

## 第 6 部分

### 理论知识考试模拟试卷及答案

#### 中式烹调师（三级）理论知识试卷

##### 注 意 事 项

1. 考试时间：90 min。
2. 请首先按要求在试卷的标封处填写您的姓名、准考证号和所在单位的名称。
3. 请仔细阅读各种题目的回答要求，在规定的位置填写您的答案。
4. 不要在试卷上乱写乱画，不要在标封区填写无关的内容。

	一	二	三	总 分
得 分				

得 分	
评分人	

一、 判断题（第 1 题～第 40 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。  
每题 0.5 分，满分 20 分）

- 1 职业分类是指以工作性质的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。（ ）
- 2 中式烹调师职业定义为：运用初加工与烹调技法，对原材料进行加工，制作中式菜肴的人员。（ ）
- 3 诚实守信是做人的职业准则，也是社会公德和职业道德的一项基本规范。（ ）
- 4 诚实守信就是真实无欺、遵守承诺和契约的品德及行为。（ ）
- 5 蛋白质具有变性作用，会因环境改变而丧失原有的生理功能。（ ）
- 6 高温下蛋白质分解变性后会产生香气物质，这是油炸食品滋味浓郁的原因。（ ）
- 7 僵直阶段的肉会产生令人不愉快的气味，肉汤浑浊，不鲜不香。（ ）
- 8 制作蛋制品时不得使用变质蛋，制作皮蛋时应注意锡的使用量。（ ）
- 9 加工蛰子要先用清水冲去外壳上的泥沙，再用淡碱水浸泡，之后清洗干净。（ ）
- 10 小龙虾体内含有丰富的组织胺，这是其产生鲜味的主要成分。（ ）
- 11 选择基围虾时通常都要挑选冰鲜虾作为烹饪原料。（ ）
- 12 对虾因形态较大、成对出售而得名，一般雄性的个体比雌性大。（ ）
- 13 动物性原料在制作茸泥后要进行浸泡和漂洗处理。（ ）
- 14 制作清汤应采用冷水下锅，水量一次加足。（ ）
- 15 一般来讲，冻菜口味以清淡不腻为主，尤其是水晶冻菜。（ ）
- 16 冻菜成品一般情况下采取 0—4℃冷藏保存，绝对不可以冷冻保存。（ ）
- 17 镶是将平面原料嵌在茸泥原料上，或将主料镶在平面原料底托上的方法。（ ）
- 18 夹是先将一种原料加工成两片或多片，然后片与片之间夹入另一种原料，使其黏合成

- 一体的方法。（ ）
- 19 穿入后菜料间连接要紧密，菜料两头或平齐或略凹进。（ ）
- 20 镶制技法镶入处与镶料要大小相等，这样做出的菜肴才能整齐均匀、造型美观。（ ）
- 21 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用流动水冲洗，以避免色素附着于墨鱼表面而影响成品质量。（ ）
- 22 因烹制方法的不同，对于鱿鱼的吸盘有不同的要求，有些菜肴可以保留吸盘而无须去除。（ ）
- 23 鲜活的河虾行动灵敏，在动态下会有步足和须的灵活运动，在外部刺激时会有机敏的跳动性游走。（ ）
- 24 小龙虾体内含有丰富的组织胺，这是其产生鲜味的主要成分。（ ）
- 25 选择基围虾时通常都要挑选冰鲜虾作为烹饪原料。（ ）
- 26 对少数黏性较差的植物性原料泥，在制作菜肴时，往往还要添加适量鸡蛋液、淀粉或动物性茸泥，以增加其黏性从
- 27 制作植物性原料泥时，泥的粗细应视具体的菜肴品种而定。（ ）
- 28 制作植物性原料泥时，要根据产地的变化、原料品质的特点、成品质量的要求灵活掌握软硬程度。（ ）
- 29 包制技法可分为纸包类、叶包类、肉包类、泥茸制包类和其他包类。（ ）
- 30 卷制技法是指将经过调味的丝、末、茸泥等细小原料，用植物性原料或动物性原料加工成的各类薄片卷包成各种形
- 31 扎就是将加工成条、段、块状的原料用丝状原料成束成串地捆扎起来，由于成形后似柴把，故菜肴多命名“柴把×
- 32 奶汤制作乳白汤色的形成是脂肪氧化的结果。（ ）
- 33 浓汤在制作过程中使用的火力比奶汤使用的火力要大。（ ）
- 34 浓汤加热的时间要比奶汤加热的时间长。（ ）
- 35 浓汤成品是制作高档菜肴的绝佳辅助原料，也可以给菜肴调鲜和调色。（ ）
- 36 确定雕品的题目，不仅仅是给所雕之物起个名字，更是给雕刻作品一个定位。（ ）
- 37 在大型高档筵席中，食品雕刻主要以多样化雕品的大数量组合形成展台。（ ）
- 38 根据宴会规格、标准，宴会冷菜的数量也有所不同，通常为 4—6 个。（ ）
- 39 所谓因地制宜主要是指冷菜设计要体现地方特色。（ ）
- 40 宴会冷菜的设计要按经济规律办事，一定要搞好成本核算，讲究经济效益。（ ）

