

烹饪理论知识考题

1. “弹子肉”是猪后腿肉的哪一个部位（）？ [单选题]*

- A. 坐臀
- B. 元宝肉 (正确答案)
- C. 黄瓜条
- D. 后臀尖

2. 芝士，吉士是（）的英文译名 [单选题]*

- A. 奶酪 (正确答案)
- B. 炼乳
- C. 奶油
- D. 黄油

3. 我国以（）后宰杀鸡肉最为肥美。 [单选题]*

- A. 春
- B. 夏
- C. 秋 (正确答案)
- D. 冬

4. 下列叙述中的蛋是变质蛋的是：（） [单选题]*

- A. 蛋壳比较粗糙，壳上附有一层粉状颗粒，表面无油光发亮
- B. 蛋白粘稠度很高，蛋黄饱满，呈半球状

- C.敲击蛋发出的声音坚实，能发出如石子相碰般清脆的咔咔声
- D.蛋打开后有轻微腥味，也有霉味、臭味 (正确答案)

5. 鱼信是用鲨鱼、鲟鱼、黄鱼的（）制成的。 [单选题] *

- A.鱼唇
- B.脊髓 (正确答案)
- C.软骨
- D.鱼皮

6. 刀鱼是（）鱼。 [单选题] *

- A.团头鲂
- B.鲚鱼
- C.黑鱼
- D.带鱼 (正确答案)

7. 带子是：（） [单选题] *

- A.扇贝
- B.日月贝 (正确答案)
- C.江珧
- D.象拔蚌

8. 被称为“消炎粮食”的是（）。 [单选题] *

- A.燕麦
- B.雀麦
- C.青稞

D.荞麦 (正确答案)

9. 大豆（）含量少，但制成豆芽后，营养价值变高了。 [单选题] *

A.维生素 C (正确答案)

B.维生素 B 族

C.矿物质

D.蛋白质

10. （）又叫马蹄，地栗 [单选题] *

A.芋艿

B.山药

C.荸荠 (正确答案)

D.魔芋

11. 以下哪里生产的鸡油菌质量较好？（） [单选题] *

A.浙江

B.江西

C.安徽

D.四川 (正确答案)

12. 12（）又称麦芽糖，是以粮食淀粉为主要粮食制作而成 [单选题] *

A.蔗糖

B.饴糖 (正确答案)

C.赤砂糖

D.冰糖

13. 柠檬酸的作用（）。 [单选题] *

- A.保色 (正确答案)
- B.保持形状
- C.增加甜味
- D.去腥

14. 食物产生腐臭味是因为（）变质。 [单选题] *

- A.脂肪
- B.蛋白质 (正确答案)
- C.维生素
- D.糖

15. （）是一种抗氧化剂，防止衰老，美容等作用。 [单选题] *

- A.维生素 A
- B.维生素 B
- C.维生素 E (正确答案)
- D.维生素 C

16. 信仰伊斯兰教的的少数民族主要食用肉是（），我国回民族不食(B)。 [单选题] *

- A.牛肉猪肉
- B.羊肉猪肉 (正确答案)
- C.羊肉牛肉
- D.牛肉羊肉

17. 火腿中的下腰峰是指：（） [单选题] *

- A.雌片
- B.雄片
- C.中方 (正确答案)
- D.下方

18. 燕窝中被医家视其为珍品的是：（） [单选题] *

- A.白燕
- B.毛燕
- C.血燕
- D.红燕 (正确答案)

19. 19（）肉多刺少，肉质白嫩细腻且紧密，味极鲜美少腥味，是名贵的食用鱼类，有“海鱼之冠”。 [单选题] *

- A.大黄鱼
- B.鲥鱼
- C.石斑鱼
- D.加级鱼 (正确答案)

20. 火腿的产季是：（） [单选题] *

- A.初春季节
- B.盛夏季节
- C.中秋左右
- D.隆冬季节 (正确答案)

21. 被誉为“蛤中上品”的是：（） [单选题] *

- A. 蛤蜊
- B. 车蛤
- C. 文蛤 (正确答案)
- D. 鼻子蛤

22. 被誉为“素火腿”的是：（） [单选题] *

- A. 黄豆
- B. 油面筋
- C. 豆腐干 (正确答案)
- D. 油豆腐

23. 食雕中用于雕刻凤凰尾部等细小的装饰部件的原料是：（） [单选题] *

- A. 白萝卜
- B. 茭白
- C. 苤菜 (正确答案)
- D. 芥菜

24. 花椰菜在烹调中可作主料或配料，且最宜与（）合烹。 [单选题] *

- A. 植物性原料
- B. 动物性原料 (正确答案)
- C. 干货原料
- D. 海产原料

25. 以下不是松茸的是：（） [单选题] *

A.大花菌

B.松蘑

C.山鸡纵

D.黑菜 (正确答案)

