

第 6 部分

理论知识考试模拟试卷及答案

中式烹调师（四级）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 食物中毒往往具有潜伏期短、突然性发作的特点。（ ）
- 2 职业道德的适用范围是普遍的，所有职业都可以遵循相同的道德准则。（ ）
- 3 职业的社会属性体现在职业活动对社会结构和社会文化有着深远的影响。（ ）
- 4 调味料成本计算有助于餐饮企业精确控制成本，提升利润。（ ）
- 5 质量的可持续性是一次性就能达成的目标。（ ）
- 6 信誉管理涉及对企业形象和声誉的维护与提升。（ ）
- 7 批量制作单一菜品的成本计算中，人工成本可以忽略不计。（ ）
- 8 职业道德的表现形式是单一的，只通过法律法规来体现。（ ）
- 9 使用电器设备时，应确保手是干燥的，以防触电。（ ）
- 10 蛋是营养丰富的食品，含有优质蛋白质、脂肪、维生素和矿物质等。（ ）
- 11 职业的时代性表明职业不会受到历史文化因素的影响，只和当下经济发展有关。（ ）
- 12 蔬菜和水果富含维生素、矿物质和膳食纤维等多种营养成分。（ ）
- 13 所有干货原料都应该手感硬实，没有弹性。（ ）
- 14 油发加工的油炸温度越高，效果越好。（ ）
- 15 熟烫法适用于所有无鳞鱼类，且烫煮时间越长效果越好。（ ）
- 16 家畜肉表面有黏液，就不能食用。（ ）
- 17 所有干货原料都来源于植物，没有动物性干货原料。（ ）
- 18 干货原料可以根据其用途进行分类，如烹饪用干货、调味用干货等。（ ）

-
- 19 盐醋搓洗法能有效去除食材表面的污渍和异味。()
- 20 干货原料的口尝可以了解其味道和口感是否纯正。()
- 21 蟹腿活动自如就代表蟹完全新鲜。()
- 22 软体头足类是指具有头部和触手、身体柔软且不分节的海洋生物。()
- 23 比重越大的干货原料，其质量一定越好。()
- 24 所有干货原料都应该具有浓烈的香味，否则就是次品。()
- 25 羊的前腿肌肉对其行走起重要作用。()
- 26 菜肴组配的定义是指随意将不同的食材放在一起，不考虑任何搭配原则。()
- 27 运用排的组配方法不能用于色彩搭配。()
- 28 所有鱼类的维生素含量都很低。()
- 29 运用贴可打造独特风味。()
- 30 花刀主要用于西餐烹饪，使食材更易熟透。()
- 31 斜刀剖和直刀剖制作出的成品在形状上没有区别。()
- 32 所有鱼类的骨骼都是由硬骨构成的，没有软骨。()
- 33 贴是指将两种或多种食材贴合在一起，通过烹饪使其紧密结合的过程。()
- 34 扣对原料在容器中的放置有要求。()
- 35 剖刀的深度和间距对烹饪没有任何影响。()
- 36 新鲜猪肉的色泽应该是淡红色或粉红色，有光泽。()
- 37 挂糊、上浆后的原料烹饪后色泽单一，不能起到丰富菜肴色泽的作用。()
- 38 挂糊、上浆后的原料可以在一定程度上耐受更高的温度和更长的烹饪时间。()
- 39 制汤过程中要注意火候的控制。()
- 40 挂糊、上浆会阻碍调味料与原料接触，降低菜肴风味融合性。()
- 41 沸水焯烫能快速锁住食材的颜色和营养成分。()
- 42 调浆、制糊时的糊化程度会影响菜肴的口感和质地。()
- 43 对流只对食材的表面产生影响，内部受热不明显。()
- 44 冷汤的口感一般是单一的。()
- 45 可以通过观察油面的状态来判断滑油油温。()
- 46 汤按食材可分为清汤和荤汤。()
- 47 如果麻辣味型成品太麻，可以适当增加糖的用量来缓解。()
- 48 调浆、制糊的材料选择可以随意，不需要考虑食材的特性。()
- 49 热制冷食菜肴质量监控要从食材初加工环节就开始。()
- 50 只有固体物质才能作为传热介质。()
- 51 淀粉质量影响勾芡效果，关乎浓稠度、透明度与口感。()
- 52 热制冷食菜肴成品保存要注意环境的清洁和卫生。()
- 53 芡汁浓度只和淀粉种类有关，与其他无关。()
- 54 火候是指烹饪过程中火力的大小。()
- 55 热制冷食菜肴专人制作要求操作人员具备良好的卫生习惯。()
- 56 熘的芡汁制作关键在于淀粉和调味料的合理搭配。()
- 57 拌芡法是烹饪中，将芡汁加在盘中与食材搅匀的方法。()
- 58 掌握好火候对烹饪出美味菜肴至关重要。()
- 59 合适的火候可以更好地保存食材的营养成分。()
- 60 爆的原料可以大小不一，不影响烹饪效果。()

