重。

A、水分B、蛋白质C、矿物质D、维生素

158、食用色素是以为目的的食品添加剂。

A、食品着色B、增加食欲C、提高食品售价D、提高食品质量159、1千卡等于千焦耳。A、0.1B、4.18C、100D、239 160、保证膳食质量和提高营养水平的重要环节之一是。

A、平衡膳食B、合理烹饪C、合理饮食D、合理搭配

161、下列选项中不是中华鳖的别称。A、甲鱼B、水鱼C、山瑞D、元鱼

162、猴头蘑的寄生物种是。A、杨树B、松树C、柳树D、桦树

163、能够加工制造色拉油的原料是。A、大豆B、花生C、油菜籽D、核桃

164、在有易燃易爆气体的房间，必须安装。A、防爆设备B、提示警铃C、绝缘电棒D、防火通道

165、蔬菜和水果是人体获得的主要食物原料。A、维生素B、糖类C、脂肪D、蛋白质

166、合理配餐要求膳食中的热量和营养素必须满足进餐者的需要。

A、食欲B、口味C、对蛋白质D、生理和劳动

167、面粉中几乎不含有。A、维生素CB、维生素AC、维生素BD、维生素E 168、平衡膳食要求膳食中糖、脂肪、蛋白质之比应为。

A、1:2:3B、2:3:5C、5:2:3D、5:1:1.5

169、下列物质中能刺激食欲、帮助消化，并具有杀菌、解腥的作用。

A、维生素B、色素C、挥发性物质D、无机盐

170、厨房的人工费主要是指直接从事生产人员的工资、奖金和。

A、津贴和补助B、劳务费C、出勤费D、底薪

171、大马哈鱼的肉质色泽呈。A、红色B、淡红色C、白色D、黄白色

172、又名琼胶、琼脂的卡拉胶的原料是。A、海藻B、鱼鳞C、动物的皮肤D、动物的筋膜

173、蟹黄中含量最多的维生素是。A、维生素DB、维生素B1C、维生素CD、维生素B2 174、1克蛋白质在人体内生理氧化可提供热量约为千焦。A、16.72B、18.72C、26.62D、37.62

