

## 中式烹饪试题

### 中式烹调师初级理论知识

#### 单项选择题

1. 道德主要是依靠人们自觉的(C)来维持的。
  - A、社会舆论
  - B、传统习惯
  - C、内心信念
  - D、共同约定
2. 由于人类活动具有(B), 根据其活动而产生三种道德。
  - A、独立性
  - B、社会性
  - C、实践性
  - D、创造性
3. (D)是以善恶为评价标准。
  - A、是否违法
  - B、是否犯罪
  - C、文明
  - D、道德
4. (B)、爱人民、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。
  - A、爱民族
  - B、爱祖国
  - C、爱和平
  - D、爱团结
5. 在现在社会里下列行为中, (D)属于不道德行为。
  - A、孝敬父母
  - B、大企业吞并小企业
  - C、夫妻恩爱
  - D、缺斤少两

6. 下面不属于商业从业售货员的职业道德规范的是(A)。

- A、公正廉洁
- B、为人民服务
- C、货真价实
- D、公平交易

7. 从根本上说加强社会主义职业道德是发展(A)的内在的客观要求。

- A、市场经济
- B、社会主义
- C、共产主义
- D、多元化经济

8. 竞争可以大大促进(B)的快速发展。

- A、社会经济
- B、社会生产力
- C、生产技术
- D、生产规模

9. 不能用细菌总数反映的食品卫生指标是(C)。

- A、一般卫生质量
- B、生产、储运、销售中的卫生措施
- C、粪便污染
- D、生产、储运、销售中的管理情况

10. 我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质，其中亚硝酸盐的最大使用量为(C)g/Kg。

- A、0.03
- B、0.05
- C、0.15
- D、0.5

11. 副溶血性弧菌在盐浓度为(D)时最宜生长繁殖。

- A、1%
- B、3%

C、5%

D、10%

12. 冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生(B)。

A、红色

B、绿色

C、紫色

D、黑色

13. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、(C)和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。

