

一、单选题（共 50 题，每题 1 分，共 50 分）

1. 下列哪种食材属于“山珍”类原料？（ ）

- A. 带鱼
- B. 香菇
- C. 猪肉
- D. 白菜

2. 烹饪中“焯水”工艺的主要目的不包括？（ ）

- A. 去除食材异味
- B. 缩短后续烹饪时间
- C. 增加食材水分
- D. 杀灭食材表面细菌

3. 制作“北京烤鸭”时，鸭坯的打气环节主要是为了？（ ）

- A. 让鸭肉更嫩
- B. 使鸭皮与鸭肉分离，便于烤制后皮脆
- C. 增加鸭的重量
- D. 方便后续挂糖色

4. 下列哪种调味料属于“鲜味剂”？（ ）

- A. 食盐
- B. 味精
- C. 花椒
- D. 八角

5. 中式烹饪中，“溜”菜的特点是？（ ）

- A. 汤汁浓稠，裹附在原料表面
- B. 口感酥脆，外焦里嫩
- C. 汤色清澈，口味清淡
- D. 质地软烂，入口即化

6. 处理新鲜鱼类时，去除“鱼腥线”的主要目的是？（ ）

- A. 去除鱼肉中的杂质

- B. 减少鱼肉的腥味
- C. 让鱼肉更易入味
- D. 使鱼肉形态更完整

7. 制作“麻婆豆腐”时，选用的豆腐类型是？（ ）

- A. 嫩豆腐
- B. 老豆腐
- C. 内酯豆腐
- D. 冻豆腐

8. 下列哪种烹饪方法属于“低温慢煮”？（ ）

- A. 爆炒
- B. 清蒸
- C. 焖炖
- D. 油炸

9. 中式面点中，“馒头”的发酵原理主要是利用了？（ ）

- A. 酵母菌的发酵作用
- B. 小苏打遇酸反应
- C. 泡打粉的膨胀作用
- D. 面粉自身的膨胀性

10. 处理新鲜蔬菜时，“切后再洗”容易导致哪种营养素流失？（ ）

- A. 蛋白质
- B. 碳水化合物
- C. 水溶性维生素
- D. 脂肪

11. 制作“宫保鸡丁”时，鸡丁需要提前进行的预处理是？（ ）

- A. 焯水
- B. 腌制
- C. 油炸
- D. 焖煮

12. 下列哪种食材不属于“根茎类”蔬菜？（ ）

- A. 胡萝卜
- B. 土豆
- C. 西兰花
- D. 红薯

13. 中式烹饪中，“炖”菜的火候控制通常是？（ ）

- A. 大火烧开后转小火慢炖
- B. 全程大火
- C. 全程小火
- D. 中火保持沸腾

14. 制作“糖醋排骨”时，糖和盐的基础比例一般是？（ ）

- A. 1:1
- B. 2:1
- C. 3:1
- D. 1:2

15. 下列哪种调味料具有“去腥增香”的作用，常用于鱼类烹饪？（ ）

- A. 料酒
- B. 酱油
- C. 蚝油
- D. 豆瓣酱

16. 新鲜猪肉中，适合制作“红烧肉”的部位是？（ ）

- A. 里脊肉
- B. 五花肉
- C. 前腿肉
- D. 后腿肉

17. 中式烹饪中，“炒”菜的关键在于？（ ）

- A. 长时间加热
- B. 高温快速翻炒
- C. 多放汤汁
- D. 低温慢炒

18. 处理“虾仁”时，去除“虾线”的位置是？（ ）

- A. 虾的头部
- B. 虾的背部
- C. 虾的腹部
- D. 虾的尾部

19. 制作“番茄炒蛋”时，鸡蛋先炒至哪种状态最佳？（ ）

- A. 完全凝固
- B. 半凝固状态
- C. 炒成碎末
- D. 煎成蛋饼

20. 下列哪种烹饪方法对食材营养素的破坏最小？（ ）

- A. 清蒸
- B. 油炸
- C. 红烧
- D. 爆炒

21. 中式面点中，“饺子”的面团属于？（ ）

- A. 发酵面团
