

学习及考试资料整理汇编

—— 备考冲刺篇 ——

（考点或配套习题突击训练专用）

2022 年中式烹调师（高级）证考试题及答案

一、单选题

1、一道菜肴的售价是 30 元，销售毛利率是 60%，则该菜的成本毛利率是()。（ B ）

A、0.4

B、1.5

C、0.6667000000000001

D、1.6666999999999998

2、回锅肉的烹饪方法是()。（ B ）

A、滑炒

B、煸炒

C、煎

D、溜

3、熏实际上是蒸和()两种烹饪方法的结合。（ C ）

A、烙

B、焖

C、烤

D、隔水炖

4、()不是造成油泡菜式泻芡的原因。（ D ）

A、调芡时没有搅均芡液

B、锅内的油太多

C、芡汤与芡粉的比例不当

D、火太猛，菜过熟

5、对传热介质而言，火候表示()内传热介质所达到的温度和向食物所提供热量的多少。（ C ）

A、任意时间

B、加热时间

C、单位时间

D、不同时段

6、鲟龙鱼的()特别名贵，为全鱼的精华，要注意保管。

（ D ）

A、鳞甲

B、鱼尾

C、鱼肠

D、头骨

7、糟熘三白中必须用的调味料是()。（ B ）

A、红糟汁

B、香糟酒

C、酒酿

D、红曲粉

8、易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是()。（ D ）

A、鲜肉

B、蔬菜

C、豆类

D、海贝

9、佝偻病主要是由于膳食中长期缺乏()而引起的。(B)

A、维生素 A

B、维生素 D

C、维生素 E

D、核黄素

10、清汤鱼面口感爽滑的原因是()。(C)

A、每次煮面较少

B、面粉过细箩

C、用淀粉做扑面

D、用面粉做扑面

11、贴制的原料要先()处理后再加热成熟。(A)

A、叠加整齐

B、混合均匀

C、排列均匀

D、捆扎

12、全自动制冰机通常是厨房()中的一种设备。(A)

A、备餐设备

B、冷藏设备

C、冷冻设备

D、加工设备

13、纸包炸原料下锅的最佳油温是()。(B)

A、120℃

B、150℃

C、180℃

D、210℃

14、做返沙菜要熬糖胶，用中慢火熬至糖胶（）即可。（ C ）

A、翻起小泡

B、翻起中泡

C、翻起大泡

D、翻起大泡后再转无泡

15、食物中必需氨基酸的种类、数量和比例是评价食物（）营养价值高低的基本标准。（ D ）

A、碳水化合物

B、脂肪

C、维生素

D、蛋白质

16、碳酸氢钠上浆致嫩时，添加适量的糖，是利用糖的（），使原料成熟后具有一定的透明度。（ D ）

A、增甜性

B、光照度

C、和味性

D、折光性

17、藻类植物是自然界中的（）。（ B ）

A、高等植物

B、低等植物

C、裸子植物

D、被子植物

18、煲仔酱配方中的主要酱料是()。（ D ）

A、豆瓣酱

B、花生酱

C、磨豉酱

D、柱侯酱

19、冻一般分为自然凝固和()。（ B ）

A、冷冻凝固

B、凝固剂凝固

C、添加剂凝固

D、人工凝固

20、九转大肠在红烧前的预熟工序是()。（ A ）

A、油炸

B、烤

C、煸炒

D、蒸

21、酿鸭掌是酿成()形。（ A ）

A、瑟瑟

B、扇

C、岛

D、棋子

22、根据()，脂肪酸分为饱和脂肪酸和不饱和脂肪酸两大类。

(A)

A、脂肪碳原子价键的不同

B、脂肪在人体合成的状况

C、脂肪的提取物

D、脂肪的消化率高低

23、不属于我国四大淡水养殖鱼的是()。(B)

A、青鱼

B、黑鱼

C、草鱼

D、鲢鱼

24、拼摆假山冷拼时，一般山体底部原料的色泽应该选择()。

(B)

A、色泽较淡的原料

B、色泽较深的原料

C、色泽偏艳的原料

D、色泽偏黄的原料

25、《本草纲目》除了是一部著名的医药书籍外，还是一部关于()方面的权威著作。(A)

