**烹饪师高级工鉴定题库**

1. **选择题**

1. 生态餐饮模式就是指以生态环保效益型( )，开发餐饮业的一种全新餐饮经营模式。

A、生活模式 B、生态模式 C、经济模式 D、生产模式

2. 马鹿分布于我国北方和西北等地，属国家二类保护动物，现已( )。

A、很少 B、少见 C、驯养 D、家养

3. 天鹅又称“鹄”，自古就被列入八珍之一，现已被国家列为( )保护动物。

A、一级 B、二级 C、三级 D、四级

4. 扬子鳄属爬行纲、鳄目、鼍科动物，是我国的特产，分布于江西以东长江流域的沿岸至太湖流域的( )，被列为国家一级保护动物。

A、水域里 B、沼泽地 C、河塘中 D、河道里

5. 药膳学是在“饮食疗法”的基础上，不断加以总结和( )，使之理论化、系统化和科学化，形成的一门独特的科学。

A、发展 B、改进 C、提高 D、完善

6. 中国药膳是集中华烹调、中华医药、中国菜三位一体，可谓我国中医药学宝库之( )。

A、精华 B、瑰宝 C、重点 D、国宝

7. 药膳是中华中医、中药学中不可分割的( )部分。

A、组成 B、重要 C、主要 D、重点

8. 药膳是把食物和药物融为一体，能使食借药之力，药助食之功。把药膳做成美味可口的佳肴，既能保健强身，延年益寿，开智益脑，又可( )；既具有中医药的真谛，也展示现代营养之精华。

