

南通市 2023-2024 学年度职业学校

高三年级第一学期校际联考 烹饪 试卷

考试时间：150 分钟 总分：300 分

一、单项选择题（本大题共 40 小题，每小题 2 分，共 80 分。每小题只有一个正确答案。）

1. 中华民族以谷物、果蔬等植物性原料为主的膳食结构和主食副食体制的基本形成时是（ ）。

A. 上古时期 B. 旧石器时代 C. 新石器时代 D. 先秦时期

2. （ ）作用完成以后，瓜果类原料即开始衰老，食用品质随之急剧下降，原料体内的有机成分大量分解，这时的原料极易腐烂，也很难继续储存保管。

A. 呼吸 B. 后熟 C. 发芽 D. 抽薹

3. 有“药米”之称的大米品种是（ ）

A. 鸭血糯 B. 黑米 C. 香米 D. 江米

4. 植株似小麦，籽实扁平，中间宽、两端较尖的谷物是（ ）

A. 小米 B. 荞麦 C. 大麦 D. 莜麦

5. 食用后能够抗饥耐寒，但易腹胀，常加入温热性调味品后再食用的是（ ）

A. 莜麦 B. 大豆 C. 燕麦 D. 荞麦

6. 乌塌菜的别名是（ ）

A. 黄芽菜 B. 花椰菜 C. 瓢儿菜 D. 洋芹

7. 荸荠原产于（ ）和我国南部。

A. 印度 B. 日本 C. 朝鲜 D. 秘鲁

8. 最宜盛夏食用的菌类原料是（ ）。

A. 草菇 B. 蘑菇 C. 平菇 D. 金针菇

9. 属于破损蛋的是（ ）

A. 硃窝蛋 B. 散黄蛋 C. 搭壳蛋 D. 黑壳蛋

10. 咸肉的品质鉴别不从（ ）方面进行。

A. 肉质 B. 外观 C. 色泽 D. 气味

11. 2000 多年前的《黄帝内经》将“五畜”阐述为（ ）

A. 充 B. 益 C. 助 D. 养

12. “老婆饼”属于（ ）。

A. 京式面点 B. 苏式面点 C. 广式面点 D. 川式面点

13. 下列点心属于米类及米粉制品的是（ ）。

A. 包子 B. 汤圆 C. 窝头 D. 南瓜饼

14. （ ）温度时，面筋的生成率最大。

A. 0℃ B. 10℃ C. 20℃ D. 30℃

15. 可制作豆蓉馅的粉是（ ）。

A. 绿豆粉 B. 赤豆粉 C. 黄豆粉 D. 豌豆粉

16. 人造奶油是天然奶油的代用品，一般采用精炼（ ）油为原料，经过加氢使之成为固体，然后添加水、香精、乳化剂、食盐制成。

A. 植物 B. 动物 C. 矿物质 D. 磷脂

17. 下列粉料中，支链淀粉含量占淀粉含量 82%的是（ ）

A. 面粉 B. 籼米粉 C. 粳米粉 D. 糯米粉

18. 制作“豌豆黄”常用的辅助原料是（ ）  
 A. 果胶 B. 明胶 C. 琼脂 D. 明矾
19. “开花馒头”、“叉烧包”等面点在制作时，需掺入（ ）的干面粉调制面团。  
 A. 10% B. 20% C. 30~40% D. 50%
20. 下列属于制作鸡仔饼的面团是（ ）  
 A. 麦芽糖面团 B. 砂糖浆面团 C. 混酥面团 D. 擘酥面团
21. 开始用盐调味的时期是中国烹饪发展进程中的（ ）  
 A. 萌芽时期 B. 形成时期 C. 发展时期 D. 成熟时期
22. 地方代表菜“家常海参”属于（ ）  
 A. 山东风味 B. 四川风味 C. 广东风味 D. 江苏风味
23. 洗涤叶面附着有虫卵的蔬菜适宜的方法是（ ）  
 A. 冷水洗涤 B. 热水烫洗 C. 2%的盐水洗涤 D. 0.3%高锰酸钾溶液洗涤
24. 对家禽进行整料去骨时，家禽颈部两肩处的刀口长度为（ ）厘米。  
 A. 4-5 B. 5-6 C. 6-7 D. 7-8
25. 菜肴“焦溜丸子”的主料形状应是（ ）  
 A. 末 B. 粒 C. 米 D. 丝
26. 荔枝形花刀中，原料的进料深度和两刀相交的角度分别为（ ）。  
 A. 3/4、80° B. 3/4、90° C. 4/5、90° D. 4/5、80°
