**中式烹调师中级工题库**

**一、选择题**

1. 厨房设施布局总的要求是布局要( )，要满足工艺的需要。

A、方便 B、合理 C、符合卫生要求 D、符合技术要求

2. 在厨房中科学地组织生产，是搞好( )工作的关键。

A、餐厅 B、厨房 C、采购 D、烹调

3. 厨房生产定额主要是生产人员的生产( )。

A、劳动质量 B、劳动效率 C、劳动定额 D、劳动报酬

4. 实行科学的劳动定额和定员，提高( )，可使厨房的一切经济活

动有步骤、有秩序、有成效地进行。

A、劳动质量 B、劳动效率 C、劳动定额 D、劳动报酬

5. 饮食企业的( )，是整个饮食企业管理的中枢。

A、宏观管理 B、业务管理 C、劳动管理 D、销售管理

6. 所谓( )，就是有关生产活动的一切管理工作的总称。

A、生产管理 B、财务管理 C、劳动管理 D、质量管理

7. 优惠供应是利用顾客的( )心理，通过向顾客让利或提供特殊项

目的优质服务，以扩大饮食销售的一种方式。

A、审美 B、消费 C、饮食 D、从众

8. 总厨师长的职责是组织和指挥( )工作，监督食品的制备。

A、采购员 B、厨师 C、厨房 D、餐厅

9. 在操作中，厨师要严格按操作规程和( )标准执行，注意卫生，

做到安全和节约。

A、产品质量 B、产品规格 C、产品价格 D、产品品种

10. 饮食企业是社会的“窗口”，其( )的高低、劳动态度的好差直

接关系到企业的声誉，影响社会的风貌。

A、产品质量 B、产品价格 C、饭菜质量 D、服务质量

11. 目前世界上发现的近300种茶树中我国就有( )余种。

A、100 B、150 C、200 D、260

12. 西湖龙井是( )中最著名的茶种之一。

A、绿茶 B、红茶 C、花茶 D、黄茶

13. 据研究资料表明，茶叶中的化学成分有( )之多。

A、200种 B、300种 C、400种 D、500种

14. 清人( )在《随园食单》中说：“大抵一席菜肴，司厨之功居其

六，买卖之功居其四。”