A、防病治病 B、提高药效 C、加强营养 D、补中益气

9. 广东菜取材广泛，配料繁多，善于变化，讲究鲜嫩，对鱼虾、禽畜、野味制作均有专长，尤其对以( )的菜肴烹制更有独到之处。

A、野味主料 B、蛇为主料 C、海味原料 D、鱼为主料

10. 我国历史上形成并为大家所公认的菜系有黄河流域的鲁菜、长江上游的川菜、长江下游的苏菜和( )流域的粤菜，称之为四大菜系。

A、湘江 B、珠江 C、岷江 D、黔江

11. 我国四大菜系形成的共同之处是( )。

A、地方菜多 B、各有特色 C、历史悠久 D、口味多样

12. 地方菜和菜系是根本不同的两个概念，主要区别在于( )。

A、形成因素不同 B、味的特点不同

C、有无形成明显的地区肴馔体系 D、有没有特殊的烹调方法

13. 高级清汤是在一般清汤的基础上进一步提炼精制而成的，( )，滋味更加鲜醇。

A、所用原料更多 B、汤色更加澄清 C、色泽更加美观 D、口味更加特别

14. 清汤无论是用料还是制作方法与奶汤都有所( )。

A、不同 B、改变 C、相同 D、提高

15. 鲜汤的用途很广，如汤菜制作和鱼翅、海参、燕窝、蹄筋等( )的原料烹制都要用到鲜汤。

A、质优价高 B、味道鲜美 C、无味或味淡 D、营养丰富

16. 制清汤的关键是用小火来熬制，否则汤汁达不到要求的( )。

A、火候 B、味道 C、澄清度 D、浓稠度

17. 油发的程序一般是：烘干→油焐→炸发→( )。

A、清洗 B、冲洗 C、改刀 D、浸漂

18. 适合油发的干货原料大都含有丰富的胶原蛋白，油发时原料含水量不能太大，油温也不能太高，一般是在油温( )左右开始下料，然后慢慢升温。

A、50 ℃ B、60 ℃ C、70 ℃ D、80 ℃

19. 适宜油发的干货原料有蹄筋、肉皮、( )等。

A、尤鱼、干笋 B、鱼翅、鱼皮 C、熊掌、干贝 D、鱼唇、鱼肚

20. 干货原料水发后要使其恢复到原来的状态是( )。

A、可以的 B、不可能的 C、没问题的 D、不易的

21. 原料吸收水分的途径有三个：（1）通过细胞膜的通透性；（2）通过原料中所含有的亲水基因；（3）( )。

A、通过毛细现象 B、通过原料的涨发

C、通过原料细胞的复原 D、通过原料的溶解性

22. 干货原料经水涨发后，所吸收的水分大部分进入( )。

A、原料中 B、组织里 C、细胞内 D、内部里

23. 碱发原料与油发原料的不同点在于：（1）( )；（2）干制后质地不同；（3）来源不同。

A、水分含量略有不同 B、原料复原状态

C、干制的时间不同 D、发制的时间不同

24. 适于碱发的干货原料在组成上与适合油发的干货原料( )。

A、完全不同 B、根本不同 C、基本相同 D、完全相同

25. 碱发原料的物理、化学变化分为：（1）表面膜的破坏；（2）吸水膨胀；（3）( )。

A、漂洗后备用 B、漂洗后膨胀停止

C、漂洗后不再膨胀 D、漂洗后继续膨胀

26. 只有全面掌握烹饪的( )，才能成为一名合格的烹饪工作者。

A、各项要求 B、技能技法 C、各项技术 D、多种技术

27. 中国烹饪的主要技术环节包括烹饪原料的选择、原料的初步加工处理、原料的切割与配份、原料的预热处理与型胚处理、( )及装盘。

A、加工制作 B、加工熟制 C、加热烹调 D、烹调调味

28. 水在烹饪中具有头等重要的作用，它不仅在烹饪中不可缺少，而且( )，同时水与烹饪特色菜肴风味有着密切的联系。

A、经常使用 B、普遍使用 C、大量使用 D、最先使用

29. 通观我国烹饪发展史，就是继承和( )的过程。

A、创新 B、发展 C、发扬 D、开拓

30. 蛋泡湖又称高丽糊、( )。

A、松泡糊 B、白泡湖 C、拔丝糊 D、加粉糊

31. 蛋泡糊常用于松炸类菜肴和制作一些特殊形态的菜肴，其成品( )、质地松软，色泽呈浅奶黄色。

A、外形饱满 B、外形美观 C、外形整齐 D、外形一致

32. 蛋泡糊的比例一般是三个鸡蛋清加入( )干淀粉和15～25 g面粉。

A、50 g B、75 g C、85 g D、90 g

33. 拔丝是将油炸过的原料放入用水或油与白糖熬好的糖浆中，趁热能( )的一种烹调方法。

A、拉出糖丝 B、立刻食用 C、提高口感 D、甜脆香酥

34. 拔丝菜肴的特点是外脆香甜、里嫩软糯、糖丝如缕、( )、富有情趣。

A、老少皆宜 B、装盘讲究 C、互不沾连 D、色泽美观

35. 把油炸好的原料挂均熬制好的糖液，将相互粘在一起的菜肴( )，随即糖液拔出糖丝，故而称作拔丝。

A、分开 B、拉开 C、拔开 D、牵开

36. 营养就是( )体不断地从外界摄取所需物质以维持生命活动的整个过程。

A、生命 B、动物 C、植物 D、生物

37. 目前所知，人体需要的营养素有42种，归纳起来可分成七大类，即：蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质、维生素、水、( )。

