

全国 2011 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. 调制毛汤时的火候控制应为( )  
A. 中火  
B. 大火  
C. 小火  
D. 先大火后小火
2. 通过在原料中添加适量的盐, 使肌肉保持大量水分达到致嫩的方法是( )  
A. 碱致嫩  
B. 蛋清致嫩  
C. 盐致嫩  
D. 嫩肉粉致嫩
3. 形成鱼蓉胶最佳弹性的食盐浓度是( )  
A. 0.3 摩 / 升以下  
B. 0.5~3 摩 / 升  
C. 3.1~4.2 摩 / 升  
D. 6.0~6.6 摩 / 升
4. 动物原料中的胶原分子的热分解物称为( )  
A. 琼脂  
B. 明胶  
C. 皮冻  
D. 果冻
5. 将面粉 30%、淀粉 20%、水 35%、蛋清 8%、色拉油 6%、发酵粉 1%调制而成的糊是( )  
A. 蛋黄糊  
B. 蛋清糊  
C. 水粉糊  
D. 发粉糊
6. 下列适合于整鱼剔骨的是( )  
A. 鲤鱼  
B. 泥鳅  
C. 鲳鱼  
D. 鳊鱼
7. 为使成形的原料平滑、宽阔而扁薄, 采用的刀法是( )  
A. 剁刀法  
B. 斜刀法  
C. 直刀法  
D. 平刀法
8. 野鸡、野鸭焯水处理时, 为将肉中的腥臊异味彻底排除, 常见的处理方法是( )  
A. 在肉厚的部位戳孔  
B. 剁块

- C. 拍松  
D. 滚刀
9. 下列鱼类中适合用搓揉法去除黏液的是( )  
A. 鲫鱼  
B. 草鱼  
C. 鲤鱼  
D. 鳙鱼
10. 下列有关新鲜虾的感官标准描述, 正确的是( )  
A. 虾体完整, 有一定的弯曲度, 肉质坚实细嫩  
B. 头尾脱落, 虾体伸直  
C. 体表呈红色或灰红色, 虾壳发暗  
D. 肉质松软, 有异味
11. 利用附着在蔬菜表面的油膜, 隔绝空气中氧气和叶绿素接触的保色方法是( )  
A. 加碱保色  
B. 加油保色  
C. 加盐保色  
D. 水泡保色
12. 禽类宰杀后用 85℃~95℃热水浸烫, 再褪去毛的方法是( )  
A. 熟烫法  
B. 湿褪法  
C. 干褪法  
D. 搓揉法
13. 冻结的肉品原料放置在 0℃~3℃环境中较长时间进行解冻的方法是( )  
A. 加温解冻法  
B. 流水解冻法  
C. 自然缓慢解冻法  
D. 微波解冻法
14. 面包制作时加入适当的油脂, 降低面团的黏性, 这是利用油脂的( )  
A. 赋香作用  
B. 润滑作用  
C. 溶味作用  
D. 调味作用
15. 在麻辣味型的菜肴中, 能起“味厚”作用的调料是( )  
A. 花椒  
B. 辣椒  
C. 醋  
D. 糖
16. 拌类菜品的主要调味形式属于( )  
A. 烹前调  
B. 烹中调  
C. 烹后调  
D. 烹前调味烹后补充
17. 以盐为主要调料, 掺入各种香辛调料混合而成的味型是( )  
A. 麻辣味型  
B. 酸辣味型  
C. 甜酸味型  
D. 咸香味型

18. 关于宴席上菜程序的描述, 正确的是( )
- A. 冷菜→热炒→大菜→主食点心→水果  
B. 冷菜→大菜→热炒→水果→主食点心  
C. 冷菜→热炒→大菜→水果→主食点心  
D. 热炒→冷菜→大菜→主食点心→水果
19. 下列菜肴中以地名命名的是( )
- A. 水煮肉片  
B. 德州扒鸡  
C. 东坡扣肉  
D. 芙蓉鱼片
20. 冬季面团发酵, 每 5 千克大酵面所需的碱量约为( )
- A. 40 克  
B. 50 克  
C. 65 克  
D. 75 克
21. 宴席冷菜的荤素搭配比例约为( )
- A. 1 : 2  
B. 3 : 2  
C. 2 : 1  
D. 3 : 1
22. “百花鱼肚”的成形方法为( )
- A. 卷  
B. 粘  
C. 镶  
D. 酿
23. 下列设备中属于电热加热设备的是( )
- A. 煤灶  
B. 远红外线烤炉  
C. 高压蒸气柜  
D. 煤气灶
24. 蒸气加热时, 要形成烂型菜肴的火候运用方法为( )
- A. 放气缓蒸  
B. 放气速蒸  
C. 足气速蒸  
D. 足气缓蒸
25. 适用于腥臊气味重、体积大的动物性原料的预熟处理法是( )
- A. 高温(走油)预熟处理法  
B. 低温(焐油)预熟处理法  
C. 冷水预熟处理法  
D. 沸水预熟处理法
26. 下列关于低温油炸法的成品特色的描述, 正确的是( )
- A. 外脆内嫩、色泽微黄  
B. 外软内嫩、色泽洁白或微黄  
C. 外酥内嫩、色泽洁白  
D. 外脆内嫩、色泽金黄

27. 冷菜装盘时将片形原料有规则的一片压一片呈瓦楞形向前延伸的方法叫作( )

- A. 砌
- B. 插
- C. 铺
- D. 叠

28. 将锅端临盛器上方, 倾斜锅身, 使菜肴自然流入盛器的热菜装盘方法是( )

- A. 拖入法
- B. 排入法
- C. 倒入法
- D. 舀入法

29. 雪白的芙蓉鸡片上面用十几粒火腿茸进行点缀的目的是为了( )

- A. 增强菜肴色泽美
- B. 提高菜肴营养
- C. 调剂口味
- D. 丰富菜肴形态

30. 用琼脂溶液喷洒在雕刻作品表面并迅速凝固, 使雕品水分不易挥发的保存方法是

( )

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

## 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. 在双吊汤的基础上, 再用\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_重复吊汤, 使汤汁更清澈, 口味更加鲜纯, 此法称为“三吊汤”。

32. 根据解冻过程中的程度, 解冻状态分为\_\_\_\_\_状态和\_\_\_\_\_状态。

33. 中式面点的馅心按口味不同分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和复合味馅三大类。

34. 米粉面团的主要原料包括粳米、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

35. 为使非熟处理后的原料被人食用后避免产生不良反应, 加工中的最根本任务是\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。

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

36. 蔬菜加碱保色法

37. 刀工

38. 烹中调味法

39. 预熟处理

40. 中心点缀法

## 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

41. 简要回答油涨发的步骤。

42. 宴席菜单的设计分为哪些步骤?
43. 简要回答糖的定味性在调味中的运用。
44. 简要回答低温(焗油)预熟处理法的注意点。
45. 简要回答菜肴围边点缀应注意的问题。

#### 五、论述题(本大题 10 分)

46. 根据组配原则阐述菜肴组配在营养平衡方面的要求。

#### 六、案例分析题(本大题 10 分)

47. 阅读下列案例材料, 然后回答问题。

清炖鸡孚是江苏的一道名菜, 其成品要求色泽洁白, 汤汁清纯, 而且漂浮汤面不沉。但在制作过程中, 常出现油炸时脱糊, 鸡孚炖好后下沉等现象。

试分析: (1) 油炸时为什么会脱糊?

(2) 鸡孚炖好后下沉的原因。



自考 365  
www.zikao365.com