A、伊尹 B、袁枚 C、晏婴 D、贾思勰

15. 中国饮食文化的发展历程悠久而漫长，波澜起伏，经历了萌芽、

形成、发展、( )和现代五大阶段。

A、成熟 B、壮大 C、提高 D、加强

16. 食疗药膳食品与保健品是在20世纪( )迅速兴盛起来的。

A、60年代 B、70年代 C、80年代 D、90年代

17. 艺术美是艺术家的主观感情与现实生活相统一的( )的美。

A、人的行为 B、劳动生活 C、观念形态 D、社会事件

18. 烹饪美学在于把握人类( )中美的规律，用以指导人们饮食生

活。

A、社会活动 B、饮食活动 C、社交活动 D、实践活动

19. 烹饪的艺术美感，除了从味的美感中体现外，还从( )和造型

的艺术美感中体现出来。

A、原料 B、刀工 C、色彩 D、制作

20. 中国饮食文化发展丰富过程的本身就是一种美的( )，因而具

有很高的审美价值和美学意义。

A、创造活动 B、具体表现 C、活动内容 D、创造价值

21. 烹饪饮食活动中美的创造包括四个方面：烹饪宴饮环境的美化艺

术；烹饪宴饮器具的造型艺术；食品造型艺术；( )艺术。

A、绘画 B、雕刻 C、筵席设计 D、广告设计

22. 美感具有鉴别力、敏感性和( )。

A、统一性 B、和谐性 C、求全性 D、单一性

23. 烹饪的质美有两个含义：一是指烹饪的营养价值；二是指菜肴、

点心、饮料等进入口腔以后，所引起的( )。

A、质感美 B、节奏美 C、菜肴美 D、形式美

24. 菜肴在入口之前，( )是最基本的感观鉴赏过程，理想的菜肴

的色质是悦目爽神、明丽澜泽的，能给人一种美的体验和感受。

A、闻香、闻味 B、闻香、观色 C、闻味、品尝 D、品尝、观色

25. 色彩的原色是指红色、( )、蓝色。

A、黑色 B、紫色 C、绿色 D、黄色

26. 相差( )之间的色相对比为较强对比，如红与黄、橙与绿的色

相对比。

A、30°～60° B、180° C、120°～150° D、20°

27. 色彩的性质主要有：（1）色彩的冷暖对比；（2）色彩的明暗对比；

（3）( )；（4）色彩的纯度对比。

A、协调与对比 B、主色与附色对比

C、冷色与暖色对比 D、色彩的色相对比

28. 中餐菜肴在造型艺术创造时，遵循着传统的( )，那就是图有

其形、形必有意、意必吉祥、以善为美的宗旨。

A、指导思想 B、先进思想 C、艺术思想 D、哲学思想

29. 菜肴的造型应以快捷、饱满、流畅为主，再辅以必要的( )，

使其达到一定的艺术效果，从而增加菜肴的美的成分。

A、美化手法 B、特殊配料 C、原料造型 D、营养成分

30. 材料美主要指( )之美，它是艺术造型的基础。对原料的选择

和利用，是烹调师发挥创造才能的先决条件。

A、原料形态 B、原料色泽 C、烹调技术 D、食品原料

31. 夸张变形就是用加强的方法对物象代表性特征加以夸张，使物象

更加( )。

A、特殊化 B、普遍化 C、典型化 D、大众化

32. 盛器的花纹图案与菜肴原料形状的配合体，体现了( )的原则。

A、盛器的品种与菜肴的类别相适应

B、盛器的色彩与菜肴色彩相适合

C、盛器的形状花纹与菜肴的图形、料形相搭配

D、盛器的质地与菜肴的价格相吻合

33. 制作一道“干烧鳜鱼”要配( )。

A、平盘 B、鱼盘 C、窝盘 D、品锅

34. 制作一桌高档筵席，应配( )。

A、陶制器具 B、铝制器具 C、塑料餐具 D、银制餐具

35. 传统评定中国菜肴优劣的标准是把菜肴的( )包括在内的，也就是说饮食器具是组成一个完整菜肴不可分割的部分。这是中国饮食文化审美的一个重要内容，其原则就是雅致与实用的统一。

A、样式 B、形状 C、重量 D、盛器

36. 中国筵席名目繁多，种类各异，如寿宴、婚宴等。在筵席前首先应( )。

A、根据就餐对象地域设计菜单 B、根据时令的不同设计菜单

C、根据就餐对象经济水平设计菜单 D、根据筵席性质设计菜单

37. 筵席菜单水平的高低直接影响着人们的生理和( )，因而影响筵席的效果。

A、社交活动 B、饮食活动 C、健身活动 D、心理活动

38. 封面是菜单的门面，( )封面的色彩要与餐厅环境色调相匹配和协调。

A、菜单 B、料单 C、账单 D、名单

39. 在现代餐饮经营管理中，人们愈来愈认识到菜单的重要性。菜单的内容因菜单的种类不同可能有所差异。通常菜单由( )、菜品份额和价格、描述性说明、推销性信息四部分组成。

A、菜品产地 B、菜品口味 C、菜品名称 D、菜品形状

40. 菜点创新的( )要求创新者注重地方特色和乡土气息的体现，设计、制作有自身地域突出特色的菜点品种。

A、时代性 B、民族性 C、地域性 D、社会性

41. 菜点创新应具有强烈的( )，因为不同的时代人们对饮食的追求是不同的。

A、时代性 B、民族性 C、地域性 D、社会性

42. 快餐热是20世纪( )开始相继打入中国市场的，如肯德基、麦当劳、比萨饼、加州牛肉面等。

A、70年代 B、80年代 C、90年代 D、2000年

43. 乡土菜点热是20世纪( )初期兴起的返璞归真的饮食潮流。乡土菜即是土生土长的民间菜。

A、60年代 B、70年代 C、80年代 D、90年代

44. 菜点香气刺激人的鼻腔上部嗅觉细胞引起的美感，被称为( )。

A、色美 B、嗅美 C、味美 D、触美

45. 菜点的质、味、触、香、色、形的合理组合排列，使筵席的进食过程具有节奏感和旋律感，达到( )的境地。

A、质美 B、境美 C、序美 D、趣美

46. 所谓“触美”即是( )作用的结果，如老、嫩、凉、热等现象。

A、化学反应 B、物理反映 C、化学味觉 D、物理味觉

47. 宋代陶谷在( )记述：“有一种玲珑牡丹鲊，以鱼、叶汁成牡丹状，既熟，出盘中，微红如初开牡丹。”

