

厨艺知识竞赛《厨艺知识竞赛试题预测》考试题

姓名：_____ 年级：_____ 学号：_____

题型	选择题	填空题	解答题	判断题	计算题	附加题	总分
得分							

评卷人	得分

- 1、单项选择题：营养配餐的理论依据是（ ）
A、营养素生理需要量
B、膳食指南
C、食物成分表
D、营养平衡理论
- 2、单项选择题：当今由于不合理饮食，人们极易出现三“高”，不属于三“高”的是（ ） A. 高血压
B. 高血糖
C. 高血脂
D. 高脂肪
- 3、单项选择题：细菌性食物中毒一般在（ ）月份最多见。 A. 1～2 月
B. 2～4 月
C. 5～10 月
D. 10～12 月
- 4、单项选择题：热体质，生活在炎热地区，在炎热的夏天宜忌寒凉食物，下列哪种食物属于寒凉食物（ ）
A. 豆腐
B. 白菜
C. 枣
D. 花生
- 5、单项选择题：牲畜“口蹄疫”俗称为（ ），是偶蹄兽的一种急性发热性高度接触性的传染病。 A. 三
号病
B. 四号病
C. 五号病
D. 六号病
- 6、单项选择题：去除蔬菜中有机磷类农药最好的方法是：（ ） A. 沸水浸泡
B. 充分漂洗
C. 碱水冲洗
D. 太阳照射
- 7、单项选择题：洋葱（ ）
C. 洋葱
- 10、单项选择题：有人喝完牛奶后发生胀气、腹泻，其主要原因可能是由于体内缺乏（ ） A. 蛋白酶
B. 脂肪酶

- C. 乳糖酶
D. 淀粉酶
- 11、单项选择题：下列食物中可以和螃蟹一起吃的是？（ ） A. 茄子
B. 地瓜
C. 花生仁
D. 豆腐
- 12、单项选择题：脾胃虚寒者不宜吃（ ） A. 南瓜
B. 牛奶
C. 鲫鱼
D. 胡萝卜
- 13、单项选择题：下列饮食习惯中，比较健康的是：（ ） A. 吃完饭后立刻剧烈运动
B. 喜欢吃米和杂粮，平衡膳食
C. 长期吃大量油炸食品
D. 常年饮用运动型饮料
- 14、单项选择题：下列对有机磷类农药中毒后采取的急救措施不正确的是：（ ） A. 催吐
B. 洗胃
C. 导泻
D. 人工呼吸
- 15、单项选择题：中国学生营养日是每年的（ ） A. 9月9日
B. 6月9日
C. 3月19日
D. 5月20日
- 16、单项选择题：生吃（ ）感染广州管圆线虫的潜在危险比较大。 A. 三文鱼
B. 香蕉
C. 福寿螺
D. 火腿
- 17、单项选择题：有“抗癌之王”的食物是？（ ） A. 西红柿
B. 大葱
C. 大蒜
D. 洋葱
- 18、单项选择题：不少人都喜欢喝功夫茶，然而高浓度的功夫茶有很多危害，那么以下属于其危害的是？
（ ） A. 引起胃炎
B. 引起肝炎
C. 引起咽喉炎
- 19、单项选择题：下面哪个不能引发贫血症。（ ）
A、缺铁
B、缺铜
C、缺乏维生素 B12
D、维生素 C
- 20、单项选择题：下列哪个选项中的食物是酸性的？（ ） A. 火腿
B. 黄瓜