- B. 水调面团
- C. 油酥面团
- D. 米粉面团

22. 新鲜鸡肉中，适合制作“白切鸡”的部位是？（ ）

- A. 鸡胸肉
- B. 鸡腿肉
- C. 鸡翅
- D. 整鸡

23. 制作“鱼香肉丝”时，不需要用到的调味料是？（ ）

- A. 泡椒
- B. 豆瓣酱
- C. 番茄酱
- D. 葱姜蒜

24. 下列哪种食材属于“海鲜”类原料？（ ）

- A. 河虾
- B. 带鱼
- C. 甲鱼
- D. 牛蛙

25. 中式烹饪中，“蒸”菜的特点是？（ ）

- A. 能最大程度保留食材的原汁原味和营养
- B. 口感酥脆，外焦里嫩
- C. 汤汁浓稠，裹附在原料表面
- D. 质地软烂，入口即化

26. 处理新鲜菠菜时，焯水的主要目的是？（ ）

- A. 去除草酸
- B. 增加口感
- C. 去除农药残留
- D. 缩短烹饪时间

27. 制作“东坡肉”时，猪肉需要先进行的处理是？（ ）

- A. 切块后焯水
- B. 直接腌制
- C. 油炸
- D. 蒸制

28. 下列哪种调味料属于“辣味剂”？（ ）

- A. 生姜
- B. 大蒜
- C. 辣椒
- D. 香菜

29. 中式烹饪中，“煨”菜与“炖”菜的主要区别在于？（ ）

- A. 煨制时间更长，火力更小
- B. 炖制时间更长，火力更小
- C. 煨制用汤更多

D. 炖制用汤更多

30. 制作“凉拌黄瓜”时，黄瓜切好后加盐腌制的目的是？（ ）

A. 去除水分，使口感更脆

B. 增加咸味

C. 杀菌消毒

D. 让黄瓜更易入味

31. 下列哪种食材不属于“叶菜类”蔬菜？（ ）

A. 白菜

B. 菠菜

C. 芹菜

D. 番茄

32. 中式烹饪中，“炸”菜的油温控制很重要，炸制酥脆类菜品通常用？（ ）

A. 低温油

B. 中温油

C. 高温油

D. 超高温油

33. 制作“豆腐脑”时，点卤的关键原料是？（ ）

A. 石膏

B. 食盐

C. 酱油

D. 醋

34. 下列哪种烹饪方法属于“复合加热法”？（ ）

A. 清蒸

B. 红烧

C. 爆炒

D. 凉拌

35. 处理新鲜牛肉时，为了让牛肉更嫩，常用的方法是？（ ）

A. 加醋腌制

B. 加淀粉（上浆）腌制

- C. 加盐腌制
- D. 长时间冷冻

36. 制作“扬州炒饭”时，米饭最好选用？（ ）

- A. 刚煮好的热米饭
- B. 隔夜的冷米饭
- C. 软烂的米饭
- D. 夹生的米饭

37. 下列哪种调味料具有“提鲜增香”的作用，常用于海鲜类菜品？（ ）

- A. 蚝油
- B. 酱油
- C. 料酒
- D. 花椒油

38. 中式烹饪中，“烩”菜的特点是？（ ）

- A. 汤汁较多，原料软烂入味
- B. 汤汁浓稠，裹附原料
- C. 口感酥脆，外焦里嫩
- D. 汤色清澈，口味清淡

39. 制作“辣子鸡”时，鸡肉需要先炸至？（ ）

- A. 表面金黄，内部熟透
- B. 半熟状态
- C. 酥脆状态
- D. 外焦里生

40. 下列哪种食材属于“禽蛋”类原料？（ ）

- A. 鸭蛋
- B. 鹌鹑蛋
- C. 鸡蛋
- D. 以上都是

41. 处理新鲜贝类（如蛤蜊）时，让其吐沙的方法是？（ ）

- A. 用清水浸泡

B. 用盐水（模拟海水浓度）浸泡

C. 用料酒浸泡

D. 用醋浸泡

42. 中式烹饪中，“烤”菜分为明烤和暗烤，下列属于暗烤的是？（ ）

A. 炭火烤羊肉串

