

2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

科目：《烹饪原料知识》

(第 I 卷)

(考试时间：90 分钟 满分：150 分)

一、选择题 (每小题 1 分，共 50 分。每小题中只有一个选项)

1. 在烹饪原料形成时期的原料中，调味原料产生的标志是 ()。
A. 盐 B. 酱油 C. 酒 D. 糖
2. 书本中的烹饪原料分类方法是 ()。
A. 按原料性质 B. 按商品种类
C. 按加工与否 D. 综合性多级分类
3. 淀粉属于 ()。
A. 多糖 B. 单糖 C. 双糖 D. 维生素
4. 蛋白质是生物体中 ()。
A. 普通的组成成分 B. 一般组成成分
C. 最重要的组成成分 D. 次要的组成成分
5. 下列属于水溶性维生素的是 ()。
A. 维生素 A B. 维生素 K C. 维生素 C D. 维生素 D
6. 下列化学成分属于有机物质的是 ()。
A. 糖类、蛋白质、脂肪、维生素 B. 糖类、蛋白质、脂肪、矿物质
C. 蛋白质、脂肪、维生素、矿物质 D. 糖类、蛋白质、维生素、矿物质
7. 鉴别烹饪原料品质优劣最重要、最基本的标准是 ()。
A. 原料固有的品质 B. 原料的纯度和成熟度
C. 原料的新鲜度 D. 原料的清洁卫生
8. () 作用是瓜果类原料采收后继续成熟的过程。
A. 尸僵 B. 后熟 C. 自溶 D. 呼吸
9. 对蔬菜、山珍、海味等原料适用于的保藏法是 ()。
A. 密封保藏法 B. 低温保藏法 C. 脱水保藏法 D. 高温保藏法

