# 中式烹调师中级证考试计算机题库模拟题(有答案)

来源：网络 作者：星月相依 更新时间：2025-05-07

*第一篇：中式烹调师中级证考试计算机题库模拟题(有答案)中式烹调师——中级1、初步熟处理分飞炟、水、滚、煨、炸、（）、上色等几种常用的工艺方法。A出水B 煮C 焖D 泡油2、以下关于煨笋料的说法，正确的是（）。A用姜件、葱条B 只用精盐...*

**第一篇：中式烹调师中级证考试计算机题库模拟题(有答案)**

中式烹调师——中级

1、初步熟处理分飞炟、水、滚、煨、炸、（）、上色等几种常用的工艺方法。

A

出水

B 煮

C 焖

D 泡油

2、以下关于煨笋料的说法，正确的是（）。A

用姜件、葱条

B 只用精盐煨

C 需要烹绍酒

D 最好煨5分钟

3、以下不属于鸡蛋在浆、粉中所起作用的选项是（）。A 使原料均匀加热

B 致嫩滑 C 调色 D 入味

4、陶瓷的发明与使用对烹调的发展有重要的意义。但是以下选项中（）的说法不对。

A 进一步扩大食物来源。B 促进宴席的出现和完善。

C 以水为传热介质的烹调方法，如煮、蒸等陆续出现。D 为后来酿造工艺的诞生提供了基本条件。

5、以下各点中，（）不属于粤菜工艺上的特点。A选料广博奇杂精细，鸟兽蛇虫均可入馔

B五滋六味，调味基础，因材施味，味型鲜明，惯用酱汁，浓淡相宜。

C烹调方法灵活运用，创新品种层出不穷 D烹调技艺以为为主，博采中外为我所用。

6、装饰造型是热菜造型的（）之一

A成形结果 B 实现途径 C 造型方法 D 表现形式

7、在进行食品雕刻时应该做到（）

A落刀准确、韧而不重、勤于磨刀、干净利落、灵而不浮 B仔细推敲、灵而不浮、轻快有力、韧而不重、干净利落 C落刀准确、轻快有力、灵而不活、韧而不重、干净利落 D韧而不重、慎重用刀、轻快有力、灵而不活、仔细推敲

8、配菜的基本方法分为（）等几种。A配散单菜配菜和陪宴席菜配菜 B热菜配菜和冷菜配菜 C荤菜配菜和素菜配菜

D热菜配菜、冷菜配菜和半制成品配菜

9、粤菜的五柳料是指（）等五种腌制原料。A酸姜、瓜英、红姜、白姜、酸荞头 B锦菜、瓜英、红姜、白姜、酸荞头 C锦菜、瓜英、红姜、黄姜、酸荞头 D锦菜、瓜英、黄姜、白姜、酸荞头

10、下列关于饮食卫生“五四”制主要内容的说法，错误的是（）A由原料到成品实行“四不”制度 B食品存放实行“四隔离” C食具实行“四过关” D个人卫生做到“四好”

11、进食发芽的马铃薯会发生食物中毒，是因为发芽的马铃薯含有（）A皂素

B红细胞凝集素 C秋水仙碱 D龙葵素

12、以下说法不正确的是（）A菠萝又称凤梨

B菠萝表面上有百个鳞片状不育花 C成熟的菠萝纤维含量不高

D食用菠萝前最好用淡盐水浸泡，以免所含的菠萝朊酶引起人体的过敏反应

13、石斑是一类，有多个品种。以下不属于石斑特点的是（）A石斑鱼的背鳍有十一根鳍棘 B东星斑产于东沙群岛，身形修长 C青斑呈椭圆形，外表圆胖

D红斑即龙趸，体形巨大，皮色较深，外皮包鳞

14、以下关于猪的认识，不正确的是（）A猪的肌肉一般呈淡红色，脂肪色白 B脂肪型猪瘦肉率在40%以下 C猪的骨髓应该是白色

D肉脂兼用型猪适于鲜肉运用或用于腌制咸肉和火腿

15、烹调上对野生类原料有特定的含义，习惯上野生类原料不包括

A田鼠

B黄猄

C禾花雀

D野菜

16、（）青蟹最肥美的季节。

A 4-5 月

B 6-7月

C 8-9 月

D 10-11月

17、红三鱼又称为（）

A金钱鱼

B马鲛鱼

C大黄鱼

D 小黄鱼

18、（）又被称为凤梨。

A 雪梨

B苹果

C菠萝

D啤梨

19、氨基酸是有氨基的有机酸，是组成（）的基本单位。A蛋白质

B脂肪

C矿物质

D无机盐

20、按氨基酸在人体的合成状况分类，氨基酸可分为（）两大类。A必须氨基酸和非必需氨基酸 B必需氨基酸和非必须氨基酸 C必须氨基酸和非必须氨基酸 D必需氨基酸和非必需氨基酸

21、按氨基酸（）分类，氨基酸可分为必需氨基酸和非必需氨基酸两大类。

A在人体内的合成状况 B种类 C性质

D在人体的消化吸收率

22、维生素分水溶性和脂溶性两大类，全部属于水溶性维生素的一组是（）

A B族维生素、维生素C

B维生素A、维生素D C维生素A、维生素E D维生素E、B族维生素

23、B族维生素及维生素C属于（），它们每天都应该补充。A脂溶性维生素 B水溶性维生素 C 必需维生素 D主要维生素

24、下列关于营养素糖生理功能的说法，正确的是（）A糖向人体提供热量的数量排在脂肪的后面，名列第二位 B糖类是构成机体的重要物质，但并不是所有神经组织、细胞和体液中都含有糖类

C糖类具有辅助脂肪氧化的抗生酮作用 D人患肝炎时，不能吃糖

25、白果中毒是属于（）

A 细菌性食物中毒B 有毒动植物中毒C化学性食物中毒D真菌性食物中毒

26、以模仿物象的自然形态，通过艺术加工形成图形的是（）A几何图案 B 象形图案 C堆叠、松散形图案 D 组合图案

27、以下烹调技法组选项中，全部是以锅和油为传热介质的烹调技法是（）

A 炒和炸

B炒和煎

C煎和焖

D油泡和煎

28、以下选项中，以蒸汽和盐为传热介质的烹调技法是（）A盐煮

B盐卤 C盐焗

D盐蒸

29、蒸鱼宜用（）

A猛火 B中火

C慢火

D先中再猛 30、烹调的传热介质没有（）A火

B盐

C锅

D食用油

31、水作为传热介质有多种特性，但是没有（）特性。A容易对原料进行调味 B较好地保持原料原味

C 会造成一部分营养成分的损失

D 传热均匀

32、在烹调中，一般把烹制菜肴时（）称为火候。A 所用火力的大小 B所花时间的长短

C所用火力的强弱D所用火力的大小和所花时间的长短

33、下列选项中，不属于按调味工艺划分的调味方法是（）A 封汁

B干撒味料

C浇芡

D加热后调味

34、最普遍、最基本的干货涨发的方法是（）A 水发

B油发

C 盐发

D火发

35、冷水发干货能够使干货回软主要是利用水的（）A 张力作用

B溶解作用

C渗透作用

D浸润作用

36、热水能在涨发过程中改变原料的质地，变硬为软，变老韧为松嫩。一般来说，（），热水发作用就越大。

A水量越多，浸发时间越长 B温度越高，浸发时间越长

C 器皿的密封度越好 D干货原料在冷水中浸发是时间越长

37、不属于涨发干货的目的的是（）

A 提高干货原料的价值

B去除干货原料的腥膻臭等异味，去除不可食用的部分和杂质 C使干货原料吸水回软，尽可能恢复原状

D改变干货原料原来的质地

38、下列对干货原料的描述，不正确的是（）

A 干货是指由鲜料脱水干制而成的一大类烹饪原料 B 干货一般水分含量极低

C干货与原鲜料有不同的风味

D 干货原料以植物性原料为最好

39、关于泡油与炸两种初步熟处理方法的区别，表述准确的是（）A泡油时间长，炸的时间一般较短；泡油原料的熟度通常是四五成熟即可，而炸制的原料要求达到香、脆、酥。B泡油时间短，炸的时间一般较长；泡油原料的熟度通常是仅熟即可，而炸制的原料要求达到香、脆、酥。

C泡油时间短，炸的时间一般较短；泡油原料的熟度通常是四五成熟即可，以保持原料爽滑，软嫩，而炸制的原料要求达到香、脆、酥。

D泡油时间短，炸的时间一般较长；泡油原料的熟度通常是四五成熟即可，以保持原料爽滑、软嫩，而炸制的原料要求达到完全熟。40、我们把安排菜肴制作次序与进度的技术工作称为（）A总厨

B排菜

C 打荷

D指挥41.下列关于调和油的说法，正确的是（）

A是由两种或两种以上的优质油脂经科学调配而成的油类 B是由三种或三种以上的优质油脂经科学调配而成的油类 C是由植物油和动物油经科学调配而成的油类 D是由高级油和低级油经过科学调配而成的油类 42下列不是胡萝卜特点的是（）A其肥大的茎为圆锥形 B颜色深的含胡萝卜素丰富