得 分	
评分人	

**二. 单项选择题（第 1 题～第 140 题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题 0.5 分，满分 70 分）**

- 1 （ ）是指以工作性质的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。  
（A）职业分类（B）职业属性（C）职业规范（D）职业资格
- 2 职业分类是指以（ ）的同一性或相似性为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。  
（A）工作范围（B）工作性质（C）工作任务（D）工作标准
- 3 中式烹调师职业定义为：运用刀法与烹调技法，对（ ）进行加工，制作中式菜肴的人员。  
（A）原材料（B）主料（C）配料（D）调味料
- 4 爱岗就是热爱自己的工作（ ），热爱本职工作。  
（A）单位（B）班组（C）岗位（D）内容
- 5 （ ）就是要用一种恭敬严肃的态度对待自己的工作。

- 
- (A) 专职 (B) 职业 (C) 专业 (D) 敬业
- 6 敬业就是要用一种恭敬严肃的 ( ) 对待自己的工作。  
(A) 态度 (B) 状态 (C) 习惯 (D) 习俗
- 7 诚实守信是做人的 ( ) 准则, 也是社会公德和职业道德的一项基本规范。  
(A) 基础 (B) 基本 (C) 职业 (D) 专业
- 8 ( ) 就是处理事情坚持原则, 不偏袒任何一方。  
(A) 公平 (B) 公正 (C) 公德 (D) 公道
- 9 服务群众作为职业道德的基本 ( ), 是对所有从业者的要求。  
(A) 规范 (B) 规定 (C) 规律 (D) 规则
- 10 奉献社会就是积极自觉地为社会作 ( )。  
(A) 善事 (B) 服务 (C) 工作 (D) 贡献
- 11 遵纪守法是指每个 ( ) 都要遵守纪律和法律, 尤其要遵守职业纪律和与职业活动相关的法律、法规。  
(A) 技术人员 (B) 职业人员 (C) 专业人员 (D) 从业人员
- 12 公德即公共道德, 广义上讲就是 ( ) 的行为准则和行为规范。  
(A) 做事 (B) 做 (C) 做工 (D) 对人
- 13 为了规范竞争行为, 加强 ( ) 的力度并维护消费者利益, 国家出台了一系列法律、法规。  
(A) 法则 (B) 法制 (C) 法律 (D) 法规
- 14 蛋白质具有 ( ), 会因环境改变而丧失原有的生物功能。  
(A) 变性作用 (B) 变质作用 (C) 水解作用 (D) 分解作用
- 15 蛋白质具有溶胶性质和 ( ), 溶胶性质使蛋白质在水中形成均匀的溶液, 如豆浆的形成。  
(A) 变性作用 (B) 凝胶作用 (C) 水解作用 (D) 分解作用
- 16 蛋白质在持续加热时常常会出现 ( ) 现象。  
(A) 水解 (B) 溶解 (C) 分解 (D) 凝结
- 17 高温下蛋白质分解变性后会产生香气物质, 这是油炸食品 ( ) 浓郁的原因。  
(A) 香味 (B) 口味 (C) 滋味 (D) 气味
- 18 禽肉在 ( )、相对湿度 80%-90% 的条件下可保存半年。  
(A) -18--15℃ (B) -20--18℃ (C) -25--20℃ (D) -30--25℃
- 19 禽肉在 -30--25℃、相对湿度 ( ) 的条件下可保存半年。  
(A) 80%-90% (B) 70%-80% (C) 60%-70% (D) 50%-60%
- 20 制作蛋制品时不得使用变质蛋, 制作皮蛋时应注意 ( ) 的使用量。  
(A) 铁 (B) 铜 (C) 锡 (D) 铅
- 21 鲜活扇贝的外壳颜色比较一致且有光泽, 大小均匀, 辨识 ( ) 时可以看扇贝的壳是否张开。  
(A) 光泽度 (B) 新鲜度 (C) 鲜活度 (D) 成熟度
- 22 鲜活扇贝两壳张开时, 稍加触动就会立即闭合, 并有 ( ) 的水自壳内流出。  
(A) 污浊 (B) 浑浊 (C) 清澈 (D) 清洁
- 23 通常壳色 ( ) 的蛭子壳薄肉厚, 肉质鲜美。  
(A) 褐黑 (B) 暗黑 (C) 金黄 (D) 浅黄
- 24 ( ) 的肉质更加肥美厚实。  
(A) 圆蛭 (B) 方蛭 (C) 缢蛭 (D) 竹蛭
- 25 挑选田螺还需参考螺壳的色泽、( ) 的饱满度、溢出黏液的感官性状等因素。  
(A) 螺肉 (B) 螺壳 (C) 螺形 (D) 螺厣
- 26 非人工宰杀的甲鱼含有大量的组胺, 可能引起食物 ( ), 故不宜食用。

