

全国 2016 年 4 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,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 下列动物性肉类中蛋白质含量最高的是
A. 干贝
B. 畜禽肉类
C. 鱼类
D. 鸡蛋
2. 用显微镜对食物进行微生物检验属于
A. 视觉鉴别法
B. 理化鉴定
C. 嗅觉鉴别法
D. 味觉鉴别法
3. 蔬菜、水果、鸡蛋等原料的储存方法通常为
A. 冷却储存
B. 冷冻储存
C. 通风储存
D. 腌制储存
4. 下列家畜类原料中使用量最大、范围最广的是
A. 牛肉
B. 羊肉
C. 猪肉
D. 驴肉
5. 下列畜类制品中属于腌腊制品的是
A. 咸肉
B. 肉脯
C. 肉松
D. 香肠

6. 被誉为“海南四大美食”之首的家禽品种是
- A. 三黄鸡
B. 惠阳鸡
C. 鹿苑鸡
D. 文昌鸡
7. 禽蛋蛋白中含量最多的蛋白质是
- A. 伴白蛋白
B. 卵白蛋白
C. 卵黏蛋白
D. 卵球蛋白
8. 下列爬行动物中属于有鳞目的是
- A. 蛇
B. 山瑞
C. 鳄鱼
D. 蛙
9. 大黄鱼的产期是每年的
- A. 1~3月
B. 4~6月
C. 7~9月
D. 10~12月
10. 烹制“西湖醋鱼”所用的鱼类是
- A. 鲤鱼
B. 鲫鱼
C. 草鱼
D. 花鲢
11. 出产鲥鱼质量最好的水域是
- A. 长江下游
B. 钱塘江
C. 珠江
D. 富春江
12. 软体动物中种类最多的一类是
- A. 腹鳃类
B. 瓣鳃类
C. 腹足类
D. 头足类
13. 下列不属于面筋类的原料是
- A. 油面筋
B. 烤麸
C. 素肠
D. 腐竹
14. 世界上产量仅次于大豆油的植物性油脂是
- A. 玉米油
B. 花生油
C. 葵花子油
D. 芝麻油
15. 有降血压、强心等功效的蔬菜是
- A. 藕
B. 胡萝卜
C. 萝卜
D. 竹笋
16. 在烹饪中主要作为制作本色或浅色菜肴的食醋是
- A. 米醋
B. 熏醋
C. 糖醋
D. 合成醋
17. 制作咖喱粉的主料是
- A. 白胡椒
B. 姜黄粉
C. 小茴香
D. 干辣椒

18. 下列蔬菜中原产于欧洲的是
- A. 甘蓝
B. 大白菜
C. 苋菜
D. 芥蓝
19. 关于小麦特制粉特点的描述, 不正确的是
- A. 面筋质含量高
B. 发酵性能好
C. 灰分含量低
D. 维生素含量高
20. 汤包的馅心中常加入的增稠剂是
- A. 皮冻
B. 果胶
C. 蛋白冻
D. 琼脂

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, 请将其选出并将“答题卡”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 下列烹饪原料属于按照是否经过加工及加工的程度进行分类的有
- A. 鲜活原料
B. 干货原料
C. 复制品原料
D. 主料
E. 矿物质原料
22. 下列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. 浙江金华猪
E. 新金猪
23. 下列俗称“三蛇”的品种有
- A. 眼镜蛇
B. 银环蛇
C. 金环蛇
D. 灰鼠蛇
E. 乌梢蛇
24. 下列属于仁果类的果品有
- A. 苹果
B. 樱桃
C. 木瓜
D. 梨子
E. 山楂
25. 烹饪中常用作嫩肉剂的食品添加剂有
- A. 碳酸钠
B. 碳酸氢钠
C. 嫩肉粉
D. 酵母菌
E. 明矾

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. 有机食品在生产和加工过程中绝对禁止使用农药、化肥、激素、转基因等人工合成物质。
27. 慢速冷冻常用于较长时间储存的肉类保管，快速冷冻常用于短时间储存。
28. 我国火腿以长江为界分为南腿和北腿。
29. 野鹌鹑高蛋白、低脂肪，有“动物人参”之美誉。
30. 我国南北沿海均生产海螺，其中以广东和辽宁沿海生产的香螺最为名贵。
31. 不同类型的软体动物类原料食用部位不一样，腹足类身体全部都可食用。
32. 果品色泽的变化可作为鉴定果品成熟与否的标志。
33. 桂皮和桂花都是香味调料，以广西所产的质量最好。
34. 食用菌是糖尿病人的理想食品。
35. 胡萝卜素是水溶性很好的天然食用色素。

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. 植物性原料的后熟作用
37. 禽制品
38. 鱼子
39. 营养强化米
40. 五香粉

www.zikao365.com

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 简述水分蒸发对新鲜蔬菜和水果质量的影响。
42. 简述新鲜牛乳的品质鉴定。
43. 如何进行龟鳖类菜肴的加工？
44. 如何鉴定西瓜的品质？
45. 简述叶绿素在烹饪中的运用。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述河蟹的品质特点和加工方法。
47. 试论辣椒的食用食疗功效及加工特点。