**中式烹调师中级工题库**

**一选择题**

1. 鲜蛋的主要卫生问题是( )引起的微生物污染。

A、沙门菌

B、肉毒杆菌

C、副溶血性弧菌

D、变形杆菌

2. 不得使用( )作为冷饮食品的原料。

A、葡萄糖浆

B、绵白糖

C、糖蜜

D、淀粉糖浆

3. 蟹、贝类水产品可用清水活养以便( )。

A、初加工

B、吐出体内污物

C、腌制

D、切配

4. 头菜是由( )或较大整形的原料烹制而成的菜肴。

A、高档原料

B、低档原料

C、一般原料

D、植物性原料

5. 冷菜制作过程中应符合以下卫生要求但( )除外。

A、操作人员保持手的清洁卫生

B、器具接触不洁物品可继续使用

C、工作台无尘、无蝇

D、菜刀、砧板、抹布等用前烫洗消毒

6. 热菜制作过程应符合以下卫生要求但( )除外。

A、保持操作台面的卫生

B、烹调中烧熟煮透

C、合理控制火候，防止有害物质产生

D、过油、烤制用的原料加热前应加入味精

7. 高级宴席的配制，凉菜应占比例为（ ）。

A、10%

B、15%

C、20%

D、25%

8. 下列菜品中属于热制冷食菜肴的是( )。

A、炖酥腰，蒜泥白肉

B、白斩鸡，卤牛肉

C、风鸡腿，凉拌海蜇

D、香酥鸭，拌海带

9. 脂肪的消化是从( )开始的。

A、口腔

B、食管

C、胃

D、小肠

10. 人体消化蛋白质的酶主要由( )分泌的。

A、胃

B、小肠

C、胰腺

D、肝脏

11. 将经低温油焐制后的干制原料，投入180℃～200℃的高温油中，使之膨化的加工过程，属于( )阶段。

A、混合涨发

B、单纯油发

C、高温油成熟

D、高温油膨化

12. 面烤法是在( )基础上的演进。

A、泥烤法

B、明炉烤

C、暗炉烤

D、铁板烤

13. 自然界食物中不单独存在的是( )。

A、麦芽糖

B、葡萄糖

C、半乳糖

D、乳糖

14. 涨发海参时切忌接触( )。

A、盐

B、糖

C、酒

D、水

15. 不能提供人体能量的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

16. 饮食产品价格结构中的毛利通常是指( )之和。

A、利润

B、税金、利润

C、费用、税金

D、费用、税金、利润

17. 佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏( )而引起的。

A、维生素Ａ

B、维生素D

C、维生素Ｅ

D、核黄素

18. ( )中所含的尼克酸为结合型，因而不被人体吸收。

A、大米

B、小麦

C、玉米

D、高粱

19. 老年人腰、腿痛，可能与( )的缺乏有关。

A、蛋白质

B、钙

C、铁

D、锌

20. 下列牛肉中，品质最佳的是( )。

A、牦牛肉

B、黄牛肉

C、水牛肉

D、奶牛肉

21. 冷菜正常的食用温度( )味觉最敏感温度。

A、高于

B、等于

C、低于

D、不同于

22. 谷类原料是人体( )的重要来源。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、维生素

23. 酱制菜原料腌制的主要目的，是增加成菜( )和使菜品颜色发红。

A、咸鲜的味感

B、味厚的感觉

C、干香的质感

D、软嫩的质感

24. ( )为碱性食物。

A、韭菜

B、豆腐

C、鱼肉

D、禽肉

25. 肉类原料中含有的( )能够增加肉香味刺激胃液分泌。

A、胆固醇

B 、含氮浸出物

C、糖原

D、维生素

26. 鱼类脂肪中( )含量较高。

A 卵磷脂

B、糖脂

C、不饱和脂肪酸

D、饱和脂肪酸

27. 味精是鲜味剂的代表，其主要成分是( )，在强酸及碱性条件下或长时间高温加热，会使( )分解，影响味精的呈鲜效果。