- 
- (A) 氧化 (B) 分解 (C) 变质 (D) 中毒
- 27 品质较差的墨鱼体表背面全部呈深紫色或稍有红色，去皮后肌肉呈（ ），没有弹性。  
(A) 玉白色 (B) 微白色 (C) 微黄色 (D) 微红色
- 28 品质较差的墨鱼体表背面全部呈深紫色或稍有红色，去皮后肌肉呈微红色，没有（ ）。  
(A) 弹性 (B) 硬性 (C) 软性 (D) 韧性
- 29 鱿鱼可分为枪乌贼、柔鱼等，体大肥美的为（ ）。  
(A) 枪乌贼 (B) 柔鱼 (C) 乌贼 (D) 小管仔
- 30 甲鱼体内的黄色油脂会影响甲鱼成品的（ ），要去除干净。  
(A) 色泽 (B) 形态 (C) 香味 (D) 口味
- 31 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用（ ）冲洗，以避免色素附着于墨鱼表面而影响成品质量。  
(A) 流动水 (B) 清洁水 (C) 热水 (D) 冰水
- 32 在进行墨鱼清洗时，应尽量使用流动水冲洗，以避免（ ）附着于墨鱼表面而影响成品质量。  
(A) 毒素 (B) 色素 (C) 污物 (D) 粘液
- 33 因（ ）方法的不同，对于鱿鱼的吸盘有不同的要求，有些菜肴可以保留吸盘而无须去除。  
(A) 加工 (B) 预熟 (C) 烹制 (D) 调味
- 34 鲜活的河虾行动灵敏，在静态下会有步足和须的（ ）运动，在外部刺激时会有机敏的跳动性游走。  
(A) 灵活 (B) 游走 (C) 快速 (D) 缓慢
- 35 小龙虾体内含有丰富的（ ），这是其产生鲜味的主要成分。  
(A) 组织胺 (B) 组织酶 (C) 组氨酸 (D) 氨基酸
- 36 小龙虾体内含有丰富的组织胺，这是其产生（ ）的主要成分。  
(A) 咸味 (B) 鲜味 (C) 甜味 (D) 酸味
- 37 碱水的浓度要根据干制墨鱼大小和环境温度而定，墨鱼形体小，环境温度及水温高则要降低碱水（ ）。  
(A) 温度 (B) 浓度 (C) 湿度 (D) 程度
- 38 油发是使干货原料在（ ）状态下逐渐升温并膨化、再复水的涨发技术，在涨发前需要对原料进行分拣的技术处理。  
(A) 高油温 (B) 中油温 (C) 低油温 (D) 冷油温
- 39 油发是使干货原料在低油温状态下逐渐升温并膨化、再（ ）的涨发技术，在涨发前需要对原料进行分拣的技术处理。  
(A) 饱水 (B) 吸水 (C) 吃水 (D) 复水
- 40 膨松后的半成品需使用（ ）热水浸泡，并加入食用碱洗净原料中残留的油分，用热水去除碱味。  
(A) 60-80℃ (B) 80-90℃ (C) 90-95℃ (D) 95-100℃
- 41 整鸡脱骨和整鸭脱骨基本相似，都是采用（ ）步脱骨法。  
(A) 三 (B) 四 (C) 五 (D) 六
- 42 整鱼脱骨的方法有脊背部脱骨法和（ ）脱骨法两种。  
(A) 腹部 (B) 尾部 (C) 头部 (D) 颈部
- 43 整料脱骨还须熟练掌握脱骨后原料的（ ）及相应的菜肴烹制的需求。  
(A) 用途 (B) 质地 (C) 质量 (D) 制法
- 44 用来进行整料脱骨的原料以家禽和骨刺较少的（ ）为主  
(A) 鳊鱼 (B) 鳙鱼 (C) 鱼类 (D) 甲鱼
- 45 鸡、鸭在烫褪羽毛时的水温一般控制在（ ）左右为宜，烫褪的时间不宜太长，一般掌握