10. 对于水产品活鱼活虾等活的动物性原料, 可以随用随杀的, 应采用什么保藏法 ()。

- A. 脱水保藏法 B. 低温保藏法 C. 气调保藏法 D. 活养保藏法

11. 谷物中碳水化合物的存在形式是淀粉, 淀粉只要分布在谷物颗粒的 () 中, 是人类膳食中最经济的热能来源。

- A. 谷皮 B. 粉糊层 C 胚 D 胚乳

12. () 的粒形细长, 色泽灰白, 有透明或不透明的。

- A. 籼米 B. 粳米 C. 糯米 D. 杂交米

13. 下列属于黏性较大的米是 ()。

- A. 糯米 B. 粳米 C. 籼米 D. 黑米

14. 千张的别名是 ()。

- A、油皮 B、腐竹 C、百页 D. 豆干

15. 谷物类原料的主要营养成分是 ()。

- A、蛋白质 B、维生素 C、碳水化合物 D. 水

16. 质量最佳的竹笋是 ()。

- A. 春笋 B. 冬笋 C. 鞭笋 D. 芦笋

17. 制作豆制品的主要原料是 ()。

- A、蚕豆 B、大豆 C、绿豆 D. 黑豆

18. 蔬菜类原料的主要营养成分是 ()。

- A、蛋白质 B、维生素 C、碳水化合物 D. 水

19. 冬瓜在营养上最大特点是不含 ()。

- A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 无机盐 D. 碳水化合物

20. 肉质鲜嫩, 味鲜美, 可食率达 100% 的鱼是 ()。

- A、银鱼 B、刀鲚 C、鲥鱼 D、鲈鱼

21. 使鱼产生腥味的物质是 ()。

- A. 三甲胺 B. 氧化三甲胺 C. 甲醛 D. 甲醇

22. 被誉为“海中牛奶”的是 ()。

- A. 带鱼 B. 鲑鱼 C. 鳗鲡 D. 牡蛎

23. 下列不属于四大海洋经济鱼类的是 ()。
- A. 大黄鱼 B. 小黄鱼 C. 乌贼 D. 鲳鱼
24. 著名的“西湖醋鱼”是以_____为原料。()
- A. 草鱼 B. 鳊鱼 C. 青鱼 D. 鲤鱼
25. 乌贼头部前段有_____条腕。()
- A. 5 B. 6 C. 8 D. 10
26. 牛的品质质量最好的牛是 ()。
- A. 牦牛 B. 水牛 C. 黄牛 D. 乳牛
27. 下列含草酸较多的蔬菜是 ()。
- A. 韭菜 B. 芹菜 C. 甘蓝 D. 菠菜
28. 下列不属于鱼类的是()。
- A. 大黄鱼 B. 小黄鱼 C. 乌贼 D. 鲳鱼
29. 在畜禽类原料中, 营养成分含量较多的是 ()。
- A. 脂肪 B. 蛋白质 C. 水分 D. 糖类
30. 在猪肉中最嫩的一块肉称为 ()。
- A. 里脊 B. 外脊 C. 夹心肉 D. 元宝肉
31. _____越少, 畜肉的质量越高。()
- A. 脂肪组织 B. 肌肉组织 C. 结缔组织 D. 结缔组织
32. 家畜的_____在烹饪行业中被称为“肚子”。()
- A. 肝 B. 肾 C. 胃 D. 肠
33. 下列属于熏烤制品的是 ()。
- A. 五香驴肉 B. 北京烤鸭 C. 道口烧鸡 D. 德州扒鸡
34. 下列属于多室胃的动物是 ()。
- A. 牛、羊 B. 鸡、鸭 C. 猪、狗 D. 兔、猫
35. 火腿中肉质最佳的部位是 ()。
- A. 火爪 B. 火踵 C. 上方 D. 千斤骨
36. 我国早在_____时期就有了关于灌肠制品制作方法的记载。()
- A. 秦代 B. 汉代 C. 北魏 D. 宋代

37. 糟蛋是用优质鲜鸡蛋经优良的_____酒糟糟制而成。()
- A. 小麦 B. 高粱 C. 糯米 D. 玉米
38. 以鱼翅为_____的宴席称为“鱼翅席”。()
- A. 头道菜 B. 第二道菜 C. 第三道菜 D. 最后一道菜
39. 带鱼体表银白色物质中含有()。
- A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 糖 D. 维生素
40. 以下属于四大家鱼的是()。
- A. 草鱼、青鱼、鳙鱼、鲢鱼 B. 鲤鱼、鲫鱼、青鱼、草鱼
- C. 黑鱼、鲤鱼、鳙鱼、鲢鱼 D. 罗非鱼、草鱼、鲫鱼、鲢鱼
41. 果品类原料中含量最大的化学成分是()。
- A. 糖类 B. 维生素 C. 有机酸 D. 水
42. 果品中的有机酸是()。
- A. 苹果酸、柠檬酸、酒石酸 B. 柠檬酸、酒石酸、鞣酸
- C. 醋酸、鞣酸、柠檬酸 D. 苹果酸、柠檬酸、乳酸
43. 果品中酸度最大的有机酸是()。
- A. 苹果酸 B. 柠檬酸 C. 酒石酸 D. 乳酸
44. “凤梨”是()的别名。
- A. 鸭梨 B. 葡萄 C. 菠萝 D. 柠檬
45. 水果最理想的保藏方法是()。
- A. 低温保藏法 B. 窖藏法 C. 库藏法 D. 埋藏法
46. 下列属于酸味类的调味品是()。
- A. 柠檬汁 B. 酒糟 C. 酱油 D. 耗油
47. 食糖中质量最好的是()。
- A. 白砂糖 B. 绵白糖 C. 冰糖 D. 红棉糖
48. 耗油是()经价格配置的液体复合调味品。
- A. 鲜牡蛎汁 B. 鲜虾仁汁 C. 鲜鲨鱼脂肪 D. 鲜牦牛脂肪
49. 水芡粉在加热时会逐渐吸水()，最后导致芡粉完全糊化。
- A. 膨胀 B. 溶解 C. 变硬 D. 变软

