**烹饪师高级工鉴定题库**

1. **选择题**

1. 职业道德建设应与建立和完善职业道德( )结合起来。

A、技术体系

B、服务机制

C、监督机制

D、传统观念

2. 适合于焖发的原料是( )。

A、木耳

B、海蜇

C、海参

D、香菇

3. 适合于碱发的原料是( )。

A、墨鱼

B、鱼唇

C、鱼骨

D、裙边

4. 食品中的细菌主要包括致病菌、相对致病菌和( )。

A、非致病菌

B、霉菌

C、霉菌毒素

D、病毒

5. 下列正确的卤水调配操作程序是( )。

A、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→调色→煮制

B、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→调色→煮制香料→煮制

C、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→煮制→调色

D、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→煮制→煮制香料→调色

6. 细菌性食物中毒不包括( )。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、霉变甘蔗中毒

7. 熟碱水的配制方法是：4500克开水加( )碱面和200石灰，搅匀溶化后，再加冷水4500克，静置澄清去渣即成。

A、200克

B、300克

C、400克

D、500克

8. 生豆浆中主要含有( )。

A、苦杏仁苷

B、龙葵碱

C、植物红细胞凝血素

D、皂素

9. 饮用生豆浆引起的中毒主要表现为( )。

A、胃肠炎症状

B、神经精神症状

C、肝脏损害症状

D、肾脏损害症状

10. 菜肴( )的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一个特定形状的菜肴。

A、原料形状

B、主要原料

C、特定形态

D、原料构成

11. 鲜蛋的主要卫生问题是( )引起的微生物污染。

A、沙门菌

B、肉毒杆菌

C、副溶血性弧菌

D、变形杆菌

12. 不得使用( )作为冷饮食品的原料。

A、葡萄糖浆

B、绵白糖

C、糖蜜

D、淀粉糖浆

13. 蟹、贝类水产品可用清水活养以便( )。

A、初加工

B、吐出体内污物

C、腌制

D、切配

14. 头菜是由( )或较大整形的原料烹制而成的菜肴。

A、高档原料

B、低档原料

C、一般原料

D、植物性原料

15. 冷菜制作过程中应符合以下卫生要求但( )除外。

A、操作人员保持手的清洁卫生

B、器具接触不洁物品可继续使用

C、工作台无尘、无蝇

D、菜刀、砧板、抹布等用前烫洗消毒

16. 热菜制作过程应符合以下卫生要求但( )除外。

A、保持操作台面的卫生

B、烹调中烧熟煮透

C、合理控制火候，防止有害物质产生

D、过油、烤制用的原料加热前应加入味精

17. 高级宴席的配制，凉菜应占比例为（ ）。

A、10%

B、15%

C、20%

D、25%

18. 下列菜品中属于热制冷食菜肴的是( )。

A、炖酥腰，蒜泥白肉

B、白斩鸡，卤牛肉

C、风鸡腿，凉拌海蜇

D、香酥鸭，拌海带

19. 脂肪的消化是从( )开始的。

A、口腔

B、食管

C、胃

D、小肠

20. 人体消化蛋白质的酶主要由( )分泌的。

A、胃

B、小肠

C、胰腺

D、肝脏

21. 将经低温油焐制后的干制原料，投入180℃～200℃的高温油中，使之膨化的加工过程，属于( )阶段。

A、混合涨发

B、单纯油发

C、高温油成熟

D、高温油膨化

22. 面烤法是在( )基础上的演进。

A、泥烤法

B、明炉烤

C、暗炉烤

D、铁板烤

23. 自然界食物中不单独存在的是( )。

A、麦芽糖

B、葡萄糖

C、半乳糖

D、乳糖

24. 涨发海参时切忌接触( )。

A、盐

B、糖

C、酒

D、水

25. 不能提供人体能量的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

26. 饮食产品价格结构中的毛利通常是指( )之和。

A、利润

B、税金、利润

C、费用、税金

D、费用、税金、利润

27. 佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏( )而引起的。

A、维生素Ａ

B、维生素D

C、维生素Ｅ

D、核黄素

28. ( )中所含的尼克酸为结合型，因而不被人体吸收。

A、大米

B、小麦

C、玉米

D、高粱

29. 老年人腰、腿痛，可能与( )的缺乏有关。

A、蛋白质

B、钙

C、铁

D、锌

30. 下列牛肉中，品质最佳的是( )。

A、牦牛肉

B、黄牛肉

C、水牛肉

D、奶牛肉

31. 冷菜正常的食用温度( )味觉最敏感温度。

A、高于

B、等于

C、低于

D、不同于

32. 谷类原料是人体( )的重要来源。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

33. 酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜( )和使菜品颜色发红。

A、咸鲜的味感

B、味厚的感觉