在 1 分钟左右，否则在进行脱骨时就容易破裂。

(A) 60℃ (B) 70℃ (C) 80℃ (D) 90℃

46 鸡、鸭在烫褪羽毛时的水温一般控制在 80℃ 左右为宜，烫褪的时间不宜太长，一般掌握在 ( ) 分钟左右，否则在进行脱骨时就容易破裂。

(A) 4 (B) 3 (C) 2 (D) 1

47 整料脱骨时下刀剔骨要 ( )，在脱骨过程中要注意原料外皮不能破损。

(A) 精准 (B) 精细 (C) 精致 (D) 美观

48 在家禽中，鸡、鸭比较适合整料脱骨，因为它们的机体组织结构非常相似，所以脱骨的 ( ) 和关键环节都大同小异。

(A) 顺序 (B) 部位 (C) 技术 (D) 方法

49 整鸡、整鸭脱骨选择原料时要根据成菜 ( ) 和质量，恰当选择鸡、鸭的品种、产地、生长期、大小、肥瘦、老嫩等。

(A) 特点 (B) 特征 (C) 要点 (D) 要求

50 整鸡、整鸭脱骨选择原料时要根据成菜要求和 ( )，恰当选择鸡、鸭的品种、产地、生长期、大小、肥瘦、老嫩等。

(A) 质量 (B) 数量 (C) 质地 (D) 品质

51 中式火腿在正式分档前首先要进行 ( ) 和反复刷洗处理，这样才能更好地对火腿进行分档处理。

(A) 腌渍 (B) 浸渍 (C) 浸泡 (D) 冲水

52 中式火腿在分档前必须熟悉火腿的 ( ) 结构，做到准确下刀。

(A) 组织 (B) 肌肉 (C) 骨骼 (D) 脂肪

53 茸泥是将部分动物性原料经粉碎加工成糜状后，加入水、盐等调辅料搅拌成有黏性的 ( ) 物料。

(A) 胶状 (B) 茸状 (C) 泥状 (D) 粉状

54 茸泥是将部分动物性原料经粉碎加工成 ( ) 后，加入水、盐等调辅料搅拌成有黏性的胶状物料。

(A) 末状 (B) 糜状 (C) 粒状 (D) 丁状

55 茸泥原料中的 ( ) 组织在打制茸泥时已经被破坏，而且茸泥中没有筋膜和骨刺，所以口感细嫩爽滑，老少皆宜，消化吸收率较低。

(A) 肌肉 (B) 脂肪 (C) 纤维 (D) 结缔

56 茸泥原料中的纤维组织在打制茸泥时已经被破坏，而且茸泥中没有 ( ) 和骨刺，所以口感细嫩爽滑，老少皆宜，消化吸收率较低。

(A) 肌肉 (B) 脂肪 (C) 纤维 (D) 筋膜

57 刀斩法是比较 ( ) 的制作茸泥的方法，优点是制作出的成品口感好，缺点是制作时间比较长。

(A) 传统 (B) 现代 (C) 时尚 (D) 流行

58 动物性原料茸泥制作过程是将原料浸泡并 ( ) 干净，改刀后用刀或制茸机制成茸泥状，加入调味品调制而成。

(A) 整理 (B) 清理 (C) 清洗 (D) 冲洗

59 动物性原料在制作茸泥前要进行浸泡和 ( ) 处理。

(A) 冲洗 (B) 清洗 (C) 漂洗 (D) 揉洗

60 动物性原料在制作茸泥前要进行 ( ) 和漂洗处理。

(A) 腌泡 (B) 腌渍 (C) 浸渍 (D) 浸泡

61 大多数植物性原料需要 ( ) 成熟后再加工成泥。

- (A) 浸泡 (B) 腌渍 (C) 加工 (D) 加热
- 62 对少数黏性较差的植物性原料泥，在制作菜肴时，往往还要添加适量鸡蛋液、淀粉或动物性茸泥，以增加其（ ）从而便于成形。
- (A) 黏性 (B) 软性 (C) 硬性 (D) 韧性
- 63 制作植物性原料泥时，泥的粗细应视具体的菜肴（ ）而定。
- (A) 质量 (B) 质地 (C) 品质 (D) 品种
- 64 制作植物性原料泥时，要根据季节的变化、原料（ ）的特点、成品质量的要求灵活掌握软硬程度。
- (A) 品名 (B) 品味 (C) 品种 (D) 品质
- 65 在植物性原料泥的调制过程中，搅拌方向要始终朝一个方向才能逐渐（ ），用盐量也要适度。
- (A) 上浆 (B) 上劲 (C) 黏稠 (D) 稀薄
- 66 在调制植物性原料泥时，（ ）、鸡蛋液等液体调味料的用量要适宜，并且要分次添加。
- (A) 盐 (B) 清水 (C) 葱姜水 (D) 料酒
- 67 在调制植物性原料泥时，葱姜水、（ ）等液体调味料的用量要适宜，并且要分次添加。
- (A) 料酒 (B) 鸡蛋清 (C) 鸡蛋黄 (D) 鸡蛋液
- 68 包制技法可分为（ ）、叶包类、皮包类、泥茸制包类和其他包类。
- (A) 纸包类 (B) 报纸类 (C) 牛皮纸类 (D) 绢纸包类
- 69 包制技法可分为纸包类、叶包类、（ ）、泥茸制包类和其他包类。
- (A) 肉包类 (B) 皮包类 (C) 猪皮包类 (D) 牛皮包类
- 70 卷制技法是指将经过调味的丝、末、茸泥等（ ）原料，用植物性原料或动物性原料加工成的各类薄片卷包成各种形状的工艺手法。
- (A) 细嫩 (B) 细小 (C) 细致 (D) 细直
- 71 （ ）也叫普通白汤，是指汤色洁白如奶，稍带有一定黏稠度并且具有一定光泽度的汤品。
- (A) 奶汤 (B) 浓汤 (C) 毛汤 (D) 清汤
- 72 毛汤也叫普通白汤，是指汤色洁白如奶，稍带有一定黏稠度并且具有一定（ ）度的汤品。
- (A) 透光 (B) 透明 (C) 光亮 (D) 光泽
- 73 毛汤的特点是汤色（ ），质浓味鲜。
- (A) 玉白 (B) 洁白 (C) 纯白 (D) 乳白
- 74 毛汤的制作是把具有鲜美滋味的动物性原料进行长时间沸腾加热，使原料当中的含氮浸出物等鲜味物质，溶解于水中，发生（ ）。
- (A) 氧化作用 (B) 乳化作用 (C) 分解作用 (D) 水解作用
- 75 （ ），是指汤色微黄、清澈见底、口味清醇、香气淡雅的汤品。
- (A) 奶汤 (B) 浓汤 (C) 清汤 (D) 毛汤
- 76 浓汤最后浓缩成（ ）的汤汁。
- (A) 浓稠 (B) 较稠 (C) 黏稠 (D) 黏性
- 77 浓汤成品主要用途是作为菜肴的底汤来使用，也可以给菜肴（ ）和调色。
- (A) 调味 (B) 调香 (C) 调鲜 (D) 调质
- 78 毛汤制作原料选择要恰当，首选原料是肥壮的老母鸡，并以（ ）为好。
- (A) 洋鸡 (B) 土鸡 (C) 母鸡 (D) 公鸡
- 79 制作毛汤的原料要（ ）下锅，在加热状态下利用水的渗透作用破坏原料组织结构，使各种呈味物质及水溶性物质更好地析出。
- (A) 温水 (B) 冷水 (C) 热水 (D) 沸水
- 80 毛汤制作火力过大，则容易（ ）而使汤产生不良的气味。

