

绝密★启用前

2019年4月贵州省高等教育自学考试

烹饪原料学 试卷

(课程代码: 02525)

(考试时间: 150 分钟)

答卷注意事项:

- 1、请考生必须在答题卡上作答。答在试卷和草稿纸上的无效。
- 2、第一部分为选择题。必须对应试卷上的题号使用 2B 铅笔将“答题卡”的相应代码涂黑。
- 3、第二部分为非选择题。必须按试题顺序注明大、小题号(大题号只写一次),使用 0.5 毫米黑色字迹签字笔作答。
- 4、必须在答题区内作答,超出答题区无效。

第一部分 选择题(共 35 分)

一、单项选择题(本大题共 10 小题,每小题 2 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卡上将相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 食用安全性、营养性、适口性是决定烹饪原料()高低的主要因素。
A. 价格
B. 知名度
C. 利用率
D. 食用价值
2. 大豆的原产地是
A. 中国
B. 印度
C. 希腊
D. 埃及
3. 人工色素是指用人工化学合成方法所制造的有机色素,在()食品中严禁使用。
A. 所有
B. 妇儿
C. 老年人
D. 婴幼儿

4. 属于根菜类的蔬菜是

- A. 胡萝卜
B. 竹笋
C. 芋头
D. 藕

5. 属于药食兼用鸡的是

- A. 九斤黄鸡
B. 乌骨鸡
C. 浦东鸡
D. 北京油鸡

6. 江苏阳澄湖大闸蟹的盛产期是

- A. 清明节前后
B. 端午节前后
C. 中秋节前后
D. 春节前后

7. 羊脊背肉的特点是肉质较嫩,肉色红润,属于()羊肉。

- A. 四级
B. 三级
C. 二级
D. 一级

8. 下列鱼翅中品质最好的是

- A. 背翅
B. 胸翅
C. 臀翅
D. 尾翅

9. 按烹饪原料()的分类,可将烹饪原料分为主配料、调味料和佐助料。

- A. 加工与否
B. 商品种类
C. 烹饪运用
D. 来源属性

10. 口蘑中最名贵的是

- A. 青蘑
B. 黑蘑
C. 杂蘑
D. 白蘑

二、多项选择题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 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。

11. 烹饪中的“四辣”指的是

- A. 葱
B. 姜
C. 蒜
D. 干辣椒
E. 花椒

12. 孢子植物是()植物的总称。

- A. 藻类
B. 菌类
C. 地衣
D. 苔藓
E. 蕨菜

13. 火腿一般分为五档是

- A. 火爪 B. 火踵 C. 上方
D. 中方 E. 滴油

14. 粉丝按照原料的不同, 主要分为

- A. 豆粉丝 B. 薯粉丝 C. 绿豆粉丝
D. 混合粉丝 E. 山东龙口粉丝

15. 中国的四大家鱼指的是

- A. 青鱼 B. 草鱼 C. 鲢鱼
D. 鳙鱼 E. 金枪鱼

第二部分 非选择题 (共 65 分)

三、填空题 (本大题共 5 小题, 每小题 2 分, 共 10 分)

16. 土豆由于储藏不当而出现表皮发紫、发绿或出芽后, 块茎中的毒素——() 就会明显增加。

17. 食盐主要的成分是 (), 味道纯正。

18. 柿子中含有大量的可溶性收敛剂, 不宜空腹食用且一次不宜多食, 以免形成 (), 给人的身体造成伤害。

19. 香蕉、柿子、菠萝、哈密瓜等只有经过 () 作用以后, 才具有良好的食用价值, 这时水果更芳香, 味道更好吃。

20. 河豚鱼味道非常鲜美, () 无毒, 但其卵巢、肝脏、血液、皮肤等均含剧毒的河豚毒素, 必须经严格去毒处理后方可食用。

四、名词解释 (本大题共 5 小题, 每小题 4 分, 共 20 分)

21. 烹饪原料

22. 榨菜

23. 驼峰

24. 鱼翅

25. 芥末

五、简答题 (本大题共 4 小题, 每小题 5 分, 共 20 分)

26. 芹菜根据叶柄的形态可以分为哪两种类型?

27. 感官鉴定法具体包括哪五个方面?

28. 天然燕窝根据其外表色泽不同可以分为哪三大类?

29. 禽蛋由哪三部分组成?

六、论述题 (本大题共 1 小题, 共 15 分)

30. 论述火腿的烹饪运用。