

2024 年中式烹调师高级理论知识全真模拟试卷及答案 (共三套)

2024 年中式烹调师高级理论知识全真模拟试卷及答案 (一)

选择题 (D)

1. 烹饪过程中最常见的化学反应是 (A)。

A. 蛋白质分解 B. 氨反应 C. 醛酮反映 D. 氨基酸合成

2. 食盐的学名是 (C)。

A. NaCl B. 精盐 C. 氯化钠 D. 碘盐

3. 丁香、八角等香料不宜加入汤中, 否则汤色易 (B)。

A. 棕褐色 B. 变暗泛黑 C. 暗红色 D. 土黄色

4. 花椒一般栽培后 3 年开始收获, (C) 为成熟期, 立秋前后采收。

A. 8~9 月 B. 9~10 月 C. 8~10 月 D. 11 月

5. 一般情况下, 成年人每平方米面积的基础代谢约为 (C)。

A. 147 焦耳 / 小时 B. 167 焦耳 / 小时 C. 188 焦耳 / 小时 D. 209

焦耳 / 时

6. 急火快炒时, 盐不要放入的时间过早, 加盐会提高 (B), 促使原料中的水分和水溶性营养物质渗出, 遭受破坏, 过早的加入盐会使这种破坏加剧: 造成营养素的大量损失。

A. 半透膜 B. 渗透压 C. 渗析 D. 脱水

7. $\frac{\text{净料重量}}{\text{毛料重量}} \times 100\%$ 是 (C) 的计算公式

A. 熟品成本 B. 净料成本 c. 净料率 D. 毛利率

8. 洋葱也称洋葱头、葱头、圆葱、肉葱等，属(B)植物。

A 禾本科 B. 百合科 C. 草本科 D. 洋葱科

9. 八角茴香也称大茴香、八角树、，八角、大料等，属(D)植物。

A 胡椒科 B. 木兰科 C. 百合科 D. 伞形花科

10. 五味子也称山花椒、乌梅子、软枣子等，属 (D)植物。

A. 木本科 B. 木兰科 C. 百合科 D. 芸香科

11. 丁香也称公丁香、雄丁香、丁子香、肢解香等：属(A)植物。

A. 桃金娘科 B. 伞形花科 C. 木兰科 D. 姜科

12. 清代(C)，光禄寺做了一桌面点筵席用面量达60余千克。

A. 康熙年间 B. 乾隆年间 C. 嘉庆年间 D. 光绪年间

13. 我国面点许多品种营养成分过于单一，含有较多的(B)

A. 糖类和淀粉 B. 脂肪和糖类 C. 脂肪和胆固醇 D. 维生素和水

14. 面团调制是面点成形的(A)条件，也是面点制作不可缺少的一道工序。

A. 重要 B. 必要 C. 竟决 D. 一

15. 水调面团的成团主要是淀粉和蛋白质的亲水性而形成面团。由于加水(C)不同，淀粉和蛋白质变化不一样。

A. 用量 B.、比例 C. 温度 D. 速度

判断题 (D)

1. 《饮膳正要》全书共分为三卷，内容涉及到饮食经验和理论知识，宫廷保健食谱，烹饪原料知识和烹调技术四个部分。 (×)
- 2 驼峰有雄峰和雌峰之分。雌峰又称甲峰，发制后肉红发亮、透明质嫩为上品。雌峰又称乙峰，白而发滞，质地较老，品质较次。一般又有前、后之分，前峰优于后峰。(√)
3. 《黄帝内经·素问》是我国最早的一部医书，成书年代约在春秋时代：包括《素问》、《灵枢》两书。 (√)
4. 冬虫夏草，烹调时以炖、焖等技法为主，加热时间宜长，以利有效成分的析出，并要多带汤汁，以利于营养的吸收。 (√)
5. 鹿筋于制后细长，成金黄色或棕黄色，光泽透明，质干粗大，以气味微腥者为佳。(√)
6. 黄唇肚是鱼肚中质量最好的品种，曾列为贡品。(√)
7. 满汉席是满汉两族风味肴馔兼用的盛大筵席，又称浇烤席，使中国古代烹饪文化的一项宝贵遗产。(×)
8. 山东菜主要特点是以清香、鲜嫩、味纯而著名；特别讲究清汤和奶汤的调制，清汤色清而鲜，奶汤色白而醇。(×)
9. 紫外线杀菌原理时，紫外线作用于细菌的菌核：从而干扰其生长繁殖。(×)
10. 饮食品价格的计算公式是：饮食品价格 = 产品成本 + 利润 + 流通费用。(×)

