

厨艺知识竞赛《厨艺知识竞赛在线测试》模拟考试卷

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

- 单项选择题：正常人一般一天要的最少的蛋白质是（ ）
A. 60
B. 70
C. 70
D. 都不正确
- 单项选择题：防止食品氧化变色的抗氧化剂是（ ）
A、丁基茴香醚
B、二丁基羟基甲苯
C、生育酚
D、茶多酚
- 单项选择题：霉变甘蔗中毒是指食用了保存不当而霉变的甘蔗引起的急性食物中毒，常发于我国北方地区的初春季节。霉变甘蔗中的甘蔗节菱孢霉，产生的毒素主要损害人体的（ ）。
A. 消化系统
B. 中枢神经系统
C. 呼吸系统
D. 内分泌系统
- 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
- 问答题：任写出两个关于常见蔬菜的歇后语。
- 单项选择题：下列关于健康膳食的说法中，不正确的是：（ ）
A. 鱼、禽、蛋和瘦肉均属于动物性食物，是人类优质蛋白的良好来源
B. 进食量和运动是保持健康体重的两个主要因素，都不可缺少
C. 经常不吃早餐对身体没有影响，午餐要吃好，保证营养充足，晚餐要适量
D. 脂肪是人体能量的重要来源之一，但是脂肪摄入过多是引起肥胖、高血脂等多种慢性疾病的危险因素之一
- 填空题：打一谜语：弟兄七八个，围着柱子坐，大家一分手，衣服都扯破。（打一蔬菜）（ ）
- 单项选择题：在我国，配制酱油是指在产品中添加了（ ）的酱油。
A. 比例 50%的香辛料
B. 比例 50%的草菇
C. 比例 50%的酸水解植物蛋白调味液（以全氮计）

D. 比例 50%的酸水解动物蛋白调味液（以全氮计）

9、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。

10、单项选择题：食物鉴别鉴别掺入蓖麻油的食用油时静止一段时间后（ ） A. 分离食用油在上，蓖麻油在下

B. 分离蓖麻油在上，食用油在下

C. 不分离没有现象

11、单项选择题：生豆浆对人体有害，是因为大豆中含有的：（ ） A. 黄酮

B. 蛋白质

C. 皂苷

D. 多糖

12、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

13、单项选择题：巧烧自来水水是生命的源泉，饮水安全也与我们息息相关，下列说法正确的是（ ） A.