175、下列蔬菜中含有植物杀菌素和芥子挥发油，可达到抑制细菌作用。

A、小白菜B、菜花C、洋白菜D、西红柿

176、茶叶中具有抑制细菌生长繁殖、保持肌肤健美的成分是。

A、茶叶碱B、可可碱C、茶多酚D、咖啡碱

177、衡量食用色素品质的指标是。A、溶解性B、稳定性C、染着性D、还原性

178、劳动生产率是劳动成果和之间的比例。

A、原料损耗B、生产成本C、劳动者报酬D、相应的劳动消耗量

179、原料采购控制主要是控制原料的质量和。A、数量B、价格C、数量和价格D、成本

180、宴会成本主要是指构成宴会的耗费之和。A、原材料B、营业费用C、各项费用D、毛利率

181、原产于英国的猪种是。A、长白猪B、大白猪C、杜洛克D、两头乌

182、经过化学方法提取的香兰素是一种。A、香料B、凝固剂C、增色剂D、发色剂

183、下列能够对蛋白质产生降解作用的是。A、发酵粉B、烃丙基淀粉C、竣甲基纤维素钠D、明胶

184、乳脂中饱和脂肪酸的平均含量一般是。A、16%B、26%C、46%D、66%

185、清汤过程是将吊好的清汤放入清汤料在上清制。A、微火B、小火C、中火D、大火

186、在图案造型中，能增加艺术感染力，使被表现的物象典型化的手法是。

A、寓意手法B、抽象手法C、添加手法D、夸张手法

187、派酸工艺过程中主要利用的是。

A、电解质的作用B、活性酶的作用C、细菌的作用D、碱的电离作用

188、优质整只鲍鱼的涨发出成率一般可以达到。A、100%B、200%C、300%D、400% 189、蛋黄中的卵磷脂是构成神经组织的重要成分。

A、脂肪B、蛋白质C、糖类D、维生素

190、是构成食品酸、碱性的化学基础。A、无机盐B、蛋白质C、糖类D、油脂

191、三大热能营养素需要量的计算是根据进餐者年龄、性别和来确定每日三大营养素供给量的标准。

A、劳动强度B、经济状况C、工作环境D、身体状况

192、食品的强化是将一种或几种加到食物中，改善食物的营养价值。

A、氨基酸B、矿物质C、维生素D、营养素

193、某产品成本为12元，价格为36元，其他费用8元，毛利额是。

A、16元B、24元C、33.33%D、44.44%

194、蔬菜植物牛蒡可以食用的部位主要是。A、叶子B、嫩茎C、根部D、果实

195、下列选项中属于肉类组织含氮浸出物的是。A、乳酸B、琥珀酸C、葡萄糖D、嘌呤

196、鸡肉中蛋白质的平均含量是。A、15%B、21%C、35%D、40% 197、分体牛肉在正常情况下排酸过程一般需要悬挂

A、1-2天B、10-20天C、3-7天D、14-17天

198、优质干贝的涨发率一般可以达到。A、150%B、180%C、250%D、300% 199、松花蛋在制作过程中能引起蛋白质凝固现象发生的原因是。

A、酶的作用B、碱性的作用C、酸性的作用D、加热的作用

200、局部夸张是抓住物象的局部特征给予变形夸张，使其主题更突出。

A、代表性B、一般性C、固定性D、透视性

参考答案

一、判断题：×√

1、√

2、√

3、√

4、×

5、√

6、√

7、×

8、×

9、×

10、√

11、×

12、×

13、×

14、×

15、√

16、√

17、×

18、√

19、√20、×

21、√

22、√

23、×

24、×

25、√

26、√

27、√

28、√

29、√30、×

31、×

32、√

33、×

34、√

35、√

36、×

37、√

38、×

39、×40、√

41、×

42、×

43、√

44、√

45、√

46、×

47、√

48、√

49、√50、×

51、×

52、×

53、√

54、×

55、√

56、×

57、×

58、×

59、√60、×61、×62、√63、×64、×65、×66、×67、√68、√69、√70、×71、×72、×73、√74、×75、×76、√77、×78、×79、×80、×81、√82、√83、×84、√85、×86、×87、×88、×89、√90、√91、×92、×93、√94、√95、√96、√97、√98、×99、√100、√

二、选择题：

1、C2、A3、C4、B5、D6、B7、B8、B9、A10、C11、B12、B13、B14、D15、C16、B17、C18、D19、B20、A21、C22、C23、C24、A25、A26、A27、D28、B29、A30、C31、A32、D33、B34、D35、A36、C37、D38、C39、D40、B41、A42、A43、C44、C45、B46、B47、B48、B49、D50、B51、D52、A53、C54、B55、A56、B57、A58、B59、B60、A61、C62、A63、D64、A65、C66、A67、B68、A69、B70、A71、A72、B73、D74、D75、B76、B77、A78、B79、C80、B81、A82、D83、A84、C85、D86、D87、D88、A89、B90、D91、C92、C93、C94、D95、B96、D97、D98、D99、A100、D101、A102、D103、C104、B105、D106、A107、C108、A109、C110、C111、A112、C113、C114、D115、A116、D117、B118、B119、C120、C121、B122、D123、B124、A125、A126、B127、B128、C129、C130、B131、A132、B133、D134、A135、C136、C137、A138、A139、D140、A141、A142、B143、C144、C145、B146、C147、C148、A149、D150、B151、A152、B153、B154、B155、A156、D157、D158、A159、B160、A161、C162、D163、A164、A165、A166、D167、A168、D169、C170、A171、B172、A173、A174、A175、C176、C177、B178、D179、C180、A181、B182、A183、C184、D185、B186、D187、B188、C189、A190、A191、A192、D193、B194、C195、D196、B197、C198、D199、B200、A

