

全国2009年10月高等教育自学考试烹饪工艺学(二)试题自考

PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/646/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD2009_c67_646702.htm

全国2009年10月高等教育自学考试

烹饪工艺学(二)试题 课程代码：00978一、单项选择题(

本大题共30小题，每小题1分，共30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，请将其代码填写在

题后的括号内。错选、多选或未选均无分。1.最适合于鸡脯肉

的烹调方法是()A.炒 B.烧C.炸 D.蒸2.为保存芋头的香味，

正确的加工方法是()A.油炸时，后去掉外皮 B.炒菜时，后去

掉外皮C.煮时，先去掉外皮 D.蒸时，后去掉外皮3.下列适宜

于碱发的原料是()A.粉条 B.蹄筋C.虾米 D.木耳4.清蒸鸡的开

膛方法是()A.肋开 B.腹开C.背开 D.脊开5.用熟烫法去除水产品

黏液时，水温过低会导致()A.表皮收紧 B.肉质松散C.表皮

破裂 D.黏液不易去尽6.适合整鱼剔骨的刀鱼重量通常为(

)A.150克 / 条 B.250克 / 条C.350克 / 条 D.450克 / 条7.下列原

料形态中最难入味的是()A.块 B.茸泥C.丝 D.条8.虾米、金橘

饼等原料在切碎时通常采用的直刀切法是()A.推切法 B.铡切

法C.拉切法 D.锯切法9.苏打致嫩时添加适量糖的目的是()A.

保持水分 B.致嫩C.增加营养 D.缓解碱味10.下列芡汁中多用于

扒菜的是()A.包芡 B.糊芡C.流芡 D.米汤芡11.下列菜品中属于

汤糊蓉胶的是()A.鱼圆 B.芙蓉鱼片C.鸡粥 D.狮子头12.制作虾

球蓉胶时加入马蹄的主要作用是()A.增加口感 B.增加洁白程

度C.增加油嫩程度 D.缩短成熟时间13.炸菜的最佳食用温度大

约为()A.30 B.50 C.70 D.90 14.下列调味品中定味性最

强的是()A.食盐 B.蔗糖C.酱油 D.食醋15. “叫花鸡”在烧烤前

先要用网油包在鸡的表面，这是利用油脂的()A.赋香作用 B.溶味作用C.润滑作用 D.除腥作用 100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com