(A) 焦底 (B) 沸腾 (C) 沸滚 (D) 黏糊

81 制汤时盐要最后放入,因为盐有( )作用会使原料的水分排出、蛋白质凝固,这样汤汁就不易烧浓,鲜味也就不足了。

(A) 渗入 (B) 渗透 (C) 水解 (D) 溶解

82 制汤时盐要最后放入,因为盐有渗透作用会使原料的水分排出、蛋白质( ),这样汤汁就不易烧浓,鲜味也就不足了。

(A) 水解 (B) 溶解 (C) 凝固 (D) 变性

83 在制作毛汤时要及时用手勺撇净汤面浮沫,否则会影响汤的( )和口味。

(A) 香味 (B) 质感 (C) 形态 (D) 色泽

84 毛汤的料与水比例可以略( )1:1.5,这样才能使汤的浓淡适宜,口味纯正。

(A) 小于 (B) 大于 (C) 等于 (D) 近似于

85 毛汤一般情况下现制现用,如果当天用不完可以( )。

(A) 冷藏 (B) 冷冻 (C) 常温保藏 (D) 高温保藏

86 制好的清汤都要装入保鲜盒,封上( ),放入冰箱里冷藏。

(A) 保鲜膜 (B) 保鲜袋 (C) 塑料纸 (D) 锡纸

87 制作奶汤的原料要含一定量的( ),这能使奶汤浓稠、增加味感,并具有辅助乳化作用,使水油均匀混合。

(A) 胶原蛋白 (B) 弹性蛋白 (C) 动物蛋白 (D) 植物蛋白

88 制作奶汤的原料还需要选择有一定的( ),这是奶汤变白的一个重要条件。

(A) 蛋白质 (B) 脂肪 (C) 维生素 (D) 矿物质

89 制作奶汤的原料选择好后,要用正确的初加工处理方式,原料本身没有过多( )时,要沸水下锅。

(A) 滋味 (B) 口味 (C) 异味 (D) 怪味

90 高品质的奶汤,制汤水与料的最佳比例为( )。

(A) 1:1 (B) 1.5:1 (C) 2:1 (D) 3:1

91 浓汤制作为了进一步( ),还可以在浓汤当中加入各种植物性的熟制茸泥类原料。

(A) 增色 (B) 塑形 (C) 增稠 (D) 加味

92 制作浓汤的原料事先要进行焯水处理,有些干货原料还要经过( )。

(A) 焯水 (B) 油炸 (C) 走红 (D) 汽蒸

93 高品质的浓汤,制汤的最佳水料比为( ),最后经过浓缩,汤汁的风味就更加突出了。

(A) 1:1 (B) 1.5:1 (C) 2:1 (D) 2.5:1

94 制作浓汤一般使用大火烧开改( )煮制,使汤面保持半沸腾状态。

(A) 微火 (B) 小火 (C) 中火 (D) 中小火

95 制作浓汤待汤汁加热结束后,捞出原料,将汤汁加热( )左右,待汤汁浓缩 1/3 即可。

(A) 0.5 小时 (B) 1 小时 (C) 1.5 小时 (D) 2 小时

96 冻液凝结在接近 0℃时为最理想,但不可为了凝结快而放入冰箱中( )。

(A) 快冻 (B) 速冻 (C) 急冻 (D) 慢冻

97 制作水晶冻菜,主料应选择鲜嫩无骨、无异味的原料,而且要处理得比较细碎,一般以切成( )为宜。

(A) 小粒 (B) 小丁 (C) 小片 (D) 小块

98 制作( )冻菜,主料应选择鲜嫩无骨、无异味的原料,而且要处理得比较细碎,一般以切成小片为宜。

(A) 挂霜 (B) 琥珀 (C) 琉璃 (D) 水晶

99 一般来讲,冻菜口味以( )不腻为主,尤其是水晶冻菜。

- (A) 清淡 (B) 清雅 (C) 浓郁 (D) 浓醇
