

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 II 卷)

(考试时间：60 分钟 满分：100 分)

一、填空题 (本大题共 32 小题，每空 0.5 分，共 30 分)

- 1、肉的主要组织有_____、_____、_____、_____。
- 2、结缔组织按其组成、分布及作用的不同，可分为_____、_____、_____、软骨组织、_____和血液、淋巴等。
- 3、脂肪组织一般分为_____和_____。
- 4、从细胞组成上看，肌肉组织是由强有力收缩性能的，多呈纤维状的_____组成，又常称为_____。
- 5、肌纤维的细胞基质称为_____或_____。
- 6、肉的物理性质主要指肉的_____、_____、风味、持水性等。
- 7、肌肉的颜色主要来源于_____和_____。
- 8、_____决定肉的风味。
- 9、骨骼肌中的蛋白质可分为_____和_____。
- 10、肉的化学组成是_____、脂类、_____、_____、_____、无机盐等。
- 11、畜兽类原料副产品主要有_____、肾脏、_____、胃、肠、_____、筋、舌、_____、鞭等组成。
- 12、畜兽制品指畜受累的_____为原料，经各种加工方法制成的可供食用的制品。
- 13、影响烹饪原料质量变化的生物因素有_____和_____。
- 14、根据加工方法的不同，将畜兽制品分为七类，即腌腊制品、_____、灌制品、_____、熏烤制品、_____、乳制品。
- 15、酱卤制品根据所用调味料和加工方法的不同，通常又分为_____、蜜汁制品、_____、白煮制品和糟制品。
- 16、火腿主要是以猪后腿为原料，经腌制、_____、_____、晾挂等工序制作而成。
- 17、家禽是指人类为了满足对_____、蛋等的需要，经长期饲养而驯化的鸟类。
- 18、野禽的_____与家禽相似，但飞翔能力大多较强。

- 19、禽类副产品包括_____、禽胃、禽肝、禽肠等。
- 20、禽蛋的理化性质在烹饪中应用较多的是蛋清的_____和蛋黄的_____。
- 21、按加工方法的不同，禽类制品可分为_____、干制类、_____、煮制类、熏制类等。
- 22、人工燕是用天然燕窝和_____制成。
- 23、燕窝按章法后可分为_____、燕丝、燕条、燕碎。
- 24、现存的两栖类动物可分为_____、有尾目和无尾目三目。
- 25、两栖类动物原料的组织结构特点：皮肤、_____、脂肪组织。
- 26、鱼类是_____亚门鱼纲动物。
- 27、生物分类上，根据骨骼组织的差异，将鱼类分为_____和_____。
- 28、根据鱼类的生活环境和习性，将鱼类分为海水鱼、_____、淡水鱼三类。
- 29、低等动物一般指身体结构简单，且_____不具脊椎的无脊椎动物。
- 30、在烹饪应用中，要根据昆虫的变态阶段、虫体大小、_____等选择适宜的烹调方法。
- 31、软体动物包括、掘足纲、_____、_____、头足纲五个纲。
- 32、海参常根据其背面是否有刺，分为_____和_____两大类。

二、判断题（本大题共 30 小题，每小题 1 分，共 30 分）

判断下列各题，在答题纸相应位置正确的画“√”，错误的画“×”。

1. 低温保藏是能较长时间保持畜肉新鲜的的方法。 ()
2. 猪的后蹄筋质量次于前蹄筋。 ()
3. 制作北京烤鸭用的是绍鸭。 ()
4. 鸿雁是鹅的祖先。 ()
5. 牛奶的保鲜温度为 5℃左右，冷冻保藏最好。 ()
6. 初乳指母畜产乳一月以内所产的乳。 ()
7. 南京板鸭以农历 8~9 月桂花盛开时制作的最好，故又称桂花鸭。 ()
8. 蚕蛹具有降血脂、强身健脑的功效。 ()
9. 马铃薯淀粉因其黏度高，用于上浆、挂糊效果较好。 ()
10. 菠萝蜜是以菠萝为原料加工制成的一种水果制品。 ()
11. 食用合成色素没有营养价值，仅起着色作用，对人体健康无害。 ()