A、 谷氨酸钠；谷氨酸钠

B、 焦谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

C、 谷氨酸钠；焦谷氨酸钠

D、 氯化钠；碳酸氢钠

28. 关于成本控制的意义，下列表述不正确的是( )。

A、加强成本控制是饮食企业提高竞争力的重要途径

B、控制饮食成本是增加经济效益的重要手段

C、成本控制是饮食企业发展壮大的基础

D、饮食企业成本控制的核心是提高营业额

29. 将鲜料制成干货原料用( )方法，其风味散失最少。

A、晒干

B、风干

C、烘干

D、炝干

30. 传统上最适合做“狮子头”的原料是( )。

A、前夹肉

B、五花肉

C、后腿肉

D、外档肉

31. 菜单定价除考虑成本、利润和市场竞争外，还可以参考的信息是( )。

A、销售情况

B、生产计划

C、企业声望

D、生产标准

32. 影响火候最主要的两个因素是( )。

A、火力和传热介质

B、火力和加热时间

C、加热时间和烹饪原料

D、传热介质和烹饪原料

33. 在下列鱼中，( )在初加工时需褪沙。

A、青鱼

B、黑鱼

C、鲨鱼

D、鳕鱼

34. 制定标准食谱时，以估代秤，所填标准用量过大，厨房依照此生产容易引起( )。

A、实际耗用成本大于标准成本

B、实际耗用成本等于标准成本

C、实际耗用成本小于标准成本

D、实际投料小于标准投料量

35. 构成饮食产品成本的主要部分的是( )和配料。

A、生料

B、主料

C、净料

D、毛料

36. 在下列鱼中，( )在初加工时不需褪鳞。

A、鲫鱼

B、鲥鱼

C、鲤鱼

D、白鱼

37. 一料一档如果原料经加工处理后只有一种净料，计算时净料成本等于( )和加工后半成品质量的比值。

A、购进原材料成本

B、净料成本

C、主料成本

D、主配料成本

38. 生料成本的核算程序为( )→拆卸毛料→称量生料重量→确定下脚料和废弃料价值→计算生料单位成本。

A、计算原料采购总价

B、确定原料采购程序

C、计算原料采购数量

D、计算原料采购种类

39. 鸡身最嫩的一块肉是( )。

A、鸡脯肉

B、鸡翅肉

C、鸡牙子

D、栗子肉

40. 净料单价是指毛料单价和( )的比值。

A、净料率

B、成本率

C、毛利率

D、成本系数

41. 玉兰片在涨发过程中忌用铁锅是防止原料( )。

A、腐烂

B、发不透

C、变色

D、有铁锈味

42. 调味品平均成本的核算步骤为( )。

A、计算调味品种类→估算各类调味品用量→计算调味品总价格→根据产品数量平均

B、估算各类调味品用量→计算调味品种类→计算调味品总价格→根据产品数量平均

C、计算调味品种类→计算调味品总价格→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

D、计算调味品总价格→计算调味品种类→估算各类调味品用量→根据产品数量平均

43. 宴会成本的核算主要是菜点成本的核算，菜点成本一般根据宴会毛利率计算宴会菜点和分类菜点的( )。

A、种类数量

B、结构比例

C、销售价格

D、可容成本

44. 既适合油发又适合水发的原料是( )。

A、鱼翅

B、燕窝

C、香菇

D、蹄筋

45. 膳食中长期缺乏维生素D可引起( )。

A、坏血病

B、佝偻病

C、夜盲症

D、癞疲病

46. 从总体上看，饮食产品的定价策略包括( )、价格折扣定价策略和心理定价策略。

A、产品生命周期定价策略

B、累积消费积分策略

C、团体优惠策略

D、渗透定价策略

47. 渗透价格策略是一种以( )的策略。

A、低价格投入新产品

B、高价格投入新产品

C、折中价格投入新产品

D、满意价格投入新产品

48. 整鸡去骨的步骤是：划破颈皮，斩断颈骨，出鸡翅骨，出鸡身骨，出鸡腿骨，( )。

