

2024 中式烹调师理论知识题库与答案

一、单选题

1. 我国建议，在妊娠后期，孕妇每日蛋白质摄入量比非孕期增加()，其中优质蛋白质要占 1 / 3 以上。

A、15 g B、20 g

C、25 g D、30 g

答案：C

2. 我国膳食缺钙的原因，最主要的是膳食中()的摄入量低于供给量标准。

A、铁 B、钙

C、磷 D、铜

答案：B

3. 由主人或服务人员分给每位进餐者或备有公筷、公勺自行取用的进餐方式被称为()。

A、聚餐式 B、单上式

C、分食式 D、自选式

答案：C

4. 传统的筵席注重荤菜，忽视蔬菜；注重动物原料，忽视植物原料；注重色香味形，忽视()

平衡。

- A、营养素 B、酸碱
- C、荤素 D、味觉

答案：A

5. 菜肴装饰的意义在于()。

- A、增加菜肴的数量 B、增强菜肴的食用性
- C、进一步美化菜肴 D、给人们增加美感

答案：C

6. 要根据进餐者的实际()需要量去设计筵席的组合。

- A、蛋白质 B、营养
- C、热量 D、菜肴

答案：B

7. 按照膳食供给量标准，计算和安排人们的日常膳食被称作()。

- A、营养价值 B、营养菜肴
- C、营养筵席 D、营养配膳

答案：D

8. 根据进餐者的营养需要及食物所含营养成分的特点，经过合理选料、搭配、加工、烹调成具有特殊营养价值而又经济实惠的菜肴被称为()。

- A、营养价值 B、营养菜肴 C、营养筵席 D、营养配膳
- 答案：B

9. 正确控制筵席入席者的热能需要及生热营养素的热能比值, 是()设计的关键。

A、营养价值 B、营养菜肴 C、营养配膳 D、营养筵席 答案: D

10. 据我国营养调查, ()和胡萝卜素是我们膳食中摄入量最缺乏的一种营养素。

A、蛋白质 B、碳水化合物 C、维生素 A D、维生素 E 答案: C

11. 烹饪学是一门涉及面()的应用学科。

A、较窄 B、很广 C、不大 D、较大 答案: B

12. 乾隆时期李斗的()较为系统、完整地记载了驰名中外的“满汉席”。

A、《调鼎集》 B、《醒园录》

C、《闲情偶寄》 D、《扬州画舫录》 答案: D

13. 我国最早出现蒸、煮的方法, 是在()时代。

A、石器 B、陶器 C、青铜器 D、铁器 答案: B

14. 中国烹饪的格局在宋、元时期基本形成, 主要原因是: ()。

A、大运河的开凿, 海上运输兴起, 使南粮北运大为方便

B、先进的北方文化南移, 大批北方名厨南下, 与南方得天独厚的自然条件相结合

C、统治阶级集中人力、物力、财力为自己的享受服务

D、中原饮食文化与契丹、女真、蒙古诸族饮食文化的交融
答案：B

15. 我国最早出现()的方法，是在陶器时代。

A、炒、烧 B、炸、焖 C、蒸、煮 D、熘、焖 答案：C

16. 人类的饮食心理是随着不断地进食而产生的一种具有较高水平的()反映。

A、心理 B、审美 C、意识 D、嗅觉 答案：C

17. 在饮食消费过程中，人的心理活动是很活跃、很复杂的。既然是消费，()因素就占有重要地位。

A、社会 B、家庭 C、环境 D、价格 答案：D

18. 味觉是最直接与食物打交道的感觉器官。()的感觉器官是味蕾。

A、视觉 B、嗅觉 C、味觉 D、听觉 答案：C

19. 人类的饮食心理是随着不断地进食而产生的一种具有()的意识反映。

A、一般水平 B、最高水平 C、较高水平 D、较低水平 答案：C

20. 饮食心理的一般过程主要有认识过程、()和意志过程。

A、情绪过程 B、思维过程 C、一般过程 D、实践过程 答案：A

21. 人的()现象是非常复杂而又丰富多彩的，它包括感觉、知觉、记忆、思维、情感、想象、才能、性格等方面。

