2020 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、单项选择题（本大题共 150 小题，每小题 1 分，共 150 分）

1．按烹饪原料是否经过加工和加工的程度可以分为（　　）

A．植物性原料、动物性原料、矿物性原料和人工合成原料

B．鲜活原料、干货原料和复制品原料

C．主料、配料和调味料

D．农产食品、畜产食品、水产食品等

2．凡是用于菜点生产的仍处于保存阶段的可食性原材料统称为（　　）

A．烹饪原料　　B．绿色食品

C．有机食品　　D．无公害食品

3．猪肉具有浓重的腥燥气味，下列关于猪肉的适用方法正确的是（　　）

A．.在烹饪前置于冷水中漂洗　　B．在烹饪中置于热水中取出

C．在烹饪前用盐水洗净　　D．在烹饪前用醋洗净

4．火鸡可分为青铜火鸡和白色火鸡，青铜火鸡原产于（　　）

A．美洲　　B．非洲

C．.北欧　　D．地中海

5．烹饪原料的固有品质取决于（　　）

A．品种和纯度　　B．成熟度和新鲜度

C．产地和品种　　D．纯度和成熟度

6．从保护维生素的角度看，肉类食品最适宜的烹调方法为（　　）

A．烧　　B．炸

C．蒸　　D．炒

7．将牛乳浓缩至原体积 40%左右而制成的乳品是（　　）

A．酸奶　　B．炼乳

C．奶粉　　D．奶油

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

8．下列关于乌龟描述不正确的是（　　）

A．又称团鱼　　B．地球上最古老的动物之一

C．有冬眠习惯　　D．生长缓慢

9．按烹饪原料的来源和自然属性可以将烹饪原料分为（　　）

A．植物性原料、动物性原料、矿物性原料和人工合成原料

B．鲜活原料、干货原料和复制品原料等

C．主料、配料和调味料

D．农产食品、畜产食品、水产食品等

10．将鲜乳经喷雾干燥脱水处理后制成的呈极淡黄色的粉末是（　　）

A．酸奶　　B．炼乳

C．奶粉　　D．奶油

11．在去除肝脏的胆囊时，如果不小心造成胆汁污染肝脏，可以选择下列哪些物品进行其苦味的去除（　　）

A．清水或酒　　B．酒、小苏打、发酵粉

C．盐　　D．醋

12．下列储存保鲜的方法中最常用的是（　　）

A．高温保存法　　B．低温保存法

C．．腌渍或烟熏　　D．脱水干制

13．肺在初加工时采用的加工方法是（　　）

A．搓洗法　　B．里外翻洗法

C．灌洗法　　D．清洗法

14．坐板肉又称（　　）

A．弹子肉　　B．扁担肉

C．夹心肉　　D．．坐臀肉

15．禽蛋的蛋黄中除含有大量水分外，最主要的营养物质是（　　）

A．蛋白质　　B．脂肪

C．糖类　　D．矿物质

16．动物肉类中最容易被人体消化吸收的是（　　）

A．禽类　　B．畜类

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C. 鱼类 D. 软体动物类

17. 水稻产量居世界第一位的国家是（ ）

A. 中国 B. 印度

C. 泰国 D. 越南

18. 俗称为土豆的薯类是（ ）

A. 山药 B. 马铃薯

C. 甘薯 D. 木薯

19. 大多数合成醋无色透明，有时也可称之为（ ）

A. 米醋 B. 熏醋

C. 白醋 D. 糖醋

20. 有“百味之主”之称的基本味是（ ）

A. 鲜味 B. 酸味

C. 甜味 D. 咸味

21. 下列不能被称为“田鸡”的蛙是（ ）

A. 青蛙 B. 虎纹蛙

C. 金线蛙 D. 牛蛙

22. 下列不属于软骨鱼的是（ ）

A. 鲨鱼 B. 鳐鱼

C. 小黄鱼 D. 草帽鱼

23. 以下不属于淀粉制品的是（ ）

A. 粉皮 B. 西米

C. 面筋 D. 粉丝

24. 下列关于大黄鱼的说法错误的是（ ）

A. 大黄鱼又称为大黄花

B. 大黄鱼分布在我国的南海、东海和黄海南部

