

中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看不限时间、地点、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时滚动更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有仅有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

**基础学习班：**依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

**冲刺串讲班：**结合历年试题特点及命题趋势，规划考试重点内容，讲解答题思路，传授胜战技巧，为考生指出题眼，提供押题参考。配合高质量全真模拟试题，让学员体验实战，准确地把握考试方向、将已掌握的应试知识融会贯通，并做到举一反三。[立即报名！](#)

**习题班：**自考 365 网校与北大燕园合作推出，共计 390 门课程，均涵盖该课程全部考点、难点，在线测试系统按照考试难度要求自动组卷、全程在线测试、提交后自动判定成绩。我们相信经过反复练习定能使您迅速提升应试能力，使您考试梦想成真！[立即报名！](#)

**论文答辩与毕业申请辅导班：**来自主考院校的指导老师全程视频授课，系统阐述申报自考论文的时间、论文的选题、论文的格式及内容、与导师的沟通技巧等，并提供论文范例供学员参考。[立即报名！](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格返还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

全国 2007 年 10 月高等教育自学考试

烹饪工艺学（二）试题

课程代码：00978

一、单项选择题（本大题共 30 小题，每小题 1 分，共 30 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1. 质量最好、作为历代皇朝贡品的燕窝是（     ）  
A. 毛燕                                    B. 龙芽燕  
C. 血燕                                    D. 官燕
2. 完全成熟的番茄去皮适宜采用的方法是（     ）  
A. 手工刀削去皮法                      B. 沸水烫去皮法  
C. 碱水去皮法                            D. 机器去皮法
3. 借助蔬菜表面的油膜隔绝空气中氧气与叶绿素接触的保色方法是（     ）  
A. 加油保色                              B. 加碱保色  
C. 加盐保色                              D. 水泡保色
4. 泡发干货时，在 10 千克冷水中加 500 克碳酸钠兑成的碱水溶液称为（     ）

- A. 氢氧化钠溶液  
B. 熟碱水  
C. 火碱水  
D. 生碱水
5. 海参的涨发加工方法宜用 ( )  
A. 混合发  
B. 油发  
C. 水发  
D. 盐发
6. 对一些带骨的圆而滑的原料, 如鱼头, 常用的刀法是 ( )  
A. 跟刀剁  
B. 排剁  
C. 刀背排  
D. 刀跟排
7. 葱段的成形刀法常用 ( )  
A. 平刀法  
B. 直刀法  
C. 斜刀法  
D. 剞花刀法
8. 用水与淀粉直接调制成的糊是 ( )  
A. 水粉糊  
B. 蛋粉糊  
C. 发粉糊  
D. 脆皮糊
9. 制作鲍鱼、鱼翅等高档菜肴所使用的调味汤为 ( )  
A. 白汤  
B. 高汤  
C. 浓汤  
D. 顶汤
10. 为使菜肴的汤汁变得浓稠, 使调料汁粘附在原料周围的工艺是 ( )  
A. 挂糊  
B. 上浆  
C. 拍粉  
D. 勾芡
11. 俗称牛柳, 肉质最嫩, 属于一级或特级牛肉的是 ( )  
A. 肋条肉  
B. 里脊肉  
C. 颈肉  
D. 黄瓜肉
12. 北京烤鸭红亮诱人的色泽是利用 ( )  
A. 腌制着色  
B. 酱油着色  
C. 咖啡粉着色  
D. 糖浆着色
13. 辅助性拍粉后要求 ( )  
A. 现拍现炸  
B. 腌制 1 小时后油炸  
C. 勾芡油炸  
D. 上浆油炸
14. 下列调味品中具有独立定味功能的是 ( )  
A. 酒  
B. 酱油  
C. 盐  
D. 醋
15. 枣泥苹果的组配方法为 ( )  
A. 酿  
B. 装

