


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指导班：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，不及格退还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

全国 2008 年 7 月高等教育自学考试
烹饪原料学（二）试题
课程代码：00980

一、单项选择题(本大题共 20 小题，每小题 1 分，共 20 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. 凡是用于菜点生产的仍处于保存阶段的可食性原材料统称为（ ）
 - A. 烹饪原料
 - B. 绿色食品
 - C. 有机食品
 - D. 无公害食品
2. 按烹饪原料的来源和自然属性可以将烹饪原料分为（ ）
 - A. 植物性原料、动物性原料、矿物性原料和人工合成原料
 - B. 鲜活原料、干货原料和复制品原料等
 - C. 主料、配料和调味料
 - D. 农产食品、畜产食品、水产食品等
3. 下列畜类肉品的浸出物中，属于不含氮化合物的是（ ）
 - A. 肌酸
 - B. 糖类
 - C. 次黄嘌呤
 - D. 肌酐酸

4. 将鲜乳经喷雾干燥脱水处理后制成的呈极淡黄色的粉末是 ()
- A. 酸奶 B. 炼乳
C. 奶粉 D. 奶油
5. 下列不能被称为“田鸡”的蛙是 ()
- A. 青蛙 B. 虎纹蛙
C. 金线蛙 D. 牛蛙
6. 中国林蛙生活期一般为6~7年, 由其制成的哈士蟆油质量最好的是 ()
- A. 第三年的 B. 第四年的
C. 第五年的 D. 第六年的
7. 下列不属于软骨鱼的是 ()
- A. 鲨鱼 B. 鳐鱼
C. 小黄鱼 D. 草帽鱼
8. 以下不属于淀粉制品的是 ()
- A. 粉皮 B. 西米
C. 面筋 D. 粉丝
9. 在稻米的胚乳中, 所含成分最多的是 ()
- A. 蛋白质 B. 脂肪
C. 淀粉 D. 维生素
10. 咸味的主要化学成分是 ()
- A. 氯化钠 B. 氧化钠
C. 谷氨酸钠 D. 碳酸钙
11. 下列酱油品种中鲜味度最高的是 ()
- A. 天然发酵酱油 B. 人工发酵酱油
C. 化学酱油 D. 合成酱油
12. 鸡精属于 ()
- A. 普通味精 B. 特鲜味精
C. 超鲜味精 D. 复合味精
13. 动物性原料适宜的冷藏温度一般是 ()
- A. -18°C 以下 B. $-5^{\circ}\text{C}\sim-3^{\circ}\text{C}$
C. $0^{\circ}\text{C}\sim4^{\circ}\text{C}$ D. $10^{\circ}\text{C}\sim12^{\circ}\text{C}$
14. 有预防和治疗夜盲症功效的脏器副产品主要是 ()
- A. 畜心 B. 腰子
C. 肝脏 D. 畜胃

15. 鸡蛋具有乳化作用的部分主要是在 ()
- A. 蛋壳
B. 蛋白
C. 蛋黄
D. 蛋黄膜
16. 下列属于温水性鱼类的是 ()
- A. 大马哈鱼
B. 鲤鱼
C. 鳊鱼
D. 鳜鱼
17. 世界上最著名的鲍鱼产地是 ()
- A. 日本
B. 南非
C. 墨西哥
D. 中国
18. 含碘量居所有食物之首, 有“碘的仓库”之称的蔬菜是 ()
- A. 香菇
B. 紫菜
C. 百合
D. 海带
19. 根据果品分类, 以下属于核果类的是 ()
- A. 苹果
B. 梨子
C. 木瓜
D. 李子
20. 动物性油脂在常温下呈固态或半固态, 是因为含有 ()
- A. 饱和脂肪酸
B. 亚麻酸
C. 亚油酸
D. 油酸

二、多项选择题(本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

在每小题列出的五个备选项中至少有两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、少选或未选均无分。

21. 广东一带俗称“三蛇”的品种包括 ()
- A. 眼镜蛇
B. 三索锦蛇
C. 金环蛇
D. 银环蛇
E. 灰鼠蛇
22. 下列属于西式火腿的有 ()
- A. 培根
B. 云腿
C. 方腿
D. 圆腿
E. 金华火腿
23. 植物性原料的生物性质包括 ()
- A. 尸僵作用
B. 后熟作用
C. 自溶作用
D. 萌发、抽蔓
E. 呼吸作用

24. 以下属于食用菌类蔬菜的有 ()
- A. 石耳 B. 木耳
C. 口蘑 D. 蕨菜
E. 虫草
25. 下列添加剂中属于增稠剂的有 ()
- A. 皮冻 B. 琼脂
C. 碳酸钠 D. 果胶
E. 明矾

三、判断题(本大题共10小题,每小题1分,共10分)

判断下列各题正误,正确的在题后括号内打“√”,错误的打“×”。

26. 烹饪原料品质的理化鉴定包括理化检验和生物检验两个方面。()
27. 与牛肉、羊肉相比,猪肉含的脂肪较多。()
28. 青蛙又称石鸡,学名黑斑蛙。()
29. 合成食用色素一般都存在着不同程度的毒性,对人体有害。()
30. 按果品的结构分类,山楂属于核果类。()
31. 精小站是我国稻米中著名的灿米品种。()
32. 明胶在储存中较易被微生物感染,会导致其发霉变质,故不宜储存过久。()
33. 南京板鸭和盐水鸭都属于当地著名的腌腊制品。()
34. 大黄鱼以浙江舟山群岛产量最多,质量最好。()
35. 烹饪原料的风味包括色、香、味、形4个方面。()

四、名词解释题(本大题共5小题,每小题3分,共15分)

36. 酸渍储存
37. 龟鳖类
38. 蔬菜制品
39. 皮蛋
40. 调味料

五、简答题(本大题共5小题,每小题5分,共25分)

41. 新鲜猪肉的品质特点有哪些?
42. 干果储存应注意哪些问题?
43. 比较广东菜系糖醋汁和江苏菜系糖醋汁在制法上的差异。

44. 蛋白质在烹饪中主要变化有哪些?
45. 简述海胆的食用特点。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述燕窝的主要品种及各自的品种特点。
47. 结合大豆的营养特点分析其在烹饪中的应用。



自考 365
www.zikao365.com