**2024年盐城市职教高考高三年级第二次模拟考试**

烹饪专业试卷

**命题人：大丰中专潘宏香 袁新祥 周圣中 潘杨 审题人：建湖中专 陆慧娟**

**注 意 事 项**

考生在答题前认真阅读本注意事项及各题答题要求

1. 本试卷共6页，包含选择题（第1题～第60题，其中第41题～第60题为判断题，共60题）、非选择题（第60题～第107题，共47题）。本卷满分为300分，考试时间为150分钟。
2. 答题前，请务必将自己的姓名、考试证号用0.5毫米黑色墨水的签字笔填写在试卷及答题卡的规定位置。

3．作答选择题（第1题～第60题），必须用2B铅笔将答题卡上对应选项的方框涂满、涂黑；如需改动，请用橡皮擦干净后，再选涂其他答案。作答非选择题，必须用0.5毫米黑色墨水的签字笔在答题卡上的指定位置作答，在其他位置作答一律无效。

**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)**

1. 下列不属于绿豆著名品种的是（ ）。

A.安徽明光绿豆 B.河北宣化绿豆 C.山东绿豆 D.陕西洋县绿豆

2. 菠萝属于（ ）。

A.复果类 B.仁果类 C.浆果类 D.核果类

3. 学名“石刁柏”的蔬菜是（ ）。

A.竹笋 B.莴苣 C.茭白 D.芦笋

4.以菌苞入馔，脆嫩清爽，味道鲜美的食用菌是（ ）。

A.香菇 B.平菇 C.草菇 D. 蘑菇

5.下列关于生姜的说法错误的是 （ ）。

A.老姜11月收获，嫩姜8月收获 B.山东莱芜生姜为姜中佳品

C.使用野鸭做菜肴时，需加姜，以防中毒 D.腐烂的生姜含有黄樟素，不可食用

6.下列比目鱼品种中，皮易脱，含胶质多，易粘锅，一般烹调先去皮，然后用鸡蛋清挂皮的是（ ）。

A.牙鲆 B.星鲽 C.半滑舌鳎 D.条鳎

7.有高蛋白，低脂肪的特点，俗称“海底鸡”的是（ ）。

A.金枪鱼 B.虹鳟鱼 C.鲥鱼 D.刀鱼

8.果肉柔软如柿，风味如香蕉，甜味很浓，是 （ ）品质特点。

A.猕猴桃 B.无花果 C.草莓 D.葡萄

9.喼汁原为国外的一种调味品，实际上就是 （ ）。

A.果汁 B.酱油 C.辣椒油 D.番茄汁

10.不属于优质橄榄油特点的是（ ）。

A.低压橄榄油色泽浅黄 B.无果香味

C.油体透亮 D.口感爽滑，有清淡的苦味及辛辣味

11.明代《宋氏养生部》中，已出现缠在手指上的抻面，到（ ）代，抻面已能拉出三棱形、中空的，以及细如线的许多品种了。

A.明 B.清 C.唐 D.宋

12.下列面点制品坯料以面粉、杂粮为主的是（ ）

A.苏式面点 B.京式面点 C.广式面点 D.川式面点

13.下列不属于食盐在面点中的作用的是（ ）

A.调节口味 B.改进色泽 C.提高面团劲力 D.增进面点营养价值

14.制作刀削面，面团中面粉与水的比例是( )

A.1:(0.4～0.45) B.1:(0.5～0.6) C.1:(0.3～0.35) D.1:(0.3～0.4)

15.（ ）面团制作的成品吃口软糯、爽口，较适宜制作煎、烤的品种。

A.大酵面 B.嫩酵面 C.戗酵面 D.烫酵面

16.在使用活性干酵母调制发酵面团时，使用量一般是面粉的（ ）左右。

A.1% B.1.5% C.2% D.3%

17.调制水油面时，面粉与水和油的比例是（ ）

A.1:0.6:0.3 B.1:0.2:0.1 C.1:0.4:0.2 D.1:0.3:0.1

18.下列馅心属于熟馅的是（ ）

A.五丁馅 B.水晶馅 C.三鲜馅 D.萝卜丝馅

19.“金钱酥饼”是用哪种面团制作的( )

