

# 2023 年度江苏省职教高考一轮复习系统性

## 一模考试 烹饪类试卷

题 注意事项:

1. 本卷分为试卷和答题卡两部分,考生必须在答题卡上作答,作答在试卷上无效。
2. 作答前务必将自己的姓名和准考证号准确清晰地填写在试卷和答题卡的指定位置。
3. 考试结束时,须将试卷和答题卡一并交回。

答

一、单项选择题(本大题共 40 小题,每小题 2 分,共 80 分。在下列每小题中,选出一个正确答案,将答题卡上对应选项的方框涂满、涂黑)

要

1. “古者未有火化,食草木之实,鸟兽之肉,饮其血,茹其毛”见于  
A.《齐民要术》      B.《东京梦华录》      C.《清明上河图》      D.《礼记·礼运》

不

2. 我国稻米产量最多的是  
A. 籼米      B. 粳米      C. 糯米      D. 杂交米

内

3. 属于茄果类蔬菜的是  
A. 冬瓜      B. 黄瓜      C. 辣椒      D. 扁豆

线

4. 最宜盛夏食用的食用菌类是  
A. 口蘑      B. 鸡枞      C. 草菇      D. 紫菜

封

5. 猪肉适宜制作“叉烧肉”的部位是  
A. 方肉      B. 后腿肉      C. 坐臀肉      D. 通脊肉

密

6. 被誉为“海鱼之冠”的是  
A. 牡蛎      B. 石斑鱼      C. 加吉鱼      D. 鲟鱼

7. 鲟鱼子产于  
A. 四川      B. 乌苏里江      C. 黑龙江      D. 大连

8. 下列水果中属于世界“四大水果”的是  
A. 苹果、葡萄、菠萝、香蕉      B. 苹果、葡萄、柑橘、香蕉  
C. 葡萄、菠萝、香蕉、荔枝      D. 菠萝、香蕉、荔枝、苹果

9. 豆豉是中式烹饪中使用较早的调味品之一,约始创于  
A. 明清      B. 春秋战国      C. 唐宋      D. 秦汉

10. 冬季温度较低时呈黄色黏稠糊状的油脂为  
A. 菜籽油      B. 花生油      C. 大豆油      D. 香油

11. 面食供应规模与现代供应早餐的点心店、面食馆已基本相同的历史时期为  
A. 唐代      B. 宋代      C. 明朝      D. 清朝

12. 下列制品中,属于杂粮和淀粉类制品的为  
A. 南瓜饼      B. 豌豆黄      C. 玉米煎饼      D. 油条

13. 制品“蚝油叉烧包”制作时,选用的粉料为  
A. 糕点粉      B. 面包粉      C. 标准粉      D. 特制粉

准考证号:

姓名:

班级:

学校:

14. 下列原料中,能够使面团组织细密,成品色泽发白的为  
 A. 盐                      B. 糖                      C. 碳酸钠                      D. 鲜蛋
15. 下列酵面中,成品色泽较次,不白净,吃口软糯、爽口的为  
 A. 碰酵面                      B. 餮酵面                      C. 烫酵面                      D. 嫩酵面
16. 下列酥品中,属于混酥面团的为  
 A. 炸肉酥                      B. 千层酥                      C. 广式月饼                      D. 甘露酥
17. 制作水晶馅时,去皮生板油与白砂糖的比例为  
 A. 1:2                      B. 2:1                      C. 2:3                      D. 3:1
18. 下列下剂方法中,适用于比较稀软的面团的下剂的为  
 A. 掐剂子                      B. 拉剂                      C. 铲剂                      D. 剁剂
19. 下列卷制品中,采用双卷法成形的为  
 A. 枕形卷                      B. 豆面卷                      C. 卷筒蛋糕                      D. 馄饨
20. 下列制品成熟后,能够体现鲜香味的为  
 A. 烘蛋糕                      B. 冬笋烧麦                      C. 发酵蒸制品                      D. 烤甜面包
21. 下列制品中,属于山东风味菜的为  
 A. 油焖大虾、九转大肠                      B. 脆皮鸡、樟茶鸭子  
 C. 葱烧海参、镜箱豆腐                      D. 油爆海螺、红烧大群翅
22. 运用平刀片和直刀切的刀法制成的花刀工艺型为  
 A. 松果形花刀                      B. 剪刀形花刀                      C. 灯笼形花刀                      D. 玉翅形花刀
23. 干货银杏涨发时,每 500 克白果仁需加碱面  
 A. 5 克                      B. 10 克                      C. 15 克                      D. 20 克
24. 下列菜肴的命名方法与其他三种不一样的为  
 A. 烧二元                      B. 清炸菊花鱼  
 C. 清蒸加吉鱼                      D. 清炖狮子头
25. 烹调菜肴时,利用淀粉勾芡,使菜肴中的汤汁变浓稠,汤汁依附于原料表面,是利用  
 A. 分散作用                      B. 凝固作用                      C. 水解作用                      D. 酯化作用
26. 菜肴“软炸里脊”的味型属于  
 A. 咸甜味型                      B. 荔枝味型                      C. 咸鲜味型                      D. 咸香味型
27. 适用于扒、烧、熘类菜肴的芡汁为  
 A. 米汤芡                      B. 玻璃芡                      C. 熘芡                      D. 利芡
28. 下列技法中,属于水烹技法的为  
 A. 挂霜                      B. 蒸                      C. 软熘                      D. 清烹
29. 下列有关热菜装盘,叙述正确的为  
 A. 菜肴堆放要力求整齐匀称                      B. 蹄髈、方肉装盘时皮面应朝下  
 C. 干烧鱼宜采用浅色或白色盘盛装                      D. 汤菜一般盛装占盛器的 70%~80%
30. 下列宴席形式中,属于便宴类型的为  
 A. 迎宾宴                      B. 生日宴                      C. 家宴                      D. 官宴

