

绝密 ★ 考试结束前

全国 2016 年 10 月高等教育自学考试

# 国外饮食文化试题

课程代码 :00989

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 21 小题，每小题 1 分，共 21 分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个符合题目要求的，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1、西方社会定义“文化”的主流观点主要刊载在

- A、《法兰西百科全书》                    B、《美利坚百科全书》  
C、《英国百科全书》                    D、《俄罗斯百科全书》

2、西方感恩节、圣诞节的主要饮食风俗是吃

- A、风干鸡                    B、火鸡                    C、白斩鸡                    D、葱油鸡

3、2003 年，以“无提前预定为由”谢绝美国总统克林顿用餐的英国著名餐厅是

- A、杰米餐厅                    B、米其林餐厅                    C、米奇餐厅                    D、伦敦餐厅

4、天然橡胶产量占世界第一的亚洲国家是

- A、印度尼西亚                    B、斯里兰卡                    C、马来西亚                    D、马尔代夫

5、印度的国花是荷花、国鸟是蓝孔雀、国树是

- A、橡胶树                    B、棕榈树                    C、菩提树                    D、海藻树

6、对越南饮食文化有较深影响的是中国文化与

- A、德国文化                    B、泰国文化                    C、法国文化                    D、俄国文化

7、农副产品出口占世界第一的欧洲国家是

- A、英国                    B、德国                    C、俄国                    D、法国

8、意大利的国花是

- A、天竺 B、玫瑰 C、兰花 D、雏菊

9、流行于当今英国的一些甜食、布丁、馅饼、粉蒸等菜式是源于查理二世时期大厨们编写的一部烹饪著作，其名称是

- A、《烹饪技术要素》 B、《19世纪烹调艺术》  
C、《烹调拉鲁斯》 D、《英国烹饪》

10、下列表述属于美国南部地区“克里奥耳人烹调”风格的是

- A、揉合法国、非洲等多国烹调特点 B、夏威夷多元美食色彩  
C、引进绵羊、山羊、牛、香草等食材 D、红辣椒烧肉和烤牛肉

11、素有世界“肉库粮仓”之称的南美洲国家是

- A、智利 B、古巴 C、墨西哥 D、阿根廷

12、埃塞俄比亚人爱吃并在喜庆活动中必备的食物是

- A、生鱼肉 B、生牛肉 C、生狗肉 D、生羊肉

13、欧洲最早开始种植葡萄并酿造葡萄酒的国家是

- A、罗马 B、希腊 C、西班牙 D、葡萄牙

14、酿造啤酒最好的谷物原料是

- A、荞麦 B、燕麦 C、黑麦 D、大麦

15、法国干邑白兰地酒质分为三级，其中第三级拿破仑的酒龄至少为

- A、2年 B、4年 C、6年 D、8年

16、由村田珠光奠基，武野绍鸥发展，千利休集大成的日本茶道，称为

- A、点茶道 B、抹茶道 C、煎茶道 D、撮泡茶道

17、饭后习惯饮三道茶的非洲国家是

- A、突尼斯 B、摩洛哥 C、肯尼亚 D、喀麦隆

18、被伏尔泰在《百科全书》中称为“老人的牛奶”的是

- A、红茶 B、啤酒 C、咖啡 D、巧克力

19、下列属于美国快餐的典型食品是

- A、火鸡 B、热狗 C、烤羊 D、板鸭

20、为表示吉祥，日本人在逢年、过生日时喜欢吃

- A、绿豆饭 B、黄豆饭 C、黑豆饭 D、红豆饭

21、意大利人习惯用手语表达个人饮食方面的意愿，用食指顶住脸颊来回转动表示

- A、好吃 B、吃饱 C、饥饿 D、口渴

二、多项选择题（本大题共 7 小题，每小题 1 分，共 7 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，请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

22、下列体现饮食文化内容的世界文学艺术著作有

- A、达·芬奇《最后的晚餐》
- B、克雷洛夫《厨师与猫》
- C、托尔斯泰《狗与厨师》
- D、柏拉图《理想国》
- E、达尔文《物种选择》

23、日本文化中的“三道”是指

- A、茶道
- B、花道
- C、书道
- D、剑道
- E、武士道

24、法国烹饪中常见的入馔花草有

- A、马兰草
- B、黄连草
- C、金合欢叶
- D、菠萝叶
- E、锦葵花

25、蚕豆是埃及国菜，最常见的品种有

- A、焖烂蚕豆
- B、油炸蚕豆饼
- C、炖蚕豆
- D、焖豆芽
- E、五香豆

26、香槟按酿制时是否添加甜酒以及添加的比例来分类，其风格类型有

- A、极干型
- B、干型
- C、次干型
- D、半干型
- E、甜型

27、巧克力的食用种类主要有

- A、饮料类
- B、糖果类
- C、糕点类
- D、菜肴类
- E、面包类

28、下列属于以色列节日的有

- A、点烛节
- B、普尔节
- C、禁食节
- D、中秋节
- E、感恩节

## 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。

三、简答题（本大题共 7 小题，每小题 5 分，共 35 分）

29、简答饮食文化内在结构中有关“物质性”的内容。

30、简答印度居民信奉的主要宗教。

31、简答根据水分含量标准划分的奶酪类型。

32、简答澳大利亚最主要的水产品。

33、简答鸡尾酒的调制方法。

34、简答日本茶道的基本精神。

35、简答埃及人的主食构成。

四、论述题（本大题共 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

36、论述并举例说明饮食的功能。

37、简述信仰食俗的含义，并论述祭祀食俗产生的原因与形式。

五、案例分析题（本大题共 2 小题，第 38 小题 9 分，第 39 小题 8 分，共 17 分）

### 韩国烹饪与韩式调味

韩国饮食素以烹调方法简单、少油少盐与清淡鲜辣的健康理念而闻名天下。不过简单的处理和精致的摆盘肯定不是韩国料理的全部。几乎在韩国的每户人家、每个餐馆，不可或缺的是各式各样的酱料。在韩国的美食行业中，酱料的地位几乎可以与中国的一切烹饪技术相提并论。拌饭需要拌饭酱，烤肉需要烤肉酱，做大酱汤需要大酱，炒年糕有辣年糕酱等等。酱料的调配与制作，可以说只有真正的韩国人才懂得，而最原始的酱料也都是由韩国本地居民手工制成，所以酱料成为了韩式料理的精髓所在。

根据上述材料，请回答：

38、论述韩国的主要烹饪方法。列举 4 个韩国菜式。

39、论述韩式调味的主要特点。列举最为出色的 4 种酱料。