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. 关于职业功利性的理解，（ ）是正确的。
（A）职业功利性是职业活动的正常属性之一，合理的利益获取有助于激励从业者（B）职业功利性会导致从业者只追求金钱，忽视职业精神（C）所有职业的功利性都体现在高收入上（D）. 强调职业功利性会破坏职业的社会形象
2. 职业规范性的作用不包括（ ）项。
（A）保障职业活动的安全有序（B）提升职业形象和信誉（C）随意改变职业的工作内容（D）便于职业内部的管理和监督
3. 职业道德适用范围有限性主要是因为（ ）。
（A）不同职业的工作性质、目标和环境差异大（B）职业道德的标准是由个人随意制定的（C）社会对不同职业没有统一的道德期望（D）职业之间缺乏沟通和交流
4. 信誉的可持续性建立在企业（ ）基础上。
（A）长期稳定的诚信行为（B）短期的促销活动（C）频繁的价格调整（D）忽视消费者反馈
5. 在对烹饪原料分类时，动物性原料包括（ ）等，这些原料富含蛋白质。
（A）只包括蔬菜（B）只包括水果（C）包括畜禽肉、水产类等（D）只包括谷类
6. 调味料成本计算对于（ ）最为关键。
（A）提升厨师的烹饪技巧（B）优化餐厅的布局设计（C）丰富菜品的种类（D）合理定价与成本控制
7. 当发现电器设备有漏电现象时，应该（ ）。
（A）继续使用（B）自行修理（C）立即停止使用并联系专业人员（D）忽略它，直到它自行停止
8. （ ）不是《食品生产许可管理办法》规定的食品生产许可证申请条件。
（A）具有与生产食品品种、数量相适应的生产场所（B）具有保证食品安全的规章制度（C）具备国际市场销售渠道（D）具有相应的生产设备或者设施
9. 在进行批量制作单一菜品的成本计算时，（ ）不属于直接成本。
（A）食材费用（B）调料费用（C）人工成本（D）餐厅租金
10. （ ）对质量的可持续性有重要意义。
（A）忽视技术创新和人才培养（B）只注重成本控制（C）注重技术创新和人才培养（D）减少研发投入
11. 在进行餐饮产品成本核算时，（ ）不属于间接成本？
（A）折旧费用（B）管理费用（C）销售费用（D）食材费用
12. （ ），从而可能引发食品腐败变质。
（A）抑制酶活性不会影响食品质量（B）酶只存在于肉类食品中（C）酶的作用会促使食品中的成分分解（D）酶不会影响食品的化学变化
13. （ ）是保障信誉可持续性的重要方面。
（A）随意违背承诺（B）只对部分承诺负责（C）积极履行对社会和利益相关者的承诺（D）不做承诺
14. 食物中毒通常（ ）临床表现，多为胃肠道症状，如恶心、呕吐等。

