

职业技能鉴定国家题库

中式烹调师（中级）理论知识试卷

（考试时间：120 分钟）

	一	二	总分
得分			

注 意 事 项

- 1、考生应首先将自己的姓名、准考证号等用钢笔、圆珠笔等写在试卷和答题卡的相应位置上，并用 2B 铅笔填涂答题卡上的相应信息位。
- 2、本试卷包括选择题和判断题两部分。
第一部分，1~60 题，为选择题；
第二部分，61~80 题，为判断题。
- 3、每小题选出答案后，用 2B 铅笔将答题卡上对应题目的答案涂黑。如需改动，用橡皮擦擦干净后，再选涂其他答案。答案务必答在答题卡上，否则无效。
- 4、考试结束时，考生务必将本试卷和答题卡一并交给监考人员。
- 5、考生应按要求在答题卡上作答。如果不按要求进行填涂，则均属作答无效。

得分	
评分人	

一、单项选择题（第 1 题~第 60 题。选择一个正确的答案，并在答题卡上将所选答案的相应字母涂黑；每题 1 分，满分 60 分。）

- 1、制汤原料中含一定的脂肪特别是卵磷脂，对汤汁乳化有促进作用，使汤汁（ ）。
A、油大味薄 B、油大味重 C、味薄油厚 D、浓白味厚
- 2、职业道德与（ ）关系最密切，关系到社会稳定和人际关系的和谐。
A、社会治安 B、政治问题 C、文化生活 D、社会生活
- 3、下列汤中按品泽划分的是（ ）。

- A、荤汤、白汤、素汤 B、鸭汤、海鲜汤、鸡汤
C、鲜笋汤、香菇汤、豆芽汤 D、当吊汤、双吊汤、三吊汤
- 4、职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的（ ）。
A、制度 B、目标 C、条例 D、总和
- 5、人工色素是指用人工化学合成方法所制造的有机色素，在（ ）食品中禁止使用。
A、所有 B、妇儿 C、老年人 D、婴幼儿
- 6、含油脂的食品在储存过程中受（ ）的作用而发生油脂的酸败。
A、醛 B、醇 C、酸 D、微生物
- 7、新鲜洗净的海豚鱼的（ ）几乎不含毒素。
A、肌肉 B、卵巢 C、血液 D、腮
- 8、四季豆中得毒性成分是（ ）。
A、植物红细胞凝血素 B、亚麻苦苷 C、苦杏仁苷 D、龙葵碱
- 9、净料根据拆卸加工的办法和加工处理程度的不同，可以分为（ ）。
A、毛料和生料 B、主料和配料
C、毛料、半成品和成品 D、生料、主料和配料
- 10、不属于净料特点的是（ ）。
A、经过加工处理的原料 B、没有经过加工的原料
C、直接构成成品的成本 D、用于配制菜点的原料
- 11、在（ ）中不进行食物的消化活动。
A、口腔 B、食道 C、胃 D、小肠
- 12、采用标准成本进行成本控制的第一步是（ ）。
A、确定生产数量 B、确定销售量
C、确定陈本控制标准 D、制定科学采购程序
- 13、饮食业成本控制的特点主要体现在（ ）、可以控制的成本比重大和成本泄露点多三个方面。
A、变化的成本比重大 B、固定成本不便控制
C、成本控制困难 D、不可控成本比重小
- 14、婴幼儿体内的必需氨基酸为（ ）。
A、7 种 B、8 种 C、9 种 D、10 种
- 15、锌含量最高的食物是（ ）。
A、河虾 B、河蚌 C、牡蛎 D、螃蟹
- 16、可以直接被人体吸收利用的是（ ）。