**第二篇：中式烹调师(高级)**

中式烹调师（高级）理论知识

烹饪学是以人类的（C）为研究对象的学科。

A．生产活动

B．饮食活动

C．烹饪活动

D．烹调活动

烹饪学研究的范畴是烹饪活动中各（A）的互相关系、运行2 规律及其原理。4 5 6 7 8 9 A．要素

B．阶段

C．方法

D．原料

“烹饪”一词最早出现在(B)多年前的商周之际。A．2024 B．3000

C．3500

D．4000 烹饪最初是专指（B）而言的。

A．油烹

B．水煮

C．石烹

D．火烹 谷类含糖量约（C），是我国人民膳食中热量的主要来源。A．50—60% B．60—70% C．70—80%

D．75—90% 蔬菜蛋白质含量很低，一般在（D）。

A．0.5—1%

B．1—1.5%

C．1.5—2%

D．1—3% 肉类中蛋白质的含量一般为（C）

A．5—10%

B．10—15%

C．10—20% D．15—25%.蛋类中蛋白质含量约为（B）。

A．10—13% B．13—15% C．10—20% D．15—20%.蛋中的脂肪含量约为（A）。

A．11—15% B．11—20% C．15—20% D．15—25% 10 鱼类含有生物价值较高的优良（C）

A．脂肪

B．鱼油

C．蛋白质

D．纤维素 目前能人工栽培的食用菌约（B）种。

A．10

B．20

C．25

D．30 12 正常成年人每日盐的供应量应在（D）克以下。

A．5

B．7

C．8

D．10 蛋白质在加热过程中会发生变性而（B）。

A．水解

B．凝固

C．糊化

D．水化

脂肪在烹调加热过程中发生的系列变化对菜点（C）特色有14 影响。

A．口味

B．质感

C．风味

D．味感 原料在洗涤时，尽可能减少（C）的流失。

A．维生素

B．纤维素

C．营养素

D．叶绿素 烹调动物性原料时，放（B）可使原料中钙质分解。

A．酒

B．醋

C．碱

D．盐.合理营养是指全面的提供符合（B）的平衡膳食。A．

心理要求

B．卫生要求 C．口味要求

D．营养要求 人体对不饱和脂肪酸和饱和脂肪酸合理需求的比例是（B）。

A．2∶１

B．３∶２ C．３∶１

D．４∶２ 烹调中的氧化作用就是多数（B）与氧接触后被氧化。A．蛋白质

B．维生素

C．脂肪

D．矿物质 物质以微粒的形式均匀地分散到溶剂之中即（B）作用。

A．氧化

B．分散

C．水解

D．脂化

用富含蛋白质的原料制汤，汤汁滋味鲜美是由于蛋白质的21（C）作用。

A．凝固

B．水合C．水解

D．水化 蛋白质受热的时间越（A），凝固得越硬。

A． 短

C． 快

长

B．D． 慢人们在饮食消费过程中的心理活动称为（A）心理。A、饮食

B．消费

C．价格

D．口味 饮食心理学研究的对象是各种层次的（D）消费者。25 A．一般

B．特殊

C．团体

D．饮食

人的饮食经验积累，在（B）就会形成对饮食的一些特定要求。

A．视觉上

B．心理上

C．听觉上

D．嗅觉上影响消费心理的个体因素有（A）。

A．文化程度

B．群体

C．阶层

D．爱好服务人员的（A）会影响消费者的饮食心理。

A．语言

B．年龄

C．性别

D．高度

菜肴的（B）对人的视觉冲击力最大，所引起的感觉也最

强烈。

A．形态

B．色彩

C．盛器

D．数量（B）是烹饪原料美的内容之一。

A．艺术美

B．质地美

C．技术美

D．意趣美 只有对烹调原料进行正确选择，才可以使菜肴达到（B）。

A．形态美

B．质地美

C．色泽美

D．口味美

31（A）是菜肴造型的形式的法则之一。

A．单纯一致

B．深浅一致

C．粗细一致

D．长短一致

32（C）是菜肴造型的规律之一。A、抽象造型

B．艺术造型 C．写实造型

D．重复造型

菜肴盛器的规格大小要与菜肴的（B）相适应。

A．形态

B．数量

C．色泽

D．质量

驼峰主要产地是我国的内蒙古和（C）。

A．甘肃

B．西芷

C．青海

D．陕西

鹿筋是取自梅花鹿和马鹿四肢的筋并保留（D）来加工。

A．前部

B．后部

C．腿部

D．蹄部

鹿尾即鹿的尾巴，尤以（D）尾巴质佳味美。

A．梅花鹿

B．长颈鹿

C．驼鹿

D．马鹿

鱼肚是用（D）加工制成的。

A．鱼肠

B．鱼胃

C．鱼鳃

D．鱼膘

几片薄而小的鱼肚搭在一起晾干的叫（B）。A．提片

B．搭片

C．吊片

D．薄片 39 海参又叫“海鼠”、“乌龙”为（C）动物。A、腔肠

B．软体

C．棘皮

D．无鳞

我国沿海的海参品种约60余种，可供食用的有（C）余种。

A．10

B．15

C．20

D．25

鲍鱼是一种非常名贵的海产（A）动物。

A．软体

B．贝壳

C．腔肠

D．棘皮

鱼翅是用鲨鱼和（B）的鳍加工制成的。

A．鲸类

B．鳐类

C．鲟鱼

D．鳕鱼

43（B）呈三角形，翅板宽大，板面鼓壮。

A．黄肉尾翅

B．黄肉翅

C．群翅

D．披刀翅

制造燕窝的能工巧匠是一种海鸟叫（D）。

A．家燕

B．海燕

C．飞燕

D．金丝燕

45（D）的特点是窝碗圆度大，碗壁厚实，内壁网线少。

A．龙牙燕

B．金丝燕

C．海燕

D．暹罗燕

46（C）的特点是窝碗圆度小，碗口比较敞，碗壁宽而长。

A．暹罗燕

B．金丝燕

C．龙牙燕 D．海燕

干货原料水发的原理是利用水加热后的（B）作用。

A．分散

B．热胀

C．分解

D．凝固 48 干货原料碱发的原理是利用碱能强化原料的亲水基，加速其的（B）作用。

A．分解

B．亲水

C．溶解

D．腐蚀

碱发就是利用碱使干货原料吸收水分、膨胀形态、恢复（D）。

A．大小

B．色泽

C．重量

D．质地

油发是干货原料中的蛋白质胶体颗粒受高温后能（D）。

A．溶胀

B．凝结

C．分解

D．膨胀

盐发的干货原料一般都应含有动物性（C）。A、完全蛋白质

B．不完全蛋白质 C．胶元蛋白质

D．半完全蛋白质

