

厨师考试《厨师模拟卷题库知识点》考试题

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

- 单项选择题：热菜的鱼香味中起决定辣味作用的调料是（ ）。A. 辣油
B. 泡青辣椒
C. 豆瓣酱
D. 干红辣椒
- 单项选择题：爆类菜品的质感评价标准为（ ）。A. 酥脆
B. 松软
C. 熟烂
D. 脆嫩
- 名词解释菜肴配份
- 问答题：制作高级清汤时要注意些什么？
- 填空题：熬汤时应先将温度控制在（ ）左右，待糖完全熔化后将温度升高到拔丝温度。
- 填空题：香糟可分为白糟和（ ）两种，其中红糟是在酿造时加入 5% 的红曲米酿造而制成的
- 单项选择题：绿颜色蔬菜在后熟过程中颜色发生的变化是（ ）。
A、绿色衰退，褐色增强
B、绿色衰退，黄色增强
C、绿色衰退，紫色增强
D、绿色衰退，蓝色增强
- 单项选择题：味精在温度达到多少度起才能发挥作用。（ ）A. 250
B. 450
C. 650
- 填空题：鉴别原料的新鲜度高低，一般都从原料的形态、（ ）、水分、重量、质地和气味等感官指标来判断。
- 判断题：冻肉最好在高温下解冻，这样可以节省时间。
- 填空题：玉兰片鲜品按采收时间的不同分为（ ）、冬片、桃片、春片四种、
- 多项选择题：采用穿的方法制作的菜肴有（ ）。A. 象牙排骨
B. 穿心鸭翼
C. 龙穿凤翼
D. 三色鲜贝串
E. 八宝鸡翅
- 多项选择题：调配酸辣味时，（ ）是可以直接投放在器皿中的。A. 醋

- B. 盐
- C. 麻油
- D. 胡椒粉
- E. 主料

14、名词解释头菜

15、单项选择题：原料加工后的单位成本等于（ ）乘以原料购进价。

- A、出材率
- B、损耗率
- C、定价系数
- D、成本系数

16、填空题：芥末粉是成熟的芥菜种子经碾磨而成的一种粉末状调料，芥末粉干燥时（ ）、润湿后则略有香气，味刺鼻而带有辛烈

17、单项选择题：造成作品单薄、不实用的原因是（ ）。A. 原料品种少

- B. 原料太多
- C. 空白过多
- D. 空白过少

18、单项选择题：在 15%的蔗糖液中加入 0.0017%的食盐使糖盐混合液的甜味比 15%的醇蔗糖更甜，因此在制作豆沙馅或糖醋汁时加入适量的精盐使味道更好，吃西瓜时涂抹少量的食盐使其更甜是利用了味相互影响中的下列（ ）现象。

