

## 高级餐厅(烹饪大师级)厨艺及原料制作考试题及答案

### 单选题

1. 以下几种食糖中质量最好的是 ( )。

- A、白砂糖
- B、红棉糖
- C、绵白糖
- D、冰糖

参考答案：A

2. 被称为“散丹”的原料是 ( )。

- A、猪的瓣胃
- B、牛的瓣胃
- C、羊的瓣胃
- D、狗的瓣胃

参考答案：C

3. 适合碱发的软体动物是 ( )。

- A、江产
- B、河产
- C、海产
- D、水产

参考答案：C

4. 属于姜中佳品的是

- A、山东莱芜姜
- B、湖北来凤姜
- C、浙江红爪姜
- D、浙江黄瓜姜

参考答案：A

5. 影响面粉颜色的加工因素是

- A、加工精度
- B、加工方法 C 加工密度
- D、加工强度

参考答案：A

6. 干货制品放置时保证原料至少离开墙壁的距离是

- A、5 厘米
- B、10 厘米
- C、15 厘米
- D、20 厘米

参考答案：B

7. 制作红绿丝的原料宜用

- A、橘皮
- B、柚皮
- C、橙皮
- D、柑皮

参考答案：B

8. 制作“鱼丸”的上好原料是

- A、青鱼
- B、鲤鱼 C 鲢鱼
- D、鲇鱼

参考答案：D

9. 下列物质中不属于单糖的是

- A、葡萄糖
- B、乳糖
- C、半乳糖 D 保糖

参考答案：B

10. 石灰水浸泡法保鲜鸡蛋的方法使用的材料是

- A、碳酸钙
- B、硅酸钠
- C、石灰水澄清液
- D、凡士林

参考答案：C

11. 蔬菜主要供应人体的维生素是

- A、维生素 A
- B、维生素 D
- C、维生素 E
- D、维生素 C

参考答案：D

12. 被一些国家称为“蔬菜之王”、“第二面包”的蔬菜是

- A、芋头
- B、山药
- C、马铃薯
- D、红薯

参考答案：C

13. 质量最好的鱼肚是

- A、黄鱼肚
- B、黄唇肚
- C、鳗鱼肚
- D、鮑鱼肚

参考答案：B

14. 哈萨克羊的主要产区是

- A、青海
- B、甘肃
- C、内蒙古
- D、新疆

参考答案：D

15. 鲜香味美，极为名贵，有“黄色钻石”之称的是

- A、黑鱼子
- B、鳊鱼子
- C、鲟鱼子

D、鲱鱼子

参考答案：D

16. 提高原料贮藏环境中氢离子的浓度，达到贮藏原料的目的，可利用

A、酒渍保藏法

B、糖渍保藏法

C、酸渍保藏法

D、盐腌保藏法

参考答案：C

17. 经过加工制作成蚝油的是

A、鲜牦牛脂肪

B、鲜牡蛎汁

C、鲜虾仁汁

D、鲜鲨鱼脂肪

参考答案：B

18. 占谷粒的80%左右，为种子储藏营养物质主要场所的是

A、谷皮

B、糊粉层

C、胚乳

D、胚

参考答案：C

19. 下列属于瓜果类的是（ ）。

- A、柠檬
- B、核桃
- C、菠萝
- D、甜瓜

参考答案：D

20. ( ) 离开海水就死,应立即速冻,否则容易变质,不新鲜的不能食用的水产品是。

- A、毛蟹
- B、牡蛎
- C、海螺
- D、三疣梭子蟹

参考答案：D

21. 根据国外的分类方法,构成素食品中主要含有 ( )。

- A、蛋白质
- B、糖类
- C、维生素
- D、脂肪

参考答案：A

22. 对原料的清洁度、色泽、形态等进行检验,其方法是感官检验中的 ( )。

- A、嗅觉检验
- B、味觉检验

C、触觉检验

D、视觉检验

参考答案：D

23. 适合于做“回锅肉”的猪肉是（）。

A、夹心肉

B、磨档肉

C、坐臀肉

D、弹子肉

参考答案：C

24. 下列调味料中主要呈麻味的是（）。

A、八角

B、花椒

C、胡椒

D、桂皮

参考答案：B

25. 禽肉因品种不同有淡红色、灰白色或暗红色,仔鸡肉的颜色比老鸡淡些,瘦鸡肉呈暗红色或淡青色,一般急宰的鸡多呈（）色。

A、淡黄

B、暗红

C、浅红

D、淡青

参考答案：A

26. 被称为“云腿”的是（ ）。

A、浙江金华火腿