食品雕刻中的（D）是利用原料外表刻画平面形象的方法。

A．立雕

B．木雕

C．镂空雕

D．浮雕 53 食品雕刻中的（D）雕是平雕、浮雕、整雕、镂空雕的综合运用。

A．配合B．创意

C．整合D．综合

食品雕刻中的镂空雕的手法与（D）有类同之处。

A．平雕

B．立雕

C．综合雕

D．浮雕

食品雕刻中的立体雕刻也叫（B）。A．综合雕

B．整雕

C．旋转雕

D．仿形雕

56(C)制作的菜肴，具有外脆内嫩，涨发饱满，色泽金黄。A．水粉糊

B.蛋粉糊

C.脆浆糊

D.蛋清糊

脆浆糊适用于质地（B）的动植物性烹调原料。A．较老

B.鲜嫩

C.松脆

D.酥烂

制清汤先用中、小火将水煮沸，再用（D）加热。A.急火

B.旺火

C.文火

D.微火

清汤制作过程中，汤色变乳白色是因为采用了（A）。A.旺火

B.微火

C.文火

D.温火

制浓汤最好用动植物原料中含多(D)成分的原料。A.维生素

B.蛋白质

C.脂肪

D.磷脂

花色冷盘抽象造型可分为基本几何造型和（A）。A.几何图案造型

B.立体造型

C.梅花冷盘

D.五角彩星

川菜“回锅肉”属于（C）烹调方法。A.清炒

B.干烧

C, 熟炒

D.煎烹

粤菜“柠汁煎鸭脯” 属于（D）烹调方法。

A.煎烹

B.煎蒸

C.煎焖

D.煎熘

酱爆是以浓稠酱类进行调味的，其代表菜是（C）A.酱牛肉

B.酱油蛋

C.京酱肉丝

D.麻酱腰花

包蒸的代表菜肴是（B）。A.清蒸膏蟹

B.荷叶粉蒸鸡

C.草菇蒸滑鸡

D.粉蒸肉

蒸的烹调方法包括清蒸、包蒸和（A）。

A.粉蒸

B.煎蒸

C.熘蒸

D.回蒸

脆炸的代表菜有（A）。A.网油鸡卷

B.干炸牛肉丸

C.香炸鸡翅

D.脆皮炸乳鸽

“广东脆皮鸡”烹调方法属于（D）。A.脆炸

B.酥炸

C.油渗炸

D.油淋炸

“浓汁烧鱼肚”的烹调方法是（B）。A.酱烧

B.白烧

C.红烧

D.干烧 70 温度在（B）摄氏度之间，味觉感应最为灵敏 A．

B。C。D。（10—20）（30—40）（50—60）（70—80）71 物理味觉感受的是指菜肴的（B）。A.香味

B.质感

C.复合味

D.化学呈味物质

化学味觉感受的是菜肴中的（D）。A.温度

B.质地

C.稠粘

D.化学呈味物质

先上冷菜后热菜，先咸后甜就是利用味的（C）现象调节饮73 食进餐的节奏感。

75（D）现象作用。A.抑制

B.转移

C.相乘

D.对比

上海菜的代表菜有（A）。A．虾子大乌参

B.烤乳猪

C.佛跳墙

D.炸响铃

面点是以（D）为主要原料，经过加工而制成的具有一定营A.对比

B.抑制

C.转换

D.相乘

在享受美味佳肴时，应注意到不同呈味菜肴的味的刺激性，这是我们对味的（B）现象的认识和运用。A.累积

B.疲劳

C.转换

D.对比 重甜的味中加入少量咸味，甜味会有明显的增强，这是味的养价值的米面制品。A肉类

B.鱼类

C.鲜奶

D.粮食

078 水调面团中，调制热水面团的水温定应在（D）C以上。

A.0

B.20

C.40

D.60

宴席菜单是厨房生产（D）流程的节目单。

A.制作

B.管理

C.操作

D.工艺

现代厨房要求厨房面积占营业总面积的（B）左右。

A.1/2

B.1/3

C.1/4

D.1/5

厨房管理中下列最为重要的一个环节是搞好(A)A．物料管理

B.工具管理

C.器皿管理

D.设备管理

营销活动具有随机性，营销管理具有（A)。A．风险性

B 安全性

C 随意性

D 单一性

83（A）不属于营销预测中定性预测 方法。

A．猜测

B 调查分析

C 专家调查

D 经验判断

市场竞争的表现形式主要有(A)。

A．买卖的竞争

B.积极竞争

C.消极竞争

D.价格竞争

节日、谢师...）宴席菜单。

要求：1）体现不同的烹调方法、原料、口味、色泽和形态；2）体现婚（×）宴喜庆气氛；

3）菜肴的结构为冷菜、热菜、大菜、点心、汤和水果； 4）规定销售毛利率为48%，请换算成成本毛利率计算宴席成本。

答题要点：成本毛利率=销售毛利率—（1-销售毛利率）

=

宴席成本=售价—（1+成本毛利率）=

=

（1）

菜点结构正确。21

菜单制定

×××设计并计算一席×元的×季节的婚（生日、寿、丧、庆典、

**第三篇：中式烹调师初级**

中式烹调师初级(厨师证5级）

(在统一课程内容的原基础上，新增15道教师特色菜、时令菜）

学期：2个月

上课时间：每周一、二、三、六、日（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）

培训费：1680元（送刀、教材资料、服装、包推荐工作）政府指导价：2410元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师初级》

享受100%政府补贴培训的学员免学费，只需预付1205元注册学习，拿证时人保局退还 课程内容：

烹饪原料知识、烹调方法，火候、勾芡、制汤、干料涨发，菜肴成本核算、营养卫生、浆糊、芡汁调制。刀工实习、切丁、片、块、条、丝。整鱼分档、美化刀工、冷盘。翻锅、旋锅、装盘、临灶。

成都蛋汤、酸辣汤、榨菜肉丝蛋汤、肉圆粉丝汤、肉丝豆腐羹、三片汤、红烧肚当、茄汁鱼片、芝麻鱼排、红烧甩水、糖醋鱼块、青椒肉丝、银芽肉丝、蚝油牛肉、椒盐排骨、响油鳝糊、白汁鳊鱼、芙蓉蹄筋、酱爆鸡丁、麻婆豆腐、爆鱿鱼卷、咕老肉、宫爆鸡丁、虾仁豆腐、鱼香肉丝、家常豆腐、香炸风翅等等40道菜肴的制作。

中式烹调师中级（厨师证4级）

学期：3个月

上课时间：每周四、六（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）

培训费：2100元（送雕刻工具、教材资料、包推荐工作）政府指导价：2670元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师中级》

