

全国 2015 年 10 月高等教育自学考试

烹饪原料学(二)试题

课程代码:00980

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。

2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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,请将其选出并在“答题纸”上将相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 下列植物性原料中蛋白质含量最高的是
A. 黄豆
B. 花生米
C. 腐竹
D. 小麦
2. 用味觉鉴定法对食品进行滋味鉴别时,食品最好的温度区间是
A. $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$
B. $10^{\circ}\text{C}\sim 20^{\circ}\text{C}$
C. $20^{\circ}\text{C}\sim 45^{\circ}\text{C}$
D. $45^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$
3. 储存期较长的肉类、水产类原料通常采用的方法是
A. 冷却储存
B. 冷冻储存
C. 通风储存
D. 腌制储存
4. 下列家畜类原料中属于世界性食品的是
A. 牛肉
B. 羊肉
C. 猪肉
D. 驴肉
5. 下列畜类制品中属于脱水制品的是
A. 咸肉
B. 火腿
C. 肉松
D. 香肠
6. 下列禽类的祖先源于雁的是
A. 鸡
B. 鸭
C. 鸽
D. 鹅

7. 禽蛋蛋黄中含量最多的维生素是
- A. 维生素 A
B. 维生素 B
C. 维生素 C
D. 维生素 D
8. 现存的爬行动物中最古老的一类是
- A. 有鳞目
B. 龟鳖类
C. 喙头目
D. 鳄目
9. 下列区域中, 大黄鱼产量最高的是
- A. 舟山群岛
B. 福建沿海
C. 青岛附近
D. 广东沿海
10. 鲤鱼最为肥美的产期是
- A. 1 月
B. 2~3 月
C. 4~6 月
D. 9~11 月
11. 鲥鱼的最佳食用方法是
- A. 清炖
B. 红烧
C. 清蒸
D. 烤制
12. 可用于加工制成燕丝或燕饼的是
- A. 白燕
B. 官燕
C. 毛燕
D. 血燕
13. 西米属于
- A. 米制品
B. 面制品
C. 豆制品
D. 淀粉制品
14. 提取自动物性原料的增稠剂是
- A. 明胶
B. 果胶
C. 琼脂
D. 淀粉
15. 下列蔬菜中, 含有较多草酸的是
- A. 菠菜
B. 韭菜
C. 芥菜
D. 苋菜
16. 普通味精的主要成分是谷氨酸钠, 次要成分是
- A. 蛋白质
B. 肌苷酸钠
C. 再制盐
D. 鸟苷酸钠
17. 常用于“绿豆糕”着色的色素是
- A. 叶绿素
B. 姜黄素
C. 胡萝卜素
D. 可可色素

18. “精小站”米的主要产地是

- A. 广东
- B. 陕西
- C. 天津
- D. 湖北

19. 花椒最佳的产地是

- A. 山西
- B. 陕西
- C. 云南
- D. 四川

20. 果肉中含有氢氰酸，过量食之会引起中毒昏迷甚至死亡的干果是

- A. 榛子
- B. 白果
- C. 杏仁
- D. 香榧

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，请将其选出并在“答题纸”上将相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 下列烹饪原料中属于按照商品属性分类的有

- A. 粮食
- B. 蔬菜
- C. 果品
- D. 肉类
- E. 调味品

22. 下列不属于我国本地猪种的有

- A. 东北民猪
- B. 四川荣昌猪
- C. 北京花猪
- D. 上海白猪
- E. 新金猪

23. 鲜鱼的保存方法主要有

- A. 睡眠法
- B. 蒙眼法
- C. 冷藏法
- D. 滴酒麻醉法
- E. 冷冻法

24. 下列属于干果类的果品有

- A. 荔枝
- B. 莲子
- C. 白果
- D. 大枣
- E. 杏仁

25. 烹饪中常见的辣味调料有

- A. 辣椒
- B. 大蒜
- C. 生葱
- D. 胡椒
- E. 花椒

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，在答题纸相应位置正确的涂“A”，错误的涂“B”。

26. A 级绿色食品产地环境质量要求评价项目的综合污染指数不超过 2。
27. 水产类原料在零上温度的储存时间最长不超过 1 天，通常采用冷冻储存法。
28. 我国将浙江金华火腿与云南宣威火腿统称为南腿。
29. 南京板鸭属于腌腊制品。
30. 腹足类是软体动物中种类最多、分布最广的一类。
31. 不同类型的软体动物类原料食用部位不一样，腹足类以闭壳肌为主要食用部位。
32. 鲜笋中冬笋的质量最好，春笋稍次之。
33. 衡量油脂的营养价值，首先要看其含有的必需脂肪酸即亚油酸是否丰富以及各种脂肪酸构成的比例是否合理。
34. 小麦面粉的加工精度越高，其面筋质的含量则越低。
35. 鱼露和鱼香汁都是以海鱼为原料，经过特殊工艺制成的调味汁。

非选择题部分

注意事项：

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上，不能答在试题卷上。

四、名词解释题（本大题共 5 小题，每小题 3 分，共 15 分）

36. 植物性原料的呼吸作用
37. 糟蛋
38. 血燕
39. 豆腐乳
40. 复合味精

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 简述蔗糖重结晶现象在烹饪中的主要变化及应用。
42. 简述羊肉的品质特点。
43. 如何根据鲈鱼的特点加工开发菜肴？
44. 如何鉴定龙眼的品质？
45. 简述胡萝卜素在烹饪中的运用。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述对虾的品质特点和加工方法。

47. 试述木耳的食用食疗功效、品质鉴定方法和烹调特点。

