

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) 参考答案

(第 I 卷)

一、选择题

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

二、多选题

1. ABC 2. AB 3. BCD 4. ACD 5. ABD 6. ABCD 7. ABCD 8. ABCD 9. ABD 10. ABCD
11. ABCD 12. ABCD 13. ABCD 14. AB 15. BCD 16. ABCD 17. ABCD 18. ABC 19. ABD
20. AC 21. BC 22. BCD 23. ABC 24. ABC 25. ABCD

三、判断题

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

(第II卷)

一、单项选择题

1. B 2. C 3. A 4. D 4. C 6. B 7. D 8. A 9. A 10. D

二、多项选择题

1. AB 2. ABCD 3. AD 4. ABCD 5. ABCD 6. BCD 7. AC 8. BCD 9. CD 10. ABCD

三、判断题

1. B 2. A 3. A 4. A 5. B 6. B 7. A 8. A 9. A 10. A

四、简答题

1、说明大黄鱼与小黄鱼的区别。(10分)

小黄鱼与大黄鱼统称为黄花鱼，但却是两个独立的品种。二者区别为：大黄鱼头部较大，小黄鱼头部较长；大黄鱼眼睛较大，小黄鱼眼睛较小；大黄鱼嘴部略圆，小黄鱼嘴部略尖；大黄鱼鳞片小；小黄鱼鳞片较大；大黄鱼尾柄较长，小黄鱼尾柄较短。

2、简述菌藻地衣蕨类原料的组织结构。(10分)

1. 食用菌类是指可提供食用的大型真菌。食用菌的结构可分为两部分，即菌丝体和子实体。菌丝体是食用菌的营养体结构，食用菌生长发育所需要的养料都是由菌丝从周围环境中吸收的。

2. 藻类植物是自然界中比较低等的植物。它们的植物体没有根、茎、叶的分化，但在大小、结构上的差异很大。

3. 地衣类是低等植物的一类，植物体是菌类和藻类的共生体，种类很多，生长在地面、树皮或岩石上，但作为烹饪原料的地衣类植物并不多，常见的有石耳等。

4. 蕨类植物的植物体有孢子体和配子体之分。孢子体发达，有根、茎、叶的分化，是食用的对象，这类蔬菜很少，常见的有蕨菜。

3、果品类原料在烹饪中有何应用？(10分)

1. 可作为主料制作香甜可口的菜肴。

2. 可作为配料增加风味特色。
3. 可作为菜肴的装饰物起着美化菜肴的作用。
4. 可作为面点馅料改善风味，增进食欲。
5. 可作为面点的装饰物美化外观，增强感官色彩。