

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

中式烹调师（五级）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	总 分
得 分			

得 分	
评分人	

一、 判断题（第 1 题～第 60 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 30 分）

- 1 营养价值越高的烹饪原料，其食用价值也越低。（ ）
- 2 职业道德是社会道德在职业领域的唯一体现，与从业人员的个人道德无关。（ ）
- 3 白果有微毒，不宜多食。（ ）
- 4 木薯的各部位都不含毒素，可以直接食用。（ ）
- 5 根据《中华人民共和国劳动法》，劳动者享有平等就业和选择职业的权利。（ ）
- 6 忠于职守意味着用最大的努力克服困难去完成职责范围内的任务。（ ）
- 7 1 克蛋白质在体内完全氧化所产生的热能值为 16.74 kJ。（ ）
- 8 职业守则对于中餐烹饪行业的从业人员来说，只是形式上的要求，并不需要真正遵守。（ ）
- 9 单糖是碳水化合物中最基本的形式，分子结构简单，可以直接被人体吸收利用。（ ）
- 10 原材料的出料率在任何情况下都不会发生变化。（ ）
- 11 使用厨房加工设备前，操作人员必须经过严格培训，并检查设备无误后方可接通电源进行操作。（ ）
- 12 职业作风就是从业者在职业活动中表现出来的相对稳定的工作态度和职业风范。（ ）
- 13 在腊鱼的清洗加工过程中，使用热的食用碱水溶液的目的是为了去除腊鱼体表的鱼鳞。（ ）
- 14 在家禽类原料初加工过程中，胆囊、气管、肺等部位可以保留使用。（ ）
- 15 处理食用藻类原料时，只需用清水冲洗即可，无需去除老根和杂质。（ ）
- 16 热水发的泡发步骤是在沸水中进行的。（ ）

- 17 叶菜类原料在初加工过程中,只需要切除根部较老的部位,不需要剥去黄叶和老叶。()
- 18 鳊鱼的鳃很坚硬且带有刺,可以直接用手挖出。()
- 19 金针菇的颜色可以分为白色、黄色和红色三种。()
- 20 霉干菜的品质不以色泽黄亮为佳。()
- 21 在咸鱼的清洗加工过程中,使用热的食用碱水溶液的目的是为了去除鱼腥味。()
- 22 在鸽子加工的第一种方法中,鸽子被淹死后需要立即进行褪毛处理。()
- 23 果蔬类原料的选择中,发青出芽的马铃薯是优质蔬菜,可以直接进行加工使用。()
- 24 温水发技术中,使用的水温应严格控制在 60℃左右。()
- 25 条的成形方法是先将原料批或切成厚片,再改刀成条,且条的断面应呈正方形。()
- 26 斩这一刀法,刀与墩面或原料的运动方向是平行的。()
- 27 斜刀法加工出的原料形状一定是菱形。()
- 28 在光鸡的分割取料过程中,不需要去除鸡里脊肉中的筋。()
- 29 指甲片的形状是一端圆,一端方,形如指甲。()
- 30 丁的形状一般近似于正方体,可以通过批或切成厚片后改刀成条,最后加工成丁。()
- 31 鱼的分割与剔骨加工对提高鱼的重量具有积极意义。()
- 32 在配花色菜时,不需要考虑菜肴的色、香、味、形的和谐统一。()
- 33 大指条的宽和高为 1.2cm,而小指条的宽和高为 1cm。()
- 34 有鳞鱼类原料肌肉发达的部位主要集中在躯干两侧的背脊部,而腹部肉层较薄。()
- 35 菜肴的色泽只与主料和辅料本身固有的色泽有关。()
- 36 平刀法只适用于加工无骨软性原料。()
- 37 在冷水锅预熟处理过程中,一旦水开始沸腾就应该立即将原料捞出。()
- 38 味的相乘是指将两种或两种以上不同味道的呈味物质混合使用,以增强菜肴的风味。()
- 39 在调制咸甜味时,应先确定咸味的底味,再根据菜肴要求调整甜味调味料的用量。()
- 40 苦味在菜肴中通常不单独呈现,而是辅助其他调味品形成清香、爽口的特殊风味。()
- 41 调味工艺对菜肴的口味起决定性作用,可以形成多种多样的风味特色。()
- 42 拍粉要求现拍现炸,以防止原料内部水分渗出。()
- 43 糯米淀粉几乎不含直链淀粉,不易老化,易吸水膨胀,也较易糊化,有较高的黏性。()
- 44 热水锅预熟处理法适用于体积大、异味重的动物性原料。()
- 45 味的对比是指将两种或两种以上相同味道的呈味物质混合使用,以增强整体风味。()
- 46 马铃薯淀粉糊化温度较低,为 59~67℃,糊化速度快,糊化后很快达到最高黏度。()
- 47 辣味不属于味觉,而是某些化学物质刺激舌面、口腔及鼻腔黏膜所产生的一种痛感。()
- 48 绿豆淀粉的直链淀粉含量在 60%以上,且颗粒小而均匀,粒径为 15~20 μm。()
- 49 在烹饪过程中,翻勺技术对于菜肴的质量有很大关系。()
- 50 煮的过程中需要正确掌握火候,先用旺火烧沸,然后转为中火较长时间加热。()
- 51 贴法是将原料直接堆放在较大物体的表面,不需要考虑原料的形状和大小。()
- 52 生炒是一种烹饪方法,原料加工要均匀精细,一般以丝、片为主,并且直接用旺火少油量翻炒至熟。()
- 53 覆法是一种仅用于冷菜制作的手法。()
- 54 叠法是将原料随意堆叠,不需要规则排列。()
- 55 转勺时,炒勺与原料会一起转动,这样能起到防止原料粘锅的作用。()
- 56 排法是一种用于热菜制作的手法。()
- 57 油导热是以食用油为主要传热介质,对食物原料进行预熟处理或熟处理的一种烹调方法。()