- C. 扣  
D. 藏
16. 对于肚类菜肴, 为使其质地爽脆, 炒前应使用的腌制调料是 ( )  
A. 盐  
B. 食糖  
C. 酒  
D. 醋
17. 姜、葱等经加热后刺激性气味变成香甜风味, 其过程的形成是由于 ( )  
A. 降解反应  
B. 焦糖化反应  
C. 合成反应  
D. 脱水反应
18. 在菜肴中占主导地位、起突出作用的原料是 ( )  
A. 调料  
B. 配料  
C. 辅料  
D. 主料
19. 下列菜肴中, 素菜作为配料出现的是 ( )  
A. 鱼香茄子  
B. 香菇菜心  
C. 板栗山鸡  
D. 海米珍珠笋
20. 针对菜肴的主次程序而言, 宴席上菜的程序是 ( )  
A. 先冷后热  
B. 先荤后素  
C. 先浓后淡  
D. 先主后次
21. 主要产于东北、华北、江苏等地的米类原料是 ( )  
A. 糯米  
B. 籼米  
C. 机米  
D. 粳米
22. 蒜泥味属于 ( )  
A. 麻辣味型  
B. 香辣味型  
C. 酸辣味型  
D. 咸鲜味型
23. 流体中温度不同的各个部分之间因相对的宏观运动而引起的热量传递现象称为 ( )  
A. 热传导  
B. 导热  
C. 热对流  
D. 热辐射
24. 多用于整料菜肴的围边点缀法为 ( )  
A. 鼎足法  
B. 局部法  
C. 对称法  
D. 中心法
25. 用油的热传导性积蓄热量汽化食物中的水分, 这种处理方法是 ( )  
A. 焐油预熟处理法  
B. 走油预熟处理法  
C. 速蒸熟处理法  
D. 久蒸熟处理法
26. 实际加热中, 远红外线烤炉的红外线波长为 ( )  
A. 0.78 微米~1.4 微米  
B. 1.5 微米~1.8 微米

- C. 2 微米~25 微米  
D. 30 微米~1 毫米
27. 蒸汽加热应注意时间运用, 清蒸桂鱼的时间应控制在 ( )  
A. 7~10 分钟  
B. 15~25 分钟  
C. 28~30 分钟  
D. 30 分钟以上
28. 在围边点缀中, 用来去掉原料外皮和将原料成形的方法为 ( )  
A. 排  
B. 卷  
C. 旋  
D. 镶
29. 低温保藏法是将雕品放入清水中浸泡再放入冰箱保存, 适宜的保存温度为 ( )  
A. -10℃  
B. 1℃  
C. 10℃  
D. 20℃
30. 西瓜盅去除部分表皮原料使用的雕刻方法是 ( )  
A. 削  
B. 旋  
C. 挖  
D. 铲

## 二、填空题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

请在每小题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

31. 畜肉新鲜程度鉴别时, 外观表面呈淡红色, 肉汁透明有光泽的是\_\_\_\_\_ ;外观表面呈灰色或绿色, 肉汁很混浊的是\_\_\_\_\_。
32. 禽、畜原料的解冻方法有自然缓慢解冻法、流水解冻法、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
33. 香甜味中的甜味剂一般以蔗糖、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_为主。
34. 花色热菜一般分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两大类。
35. 以油为介质传热时, 要形成外脆里嫩型的菜肴, 运用火候时应注意先用\_\_\_\_\_短时间处理后, 再用\_\_\_\_\_短时间再处理。

## 三、名词解释题(本大题共 5 小题, 每小题 3 分, 共 15 分)

36. 水养法  
37. 刀工  
38. 味的抵消现象  
39. 局部围边点缀法  
40. 油加热预熟法

## 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

41. 简述梅花参的涨发方法。  
42. 简述醋在调味中的功能。  
43. 简述粳米的种类及其特征。  
44. 简述绿色蔬菜沸水预熟法的操作要领。  
45. 常用的雕品保管方法有哪些?

五、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述食盐对吊汤效果的影响。
47. 试述如何运用实践经验来检验酵面的用碱量？



自考365  
www.zikao365.com