享受100%政府补贴培训学员免学费，只需预付1335元注册学习，拿证时人保局退还 享受50%政府补贴培训学员预付2670元注册学习，拿证时人保局退还1335元 课程内容：

烹饪原料、加工、切配知识，制汤原理、厨房管理、烹饪美学与营养知识，中餐宴会菜单的策划、平面冷盘、雕花，刀工实习、整鸡出骨。

红烧黄鱼、莞爆双花、芹黄鱼丝、干烧鱼块、春白海参、酸辣烩鱿鱼、银丝干贝、糟溜鱼片、酱爆目鱼卷、生爆鳝背、糖醋鲈鱼、鸡火煮干丝、翡翠鱼丝、芙蓉鸡片、鸡茸烩蹄筋、莞爆腰花、醋椒桂鱼、松仁鱼米、干烧大虾、小煎鸡米、酸辣参哈、白汁鲈鱼、荷花鲜奶、青椒鱼丝、瓜姜鱼丝、菊花青鱼、拔丝香蕉、香茜烩白玉、糟溜鱼卷、黑胡椒牛排、学员自选菜等等菜肴的制作。

中式烹调师初中级连读（厨师证4级、5级2证）

学期：3-5个月

上课时间：每周一、二、三、四、六、日（可选下午班、晚上班、周末班，相应延长学期）培训费：3300元（送刀、雕刻工具、教材资料、服装、包推荐工作）政府指导价：5080元 颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师中级》《中式烹调师初级》

针对完全自费标准的学员，享受100%或50%政府补贴培训的学员，按指导价分开计算初级和中级

课程内容：

初级和中级课程的课程内容。

上课方式

由示教课、操作课、刀工课、理论课组成，实践操作占75%以上

示教课-老师示范讲解菜肴烹饪过程、材料分类处理、工作规范 操作课-学员烹调实践，老师辅导、纠正、点评 刀工课-切配、雕刻、拼盘、装饰的学习实践

理论课-烹调原理、营养知识、材料分类、厨房管理的讲解学习

包教会的，不限制课时、学期

中间有缺课、请假、没学会的情况，都可以免费继续学习，学会为止

考证

上海市人保局统一考试颁发，中式烹调师职业资格证书（厨师证5级制）

学校组织集体申报、复习、模拟考、备料等备考应对。

任课教师

董老师：具有35年以上工作经验，高级技师职称，厨师证考评员

烹饪菜肴美味，技巧细节丰富，上课气氛活跃，传授工作经验

欧老师：具有30年以上工作经验，高级技师职称，教材刀工部分负责

刀工切配擅长，耐心辅导学员，备考备料细致到位

季老师：具有20年以上工作经验，技师职称，在职厨师长

钻研流行时令菜式，烹饪理论基础结合工作实践讲解分析

叶老师：具有20年以上工作经验，高级技师职称，专业厨师教师

示教过程清晰、讲解清楚，菜肴烹饪健康

中式烹调师高级课程（厨师证3级）

中级拿证2年后才能申报 学期：2个半月 上课时间：每周二、六

培训费：3680元（送教材、资料）政府指导价：3680元

颁发证书：人力资源与社会保障部 国家职业资格等级证书《中式烹调师高级》 享受100%政府补贴培训学员免学费，只需预付1840元注册学习，拿证时人保局退还 享受50%政府补贴培训学员预付3680元注册学习，拿证时人保局退还1840元 课程内容：

烹饪典籍介绍；高级干货、鲜活水产、野味原料知识；石烹、铁板烧、泥烤、烟熏、干锅、无明火烹调方法；食品雕刻；花色、水果拼盘；面点制作；宴席设计；烹饪理化原理；创新菜肴的美学、味感、色彩、造型；厨房设计、人员管理、采购保管、安全卫生、成本定价。

热菜：脆皮凤尾明虾、脆皮蟹肉饹馇、宝塔明虾、菠萝拌鸭片、沙咖鲈鱼、松鼠鳜鱼、葡萄 鱼、莞爆双脆、珊瑚炒鲜奶、滑炒明虾球、豉汁白鳝球、鸳鸯鸡粥、干煸牛肉丝、虾子牛筋、葱烧海参、广式烧凤爪、南乳河鳗、干烧鳜鱼镶面、油焖笋、虾子大乌参、熘黄青蟹、八宝辣酱、扇形甩水、鸡茸鱼肚、蟹粉鱼翅、麒麟鳜鱼、原笼粉蒸鱼、芙蓉蟹斗、瑶柱酿瓜脯、掌上明珠、蟹粉狮子头、鸡火鳖汤、一品燕窝、拆烩鱼头、酸辣乌龟蛋、春白烩鲍片、炝虎尾、明玉藏珍、挂炉素鸭、红油梳茭、松仁鸡米、竹荪鱼圆汤、拔丝芝麻香蕉。

