

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！](#)

真题串讲班：教育部考试中心已经启动了自考的国家题库建设，熟练掌握自考历年真题成为顺利通过考试的保障之一。自考 365 网校与权威自考辅导专家合作，推出真题串讲班网上辅导课程。通过对课程的整体情况分析及近 3 次考试的真题讲解，全面梳理考试中经常出现的知识点，并对重点难点问题配合典型例题扩展讲解。串讲班课程在考前一个月左右开通。[立即报名！](#)

习题班：自考 365 网校与北大燕园合作推出，每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！](#)

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 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. 上浆时原料中加入碱，其目的主要是（ ）
A. 制嫩 B. 调味
C. 涨发 D. 提白
2. 糖着色的基本原理是糖类物质在高温作用下发生（ ）
A. 再结晶 B. 焦糖化反应
C. 美拉德反应 D. 水解作用
3. 在清汤的制作过程中，关于吊汤的论述错误的是（ ）
A. 必须将原汤中的浮油撇除干净 B. 吊汤前需要在原汤中投入少量的食盐
C. 要掌握投放吊汤原料的时机 D. 吊汤整个过程始终保持汤面的沸腾
4. 用琼脂制作水晶果冻时，琼脂的浓度约为（ ）
A. 0.5% B. 2%
C. 5% D. 15%

- C. 浇汁调味法
D. 热传质调味法
- 17.多用于汤羹类菜品，特点是酸、辣、香、鲜的味型是（ ）
A. 麻辣味型
B. 酸辣味型
C. 甜酸味型
D. 咸香味型
- 18.下列选项中符合宴席上菜程序的是（ ）
A. 先冷后热
B. 先淡后浓
C. 先点后菜
D. 先素后荤
- 19.下列菜肴中以人名命名的是（ ）
A. 水煮肉片
B. 德州扒鸡
C. 东坡扣肉
D. 芙蓉鱼片
- 20.夏天，面团发酵时，每 5 千克大酵面团所需的碱量约为（ ）
A. 40 克
B. 50 克
C. 65 克
D. 75 克
- 21.下列主要用于低档宴席的冷菜形式是（ ）
A. 围碟
B. 主盘
C. 主碟
D. 单碟
- 22.“枣泥苹果”的成形方法是（ ）
A. 卷
B. 扣
C. 包
D. 酿
- 23.下列设备中不属于电能加热设备的是（ ）
A. 煤灶
B. 远红外线烤炉
C. 电磁灶
D. 电灶
- 24.蒸气加热时，要形成极嫩型菜肴的火候运用方法为（ ）
A. 足气缓蒸
B. 放气速蒸
C. 足气速蒸
D. 放气缓蒸
- 25.适用于花生、腰果等干果的预熟处理方法是（ ）
A. 高温（走油）预熟处理法
B. 低温（焯油）预熟处理法
C. 冷水预熟处理法
D. 沸水预熟处理法
- 26.关于高温油炸法的成品特色，描述正确的是（ ）
A. 外脆内嫩、色泽微黄
B. 外软内嫩、色泽金黄
C. 外酥内嫩、色泽洁白
D. 外脆内嫩、色泽金黄
- 27.冷菜装盘时将原料平行安放在盘中叫作（ ）
A. 叠
B. 堆
C. 排
D. 贴
- 28.将锅端临盛器上方，倾斜锅身，用手勺将锅内菜肴左右轮拉入盛器中的热菜装盘方法是（ ）

- A. 排入法
C. 拉入法
- B. 倒入法
D. 复入法

29.下列有关菜肴围边点缀特点的描述不正确的是（ ）

- A. 可以调剂菜肴口味
C. 增强菜肴的色泽美
- B. 使菜肴形态美观
D. 降低了菜肴的营养

30.下列保管方法适用于雕刻作品在制作过程中因故停下来的是（ ）

- A. 低温保存法
C. 隔绝空气法
- B. 矾水浸泡法
D. 湿布覆盖法

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.剞花的基本刀法有_____和_____两种。
- 32.最适合上浆和挂糊的淀粉是_____，最适合勾芡的淀粉是_____。
- 33.香甜味中的甜味剂一般以蔗糖、_____和_____为主。
- 34.有“百味之首”之称的调味品是_____，能产生玻璃体特性的调味品是_____。
- 35.气态介质主要以_____和_____为主要传热介质。

三、名词解释题(本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分)

- 36.刀法
- 37.拍粉
- 38.动物肉的成熟度
- 39.熟处理
- 40.镂空雕

四、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

- 41.为什么熟碱水涨发比生碱水涨发效果好？
- 42.菜肴香味的组配应遵循哪些原则？
- 43.举例说明味的相乘现象。
- 44.简述水加热预熟法的原则。
- 45.简述菜肴与围边点缀的组配原则。

五、论述题（本大题 10 分）

- 46.试述“三丁馅”的制法及特点。

六、案例分析题（本大题 10 分）

47.清汤鱼圆是淮扬菜系中的一道代表菜，其成品要求鱼圆色白细嫩、光滑而有弹性，汤汁纯厚，汤色清澈。但在实际制作过程中，由于厨师经验不足，常出现鱼圆色泽发暗、口感粗老，鱼圆下沉、弹性不足，汤汁混浊、口味不纯的现象。结合蓉胶制作、吊汤方法的相关知识，回答

- (1) 鱼圆出现色泽发暗、口感粗老和汤汁混浊、口味不纯的主要原因分别是什么？（6 分）
- (2) 为什么有时会出现鱼圆下沉，弹性不足的现象？（4 分）



自考365
www.zikao365.com