- (A) 没有相似症状 (B) 只表现为发热 (C) 通常有相似的临床表现 (D) 只表现为头痛
- 15 大豆中的蛋白质是 ()，含有人体必需的氨基酸。
- (A) 优质蛋白质 (B) 劣质蛋白质 (C) 非人体必需氨基酸组成的蛋白质 (D) 只含一种氨基酸的蛋白质
- 16 关于职业社会属性的说法，() 是错误的。
- (A) 职业的社会属性反映了社会分工的特点。(B) 职业的社会地位是其社会属性的重要体现。(C) 职业的社会属性只与从业者个人利益有关。(D) 职业的社会价值是通过为社会提供产品或服务来实现的
- 17 () 是衡量信誉的重要依据，他们的反馈反映了企业或个人在市场中的声誉。
- (A) 企业自身宣传 (B) 政府评定 (C) 合作伙伴和客户的评价 (D) 媒体报道
- 18 食品的 () 会为微生物生长和化学反应提供条件，加速腐败变质。
- (A) 水分含量过低 (B) 水分含量过高 (C) 水分含量与腐败无关 (D) 完全干燥状态
- 19 畜禽肉制品中的 () 含有丰富的蛋白质，但钠含量可能较高。
- (A) 火腿 (B) 腊肉 (C) 香肠 (D) 肉脯
- 20 宴席制作菜品成本计算的主要目的是 ()。
- (A) 评估宴席的盈利能力 (B) 提高餐厅的知名度 (C) 吸引更多的客户 (D) 降低菜品价格
- 21 信誉主要建立在 () 的基础上，只有诚实守信才能赢得他人的信任。
- (A) 诚信经营 (B) 低价竞争 (C) 虚假宣传 (D) 快速扩张
- 22 《食品生产许可管理办法》规定，食品生产许可证的有效期为 ()。
- (A) 1 年 (B) 5 年 (C) 10 年 (D) 长期有效
- 23 餐饮企业为了准确核算成本，通常会采用 () 来记录和追踪各项成本。
- (A) 口头传达 (B) 专业的财务管理软件 (C) 随意估算 (D) 手工账本
- 24 职业道德表现形式多样性的好处是 ()。
- (A) 让从业者感到困惑，不知道该遵循哪种形式 (B) 增加了企业管理成本，因为形式太多 (C) 能够从多个角度强化职业道德观念，适应不同场景 (D) 使职业道德变得随意，没有统一标准
- 25 根据《食品生产许可管理办法》，食品生产许可证的发放主体是 ()。
- (A) 市场监督管理部门 (B) 卫生行政部门 (C) 环境保护部门 (D) 商务部门
- 26 牛奶的 ()，有利于人体吸收。

(A) 钙含量低 (B) 钙磷比例不合理 (C) 钙磷比例合适, 有利于人体吸收 (D) 不含磷

27 随着行业的发展, 职业的技术性 ()。

(A) 可能会被淡化, 因为自动化设备会取代人工技术 (B) 通常会要求更高, 从业者需要不断学习更新技术 (C) 保持稳定, 新的技术不会对职业产生影响 (D) 会逐渐转变为对服务意识的要求, 而非技术。

28 有效的质量管理 () 能提高企业的竞争力。

(A) 会增加企业成本而降低竞争力 (B) 与企业竞争力无关 (C) 能提高企业的竞争力 (D) 只对高端产品有效

【原料初加工】(28 题)

