
2024 年山东初级中式烹调师技能鉴定理论高频核心题库（含答案）

一、单选题

1. 手工切制涮羊肉的方法是用（）。

- A、据切法
- B、拉切法
- C、推切法
- D、推拉切

答案：C

2. 蒸的种类一般有清蒸、粉蒸、包裹蒸、汽锅蒸、加粉汁蒸和（）等多种。

- A、水蒸
- B、酿蒸
- C、素蒸
- D、花色蒸

答案：B

3. 下列调料中最适宜加工五香粉的是（）。

- A、孜然
- B、豆蔻
- C、丁香
- D、桂皮

答案：C

4. 狼山黑鸡的（ ）。

- A、体型稍小
- B、体型略大
- C、体型高大
- D、体型较大

答案：C

5. 属于常见鸡的品种是（ ）。

- A、九斤黄鸡、狼山黑鸡
- B、九斤黑鸡、狼山黄鸡
- C、九斤黄鸡、狼山黄鸡
- D、九斤黑鸡、狼山黑鸡

答案：A

6. 出材率是表示原材料（ ）程度的指标。

- A、采购
- B、消耗
- C、需求
- D、利用

答案：D

7. （ ）不是食物中毒的特征。

- A、潜伏期短、集体性暴发
- B、临床症状相似
- C、呕吐、腹泻

D、病人与健康人不直接传染

答案：C

8. 下列元素中属于常量元素的是（）。

A、钙、磷、铁、锌

B、钙、铁、碘、锡

C、钙、钾、钠、镁

D、氯、磷、硫、钙

答案：C

9. 属于莴笋的种类是（）。

A、白笋和绿笋

B、白笋和青笋

C、红笋和绿笋

D、红笋和青笋

答案：B

10. 肌体内缺少尼克酸（烟酸），可导致（）。

A、脚气病

B、糙皮病

C、恶性贫血

D、佝偻病

答案：B

11. 职业道德具有广泛性、多样性、（）和具体性。

A、代表性

B、实践性

C、规范性

D、形象性

答案：B

12. 银杏树、橄榄树、柳树和榆树等树种是最佳的（）。

A、烹调工具材料

B、切割枕器材料

C、面点工具材料

D、冷荤工具材料

答案：B

13. 鲜活原料初步加工的过程是原料由毛料向（）转变的过程。

A、净料

B、粗料

C、细料

D、糙料

答案：A

14. 下列选项中属于鲜咸味型的调料品种是（）。

A、蒜茸

B、咖喱

C、红油

D、鱼露

答案：D

15. 冷菜烹调方法一般可分为（）和冷制冷吃两种。

- A、冰制冷吃
- B、现制现吃
- C、热制冷吃
- D、热制温吃

28

答案：C

16. 触电事故有电击和（）两类。

- A、电伤
- B、电痛
- C、电麻
- D、电死

答案：A

17. 着衣工艺的作用之一是（）。

- A、确定菜品质感
- B、确定原料质感
- C、确定配料质感
- D、确定调料质感

答案：A

18. 某产品毛利额 45 元，销售毛利率 60%，与此产品相关指标的正确答案（）。

- A、原料成本 15 元
- B、价格 75 元

C、成本毛利率 40%

D、成本率 150%

答案：B

19. 下列选项中属于山药变种的是（）。

A、短块

B、短柱

C、长块

D、扁块

答案：D

20. 道德是人类社会生活中依据（）、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。

A、社会法则

B、社会舆论

C、国家法律

D、集体守则

答案：B

21. 将去杂质的干黄花在足量的温水中浸泡 30 分钟，剪去较硬的黄根，洗净用清水浸泡存放，涨发出成率为（）。

A、150%~1000%

B、200%~1000%

C、250%~300%

D、700%~400%

答案：C

22. 属于香辛叶类蔬菜的品种是（）。

A、百合

B、香菜

C、蕹菜

D、油菜

答案：B

23. 一般情况，批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率（）。

A、稳定

B、变化

C、从高

D、从低

答案：D

24. 搓洗畜禽类肠胃污物可以用（）。

A、料酒

B、食碱

C、洗涤剂

D、洗涤灵

答案：B

25. 热水发的种类可以分为泡、焖、煮和（）。

A、焯

B、冲

C、蒸

D、湖

答案：C

26. 可以制作大豆酱的原料是（）。

A、氯化钠

B、碘化钾

C、谷氨酸钠

D、碳酸氢钠

答案：C

27. 大黄鱼的捕捞季节主要集中在（）。

A、6~9月

B、9~12月

C、9~11月

D、3~6月

答案：B

28. 下列电器设备，在使用中必须有人看守的是（）。

A、搅拌机

B、辊压机

C、烤箱

D、发酵箱

答案：C

29. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是（）。

-
- A、为保证用餐者食欲，应使用餐者的在饭前有强烈饥饿感
 - B、为使用餐者减肥，应使用餐者在用餐时无食欲
 - C、应使用餐者不仅在饭前有饥饿感，而且在用餐时有食欲
 - D、应使用餐者在饭前无强烈饥饿感，而在用餐时又有正常食欲

答案：D

30. 鲜味在味觉的感受中（）。

- A、适口
- B、适中
- C、较强
- D、较弱

答案：D

31. 面粉、淀粉、水、鸡蛋液、发酵粉、食盐、油等可以调和成（）。

- A、雪衣糊
- B、脆皮糊
- C、高丽糊
- D、蛋泡糊

答案：B

32. 容易引起组胺中毒的鱼类有（）等。

- A、鲐鱼、金枪鱼、沙丁鱼、秋刀鱼
- B、河豚鱼、鲱鱼、竹荚鱼、金枪鱼
- C、马面鱼、金枪鱼、沙丁鱼、河豚鱼
- D、鲤鱼、鲐鱼、金枪鱼、秋刀鱼

答案：A

33. 原材料规格、（）和原材料的处理技术是决定出材率的两大因素。

A、数量

B、质量

C、质地

D、性质

答案：B

34. 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

答案：D

35. 下面属于公务员的职业道德规范的是（）。

A、一视同仁

B、公正廉洁

C、救死扶伤

D、为人师表

答案：B

36. 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（）。

A、氧化剂

B、驱虫剂

C、拮抗剂

D、防腐剂

答案：C

37. 下列中不属于正确使用压力锅的操作方法的是（）。

A、使用之前，检查密封胶圈

B、使用之前，检查安全保险装置

C、使用匹配的限压阀

D、当压力锅稍冷却后强行打开锅

答案：D

38. 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（）g/Kg。

A、0.03

B、0.05

C、0.15

D、0.5

答案：C

39. 百合科天门冬属植物龙须菜又叫做芦笋和（）。

A、燕尾草

B、石刁柏

C、银苗

D、菊芋

答案：B

40. 按其形状有直立种、塌地种和菜薹种三个变种的是（ ）。

- A、马兰
- B、芥菜
- C、蕨菜
- D、油菜

答案：D

41. 属于我国传统酱肉品种的是北京（ ）。

- A、明顺斋的酱牛肉
- B、大顺斋的酱牛肉
- C、复顺斋的酱牛肉
- D、月盛斋的酱牛肉

答案：D

42. 下列中不属于厨房安全生产应有的规章制度的是（ ）。

- A、安全生产和卫生教育制度
- B、设备管理责任制
- C、安全操作技术规范
- D、安全加工保护制

答案：D

43. 引起食物中毒的被有毒有害物质污染的食品，不包括（ ）的食物。

- A、可食状态
- B、正常摄入数量

C、经口摄入

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/596205120123010142>