

厨师考试《厨师考试试题预测》模拟练习卷

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、填空题：蒸扒主要是（ ）地区使用的比较多，烧扒主要是北方地区使用的比较多。
- 2、名词解释行菜
- 3、填空题：常见的洄游鱼类：鲥鱼、（ ）、鲚、鳊、银鱼
- 4、单项选择题：制作清汤的基本注意事项是（ ）。
A、加热汤汁的初期加入食盐调味
B、加入淀粉进行增稠处理
C、煮制的时间不宜过长
D、制好的清汤最好沉淀 2 天使用
- 5、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
- 6、单项选择题：下列调料中属于酱红色调料的是（ ）。A. 酱油
B. 红油
C. 蚝油
D. 番茄酱
- 7、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
- 8、单项选择题：制作顶汤时，水料比与其他汤是一样的，但由于（ ）使顶汤的浓度比其他汤要高。A. 长时间加热
B. 猛火加热
C. 原料的本味好
D. 加热的器皿密封
- 9、填空题：清汤虾捶的成熟方法属于氽，加热时间不能过长，否则虾肉易（

-)。
- 10、名词解释厨房人员配备
- 11、填空题：氧化三甲胺是一种呈鲜物质，其医被还原成具有腥味的（ ）
- 12、填空题：脱水干燥法可分为（ ）和人工干燥法
- 13、填空题：面粉按加工精度和用途可分为等级粉和专用粉。等级粉有可分为（ ）、标准粉和普通粉
- 14、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
- 15、多项选择题：湖南腊肉采用烟熏的方法，其目地主要是（ ）。A. 增加风味
B. 便于保存
C. 提高价格
D. 增加营养
E. 缩短成熟时间
- 16、单项选择题：为了改善嫩度，制作牛肉茸泥时可（ ）。A. 添加大量的水
B. 添加油脂
C. 添加少量小苏打
D. 添加鸡蛋
- 17、单项选择题：下列原料中，制作家常海参时必需的辅料有（ ）。A. 猪肉束
B. 笋末
C. 干贝末
D. 豆豉末
- 18、问答题：汤是制作菜肴的重要辅助原料，在制汤时应注意哪些事项？
- 19、问答题：热菜装盘的基本要求有哪些？
- 20、单项选择题：为了美观可在烹调时稍加些（ ）能使蔬菜的颜色更加鲜艳透明。A. 蓬灰
B. 小苏打
C. 臭粉
- 21、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。
- 22、填空题：蔬菜中的色素主要有以下几种（ ）、类胡萝卜素、花青素
- 23、单项选择题：符合大虾加工的选项是（ ）。
A、尽量减少龙虾体液的流失
B、采用 60℃水温泡汤清除黏液
C、用手撕开龙虾外壳
D、生食肉质不易长时间浸泡
- 24、填空题：刺较多的鱼肉一般不作为鱼肉茸的原料，但其实也可以加工成鱼肉茸，特别是一些特色的鱼，如（ ），加工时可以先用刀背将细刺捶至肉的底面，再将上面的肉轻轻刮取下来即可。
- 25、单项选择题：怪味是（ ）菜系的特色味型。A. 淮扬菜
B. 鲁菜
C. 粤菜
D. 川菜
- 26、问答题：果品在面点中的作用有哪些？