A、食疗

B、饮食

C、菜单

D、饮膳

26、缺钙不会出现的症状是()。（ C ）

A、手足抽搐

B、牙齿畸形

C、头发色素减少

D、高钙血症

27、人的舌头尖部对哪种味最敏感()。（ C ）

A、苦味

B、咸味

C、甜味

D、酸味

28、猪肉的品质与猪的性别有关,品质最佳的是()。（ C ）

A、母猪肉

B、公猪肉

C、阉猪肉

D、老母猪肉

29、在刀法中,推切的应用范围是()。（ C ）

A、适用于脆性的植物原料,如笋、冬瓜、萝卜、土豆等

B、适用于体积薄小,质地细嫩并易碎裂的原料,如鸡脯肉、嫩瘦肉等

C、适用于切具有细嫩纤维和略有韧性的原料，如猪肉、牛肉、肝、腰等

D、适用于质地坚韧或松软易碎的原料，如牛月展、熟火腿、面包等

30、关于火腿的评述正确的是()。（ B ）

A、金华火腿又称为北腿

B、式样是检验火腿品质的一个方面

C、有炒芝麻香味的是好火腿

D、气腿优于实腿

31、黄牛肉中以饲养()年左右的牛肉质较好。（ A ）

A、3

B、4

C、5

D、6

32、若发现在高压设备上触电,应采用()使触电者脱离带电设备。
(C)

A、木棒等绝缘工具将触电者推开

B、硬物将带电设备砸坏切断电源

C、相应电压等级的绝缘工具

D、直接将触电者拉离现场

33、原料调配不包括的内容是()。（ D ）

A、菜肴原料的组配

B、原料的复合造型

C、原料组合的调整

D、调料的选用

34、把干货原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法称之为()。（ D ）

A、油焐

B、油焖

C、油浸

D、油发

35、厨房燃气设备必须符合国家的有关规范和标准，从使用角度看，应与()相符合。（ D ）

A、厨房其他设备

B、菜品特色

C、厨房空间

D、燃气类型

36、非味感受器也能感受其味感的是()味。（ D ）

A、酸

B、苦

C、咸

D、辣

37、象形花色配菜可以分为：()象形配菜、植物类象形配菜和几何形象形配菜。（ B ）

- A、禽鸟类
- B、动物类
- C、家畜类
- D、鱼虫类

38、热菜比冷菜中的鱼香味要多用()调味料。(D)

- A、红油
- B、甜面酱
- C、豆豉
- D、豆瓣酱

39、按加工程度不同，盐分为多种，其中一种称为加工盐，以下()均属于加工盐。(C)

- A、低钠盐、精盐、加锌盐
- B、加碘盐、洗涤盐、加锌盐
- C、加碘盐、风味型盐、低钠盐
- D、加锌盐、加碘盐、洗涤盐、精盐

40、食物中毒顾名思义就是吃了某些食物所引起的中毒，下列食物中()不属于引起食物中毒的食物。(D)

- A、有霉菌的食物
- B、被化学毒物污染的食物
- C、致病微生物污染的食物
- D、不新鲜的食物

41、属于根菜类蔬菜的是()。(C)

A、藕

B、生姜

C、胡萝卜

D、土豆

42、红茶入菜一般只用茶汁，绿茶入菜一般()。（ C ）

A、只用茶汁

B、只用茶叶

C、茶汁、茶叶都可用

D、只用茶泥

43、八角的果实属于()。（ B ）

A、单果

B、聚合果

C、复果

D、假果

44、职业道德对社会主义()建设有极大的促进作用。（ A ）

A、精神文明

B、物质文明

C、民主法治

D、文教事业

45、粤菜的刀法分为()。（ A ）

A、普通刀法和特殊刀法两大类

B、直刀法、平刀法、斜刀法和湾刀法等四大类

C、直刀法、平刀法和斜刀法等三大类

D、标准刀法和非标准刀法两大类

46、不属于我国四大淡水养殖鱼的是()。（ B ）

A、青鱼

B、黑鱼

C、草鱼

D、鲢鱼

47、回锅肉的烹饪方法是()。（ B ）

A、滑炒

B、煸炒

C、煎

D、熘

48、拼摆假山冷拼时，一般山体底部原料的色泽应该选择()。

（ B ）

A、色泽较淡的原料

B、色泽较深的原料

C、色泽偏艳的原料

D、色泽偏黄的原料

49、热炆菜味型一般由()和()两类组成。（ D ）

A、咸味料；鲜味料

B、咸味料；香辛料

C、基本味料；咸味料

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/927015144043006162>