

中级中式烹调师考试题库及答案

2022 中级中式烹调师考试题库及答案

一、选择题：（选择正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中）

1、关于扒法的说法，准确的是（A）。

A、料扒法的芡色随面菜原料的色泽而

B、定，

C、有深有浅

B、汁扒的芡宜紧

C、汁扒法的芡色随面菜原料的色泽而定，有深有浅

D、扒法的底菜都是植物性原料

2、具有“主料处理方法是滚煨”，“没有固定配料，但一般配姜件、葱条”，“汤味清爽鲜美”的烹调法是（D）。

A、滚

B、烩

C、氽

D、清

3、不同的维生素有不完全相同的生理功能，如果严重缺乏（C）会引起坏血病。

A、维生素 A

B、维生素 B

C、维生素 C

D、维生素 D

4、在烹调加热中，维生素会不同程度受到损害，受失程度大小的顺序是（D）。

A、维生素 B₂>维生素 C>维生素 B₁>其他 B 族维生素>维生素 E>

维生素 A>维生素 D

B、维生素 C>维生素 B₂>维生素 B₁>其他 B 族维生素>维生素 A>

维生素 E>维生素 D

C、维生素 B₂>其他 B 族维生素>维生素 B₁>维生素 C>维生素 A>

维生素 D>维生素 E

D、维生素 C>维生素 B₁>维生素 B₂>其他 B 族维生素>维生素 A>

维生素 D>维生素 E

5、《饮膳正要》主要是（C）方面的权威著作。

A、烹饪原料

B、食单菜谱

C、食疗方剂

D、饮食市场

6、（ D ）不是烹调热源必须满足的条件。

A、提供足够的热量；污染少

B、便于调节；方便使用

C、能耗低；安全性好

D、价格低；美观耐用

7、关于火力的说法，不正确的是（ B ）。

A、无烟、无响声、油面较平静的油温大致为 70~100℃

B、火力的强弱取决于炉火

C、在密封良好的情况下蒸气量越大，蒸锅里的温度越高

D、在实际操作中，把火力的大小分为猛火、中火、慢火三个等级

8、按调味的工艺划分，大致可划分出 12 种调味方法，但是（D）不属于其中之一。

A、干撒味料

B、随芡调味

C、烹制加味

D、多次性调味

9、烹制五彩鸡丝适宜使用（A）手法勾芡。

A、吊芡

- B、泼芡
- C、浇淋芡
- D、推芡

10、在配菜中，“笋炒生鱼片”主辅料颜色的配合属于“（C）”搭配。

- A、同色
- B、异色
- C、顺色
- D、逆色

11、（D）属于料头中的小料头。

- A、蚝油料：姜片、葱度
- B、鱼球料：姜花、葱度
- C、菜炒料：蒜茸、姜花或姜片
- D、五柳料：蒜茸、椒丝、瓜英丝、锦菜丝、红姜丝、酸姜丝、芥头丝、葱丝

