**烹饪师高级工鉴定题库**

1. **选择题**

1. 油的沸点可达200℃以上，如牛油为( )，猪油为221℃，豆油为230℃。

A、208℃

B、215℃

C、220℃

D、225℃

2. 要形成( )型的菜肴，应先用中温油，而后再用高温油分别短时间加热原料。

A、 外脆里嫩

B、 里外酥脆

C、软嫩暄松

D、滑爽细嫩

3. 热空气加热能利用( )直接将热量( )到原料表体。

A、热辐射；辐射

B、热辐射，传导

C、热传导；辐射

D、热传导；传导

4. 热空气加热是在辐射热和对流热的条件下，使原料表层( )，产生干脆焦香的风味。

A、碳化变性

B、碳化变脆

C、凝结变性

D、凝结碳化

5. 油加热( )是将食物中水分脱去，或使原料上色、增香、变脆的方法。

A、预熟处理法

B、高油温处理法

C、低油温处理法

D、滑油法

6. 油加热预熟处理是将食物中水分脱去，或使原料( )的方法。

A、脱色、增味、变脆

B、上色、增味、变软

C、脱色、增香、变软

D、上色、增香、变脆

7. ( )有放汽速蒸和足汽速蒸两种方法。

A、速蒸熟处理

B、久蒸熟处理

C、足汽蒸熟处理

D、汽导热蒸制

8. 食物中能量密度最高的营养素是( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、淀粉

D、葡萄糖

9. 面烤法的菜肴具有( )，香醇质嫩，形态完整的特点。

A、原味浓郁

B、调料味浓

C、清淡味鲜

D、味道浓厚

10. ( )的原料必须加工成小件碎料，或在原料表面剞上花刀。

A、油爆法

B、酥炸法

C、清蒸法

D、脆熘法

11. 油爆法的调味多采用( )的方法。

A、米汤芡

B、水粉芡

C、自来芡

D、兑汁芡

12. 烩菜汤汁醇美而滑利，多为( )的风格。

A、汤多菜少

B、汤少菜多

C、半汤半菜

D、无汤有菜

13. 烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸腾后，用( )加热成熟入味，再经大火收稠卤汁的加工方法。