- A、消杀（拮抗）现象
- B、变味现象
- C、对比现象
- D、增强现象

19、名词解释菜点创新

20、单项选择题：新鲜的中华绒鳌蟹的形体特征是（ ）。

- A、甲壳近似圆形
- B、腹部甲壳颜色青绿
- C、有红色绒毛
- D、淡红色背壳

21、多项选择题：碱水涨发的关键包括（ ）。A. 控制碱水温度

- B. 涨发前原料一定要泡软
- C. 控制碱水的浓度
- D. 涨发前原料质地要一致
- E. 避免使用金属器皿涨发

22、填空题：辣椒油提炼的方法有两种一种是将干辣椒油熬制先用水煮后加油熬制另一种是将干辣椒直接用（ ）。

23、单项选择题：去除甲鱼黑衣的方法是用热水烫制，水温应控制在（ ）左右。A. 80℃

- B. 70℃
- C. 90℃
- D. 100℃

24、单项选择题：下列几种口味中不属于味觉反应的是（ ）。A. 辣味

- B. 苦味

- C. 甜味
D. 酸味
- 25、填空题：牛羊胃构造复杂，多由瘤胃、网胃、（ ）、皱胃组成
- 26、填空题：腐乳根据外观颜色不同可分为（ ）、白色、青色三种。
- 27、判断题：冷水锅焯水主要使用于腥、膻、臭等异味较重，血污较多的动物性烹饪原料。
- 28、单项选择题：煨菜的汤汁要求是（ ）。A. 宽而浓白
B. 宽而清澈
C. 紧而浓白
D. 紧而清澈
- 29、填空题：辣椒的辛辣味主要由（ ）、椒脂碱、姜黄酮、姜辛素、及蒜素等产生的
- 30、填空题：清炖不需要（ ），侉炖需要进行挂糊、过油处理。
- 31、单项选择题：三丝敲鱼在敲制后要放入沸水锅中氽熟，其目的是便于（ ）。A. 入味
B. 改刀
C. 食用
D. 定型
- 32、填空题：（ ）能降低氧气的含量，增加二氧化碳或痰气的含量，从而减弱鲜活原料中化学成分的变化，达到保藏的目的，此方法多用于水果、蔬菜、粮食的保藏和鲜蛋类
- 33、名词解释无公害蔬菜
- 34、单项选择题：琉璃法是在原料外表裹一层透明的硬壳，它是在（ ）形成的。A. 冷却后凝结
B. 加热时
C. 翻拌时
D. 出锅时
- 35、名词解释厨房员工的考核与评估
- 36、单项选择题：西湖醋鱼选择的原料是（ ）。A. 活草鱼
B. 活鲤鱼
C. 活鲢鱼
D. 活刀鱼
- 37、判断题：糖类物质是生命的燃料，是人体最重要的供热物质。
- 38、单项选择题：花色冷菜与其他菜肴相比更容易突出宴会的（ ）。A. 档次
B. 特色
C. 主题
D. 浸泡
- 39、判断题：植物油的营养价值大多数高于动物脂肪。
- 40、名词解释产品质量指标内涵
- 41、填空题：脂肪型猪有巴克夏、（ ）、内江猪、宁乡猪；肉脂兼用型有约克夏、荣昌猪、定县猪；瘦肉型的猪有长白猪、金华猪。
- 42、单项选择题：碱水涨发一定要控制浓度和时间，是因为碱永（ ）强。A. 腐蚀性
B. 渗透性
C. 着色性
D. 分解性
- 43、填空题：理化鉴别包括理化检验和（ ）
- 44、多项选择题：穿的方法可以适应的烹调方法有（ ）。A. 炒

