

2023 年度江苏省职教高考一轮复习系统性

二模考试 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. 长期冷冻一般将温度控制在 ▲ 以下。

- A. -5°C B. -8°C C. -12°C D. -18°C

2. 下列原料易发生酸败变质的为

- A. 玉米 B. 高粱 C. 燕麦 D. 大麦

3. 下列蔬菜与原产地对应正确的一组是

- A. 胡萝卜—中国 B. 薤菜—伊朗
C. 茄子—印度 D. 芦笋—意大利

不

4. 鹊豆就是常食用的

- A. 豌豆 B. 蚕豆 C. 扁豆 D. 豇豆

5. 属于肉用型鸡的是

- A. 仙居鸡 B. 狼山鸡 C. 来航鸡 D. 寿光鸡

6. 牛肉部位分档中的米龙相当于猪的

- A. 方肉 B. 后腿肉 C. 通脊肉 D. 臀尖肉

内

7. 鲳鱼品质最佳的时期为

- A. 2、3 月 B. 4、5 月 C. 8、9 月 D. 11、12 月

8. 柑橘类 ▲ 生长为肉质化的囊状物,称为砂囊。

- A. 外果皮 B. 中果皮 C. 内果皮 D. 种皮

线

9. 由花蕾制成的是

- A. 花椒 B. 丁香 C. 豆蔻 D. 小茴香

10. 人工合成色素中,柠檬黄、靛蓝的最大用量比例为

- A. 0.5% B. 0.05% C. 0.1% D. 1%

11. “起面也,发酵使面轻浮起,炊之为饼”的作者是

- A. 吴曾 B. 苏东坡 C. 贾思勰 D. 许慎

封

12. 下列风味点心中,属于京式面点的是

- A. 京八件、蕉叶粳 B. 酥麻花、三杖饼
C. 花式船点、黄凉粉 D. 莲蓉月饼、萨其马

密

13. 小麦淀粉不溶于水,开始糊化的温度为

- A. 53°C B. 65°C C. 70°C D. 90°C

14. 制作成品“豆蓉夹心糕”“苹果派”时,运用了
A. 套模 B. 花嘴 C. 花钳和花车 D. 印模
15. 调制泡芙面团时,面粉、猪油与鸡蛋的比例为
A. 2 : 1 : 3 B. 3 : 1 : 2 C. 2 : 3 : 1 D. 3 : 2 : 1
16. 下列制品中,采用米粉发酵进行制作的为
A. 枣泥糕 B. 千层油糕 C. 定胜糕 D. 伦教糕
17. 下列馅心制作时,成品馅心需要勾芡的为
A. 牛肉馅 B. 芋泥馅 C. 三丝春卷馅 D. 雪菜冬笋馅
18. 下列馅心制作时,方法正确的为
A. 制作莲蓉馅时,莲子应放于冷水中长时间泡发,以利于去芯
B. 调制夹心肉馅时,每 500 克肉吃水 250~300 克
C. 用于烘炉烤熟的面点,馅心要偏咸些
D. 调制素馅时,常用油脂、鸡蛋、酱等增加馅的黏性
19. 扬州名点“千层油糕”制作时,采用的成形方法是
A. 卷 B. 叠 C. 包 D. 摊
20. 四川的“鲜肉焦饼”成熟时,采用的成熟方法是
A. 油炸 B. 油烙 C. 油煎 D. 电热烘烤
21. 出现铁质炊具器皿的历史时期为
A. 夏商周三代 B. 春秋战国时期 C. 汉魏六朝 D. 隋唐宋元时期
22. 下列鳝鱼菜中,采用生杀法制作的是
A. 紫香虎尾 B. 梁溪脆鳝 C. 响油鳝糊 D. 红烧鳝筒
23. 加工原料成粗段时,粗段的直径约为
A. 0.8 厘米 B. 1.0 厘米 C. 1.2 厘米 D. 1.5 厘米
24. 采用盐发鱼肚时,锅中的粗盐是鱼体积的
A. 1~4 倍 B. 5~8 倍 C. 9~12 倍 D. 13~15 倍
25. 下列原料焯水时,适合沸水锅焯料的为
A. 鸭肫、西兰花 B. 猪肺、鸡翅 C. 萝卜、黄花菜 D. 马铃薯、菠菜
26. 油面有青烟缓缓升起,油从四周向中间翻动,浸炸原料时原料周围出现大量气泡,这时的油温为
A. 四五成热 B. 五六成热 C. 六七成热 D. 七八成热
27. 下列味汁中,通常随味碟由进餐者自行佐食的为
A. 糖醋汁 B. 椒麻糊 C. 香糟汁 D. 姜醋汁
28. 能使菜肴成品具有外松脆、内软嫩、色泽金黄的糊液是
A. 干粉糊 B. 脆皮糊 C. 全蛋糊 D. 蛋泡糊
29. 下列烹调技法运用时,通常情况下无需勾芡的技法为
A. 烧 B. 扒 C. 氽 D. 烩
30. 菜肴“鱿鱼蛋卷”装饰时,采用的装饰方法为
A. 中心摆入法 B. 中心覆盖法
C. 中心扣入法 D. 中心堆叠镶嵌法