A、水溶性维生素 B、糖 C、膳食纤维 D、尼克酸

38. 膳食制度是指把全天的( )定质、定量、定时地分配食用的一种制度。

A、原料 B、食物 C、物质 D、物料

39. 平衡膳食宝塔共分( )，分别装有我们每天应吃的五个种类的主要食物。

A、五层 B、六层 C、七层 D、八层

40. 第五层是油脂类，规定每天不超过( )。

A、10 g B、15 g C、20 g D、25 g

41. 宝塔建议的各类食物的摄入量一般是指食物的( )。

A、生重 B、熟重 C、净重 D、干重

42. 500 g芹菜，食部为( )才能得到325 g可食芹菜，因此只能用325 g芹菜计算各种营养素的含量。

A、35% B、45% C、55% D、65%

43. 在食品成分表中( )“表示未测定”，即这种营养素未作检测，但不表示该食物中没有这种营养素。

A、… B、——— C、微量 D、0

44. 一般健康人摄入饱和脂肪酸、单不饱和脂肪酸、多不饱和脂肪酸的比较合适量为( )。

A、1∶1∶1 B、2∶2∶2 C、1∶2∶3 D、3∶2∶1

45. 产生能量的营养素有蛋白质、碳水化合物、脂肪，它们表现的特殊动力各不相同，其中蛋白质( )。

A、最强 B、中等 C、次之 D、最弱

46. 早年发现( )能预防和治疗坏血病，故称之为“抗坏血酸”。

A、叶酸 B、泛酸 C、维生素A D、维生素C

47. 人体所消耗的能量，主要的是( )消耗的能量所占比重较大。

A、劳动 B、运动 C、发育 D、活动

48. 基础代谢消耗的能量就是指人体在空腹、清醒、安静不动时( )的消耗。

A、热量 B、重量 C、力量 D、能量

49. 在我国青春期的学生缺铁性贫血的现象很普遍，约有( )的学

生患有缺铁性贫血。

A、1/2 B、1/3 C、1/4 D、1/5

50. 在( )第三次全国营养调查发现，我国中小学生从食物中得到的钙很低，每天钙的平均摄入量还不到推荐供给量的一半。

A、1988年 B、1992年 C、1996年 D、2000年

51. 课间餐就是利用( )休息时间让学生吃一些食物。

A、早自习 B、午间 C、课间 D、放学

52. 人们经常看到的一些贫困地区儿童的形象为“头大颈细，眼大无神，身短体轻，面黄肌瘦，腿细而弯，皮干而皱”。这是一种典型的营养缺乏症，其主要原因是严重的( )热量缺乏症。

A、维生素 B、食物 C、蛋白质 D、矿物质

53. 北方居民食盐摄入量平均每天高达13~17 g，远远超过了WHO提出的每天( )的限量。

A、2 g B、3 g C、6 g D、10 g

54. 理想体重（kg）=身高（cm）-( )。

A、100 B、105 C、110 D、115

55. 老年人对钙的吸收力较低，所以应多吃一些含钙丰富而易吸收的食物，如骨头汤、芝麻酱、牛奶、蘑菇等，并且要考虑维生素D的需求，还应保持适量的( )。

A、户外活动 B、室内运动 C、长跑项目 D、体力劳动

56. 我国建议红肉的消费量不应超过总能量的( )

A、5% B、10% C、15% D、20%

57. 疯牛病的产生源于( )政府有违反科学的做法和管理失当。看似“牛灾”，实为“人祸”。

A、美国 B、德国 C、中国 D、英国

58. 我国( )法规定：应用抗生素五天的乳汁及变质乳不得供食用

A、食品卫生 B、环境保护 C、野生动物 D、森林

59. 对环境造成损害最严重的农药是( )。

A、666 B、DDT C、酚 D、醛

60. 如果食品受病原微生物污染，这些微生物就会在食品上大量繁殖并产生毒素，可引起( )。

A、食物变质 B、食物中毒 C、食物腐烂 D、食物污染

61. 日本对进口大米的农药残留检测项目已达到( )。

A、17种 B、27种 C、37种 D、47种

62. 国际上铅在食物中的法定极限规定在( )以下。

A、2 ppm(mg/kg) B、4 ppm(mg/kg) C、6 ppm(mg/kg) D、8 ppm(mg/kg)