A.油蛋面团 B.水油蛋面团 C.水蛋面团 D.纯蛋面团

20.以下面点适合春季食用的是（ ）

A.冬蓉水晶饼 B.杏仁豆腐 C.双色奶油戟 D.艾叶糍粑

21. 中式酒宴进入了大发展的黄金时代是（ ）。

A.形成时期 B.发展时期 C.成熟时期 D.繁荣时期

22. 刀刃的中前端适宜片、切无骨的韧性原料，后端适用于剁带骨的原料的刀是（ ）。

A.柳刀 B.圆头刀 C.方头刀 D.长方刀

23. 粗丝的成形规格为（ ）。

A.宽3～5mm，长4～8cm B.宽1～3mm，长4～8cm

C.宽4～5mm，长5～7cm D.宽6～8mm，长4～6cm

24. 直观特征为油面有青烟缓缓升起，油从四周向是间翻动，浸炸原料时原料周围出现大量气泡， 有急速的哗哗声，此时锅中的油温是（ ）。

A.120～150℃ B.150～180℃ C.180～210℃ D.210～240℃

25 .菜肴“熘三样”所用的原料是（ ）。

A.猪肝、猪肚、猪肠 B.猪肝、猪心、猪肚

C.猪肠、猪肚、猪肝 C.猪肚、猪肺、猪心

26. 制作菜肴“蚝油牛肉”，上浆时鸡蛋清与淀粉的比例为（ ）

A.3∶1 B.2∶1 C.1∶1 D.1∶2

27. 能减少原料中维生素C的损失，促进原料中钙、磷、铁等矿物质元素的溶解的调料是（ ）。

A.精盐 B.食糖 C.食醋 D.味精

28. 制作“清汤鱼圆”时，鱼圆的调味方法是（ ）。

A.腌渍调味法 B.热渗调味法 C.分散调味法 D.随味碟调味法

29. 黄豆芽汤的特点是（ ）。

A.口味鲜美、清爽利口 B.汤色乳白、味鲜醇厚

C.汤汁澄清、香醇味美 D.清香鲜浓

30. 下列哪项不是筵席上菜的一般原则（ ）。

A.先冷菜后热菜、先上咸后上甜

B.先上档次高的菜肴、后上普通类菜肴

C.先上面点主食、后上菜肴副食

D.先上佐酒菜肴、后上佐饭菜肴

31.唯一的含有金属元素的维生素是（ ）。

A.维生素B3 B.维生素B5 C.维生素B6 D.维生素B12

32.为预防地方性甲状腺肿大，每千克食盐中加碘化钾的量为（ ）。

A.10mg B.10g C.1mg D.1g

33.正常人每日摄入的食物水占总摄入水量的比例约为（ ）。

A. 20% B.24% C.40% D.48%

34.葡萄球菌肠毒素引起的食物中毒，常见的原因是（ ）。

A.动物肠道中存在，宰杀时污染 B. 制作者有化脓性感染时

C.生活污水污染 D. 蝇虫传播污染

35.随着旅游事业的发展，（ ）在旅游者中的发病率越来越高，所以有人将其称为“旅游者腹泻”