C质细味甜，脆嫩多汁，无心柱的为优 D秋季大量上市

43下列各组鱼类用于原条蒸时都应该采用开背取脏法宰杀的是（）A东星斑、生鱼、乌鱼 B桂鱼、乌鱼、马鲛鱼 C青鱼、石斑、生鱼 D山斑、乌鱼、笋壳鱼

44加工鲜蚝的方法是先撬开壳，取出肉，除去耗头两旁韧带的壳屑，加入（）拌匀，然后洗净，除去粘液 A食粉

B食用油

C枧水

D生粉

45家禽的胆囊一般与（）粘连，加工时要小心剥出。A肝

B胗

C肠

D食管

46加工扒鸭时，在背部斩两道呈十字形状，其目的是（）A外形美观 B便于入味

C便于下一步拆骨

D外形美观，便于入味

47、水产品初步中，必须注意清除（），确保成品良好的卫生状况。A鱼鳞 B内脏

C粘液和寄生虫 D污秽杂质

48、甲鱼放血后，要把甲鱼放进（）度左右的水中略烫，以便擦去外衣。

A 90

B 80

C

D 45

49、一般来说，原料脱水干制的方法质量较好的是（）。A晒干

B 风干

C 烘干

D

盐渍 50、一个合格的烹调师的首要条件是具备（）。

A 高超的烹调技艺 B良好的职业道德

C 与人为善的人际关系

D虚心的学习态度

选用本地特有的烹饪原料，以本地惯用的烹调方法，制作出符合（）口味的菜肴风味，称为地方风味特色。A 市场

B 顾客

C 传统

D本地 52 在安全用电方面，以下做法正确的是（）A 保险丝安装在电气设备的零线上

B 电饭煲、电炒锅、电磁炉等可移动的电器，用完时应把插头拔下

C 电线接口必须用医药白胶布缠绕

D 电气设备外壳都应可靠接地，如把地线接到自来水管上

原料刀工成形的种类有丁、丝、粒、片、球、脯、块、条、件、段、（）。

A 蓉、米、末

B 末、扒、蓉

C 米、扒、蓉

D花、松、蓉 54 不属于原料分档取料作用的是（）A 合理使用原料，物尽其用，节约原料 B 提高菜肴质量，突出烹调特色

C 合理使用原料，提高原料的使用价值 D 便于操作和原料储藏

下列描述不属于分档取料要求的是（）

A 熟悉原料的生理组织结构，把握整料的肌肉部位，准确下刀 B 分割时必须要从头部开始下刀，保持原料的完整性 C 掌握分档取料的先后顺序 D 取料时重复刀口要一致

把冬笋加工成不规则小块状，其最后成形是使用“非标准刀法”中的（）

A 切法

B 滚料切

C 剞法

D撬法

57（）主要适用于改切各种花式（如改笋花、姜花）的坯型。A 顺弯刀法

B 切法

C 削法

D抖刀法 58 弯刀法分为顺弯刀法和（）两种

A 撬刀法

B 抖刀法

C 剞刀法

D斜刀法

从搞好配菜工作来说，对配菜人员的工作要求中没有（）A 有一定的营养学知识

B 要有一定的艺术修养

C 有开发新菜品的能力

D 掌握菜肴毛利率的确定方法60 根据配菜对象分类，配菜可分为（）等几种类型 A 热菜配菜，冷菜配菜和半制成品配菜 B 热菜配菜和冷菜配菜 C 荤菜配菜和素菜配菜 D 筵席配菜和零点配菜

客家菜具有明显的中原饮食文化的特色是因为（）A 客家人的祖籍在中原

B 客家人喜欢中原的饮食习俗

C 在客家人南迁时期中原的饮食文化已相当发达，客家先民把它们也带过来

D 客家人在全世界范围大交流的必然结果 62 下列对鲥鱼的描述，正确的是 A 学名叫三来或三黎

B 鲥鱼身扁、鳞大而厚，体背和头部银灰色 C 鲥鱼易于活养

D 鳞片与皮肤之间富含脂肪，所以加工时可以不去鳞 63 下列关于图案的对称与平衡的描述，正确的是（）

A 对称与平衡是构成烹饪图案形式美的一个基本法则，是使图案均衡、稳定的一种结构形式

B 对称形式宜于表现静态，平衡就要以瞬间运动表现静止着的形象

C 对称的造型图案活泼自由，富有生命感，使人振奋，但处理不当又容易杂乱

D平衡的造型图案饱满，端庄统一，条理性，装饰性强，但如果处理不当或多显得呆板、单调，缺乏活力 64 关于煮的说法，错误的是

A 煮制菜肴具有汤菜合一，汤宽汁浓，口味清爽的特点 B 煮法可以边煮边吃

C 煮法一般不勾芡，或只用稀芡 D 汤汁量宜稍多

酸败油脂食物中毒属于（）A 细菌性食物中毒 B 有毒动植物中毒 C 化学性食物中毒 D 真菌性食物中毒

关于烹调法和烹调技法的论述，错误的是（）A 烹调技法是烹制工艺的一般方法 B 烹调法是烹制工艺的个别方法 C 烹调法炸可以简称为炸法 D 烹调技法的分类以烹调法为基础