27、单项选择题：下列对维生素的共同特点叙述中不正确的是（ ）。

A、维生素在机体内不能自行合成

- B、维生素不供给机体能量
C、维生素不是构成机体各组织的原料
D、机体对维生素的需要量较多，缺乏时可引起维生素缺乏症
- 28、多项选择题：拔丝苹果挂糊时，糊中的原料有（ ）。A. 面粉
B. 鸡蛋
C. 泡打粉
D. 色拉油
E. 水
- 29、填空题：出骨的鸡不能（ ），否则容易破皮，影响成型。
- 30、问答题：面团饧面的作用是什么？
- 31、单项选择题：茶叶不能存放于（ ）A. 干燥的地方
B. 密封的容器
C. 盛有饼干的铁盒中
- 32、多项选择题：加工蚕豆茸泥时必需的操作步骤有（ ）。A. 焯熟
B. 浸凉
C. 塌泥
D. 蒸煮
E. 过滤
- 33、判断题：炖牛肉时，应该使用冷水，这样可以保持肉味鲜美。
- 34、填空题：碱水涨发时为防止原料有（ ），一定要先用清水浸泡至软。
- 35、多项选择题：为了改善冷菜因温度带来的味觉影响，可采取（ ）的措施。A. 适当加重口味
B. 适当加温
C. 添加佐味碟
D. 避免冷冻
E. 适当装饰美化
- 36、单项选择题：冷拼构思首先要针对宴席的（ ）不同，构思出与其相适应的主题内容。A. 价格
B. 季节
C. 对象
D. 性质
- 37、名词解释无公害蔬菜
- 38、单项选择题：宫爆鸡丁是属那个菜系的特色菜（ ）A. 川菜
B. 鲁菜
C. 湘菜
- 39、单项选择题：吊汤时要去除表面油脂，可采取的措施包括（ ）。A. 0℃保存后去除浮油
B. 高温加热后去除浮油
C. 高压加热后去除浮油
D. -18℃冷冻后去除浮油
- 40、单项选择题：花色菜肴的工艺要求不包括（ ）。A. 食用性
B. 效益性
C. 卫生性
D. 操作性
- 41、填空题：中国历史上烹饪理论的代表作是（

-)
- 42、填空题：煎的方法只使豆腐表面色泽金黄，豆腐内部（ ）不受影响；而炸的方法会使内部水分挥发，影响细嫩效果。
- 43、单项选择题：下列鱼中需要去除黏液的是（ ）。A. 鲈鱼
B. 鳊鱼
C. 大黄鱼
D. 鲫鱼
- 44、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
- 45、单项选择题：花生忌（ ），同食会伤身。A. 萝卜
B. 黄瓜
C. 柿子
- 46、名词解释扒
- 47、填空题：口蘑的主要品种有口蘑、香杏口蘑、（ ）等。
- 48、填空题：膨松剂分为化学膨松剂和（ ）两大类
- 49、问答题：馅心的特点有哪些？
- 50、填空题：牛肉按性别分有牯牛肉、（ ）、公牛肉
- 51、单项选择题：热菜比冷菜中的鱼香味多用的调料是（ ）。A. 红油
B. 甜面酱
C. 豆豉
D. 豆瓣酱
- 52、填空题：鲜蛋的储藏保管方法有（ ）、石灰水保藏法、水玻璃保藏法、涂布法
- 53、多项选择题：调制牛肉茸泥时可以添加的原料有（ ）。A. 花椒水
B. 胡椒粉
C. 湿淀粉
D. 蜂蜜
E. 鱼胶
- 54、填空题：花色热菜必须在保证食用性的前提下考虑（ ）。
- 55、名词解释筵席
- 56、填空题：瓠瓜类蔬菜包括（ ）、冬瓜、西葫芦、佛手瓜、丝瓜、苦瓜
- 57、名词解释码芡
- 58、单项选择题：虾肉茸泥在加工前除去沙肠外，还要进行（ ）处理。A. 浸泡
B. 腌制
C. 制嫩
D. 除水
- 59、填空题：将同样大小的两片不同的原料，在中间划 1-3 刀，再从一头穿入拉紧成麻花状的生坯。这种热菜组配的方法称为“（ ）”。
- 60、判断题：蒸、炸等烹调方法烹制过程中的传热方式是热传导。
- 61、名词解释调质工艺
- 62、单项选择题：芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分（ ）加入。A. 一次