B. 烤箱烤鸡翅

C. 铁板烤鱿鱼

D. 柴火烤红薯

43. 制作“南瓜饼”时，南瓜需要先进行的处理是？（ ）

A. 蒸熟后压成泥

B. 切块后油炸

C. 生吃

D. 腌制

44. 下列哪种调味料不属于“香料”类？（ ）

A. 桂皮

B. 香叶

C. 鸡精

D. 草果

45. 中式烹饪中，“爆”菜的特点是？（ ）

A. 原料多为小型或切成薄片、丁，用旺火速炒

B. 原料完整，长时间慢炖

C. 汤汁浓稠，口味浓郁

D. 口感软烂，入口即化

46. 处理新鲜猪肝时，去除腥味的方法不包括？（ ）

A. 用清水浸泡

B. 用料酒腌制

C. 用盐水浸泡

D. 直接油炸

47. 制作“蛋炒饭”时，鸡蛋和米饭的常规比例是？（ ）

- A. 1 个鸡蛋配 1 碗米饭
- B. 2 个鸡蛋配 1 碗米饭
- C. 1 个鸡蛋配 2 碗米饭
- D. 2 个鸡蛋配 2 碗米饭

48. 下列哪种烹饪方法主要依靠“热空气”加热食材？（ ）

- A. 蒸
- B. 烤
- C. 煮
- D. 炒

49. 中式面点中，“包子”的馅料制作需要注意？（ ）

- A. 馅料要细碎，便于包制和入味
- B. 馅料要大块，保证口感
- C. 馅料要多放油
- D. 馅料要少放盐

50. 下列哪种食材在烹饪前不需要焯水？（ ）

- A. 菠菜
- B. 西兰花
- C. 土豆
- D. 茼菜

二、多选题（共 20 题，每题 1 分，共 20 分，多选、少选、错选均不得分）

1. 中式烹饪中，常用的“上浆”原料包括？（ ）

- A. 淀粉
- B. 鸡蛋
- C. 食盐
- D. 料酒

2. 下列属于“川菜”代表菜品的有？（ ）

- A. 麻婆豆腐

B. 宫保鸡丁

C. 鱼香肉丝

D. 东坡肉

3. 新鲜蔬菜在储存过程中，容易流失的营养素包括？（ ）

A. 维生素 C

B. 维生素 B 族

C. 蛋白质

D. 碳水化合物

4. 中式烹饪中，“炖”菜常用的炊具有？（ ）

A. 砂锅

B. 高压锅

C. 炒锅

D. 汤锅

5. 制作“饺子馅”时，增加馅料鲜嫩度的方法有？（ ）

A. 加入适量水分

B. 加入食用油

C. 加入淀粉

D. 充分搅拌上劲

6. 下列属于“鲜味”食材的有？（ ）

A. 香菇

B. 海带

C. 竹笋

D. 鸡肉

7. 中式烹饪中，“炒”菜成功的关键要素包括？（ ）

A. 热锅凉油

B. 高温快炒

C. 原料切配均匀

D. 多放汤汁

8. 处理新鲜鱼类时，需要去除的部位包括？（ ）

- A. 鱼鳞
- B. 鱼鳃
- C. 鱼内脏
- D. 鱼腥线

9. 下列属于“中式面点”的有？（ ）

- A. 馒头
- B. 饺子
- C. 面条
- D. 面包

10. 烹饪中，“调味”的基本原则包括？（ ）

- A. 突出主料风味
- B. 口味适中
- C. 符合季节特点
- D. 随人而异

11. 下列属于“根茎类”食材的有？（ ）

- A. 萝卜
- B. 山药
- C. 洋葱
- D. 茄子

12. 中式烹饪中，“蒸”菜的优点包括？（ ）

- A. 保留营养
- B. 原汁原味
- C. 口感软烂
- D. 操作简单

13. 制作“红烧肉”时，需要用到的调味料有？（ ）

- A. 酱油
- B. 冰糖
- C. 料酒
- D. 八角

14. 下列属于“辣味”调味料的有？（ ）

- A. 辣椒