A、国家法律

B、社会法则

C、传统习惯

D、个人约定

14. (A)、家庭婚姻道德和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、社会公德

B、行为道德

C、劳动道德

D、国家公德

15. (B)、爱人民、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。

A、爱民族

B、爱祖国

C、爱和平

D、爱团结

16. 职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在(C)和职业关系中的具体体现。

A、职业操作

B、职业遵守

C、职业生活

D、社会关系

17. 下面不属于商业从业售货员的职业道德规范的是(A)。

A、公正廉洁

B、为人民服务

C、货真价实

D、公平交易

18. (A)具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

A、职业道德

B、社会公德

C、集体公德

D、家庭婚姻道德

19. 提高(C)的核心是加强职业道德建设。

A、社会稳定

B、人民团结

C、服务质量

D、工作质量

20. 货真价实是(B)的重要组成部分。

A、社会公德

B、职业道德

C、公平交易

D、注重信誉

21. 下列(C)不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。

A、遵纪守法

B、廉洁奉公

C、孝敬父母

D、货真价实

22. 畜肉的最佳使用期为(B)阶段。

A、僵尸

B、成熟

C、自溶

D、腐败

23. 冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生(B)。

A、红色

B、绿色

C、紫色

D、黑色

24. 根据《食品卫生法》规定，食品生产经营人员每(C)必须进行健康检查。

A、周

B、月

C、年

D、2年

25. 社会公德、家庭婚姻道德和(D)这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、行为道德

B、国家公德

C、科学道德

D、职业道德

26. (B)、爱人民、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。

A、爱民族

B、爱祖国

C、爱和平

D、爱团结

27. 在现在社会里下列行为中，(C)不属于不道德行为。

A、缺斤少两

B、偷盗

C、大企业挤垮小企业

D、殴打妻子

28. (A)是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。

- A、职业道德
- B、岗位道德
- C、社会公德
- D、家庭道德

29. 不同的职业道德规范,体现了本行业特殊的、调节人们(B)的要求。

- A、行为关系
- B、利益关系
- C、生活关系
- D、生产关系

30. (A)具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

- A、职业道德
- B、社会公德
- C、集体公德
- D、家庭婚姻道德

31. 加强社会主义职业道德是为了促进(C)的发展。

- A、社会主义国家
- B、人民生活水平
- C、市场经济
- D、生产效益

32. 竞争的实质是人才和知识的竞争,是(D)的较量。

- A、劳动生产率
- B、科技含量
- C、技术力量
- D、企业规模

33. 下列选项中(C)不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

- A、尊师爱徒,团结协作
- B、艰苦奋斗,勤俭创业
- C、公平交易,货比三家
- D、遵纪守法,廉洁奉公

34. 为防止毒物的吸收和保护胃肠黏膜，食物中毒后，应尽快使用(C)。

- A、氧化剂
- B、驱虫剂
- C、拮抗剂
- D、防腐剂

35. 我国蔬菜栽培主要以(D)作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。

- A、无机肥
- B、农药
- C、化肥
- D、人畜粪便

36. 炭疽杆菌不耐热，60℃时即可被杀死，但形成芽孢后在(C)才能被杀死。

- A、100℃
- B、120℃
- C、140℃
- D、160℃

37. 道德是人类社会生活中依据社会舆论、传统习惯和(D)，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。

- A、国家法律
- B、个人理想
- C、集体约定
- D、内心信念

38. 社会公德、家庭婚姻道德和(D)这三种道德构成社会的全部道德内容。

- A、行为道德
- B、国家公德
- C、科学道德
- D、职业道德

39. (B)是以善恶为评价标准。

- A、公德
- B、道德
- C、文明
- D、活动

40. 在现在社会里下列行为中, (C)不属于不道德行为。

- A、缺斤少两
- B、偷盗
- C、大企业挤垮小企业
- D、殴打妻子

41. 在社会主义社会中, 每一个行业都要共同遵循(D)的宗旨。

- A、集体利益为先
- B、国家利益为重
- C、为国家服务
- D、为人民服务

42. (A)具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

- A、职业道德
- B、社会公德
- C、集体公德
- D、家庭婚姻道德

43. 下列不属于加强社会主义职业道德建设的原因是(D)。

- A、职业道德建设对社会精神文明建设有极大的促进作用
- B、职业道德建设可以有利于保障个人的合法利益
- C、职业道德建设可以促进社会主义市场经济的正常发展
- D、职业道德建设能够促进职业的多元化发展

44. 尽职尽责的关键是(A)。

- A、尽
- B、职
- C、忠
- D、责



45. 竞争的实质是(C)和知识的竞争。

- A、技术
- B、设备
- C、人才
- D、资金

46. 下列选项中(B)不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

- A、忠于职守，尽职尽责，积极奋斗，努力创业
- B、公平交易，货真价实，不顾质量，利益至上
- C、积极进取，开拓创新，重视知识，敢于竞争
- D、遵纪守法，廉洁奉公，不徇私利，不谋私利

47. 爱祖国、(C)、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。A、爱集体 B、爱社区 C、爱人民 D、爱知识