下列对盐在烹调中的作用，描述不正确的是 A 能对胶体性质产生影响 B 防腐杀菌以及作为传热介质

C 增加菜肴的香气，能除异味、解腻 D 调味

下列关于草菇的介绍，错误的是 A 其干品与冬菇、干蘑菇合称“三菇” B 菇菌柄细长约10~15厘米 C 顶部黑褐色，底部灰白色 D 夏秋季产量最多

食用后会引起食物中毒的食物是 A 甲鱼

B 焯过水的鲜黄花菜 C 酸败的油脂 D 熟豆浆

构成烹饪图案形式美的一个基本法则是（），它是使图案均衡，稳定的两种结构

A 对称与平行 B平行与排列 C 对称与平衡 D 排列与围圈

食用油作为传热介质有多种特性，但是没有（）特性 A 比热容小

B 可贮存大量热能

C 较好地保持原料原味 D 有利于菜肴呈色

下面选项中，不属于老鹅特征的是 A 翼毛簪变白 B 喉管硬 C 髻实 D 脚色深

维生素是维持人体（）功能的一类低分子有机化合物 A 吸收 B 消化

C 正常生理 D 思维

构成人体蛋白质的必需氨基酸有()种 A 8

B 10

C 20

D 23 75 苋菜红、胭脂红的最大允许使用量都是（）g/kg A 0.1

B 0.15

C 0.05

D 0.01 76 下列选项中，不属于柴油炉缺点的是（）A 燃烧时会产生有害的气体 B 燃烧时会产生黑烟，污染环境 C 热值低、浪费能源 D 噪音大

下列关于味精的说法，不正确的是 A 味精对人体生理代谢有一定的影响 B 味精的化学名称是L-谷氨酸钠

C 味精的pH值在6-7时全部电离，鲜味最强 D 味精是无毒的

家禽的组织结构可分为肌肉组织、脂肪组织、（）组织和骨骼四部分 A 内脏 B 管道

C 皮肤（表皮）D 芥蒂

将原料切成较小的形状，以便于用高温短时间加热速成，通常用在（）的烹调法上

A 炒

B 焗

C 焖

D 煎

80上浆、拍粉是利用淀粉颗粒吸收溶胀，形成均匀糊状溶液，这个过程叫淀粉()A 溶解

B 老化

C 熔化 D 糊化

二、判断题

√81 炸榄仁时要防止油溢出，注意安全

√82 肉料泡油后要求不起焦边，不超熟，不霉身

×83 客家菜受江西的烹调技术影响最大

×84 粤菜的五滋六味里，六位的含义是酸、甜、麻、辣、咸、鲜

√85 熬汤要冷水下肉料

√86 造型的菜肴除了在烹调时杀菌消毒外，还应注意食品装盘过程中的餐具，个人卫生，食料生熟混杂等清洁卫生

×87 在运用跳刀方法切原料时，所切原料尽量堆叠高些，可以提高工作效率

×88 配菜不能确定菜肴成本

√89 烹调技法是烹制工艺的一般方法

×90 焖和煮是以油和水为传热介质的烹调技法√91 蒸发能较好地保存干货原料的原味，又不易散碎

√92 配菜师傅在日常工作中，既要精通刀工，又要了解烹调

×93 根据配菜对象分类，配菜可分为热菜配菜，冷菜配菜和半制成品配菜三种

√94 一般来说，烹饪原料的食用价值越高，原料的品质越高

×95 成年的狮头鹅羽毛大部分呈乌棕色，肉瘤、喙、蹼均为黑色，身短颈短，头小，脚矮，头黑有髻。

×96 由于理化检验方法较为科学，因此餐饮企业中对原料的品质检验都是采用这种方法

×97 氨基酸是含有氨基的有机酸，是组成糖类的基本单位 √98 维生素B1是物质代谢和能量代谢中关键性的物质

√99 煲发干货的过程中，要掌握好火候和原料的回软程度

×100 发色剂可以使肉类中的三价铁血红蛋白变成二价血红蛋白而呈鲜红色

√101 干货原料一般水分含量极低

×102 食用油作为传热介质具有不利于原料成形的特性

×103 食用了含雪卡毒的鱼类所发生的食物中毒属于化学性食物中毒

√104 编写筵席菜单时，质价相称的最高标准时客人满意

√105 在粤菜中，油是最常用的传热介质

√106 从厨房岗位职责来说，水台负责粗料加工，砧板负责精加工

√107 菱角以果肉脆嫩，肥大饱满，肉质白净脆嫩为好，一般夏秋季上市

×108 鲑鱼身长而侧扁，尾鳍分叉，肉色洁白，体色背部为蓝黑色，腹部有银灰色，有黑色横纹或斑点

√109 饮食卫生中五四制度中的食品存放实行“四隔离”是指生于熟隔离，成品和半成品隔离，食品和杂物，药品隔离，食品和天然冰隔离

√110 图案变化可分为象形图案、几何形图案、组合形图案和堆叠、松散图案等

√111 菜点中挥发性呈香物质散发出来，刺激人的嗅觉器官而产生的一种令人舒服愉悦的气味叫做香味

√112 在初加工环节中，气出鸭尾臊，切去鸭下巴是扒鸭加工的必要步骤

×113 炸橄榄仁时无需降低油温浸炸，用130~140℃油温直炸至油 泡变少，色泽呈浅金黄色即可出锅

√114用手或剪刀、小刀等工具加工出蔬菜净料的初加工工艺称为剪择

√115 加工鲜蚝的方法是先撬开壳，取出肉，除去蚝头两旁韧带的壳屑，加入精盐拌匀，然后洗净，去除粘液

×116 猪舌的清洗是用小刀刮去舌苔，洗净 ×117 浸发和焗发合起来使用称为浸焗发法，适用于鱼肚、鱿鱼等 ×118 干货涨发不需要考虑其产地、种类、品质的不同而选用不同的涨发方法

√119 菜肴的核算包括用料量核算、成本核算、售价核算和营养成分含量计算等四方面的内容

×120桂鱼、东星斑用于原条烝时，采用直刀开腹取内脏的方法加工

×121 干鱿鱼需要先飞水再泡油

√122 碱水分就是把浸软的干货原料放进食用纯碱溶液或枧水的溶液中浸泡，使其去韧回软的方法。碱水浸后要用清水漂净碱味 √123 鲜活原料初步加工中的剖剥就是要求除去不能使用的废料。

√124 天然色素是指从生物组织中直接提取的，有红曲色素、紫胶虫色素，姜黄素，甜菜红，胡萝卜素A，可可色素，叶绿素铜钠，焦糖色素等。

×125 弯刀法是指运刀时刀身与砧板平面之间的夹角不断变化的刀法，可分为顺弯刀法和逆弯刀法。粤菜以广州菜为代表，由广州菜、潮州菜和客家菜为主体组成 2 客家菜又称东江菜，按地域分为两个流派，东江派和兴梅派 3 五滋六味：五滋：甘、酥、软、肥、浓；六味：酸、甜、苦、辣、咸、鲜 牛：主要有普通牛（黄牛）、水牛、牦牛；牦牛的质量一般比黄牛肉好 5 羊

作为家畜的羊主要有绵羊和山羊

绵羊，以蒙古肥美绵羊的分布最广，数量最多，经育肥的绵羊肌间有白色脂肪，肉及脂肪均无膻味

山羊，体型比绵羊小，肉质不及绵羊 6 火腿

最著名的有浙江金华火腿（即南腿）、江苏如皋火腿（北腿）和云南宣武火腿（云腿）

金华火腿选用金华一带所产的皮薄骨细，精多肥少，肉质鲜嫩的“两头乌”的猪后腿部作为原料制作

分别有早冬腿、正冬腿、春腿、晚春腿和茶腿，其中正冬腿品质最好，早冬腿和春腿次之 7 鸡

按烹调用途可划分为蛋用型、肉蛋兼用型、肉用型及药食兼用型四类

广东肉用鸡以本地鸡为佳，其特征是毛幼而细，黄麻色，颈短，眼细，翼短，脚矮而细，脚衣金黄色，冠小，尾大而垂，胸部和尾部特别饱满

“嘉积鸭”产自海南琼海

本地鸭，为广州一带及珠江三角洲地区所产，一番禺万顷沙的为最佳，其毛色为麻色，颈短，头细，脚短带色。胸肉厚，骨细肉多 四大家鱼：青鱼（黑鲩）、草鱼（鲩鱼）、鳙鱼、鲢鱼 10 食盐的主要成分是氯化钠，还有一定的水分及其他物质 按来源不同可分为海盐、湖盐、井盐、矿盐 按加工程度不同科分为粗盐、加工盐、洗涤盐和精盐 加工盐有低钠盐、加碘盐、加锌盐和风味盐

盐在烹调中的作用：调味、对胶体产生影响；防腐杀菌；作为传热介质 苋菜红、胭脂红的最大允许使用量是0.05克/千克 12 柠檬黄、靛蓝的最大使用量是0.01克/千克 鲜活原料初加工是指将鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程。刀法：标准刀法：直刀法、平刀法、斜刀法以及弯刀法四大类 定料切使用于脆性的原料，如冬瓜、萝卜。土豆等

推切适用于切细嫩纤维和略有韧性的原料，如：猪肉，牛肉，动物的肝和肾等

拉切：适用于体积薄小，质地细嫩并易断碎的原料，如鸡脯肉、嫩瘦肉等

推拉切：质地坚韧的原料：牛展、熟火腿，面包等 15 腌牛肉时，500克牛肉加入6克食粉 16 鸡蛋在粉、浆中的作用

起发、致嫩滑、致鲜嫩、调色、易于均匀受热。小苏打学名叫碳酸氢钠，俗名食粉，白色粉末，无光泽。分解温度为60~150℃，受热分解为碳酸钠、二氧化碳和水。

小苏打能使浆、糊起发而变得酥脆，能使肉料组织嫩化，增强肉料的保水作用，形成软嫩柔滑的口感。味觉的分类有三种：化学味觉、心理味觉、物理味觉 19 腌猪扒：猪扒500克加入食粉3克 20 果汁的配方

茄汁1500克，喼汁500克，白醋250克，白糖150克，味精50克，精盐10 克，清水500克。芡：在烹调中，把吸水的淀粉受热糊化所形成的柔滑光润粘稠的胶状物称为芡。22 鸽吞燕采用的是原炖法 虫草炖蚬（xian）鸭采用的是分炖法 酱油在较高温度下保存酱油，其表面会产生一层白膜，称为“生白”现象，这是产膜性酵母生长所致。菜肴的颜色给人产生的感觉：白色给人软嫩、清淡、本味突出的感觉；红色给人的味道浓厚、香甜的感觉；淡黄色给人脆嫩的感觉；金黄色给人香脆、酥松的感觉；黑色给人焦苦感，但是近似黑色的栗色、枣红色能给人味浓、干香的感觉。26 色彩的要素：色相、明度和纯度 色相即色种，是色彩的名称，如三原色：红、黄、蓝

明度又称光度或鲜明度，是色彩的明暗度

如柠檬黄、紫色和绿色三者相比，柠檬黄明度最高，紫色最浓，绿色居中

纯度：即色度或饱和度，它反映的是色彩的纯粹程度。如红色，若不混合其他颜色时，这红色就是标准的红色，达到最高的饱和度。色彩的对比方法有色相对比、明度对比、纯度对比和冷暖对比。

**第二篇：中级中式烹调师考试题库及答案**

中式中级烹调师试题库

一、选择题：（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1、关于扒法的说法，准确的是（A）。A、料扒法的芡色随面菜原料的色泽而

B、定，C、有深有浅

B、汁扒的芡宜紧

C、汁扒法的芡色随面菜原料的色泽而定，有深有浅

D、扒法的底菜都是植物性原料

2、具有“主料处理方法是滚煨”，“没有固定配料，但一般配姜件、葱条”，“汤味清爽鲜美”的烹调法是（D）。

A、滚

B、烩

C、氽

D、清

3、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏（C）会引起坏血病。

A、维生素A

B、维生素B

C、维生素C

D、维生素D

4、在烹调加热中，维生素会不同程度受到损害，受失程度大小的顺序是（D）。A、维生素B2＞维生素C＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素E＞

维生素A＞维生素D B、维生素C＞维生素B2＞维生素B1＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素E＞维生素D C、维生素B2＞其他B族维生素＞维生素B1＞维生素C＞维生素A＞

维生素D＞维生素E D、维生素C＞维生素B1＞维生素B2＞其他B族维生素＞维生素A＞

维生素D＞维生素E

5、《饮膳正要》主要是（C）方面的权威著作。

A、烹饪原料

B、食单菜谱

C、食疗方剂

D、饮食市场

6、（D）不是烹调热源必须满足的条件。

A、提供足够的热量；污染少

B、便于调节；方便使用

C、能耗低；安全性好

D、价格低；美观耐用

7、关于火力的说法，不正确的是（B）。

A、无烟、无响声、油面较平静的油温大致为70~100℃ B、火力的强弱取决于炉火

C、在密封良好的情况下蒸气量越大，蒸锅里的温度越高

D、在实际操作中，把火力的大小分为猛火、中火、慢火三个等级

8、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。

A、干撒味料

B、随芡调味

C、烹制加味

D、多次性调味

9、烹制五彩鸡丝适宜使用（A）手法勾芡。

A、吊芡

B、泼芡

C、浇淋芡

D、推芡

10、在配菜中，“笋炒生鱼片”主辅料颜色的配合属于“（C）”搭配。

A、同色

B、异色

C、顺色

D、逆色

11、（D）属于料头中的小料头。A、蚝油料：姜片、葱度

B、鱼球料：姜花、葱度

C、菜炒料：蒜茸、姜花或姜片

D、五柳料：蒜茸、椒丝、瓜英丝、锦菜丝、红姜丝、酸姜丝、荞头丝、葱丝

12、我们把安排菜肴制作次序与进度的技术工作称为（B）。

A、总厨

B、排菜

C、打荷

D、指挥

13、下面四项中（C）不是炟鲜菇目的。

A、炟鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走

B、炟鲜菇让其除去异味

C、炟鲜菇让其吸收内味

D、炟过的鲜菇不再生长

14、原料初步熟处理的炸中，所有炸干果炸至（C）色泽即可捞出油锅，出锅后色泽仍会加深，出锅后必须立即摊开晾凉，否则堆在里头的会发焦。A、六成 B、七成 C、八成 D、九成