- 100 一般来讲, 冻菜口味以清淡 ( ) 为主, 尤其是水晶冻菜。  
(A) 肥腻 (B) 不腻 (C) 细腻 (D) 油腻
- 101 常规宴会热菜包括热炒菜、大菜、甜菜、汤菜 4 部分, 其中 ( ) 是宴会的核心。  
(A) 大菜 (B) 甜菜 (C) 汤菜 (D) 热炒菜
- 102 热炒菜通常安排在 ( ) 之后、大菜之前, 起承上启下的作用。  
(A) 头菜 (B) 甜菜 (C) 汤菜 (D) 冷菜
- 103 热炒素菜品种 ( ), 豆类、菌类、时令蔬菜等均可入馐。  
(A) 较多 (B) 多 (C) 少 (D) 较少
- 104 汤菜在各地宴会中上菜顺序及数量、种类上差异 ( )。  
(A) 较小 (B) 较大 (C) 非常小 (D) 非常大
- 105 烹饪原料复杂多样, 即使同一种 ( ), 由于产地、季节不同, 其性能特点也存在不少差异。  
(A) 主料 (B) 辅料 (C) 原料 (D) 调料
- 106 商务宴会热菜选择前应了解宴会的规格, 应按 ( ) 接待的规格设计宴会菜单。  
(A) 会务 (B) 商务 (C) 婚宴 (D) 寿宴
- 107 商务宴会也要遵循一般宴会 ( ) 规律。  
(A) 服务 (B) 就餐 (C) 上菜 (D) 坐席
- 108 商务宴会也要遵循一般宴会上菜 ( )。  
(A) 方法 (B) 方式 (C) 规格 (D) 规律
- 109 水导热烹调方法是以水为加热体, 利用水的 ( ) 作用, 使原料受热成熟的烹调方法。  
(A) 微波 (B) 热辐射 (C) 热传导 (D) 热对流
- 110 ( ) 是将初步熟处理的原料, 经切配后整齐地叠码成形, 放入锅内或蒸笼内烹制成熟, 再勾芡, 使汤汁浓稠, 保持原料原形装盘的一种烹调方法。  
(A) 烧 (B) 扒 (C) 煨 (D) 炖
- 111 煨制菜肴要根据原料性能、质地, ( ) 各种香料、调味料, 以免冲淡主味。  
(A) 酌加 (B) 添加 (C) 增加 (D) 加入
- 112 煨菜原料加入汤汁烧沸后, 移至小火或微火上煨, 要保持汤汁似沸非沸状态, 使汤清、原料形状 ( )。  
(A) 规整 (B) 整齐 (C) 整洁 (D) 完整
- 113 煨制菜肴的原料 ( ), 然后用清水洗净, 以保持汤清味醇。  
(A) 焯水 (B) 过油 (C) 走红 (D) 汽蒸
- 114 煨制菜肴的原料焯水, 然后用 ( ) 洗净, 以保持汤清味醇。  
(A) 冰水 (B) 清水 (C) 热水 (D) 沸水
- 115 ( ) 与炖同样重菜也重汤, 要求汤汁宽而浓白, 这与用中火有关。  
(A) 烧 (B) 扒 (C) 煨 (D) 煮
- 116 ( ) 是将加工好的原料腌渍入味, 放在有条状或网状金属炙子的铁锅上, 用烤热的炙子和炙子缝隙间窜出的火苗将原料加热成菜的技法。  
(A) 网夹烤 (B) 叉烤 (C) 炙烤 (D) 串烤
- 117 烤适用于形状 ( ) 的动物性原料及一些植物性原料。  
(A) 小 (B) 较小 (C) 较大 (D) 大
- 118 烤适用于形状较大的鸡、鸭、鹅、鱼、肉及 ( )、红薯等。  
(A) 青菜 (B) 大白菜 (C) 生菜 (D) 马铃薯
- 119 需要预先 ( ) 的原料, 要掌握好调味品的比例和腌渍的时间。



