**中式烹调师中级工题库**

**一选择题**

1. 经分析测定，鸡腿蘑中蛋白质含量是大米的3.0倍、小麦的2.0倍、牛肉的1.2倍、猪肉的( )。

A、1.5倍 B、2.5倍 C、3.5倍 D、4.5倍

2. 猴头菌子实体含有多糖和肽类物质，有增强抗体免疫功能；含有氨基酸16种，其中有( )是人体必需的氨基酸。

A、5种 B、6种 C、7种 D、8种

3. 蘑菇在生物学中的科学名称叫( )，是因为它们的体形很大。蘑菇和人类的关系非常密切，具有重要的经济价值。

A、木腐菌 B、外生菌根菌 C、大型真菌 D、小型真菌

4. 大型真菌可以用现代( )技术培养它们的菌丝体作为调味品。

A、科学 B、工业 C、发酵 D、酿造

5. 大型真菌的经济用途远不止食用，还可以用裂褶菌等生产( )吲哚乙酸。

A、促生素 B、纤维素 C、维生素 D、真菌素

6. 长期乱砍滥伐森林，草原被开垦或过度放牧而退化、荒漠化或沙化，大气受污染而使植被受到破坏，严重影响了大型真菌滋生的( )。

A、草原环境 B、生态环境 C、局部环境 D、整体环境

7. 七日鲜属比目鱼类，主要产于我国汕头沿海，外形似瓜子，色灰带有( )，味鲜肉滑，适宜清蒸。

A、黑点 B、白点 C、红点 D、暗点

8. 虾子（虾卵）含高蛋白，助阳功效甚佳，肾虚者( )。

A、不可食 B、可常食 C、可多食 D、可少食

9. 象拔蚌每个重960 g左右，蚌壳内有肠脏，无( )，身有长拔约20~25 cm，因其拔与象拔相似，故名象拔蚌。

A、肉 B、血 C、骨 D、肺

10. 墨斗又名墨斗鱼、乌贼，雄墨鱼背宽带花点，雌的裙边小背上发( )，口感以雌者为佳。

A、白 B、黄 C、黑 D、灰

11. 龙虾因胆固醇含量较高，故( )病人应少食用。

A、糖尿病 B、高血压 C、高血糖 D、高血脂

12. 蟹肉味鲜美，深受人们喜欢，但食蟹时要做到“四除”：一除蟹鳃；

二除蟹胃；三除( )；四除蟹肠。

A、蟹油 B、蟹黄 C、蟹心 D、蟹肺T/]