- 58 粘撒调味法只能用于生料，不能用于熟料。（ ）
- 59 在单一主料冷菜装盘的方法中，“铺”是将原料平整地安放在盘中，是盖面、垫底、围边时常用的一种基本手法。（ ）
- 60 砌法是一种将原料随意堆叠的手法，不需要整齐或交错地堆砌。（ ）

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. 菜单的制定与定价会影响（ ）。
(A) 顾客的满意度 (B) 菜品的原料利用率 (C) 菜品的成本 (D) 以上都是
2. 餐饮行业从业人员应（ ），才能更好的为社会提供服务。
(A) 提供低质量服务 (B) 不考虑社会责任 (C) 只关心个人利益 (D) 提供高质量服务
3. 厨师应具备的素质是（ ）、丰富的烹调理论知识、娴熟烹饪技术等。
(A) 良好的厨德 (B) 良好身体 (C) 良好口才 (D) 良好性格
4. 半成品成本核算中，调味半成品的成本（ ）无味半成品的成本。
(A) 相同 (B) 高于 (C) 低于 (D) 无法确定
5. 蛋品中，（ ）含有薄荷酸、脂肪、蛋白质等营养成分。
(A) 鸡蛋 (B) 鸭蛋 (C) 鹅蛋 (D) 鸽蛋
6. （ ）不仅是优良的肉用鸭，而且也是优良的蛋用鸭。
(A) 北京填鸭 (B) 番鸭 (C) 娄门鸭 (D) 麻鸭
7. 黄牛肉的肌间脂肪为（ ），肉质较好。
(A) 白色 (B) 乳白色 (C) 黄色 (D) 淡黄色
8. 树立职业理想对从业人员有（ ）的作用。
(A) 限制个人发展 (B) 与工作表现无关 (C) 减少工作动力 (D) 激发积极性和创造性
9. 对流烤箱与其他烤箱的主要区别是（ ）。
(A) 通过风扇将热风快速送进烘烤箱内 (B) 只能烘烤大块肉食品 (C) 只能烘烤西饼和点心 (D) 不能调整上下发热器
10. 各项行为中（ ）不符合“忠于职守，爱岗敬业”的职业守则。
(A) 尽最大的努力克服困难去完成职责 (B) 与同事竞争，争取个人利益最大化 (C) 用恭敬严肃的态度对待自己的工作 (D) 工作马马虎虎，凑合应付
11. 净质量是指（ ）。
(A) 加工前原材料的总质量 (B) 原材料加工后可用部分的质量 (C) 原材料加工后不可用部分的质量 (D) 原材料的售价
12. 厨房设备安全管理意义不包括（ ）。
(A) 保障员工生产安全 (B) 创造企业效益 (C) 增加设备维修费用 (D) 减少生产事故
13. 中国营养学会推荐，蛋白质占总热能的适宜比例是（ ）。
(A) 10%~15% (B) 5%~25% (C) 20%~30% (D) 5%~10%
14. 中餐烹饪行业的从业人员应该（ ）对待自己的工作。
(A) 将其视为一种简单的谋生手段 (B) 随意应付，不必过于认真 (C) 以高度的责任心和敬业精神来对待 (D) 只是为了追求高薪而工作