A.鞭毛虫病 B.广州管圆线虫病 C.旋毛虫病 D.弓形虫病

36.苯甲酸进入人体后与体内的（ ）结合形成马尿酸，并从尿中排出，不在人体内蓄积。

A.胱氨酸 B.半胱氨酸 C.甘氨酸 D.组氨酸

37.肉类在烹调中，核黄素保存率大小顺序正确的是（ ）。

A.红烧和清炖＞蒸＞炒 B.红烧和清炖＞炒＞蒸

C.炒＞蒸＞红烧和清炖 D.炒＞红烧和清炖＞蒸

38.我国规定以大米为原料的蒸馏酒及配制酒中杂醇油含量每100毫升不得超过（ ）。

A.0.15g B.0.2g C.1.5g D.10g

39.国家对食品保质期的新规定中，纯巧克力的保质期为（ ）。

A.3个月 B.6个月 C.9个月 D.12个月

40.对烹调方法的研究发现，烧烤时将食物直接接触火焰，会发生高温热聚合作用而使（ ）的形 成量增加。

A.苯并芘 B.直链单聚体 C.亚硝酸盐 D.PC

**二、判断题(本大题共20小题，每小题1分，共20分。)**

41. 春片是以立春前的春笋加工而成，质量次于桃片。

42. 干贝的种类很多，以扇贝的闭壳肌制成的质量最好。

43. 蛋白是一种亲水胶体，呈酸性，具有良好的起泡性，在调制物理膨松面团中具有重要的作用。

44. 筵席面点在美化过程中，一定要根据筵席的总体要求，注重质量和卫生，以食用为主、美化为辅。

45. 山东风味菜调味讲究醇正，以盐提鲜突出咸鲜味，以其他口味为辅。

46. 百鸟朝凤、龙凤呈祥是用象形寓意典故的方法命名。

47. 菜肴“酱爆鸡丁”需勾熘芡，芡汁淀粉与水的比例为1∶7。

48. 呈味物质只有溶于水成为水溶液后，才能够刺激味蕾产生味觉。

49. 荤清汤制作应先用旺火烧沸再用中火煮制，汤始终保持沸而不腾的状态。

50. 鱼鳃形花刀的刀纹是运用直刀拉剞和斜刀推剞的刀法制作而成的。

51. 动物性原料的粗细纤维和结缔组织及肉中的含水量，都是影响其鲜嫩与否的主要因素。

52. 淀粉及其他糖类物质发生焦糖化反应，形成金黄色或棕红色，这是其他作用对烹饪原料的影响。

53. 植物油中所含必需脂肪酸较多，动物脂肪中则含量较少。因此动物脂肪的营养价值不如植物油。

54. 小肠液是由小肠黏膜分泌的一种弱碱性液体，含有多种与消化有关的酶，是消化液中最强的一种。

55. 真菌是有细胞壁，不分根、茎、叶和不含叶绿素的真核细胞型微生物。

56. 引起食品腐败变质的微生物以肠道致病菌为主，霉菌次之，酵母菌又次之。

57. 维生素c能与铅结合，形成溶解度较低的抗坏血酸铅，使铅的吸收率低，从而可降低铅对人体 的毒性。

58. 玉米中色氨酸和赖氨酸含量很低，而小米中色氨酸含量较高，如将二者混合食用，可发挥蛋白 质的互补作用。

59. 大豆的糖类含量高达50%-60%，且以淀粉为主。

60. 酱油和酱的鲜味主要来自蛋白质经发酵分解产生的一些低分子含氮物质，如氨基酸、核苷酸。

**三、填空题(本大题共20小题40空，每空1分，共40分)**

61. 面粉的品质检验主要从 ▲ ，水分，颜色， ▲ 等方面进行。

1. 酒酿在我国南方干烧味型的菜肴中用的较多，其中尤以 ▲ 和 ▲ 使用，使其具有特殊风味。

63. 辛辣类辣椒辣味极强，个头小，长尖，肉薄，常见的有 ▲ 、 ▲ 。

64. 食用雌蟹以 ▲ 为好，此时节蟹黄多，肉厚，而食用雄蟹以 ▲ 为好，此时节壮实多脂膏。

65. 鸡肉中最嫩的一块肉是 ▲ ，含胶原蛋白丰富的部位是 ▲ 。

66. 苏式面点大多皮薄馅多， ▲ ，注重形态， ▲ 。

67. 绵白糖可直接加入面团中使用，常用于含 ▲ 少，用 ▲ 大的面点中，如核桃酥、开花 馒头、棉花杯。

68. 化学膨松面团的成品具有 ▲ 、 ▲ 的特点，一般使用糖、油、蛋等多辆的辅助原料调 制而成。

69. 摘剂比较适于 ▲ 面团、 ▲ 面团等有劲力的面团。

70. “兰花酥”的成形方法是 ▲ ；“元宵”的上馅方法是 ▲ 。

71. ▲ 是菜肴的核心， ▲ 是菜肴的“骨骼”。

72. 加工家禽时应防止 ▲ 、 ▲ 的侵蚀，要分类加工，防止交叉污染。

73. 滑油的油温一般控制在 ▲ 以下，走油的油温控制在 ▲ 以上。

74. 串就是利用 ▲ 、 ▲ 将加工成片、块等形状的烹饪原料穿在一起的组配方法。

75. 便餐席又称 ▲ ，主要用于 ▲ 。

76. 人类膳食中最基本和最丰富的糖是 ▲ ，它是绿色植物光合作用所形成的 ▲ 物质。

77. 高血压、冠心病患者的膳食原则首先是低脂肪、 ▲ 和 ▲ 。

78. 食品被微生物污染后是否会变质，与 ▲ 、 ▲ 及当时所处的环境因素等密切相关。

79. 赤霉病是由镰刀菌所致，其繁殖的适宜温度为 ▲ ℃，相对湿度为 ▲ %。

80. 乳糖有调节胃酸、促进 ▲ 和 ▲ 的作用。

**四、名词解释题(本大题共10小题,每小题4分,共40分)**

81. 咖喱粉

82. 琼脂

83. 糕点粉

84. 暗酥

85. 泡发

86. 贴

87. 以菜围菜

88. 运动生热效应

89. 麻痹性贝类中毒

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. 简述羊后腿肉的组成及特点，有哪些烹饪应用？

92. 简述调制豆沙馅的操作要领。

93. 简述“出水煮”的操作要领。

94. 试述助翻勺的操作方法、技术要领和适用范围。

95. 试述热菜配菜时，味的配合原则。

96. 试述炖的操作要领。

97. 试述蛋白质在调节人体生理功能方面所起的作用。

98. 试述砷化物中毒的机理及预防措施

**六、综合题(本大题共2 小题，每小题20 分，共40 分)**

99.蔬菜在我们的日常生活中占据着重要的地位，不仅丰富了我们的饮食，还为我们提供了丰富的营养素，对于保持我们的身体健康起到至关重要的作用。然而，近年来由于食品污染、食品添加剂等原因，蔬菜的安全问题引发了广泛的关注。因此加强烹饪原料品质检验的显得尤为重要。根据你所掌握的专业知识，回答以下问题：

（1）烹饪原料品质检验的方法有哪些？叙述烹饪原料品质检验依据和标准。（10分）

（2）从食品安全的角度叙述蔬菜的安全问题及其预防措施。（10分）

100. 江苏名菜“松鼠桂鱼”是由软熘的烹调方法制成。其主要工艺流程是：剞花刀→拍粉→油炸→装盘→浇茄汁。油炸依次经过了“定型→成熟→复炸”三个阶段，味型为小酸甜。芡汁属熘芡，色泽红亮，质地焦脆，造型如松鼠。根据你所学的专业知识，回答下列问题

（1）上述观点是否正确？若有错，请改正。（6分）

（2）请结合该菜肴谈谈剞松鼠形花刀时应注意哪些问题？（4分）

（3）结合该菜肴谈谈高温加热油脂的营养损失及安全问题。（10分）