A、《清灵录》 B、《清心录》 C、《随园食单》 D、《丽人行》

48. 唐代( )在《丽人行》记述：“紫驼之峰出翠釜，水精之盘行素鳞。犀箸厌饫久未下，鸾刀缕切空纷纶。”

A、李白 B、杜甫 C、白居易 D、张志和

49. 器、( )，既有一肴一馔与一碗一盘之间的配合，也有整桌宴馔与一席餐具饮器之间的和谐。

A、味之配合 B、形之配合 C、食之配合 D、色之配合

50. 宴会菜点的设计如同绘画的构图，要分宾主虚实，突出( )。

A、主题 B、色彩 C、实用 D、食用

51. 宴会冷菜以造型美丽、小巧玲珑为开场菜，就像乐章的( )，将食者吸引入宴。

A、前奏曲 B、主题曲 C、结束曲 D、插曲

52. 高档中餐宴会餐桌的设计与摆放要突出一种空间艺术，一般每桌占地面积最少应为( )，桌与桌之间的间隔为2 m左右。

A、5～10 m2

B、10～12 m2

C、12～14 m2

D、14～16 m2

53. 西餐行业在我国的萌芽可以上溯到( )中叶。

A、16世纪 B、17世纪 C、18世纪 D、19世纪

54. 清朝光绪年间，开始出现由中国人自己开设的以营利为目的的西餐馆，当时称之为( )。

A、外菜馆 B、西菜馆 C、洋菜馆 D、番菜馆

55. 清末史料记载，最早的番菜馆始于( )福州路的“一品香”。

A、天津 B、四川 C、北京 D、上海

56. 日本菜中的关东料理是以( )料理为主，其口味浓重。

A、东京 B、大板 C、京都 D、神户

57. 日本菜中的关西料理是以京都料理、大阪料理为主，其口味以( )、鲜为主。

A、清淡 B、清脆 C、咸酸 D、咸甜

58. 日本菜的主要特点是( )调配适当，色调柔和，摆成各种美丽的图形后，给人以艺术享受。

A、火候 B、口味 C、颜色 D、器皿

59. 典型的法国菜包括前菜、主菜、奶酪，然后是( )。

A、清茶 B、汤羹 C、水果 D、甜点

60. 法国菜的烹调方法很多，几乎包括了西菜所有的近( )烹调方法。

A、10种 B、20种 C、30种 D、40种

61. 法国菜的口味偏于( )，色泽偏于原色、素色，忌大红大绿，不使用不必要的装饰，追求高雅的格调。

A、清淡 B、咸鲜 C、浓厚 D、酸甜

62. 公元( )法国的诺曼底公爵继承了英国王位，带来了法国和意大利的饮食文化，为英式菜的发展打下了基础。

A、1006年 B、1066年 C、1166年 D、1160年

63. 英式菜选料的( )比较大，英国虽是岛国，但渔场并不太好，所以英国人不讲究吃海鲜，反倒比较偏爱牛肉、羊肉、禽类、蔬菜等。

A、参照性 B、可比性 C、决定性 D、局限性

64. 英国菜的特点是油少、清淡，调料中较少用( )，烹调较简单。

A、醋 B、酒 C、酱油 D、蚝油

65. 俄罗斯饮食的发展，是在( )莫斯科成为首都后才形成的。

A、12世纪 B、13世纪 C、14世纪 D、15世纪

66. 俄罗斯地处寒冷地带，人们喜欢吃发热量高、( )的食物，烹调上多用酸奶油、奶渣、柠檬、辣椒、酸黄瓜、葱头、黄油、小茴香、香叶等做调味品。

A、口清 B、口重 C、咸味 D、甜味

67. 俄罗斯菜总的特点是油大、( )，制作较简单，重视火候，各种肉类、野味不煮得很熟不吃。

A、味淡 B、味重 C、口清 D、口重

68. 吉品鲍鱼，身呈( )形，质硬，枕高身起，成干柿子色，主要产于我国青岛、海南和台湾。

A、元宝 B、长圆 C、孵 D、腰子

69. 鱼翅按鳍的部位分为背鳍、胸鳍、尾鳍、臀鳍。背鳍又称( )，此鳍翅多肉少，质量最好。

A、翼翅 B、上青翅 C、勾尖 D、劈刀翅

70. 燕窝不仅是高贵的烹饪原料，而且是一味珍贵的中药，它性( )，甘淡，有润肺、补气、化痰之功效。

A、咸 B、平 C、酸 D、苦

71. 干贝以颗粒干燥、大而完整、大小均匀、呈( )、略有光泽、无霜、无杂质为上品。

A、淡黄色 B、土黄色 C、金黄色 D、桔黄色

