**中式烹调师中级工题库**

**一选择题**

1. 下列蔬菜中不属于根菜类蔬菜的是( )。

A、土豆（地下茎类）

B、萝卜

C、胡萝卜

D、芜菁

2. 鲜竹笋含有较多的( )，故食用时要先焯水或焐油处理。

A、碳酸

B、单宁物质

C、植物碱

D、草酸

3. 竹笋中品质最好的是( )。

A、春笋

B、夏笋

C、鞭笋

D、冬笋

4. 菠菜中含有较多的( )，故食用时要先焯水处理。

A、碳酸

B、单宁物质

C、植物碱

D、草酸

5. 莼菜是著名的水生叶菜，以( )所产品质最佳。

A、杭州西湖

B、萧山湘湖

C、江苏太湖

D、安徽巢湖

6. 属于我国特产的叶类蔬菜是( )。

A、生菜

B、菠菜

C、大白菜

D、卷心菜

7. 被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是( )。

A、青蒜

B、大葱

C、韭菜

D、芫荽

8. 下列果菜中属于浆果类的是( )。

A、黄瓜

B、西葫芦

C、茄子

D、四季豆

9. 下列面粉中面筋质含量最高的是( )。

A、普通粉

B、标准粉

C、富强粉

D、糕点粉

10. 用大豆加工豆腐等豆制品，主要是利用了大豆中的( )。

A、淀粉

B、纤维素

C、脂肪

D、蛋白质

11. 引起食品腐败变质的主要原因是( )。

A、 微生物的作用

B、 温度

C、 湿度

D、 氧气

12. 板栗的果实属于( )。

A、核果

B、瘦果

C、坚果

D、颖果

13. 我国食盐产量最高的是( )。

A、海盐

B、湖盐

C、井盐

D、岩盐

14. 下列调味品中不属于咸味调味品的是( )。

A、酱油

B、酱

C、豆豉

D、番茄酱

15. 食糖的主要成分是( )。

A、葡萄糖

B、饴糖

C、蔗糖

D、果糖

16. 酿造醋中质量最佳的是( )。

A、果醋

B、麸醋

C、酒醋

D、米醋

17. 下列调味料中主要呈麻味的是( )。

A、八角

B、花椒

C、胡椒

D、桂皮

18. 芥末是用( )的种子干燥后研磨成的粉末状调味料。

A、芥菜

B、萝卜

C、芫荽

D、胡椒

19. 猪夹心肉具有肌阔、( )、肉质紧、吸水量大的特点。

A、结缔组织多

B、脂肪组织多

C、肥瘦相间

D、肌间脂肪丰富

20. 牛的上脑位于( )的前部，靠近后脑，与短脑相连。

A、脊背

B、颈椎

C、脖头

D、肋排

21. 牛肋条肉的特点是( )，结缔组织丰富，属三级牛肉。

A、肉质坚实

B、肥肉为主

C、肥瘦相间

D、瘦肉为主

22. 羊脊背肉的特点是( )，肉色红润，属一级羊肉。

A、肉瘦筋多

B、肌纤维短

C、肉质较嫩

D、肉质粗老

23. 使用不同的刀法作用于同一原料，在原料的表面切割成某种图案条纹，使之直接呈现花形，或因受热收缩卷曲成花形，称之为 ( )。

A、剞刀

B、刀功

C、刀法

D、刀技

24. 麦穗花刀是先斜剞平行刀纹，再转90°角直剞平行刀纹，最后顺向切成( )的条块。

A、5cm×2.5cm

B、5cm×5cm

C、8cm×4cm

D、2.5cm×2.5cm

25. 荔枝花刀在原料表面剞的十字交叉刀纹，采用的是( )法。

A、直剞

B、斜剞

C、反刀剞

D、推刀剞

26. 眉毛花刀先在原料表面直剞的深度约为原料厚度的( )。

A、1/3

B、2/3

C、1/4

D、1/5

27. 牡丹花刀是在鱼体两侧斜剞弧形刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈( )。

A、瓦楞形

B、花瓣形

C、散线形

D、蚌纹形