A、翻转鸡皮

B、去内脏

C、去鸡头

D、去鸡爪

49. 厨房卫生安全操作的基本内容主要包括( )、厨房环境条件和厨房垃圾废物处理三个方面。

A、厨房岗位安排

B、厨房生产程序

C、食品卫生条件

D、厨房安全制度

50. 生碱水的配制方法是将( )500克和冷水20千克放在一起搅匀溶化即成。

A、生石灰

B、熟石灰

C、石灰水

D、碱面

51. 冷菜间对工具设备的使用要求是( )。

A、集中管理统一发放

B、专人负责专人管理

C、集中管理自由使用

D、统一洗涤统一消毒

52. 营业结束后，冷菜间各种调味汁和原料的处置方法是( )。

A、转到热菜间继续使用

B、储藏于相应冷藏设备中

C、拌入剩余冷菜制品中

D、直接丢弃不用

53. 制作花式菜的常用基本手法是( )。

A、包、扎、卷

B、直刀法

C、斜刀法

D、平刀法

54. 由于厨房( )的原因导致电气设备的工作环境比较恶劣。

A、生产流程负责难以监管

B、设备种类多样布线复杂

C、湿度大和油烟蒸汽较浓

D、人员流动频繁缺乏管理

55. 员工在进入厨房操作液化气灶时，首道工序是( )。

A、检查灶具是否漏气

B、检查灶具是否齐备

C、打开灶具调整火力

D、打开灶具排风设备

56. 厨房液化气灶在每日厨房生产结束时应完成的工序是( )。

A、关闭气源总阀门→关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门

B、关闭气源总阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门

C、关闭各灶具阀门→关闭厨房总供气阀门→关闭气源总阀门

D、关闭厨房总供气阀门→关闭各灶具阀门→关闭气源总阀门

57. 最适合做“回锅肉”的原料是( )。

A、后臀肉

B、梅条肉

C、五花肉

D、夹心肉

58. 电磁炉应放置在( )的平面上使用。

A、紧邻水池

B、紧邻炉灶

C、倾斜

D、平稳

59. 电磁炉的炒菜锅在使用后正确的操作办法是( )。

A、不要置于炉面上

B、直接放回炉面上

C、洗涤后放回炉面

D、冷却后放回炉面

60. 常见餐具消毒柜的类型包括( )和远红外加热式两种。

A、直接通气式

B、间接通气式

C、紫外线消毒

D、自动加热式

61. 家畜类原料常用的清洗加工方法有：( )、盐醋搓洗法、热水烫洗法、刮剥洗涤法、灌水冲洗法和清水漂洗法等。

A、里外翻洗法

B、削皮清洗法

C、去瓤掏洗法

D、去除杂质法

62. 加入适量的盐和醋，( )原料，是盐醋搓洗法的关键。

A、反复揉搓

B、涂抹

C、短时间浸渍

D、长时间浸渍

63. 刮剥洗涤法是一种除去家畜类原料外皮污垢和( )的清洗加工方法。

A、黏液血污

B、血衣血筋

C、硬毛皮膜

D、结缔组织

64. 生搓法一般用作( )的无鳞鱼黏液去除，这样可保持原料的脆嫩口感。

A、生炒菜品

B、熟炒菜品

C、红焖菜肴

D、清炖菜肴

65. 油发就是把( )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。

A、干货原料

B、鲜活原料

C、干蹄筋类

D、干鱼肚类

66. 原料干制时失去的水分主要是( )。

A、自由水

B、分子水

C、液态水

D、纯净水

67. 干制原料通过油的( )，汽化的水分主要是结合水，又称结构水。

A、焐发

B、炸发

C、焖发

D、浸发

68. 低温油焐制干料时的油温，应控制在( )之间为宜。

A、100℃～115℃

B、80℃～90℃

C、70℃～80℃

D、60℃～70℃

69. 高温油膨化阶段的干制原料，是经过( )后的干制原料。

A、低温油焐制

B、洗涤干净