15. 食品容器和包装材料污染的控制措施包括（ ）。
- (A) 使用符合国家卫生标准的塑料制品 (B) 使用再生塑料 (C) 使用带有荧光剂的包装纸 (D) 使用印有图案的油墨纸包装食品
16. 木耳的子实体初生时呈（ ）形状。
- (A) 片状 (B) 棒状 (C) 球状 (D) 小杯状
17. 下列选项中，（ ）不是职业道德的基本要素。
- (A) 职业义务 (B) 职业态度 (C) 职业技能 (D) 职业作风
18. 微波炉严禁（ ）操作。
- (A) 空载运行 (B) 使用塑料容器 (C) 解冻冷冻食物 (D) 加热密封食品
19. 在生料成本核算中，净料是（ ）。
- (A) 经过宰杀、清洗等处理所得到的原材料 (B) 拆卸后可用于烹饪的原材料部分 (C) 原材料的总质量减去下脚料和废料的质量 (D) 原材料的总质量
20. 育龄（ ）的猪，肉质最好，鲜嫩，味美。
- (A) 半年 (B) 3-4 年 (C) 2-3 年 (D) 1-2 年
21. 经过育肥的绵羊，肌肉中夹有脂肪，呈（ ）。
- (A) 纯白色 (B) 乳白色 (C) 黄色 (D) 淡黄色
22. 国际单位中能量的计量单位是（ ）。
- (A) 焦耳 (J) (B) 千焦 (kJ) (C) 兆焦 (MJ) (D) 卡路里 (cal)
23. 准确核算餐饮成本对企业重要性是（ ）。
- (A) 帮助企业减少损失 (B) 使餐饮企业减少盈利 (C) 对企业经营没有影响 (D) 使企业利益最小化
24. 出料率的计算对（ ）是没有直接影响。
- (A) 原材料的采购计划 (B) 菜肴的成本计算 (C) 员工的薪资水平 (D) 企业的成本控制
25. 食品污染对食品的（ ）方面可能产生影响。
- (A) 安全性 (B) 营养价值 (C) 感官性质 (D) 安全性、营养价值、感官性质
26. 烹饪原料按照种类可以分为（ ）。
- (A) 主料、配料、调料 (B) 鲜活原料、干货原料、复制品原料 (C) 粮食、蔬菜、果品、肉及肉制品 (D) 动物性原料、植物性原料、加工性原料
27. 无味半成品主要包括（ ）原材料。
- (A) 未经任何处理的原材料 (B) 经过复杂调味处理的原材料 (C) 完全加工成成品的原材料 (D) 经过焯水等初步熟处理的原材料
28. 黑木耳中以（ ）质量最好。
- (A) 春耳 (B) 冬耳 (C) 秋耳 (D) 伏耳
- 【原料初加工】（28 题）**
29. 对于鸽子的初加工中，不包括（ ）加工步骤。
- (A) 浸水淹死 (B) 褪毛 (C) 切割成块 (D) 开膛取内脏
30. 在腊肠清洗加工时，第一个步骤是（ ）。
- (A) 将腊肠放入蒸笼中蒸煮 (B) 用热的食用碱水溶液清洁腊肠外表 (C) 将腊肠放在清水中刷洗干净 (D) 用清水冲净腊肠
31. 热水发主要适用于（ ）类型的干制原料。
- (A) 蔬菜类 (B) 水果类 (C) 组织细密、蛋白质丰富的 (D) 粮食类
32. 去鳃时，对于鳃较硬且带刺的鱼类，推荐使用（ ）作为工具。
- (A) 手 (B) 刀 (C) 剪刀 (D) 筷子