28. 色彩是反映菜肴质量的( )，从而对人们的心理产生极大的作用。

A、重要方面

B、人为因素

C、决定性因素

D、科学性指标

29. 菜肴的( )、卫生质量、( )等都会或多或少地通过菜肴的色彩被客观地反映出来。

A、营养价值；味感特征

B、营养价值；风味特点

C、文化价值；品质特点

D、文化价值；风味特点

30. 色彩是反映菜肴质量的重要方面，并对人们的( )产生极大的影响。

A、心态

B、消化吸收

C、生理

D、心理

31. 菜肴中通常以( )的色彩为基调，以( )的色彩为辅色，起衬托、点缀、烘托的作用。

A、辅料；主料

B、辅料；调料

C、主料；调料

D、主料；辅料

32. ( )是指将相似质地的原料组配在一起。

A、同质组配

B、异质组配

C、质量组合

D、质地组合

33. 刚腌不久的蔬菜含有大量的( )。

A、亚硝酸盐

B、三氧化二砷

C、砷酸钙

D、砷酸铅

34. 菜肴原料形状( )的原则，包括辅料服从主料、辅料形状尽量近似于主料等具体内容。

A、相似相配

B、相异相配

C、相同相配

D、相互配合

35. 菜肴的( )主要是指当食物加热和调味以后表现出来的嗅觉风味。

A、香味

B、气味

C、口味

D、滋味

36. 只有熟悉各种烹饪原料所具有的( )及其成熟后的( )，才能在菜肴组配时进行适当的搭配。

A、调味特性；香味特征

B、口味特征；口味特征

C、气味特征；气味特征

D、香味特征；香味特征

37. 扣是将菜肴所用原料( )摆放在碗内，成熟后( )盛器中，使之具有美丽的图案的手法。

A、随意地；复入

B、有规则地；舀入

C、随意地；倒入

D、 有规则地；复入

38. ( )冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，次序有别等。

A、象形造型

B、几何图案

C、禽鸟造型

D、花卉造型

39. ( )是将多种不同颜色的原料组配在一起的色彩绚丽的菜肴。

A、龙虾刺身

B、糟熘三白

C、韭黄炒肉丝

D、三丝鸡茸蛋

40. 糊具有保护原料成分的能力，其中以( )的保护能力最强。

A、蛋泡糊

B、蛋清糊

C、蛋黄糊

D、酵面糊

41. 肉类原料的致嫩方法有( )致嫩、( )致嫩和嫩肉粉致嫩三类。

A、碳酸钠；盐

B、碱；盐

C、碳酸氢钠；明矾

D、氢氧化钠；明矾

42. 碱嫩化肉类原料，损失最大的为各类( )和B族维生素。

A、营养成分

B、矿物质

C、脂肪

D、蛋白质

43. 每100克牛肉或猪瘦肉的致嫩，可用( )碳酸氢钠、静置2小时后即可。

A、0.5～1克

B、1～1.5克

C、1.5～2克

D、2～2.5克

44. 利用( )上浆致嫩时，一定要添加适量的糖，以缓解原料中的碱味。

A、碳酸氢钠

B、碳酸钠

C、氢氧化钠

D、氢氧化钙

45. 嫩肉粉致嫩的用量是：每( )肉料用嫩肉粉5～6克。

A、1000克

B、500克

C、250克

D、100克

46. 蛋清起泡的原理，主要是利用蛋清中所含的类卵黏蛋白和( )，经高速抽打后具有较强的发泡性能。

A、卵黏蛋白

B、卵清蛋白

C、卵白蛋白

D、抗胰蛋白酶

47. 调制蛋泡糊的粉料为( )或( )。

A、全麦粉；无筋粉

B、糯米粉；中筋粉

C、低筋粉；无筋粉

D、低筋粉；高筋粉

48. 脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织，是加入( )或泡打粉的缘故。

A、酵粉

B、面粉

C、米粉

D、淀粉

49. ( )调味的目的是使原料在烹制之前有一个基本的味。

A、烹调前

B、烹调中