31. 缺乏后会影 响骨骼和牙齿健康的是
A. 镁 B. 铁 C. 铜 D. 铬
32. 在物质代谢和生物氧化过程中起着重要的递氢作用的维生素是
A. 钴胺素 B. 吡哆素 C. 生育酚 D. 尼克酸
33. 180 微克的 B-胡萝卜素相当于
A. 300 国际单位维生素 A B. 90 国际单位维生素 A
C. 100 国际单位维生素 A D. 333 国际单位维生素 A
34. 将葡萄糖转化为糖原储存体内,丢失的能量为
A. 人体总能量的 3% B. 其中总能量的 3%
C. 人体总能量的 7% D. 其中总能量的 7%
35. 慢性铅中毒可能引起
A. 严重的中枢神经系统损害 B. 肾小管性蛋白尿、多发性假性骨折
C. 神经系统、造血系统和肾损害 D. 消化系统损害、致癌、致突变
36. 大多数致病菌生长繁殖的最适温度为
A. 20℃ B. 30℃ C. 37℃ D. 45℃
37. 内胚乳的主要成分是
A. 蛋白质 B. 脂肪 C. 淀粉 D. 维生素
38. 牛乳中的蛋白质主要是
A. 乳蛋白质 B. 酪蛋白 C. 乳球蛋白 D. 肌球蛋白
39. 奶油在 4~6℃ 保藏不得超过
A. 3 天 B. 5 天 C. 7 天 D. 10 天
40. 茶叶中具有强心降压作用的是
A. 茶碱 B. 茶多酚 C. 芳香油 D. 维生素 C

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. 后臀尖全部为瘦肉,肉质稍老,肌纤维较长。
42. 莲子以湖南所产为佳。
43. 传统的广式面点以米制品为主,传统的四川面点以面制品为主。
44. 支链淀粉糊化后形成黏性很大的溶液。
45. 背开法去家禽内脏,凡成品刀口形状为块、片、丝、丁、茸等,均可采用此法制作菜肴。
46. 涨发干木耳,冬季或急用时可用热水泡发,一般其涨发率可为 800%~1 000%。
47. 原料采用过油熟处理时,不要强求烹饪原料的完全成熟,以免影响菜肴的质量。
48. “柴把鸭子”“蝴蝶海参”“鸳鸯鲍鱼”等菜肴的命名是以原料形状加上主料名称命名。
49. 微火的火焰细小或看不到火焰,呈暗黄色,供热微弱,适用于焖、煨等烹调方法。
50. 凉菜的调味应比 30℃ 左右的最适滋味略为加重一些。抖音: 江苏职教升学
51. 食糖可以使马铃薯淀粉及小麦淀粉两种淀粉的糊化液黏度减小。
52. 采用罐焖时,焖制之前的主料需经过初步熟处理,并与调好味的汤汁混合烧滚后,再放入罐中加以焖制。
53. 脑磷脂主要存在于大豆、花生、脑、骨髓中。

- 54. 锌参与脂肪的正常代谢。
- 55. 佝偻病患者的血钙含量较低。
- 56. 被动吸收是一个简单的物理过程。
- 57. 真菌的繁殖速度极快。
- 58. 三价铬是人体必需的微量元素。
- 59. 维生素 B₂ 的损失以炖为最多。
- 60. 酒精主要在肝脏氧化分解。

三、填空题(本大题共 20 小题 40 空,每空 1 分,共 40 分)

