

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 2009 年 4 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. 完全不含人工合成的农药、肥料、生长调节素、催熟剂和家畜饲料添加剂的食品是（ ）

- A. 普通食品
- B. 有机食品
- C. 无公害食品
- D. A 级绿色食品

2. 按烹饪原料是否经过加工和加工的程度可以分为（ ）

- 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
- C. 主料、配料和调味料
- D. 农产食品、畜产食品、水产食品等

3. 畜类肉品的浸出物中，属于不含氮化合物的是（ ）

- A. 肌酸
- B. 次黄嘌呤
- C. 有机酸
- D. 氨基酸

4.将牛乳浓缩至原体积 40%左右而制成的乳品是 ()

- A.酸奶
- B.炼乳
- C.奶粉
- D.奶油

5.下列俗称大头鱼的是 ()

- A.鳕鱼
- B.大黄鱼
- C.鳗鱼
- D.鲈鱼

6.桂花甲鱼的出产季节是在每年的 ()

- A.3~5 月
- B.5~7 月
- C.8~10 月
- D.11~12 月

7.下列关于乌龟描述不正确的是 ()

- A.又称团鱼
- B.地球上最古老的动物之一
- C.有冬眠习惯
- D.生长缓慢

8.在民间有“如意菜”之称的是 ()

- A.马兰
- B.黄花菜
- C.香椿
- D.豆芽

9.适用于花椰菜的储藏保鲜方法是 ()

- A.冰藏
- B.埋藏
- C.窖藏
- D.堆藏

10.下列不属于辣味调料的是 ()

- A.海椒
- B.姜
- C.葱
- D.八角

11.大多数合成醋无色透明,有时也可称之为 ()

- A.米醋
- B.熏醋
- C.白醋
- D.糖醋

12.有“百味之主”之称的基本味是 ()

- A.鲜味
- B.酸味
- C.甜味
- D.咸味

13.冷藏番茄时适宜的储存温度为 ()

- A.-18℃
- B.-5℃~-3℃
- C.0℃~4℃
- D.10℃~12℃

14.畜类的胃又称为 ()

- A.门腔
C.肚子
- 15.蛋黄中维生素含量最多的是 ()
A.维生素 A
C.维生素 C
- 16.简称“蚝”的软体动物是 ()
A.贻贝
C.蚶子
- 17.下列属于洄游性鱼类的是 ()
A.刀鱼
C.草鱼
- 18.每年 6~8 月出产的木耳被称为 ()
A.春耳
C.秋耳
- 19.下列果品中铁含量居首位的是 ()
A.樱桃
C.大枣
- 20.对油脂质量影响较大的磷脂是 ()
A.脑磷脂
C.溶血性卵磷脂
- B.腰子
D.口条
- B.维生素 B₂
D.维生素 E
- B.牡蛎
D.蛭子
- B.青鱼
D.鳊鱼
- B.伏耳
D.石耳
- B.芒果
D.葡萄
- B.卵磷脂
D.神经磷脂

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.下列属于中式火腿的有 ()
A.北腿
C.方腿
E.南腿
- 22.下列关于眼镜蛇叙述正确的有 ()
A.又称美丽蛇
B.属于眼镜蛇科的一种有毒蛇
C.颈部背面有白色圈纹,状如眼镜
D.喜夜间活动
- B.云腿
D.圆腿

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 简述冻牛肉的品质特点。
42. 简述燕麦粉的营养特点。
43. 简述五香粉在实践中的应用。
44. 蔗糖在烹饪中的变化有哪些？
45. 简述活鱼的保鲜方法。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述鲨鱼翅因鱼鳍生长部位不同而产生的品种及质量差异。
47. 结合蔬菜的营养和品质特点分析蔬菜的烹调方法。



自考 365
www.zikao365.com