31. 小麦蛋白质的第二限制性氨基酸是  
A. 赖氨酸                  B. 蛋氨酸                  C. 丙氨酸                  D. 苏氨酸
32. 作为多种酶的辅酶,促进糖、脂肪和氨基酸的分解利用的维生素是  
A. 钴胺素                  B. 吡哆素                  C. 生育酚                  D. 尼克酸
33. 在胃内排空较快的营养素是  
A. 脂肪                      B. 蛋白质                  C. 碳水化合物              D. 脂肪酸
34. 下列食物能引起肉毒杆菌食物中毒的是  
A. 剩饭                      B. 豆腐乳                  C. 海蜇                      D. 鸡蛋
35. 属于真核细胞型微生物的是  
A. 酵母菌                  B. 放线菌                  C. 细菌                      D. 病毒
36. 高温瞬间巴氏消毒是指  
A. 80~90℃加热 1 分钟                      B. 80~90℃加热 10 分钟  
C. 90~100℃加热 1 分钟                      D. 90~100℃加热 10 分钟
37. 豆类蛋白质的赖氨酸含量高于谷类的  
A. 4 倍                      B. 5 倍                      C. 7 倍                      D. 9 倍
38. 要严格按照国家规定的标准使用添加剂,如亚硝酸盐在肉制品中的残留量:腌肉及中式火腿中均不得超过  
A. 30 mg/kg                  B. 20 mg/kg                  C. 0.5 g/kg                  D. 0.15 g/kg
39. 食醋的醋酸含量一般为  
A. 1%~3%                  B. 5%~7%                  C. 1%~5%                  D. 7%~9%
40. 番茄酱玻璃瓶装保质期为  
A. 6 个月                      B. 9 个月                      C. 12 个月                      D. 18 个月

**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,在答题卡上将对应题号的 A 涂黑,表述错误的将 B 涂黑)**

41. 紫皮洋葱最耐储存,品质最好。
42. 对虾是典型的高蛋白低脂肪营养食品。
43. 果干在面点制作中可用于制馅或拌入面团中增加风味。
44. 菜肉馅有荤有素、荤素搭配,菜肉混合的馅心使用较为广泛,口味也较为丰富,一般以熟馅居多。
45. 干焗法去除鸽子羽毛要待鸽子完全死后且体温散尽时将羽毛拔净。
46. 一般用于整料去骨的烹饪原料应先去除内脏,以便于去骨。
47. 蒸发一般适用于整理好的体小、用量少的干货原料,如蛤士蟆油、干贝、鱼骨、鲍鱼等。
48. 菜肴“爆三样”“烧二冬”“五彩炒肉丝”等,属于不分主辅的配菜方式。
49. 烹调肉丝时,当油温在 70℃时,肉质变成灰白色时,可以判定肉丝基本断生。
50. 一般宴席上菜时,先上味道清淡的菜肴,后上味道浓厚的菜肴。
51. 制作高级清汤时,原料以老母鸡为主,适当配以猪肘、鸭、猪骨及鸡鸭骨架。
52. 隔水炖时,必须采用小火使锅内的水处于微沸的状态,才能保持隔水炖的主料按时成熟。

53. 植物油摄入过多是造成脂肪堆积的根本原因。
54. 大部分的磷存在于骨骼和牙齿中。
55. 维生素 B<sub>12</sub>需要量随蛋白质摄入量的增加而增加。
56. 胰液是胰腺分泌的一种弱酸性消化液。
57. 大多数真菌是需氧菌。
58. 副溶血性弧菌耐酸不耐盐。
59. 水产品中青皮红肉鱼类不新鲜时会产生大量组胺而形成污染。
60. 茶多酚有促进新陈代谢、消除疲劳的作用。

