**中式烹调师中级工题库**

**一选择题**

1.粤菜中许多复合调味汁的分类一般是( )进行的。

A.根据味型

B.根据具体菜品

C.根据色泽

D.根据加工方法

2.结球甘蓝又称( )，是目前产量较高的叶菜。

A.生菜

B.卷心菜

C.大白菜

D.西兰花

3.由于油的导热系数比水小，因而静止态的油()。

A.与水传热不同

B.与水传热相同

C.比水传热快

D.比水传热慢

4.对黄鳝进行烫杀时，应首先将鳝鱼放入加有}的开水锅中，小火焖煮5～10分钟至口部张开，然后取出冷却去骨。

A.食盐.米醋.料酒.姜葱

B.酱油.米醋.料酒.大料

C.食盐.料酒.花椒.大料

D.食盐.酱油.料酒.花椒

5.我国规定糖精或其钠盐在食品中的用量为（ ）g/Kg。

A.0.15 B.0.25

C.0.3 D.0.5

6.从防火的需要出发，厨房各种电器设备的安装使用必须( )。

A.和生产流程保持一致

B.方便厨房生产需要

C.检查设备耐火性能

D.符合防火安全要求

7加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料，其目的是( )。

A.有利于入味

B.增加吸水性

C.提高营养

D.便于成熟

8.茭白在我国主要产于( )。

A.黄河流域

B.长江流域

C.东北地区

D.渤海湾地区

9.调味（ ）的需要，原料加热成熟后对原料进f?®味，分为补充调）调味两种

A.基本

B.正式

C.浇汁

D.确定

10.谷类原料的限制氨基酸是( )。

A.蛋氨酸

B.酪氨酸

C.丙氨酸

D.赖氨酸

11.蛋清经高速抽打后，混入( )，体积可膨胀8倍，形成色泽洁白的泡沫状。

A.淀粉

B.面粉

C.空气

D.米粉

12.冷菜装盘的步骤一般分为（ ）.围边.盖面三个步骤。

A.垫底

B.堆底

C.铺底

D.托底

13烧菜收稠卤汁的方法，有勾芡增稠与( )之分。

A.面酱增稠

B.面粉增稠

C.自然增稠

D.胶粉增稠

14胃中可以吸收( )。

A.氨基酸

B.脂肪酸

C.葡萄糖

D.乙醇

15.自然凝固是原料加热后形成的卤汁在( )下凝结而成的冻。

A.常温状态

B.低温状态

C.冷冻状态

D.保温状态

16.灯笼辣椒果实呈扁圆形或圆筒形，果实大，果实基部凹陷；颜色有绿.，味甜微辣或不辣。（ ）

A.红

B.黄

C.红或黄

D.红或紫

17.生吃水生食物要洗净，主要是为预防( )污染。

A.囊虫

B.肝吸虫

C.姜片虫

D.蛔虫

18.按加工程度不同，盐分为多种，其中一种称为加工盐，以下( )均属于加工盐。

A.低钠盐.精盐.加锌盐

B.加碘盐.洗涤盐.加锌盐

C.加碘盐.风味型盐.低钠盐

D.加锌盐.加碘盐.洗涤盐.精盐

19.产品成长期定价策略的主要目的是( )。

A.选择恰当时机运用价格手段拓展产品市场

B.运用变动成本对饮食产品进行定价

C.通过合理的低价维持产品的市场份额

D.采取措施抵御模仿者进入产品市场

20.蹄筋主要利用的是有蹄动物的( )。

A.肌肉组织 B.软骨组织

C.肌腱 D.脆骨组织

