

西式烹调师考试中式烹调师（中级资格）认证考试模拟卷一

姓名：_____ 年级：_____ 学号：_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、黑鱼的形体特征之一是： ， 有尖牙利齿， 鳃盖较大。
- A. 头圆口大
B. 头尖口大
C. 头钝口小
D. 头尖口小
- 2、渍制品一般应保持原料的固有色泽或稍深质地多脆嫩， 味甜或酸甜， 无异味杂质。
- A. 香气淡薄
B. 香气正常
C. 气浓烈
D. 无香气
- 3、把胗肉加工成胗球（肾球） 所用的刀法是（ ）。
- A. 刮刀法
B. 标准刀法
C. 特殊刀法
D. 直刀法
- 4、不属于大豆的原料是（ ）。
- A. 黑豆
B. 黄豆
C. 芸豆
D. 青豆
- 5、刮刀扩大了原料的（ ）， 能缩短原料的成熟时间。
- A. 体表面积
B. 使用范围
C. 形式变化
D. 传热方式
- 6、等菜品为凸显脆嫩口感， 其原料的黏液去除采用的是生搓法。
- A. 生炒鳗片、 生炒鱿鱼
B. 软兜鳝鱼、 生炒甲鱼
C. 生炒鳝片、 生炒甲鱼

- D. 生炒鳊片、 生炒鳗片
- 7、碱嫩化肉类原料， 损失最火的为各类和。
- A. 蛋白质； 维生素 C
 - B. 碳水化合物； B 族维生素
 - C. 矿物质； 脂肪
 - D. 矿物质； B 族维生素
- 8、由化学、 物理、 生物性因素引发的人类恶性肿瘤称为（ ） 作用。
- A. 致畸
 - B. 致癌
 - C. 致突变
 - D. 致病
- 9、花生在我国的栽培品种有、 多枝型、 珍珠型和蜂腰型四类。
- A.) 普通型
 - B. 特殊型
 - C. 特种型
 - D. 一般型
- 10、《齐民要术》 是我国完整保存至今的最早一部古农书和古食书， 其作者是南北朝时期北魏的（ ） 。
- A. 忽思慧
 - B. 孙思邈
 - C. 吕不韦
 - D. 贾思勰
- 11、干制原料通过油的炸发汽化的水分主要是结合水， 又称。
- A. 自由水
 - B. 蒸馏水
 - C. 渗透水
 - D. 结构水
- 12、宴会成本核算使用的《分类宴会设计标准》 主要根据不同档次的宴会， 以为基础， 确定菜点分类和可选择的品种和数量。
- A. 员工人均销售
 - B. 人均消费标准
 - C. 宴会价格
 - D. 宴会档次
- 13、芡汁的成品标准是芡汁均匀、 浓度适宜、 。
- A. 明确菜品特点
 - B. 展现菜品特点
 - C. 突出菜品特征
 - D. 突出口味特征
- 14、卤是指将原料放入事先调制好的卤汁中进行（ ） 的方法。
- A. 浸泡入味
 - B. 加热熟制
 - C. 旺火加热

D. 断生处理

- 15、 鲳鱼产于的交接处， 福建与台湾之间为世界著名的鲳鱼鱼场， 捕获集中在 9~12 月 。
- A. 东海与南海
 - B. 南海与北部湾
 - C. 黄海与东海
 - D. 各入海口
- 16、 化学农药污染环境， 可通过进入人体。
- A. 血液
 - B. 食物链
 - C. 淋巴管
 - D. 内分泌腺
- 17、 河南淮阳黄花， 其特点是七根条粗壮， 形似针， 有弹性， 肉肥厚， 、 金黄色。
- A. 油质少、 耐煮
 - B. 油质多、 耐煮
 - C. 油质多、 耐煮
 - D. 油质少、 不耐煮
- 18、 内部因素主要有动物组织中多种活性酶的， 及植物组织自身的呼吸作用。
- A. 氧化作用
 - B. 分解作用
 - C. 合成作用
 - D. 水化作用
- 19、 下列属于间接性安全技术措施的是（ ） 。
- A. 安全电压
 - B. 警示标识
 - C. 电气设备的漏电保护装置
 - D. 电气设备的绝缘
- 20、 淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用， 有一小部分可分解为。
- A. 蔗糖
 - B. 乳糖
 - C. 麦芽糖
 - D. 葡萄糖
- 21、 不属于食品污染危害的是。
- A. 使食品腐败变质
 - B. 造成急、 慢性中毒
 - C. 致畸、 致癌、 致突变
 - D. 内分泌腺紊乱
- 22、 科尼什鸡， 原产于英国， 属良种肉用型鸡种胸肌腿肌发达， 羽毛为白色或红色。
- A. 身宽体大翅大
 - B. 身窄体小翅小
 - C. 身宽体大翅小
 - D. 身窄体大翅小
- 23、 配菜过程中， 要根据原料的具体品种， 菜肴成品的基本特征， 选择与其形态、 大小、 色彩的盛装