C. 大黄鱼是我国首要的经济鱼类之一，但现货量较少

D. 大黄鱼的尾柄较短，鳞片较大

25. 粮食是人类生命的重要物质，也含有许多的营养物质，其中，粮食的主要成分是（ ）

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

A. 蛋白质 B. 脂肪

C. 维生素 D. 碳水化合物

26. 生火腿一般分为小爪、蹄髈、上方、下方、油头五个档次，其中最好的部位是（ ）

A. 小爪 B. 蹄髈

C. 上方 D. 下方

27. 新鲜蔬菜的最大特点是（ ）

A. 维生素丰富 B. 矿物质含量高

C. 含水量多 D. 蛋白质含量高

28. 下列蔬菜中属于果菜类的是（ ）

A. 番茄 B. 卷心菜

C. 甘薯 D. 芋头

29. 在我们的日常生活中，盐是我们的生活必需品。_____是我们食盐的主要来源。（ ）

A. 湖盐 B. 海盐

C. 井盐 D. 矿盐

30. 冷藏番茄时适宜的储存温度为（ ）

A. -18℃ B. -5℃～-3℃

C. 0℃～4℃ D. 10℃～12℃

31. 畜类的胃又称为（ ）

A. 门腔 B. 腰子

C. 肚子 D. 口条

32. 有“百味之主”之称的基本味是（ ）

A. 甜味 B. 酸味

C. 辣味 D. 咸味

33. 质量最好的桂皮产地是（ ）

A. 四川 B. 广西

C. 福建 D. 浙江

34. 咸味的主要化学成分是（ ）

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

A. 氯化钠 B. 氧化钠

C. 谷氨酸钠 D. 碳酸钙

35. 古代除了将稻、黍、稷、麦、菽列为五谷，还将_____也列为五谷之一(　　)

A. 粱 B. .麻

C. 薯 D. 谷

36. 另一类多糖水解后而产生多个不同的单糖或单糖衍生物的称为(　　)

A. 异多糖 B. 同多糖

C. 甘露糖 D. 半乳糖

37. 完全不含人工合成的农药、肥料、生长调节素、催熟剂和家畜饲料添加剂的食品是(　　)

A. 普通食品 B. 有机食品

C. 无公害食品 D. A 级绿色食品

38. 下列糖类中属于单糖的是（　　）

A. 葡萄糖 B. 蔗糖

C. 乳糖 D. 麦芽糖

39. 下列对利用腌渍储存法保存烹饪原料的叙述不正确的是（　　）

A. 一般是用食盐或食糖对原料进行加工

B. 提高原料储存环境的渗透压

C. 不适合于大部分动植物原料储存

D. 降低原料水分活度

40. 将烹饪原料分为鲜活、干货、复制品原料的分类方法是（　　）

A. 按自然来源分 B. 按加工性分

C. 按营养成分分 D. 按商品属性分

41. 动物性原料在僵直后肌肉组织变得柔软并恢复弹性的作用被称为（　　）

A. 尸僵作用 B. 自溶作用

C. 成熟作用 D. 腐败作用

42. 按照原料的来源和自然属性分类，有植物性原料、动物性原料、矿物性原料和(　　)

A. 复制品原料 B. 加工性原料

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C. 人工合成原料 D. 综合性原料

43. 根据蛋白质组成和溶解度等特点，可将蛋白质主要分为单纯蛋白质和(　　)

A. 结合蛋白 B. 胶原蛋白

C. 氨基酸分子 D. 凝固蛋白

44. 烹饪原料的新鲜度是指烹饪原料的组织结构、营养物质和_____等变化程度(　　)

A. 风味成分 B. 食用功效

C. 风味物质 D. 药用功效

45. 下列酱油品种中鲜味度最高的是（　　）

A. 天然发酵酱油 B. 人工发酵酱油

C. 化学酱油 D. 合成酱油

46. 鸡精属于（　　）

A. 普通味精 B. 特鲜味精

C. 超鲜味精 D. 复合味精

47. 自由水指原料组织细胞中容易结冰，也能溶解溶质的那部分水，又称(　　)