11. 爆是将质地新鲜，软嫩爽脆的动物性原料经加工成形，以热油或温油加热至断生，加入配料；旺火迅速翻拌成菜的烹调方法。

(×)

12. 调味的具体方法是将原料在加热前先将调味品调拌或浸渍，其主要目的是能解除原料中的全部异味。(×)

13. 微生物的生命活动与环境的酸碱度有关，微生物营养物质的吸收、酶的催化、呼吸、代谢都与酸碱度无关。(×)

14. 菜肴中的营养素的损失在很大程度上与原料加热烹调有关。

(√)

15. 求得净料成本的公式是：
$$\text{净料成本} = \frac{\text{毛总值料} - \text{下脚料价款}}{\text{净料总量}}$$

(√)

三、计算题：

1. 某饭店购进 2.5 千克的母鸡一只，每千克单价为 10 元：经过宰杀、洗涤，得到净鸡 1.6 千克，内脏、鸡血折价 1 元，求每千克净鸡的成本。

$$(2.5 \times 10 - 1) \div 1.6 = 15$$

2. 酱牛肉一盘，用牛肉 0.5 千克(单价 4.20 元)，调味品折价 1 元，求每盘酱牛肉的成本。

$$0.5 \times 4.2 + 1 = 3.1$$

3. 炒腰花成本为 9 元，售价为 16 元，内扣毛利率为 39%，求外加毛

利率。

$$(16-9) \div 9 \times 100\% = 78\%$$

四、简答题（每小题 4 分，共 20 分）

1. 为什么说火的使用对人类的体质和社会的发展都产生了极大的影响？

答：1. 用火使食物由生到熟，提高了消化吸收率为人体的体质和大脑提供了更多的养分。

2. 由生到熟提高了食物的风味，标志着烹饪的开始。

2. 据史书记载，豆腐最早是由谁发明的？

答：豆腐最早是由西汉淮南王刘安发明的

3. 常用的面点熟制方法有哪些？

答：蒸、煮、煎、炸、烤等。

4. 简述厨房生产工艺操作流程。

答：采购—验收—初加工—切配—烹调—上席。

5. 简述配菜的香和味的搭配。

答：味浓与味淡的搭配

味香与味清的搭配

味的相辅

味的相减

五、问答题（每小题 6 分，共 24 分）

1、菜肴创新的原则和注意事项。

答：原则 1、观念创新 2、技术创新 3、营销创新 4、市场创新

注意事项：要注意食用为先、特色保留、传统发扬

2. 试述维生素之间的关系。

答：1 维生素 C、维生素 E、维生素 A 有抗氧化功能 1. 维生素 E 与维生素 K 共存时有抵消作用。3. 有时维生素的缺失会导致连锁反应。

3. 厨房组织机构的设置的原则是什么？

答：1、以满负荷生产为中心。2、权利与责任相当原则。

3、管理跨度适当原则。 4、分工协作原则。

4 拔丝、挂霜的技法比较。

答：1、加热火候不同。拔丝加热度大于挂霜；

2、拔丝传热介质分用水、油，挂霜只能用水作为传热介质。

3、出锅时机不同

六、论述题(每小题 7 分，共 14 分)