B、江苏如皋火腿

C、云南宣威火腿

D、帕尔马火腿

参考答案：C

27. （ ）是世界著名的四大栽培食用菌之一。

A、蘑菇

B、口蘑

C、金针菇

D、木耳

参考答案：A

28. （ ）是将豆腐用布包成小方块，或盛入模具。压去大部分水分制成的半干性豆制品。

A、腐竹

B、豆干

C、百叶

D、腐乳

参考答案：B

29. 制作名菜“宫保鸡丁”的必备配料是（ ）。

A、核桃



B、花生

C、腰果

D、松籽

参考答案：B

30. 干货制品保管时,一些气味较重的干货制品原料应分开保存,否则会出现的情况是 ( )。

A、相互染色

B、相互污染

C、相互串味

D、相互挤压

参考答案：C

31. 植物性干货制品海藻含有大量 ( ),对防止因这一元素缺乏而引起的甲状腺肿大有良好的效果。

A、铁

B、锌

C、钙

D、碘

参考答案：D

32. 南蜇是指 ( ) 沿海的海蜇,产量高,质量好。

A、山东、浙江

B、山东、福建

C、浙江、福建

D、山东、天津

参考答案：C

33. ( ) 是一种良好的乳化剂。

A、蛋白

B、蛋黄

C、系带

D、蛋壳

参考答案：B

34. 未成熟的果实中，存在的大多是

A、原果胶

B、果胶

C、果胶酸

D、果胶酶

参考答案：A

35. 只要温度、湿度适宜，微生物很容易从蔬菜的损伤处侵入，引起蔬菜变化的现

A、发芽

B、腐烂变质

C、干枯脱水

D、出现黄叶

参考答案：B

36. 根据烹饪运用不同，原料可以分为主料、辅料和

- A、黄色食品
- B、腌制原料 C 作料
- D、复制品原料

参考答案：C

37. 主要用途为酿造啤酒和制取麦芽糖的谷物是

- A、小米
- B、小麦
- C、荞麦
- D、大麦

参考答案：D

38. 属于果干类原料的是

- A、柿饼
- B、板栗
- C、蜜枣
- D、橘饼

参考答案：A

39. 泡菜所利用的保藏方法是盐腌保藏法酒渍保藏法

- C、酸渍保藏法
- D、糖渍保藏法

参考答案：C

40. 炖羊肉时适量加入胡萝卜、萝卜能起到的功效是

- A、调味

B、增香

C、荤素搭配

D、去膻味

参考答案：D

41. 在烹制豆类、稀饭时加碱，可使大部分分解的维生素是

A、维生素 A

B、维生素 D

C、维生素 B1

D、维生素 C

参考答案：C

42. 干货制品应放置在柜内或

A、层架上

B、地上

C、潮湿的地方

D、水池边

参考答案：A

43. 菌藻类所含的某些特殊成分具有的价值是

A、配料价值

B、主料价值

C、营养价值

D、药用价值

参考答案：D

44. 鱼类运动和保持平衡的器官是

- A、鱼鳞
- B、鱼鳍
- C、鱼须
- D、鱼鳃

参考答案：B

45. 优质咸肉要求肌肉的刀切面呈

- A、淡红色
- B、暗红色 C 褐色
- D、鲜红色

参考答案：D

46. 鱼唇适宜采用的烹调方法是

- A、炸、烧
- B、烧、扒
- C、爆、炒
- D、爆、烧

参考答案：B

47. 属于根菜类蔬菜品种是

- A、洋葱
- B、马铃薯
- C、胡萝卜
- D、大蒜

参考答案：C

48. 干货制品保管时,要做到 ( )。

A、阳光照晒

B、通风干燥

C、原料堆叠

D、食材混放

参考答案：B

49. 稻的总产量,居世界粮食作物产量的第 ( ) 位。

A、1

B、2

C、3

D、4

参考答案：C

50. 表面呈灰色或暗绿色,肌肉组织脆弱,柔软无弹性,并夹带有气泡,肉汁混浊,有刺鼻的臭味和哈喇味。则该肉处于 ( )。

A、尸僵期

B、成熟期

C、自溶期

D、腐败期

参考答案：D

51. 下列不是谷物类原料的贮藏要点的是 ( )。

A、干燥

- B、密闭
- C、防虫害
- D、保持一定空间

参考答案：B

52. 下列不含挥发油的蔬菜是（ ）。