15、粤菜烹制前预制中，肉料拌蛋白湿粉只用于（C）肉料。A、滚

B、炸

C、泡油

D、飞水

16、在鲜活原料的初步加工中，要求将原料形状修整至美观、整齐的内容及要求称为（B）。

A、剪择

B、整理

C、切改

D、分割

17、除尽污秽杂质，满足（C）要求，是水产品初步加工的基本要求。

A、烹调工艺

B、营养卫生

C、食品卫生

D、整齐美观

18、水产品初步加工中，必须注意清除（D），确保成品良好的卫生状况。

A、鱼鳞

B、内脏

C、黏液和寄生虫

D、污秽杂质

19、初步加工时，须将外皮剥去的是（B）。

A、剥皮鱼、胡子鲶

B、大眼鸡、马面

鱼

C、鲮鱼、大眼鸡

D、盲曹鱼、鳓鱼

20、用于蒸的（B）蟹，宰杀时须将蟹盖修成（）片，每盖约修成2片。

A、红

B、膏

C、海

D、肉

21、关于熬烹调法的描述，不正确的是（B）。A、分清熬与浓熬两种熬法

B、熬汤应沸水下原料，以免粘锅 C、粤菜的高级清汤分上汤和顶汤两种

D、清汤的质量标准是：汤清色浅黄，味道鲜美，香气馥郁，没有杂质，没有肉微，极少浮油

22、调糖醋汁配方：白醋500克，（C），汁25克，盐20克，山楂片2小包。A、白糖500克，茄汁50克

B、白糖300 克，茄汁25克

C、白糖300克，茄汁50克

D、白糖500克，茄汁25克

23、盐焗鸡是（D）的名菜。

A、广州菜

B、潮州菜

C、粤菜

D、客家菜

24、烹调法煎分为（C）种煎法。

A、三

B、四

C、五

D、六

25、传统名菜“手撕盐焗鸡”所采用的烹调方法是（C）。A、盐焗法

B、焗法

C、浸法

D、蒸法

26、干货涨发，水发按其温度不同可划分为两种方法，它们是（D A、焗法与浸发

B、煮发与蒸发 C、浸发与泡发

D、冷水发与热水发

27、冬瓜盅在炖前应先滚一滚，这时适用（C）方法。

A、冷水滚

B、热水滚

C、沸水滚

D、碱水滚

28、黏性大的原料（A）含量大。

A、支链淀粉

B、直链淀粉

C、糖淀粉

D、糖胶

29、（C）属于海洋鱼类。

A、龙利鱼（条鳎）

B、鲥鱼

C、鲑鱼

D、笋壳鱼

30、属于拌蛋白湿粉特有作用的是（B）。A、可避免肉料直接接触热油

B、便于肉料在油中迅速分散

C、防止肉料水份过分排出，保持肉料的嫩质

D、填补肉料表面凹凸的肉纹，使肉料美观

31、鱼边鱼以（A）季质量为最肥美。

A、春

B、夏

C、秋

D、冬

32、除（B）外，其余都是鲜菇需要炟的原因。A、鲜菇含有草酸，炟可破坏草酸

B、鲜菇带有细菌，炟可防止变质 C、鲜菇带有异味，炟可消除

D、鲜菇会继续生长，炟可使其生长停止，保持鲜菇的质量

33、关于块与件的区分，（D）的说法是错误的。A、块可用切和斩两种刀法成形

B、多数件的形状是以原料自身的厚度为标准

C、件的形状通常呈扁形，而块的形状通常呈立方体或长方体形 D、件形用于熟料，熟料不会加工成块的形状

34、合理安排上菜有重要的意义，（B）是其中之一。A、符合风俗习惯

B、满足宾客口味享受

C、体现餐厅的规范化服务

D、能够照顾客人个性化的要求）。

35、网鲍的主要产区在（C）。

A、南海

B、东海

C、日本

D、欧洲

36、涨发珧柱用（B）法。

A、浸

B、蒸

C、浸焗

D、焗

37、“油泡虾球”的菜名属于（C）命名。

A、以主辅料及烹调方法

B、以主要原料和调味品

C、以主要原料和烹调方法

D、以菜肴的风味特点

38、广东肉用鸡以本地鸡味佳，其外形特征表述正确的是（A）。A、颈短，眼细，翼短，脚矮而细

B、毛幼滑，麻黄色，脚衣褐色 C、冠小，尾大而高耸

D、胸部尾部特别饱满，颌下有发达而张开的羽毛

39、糖类在无氧的条件下通过微生物的作用可分解成不彻底的氧化物，同时释放出较少能量的过程叫作（A）。

A、发酵

B、糊化

C、酸败

D、加成反应

40、保证菜肴的脆嫩和入味是（B）的其中一个作用。

A、原料上浆挂糊

B、菜肴勾芡

C、菜肴调味

D、干货涨发

41、以下情况中，（D）不是引起油脂变质的原因。A、油脂里水份含量高

B、油脂被阳光照射

C、油脂与空气长时间接触

D、植物油脂里含有维生素E

42、叶大茎粗，茎呈黄白色的蕹菜是（A）。

A、水蕹

B、旱蕹

C、早蕹

D、晚蕹

43、中国烹饪的形成期又称为（B）。

A、火烹时期

B、陶烹时期

C、铜烹时期

D、铁烹时期

44、引起亚硝酸盐食物中毒的原因是（D）。A、长期进食过咸的食物或食用了变质的含盐菜品 B、食物中的食盐加热温度过高转化为亚硝酸盐 C、食用硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