1. 试分析食品造型中物料美的三个主要方面，并举例说明如何运用。

答：1、色泽美、原料的色彩与光泽充分组合

2、质地美、原料的质地与菜肴质量、相宜选择。

3、形态美、造型差异，可具特色美。

2. 试述菜肴造型对器具的要求：

答：1、大小适用

2、形态适中

5. 毛利额与成本的比率是(D)。

A、出材率

B、成本率

C、销售毛利率

D、成本毛利率

6. 如果身上着火, 下列行为错误的是(D)。

A、用灭火器扑灭

B、马上脱下衣服

C、跳入冷水中使火焰熄灭

D、用手扑打

7. 属于我国从国外引进的山羊品种是(B)。

A、海南东山羊

B、波尔山羊

C、哈密山羊

D、荷泽青山羊

8. 下列内容不属于我国传统绵羊品种的是(A)。

A、考力代羊

B、乌珠穆沁羊

C、哈撒克羊

D、湖羊

9. 优良肉用林肯绵羊的形体特征是(A)。

A、腰背平直

B、羊毛粗直

C、肩部发达

D、四肢较长

10. 虹鳟鱼生存适应的水质环境温度是(A)。

A、20℃

B、30℃

C、40℃

D、50℃

11. 下列内容关于鲨鱼骨骼性质叙述正确的选项是(B)。

A、硬骨鱼类

B、软骨鱼类

C、小型鲨鱼尚未钙化的骨骼

D、大型鲨鱼尚未钙

化的骨骼

12. 鲨鱼的鳍棘具有的基本性质是(B)。
- A、冷冻之后变的柔软
B、水解之后变的柔软
C、鲜味物质非常丰富
D、不饱和脂肪酸非常丰富
13. 鲨鱼肉中含有的腥臭物质主要是(B)。
- A、尿素
B、氨
C、谷氨酸
D、组氨酸
14. 关于金枪鱼基本形体特征叙述正确的选项是(A)。
- A、鱼体质量达到 10~30 千克
B、圆筒状的鱼体
C、鱼尾呈楔形
D、圆形角质化的鳞片
15. 金枪鱼肉质的基本特点是(C)。
- A、红白相间的肌肉组织
B、橘红色的肌肉组织
C、暗红色木纹状的肌肉组织
D、粉红色的肌肉组织
16. 大麻哈鱼的生活习性是喜欢生活在(B)。
- A、寒冷的淡水中
B、寒冷的海洋中
C、温暖的海洋中
D、温暖的淡水中
17. 鲍鱼的生物类别属于(D)。
- A、爬行动物
B、腔肠动物
C、两栖动物

D、软体动物

18. 我国海参的主要产地分布在(C)。

A、海南和江西 B、广东和安徽 C、山东和辽宁

D、浙江和湖北

19. 新鲜的奶油水分含量一般情况是(C)。

A、5%~8% B、10%~20% C、50%~60%

D、70%~80%

20. 下列内容中最符合奶酪形成原因的选项是(B)。

A、酵母菌发酵作用 B、蛋白质变性凝固

C、蛋白质与碳水化合物形成的羰氨反应 D、脂肪的乳化作用

21. 下列内容中关于竹荪形体特征的叙述，正确的选项是(C)。

A、黑色柱体菌柄 B、圆孔实体菌盖

C、品种有长短裙之分 D、顶部菌盖呈圆饼

状

22. 我国牛肝菌的主要产地分布在(C)。

A、黑龙江和广东 B、辽宁和云南 C、四川和贵州

D、山东和陕西

23. 鱼露中的鲜味物质成分是(B)。

A、硫化氢 B、肌苷酸钠 C、组胺

D、三甲氨

24. 新鲜蔬菜在贮存过程中发生的变化是(A)

