

# 第 6 部分

## 理论知识考试模拟试卷及答案

### 中式烹调师（二级）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	四	总 分
得 分					

得 分	
评分人	

一、 判断题（第 1 题～第 20 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 10 分）

- 1. 膳食模式即平时所说的膳食结构。（ ）
- 2. 食品安全管理人员不必参加食品安全培训。（ ）
- 3. 青年厨师一般具有一定的学历，有较强的接受能力，是中国烹饪未来的希望。（ ）
- 4. 国内的海参产地主要有北方海参产地和南方海参产地之分，北方产地以山东和辽宁为两大主产地，南方产地以福建为代表。（ ）
- 5. 涨发海参时用自来水效果好。（ ）
- 6. 泡发后的燕窝应该是柔软透明的，丝状结构依然清晰可见。（ ）
- 7. 根据餐别分类，主要有早餐零点菜单、午餐零点菜单和夜宵零点菜单等。（ ）
- 8. 按宴会菜式分，有中式宴会和西式宴会。（ ）
- 9. 非常用菜单的内容的形式多样，季节不同菜单不同。（ ）
- 10. 用于餐盘装饰的原料主要是天然色素、蔬菜。（ ）
- 11. 位上冷菜的菜肴口味、色彩等要适合季节。（ ）
- 12. 果蔬原料是最常用也是效果较好的美化餐盘原料。（ ）
- 13. 规定生产菜肴所需的各种主料、配料的数量，即标准配料量。（ ）
- 14. 餐饮部根据菜品预定与部门生产情况填写采购申请单。（ ）
- 15. 要求厨师服从打荷派菜安排，按正常出菜次序和顾客要求的出菜速度烹制出品。（ ）
- 16. 教学目标要具有可实施性、可检测性、可操作性。（ ）
- 17. 加热前的基础调味，目的是使原料在烹制之前就具有一个基本的味。（ ）
- 18. 协调性是宴会菜品生产设计的首要要求。（ ）
- 19. 依据宴会食材标准，仔细检查食材的新鲜度、色泽、质地等。（ ）

20. 厨房成本核算不能促进企业改善经营管理。（ ）

得 分	
评分人	

二. 单项选择题（第 1 题~第 80 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 40 分）

1. 扇贝多生活于浅海（ ），水深的沙质海底和潮间带。  
（A）2~4m （B）3~6m （C）4~8m （D）6~10m
2. 盘饰的简化并不是说装饰原料用得（ ）就越好。  
（A）超简 （B）越少 （C）越多 （D）越精
3. 点心的分量和数量包括两方面，一是每份点心的（ ），二是每只点心的用料及配比。  
（A）大小 （B）重量 （C）个数 （D）规格
4. 蒸发是将煮软的干贝放入碗中，加入适量的（ ）、料酒和清水，上笼屉用旺火蒸 30 分钟左右。  
（A）葱姜 （B）花椒 （C）白酒 （D）香叶
5. 对于宴会菜点的成本来说，则主要由冷菜成本、热菜成本和（ ）综合构成。  
（A）头菜成本 （B）点心成本 （C）大菜成本 （D）调料成本
6. 随着时代的进步，传艺的（ ）有了各种变化。  
（A）方式 （B）方法 （C）手法 （D）手段
7. 宴会菜单要为宴会主题服务，要围绕宴会（ ）进行设计。  
（A）销售 （B）利润 （C）主题 （D）主角
8. 在直刀切时，左手（ ）在其他四指的前面，自然向里弯曲。  
（A）无名指 （B）食指 （C）中指 （D）大姆指
9. 鱼翅涨发时用纯净水或（ ）涨发。  
（A）自来水 （B）蒸馏水 （C）河水 （D）湖水
10. 属于大型宴会前服务准备工作的是（ ）。  
（A）台型布置 （B）上菜服务 （C）分菜服务 （D）斟酒服务
11. 优质干贝形状完整，呈（ ），无不完整的裂缝；坚实饱满，肉质干硬。  
（A）长圆柱形 （B）圆柱形 （C）圆锥形 （D）短圆柱形
12. 平面式冷盘在注重的（ ）价值的前提下，兼顾形态和色彩的对比。  
（A）营养 （B）食用 （C）美观 （D）搭配
13. 工作分析的目的是确定培训与开发的（ ）。  
（A）内容 （B）课程 （C）技能 （D）大纲
14. 宴会（ ）对菜单设计和整个宴饮活动有重要影响。  
（A）主题 （B）价格 （C）宾客 （D）风味特色
15. 干贝涨发后包装好放入冰箱冷冻室在 -18℃以下可以保存（ ）。  
（A）1-2 个月 （B）3-6 个月 （C）6-9 个月 （D）12 个月
16. 卧式的位上冷菜在食用的基础上加大了（ ）力度。  
（A）营养 （B）价值 （C）观赏 （D）美观
17. 开宴前的准备是为确保宴会准时、高效、优质地开展而做的（ ）工作。  
（A）形式化 （B）礼仪性 （C）务虚性 （D）基础性
18. 大型宴会一般在正式开始前 15~30min（ ）。  
（A）摆好冷菜 （B）摆好台型 （C）领取餐具 （D）清洗餐具
19. 教学难点是指在本课学习时易产生困难和障碍的知识点或不易掌握的技能（ ）。

