

- |  |   |
|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> 上市公司 实力雄厚 品牌保证         | <input checked="" type="checkbox"/> 权威师资阵容 强大教学团队         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 历次学员极高考通过率 辅导效果有保证     | <input checked="" type="checkbox"/> 辅导紧跟命题 考点一网打尽         |
| <input checked="" type="checkbox"/> 辅导名师亲自编写习题与模拟试题 直击考试精髓 | <input checked="" type="checkbox"/> 专家 24 小时在线答疑 疑难问题迎刃而解 |
| <input checked="" type="checkbox"/> 资讯、辅导、资料、答疑 全程一站式服务    | <input checked="" type="checkbox"/> 随报随学 反复听课 足不出户尽享优质服务  |

开设班次：（请点击相应班次查看班次介绍）

基础班	串讲班	精品班	套餐班	实验班	习题班	高等数学预备班	英语零起点班
-----	-----	-----	-----	-----	-----	---------	--------

网校推荐课程：

思想道德修养与法律基础	马克思主义基本原理概论	大学语文	中国近现代史纲要
经济法概论（财经类）	英语（一）	英语（二）	线性代数（经管类）
高等数学（工专）	高等数学（一）	线性代数	政治经济学（财经类）
概率论与数理统计（经管类）	计算机应用基础	毛泽东思想、邓小平理论和“三个代表”重要思想概论	

[更多辅导专业及课程>>](#)

[课程试听>>](#)

[我要报名>>](#)

## 全国 2012 年 1 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 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. 以下属于香菇中之上品的是( )
 

A. 厚菇	B. 平菇
C. 花菇	D. 薄菇
2. 下列原料中只适宜于冷水涨发的是( )
 

A. 木耳	B. 海参
C. 蹄筋	D. 燕窝
3. 涨发加工时忌用铁器盛装的原料是( )
 

A. 燕窝	B. 蹄筋
C. 海参	D. 鱼翅
4. 常用于虾仁的洗涤加工方法是( )
 

A. 碱液洗涤法	B. 明矾洗涤法
C. 盐水洗涤法	D. 流水冲洗法
5. 下列菜品中属于嫩质蓉胶的是( )
 

A. 水晶虾球	B. 狮子头
C. 鱼圆	D. 芙蓉鱼片

6. 适用于对脆嫩性植物原料进行加工的直刀切法是( )
- A. 直切    B. 推切  
C. 拉切    D. 锯切
7. 制作“松鼠鳜鱼”时采用的剖花刀法是( )
- A. 麦穗花刀                                      B. 荔枝花刀  
C. 鳞毛花刀                                      D. 菊花花刀
8. 多用于扒菜的芡汁是( )
- A. 包芡    B. 糊芡  
C. 流芡    D. 米汤芡
9. 在盘子的底面滴上几滴香醋后,再装入菜肴,以达到去腥增香的目的,这是利用醋的( )
- A. 定位性    B. 挥发性  
C. 软化性    D. 补充性
10. 蓉胶制品中加入肥膘后可以变得油嫩爽滑,这主要是利用油脂调味功能的( )
- A. 赋香作用    B. 溶味作用  
C. 润滑作用    D. 去腥作用
11. 麻辣味中的麻与辣分别指的是( )
- A. 麻油与辣椒                                      B. 花椒与胡椒  
C. 胡椒与辣椒                                      D. 花椒与辣椒
12. 酸辣味中的辣味调味品是( )
- A. 胡椒粉    B. 辣椒粉  
C. 姜    D. 芥末
13. “霸王别姬”这道菜所采用的命名方法是以( )
- A. 艺术造型命名                                      B. 谐音命名  
C. 渲染奇特制法命名                                      D. 夸张手法命名
14. 制作烧卖使用的面点成形手法是( )
- A. 卷    B. 包  
C. 摊    D. 叠
15. 适合水饺的包馅法是( )
- A. 无缝类    B. 提褶类  
C. 捏边类    D. 卷边类
16. 高湿度冷冻食物适宜的解冻温度是( )
- A. 20℃    B. 15℃  
C. 10℃    D. -2℃
17. 在畜禽类原料的表皮抹上饴糖加热后,随温度的升高呈现出的色泽顺序是( )

- A. 浅黄—酱红—深红—焦黑  
B. 浅黄—深红—酱红—焦黑  
C. 焦黑—深红—酱红—浅黄  
D. 浅黄—深红—焦黑—酱红

18. 鱼肚适合采用的预熟处理法是( )

- A. 低温(焗油)预熟法  
B. 高温(走油)预熟法  
C. 沸水预熟法  
D. 冷水预熟法

19. 适用于对整条或排列整齐的扒、烧菜肴造型的方法是( )

- A. 复入法  
B. 拖入法  
C. 倒入法  
D. 排入法

20. 将原料戳入另一原料中, 或夹入原料间隙中的冷菜装盘方法是( )

- A. 铺  
B. 砌  
C. 插  
D. 贴

## 二、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“×”。

21. 鱼翅的真假鉴别: 真鱼翅不能将翅针分开, 翅针用手在案板上搓会越搓越小; 假鱼翅长短不一, 用手能将翅针分开。( )
22. 在 20℃ 左右的水中解冻比在 25℃ 左右的空气中解冻速度要快。( )
23. 鸡蓉胶的最佳选料是鸡腿肉。( )
24. 风味性拍粉对油温有一定的要求, 一般初炸温度控制在 160℃ 左右, 复炸温度在 190℃ 左右。( )
25. 吊汤前在原汤中投入少量的食盐, 可使汤汁的浓度和营养在吊汤时得以增加。( )
26. 在酸味中加少量苦味物质, 则酸味增加。( )
27. 怪味是咸香味中的典型代表味型。( )
28. 菜肴色彩组配既可顺色搭配, 也可花色搭配。( )
29. 冷水熟处理法包括速熟、久熟两种加热结果。( )
30. 清水浸泡法可较长时间保存雕品。( )

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

31. 碱发  
32. 对汁芡  
33. 嗅觉  
34. 拔丝  
35. 局部围边点缀法

## 四、简答题(本大题共 5 小题, 每小题 5 分, 共 25 分)

36. 简要回答热水涨发鲍鱼的方法。
37. 结合蛋清浆的上浆方法, 分析脱浆的原因。
38. 举例说明味的相乘现象在烹饪中的应用。

39. 简要回答冷水面团的调制方法。

40. 简要回答炖的烹调要领。

**五、论述题(本大题共 2 小题, 每小题 10 分, 共 20 分)**

41. 举例说明单一菜肴组配在营养平衡方面的措施。

42. 试分析高温(走油)预熟处理的功能, 并举例说明。

**六、应用题(本大题 10 分)**

43. 冰糖扒蹄是一道传统名菜, 但从菜名上看给人很强的肥腻感。但有经验的老厨师烧制的冰糖扒蹄肥而不腻、糖多但味纯。请结合味觉的基本原理, 分析该菜在制作中如何巧妙运用糖和醋之间味觉变化, 确保菜肴的品质。