

中级中式烹调师考试模拟 100 题（含答案）

1、【单选题】加工大闸蟹时，应首先要用清水将大闸蟹浸泡，使其吐尽脏物。（B）

- A、 10 分钟
- B、 20 分钟
- C、 40 分钟
- D、 60 分钟

2、【单选题】在卤水调配的操作程序中，投放调料应在煮制香料的（）。（B）

- A、 之前
- B、 之后
- C、 同时
- D、 过程中

3、【单选题】加工墨鱼时眼睛的汁液会影响鱼肉的（）。（A）

- A、 颜色
- B、 嫩度
- C、 鲜味
- D、 弹性

4、【单选题】猪颈肉，、肉质老、筋膜较多、肉色红。（A）

- A、 肥肉多
- B、 肥油多
- C、 大油多

D、瘦肉多

5、【单选题】运用原料成本系数法计算产品价格，需要两个关键数据，一是()，二是成本系数。(B)

A、主料成本

B、原料成本

C、菜肴毛利

D、产品利润

6、【单选题】火候运用与原料性质、()密切相关，应区别对待。(B)

A、类别

B、形态

C、组织结构

D、水分含量

7、【单选题】我国规定糖精或其钠盐在食品中的用量为 g/Kg。(A)

A、0.15

B、0.25

C、0.3

D、0.5

8、【单选题】挂勾芡汁时，必须要，烧开后淋入芡汁，使菜品明汁亮芡。(B)

A、大火

B、清汤

C、定味

D、着色

9、【单选题】花椒的品质以颗粒完整，粒大色正，香麻味浓，者为佳。(D)

A、籽多无异味

B、籽少略苦

C、籽少略涩

D、籽少无异味

10、【单选题】配菜可使不同原料之间的规格档次协调一致，并确定菜品的。(D)

A、用料标准

B、用料规定

C、原料组成

D、规格标准

11、【单选题】食物的强化就是将一种或多种营养素加到食物中，改善和提高食物的，达到规定的质量要求。(A)

A、营养价值

B、经济价值

C、可食性

D、保存性

12、【单选题】主要用于蒸煮食物和食品保温的厨房燃气设备是。(A)

- A、蒸汽炉具
- B、汤炉
- C、煤气油炸炉
- D、煤气炒炉

13、【单选题】某产品成本 20 元，成本率 50%，此产品的售价是。

(D)

- A、10 元
- B、20 元
- C、30 元
- D、40 元

14、【单选题】道德是以善恶评价为标准调节人们之间和个人与社会之间关系的()。(D)

- A、行为能力
- B、意识活动
- C、言论规范
- D、行为规范

15、【单选题】被称为起阳草，中医认为有壮阳作用的叶菜是()。

(C)

- A、青蒜
- B、大葱
- C、韭菜
- D、茼蒿

16、【单选题】宴会成本核算使用的《分类宴会设计标准》主要根据不同档次的宴会，以()为基础，确定菜点分类和可选择的品种和数量。(B)

- A、 员工人均销售
- B、 人均消费标准
- C、 宴会价格
- D、 宴会档次

17、【单选题】下列对维生素的生理功能叙述中正确的是。(A)

- A、 促进体内钙和磷的代谢
- B、 延缓衰老和记忆力减退
- C、 促进生育
- D、 促进凝血

18、【单选题】500 克面粉(3 元/千克)做 20 个豆沙包皮，300 克豆沙馅(6.8 元/千克)做 15 个馅心，销售毛利率为 45%，则豆沙包单位售价为()元。(C)

- A、 0.14
- B、 0.33
- C、 0.38
- D、 0.12

19、【单选题】味精是鲜味剂的代表，其主要成分是谷氨酸钠，在()及()条件下或长时间高温加热，会使谷氨酸钠分解，影响味精的呈鲜效果。(C)

A、中性；碱性

B、强酸；中性

C、强酸；碱性

D、弱酸；碱性

20、【单选题】荔枝花刀在原料表面直剞十字交叉刀纹，深约为原料厚度的刀距约 2.5mm (C)

A、43104

B、43102

C、43163

D、43103

21、【单选题】海福特牛原产于，毛色暗红，有白色花斑。(A)

A、英格兰

B、苏格兰

C、法国

D、意大利

22、【单选题】冷盘类型可按进行划分。(D)

A、粗、细

B、原料品质

C、盛器价值

D、难易繁简

23、【单选题】要形成里外酥脆洵的菜肴，应用约 140° C 的油温加热原料。(D)

- A、短时间
- B、长时间
- C、持续地
- D、多次

24、【单选题】拼摆假山冷拼时，一般山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、色泽偏红的原料
- D、色泽偏绿的原料

25、【单选题】某厨房的原材料月初结存 2000 元，本月领用 6000 元，本月实际耗用 4000 元，此厨房的月末盘存额为。(C)

- A、2000 元
- B、3000 元
- C、4000 元
- D、12000 元

26、【单选题】油炸豆泡要色泽金黄，呈方圆形，柔软而有弹性，，不含油，无死心。(C)

- A、气味香浓，不裂口
- B、气味香浓，膨裂
- C、气味清香，不裂口
- D、气味清香，膨裂

27、【单选题】生吃水生食物要洗净，主要是为预防()污染。(C)

- A、囊虫
- B、肝吸虫
- C、姜片虫
- D、蛔虫

28、【单选题】由于厨房电气设备的工作环境较为恶劣，必须按照规定经常对电气设备进行、绝缘老化和零部件完好的检查，及时消除隐患。(C)

- A、接地保护
- B、干燥状况
- C、漏电
- D、完整性

29、【单选题】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

30、【单选题】冷盘造型应坚持符合食用、的原则。(C)

- A、选料广泛
- B、工艺讲究
- C、安全卫生

D、注重营养

31、【单选题】十字花刀的操作，首先应使用刀纹对原料进行剖刀处理。(A)

A、一字

B、丁字

C、十字

D、交叉

32、【单选题】苦味一般人都不太喜欢，但年龄增加对苦味的反应有()变化。(B)

A、更加敏感

B、稍有迟钝

C、稍有喜欢

D、基本适应

33、【单选题】下列胴体牛肉中，肉质较嫩，瘦肉中分布着较多的肌间脂肪，红白相间。(A)

A、牛上脑

B、肋脊肉

C、肋肉

D、肩肉

34、【单选题】碱发要求碱发的过程与时间。(C)

A、调整好

B、准备好

、控制好

D、制约好

35、【单选题】酱油腌制品要求色泽正常，具有丰制品特有的香气咸淡，，色泽搭配美观，无霉斑、无杂质。(B)

A、咸甜适口

B、香甜适口

C、甜咸适口

D、咸香适口

36、【单选题】食品的生物性污染主要包括昆虫、寄生虫和的污染。(A)

A、微生物

B、寄生虫虫卵

C、螨类

D、谷蛾

37、【单选题】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

38、【单选题】注意水产品()的整齐与美观，是水产品初步加工的基本要求。(A)

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/947001142020006153>