50. 菜肴中的勾芡就是利用芡粉（ ）的性质。

- A. 糊化 B. 溶解 C. 膨胀 D. 吸水

二、多项选择题（每小题 2 分，共 50 分）

1. 属于脂溶性维生素的是（ ）。

- A. 维生素 A B. 维生素 D C. 维生素 K D. 维生素 C

2. 下列糖类中，不经过消化分解，具有甜度的糖是（ ）。

- A. 葡萄糖、乳糖 B. 蔗糖、麦芽糖
C. 植物淀粉、动物淀粉 D. 植物淀粉、纤维素

3. 烹饪原料的品质检验方法主要有（ ）。

- A. 感性检验 B. 理化检验 C. 生物检验 D. 感官检验

4. 我国名贵的大米有（ ）。

- A. 黑米 B. 糯米 C. 鸭血糯 D. 香米

5. 下列属于面粉制品是（ ）。

- A. 水面筋 B. 烤麸 C. 米粉 D. 油面筋

6. 玉米又称（ ）。

- A. 苞米 B. 苞谷 C. 棒子 D. 玉蜀黍

7. 下列属于叶菜类蔬菜的是（ ）。

- A. 大白菜 B. 芹菜 C. 菠菜 D. 生菜

8. 下列属于茎菜类蔬菜的是（ ）。

- A. 竹笋 B. 茭白 C. 山药 D. 大蒜

9. 下列菜品中属于以银耳为主料的是（ ）。

- A. 炆双耳 B. 清汤银耳 C. 炒南北 D. 冰糖银耳

10. 下列原材料中属于蔬菜制品的是（ ）。

- A. 玉兰片 B. 金针菜 C. 泡菜 D. 榨菜

11. 下列属于芽苗类蔬菜的是（ ）。

- A. 香椿芽 B. 萝卜苗 C. 绿豆芽 D. 豌豆苗

12. 下列属于畜禽肉制品的是（ ）。

- A. 火腿 B. 板鸭 C. 腊肉 D. 风鸡

13. 影响畜禽类原料质量变化的因素是 ()。
- A. 肉的尸僵 B. 肉的成熟 C. 肉的自溶 D. 肉的腐败
14. 下列属于鲜畜肉的感官检验方法正确的是 ()。
- A. 色泽、气味 B. 黏度、弹性 C. 肌肉、脂肪 D. 眼部、皮肤
15. 下列属于常用蛋制品的是 ()。
- A. 虾扯蛋 B. 松花蛋 C. 咸蛋 D. 糟蛋
16. 下列属于乳制品种类的是 ()。
- A. 奶油 B. 奶粉 C. 酸奶 D. 奶酪
17. 鱼种类繁多, 其外表形状也不相同, 下列属于常用鱼的体形的是 ()。
- A. 梭形 B. 扁形 C. 圆筒形 D. 侧扁形
18. 下列属于四大海洋经济鱼类的是 ()。
- A. 大黄鱼 B. 小黄鱼 C. 带鱼 D. 鳓鱼
19. 下列鱼类中属于比目鱼类的是 ()。
- A. 鳎 B. 鲽 C. 鲳鱼 D. 牙鲆
20. 鱼翅是用 () 的鳍制成的干制品。
- A. 鲨鱼 B. 海鳗 C. 鳐鱼 D. 大黄鱼
21. 水产品类原料一般采用的保管方法是 ()。
- A. 密封保藏法 B. 活养保藏法 C. 冷冻、冷藏法 D. 辐射保藏法
22. 下列水果属于坚果类的是 ()。
- A. 苹果 B. 核桃 C. 板栗 D. 松子
23. 下列调味品中属于咸味调味品的是 ()。
- A. 加碘盐 B. 大豆酱 C. 酱油 D. 味精
24. 下列调味品中属于辣味调味品的是 ()。
- A. 芥末粉 B. 胡椒 C. 泡辣椒 D. 黄酒
25. 下列属于常用芡粉的是 ()。
- A. 绿豆芡粉 B. 玉米芡粉 C. 小麦芡粉 D. 甘薯芡粉

三、判断题 (每小题 1 分, 共 50 分。正确的打“√”, 错误的打“×”)

- 1、原料中的营养素分为有机物质和无机物质两大类。 ()
- 2、对烹饪原料进行品质检验是厨师的专业技能之一。 ()