A. 滞化水 B. 细胞间水

C. 自由流动水 D. 游离水

48. 香肚以大雪到立春期间加工的质量最好，主要产于(　　)

A. 江苏 B. 浙江

C. 安徽 D. 四川

49. 与猴头、熊掌、飞龙，并称“四大山珍”的原料是(　　)

A. 棘胸蛙 B. 黑斑蛙

C. 中国林蛙 D. 青蛙

50. 性情凶猛的毒蛇是(　　)

A. 金环蛇 B. 银环蛇

C. 滑鼠蛇 D. 眼镜蛇

51. 蛋黄中维生素含量最多的是(　　)

A. 维生素 A B. 维生素 B2

C. 维生素 C D. 维生素 E

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

52．简称“蚝”的软体动物是(　　)

A．贻贝　　B．牡蛎

C．蚶子　　D．蛏子

53．下列属于洄游性鱼类的是(　　)

A．刀鱼　　B．青鱼

C．草鱼　　D．鳊鱼

54．每年 6~8 月出产的木耳被称为(　　)

A．春耳　　B．伏耳

C．秋耳　　D．石耳

55．原料中糖分子与蛋白质在高温加热时可发生的反应是（　　）

A．焦糖化反应　　B．水解反应

C．美拉德反应　　D．老化反应

56．鸡蛋具有乳化作用的部分主要是（　　）

A．蛋黄　　B．蛋白

C．蛋壳　　D．蛋黄膜

57．禽蛋的品质检验一般采用的方法是（　　）

A．感官鉴定法　　B．物理检测法

C．化学检测法　　D．生物检测法

58．木薯块根中含有的有毒物质是（　　）

A．龙葵碱　　B．胆碱

C．胶黏剂　　D．氢氰酸

59．在下列选项中，正宗的“南腿”指的是（　　）

A．浙江金华火腿　　B．江苏如皋火腿

C．云南火腿　　D．南京火腿

60．煮制畜肉制品时使汤色变白的物质是（　　）

A．氨基酸　　B．蛋白质

C．糖类　　D．脂肪

61．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

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C．色泽红润、有光泽　　D．气味略带氨味或酸味

62．兔肉营养丰富，品质高于其它肉类，可与_____相媲美（　　）

A．鱼肉　　B．鸡肉

C．羊肉　　D．猪肉

63．禽肉中含脂肪成分最低的原料是(　　)

A．鸭肉　　B．兔肉

C．鸽肉　　D．鸡肉

64．我国生产糟蛋历史悠久，最为著名的糟蛋是(　　)

A．叙府糟蛋　　B．陕西糟蛋

C．平湖糟蛋　　D．苏州糟蛋

65．属于有毒的蛇是(　　)

A．银环蛇　　B．.三索锦蛇

C．灰鼠蛇　　D．乌风蛇

66．冬季冬眠晚，比较耐寒，故有“雪蛙”之称的蛙类是(　　)

A．牛蛙　　B．中国林蛙

C．棘胸蛙　　D．黑斑蛙

67．不受时间、气候、季节限制的干货原料的干制方法是(　　)

A．晒　　B．晾

C．烘　　D．烤

68．　国家不允许投放市场的油是(　　)

A．毛油　　B．精制油

C．色拉油　　D．硬化油

69．干货制品保管时，出货的原则是(　　)

A．后进先出　　B．先进后出

C．先进先出　　D．不分先后出

70．家禽嘴部有光泽的是(　　)

A．新鲜肉　　B．不新鲜肉

C．腐败肉　　D．自溶肉

71．引起一些原料或食物表面生长白毛的微生物是(　　)

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

A．霉菌　　B．细菌

C．乳酸菌　　D．酵母菌

72．属于我国特有蔬菜的是(　　)

A．花菜类　　B．蔬菜制品

C．荚果类　　D．豆芽类

73．油发就是把某种原料放在适量的热油中，经过加热使之膨胀松脆，成为半熟或全熟的半成品的发料方法。其中放入热油中的原料是(　　)