33. 果蔬类原料的品质鉴别方法主要包括（ ）。
（A）感官鉴定、理化鉴定和生物鉴定（B）视觉鉴定和触觉鉴定（C）化学鉴定和物理鉴定（D）味觉鉴定和嗅觉鉴定
34. 涨发好的猴头菇需要上笼蒸发（ ）。
（A）10 分钟（B）30 分钟（C）1 小时（D）2 小时
35. 家禽类原料初加工时，宰杀过程中必须注意（ ）。
（A）血管、气管必须割断，血要放尽（B）保留胆囊和气管（C）只割断血管即可（D）不需要特别注意宰杀过程
36. 霉干菜的品质不包括（ ）特征。
（A）色泽黄亮（B）咸淡适度（C）香气正常（D）含有杂质
37. 在清洗加工火腿时，应使用（ ）溶液来刷洗火腿外表。
（A）清水（B）热的食用碱水溶液（C）黄酒溶液（D）葱、姜、蒜混合液
38. 清洗黑鱼时，通常需要去除黑鱼的（ ）部分。
（A）鱼鳞和鱼头（B）鱼鳞和内脏（C）鱼尾和内脏（D）鱼鳍和鱼头
39. 玉兰片在涨发时，需在开水中浸泡（ ）后才能投入锅中煮沸。
（A）5 小时（B）10 小时（C）15 小时（D）20 小时
40. 去除食用菌类原料的异味最有效的方法是（ ）。
（A）冷水浸泡（B）热水浸泡（C）放入沸水中稍烫（D）用刷子刷洗
41. 处理鸭肠子时，（ ）需要特别注意去除。
（A）肠壁上的脂肪（B）肠壁上的黏液和异味（C）肠内的食物残渣（D）肠的外皮
42. 金针菜在浸泡后，应浸泡在（ ）中，浸泡出的汤汁可以食用。
（A）盐水（B）碱水（C）糖水（D）清水
43. 在处理夏、秋季节的叶菜类原料时，为了去除可能较多的虫卵，应该采用（ ）方法。
（A）直接用冷水冲洗（B）使用洗涤剂（C）热水焯烫（D）盐水洗涤
44. 茭白初加工时，应从（ ）部位开始剥去外壳。
（A）顶部（B）中间（C）底部（D）任意部位
45. 泡菜的制作过程中，蔬菜需要装入（ ）容器中。
（A）塑料瓶（B）专用的泡菜坛中（C）玻璃罐（D）不锈钢盆
46. 叶菜类原料初加工的第一步通常是（ ）。
（A）洗涤（B）摘剔（C）切割（D）沥干水分
47. 在豆腐的品质鉴别中，品质上乘的豆腐的色泽应为（ ）颜色。
（A）深黄色（B）淡黄色或白色（C）暗灰色（D）鲜红色
48. 在处理黑鱼时，为了去除腥味，必须特别注意清除（ ）部分。
（A）鱼鳞（B）鱼鳍（C）腹腔内壁的黑膜和鱼血（D）鱼尾
49. 下列（ ）涨发方法不属于热水发。
（A）泡发（B）煮发（C）焖发（D）冷水发
50. 有鳞鱼类初加工时，下列（ ）部分是不可食用，需要除去。
（A）鱼鳞、鱼鳃、内脏、鱼鳍、黏液（B）鱼鳞、鱼鳃、内脏、硬壳、鱼骨（C）鱼鳞、鱼鳃、内脏、沙粒、鱼头（D）鱼鳞、鱼鳃、内脏、硬壳、黏液
51. 果蔬类原料初加工中（ ）推荐的洗涤方法。
（A）先切后洗（B）用 2%浓度的盐水浸泡后洗涤（C）洗涤时不掰开菜柄部位（D）洗涤后直接放在脏的器皿中
52. 腊肠清洗加工完成后，应该进行（ ）操作。
（A）直接食用（B）再次用清水冲净（C）放入蒸笼中蒸煮（D）切片并腌制