21.配菜，通过变换手法和巧妙的配合，形成众多的。（ ）

A.炒菜品种

B.菜肴色型

C.菜肴色彩

D.花色品种

22.白煮菜是原料冷却后，经刀工处理装盘，另跟( )上桌。

A.辣酱油

B.酱料

C.味碟

D.椒盐

23.软炒宜运用( )烹制。

A.慢火或中火

B.中慢火或中火

C.中火或中猛火

D.中火或慢火

24.婴幼儿体内的必需氨基酸为( )。

A.7种

B.8种

C.9种

D.10种

25.狮头鹅为大型鹅品种，羽毛为乌棕色，皮下脂肪发达，肉质较为细嫩。

A.脂用型

B.肉用型

C.肝用型

D.蛋用型

26.若损耗率为20%，加工中的损耗质量为2千克，则加工前的毛料质量为( )千克。

A.10

B.1

C.100

D.4

27.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

28.抓炒为宫廷烹调方法，选择以的动物性原料为主料。（ ）

A.柔韧

B.软嫩

C.坚实

D.鲜嫩

29.对( )的追求是粤菜与其他地方菜风味相比最突出的特征

A清淡 B爽滑

C鲜味 D咸味

30.卤制豆制品是以豆制半成品为原料，在卤水中泡，煮沸万里成的的产品。（ ）

A卤香风味

B盐卤风味

C五香风味

D不同风味

31.食物中必需氨基酸的种类.数量和比例是评价食物( )营养价值高低的基本标准。

A碳水化合物

B脂肪

C维生素

D蛋白质

32.实验证明，发酵面坯中的酵母菌在( )最为活跃。

A0℃以下

B15℃以下

C30℃左右

D60℃以上

33.污染环境，可通过食物链进入人体。（ ）

A细菌

B化学农药

C黄曲霉

D昆虫

34.冷藏柜要放置在通风.且不受阳光直射的地方。（ ）

A干燥

B清洁

C远离加工设备

D远离热源

35.下列气体燃料中，热值最高的是。（ ）

A天然气 B人造煤气

C沼气 D液化石油气

36.食物中毒顾名思义就是吃了某些食物所引起的中毒，下列食物中( )不属于引起食物中毒的食物。

A有霉菌的食物

B被化学毒物污染的食物

C致病微生物污染的食物

D不新鲜的食物

37.成本系数是指的比值。（ ）

A原料加工前单位成本与加工后单位成本

B原料加工后单位成本与加工前单位成

C原料加工前成本与加工后成本

D原料加工前成本与加工后成本

38.糊具有保护原料成分的能力，其中以()的保护能力最强，全蛋糊次之，( )最差。

A蛋泡糊；蛋清糊

B水粉糊；蛋黄糊

C蛋泡糊；水粉糊

D水粉糊；蛋泡糊

39.声望定价策略主要针对的是( )。

A消费能力很强的顾客

B消费能力一般的顾客

C普通工薪阶层

D求新猎奇的年轻人

40.平衡膳食宝塔的第一层主要供给( )。

A能量 B蛋白质

C脂肪 D维生素

41.下列胴体牛肉中，，( )色泽红润，有脂肪沉积，肉质较嫩。

A胸肉

B肩肉

C肋肉

D肋脊肉

42.松质糕的基本工艺程序是( )。

A先成型后成熟

B先成熟后成型

C在成型中成熟

D在成熟中成型

43.制作琼脂冻时水与琼脂的比例是( )。

A01:02.

B01:03.

C01:06.

D01:06.