A．鲜活原料　　B．动物类干货原料

C．合成原料　　D．植物类干货原料

74．下列不属于再制油脂的是(　　)

A．奶油　　B．人造奶油

C．鸡油　　D．起酥油

75．下列属于天然食用色素的是(　　)

A．苋菜红　　B．柠檬黄

C．靛蓝　　D．叶绿素

76．属于水溶性维生素的是(　　)

A．维生素 C　　B．维生素 D

C．维生素 E　　D．维生素 K

77．广东叉烧属于(　　)

A．酱卤制品　　B．熏烤制品

C．罐头制品　　D．灌肠制品

78．小黄鱼产量最高的季节是每年的(　　)

A．1～2 月　　B．3～5 月

C．6～9 月　　D．10～12 月

79．世界上三文鱼产量最高的国家是(　　)

A．日本　　B．芬兰

C．加拿大　　D．挪威

80．动物性原料适宜的冷藏温度一般是（　　）

A．-18℃以下　　B．-5℃~-3℃

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C. 0℃~4℃ D. 10℃~12℃

81. 有预防和治疗夜盲症功效的内脏副产品主要是（ ）

A. 畜心 B. 腰子

C. 肝脏 D. 畜胃

82. 鸡蛋具有乳化作用的部分主要是在（ ）

A. 蛋壳 B. 蛋白

C. 蛋黄 D. 蛋黄膜

83. 世界上最著名的鲍鱼产地是（ ）

A. 日本 B. 南非

C. 墨西哥 D. 中国

84. 温水鱼类主要分布在我国东海、黄海和南海，如带鱼、大黄鱼和( )

A. 鲷鱼 B. 乌贼鱼

C. 鲳鱼 D. 马鲛鱼

85. 海蜇属于无脊椎动物中的_____动物( )

A. 软体 B. 头足

C. 棘皮 D. 腔肠

86. 海蜇的生长时间一般为一年，每年_____为海蜇捕捞旺季( )

A. 8 月份 B. 9 月份

C. 10 月份 D. 11 月份

87. 蔬菜中含蛋白质较多的品种是食用菌类和( )

A. 豆类 B. 萝卜类

C. 叶菜类 D. 蕃茄类

88. 如发现内质为绿色，说明土豆在储存中开始发芽，产生( )

A. 秋水仙碱 B. 皂素

C. 龙葵素 D. 凝集素

89. 苹果性味甘、凉、有生津润肺、解暑除烦、醒酒开胃和_____的功效( )