27. 以原料加颜色或形状进行命名的菜肴是（ ）  
 A. 柴把鸭子、糟熠三白 B. 松鼠桂鱼、金银大虾  
 C. 脆皮鲜奶、荠菜黄鱼卷 D. 鸳鸯鲍鱼、清炸菊花鱼
28. 花色菜“锅贴干贝”的制作手法是（ ）。  
 A. 酿 B. 贴 C. 穿 D. 叠
29. 动物性烹饪原料在烹调过程中烹入料酒，产生香味，是加热对原料发生了（ ）。  
 A. 氧化作用 B. 凝固作用 C. 乳化作用 D. 酯化作用
30. 适宜热水锅焯水的原料是（ ）。  
 A. 冬笋 B. 土豆 C. 羊肉 D. 芹菜
31. 果糖是最甜的天然糖，在（ ）含量最多。  
 A. 葡萄 B. 西瓜 C. 苹果 D. 蜂蜜
32. 下列食用油中必需脂肪酸含量最高的是（ ）  
 A. 豆油 B. 棉籽油 C. 花生油 D. 黄油
33. （ ）中铁的吸收率不超过10%。  
 A. 鸡蛋 B. 猪肝 C. 猪肉 D. 鱼类
34. 色氨酸在人体内可以转化为（ ）  
 A. 维生素B2 B. 维生素PP C. 维生素D D. 维生素A
35. 在生物体内，每氧化100g（ ）可产生107ml水。  
 A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 葡萄糖 D. 淀粉
36. 《中国居民膳食指南》提出每日膳食比例中，谷类和薯类摄入量应占（ ）。  
 A. 15% B. 20% C. 25% D. 40%
37. 霉菌是（ ）的一种。

- A、细菌      B、病毒      C、放线菌      D、真菌
38. 能产生黄曲霉毒素的霉菌是( )。
- A. 黄曲霉和岛青素      B. 黄曲霉和黄绿青素  
C. 黄曲霉和寄生曲霉      D. 寄生曲霉和黄绿青素
39. 世界卫生组织和粮农组织建议对粮食中溴甲烷应许的残留量不得高于( )。
- A、5mg/kg      B、10mg/kg      C、15mg/kg      D、20mg/kg
40. 细菌污染了某种食品，但却因为菌体脱水而不能正常生长繁殖，该食品很可能是( )食品。
- A. 干燥      B. 加有防腐剂      C. 酸渍      D. 盐腌

**二、判断题**（本大题共 20 小题，每小题 1 分，共 20 分。下列每小题表述正确的在答题卡上将 A 涂黑，错误的将 B 涂黑。）

41. 粳米磨粉后可调制粉团，但一般不作发酵使用。( )
42. 存在于皮下、腹腔内以及肌肉的内外肌鞘的脂肪，称为储备脂肪。( )
43. 猪油呈固态，它调制油酥时，呈片状；而用植物油调制时，因是液态，呈圆球状。( )
44. 用“蒸”法试碱时，面剂灰暗有黄褐斑的为碱重。( )
45. 广义的烹调是指菜肴制作过程中烹制和调味。( )
46. 沙茶酱、柱侯酱是四川菜烹调中常用的调味料。( )
47. 虽然家禽各部位的质地有所不同，但其下脚料均可利用。( )
48. 用 80℃ 以上热水涨发香菇，可增加其香味，涨发率高且形状完整。( )
49. 里脊肉、鸡脯肉适合平刀拉片和平刀推拉片。( )
50. 拉翻勺操作时，“拉、托、送”三个动作要连贯、敏捷、协调、利落。( )
51. 菜肴的完整形态主要是靠刀工来确定的。( )
52. 质感要求软烂的菜肴宜用小火、长时间加热。( )
53. 胃酸造成的酸性环境有助于小肠对铁和钙的吸收。( )
54. 胰麦芽糖酶能将淀粉分解为麦芽糖。( )
55. 煮食物的汤汁，如面汤、菜汤等没有营养价值。( )
56. 经过灭菌处理的食物可以长期保存。( )
57. 脂肪变质主要是变酸。( )
58. 高温灭菌的温度一般在 100℃ 以上，常用于罐头类食品的杀菌。( )
59. 大米多次淘洗可失去 43% 的维生素 B2。( )
60. 粮食中花生的安全水分在 5% 以下。( )

