
2024年陕西高级中式烹调师理论考前强化练习题库(含答案)

一、单选题

1. 调酸辣味时,一般调料在_____放比较合适。 ()

- A、烹调前
- B、烹调中
- C、成熟后
- D、装盘后

答案: C

2. 冷菜造型刀工要精细,形状要均匀,粗细、长短、()要相似。

- A、轻重
- B、厚薄
- C、形状
- D、大小

答案: B

3. 碳水化合物、脂肪、蛋白质均能为机体(),被称为热源质。

- A、供给能量
- B、提供热量
- C、供应能源
- D、提供营养

答案: A

4. 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

答案：C

5. 美的最基本的领域是（）。

- A、自然美
- B、艺术美
- C、形式美
- D、造型美

答案：A

6. 碳酸氢钠为（）结晶形粉末, 无臭, 味咸, 在潮湿空气或热空气中即缓缓分解, 生成二氧化碳。

- A、白色
- B、浅绿色
- C、浅蓝
- D、黄色

答案：A

7. 鱼的种类很多, 淡水鱼包括鲤鱼、鲫鱼、草鱼、鳊鱼等, 它们肉质细嫩, 营养丰富, 人们每餐最佳食用量为（）。

- A、100g
- B、200g

C、250g

D、150g

答案：A

8. 放入微波炉炉膛内盛放食物的器皿, 必须由 () 材料制成。

A、金属

B、铜

C、非金属

D、铝制品

答案：C

9. 在舌的表面, 分布着许多乳头状的组织。在这些乳头状的组织上, 分布着味觉细胞, 被称为 () 。

A、味觉

B、味蕾

C、化学味觉

D、物理味觉

答案：B

10. 馅心根据原料性质和制品要求决定刀工方法, 一般是采用切、 () 等方法。

A、片

B、砍

C、剁

D、拉

答案：C

11. 中国古代哲学家老子说：（ ）。这是以烹饪比喻治理国家大事, 说明了中国烹饪具有很高深的哲理。

- A、 “君子远庖厨”
- B、 “食不厌精”
- C、 “饮食男女, 人之大欲存焉”
- D、 “治大国若烹小鲜”

答案： D

12. 烹调动物性原料时, 放（ ）可使原料中的钙被溶解, 促进钙在人体内的吸收。

- A、 酒
- B、 醋
- C、 盐
- D、 糖

答案： B

13. 哈密瓜为（ ）地区的特产。

- A、 广西
- B、 云南
- C、 贵州
- D、 新疆

答案： D

14. OK 汁是其他复合味常用的原料, 它本身是一种_____。（ ）

- A、 单一味调料
- B、 复合味特制调料

C、中西结合调料

D、西餐专用调料

答案：B

15. 冷菜的鱼香味中决定辣味的调料是_____（）

A、辣油

B、泡红辣椒

C、干辣椒

D、豆瓣酱

答案：B

16. 我国要达到小康型的膳食结构目标, 每日膳食总热量为（）, 谷类食物占总热能 60%~65%, 蛋白质摄入量为 70g。

A、1000kcal

B、1500kcal

C、2000kcal

D、2500kcal

答案：D

17. 不完全蛋白质中所含的必需氨基酸种类不全, 用作膳食（）的惟一来源时, 不能维持人体健康, 更不能促进生长发育。

A、维生素

B、蛋白质

C、脂肪

D、糖类

答案：B

18. 在动物性烹调原料的腌制或上浆过程中, 往往加入少量的食碱, 目的是为了提
高菜肴的 () 。

A、物理味觉

B、化学味觉

C、对比味觉

D、消杀味觉

答案：A

19. 松鼠鳜鱼在油炸处理时, 鱼需要在油中炸_____次完成。 ()

A、1

B、2

C、3

D、4

答案：B

20. 形成汤色不同的原因主要是日_____和油脂。 ()

A、原料品种

B、火候

C、原料新鲜度

D、加热时间

答案：B

21. 在烹调过程中, 利用旺火对蔬菜进行短时间的烹制加热, 甚至烹入少量的食醋,
其目的是为了防止 () 。

-
- A、蛋白质的氧化作用
 - B、脂肪的氧化作用
 - C、碳水化合物的氧化作用
 - D、维生素的氧化作用

答案：D

22. 蛋清蛋白主要功能是促进食品的（）、胶凝、发泡和成形。

- A、发酵
- B、乳化
- C、凝结
- D、粘度

答案：C

23. 我国菜肴的盛器种类很多, 其中以（）应用最为普遍。

- A、瓷器
- B、陶器
- C、搪瓷
- D、玻璃

答案：A

24. 制汤时要选择（）调料调理滋味。

- A、口味重的
- B、适量的
- C、口味轻的
- D、质量好的

答案：B

25. 飞龙俗称榛鸡、树鸡等, 主要分布在黑龙江和吉林两省山区, 雄鸟（）有一块红边的黑毛, 喙短, 爪细长。

A、头顶

B、颌下

C、尾羽

D、胸脯

答案：A

26. 中国烹饪是科学、是艺术, 属于（）范畴。

A、文化

B、社会

C、经济

D、艺术

答案：A

27. 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

答案：B

28. 教师备课的指导性文件是（）。

A、教学指要

B、教科书

C、教学大纲

D、参考资料

答案：C

29. 面点制品品种繁多, 具有各自的质地特色, 如“面条”需要（）。

A、软糯

B、膨松

C、酥松

D、筋抖

答案：D

30. 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

答案：A

31. 碳水化合物是广泛存在于生物体内的（）成分。

A、营养

B、有机

C、化学

D、物质

答案：B

32. 糟熘三白中必须用的调味料是_____。（）

- A、红糟汁
- B、香糟酒
- C、酒酿
- D、红曲粉

答案：B

33. 贵妇鸡产于（），其生性温和，头戴凤冠，身披蓝黑相间白花羽，跚跚举步，华贵雍雅，犹如身穿晚礼服的贵妇。

- A、美国
- B、法国
- C、日本
- D、英国

答案：D

34. 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、9℃
- D、100℃

答案：A

35. 脆皮大肠预熟的第一道工序是_____（）

- A、清水、卤水煮
- B、蒸制

C、油炸

D、红烧

答案：A

36. 筵席突出庄重、典雅气氛,多用松柏、仙鹤图和花草装饰场景,设礼台和蛋糕台,突出主菜,这种布置适合（）。

A、喜宴

B、寿宴

C、普通宴

D、国宴

答案：B

37. 餐饮服务中采用中、小圆盘或小条盘端菜送酒的方法被称为（）。

A、重托法

B、轻托法

C、木板端法

D、徒手端法

答案：B

38. 当食物中任何一种必需氨基酸缺乏或不足时,即可造成人体内氨基酸的（）。

A、不平衡

B、平衡

C、过高

D、过低

答案：A

39. 选用（）的原料,通过装饰、点缀、美化来设计菜肴。

- A、色艳、体轻
- B、色艳、体大
- C、色艳、体小
- D、色艳、体美

答案：C

40. 黄秋葵又名秋葵、羊角豆、咖啡黄葵等,原产于（）,可以凉拌、做汤、单炒,也可与肉蛋一起烹调。

- A、美国
- B、中国台湾
- C、加拿大
- D、新西兰

答案：B

41. 制作“烤鸭”初加工是采用（）的方法去内脏。

- A、腋开
- B、腹开
- C、脊开
- D、膛开

答案：A

42. 碱面发是将原料进行_____处理后,再加热碱面进行涨发。（）

- A、刮刀

B、洗净

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/627140120102006116>