29 干货原料 () 是来源于植物的, 且常用于烹饪中的调味料。

(A) 鱼露 (B) 花椒 (C) 奶酪 (D) 干贝

30 在动物性干制原料油发过程中, 防止交叉污染的关键步骤是 ()。

(A) 提高油炸温度至最高限 (B) 对不同种类的原料进行分开处理和油炸 (C) 使用大量的食用油以覆盖所有原料 (D) 增加翻动次数以加快油炸速度

31 熟烫法主要利用 () 来去除无鳞鱼类的腥味和杂质。

(A) 化学清洁剂 (B) 机械刷洗 (C) 高温热水 (D) 低温冷藏

32 蟹类的新鲜度首先可通过 () 来判断。

(A) 蟹的活力 (B) 蟹的颜色 (C) 蟹的大小 (D) 蟹的花纹

33 优质鲜鱼的肉质应该 ()。

(A) 绵软松散 (B) 紧实有弹性 (C) 表面粗糙 (D) 颜色发暗

34 软体头足类加工中, 为了去除腥味和杂质, 通常需要 ()。

(A) 长时间高温加热 (B) 使用大量调味料腌制 (C) 清水冲洗和熟烫处理 (D) 低温冷藏

35 干货原料口尝时, 如果味道 (), 可能表明其已经变质。

(A) 过于鲜美 (B) 稍有异味但不影响食用 (C) 有苦涩或霉味 (D) 与包装上的说明略有差异

36 盐醋搓洗法除了去污外, 还能 ()。

(A) 增加食材的重量 (B) 去除部分食材的农药残留 (C) 改变食材的口感 (D) 使食材变得更有营养

37 动物性干制原料油发时, 翻动的主要目的是 ()。

(A) 保证原料受热均匀, 避免局部焦糊 (B) 增加原料的色泽 (C) 改变原料的形

状 (D) 提高原料的营养价值

38 刮剥洗涤法主要是通过 () 来清洁食材。

(A) 物理刮擦 (B) 化学反应 (C) 高温消毒 (D) 浸泡软化

39 干货原料的加工方法中, 晾晒的主要目的是 () 。

(A) 增加原料的营养价值 (B) 改善原料的口感和风味 (C) 去除水分, 延长保存时间 (D) 提高原料的观赏性

40 干货原料手感鉴别时, 通常要检查的是 () 。

(A) 原料的重量和体积 (B) 原料的颜色和气味 (C) 原料的干燥程度和弹性 (D) 原料的包装和标签

41 在油发加工目的中, 对于 () 的改善是通过改变原料的物理结构实现的。

(A) 原料的营养成分 (B) 原料的质地 (C) 原料的气味 (D) 原料的保质期

42 干货原料的比重 () 时, 可能表明其含水量过高。

(A) 低于正常范围 (B) 高于正常范围 (C) 与包装上的说明一致 (D) 无法直接判断

43 干货原料中在烹饪中 () 通常需要预先浸泡或煮软, 以便更好地吸收调味汁和烹饪风味。

(A) 粉状干货 (B) 片状干货 (C) 条状干货 (D) 颗粒状干货

44 生搓法后, 无鳞鱼类通常需要 () 以进一步去除异味和杂质。

(A) 高温烘烤 (B) 清水冲洗 (C) 腌制处理 (D) 直接烹饪

45 如果不进行分批操作, 在油发动物性干制原料过程中可能会出现 () 情况。

(A) 油发速度更快 (B) 原料更易膨胀 (C) 原料相互挤压, 膨胀不均匀 (D) 油的质量更好

46 在油发加工中, 油炸的温度通常控制在 () 左右。

(A) 50-100°C (B) 100-150°C (C) 150-200°C (D) 200-250°C

47 生搓法在处理无鳞鱼类时, 需要特别注意 () 以避免损伤鱼肉。

(A) 使用足够多的盐 (B) 加入调味料增加风味 (C) 控制搓洗力度和时间 (D) 高温加热去除异味

48 在处理鱼类食材时, 常用的刮剥方法是 () 。

(A) 用刷子刷洗 (B) 用刮鳞器去除鳞片 (C) 用盐水浸泡 (D) 用醋搓洗

49 干货原料的包装信息鉴别是 () 的重要步骤。

(A) 评估原料的口感和营养价值 (B) 确保原料安全和合规使用 (C) 判断原料的产地和品种 (D) 了解原料的生产加工工艺

50 在使用清水漂洗法时, () 不是需要注意的。

(A) 使用流动水而非静止水 (B) 确保水的清洁度 (C) 根据需要可以多次漂洗 (D) 使用热水以提高清洁效果

51 干货原料的专业检测中, 如果 (), 则表明其可能存在质量或安全问题。

(A) 理化指标符合标准范围 (B) 微生物检测结果超标 (C) 感官评价良好 (D) 包装完好无损

52 干货原料的专业检测通常包括 () 等方面。

(A) 理化指标、微生物检测和感官评价 (B) 品牌知名度和市场接受度 (C) 包装设计和环保性能 (D) 原料的产地和生长周期

53 干货原料的包装上如果 (), 可能表明其质量不佳或存在安全隐患。

(A) 标注了详细的营养成分表 (B) 使用了精美的包装材料 (C) 缺少生产日期或保质期信息 (D) 标注了产地和品种信息

54 鲜鱼的新鲜度可首先通过 () 来判断。

(A) 鱼眼睛的状态 (B) 鱼鳍的大小 (C) 鱼尾的颜色 (D) 鱼鳃的形状

55 干货原料的口尝鉴别是评估其 () 的重要方法。

(A) 新鲜度和营养成分 (B) 味道和口感纯正性 (C) 包装和标签准确性 (D) 生产加工工艺和保存条件

56 油发加工在烹饪中的独特作用是 ()。

(A) 增加食品的营养价值 (B) 提高食品的保存期限 (C) 降低食品的脂肪含量 (D) 赋予食品酥脆的口感

【原料分档与切配】(28 题)