12. 猪脂胆固醇含量较高，不宜过多食用，尤其是心血管病人不可多食。()
13. 南京板鸭和盐水鸭都属于当地著名的腌腊制品。()
14. 秦汉时期，一些珍奇异味，如熊掌、犴鼻也成为筵席的美味佳肴。()
15. 腐败作用是因细菌的生长和繁殖，发生蛋白酶分解所致。()
16. 野生禽类的肉质相对家禽来讲，味道鲜美、具有保健作用。()
17. 奶粉具有颗粒小，质量轻，易于携带运输，便于储存，食用便捷等优点。()
18. 鳖的全身以裙边部分最好，胶质肥美，被列为“八珍之一”。()
19. 中国林蛙冬季冬眠晚，比较耐寒，故有“雪蛙”之称。()
20. 天然食用色素的着色能力比合成食用色素要好。()
21. 非甘油酯类化合物在油脂中的含量很低，故对于食用油脂的质量影响不大。()
22. 烹饪原料品质鉴定的方法很多，主要可分为两种，即现代鉴定方法和经验鉴定方法。()
23. 在食用野生动物是必须注意遵守（（野生动物保护条例）），对于其中所规定的珍稀动物给以保护，不得猎取和食用，但是可以猎杀的野生动物品种，就可以无节制的猎取和食用。()
24. 圈养的禽类肉质细嫩风味好，适于快速成菜，散养的禽类肉质较老，且风味差，适于长时间成菜的方法。()
25. 两栖类动物的脂肪组织不太明显，在肌肉组织中更少，因此，两栖类原料是高蛋白低脂肪的上好原料。()
26. 鱼类脂肪中不饱和脂肪酸含量高，熔点低，常温下呈液态，容易被人体吸收，消化率可达95%左右，多食可预防心血管系统疾病的发生。()
27. 蔬菜中含有丰富的无机盐，如钙、铁、钾等，不但含量高，而且机率容易利用，对维持体内的酸碱平衡十分重要。()
28. 自由水与果蔬组织结合紧密，不易结冰，不易改变，对形成食品的风味起着非常重要的作用。在过渡脱水的情况下，自由水被强行去除，则原料的风味和质地也就会大大改变。()
29. 藻类中的营养成分主要为糖类占35%—60%大多为具特殊粘性的糖类，一般难以消化。()

30. 辅助原料不能单独成菜，但在菜点的制作过程中起着重要作用。 ()

三、多项选择题（本大题共 15 小题，每空 2 分，共 30 分）

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选、少选或未选均无分。

1. 下列属于中式火腿的有 ()

- A. 北腿
- B. 云腿
- C. 方腿
- D. 南腿

2. 下列关于眼镜蛇叙述正确的有 ()

- A. 性情凶猛，常主动攻击人
- B. 属于眼镜蛇科的一种有毒蛇
- C. 颈部背面有白色圈纹，状如眼镜
- D. 喜夜间活动

3. 动物性原料的生物性质主要包括 ()

- A. 尸僵作用
- B. 成熟作用
- C. 自溶作用
- D. 呼吸作用

4. 下列属于核果类的品种有 ()

- A. 橄榄
- B. 枣子
- C. 核桃
- D. 樱桃

5. 下列添加剂中属膨松剂的品种有 ()

- A. 蛋白冻
- B. 碳酸氢钠
- C. 发酵粉
- D. 酵母菌

6. 下列属于单糖的有 ()

- A. 葡萄糖
- B. 果糖
- C. 半乳糖
- D. 麦芽糖

7. 关于畜类肉品嫩度的表述中，正确的有 ()

- A. 幼猪肉品嫩，老猪肉品韧
- B. 猪肉嫩，水牛肉韧
- C. 黄牛肉嫩，水牛肉韧
- D. 乳牛肉嫩，黄牛肉韧

8. 软体动物的身体分为 ()

- A. 头
- B. 表皮层
- C. 内脏团
- D. 足

9. 下列食品添加剂中不属于增稠剂的有 ()

- A. 发酵粉
B. 果胶
C. 酵母菌
D. 明矾
10. 以下品种属于洄游性鱼类的是_____和_____ ()
A. 鲑鱼
B. 大马哈鱼
C. 河鳗
D. 鲟鱼
11. 下列属于西式火腿的有 ()
A. 金华火腿
B. 云腿
C. 方腿
D. 圆腿
12. 植物性原料的生物性质包括 ()
A. 尸僵作用
B. 后熟作用
C. 呼吸作用
D. 萌发、抽薹
13. 以下属于食用菌类蔬菜的有 ()
A. 石耳
B. 木耳
C. 口蘑
D. 蕨菜
14. 地上茎类蔬菜可分类为_____和_____两大类。()
A. 球茎类
B. 嫩茎类
C. 肉质茎类
D. 块茎类
15. 鉴定原料的品质方法大体可分为_____和_____两大类。()
A. 理化鉴定
B. 味觉鉴别
C. 嗅觉鉴别
D. 感官鉴定

四、简答题 (本大题共 2 小题, 每题 5 分, 共 10 分)

- 1、蛋黄和蛋清各共有有什么特点? 这些特点在烹饪中如何运用? (5 分)
- 2、食用淡水在烹饪中有什么作用? (5 分)