

全国 2014 年 10 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。

www.zikaow365.com 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. 适宜用水漂洗法进行洗涤的原料是

- A. 骨髓
- B. 猪肺
- C. 芝麻
- D. 香肠

2. 火腿闻之有豆瓣似的味道表明

- A. 肉质开始轻度酸败
- 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. 宜用泡发的原料是

- A. 龙肠
- B. 乌鱼蛋
- C. 干贝
- D. 虾米

4. 肉汁流失最少的解冻方法是

- A. 自然缓慢解冻法
- B. 流水解冻法
- C. 加温解冻法
- D. 微波解冻法

5. 最适宜作为上浆和挂糊的淀粉品种是

- A. 小麦淀粉
- B. 玉米淀粉
- C. 绿豆淀粉
- D. 马铃薯淀粉

6. 为便于入味,“红烧鱼”宜采用的剞花刀法是

- A. 牡丹花刀
- B. 十字花刀
- C. 竹节花刀
- D. 人字花刀

7. 适合整鱼剔骨的鱼是

- A. 刀鱼
- B. 鳊鱼
- C. 鳙鱼
- D. 鳗鱼

8. 一般说来, 人的舌头对苦味最敏感的部位是

- A. 舌前部
- B. 舌尖
- C. 舌根部
- D. 舌两边

9. “蘑菇炖鸡”可以使两种原料的鲜味更突出, 这是利用味的

- A. 对比现象
- B. 相乘现象
- C. 抵消现象
- D. 转化现象

10. 将调味料在锅中调配好后, 淋到已成熟的原料上面, 使菜品带味的调味方法是

- A. 包裹调味法
- B. 浇汁调味法
- C. 黏撒调味法
- D. 跟碟调味法

11. 鱼类烹调时适当加醋, 可以使腥臭味大大减弱, 这是利用调香原理中的

- A. 挥发扩散
- B. 吸附增香
- C. 中和协调
- D. 渗透交融

12. 宴席的内容构成中最重要的部分是

- A. 冷菜
- B. 热炒
- C. 大菜
- D. 主食

13. 下列属于酵面制品的面点是

- A. 花卷
- B. 烧卖
- C. 饺子
- D. 春卷

14. 下列介质中, 不吸收微波的是

- A. 水分
- B. 碳水化合物
- C. 脂肪
- D. 玻璃

15. 需要经消化才能被吸收的营养物质是

- A. 蛋白质
- B. 维生素 A
- C. 无机盐
- D. 维生素 C

16. 将原料在水中烫熟后蘸味料食用的加工方法是

- A. 焯
- B. 灼
- C. 炆
- D. 拌

17. 适用于对炸、熘、煎类菜肴造型的装盘方法是

- A. 复入法
- B. 倒入法
- C. 排入法
- D. 拖入法

18. 常用片、状等开拓原料, 对高台等立体形象造型的装盘手法是

- A. 铺
- B. 排
- C. 插
- D. 砌

19. “凤尾大虾”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
20. 用横握手法握刀雕刻马蹄莲的刀法是
- A. 削  
B. 片  
C. 旋  
D. 戳

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“答题卡”上将相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 适宜碱发的原料有
- A. 鱿鱼  
B. 蹄筋  
C. 墨鱼  
D. 乌鱼蛋  
E. 干贝
22. 影响勾芡的因素包括
- A. 淀粉种类  
B. 加热时间  
C. 盐的浓度  
D. 有关调料  
E. 淀粉浓度
23. 盐在菜肴调味中的主要特性有
- A. 协调性  
B. 补充性  
C. 定味性  
D. 挥发性  
E. 软化性
24. 关于宴席的营养组配，下列说法正确的有
- A. 提倡“两高三低”  
B. 多配“单一料菜”  
C. 营养结构应合理  
D. 荤素比例要恰当  
E. 菜肴的酸碱平衡
25. 关于“鸡粥鱼肚”的色彩搭配，下列说法正确的是
- A. 用绿色的香菜叶点缀，显得色彩分明  
B. 用黄色的橘子点缀，显得黯然失色  
C. 用黑色的香菇点缀，显得头重脚轻  
D. 用红色的火腿点缀，使鸡粥更洁白光亮  
E. 用紫菜点缀，显得十分协调

### 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. 明矾洗涤法常用于虾仁、鱿鱼等水产原料的洗涤加工。
27. 制作江苏名菜“软兜鳝鱼”时，只能采用搓揉的方法将鳝鱼的黏液去除，以便于进行出骨加工。
28. 茸（泥）是料形的最小形式，由排剁、刮等刀法产生。
29. 制汤要控制好料水的比例，开始的最好料水比为 1:3 左右。
30. 软质蓉胶适用于油氽、蒸、滑炒等烹调方法，如鸡茸蛋、芙蓉鱼片等都是代表菜品。
31. 鱼腥味的成分呈碱性，加醋酒后可使碱性中和、减弱腥气味。
32. 烹后调味的主要目的就是弥补原料加热前调味的不足。
33. 花卷通常采用的上馅工艺是夹馅法。
34. 沸腾的水只能被加速汽化而不能被提高温度。
35. 相对于冷盘装盘手法，热菜侧重于装盛与点缀。

### 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. 混合涨发
37. 双直剖
38. 油脂的溶味作用
39. 预熟处理
40. 模具

### 五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 举例说明家禽的开膛方法以及适用的烹调方法。
42. 简述脆皮糊中发粉脆浆的调制方法和应用关键。
43. 简述热水面团的调制方法。
44. 举例说明围边点缀时如何做到造型上的调和。
45. 简述水传热介质的成菜特征。

### 六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述蒜泥味在用料、口感方面的特征及调配方法。
47. 试举例分析油加热预熟法的种类与功能。