57 在刮刀操作中, 对于纤维较长的原料 ()。

(A) 可以随意切割, 不用管纤维走向 (B) 要顺着纤维走向进行刮刀 (C) 要逆着纤维走向, 尽量切断纤维 (D) 先把纤维切断再刮刀

58 制作水煮牛肉常用的牛的部位是 ()。

(A) 牛里脊 (B) 牛尾 (C) 牛肚 (D) 牛膝

59 花刀的作用不包括 ()。

(A) 美化菜肴 (B) 便于入味 (C) 提高烹饪效率 (D) 增加食材营养成分

60 自然造型法通常适用于 () 的菜肴。

(A) 口感丰富但外观单调 (B) 色泽鲜艳且形态各异的原料 (C) 需要复杂烹饪技巧的 (D) 注重口感和营养价值但外观要求不高的

61 斜刀刮时刀与原料的角度通常是 ()。

(A) 锐角 (B) 直角 (C) 钝角 (D) 任意角度

- 62 羊的部位中，脂肪较多的是（ ）。
- （A）羊里脊 （B）羊前腿 （C）羊尾油 （D）羊颈肉。
- 63 剖刀主要是为了（ ）。
- （A）让原料更好地入味和成熟 （B）单纯改变原料的外观 （C）去除原料的杂质 （D）方便原料的储存
- 64 扣这种方法的关键是（ ）。
- （A）使原料成型美观 （B）方便原料的搅拌 （C）增加原料湿度 （D）提高原料温度
- 65 贴式菜肴组配时，为防止分离，可（ ）。
- （A）减少原料用量 （B）使用光滑原料 （C）采用适当固定方法 （D）加快烹饪
- 66 复的菜肴组配方法可以使（ ）更加浓郁和统一。
- （A）烹饪时间 （B）食材口感 （C）营养成分 （D）菜肴风味
- 67 设计冷色调菜肴食材组合合适的是（ ）。
- （A）大量红色和橙色食材 （B）棕褐色和金黄色食材 （C）紫红色和朱红色食材 （D）淡绿色和浅蓝色食材
- 68 自然造型法的核心在于（ ）的运用。
- （A）原料的自然形态和色泽 （B）烹饪技巧 （C）餐具的选择 （D）菜肴的命名
- 69 菜肴（ ）常用拼摆造型法。
- （A）红烧肉 （B）炖排骨 （C）水果拼盘 （D）炒青菜。
- 70 如果想要制作鱼泥，选择（ ）这种肉质细腻的鱼比较好。
- （A）鲈鱼 （B）鲛鱼 （C）鲢鱼 （D）黄鳝
- 71 在使用直刀剖制作菜肴时，适合搭配（ ）烹饪方式。
- （A）低温慢煮 （B）快速翻炒 （C）真空烹饪 （D）红烧
- 72 鱼类肉质的嫩度和（ ）关系密切。
- （A）鱼的体长 （B）鱼眼大小 （C）肌纤维粗细 （D）鱼鳞疏密
- 73 直刀剖形成的刀纹形状是（ ）。
- （A）直线形 （B）曲线形 （C）菱形 （D）圆形
- 74 排式菜肴组配时，不同食材的高度（ ）。
- （A）必须相同 （B）差异越大越好 （C）可根据设计调整 （D）不用特别考虑
- 75 堆叠造型法的核心是（ ）。

(A) 合理利用食材的形状和大小进行堆叠 (B) 使用大量的黏合剂来固定食材 (C) 选择价格昂贵的食材进行堆叠 (D) 将食材堆叠得越高越好

76. 在贴的过程中, 需要注意食材的 () 和贴合方式的掌握。

(A) 烹饪时间 (B) 形状、大小和口感 (C) 营养成分 (D) 食材来源

77. 兰花花刀通常用于 () 的切割, 使其展开后形似兰花。

(A) 鱼类或猪肉 (B) 蔬菜 (C) 水果 (D) 豆制品

78. (), 最适合使用刮刀。

(A) 制作蔬菜沙拉, 把蔬菜切块时 (B) 把肉搅成肉馅时 (C) 制作红烧鱼, 想让鱼更入味时 (D) 煮米饭时

79. 运用复的菜肴组配方法时, 需要注意食材的 () 和加热方式的选择。

(A) 口感和风味 (B) 烹饪方法和调味品 (C) 营养成分和烹饪器具 (D) 食材来源和价格

80. 直刀刮时, 刀切入原料的深度最好 () 。

(A) 不超过原料厚度的三分之一 (B) 根据烹饪目的和原料特性确定 (C) 尽量切得很深 (D) 保持在固定的浅深度

81. 排的操作重点在于 () 。

(A) 呈现整齐有序的外观 (B) 增加原料数量 (C) 改变原料质地 (D) 调整原料味道

82. 牛的部位中, 含筋较多适合卤制的是 () 。

(A) 牛眼肉 (B) 牛里脊 (C) 牛腱子 (D) 牛肋排

83. 菜肴组配中, 不适宜搭配在一起的是 () 。

(A) 鸡肉和蘑菇 (B) 牛肉和土豆 (C) 巧克力和小麦 (D) 番茄和洋葱

84. 如果猪肉的 pH 值过高, 这可能意味着 () 。

(A) 猪肉非常新鲜 (B) 猪肉品质极佳 (C) 猪肉适合长期保存 (D) 猪肉可能已经变质。

【原料预制加工】(28 题)

