

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

- | | |
|-------|--------|
| A. 官燕 | B. 龙芽燕 |
| C. 血燕 | D. 毛燕 |

2. 香菇中的上品为

- | | |
|-------|-------|
| A. 厚菇 | B. 薄菇 |
| C. 花菇 | D. 平菇 |

3. “叉烧鳊鱼”的开膛去内脏方法是

- | | |
|--------|--------|
| A. 腹出法 | B. 尾出法 |
| C. 脊出法 | D. 鳃出法 |

4. 涨发好后忌用铁器盛装的原料是

- | | |
|-------|-------|
| A. 燕窝 | B. 鱼翅 |
| C. 海参 | D. 蹄筋 |

5. 最适宜勾芡的淀粉是

- | | |
|----------|---------|
| A. 马铃薯淀粉 | B. 小麦淀粉 |
| C. 玉米淀粉 | D. 绿豆淀粉 |

6. 炒、爆一类菜肴常用的芡汁种类为

- | | |
|-------|--------|
| A. 包芡 | B. 糊芡 |
| C. 流芡 | D. 米汤芡 |

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. 茭白

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. 鲥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。