C. 菠菜

- 21、判断题：经过了一整个炎热夏天的煎熬，立秋一过，人们马上“贴秋膘”，而后就觉得该补补身子了。更该享受一下美食、美味。
- 22、填空题：维生素 A 不用多说，素有“护眼之必需”之称的维生素 A，是预防眼干、（ ）；（ ）的良方，以胡萝卜及绿、黄的蔬菜和红枸杞子的三种食疗配方：枣含量最多。
- 23、单项选择题：味精的主要成分是谷氨酸钠，是人体必不可少的一种氨基酸，科学证明味精对人体有益无害，但食用味精时应注意如下几个问题，下面哪个不正确（ ）
- A. 若菜肴需要勾芡，则需在勾芡后放入
 - B. 味精不宜食用过频
 - C. 作馅料时不宜使用味精
 - D. 炒菜时不宜放入过早
- 24、单项选择题：小学组织学生体检时发现一学生头围较小，智商较低，情感淡漠。据老师反映该学生书写困难，学习能力差。其原因是（ ）
- A. 婴幼儿时期严重营养不良
 - B. 严重缺钙
 - C. 儿童时期营养不良
 - D. 缺锌
- 25、判断题：烤牛羊肉在巡考的过程中会产生苯并芘等有害的致癌物质
- 26、单项选择题：生活达人银器久置不用，表面会出现一层黑色的氧化层，这时只需用（ ）擦拭即可达到效果。
- A. 白醋
 - B. 米酒
 - C. 牙膏
- 27、单项选择题：肝性脑病病人营养治疗应注意摄入（ ）
- A、高蛋白饮食
 - B、低蛋白饮食
 - C、植物蛋白
 - D、支链氨基酸
- 28、单项选择题：加工制造的食品分为（ ）种食品。
- A. 33 类 541 种
 - B. 31 类 535 种
 - C. 28 类 525 种
 - D. 33 类 523 种
- 29、单项选择题：烹饪技巧汤做咸了不要紧，只要加一点点东西，就一样可以做出鲜美可口的汤，下列不正确的是（ ）
- A. 加几片西红柿，煮几分钟
 - B. 加几片海带，煮几分钟
 - C. 加一个土豆，煮几分钟
- 30、单项选择题：下列食品标准类别中，对指标的要求最严格的是：（ ）
- A. 国家标准
 - B. 行业标准
 - C. 地方标准
 - D. 企业标准
- 31、单项选择题：减肥是当今热门话题，节食是普遍有效做法。徐女士最近下定决心早餐免了。请问该做法（ ）
- A. 合理
 - B. 难说
 - C. 不支持

