

绝密 ★ 考试结束前

全国 2015 年 10 月高等教育自学考试
烹饪工艺学(二)试题
课程代码:00978

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最符合题目要求的,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. 质量最好的燕窝品种是
 - 官燕
 - 龙芽燕
 - 血燕
 - 毛燕
2. 香菇中的上品为
 - 厚菇
 - 薄菇
 - 花菇
 - 平菇
3. “叉烧鱠鱼”的开膛去内脏方法是
 - 腹出法
 - 尾出法
 - 脊出法
 - 鳃出法
4. 涨发好后忌用铁器盛装的原料是
 - 燕窝
 - 鱼翅
 - 海参
 - 蹄筋
5. 最适宜勾芡的淀粉是
 - 马铃薯淀粉
 - 小麦淀粉
 - 玉米淀粉
 - 绿豆淀粉
6. 炒、爆一类菜肴常用的芡汁种类为
 - 包芡
 - 糊芡
 - 流芡
 - 米汤芡

7. 制汤开始的最佳料水比为
A. 1: 1 B. 1: 2
C. 1: 3 D. 1: 4

8. 人的舌头对酸味最敏感的部位是
A. 舌前部 B. 舌尖
C. 舌根 D. 舌两边

9. 口渴时喝水会感觉到甜味，这是味的
A. 转化现象 B. 相乘现象
C. 抵消现象 D. 对比现象

10. 将调好的调料盛装在器皿中，随同菜肴一起上桌，起补充和改善口味作用的调味方法是
A. 包裹调味法 B. 跟碟调味法
C. 黏撒调味法 D. 浇汁调味法

11. 葱、姜、蒜通过热油炸制增加了香气，这是利用调香原理中的
A. 挥发扩散 B. 吸附增香
C. 中和协调 D. 渗透交融

12. 宴席的最后一道程序是
A. 冷菜 B. 热炒
C. 点心 D. 水果

13. 下列不属于麦类制品的面点是
A. 烧卖 B. 蛋糕
C. 棉花糕 D. 花卷

14. 判断牛肉全熟的标准是中心的颜色和温度，其中温度应为
A. 50℃ B. 60℃
C. 70℃ D. 80℃

15. 结缔组织含量相对较少，水分含量相对较多的动物原料是
A. 牛肉 B. 猪肝
C. 鸡肉 D. 排骨

16. 下列加工方法中，所用时间最长、火最小的是
A. 炖 B. 焖
C. 煮 D. 烧

17. 适用于对炒、爆类小料形菜肴装盘的方法是
A. 拉入法 B. 排入法
C. 倒入法 D. 拖入法

18. 盖面采用的装盘手法是
A. 堆 B. 排
C. 叠 D. 砌
19. 明珠大乌参采用的围边点缀方法是
A. 局部法 B. 中心法
C. 全围法 D. 间隔法
20. 冬瓜球常采用的雕刻刀法是
A. 铲 B. 挖
C. 旋 D. 戳

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. 关于鲜虾检验标准的表述中，正确的有
A. 虾体完整 B. 呈青白色或青绿色
C. 虾体伸直 D. 壳发亮
E. 肉质坚实，细嫩
22. 适宜用推批刀法的原料有
A. 生姜 B. 白菜
C. 竹笋 D. 榨菜
E. 豆腐干
23. 醋在烹调中的调味特征主要包括
A. 中和性 B. 挥发性
C. 软化性 D. 定味性
E. 协调性
24. 宴席营养组配提倡“两高三低”，其中的“三低”指的是
A. 低热量 B. 低脂肪
C. 低蛋白 D. 低糖
E. 低盐
25. 下列雕刻原料中属于瓜果类的品种有
A. 冬瓜 B. 哈密瓜
C. 西红柿 D. 心里美萝卜
E. 菊白

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. 干货在生碱水中涨发的程度和速度都优于熟碱水。
27. 鲈鱼鳞片中含有较多脂肪，烹调时可以改善鱼肉的嫩度和滋味，应该保留。
28. 人工色素常用于糕点的着色，如苋菜红、胭脂红、咖啡粉、姜黄素等。
29. 篮花花刀适用于腰、肫、肚尖，常用于氽、炒，如“汤爆双脆”。
30. 挂糊有利于保护原料的水分和风味。一般水粉糊的保护能力最强，全蛋糊次之，蛋泡糊较差。
31. 苦味是保证人体不受有害物质危害的信号，有利尿作用，但过苦易致消化不良。
32. “红烧肉”添加调味品时通常采用烹前和烹后调味相结合的方法。
33. 饺子使用的上馅工艺是拢馅法。
34. 油的温域宽，易与食物形成较大的温差，使食物中的水分迅速汽化。
35. 对炸、煎菜肴造型，应沥去油分。

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. 明矾洗涤法
37. 拍粉
38. 盐的协调性
39. 油加热预熟法
40. 镂空雕

五、简答题（本大题共 5 小题，每小题 5 分，共 25 分）

41. 简述油发鱼肚的方法和要领。
42. 举例说明汤糊蓉胶的调制方法和要领。
43. 简述麦粉油酥面团的形成原理。
44. 简述油传热介质的成菜特征。
45. 举例说明围边点缀时如何做到色彩与原料的调和。

六、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

46. 试述酸辣味在用料、口感方面的特征及调配方法。
47. 试分析微波炉的工作原理。