- 3、烤麸是用面粉制成的。 ()
- 4、莜麦在食用前,加工时要炒熟,和面是要烫熟,制胚后要蒸熟,否则不易消化。()
- 5、菌藻地衣蕨类原料大体可分为四大类,即食用菌类、食用藻类、食用地衣类和食用蕨类。 ()
- 6、荸荠属于茄果类蔬菜。 ()
- 7、鲜雪里蕻不宜直接食用。 ()
- 8、冬瓜营养上的最大特点是不含脂肪。 ()
- 9、猪前蹄筋比后蹄筋质量好。 ()
- 10、鸡胗与猪里脊称为“双脆”,可制作菜名“油爆双脆”“汤爆双脆”。 ()
- 11、加吉鱼是著名的淡水鱼类。 ()
- 12、柑橘是芸香科的一大类果实的总称,包括柑、橘、橙、柚、金柑等。 ()
- 13、菠萝应先用盐水泡一会,待盐水将菠萝朊酶的毒性破坏后再食用。 ()
- 14、酵母不含乳酸菌、醋酸菌,所以不会产生酸味,不用加碱中和。 ()
15. 有机物质包括蛋白质、脂肪、矿物质等。 ()
16. 无机物质包括维生素和水。 ()
17. 碳水化合物主要存在于植物性原料中,其中以水果最为丰富。 ()
18. 动物脂肪通常为液态,主要存在于动物体的皮下组织及内脏之间的组织中 ()
19. 必须脂肪酸在脂肪中含量的多少,是脂肪营养价值高低的重要标志。 ()
20. 植物脂肪的营养价值一般高于动物脂肪。 ()
21. 籼米粒形短圆,色泽蜡黄,透明和半透明。 ()
22. 粳米质地硬而有韧性,加工时不易破碎,胀性大,出饭率高。 ()
23. 米的硬度大,品质就低。 ()
24. 类胡萝卜素主要存在于茄子中。 ()
25. 乌塌菜烹调时宜长时间加热;调味忌用酱油。 ()
26. 西芹就是香芹菜。 ()
27. 菠菜含有较多的草酸,烹制前应先在开水中焯一下。 ()
28. 竹笋是根菜类蔬菜。 ()
29. 福建的笋干产量和质量均居全国首位。 ()
30. 梅菜干为江南腌菜之一,亦称梅菜、干菜,因其腌制时正当梅子成熟,故名梅菜。

()

31. 老母鸡的含氮浸出物比幼禽多, 故老母鸡适合煮汤。 ()
32. 结缔组织在畜体中的分布是前半部分比后半部少, 下半部比上半部少。 ()
33. 牛羊的胃为多室胃, 亦称反刍胃。 ()
34. 外脊是猪肉中最嫩的一块肉。 ()
35. 火腿属于腌腊制品。 ()
36. 被誉为“海中鸡蛋”的水产品是贻贝。 ()
37. 大黄鱼、小黄鱼、鳓鱼、带鱼被称为四大海洋鱼类。 ()
38. 新鲜鳓鱼初加工时不要去鳞。 ()
39. 新鲜鲑鱼在初加工时不能去鳞, 以保存脂肪。 ()
40. “胖头鱼”就是鲢鱼。 ()
41. 著名的“西湖醋鱼”是以鳊鱼为原料制制作的。 ()
42. 河蟹死后不能食用。 ()
43. 鱼鳃颜色的变化可以判断鱼的新鲜度。 ()
44. 鱼皮表面黏液较少, 且透亮清洁。鳞片完整并有光泽、紧贴鱼体的鱼为不新鲜的鱼。 ()
45. 食盐除了使菜点具有咸味, 还有解腻的作用。 ()
46. 原盐中含有氯化镁、硫酸钠、氯化钾等杂质, 有苦味。 ()
47. “虾酱”是鲜味调味品。 ()
48. 白砂糖以果糖味主要成分, 所以比较甜。 ()
49. 黑胡椒和白胡椒属于不同的果实品种。 ()
50. 酵母不含乳酸菌、醋酸菌, 所以不会产生酸味, 不用加碱中和。 ()

2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

科目：《烹饪原料知识》

(第 II 卷)

(考试时间：60 分钟 满分：100 分)

一、单项选择题。(每题 2 分，共 20 分)