刚煮沸，就关火

B. 多次煮沸，杀菌效果好

C. 煮沸大约一分钟后关火

14、单项选择题：下列哪项不是人体维生素缺乏的原因（ ） A. 摄入不足

B. 人体吸收利用率障碍

C. 人体中存在抗维生素物质

D. 酶活性不高

15、单项选择题：黑木耳的营养价值丰富，有素中之荤、菌中之花的美誉，食用黑木耳有很多好处，但下列哪种人不宜食用黑木耳（ ） A. 癌症病患者

B. 高血压病患者

C. 动脉病患者

D. 虚寒溏泻病患者

16、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

17、判断题：凡是维生素人体都不能合成，只能从食物中摄入。

18、判断题：六大营养素是：水、核苷酸、维生素、糖类、脂肪、蛋白质六种营养素。

19、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

20、单项选择题：铝制器皿初次使用不宜熬下列哪一种东西（ ） A. 水

B. 粥

C. 肉汤

- 21、单项选择题：当你吃过螃蟹，下列哪种食物不可食用（ ） A. 柿子
B. 精肉
C. 洋葱
D. 豆腐
- 22、单项选择题：下列哪两种食物在短时间内可以同食？（ ） A. 菠菜与豆腐
B. 红薯与猪肉
C. 海鲜与啤酒
D. 牛乳与巧克力
- 23、判断题：青口袋，红口袋，有人怕，有人爱。（打一蔬菜名）西红柿
- 24、单项选择题：食品鉴别下列不属于优质酱油特征的是（ ） A. 摇晃瓶子看沿瓶壁流下的速度快慢，优质酱油浓度高流动慢；
B. 瓶底无沉淀物
C. 色泽如墨汁般乌黑，浓重
- 25、单项选择题：食品保鲜现在家里的冰箱普遍很大，但是很多东西是不能同放的，下列食品组合中，可以共同储存的是（ ） A. 鸡蛋与洋葱
B. 粮食与水果
C. 豆油与土豆
- 26、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
- 27、判断题：小明的妈妈一次烧菜在牛肉中放了栗子
- 28、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
- 29、单项选择题：当你吃过螃蟹，下列哪种食物不可食用（ ） A. 柿子
B. 精肉
C. 洋葱
D. 豆腐
- 30、单项选择题：以味多、味广、味厚、味浓著称是何种菜系（ ） A. 湘
B. 川
C. 粤
D. 苏
- 31、判断题：巧克力糖是高级营养品，对人体发育有好处，儿童少年要常吃
- 32、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
- 33、单项选择题：预包装食品包装标签上标明了许多信息，下列内容中不是必须的为：（ ） A. 产品生

产日期

- B. 保存期
 - C. 产品标准代号
 - D. 贮存条件
- 34、单项选择题：把占城稻推广到江浙和淮河流域种植的是：（ ） A. 北宋政府
- B. 南宋政府
 - C. 元朝政府
 - D. 唐朝政府
- 35、填空题：早餐、中餐、晚餐的能量分别占总能量的（ ）；（ ）；（ ）为宜。
- 36、判断题：中国现今有十大菜系
- 37、判断题：方便面可以用来当主食
- 38、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
- 39、判断题：预防地方性甲状腺肿大最好的方法是食用碘盐。
- 40、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. 骨质软化病
 - D. 镰刀型细胞贫血症
- 41、单项选择题：新鲜果蔬含有丰富的维生素 C，但易于缺乏的营养素有（ ）
- A. 蛋白质
 - B. 微量元素
 - C. 能量物质
 - D. 矿物质
- 42、单项选择题：对初生的婴儿来说，下列哪个不是其必需氨基酸（ ） A. 组氨酸
- B. 亮氨酸
 - C. 异亮氨酸
 - D. 丝氨酸
- 43、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
- 44、单项选择题：“尘饭涂羹”中的涂羹是说？（ ） A. 用泥浆来作羹汤
- B. 用羹汤来作画
 - C. 韭菜
 - D. 茄子
- 49、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
- 50、单项选择题：霉变甘蔗中毒是指食用了保存不当而霉变的甘蔗引起的急性食物中毒，常发于我国北方地区的初春季节。霉变甘蔗中的甘蔗节菱孢霉，产生的毒素主要损害人体的（ ）。A. 消化系统
B. 中枢神经系统
C. 呼吸系统
D. 内分泌系统
- 51、单项选择题 | 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
- 54、填空题：食品包装袋安全标志“QS”下方标有（ ）或质量安全
- 55、单项选择题：酒文化历史悠久，请问那位国君创造酒池肉林（ ）A. 夏启
B. 嬴政
C. 纣王
D. 隋炀帝
- 56、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
- 57、单项选择题：在摄入能量得到满足的情况下，膳食中蛋白质提供的能量应占总能量的（ ）A. 7%~11%
B. 11%~14%
C. 14%~17%
D. 17%~21%
- 58、单项选择题：巧烧自来水水是生命的源泉，饮水安全也与我们息息相关，下列说法正确的是（ ）A. 刚煮沸，就关火
B. 多次煮沸，杀菌效果好
C. 煮沸大约一分钟后关火
- 59、单项选择题：吃水果，虽说益处颇多，但也有许多讲究，下列哪种行为合理（ ）A. 晓明经常饭前吃一水果
B. 大军一次同时食用了黄鳝和狗肉
C. 小红喜欢吃鸡屁股
D. 李广养成了饭前喝一杯蜂蜜
- 60、单项选择题：储存技巧多家庭喜欢统大批量购物，但是很多蔬菜即使温度适宜也不宜存放三天以上，下列哪种蔬菜不宜存放（ ）A. 韭菜
B. 马铃薯
C. 洋葱
- 61、判断题：2010年1月以来，海南豇豆在武汉连续三次被检测出含有禁用农药水胺硫磷，水胺硫磷能通过食道、皮肤和呼吸道引起中毒。
- 62、问答题：全球十大垃圾食品有那些？
- 63、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

