

- | | |
|--|---|
| <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	实验班	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）	护理学导论	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>>](#)

绝密 ★ 考试结束前

全国 2014 年 4 月高等教育自学考试 烹饪工艺学（二）试题 课程代码：00978

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. 燕窝质量最差的品种是

A. 官燕

B. 龙芽燕

- C. 血燕
D. 毛燕
2. 火腿闻之有炒芝麻香味表明
- A. 肉层内部开始轻度酸败
B. 肉质重度酸败
C. 腌制盐分不足
D. 加工时原料已严重变质
3. “荷包鲫鱼”的开膛去内脏方法是
- A. 腹出法
B. 尾出法
C. 脊出法
D. 鳃出法
4. 涨发时不宜使用铁制器皿的原料是
- A. 燕窝
B. 蹄筋
C. 海参
D. 鲍鱼
5. 鸡蓉胶的最佳选料是
- A. 鸡脯肉
B. 鸡里脊肉
C. 鸡小腿肉
D. 鸡大腿肉
6. 制作“醋溜鳜鱼”时挂的糊是
- A. 水粉糊
B. 脆皮糊
C. 蛋粉糊
D. 蜂巢糊
7. 扒菜多用的芡汁种类为
- A. 包芡
B. 流芡
C. 糊芡
D. 米汤芡
8. 下列属于电热加热设备的是
- A. 柴油灶
B. 微波炉
C. 高压蒸气柜
D. 炖灶
9. 下列营养物质中不经过消化可以直接被人体吸收的是
- A. 蛋白质
B. 维生素
C. 脂肪
D. 碳水化合物
10. 冷水下锅，中火加热使原料成熟的加工方法是
- A. 焐
B. 烩
C. 蒸
D. 涮
11. 适用于对卤性较多、黏稠而颗粒较小的菜肴装盘的方法是
- A. 拖入法
B. 排入法
C. 倒入法
D. 舀入法
12. 将片形原料有规则地一片压一片呈瓦楞形向前延伸的冷菜装盘手法是
- A. 铺
B. 排

- C. 叠
D. 砌
13. “松鼠戏果”采用的围边点缀方法是
A. 局部法
B. 中心法
C. 全围法
D. 间隔法
14. 雕刻禽鸟的羽毛常采用的雕刻刀法是
A. 削
B. 片
C. 旋
D. 戳
15. 一般说来,人的舌头对甜味最敏感的部位是
A. 舌前部
B. 舌尖
C. 舌根
D. 舌两边
16. 在橘子汁里添加少量柠檬酸会感觉甜味减少,这是味的
A. 对比现象
B. 相乘现象
C. 消杀现象
D. 转化现象
17. 将液体或固体状态的调味料黏附于原料表面,使原料带味的调味方法是
A. 包裹调味法
B. 浇汁调味法
C. 粘撒调味法
D. 跟碟调味法
18. 用烟熏方法将茶叶、树枝的香味熏制到原料的表面,使其带香的调香原理是
A. 挥发扩散
B. 吸附增香
C. 中和协调
D. 渗透交融
19. 宴席冷菜有荤有素,荤素搭配比例一般为
A. 1:1
B. 2:1
C. 3:1
D. 4:1
20. 下列属于水面制品的面点是
A. 花卷
B. 包子
C. 馒头
D. 饺子

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. 适宜用水泡保色法的蔬果原料有
A. 马铃薯
B. 藕
C. 苹果
D. 梨
E. 黄瓜
22. 适宜用推切刀法的原料有

- A. 鱼肉
C. 里脊肉
E. 豆腐干
- B. 土豆
D. 猪肝

23. 下列关于热菜装盘的说法, 正确的是

- A. 热菜装盘侧重于装盛和点缀
C. 热菜装盘注重自然成形
E. 对炸、煎菜肴装盘应沥去油分
- B. 热菜装盘侧重于摆
D. 装盘程序和方法相对简化

24. 蔗糖在烹饪中具备的特殊调味功能有

- A. 定味性
C. 玻璃体特性
E. 润滑作用
- B. 再结晶性
D. 焦糖化反应

25. 关于宴席上菜的一般原则, 正确的有

- A. 先热后冷
C. 先咸后甜
E. 先浓后淡
- B. 先主后次
D. 先荤后素

三、判断题 (本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分)

判断下列各题正误, 在答题纸相应位置正确的涂“A”, 错误的涂“B”。

26. 家禽褪毛一般都用湿褪法, 野禽既可用湿褪法也可用干褪法。
27. 涨发刺参、梅花参时, 多采用火烤而后煮焖的方法。
28. 玉米淀粉是目前烹饪中使用最普遍的一种淀粉, 最适合作为上浆挂糊的原料。
29. 蚌纹花刀适用于较宽的鱼体, 一般作为蒸的花形, 如“清蒸鲂鱼”等。
30. 风味性拍粉的原料一般初炸油温控制在 160℃左右, 复炸温度在 190℃左右, 温度低会含油。
31. 手、纸等物放在电磁灶上面不能被加热。
32. 热拼一般不能运用于卤性较少或无卤的干性菜肴。
33. 含有苦味的蔬菜原料在盐腌制后可使苦味浸出, 减少原料的苦味成分。
34. “清炖鸡”一般在原料完全成熟后入盐调味, 不宜过早加盐。
35. 包子通常使用的上馅工艺是拢馅法。

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. 碱发
37. 毛汤
38. 熟处理
39. 浮雕
40. 油脂的赋香作用

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 如何鉴别新鲜的虾与不新鲜的虾？
42. 简述水晶果汁冻的调制方法。
43. 举例说明植物性原料采用冷水预热的原因。
44. 简述围边点缀的组配原则。
45. 简述冷水面团的调制方法。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述煎、焗两种烹调方法的异同点。
47. 试述麻辣味在用料、口感方面的特征及调配方法。



自考365
www.zikao365.com