44.职工具有良好的职业道德，有利于树立良好的( )，提高市场竞争能力。

A企业目标

B品牌意识

C企业形象

D个人形象

45.对裱花时裱头的高低和力度描述正确的是( )。

A裱头高挤出的花纹瘦弱无力，齿纹易模糊

B裱头低挤出的花纹瘦弱无力，齿纹清晰

C裱头低挤出的花纹肥大粗壮，齿纹易模糊

D裱头高挤出的花纹肥大粗壮，齿纹清晰

46.单一菜品的色彩搭配主要是指( )。

A宴席菜肴的色彩搭配

B冷菜和热菜的色彩搭配

C菜肴和面点色彩的搭配

D某个菜肴原料之间色彩的搭配

47.汁的品种很多，一般将其归纳为等三大种类。

A质感种类.香型种类.色泽种类

B味型种类.稠质种类.原料种类

C口味种类.方法种类.菜系种类

D色泽种类.味型种类.用途种类

48.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（ ）

A维生素B2

B维生素C

C尼克酸

D维生素B1

49.一般情况下，对发酵面坯中酵母用量叙述正确的选项是：酵母用量( )。

A越多，发酵力越小

B越多，发酵时间越长

C超过一定限量，发酵力会减退

D越少，发酵力越大

50.象形花色配菜可以分为：( )象形配菜.植物类象形配菜和几何形象形配菜。

A禽鸟类

B动物类

C家畜类

D鱼虫类

51.在配菜中，配料是日常的工作，粤菜也叫执单。配料工作要做到快.准.齐.恰，即动作快捷，( )准确，配料齐全，摆放恰当。

A规格

B时间

C用料

D配形

52.脂肪的消化主要发生在( )。

A口腔

B胃

C小肠

D大肠

53.是( )动控制火灾的极为有利的设施。

A消防给水系统 B化学灭火设备

C全员防范制度 D消防设备配置

54.软炸选用质地细嫩.新鲜.无异味的原料作为主料（ ）

A动物性

B植物性

C海鲜

D动植物性

55.腌制腊肉多采用( )。

A湿腌法 B干腌法

C混合腌法 D半干腌法

56.火候运招与原料形态密切相关，( )的原料多采用小火长时间烹制。

A牛肉类

B整禽类

C硬老类

D整形火块

57.运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是( )，二是成本系数。

A主料成本

B原料成本

C菜肴毛利

D产品利润

58不属于鲜活原料初步加工原则的是( )。

A必须符合食品卫生要求

B尽可能保存原料原有的滋味

C原料形状应完整美观

D节约用料

59烹调前调味的主要方法是( )调味。

A.冷藏

B.反复

C.浸泡

D.腌渍

60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

61.焖菜的调味应以进行调味。（ ）

A.加热中定味

B.加热前基础味→加热后补味

C.即将成熟时

D.加热前一次性投料

62 .烹调师应该具有强烈的法律意识，其主要含义是( )。

A.忠于职守，爱岗敬业

B.讲究质量，注重信誉

C.尊师爱徒，团结协作

D.遵纪守法，讲究公德

63.鲟龙鱼的( )特别名贵，为全鱼的精华，要注意保管。

A.鳞甲

B.鱼尾

C.鱼肠

D.头骨

64.食物的强化就是将一种或多种营养素加到食物中，改善和提高食物的，达到规定的质量要求。（ ）

A.营养价值

B.经济价值

C.可食性

D.保存性

65.宴会成本核算使用的《分类宴会设计标准》主要根据不同档次的宴会，以( )为基础，确定菜点分类和可选择的品种和数量。

A.员工人均销售 B.人均消费标准

C.宴会价格 D.宴会档次

66.将焖煮发透的乌鱼蛋，撕离成片，放置在清水中，存放。

A.净置

B.保温

C.常温

D.低温

67蟑螂在下30分钟即可被冻死。

A.0℃

B.－5℃

C.－10℃

D.－15℃

68.( )是维持机体正常代谢所必需的一类低分子有机化合物。

A.碳水化合物

B.无机盐

C.矿物质

D.维生素

69.为油酥制品—小鸡酥保持较好的造型，使用()较好。

A.豆沙馅

B.枷樱馅

C.三鲜馅

D.猪肉馅

70.茶香鸡块中的茶叶量要适中，一般占菜品总量的( )。

A.0.006

B.0.02

C.0.04

D.0.06

71..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

72.猪夹心肉具有肌阔.结缔组织多..吸水量大的特点（ ）

A.质细嫩

B.脂肪多

C.肉质紧

D.肉质松

73.细菌性食物中毒中，由( )引起的食物中毒的比例是最高的。

A.副溶血性弧菌

B.致病性大肠杆菌

C.沙门氏菌

D.金黄色葡萄球菌

74.对黄鳝进行烫杀时，应首先将鳝鱼放入配有调料的开水锅中，小火焖煮5～10分钟至口部张开，然后取出（ ）

A.趁热去骨

B.温热去骨

C.冷冻后去骨

D.冷却后去骨

75.热传递的方式有传导传热..热辐射传热和电磁波传热（ ）

A.热对换传热

B.热对流传热

C.热流程传热

D.热流动传热

76.普通丝瓜，，瓜的表面比较粗糙，色青绿，果实的先端肥大，瓜肉较厚，质地柔软（ ）

A.瓜条细长

B.瓜条粗长

C.瓜知短粗

D.上细下粗

77.晚秋苹果一般于成熟，果实质地坚实，脆甜稍酸，贮藏性好（ ）

A.10月份

B.9月份

C.11月份

D.8月下旬

78.桂皮在我国以广东.广西.湖北.为主要产地（ ）

A.河南

B.甘肃

C.陕西

D.安徽

79.活养保存法是利用动物性原料的自然生活特性，在的环境中和有限的时间内进行的养育保存（ ）

A.一般

B.特定

C.普通

D.自然

80.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

**二．判断题**

1.( )盐技法与热盐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

**题库答案**

**一选择题**

**1-10:BBAADBBDD**

**11-20;CACDBCCCAC**

**21-30;DCBCBADDCD**

**31-40;CBDDDBCABD**

**41-50;ABCADDDCBA**

**51-60;CADBDBDDCD**

**61-70;DDABDBDAAA**

**71-80;CCDBAADBCD**

**二判断题**

**01-10：**××√×√×××××

**11-20：**√×√×√√√×√×