12、我们把安排菜肴制作次序与进度的技术工作称为（B）。

- A、总厨
- B、排菜
- C、打荷
- D、指挥

13、下面四项中（C）不是烩鲜菇目的。

- A、烩鲜菇使其含有的草酸被破坏，并随沸水被带走
- B、烩鲜菇让其除去异味
- C、烩鲜菇让其吸收内味
- D、烩过的鲜菇不再生长

14、原料初步熟处理的炸中，所有炸干果炸至（C）色泽即可捞出油锅，出锅后色泽仍会加深，出锅后必须立即摊开晾凉，否则堆在里头的会发焦。

- A、六成
- B、七成
- C、八成
- D、九成

15、粤菜烹制前预制中，肉料拌蛋白湿粉只用于（C）肉料。

- A、滚
- B、炸
- C、泡油
- D、飞水

16、在鲜活原料的初步加工中，要求将原料形状修整至美观、整齐的内容及要求称为（B）。

- A、剪择

B、整理

C、切改

D、分割

17、除尽污秽杂质，满足（ C ）要求，是水产品初步加工的基本要求。

A、烹调工艺

B、营养卫生

C、食品卫生

D、整齐美观

18、水产品初步加工中，必须注意清除（ D ），确保成品良好的卫生状况。

A、鱼鳞

B、内脏

C、黏液和寄生虫

D、污秽杂质

19、初步加工时，须将外皮剥去的是（ B ）。

A、剥皮鱼、胡子鲶

B、大眼鸡、马面鱼

C、鲛鱼、大眼鸡

D、盲曹鱼、鳊鱼

20、用于蒸的（B）蟹，宰杀时须将蟹盖修成（）片，每盖约修成2片。

A、红

B、膏

C、海

D、肉

21、关于熬烹调法的描述，不正确的是（B）。

A、分清熬与浓熬两种熬法

B、熬汤应沸水下原料，以免粘锅

C、粤菜的高级清汤分上汤和顶汤两种

D、清汤的质量标准是：汤清色浅黄，味道鲜美，香气馥郁，没有杂质，没有肉微，极少浮油

22、调糖醋汁配方：白醋500克，（C），汁25克，盐20克，山楂片2小包。

A、白糖500克，茄汁50克

B、白糖300克，茄汁25克

C、白糖300克，茄汁50克

D、白糖500克，茄汁25克

23、盐焗鸡是（D）的名菜。

A、广州菜

B、潮州菜

C、粤菜

D、客家菜

24、烹调法煎分为（ C ）种煎法。

A、三

B、四

C、五

D、六

25、传统名菜“手撕盐焗鸡”所采用的烹调方法是（ C ）。

A、盐焗法

B、焗法

C、浸法

D、蒸法

26、干货涨发，水发按其温度不同可划分为两种方法，它们是（ D ）。

A、焗法与浸发

B、煮发与蒸发

C、浸发与泡发

D、冷水发与热水发

27、冬瓜盅在炖前应先滚一滚，这时适用（ C ）方法。

A、冷水滚

B、热水滚

C、沸水滚

D、碱水滚

28、黏性大的原料（ A ）含量大。

A、支链淀粉

B、直链淀粉

C、糖淀粉

D、糖胶

29、（ C ）属于海洋鱼类。

A、龙利鱼（条鳎）

B、鲥鱼

C、鲑鱼

D、笋壳鱼

30、属于拌蛋白湿粉特有作用的是（ B ）。

A、可避免肉料直接接触热油

B、便于肉料在油中迅速分散

C、防止肉料水份过分排出，保持肉料的嫩质

D、填补肉料表面凹凸的肉纹，使肉料美观

31、鱼边鱼以（ A ）季质量为最肥美。

A、春

- 、夏
- C、秋
- D、冬

32、除（ B ）外，其余都是鲜菇需要烩的原因。

- A、鲜菇含有草酸，烩可破坏草酸
- B、鲜菇带有细菌，烩可防止变质
- C、鲜菇带有异味，烩可消除
- D、鲜菇会继续生长，烩可使其生长停止，保持鲜菇的质量

33、关于块与件的区分，（ D ）的说法是错误的。

- A、块可用切和斩两种刀法成形
- B、多数件的形状是以原料自身的厚度为标准
- C、件的形状通常呈扁形，而块的形状通常呈立方体或长方体形
- D、件形用于熟料，熟料不会加工成块的形状

34、合理安排上菜有重要的意义，（ B ）是其中之一。

- A、符合风俗习惯
- B、满足宾客口味享受
- C、体现餐厅的规范化服务
- D、能够照顾客人个性化的要求

35、网鲍的主要产区在（ C ）。

- 、南海
- B、东海
- C、日本
- D、欧洲

36、涨发珧柱用（ B ）法。

- A、浸
- B、蒸
- C、浸焗
- D、焗

37、“油泡虾球”的菜名属于（ C ）命名。

- A、以主辅料及烹调方法
- B、以主要原料和调味品
- C、以主要原料和烹调方法
- D、以菜肴的风味特点

38、广东肉用鸡以本地鸡味佳，其外形特征表述正确的是（ A ）。

- A、颈短，眼细，翼短，脚矮而细
- B、毛幼滑，麻黄色，脚衣褐色
- C、冠小，尾大而高耸
- D、胸部尾部特别饱满，颌下有发达而张开的羽毛

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/28703602100006156>