64、判断题：完全依赖糖酵解提供能量的细胞是红细胞

65、单项选择题：下列食物中可以 and 螃蟹一起吃的是？（ ） A. 茄子

- B. 地瓜
- C. 花生仁
- D. 豆腐

66、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

67、单项选择题：食用方法酱油是家中必备调味品，但是这里的学问也很大，下列说法正确的是（ ） A. 不同用途的酱油卫生指标不同，供佐餐用的可直接入口，卫生指标较好的，也可用于烹调。

- B. 供烹调用酱油的，可用于凉拌菜。
- C. 酱油的制作工艺大体相同，都是食用，用到哪里无所谓

68、单项选择题：在我国，常见副溶血性弧菌食物中毒的地区是：（ ） A. 沿海

- B. 内陆
- C. 平原
- D. 山区

69、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

70、单项选择题：孕妇多吃含哪种元素的食物很有利于分娩和健康？（ ） A. 铁

- B. 锌
- C. 钙
- D. 碘

71、单项选择题：黄曲霉毒素主要污染粮油及其制品，其中最易受到污染的是：（ ） A. 小麦

- B. 大米
- C. 花生和玉米
- D. 大豆

72、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

73、单项选择题：最早的食谱书是（ ） A. 《西方饮食文化》

- B. 《当筷子遇上刀叉》
- C. 《食经》
- D. 《四大菜系》

74、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

75、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

76、判断题：完全依赖糖酵解提供能量的细胞是红细胞

77、单项选择题：下列关于健康膳食的说法中，不正确的是：（ ） A. 鱼、禽、蛋和瘦肉均属于动物性食物，是人类优质蛋白的良好来源

- B. 进食量和运动是保持健康体重的两个主要因素，都不可缺少

C. 经常不吃早餐对身体没有影响，午餐要吃好，保证营养充足，晚餐要适量

D. 脂肪是人体能量的重要来源之一，但是脂肪摄入过多是引起肥胖、高血脂等多种慢性疾病的危险因素之一

78、单项选择题：缺铁性贫血，使用何种素食更有利于健康（ ） A. 菠菜

B. 精肉

C. 大蒜

D. 花生

79、单项选择题：“尘饭涂羹”中的涂羹是说？（ ） A. 用泥浆来作羹汤

B. 用羹汤来作画

C. 不干净的羹汤

80、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

81、判断题：生理盲点测定可用于评价 A 维生素的营养状况

82、单项选择题：绿色食品、有机食品、无公害农产品标准对产品的要求由高到低依次排列为（ ）。 A.
绿色食品、有机食品、无公害食品

B. 有机食品、绿色食品、无公害食品

C. 绿色食品、无公害食品、有机食品

D. 无公害食品、有机食品、绿色食品

83、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

84、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

85、判断题：上午 9：00-10：00，下午 3：00-4：00 可以吃少量有营养的零食，能补充能量

86、单项选择题：有一道野味菜叫做“清蒸飞龙”，飞龙是指：（ ） A. 花尾火鸡

B. 花尾榛鸡

C. 花尾雪鸡

D. 花尾斑鸠

87、判断题：孔夫子吃饭——礼性大。孔夫子崇尚周礼，吃饭也有许多讲究，有很多礼仪。形容某些迂腐
之人讲究正常的礼仪。

88、判断题：巧克力糖是高级营养品，对人体发育有好处，儿童少年要常吃

89、单项选择题：体重为六十千克的成年人体内含钠为（ ） A. 117 至 140g

B. 77 至 100g

C. 47 至 70g

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/988020035023007051>