

学习及考试资料整理汇编

——备考冲刺篇——

（考点或配套习题突击训练专用）

2022 年中式烹调师（技师）新版试题含答案

一、单选题

1、我国莜麦产量最高的地区是()。（ C ）

A、黑龙江

B、新疆

C、内蒙古

D、西藏

2、下列牛肉中品质最佳的是()。（ D ）

A、黄牛肉

B、水牛肉

C、奶牛肉

D、牦牛肉

3、整鸡出骨的步骤是：划破颈皮斩断颈骨、出翅膀骨、出躯干骨、()、翻转鸡皮。（ B ）

A、出颈骨

B、出鸡腿骨

C、出脊椎骨

D、出胸骨

4、制作脆皮炸鸡在炸之前先要用白卤水浸制，()是浸制的要领之一。（ C ）

A、白卤水要新鲜

B、必须与香料袋同时浸制

C、火不能太猛，以仅熟为度

D、先要擦干鸡体油分和水分再浸

5、花色热菜不仅要具有观赏性，首先要具有很强的()。

(B)

A、季节性

B、食用性

C、主题性

D、艺术性

6、虾饼属于()茸胶。(A)

A、软质

B、硬质

C、汤糊

D、嫩质

7、西兰花又称(), 原产意大利。(C)

A、菜花

B、花菜

C、绿花菜

D、法国百合

8、食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料()高低的主要因素。(D)

A、价格

B、知名度

C、利用率

D、食用价值

9、腌制腊肉多采用()。(B)

A、湿腌法

B、干腌法

C、混合腌法

D、半干腌法

10、人体内的微量元素是()。(C)

A、钙

B、磷

C、铁

D、钠

11、热制冷食菜肴的制作方法主要有()、酱、热炆和白煮等。

(B)

A、拌

B、卤

C、腌

D、醉

12、熏实际上是蒸和()两种烹饪方法的结合。(C)

A、烙

B、焖

C、烤

D、隔水炖

13、美食的文化与艺术性既表现为味觉艺术,也表现为味外之味,包括色、香、味、形、质、器、名、趣、境等多方面之美,美食艺术的核心是()。(C)

A、文化性

B、艺术性

C、食用性

D、社会性

14、加工动物性茸泥时选择蛋白质高的原料,其目的是()。(B)

A、有利于入味

B、增加吸水性

C、提高营养

D、便于成熟

15、制茸胶时,一般鱼肉的吸水率是()。(A)

A、100%---150%

B、120%----200%

C、80%-----100%

D、70%-----90%

16、凉瓜的净料率为()。(A)

A、0.8

B、0.7

C、0.65

D、0.6

17、下列原料中属于矿物性原料的是()。(C)

A、色素

B、香精

C、食盐

D、琼脂

18、胭脂红有()的特性。(C)

A、不溶于水

B、溶于水

C、不溶于油

D、不溶于酒精

19、非蛋煎法特点的是()。(D)

A、以蛋为主料

B、不掺水

C、用中慢火煎制

D、菜式造型是蛋液裹在原料外表，呈金黄色

20、热炆菜味型一般由()和()两类组成。(D)

A、咸味料；鲜味料

B、咸味料；香辛料

C、基本味料；咸味料

D、基本味料；香辛料

21、盐焗鸡在炒盐时，应将盐炒到()的程度。(D)

A、100 度左右

B、烫手

C、发黑

D、发红

22、盐焗鸡在炒盐时，应将盐炒到()的程度。(D)

A、100 度左右

B、烫手

C、发黑

D、发红

23、粤菜料头中鱼球料是()。(D)

A、姜花、葱榄

B、姜片、葱度

C、姜片、葱榄

D、姜花、葱度

24、粮豆在储存过程中的主要卫生问题是()。(D)

A、夹杂泥土

B、工业废水的污染

C、农药残留

D、霉变

25、糟熘三白中必须用的调味料是()。(B)

A、红糟汁

B、香糟酒

C、酒酿

D、红曲粉

26、临时宿舍与厨房、锅炉房、变电所之间的防火距离应不小于

() m。 (C)

A、5

B、10

C、15

D、20

27、蟹经戳死后，接下来的主要加工内容是刮去()，切去蟹脰，

取出内脏，洗净。(C)

A、污物

B、蟹膏

C、蟹鳃

D、蟹盖

28、口蘑中最名贵的是()。(D)

A、青蘑

B、黑蘑

C、杂蘑

D、白蘑

29、下列肉制品中属于腌腊制品的是()。(A)

A、咸肉

B、腊肉

C、火腿

D、香肠

30、制作琼脂冻时水与琼脂的比例是()。(B)

A、01:02.

B、01:03.

C、01:06.

D、01:06.