85. 对于味道清淡的原料, 挂糊、上浆 () 。

(A) 会掩盖原料本身的味道, 使菜肴味道更差 (B) 不能起到提升风味融合性的作用, 因为原料本身无味 (C) 可以让调味料更好地赋予原料味道, 提升融合性 (D) 会让原料吸收过多调味料, 味道过重

86. 强制对流的主要优点是 () 。

(A) 能使食材保持原汁原味 (B) 加热更加均匀 (C) 可以加快烹饪速度 (D) 减少能源消耗

87. 食材滑油的主要目的是 () 。

(A) 使食材熟透 (B) 去除食材异味 (C) 使食材表面形成保护膜, 保持鲜嫩口

- 感 (D) 增加食材的色泽
88. 挂糊、上浆提升菜肴风味融合性主要是因为 ()。
(A) 糊和浆可以吸附调味料 (B) 改变了原料的味道 (C) 让调味料在原料表面形成一层隔离层 (D) 使原料内部的味道散发出来
89. 在调整酸甜味型成品时, 为了让味道更均匀, 应该 ()。
(A) 只搅拌表面 (B) 加热到沸腾 (C) 充分搅拌 (D) 静置一段时间
90. 食用色素 () 适合调色甜品。
(A) 红曲粉 (B) 椰子色素 (C) 墨鱼汁 (D) 苋菜红
91. 挂糊、上浆能保护原料营养成分, 主要是因为它 ()。
(A) 在原料表面形成一层保护膜 (B) 改变了原料内部的营养结构 (C) 让原料吸收更多的营养成分 (D) 促使营养成分在烹饪中转化为更稳定的形式
92. 将紫薯蒸熟后捣成泥, 可用于制作 () 时的调色。
(A) 紫色饺子皮 (B) 紫薯馒头 (C) 紫色米饭 (D) 紫色汤菜
93. 在调浆、制糊的材料选择中, 通常用于增加稠度的是 ()。
(A) 淀粉 (B) 盐 (C) 糖 (D) 醋
94. 蒸馒头时, 采用旺火沸水蒸, 时间通常为 ()。
(A) 5 - 8 分钟 (B) 10 - 12 分钟 (C) 15 - 20 分钟 (D) 25 - 30 分钟
95. 基础汤与普通汤的主要区别在于 ()。
(A) 食材的种类 (B) 煮制时间和鲜味程度 (C) 是否添加调味料 (D) 制作方法
96. 基础汤的主要用途不包括 ()。
(A) 作为菜肴的汤底 (B) 用于调制酱汁 (C) 增加菜肴的鲜味 (D) 直接饮用
97. 在酸甜味型调味过程中, () 可以帮助锁住酸甜味道。
(A) 提前放盐 (B) 使用大量油 (C) 最后收汁 (D) 频繁加水
98. 在烹制过程中, 传导传热对食材的影响主要体现在 ()。
(A) 使食材水分快速流失 (B) 让食材变得酥脆 (C) 让食材从外到内逐渐熟透 (D) 使食材颜色发生明显变化
99. 按照功能分类的是 ()。
(A) 蔬菜汤 (B) 牛肉汤 (C) 滋补汤 (D) 清汤
100. 挂糊、上浆后的原料如果想要色泽更加光亮, 可以在糊或浆中添加 ()。
(A) 盐 (B) 白醋 (C) 糖 (D) 油脂
101. 制作海鲜基础汤时, 料与水的比例通常为 ()。
(A) 1:2 (B) 1:3 (C) 1:5 (D) 1:6
102. 为了确保菜肴的口感酥脆, 调浆、制糊时应控制糊化程度在 ()。
(A) 很高的水平 (B) 适当的范围 (C) 较低的水平 (D) 任意程度均可
103. 淮扬平桥豆腐羹的特点是 ()。
(A) 麻辣鲜香 (B) 浓郁醇厚 (C) 鲜嫩爽滑 (D) 酸甜可口
104. 沸水锅焯水时, 食材放入锅中后应该 ()。
(A) 立即搅拌 (B) 盖上锅盖煮一段时间 (C) 迅速烫熟后捞出 (D) 加入大量冷水降温
105. 原料比例组合 () 更符合重麻辣味型。
(A) 花椒: 辣椒: 盐 = 1:1:3 (B) 花椒: 辣椒: 盐 = 3:3:1 (C) 花椒: 辣椒: 盐 = 1:3:3 (D) 花椒: 辣椒: 盐 = 3:1:3
106. 冷汤在制作过程中, 通常需要 ()。