- 44、牡丹花刀是在鱼体两侧斜剖（ ）刀纹，深至椎骨，鱼肉翻开呈花瓣形。
A、一字 B、菱形 C、弧形 D、直线
- 45、眉毛花刀是先在原料表面直剖平行刀纹，再转（ ）角切或斜批成连刀片。
A、30° B、50° C、70° D、90°
- 46、荔枝花刀是在原料表面直剖十字交叉刀纹，切成边长（ ）的菱形块。
A、6.5cm B、5.5cm C、4.5cm D、3.5cm
- 47、剖刀有利于美化（ ）。
A、装盘效果 B、配料形状 C、主料形状 D、食材料形
- 48、梭形鱼的尾部皮厚筋多、肉质肥美、含丰富的胶原蛋白，适用于（ ）。
A、切片 B、制馅 C、制茸 D、红烧
- 49、猪通脊肉具有肌纤维长、色淡、结缔组织少、（ ）的特点。
A、脂肪多、质地腻 B、脂肪多、质地嫩
C、脂肪少、质地老 D、脂肪少、质地嫩
- 50、肉类原料的致嫩方法有碱致嫩、盐致嫩和（ ）致嫩三类。
A、木瓜蛋白酶 B、菠萝蛋白酶
C、无花果蛋白酶 D、嫩肉粉
- 51、在调制咖喱味时，加入（ ）是确定基本味。
A、精盐 B、香醋 C、葱姜蒜 D、咖喱粉
- 52、菜肴的类别不同，盐的用量汤菜类为（ ），烧煮菜类为 1.5%~2.0%。
A、0.4%~0.6% B、0.8%~1.0% C、1.2%~1.4% D、1.6%~1.8%
- 53、在超过 130℃时，味精可变为（ ），产生毒性。
A、氯化钠 B、碳酸氢钠 C、焦谷氨酸钠 D、谷氨酸钠
- 54、明醋是指原料出锅前，将醋从锅边淋入，使菜品醋香浓郁，（ ）。
A、先咸后酸 B、酸中回甜 C、略带微酸 D、酸味浓厚
- 55、脆皮糊制品均匀多孔的海绵状组织，是加入（ ）或泡打粉的缘故。
A、酵粉 B、面粉 C、米粉 D、淀粉
- 56、用 0.2%的碳酸钠溶液时将肚尖或仁浸渍（ ），可使其体积膨胀松嫩，且色泽转淡。
A、10 分钟 B、30 分钟 C、1 小时 D、1.5 小时
- 57、调味品投放顺序不同，影响（ ）与原料之间、调味品之间所产生的各种复杂变化。
A、味型 B、风味 C、火候 D、调味品
- 58、烹调中调味，就是根据菜肴的口味要求，在烹调过程中的（ ）加入相应的调味品。

- A、一次性地 B、分批次地 C、临出锅前 D、适当时机
- 59、使用嫩肉粉致嫩时，一定要加入少量（ ），以保证致嫩效果显著。
A、白糖 B、精盐 C、清水 D、精炼油
- 60、菜肴原料形状的组配是指将各种加工好的原料按照一定的形状要求进行组配，组成一个（ ）的菜肴。
A、立体造型 B、具象图形 C、几何图形 D、特定形状
- 二、判断题（第 61 题~第 80 题。对于下面的叙述，你认为正确的，请在答题卡上把相应题号下“A”涂黑，你认为错误的，把“B”涂黑。每题 2 分，满分 40 分。）**
- 61、（ ）职业道德建设应与相应的学习、教育及法制惩戒措施相结合。
- 62、（ ）忠于职守，爱岗敬业的具体要求是：树立职业观念、强化职业道德、提高思想水平。
- 63、（ ）尊师爱徒、团结协作的具体要求包括平等尊重、顾全大局、相互学习、加强协作等几个方面。
- 64、（ ）热致冷食菜肴的制作方法主要有卤、醉、酱、拌、热炆和白煮等。
- 65、（ ）蛋清经高速抽打后，混入空气，体积可膨胀 4 倍，形成色泽洁白的泡沫状。
- 66、（ ）几何图案冷菜的拼摆原则是：乱中求整，构图对称，荤素有别等。
- 67、（ ）紫外线可加速食品中营养素的氧化分解。
- 68、（ ）沙门菌不分解蛋白质，受污染的食品没有明显的观感性状的改变因而危害性更大。
- 69、（ ）饮食卫生“五四制”中用（食）具实行“四过关”即一洗、二刷、三冲、四消毒。
- 70、（ ）当蟹类腐败变质时蟹体腹面出现黑印。
- 71、（ ）备餐设备是用于烹调前菜点配分使用的设备。
- 72、（ ）地方供电公司应对厨房安全用电负责。
- 73、（ ）净料质量等于毛料质量乘于净料率。
- 74、（ ）饮食业成本的劳动价值是指员工的服务费用。
- 75、（ ）软兜鳝鱼的熬烫加工，应加入葱姜、黄酒、碱和油等调味品。
- 76、（ ）原料干制时失去的水分主要是自由水，而通过油的炸发汽化的水分主要是结合水。
- 77、（ ）牛腩肋位于胸肉后上方，其特点是肥瘦相间，结缔组织丰富，属一级牛肉。
- 78、（ ）猪的上五花肉，位于肋骨下方，脂肪与肌肉相间成五层，适用于烧、烤、扒、粉蒸等。
- 79、（ ）按烹饪原料的烹饪运用，一般将烹饪原料分为主配料、调味料和佐助料三大类。
- 80、（ ）腰果原产于中国。