53. 水发加工过程中，干制原料吸水膨润的原因（ ）。
（A）原料外部浓度高于内部浓度（B）原料内部浓度高于外部浓度（C）原料细胞膜不具有通透性（D）原料细胞膜破裂
54. 西兰花初加工的第一步是（ ）。
（A）清洗（B）浸泡（C）去蒂及花柄（D）沥水
55. 干制植物性原料水发用水的温度需要（ ）确定。
（A）总是使用热水（B）总是使用冷（C）根据环境温度和原料实际情况（D）根据个人喜好
56. 块茎类原料在初加工时，如果表皮含泥沙较多，应该（ ）处理。
（A）直接用水冲洗干净（B）用火烤去泥沙（C）使用洗涤剂清洗（D）先放在清水里浸泡再冲洗
- 【原料分档与切配】（28题）
57. 关于长方块的长是（ ）。
（A）2cm（B）2.5cm（C）4cm（D）5cm
58. 直刀法中的“切”包括（ ）刀法。
（A）切、斩、砍（B）直切、推切、拉切（C）锯切、侧切、摇切（D）所有以上选项
59. 辅料在菜肴中的作用是（ ）。
（A）配合、辅佐、衬托和点缀主料（B）作为主要成分（C）完全替代主料（D）独立成菜
60. （ ）不是主料的特点。
（A）占主导地位（B）起突出作用（C）占菜肴总重量的60%以上（D）可以随意更换
61. 平刀法中，（ ）刀法不适用于将无骨原料加工成片状。
（A）平刀批（B）推刀批（C）拉刀批（D）剁刀法
62. 在段的技术要求中，（ ）不是段的技术要求。
（A）刀口整齐（B）长短一致（C）粗细均匀（D）形状多样
63. 在众多刀具中，（ ）最适合切割带骨头的肉类。
（A）方头刀（B）圆头刀（C）马刀（D）砍刀
64. 花色菜的特点不包括（ ）。
（A）讲究色泽（B）讲究造型（C）富有艺术性（D）突出单一原料
65. 家禽类原料肌肉结构中，（ ）肌纤维直径较小，单位面积的数量较多，且代谢和储存脂肪的能力较强。
（A）红肌纤维（B）白肌纤维（C）胸肌纤维（D）腿肌纤维
66. 在整鸡的肌肉组织当中，（ ）部位是鸡体内最大的肌肉群之一，适合多种烹饪方式。
（A）鸡头（B）鸡颈（C）鸡胸脯（D）鸡爪
67. 单一原料菜肴的组配特点是（ ）。
（A）菜肴中有主料和辅料，并按一定比例组合（B）菜肴中只有一种主料而没有配料（C）菜肴中原料为两种或两种以上，无主辅之分（D）菜肴中原料为两种或两种以上，每种原料的重量基本相同
68. 大方刀的特点不包括（ ）。
（A）刀柄短（B）劈砍惯性大（C）重量轻（D）一刀多能
69. 根据菜肴的数量选用餐具时，（ ）做法是正确的。
（A）菜肴分量占餐具容量的70%（B）菜肴分量占餐具容量的80%~90%（C）菜肴分量超过餐具容量的90%（D）菜肴分量占餐具容量的100%
70. 家禽骨骼的特点是（ ）。

- (A) 只有坚固 (B) 只有质轻 (C) 既坚固又质轻 (D) 既脆弱又重
71. 扣碗的主要用途是 ()。
- (A) 盛扣肉、扣鸡、扣鸭等 (B) 盛汤汁较多的烩菜 (C) 盛无汁或汁少的热菜与冷菜 (D) 盛小菜
72. 光鸡的分割取料的工艺流程不包括 () 步骤。
- (A) 取鸡腿 (B) 取鸡翅 (C) 取鸡脯肉 (D) 取鸡头
73. 斜刀法与直刀法的主要区别在于 ()。
- (A) 切割方向 (B) 切割速度 (C) 刀具种类 (D) 刀具与砧板的角度
74. 马刀主要用于 () 切割方式。
- (A) 精细切割 (B) 雕花 (C) 切片 (D) 粗犷切割
75. 切丝时，丝的长度可以是原料的原始长度，这表明 ()。
- (A) 必须使用原料的全长 (B) 长度不能超过 6cm (C) 长度必须固定为 5cm (D) 可以根据需要调整长度
76. 确定菜肴的口味和烹调方法主要依据是 ()。
- (A) 菜肴的价格 (B) 顾客的个人喜好 (C) 厨师的烹饪技巧 (D) 菜肴的品质
77. 根据菜肴的形状选用餐具时，() 是正确的。
- (A) 整鱼菜品应选用腰盘盛装 (B) 整鱼菜品应选用平盘盛装 (C) 整鱼菜品应选用深盘盛装 (D) 整鱼菜品应选用碗盛装
78. 有鳞鱼类原料的骨骼由 ()、脊骨、肋骨和鳍组成。
- (A) 头骨 (B) 鱼肚 (C) 中段 (D) 鱼鳍
79. 在进行平刀批操作时，() 是错误的操作步骤。
- (A) 刀身放平，使刀面与墩面接近平行 (B) 刀刃从原料的右侧批进 (C) 刀身端平，刀刃批进原料时向前移动 (D) 左手轻轻按住原料
80. 在推刀批操作中，() 是错误的。
- (A) 左手扶住原料 (B) 右手持刀，将刀身放平 (C) 刀刃从原料右侧批进后立即向左前方推 (D) 刀刃批进原料后运行要慢，以保证原料平整
81. 以下哪种说法是正确的 ()。
- (A) 刀具越重越好 (B) 刀具越锋利越好 (C) 刀具越贵越好 (D) 刀具的选择取决于烹饪需求
82. 刀具的刀刃部分应该保持 () 的状态。
- (A) 永远锋利无比 (B) 稍微有些钝化也无妨 (C) 根据使用需求保持适当的锋利度 (D) 越钝越好
83. 关于家禽类原料肌肉风味的说法，正确的 ()。
- (A) 肌肉风味与肌肉脂肪间呈负相关 (B) 肌肉脂肪含量高的肌肉更加美味 (C) 红肌纤维多的肌肉风味一定比白肌纤维多的肌肉好 (D) 肌肉风味与肌纤维类型无关
84. 一份完整的菜肴通常由 () 三个部分组成。
- (A) 主料、辅料、调料 (B) 肉类、蔬菜、水果 (C) 汤品、主食、甜品 (D) 蛋白质、脂肪、碳水化合物
- 【原料预制加工】(28 题)**
85. 鱼香味的制法中，以下 () 调料不是必需的。
- (A) 泡红辣椒 (B) 豆瓣 (C) 姜 (D) 芝麻酱
86. 辅助性拍粉的目的之一是定形，这通常用于 () 菜肴的制作。
- (A) 炸鸡排 (B) 炖排骨 (C) 炸素脆鳝 (D) 红烧狮子头
87. 甜味与苦味混合使用时，() 是正确的。