72. 干海参涨发率较高，质量好的可涨发至干品的( )左右。

A、10倍 B、8倍 C、6倍 D、4倍

73. 中医认为，鲍鱼具有滋补作用，夜尿频、气虚、哮喘、血压不稳、精神难以集中者( )鲍鱼。

A、不可食用 B、少量食用 C、适合多吃 D、必须多吃

74. 燕窝在发制时需要用碱水进行提质，一般用750 g开水，( )食用碱。

A、1 g B、3 g C、10 g D、30 g

75. 鱼肚含有丰富的( )及磷质，胶质重，最适用于炖汤或烩羹。

A、脂肪 B、蛋白质 C、微量元素 D、维生素

76. 竹荪中的谷氨酸含量为1.76%，比任何一食用菌都( )，这是竹荪在营养上的一大特征。

A、少 B、低 C、高 D、多

77. 鸡枞又名鸡宗、鸡松、蚁枞等，是我国( )的著名特产，因肥硕壮实、质细丝白、鲜甜脆嫩、清香可口，可与鸡肉相媲美，故名鸡枞。

A、广西 B、云南 C、甘肃 D、四川

78. 鸡枞中含氨基酸可达( )。加外，含磷高也是鸡枞的一大特点，人体需要补充磷时可常吃鸡枞。

A、8种 B、10种 C、14种 D、16种

79. 羊肚菌，又称羊肚菜、美味羊肚菌，其子实体较小或中等，长约6.0～14.5 cm。菌盖为不规则圆形或长圆形，长4.0～6.0 cm，宽( )，表面形成许多凹坑，似羊肚状。

A、1.0～2.0 cm B、4.0～6.0 cm C、8.0～10.0 cm D、12.0～14.0 cm

80. 松蘑又名松菇、鸡丝菌，是名贵的野生食用菌，不但风味极佳，香味诱人，而且( )，有“食用菌之王”的美称。

A、营养丰富 B、非常可口 C、色泽鲜艳 D、价格合适

**二．判断题**

41.( ).某菜用肉丝200克，已知猪通脊进价22元/千克，加工成肉丝净料率为80%，下脚料碎肉作价每公斤10元。其它原料成本25元，若销售毛利率40%，该菜售价50元。

42.( )炸发适用于鱼肚.蹄筋等，具体涨发方法完全一样。

43.( )就追求本味而言，普通基础汤应以单一原料的汤为佳。

44.( )烹调研究的目的和方向是向人们提供多式多样的名菜美点。

45.( )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。

46.( )都制法要用文火烧靠.文火收汤。

47.( )清洗干净的牡蛎应放入淡盐水中静置吐沙。

48.( )油泡菜式由主料和料头组成菜肴，且主料只能是肉料。

49.( )热荤菜常常是筵席的一个组成部分，它选料精美.制作考究.口味清爽.质量标准高，是筵席规格和技艺的体现，可称为筵席的灵魂。

50.( )甲鱼在去除黑衣时，烫制的温度在80度时，烫制时间应控制在2分钟左右。

51.( )调不可以满足人们对营养的需要。

52.( )红皮蒜多为大瓣蒜，外皮呈紫红色，蒜瓣大，瓣数少，辣味浓，品质佳。

53.( )弯刀法下还分出两种刀法。

54.( )烧制菜肴制作后期，转旺火挂欠或不挂欠。

55.( )僵直的鱼尾不下垂.鳃紧闭.口不张.体表有光泽等是鲜鱼的标志。

56.( )腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

57.( )百合的品种很多，具有食用价值的仅有卷丹.山丹.天香百合.白花百合等几种。

58.( )沙门氏菌在冰冻的土壤中可以越冬。

59.( )传统清炒方法庆无芡计，清爽可口。

60.( )安全电压是指施加于人体上一定时间不会造成人体死亡的电压。

**题库答案**

**一选择题**

**1-10;BBCBBABCBD**

**11-20;DADBACCBCA**

**21-30;** CCABDCDCAD

31-40;CCBDDDDACC

41-50;ABDBCDABCA

51-60;ABBDDAACDB

61-70;ABDBDBBADB

71-80CACBBCBDBC

**判断题**

**1-10：**√×√√××√√√√

**11-20：**√×√√√√×√√√