13. 在海参中提取的( )，能抑制癌细胞的生长和转移。

A、蛋白质 B、脂肪 C、粘蛋白 D、粘多糖

14. 刺参以每半千克的头数为标准，头数少则个体大、质优，每半千

克( )左右为佳。

A、10个 B、20个 C、30个 D、40个

15. 贻贝壳呈黑色，肉呈橘红色，亦称( )。

A、蚬子 B、牛眼贝 C、海红 D、海螺

16. 牡蛎有“海族为最贵”之称，由于它的体内含有微量元素( )，能增强儿童智力发育，故又有“益智海鲜”之美称。

A、铁 B、铜 C、锌 D、钴

17. 蚶子为我国四大养殖贝类之一，盛产于我国东南沿海，有毛蚶、泥蚶和魁蚶等品种，其中( )味道最美。

A、毛蚶 B、泥蚶 C、魁蚶 D、魁陆

18. 扇贝在繁殖季节，雌性的贝壳呈( )，颇为美丽。

A、姻脂红色 B、橘红色 C、粉红色 D、深红色

19. 火鸡又称吐绶鸡，其肉质较粗，含蛋白质( )，脂肪近23%，胆固醇低于所有的家禽。

A、11% B、15% C、21% D、25%

20. 果子狸又称为牛尾狸、玉面狸、花面狸、花白脸、( )等。

A、鼠狸 B、香狸 C、豹狸 D、白额

21. 竹鸡又称竹鹧鸪、山菌子，属鸟纲、鸡形目、雉科动物，分布于( )以南，肉味极鲜美，为野味珍品。。

A、长江流域 B、黄河流域 C、广西柳州 D、四川巴中

22. 我国最早淡水养鱼业始于( )前的商代。

A、2 200年 B、2 800年 C、3 100年 D、3 300年

23. 我国的鱼类有4 621种，其中( )是属于淡水鱼类。

A、2/3 B、1/3 C、2/5 D、1/2

24. 一种终生生活在水中的脊椎动物，靠鳍在水中前进、拐弯、升降以及保持身体平衡，主要呼吸器官为鳃，人们把这种动物称作( )。

A、蛙 B、蛇 C、鱼 D、贝

25. 胖头鱼是我国著名的( )之一，头大而肥，肉质雪白细嫩，深受人们的喜爱。它是高蛋白、低脂肪、低胆固醇鱼类，近几年胖头鱼鱼头火锅特别时兴。

A、四大名鱼 B、四大养殖鱼 C、四大家鱼 D、四大淡水鱼

26. 草鱼的( )有毒，不宜滥用，中毒后无特殊疗法。

A、眼 B、脑 C、内脏 D、胆汁

27. 明代张自烈在《正宗通》中写道：“天下之( )皆两鳃，惟松江四鳃。”