- (A) 甜味与苦味之间可相互减弱 (B) 苦味会增强甜味 (C) 甜味会增强苦味 (D) 甜味对苦味的影响更大
88. 使用夹层锅时，以下操作中（ ）是不正确的。
(A) 根据压力表的最高值控制汽量 (B) 随意增加汽量以加快加热速度 (C) 操作时只需开关气阀 (D) 注意安全，防止高压蒸汽造成危险
89. 拖蛋液拍粉后，原料通常需要再拍上（ ）。
(A) 蛋液 (B) 面包粉或果仁 (C) 干淀粉 (D) 水
90. 辅助性拍粉后，原料应该（ ）处理。
(A) 立即进行油炸或油煎 (B) 放置一段时间再油炸或油煎 (C) 冷藏后再油炸或油煎 (D) 冷冻后再油炸或油煎
91. 干法腌制是指（ ）。
(A) 将原料直接浸泡在调料溶液中 (B) 将食物原料与调料混合均匀后放置 (C) 使用干燥的调料进行腌制 (D) 在没有液体调料的情况下腌制原料
92. 调味方式中，“味的对比”是指（ ）。
(A) 两种或多种味道相互衬托，使各自的特色更加突出 (B) 减少某种味道的强度 (C) 增加某种味道的强度 (D) 消除某种不需要的味道
93. 拖蛋液拍粉后，如果放置时间过长，可能会导致（ ）问题。
(A) 菜肴质地变得更加鲜嫩 (B) 菜肴的外部粉料变得过于酥脆 (C) 菜肴质地发干变硬，失去外酥脆、里鲜嫩的效果 (D) 菜肴的颜色变得更加鲜艳
94. 在冷水锅预熟处理中，以下操作要领中（ ）是正确的。
(A) 加水量只要稍微覆盖原料 (B) 加热过程中不需要翻动原料 (C) 水沸后立即将原料捞出 (D) 加水量要以没过原料为宜，加热过程中要翻动原料
95. 明火加热设备中，以下燃料中，（ ）属于固态燃料。
(A) 木柴 (B) 柴油 (C) 液化石油气 (D) 煤气
96. 鲜味与其他味道混合时，（ ）是正确的。
(A) 鲜味可使其他味感增强 (B) 鲜味可使其他味感减弱 (C) 鲜味与咸味混合时，咸味会增强 (D) 鲜味与甜味混合时，甜味会增强
97. 拍粉或粘皮时，应该（ ）处理粉料。
(A) 按实，防止粉料脱落 (B) 随意涂抹 (C) 轻轻撒上即可 (D) 避免压实
98. 调制咸香味时，调料中的（ ）添加物不是为了增加香味。
(A) 葱油 (B) 孜然粉 (C) 芝麻油 (D) 鲜汤
99. 原料加热前的调味的目的是（ ）。
(A) 增加菜肴的装饰效果 (B) 使原料表里均呈现基本的味型 (C) 提高原料的营养价值 (D) 改变原料的形状和大小
100. 玉米淀粉的直链淀粉含量约为 25%，糊化温度较高，为（ ）。
(A) 55~65℃ (B) 59~67℃ (C) 64~72℃ (D) 70~80℃
101. 在拖蛋液拍粉中，以下（ ）不是常用的蛋液。
(A) 蛋黄 (B) 蛋清 (C) 全蛋 (D) 鸭蛋
102. 根据烹饪实践，（ ）淀粉最适宜作为上浆和挂糊的原料。
(A) 马铃薯淀粉 (B) 甘薯淀粉 (C) 玉米淀粉 (D) 小麦淀粉
103. 原料加热前的调味通常适用于（ ）烹调方法。
(A) 炸、煎、烧、炒、熘、爆 (B) 蒸、煮、炖、焖 (C) 拌、腌、卤、冻 (D) 烤、烘、焙、熏
104. 味的相乘不包括（ ）调味方式。

