
2024 年四川中式烹调师（中级）理论考前强化练习题库（含答案）

一、单选题

1. 猪头的清洗加工步骤是：剔刮、（）、刮洗、清水洗涤。

- A、去毛
- B、去皮
- C、烧燎
- D、浸泡

答案：C

2. 菜肴火候的关键要素，一是加热温度，二是加热（）。

- A、时间
- B、火力
- C、油温
- D、大小

答案：A

3. 瓦楞花刀是在鱼体表面先直剞横向刀纹至椎肋，再平行剞进（）。

- A、2~2.5cm
- B、4~5cm
- C、5~6cm
- D、6~7cm

答案：A

4. 食品的物理性污染，根据污染物的性质，可分为食品的（ ）污染和放射性污染两种。

- A、杂物
- B、天然性
- C、化学性
- D、生物性

答案：A

5. 职工具有良好的职业道德素质，有利于企业的（ ）创新。

- A、知识
- B、技术
- C、技艺
- D、思路

答案：B

6. 面烤法中最外层的包裹料是（ ）。

- A、粉糊
- B、糯米纸
- C、泥巴
- D、烫面团

答案：D

7. 下列适宜制作椒香腰片的技法是（ ）。

- A、炆
- B、拌

C、腌

D、泡

答案：A

8. 干货原料经过涨发加工后重量会发生变化，（）越高，它的单位成本就会越低。

A、利用率

B、涨发率

C、损耗率

D、净料率

答案：B

9. 虾蟹属于（），身体分为头胸部和腹部两部分。

A、甲壳动物

B、软体动物

C、棘皮动物

D、腔肠动物

答案：A

10. 色彩是反映菜肴（）的重要方面。

A、形态

B、质量

C、味道

D、营养

答案：B

11. 加工白卤水时，不得加入有色调味料，如需调色应使用（）。

-
- A、生抽
 - B、浅色酱油
 - C、鱼露
 - D、老抽

答案：B

12. 食品运输过程的卫生要求不包括（）。

- A、要求运输食品的交通工具以及容器用具必须符合卫生要求，并建立清洗消毒的卫生制度
- B、生熟食品、食品与非食品、卫生质量差的与质量好的均应分别装运
- C、可以使用装载过未知物品的运输工具装运食品
- D、提高运输效率，缩短运输时间，尽量避免拆包重装，防止在运输过程中受污染和腐败变质