D、食用硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜或肉制品

45、宰杀（C）取内脏时不可开腹，应起出整个鱼腹再取内脏。A、大鲈鱼

B、大鳙鱼

C、大

鱼

D、大鲥鱼

46、广州菜的宴席菜品讲究（B）。

A、质量和档次

B、规格和配套

C、兆头和用料

D、无鸡不成宴

47、鲜活原料初步加工应遵循“原料形状应完整、美观”的原因是（A）。A、便于原料的进一步加工

B、为了增强原料的美观感 C、为了提高原料的食用价值

D、便于原料的保管与贮藏

48、关于猴头蘑干品的说法，（C）是不准确的。

A、形如猴头，色泽金黄

B、野生的多长于柞树或胡桃树的树干上 C、表面布满硬的毛刺

D、有“山珍猴头，海味燕窝”的说法

49、以下关于煲烹调技法的功能与作用叙述，不正确的是（B）。A、被煲的原料滋味能大量溶于水中

B、煲可以烹制出芳香的煲仔菜 C、煲的原料也能变得软、松散

D、性质、滋味各异的原料同煲，以水为媒介，能相互融会渗透

50、营养素含量丰富，又有滋补作价值，故有“动物人参”美誉的禽鸟是（A）。A、鹌鹑

B、鹧鸪

C、乳鸽

D、乌鸡

51、宰杀活鱼第一步应先放血，常用放血的方法是（A）。

A、切断鳃根

B、切断喉管

C、斩下鱼头

D、切开鱼背

52、脆皮炸法的工艺流程是：白卤水浸制→调糖水→上糖水→晾干→（C）→调佐料、勾芡→斩件造型→成品。

A、浸炸

B、吊炸

C、直炸

D、猛火炸

53、食盐安来源不同，可分为（D）等多种。

A、海盐、湖盐、井盐

B、海盐、湖盐、加工盐

C、海盐、井盐、加工盐

D、海盐、井盐、湖盐、矿盐

54、由鲜虾经过去头和外壳干制而成的称为（B）。

A、虾干

B、虾米

C、虾子

D、金钩

55、色彩有三要素：色相、明度和纯度。关于色相的说法，（D）是不正确的。A、色相就是色种

B、色相是色彩的名称

C、色相也可以理解为是色彩的相貌

D、色相反映了色彩中色素的含量

56、生焖的原料在焖前一般要经过（D）的处理。A、油泡、爆炒、炸、煲熟

B、煲熟、爆炒

C、油泡、炸、煲熟

D、爆炒、油泡

57、关于焯法的说法，不正确的是（C）。A、焯分白焯法和生焯法两种

B、焯制菜式可在厨房焯，也可在厅堂焯，在餐桌上焯 C、生焯的原料一般要腌制

D、焯都要用猛火沸水加热。

58、（A）不是干煎法的特征。A、以大虾为原料

B、主料不上浆也不上粉，直接煎制 C、主料可以沾上芝麻

D、成品具有香气浓烈、色泽金黄、甘香、肉质软嫩、味鲜的特色

59、关于烩的工艺，（B）是错误的。A、烩的汤水必须调入芡粉，以使汤质柔滑

B、宜用慢火烩制，能令汤水保持清澈 C、应配鲜汤作汤底

D、在汤微沸时调入芡粉

60、蛋白质有许多生理功能，但是(D)不属于蛋白质的生理功能。A、解毒

B、免疫

C、提供热量

D、清除体内的自由基

61、脂肪能够促进(A)等维生素的吸收。A、维生素A、维生素D、维生素K

B、维生素B、维生素C、维生素E C、维生素C、维生素K、维生素U

D、维生素PP、维生素A、维生素E

62、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏(C)会引起坏血病。A、维生素A

B、维生素B

C、维生素C

D、维生素D

63、进食发芽的马铃薯会发生食物中毒，是因为发芽的马铃薯含有(D)。A、皂素

B、红细胞凝集素（血液凝集素）

C、秋水仙碱

D、龙葵素（龙葵碱）

64、不是发生亚硝酸盐食物中毒的原因的是(C)。A、把亚硝酸盐当作食盐食用

B、食用了含硝酸盐或亚硝酸盐含量过高的蔬菜和肉制品 C、吃了腌制的咸菜

D、食用了硝酸盐和亚硝酸盐含量高的苦井水煮的饭

65、《随园食单》刊行于乾隆年间，书中包括（A）大部分，约4万字。A、两

B、三

C、四

D、五

66、不是柴油炉缺点的是（C）。

A、燃烧时会产生有害的气体

B、燃烧时会产生黑烟，污染环境 C、热值低，浪费能源

D、噪音大 67、对流一般发生在（A）一组的热传递中。A、水、油、蒸气

B、锅、盐粒、水 C、油、气、沙粒

D、铁板、卵石、油

68、按调味的工艺划分，大致可划分出12种调味方法，但是（D）不属于其中之一。A、干撒味料

B、随芡调味

C、烹制加味

D、多次性调味

69、以下关于芡色的讨论，正确的是（B）。A芡色就是指芡的色泽

B、错用芡色既不美观，又影响菜肴的质量 C、红芡又分大红芡、深红芡、浅红浅、紫红芡、嫣红芡

D、由咖喱调出的是深黄芡。

70、下面四项中(C)不是配菜的意义。

A、确定菜肴的质与量

B、使菜肴的色、香、味、形基本确定。C、丰富菜肴色彩，使菜肴更加美观

D、确定菜肴成本

71、粤菜料头中走油田鸡料是:(B)。

A、蒜茸、姜米、短葱榄

B、姜米、蒜茸、葱度

C、蒜茸、姜米、葱花

D、蒜茸、姜米、葱米

72、(B)不是菜肴命名方法的类型。A、直接命名

B、以寓意吉祥的文字命名

C、运用形象和抽象的文字命名

D、运用历史典故和地方名产来命名

73、下列原料中在泡油前要拌蛋清湿粉的是(B)。

A、肉片

B、鸡片

C、鱼片

D、肾片

74、动物内脏飞水的方法是：把切改好的原料放进沸水中，用(C)加热片刻，捞起，用清水冲洗。

A、猛火

B、中火

C、中慢火

D、慢火 75、红焖鱼的肉料烹制前预制需要上粉，是(A)。

A、干粉

B、酥炸粉

C、吉列粉

D、半煎炸粉

76、烹调法研究的重点是（C）。

A、火候、味型和菜品的属性

B、火力、味型和菜品的属性 C、工艺程序、工艺方法和操作要领

D、功能、作用和技术要领

77、关于焗法的制作特点，陈述不正确的是（A）。A、肉料焗前要先腌制

B、焗前要先经过煎或炸 C、烹制时用水量较少，甚至有的不用水

D、以热气加热

78、以下不属于油泡法特点的是（B）。A、一般姜花、葱榄为料头

B、芡色为原色芡

C、和料头组成菜肴，且主料只能是肉料

D、肉料形体不大，且要求不带骨或不带大骨

79、以精白米面为主食的人容易缺乏（B），从而引起脚气病。

A、维生素A

B、维生素B1

C、维生素B2

D、维生素K

80、重体力劳动者每天需要糖类（C）克。

A、350～450

B、400～500

C、550～600

D、650～700 81、《齐民要术》是（B）时期我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书。A、先秦

B、北魏

C、唐宋

D、明清

82、《随园食单》系一部有世界影响的烹饪专著，其作者是清代的（B），别称“随园老人”。

A、童岳

B、袁枚

C、顾仲

D、徐珂

83、辣味不具备（A）的作用。

A、减弱咸味

B、对腥、臊、膻等异味的抑制

C、刺激胃肠的蠕动

D、增强食欲，帮助消化

84、关于菜肴香味的说法错误的是（C）。

A、有些香来自药材，能使菜肴具有一定的药性和抗菌性。

B、香味是令人产生食欲的第一因素 C、香味是菜肴是否新鲜的标志

D、香味影响着整个进食的过程

85、把虾仁腌制好，（A）是关键点。

A、把虾肉洗干净，吸干水份

B、选用优质的淀粉

C、选用较大的虾为原料

D、拌味后须冷藏一天

86、下列选项中（B）不属于配菜人员的工作要求。A、了解原料的市场供应情况

B、做好烹制前原料的造型

C、熟悉菜肴的名称及制作特点

D、掌握菜肴的质量标准及净料成本

87、上浆、上粉、拌粉所用淀粉的化学性质中，淀粉颗粒分散在水中后，在适当的温度下（60～80℃）会发生溶胀变化，形成均匀糊状溶液，这个过程叫淀粉（D）。

A、溶解

B、老化

C、溶化

D、糊化

88、筵席菜点组合中，冷菜能起到（C）。

A、增强

B、烘托

C、调动

D、启动

89、焖与煮的主要区别是（A）。A、焖一般要勾芡，煮一般不勾芡

B、焖适用于肉料，煮适用于蔬果料 C、焖的原料形状小，煮的原料形状大

D、焖的菜肴只有主料，煮的菜肴既有主料又有副料

90、不属于炖品特点的是（B）。A、溶集各种原料的精华，有滋补效果

B、适用原料广泛，菜品滋味丰富 C、汤清、味鲜、香醇、本味特出

D、原料质地软，形状完整，而不散

91、中国烹饪古籍的出现和发展按各时期有标志自然地分为（C）阶段，源流分明。A、二

B、三

C、四

D、五

92、《调鼎集》是我国古代篇幅最大有饮馔典籍，共10卷，约（C）万字左右。A、30

B、40

C、50

D、60

93、关于西汁的说法，正确的是（D）。A、香芹和西芹选其中之一

B、香茅是不可缺少的原料 C、调制西汁的全部是植物原料

D、一部分原料先熬成原汤，再加入调味料和匀便成

94、鲜菇牛肉这个菜名是以（C）命名。A、主要原料和烹调方法

B、主要原料和主要调味品 C、所用主料和某一突出的辅料

D、形容原料的形状

95、能使肉料易于在油中迅速分散是（D）作用中一点。

A、肉料拌油

B、肉料拌水

C、肉料拌湿粉

D、肉料拌蛋白湿粉

96、汤品一般介于（A）与大菜之间，起着承上启下，过渡转折的作用。A、热荤

B、冷菜

C、单尾

D、甜食

97、下列氨基酸中不属于必需氢基酸的是（C）。

A、苯丙氨酸

B、苏氨酸

C、谷氨酸

D、蛋氨酸

98、烹饪原料在经过刀工处理、配菜之后，到正式烹制中间还有一个（D）的环节，在这个环节里，将对原料进行初步熟处理、上浆、上粉、拌粉和造型。

A、烹调

B、保管

C、处理

D、预制

99、冬瓜盅在初步熟处理时最宜用（D）。

A、冷不滚

B、暖水滚

C、热水滚

D、沸水滚

100、将鲜活原料由毛料形态变为净料形态的加工过程称为鲜活原料的（C）。

A、精细加工

B、定型加工

C、初步加工

D、最后加工

三、判断题：（请将判断结果填入括号中，正确的填“√”，错误的填“×”。）（×）

1、盐焗技法与热盐焗技法的技术要领相同。

（√）

2、浸法又分为油浸法、汤浸法和水浸法三种方法。（×）

3、清汤的主料为鲜料。

（×）

4、动物肝脏、肾脏、鸡蛋和牛奶均含有丰富的铁质。

（√）

5、我国南方气温高，湿度大，粮油及其制品中黄曲霉素检出率是较高的。

（×）

6、饮食卫生“五四”制规定环境卫生要采取“四定”办法，即定人、定点、定时间、定标准，划片分工，包干负责。（×）

7、《饮膳正要》是一部关于烹调理论和技艺的古籍。（×）

8、《随园食单》是先秦时期文人袁枚所著。

（×）

9、烹饪原料在受热过程中发生的凝固作用与淀粉含量密切相关。（×）

10、咸味是单一味中唯一能独立用于成品菜的味。（√）

11、鳝肚是海鳗鳔的干制品，呈圆筒形，两头尖。

（×）

12、粤菜把竹笋按季节分为四种，即春季笔笋、夏季鲜笋、秋季茭笋、冬季冬笋。（√）

13、正确的分档取料能合理使用原料，提高其使用价值；还能提高菜肴质量，突出烹调的特 ×色。

（×）

14、刚宰杀的猪肉最新鲜，食味最好。

（√）

15、平刀法能加工出件大而薄，并且比较均匀的片状物料。

（√）

16、菜肴的香气是令人产生食欲的第一要素。

（√）

17、粤菜的芡色分红芡、黄芡、白芡、清芡、青芡、黑芡等六大类。

（×）

18、腌虾仁的配方是鲜虾肉500克，精盐5克，味精6克，淀粉6克，蛋清20克，食粉1.5克。

（√）

19、在餐饮工作中，同事间应提倡尊重师长、耐心授徒和团结协作精神。（×）20、按调味工艺分,调味分为一次性调味和多次性调味两种方法.(√)