- A、韭菜
- B、葱
- C、茴香苗
- D、茼蒿

参考答案：D

53. 烹调中的咸味主要来源于食盐，它的化学名称是（ ）。

- A、硝酸钠
- B、氯化钠
- C、碳酸钠
- D、醋酸钠

参考答案：B

54. 猕猴桃的成熟期为每年的（ ）。

- A、5-6月
- B、7-8月
- C、9-10月
- D、11-12月

参考答案：C

55. 新鲜大米用手摸时应是 ( )。

- A、清爽干燥有粉末
- B、清爽干燥无粉末
- C、潮湿有粉末
- D、潮湿无粉末

参考答案：B

56. 湖北石首所产的“笔架鱼肚”是 ( ) 的珍品。

- A、黄唇肚
- B、黄鱼肚
- C、鲜鱼肚
- D、鮰鱼肚

参考答案：D

57. 以下属于干果类的水果是 ( )。

- A、大枣
- B、柿子
- C、杏子
- D、核桃

参考答案：D

58. 不同的家畜其骨骼组织所占胴体的比例各不相同, 猪占 ( )。

- A、3%-5%
- B、5%-9%
- C、11%-15%



D、17%-21%

参考答案：C

59. 糯米在烹饪中经常用制作（ ）。

A、粉蒸肉

B、粉丝

C、米线

D、八宝饭

参考答案：D

60. 海蜇皮以片大、完整、（ ）、无血丝、无沙泥、脆嫩者为上品。

A、褐色

B、紫褐色

C、黄白色

D、绛紫色

参考答案：C

61. 制鸡汤的最佳原料为（ ）。

A、小雏鸡

B、成年鸡

C、老鸡

D、雏鸡

参考答案：C

62. 家禽的脂肪白色略带蛋黄、有光泽是

- A、不新鲜肉
- B、腐败肉
- C、自溶肉
- D、新鲜肉

参考答案：D

63. 下列不属于辣味调味品的是

- A、芥末
- B、花椒
- C、泡辣椒 D 湖椒

参考答案：B

64. 可与面粉掺和制作扒糕和饴饹等食品的是

- A、高粱
- B、荞麦 C 莜麦
- D、大麦

参考答案：B

65. 家禽肉汤透明，有大的脂肪滴是

- A、不新鲜肉
- B、新鲜肉
- C、腐败肉
- D、自溶肉

参考答案：B

66. 下列果菜中属于茄果类的是

- A、黄瓜
- B、西葫芦 C 落苏
- D、四季豆

参考答案：C

67. 红油拉皮的主料是

- A、米粉
- B、米线 C 粉丝
- D、粉皮

参考答案：D

68. 下列属于苦味调味品的是

- A、陈皮
- B、八角
- C、桂皮
- D、月桂叶

参考答案：A

69. 羊肉下列脂肪含量最高的鱼是

- A、带鱼
- B、鲥鱼
- C、鲫鱼
- D、鲢鱼

参考答案：B

70. 下列属于地衣类的是

- A、石耳
- B、口蘑 C 石莼
- D、石花菜

参考答案：A

71. 苹果下列不属于咸味调味品的是

- A、豆豉
- B、加碘盐
- C、酱油
- D、鱼露

参考答案：D

72. 衡量果品类原料的重要品质标准是（ ）。

- A、果形
- B、色泽
- C、成熟度
- D、机械损伤

参考答案：C

73. 将烹饪原料分为鲜活原料、干货原料和复制品原料,是按  
（ ）进行分类的。

- A、原料的性质
- B、加工与否
- C、烹饪运用
- D、商品种类

参考答案：B

74. 根据国外的分类方法,热量素食品中主要含有 ( )。

A、蛋白质

B、糖类

C、维生素

D、脂肪

参考答案：B

75. 乌塌菜主要的产地是 ( )。

A、黄河流域

B、长江流域

C、珠江流域

D、岷江流域

参考答案：B

76. 谷物类原料不可使用 ( ) 方法保藏。

A、低温

B、高温

C、气调

D、辐射

参考答案：B

77. 新鲜鱼的鳃呈现出的颜色是 ( )。

A、灰白色

B、暗红色

C、灰色

D、粉红色

参考答案：D

78. ( ) 炒后经磨碎还可用作粉蒸类菜肴的辅料。

A、籼米

B、粳米

C、糯米

D、杂交米

参考答案：A

79. 孔府菜“烧安南子”选用的是鸡的 ( )

