

**中国十大品牌教育集团 中国十佳网络教育机构**



- 自考名师全程视频授课，图像、声音、文字同步传输，享受身临其境的教学效果；
- 权威专家在线答疑，提交到答疑板的问题在 24 小时内即可得到满意答复；
- 课件自报名之日起可反复观看不限时间、次数，直到当期考试结束后一周关闭；
- 付费学员赠送 1G 超大容量电子信箱；及时、全面、权威的自考资讯全天 24 小时滚动更新；
- 一次性付费满 300 元，即可享受九折优惠；累计实际交费金额 500 元或支付 80 元会员费，可成为银卡会员，购课享受八折优惠；累计实际交费金额 1000 元或支付 200 元会员费，可成为金卡会员，购课享受七折优惠（以上须在同一学员代码下）；

**英语/高等数学预备班：**英语从英文字母发音、国际音标、基本语法、常用词汇、阅读、写作等角度开展教学；数学针对有仅有高中入学水平的数学基础的同学开设。通过知识点精讲、经典例题详解、在线模拟测验，有针对性而快速的提高考生数学水平。[立即报名！](#)

**基础学习班：**依据全新考试教材和大纲，由辅导老师对教材及考试中所涉及的知识进行全面、系统讲解，使考生从整体上把握该学科的体系，准确把握考试的重点、难点、考点所在，为顺利通过考试做好知识上、技巧上的准备。[立即报名！](#)

**冲刺串讲班：**结合历年试题特点及命题趋势，规划考试重点内容，讲解答题思路，传授胜战技巧，为考生指出题眼，提供押题参考。配合高质量全真模拟试题，让学员体验实战，准确地把握考试方向、将已掌握的应试知识融会贯通，并做到举一反三。[立即报名！](#)

**真题测试班：**通过真题的在线模拟测试，由自考 365 网校的专家名师指明未来考试中可能出现的“陷阱”、“雷区”、“误区”，帮助学员减少答题失误，提高学员驾驭和应用所学知识的能力，迅速提高应试技巧和强化所学知识，顺利通过考试！[立即报名！](#)

**自考实验班：**针对高难科目开设，签协议，不及格返还学费。全国限量招生，报名咨询 010-82335555 [立即报名！](#)

浙江省 2006 年 7 月高等教育自学考试  
**烹饪原料学试题**  
课程代码：02525

一、填空题(本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分)

请在每小问题的空格中填上正确答案。错填、不填均无分。

- 1.烹饪原料是通过\_\_\_\_\_制作烹饪制品的原料，即与食品工业加工制作食品的原料有一定的区别。
- 2.烹饪原料中的水分可分为\_\_\_\_\_和自由水两类。
- 3.脂类是脂肪酸的酯类衍生物及与其密切相关的物质，主要由碳、氢、氧三种元素组成，有些还含有\_\_\_\_\_。
- 4.蛋白质是烹饪原料中的重要营养素之一，是人类获得\_\_\_\_\_的唯一来源。
- 5.形态多种多样的生物体由单个或许多\_\_\_\_\_构成。
- 6.种又称物种。生物种是具有一定的形态和\_\_\_\_\_，与其他类群的个体存在着生理隔离的一个生物类群。
- 7.按照烹饪原料的来源和自然属性分类，分为植物性原料、动物性原料、\_\_\_\_\_、人工合成原料。
- 8.视觉检验就是利用人的视觉器官鉴别原料的形态、色泽、\_\_\_\_\_等。
- 9.呼吸作用是生鲜蔬菜和水果在贮存过程中发生的一种\_\_\_\_\_活动。
- 10.粮食是以\_\_\_\_\_为主要营养成分的，用于制作各类主食的主要原料的统称。

二、单项选择题(本大题共 15 小题，每小题 2 分，共 30 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。

- 11.全世界有科学记载的物为\_\_\_\_万种。( )  
A.100                      B.110                      C.120                      D.140
- 12.低温贮存法是指利用低温(一般在\_\_\_\_以下)环境贮存原料的方法。( )  
A.0℃                      B.5℃                      C.10℃                      D.15℃
- 13.我国为稻的原产地之一，目前我国的产量和种植面积都居世界\_\_\_\_位。( )  
A.第一                      B.第二                      C.第三                      D.第四
- 14.不属于根类蔬菜是 ( )  
A.萝卜                      B.辣根                      C.山芋                      D.竹笋
- 15.不属于果干类的是 ( )  
A.杏脯                      B.山楂干                      C.柿饼                      D.椰丝
- 16.家猪在中国已有\_\_\_\_年的饲养历史。( )  
A.4000—5000              B.4500—5500              C.5000—6000              D.5500—6500
- 17.肌肉组织是构成畜肉的最主要部分，占整个畜肉质量的 ( )  
A.40—50%                  B.45—55%                  C.50—60%                  D.55—65%
- 18.各种火腿中，最著名的是浙江金华火腿，又称 ( )  
A.南腿                      B.北腿                      C.云腿                      D.宣腿
- 19.世界上鸟类资源极为丰富，全世界有\_\_\_\_种。( )  
A.8000                      B.9000                      C.10000                      D.11000
- 20.金丝燕主要分布在东南亚地区，现今已知有\_\_\_\_种金丝燕。( )  
A.19                          B.20                          C.21                          D.22
- 21.现在两栖纲分为无尾目、有尾目和无足目 3 个目，约有\_\_\_\_种动物。( )  
A.2000                      B.2100                      C.2200                      D.2300
- 22.在不同种类的鱼体中蛋白质含量相差较大，大多数在\_\_\_\_之间。( )  
A.12—19%                  B.13—20%                  C.14—21%                  D.15—22%
- 23.鱼类种类很多，全世界现在生存的鱼类约有\_\_\_\_种。( )  
A.21000                      B.22000                      C.23000                      D.24000
- 24.不属于鲱形目的是 ( )  
A.鱈鱼                      B.鲱鱼                      C.大马哈鱼                      D.鳊鱼

25. 现存的棘皮动物约\_\_\_\_种。( )

A.3000                      B.4000                      C.5000                      D.6000

三、名词解释(本大题共 6 小题, 每小题 4 分, 共 24 分)

26. 横纹肌

27. 食用燕窝

28. 哈士蟆油

29. 鱼皮

30. 香糟

31. 干贝

四、问答题(本大题共 6 小题, 每小题 6 分, 共 36 分)

32. 如何检验蔬菜的品质?

33. 野生兽类的肉与家畜肉相比具有哪些特点?

34. 鱼类动物有何主要特征?

35. 常见虾类的烹饪运用特点是什么?

36. 调味料分为哪几类? 举例说明。

37. 什么是食用油脂?

自考365  
www.zikao365.com