A、中火或大火

B、中火或小火

C、大火或小火

D、大火或微火

14. 烧是指将原料放入水或汤中，大火加热至沸后，用中火或小火加热成熟入味，再经( )收稠卤汁的加工方法。

A、微火

B、小火

C、中火

D、大火

15. 烹是将经过( )后的小型原料淋上不加淀粉的味汁，使原料入味的方法。

A、炸或煎

B、汆

C、炒

D、爆

16. 从成熟方法的角度说，烹是一种( )的烹调方法。

A、以油加热

B、以水加热

C、水加热为主

D、水油兼用

17. 热制冷食菜肴在烹制方法上与热菜烹调方法是( )。

A、相近似的

B、完全一致的

C、有关联的

D、两个不同体系

18. 膳食中长期缺乏碘可引起( )。

A、甲状腺肿大

B、缺铁性贫血

C、佝偻病

D、克山病

19. 冷菜香味的感知必须是在( )时才能产生。

A、咀嚼

B、入口

C、吞咽

D、高温

20. 为了增加冷菜的浓香度，许多冷菜在烹制时需加入( )。

A、桂皮

B、香叶

C、香料

D、香精

21. 切配冷菜的刀、斩板、抹布等工具必须保持( )。

A、清洁

B、齐全

C、干燥

D、湿润

22. 使用冰箱保存冷菜时，( )必须严格分开，以防交叉污染。

A、无卤汁菜品之间

B、有卤汁菜品之间

C、成品与成品

D、成品与半成品

23. 热制冷食菜肴的制作方法主要有卤、( )、热炝和白煮等。

A、醉

B、腌

C、酱

D、拌

24. 卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行( )的方法。

A、浸泡入味

B、加热熟制

C、旺火加热

D、断生处理

25. 汤卤是决定卤菜( )的关键性因素。

A、形、香、味

B、色、味、质

C、色、香、味

D、色、香、形

26. 老卤具有醇浓馥郁的复合美味，是因其( )的缘故。

A、呈鲜物质积累多

B、加入的鲜味调料多

C、保存时间长

D、含多种香料

27. 蔬菜可提供人体需要的( )。

A、蛋白质

B、脂肪

C、维生素

D、葡萄糖

28. ( )工艺是指将原料在沸水中烫熟后迅速捞出，蘸味料或拌调料后食用。

A、热炝

B、白煮

C、水煮

D、卤制

29. 为了达到热炝菜脆嫩的质感效果，烫制时应在原料( )后立即捞出。

A、熟烂

B、入味

C、断生

D、飘浮

30. 用含铅、镉的陶瓷容器长期盛装( )食品时，可能会引起中毒。

A、豆制品

B、鱼肉类

C、果汁

D、猪肉类

31.谷类食品中的营养素含量最大的是（ ）。

A、蛋白质

B、碳水化合物

C、维生素

D、脂肪

32.蔬菜、水果是下列营养素中的（ ）的重要来源。

A、蛋白质

B、维生素

C、脂类

D、维生素和无机盐

33.能用于防治甲状腺肿大，民间常叫“大脖子病”的是（ ）

A、蛋白质

B、脂肪 、

C、糖类物质

D、含碘物质

34.食品进入口腔就可发生化学性消化的是（ ）

A、蛋白质

B、淀粉

C、膳食纤维

D、油脂

35.下列营养素中不能供给热能的是（ ）

A、维生素

B、蛋白质

C、脂肪

D、葡萄糖

36.在人体内，下列元素属于微量元素的是（ ）

A、碳

B、钙

C、氮

D、铁

37.蔬菜在加工烹调等过程中，下列做法不利于保护维生素的是（ ）

A、先洗后切

B、大火急炒

C、加少量碱

D、现炒现吃

38.脂肪可促进（ ）的吸收

A、维生素

B、水溶性维生素

C、脂溶性维生素

D、所有营养素

39.因黄曲霉毒素而导致的慢性中毒，常由（ ）引起。

A、动物性原料

B、真菌类食物

C、海产类原料

D、粮食及油料食物

40.含有完全蛋白质（ ）

A、肉皮

B、麦类

C、蹄筋

D、大豆

41.夹的菜品需将外皮原料切成（ ）形。

A、双圆片

B、单圆片

C、夹刀片

D、菱形片

42.下面四者中以（ ）热导率最大。

A、空气

B、脂肪

C、水分

D、蜂蜜

43.整鸡出骨的步骤是：划破颈皮斩断颈骨、出翅膀骨、出躯干骨、（ ）、翻转鸡皮。

A、出颈骨

B、出鸡腿骨

C、出脊椎骨

D、出胸骨

44.捶是将原料加工成（ ）的一种组配手法。

A、片状

B、泥状

C、茸状

D、丝状

45.成熟工艺中（ ）熟制方法配合使用是复合熟制法与单一熟制法的最大不同点。

A、多种

B、四种

C、三种

D、两种

46.属于贝类原料中头足类的是。

A、贻贝

B、竹蛏

C、海螺

D、章鱼

47.下列不属于炸制工艺注意事项的是（ ）。

A、控制炸制时间

B、油量要充分

C、保持油的清洁

D、保持气体充足

48.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

49.高档菜肴的定价采取了高价的做法以衬托消费者身份和地位的做法属于（ ）。

A、撇脂定价策略

B、满意定价策略

C、渗透定价策略

D、声望定价策略

50.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、产品品牌

B、文化品牌

C、企业形象

D、个人形象

51.制作脆皮炸鸡在炸之前先要用白卤水浸制，（ ）是浸制的要领之一。

A、白卤水要新鲜

B、必须与香料袋同时浸制

C、火不能太猛，以仅熟为度

D、先要擦干鸡体油分和水分再浸

52.将鲜活原料由毛料形态变为（ ）的加工过程称为鲜活原料的初步加工。

A、定型规格

B、标准形态

C、净料形态

D、精细加工形态

53.下列调料中不属于调料着色的原料是（ ）。

A、橙汁

B、柠檬汁

C、柠檬黄

D、木瓜

54.下列肉制品中属于腌腊制品的是（ ）。

A、咸肉

B、腊肉

C、火腿

D、香肠

55.调制澄粉面坯，应将澄粉倒入（ ）锅中制熟。