A、肠子

B、爪子

C、心

D、翅膀

参考答案：C

80. 家畜肉煮沸后的肉汤,透明澄清,脂肪凝聚于表面,具有香味是 ( )。

A、不新鲜肉

B、新鲜肉

C、腐败肉

D、自溶肉

参考答案：B

81. 原料的清洁卫生是反映原料品质的 ( )。

- A、感性指标
- B、外感指标
- C、理化指标
- D、应用性

参考答案：B

82. 原料的固有品质也就是原料本身的 ( )。

- A、食用价值和营养价值
- B、食用价值和使用价值
- C、使用价值和营养价值
- D、营养价值和应用性

参考答案：B

83. 玉兰片,按采收季节不同可分为下列 4 种,质量最次的是 ( )。

- A、尖片
- B、冬片
- C、春片
- D、桃片

参考答案：C

84. 哈密瓜在冬季 ( ) 成熟。

- A、6 月
- B、7 月

C、8月

D、9月

参考答案：D

85. 质量最好的鱼翅是（ ）。

A、披刀翅

B、翼翅

C、荷包翅

D、青翅

参考答案：A

86. 将柠檬汁涂抹在切开的苹果切面上, 苹果就不容发黑, 所以柠檬汁可以作为（ ）。

A、防腐剂

B、杀菌剂

C、抗氧化剂

D、脱氧剂

参考答案：C

87. 制作红绿丝的原料宜用（ ）。

A、橘皮

B、柚皮

C、橙皮

D、柑皮

参考答案：B



88. 爆腰米是指（ ）的米粒。

- A、有腹白
- B、有碎米
- C、有裂纹
- D、陈米

参考答案：C

89. 燕窝是某种动物吞下海藻后，在海边岩洞吐出的胶状物凝结筑成的巢。这种动物是

- A、海燕
- B、海鸥
- C、金丝燕
- D、金丝雀

参考答案：C

90. 别名为紫角叶的蔬菜是

- A、木耳菜
- B、马齿苋
- C、空心菜
- D、生菜

参考答案：A

91. 畜肉中最有食用价值的部分是

- A、肌肉组织
- B、结缔组织

C、骨骼组织

D、脂肪组织

参考答案：A

92. 少量短时期保存咸肉可用

A、堆垛法

B、浸卤法 C 冰箱

D、密圭寸

参考答案：C

93. 脊髓可用来加工鱼信的鱼是

A、鲨鱼、鲟鱼

B、大马哈鱼、鳗鱼

C、鳕鱼、金枪鱼

D、鲷鱼、黄姑鱼

参考答案：A

94. 黑鱼品质最好的季节是

A、春季

B、夏季

C、秋季

D、冬季

参考答案：D

95. 萝卜中有辛辣味，还能起到帮助消化的作用，其含有的物质是

- A、芥子油
- B、辣椒碱
- C、生物碱
- D、龙葵素

参考答案：A

96. 下列食用菌中与鸡腿同食可提供高质量蛋白质的是

- A、香菇
- B、蘑菇
- C、草菇
- D、平菇

参考答案：A

97. 干货制品保管时，将经常使用的物品放在靠进出入口的货架的层面是

- A、上 B 冲
- C、底
- D、随意

参考答案：C

98. 粒形细长，色泽灰白，有透明或不透明的大米是

- A、籼米
- B、粳米
- C、糯米
- D、杂交米

参考答案：A

99. 鱼类的（ ）是一种感觉器官,有触觉和味觉的功能。

- A、鳃
- B、口
- C、触须
- D、鼻孔

参考答案：C

100. “炒木樨肉”、“炒鱼片”等菜肴中不可缺少的原料是（ ）。

- A、木耳
- B、石耳
- C、银耳
- D、金耳

参考答案：A

101. 干贝含有丰富的（ ）、蛋白质等营养成分,制作的菜肴在口味上以咸鲜为主。

- A、锌
- B、钙
- C、磷
- D、镁

参考答案：C

