2024年陕西初级中式烹调师技能鉴定理论考前强化练习题库（含答案）

一、单选题

1.燃烧是可燃物质与氧或氧化剂（）所产生的发光放热的化学反应。

A、化合

B、分解

C、复合

D、加成

答案：A

2.下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是（）。

A、促进体内钙和磷的代谢

B、是构成机体组织的正常材料

C、促进生育

D、延缓衰老和记忆力减退

答案：B

3.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

4.下列选项中属于需要泡烫的动物性水产品是（）。

A、鲥鱼

B、墨鱼

C、鳗鱼

D、鲤鱼

答案：C

5.淀粉、双糖的消化主要在（）。

A、十二指肠

B、小肠

C、大肠

D、胃部

答案：B

6.属于根菜类原料品种的是（）。

A、红薯

B、竹笋

C、山药

D、萝卜

答案：D

7.根据《食品卫生法》规定，下列选项中可以从事食品生产经营的人员是（）患者。

A、痢疾、伤寒

B、病毒性肝炎

C、日光性皮炎

D、活动性肺结核

答案：C

8.白酒中所含的（）是引起醉酒的重要因素之一，对人体健康不利。

A、醛酸、

B、醇

C、杂醇油

D、酯

答案：C

9.火候的三要素之一是火候的（）。

A、种类

B、用途

C、条件

D、类别

答案：C

10.糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品,（）是食物纤维的主要来源。

A、蔬果类

B、家禽类

C、家畜类

D、海产类

答案：A

11.工程上规定，不属于直流安全电压的是（）。

A、48V

B、12V

C、24V

D、36V

答案：D

12.竹笋可以腌制、加工罐头和（）。

A、干制水发

B、水发干食

C、鲜食干制

D、鲜食酱制

答案：C

13.着衣工艺的四种类别之一是（）。

A、糖粘

B、酥炸

C、拍粉

D、脱水

答案：C

14.前期热处理方法油炸是以油为（）。

A、原料

B、辅料

C、媒介

D、配料

答案：C

15.不属于食物中毒特征的是（）。

A、潜伏期短

B、临床症状相似

C、病人与健康人不直接传染

D、呕吐、腹泻

答案：D

16.原料按加工状态不同可分为冷冻原料、冷藏原料、脱水原料、腌制原料和（）。

A、鲜活原料

B、乳品原料

C、生物原料

D、水产原料

答案：A

17.原料的出材率高低可以考核操作人员的（）。

A、卫生水平

B、工作水平

C、原料鉴别水平

D、技术水平

答案：D

18.下列选项中最适宜制作醉蟹的原料是（）。

A、白酒、绍酒

B、白酒、啤酒

C、邵酒、啤酒

D、烧酒、啤酒

答案：A

19.谷类在正常的贮存期内，（）的含量不会发生变化。

A、微生物

B、维生素

C、水

D、矿物质

答案：D

20.（）是产品定价程序之一。

A、计算毛料成本

B、计算净料成本

C、分析同行竞争对手价格

D、分析消耗原料成本

答案：C

21.涨发干木耳的出成率为（）。

A、300%～500%

B、500%～900%

C、700%～1000%

D、900%～1500%

答案：C

22.鲐鱼的主要捕捞季节集中在（）。

A、春季 4～5 月

B、夏季 6～8 月

C、秋季 9～10 月

D、冬季 11～12 月

答案：C

23.清洁消毒设备要安装在适宜操作，（）和供水、排水方便的地方。

A、电源

B、移动

C、餐具放置

D、修理

答案：A

24.烹饪原料品种的分类方法之一是（）。

A、自然属性

B、生物属性

C、动物属性

D、植物属性

答案：A

25.制作镇江香醋是以大米为（）。

A、辅助原料

B、主要原料

C、发酵原料

D、提味原料

答案：B

26.食物的强化就是将一种或多种（）加到食物中，改善和提高食物的营养价值，达到规定的质量要求。

A、氨基酸

B、营养素

C、矿物质

D、维生素

39

答案：A

27.调制蛋泡糊的原料是（）、干淀粉、面粉等。

A、鸡蛋清

B、鸡蛋黄

C、鸡蛋液

D、鸡蛋

答案：A

28.可以制作大豆酱的原料是（）。

A、小米

B、米粉

C、籼米

D、糯米

答案：B

29.由于厨房电气设备的工作环境较为恶劣，必须按照规定经常对电气设备进行（）、绝缘老化和零部件完好的检查，及时消除隐患。

A、接地保护

B、干燥状况

C、漏电

D、完整性

答案：C

30.豌豆中的蛋白质属于（）。

A、不完全性蛋白质

B、半完全性蛋白质

C、优质蛋白质

D、完全性蛋白质

答案：A

31.慈菇是靠无性繁殖且变异（）。

A、少

B、多

C、较多

D、繁多

答案：A

32.人体所需要的热能是由（）中的蛋白质、脂肪、糖类转变成的。

A、食物

B、肉食

C、粮食

D、饮水

答案：A

33.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

34.下列选项中叙述不正确的是：用老母鸡煨汤比小仔鸡、家畜煨汤味道鲜美的原因是（）。

A、成年动物肉比幼小动物肉含氮物质少

B、禽类有较多柔软的结缔组织

C、禽类肉比畜类肉含氮物质多

D、禽类脂肪均匀分布于肌肉组织中

答案：A

35.属于羊肉的主要生产国是（）。

A、新加坡

B、比利时

C、西班牙

D、澳大利亚

答案：D

36.下列选项中最适宜制作醉蟹的原料是（）。

A、八角

B、豆蔻

C、冰糖

D、糖色

答案：C

37.分刀的特点是种类多、钢质好、轻便耐用、（）。

A、窄小较长

B、刀刃略薄

C、宽大结实

D、小巧灵活

答案：D

38.下列选项中属于动物性水产品的初加工方法的是（）。

A、摘洗、剃毛

B、摘洗、去壳

C、剃毛、去鳍

D、剃毛、去壳

答案：B

39.因最初用发芽的麦种制作因而得名的麦芽糖又叫（）。

A、白糖

B、蔗糖

C、糖胶

D、糖色

答案：C

40.鲨鳐类鱼需要进行初步加工的方法是（）。

A、摘洗

B、剥皮

C、熄砂

D、去鳃

答案：C

41.（）、家庭婚姻道德和职业道德这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、社会公德

B、行为道德

C、劳动道德

D、国家公德

答案：A

42.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，洗净后用清水浸泡存放，涨发出成率为（）。

A、150%～1000%

B、200%～1000%

C、250%～300%

D、700%～400%

答案：C

43. 唇形科植物草石蚕又名（）。

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/618115074063006076