- (A) 鸡精与味精混合使用 (B) 盐与糖混合使用 (C) 酱油与醋混合使用 (D) 两种不同辣味调料混合使用
105. 淀粉在加热过程中会发生 () 反应。
(A) 糊化 (B) 水解 (C) 氧化 (D) 还原
106. 小麦淀粉为圆球形, 平均粒径为 () μm , 直链淀粉含量约为 25%, 糊化温度为 $65\sim 68^{\circ}\text{C}$ 。
(A) 15 (B) 20 (C) 25 (D) 30
107. 在拍粉过程中, 粉料应该保持 () 状态。
(A) 潮湿 (B) 干燥 (C) 半湿半干 (D) 湿润
108. 味精在烹调中的用量一般为所用食盐的 ()。
(A) 5%~10% (B) 10%~30% (C) 20%~50% (D) 30%~60%
109. 在调制咸香味时, 调料中的 () 用量不需要适当增加。
(A) 食盐 (B) 花椒 (C) 葱 (D) 味精
110. 在调制咸鲜味时, 为了增加菜肴的鲜味, 可以添加 ()。
(A) 酱油 (B) 味精或鸡精 (C) 白糖 (D) 芝麻油
111. 湿法腌制中, 原料的状态是 () 的。
(A) 原料在脱水的同时又吸入新的水分 (B) 原料只吸水而不脱水 (C) 原料只脱水而不吸水 (D) 原料既不脱水也不吸水
112. 味的对比主要用于 () 目的。
(A) 增强风味 (B) 降低成本 (C) 增加营养 (D) 提高保质期
- 【菜肴制作】(28 题)**
113. () 腌制方法不是根据调味汁的不同来区分的。
(A) 盐腌 (B) 醉腌 (C) 糟腌 (D) 油炸腌
114. 清蒸的烹调方法中, () 不是技术要求。
(A) 对原料的新鲜程度要求较高 (B) 加工要求精细 (C) 使用小火慢慢蒸煮所有原料 (D) 掌握好火候
115. 腌制调味法的主要目的是 ()。
(A) 增加食材的色泽 (B) 改善原料的风味和质地 (C) 使食材保持水分 (D) 提高食材的营养价值
116. () 方法通常不需要挂糊。
(A) 清炸 (B) 软炸 (C) 干炸 (D) 酥炸
117. 蒸汽的温度比沸水略高, 有压力, 故原料易蒸酥, 还能保持原汁、()。
(A) 原来大小 (B) 原来厚度 (C) 原色 (D) 原味
118. 炸这种烹调方法通常使用的加热介质是 ()。
(A) 水 (B) 蒸汽 (C) 大量油 (D) 空气
119. 以下描述中 () 不是插法的特点。
(A) 将原料戳入另一原料中 (B) 用于对冷盘造型不完美处进行修整 (C) 用于热菜的制作 (D) 便于对垫底的垫高等
120. () 烹调方法不属于汽导热的方式。
(A) 蒸 (B) 煮 (C) 焖 (D) 爆
121. () 烹调方法不属于油导热的方式。
(A) 煮 (B) 炸 (C) 炒 (D) 爆
122. 在制作馒头形冷菜时, () 步骤不是必须的。
(A) 修面 (B) 铺底 (C) 使用模具压制 (D) 盖面
123. 在熟拌的技术要点中, () 不是必须考虑的因素。