A、消耗物质能量 B、产生大量氧气

- C、单糖转化成双糖
D、绿色转换成黄色
25. 新鲜水果在贮存过程中，容易发生的变化是(A)。
- A、原果胶水解成亲水果胶
B、产生大量营养物质
- C、有机酸的数量增多
D、水果的酸度增高
26. 大型冷库贮存蔬菜，适宜填充的惰性气体是(B)。
- A、一氧化碳
B、二氧化碳
C、硫化氢
D、甲烷
27. 导致动物肌肉组织僵直的主要原因是(B)。
- A、因为动物死亡的时间较长
B、大量糖元分解成酸性物质
- C、三磷酸腺苷物质的增多
D、温度逐步升高
28. 僵直的畜禽肌肉组织的基本特点是(B)。
- A、酸碱度呈中性
B、保水性较差
C、容易加热成熟
D、肉质柔软芳香
29. 在贮存过程中引起红色肉类褪色的主要物质是(A)。
- A、二氧化碳
B、脂肪
C、分解酶
D、水分
30. 腐败变质的鸡肉气味呈(D)。
- A、组氨酸的气味
B、黄嘌呤的气味
C、三磷酸腺苷的气味
D、硫化氢的气味
31. 蛋白质在畜肉类严重腐败之后形成的物质是(A)。

- A、硫醇 B、醛类物质 C、酮类物质
- D、多肽
32. 动物体内的脂肪组织的分布数量最少的选项是(B)。
- A、骨骼、肠壁和皮下 B、皮肤、结缔组织和肌膜
- C、肌肉、血液和骨骼 D、腹腔、血液和淋巴
33. 对新鲜鸡肉采取致嫩方法的基本目的是(A)。
- A、增强鸡肉中肌肉组织的保水能力 B、防止鸡肉腐败变质
- C、便于肌肉组织成熟 D、降低营养素被破坏的程度
34. 能够增强新鲜肉类肌肉组织保水能力的活性物质是(C)。
- A、食用菌 B、唾液淀粉酶 C、无花果蛋白酶
- D、亚硝酸菌
35. 畜类组织中的矿物质主要存在于(B)中。
- A、肠壁 B、肌肉 C、韧带
- D、筋膜
36. 关于胶原蛋白叙述正确的选项是(A)。
- A、胶原蛋白是构成胶原纤维的主要物质
- B、胶原蛋白在 50℃的水温下，能够迅速发生水解
- C、胶原蛋白与血红素形成的衍生蛋白