48. 在现在社会里下列行为中，(C)不属于不道德行为。

- A、缺斤少两
- B、偷盗
- C、大企业挤垮小企业
- D、殴打妻子

49. 职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和(D)中的具体体现。

- A、社会生活
- B、社会关系
- C、职业守则
- D、职业关系

50. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和(C)。

- A、形象性
- B、抽象性
- C、具体性
- D、鲜明性

51. 加强社会主义职业道德是为了促进(C)的发展。

- A、社会主义国家
- B、人民生活水平

、市场经济

D、生产效益 52. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是(C)。

A、《劳动法》

B、《野生动物保护法》

C、《婚姻法》

D、《消费者权益保护法》

53. 下列(C)不是烹饪从业人员必须具备的道德品质。

A、遵纪守法

B、廉洁奉公

C、孝敬父母

D、货真价实 54. 盛装醋的容器最好选用(D)器皿。

A、塑料

B、铜

C、铁

D、玻璃

55. 以下不属于食品添加剂的使用目的的是(B)。

A、改变食品的感官性状

B、提高营养价值

C、控制微生物的繁殖

D、满足食品加工工艺需要

56. 我国规定苋菜红在食品中的用量为(A)g/Kg。

A、0.05

B、0.025

C、0.01

D、0.1

57. 下列选项对维生素 C 的生理功能叙述中不正确的是(A)。

A、活性很强的还原物质

B、可降低胆固醇和毛细血管的脆性

C、具有抗癌作用

、促进糖类的代谢

58. 属于水产动物类的种类是(D)。

A、腔肠类

B、软体类

C、节肢类

D、虾蟹类

59. 鲤鱼的特征是鳞片(D)。

A、细小

B、略小

C、较小

D、较大

60. 属于我国大黄鱼的主要产区是江苏吕泗渔场和(A)。

A、浙江舟山

B、河北承德

C、河南郑州

D、广西桂林 61. 带鱼的捕捞季节主要集中在(D)。

A、春季的4~5月

B、夏季的7~8月

C、秋季的9~10月

D、冬季的11~12月

62. 鲈鱼的特征是鱼体体长为(A)。

A、40cm ~60cm

B、60cm ~80cm

C、20cm ~60cm

D、20cm ~40cm

63. 属于咸味调料的品种是(B)。

A、味精

B、食盐

C、蚝油

D、虾油 64. 可以制作大豆酱的原料是(B)。

- 、小米
- B、米粉
- C、籼米
- D、糯米 65. 大豆酱从形状分类的品种之一是(C)。
- A、液体
- B、固体
- C、膏状
- D、水状 66. 保宁麸醋的特点是酸味(C)。
- A、清淡持久
- B、甜香浓郁
- C、厚重芳香
- D、醇香微甜 67. 豆油富含人体必需的(A)。
- A、磷脂成分
- B、油脂成分
- C、蜡质成分
- D、胶质成分 68. 豆油主要可以用于加工(D)。
- A、红花油
- B、花生油
- C、加工鸡油
- D、人造黄油 69. 鲜活原料初步加工的过程是原料由毛料向(A)转变的过程。
- A、净料
- B、粗料
- C、细料
- D、糙料 70. 鲜活原料的初步加工的基本要求之一是(B)。
- A、能确保原料的重量不变
- B、勤俭节约合理使用原料
- C、改变原料中的营养成分
- D、加工原料符合领导要求
- 71. 下列选项中属于鲜活原料的是(C)。

- 、家养
  - B、野生
  - C、活鲜
  - D、购进
72. 蔬菜原料初步加工的基本要求之一是(A)。
- A、要注意合理存放
  - B、要注意冷藏存放
  - C、要注意冷冻存放
  - D、要及时收藏存放
73. 存放蔬菜原料的温度一般控制在 4~10℃的范围 (C)。
- A、附近
  - B、左右
  - C、以内
  - D、以外
74. 用于清洗蔬菜的(A)需要按比例配制。
- A、消毒溶液
  - B、食盐水溶液
  - C、84 消毒水溶液
  - D、过氧乙酸水溶液
75. 浸泡暂时不用的马铃薯、竹笋可以用清水加少量的(C)。
- A、大料
  - B、花椒
  - C、白醋
  - D、料酒
76. 除去鲜黄花菜中含有毒素物质秋水仙碱的方法是用(B)。
- A、清水泡制
  - B、热水烫制
  - C、盐水泡制
  - D、碱水泡制
77. 鲜笋中含有少量的氢氰酸(D)。
- A、营养物质
  - B、无机物质
  - C、有机物质