- (A) 选用原料的新鲜程度 (B) 加工成熟的程度 (C) 原料的刀工处理 (D) 原料的颜色搭配
124. 在煮的过程中, 为了提升菜肴的风味, 应注重 ()。
(A) 使用低汤 (B) 忽略调味 (C) 缩短加热时间 (D) 注重调味
125. 插法通常用于 () 类型的菜肴制作。
(A) 热菜 (B) 冷盘 (C) 汤类 (D) 烘焙
126. 红烧和干烧在 () 的要求上是相同的。
(A) 使用的调味品 (B) 原料的加工形态 (C) 收汁的时机 (D) 使用的火候
127. 软炒的概念中, () 是正确的。
(A) 软炒需要将原料加工成固体块状 (B) 软炒使用大量底油和旺火 (C) 软炒是将鲜嫩的原料加工成流动或半流动状态, 慢火翻炒入味成菜 (D) 软炒不需要对原料进行任何加工
128. () 的制作方法属于生料粘撒法。
(A) 粉蒸肉 (B) 椰丝虾球 (C) 椒盐虾段 (D) 红烧肉
129. 馒头形冷菜又称 () 形状的冷菜。
(A) 半球形 (B) 方形 (C) 圆形 (D) 三角形
130. 水氽这种烹调方法是将原料放入 () 度的清水中加热。
(A) 50~60℃ (B) 60~70℃ (C) 70~80℃ (D) 90~100℃
131. () 不适合用于“氽”这种烹调方法。
(A) 豆腐 (B) 鸡肉 (C) 鱼片 (D) 牛肉
132. 转勺技术适用于 () 烹调方法。
(A) 煎、炸 (B) 烧、扒 (C) 蒸、煮 (D) 炒、烩
133. 在进行助翻勺操作时, () 是错误的。
(A) 左手握炒勺, 右手持手勺 (B) 手勺在炒勺的上方外侧进行推动 (C) 炒勺先向后轻拉, 再配合手勺进行翻转 (D) 原料翻落时, 手勺应迅速后撤或拾起
134. 常见的热传递有传导、()、辐射和微波四大方式。
(A) 流动 (B) 对比 (C) 对称 (D) 对流
135. 经过腌制调味的原料在烹调前一般需要 ()。
(A) 浸泡去掉部分咸味 (B) 无需浸泡 (C) 直接烹调 (D) 用清水冲洗干净
136. 在进行熟拌时, () 不是需要注意的技术要点。
(A) 原料需要切成大块以便入味 (B) 加工成熟度要恰到好处 (C) 选用原料要新鲜 (D) 注意质地、形状的配合
137. () 不是常用的生烟原料。
(A) 糖 (B) 米饭 (C) 茶叶 (D) 酱油
138. () 更适合使用类似于“插”的手法在中餐烹饪中进行修整和点缀。
(A) 制作高汤 (B) 对冷盘造型进行完善 (C) 烹饪肉类食材 (D) 烘焙甜点
139. 腌制的烹调方法中, () 原料适用于干调料擦抹腌制。
(A) 含水分少的原料 (B) 质地细嫩的蔬菜 (C) 新鲜的肉类 (D) 含水分多的原料
140. 晃勺操作主要是通过 () 的转动及摆动来实现的。
(A) 手腕和小臂 (B) 大臂和肩膀 (C) 腰部和腿部 (D) 颈部和头部

中式烹调师（五级）理论知识试卷答案

一、判断题(第1题~第60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30分)

1	×	13	×	25	√	37	×	49	√
2	×	14	×	26	×	38	×	50	√
3	√	15	×	27	×	39	√	51	×
4	×	16	×	28	×	40	√	52	√
5	√	17	×	29	√	41	√	53	×
6	√	18	×	30	√	42	√	54	×
7	×	19	×	31	×	43	√	55	×
8	×	20	×	32	×	44	√	56	×
9	√	21	×	33	√	45	×	57	√
10	×	22	√	34	√	46	√	58	×
11	√	23	×	35	×	47	√	59	√
12	√	24	√	36	√	48	√	60	×

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