2024年四川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.芙蓉鱼片在添加鸡蛋时应将打发的鸡蛋清分_____加人。()

A、一次

B、两次

C、三次

D、五次

答案：C

2.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

答案：C

3.熏实际上是蒸和_____两种烹饪方法的结合。()

A、烙

B、焖

C、烤

D、隔水炖

答案：C

4.生产实习教学实行独立操作,使学生动作协调和完善,达到一定的熟练程度,从而能（）独立地进行操作。

A、基本

B、完全

C、可以

D、达到

答案：A

5.制度控制法,就是根据企业具体情况,制定必要的规章制度和奖惩办法,以控制原料（）成本。

A、最低

B、平均

C、菜点

D、耗用

答案：D

6.为了预防火灾,要（）检查厨房内各种电器设施和线路,发现隐患及时处理。

A、不定期

B、注意

C、定期

D、突击

答案：C

7.不同的民族由于宗教信仰、饮食习惯等原因,会造成味觉的很大差别,我国的回族禁忌（）。

A、牛肉

B、猪肉

C、蔬菜

D、羊肉

答案：B

8.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

9.菜肴造型以（）为目的。

A、观赏

B、食用

C、展示

D、品尝

答案：B

10.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

答案：A

11.按照膳食供给量标准,计算和安排人们的日常膳食被称作（）。

A、营养价值

B、营养菜肴

C、营养筵席

D、营养配膳

答案：D

12.如果火腿切开后有炒芝麻的香味,说明火腿。（）

A、严重变质

B、品种优良

C、质量最好

D、轻度酸败

答案：D

13.刀鱼在整鱼剔骨时重量一般控制在_____左右。（）

A、250g

B、350g

C、150g

D、100g

答案：A

14.孢子甘蓝由日本引进,市场销售标准为芽球直径 2.5cm,单球重（）,味甜,纤维少而脆,适宜熘、炒、炝、拌及做汤。

A、5g

B、6g

C、10g

D、15g

答案：C

15.肉毒毒素不耐热,加热到80℃经（）,可使各型毒素破坏。

A、10min

B、20min

C、30min

D、40min

答案：C

16.在熬糖的过程中,一方面要使糖达到出丝的目的,另一方面要阻止蔗糖的_____（）

A、焦化反应

B、晶核重新形成

C、脱水反应

D、变色反应

答案：B

17.饮食美学是用美学的原理与方法来解决饮食过程中的（）问题。

A、技术

B、美学

C、现实

D、概念

答案：B

18.炒菜时油脂能防止原料（）。

A、不熟

B、生熟不均

C、过火

D、粘在锅上

答案：D

19.汤的制作是利用原料在水中加热所（）一系列物理、化学变化,产生大量的风味物质,使汤的味道鲜美。

A、发生的

B、发现的

C、产生的

D、出现的

答案：A

20.油发干货原料一般油温在（）左右开始下料,然后慢慢升温。

A、60℃

B、70℃

C、80℃

D、90℃

答案：B

21.鱼肝脂肪中含有极丰富的（）和维生素 D。

A、维生素 C

B、维生素 E

C、维生素 A

D、维生素 B22

答案：C

22.贴的菜品一般要求底面香脆,上面_____（）

A、焦香

B、酥脆

C、软嫩

D、软糯

答案：C

23.食物中蛋白质遇热变性的温度是从（）开始的。

A、20~30℃

B、30~40℃

C、45~50℃

D、80℃

答案：C

24.糖水溶液中无变旋现象的糖是（）。

A、蔗糖

B、麦芽糖

C、果糖

D、葡萄糖

答案：A

25.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

26.《饮膳正要》为（）一部饮食专著。

A、清代

B、元代

C、唐代

D、明代

答案：B

27.餐桌上的餐茶酒具和棉织品准备,要根据不同餐厅的（）、翻台率、供餐形式和餐次来确定。

A、客流量

B、餐桌数

C、餐位数

D、服务员人数

答案：C

28.所谓（）属于全发酵茶,因其茶色和叶底均呈红色而得名。

A、乌龙茶

B、花茶

C、绿茶

D、红茶

答案：D

29.在生活中完全不食用脂肪会引起（）缺乏病。

A、脂溶性维生素 C.

B、脂溶性维生素 B.

C、脂溶性维生素

D、脂溶性维生素 F.

答案：C

30.涨发的目的就是最大限度地使其恢复到（）状态。

A、柔软

B、原来

C、最大

D、松软

答案：B

31.制作锅贴虾仁一般是用（）垫底。

A、肥肉

B、鸡肉

C、白菜

D、牛肉

答案：A

32.调制鱼茸胶时,投料的次序是_____。（）

A、先加盐后加水

B、先加水后加盐

C、盐、水同时加入

D、先加盐再加水,最后再加盐

答案：B

33.人们的饮食活动在一定程度上受（）变化的影响。

A、人数

B、时令

C、意识形态

D、场地

答案：B

34.医学专家认为,最解渴和补充体液的饮料是（）。

A、可乐

B、牛奶

C、啤酒

D、白开水

答案：D

35.面点具有品种繁多、应时迭出、制作精细、讲究造型、馅心掺冻并且汁多肥嫩等特点的是（）

A、京式面点

B、广式面点

C、扬州面点

D、苏式面点

答案：D

36.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

答案：D

37.某些菜肴需要牛蛙保留皮,加工时应该用_____进行搓洗。（）

A、盐

B、沙

C、油

D、碱

答案：A

38.菜肴成品造型的构图与布局一般分为（）。

A、3 种

B、5 种

C、9 种

D、12 种

答案：C

39.规范、整洁的着装,是餐厅服务人员（）的重要内容之一,也是衡量餐厅等级、服务水准的重要标志。

A、仪容

B、仪表

C、礼貌

D、礼节

答案：B

40.所谓（）,是指以米与水熟制而成的食品,是否加入调辅料依品种而定,它包括米饭、花色饭、粥等。

A、米制品

B、糕类米团制品

C、团类米团制品

D、酵米制品

答案：A

41.不属于深褐色的调料是_____。（）

A、酱油

B、蚝油

C、香菇(油)

D、豆豉

答案：A

42.面点制作常用的机械设备有绞肉机、拌馅机、打蛋机、（）等。

A、切肉片机

B、刨冰机

C、鱼鳞清理机

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/648115103063006076