C、干香的质感

D、软嫩的质感

34. ( )为碱性食物。

A、韭菜

B、豆腐

C、鱼肉

D、禽肉

35. 肉类原料中含有的( )能够增加肉香味刺激胃液分泌。

A、胆固醇

B 、含氮浸出物

C、糖原

D、维生素

36. 鱼类脂肪中( )含量较高。

A 卵磷脂

B、糖脂

C、不饱和脂肪酸

D、饱和脂肪酸

37. 味精是鲜味剂的代表，其主要成分是( )，在强酸及碱性条件下或长时间高温加热，会使( )分解，影响味精的呈鲜效果。

A、 谷氨酸钠；谷氨酸钠

B、 焦谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

C、 谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

D、 氯化钠；碳酸氢钠

38. 关于成本控制的意义，下列表述不正确的是( )。

A、加强成本控制是饮食企业提高竞争力的重要途径

B、控制饮食成本是增加经济效益的重要手段

C、成本控制是饮食企业发展壮大的基础

D、饮食企业成本控制的核心是提高营业额

39. 将鲜料制成干货原料用( )方法，其风味散失最少。

A、晒干

B、风干

C、烘干

D、炝干

40. 传统上最适合做“狮子头”的原料是( )。

A、前夹肉

B、五花肉

C、后腿肉

D、外档肉

41. 菜单定价除考虑成本、利润和市场竞争外，还可以参考的信息是( )。

A、销售情况

B、生产计划

C、企业声望

D、生产标准

42. 影响火候最主要的两个因素是( )。

A、火力和传热介质

B、火力和加热时间

C、加热时间和烹饪原料

D、传热介质和烹饪原料

43. 在下列鱼中，( )在初加工时需褪沙。

A、青鱼

B、黑鱼

C、鲨鱼

D、鳕鱼

44. 制定标准食谱时，以估代秤，所填标准用量过大，厨房依照此生产容易引起( )。

A、实际耗用成本大于标准成本

B、实际耗用成本等于标准成本

C、实际耗用成本小于标准成本

D、实际投料小于标准投料量

45. 构成饮食产品成本的主要部分的是( )和配料。

A、生料

B、主料

C、净料

D、毛料

46. 在下列鱼中，( )在初加工时不需褪鳞。

A、鲫鱼

B、鲥鱼

C、鲤鱼

D、白鱼

47. 一料一档如果原料经加工处理后只有一种净料，计算时净料成本等于( )和加工后半成品质量的比值。

A、购进原材料成本

B、净料成本

C、主料成本

D、主配料成本

48. 生料成本的核算程序为( )→拆卸毛料→称量生料重量→确定下脚料和废弃料价值→计算生料单位成本。

A、计算原料采购总价

B、确定原料采购程序

C、计算原料采购数量

D、计算原料采购种类

49. 鸡身最嫩的一块肉是( )。

A、鸡脯肉

B、鸡翅肉

C、鸡牙子

D、栗子肉

50. 净料单价是指毛料单价和( )的比值。

A、净料率

B、成本率

C、毛利率

D、成本系数

51. 玉兰片在涨发过程中忌用铁锅是防止原料( )。

A、腐烂

B、发不透

C、变色

D、有铁锈味

52. 调味品平均成本的核算步骤为( )。

A、计算调味品种类→估算各类调味品用量→计算调味品总价格→根据产品数量平均

B、估算各类调味品用量→计算调味品种类→计算调味品总价格→根据产品数量平均

C、计算调味品种类→计算调味品总价格→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

D、计算调味品总价格→计算调味品种类→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

53. 宴会成本的核算主要是菜点成本的核算，菜点成本一般根据宴会毛利率计算宴会菜点和分类菜点的( )。

A、种类数量

B、结构比例

C、销售价格

D、可容成本

54. 既适合油发又适合水发的原料是( )。

A、鱼翅

B、燕窝

C、香菇

D、蹄筋

55. 膳食中长期缺乏维生素D可引起( )。

A、坏血病

B、佝偻病

C、夜盲症

D、癞疲病

56. 从总体上看，饮食产品的定价策略包括( )、价格折扣定价策略和心理定价策略。

A、产品生命周期定价策略

B、累积消费积分策略

C、团体优惠策略

D、渗透定价策略

57. 渗透价格策略是一种以( )的策略。

A、低价格投入新产品

B、高价格投入新产品

C、折中价格投入新产品

D、满意价格投入新产品

58. 整鸡去骨的步骤是：划破颈皮，斩断颈骨，出鸡翅骨，出鸡身骨，出鸡腿骨，( )。

A、翻转鸡皮

B、去内脏

C、去鸡头

D、去鸡爪

59. 厨房卫生安全操作的基本内容主要包括( )、厨房环境条件和厨房垃圾废物处理三个方面。

A、厨房岗位安排

B、厨房生产程序

C、食品卫生条件

D、厨房安全制度

60. 生碱水的配制方法是将( )500克和冷水20千克放在一起搅匀溶化即成。

A、生石灰

B、熟石灰

C、石灰水

D、碱面

61. 冷菜间对工具设备的使用要求是( )。

A、集中管理统一发放

B、专人负责专人管理

C、集中管理自由使用

D、统一洗涤统一消毒

62. 营业结束后，冷菜间各种调味汁和原料的处置方法是( )。

A、转到热菜间继续使用

B、储藏于相应冷藏设备中

C、拌入剩余冷菜制品中

D、直接丢弃不用

63. 制作花式菜的常用基本手法是( )。

A、包、扎、卷

B、直刀法

C、斜刀法

D、平刀法