26. 葛仙米干燥后为（），形如亚圆球形，大的似黄豆，小的似赤豆。 [单选题] *

A.蓝绿色

B.紫菜

C.黄色

D.墨绿色 (正确答案)

27. 口蘑适宜于多种烹调方法，（）尤为醇香浓郁。 [单选题] *

A.油炸

B.滑炒

C.做汤 (正确答案)

D.凉拌

28. “红尘一骑妃子笑”，指的是哪一种水果？（） [单选题] *

A. 梨子

B. 桃子

C. 李子

D. 荔枝 (正确答案)

29. 以下属于咸味调料的是：（） [单选题] *

A.味精

B.蚝油

C.虾油

D.豆豉 (正确答案)

30. 用于酿造加工四川保宁醋的主要原料的是：（） [单选题] *

A.高粱

B.小麦

C.麸皮 (正确答案)

D.玉米

31. 有“油脂国王”这称的是（） [单选题] *

A.豆油

B.芝麻油 (正确答案)

C.花生油

D.玉米油

32. 刀与墩面垂直，抬刀较高用力适中的刀法是（）。 [单选题] *

A.直剁 (正确答案)

B.排剁

C.直切

D.刀尖剁

33. （）含丰富的结筋络缔组织，纤维粗韧，水分含量少，韧性强。 [单选题] *

A.软性原料

B.硬实性原料

C.韧性原料(正确答案)

D.易碎性原料

34. 油焖茭白，凉拌黄瓜采用的刀工形态是：（） [单选题]*

A.骨牌块

B.滚刀块

C.劈柴块(正确答案)

D.象眼块

35. 兰花春笋的配菜手法是：（） [单选题]*

A.叠

B.穿

C.酿(正确答案)

D.扣

36. 干菜扣肉：五花肉 400g 干菜 60g 体现了（）原则 [单选题]*

A: 香与味的配合(正确答案)

B.量的配合

C.营养的配合

D.质地的配合

37. ‘象肉丸’是由（）制作而成的 [单选题]*

A.前蹄胖

B.奶脯

C.坐臀

(正确答案)

38. 用 500 克木耳干料可涨发多少克湿料？（） [单选题]*

- A.1500
- B.2500 (正确答案)
- C.1000
- D.2000

39. 鸽子的烫泡温度为（） [单选题]*

- A.60 (正确答案)
- B.65℃
- C.70℃
- D.75℃

40. 下列浸泡时要用手不断搅动有利于去除砂砾的是（） [单选题]*

- A.海带
- B.海蜇头 (正确答案)
- C.木耳
- D.海参

41. 将原料取片后，改刀成长方片，用刀尖划后再穿拉而成的是哪种花刀？（）
[单选题]*

- A.兰花形花刀
- B.麻花形花刀 (正确答案)
- C.鱼鳃形花刀

42. 葡萄型花刀，刀呈 45°对剖，深度为原料 4/5，刀距为（） [单选题] *

- A.1.1Cm
- B.1.2Cm (正确答案)
- C.1.5Cm
- D.1.8Cm

43. 咸肉春笋中春笋的加工形态是：（） [单选题] *

- A.菱形块
- B.骨牌块
- C.滚刀块 (正确答案)
- D.劈柴块

44. 下列不是将.丝的加工方法的是：（） [单选题] *

- A.瓦楞叠
- B.多层叠
- C.交叉叠 (正确答案)
- D.卷筒叠

45. 萝卜卷用到的萝卜片一般是采用（）刀法加工而成的。 [单选题] *

- A.滚料上片 (正确答案)
- B.滚料下片
- C.上片法
- D.下片法

46.

[单选题]*

- A.用大拇指在刀刃上横刮感觉毛糙
- B.轻切抹布切口整齐
- C.直视刀刃有白色光点 (正确答案)
- D.直视刀刃无白色光点

47. 圆头刀属于（） [单选题]*

- A.文武刀
- B.特殊刀
- C.砍刀
- D.片刀 (正确答案)

48. 蔬菜切配机的工作原理：运用（）运动和物质之间相互摩擦。 [单选题]*

- A.离心 (正确答案)
- B.电动
- C.电子
- D.切削

49. 将所有用过的物品、用具都放到各自应放的位置为（）履行的 5S 要求。 [单选题]*

- A.上班前
- B.上班时
- C.下班前 (正确答案)
- D.下班后

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/158014044013006132>