C、温水浸泡

D、长时间煮制

70. 下面是人体内的必需氨基酸但( )除外。

A、亮氨酸

B、赖氨酸

C、蛋氨酸

D、丝氨酸

71. 烹饪原料食用价值的高低主要取决于安全性、( )、可口性三个方面。

A、营养性

B、价格性

C、季节性

D、地区性

72. 食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料( )高低的主要因素。

A、价格

B、知名度

C、利用率

D、食用价值

73. 按烹饪原料的来源属性，可将烹饪原料分为( )、植物性原料、矿物性原料和人工合成原料四大类。

A、鲜活原料

B、干货原料

C、复制品原料

D、动物性原料

74. 可能会减少钙消化吸收的营养素是( )。

A、蛋白质

B、乳糖

C、植酸

D、维生素Ｄ

75. 不宜用来烹调狗肉的烹调方法是( )。

A、炖

B、烧

C、焖

D、炒

76. 鳊鱼是我国淡水鱼中比较著名的品种之一，以( )季节所产最肥。

A、秋季

B、夏季

C、春季

D、冬末春初

77. 龙虾是体形较大的海水虾，以( )沿海海域产量较高。

A、江苏

B、山东

C、辽宁

D、广东

78. 虾蟹属于( )。

A、甲壳类动物

B、软体类动物

C、棘皮类动物

D、腔肠类动物

79. 冷藏鲜蛋时的温度应控制在( )。

A、10℃

B、5℃

C、0℃

D、-5℃

80. 用蛋黄制作蛋黄酱，是利用了其( )。

A、黏合作用

B、起泡作用

C、胶体作用

D、乳化作用

**二．判断题**

1.( )《随园食单》不只是名菜介绍，而且包括了烹饪原理，系一部有世界影响的烹饪专著。

2.( )大豆蛋白质是原料中最优良的蛋白质。

3.( )进食酸性水果不会引起机体酸碱平衡的紊乱。

4.( )在原料初步熟处理中，将原料放在温油或热油内略为加热一下的方法称为炸。

5.( )在配菜中，相似相配，这是形配合的原则，即丝配丝.条配条.片配片.丁配丁.块配块，这一原则适用于所有的菜肴。

6.( )通过对原料的刀工美化，可使菜品中的原料形态得到确定。

7.( )烹饪的基本工艺流程中，精加工工序涉及的岗位是砧板。

8.( )紫菜呈叶状，藻体宽厚，色泽深褐，并含有丰富的碘。

9.( )推行安全系统工程，就可以避免伤亡事故。

0.( )强化食物中的营养强化剂，数量越多，越有利于人体健康

11.( )澄粉没有烫熟将使澄粉面坯品种出现成品破裂现象。

12.( )电器设备保护接地的做法是将电器外壳直接与地面相接触。

13.( )“五谷为养”是指维持人体生命的活动所必需的养分主要由谷类和豆类食物来提供。

14.( )脆皮大肠在煮制时一定煮透，先用清水煮，再用白卤水煮入味，然后才能挂糖浆。

15.( )多数水溶性蛋白质受热后都会产生凝固作用。

16.( )调味品按形状分可分为粉状.粒状.液状.稀酱状.浓酱状.油状等六大类。

17..( )红色芡汁多以酱油.酱品为调色原料。

18.( )按中毒病因划分，食物中毒分为细菌性食物中毒.有毒动植物食物中毒.化学性食物中毒和霉菌毒素(真菌)食物中毒等四大类。

19.( )干菜经过干制，由于脱水，故维生素C的损失相当严重。

20.( )食品卫生法中对食品.食品添加剂.食品容器.食品包装物.食品工用具和设备的卫生均提出了要求。

**题库答案**

一选择题

1-10;ACBABDBBDC

11-20;DACADDBCBA

21-30;DCCABCADBB

31-40;CBCCBBAACA

41-50;CADDBAAACD

51-60;BBACADADAA

61-70;AACAAABAAD

71-80 ;ADDCDDDACD

**判断题**

**1-10;CCDBAADBCD**

**11-20;CCDDDCBCDC**