雕刻：寿带鸟、孔雀、凤凰

拼盘：宫灯、葡萄丰收、雄鸡报晓、海南风光

面点：豆沙酥饼、素菜中包

冷菜：京味蛰皮、开洋扁尖拌干丝、水晶肴肉、蒜泥白肉、怪味鸡丁、糟三鲜、琥珀核桃

**第四篇：初级中式烹调师004**

模拟卷

（二）一、判断题 1.烩是用汤将烹饪原料加热成熟并勾芡形成汤菜融合的一种亨调方法。（对）

2.冷菜可以活跃宴会的气氛。（对）

3，滑油时，锅要光滑，油要干净、无异味。（对）4.在制作糊浆时，加水要充足，速度要慢。（错）5.冷菜的主要特点是无汁无味。（错）

6.常用的糊有全蛋糊、蛋泡糊、蛋清糊和蛋黄糊。（对）

7.配菜也称配膳，就是根据烹调原料的性质进行配制组合。（对）8.配菜就是指主料与调料的配合。（错）9.炒是用油为传热介质的一种烹调方法。（对）

10.呈酸甜味的调味品除番茄沙司、山植酱外还有蜂蜜。（错）

11.上浆时的浆越厚越好。（错）

12.鲜嫩的香菌都可归属于食用菌类蔬菜。（错）13.烹调具有杀菌消毒和确定口味的作用。（对）

14.除软炸外，一般炸的烹调方法采用的都是高油温。（错）

15.烹饪原料的分类方法之一是按菜肴地位分类。（对）16.新鲜肉的品质标准是肉质紧密、富有弹性。（对）

17.原料切丝必须先将原料切成薄片。（对）

18.烹饪原料的选择原则可以简述为：掌握上市期、熟悉产地、辨认品种、了解性能。19.烹调的基本功包括科学切配、刀工精湛、掌握火候和装盘熟练。（错）20.小虾仁的加工程序依次是摘、捏、挤。（对）

21.抖批是将原料加工成卷曲花纹的一种刀法。（错）

22.鸡、鸭宰杀后应等鸡、鸭完全断气、双脚却不断抽动时，才可拔毛。（对）23.蟹的品质主要根据外形、色泽和体重及肉质等方面进行检验。（对）24.配菜既要精通刀工，还要掌握烹调技术知识。（对）25.将加工后的原料放入蛋液中搅拌称为上浆。（错）26.大黄鱼为暖水性结群洄游性鱼类。（对）27.烹调成功的要素是调味。（对）

28.炸是用油诸位传热介质的一种烹调方法。（对）29.原料体型小，加热的油锅的温度可高一些。（错）

30.原料成形的形态与原料的质地、大小、厚度有密切的关系。（错）

31.在制作糊浆时，搅拌要先快后慢，先重后轻。（错）

32.四大经济海产鱼类包括小黄鱼、带鱼、大黄鱼、鲳鱼。（错）33.刀工操作是圣体与砧板要保持15cm。（错）

34.虾的一般加工只要剪去须和虾脚，修齐虾头壳，洗净即可。（对）35.四大家鱼指青鱼、草鱼、鲢鱼、鳙鱼。（对）

36.为了保证走红的原料色泽红润，可以添加适量的着色剂。（对）37.刀工是指将原料加工成一定形状时的操作方法。（错）38.段按长短、粗细分为大寸段和小寸段。（对）

39.主料中添加副料的配菜，目的是为了掩饰主料。（错）40.汽蒸是一种烹调方法，不是初步热处理方法。（错）41.双背是指黄鳝的背部两侧向中间分离，呈两片鳝肉。（错）42.采用翻洗法洗涤的原料是肠和肚。（对）

43.蔬菜经采购和运输后，会由于挤压和摩擦，产生形态的变化。（对）44浙江菜由杭州、宁波、绍兴等地方菜组成，有意杭州菜最负盛名。（对）

45.大翻不仅要用腕力，还要运用臂力。（对）

对）（

**第五篇：中式烹调师3(高级)**

（√）人类对盐的利用甚至早于烹饪的起源。

（╳）肉类的脂肪以不饱和脂肪酸居多，易被人体吸收。（√）鱼类的脂肪具有一定的防治动脉粥样硬化和冠心病的作用。（╳）鱼肝脂肪中含有极丰富的维生素B和维生素D。（√）食用菌既不同于植物性食物又不同于动物性食物，是真菌性食物。

（╳）食用菌具有高蛋白，高脂肪的特点。

（√）谷氨酸在人体内起改善和保护大脑机能的作用。

（√）糖在烹调中的焦糖化，可增加菜肴的色泽与口味。

（╳）烹调原料在正式烹调前都要进行焯水。（√）上浆挂糊是烹调中保护营养素的有效措施之一。（╳）平衡膳食制度，就是要做到一日三餐。

（√）任何一种食物都不可能含有人体所需的各种营养素。（╳）平衡膳食的要求，就是各种营养素的数量要一致。（√）人体必需氨基酸与非必需氨基酸之比是4∶6。

（√）平衡膳食包括的粮食类、动物类、豆类、蔬菜和油脂类，它们之间都应有适当的比例。

（√）从事中等体力劳动的成年人，每天应吃到400—500克的蔬菜。

（╳）蛋白质与氧接触后被氧化，即氧化作用。（√）淀粉加热后产生粘性是分散作用的结果。（ⅹ）分散作用是指烹调原料在加热后分成很多小块。（√）植物性原料中的果胶加热时能产生水解作用。（√）蛋白质能水解成为多种氨基酸。（ⅹ）蛋白质受热开始凝固的温度是80ºc