B. 两次

- C. 三次
D. 五次
- 63、单项选择题：用明火烧烤的时间越长，食物表面所含的（ ）物质就越多。A. 苯并芘
B. 动物胶
C. 二秋水仙碱
D. 生物碱
- 64、填空题：食用部位蔬菜分类法：叶菜类、茎菜类、根菜类、果菜类、（ ）、芽苗类。
- 65、判断题：蛋中含抗生物素蛋白和抗胰蛋白酶因子，所以蛋不宜生吃。
- 66、单项选择题：柴把笋中扎制的线料是（ ）。A. 笋丝
B. 香菇丝
C. 青蒜丝
D. 鸡脯肉丝
- 67、单项选择题：质量较差的火腿一般可用（ ）进行洗涤。A. 沸水
B. 温水
C. 盐水
D. 热碱水
- 68、填空题：禽类原料主要包括家禽、（ ）、禽蛋及其制品
- 69、填空题：胚乳含大量的淀粉和少量的（ ）。
- 70、多项选择题：京葱扒鸭扣入盘中前需要经过的工序包括（ ）。A. 蒸制酥烂
B. 腌渍入味
C. 加入胡椒粉
D. 勾芡淋油
E. 浇上卤法
- 71、单项选择题：蛋泡糊的调制是利用了以下（ ）膨松方法。
A、生物膨松法
B、机械膨松法
C、化学膨松法
D、生物膨松法、机械膨松法、化学膨松法都利用
- 72、单项选择题：水果种类很多，但一般都以（ ）味感为主体。A. 清香的甜味
B. 甜味和酸味
C. 涩味和甜味
D. 果香和甜味
- 73、单项选择题：利用单卷成形方法的品种是（ ）A. 如意卷
B. 双味卷
C. 月牙卷
D. 卷筒蛋糕
- 74、名词解释厨房生产人为因素
- 75、名词解释面谈
- 76、填空题：水产品初步加工中，必须注意清除（ ），确保成品良好的卫生状况。
- 77、填空题：畜禽肉制品按加工方法分腌腊制品、（ ）、脱水制品、其他制品
- 78、填空题：加工不去鳞的鱼有鲥鱼，（ ）、鳊鱼。
- 79、单项选择题：榛鸡的形体特征是（ ）。

- A、两耳绿色
 - B、羽毛灰色
 - C、尾部裸露无毛
 - D、颈部有皮瘤
- 80、名词解释加工出净率
- 81、名词解释配菜部门
- 82、判断题：鱼类脂肪含饱和脂肪酸甘油酯较多。
- 83、填空题：畜禽肉死后组织要经过四个过程：尸僵、成熟、（ ）、腐败。
- 84、单项选择题：宰杀牛蛙一般采用（ ）的方法。A. 摔死
- B. 烫死
 - C. 闷死
 - D. 呛死
- 85、单项选择题：生碱水的碱面与凉水比例是（ ）。A. 1：20
- B. 1：30
 - C. 1：40
 - D. 1：10
- 86、问答题：果汁猪扒和肉料烹制前预制需要上什么粉？
- 87、名词解释饼房
- 88、多项选择题：茸泥可以独立成菜，也可作为菜肴的（ ）。A. 辅料
- B. 黏合剂
 - C. 调味料
 - D. 染色料
 - E. 装饰料
- 89、填空题：调味品原料在烹调中的作用：除去异味、突出和确定菜肴的口味、增加营养、增加菜肴色泽、增加菜肴的鲜味和美味、具有杀菌消毒和（ ）的作用
- 90、判断题：任何一种天然的烹饪原料都不可能提供人体所需的所有营养物质，只有由多种食物互相搭配，这样的膳食才可能达到全面营养。
- 91、填空题：果品类的主要化学成分是：水分、糖、有机酸、淀粉、纤维素、果胶物质、糖苷、含氮物质、单宁物质、色素、（ ）、无机盐、酶。
- 92、名词解释技法创新
- 93、单项选择题：我国泰和乌鸡的形体基本特征是（ ）。
- A、两耳黑色
 - B、皮肤棕色
 - C、体型娇小
 - D、鸡冠绿色
- 94、问答题：蛋在面点中的作用有哪些？
- 95、判断题：植物油的营养价值大多数高于动物脂肪。
- 96、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、
- 97、填空题：蒜具有较强的杀菌作用、降血压作用和（ ）作用。
- 98、填空题：死蟹不能食用的主要原因不是腥味，而是因为死蟹容易引起（ ）。
- 99、填空题：红鱼子是有大马哈鱼的鱼子、黑鱼子是由鲟鱼或鳇鱼的卵加工干制品。鲱鱼子是用鲱鱼卵加工而成的，色泽金黄，晶莹半透明，有（

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/438010111023007051>