A、鲈 B、鳆 C、鲽 D、鳜

28. 鲥鱼为初夏季节性的名贵鱼类，肉细脂厚，宜清炖、清蒸。清蒸鲥鱼为( )名菜。

A、广东 B、广西 C、浙江 D、福建

29. 芦荟是集食用、药用、美容、观赏于一身的保健植物新星，芦荟蕴含( )元素，与人体细胞所需物质几乎完全吻合。

A、55种 B、65种 C、75种 D、85种

30. 空心菜中含蛋白质比同等量的西红柿高4倍，钙含量比西红柿高( )。

A、6倍 B、8倍 C、10倍 D、12倍

31. 苋菜又名赤苋、雁来红，它含有丰富的铁、钙和维生素K，被人们称之为( )。

A、长寿菜 B、生命菜 C、养生菜 D、营养菜

32. 仙人掌有些苦味，在加工时要将皮、刺削去，并用淡盐水浸泡( )，或用水焯一下，再用清水漂洗，就可以去掉苦味。

A、5～10 min B、10～15 min C、10～20 min D、20～30 min

33. 油麦菜，别名春菜，为( )科、莴苣属植物，原产地为中海沿岸。

A、菊 B、十字花 C、禾本 D、车前

34. 诸葛菜，别名二月兰，为( )科、诸葛菜属二年生草本植物，原产我国东北和华北地区。

A、菊 B、十字花 C、禾本 D、车前

35. 白茎千筋京水菜，别名水晶菜，为( )科、芸薹属植物，原产于日本。

A、菊 B、十字花 C、禾本 D、茄

36. 球茎茴香，别名结球茴香、甜茴香等，为伞形花科、茴香属茴香的一个变种，原产于( )。

A、英国 B、美国 C、意大利 D、比利时

37. 根芹菜，别名根洋芹、球根塘蒿，为( )科、芹属中的一个变种，主要分布在欧洲和俄罗斯等独联体国家，是冬季的重要蔬菜。

A、伞形花 B、十字花 C、菊 D、禾本

38. 根甜菜，别名紫菜头、红菜头，为黎科、甜菜属，原产于( )沿岸

A、地中海 B、太平洋 C、大西洋 D、印度洋

39. 四棱豆，别名翅豆、四稔豆、四角豆，为豆科、四棱豆属一年生或多年生缠绕茎草本植物，号称为热带( )。

A、红豆 B、绿豆 C、大豆 D、黑豆

40. 黄秋葵，别名秋葵、羊角豆，为锦葵科、秋葵属一年生草本植物，原产于非洲，我国本草纲目中有记载，20世纪由( )引入我国。

A、日本 B、罗马 C、越南 D、印度

41. 朝鲜蓟，别名法国百合、菊蓟、荷花百合，为菊科、( )属多年生草本植物，原产于地中海。

A、锦葵 B、蓟 C、甜菜 D、芹

42. 食品的味是人体( )对食品成分的刺激而产生的感觉和反应。

A、听觉器官 B、味觉器官 C、嗅觉器官 D、视觉器官

43. 德国人海宁依据用红、蓝、黄三种基色可以调出任一色调的三基色原理，提出用甜、( )、苦、咸四种基本味就可以构成一切其他滋味。

A、酸 B、辣 C、鲜 D、麻

44. 辣味是辣味成分刺激口腔黏膜、鼻腔黏膜、皮肤和( )而引起的疼痛感觉。

A、视觉神经 B、面部神经 C、三叉神经 D、听觉神经

45. 味的对比作用不只是由人脑意识的次序决定，它还与味( )有关，表现为增强与抑制的交替出现。

A、细胞 B、感受 C、成分 D、组成

46. 麦芽酚对( )有明显的增强效果。

A、酸味 B、苦味 C、鲜味 D、甜味

47. 成人对甜味的阈值为( )。

A、0.20% B、0.75% C、1.23% D、2.23%

48. 食物中含有固有的( )，包括在新鲜原料中能看到的有色成分和本来无色而经过化学反应能呈现颜色的物质。

A、植物色素 B、动物色素 C、天然色素 D、人工色素

49. 隐味也是指一种味感，是在主味占主导地位时刚刚被感受到的、起( )作用的味感。

A、主要 B、次要 C、衬托 D、烘托

50. 鲜味是一种复杂的综合味感，当( )用量达到阈值时，会使食品鲜味增加，但用量少于阈值时，仅是增强风味。

A、鲜味剂 B、增稠剂 C、增味剂 D、增效剂

51. 食用香料的目的是再现和强化食品的( )，协调风味，突出食品的特性、特征。

A、风味 B、口味 C、香味 D、香气

52. 食用香料产生的( )必须与食品味感协调一致。

A、风味 B、口味 C、香味 D、香气

53. 胡卢巴是欧美国家糖浆配制和印度咖喱粉不可缺少的重要组分，其种子烘炒研磨可制成( )的代用品。

A、咖啡 B、可可 C、麻辣盐 D、芥茉粉

54. 食用香料在烹饪时对菜肴和面点不但有着改善和增加香味的作用，有些香味原料还有着色、防腐、防氧化及特殊的( )作用。

A、生理和药理 B、防病治病 C、营养互补 D、保健强身

55. 在香辛料中，具有抑制膻臭味的有丁香、( )、葛缕、麝香草等。

A、月桂 B、紫苏叶 C、辛夷 D、芥子

56. 在烹调时要想增进食欲，需多选用( )香辛料来烹制菜肴。

A、苦味 B、辣味 C、麻味 D、甜味

57. 香辛料可以增进食欲，增加消化液的分泌和胃肠蠕动，从而促进营养物质的( )。

A、消化吸收 B、新陈代谢 C、充分利用 D、合理利用

58. 在香料中，( )味强烈的物质则有脱臭、矫臭的效果。

A、柠檬 B、芳香 C、辛辣 D、陈皮

59. 香辛料在味、香上各有突出，使用时应注意( )。

A、比例 B、保管 C、质量 D、火候