- (A) 腌渍 (B) 加工 (C) 刀工 (D) 初熟
- 120 需要预先腌渍的原料，要掌握好调味品的 ( ) 和腌渍的时间。  
(A) 数量 (B) 比例 (C) 比重 (D) 质量
- 121 有的因挂霜的技术不易掌握就不熬糖浆、只在主料上撒上 ( ) 也似白霜，但它的外观和口感与用糖熬制成的挂霜制品相比相差甚远。  
(A) 糖浆 (B) 白砂糖 (C) 绵白糖 (D) 糖粉
- 122 有的因挂霜的技术不易掌握就不熬 ( )、只在主料上撒上糖粉也似白霜，但它的外观和口感与用糖熬制成的挂霜制品相比相差甚远。  
(A) 糖浆 (B) 糖汁 (C) 糖水 (D) 糖液
- 123 烹饪方法中的“琉璃”也称 ( )，是将预制加工的半成品原料放入能拔出糖丝的糖浆中，挂匀糖浆盛入盘中，用筷子拨开凉凉成菜的烹调方法。  
(A) 琥珀 (B) 蜜蜡 (C) 翻砂 (D) 粘糖
- 124 琉璃冷菜工艺多见于黄河流域，以 ( ) 最为常见。  
(A) 河北 (B) 河南 (C) 山东 (D) 山西
- 125 ( ) 是将原料浸入以糟卤和盐作为主要调味品的卤汁中，或加入以盐为主的调味品拌和，排除原料部分水分和异味，使调味汁渗透入味成菜的烹调方法。  
(A) 腌 (B) 泡 (C) 醉 (D) 糟
- 126 ( ) 形小可爱，菇体洁白如玉、晶莹剔透、质地细腻、脆嫩鲜滑。  
(A) 香菇 (B) 蟹味菇 (C) 金针菇 (D) 白玉菇
- 127 红肠皮衣色泽鲜红，肉呈玫瑰红色，肉质细腻，鲜嫩可口，常用来拼摆 ( ) 或其他刀面。  
(A) 荷叶 (B) 荷花 (C) 月季 (D) 牡丹
- 128 盐水虾色泽 ( )，身体自然弯曲，虾肉鲜嫩味美。  
(A) 微红 (B) 大红 (C) 鲜红 (D) 棕红
- 129 松花蛋剖面绚丽多彩，其月牙片常用来拼摆 ( ) 和其他鸟类的尾羽，其圆形小片常用来制成动物的眼睛。  
(A) 孔雀 (B) 凤凰 (C) 仙鹤 (D) 绶带鸟
- 130 松花蛋剖面绚丽多彩，其 ( ) 常用来拼摆仙鹤和其他鸟类的尾羽，其圆形小片常用来制成动物的眼睛。  
(A) 小圆片 (B) 半圆片 (C) 椭圆片 (D) 月牙片
- 131 红菜头又称血疙瘩，由于色泽 ( )、体形近似圆形，适合雕刻各种花卉。  
(A) 粉红 (B) 浅红 (C) 深红 (D) 鲜红
- 132 马铃薯、红薯、芋头质地 ( )，可以刻制花卉和人物。  
(A) 细腻 (B) 粗糙 (C) 脆嫩 (D) 老韧
- 133 ( )、叶菜类蔬菜如白菜、圆葱，用途较少，只能刻一些特定的花卉，如菊花、荷花等。  
(A) 块根 (B) 鳞茎 (C) 块茎 (D) 叶茎
- 134 因为冬瓜、南瓜内部是带瓢的，可利用其外表的颜色、形状刻制各种 ( ) 图案，去其内瓢还可作为盛器使用。  
(A) 浮雕 (B) 整雕 (C) 组装雕 (D) 镂空雕
- 135 香菜、茼蒿、西芹、西蓝花等食品雕刻原料，主要用于雕刻作品的 ( ) 和背景布置。  
(A) 修饰 (B) 装饰 (C) 点缀 (D) 衬托
- 136 菜肴的色彩最能影响宾客的 ( )，在设计宴会冷菜时要尽量利用原料的自然色彩和加热调和后的色彩使桌上冷菜的色泽多彩。  
(A) 食量 (B) 食欲 (C) 情绪 (D) 心情
- 137 菜肴的色彩最能影响宾客的食欲，在设计宴会冷菜时要尽量利用原料的 ( ) 色彩和加热

调和后的色彩使桌上冷菜的色泽多彩。

(A) 添加 (B) 天然 (C) 自然 (D) 必然

138 宴会作为社交生活的产物，通常要具备( )，也要适应就餐者的饮食特点、禁忌和爱好，要在这个前提下开展菜肴组配的设计。

(A) 内容 (B) 话题 (C) 主题 (D) 主角

139 宴会作为( )生活的产物，通常要具备主题，也要适应就餐者的饮食特点、禁忌和爱好，要在这个前提下开展菜肴组配的设计。

(A) 文明 (B) 精神 (C) 物质 (D) 社交

140 所谓因地制宜主要是指冷菜( )要体现地方特色。

(A) 设计 (B) 布置 (C) 加工 (D) 烹制

得 分	
评分人	

三、多项选择题(第 1 题~第 10 题。选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。  
每题 1 分，满分 10 分)