A. 涩汤止泻 B. 清热化痰

C. 生津止渴 D. 健身强体

90. 按照各种蔬菜供食部位的不同分类、马铃薯属于（ ）

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

A. 块茎类 B. 块根类

C. 根茎类 D. 球茎类

91. 新鲜黄花菜含有的有毒物质是（ ）

A. 葫芦巴碱 B. 龙葵碱

C. 秋水仙碱 D. 草酸

92. 被誉为“坚果之王”的果品是（ ）

A. 白果 B. 腰果

C. 核桃 D. 榛子

93. 一年中上市最早被称为“水果的眼睛”的是（ ）

A. 甜橙 B. 李子

C. 猕猴桃 D. 樱桃

94. 果实中含有对人体有害的有机酸是（ ）

A. 酒石酸 B. 苹果酸

C. 枸橼酸 D. 草酸

95. 清朝康熙年间被列为贡品，与白虾、梅鲚合称“太湖三宝”的是（ ）

A. 乌鱼 B. 鲥鱼

C. 鲤鱼 D. 银鱼

96. 最能体现刀鱼、石斑鱼、桂鱼食用风味的烹调方法是（ ）

A. 红烧 B. 油炸

C. 爆炒 D. 清蒸

97. 可以加工制成鱼皮的鱼类品种一般是（ ）

A. 鲨鱼 B. 大黄鱼

C. 石斑鱼 D. 海鳗

98. 下列海产鱼中属于软骨鱼的是（ ）

A. 大黄鱼 B. 小黄鱼

C. 鲈鱼 D. 鲨鱼

99. 为了更好地呈现味精的鲜味，需加入的调味料是（ ）

A. 醋 B. 小苏打

C. 柠檬汁 D. 食盐

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

100．山瑞属于爬行类原料中的（　　）

A．蛙类　　B．鳖类

C．龟类　　D．蛇类

101．下列属于无毒蛇的是（　　）

A．眼镜蛇　　B．金环蛇

C．银环蛇　　D．三索锦蛇

102．下列海产鱼中属于硬骨鱼的是（　　）

A．鲳鱼　　B．鲨鱼

C．鳐鱼　　D．草帽鱼

103．鲽科鱼类外形的共同特点是（　　）

A．两眼位于头部左测　　B．背、尾、臀鳍连成一片

C．两眼位于头部右侧　　D．有眼一侧表面有黑色横纹

104．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

105．下列含草酸较多的蔬菜是（　　）

A．韭菜　　B．芹菜

C．甘蓝　　D．菠菜

106．荞麦粉中含有的治疗高血压的物质是（　　）

A．芦丁　　B．单宁

C．烟酸　　D．胆碱

107．被誉为“东方珍珠”的果品是（　　）

A．栗子　　B．腰果

C．白果　　D．杏仁

108．西南松子的主要产地是（　　）

A．四川　　B．贵州

C．云南　　D．重庆

109．下列食醋中营养成分含量最少、风味较差的品种是（　　）

A．米醋　　B．糖醋

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C. 熏醋 D.合成醋

110. 我国主要鱼皮的产区是福建省的宁德、蒲田和 等地（ ）

A. 汕头 B. 湛江

C. 泉州 D. 龙溪

111. 大麻哈鱼每年秋季由鄂霍茨克海进入我国黑龙江和 等水系（ ）

A. 乌苏里江 B. 松花江

C. 图门江 D. 嫩江

112. 宫保鸡丁、水煮牛肉、炝辣青笋等都用 做调料（ ）

A. 干辣椒 B. 泡辣椒

C. 辣椒面 D. 海椒面

113. 烹饪中常根据其来源分为植物油、动物油和 等三大类（ ）

A. 人造油 B. 合成油

C. 再制油 D. 再造油

114. 以植物为原料经加工而提取的具有胶凝特点的物质，如果胶、琼脂和( )

A. 豆浆 B. 腐皮

C. 淀粉 D. 粉浆

115. 优质大米用手摸时的感觉是( )

A. 滑爽干燥有粉末 B. 滑爽干燥无粉末

C. 潮湿有粉末 D. 潮湿无粉末

116. 可加工肉松的原料是( )

A. 五花肉 B. 瘦肉

C. 动物内脏 D. 肥膘肉

117. 其虾仁的干货制品称为“湖米”的是( )

A. 白虾 B. 虾姑

C. 青虾 D. 龙虾

118. 优质腊肉的皮色要求是( )

A. 淡黄色 B. 金黄色

C. 淡红色 D. 玫瑰红色

119. 根据国外的分类方法，热量素食品中主要含有( )

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

A. 蛋白质 B. 糖类

C. 维生素 D. 脂肪

120. 含碘量居所有食物之首，有“碘的仓库”之称的蔬菜是（ ）

A. 香菇 B. 紫菜

C. 百合 D. 海带

121. 根据果品分类，以下属于核果类的是（ ）

A. 苹果 B. 梨子

C. 木瓜 D. 李子

122. 动物性油脂在常温下呈固态或半固态，是因为含有（ ）

A. 饱和脂肪酸 B. 亚麻酸

C. 亚油酸 D. 油酸

123. 理化鉴定包括生物检验和_____两个方面( )

A. 感官检验 B. 视觉检验

C. 理化检验 D. 味觉检验

124. 我国许多地区均有鱼露生产，尤以_____所产鱼露最为有名( )

A. 福州 B. 厦门

C. 泉州 D. 漳州

125. 咖啡在世界上主要产于巴西、哥伦比亚等国，我国主要产于广东省和_____省( )