D. 以上均不正确

32、单项选择题：小学组织学生体检时发现一学生头围较小，智商较低，情感淡漠。据老师反映该学生书写困难，学习能力差。其原因是（ ）A. 婴幼儿时期严重营养不良

B. 严重缺钙

C. 儿童时期营养不良

D. 缺锌

33、单项选择题：用罂粟的果汁制成的毒品称为：（ ）A. 白药

B. 可卡因

C. 海洛因

D. 鸦片

34、单项选择题：称为我国岭南四大名果之一、古人叫它“长腰黄果”的是：（ ）A. 柑橙

B. 菠萝

C. 香蕉

D. 芒果

35、单项选择题：干香菇怎样浸泡味更鲜？（ ）A. 用热水浸泡

B. 用凉水浸泡

C. 用温水浸泡

D. 用盐水浸泡

36、单项选择题：食品安全现如今，街头出现了“现炒茶”请问这种茶有益于人体么？（ ）A. 都一样，同样是茶，各有各的优点，只是口感不同

B. 有益，现炒茶新鲜，气味芳香，不流失营养

C. 无益，现炒茶火气大，未氧化，易刺激胃粘膜

37、判断题：鸡肉和芹菜可以放在一起烧

38、判断题：我们每天摄入体内的维生素中，70%的维生素来自蔬菜。

39、判断题：生理盲点测定可用于评价A维生素的营养状况

40、单项选择题：在河豚鱼体内，河豚毒素含量最高的是：（ ）A. 肝脏

B. 卵巢

C. 皮肤

D. 血液

41、单项选择题：在实施食品分类监管中，对预包装食品重点检查的项目为（ ）A. 食品内在质量是否合格

B. 包装标示是否符合法律法规及标准的要求

C. 是否商标侵权

D. 是否加贴了QS标志

42、单项选择题：古人说的“酢”指的是今天的：（ ）A. 酱油

B. 豆油

C. 醋

D. 酒

43、判断题：生根不落地，有叶不开花，街上有人卖，园里不种它。（打一蔬菜）豆芽

44、多项选择题：关于户外采食野菜正确的说法是：（ ）。

A、所有野菜都可以放心食用

B、野菜虽清香鲜嫩，并非所有野菜均能食用，不认识的野菜不要吃

C、在工业废水流经的草地、马路两旁生长的野菜可以食用

- D、有些野菜含有剧毒，食用后，轻者会感到闷、胀、呕吐，重者还会危及生命，吃前要小心辨别
- 45、判断题：凡是维生素人体都不能合成，只能从食物中摄入。
- 46、填空题：蔬菜对维持体内的酸碱平衡有重要作用，那蔬菜在体内的最终代谢产物呈（ ）
- 47、判断题：人参、蜂王浆、鹿茸是高级营养品，学生常吃有利于生长发育
- 48、判断题：方便面可以用来当主食
- 49、单项选择题：过量食用杏仁会造成：（ ）A. 腹泻
B. 呼吸衰竭
C. 失明
D. 呕吐
- 50、单项选择题：哪种方法不属于调节免疫力的有效方法（ ）A. 经常运动
B. 健康的饮食习惯
C. 排除压力
D. 注射免疫增强剂
- 51、判断题：中国现今有十大菜系
- 52、单项选择题：饮食有道荔枝性温热，一次不宜多吃，吃后最好饮用（ ）A. 咖啡
B. 苏打水或糖水
C. 盐水或绿豆茶
- 53、单项选择题：经常有不法商贩用甲醛、硼酸等物质处理水产品，其原因是：（ ）A. 可以使含水量提高从而增重
B. 让肉质更好
C. 增加营养
D. 防腐，使卖相更好看
- 54、单项选择题：柿子性甘涩、寒，有清热润肺止渴的功效，但下列哪种患者宜吃柿子（ ）A. 吐血
B. 疟疾
C. 外感咳嗽
D. 脾胃虚寒
- 55、单项选择题：加工制造的食品分为（ ）种食品。A. 33 类 541 种
B. 31 类 535 种
C. 28 类 525 种
D. 33 类 523 种
- 56、单项选择题：荔枝是人们所喜爱的食物，历来有许多文人雅士提及，有诗一首：罗浮山下四时春，橘
杨梅次第新；日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。是哪一朝代诗人所作。（ ）A. 南宋
B. 北宋
C. 唐朝
D. 南唐
- 57、单项选择题：味精的主要成分是谷氨酸钠，是人体必不可少的一种氨基酸，科学证明味精对人体有益
无害，但食用味精时应注意如下几个问题，下面哪个不正确（ ）A. 若菜肴需要勾芡，则需在勾芡后放入
B. 味精不宜食用过频
C. 作馅料时不宜使用味精
D. 炒菜时不宜放入过早
- 58、单项选择题：下列食物中可以和螃蟹一起吃的是？（ ）A. 茄子
B. 地瓜

c. 花生仁

D. 豆腐

59、单项选择题：通常情况下，什么颜色的食物营养价值最高？（ ） A. 红色

B. 深绿色

C. 橘黄色

D. 黑色

60、判断题：任何药物的毒副作用都有可能因饮酒而被增强。

61、单项选择题：烹饪技巧三明治大家都很喜欢，做三明治经常要用到吐司面包，但是刚做好的吐司面包松软不宜切割，下列哪种方法是正确的方法呢？（ ） A. 将吐司放到阴凉处自然风干

