

2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

《烹饪原料知识》答题卡

(第 I 卷)

(考试时间: 90 分钟 满分: 150 分)

一、单项选择题 (在每小题的四个备选答案中, 选出一个正确答案, 并将正确答案的字母标号填涂在答题卡相应位置上。本大题共 50 小题, 每小题 1 分, 共 50 分)

- | | |
|---------------------|---------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) | 6. (A) (B) (C) (D) |
| 2. (A) (B) (C) (D) | 7. (A) (B) (C) (D) |
| 3. (A) (B) (C) (D) | 8. (A) (B) (C) (D) |
| 4. (A) (B) (C) (D) | 9. (A) (B) (C) (D) |
| 5. (A) (B) (C) (D) | 10. (A) (B) (C) (D) |
| 11. (A) (B) (C) (D) | 16. (A) (B) (C) (D) |
| 12. (A) (B) (C) (D) | 17. (A) (B) (C) (D) |
| 13. (A) (B) (C) (D) | 18. (A) (B) (C) (D) |
| 14. (A) (B) (C) (D) | 19. (A) (B) (C) (D) |
| 15. (A) (B) (C) (D) | 20. (A) (B) (C) (D) |
| 21. (A) (B) (C) (D) | 26. (A) (B) (C) (D) |
| 22. (A) (B) (C) (D) | 27. (A) (B) (C) (D) |
| 23. (A) (B) (C) (D) | 28. (A) (B) (C) (D) |
| 24. (A) (B) (C) (D) | 29. (A) (B) (C) (D) |
| 25. (A) (B) (C) (D) | 30. (A) (B) (C) (D) |
| 31. (A) (B) (C) (D) | 36. (A) (B) (C) (D) |
| 32. (A) (B) (C) (D) | 37. (A) (B) (C) (D) |
| 33. (A) (B) (C) (D) | 38. (A) (B) (C) (D) |
| 34. (A) (B) (C) (D) | 39. (A) (B) (C) (D) |
| 35. (A) (B) (C) (D) | 40. (A) (B) (C) (D) |
| 41. (A) (B) (C) (D) | 46. (A) (B) (C) (D) |
| 42. (A) (B) (C) (D) | 47. (A) (B) (C) (D) |
| 43. (A) (B) (C) (D) | 48. (A) (B) (C) (D) |
| 44. (A) (B) (C) (D) | 49. (A) (B) (C) (D) |
| 45. (A) (B) (C) (D) | 50. (A) (B) (C) (D) |

二、多项选择题 (在每小题的四个备选答案中, 有一个或多个正确答案, 并将正确答案的字母标号填涂在答题卡相应位置上。本大题共 25 小题, 每小题 2 分, 共 50 分)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) | 6. (A) (B) (C) (D) |
| 2. (A) (B) (C) (D) | 7. (A) (B) (C) (D) |
| 3. (A) (B) (C) (D) | 8. (A) (B) (C) (D) |
| 4. (A) (B) (C) (D) | 9. (A) (B) (C) (D) |
| 5. (A) (B) (C) (D) | 10. (A) (B) (C) (D) |

座位:

姓名:

班级:

学校:

- 11. (A) (B) (C) (D)
- 12. (A) (B) (C) (D)
- 13. (A) (B) (C) (D)
- 14. (A) (B) (C) (D)
- 15. (A) (B) (C) (D)

- 16. (A) (B) (C) (D)
- 17. (A) (B) (C) (D)
- 18. (A) (B) (C) (D)
- 19. (A) (B) (C) (D)
- 20. (A) (B) (C) (D)

- 21. (A) (B) (C) (D)
- 22. (A) (B) (C) (D)
- 23. (A) (B) (C) (D)
- 24. (A) (B) (C) (D)
- 25. (A) (B) (C) (D)

三、是非判断题(判断下列各题,正确的用 2B 铅笔在答题卡相应位置“**A**”涂黑,错误的在答题卡相应位置“**B**”涂黑。本大题共 50 小题,每小题 1 分,共 50 分)