- (A) 技巧 (B) 操作 (C) 技术 (D) 方面
20. 使用 ( ) 或切割设备时应集中注意力, 不能边聊天边工作。  
(A) 刀具 (B) 餐具 (C) 菜墩 (D) 尺子
21. 常见菜单的菜品种类相对 ( ), 一年四季变动不大。  
(A) 固定 (B) 特色 (C) 稳定 (D) 稳固
22. 在知识经济年代, 知识更新速度越来越快, 新的烹饪 ( )、工艺不断涌现。  
(A) 方法 (B) 技能 (C) 原料 (D) 调料
23. 清洗时要注意将原料 ( ) 进行清洗。  
(A) 分开 (B) 合并 (C) 混合 (D) 综合
24. 刚泡发好的燕窝, 凑近闻会有比较清新的 ( ) 香气。  
(A) 蛋清 (B) 海腥 (C) 海草 (D) 海味
25. 冷菜生产部门的生产与 ( ) 管理与热菜有不尽相同的特点。  
(A) 产品 (B) 出品 (C) 质量 (D) 标准
26. 掌握天气情况、节假日、促销情况等, 预估 ( ) 的用量。  
(A) 第二天 (B) 一周 (C) 半月 (D) 一月
27. 烹饪原料加工日报表中要有原料仓出毛重还要体现的重量是 ( )。  
(A) 仓出净重 (B) 配菜净重 (C) 配菜毛重 (D) 调料净重
28. 刀工必须清爽利落, 不可互相粘连, 否则会影响菜肴 ( )。  
(A) 质量 (B) 成熟 (C) 调味 (D) 美观
29. 优质的鳕鱼胶发泡率可以达到 ( ) 倍左右。  
(A) 2-3 (B) 4-5 (C) 6-8 (D) 9-10
30. 定期开展从业人员 ( ) 检查, 食品安全培训考核及食品安全自查等计划。  
(A) 仪表 (B) 卫生 (C) 健康 (D) 体质
31. 采购、验收人员必须有一套明确的采购与验收标准, ( ) 后期的复查只是起到监督作用。  
(A) 厨师 (B) 总厨 (C) 财务 (D) 厨师长
32. 厨房设备条件和 ( ) 在很大程度上影响和限制着菜单上的菜品式样。  
(A) 厨房面积 (B) 厨师多少 (C) 厨师技术水平 (D) 厨师长技术水平
33. 平衡膳食强调日常饮食中食物 ( ) 和品种应丰富多样。  
(A) 质量 (B) 成分 (C) 种类 (D) 数量
34. 消毒后的餐盘不能用未经 ( ) 处理的抹布擦抹。  
(A) 洗剂 (B) 冷藏 (C) 加热 (D) 消毒
35. 四川菜起源于周秦时期的 ( ) 和蜀国, 四川盆地是其基地  
(A) 巴国 (B) 西周 (C) 秦朝 (D) 东周
36. 验收人员按产品的规格、质量审验, 检查物品的实际重量与 ( ) 是否相符。  
(A) 发票 (B) 申购单 (C) 结算单 (D) 验收单
37. 企业在经营管理上要以 ( ) 为本。  
(A) 领导 (B) 职工 (C) 法人 (D) 上级组织
38. 中式正餐的海鲜类根据餐厅档次一般安排 ( ) 海鲜。  
(A) 6-15 种 (B) 10-20 种 (C) 15-25 种 (D) 20-30 种
39. 合理膳食类型又称 ( ) 模式。  
(A) 日本 (B) 中国 (C) 美国 (D) 英国
40. 盘饰是近些年来逐步发展并趋于成熟的菜肴美化 ( )。  
(A) 工艺 (B) 方法 (C) 操作 (D) 装饰
41. 大菜又称“主菜”由 ( )、热荤大菜等组成。