B. 将吐司放在火上烤，烤到微微变硬后即可

C. 将吐司放入冰箱，变硬后拿出

62、单项选择题：国家禁用的渔药有（ ） A. 漂白粉

B. 二氧化氯

C. 大蒜

D. 己烯雌酚

63、判断题：中国现今有十大菜系

64、单项选择题：长期食用精白米和精粉可导致：（ ） A. 维生素 A 缺乏

B. 维生素 B1 缺乏

C. 维生素 B2 缺乏

D. 维生素 C 缺乏

65、单项选择题：烹调尝试炸过鱼虾的花生油用来炒菜时，常会影响菜肴的清香，扔掉又未免可惜，这样应该怎么办呢？（ ） A. 将油再次烧开

B. 用此油炸一次茄子，即可使油变得清爽

C. 在油中加入适量的大米，静置，过滤即可

66、单项选择题：食品配伍夏季到了，很多男士开始喜欢饮用啤酒，但是饮食搭配不当极易引发消化道疾病或肿瘤，下列哪种食物与啤酒共食可引发疾病（ ） A. 熏鱼等烟熏视频

B. 西红柿与卷心菜

C. 大麦茶与绿茶

67、单项选择题：下面那个不能预防唇疱疹。（ ）

A、远离赖氨酸

B、远离精氨酸

C、适量维生素 E

D、适量锌

68、判断题：平衡膳食是指膳食中营养素的供给既全面、适度，又比例均衡

69、单项选择题：烹调技巧竹笋越新鲜吃起来口感越好，要想竹笋保鲜，有一个办法有奇效，下列说法正确的是（ ） A. 可以在竹笋切面上涂抹一些食盐，然后将它放入冰箱中冷藏

B. 可以将竹笋泡在水中放入冰箱

C. 可以将竹笋泡在盐水中，这样即保险，又不易变质

70、单项选择题：下列疾病与成年人营养不合理无关的是（ ） A. 动脉粥样硬化

B. 脚气病

C. 骨质疏松病

D. 镰刀型细胞贫血症

71、判断题：魔芋有减肥功效，促进肠蠕动，润肠通便，排除毒素，但生魔芋有毒，煎煮四小时以上始可食用。

72、单项选择题：若同时食用（ ）和羊肉，（ ）中的一些酶可将羊肉中的酵素分解，阻碍消化造成消化不良、腹胀肚痛等症状。A. 苹果、苹果

B. 香蕉、香蕉

C. 西瓜、西瓜

D. 梨、梨

73、单项选择题：蛋白质在人体内不具有的功能是（ ）A. 控制遗传性状

B. 构成骨骼的重要成分

C. 提供能量

D. 构成酶和抗体

74、单项选择题：馒头谁发明的？（ ）A. 李冰

B. 诸葛亮

C. 曹操

D. 屈原

75、单项选择题：杨梅含有丰富的植物色素，若将其与（ ）一起食用，可诱发甲状腺肿？A. 黄瓜

B. 萝卜

C. 红薯

D. 白薯

76、单项选择题：胡萝卜素与下列哪种调料相克？（ ）A. 醋

B. 酱油

C. 糖

D. 味精

77、单项选择题：以下两种食物同时吃会影响蛋白质吸收的是？A. 鸡蛋豆浆

B. 油条豆浆

C. 花生豆浆

78、判断题：完全依赖糖酵解提供能量的细胞是红细胞

79、单项选择题：柿子性甘涩、寒，有清热润肺止渴的功效，但下列哪种患者宜吃柿子（ ）A. 吐血

B. 疟疾

C. 外感咳嗽

D. 脾胃虚寒

80、判断题：健眼的食物有牛奶、羊奶、奶油、小米、核桃、胡萝卜、菠菜、大蒜。

81、判断题：平时多吃些海带、紫菜，就可以满足人体碘的需要

82、单项选择题：大豆多肽是以下哪种食物成分的水解产物（ ）

A、碳水化合物

B、多糖

C、脂肪

D、蛋白质

83、单项选择题：佝偻病是常见的营养病，患者应注意补充和种元素（ ）A. 钙

B. 铁

C. 硒

D. 锌

84、单项选择题：中国学生营养日是每年的（ ） A. 9 月 9 日

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/688017062023007051>