- B. 花椒
- C. 生姜
- D. 大蒜

15. 中式烹饪中，“溜”菜的分类包括？（ ）

- A. 焦溜
- B. 滑溜
- C. 软溜
- D. 醋溜

16. 处理新鲜虾仁时，需要进行的预处理包括？（ ）

- A. 去除虾壳
- B. 去除虾线
- C. 用清水冲洗
- D. 用淀粉上浆

17. 下列属于“海鲜”类食材的有？（ ）

- A. 螃蟹
- B. 海虾
- C. 鱿鱼
- D. 带鱼

18. 中式烹饪中，“焖”菜的特点包括？（ ）

- A. 用少量汤汁
- B. 盖紧锅盖
- C. 小火慢煮
- D. 原料软烂入味

19. 制作“凉拌菜”时，保证食品安全的方法包括？（ ）

- A. 食材彻底洗净
- B. 生熟分开
- C. 现做现吃

D. 加入足量调味料杀菌

20. 下列属于“禽肉”类食材的有？（ ）

A. 鸡肉

B. 鸭肉

C. 鹅肉

D. 猪肉

三、判断题（共 30 题，每题 1 分，共 30 分）

1. 中式烹饪中，“焯水”工艺只能去除食材的异味，不能杀灭细菌。（ ）

2. 制作“北京烤鸭”时，鸭坯需要用开水烫皮，目的是让鸭皮更紧致。（ ）

3. 味精在高温下会产生有害物质，所以应在菜品即将出锅时加入。（ ）

4. 老豆腐比嫩豆腐更适合用于煎、炸类菜品。（ ）

5. 处理新鲜蔬菜时，“先洗后切”能更好地保留营养素。（ ）

6. 中式烹饪中，“炒”菜的火候越大越好，不需要控制时间。（ ）

7. 制作“麻婆豆腐”时，必须使用牛肉末，不能用猪肉末替代。（ ）

8. 新鲜鱼类的“鱼腥线”只存在于鱼的背部，腹部没有。（ ）

9. 清蒸菜的汤汁可以直接饮用，因为它保留了食材的营养和鲜味。（ ）

10. 制作“馒头”时，发酵时间越长，馒头的口感越好。（ ）

11. 处理新鲜菠菜时，焯水时间越长，去除的草酸越多，所以应长时间焯水。（ ）

12. 中式烹饪中，“炖”菜的汤汁量要一次性加足，中途不宜加水。（ ）

13. 制作“糖醋莲花白”时，糖和醋的比例可以根据个人口味调整。（ ）

14. 料酒不仅能去腥，还能增加菜品的香味。（ ）

15. 五花肉因为脂肪含量高，所以不适合制作“扣肉”。（ ）

16. 中式面点中，“饺子”的面团需要醒发后再使用。（ ）

17. 制作“鱼香肉丝”时，没有泡椒可以用番茄酱替代，口味差异不大。（ ）

18. 新鲜文蛤用清水浸泡就能吐沙，不需要加盐。（ ）

19. 中式烹饪中，“烤”菜的温度越高，烤制时间越短，菜品口感越好。（ ）

20. 制作“豆腐”时，石膏的用量越多，豆腐越凝固。（ ）

21. 处理新鲜瘦肉时，加淀粉上浆能有效让瘦肉口感更嫩。（ ）

- 22. 扬州炒饭必须使用隔夜米饭，刚煮好的热米饭无法制作。（ ）
- 23. 中式烹饪中，“烩”菜的汤计量比“炖”菜少。（ ）
- 24. 制作“辣子鸡”时，鸡肉炸制后需要和辣椒、花椒一起煸炒，让味道更浓郁。（ ）
- 25. 鸡蛋在烹饪过程中，只要蛋黄凝固就表示已经熟透，可以安全食用。（ ）
- 26. 处理新鲜猪肝时，用盐水浸泡比用清水浸泡更能去除腥味。（ ）
- 27. 中式烹饪中，“爆”菜的原料必须切成小块或薄片，以便快速成熟。（ ）
- 28. 制作“南瓜饼”时，南瓜泥中加入面粉的量越多，饼的口感越软糯。（ ）
- 29. 凉拌菜中加入醋不仅能调味，还能起到一定的杀菌作用。（ ）
- 30. 中式烹饪中，所有食材在烹饪前都需要进行焯水处理。（ ）