（√）烧制肉类时不应过早放盐是为了防止蛋白质凝固。（√）使用含脂肪、醇、有机酸的调料与原料混合加热会产生香味。

（√）酒和酸一起加热能产生酯化作用。

（ⅹ）人们在饮食消费过程中的心理活动称为消费心理。（ⅹ）饮食心理学研究的对象主要是经济上富有的人群。（ⅹ）饮食心理学研究的对象主要是有特殊饮食要求的人

群。

（ⅹ）同一 民族的人们其饮食心理要求是一样的。（√）不同的性别会产生不同的消费心理。（√）家庭会对消费者饮食心理产生一定的影响。（√）服务人员技能的好坏会影响消费者的饮食心理。（√）烹饪工艺美术的特点之一是与生活密不可分。（√）烹饪工艺美术是烹饪原料加上美的结合体。（√）就餐环境及光源等对菜肴的色彩很有影响。（√）色彩中的三原色是指红色、黄色、蓝色三种。（ⅹ）黄色灯光照射下，餐桌上的菜肴有一种新鲜感。（√）烹调中色的应用，只能限制在烹调原料的色彩范围内。(√)烹饪中的形，以自然形和机械形两种形式存在。（√）多样统一是造型形式法则的最高形式。（√）简化添加是菜肴造型的规律之一。

（√）盛器的色彩要与菜肴色彩相适合。

（√）驼峰味道鲜美，且富有营养，是历代皇帝享用的贡品。（√）驼峰味道鲜美，且富有营养，是高级宴席的名贵菜肴。（╳）梅花鹿筋主要产于长白山，松花江，兴安岭，黑龙江。（√）鹿尾质佳味美，为食之珍品，多用于制作高级宴席。（╳）鹿尾以梅花鹿的尾巴质量最佳。（√）毛常肚是用毛鲿鱼的膘加工制成的。（╳）胱肚是用大黄鱼的膘加工制成的。（√）乌参是海参中个体最大的海参。（╳）梅花参因形体象梅花而得此名。（√）几乎全世界的海区都能找到鲍鱼。（╳）鲍鱼一般在冬季捕捉。

（√）由于加工时所用鳍的部位不同，所以鱼翅的品种很多。（╳）披刀翅是用犁头鳐的背鳍加工制成的。（╳）泰国所产燕窝叫“龙牙燕”。（╳）印尼所产燕窝叫“暹罗燕”。

（√）燕窝以泰国所产人工修整后的“官燕”为最好。

（√）干货原料水发有冷水发和热水发两种。

（╳）干货原料碱发能使原料加速腐蚀作用、吸收水分、膨胀形体、恢复重量。

（╳）一切干货原料都可碱发。（╳）动物性干货都可采用油发方法。（√）干货原料的盐发一般也称为晶体发。

（√）食品雕刻中的平雕与浮雕造型都属于平面雕刻。（╳）食品雕刻中的阴纹雕也称镂空雕。

（√）食品雕刻中的综合雕是一组有主题内容，有艺术特征，有实用价值的群体雕刻作品。

（√）食品雕刻中的镂空雕与浮雕属同一种雕刻方法。（√）食品雕刻中的立体雕刻难度大，需依照实物雕刻出一个完整的独立体。

（╳）食品雕刻中，立体雕刻的形状不能可大可小，而且操作也比较繁琐。

（ν）配制花色菜应熟悉烹调原料的上市季节。

(ν)宴席菜肴应注意整桌菜肴的和谐和平衡。

(ν)苏打浆有软化肌纤维的作用。(×)苏打浆只能对牛肉进行上浆。）脆浆糊使用于片、丝、粒形体的烹调原料。

（×）制浓汤的原料，一般均应热水下锅。（×（ν）制浓汤，时间短，火力小，就会产生汤汁不浓白，鲜味不足。）几何造型构图形式必须采用绝对对称形式。（×（ν）花色冷盘的动物图案造型包括禽鸟、畜兽、虫鱼等。）花色冷盘的动物图案造型不能用夸张变形的手法。（×（ν）花色冷盘的景观造型较多地采用日、月、山、流水阁等造型。

（ν）滑炒是经过滑油后，再兑汁烹制的一种烹调方法。（×）干炒一般用不含肌纤维的动物性原料。(×)脆溜一般选用质嫩，新鲜的植物原料。（×）菠萝咕老肉属于软溜的烹调方法。（ν）油爆忌用深色调料，成品的色泽清淡和谐。（×）芫爆的操作要求是要重芡处理。