答案：C

13. 菜肴的调色方法有浸润着色法、（）、包裹着色法三种。

- A、吸附着色法
- B、配菜着色法
- C、加热着色法
- D、配料着色法

答案：A

14. 干烧法是（）的传统技法之一。

- A、鲁菜
- B、川菜

C、冀菜

D、浙菜

答案：B

15. 一般用于（）菜品的无鳞鱼应采用生搓的方法进行初加工。

A、熟炒

B、滑炒

C、爆炒

D、生炒

答案：D

16. 几何图案冷菜的构图特点是（），图案规整。

A、图案繁多

B、铺满盘面

C、对称均衡

D、形状散乱

答案：C

17. 下列保藏方法中，（）不是果品原料的保藏方法。

A、低温保藏法

B、窖藏法

C、冷冻保藏法

D、库储藏法

答案：C

18. 氽鳝鱼时，不让水沸腾的主要目的是（）。

-
- A、防止鱼皮破裂
 - B、去除鱼肉中的腥味
 - C、让黏液充分凝结
 - D、增加鱼肉的持水量

答案：A

19. 要使职业道德建设持续健康发展，必须建立和完善职业道德（ ），并结合相应的惩罚和教育措施。

- A、评价标准
- B、框架体系
- C、监督机制
- D、内容结构

答案：C

20. 大部分菜肴制作中都使用黄酒, 其酒精度一般为（ ）。

- A、低于 15°
- B、高于 10°
- C、15°
- D、低于 18°

答案：A

21. 菜肴的色彩组配包括同类色组配与（ ）两种类型。

- A、黑白色对比
- B、红绿色对比
- C、对比色组配

D、深浅同色组配

答案：C

22. 焯水的方法可分为（）。

A、冷水锅焯料和沸水锅焯料

B、冷水锅焯料和温水锅焯料

C、温水锅焯料和沸水锅焯料

D、冷水锅焯料、温水锅焯料和沸水锅焯料

答案：A

23. 《中华人民共和国劳动法》规定，国家实行劳动者每日工作时间不超过 8 小时，平均每周工作时间不超过（）小时的工时制度。

A、40

B、44

C、48

D、50

答案：B

24. 制作果蔬类凉拌菜，应用（）浸泡消毒，再用凉开水冲洗。

A、2%盐水

B、2%碱水

C、2%糖水

D、2%醋水

答案：A

25. 滑炝使用的热料油一般是（）和花椒炸制而成。

-
- A、鸡油
 - B、豆油
 - C、香油
 - D、花生油

答案：C

26. 刮刀便于原料在短时间内散发异味，并有利于（）的裹附。

- A、原料
- B、卤汁
- C、主料
- D、配料

答案：B

27. 烤制的菜肴在加热中般不能调味，成熟后应进行（）。

- A、基本调味
- B、重要调味
- C、定性调味
- D、辅助调味

答案：D

28. 制汤主要是控制原料与水的比例、（）的应用、调味品的投放时机和数量。

- A、火候
- B、大火
- C、小火
- D、慢火

答案：A

29. 下列适宜炸猪排的糊是（）。

- A、水粉糊
- B、蛋清糊
- C、脆皮糊
- D、拍粉托蛋粘面包渣

答案：D

30. 下列选项中黏性最差的米是（）。

- A、粳米
- B、小黄米
- C、糯米
- D、籼米

答案：B

31. 烧制法是急慢火结合，将原料烧透入味，再用旺火收汁或勾（）的方法。

- A、水粉芡
- B、紧汁芡
- C、混汁芡
- D、包汁芡

答案：D

32. 炸菜的主要特色是干香无汤（），质感外焦里嫩、外脆里嫩、外酥里嫩，色泽(一般)金黄，配味碟。

- A、无汁

B、无油

C、无色

D、无味

答案：A

33. 过油是烹调中一项重要的(),就是将加工处理的原料投入不同温度的油锅内,其形成一定的特色,以达到进一步烹制菜肴的要求。

A、工艺

B、条件

C、内容

D、方法

答案：A

34. 厨房生产标准制定过程中,下列不包括的是()的制定。

A、标准分量

B、标准食谱

C、标准成本

D、标准制度

答案：D

35. 白煮法在煮制中不放()。

A、盐

B、葱

C、姜

D、料酒

答案：A

36. 菜肴原料经着衣处理后，可改善菜品的（），丰富菜肴的质地。

A、口味

B、口感

C、色彩

D、形态

答案：B

37. 为了防止釉质颜料中的重金属遇高温释放有害物质，禁止将（）放入消毒柜消毒。

A、玻璃器皿

B、木制器皿

C、瓷器器皿

D、彩瓷器皿

答案：D

38. 油发适用于含胶质丰富、（）多的干货原料。

A、纤维素

B、脂肪酸

C、结缔组织

D、肌肉组织

答案：C

39. （）是复杂的刀工技艺的表现。

A、削刀法

B、拉刀片

C、推刀片

D、抖刀片

答案：A

40. 调制蛋清糊蛋清与淀粉的比例以（）为佳。

A、2：1

B、3：1

C、4：1

D、1：1

答案：D

41. 干木耳 200 克，经加工得 600 克水发木耳，此木耳的涨发率是（）。

A、33%

B、300%

C、375%

D、400%

答案：B

42. 职业道德在表现形式上具有（）和易于操作的实践性。

A、客观性

B、主观性

C、多样性

D、单一性

答案：C

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/657140140102006116>