21、学习烹饪的基础观要求基本功训练应结合新品种的学习与开发。

（√）

22、粤菜是以广州菜为代表，以广州菜、潮州菜和客家菜为主体所组成。（√）

23、氨基酸是组成蛋白质的最基本单位。

（×）

24、当燃气炉具失火时，首先必须拿二氧化碳灭火器灭火。（×）

25、鹅的烫毛水温应是75～80℃之间。

（√）

26、鲟鱼又叫鲟龙鱼，身上无鳞，有5 纵行菱形骨板，俗称鳞甲。（×）

27、广东有名的靓芋头品种是荔浦芋。（×）

28、青蟹又叫作海蟹。

（√）

29、炒烹调法分为泡油炒、软炒等五种炒法。

（×）30、潮州菜的“三多”是指海鲜菜品多、筵席佐料多和素菜多。

**第三篇：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

**第四篇：中式烹调师中级理论知识试卷3**

中式烹调师中级理论知识试卷3 81.料花与主料配制，要（）。

A、突出质量

B、突出色彩

C、突出主料

D、突出花形 82.将点缀花分为边花、角花、中心花，这是按点缀花在盘中的（）划分的。

A、摆放方法

B、摆放数量

C、摆放位置

D、摆放次序 83.点缀花的作用之一是可以弥补菜肴（）不协调的缺憾调。

A、刀面

B、口味

C、造型

D、装盘 84.半围点缀摆放法是在餐盘的一边将点缀花（）成半圆状的方法。

A、镶嵌

B、堆摆

C、拼制摆放

D、环围 85.单对称点缀摆放法是在餐盘的两边同样摆上大小一致（）、形态对称的点缀花的方法。

A、色彩鲜艳

B、同是暖色

C、色调一致

D、色彩相同 86.点缀花在使用时，点缀花与菜肴（），要突出主题。

A、互为衬托

B、有机结合 C、不可混杂

D、密切结合 87.麦穗花刀的深度为（）。

A、原料的深度的三分之二

B、原料的深度的二分之一

C、原料的深度的五分之四

D、原料的深度的五分之三 88.菊花花刀的操作：首先要在原料的一侧剞上（）。

A、交叉的粗条

B、交叉的细丝

C、平行的薄片

D、平行的的薄片或厚片 89.荔枝花刀的剞刀深度，应为原料厚度的（）。

A、三分之二

B、四分之三

C、五分之四

D、六分之五 90.核桃花刀要求刀纹与刀纹之间的（）。

A、片型要薄

B、距离较窄

C、距离较宽

D、片型要厚 91.牡丹花刀的刀纹距离以（）cm为宜。

A、1.5

B、2

C、2.5

D、3 92.料花的加工方法，可采用戳法、剔法、（）、切法等方法加工。

A、手撕法

B、剥离法

C、刻法

D、削法

93.料花加工是将原料加工成剖面为（）的坯料，而后剖成不同图案的平面形料花。

A、指定图案

B、小型图案

C、不同图案

D、花草图案 94.将经过（）的各种装饰花型，围摆或镶嵌在整盘的四周或中心，此技法称装饰点缀花。

A、加工整理

B、加工成型

C、洗涤消毒

D、切配 95.插花法是将原料（），卷制或叠制后，用牙签插成不同形态的造型点缀花。

A、切成薄片

B、切成簇丝

C、切成条形

D、切成窄片 96.局部点缀花又称（）。

A、角花

B、边花

C、组花

D、合花 97.半围点缀花的摆放要求是：要掌握好盛装菜品多点缀花分量（）的搭配。

A、品种

B、类型

C、式样

D、色彩、形态 98.单一主料的配菜，要将（）与菜品灵活地组合在一起，丰富菜品。

A、着色料

B、基础味料

C、拌鲜料

D、调味料 99.在有主辅料的情况下，主料与配料的（）比例最好不要低于2：1。

A、色彩

B、形态

C、空间

D、重量 100.混合式的配菜，原料之间没有明确的（）。

A、主角关系

B、配角关系

C、主次关系

D、原料关系 101.卷制法是将加工成（）的原料，直接卷成圆筒状或包卷其他原料后呈圆筒状，再经固 定形态的方法。

A、片状

B、条状

C、干张状

D、百叶状 102.捆扎法是将加工成条状的材料，用有韧性的原料，经过一束束的捆扎处理（）的方法。

A、造型

B、形成形态

C、完成形态

D、固定形态 103.扣制法是将定形于一容器的原料造型，（）在另一盛器中的加工方法。

A、顺热

B、平扣

C、挪置

D、反扣 104.配菜，通过（）和巧妙的配合，形成众多的花色品种。

A、变换手法

B、利用手法

C、调整手法

D、变换调味 105.在配菜阶段要使菜品中的（）得到充分定性定量。

A、营养物质

B、成分物质

C、呈味物质

D、呈色物质 106.通过原料之间的（）搭配，可使其固有色相互协调，并产生和谐的关系。

A、彩色

B、颜色

C、有色

D、色素

107.通过对原料的切配成形，可使菜品中的原料形态（），使原料的大小、形状、比例达到协调一致。

A、初步确定

B、基本确定

C、得到确定

D、得到肯定

108.配菜过程中，要根据原料的（），菜肴成品的基本特征，选择与其形态、大小、色彩相适宜的盛装器皿。

A、具体品种

B、底色特征

C、具体形态

D、自然属性 109.配菜可使不同原料之间的规格档次协调一致，并（）菜品的规格标准。

A、肯定

B、商定

C、确定

D、制定 110.配菜要掌握原料品种的数量和（）。

A、类型

B、种属

C、重量

D、组成

111.菜肴造型就是将加工整理的原料，通过合理的成型和加工手法，（）完整统一、和谐美丽的形态。

A、排围成 B、拼摆出

C、塑造出

D、叠摆出

112.排列法就是将加工成型的原料，按照一定的成型要求，（）排列定型的加工方法。

A、对称均衡地

B、调和对比地

C、均匀整齐地

D、多样统一地 113.填瓤法就是将一种加工成型的原料,（）在另一种原料的空隙当中。

A、嵌放

B、摆放

C、填放

D、堆放 114.茸塑法也可以使用（），利用加热制熟，冷凝定型的加工方法。

A、餐具

B、碗、杯

C、模具

D、匙、碟 115.菜肴造型是配菜加工过程中的（）。

A、美化环节

B、主要内容

C、成型处理

D、工作内容 116.热传递的方式有传导传热、对流传热、热辐射传热和（）。

A、微波传热

B、远红外传热

C、远紫外传热

D、电磁波传 117.烹调中的汤，从广义上看分为（）两大类别。

A、白汤和奶汤

B、清汤和浓汤

C、普通汤和高汤

D、成品汤羹和共处调味性汤 118.按汤汁的用料可划分为（）两类。

A、海味汤和禽味汤

B、肉汤和菜汤

C、动物性原料汤和植物性原料汤

D、有色料汤和无色料汤 119.最简单的普通汤称为（），其用料比较简单随意。

A、骨汤

B、毛汤

C、皮质汤

D、杂碎汤 120.熬制普通清汤，清水与汤料烧开后，继续用（）加热约3个小时。

A、微火

B、小火

C、中火

D、大火 121.煮汤使用的动物性原料一般需要进行（）处理。

A、水煮

B、汆水

C、水焯

D、汽蒸

122.用于菜品调味，并可直接食用或烹调过程中加入的以调味料为主兑制液体调味料统称为（）。

A、浆

B、黄

C、糊

D、汁 123.汁的种类划分包括色泽种类、味型种类和()

A、质感种类

B、稠度种类

C、用途种类

D、方法种类 124.芡汁均匀、浓度适宜、突出菜品特征，这是（）标准。

A、水淀粉

B、兑芡汁

C、色彩芡汁

D、芡汁的成品 125.面粉增稠剂的制作，首先要用油将面粉炒至（）。

A、米黄色

B、茶黄色

C、金黄色

D、浅棕色 126.调味可以增加菜品的内在美，它主要包括（）三个方面。

A、色、形、质

B、色、香、味

C、香、味、质

D、香、味、养 127.食盐能增加面筋的韧性，还具有（）作用。

A、增效

B、增色

C、增白

D、调色 128.白糖以色白发亮，质微干味甜，（），不粘手，不洁块，无异味者为佳品。

A、晶粒均匀，微潮

B、粉质均匀，不潮

C、晶粒均匀，不潮

D、粉质均匀，微潮 129.醋的卫生作用是()

