

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. 火瞳 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。