

全国2010年1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\\_ti2020/648/2021\\_2022\\_\\_E5\\_85\\_A8\\_E5\\_9B\\_BD2010\\_c67\\_648026.htm](https://www.100test.com/kao_ti2020/648/2021_2022__E5_85_A8_E5_9B_BD2010_c67_648026.htm)

全国2010年1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.选择烹饪原料最基本的要求是( )A.保证食用B.保证色彩C.利于加工D.利于烹调
- 2.花生去皮宜采用( )A.碱液去皮法B.沸烫去皮法C.浸泡去皮法D.油炸去皮法
- 3.烹饪原料干燥或脱水的逆过程简称( )A.发料B.膨胀C.复水D.膨化
- 4.适用于盐水鸭的开膛方法是( )A.肋开B.背开C.腹开D.脊开
- 5.制作红烧鳊鱼时，为使黏液从鳊鱼体表脱落，烫制的水温一般为( )A.30 ~ 45 B.55 ~ 70 C.75 ~ 85 D.100
- 6.适合整鱼剔骨的原料是( )A.鲤鱼B.鲳鱼C.鲫鱼D.鳊鱼
- 7.最易入味的原料形态是( )A.块状B.茸泥状C.丁状D.条状
- 8.用直刀法对脆嫩性植物原料进行加工时，运用的切法是( )A.推切B.跳切C.拉切D.锯切
- 9.关于挂糊的操作要领中，正确的是( )A.质地较老的原料，糊的浓度应稠一些B.质地较嫩的原料，糊的浓度应稀一些C.经过冷冻的原料，糊的浓度应稀一些D.未经冷冻的原料，糊的浓度应稀一些
- 10.爆炒类菜肴的芡汁多属于( )A.包芡B.糊芡C.流芡D.米汤芡
- 11.制作虾茸蓉胶时加入熟肥膘的主要目的是( )A.增加酥脆质感B.增加洁白度C.增加油嫩度并固形D.缩短成熟时间
- 12.下列菜品中属于硬质蓉胶的是( )A.鱼圆B.芙蓉鱼片C.鸡粥D.狮子头
- 13.从生理学的角度严格划分，4种基本味是( )A.咸、甜、苦、辣B.甜、酸

、苦、咸C.酸、甜、苦、辣D.咸、甜、酸、鲜14.挂霜菜的制作是利用蔗糖的( )A.定味性B.玻璃体特性C.再结晶性D.焦糖化特性15.对味觉神经的刺激最敏感的温度是( )A.0 B.5 C.30

D.60 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)