64. 由于厨房( )的原因导致电气设备的工作环境比较恶劣。

A、生产流程负责难以监管

B、设备种类多样布线复杂

C、湿度大和油烟蒸汽较浓

D、人员流动频繁缺乏管理

65. 员工在进入厨房操作液化气灶时，首道工序是( )。

A、检查灶具是否漏气

B、检查灶具是否齐备

C、打开灶具调整火力

D、打开灶具排风设备

66. 厨房液化气灶在每日厨房生产结束时应完成的工序是( )。

A、关闭气源总阀门→关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门

B、关闭气源总阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门

C、关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭气源总阀门

D、关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门→关闭气源总阀门

67. 最适合做“回锅肉”的原料是( )。

A、后臀肉

B、梅条肉

C、五花肉

D、夹心肉

68. 电磁炉应放置在( )的平面上使用。

A、紧邻水池

B、紧邻炉灶

C、倾斜

D、平稳

69. 电磁炉的炒菜锅在使用后正确的操作办法是( )。

A、不要置于炉面上

B、直接放回炉面上

C、洗涤后放回炉面

D、冷却后放回炉面

70. 常见餐具消毒柜的类型包括( )和远红外加热式两种。

A、直接通气式

B、间接通气式

C、紫外线消毒

D、自动加热式

71. 家畜类原料常用的清洗加工方法有：( )、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A、里外翻洗法

B、削皮清洗法

C、去瓤掏洗法

D、去除杂质法

72. 加入适量的盐和醋，( )原料，是盐醋搓洗法的关键。

A、反复揉搓

B、涂抹

C、短时间浸渍

D、长时间浸渍

73. 刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和( )的清洗加工方法。

A、黏液血污

B、血衣血筋

C、硬毛皮膜

D、结缔组织

74. 生搓法一般用作( )的无鳞鱼黏液去除，这样可保持原料的脆嫩口感。

A、生炒菜品

B、熟炒菜品

C、红焖菜肴

D、清炖菜肴

75. 油发就是把( )放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。

A、干货原料

B、鲜活原料

C、干蹄筋类

D、干鱼肚类

76. 原料干制时失去的水分主要是( )。

A、自由水

B、分子水

C、液态水

D、纯净水

77. 干制原料通过油的( )，汽化的水分主要是结合水，又称结构水。

A、焐发

B、炸发

C、焖发

D、浸发

78. 低温油焐制干料时的油温，应控制在( )之间为宜。

A、100℃～115℃

B、80℃～90℃

C、70℃～80℃

D、60℃～70℃

79. 高温油膨化阶段的干制原料，是经过( )后的干制原料。

A、低温油焐制

B、洗涤干净

C、温水浸泡

D、长时间煮制

80. 下面是人体内的必需氨基酸但( )除外。

A、亮氨酸

B、赖氨酸

C、蛋氨酸

D、丝氨酸

二判断题

1.( )怪味中的各种味道的关系是相互并列的，没有一种味道很突出。

2.( )熬糖过程中温度要一直控制在0度的出丝温度，这样才能保证拔丝效果。

3.( )金葱扒鸭属于蒸扒，出锅时需要小翻锅。

4.( )宴席冷菜要求色泽和谐、不重复，口味重复的比例也不能太高。

5.( )狮子头批量生产时为了提高效率，可以采用一半手工切制，一半绞肉机粉碎的办法。

6.( )水煮肉片下锅后应快速搅动，防止肉片起团，不宜成熟。

7.( )遵纪守法特别强调要遵守与职业活动相关的规章制度和职业纪律。

8.( )四季豆中毒为有毒植物食物中毒。

9.( )河豚鱼内脏应采用掩埋活焚烧进行处理，严禁随意丢弃。

10.( )脱水干燥储存是一种食品的化学储存方法。

11.( )饮食企业产品成本的主体是饮食产品的生产性成本。

12.( )餐厅原始销售记录的搜集要考虑到经常或定期更换菜单的记录变化情况。

13.( )体积估量法对粉状和液态的调味品都可使用。

14.( )中餐的热菜成本核算多采用调味品单件成本核算法。

15.( )炉灶间烹调时使用的精盐、味精、白糖等调味品为防潮调味罐应及时加盖。

16.( )两相触电是由于人的两脚处于不同的电位而发生的触电现象。

17.( )电器设备保护接地的目的是防止发生触电情况。

18.( )压力容器是一种安全器具，所以厨房间任何人都可以操作使用。

19.( )一般来说，水牛肉优于黄牛肉。

20.( )进行整鱼脱骨时不能用普通的厨刀，必须用专门的整鱼出骨刀\

**题库答案**

1. **选择题**

**1-10;CCAACDDDAA**

**11-20;ACBABDBBDC**

**21-30;DACADDBCBA**

**31-40;DCCABCADBB**

**41-50;CBCCBBAACA**

**5`-60;CADDBAAACD**

**61-70;BBACADADAA**

**71-80;AACAAABAAD**

二判断题

**1-10：**√××××××√√×

**11-20：**×√√√√×√××√