

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_648143.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