A、自然 B、心理 C、客观 D、个别 答案：B

22. 情绪过程是伴随着()过程而产生和发展变化的。

A、意志 B、认识 C、一般 D、饮食 答案：B

23. 饮食的心理一般过程主要有认识过程、情绪过程和()。

A、意志过程 B、实践过程 C、饮食过程 D、心理过程 答案：A

24. 食品包装、装潢是食品()和美感的外在表现形式。

A、刺激 B、增值 C、美化 D、质量 答案：D

25. 饮食的()，就是指没有目的或目的不明确的饮食行为和心里。

A、盲目性 B、目的性 C、选择性 D、习惯性 答案：A

26. 人们的饮食()就是人们在长期的生活中，逐渐养成的一种饮食特征。

A、经常性 B、习惯性 C、共同性 D、盲目性 答案：B

27. 人们的饮食习惯性就是人们在长期的生活中逐渐养成的一种()。

A、生活需要 B、饮食特征 C、生活特点 D、生理需要 答案：B

28. 人的需要是由于人们本身缺乏某种生理或()因素而产生的与周围环境的某种不平衡状态。

A、营养 B、家庭 C、心理 D、社会 答案：C

29. 人类的()是随着不断地进食而产生的一种具有较高水平的意识反映。

A、认识心理 B、消费心理 C、情感心理 D、饮食心理 答案: D

30. 食物的滋味同食物的()有着必然的联系。

A、科学属性 B、自然属性 C、基本属性 D、审美属性 答案: B

31. 食物的滋味同食物自然属性有着()联系。

A、特殊的 B、一般的 C、必然的 D、紧密的 答案: C

32. 影响消费心理的因素有个体因素和()两大类。

A、群体因素 B、社会因素 C、家庭因素 D、年龄因素 答案: B

33. 消费风潮的结果是更多的消费者增加()和求新、求异心理。

A、购买心理 B、求美心理 C、从众心理 D、炫耀心理 答案: A

34. 群体的一致性包括: ()的一致性、信息的一致性、屈从的一致性和鉴别的一致性。

A、行为 B、规范 C、内在 D、外在 答案: C

35. 常用的食品色彩分为白色食品、黑色食品、红色食品、绿色食品、黄色食品、褐色食品、()七类。

A、中色食品 B、棕色食品 C、紫色食品 D、兰色食品 答案: C

36. 知识的系统性、联系性、爆发性和做教师工作()，决定了教师必须博览群书。

A、性质 B、要求 C、目的 D、特点 答案：D

37. 技术理论课教学的基本环节备课主要包括()方面。

A、三个 B、四个 C、五个 D、六个 答案：C

38. 教师备课的指导性文件是()。

A、教学指要 B、教科书 C、教学大纲 D、参考资料 答案：C

39. 知识的系统性、联系性、()和做教师工作特点，决定了教师必须博览群书。

A、特殊性 B、专业性 C、爆发性 D、长期性 答案：C

40. 烹饪示范教学只有精通()并能熟练准确地操作，才能收到示范教学的预期效果。

A、烹调技术 B、刀工技术 C、勺工技术 D、烹调理论 答案：D

41. 烹饪示范教学要做好()上的准备。

A、理论和实践 B、原料和调料 C、思想和技术 D、思想和工具 答案：C

42. 示范教学是介于理论和实际教学之间，以老师操作、学生观察为主要()。

A、原则 B、目的 C、标准 D、形式 答案：D

43. 示范教学是介于理论和实际操作之间，以老师()、学生观察为主要的形式。

A、讲课 B、讲演 C、引导 D、操作 答案：D

44. 生产实习教学实行独立操作，使学生动作协调和完善，达到一定的熟练程度，从而能()独立地进行操作。

A、基本 B、完全 C、可以 D、达到 答案：A

45. 技术考试一般分为阶段考试和()考试。