- (A) 燕菜 (B) 整只 (C) 头菜 (D) 整块
42. 餐厅外菜单, 指超出餐厅范围所用的零点菜单, 如 ( ) 等。  
(A) 外卖菜单 (B) 厨房内菜单 (C) 厨师长菜单 (D) 服务员菜单
43. 煮制可分为冷水煮制和 ( ) 煮制。  
(A) 温水 (B) 冰水 (C) 净水 (D) 沸水
44. 燕窝含有丰富的蛋白质、碳水化合物、( )、铁和钙等。  
(A) 磷 (B) 维生素 (C) 矿物质 (D) 硒
45. 宴会菜品生产的连续性是和 ( ) 的规定性密不可分的。  
(A) 菜品原料 (B) 烹调方法 (C) 菜品造型 (D) 饮宴习俗
46. 目标顾客不同, 其 ( ) 需求也不同, 零点菜单菜品的设计也应随之变化。  
(A) 餐饮 (B) 酒水 (C) 主食 (D) 档次
47. 肉类原料, 筋少、细嫩、易碎的肉应 ( ) 纹路切。  
(A) 横 (B) 斜 (C) 顺 (D) 顶
48. 优质的优质干鲍呈 ( ) 的元宝锭状, 边上有花带, 中间凸出, 体形完整。  
(A) 圆形 (B) 卵圆形 (C) 长圆形 (D) 扁平形
49. 工艺工序卡是按照菜品 ( ) 的详细操作内容编制而成的。  
(A) 加工阶段 (B) 加工工序 (C) 加工方法 (D) 加工规格
50. 操作时要集中注意力, 双目正视 ( ) 操作的部位, 左手持物要稳, 右手落刀要准。  
(A) 刀具 (B) 原料 (C) 菜墩 (D) 两手
51. 干料涨发就是通过各种方法, 使干货原料重新吸收水分, 恢复其原有 ( ) 状态, 最大限度地恢复其新鲜时的形状和质地。  
(A) 新鲜 (B) 鲜嫩 (C) 鲜活 (D) 生长
52. 库管与使用部门进行数量与质量确定后, ( ) 要监督检查整体购进数量与质量。  
(A) 行政总厨 (B) 仓库管理员 (C) 厨师长 (D) 餐厅经理
53. 中国烹饪文化源远流长, ( ), 在世界上享有崇高美誉。  
(A) 代代相传 (B) 世代相传 (C) 师徒相传 (D) 源于秦朝
54. 宴会菜品生产实施方案能保证宴会生产按照既定的 ( ) 有效运行。  
(A) 成本目标 (B) 利润目标 (C) 目标状态 (D) 技术指标
55. 营造温馨欢快的宴会氛围是和 ( ) 密不可分的。  
(A) 服务员的态度 (B) 是否微笑服务 (C) 菜品上席速度 (D) 宴会服务质量
56. 位上冷菜是以一个人的食用量为标准的, 可食用重量一般在 ( ) 克左右。  
(A) 120 (B) 150 (C) 180 (D) 200
57. 验货要开验收单, 并在进货票据上签字交 ( )。  
(A) 采购部 (B) 厨师长 (C) 会计 (D) 经理
58. 宴会服务是以顾客为中心的服务艺术, 因此特别强调 ( )。  
(A) 礼仪性 (B) 程序化 (C) 人性化 (D) 社会化
59. 菜肴价值包括以税金和 ( ) 的形式向企业 and 国家提供的积累。  
(A) 毛利 (B) 设备使用费 (C) 利息 (D) 利润
60. 企业中 ( ) 与企业的关系是企业各种关系中最重要的一种。  
(A) 企业 (B) 领导 (C) 职工 (D) 家庭
61. 加工厨房对原料集中加工后再按各厨房 ( ) 进行发放。  
(A) 要求 (B) 实际 (C) 生产 (D) 预定
62. 菜单上食品饮料的价格是以其 ( ) 为主要依据制定的。  
(A) 食品原料 (B) 调料 (C) 价值 (D) 成本