60. 肉豆蔻、( )、小豆蔻等都是使用广泛的香辛料，但用量过大会产生涩味和苦味。

A、茴香 B、莳萝 C、甘草 D、多香果

61. 胡卢巴在香辛料中发挥( )的作用。

A、和味 B、去味 C、混味 D、回味

62. 香辛调味料最好存放在( )或瓷瓶内，以免香气跑失。

A、玻璃瓶 B、布袋 C、纸袋 D、塑料袋

63. 姜黄是咖喱粉的特征色素，其用量在( )以下。

A、30% B、40% C、50% D、60%

64. 制作辣椒油时，若强调( )，通常使用辣椒片；若强调烤辣椒香味，则用整辣椒。

A、麻味 B、煳味 C、辣味 D、香味

65. 组合香辛料配方时，以香气为主的香辛料应占( )。

A、1%～5% B、5%～10% C、10%～20% D、20%～30%

66. 咖喱粉是一种特殊的烹饪调料，是由( )多种原料配制而成的，它味道辛辣、香气浓郁、色泽金黄，可适用于多种原料和菜肴，中餐、西餐均有运用。

A、10 B、20 C、30 D、40

67. 复合提汁是一种新的调味汁，甜酸适口，酒香浓郁，主要用于煎、烤、炸类菜肴的( )。

A、腌制 B、挂糊 C、味碟 D、泡制

68. 菌油也称蘑菇油，是用小鲜寒菌油浸而制成，主要的使用地区是( )。

A、广东 B、浙江 C、湖南 D、湖北

69. 鱼汁也称豉油，它主要用于( )菜肴调味。

A、红烧 B、清炖 C、清蒸 D、干烧

70. 葡萄糖有α型和β型的之分，β型的甜味不如α型甜，前者仅是后者的( )。

A、0.06倍 B、1.67倍 C、0.67倍 D、16.70倍

71. 果糖与葡萄糖相反，β型甜，α型的甜度为前者的( )。

A、0.33倍 B、1.33倍 C、10.33倍 D、100.33倍

72. 葡糖苷的α型比β型甜，β-葡糖苷的甜味淡，有时有( )。

A、酸味 B、甜味 C、苦味 D、咸味

73. 食盐是最普通的咸味剂，也是惟一有重要( )作用的味制剂。

A、生理 B、调味 C、消毒 D、杀菌

74. 添加蔗糖可降低食盐的咸味，其效果取决于( )的浓度。

A、蔗糖 B、食盐 C、溶液 D、汤汁

75. 少量食盐有加强醋酸( )的作用。

A、酸味 B、甜味 C、苦味 D、咸味

76. 中国烹饪所揭示的烹饪原理是我们( )遵循和掌握的烹饪规律。

A、应该 B、必须 C、重点 D、永远

77. 在中国烹饪的基本条件中，最基础的条件是( )。

A、烹饪原料 B、烹饪能源 C、烹饪器具 D、烹饪人员

78. 中国烹饪所形成的具有中华民族特点的烹饪风味特色，在工艺操作中有着独特的工艺理论和( )。

A、工艺技术 B、加工方法 C、烹饪规律 D、烹饪方法

79. 生态餐饮是以( )业为核心，将种植业、养植业、加工业相互整合统一，建立起结构合理的生态链条和循环架构。

A、食品 B、餐饮 C、加工 D、制造

80. 生态餐饮全部采用( )种菜，结束了依靠化肥种菜的时代。

A、生物肥 B、混合肥 C、发酵肥 D、农家肥

二判断题

1.( )食品在腐败变质过程中，其本身的组成和性质也起着重要的作用。

2.( )一般食品的pH在4.5以下可抑制多数腐败菌的生长。

3.( )酸牛奶是以牛奶为原料加入乳酸菌发酵剂而制成的产品。

4.( )高温油使油脂本身的化学结构发生变化，还可产生苯并芘等有毒物质。

5.( )蛋白质的消化过程主要发生在小肠。

6.( )胆汁是由胆囊分泌的。

7.( )谷类原料是维生素Ａ的重要来源。

8.( )水产类原料中胆固醇的含量均较高。

9.( )发展中国家膳食结构中动物性食物过少而以植物性食物为主。

10.( )饮食企业管理人员面临的成本类型都是可以控制的。

11.( )计算调味半成品成本时，总成本计算应扣除下脚料的价值。

12.( )宴会菜点品种和数量安排的根本依据是可容成本。

13.( )宴会成本核算在分析宴会订单后即可安排菜点品种和数量。

14.( )尾数定价策略主要是对价格中的最后一个数字进行具体分析，只要是奇数均可以。

15.( )压力容器的操作要制定安全操作规程，严格按照说明书操作。

16.( )雄性墨鱼的生殖腺是干制高档乌鱼蛋的原料，批量加工时要保留。

17.( )腐败的火腿必须用热碱水洗涤后才能食用。

18.( )豆腐塌泥后的沥水处理是为了豆腐泥的成型。

19.( )花色冷拼主要是提供欣赏、突出主题，为了便于造型可以使用牙签、塑料膜等物品。

20.( )茶一般只适用于菜品的制作，点心制作不宜使用茶叶。

题库答案

一选择题

1-----10.B C C C A B A B B C

11--20.D C D C C C A B C D

21--30.A D B C C D A C C C

31--40.A C A B B C A A C D

41--50.B B A C A D C C D A

51--60.D D A A B B A B A D

61--70.A A A C B B C C C C

71--80.A C A B B B A A B D C

二判断题

**01-10：**√√√√√×××√×

**11-20：**√√××√××√××