C、烹调后

D、正式

50. 调味品投放顺序不同，影响各种调味品在原料中的( )和吸附量。

A、扩散量

B、渗透压

C、挥发性

D、标准化

51. 红烧鱼中途加醋，能减少鱼类原料中( )的损失。

A、维生素

B、蛋白质

C、矿物质

D、脂肪酸

52. ( )是指在原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，略带微酸。

A、明醋

B、暗醋

C、底醋

D、红醋

53. 牛奶中的脂肪含有较多的( )。

A、饱和脂肪酸

B、不饱和脂肪酸

C、胆固醇

D、脑磷脂

54. 在超过130℃时，味精可变为( )，产生毒性。

A、氯化钠

B、碳酸氢钠

C、焦谷氨酸钠

D、谷氨酸钠

55. 对于( )等干制的香料，加热时间越长溶出的香味越多，香气味越浓郁。

A、茴香、丁香、草果

B、茴香、丁香、花椒粉

C、茴香、丁香、胡椒面

D、茴香、丁香、五香粉

56. 下列说法正确的是( )。

A、用糖量最高的是荔枝味型菜，其次是糖醋味型菜，再次是蜜汁菜

B、用糖量最高的是糖醋味型菜，其次是蜜汁菜，再次是荔枝味型菜

C、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是荔枝味型菜，再次是糖醋味型菜

D、用糖量最高的是蜜汁菜，其次是糖醋味型菜，再次是荔枝味型菜

57. 在调制咖喱味时，加入( )是确定基本味。

A、精盐

B、香醋

C、葱姜蒜

D、咖喱粉

58. 在麻辣味中，麻是指( )之味，辣是指辣椒、辣油之味。

A、花椒

B、八角

C、桂皮

D、麻油

59. 天然色素主要是从植物组织中提取的，如( )等。

A、绿菜汁、果汁

B、绿菜汁、苋菜红

C、柠檬黄、苋菜红

D、柠檬黄、绿菜汁

60. 制汤要选用新鲜的含( )、脂肪等可溶性营养物质和呈味风味物质较多的原料。

A、蛋白质

B、维生素

C、矿物质

D、鲜味

61. 汤按色泽可划分为( )和白汤两类。

A、清汤

B、毛汤

C、荤汤

D、素汤

62. 下列汤中按品泽划分的是( )。

A、荤汤、白汤、素汤

B、鸭汤、海鲜汤、鸡汤

C、鲜笋汤、香菇汤、豆芽汤

D、单吊汤、双吊汤、三吊汤

63. 制汤原料中可溶性呈味( )含量高，经一定的时间煮制后，所得到的汤汁就会比较浓且鲜美。

A、风味物质

B、矿物质

C、蛋白质

D、调味品

64. 制汤原料中含丰富的( )可使汤汁乳化增稠。

A、胶原蛋白质

B、完全蛋白质

C、同源蛋白质

D、活性蛋白质

65. 制汤时若过早地加入食盐，会使汤汁溶液( )增大，加快原料中蛋白质变性凝固，从而导致原料中可溶性呈味物质难以浸出，影响汤汁的滋味。

A、清澈度

B、渗透压

C、粘稠度

D、溶解度

66. 对传热介质而言，火候表示单位时间内传热介质所达到的( )和向食物所提供的( )多少。

A、稳定态；热量

B、可控性；热量

C、温度；时间

D、温度；热量

67. 旺火火焰高而稳定，火焰约高出炉口30～40cm，呈( )，光度明亮，热气逼人。

A、红黄色

B、白黄色

C、红色

D、蓝色

68. 火候运用与原料( )、形态密切相关，应区别对待。

A、性质

B、产地

C、季节

D、老嫩

69. 以水为介质的加热原则是：要形成质地( )菜肴，多以沸腾的水短时间加热。

A、脆嫩型

B、软烂型

C、酥脆型

D、酥烂型

70. 中式烹调中所谓( )，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

71. 油的沸点可达200℃以上，如牛油为( )，猪油为221℃，豆油为230℃。