63. 海参有一类体表有刺，多为黑色，统称为（ ）、黑参。  
(A) 光参 (B) 乌参 (C) 刺参 (D) 灰参
64. 在保管鲍鱼时与其他食物分开存放，最好单独占用一个保鲜盒或密封袋，放在冰箱的（ ）区域。  
(A) 独立 (B) 冷冻 (C) 冷藏 (D) 速冻
65. 宴会服务的成败决定（ ）的成效。  
(A) 宴会经营 (B) 宴会预订 (C) 宴会推销 (D) 宴会策划
66. 在设计特殊宴会（如寿宴、生日宴等）时，应根据（ ）的需要设计宴会菜单。  
(A) 主人 (B) 主宾 (C) 主妇 (D) 客人
67. 宴会菜单设计必须彰显自己的（ ）特色。  
(A) 菜肴 (B) 风味 (C) 档次 (D) 酒店
68. 采购控制部门的职责包括保证物品的（ ），杜绝以次充好。  
(A) 规格 (B) 品质 (C) 价格 (D) 质量
69. 家宴是在（ ）举行的私人宴请。  
(A) 餐厅 (B) 酒店 (C) 家中 (D) 宾馆
70. 非常用菜单的内容的形式多样，（ ）不同菜单不同。  
(A) 早餐与晚餐 (B) 季节 (C) 时间 (D) 时令
71. 根据其选料的不同，一般可分为单料位上冷菜和（ ）位上冷菜两种。  
(A) 双料 (B) 三料 (C) 四料 (D) 多料
72. 宴会菜单设计应突出菜品组合的（ ）、科学性与美味的统一。  
(A) 高档性 (B) 丰足性 (C) 营养性 (D) 协调性
73. 盘饰艺术是中国烹饪（ ）发展到达一个全新高度的佐证。  
(A) 技术 (B) 装饰 (C) 艺术 (D) 技能
74. 盘饰艺术真正被发扬光大是最近（ ）年的事。  
(A) 五千 (B) 三千 (C) 一百 (D) 十几
75. 现代企业中只有（ ）岗位都相互配合，才能保证质量。  
(A) 每一个 (B) 领导 (C) 班级长 (D) 员工
76. 菜点互饰将食用与（ ）融为一体，是值得提倡的装饰形式。  
(A) 审美 (B) 营养 (C) 美味 (D) 味道
77. 在标准食谱上规定了每份菜的标准成本，（ ）就可据此确定菜肴的价格。  
(A) 行政总厨 (B) 餐厅经理 (C) 厨师长 (D) 管理人员
78. 制作精良的菜肴盘饰不仅可以提高菜肴的（ ），还能引起顾客的食欲。  
(A) 价值 (B) 品位 (C) 形象 (D) 品质
79. 中国烹饪文化是历代烹饪（ ）辛勤劳动和创造的结果。  
(A) 厨师 (B) 作家 (C) 美食家 (D) 发明家
80. 菜肴的色泽主要来自两方面，一是原料的天然色泽，二是经过（ ）所产生的色泽。  
(A) 加热后 (B) 烹制调理 (C) 加调味品 (D) 美拉德反应

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 0.5 分，满分 10 分）

1. 老一代厨师具有（ ）的高尚品德，又有高超手艺和绝活。

- (A) 爱党 (B) 爱国 (C) 爱徒弟 (D) 爱社会主义 (E) 爱家
2. 涨发后的鲍鱼在保管过程中, 要定期检查鲍鱼的状态, 查看是否有 ( ) 等情况。  
(A) 变质 (B) 变大 (C) 异味 (D) 变色 (E) 变小
3. 商场或商业大厦附近的餐厅消费群体喜欢菜品的 ( ), 希望尝试流行的创新品种。  
(A) 新 (B) 传统 (C) 奇 (D) 特 (E) 异
4. 应把能够满足宴会大多数人的 ( ) 作为菜单设计优先考虑的事项。  
(A) 口味 (B) 饮食喜好 (C) 嗜好 (D) 要求 (E) 口感
5. 装饰餐盘的果蔬原料具有来源广泛, ( ) 等特点。  
(A) 色彩丰富 (B) 品种多样 (C) 易加工 (D) 易成形 (E) 组合方便
6. 采用简约的加工, 完成装饰过程, 增加菜肴的美观, 才使得餐盘装饰工艺得以 ( )。  
(A) 存在 (B) 传存 (C) 发展 (D) 壮大 (E) 扩展
7. 建立健全厨房产品原材料的管理制度, 杜绝 ( )。  
(A) 损耗 (B) 浪费 (C) 流失 (D) 损失 (E) 变质
8. 餐厅下订单时, 多以单独的两联分送冷菜和点心厨房, 按单配份和装盘出品同样要按 ( ) 制度执行。  
(A) 质量 (B) 数量 (C) 配菜 (D) 出菜 (E) 规定
9. 要使菜肴能很好地激起食欲, 给人以美的享受, 必须做到 ( ) 等。  
(A) 色泽和谐 (B) 香气宜人 (C) 滋味醇正 (D) 形态美观 (E) 质地滑嫩
10. 使用宴会标准菜谱的作用有 ( )。  
(A) 规范厨师操作 (B) 控制生产过程 (C) 控制生产成本 (D) 保证菜品质量 (E) 有利于科学管理