A. 福建 B. 云南

C. 广西 D. 海南

126. 葱的辣味成分主要是（ ）

A. 辣椒素 B. 姜酮

C. 硫化物 D. 谷氨酸钠

127. 下列鱼类制品中不属于干制品的是（ ）

A. 风鳗 B. 鱼子

C. 鱼翅 D. 咸鲐鱼

128. 咖喱粉的主料是（ ）

A. 白胡椒 B. 八角粉

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C. 姜黄粉 D. 干辣椒

129. 以海鱼为原料加工制作的调味料是（ ）

A. 怪味汁 B. 鱼露

C. 黄酱 D. 海鲜酱

130. 下列属于天然食用色素的是（ ）

A. 姜黄素 B. 苋菜红

C. 柠檬黄 D. 靛蓝

131. 在人体内消化率最低的油脂是（ ）

A. 芝麻油 B. 葵花子油

C. 玉米油 D. 牛脂

132. 加入碘试剂可鉴别食用油脂中是否掺有（ ）

A. 米汤 B. 大麻籽油

C. 蓖麻油 D. 矿物油

133. 果品因不同品种所含糖类的差异而表现出不同程度的甜味度，如苹果、梨含（ ）多。

A. 果糖 B. 葡萄糖

C. 蔗糖 D. 糖分

134. 广东四大名果有香蕉、菠萝、荔枝和（ ）

A. 龙眼 B. 柑橘

C. 椰子 D. 芒果

135. 在我国的谷类植物中，有许多都有营养保健作用。如果一个人的血糖较高，那么它可以选择 进行治疗（ ）

A. 粟 B. 荞麦

C. 玉米 D. 高粱

136. 下列关于酸味调味品的叙述错误的是（ ）

A. 酸味具有缓甜减咸、增鲜降辣、去腥解腻的作用

B. 酸可以促进钙质的吸收和使用

C. 酸味可以帮助消化、刺激食欲

D. 酸味一般不同于其他调味料一起使用而单独成味

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

137．食用油脂在生活中有着重要的作用，下列关于其在生活中的作用错误的是（　　）

A．可调节菜肴的质感　　B．可作为面点制作的配料

C．可以起到护色的作用　　D．是烹调中最常用的传热介质

138．菜籽油是我国主要的食用油脂，下列关于菜籽油的叙述错误的是（　　）

A．菜籽油在常温下为液态，适合做各种凉菜的调味料

B．和其他植物油相比，人体对菜籽油的吸收率最高

C．菜籽油质量相对较好，所以一般没有什么异味

D．菜油中含有大量对心血管不利的芥酸和芥碱

139．牛的胴体约占其总体积的比例正确的时（　　）

A．45％~50％　　B．60％~70％

C．45％~65％　　D．40％~60％

140.桂花甲鱼的出产季节是在每年的（　　）

A．3～5 月　　B．5～7 月

C．8～10 月　　D．11～12 月

141.在民间有“如意菜”之称的是（　　）

A．马兰　　B．黄花菜

C．香椿　　D．豆芽

142．下列不属于辣味调料的是（　　）

A．海椒　　B．姜

C．葱　　D．八角

143．鸭的产季以　　前后的最为肥壮丰满（　　）

A．清明　　B．立夏

C．中秋　　D．立冬

144．隆冬所产的火腿称为（　　）

A．正冬腿　　B．早冬腿

C．春腿　　D．云腿

145．畜雷舌头以　　为主（　　）

A．结缔组织　　B．骨骼组织

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org

C．脂肪组织　　D．肌肉组织

146．干制品原料的含水量均低于（　　）

A．10％　　B．15％

C．20％　　D．25％

147．北京鸭原产于北京东郊潮白河，当地习惯称为(　　)

A．白鹜鸭　　B．连城白鸭

C．北京白鸭　　D．白河鸭

148．标准粉面筋质不低于(　　)

A．22%　　B．23%

C．24%　　D．25%

149．复合味就是由两种或两种以上的基本味混合而成的滋味，如酸甜、麻辣和_____等(　　)

A．咸甜　　B．咸香

C．咸辣　　D．咸鲜

150．咸味调味料的主要品种有食盐、酱油和_____等(　　)

A．豆瓣酱　　B．黄酱

C．面酱　　D．酱

福建高职招考网http://www.fjgzzk.org