- 61. 鸡枞以 ▲ 省产量最大,质量最好,每年 ▲ 月为生产旺季。
- 62. 鳊鱼在我国北方称为 ▲ ,南方称为 ▲ 。
- 63. 检验蛋的质量常用 ▲ 法和 ▲ 法。
- 64. 桂皮按桂树的种类可分为 ▲ 和 ▲ 。
- 65. 食用油脂中, ▲ 在储存过程中会发生水化现象,产生沉淀,在加热时,易产生大量泡沫并有焦化现象; ▲ 是合成维生素 D 的原料。
- 66. 水磨粉的优点是 ▲ ,成品 ▲ ,用途广泛。
- 67. 苏式面点馅心调料 ▲ 、口味 ▲ 、色泽深,馅心汁多肥美。
- 68. 采用包馅法上馅时,水饺采用 ▲ 类成形;盒子酥采用 ▲ 类成形。
- 69. 烙制品大多具有皮面 ▲ 、内部 ▲ 、色呈淡黄或褐色的特点。
- 70. 宴席面点采用盛器盛装,金银盘器显得 ▲ ,玻璃器皿显得 ▲ 。
- 71. 开口式的整鱼去骨,以鳊鱼为例,其去骨加工的一般步骤是: ▲ → ▲ → 洗涤整理,沥水待用。
- 72. 水发干货原料,就是利用水的溶解性、 ▲ 性及原料成分中所含有的 ▲ ,使原料中失去的水分得以复原。
- 73. 配菜人员要熟悉和掌握各种烹饪原料从毛料到净料的 ▲ 或 ▲ 。
- 74. 三吊汤是在双吊汤的基础上再次提纯,形成 ▲ 、 ▲ 的高级清汤。
- 75. 为了保证宴席的实施,必须做好宴席 ▲ 和 ▲ 工作。
- 76. 我国推荐的铁元素每日供应量为成年男性 ▲ 毫克,成年女性 ▲ 毫克。
- 77. 河豚含 ▲ 毒素,死鲤鱼可能含致敏物 ▲ 。
- 78. 香料、香精根据毒理情况分为 ▲ 和 ▲ 两类。
- 79. 油脂酸败的机制包括 ▲ 过程和 ▲ 过程两方面。
- 80. 餐厅卫生包括 ▲ 和 ▲ 两个方面。

四、名词解释题(本大题共 10 小题,每小题 4 分,共 40 分)

81. 地衣类原料

82. 带子

83. 生物膨松剂

84. 镶嵌法

85. 晃勺

86. 掌握火候

87. 兑汁芡

88. 机械性消化

89. 糖酵解

90. 生物性胖听

五、问答题(本大题共 8 小题,每小题 10 分,共 80 分)

91. 试述普通鸡的分类及品质特点。

92. 试述明酥的酥层类型及制作明酥的注意事项。

93. 试述带水煮的操作要领。

94. 试述水解作用对烹饪原料的影响。

95. 试述淀粉在浆液中的作用。

96. 试述热菜装盘时,如何处理菜肴色与形的和谐美观。

97. 试述控制细菌生长的方法。

98. 试述食品销售过程中要做到哪些方面。

六、综合题(本大题共 2 小题,每小题 20 分,共 40 分)

99. 豆腐是一种营养丰富又历史悠久的食材,2014 年“豆腐传统制作技艺”入选中国第四批国家级非物质文化遗产代表性项目名录,这道神奇的中国美食开始在商品价值之外,被赋予了更多的文化内涵和传承意义。豆腐内含有人体必需的多种微量元素,还含有丰富的优质蛋白,素有“植物肉”之美称。豆腐的消化吸收率在 95%以上,这样的健康食品一直深受大家的喜爱,但要想更好地发挥豆腐的营养价值,还需要注意做好搭配。

请根据所学知识回答下列问题:

(1)简述豆腐的烹饪应用。(10 分)

(2)从营养学角度简述提高豆腐中蛋白质生物价的方法及原则。(10 分)

100. 近年来,因方便快捷,预制菜逐渐进入人们的视野。近段时间,由于“预制菜进校园”一事引起了广泛的讨论。下面是某企业出品的一道四川名菜“鱼香肉丝”的部分包装信息:

产品名称:鱼香肉丝(速冻调制食品)

产品类别:熟制菜肴制品。

配料:猪肉、鱼香肉丝酱(酿造酱油、白砂糖、大豆油、大葱、郫县豆瓣、酿造食醋、姜、蒜、食用香精、辣椒、羟丙基二淀粉磷酸酯、味精、山梨酸钾)、胡萝卜、黑木耳、竹笋、植物油、水、淀粉、食用盐、碳酸氢钠。

主料含量: $\geq 65\%$ 。

保质期:12个月。

注意事项:非即食,需烹饪。

贮存条件: -18°C 以下冷冻贮存。

烹调加工方式:

①微波炉加热,产品无需解冻,易撕膜开小口,微波炉高火加热5~7分钟。

②蒸锅加热:产品无需解冻,易撕膜开小口,待蒸锅上汽后,大火加热30~35分钟。

温馨提示:

①掀开盖膜时,请小心热气烫伤。

②食用前若发现有胀气、破损等现象,请勿食用。

③加热后请及时食用,不建议重复冷冻,以免影响产品品质。

请根据以上信息回答下列问题:

(1)传统热菜“鱼香肉丝”的烹调方法是什么?这种烹调法的制品特点及操作要领是什么?(10分)

(2)结合这道菜肴,试从营养与安全的角度分析不提倡预制菜进校园的原因。(10分)