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

61. 燕麦须 ▲ 熟后磨粉;青稞是 ▲ 的一个变种。
62. 山药按栽培可分为 ▲ 山药(也称“家山药”)和 ▲ 两大类。
63. 羊肉中用途最广的两块肉是 ▲ 、▲ 。
64. 果品类原料中核果类的可食部分是 ▲ ;坚果类的食用部分是 ▲ 。
65. 姜黄粉是由姜科植物姜黄的 ▲ 加工而成的,是制作 ▲ 粉的主要原料。
66. 京式面点博采各地面点制作之精华,特别是 ▲ 面点集天下精湛技艺于一身,花式繁多,造型精美,极富传统 ▲ 特色。
67. 用酵母菌发酵的特点是发酵力强,制品口味醇香,但需要严格控制发酵 ▲ 和 ▲ 。
68. 有些特殊品种如抻面、春卷皮,要求面团调制更均匀,因此揉搓以后,还要 ▲ 、▲ 。
69. 水油煎运用时,油主要起防止粘锅、增色、保护生坯表面 ▲ 的作用,而水在成熟中具有汽化、热对流、促进生坯 ▲ 的作用。
70. 宴席面点在美化过程中,一定要根据宴席的总体要求,注意质量和卫生,以 ▲ 主, ▲ 为辅。
71. 叶菜类蔬菜的一般加工步骤是:摘剔→ ▲ → ▲ →沥水→理顺。
72. 焖发是煮发的 ▲ 过程或 ▲ 工序,与煮发相辅相成。
73. 在运用冷水锅焯水过程中,应根据原料的质地、▲ 的要求及 ▲ 的需要,有次序地分别放入和取出烹饪原料。
74. 制作荤汤时,应选择 ▲ 、▲ 、无异味的原料。
75. 炸类菜肴无汁无芡,其小型菜肴适宜用 ▲ 法装盘;不易散碎的烧、炖、焖等条块状菜肴装盘适用 ▲ 法。
76. 熔点 ▲ 或 ▲ 体温的脂肪消化率较高,营养价值也较高。
77. ▲ 、孕妇和 ▲ 的人必须保持正氮平衡。
78. 胃酸造成的酸性环境有助于小肠对矿物质 ▲ 和 ▲ 的吸收。
79. 卫氏并殖吸虫主要寄生在人和动物的 ▲ ,因而也称为 ▲ 。
80. 蛋壳表面的细菌主要来自 ▲ 和不洁的 ▲ 。

四、名词解释题(本大题共 10 小题,每小题 4 分,共 40 分)

81. 快速冷冻

82. 陈皮

83. 甜馅

84. 搓团法

85. 滚料切

86. 焯水

87. 贴

88. 蛋白质的生物学价值

89. 细菌性食物中毒

90. 食品安全管理

**五、问答题(本大题共 8 小题,每小题 10 分,共 80 分)**

91. 简述新鲜鱼的品质检验要求。

92. 试述乳品在面点中的作用。

93. 试述擘酥的开酥方法及其操作要领。

94. 试述热菜配菜时形的配合原则。

95. 试述勾芡时如何控制汤汁数量。

96. 试述氽的操作要领。

97. 影响铁吸收的因素有哪些?

98. 简述食品添加剂使用时应当注意的事项。

**六、综合题(本大题共 2 小题,每小题 20 分,共 40 分)**

99. 羊肉,性温,有山羊肉、绵羊肉之分。羊肉既能御风寒,又可补身体,对一般风寒咳嗽、体虚怕冷、气血两亏等虚状均有治疗和补益效果,最适宜于冬季食用,故被称为冬令补品,深受人们欢迎。

请根据你所学知识回答下列问题:

- (1)简述绵羊和山羊的品质特点。(7 分)
- (2)简述去除羊肉中膻味的方法。(3 分)
- (3)简述畜类原料的合理利用。(10 分)



100. 厨师小王到饭店应聘试菜,烹制菜肴“芦笋炒虾仁”。小王到了饭店,进入厨房,立刻进行菜肴的制作,其操作过程为:取芦笋去皮,切成段,放入清水中洗净备用;取虾仁去除虾线后洗净,控干水分,放入碗中加入盐、味精及葱姜汁,搅拌均匀后放入水淀粉抓匀上好浆备用;锅洗净上火,放入冷水及芦笋,烧开后捞出芦笋;另起锅放入油,烧至六成热时,放入虾仁,滑油至熟捞出待用。锅洗净后复上火,放入底油烧热,放入葱姜末起香,再依次放入芦笋、虾仁、高汤、盐、味精,长时间煸炒入味后,淋入适量水淀粉翻炒,并淋入明油,使芡汁裹匀虾仁后装入消毒的盘中,并处理好灶台的卫生。厨师长品尝菜肴发现,菜品色泽发黄,不滑嫩,爽脆度不足。

(1)请从操作工艺的角度分析小王操作中的不足,并加以改进。(10分)

(2)请从安全角度结合小王的操作,试述操作者个人一般卫生的不足及要求。(10分)