D、胶原蛋白不能水解成亲水胶体

37. 鱼类肌肉中的肌纤维种类主要有(C)。

A、粗肌纤维和细肌纤维
B、长肌纤维和短肌纤维

C、白肌纤维和红肌纤维
D、老肌纤维和嫩肌纤维

38. 下列内容不属于乳中活性物质的选项是(D)。

A、免疫球蛋白
B、乳铁蛋白
C、溶菌酶
D、网状蛋白

39. 关于乳中的酪蛋白的叙述, 正确的选项是(A)。

A、酪蛋白是乳类中的主要蛋白质
B、酪蛋白容易分解成乳清蛋白

C、酪蛋白接触到氧气容易形成沉淀
D、酪蛋白容易被氧化成胶原蛋白

40. 下列内容中, 符合乳猪烤坯加工的选项是(C)。

A、斩去猪肘
B、剔除猪大腿骨和小腿骨

C、剔除猪的肩胛骨
D、剔除猪的肋骨

41. 符合象拔蚌加工要求的选项是(C)。

A、烫制前剖开蚌体清除内脏
B、生食肉质须要用60℃温水烫制

C、因为肉质易老不易采用高温烫制处理
D、剖开肉足清除内

脏

42. 下列内容中，符合干制鲍鱼涨发加工的选项是(A)。

A、加热之前要将鱼体洗刷干净

B、采用食用碱水溶液

液焖煮涨发

C、涨发之后的鲍鱼浸泡在大油中存放

D、涨发之后的鲍鱼

沥干水分冷冻存放

43. 下列内容中，符合鱼翅涨发加工的选项是(A)。

A、清除翅中的肉组织和硬棘

B、采用煮炖的方法

褪砂

C、采用盐水进行脱胺处理

D、控尽水分冷冻存

放

44. 下列内容符合干贝涨发加工的选项是(B)。

A、食用油涨发

B、水蒸汽涨发

C、食盐涨发

D、食用碱溶液涨发

45. 下列内容最符合海参涨发加工的选项是(B)。

A、火碱水溶液涨发

B、清水煮焖涨发

C、水蒸气涨发

D、甲醛水溶液涨发

46. 符合鱿鱼涨发加工的选项是(C)。

A、采用醋酸浸泡涨发

B、火碱溶液浸泡焖

煮涨发

C、采用食碱溶液浸泡涨发

D、采用蒸制涨发

47. 不符合果蔬雕刻创作环节的选项是(D)。

54. 符合蔗糖形成翻砂的基本条件是(D)。

- A、加热过程温度超过 120℃
B、加热过程遇到酸性物质
C、脱水加热过程中温度过高
D、脱水后的高温糖液迅速降温

55. 蛋白质经过水解之后能够形成的物质是(B)。

- A、糊精
B、低聚肽物质
C、亲水胶体
D、碳水化合物

56. 下列选项符合羰氨反应的是(D)。

- A、水煮加热过程中产生的理化现象
B、蒸制加热过程中产生的理化现象
C、蛋白质与氨基酸之间发生的反应
D、碳水化合物与蛋白质之间发生的反应

57. 在加热过程中能够形成蛋白质胶体吸附作用的是(C)。

- A、凝结成块的动物血液
B、杂香草和生姜
C、茸泥状的鸡肉茸
D、畜禽筋膜韧带

58. 下列内容属于食用油脂水解之后生成的物质是(B)。

- A、鸟苷酸
B、甘油
C、核苷酸
D、醚类化合物

59. 能够发生酶促褐变的选项是(C)。

- A、对虾
B、蔗糖
C、土豆
D、圆白菜

60. 下列糖类品种耐热性能最强的是(C)。

A、蜂糖

B、蔗糖

C、麦芽糖

D、果糖

61. 形成陈制火腿中鲜美滋味的主要原因是(B)。

A、脂肪在酶的作用下形成的水解物质

B、蛋白质在酶的作用下形成的水解物质

C、糖元在酶的作用下形成的水解物质

D、碳水化合物在酶的作用下形成的水解物质

62. 奶酪中鲜美滋味形成的原因主要是(B)。

A、脂肪在酶的作用下形成的水解物质

B、蛋白质在酶的作用下形成的水解物质

C、碳水化合物在酶的作用下形成的水解物质

D、乳糖在酶的作用下形成的水解物质

63. 虾肉表皮上的红色物质是(A)。

A、虾青素与肉质结合的色素蛋白

B、肌红蛋白

C、虾青素形成的红色

D、血红素

64. 制作基础汤汁过程中主要利用的是(B)。

A、糖元的水解作用

B、蛋白质的水解作用

用

C、氨基酸的水解作用

D、植物胶体的水解

作用

65. 制作基础清汤过程主要利用的基本原理是(B)。

A、脂肪在水中加热形成的乳化
附作用

B、蛋白质胶体的吸

C、动物胶体的水解作用
增稠作用

D、动物胶体的黏性

66. 制作清汤的基本注意事项是(B)。

A、制汤过程中分两次加入冷水

B、加入食盐和富含食盐成分的陈制火腿调味

C、要选用新鲜适宜制作清汤的原料

D、利用大蒜、茴香、生姜调理滋味

67. 制作动物性白色基础汤汁的注意事项是(B)。

A、制好的白汤最好在陈放 1 天后使用
过长

B、煮制的时间不宜

C、加入面粉进行增稠处理
加入鲜奶油

D、加热汤汁的后期

68. 因为呈乳浊液的基础汤汁具有不稳定的性质，因此容易形成
(D)。

A、蛋白质变性

B、脂肪酸败

C、蛋白质水解

D、水油分离

69. 在制作高级基础清汤过程中，主要应用的火力类型是(B)。

A、始终保持较大的火力加热
保持微开状态

B、采用小火力加热保

C、采用中等火力加热保持液面翻滚

D、采用强火力加热保

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/035031002132012001>