（ν）炸可分为清炸，干炸，软炸，酥炸等等。

（ν）原料经腌制入味，蘸挂面包粉入锅炸制的一种烹调方法，称面包粉炸。

（×）干烧烹调方法的成品菜肴只见汤汁不见亮油。

（ν）溶解程度的高低直接影响到呈化学物质的味在味觉器官的感觉程度。

（×）呈化学物质浓度越高，呈味程度越小；浓度越低，呈味程度越高。

（ν）味觉是物理味觉和化学味觉共同作用而形成的。

（ν）两种不同的呈化学物质的味，先后作用于味觉，其中先作用味觉的味消失。这种现象称之为味的转移现象。

（×）由于过重的呈化学物质的味长时间作用于味觉器官，从而失去味觉的感觉的灵敏度，这种现象称之为味的累积。

（ν）味的累积现象指的是两种不同的呈化学物质的味，以适当的比例混合后其味倍增。

（×）味的对比现象是两种不同的呈化学物质的味，先后作用于味觉，其中先作用于味觉的味先消失。

（ν）呈甜味的蔗糖和甘草酸氨以适当的比例混合，甜味可增加100倍，这是味的相乘现象。

（ν）多酸味中加入少量的甜味，酸味会明显地减弱，这是味的抑制现象。

（ν）北京菜是由宫廷菜、官府菜、庶民菜、少数民族菜和寺院菜构成的。

（ν）广东菜的持点是选料广泛，广博奇异，善用生猛海鲜。（ν）川菜注重调味,烹调方法上擅长小炒,小煎,干烧,干煸。

（ν）江苏菜系主要由淮扬、南京、苏锡、徐海四个地方菜构成。（ν）上海菜具有多样性，传统性和适应性有机结合的特征.。

（ν）面点是活跃市场，丰富人们生活的重要消费品。

（ν）油酥面团可分为酵母膨松，物理膨松，化学膨松三种方法。（×）油酥面团有单酥，炸酥二种面团。

（ν）点心馅心一般以咸、甜、荤、素、生、熟加以区别。

（×）搓、包、卷、捏一类成型法主要用于是抻面、刀削面、切面和拨鱼面。

（ν）钳花、模具、滚沾、镶嵌这类成型法主要用于包子类、糕团类等制品的制作。

（×）面点生坯成熟时间长短与温度的高低成反比。

（ν）宴席菜单是指宴席全套的菜肴、点心、酒水、果品等按上席顺序排列完整的名单。

（ν）制定菜单必须要按重点保证主宾，同时兼顾其他宾客的原则。（ν）菜单按风味分,可有川菜席，粤菜席，京菜席，海派席，清真席，寺观席等。

（×）菜单按风格分,可有水乡席，山林席，清真席，海派席。

（ν）宴席成本核算是企业经济核算的重要内容。

（ν）厨房内设备的布局及安装应注意采光、通风、卫生、方便。（ν）厨房生产活动具有技术要求高，经营方式灵活，成本构成复杂等因素。

（ν）厨房设备的布局要有利于日常保养和检修工作。

（×）厨房设施布局时尽可能少用自然光，多采用灯光照明。

（ν）厨房岗位一般设炉灶、烧烤、切配、加工、面点、冷菜等。（ν）厨师长除对厨房的烹饪技术负责外，还要协调、指挥厨师工作。

（ν）高级烹调师要具有制作宴席、监督菜肴烹制的能力。

（×）厨房物料管理可分为物料采购管理与人员管理。

（ν）厨房管理中接受物料入库是仓库保管工作的首要环节。

（ν）要提高菜肴的质量，必须要抓好员工的技术培训和考核。（ν）厨房必须备足灭火设备，使每个员工都知道灭火机的位置和使用方法。

（×）厨房的饮食环境卫生是指与饮食有关的个人卫生状况。

（ν）签订定货合同是一种重要的采购方式。

（×）采购不是经营活动的重要环节不会影响企业的整体经营活动。

（ν）建立健全业务技术和专业技术档案是企业技术管理的重要任务。

（×）技术培训是提高厨师技术素质的唯一途径。（ν）专家意见法是市场预测法中判断分析的一种。

（ν）以统计资料为基础的分析计算法称为定性预测法。

（×）对市场状况进行讨论、交换意见、提出预测方案称之为调查分析。

（ν）移动平均法是营销定量预测法的一种。

（ν）百分比例法是营销定量预测法的一种。

（×）市场竞争的表现形式主要是价格竞争。

平衡膳食的“金字塔”配制比例是：

1.粮食类

①500—550克

2.蔬菜类

②400—500克

3.动物类

③50—100 克

4.豆奶类

④

50克

5.油脂类

⑤

25克

匹配题

将下列菜肴与其对应的配菜方法匹配 1.扎捆法

----------柴把鸭子 卷制法

----------如意蛋卷

叠合法

----------锅贴鸡

穿制法

----------龙穿凤

匹配题

《春光如画》冷盘属于（景观图案造型）《迎宾花篮》冷盘属于（动物图案造型）

《金鱼戏波》冷盘属于（动物图案造型）。

匹配题

1．北京名菜

----------拔丝山药

广东名菜

----------文昌鸡

江苏名菜

----------炝虎尾

上海名菜

----------扣三丝

四川名菜----------

干煸牛肉丝

北京名菜

----------涮羊肉

广东名菜

----------西柠煎软鸡

江苏名菜

----------拆烩大鱼头

上海名菜

-----------生煸草头

四川名菜

-----------干烧鱼翅

匹配题

将下列各地的名菜相匹配

a上海龙华寺名菜

(山珍献宝)

b北京广济寺名菜

(烤菜花)

c扬州大明寺名菜

(煮干丝)d河北承德普宁寺名菜

(板栗烧菜心)

1.将下列各地的名菜相匹配

a江南寺院菜

(象牙雪笋)

b上海静安寺

(火烧赤壁)

c福建云门南普陀寺名菜

(二冬白雪)

d河北承德普宁寺名菜

(板栗烧菜心)

匹配题

将下列各面团与相应的点心相匹配

a 水调面团

--------（淮安落汤包）

b膨松面团

--------（叉烧包）

c油酥面团

--------（酥饼）

d米粉面团

--------（酒酿圆子）

e其它面团

--------（扁豆糕）

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！