- 1. (A) (B)
- 2. (A) (B)
- 3. (A) (B)
- 4. (A) (B)
- 5. (A) (B)

- 6. (A) (B)
- 7. (A) (B)
- 8. (A) (B)
- 9. (A) (B)
- 10. (A) (B)

- 11. (A) (B)
- 12. (A) (B)
- 13. (A) (B)
- 14. (A) (B)
- 15. (A) (B)

- 16. (A) (B)
- 17. (A) (B)
- 18. (A) (B)
- 19. (A) (B)
- 20. (A) (B)

- 21. (A) (B)
- 22. (A) (B)
- 23. (A) (B)
- 24. (A) (B)
- 25. (A) (B)

- 26. (A) (B)
- 27. (A) (B)
- 28. (A) (B)
- 29. (A) (B)
- 30. (A) (B)

- 31. (A) (B)
- 32. (A) (B)
- 33. (A) (B)
- 34. (A) (B)
- 35. (A) (B)

- 36. (A) (B)
- 37. (A) (B)
- 38. (A) (B)
- 39. (A) (B)
- 40. (A) (B)

- 41. (A) (B)
- 42. (A) (B)
- 43. (A) (B)
- 44. (A) (B)
- 45. (A) (B)

- 46. (A) (B)
- 47. (A) (B)
- 48. (A) (B)
- 49. (A) (B)
- 50. (A) (B)

2019 年福建省中等职业学校学生学业水平考试质检卷

《烹饪原料知识》答题卡

(第 II 卷)

(考试时间: 60 分钟 满分: 100 分)

一、单项选择题(在每小题的四个备选答案中, 选出一个正确答案, 并将正确答案的字母标号填涂在答题卡相应位置上。本大题共 10 小题, 每小题 2 分, 共 20 分)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) | 6. (A) (B) (C) (D) |
| 2. (A) (B) (C) (D) | 7. (A) (B) (C) (D) |
| 3. (A) (B) (C) (D) | 8. (A) (B) (C) (D) |
| 4. (A) (B) (C) (D) | 9. (A) (B) (C) (D) |
| 5. (A) (B) (C) (D) | 10. (A) (B) (C) (D) |

二、多项选择题(在每小题的四个备选答案中, 有一个或多个正确答案, 并将正确答案的字母标号填涂在答题卡相应位置上。本大题共 10 小题, 每小题 2 分, 共 20 分)

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1. (A) (B) (C) (D) | 6. (A) (B) (C) (D) |
| 2. (A) (B) (C) (D) | 7. (A) (B) (C) (D) |
| 3. (A) (B) (C) (D) | 8. (A) (B) (C) (D) |
| 4. (A) (B) (C) (D) | 9. (A) (B) (C) (D) |
| 5. (A) (B) (C) (D) | 10. (A) (B) (C) (D) |

三、是非判断题(判断下列各题, 正确的用 2B 铅笔在答题卡相应位置“ A ”涂黑, 错误的在答题卡相应位置“ B ”涂黑。本大题共 10 小题, 每小题 1 分, 共 10 分)

- | | |
|------------|-------------|
| 1. (A) (B) | 6. (A) (B) |
| 2. (A) (B) | 7. (A) (B) |
| 3. (A) (B) | 8. (A) (B) |
| 4. (A) (B) | 9. (A) (B) |
| 5. (A) (B) | 10. (A) (B) |

座位

姓名:

班级:

学校:

四、简答题。

1、说明大黄鱼与小黄鱼的区别。(10分)

答： _____

2、简述菌藻地衣蕨类原料的组织结构。(10分)

答： _____

3、果品类原料在烹饪中有何应用？(10分)

答： _____

五、论述题。

1、简述畜禽肉在烹调中的应用。(10分)

答： _____

2、叙述你所在地区的常用鱼类制品在烹调中的应用。(10分)

答： _____