A、业务 B、结业 C、理论 D、操作 答案：B

46. 辅助操作阶段是学员在教师指导下，初步正确地掌握()的动作阶段。

A、正规 B、基本 C、完美 D、完整 答案：D

47. 在餐饮服务中，提高思想觉悟、具有强烈服务意识、树立良好服务态度被称做服务人员的()。

A、业务素质 B、文化素质 C、政治素质 D、思想素质 答案：D

48. 服务人员的言谈举止要温文尔雅，对客人保持微笑，服务要做到“三轻一快”：操作轻、走路轻、()；动作敏捷、服务要快。

A、动作轻 B、身体轻 C、说话轻 D、手法轻 答案：C

49. 服务人员应掌握服务的技能、技巧，懂得“三化”服务规范和要求，做到服务()、标准化、程序化。

A、规范化 B、规格化 C、常规化 D、大众化 答案：A

50. 要使餐具、茶具、酒具保持洁净，做到无口纹、无指纹和无()，是餐厅卫生的基本要求之一。

A、砂纹 B、水纹 C、锈纹 D、茶纹 答案：B

51. 餐桌上的餐茶酒具和棉织品准备, 要根据不同餐厅的()、翻台率、供餐形式和餐次来确定。

A、客流量 B、餐桌数 C、餐位数 D、服务员人数 答案: C

52. 筵席突出庄重、典雅气氛, 多用松柏、仙鹤图和花草装饰场景, 设礼台和蛋糕台, 突出主菜, 这种布置适合()。

A、喜宴 B、寿宴 C、普通宴 D、国宴 答案: B

53. 中餐宴会花台摆台技法多种多样, 其中在餐台中央摆设各种形状和颜色的鲜花, 或用小朵鲜花直接在餐台上摆成各种图案被称之为()。

A、水果造型 B、插花艺术 C、餐具造型 D、鲜花造型 答案: D

54. 餐饮服务中采用中、小圆盘或小条盘端菜送酒的方法被称为()。

A、重托法 B、轻托法 C、木板端法 D、徒手端法 答案: B

55. 从饮食产品生产加工和销售的流程来看, ()是继厨房加工生产后的又一个重要环节。

A、售后服务 B、餐厅服务 C、产品质量 D、扩大生产 答案: B

56. 托盘端法按其所托重量分为轻托和重托两种, 其中()操作要做到“平、稳、松”三个字。

A、重托 B、轻托 C、木板托法 D、徒手托法 答案: A

57. 中餐服务中酒不可斟得太满, 烈性酒盛()、果酒盛2/3杯、啤酒盛2/3杯左右。

A、1/2杯 B、1/3杯 C、3/4杯 D、1杯 答案：C

58. 餐巾是客人进食时用于揩嘴、手、碗筷，又可摊盖在膝上，防止汤汁、酒水滴落，它主要具有()作用。

A、卫生 B、点缀美化餐台 C、标志等级 D、标志餐位 答案：A

59. 常用的餐巾规格为()方形餐巾。

A、30 cm B、45 cm C、25 cm D、12 cm 答案：B

60. 餐巾的花形要适应于宴席的性质，如举办婚嫁喜宴，可选择()等花形。

A、春笋 B、仙鹤 C、鸳鸯 D、荷花 答案：C

61. 常用的餐巾规格为45 cm()餐巾。

A、圆形 B、菱形 C、方形 D、椭圆形 答案：C

62. 冷盘应在开席前()端上为宜。

A、10~15 min B、15~20 min C、5~10 min D、20~25 min 答案：C

63. 当冷盘吃去()左右时，便可上第一道热菜。

A、4/5 B、1/3 C、2/3 D、1/2 答案：C

64. 中餐的上菜、撤菜一定要在席位图上主位两侧()度角的两个座位之间进行。

A、30° B、45° C、60° D、90° 答案：D

65. 当冷菜吃去2/3左右时，便可上()道热菜。

A、第一 B、第二 C、第三 D、第四 答案：A

66. 规范、整洁的着装，是餐厅服务人员()的重要内容之一，也是衡量餐厅等级、服务水准的重要标志。

A、仪容 B、仪表 C、礼貌 D、礼节 答案：B