102. （ ）是利用阳光辐射,使原料受热后,水分蒸发,体积缩小的一种自然干制方法,是一种最简单最普遍的干制方法。

- A、烤
- B、烘
- C、晒
- D、晾

参考答案：C

103. 蔬菜因品种、产地、栽培、管理等方面不同,在化学成分的组成、含量上的特点是 ( )。

- A、基本相同
- B、一样
- C、有差别
- D、类似

参考答案：C

104. 采集野生荠菜的最佳时节是 ( )。

- A、春季
- B、夏季
- C、秋季
- D、冬季

参考答案：A

105. 鱼翅中胸翅的形状为 ( )。

- A、三角形
- B、长三角形
- C、等边三角形

D、钝三角形

参考答案：B

106. 黑鱼最肥美的季节是（ ）。

A、春季

B、夏季

C、秋季

D、冬季

参考答案：D

107. 咸肉少量、短时期的保藏存可用（ ）。

A、堆垛法

B、浸卤法

C、冰箱

D、密封

参考答案：C

108. 鸡的肌肉呈玫瑰色,肌肉结实而有弹性,有光泽,胸肌为白色或淡玫瑰色是（ ）。

A、不新鲜肉

B、腐败肉

C、自溶肉

D、新鲜肉

参考答案：D

109. 血燕是毛燕被采后,金丝燕第（ ）次赶筑的窝。

A、 1

B、 2

C、 3

D、 4

参考答案：C

110. 下列原料在制作菜肴时,以熟烂为好,并且喜重油的品种是( )。

A、 菠菜

B、 苦瓜

C、 茄子

D、 番茄

参考答案：C

111. 山楂的别名又叫( )。

A、 山里红

B、 果宗

C、 文旦

D、 黄果

参考答案：A

112. 鲳鱼是我国重要的海产鱼类,品质最佳、数量最多的产期是( )。

A、 1~2 月份

B、 4~5 月份

C、8~9 月份

D、11~12 月份

参考答案：B

113. 把烹饪原料分为主料、辅料和作料,是按 ( ) 进行分类的。

A、原料的性质

B、原料加工与否

C、烹饪运用

D、商品分类

参考答案：C

114. ( ) 虾仁的干货制品称为“湖米”。

A、白虾

B、虾姑

C、青虾

D、龙虾

参考答案：C

115. 黑鱼子富含 ( ) ,对神经组织有补养的功效。

A、卵磷脂

B、必需氨基酸

C、维生素

D、黏蛋白

参考答案：A

116. 哈士蟆油是雌 ( ) 干制品。



- A、哈士蟆的脂肪
- B、哈士蟆的卵巢
- C、哈士蟆的后腿肉
- D、哈士蟆的输卵管

参考答案：D

117. 对原料组织的粗细、弹性、硬度及干湿度等进行检验,其方法是感官检验中的 ( )。

- A、嗅觉检验
- B、味觉检验
- C、触觉检验
- D、视觉检验

参考答案：C

118. 蔬菜含有微生物,其生长繁殖所必需的养分是 ( )。

- A、维生素
- B、无机盐
- C、水分及糖分
- D、水分

参考答案：C

119. 干货制品类原料的显著特点是 ( )。

- A、水分含最少
- B、便于运输
- C、便于贮存

D、组织紧密,质地较硬,不能直接加热食用

参考答案 : D

120. 鸡肉中最嫩的一块肉是 ( )。

A、鸡颈

B、鸡里脊

C、鸡脯肉

D、栗子肉

参考答案 : B

121. ( ) 是世界播种面积最大、产量最多和分布最广的粮食作物。

A、稻

B、小麦

C、玉米

D、燕麦

参考答案 : B

122. 龙须菜是指 ( )。

A、芦笋

B、蕨菜

C、蒲菜

D、莼菜

参考答案 : A

123. 位于上脑下部,前肘上方的猪肉是 ( )。