- B. 烧
- C. 炸
- D. 溜
- E. 蒸

45、问答题：膳食指南的十条是什么？

- 46、单项选择题：怪味鸡中使用的葱、姜一般应加工成（ ）。A. 葱丝、姜末
B. 葱末、姜丝
C. 葱末、姜丝
D. 葱丝、姜丝

- 47、单项选择题：花生忌（ ），同食会伤身。A. 萝卜
B. 黄瓜
C. 柿子

- 48、单项选择题：整料脱骨后的原料为了使造型饱满，一般应采用（ ）方法。A. 过油
B. 焯水
C. 填馅
D. 吹气

49、问答题：试比较煎与贴的区别。

50、填空题：制作猪肉茸时，猪肉不需要泡净（ ）。

- 51、多项选择题：花色菜品组配方法中，卷按照形状分为（ ）。A. 圆卷
B. 大卷
C. 长卷
D. 小卷
E. 如意卷

52、名词解释配菜

53、名词解释大包酥

- 54、单项选择题：萝卜忌（ ）同食会生皮炎。A. 猪肉
B. 木耳
C. 韭菜

- 55、单项选择题：浓醇、偏甜面点特征的流派是（ ）A. 京式面点
B. 苏式面点
C. 广式面点
D. 川式面点

- 56、单项选择题：吊汤时加盐的次序主要影响汤的（ ）。A. 稳定性
B. 浓稠度
C. 鲜味度
D. 咸味度

57、问答题：简述盐发与油发的区别。

- 58、单项选择题：穿的手法一般需要将原料进行（ ）处理。A. 出骨
B. 煮熟
C. 出皮
D. 浸泡

59、填空题：制作盐焗鸭时，为了使鸡上色，可以在腌制时涂抹酱油，但不能在（

- ）中涂抹酱油。
- 60、单项选择题：制作鸡肉茸泥时需要先将原料（ ）。A. 切成颗粒
B. 去除筋络
C. 加盐稍腌
D. 加酒去腥
- 61、名词解释厨房卫生管理
- 62、判断题：在豆类食品中，脂肪含量最高的是大豆
- 63、填空题：膨松剂分为化学膨松剂和（ ）两大类
- 64、单项选择题：次体就是起衬托点缀作用的部分，在盘中所占的布局范围应该是（ ）。A. 靠盘边
B. 在盘中上方
C. 盘中较小的比例
D. 在盘子下方
- 65、名词解释原料拓新
- 66、单项选择题：致嫩工艺是在原料中添加某些化学品或采用机械力作用，使原料结构组织疏松，提高原料的持水性，使原料质地比原先更为柔嫩的工艺，致嫩工艺主要适合于（ ）原料的致嫩。
A、肉类原料
B、蔬菜类原料
C、水果类原料
D、肉类、蔬菜和水果都可以
- 67、单项选择题：宴席菜单编制的的第一步是考虑（ ）。A. 因时配菜
B. 因人配菜
C. 因价配菜
D. 因地配菜
- 68、名词解释体检
- 69、单项选择题：皮蛋忌（ ），同食会中毒。A. 豆腐
B. 柿子
C. 红糖
- 70、填空题：动物内脏虽然营养丰富，但（ ）也很高，不宜经常食用。
- 71、填空题：雄性的乌贼背宽有花点，雌性（ ）发黑。
- 72、多项选择题：（ ）可以使冷拼在整个盘面进行构图布局。A. 无边的白色圆盘
B. 无边全黑色圆盘
C. 黄边平面腰盘
D. 黑边平面圆盘
E. 无边全绿色腰盘
- 73、多项选择题：通过整鱼出骨处理可以去除的部位有（ ）。A. 脊骨
B. 胸骨
C. 内脏
D. 鱼鳃
E. 鱼皮
- 74、单项选择题：京都排骨酱中起酸味的调料除香醋外，还有（ ）。A. 白醋
B. 米醋

C. 草莓

D. 山楂

75、单项选择题：印刷商标图案上的油墨中可能含有多氨基联苯，易被（ ）多的食物所吸收。

- A、淀粉
- B、蛋白质
- C、糖类
- D、油脂

76、单项选择题：水产品（鱼）在分档时一般分为鱼头、躯干和鱼尾三部分，鱼头和鱼尾一般用于制作（ ）菜肴。

- A、成块用于爆或熘
- B、成条用于炒或爆
- C、成块红烧或制汤
- D、成茸用于炸或爆

77、名词解释花刀工艺型

78、填空题：四大家鱼：鳊鱼、草鱼、青鱼、（ ）。

79、单项选择题：蔬菜、水果是下列营养素中的（ ）的重要来源。A. 蛋白质

- B. 维生素
- C. 脂类
- D. 维生素和无机盐

80、单项选择题：最适宜造成淀粉老化的温度环境选项是（ ）。

- A、 $-25^{\circ}\text{C}\sim-18^{\circ}\text{C}$
- B、 $-18^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$
- C、 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$
- D、 $60^{\circ}\text{C}\sim 80^{\circ}\text{C}$

81、单项选择题：鱼圆在调制茸胶时可以添加少量的（ ）。A. 油脂

- B. 面粉
- C. 鱼胶
- D. 琼脂

82、单项选择题：包的组配手法中一般是运用薄而软，并且有一定（ ）的原料作外皮。A. 脆性

- B. 韧性
- C. 黏性
- D. 硬性

83、填空题：菠萝、葡萄贮存温度为0—2；柑橘类为2—5；香蕉为（ ）

84、单项选择题：世界著名的欧士坦牛的原产地是在（ ）。

- A、德国
- B、西班牙
- C、俄罗斯
- D、荷兰

85、名词解释二汤

86、名词解释厨房生产

87、单项选择题：碱水涨发时，碱水浓度要根据水温和（ ）进行调节。

- A、原料多少
- B、原料干燥度

C、原料产地

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/407014145025010056>