**烹饪师高级工鉴定题库**

1. **选择题**

1.烹饪中运用较多的干肉皮是（ ）。

A、牛皮

B、羊皮

C、驴皮

D、猪皮

2.关于火腿的评述正确的是（ ）。

A、金华火腿又称为北腿

B、式样是检验火腿品质的一个方面

C、有炒芝麻香味的是好火腿

D、气腿优于实腿

3.水晶虾球在调制虾茸时不宜添加的原料是（ ）。

A、葱末

B、姜末

C、酒

D、水

4.川菜中甜、咸、酸、辣、香、鲜平行并重的味型是（ ）。

A、陈皮味

B、胡辣味

C、怪味

D、酸辣味

5.“十里不同风，百里不同俗”真正反映出我国众多地域民族饮食文化的（ ）。

A、差异性

B、包容性

C、排他性

D、兼容性

6.社会公德、（ ）和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、国家公德

B、集体公德

C、家庭婚姻道德

D、行为道德

7.下列品种属于华东地区传统菜肴的是（ ）。

A、水晶肴肉

B、沔阳三蒸

C、酥烤云腿

D、过油肉

8.属于潮州地区传统风味的一组菜肴是（ ）。

A、佛手排骨、玫瑰焗双鸽、云腿护国菜

B、爽口牛丸、烧雁鹅、姜蓉白切鸡

C、扁米酥鸭、回锅肉、酥香果肉

D、云腿护国菜、烧雁鹅、香滑芋泥

9.属于其他豆类但除外。

A、绿豆

B、豌豆

C、蚕豆

D、青豆

10.小火和微火，火焰微小，光度发暗，热气（ ）。

A、灼人

B、较大

C、不足

D、无感觉

11. 整鸡去骨应选用( )生的肥壮母鸡。

A、5~6个月

B、 8~9个月

C、一年左右

D、 一年半左右

12. 职业道德建设应与建立和完善职业道德( )结合起来。

A、技术体系

B、 服务机制

C、监督机制

D、 传统观念

13. 适合于焖发的原料是( )。

A、木耳

B、海蜇

C、海参

D、香菇

14. 适合于碱发的原料是( )。

A、墨鱼

B、鱼唇

C、鱼骨

D、裙边

15. 食品中的细菌主要包括致病菌、相对致病菌和( )。

A、非致病菌

B、霉菌

C、霉菌毒素

D、病毒

16. 以假种皮为食用对象的水果是( )。

A、苹果 B、橘子 C、桃子 D、龙眼

17. 下列正确的卤水调配操作程序是( )。

B、 香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→调色→煮制香料→煮制

A、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→调色→煮制

C、香料、调味料的选择→煸炒葱姜→煮制香料→投放调料→煮制→调色

D、 香料、调味料的选择→煸炒葱姜→投放调料→煮制→煮制香料→调色

18. 细菌性食物中毒不包括( )。

A、沙门菌属食物中毒

B、葡萄球菌肠毒素食物中毒

C、肉毒梭菌毒素食物中毒

D、 霉变甘蔗中毒

19. 熟碱水的配制方法是：4500克开水加( )碱面和200石灰，搅匀溶化后，再加冷水4500克，静置澄清去渣即成。

A、200克 B、 300克 C、400克 D、 500克

20. 易引起肉毒梭菌食物中毒的食品是( )。

A、豆豉 B、 奶油蛋糕 C、剩饭 D、 凉糕

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. 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

52. 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

53. 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

54. 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

55. 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

56. 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

57. 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

58. 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

59. 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

60. 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

61. 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

62. 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

63. 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

64. 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

65. 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

66. 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

67. 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

68. 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

69. 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

70. 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

71. 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

72. 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

73. 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

74. 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

75. 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

76. 麦芽酚对( )有明显的增强效果。

A、酸味 B、苦味 C、鲜味 D、甜味

77. 成人对甜味的阈值为( )。

A、0.20% B、0.75% C、1.23% D、2.23%

78. 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

79. 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

80. 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

二判断题

1.( )原料越大，呈味物质扩散系数越大，呈味物质向汤中转移的就越彻底。

2.( )锅塌豆腐工序比较复杂，批量加工时可将豆腐直接入油锅中炸至金黄再烧制。

3.( )宫保鸡丁中的花椒下锅煸炒时，火力要大，让香味快速挥发出来。

4.( )北京烤鸭在烤制时要不停的用针刺表皮，防止表皮起泡，影响色泽均匀。

5.( )鱼类脂肪比畜肉脂肪容易消化吸收。

6.( )蛋类脂肪中含有较多的饱和脂肪酸。

7.( )半成品成本计算和成品成本计算的结果是相同的。

8.( )容器估量法可以采用不同的容器来估算调味品的用量。

9.( )原料成本系数定价法中的原料成本额即为标准菜谱上的标准成本。

10.( )配菜间应随时注意原料新鲜度和卫生状况，严格把关。

11.( )在活养蛏子和蛤蜊时，体型较瘦的比体型较大的吐沙速度慢一点。

12.( )三疣梭子蟹以南海所产最着名。

13.( )山药、豆腐等原料在加工茸泥时要先将原料加热成熟。

14.( )鱼肉中细刺较多的原料不能加工成鱼肉茸。

15.( )没有拍粉或挂糊的小卷菜品一般成熟后需要炒制或熘制。

16.( )为了提高生产效率，在花色菜品中添加人工色素是允许的。

17.( )从OK汁的用料看，它的颜色应该是黄色为主的。

18.( )千岛汁的色泽是粉红的。

19.( )腌韭菜花是北京涮羊肉调料中一种特色调料。

20.( )狮子头是用刀切成的颗粒状肉丁制作而成的，所以不属于茸胶制品。

**题库答案**

1. **选择题**

**1-10;DBDCACCDDC**

**11-20;CCCAADCDDA**

**21-30;CCABDCDCAD**

**31-40;CCBDDDDACC**

**41-50;ABDBCDABCA**

**51-60;ADBCCDACCC**

**61-70;ACABBCAACD**

**71-80;BBACADCCDA**

二判断题

**1-10：**××××√×××√√

**11-20：**√×××√××√√×