A、提味、增鲜

B、溶解纤维素

C、去腥除异

D、抑菌、杀菌 130.黄酒以色淡黄、（）、贮藏的时间越长、颜色越深者，质量越好。

A、清澈，无透明感

B、清澈，有透明感

C、清澈，完全透明

D、不清澈，内有沉淀 131.冷盘拼摆，色彩搭配上应以和谐为准，即（）。

A、鲜艳、纯正

B、平和、淡雅

C、艳而不俗，淡而不素

D、光彩夺目

132.垫底是根据装盘的特定要求，将一些形态不整齐的边角料，堆在盘底，作为（）的基础，此工序即为垫底。

A、食用

B、盘面

C、物料

D、盖面 133.叠，通常以薄片为主，（）。

A、先切后叠

B、随切随叠

C、切完再叠

D、随意叠置 134.凡色彩鲜艳的冷盘均可用（）原料来点缀。

A、对比度较弱的 B、对比度强烈的 C、对比度较强的 D、对比度一般的 135.花色冷盘在服务形式上常置于筵席的中间，故称()

A、主盘

B、看盘

C、中心盘

D、食用盘 136.花色冷盘要根据宾客的不同特点构思，（），他们的饮食习惯，了解其身份。

A、按照

B、尊重

C、调整

D、利用 137.构图是如何把想象的内容安排在（）空间中，并加以审视。

A、容器的 B、随意的 C、想象的 D、特定的 138.拼摆的关键是要处理好块面与块面的（），要协调自然，浑然一体。

A、刀工形状

B、衔接处

C、色彩搭配

D、线形组合 139.对烹饪原料进行筛选、刀工处理、（）、调味与烹制及装盘工艺称热菜工艺。

A、配色

B、配形

C、配味

D、配制 140.热菜助理工作包括菜肴成品的装盘整理、（）、烧铁板以及制作菜品顺序的排菜等。

A、清洁厨房

B、清洁案台

C、清洁炉台

D、清洁地面 141.清炒方法操作时，不能用（）调味品，以获得淡雅之特点。

A、浓重

B、有色

C、酱油

D、胡椒 142.滑炒的主料多为（），且加工成小形形状。

A、动物性原料

B、植物性原料

C、荤素搭配原料

D、素荤搭配原料 143.葱爆菜肴，锅要热（）。

A、油要凉

B、有要温

C、油温极高

D、油温较高 144.焦熘菜在制作时，应注意菜推火候，炸制原料的温度一般为（）左右。

A、腌制入味

B、挂粉

C、挂糊

D、上浆、油滑 145.滑熘菜，要有效控制油温，油滑温度以（）为宜。

A、200℃左右

B、180℃左右

C、160℃左右

D、120℃左右 146.软熘主料的加工形状，可大至整形，也可是（），整料形态可根据要求进行加工。

A、茸泥制品

B、丝、条

C、厚片

D、楞块 147.清炸的特点是（）。

A、不挂粉，不挂糊

B、挂粉，挂糊

C、上浆

D、不上浆 148.经过蒸、卤熟烂的原料，酥炸时应采取（）方式进行。

A、包炸

B、捆炸

C、煎炸

D、托炸 149.煎制菜的芡汁处理，原料可直接，或（）后下锅煎制。

A、上薄浆

B、上厚浆

C、拖蛋液

D、推粉拖蛋液 150.传统方法的锅塌多以（）为主，现已派生为多种味型。

A、甜咸味型

B、鲜咸味型

C、辣咸味型

D、香咸味型 151.贴制菜肴时，油量应以（）为宜。

A、少量

B、略没过主料

C、没过主料

D、不没过主料 152.下列烧制法中，不是按加热方式进行划分的方法是（）。

A、干烧

B、煸烧

C、锅烧

D、酱烧 153.摊制法应将原料加工成（）。

A、芡状

B、米汤状

C、糊状

D、流体状 154.“扒箅自来芡”法来自（）风味。

A、山东

B、东北

C、河北

D、河南 155.都制法的操作关键之一是汁（）烧、扒菜。

A、不同于

B、相同于

C、多于

D、少于 156.靠制法的用料要求，其主料应（）。

A、富含胶质

B、富含蛋白质

C、脂类

D、糖类 157.焖制法在操作过程中，最为关键的是（）。

A、讲究调味

B、讲究配色

C、必须加盖

D、必须加竹筚子 158.烩制菜的主料（），能形成鲜嫩的特色。

A、不可久煮

B、不耐久煮

C、可久煮

D、耐久煮 159.绝大部分原料在炖之前需要经过（）的热理。

A、焯水

B、煮制

C、烹制

D、炸制 160.熬制菜的主料以（）为主。

A、动物性原料

B、植物性原料

C、荤素搭配料

D、菌藻原料

**第五篇：中式烹调师中级鉴定题真题**

中级烹调师鉴定题

一、判断题

1.麻辣味是以麻、辣、酸、甜等调料为主味，与其他调料有机结合而产生的一种味型。（×）

2.糊的品种不同，保护原料水分的能力也有差异，以水粉糊的保护能力最强，全蛋糊次之，蛋泡糊最差。（×）

3.用的0.2%的碳酸钠溶液将肚尖或肫仁浸渍1小时，可使其体积膨胀松嫩，漂尽碱液即可用于爆菜。（√）

4.每100克牛肉或猪瘦肉可用1-1.5克碳酸氢钠上浆致嫩，静置2小时后即可。（√）

5.同质组配是指将同类原料组配在一起。（×）

6.肉类原料的致嫩方法有碳酸氢钠致嫩、明矾致嫩和植物蛋白酶致嫩三类（×）

7.呈酸味的本体是氢离子。（√）

8.热炝腰片是原料煮熟后再切片拌制的。（×）

9.在调制咖喱味时，咖喱确定基本味，白醋使之略带微酸，味精则是增鲜（√）

10.龙眼供食用的部分是假种皮。（√）

11.咖喱粉的使用最早源于中国。（×）

12.鱼的头部肌肉都不发达，因而不能单独作为烹饪原料使用。（×）

13.蓝花花刀是在原料两面分别料制涂约为原料厚度的1/

2、刀距为2-3mm平行刀数。（×）14.职业道德建设，对社会精神文明建设具有无法替代的积极作用。（√）

15.碱嫩化的肉类原料制成的菜肴常常会有一种令人不愉快的气味。（√）

16.大豆是含高蛋白、高脂肪的豆类粮食。（√）

17.烹调中调味也称补允调味，就是在临出锅前加入相应的调味品。（×）

18.糟溜三白是将两种或两神以上相近颜色的原料组配在一起的花色配菜肴。（×）

19.天然色素主要是从动植物组织中提取，在婴幼儿老年人食品中严禁使用色素。（×）

20.剞刀是使用相同的刀法作用于同类原材。（×）

二、单项选择题

1.红烧鱼中途加础，有（A）的作用。A.去腥增香 B.去腥增酸 C.去脂增酸 D.增酸增香

2.含油脂的食品在储存过程中受(D）的作用而发生油脂的酸败 A.水分 B.酸 C.醇

D.微生物

3.要形成里外酥脆型的菜肴，应用约（A）的油温多次加热原料。A.140℃ B.110℃ C.170℃ D.200℃

4.旺火火焰高而稳定，火焰约高出炉口30-40cm，呈白黄色，光度明亮，热气(C A.较大 B..较小 C.灼人 D.不足）。

5.宴会菜点可容成本设为C、宴会标准收入额设为M，宴会毛利率设为r，则可容成本C等于（C）。A.M/(1-r)B.Mr C.M（1-r）D.M/r

6.要在全社会(B）共同抓好职业道德建设，形成良性循环。A.餐饮行业 B.各行各业 C.服务行业 D.工矿企业

4.粮豆在储存过程中的主要卫生问题是(B）。A.农药残留 B.霉变

C.工业废水的污染 D.夹杂泥土

5.油的(A)，易与原料形成(A）温差，故能形成菜着多种不同的质地 A.温域宽；较大的 B.温域窄；较小的 C.温域窄；较大的 D.温城宽；较小的

6.根据调味目的需要，原料加热成熟后对原料进行调味，分为(A)调味和确定调味两神。A.补充 B.淋汁 C.基本 D.正式

7.色彩是反映菜着质量的重要方面，并对人们的(D）产生极大的影响。A.心态 B.消化吸收 C.生理 D.心理

8.按烹饪原科的来源属性，可将烹饪原料分为动物性原料、(B)、矿物性原料和人工合成原料四大类。A.鲜活原料 B.植物性原料 C.复制品原料 D.干货原料

9.人体内的必需脂肪酸是(D）A.花生四烯酸 B.饱和脂肪酸 C.不饱和脂肪酸 D.a-亚麻酸

10.刮剥洗涤法是一种除去家畜原料(C）和硬毛皮膜的清洗加工方法 A.结缔组织 B.皮肤组织 C.外皮污垢 D.血衣血筋

11.切配冷菜的工具必须严格做到（D）分开。A.有卤汁与无卤汁 B.装盘 C.生熟 D.荤素

12.（D）有范围上的有限性、内容上的稳定性和连续性、形式上的多样性等三个方面的特征。A.公民道德 B.伦理道德 C.职业道德 D.社会道德

13.制汤原料中含丰富的胶原蛋白质可使汤汁(C）。A.酯化增稠 B.酯化增鲜 C.乳化增弱 D.乳化增鲜

14.冷菜正常的食用温度(C）味觉最敏感温度。A.等于 B.高于 C.低于 D.不同于

15.要形成外脆里嫩型的菜肴，应先用约(B）的中温油短时间加热原料。A.180℃ B.140℃ C.220℃ D.100℃ 19.荔枝花刀在原科表面直制十字交叉刀纹，深约为原料厚度的(A），刀距约2.5mm。A.3/4 B.1/2 C.1/3 D.1/4