器皿。

I A. 分子, 品尝

B. 加热, 入口

C. 冷空气, 咀嚼

D. 热空气, 咀嚼

27、全自动制冰机通常是厨房() 中的一种设备。

A. 备餐设备

B. 冷藏设备

C. 冷冻设备

D. 加工设备

28、鳗鱼经净膛处理后, 放入的水中浸泡 3 分钟, 迅速刮净鱼体上的粘液和黑膜。

A. 40℃~50℃

B. 50℃~60℃

C. 60℃~80℃

D. 80℃~90℃

29、老卤应盛入木制或陶瓷容器中, 置于() 保存。

A. 恒温环境中

B. 冷冻室

C. 炉灶旁

D. 阴凉处

30、芡汁均匀、浓度适宜、突出菜品特征, 这是标准。

A. 水淀粉

B. 兑芡汁

C. 色彩芡汁

D. 芡汁的成品

31、茼蒿菜主料上浆后的第一道工序是。

A. 水焯、水煮

B. 水焯、过油

C. 汆水、走红

D. 汆水、滑油

32、食物中必需氨基酸的种类、数量和比例是评价食物() 营养价值高低的基本标准。

A. 碳水化合物

B. 脂肪

C. 维生素

D. 蛋白质

33、滑溜的主料应以为宜。

A. 软嫩

B. 脆嫩

C. 柔韧

D. 坚实

34、熏实际上是蒸和() 两种烹饪方法的结合。

A. 烙

B. 焖

- C. 烤
 - D. 隔水炖
- 35、冷盘类型可按进行划分。
- A. 粗、 细
 - B. 原料品质
 - C. 盛 139、核桃花刀要求刀纹。
 - A. 较深
 - B. 较浅
 - C. 应深厚
 - D. 应浮浅
- 40、是违反设备安全操作规程的错误做法。
- A. 发现机器异常马上停机， 并切断电源
 - B. 将大块原料投入搅拌器中打碎
 - C. 使用专用工具向机器里送料
 - D. 使用燃气设备， 调节调风板， 使火焰呈蓝色
- 41、灯笼辣椒果实呈扁圆形或圆筒形， 果实大， 果实基部凹陷； 颜色有绿、 红或黄， 。
- A. 味甜而平和
 - B. 味辣而浓烈
 - C. 微辣平淡
 - D. 味甜微而辣或不辣
- 42、下列豆类粮食中蛋白质含量最高的是（ ） 。
- A. 绿豆
 - B. 大豆
 - C. 赤豆
 - D. 豌豆
- 43、海带呈， 藻体较宽， 色泽深褐， 质地细嫩。
- A. 长长的带状
 - B. 窄长的条状
 - C. 薄薄的条状
 - D. 厚厚的带状
- 44、荔枝花刀在原料表面直剞十字交叉刀纹， 深约为原料厚度的刀距约 2. 5mm。
- A. 43104
 - B. 43102
 - C. 43163
 - D. 43103
- 45、成熟工艺中（ ） 熟制方法配合使用是复合熟制法与单一熟制法的最大不同点。
- A. 多种
 - B. 四种
 - C. 三种
 - D. 两种
- 46、盐渍保存法是利用食盐来调节烹饪原料的， 从而破坏微生物的生存繁殖环境， 从而达到贮存目的。
- A. 风味

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/318072060031006055>