

全国2010年1月高等教育自学考试国外饮食文化试题自考 PDF  
转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

[https://www.100test.com/kao\\_ti2020/648/2021\\_2022\\_\\_E5\\_85\\_A8\\_E5\\_9B\\_BD2010\\_c67\\_648022.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/648/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD2010_c67_648022.htm) 全国2010年1月高等教育自学考试

国外饮食文化试题 课程代码：00989一、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选项是符合题目要求的，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. 人类在社会实践过程中所获得的物质、精神的生产能力和创造的物质、精神财富的总和被称为 ( ) A. 文明 B. 文艺 C. 文化 D. 文字
2. 利用饮食进行情感交流和沟通，体现了饮食的 ( ) A. 果腹作用 B. 公关作用 C. 愉悦作用 D. 安全作用
3. 按照人类学家摩尔根的观点，人类能够从其他的“野蛮人”中分化出来的原因之一，是因为大量食用 ( ) A. 天然食物 B. 鱼类食物 C. 淀粉食物 D. 肉类和乳类食物
4. “五味五色五法之菜式”指的是 ( ) A. 日本料理 B. 印度菜 C. 越南菜 D. 韩国菜
5. 出自印度王室的最著名的印度传统菜式是炖肉、酱料和 ( ) A. 五色饭 B. 米饭 C. 芭蕉叶饭 D. 手抓饭
6. 与韩国泡菜齐名的韩国菜式是 ( ) A. 韩定食 B. 韩国烤肉 C. 紫菜包饭 D. 什锦煎饼
7. “妈妈的味道”特指 ( ) A. 意大利菜 B. 法国菜 C. 阿根廷菜 D. 中国菜
8. 烹调过程中，把酒作为必不可少的调味品的国家是 ( ) A. 法国 B. 意大利 C. 英国 D. 俄罗斯
9. 西班牙烹饪各种菜肴时最常用的主料或配料是 ( ) A. 小麦 B. 米 C. 海鲜 D. 鸡蛋
10. 美国的早期居民印第安人的主要农作物是 ( ) A. 小麦 B. 玉米 C. 大豆 D. 土豆
11. 索马里人传统的待客饮料是 ( ) A. 牛奶 B. 羊奶 C.

. 马奶D . 骆驼奶12 . 新西兰的“国果”是( ) A . 樱桃B . 水蜜桃C . 葡萄D . 猕猴桃13 . 欧洲最早种植葡萄并酿造葡萄酒的国家是( ) A . 古罗马B . 古希腊C . 西班牙D . 葡萄牙14 . 被喻为“世界葡萄酒宝库”的法国地区是( ) A . 勃艮第B . 波尔多C . 阿尔萨斯D . 隆和谷地15 . 目前最流行的鸡尾酒调制手法是( ) A . 摇荡法B . 搅拌法C . 直接注入法D . 果汁机混合法16 . 集日本茶道之大成者是( ) A . 村田珠光B . 武野绍鸥C . 千利休D . 能阿弥17 . 最早将中国茶的饮用方法传入欧洲的传教士克罗兹神父是( ) A . 西班牙人B . 葡萄牙人C . 荷兰人D . 英国人18 . 被伏尔泰在《百科全书》中称为“老人的牛奶”的食物是( ) A . 茶B . 咖啡C . 可可豆D . 巧克力19 . 哈萨克语“别什巴尔马克”的意思是“五指”，其用来特指( ) A . 奶豆腐B . 金特C . 手抓羊肉D . 那仁20 . 进厨房一定要脱鞋的信仰食俗的是( ) A . 天主教B . 基督教C . 喇嘛教D . 印度教21 . 斐济人用来招待客人的美酒是( ) A . 葡萄酒B . 清酒C . 鸡尾酒D . 卡瓦酒

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](http://www.100test.com)