20.猪通脊俗称（D），适用于炒、熘、氽、涮等 A.颈背肉 B.弹子肉 C.黄瓜条 D.扁担肉

21.猪夹心肉具有肌阔、结缔组织多、肉质紧、(C）的特点。A.间有脂肪 B.质地细嫩 C.吸水量大 D.吸水量小

22.猪硬助又称(D），位于肋骨下方，脂肪与肌肉相间成五层 A.扁担肉 B.下五花肉 C.梅条肉 D.上五花肉

23.制订标准成本的基本程序是确定原料管理程序、合理制订菜单、(B）和确定标准成本总和。

A.制订科学采内程序 B.预测销售量

C.确定成本控制人员 D.确定成本控制标准

24.菜肴中通常以（B）的色彩为基调。A.调料 B.主料 C.成品 D.原料

25.损耗率是加工中的损耗质量与(B）的百分比 A.加工后的成品质量 B.加工前的毛料质量 C.加工后的净料质量 D.加工后的主料质量

26.热制冷食菜着一般要求原料(B）吸收卤汁。A.部分 B.充分 C.表层 D.不直接

27.职工具有良好的职业道德，有利于增强企业的（A），促进企业发展。A.凝聚力 B.规范化 C.知名度 D.利润率

28.厨房中最常用的备餐设备是电热开水器和(B).A.容器清洗机 B.全自动制冰机 C.消毒柜 D.保温箱

29.食品从原料到成品应避免发生交叉污染（B）不得进入厨房。A.工作人员 B.垃圾 C.原料 D.成品

30.食用(D）可引起含氰甙类食物中毒 A.山药 B.四季豆 C.马铃薯 D.桃仁

31.忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业理想、强化(C）、提高职业技能。A.团队意识 B.标准管理 C.职业责任 D.技术革新

32.青虾又称河虾，其盛产期为(C）。A.春节前后 B.中秋节前后 C.端午节前后 D.清明节前后

33.眉毛花刀先在原料表面直制的刀距为(D）的平行刀纹。A.4.5mm B.3.5mm C.5.5mm D.2.5mm

34.根据马克思的政治经济学，产品的价格结构为(B)。A.W=C+V-m B.W=C+V+m C.W=CV+m D.W=CV-m

35.下列牛肉中，品质最差的是(A）。A.水牛肉 B.小牛肉 C.黄牛肉 D.牦牛肉

36.四季豆中的毒性成分是(D）A.龙葵碱 B.苦杏仁苷 C.亚麻苦苷 D.皂素

37.火候运用与原料性质密切相关，例如，(A）的原料多采用旺火速成法。A.软嫩类 B.根茎类 C.硬老类 D.河鲜类

38.低温油焐制干料时的油温，应控制在(B)之间为宜。A.80-90℃ B.100-115℃ C.70-80℃ D.60~70℃

39.利用净科率可以根据净料质量计算毛料的质量，毛料质量等于净料质量（C）净料率 A.减去 B.加上 C.除以 D.乘以

40.在肝脏中贮存量最多矿物质是(A）A.铁 B.钙 C.碘 D.钠

41.制汤时若过早地加入(D），会加快原料中蛋白质变性凝固，从而影响汤汁的滋味 A.绍酒 B.味精 C.葱姜 D.食盐

42.对原料而言，火候表示原料在单位时间内（C）升高的速度。A.适口性 B.成熟度 C.温度 D.湿度

43.锌合量最高的食物是（D）。A.甲鱼 B.黄鱼 C.鲈鱼 D.牡蛎

44.（C）投放顺序不同，影响各种调味品在原料中的扩散量和吸附量.A.甜味调料 B.成味调料 C.调味品 D.主辅料

45.冷菜的（B）感知必须是在咀嚼时才能产生。A.原料 B.香味 C.营养 D.色泽

46.猪上脑肉又称(D），具有肌纤维较长、结缔组织少、质地细嫩的特点。A.扁担内 B.槽头肉 C.弹子肉 D.颈背肌肉

47.饮食业成本是指饮食企业用于生产或加工某种产品，所消耗的一定量的生产资料和（B）之和.A.运输成本 B.劳动价值 C.经营成本 D.费用开支 48.在（C）中不进行食物的消化活动。A.小肠 B.胃 C.食管 D.口腔

49.菜肴的香味主要是指当食物(C)以后表现出来的嗅觉风味。A.加热前和调味 B.调味确定 C.加热和调味 D.长时间加热

50.(A）等菜品为凸显脆嫩口感，其原料的黏液去除采用的是生搓法。A.生炒鳝片、生炒鳗片 B.生妙鳝片、生炒甲鱼 C.软兜鳝鱼、生炒甲鱼 D.生炒的鳗片、生炒鱿鱼

51.可以增加钙消化吸收的营养素是(C）。A.脂肪 B.铁

C.维生素D D.维生素A

52.厨房安全用电管理制度主要包括指定用电安全责任人、张贴操作规程说明牌和（A）三个方面

A.定期检查电器设备安全状况 B.明确用电安全责任事故 C.成立用电安全管理小组 D.强化全员用电安全意识

53.鸡蛋是一种营养素种类比较全面的食物，但也缺乏(B）。A.尼克酸 B.麦芽糖 C.蛋白质 D.维生素B1

54.体内为9种必需氢基酸的人群是(A)。A.婴幼儿 B.成年女性 C.老年人 D.成年男性

55.热制冷食菜肴的制作方法主要有（B）、酱、热炝和白煮等 A.拌 B.卤 C.腌 D.醉

56.卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行(A）的方法。A.加热熟制 B.旺火加热 C.浸泡入味 D.断生处理

57.单件产品的调味品成本也称为(C）.A.实际成本 B.平均成本 C.个别成本 D.总成本

58.以蛋白质分解为其腐败变质特征食品是(D）A.小麦 B.大米 C.蔬菜 D.蛋类

59.小火和微火，火焰微小，光度发暗，热气(C）A.均人 B.较大 C.不足 D.无感觉

60.食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料(D）高低的主要因素。A.知名度 B.价格 C.利用率 D.食用价值

61.(D）是自动控制火灾的极为有利的设施。A.消防设备配置 B.全员防范制度 C.化学灭火设备 D.消防给水系统

62.中式烹调中所用（B），就是利用静止态油散热慢的特性对菜肴起保温作用的。A.油焐法 B.热油封面 C.热锅冷油 D.划油法

63.干制原料通过油的炸发，汽化的水分主要是(B），又称结构水。A.蒸馏水 B.结合水 C.渗透水 D.液态水

64.食源性疾病不包括（C)A.食源性寄生虫病

B.食物感染的肠道传染病 C.人畜共患寄生虫病 D.食物中毒

65.清除果蔬残留农药的方法有(C)A.人工刷洗 B.熏蒸

C.食盐水洗涤 D.氽水

66.白卤水中大都不放显色调味品及(C)A.红曲米 B.香料 C.白糖 D.酱油

67.(C）的色、香、味主要是由汤卤决定的。A.烩菜 B.煮菜 C.卤菜 D.冷菜

68.保存老卤要做到定期清理卤汁中的残渣碎骨，以避免其引起卤汁的(A)A.变质 B.变酸 C.混沌 D.变味

69.家畜类原料常用的清洗加工方法有：里外翻洗法、(B)、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。A.机械搓洗法 B.盐醋搓洗法 C.冲水清洗法 D.酸碱中和法

70.谷类原料的限制氨基酸是(C)A.亮氨酸 B.苏氨酸 C.赖氨酸 D.色氨酸

71.鳞毛花刀是先剞制平行刀纹，再转(C)角直剞平行刀纹。A.80° B.70° C.90° D.60°

72.以水为介质的加热原则是：要形成质地脆嫩型菜着，多以(B）的水起时间加热。A.近沸 B.沸腾 C.温热 D.微沸

72.制汤要选用新鲜的含可溶性营养物质和呈味(B）较多且无异味的原料。A.矿物质 B.风味物质 C.调味品 D.香味物质

74.经过加工处理，可用来直接配制菜点的原料称为(C)。A.主料 B.毛料 C.净料 D.成品

75.关于产品成长期的定价柔略，下列说法不正确的是(A)，A.运用变动成本对饮食产品进行定价 B.采取措施抵御模仿者进入 C.运用价格手段拓展市场 D.努力扩大产品的市场份领

76.粗加工间的原科使用要求是(A）。A.先存先用 B.后存先用 C.随机使用 D.即存即用 77.属于药食兼用鸡的是(A)A.乌骨鸡 B.九斤黄鸡 C.浦东鸡 D.北京油鸡

78.对传热介质而言，火候表示(C）内传热介质所达到的温度和向食物所控供热量的多少。A.加热时间 B.任意时间 C.单位时间 D.不同时段

79.厨房生产中的浪费行为容易引起(C)。A.实际耗用成本小于标准成本 B.实际耗用成本等于标准成本 C.实际耗用成本大于标准成本 D.实际投料小于杯准投料量

80.鲤鱼中品质最好的是(B）。A.塘鲤鱼 B.黄河鲤鱼 C.河鲤鱼 D.江鲤鱼

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！