、毒素物质 78. 禽类原料初步加工环节主要是宰杀、褪毛、摘除内脏和(C)。

A、水焯

B、分割

C、洗涤

D、水煮 79. 肉牛的主要分类方法之一是按照(B)分类。

A、肥瘦肉比例不同

B、生长育肥期不同

C、毛色大小不同

D、脂肪比例不同

80. 属于牛肉的主要生产国是(A)。

A、中国、美国

B、中国、英国

C、英国、荷兰

D、英国、印度 81. 属于我国传统酱肉品种的是北京(C)。

A、功德林的酱蹄膀

B、天福号的酱骨头

C、天福号的酱肘子

D、功德林的酱肘子

82. 属于常见鸡的品种是(D)。

A、寿光鸡、天津油鸡

B、遵化鸡、天津油鸡

C、邢台鸡、北京油鸡

D、寿光鸡、北京油鸡

83. 九斤黄鸡的羽毛为(C)。

A、青色

B、褐色

C、黄色

D、黑色

84. 狼山黑鸡的羽毛腿爪(B)。

- 、黄里透黑
- B、均为黑色
- C、均为黄色
- D、黑里透黄 85. 北京鸭一般体重达(C)。
  - A、1kg ~3kg
  - B、2kg ~4kg
  - C、3kg ~5kg
  - D、4kg ~6kg
- 86 . 属于海水鱼常见品种的是(A)。
  - A、鲐鱼
  - B、鲮鱼
  - C、黑鱼
  - D、鳊鱼
- 87. 属于无角质硬鳞的鱼类品种是(B)。
  - A、鲫鱼
  - B、鲐鱼
  - C、鳙鱼
  - D、青鱼
- 88. 属于我国鲤鱼的主要品种是(D)。
  - A、黑鲤
  - B、青鲤
  - C、花鲤
  - D、镜鲤
- 89. 长鱼又叫黄鳝，为硬骨鱼纲(A)。
  - A、鳃鳝目合鳃鳝科
  - B、鲤形目鲤科鳝属
  - C、鲈形目鲭科鳝属
  - D、鳃鳝目鲭科鳝属
- 90. 日月贝的特征是右壳为(C)。
  - A、略紫色
  - B、淡红色
  - C、洁白色
  - D、微黄色
- 91. 禽类按用途分类可以有(C)。
  - A、观赏型

B、药用型

C、特殊型

D、产毛型 92. 根据加工方法不同属于禽类制品的是(B)。

A、白煮制品

B、肉糜制品

C、糖粘制品

D、炸收制品 93. 属于常见鸡的品种是(D)。

A、寿光鸡、天津油鸡

B、遵化鸡、天津油鸡

C、邢台鸡、北京油鸡

D、寿光鸡、北京油鸡

94. 九斤黄鸡的肉色(A)。

A、淡黄

B、乳白

C、略黑

D、微红 95. 北京鸭的羽毛(A)。

A、洁白

B、略白

C、微黄

D、略黑 96. 产双黄蛋的比率较高的麻鸭产于(A)。

A、江苏高邮

B、江苏娄门

C、广东东莞

D、山东济南 97. 属于禽类腌腊制品的品种是(D)。

A、腊鸡

B、腌鸡

C、烤鸡

D、风鸡 98. 属于我国大黄鱼的主要产区是江苏吕泗渔场和(A)。

A、浙江舟山

B、河北承德



C、河南郑州

D、广西桂林 99. 主要捕捞季节集中在秋季 9~10 月的无角质硬鳞鱼类是(B)。

A、鲫鱼

B、鲃鱼

C、青鱼

D、鲂鱼 100. 我国池塘养殖的河虾主要产在(D)。

A、华中地区

B、华北地区

C、华南地区

D、华东地区 101. 日月贝的特征是左壳为(A)。

A、淡褐红色

B、淡紫色

C、浓褐色

D、大红色 102. 贻贝的出产旺季为(C)。

A、1~4 月

B、5~9 月

C、6~10 月

D、10~12 月 103. 大豆酱从形状分类的品种之一是(A)。

A、豆粒状

B、颗粒状

C、米粒状

D、米粉状 104. 保宁麸醋的特点是酸味(C)。

A、清淡持久

B、甜香浓郁

C、厚重芳香

D、醇香微甜 105. 镇江香醋的特点是(C)。

A、酸涩略甜

B、酸中微苦

C、酸而不涩

D、酸中略涩 106 . 辣椒酱是用腌制发酵(C)以上的红辣椒研磨成的糊状。

A、一个月

B、二个月

C、三个月

D、四个月

107 . 大蒜中辛辣味成分是(A)。

A、二硫化物

B、聚合物

C、丙烯醛

D、氨基酸 108 . 鲜活原料的初步加工的基本要求之一是(B)。

A、能确保原料的重量不变

B、勤俭节约合理使用原料

C、改变原料中的营养成分

D、加工原料符合领导要求

109 . 按传统养殖地区不同、血统不同和瘦肉脂肪比率不同三种分类方法分类的是(B)。

A、牛类

B、猪类

C、鸡类

D、鸭类

110 . 肉牛的分类方法之一是按照(A)分类。

A、地域血统不同

B、加工方法不同

C、地域气候不同

D、保管手段不同 111 . 属于我国绵羊的主要品种是(D)。

A、成都麻羊

B、安徽同羊

C、南江黄羊

D、小尾寒羊 112 . 属于羊肉的主要生产国是(C)。

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/306022140101010225>