31、()俗称砒霜或白砒。(A)

A、三氧化二砷

B、砷酸钙

C、亚砷酸钠

D、砷酸铅

32、道德是以()为评价标准。(C)

A、违纪

B、违法

C、善恶

D、是非

33、从调味的属性来看，豉汁蒸排骨的调味方法属于()。

(C)

A、拌

B、烹调前调味

C、一次性调味

D、加热前调味

34、发好的燕窝质地柔软、色泽洁白、不泻身和()。(C)

A、无杂质

B、无燕毛

C、无杂质燕毛

D、无灰臭味

35、蛋白质的消化是从()开始的。(C)

A、口腔

B、食管

C、胃

D、小肠

36、《黄帝内经》是我国现存的一部最早的()专著。(B)

A、饮食

B、医学

C、菜谱

D、营养

37、糟熘三白中必须用的调味料是()。(B)

A、红糟汁

B、香糟酒

C、酒酿

D、红曲粉

38、某些菜肴需要牛蛙要保留皮，加工时应用()进行搓洗。

(A)

A、盐

B、沙

C、油

D、碱

39、注意水产品()的整齐与美观,是水产品初步加工的基本要求。

(A)

A、成形

B、形态

C、形状

D、规格

40、水产品的营养价值较高，比禽类更易消化，含较多的完全蛋白质，蛋白质的利用率可达到()。(C)

A、70%~80%

B、80%~85%

C、85%~95%

D、90%~95%

41、人体内的微量元素是()。(C)

A、钙

B、磷

C、铁

D、钠

42、川菜中甜、咸、酸、辣、香、鲜平行并重的味型是()。

(C)

A、陈皮味

B、胡辣味

C、怪味

D、酸辣味

43、下列菜肴属于滑溜烹调方法的是()。(D)

A、松鼠鱼

B、西湖醋鱼

C、鱼香八块鸡

D、醋溜鸡

44、松鹤延年这道冷拼一般适合性质的宴席。(C)

A、婚庆性质

B、庆功性质

C、祝寿性质

D、聚会性质

45、以下叙述内容,符合茶话会宴席的选项是()。(D)

A、酒水为辅

B、菜肴为辅

C、排列席位

D、茶点为主

46、油加热预熟处理是将食物(), 或使原料上色、增香、变脆的方法。(C)

- A、加热至熟
- B、结构解体
- C、脱去水分
- D、脂肪乳化

47、人体内含量最多的无机元素是()。(A)

- A、钙
- B、锌
- C、硒
- D、铜

48、下列果菜中属于瓠果类的是。(A)

- A、冬瓜
- B、辣椒
- C、茄子
- D、扁豆

49、我国古代篇幅最大的烹饪典籍是()。(D)

- A、《吕氏春秋·本味篇》
- B、《齐民要术》
- C、《随园食单》
- D、《调鼎集》

50、标准成本是从()上对成本进行控制,用标准用量与实际用量进行比较,从而得到成本控制的目的。(D)

- A、原材料加工
- B、原材料种类
- C、原材料质量
- D、原材料用量

51、一般情况下,对发酵面坯中酵母用量叙述正确的选项是:酵母用量()。(C)

- A、越多,发酵力越小
- B、越多,发酵时间越长
- C、超过一定限量,发酵力会减退
- D、越少,发酵力越大

52、在调制咖喱味时,应在咸、甜、鲜的基础上,突出咖喱的()。(D)

- A、苦辣味
- B、香甜味
- C、焦辣味
- D、香辣味

53、下列调味品中不属于咸味调味品的是()。(D)

- A、酱油
- B、酱
- C、豆豉

D、番茄酱

54、关于宫廷菜叙述说明正确的选项是（）。（ C ）

A、原料选择因空间小而十分严谨

B、是中国烹饪技艺文化之根

C、烹饪制作工艺精湛完美

D、是中国菜点的主体结构

55、糖着色主要有两种形式，一种是糖浆着色，另一种是（）。

（ B ）

A、糖水着色

B、糖色着色

C、冰糖着色

D、红糖着色

56、叶绿素因特性较差，加热时必须控制时间，防止变色。

（ B ）

A、耐热性

B、耐光性

C、耐酸性

D、耐碱性

57、立体装饰的构图方法有立雕围边法和（）。（ D ）

A、散点式

B、端饰法

C、象形式

D、单纯立雕式

58、生炸与脆炸的区别是()。(B)

A、前者以禽类为主料，后者以畜类为主料

B、前者原料一般须先腌制，后者原料一般不腌制

C、前者原料先卤熟再炸，后者先浸熟再炸

D、前者在 150℃油温下锅，后者在 180℃油温下锅

59、油加热预熟处理是将食物()，或使原料上色、增香、变脆的方法。(C)

A、加热至熟

B、结构解体

C、脱去水分

D、脂肪乳化

60、造成酸辣味汁只辣不香或容易沉淀的现象是由于()原因造成的。(A)

A、胡椒投放过早

B、胡椒投放过迟

C、胡椒太多

D、胡椒太少

61、()冷菜的拼摆原则是：整齐划一，构图均衡，次序有别等。(B)

A、象形造型

B、几何图案

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/356115221051010233>