A、热水

B、开水

C、温水

D、凉水

56.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

57.长期食用精白米容易引起缺乏的营养素是（ ）。

A、维生素A

B、维生素D

C、维生素E

D、维生素B1

58.（ ），蛋白质含量越高，制成的鱼鳞胶越好。

A、鱼鳞越小

B、鱼鳞越多

C、鱼鳞越大

D、鱼鳞越细

59.道德是通过利益来（ ）人们之间的关系的。

A、调节和协调

B、强制性规范

C、确定和划分

D、考察和检验

60.汤糊茸胶是按茸泥的哪种特性分类出来的（ ）。

A、浓度

B、色泽

C、颗粒

D、弹性

61.月初食品库存额是30，876.00元，月末账面库存额是1，78.00元，本月领

用食品成本是72，327.00元，本月进货额则是（）。

A、62，678.00元

B、82，628.00元

C、3，235.00元

D、2，357.00元

62.千岛汁在烹饪中主要用于（ ）。

A、热菜调味

B、蛋糕调味

C、中点调味

D、蔬菜色拉调味

63.鱼蓉面坯调制时，生粉应（ ）加入，再搅拌成坯。

A、早些

B、晚些

C、在工艺中间

D、最后

64.粤菜的刀法分为（ ）。

A、普通刀法和特殊刀法两大类

B、直刀法、平刀法、斜刀法和湾刀法等四大类

C、直刀法、平刀法和斜刀法等三大类

D、标准刀法和非标准刀法两大类

65.下列汤中按品泽划分的是（ ）。

A、荤汤、白汤、素汤

B、鸭汤、海鲜汤、鸡汤

C、鲜笋汤、香菇汤、豆芽汤

D、单吊汤、双吊汤、三吊汤

66.蒜香骨一般将排骨改刀成（ ）的段。

A、2厘米长

B、3厘米长

C、厘米长

D、6厘米长

67.（ ）是专门用于制作油炸食品的炉具。

A、蒸汽炉具

B、汤炉

C、煤气油炸炉

D、煤气炒炉

68.有些有机酸会与金属离子结合，形成难溶性的盐或化合物，因些必须除去。

下列有机酸中除（ ）外，都是应该消除的有机酸。

A、醋酸

B、草酸

C、植酸

D、磷酸

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.（ ）并非是选用燃气炉具的优点。

A、气体燃烧产生的有害物质少

B、气体燃烧产生的废料少

C、气体燃烧的热值高

D、安全性高

71.灭蝇诱饵中“百敌虫”的浓度一般为（ ）。

A、0.001

B、0.005

C、0.01

D、0.1

72.运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是原料成本额，

二是（ ）。

A、主料成本

B、产品利润

C、菜肴毛利

D、成本系数

73.江苏阳澄湖大闸蟹的盛产期是（ ）。

A、清明节前后

B、端午节前后

C、中秋节前后

D、春节前后

74.组成蛋白质的主要化学元素是（ ）。

A、氢、氧、磷、氮

B、氧、碳、硫、氮

C、碳、氢、钠、氧

D、氮、氧、碳、氢

75.水煮牛肉的烹饪方法是（ ）。

A、煮

B、汆

C、油爆

D、烧

76.人和高等动物的味感部位主要限于（ ）。

A、口腔

B、舌头

C、咽喉

D、舌表面

77.烹调师应该具有高度的工作责任心，它体现在（ ）。

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、积极进取，开拓创新

78.制虾饺馅时，大虾是用（ ）剁烂成泥。

A、刀刃

B、刀面

C、刀尖

D、刀背

79.回锅肉的烹饪方法是（ ）。

A、滑炒

B、煸炒

C、煎

D、熘

80.食品营养学中提倡的合理洗涤是指（ ）。

A、用力搓洗

B、多遍掏洗

C、反复冲洗

D、以洗净为度

二判断题

1.( )斩断颈骨的部位应在宰杀的刀口处进行。

2.( )碱发时碱的浓度对质量有直接影响，但与温度关系不大。

3.( )整料出骨的原料一般都是动物性原料。

4.( )酸辣海参和醋椒鳜鱼的酸味程度完全一样。

5.( )鱼肉茸胶的成熟温度控制在85度左右较好。

6.( )鱼圆加热时为了加快成熟时间，可以将鱼圆直接挤入沸水中汆制。

7.( )宴席冷菜的比例要根据就餐形式、地方习俗等具体情况来确定。

8.( )松鼠鱼油炸时，入锅温度不能高，否则会出现外焦内不熟的现象。

9.( )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。

10.( )水分含量越少对微生物生长越有利。

11.( )选用微波炉烤制食品可减少多环芳烃的形成。

12.( )变形杆菌为革兰氏阳性杆菌。

13.( )饮食企业可以与农药厂、化工厂等企业相邻。

14.( )大豆类原料的碳水化合物含量高于其他豆类碳水化合物含量。

15.( )厨房安全涉及到厨房生产、创造效益以及保证员工利益等多方面的意义。

16.( )甲鱼在去除黑衣时，烫制的温度在80度时，烫制时间应控制在2分钟左右。

17.( )制作爆炒类菜肴时必须将牛蛙的外皮去除。

18.( )根菜类蔬菜产量高，富含蛋白质等营养物质。

19.( )用于夹菜的馅心一般选择黏性较大的茸胶馅。

20.( )虚实关系中的虚是指盘中比较低或原料比较薄的地方。

**题库答案**

1. **选择题**

**1-10;AAACADABAA**

**11-20;DCBDADAAAC**

**21-30;ADCBCACACC**

**31-40;BBDBADBCDD**

**41-50;CCBAADDBDC**

**51-60;CCCABADAAD**

**61-70;CDDADDCAAD**

**71-80;ADCDBDBDBD**

二判断题

**1-10：**√×√×√×√×××

**11-20：**√×××√√××√×