A、208℃

B、215℃

C、220℃

D、225℃

72. 要形成( )型的菜肴，应先用中温油，而后再用高温油分别短时间加热原料。

A、 外脆里嫩

B、 里外酥脆

C、软嫩暄松

D、滑爽细嫩

73. 热空气加热能利用( )直接将热量( )到原料表体。

A、热辐射；辐射

B、热辐射，传导

C、热传导；辐射

D、热传导；传导

74. 热空气加热是在辐射热和对流热的条件下，使原料表层( )，产生干脆焦香的风味。

A、碳化变性

B、碳化变脆

C、凝结变性

D、凝结碳化

75. 油加热( )是将食物中水分脱去，或使原料上色、增香、变脆的方法。

A、预熟处理法

B、高油温处理法

C、低油温处理法

D、滑油法

76. 油加热预熟处理是将食物中水分脱去，或使原料( )的方法。

A、脱色、增味、变脆

B、上色、增味、变软

C、脱色、增香、变软

D、上色、增香、变脆

77. ( )有放汽速蒸和足汽速蒸两种方法。

A、速蒸熟处理

B、久蒸熟处理

C、足汽蒸熟处理

D、汽导热蒸制

78. 食物中能量密度最高的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、淀粉

D、葡萄糖

79. 面烤法的菜肴具有( )，香醇质嫩，形态完整的特点。

A、原味浓郁

B、调料味浓

C、清淡味鲜

D、味道浓厚

80. ( )的原料必须加工成小件碎料，或在原料表面剞上花刀。

A、油爆法

B、酥炸法

C、清蒸法

D、脆熘法

1. **判断题**

1.( )滑炒的原料常加工成块.条.球等形状。

2.( )按汤的色泽可分为普通清汤和高级清汤两类。

3.( )按菜肴香气的混合状况分类，分为纯香和复合香。

4.( )口腔中只进行食物的机械性消化。

5.( )肉皮含丰富的胶原蛋白，属于完全蛋白质。

6.( )醋的主要化学成分是乙酸乙酯。

7.( )维持体温的热量占肌体总能量的50%以上。

8.( )油发就是把干货原料放在适量的热油中，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。

9.( )饮食业成本控制中，由于可以控制的成本比重大，加强成本管理就显得非常重要

10.( )色彩艳，而且有光泽的蔬菜，都具有良好的新鲜度。

11.( )几何图案冷菜的拼摆原则是：乱中求整，构图对称，荤素有别等。

12.( )暗炉烤包括网丝烤.炙炉烤.铁板烤等。

13.( )成本核算的任务之一是揭示成本提高或减低的原因。

14.( )烹是将经过炸或煎后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

15.( )动物肝脏可以预防“夜盲症”。

16.( )菜肴造型实质是对食品原料进行拼摆。

17.( )《随园食单》中的烹饪原理部分，分别为须知单和戒单两章，系统地总结中国古代烹饪技术的宝贵经验。

18.( )《黄帝内经》对平衡膳食和饮食原则有具体.完整.科学的论述。

19.( )烹调基础汤是指餐前利口开胃汤。

20.( )白蘑是口蘑中最名贵的种类，主要产于内蒙古和河北。

**题库答案**

**一选择题**

**1-10；ADDDACCCCD**

**11-20；ACADCDBAAB**

**21-30；CCAAABBABD**

**31-40；DAAAADDBDA**

**41-50；BBBAAACAAA**

**51-60；AABCADAAAA**

**61-70；ADAABDBAAB**

**71-80；AAACADABAA**

**二判断题**

**1-10：**××√√√××√√√

**11-20：**××√×××√√√√