- A、前肘
- B、夹心肉
- C、前肘把
- D、上脑

参考答案：B

124. 预防鲜食菠萝过敏的方法是先将其（ ）。

- A、用冷水浸泡
- B、用盐水浸泡
- C、用热水浸泡
- D、用糖水浸泡

参考答案：B

125. 挑西瓜时,用手拍击西瓜,来检验西瓜的成熟度等,其方法是感官检验中的（ ）。

- A、嗅觉检验
- B、听觉检验
- C、触觉检验
- D、视觉检验

参考答案：B

126. 毛燕是白燕被采后金丝燕第（ ）次筑的窝。

- A、1
- B、2
- C、3

D、4

参考答案：B

127. 鸡蛋如果出现（ ）的现象,表明鸡蛋已经开始腐败变质。

A、系带粗浓

B、气室固定不变

C、蛋黄上浮

D、蛋白浓厚,透明

参考答案：C

128. 根据国外的分类方法,保全素食品中主要含有（ ）。

A、蛋白质

B、糖类

C、维生素

D、脂肪

参考答案：C

129. 国外采用的按营养成分分类中,构成素食品又称（ ）。

A、黄色食品

B、红色食品

C、绿色食品

D、黑色食品

参考答案：B

130. 检验蔬菜质量的主要指标是（ ）。

A、维生素的含量

B、含水量

C、矿物质的含量

D、碳水化合物的含量

参考答案：B

131. 下列脂肪含量最高的鱼是（ ）。

A、刀鲚

B、鲥鱼

C、鲫鱼

D、草鱼

参考答案：B

132. 下列属于地衣类的是（ ）。

A、石耳

B、口蘑

C、石莼

D、石花菜

参考答案：A

133. 发芽的土豆含有对人体有毒的物质是（ ）。

A、龙葵素

B、黄樟素

C、皂素

D、黄曲霉素

参考答案：A

134. “它似蜜”是一款清真菜肴,其所选原料是 ( )。

- A、兔肉
- B、猪肉
- C、牛肉
- D、羊肉

参考答案 : D

135. 哈尔滨风干肠要求肉馅的瘦肉含量为 ( )。

- A、30%
- B、50%
- C、70%
- D、90%

参考答案 : D

136. 南京飘儿菜其实是 ( ) 的一个品种。

- A、大白菜
- B、小白菜
- C、油菜
- D、乌塌菜

参考答案 : D

137. 两年或多年生植物打破休眠状态,开始新的生长时所发生的一种生理变化现象是 ( )。

- A、呼吸作用
- B、后熟作用

C、自溶作用

D、发芽和抽薹

参考答案：D

138. 以下原料属于“禾科”的是（ ）。

A、玉米

B、四棱豆

C、甘薯

D、木薯

参考答案：A

139. 鸡油一般多用于菜肴制作的（ ）。

A、底油

B、淋油

C、冷拌

D、炸制

参考答案：B

140. 在动物性原料中,被誉为当今世界上时髦的“美容肉”是（ ）。

A、猪肉

B、牛肉

C、羊肉

D、兔肉

参考答案：D

141. 红鱼子酱所使用的原料是 ( )。

A、大马哈鱼

B、鲚

C、银鱼

D、鲤鱼

参考答案：A

142. 下列不可用于酿酒的是 ( )。

A、糯性小米

B、高粱米

C、甘薯

D、大豆

参考答案：D

143. 下列具有抗癌作用的蔬菜是 ( )。

A、莴笋

B、竹笋

C、茭白

D、蕨菜

参考答案：B

144. 干货制品类原料的含水量一般在 ( ) 之间。

A、5%-10%

B、10%-15%

C、15%-20%



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/788056050074006053>