63. 亚硝胺是当前最令人关注的致癌物之一，在大约130种N-亚硝基化合物中，约( )具有致癌性。

A、20% B、40% C、60% D、80%

64. 饮酒可增加口腔癌、咽癌、喉癌、食管癌及原发性( )的危险性。

A、肝癌 B、结肠癌 C、直肠癌 D、乳腺癌

65. 腌制食品及高盐加工食品的膳食很可能增加( )的危险性。

A、血癌 B、肺癌 C、咽癌 D、胃癌

66. 广东式咸鱼多的膳食可增加的( )危险性。

A、直肠癌 B、鼻咽癌 C、胃癌 D、乳腺癌

67. 含有较多天然类胡萝卜素的膳食很可能预防( )。

A、咽癌 B、肝癌 C、肺癌 D、脑癌

68. 全谷类膳食可预防( )。

A、胃癌 B、肝癌 C、肺癌 D、乳腺癌

69. 具有较强防癌价值的蔬菜和水果是( )蔬菜和柑橘类水果。

A、花类 B、茄果 C、根茎 D、绿叶

70. 饮食经营一般是手工劳动较多，直接面向消费者，现做现卖，顾客一般就地接受服务，当场鉴定食品质量的好坏，这一特点被称为( )。

A、明显的地方性 B、技术的操作性 C、服务的直接性 D、服务的优质性

71. 所谓市场营销，就是指导生产及联结生产和消费的一系列( )。

A、文化活动 B、经济活动 C、社会活动 D、社交活动

72. 所谓( )，就是市场上有未满足的需求。哪里有未满足的需求，哪里就有营销机会。

A、市场机会 B、目标市场 C、营销组合 D、营销管理

73. 所谓( )，就是人们对市场供求未来一定时间内发展的状况与趋势进行科学的预计和测算。

A、市场预测 B、资源预测 C、价格预测 D、容量预测

74. 市场竞争的形式有多种多样，但多数都发生在买卖双方各自为实现自身经济利益而发生的竞争，被称为( )。

A、买主之间的竞争 B、卖主之间的竞争

C、买卖之间的竞争 D、公平竞争

75. 企业的总负责人将与市场有关或熟悉市场情况的人员召集在一起，让他们发表自己意见，然后对各种意见汇总、分析，做出自己的判断，被称为( )。

A、专家意见法 B、推销人员估计法

C、经理判断意见法 D、平衡判断法

76. 在厨房管理中，以经营承包责任制为基础，制定管理制度和消耗定额，做好采购储存配置和日常管理，随时分析使用效果，降低消耗，提高经济效益，被称为( )。

A、物料管理 B、劳动管理 C、技术管理 D、卫生管理

77. 物料入库后，要科学地管理与养护，确保货物在库期间完好无损，这项工作被称为( )。

A、物料的入库管理工作 B、物料的保管工作

C、物料的养护工作 D、物料的出库管理工作

78. 根据切配的主料、辅料和调味品制成食品的生产场所被称为( )。

A、加工间 B、切配间 C、烹调间 D、冷荤间

79. 厨房设备的布局要以便于人们的行动、便于( )的搬动为原则。

A、货物 B、调料台 C、机械 D、工作台

80. 在设施布局时，要注意尽量采用自然光照，如果( )光照不足，要安排好充足合理的灯光光照。

A、自然 B、紫光灯 C、日光灯 D、吊灯

**二判断题**

1. ( )水发主要是利用水的浸润作用和加热后的热胀作用。

2. ( )干货原料经发制可以恢复到原来的状态。

3. ( )油发的操作方法主要是将干货原料放在适量油的锅内炸发。

4. ( )胶原蛋白属于糖蛋白的一种，在水中加热即凝固成胶，故称胶原蛋白。

5. ( )适合油发的干货原料，为动物整体的一部分。

6. ( )简单地说，油发干料就是使原料形体膨胀。

7. ( )胶原蛋白属于不完全蛋白质，对皮肤、血管、骨骼、牙齿和软骨形成不重要。

8. ( )适于碱发的干货原料与适于油发的干货原料在组成上基本相同，即含有大量的胶原蛋白。

9. ( )适合碱发的干货原料干制后内部结构更致密，保气性较好。

10. ( )

碱发是利用碱的“腐蚀性”，把干货原料外部的保护膜腐蚀掉。

11. ( )适合碱发的干货原料为海产软体动物。

12. ( )角蛋白有伸缩性，伸展的角蛋白称β－角蛋白，收缩性的角蛋白称α－角蛋白。

13. ( )在α－角蛋白中肽链是卷曲的，在β－角蛋白中肽链是收缩的。

14. ( )角蛋白质的胱氨酸含量较高，酸性和碱性氨基酸的含量也很丰富。

15. ( )盐发与油发的原理基本相同。

16. ( )一般来说，可以用碱发的原料也都可以用盐发。

17. ( )有些雕刻刀是由厨师根据需要用铜片、不锈钢片等自己设计制造的，没有统一的标准和规格。

18. ( )平雕的原料以原片为主。

19. ( )浮雕常用于西瓜盅、冬瓜盅、花瓶等的制作。

20. ( )西瓜盅多用于装热菜，冬瓜盅可装甜水果。

**题库答案**

1. **选择题**

1-10；CCBBCBAABB

11-20; CCBACCDCDB

21-30；ACACDCCBAA

31-40；ABADBACBAD

41-50；ADBAADADBB

51-60；CCCBABDABB

61-70；DADADBCBDC

71-80；BAACCABCAA

二判断题

**1-10：**√×√×√√×√×√

**11-20：**√√×√√×√×√×