- (A) 高温煮沸 (B) 长时间炖煮 (C) 冷藏或冰镇 (D) 油炸
107. 沸水锅焯水的食材通常具有()的特点。
(A) 血污较多 (B) 易熟且需要保持色泽 (C) 异味较重 (D) 质地紧密
108. 制作基础汤常用的肉类不包括()。
(A) 鸡肉 (B) 牛肉 (C) 猪肉 (D) 羊肉
109. 冷水锅焯水时,应该()。
(A) 水开后立即捞出食材 (B) 随着水温升高慢慢撇去浮沫 (C) 加入大量调料一起焯水 (D) 焯水时间越长越好
110. 对于切成薄片的原料,挂糊、上浆()。
(A) 会使薄片在烹饪时粘连在一起,无法保持形状 (B) 不能改变其形状保持能力,因为太薄了 (C) 可以防止其在烹饪过程中断裂破碎 (D) 会让薄片卷曲,无法保持原有形状
111. 在挂糊、上浆过程中,()会影响原料黏性增加的程度。
(A) 糊或浆的温度 (B) 糊或浆的浓稠度 (C) 糊或浆的气味 (D) 糊或浆的制作场地环境
112. ()是最适合用来制作糖色。
(A) 冰糖 (B) 白砂糖 (C) 绵白糖 (D) 红糖
113. 煎的原料腌制的主要目的是()。
(A) 增加风味和嫩度 (B) 使原料颜色更鲜艳 (C) 去除原料的水分 (D) 让原料更容易成型
114. 熘菜原料腌制的主要作用是()。
(A) 增加风味和嫩度 (B) 使原料颜色更鲜艳 (C) 去除原料的水分 (D) 让原料更容易成型
115. 对于质地鲜嫩的食材,如鱼肉、鸡肉,一般采用()火候烹饪。
(A) 小火或中火 (B) 大火 (C) 微火 (D) 先大火后小火
116. 对于什锦拼盘的保存卫生,()比较合适。
(A) 放在高温环境下 (B) 放在 0 - 4℃ 的冷藏环境 (C) 放在温度波动很大的环境 (D) 放在 - 18℃ 以下的冷冻环境
117. 在热制冷食菜肴成品保存中,为了防止氧化,可添加()。
(A) 大量盐 (B) 苏打粉 (C) 维生素 C (D) 酱油
118. 在烹饪过程中,要保持(),以便及时调整火候。
(A) 专注于其他事情 (B) 注意力集中 (C) 频繁离开厨房 (D) 不观察食材变化
119. 听声音判断火候时,()通常表示火候适中。
(A) 食材发出刺耳的噪音 (B) 食材发出轻微的噼啪声 (C) 火焰发出呼呼的声音 (D) 锅具发出吱吱的响声
120. 根据《餐饮业食品卫生管理办法》,冷菜间的温度应控制在()以下。
(A) 15℃ (B) 20℃ (C) 25℃ (D) 30℃
121. 可以使菜肴表面形成酥脆的口感的火候是()。
(A) 小火 (B) 大火 (C) 中火 (D) 微火
122. 在热制冷食菜肴调味过程中,(),可以使调味料更好地渗透食材。
(A) 将调味料直接倒在食材表面 (B) 在高温下快速搅拌调味料和食材 (C) 将食材和调味料充分拌匀后静置一段时间 (D) 使用未溶解的调味料颗粒
123. 导热特性较差是()。

