

# 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. 紫卦线的杀菌原理时，紫卦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 )。



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>