1 职业分类是指以工作性质的( )为基本原则，对社会进行的系统划分与归类。

(A) 同等性 (B) 同一性 (C) 相等性 (D) 相似性 (E) 相向性

2 蛋白质的水解现象，如在制作鸡、鱼等肉汤过程中部分蛋白质就会水解为( )等含氮浸出物，形成鲜美的滋味。

(A) 蛋白质 (B) 蛋白酶 (C) 蛋白胨 (D) 氨基酸 (E) 脂肪酸

3 新鲜的优质墨鱼体表( )，且弹性十足，具有其固有的淡淡的腥味或海水气味。

(A) 背面全白 (B) 背面深紫色 (C) 背面稍有红色 (D) 去皮后肌肉呈全白色 (E) 去皮后肌肉呈微红色

4 油发鱼肚经历三个阶段：( )。

(A) 原料受热回软阶段 (B) 汽室形成变小阶段 (C) 汽室形成变大阶段 (D) 浸泡吸水回软阶段 (E) 浸泡吸水膨胀阶段

5 整鱼脱骨的方法有( )两种。

(A) 腹部脱骨法 (B) 脊背部脱骨法 (C) 头部脱骨法 (D) 尾部脱骨法 (E) 颈部脱骨法

6 植物性原料泥不同于动物性原料茸泥的作用是，植物性原料泥可以作为浓汤类菜肴调节( )的辅助性原料。

(A) 浓稠度 (B) 稀薄度 (C) 光泽度 (D) 光亮度 (E) 色泽度

7 浓汤成品( )，主要用途是作为菜肴的底汤来使用，也可以给菜肴调鲜和调色。

(A) 汤汁浓稠 (B) 呈乳黄色 (C) 味道鲜美 (D) 肉香浓郁 (E) 口味清醇

8 糊浆茸胶是在呈细泥状的茸料中加入较多的汁水，再加入调匀的( )调配均匀。

(A) 鸡蛋清 (B) 鸡蛋黄 (C) 生猪肥膘泥 (D) 熟猪肥膘泥 (E) 淀粉

9 近年来，串烤类烧烤在我国发展迅速，除了肉类、海鲜类，还有大量有地方特色的( )被加工烧烤。

(A) 蔬菜 (B) 食用菌 (C) 蛋类 (D) 面制品 (E) 豆制品

10 琉璃法主要用于制作甜菜，裹在原料上的一层糖浆，经晾冷凝结成香甜的硬壳，呈现棕黄透明的琥珀色，类似( )。

(A) 拔丝 (B) 玛瑙 (C) 琉璃 (D) 玻璃 (E) 挂霜

## 中式烹调师（三级）理论知识试卷答案

一、判断题(第1题~第40题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”，错误的填“×”。每题0.5分，满分20分)

1	√	9	×	17	×	25	×	33	×
2	×	10	√	18	√	26	√	34	√
3	×	11	×	19	×	27	√	35	×
4	√	12	×	20	√	28	×	36	√
5	×	13	×	21	√	29	×	37	√
6	×	14	√	22	√	30	√	38	×
7	√	15	√	23	×	31	×	39	√
8	×	16	√	24	√	32	×	40	√

二、单项选择题(第1题~第140题。选择一个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题0.5分，满分70分)

1	A	21	B	41	C	61	D	81	B	101	A	121	D
2	B	22	C	42	D	62	A	82	C	102	D	122	A
3	A	23	C	43	A	63	D	83	D	103	A	123	A
4	C	24	D	44	C	64	D	84	A	104	D	124	C
5	D	25	A	45	C	65	B	85	A	105	C	125	D
6	A	26	D	46	D	66	C	86	A	106	B	126	D
7	B	27	D	47	A	67	D	87	A	107	C	127	A
8	D	28	A	48	D	68	A	88	B	108	D	128	C
9	A	29	A	49	D	69	B	89	C	109	D	129	C
10	D	30	D	50	A	70	B	90	B	110	B	130	D
11	D	31	A	51	C	71	C	91	C	111	A	131	D
12	B	32	B	52	D	72	D	92	B	112	D	132	A
13	B	33	C	53	A	73	D	93	B	113	A	133	B
14	A	34	A	54	B	74	B	94	D	114	B	134	A
15	B	35	A	55	C	75	C	95	A	115	C	135	B
16	A	36	B	56	D	76	B	96	C	116	C	136	B
17	A	37	B	57	A	77	C	97	C	117	C	137	C
18	D	38	C	58	C	78	B	98	D	118	D	138	C
19	A	39	D	59	C	79	B	99	A	119	A	139	D
20	D	40	A	60	D	80	A	100	B	120	B	140	A

三、多项选择题(第1题~第10题。选择多个正确的答案，将相应的字母填入题内的括号中。每题1分，满分10分)

1	BD	3	AD	5	BE	7	ABCD	9	ABCDE
2	CD	4	ACD	6	AE	8	ACE	10	BC