得 分	
评分人	

#### 四、简答题(第1题~第8题。每题5分, 满分40分)

1. 简述海参的质量鉴别方法。

答:

2. 简述零点菜单的特点。

答:

3. 简述我国地方风味的特色。

答:

4. 简述正确决策的依据作用。

答:

5. 简述配份成本控制的具体内容。

---

答：

6. 简述讲授示范指导法的内容。

答：

7. 简述宴会中考虑菜品搭配内容。

答：

8. 简述进行阶段之服务流程协调。

答：

上海市餐饮烹饪行业协会

## 中式烹调师（二级）理论知识试卷答案

一、判断题(第1题~第20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10分)

1    、 3    、 5    > 7    > 9    、 11    、 13    > 15    、 17    、 19    √  
2    > 4    、 6    、 8    、 10    > 12    > 14    、 16    > 18    > 20    ×

二、单项选择题(第1题~第80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1分，满分40分)

1    A    11    D    21    C    31    D    41    C    51    B    61    D    71    D  
2    B    12    B    22    C    32    C    42    A    52    C    62    C    72    C  
3    C    13    A    23    A    33    C    43    D    53    B    63    C    73    A  
4    A    14    A    24    A    34    D    44    A    54    C    64    A    74    D  
5    B    15    B    25    B    35    A    45    D    55    D    65    A    75    A  
6    D    16    C    26    A    36    B    46    A    56    A    66    B    76    A  
7    C    17    D    27    B    37    B    47    C    57    A    67    B    77    D  
8    C    18    A    28    A    38    A    48    B    58    C    68    D    78    B  
9    B    19    A    29    C    39    A    49    B    59    D    69    C    79    A  
10    A    20    A    30    C    40    A    50    D    60    C    70    B    80    B

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    ABD    3    ACD    5    ACDE    7    BD    9    ABCD  
2    ACD    4    BD    6    AC    8    CD    10    ABCDE

四、简答题(第1题~第8题。每题5分，满分40分)

- 1 形体大小(1分)肉质的厚薄(1分)涨发后质感是否软糯柔滑(1分)体大肉质厚体内无沙粒者为上品(2分)
- 2 菜单上的菜品较多(1分)每一道菜品都标明价格(1分)价格档次丰富(1分)适应不同层次顾客的需求(1分)顾客可自己选择菜品(1分)
- 3 历史悠久，内涵丰富(1分)用料广泛，搭配灵活(1分)菜肴的原料多样(1分)科学合理的组配是中国菜肴的重要特色(1分)刀工精细，风味多变(1分)
- 4 要根据国家的物价政策制定菜单价格(2分)在规定的范围内确定本餐厅的毛利率(1分)在制定菜单价格时，定价人员要接受当地物价部门的定价指导(2分)
- 5 配份数量控制是确保每份配出的菜肴数量合乎规格(1分)成品饱满而不超标(1分)使每份菜肴产生应有效益(1分)是成本控制的核心(1分)标准食谱规定的配份规格标准(1分)
- 6 用口头语言(1分)示范(1分)呈现(1分)讲解(1分)分析教学内容(1分)
- 7 食材荤素质地搭配(1分)口味搭配丰富协调(1分)营养搭配(1分)色彩搭配(1分)上菜顺序搭配(1分)
- 8 上菜服务与节奏协调(2分)酒水服务协调(1分)席间服务协调(1分)特殊情况协调(1分)