- 1、蔬菜最适宜的 保藏温度是 ()
A. $-1\sim 0^{\circ}\text{C}$ B. $0\sim 1^{\circ}\text{C}$ C. $2\sim 4^{\circ}\text{C}$ D. 常温
- 2、下列属于新鲜肉特征的是 ()
A. 肌肉外表湿润、沾手 B. 指压后凹陷不能完全恢复
C. 色泽红润、有光泽 D. 气味略带氨味或酸味
- 3、使鱼产生腥味的物质是 ()
A. 三甲胺 B. 氧化三甲胺 C. 甲醛 D. 甲醇
- 4、下列不属于四大海洋经济鱼类的是 ()
A. 大黄鱼 B. 小黄鱼 C. 乌贼 D. 鲳鱼
- 5、下列属于鱼类腌制品的是 ()
A. 燕窝 B. 鱼皮 C. 鱼肚 D. 风鳗
- 6、按照各种蔬菜供食部位的不同分类，竹笋属于 ()
A. 叶菜类 B. 茎菜类 C. 果菜类 D. 根菜类
- 7、下列香菇中质量最好的是 ()
A. 菇丁 B. 薄菇 C. 厚菇 D. 花菇
- 8、以鱼翅为_____的宴席称为“鱼翅席”。 ()
A. 头道菜 B. 第二道菜
C. 第三道菜 D. 最后一道菜
- 9、金丝燕筑的第一个窝是 ()
A. 白燕 B. 毛燕 C. 血燕 D. 洞燕
- 10、下列水果中属于仁果类的是 ()
A. 杏 B. 樱桃 C. 猕猴桃 D. 梨

二、多项选择题。(每题 2 分, 共 20 分)

1. 属于脂溶性维生素的是 ()。
A. 维生素 A、维生素 K B. 维生素 D、维生素 E
C. 维生素 B、维生素 K D. 维生素 D、维生素 C
2. 下列属于粮食类原料在烹饪中的应用是 ()。
A. 制作主食的原料 B. 制作菜肴得当原料
C. 作为菜肴的佐助原料 D. 制作糕点、小吃的原料
3. 下列属于地上茎菜类蔬菜的是 ()。
A. 竹笋、莴苣 B. 山药、油菜
C. 芦笋、马铃薯 D. 竹笋、茭白
4. 下列属于世界著名的四大栽培食用菌的是 ()。
A. 香菇 B. 平菇 C. 双孢菇 D. 草菇
5. 下列属于人造水产品的种类的是 ()。
A. 人造鱼子 B. 人造蟹肉
C. 海洋牛肉 D. 人造虾肉
6. 腰果富含 _____、_____、_____ 及维生素, 营养丰富。()
A. 矿物质 B. 蛋白质 C. 脂肪 D. 糖类
7. 属于世界“四大水果”是 ()。
A. 苹果 B. 梨 C. 香蕉 D. 桃
8. 在烹饪中, 酱油的主要作用是 ()。
A. 作为主料 B. 调味作用 C. 增加香味 D. 增加色泽
9. 下列属于 8 种必需氨基酸的是 ()。
A. 谷氨酸 B. 组氨酸 C. 亮氨酸 D. 赖氨酸
10. 烹饪原料的分类方法有 ()。
A. 按原料性质 B. 按原料加工与否
C. 按商品种类 D. 其他分类

三、判断题。(每题 1 分, 共 10 分)

1. 粮食类原料中主要营养成分为维生素。 ()
2. 常用的面筋品种有以下三种水面筋、烤麸、油面筋。 ()
3. 韭菜的粗纤维较多, 且较坚韧, 不易被消化, 故不宜一次多食。有消化道疾病的人更不宜食用韭菜。 ()
4. 糖渍保藏法是利用糖的渗透压作用杀灭微生物。 ()
5. 猪从十二指肠到盲肠的一段为大肠, 从盲肠到肛门的一段为小肠, 又称“肥肠”。 ()
6. 我国南北方均产草鱼, 一年四季均产, 以 5-6 月产的质量最佳。 ()
7. 螳螂虾就是虾蛄。 ()
8. 果品类原料中芳香油的含量随着成熟度的增加而增加, 这是鉴别水果成熟度的标志之一。 ()
9. 果实成熟过程中, 果实淀粉会在酶的作用下转化成糖, 所以果实成熟后会变甜。 ()
10. 红烧菜肴中, 添加适量的糖, 既可柔和味道, 还会给菜肴带来红亮的色泽。 ()

四、简答题

- 1、说明大黄鱼与小黄鱼的区别。(10 分)
- 2、简述菌藻地衣蕨类原料的组织结构。(10 分)
- 3、果品类原料在烹饪中有何应用? (10 分)

五、论述题

- 1、简述畜禽肉在烹调中的应用。(10 分)
- 2、叙述你所在地区的常用鱼类制品在烹调中的应用。(10 分)