

绝密 ★ 考试结束前

全国 2014 年 10 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,请将其选出并在“答题纸”上将相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 完全不含人工合成的农药、肥料、生长调节素、催熟剂以及家畜禽饲料添加剂的食品是
 - A. 有机食品
 - B. 无公害食品
 - C. A 级绿色食品
 - D. AA 级绿色食品
2. 销售中被称为“冷却肉”的肉品质较好,这是运用了动物性原料的
 - A. 尸僵作用
 - B. 成熟作用
 - C. 自溶作用
 - D. 腐败作用
3. 水产类原料在零上温度的储存时间,最长不超过
 - A. 1 天
 - B. 2 天
 - C. 3 天
 - D. 4 天
4. 江苏香肚属于
 - A. 酱卤制品
 - B. 熏烤制品
 - C. 罐头制品
 - D. 灌肠制品
5. 被誉为“全国惟一药用鸭”的家鸭品种是
 - A. 北京鸭
 - B. 高邮鸭
 - C. 白鵞鸭
 - D. 白河鸭

6. 禽蛋的蛋黄中含有丰富的维生素，其中含量最多的是
 - A. 维生素 A
 - B. 维生素 B₂
 - C. 维生素 C
 - D. 维生素 D
7. 下列属于山羊的是
 - A. 内蒙古大尾羊
 - B. 小尾寒羊
 - C. 哈萨克羊
 - D. 成都麻羊
8. 下列两栖动物中，属于无足目的是
 - A. 大鲵
 - B. 版纳鱼螈
 - C. 蟾蜍
 - D. 蛙
9. 鱼肉中的蛋白质含量占鱼肉总量的
 - A. 1%~5%
 - B. 6%~10%
 - C. 15%~20%
 - D. 25%~30%
10. 下列海域中，小黄鱼出产量最高的是
 - A. 东海
 - B. 南海
 - C. 渤海
 - D. 黄海
11. 河鳗产量最高的季节是每年的
 - A. 1~3 月
 - B. 4~6 月
 - C. 7~8 月
 - D. 9~11 月
12. 鲜鱼漂烫保鲜法可使鱼的保存时间比原来延长
 - A. 1 倍
 - B. 2 倍
 - C. 3 倍
 - D. 4 倍
13. 种植面积与总产量均居粮食之冠的植物是
 - A. 玉米
 - B. 水稻
 - C. 小麦
 - D. 高粱
14. 绿豆产量居世界首位的国家是
 - A. 俄罗斯
 - B. 中国
 - C. 巴西
 - D. 美国
15. 下列原料中属于“碱性食品”的是
 - A. 粮食
 - B. 大豆
 - C. 蔬菜
 - D. 肉类
16. 下列蔬菜中不属于果菜类的是
 - A. 山药
 - B. 番茄
 - C. 茄子
 - D. 辣椒
17. 构成川菜独有风味的复合味是
 - A. 酸甜味
 - B. 咸甜味
 - C. 咸鲜味
 - D. 麻辣味

18. 八角的气味的主要来源是

- A. 大茴香脑
- B. 大茴香醛
- C. 水芹烯
- D. 黄樟油素

19. 下列属于再制油脂的是

- A. 牛脂
- B. 奶油
- C. 鸡油
- D. 猪脂

20. 下列不属于天然食用色素的是

- A. 叶绿素
- B. 红曲米
- C. 咖啡
- D. 柠檬黄

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“答题纸”上将相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

21. 作为烹饪原料使用的软体动物，主要包括

- A. 腹鳃类
- B. 瓣鳃类
- C. 头足类
- D. 腹足类
- E. 瓣足类

22. 蔬菜类原料在储存过程中，易发生的变化包括

- A. 含淀粉丰富的原料的甜味度增加
- B. 叶茎类原料失去脆嫩性
- C. 含淀粉丰富的原料的酸度降低
- D. 果实类原料变得绵软
- E. 含色素的原料常发生色变现象

23. 关于新鲜肉的表述中，正确的有

- A. 肉色泽红润
- B. 外表略湿润，稍沾手
- C. 指压后凹陷恢复慢
- D. 肉汤透明澄清
- E. 肌肉有光泽，脂肪洁白

24. 下列果品中属于坚果类的有

- A. 核桃
- B. 板栗
- C. 榛子
- D. 松子
- E. 枣子

25. 下列食品添加剂中属于增稠剂的有

- A. 皮冻
- B. 明胶
- C. 蛋白冻
- D. 琼脂
- E. 果胶

三、判断题（本大题共 10 小题，每小题 1 分，共 10 分）

判断下列各题正误，在答题纸相应位置正确的涂“A”，错误的涂“B”。

26. 烹饪中油脂的加热温度一般应控制在 200℃左右。
27. 原料气味鉴别顺序应当是先识别气味淡的，后鉴别气味浓的。
28. 酸奶营养价值高，但不易消化吸收，较适合于成年人饮用。
29. 杭州酱鸭和南京盐水鸭都属于酱卤制品。
30. 爬行类动物肉质含脂肪量少，胶质含量高。
31. 蚂蚁体内含有多种氨基酸、矿物质，特别富含铁。
32. 菠萝原产于巴西，16 世纪传入我国，是广东四大名果之一。
33. 小麦淀粉黏度较低，一般配以蛋清、面粉使用，以防止淀粉脱浆、脱糊。
34. 食用合成色素有一定营养价值，并对人体健康有益。
35. 牛脂口感好，色泽乳白，在很多传统菜肴中大量使用。

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. 酸渍储存法
37. 皮蛋
38. 鱼翅
39. 果脯
40. 膨松剂

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 简述烹饪原料选择的行业标准。
42. 简述牛肝的品质特点和加工方法。
43. 简述牛蛙的品质特点。
44. 如何鉴定香菇的品质？
45. 简述咸味调料在实践中的使用特点。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 如何根据鱼皮的加工特点进行品质鉴定？
47. 分析特制粉在实践中的应用。