67. 餐厅服务人员的()是否文雅、规范，不仅反映其人的性格、修养和文化素质，而且也反映一个餐厅的管理水平。

A、举止 B、行为 C、礼貌 D、礼节 答案：A

68. 所谓()，即是指人与人之间和谐相处的意念和行为。

A、仪表 B、仪容 C、礼貌 D、礼节 答案：C

69. 所谓礼貌，即是指人与人之间和谐相处的()。

A、必然条件 B、意念和行为 C、方式、方法 D、行为表现
答案：B

70. 含酒精成分在 $20^{\circ} \sim 40^{\circ}$ 之间的酒称为()，如配制酒。

A、高度酒 B、中度酒 C、低度酒 D、药酒 答案：B

71. 以产地命名的酒有()。

A、青梅酒 B、红葡萄酒 C、泸州大曲 D、黑啤酒 答案：C

72. 风味清香纯正，诸味协调，醇甜柔和，余味爽净，此类白酒的香型为()。

A、酱香型 B、清香型 C、浓香型 D、米香型 答案：B

73. 泸州大曲是以()命名的酒。

A、原料 B、度数 C、地方 D、颜色特征 答案：C

74. 所谓()属于全发酵茶, 因其茶色和叶底均呈红色而得名。

A、乌龙茶 B、花茶 C、绿茶 D、红茶 答案: D

75. 医学专家认为, 最解渴和补充体液的饮料是()。

A、可乐 B、牛奶 C、啤酒 D、白开水 答案: D

76. 发酵饮料是以()作用于基质发酵酿制而成, 如酸奶、花生奶等。

A、微生物 B、细菌 C、真菌 D、卵菌 答案: A

77. 可乐型饮料是一种具有兴奋神经和特殊风味的碳酸饮料。美国是可乐饮料的发源地, 其产品产量处于世界垄断地位, 尤其以()行销世界。

A、雪碧 B、芬达 C、可口可乐 D、汽水 答案: C

78. 威士忌是英文“Whiskey”的译音, 原产于()的苏格兰, 是世界名酒之一。

A、美国 B、日本 C、英国 D、前苏联 答案: C

79. 白兰地是英文“Brandy”的译音, 原产于法国, 法国的许多果酒厂都产白兰地。这种酒用()做原料。

A、葡萄 B、苹果 C、梨 D、桔子 答案: A

80. 金酒是英文“Cin”的译音, 即荷兰著名的杜松子酒。金酒无色透明、晶亮, 酒度在()左右。

A、20° B、30° C、40° D、50° 答案: C

81. 麦类制品主要是指用()为原料做成的面点。

A、大麦 B、小麦 C、荞麦 D、莜麦 答案: B

82. 所谓()，是指以米与水熟制而成的食品，是否加入调辅料依品种而定，它包括米饭、花色饭、粥等。

A、米制品 B、糕类米团制品 C、团类米团制品 D、酵米制品 答案：A

83. 所谓()，是指面粉与水调制成面团、成形、熟制而成的制品。

A、酵面制品 B、蛋面制品 C、松酥制品 D、水面制品 答案：D

84. 在烹调时，菜肴与面点一起食用的菜肴有()。

A、黄河鲤鱼焙面 B、鱼香肉丝 C、滑熘里脊 D、羊肉泡馍 答案：A

85. 面点制作具有相对的独立性，如专门经营面点的()。

A、砂锅店 B、火锅店 C、宾馆 D、加州牛肉面 答案：D

86. 菜肴的烹调，行业内称之为“红案”；面点制作，行业内称之为()。

A、打杂 B、水案

C、面食 D、白案（或者面案） 答案：D

87. 广式面点的代表品种有()、虾饺、沙河粉等。

A、三丁包子 B、叉烧包 C、龙须抻面 D、清油饼 答案：B

88. 面点具有品种繁多、应时迭出、制作精细、讲究造型、馅心掺冻并且汁多肥嫩等特点的是()

A、京式面点 B、广式面点 C、扬州面点 D、苏式面点 答案：D

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/198126014052007001>