**三、填空题**（本大题共 20 小题 40 空，每空 1 分，共 40 分。）

61. 青稞又称\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_，是大麦的一个变种。
62. 海带的干制品分为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_两种。
63. 典型的子实体结构是由\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和其他附属物构成，其质地有胶质、革质、海绵质、软骨质、木栓质及木质等。
64. 羊后腿包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、黄瓜条、坐臀。
65. 商业上将猪的半扇胴体分为一号肉(肩颈肉、前夹心)、二号肉(\_\_\_\_\_)、三号肉(大排、通脊)、四号肉(\_\_\_\_\_)等四大块。
66. 广式面点泛指\_\_\_\_\_及\_\_\_\_\_地区所制作的面点，以广东为代表，故称广式面点。
67. 糖可以改善制品的组织结构，冷却后使制品外形\_\_\_\_\_，起到

- \_\_\_\_\_作用，并有酥脆感。
68. 印模又称\_\_\_\_\_，多以\_\_\_\_\_质为主，刻成各种形状。
69. 面点品种的口味来源于两个方面，一是原料本身之味，即\_\_\_\_\_；二是外来添加之味，即\_\_\_\_\_。
70. 发酵粉团仅指以\_\_\_\_\_调制而成的粉团，它在\_\_\_\_\_面点中使用较为广泛，如伦敦糕。
71. 家族风味菜肴中，“罗汉大虾”属\_\_\_\_\_菜，“玉带虾仁”属\_\_\_\_\_菜。
72. 经整料去骨的原料，烹调时便于入味，\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_，食用方便。
73. 玉翅形花刀的刀纹是运用\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_的刀法加工而成的。
74. 配菜中确定烹饪原料的\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_，直接影响着菜肴的成本。
75. 根据原料的\_\_\_\_\_和蒸制后应具备的\_\_\_\_\_，汽蒸分为旺火沸水猛汽蒸和中火沸水缓汽蒸两种方法。
76. \_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_是构成核酸和脱氧核糖核酸的主要成分。
77. 食糜进入小肠后，胰脂肪酶能将脂肪微粒分解为\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
78. 食用汞污染的食物易引起“\_\_\_\_\_病”，食用镉污染的食物易引起“\_\_\_\_\_病”。
79. 营养素流失的途径主要有蒸发、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_三个方面。
80. 有机磷农药主要残留在蔬菜和水果的\_\_\_\_\_部分，它是一种神经毒物，主要抑制血液和组织中的\_\_\_\_\_，引起神经生理功能紊乱。

#### 四、名词解释（本大题共 10 小题，每小题 4 分，共 40 分。）

81. 后熟作用
82. 泡菜
83. 水磨粉
84. 果类面团
85. 煮发
86. 配菜
87. 热辐射
88. 贮备铁
89. 食物的生热效应
90. 有毒元素

#### 五、简答题（本大题共 12 小题，每小题 10 分，共 120 分。）

91. 菌藻地衣蕨类原料的烹饪应用。
92. 如何感官检验鲜光家禽肉。
93. 简述酵母的特点及种类。
94. 简述干油酥调制的操作要领。
95. 简述鱿鱼涨发的操作方法与注意事项。
96. 简述大翻勺的操作要领和适用范围。
97. 简述热菜配菜“味”的一般原则。
98. 简述走油的操作要领。
99. 锌的生理功能。
100. 高血压和冠心病患者的膳食特点。
101. 食源性寄生虫病的预防措施。
102. 如何预防致癌物亚硝胺的产生。