- (A) 铜 (B) 铝 (C) 木材 (D) 铁
124. 什锦拼盘的造型设计首先要考虑的是 () 因素, 以确保整体美观。
(A) 食材的形状、颜色与质地 (B) 食材的价格与来源 (C) 烹饪方法与时间 (D) 摆放位置与光线
125. 热制冷食菜肴专用冷藏设备中, () 的冷藏方式更有利于保持菜肴的新鲜度和口感。
(A) 与其他异味食物混放 (B) 放在冷藏设备出风口 (C) 放在温度均匀的区域 (D) 放在冷藏设备的角落
126. 热制冷食菜肴食材搭配中, () 搭配可以中和油腻感。
(A) 肥肉和猪油 (B) 五花肉和奶油 (C) 油炸食品 and 黄油 (D) 烤肉和凉拌蔬菜
127. 金属锅具的导热特性在烹饪中的优点是 ()。
(A) 加热速度快 (B) 受热均匀 (C) 便于控制火候 (D) 节省烹饪时间
128. 熘菜过程中, 如果发现芡汁太稠, 可以 ()。
(A) 加入更多的淀粉 (B) 继续加热, 让水分蒸发 (C) 把芡汁倒掉, 重新制作 (D) 加入适量的水或汤汁
129. 热制冷食菜肴调味时, 为了使味道更有层次感, 可 ()。
(A) 只使用一种调味料 (B) 采用多种调味料混合 (C) 不使用调味料, 依靠食材本身 (D) 使用大量盐和糖
130. 热制冷食菜肴食材选择时, 对于蔬菜类, () 通常是较好的选择。
(A) 叶菜类 (B) 芽菜类 (C) 根茎类 (D) 菌菇类
131. 焖菜原料焯水的主要作用是 ()。
(A) 去除血水和杂质 (B) 使食材更加软烂 (C) 增加食材的口感 (D) 去除食材的异味
132. 对于热制冷食菜肴的刀工, () 适合切成薄片。
(A) 整鸡 (B) 黄瓜 (C) 整鱼 (D) 猪蹄
133. 焖菜的特点是 ()。
(A) 汤汁多, 食材鲜嫩 (B) 汤汁少, 食材软烂入味 (C) 口感酥脆, 汤汁浓稠 (D) 食材保持原形, 汤汁清澈
134. 在煎制前一般不需要腌制是 ()。
(A) 牛排 (B) 鱼块 (C) 豆腐 (D) 馒头片
135. 判断淀粉质量好坏, 主要看 ()。
(A) 颜色 (B) 纯度 (C) 价格 (D) 包装
136. 用拌芡法时, 搅拌要 ()。
(A) 用工具快速混合 (B) 大力长时间搅 (C) 刚下锅就加芡汁搅 (D) 动作轻柔慢慢搅
137. 热制冷食菜肴冷却过程中, 理想的冷却终点温度是 ()。
(A) 40 - 45°C (B) 30 - 35°C (C) 5 - 8°C (D) 0 - 3°C
138. 对于冻制热制冷食肉类菜肴, () 在冻制后口感更细腻。
(A) 鸡肉 (B) 牛肉 (C) 羊肉 (D) 鸭肉
139. 热制冷食菜肴专用工具的材质选择, () 更有利于保持菜肴的品质和卫生。
(A) 不锈钢材质 (B) 木质材质 (C) 塑料材质 (D) 竹质材质
140. 在烹饪中, 传热介质的选择会影响 ()。
(A) 食材的颜色 (B) 烹饪的时间 (C) 菜肴的口感 (D) 食材的熟度

中式烹调师（四级）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.	A	21.	A	41.	B	61.	A	81.	A	101.	C	121.	B
2.	C	22.	B	42.	A	62.	C	82.	C	102.	B	122.	C
3.	A	23.	B	43.	B	63.	A	83.	C	103.	C	123.	C
4.	A	24.	C	44.	B	64.	A	84.	D	104.	C	124.	A
5.	C	25.	A	45.	C	65.	C	85.	C	105.	B	125.	C
6.	D	26.	C	46.	C	66.	D	86.	C	106.	C	126.	D
7.	C	27.	B	47.	C	67.	D	87.	C	107.	B	127.	D
8.	C	28.	C	48.	B	68.	A	88.	A	108.	D	128.	D
9.	D	29.	B	49.	B	69.	C	89.	C	109.	B	129.	B
10.	C	30.	B	50.	D	70.	A	90.	B	110.	C	130.	C
11.	D	31.	C	51.	B	71.	D	91.	A	111.	B	131.	A
12.	C	32.	A	52.	A	72.	C	92.	B	112.	A	132.	B
13.	C	33.	B	53.	C	73.	A	93.	A	113.	A	133.	B
14.	C	34.	C	54.	A	74.	C	94.	C	114.	A	134.	D
15.	A	35.	C	55.	B	75.	A	95.	B	115.	A	135.	B
16.	C	36.	B	56.	D	76.	B	96.	D	116.	B	136.	D
17.	C	37.	A	57.	B	77.	A	97.	C	117.	C	137.	C
18.	B	38.	A	58.	A	78.	C	98.	C	118.	B	138.	A
19.	A	39.	C	59.	D	79.	A	99.	C	119.	B	139.	A
20.	A	40.	C	60.	B	80.	B	100.	D	120.	C	140.	D