**2024年盐城市职教高考高三年级第三次模拟考试**

烹饪专业综合理论试卷

**命题人：阜宁中专王新星 王伟伟 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．（ ）出产的黑米较为著名。

A.陕西洋县 B.河南息县 C.江苏常熟 D.山东章丘

2．元麦又称（ ）

A.乌麦 B.三角麦 C.油麦 D.青稞

3．下列被称为“春不老”的是（ ）

A. 雪里蕻 B.金针菜 C. 魔芋 D.冬菜

4．以产双黄蛋而闻名的鸭是（ ）

A. 北京鸭 B.高邮鸭 C.娄门鸭 D.建昌鸭

5．干鲟鱼的头部骨、脊骨经多次漂、煮、蒸等过程处理后熬出的汁，经冷却后

可形成晶莹、光亮、清爽的“鱼脆”，此为（ ）特产。

A．东北 B.浙江 C.四川 D.山东

6．“玛瑙海参”中的玛瑙是（ ）

A．肚头 B.腰子 C.肺 D.猪血

7．下列食用菌产量最多的是（ ）

A．香菇 B．蘑菇 C．草菇 D．平蘑

8．下列属于果干的是（ ）

A.桂圆 B.红枣 C.莲子 D.无花果

9．由于含有较多的葱蒜，使其还具有发汗解表、促进消化液分泌的功效的是（ ）

A.沙律酱 B.海鲜酱 C.喼汁 D.沙茶酱

10．鱼翅中质量最好的是（ ）

A．青翅 B.披刀翅 C.荷包翅 D.尾勾翅

11.刀削面要求面团硬实，面粉与水的比例为（ ）

A.1：(0.4-0.45) B.1:(0.3-0.35) C.1:(0.5-0.6) D.1：(0.7-0.8)

12.马铃薯粉适合制作的面点品种是（ ）

A.马蹄糕 B.薯蓉系列面点 C.各式发酵面点 D.生雪梨果

13．广式干油酥中，面粉与油脂的比例为（ ）

A.1:4 B.1：2 C.1:1 D.1：0.5

14．下列属于采用纯蛋面团制作的面点是（ ）

A．曲奇饼干 B．伊府面 C．金钱酥饼 D．绉纱小馄饨

15．点心“条头糕”的上馅方法是（ ）

A．夹馅法 B．搓团法 C．卷馅法 D．滚沾法

16．广式点心中澄粉面团的皮采用的制皮方法是（ ）

A．按皮 B．拍皮 C．擀皮 D．摊皮

17.“煎馄饨”采用的成熟方法是 （ ）

A．煮煎 B．蒸炸 C．蒸煎 D．煮烤

18．“榄仁奶黄包”在宴席面点组配中适宜的季节是（ ）

A．春季 B．夏季 C．秋季 D．冬季

19.由于油煎面点用油量较少，一般锅内的油量不能超过面点生坯厚度的（ ）

A. 1/3 B. 1/2 C. 2/3 D. 3/4

20．宴席面点成本一般占宴席总成本的（ ）

A.5-10% B.10-15% C.15-20% D.20-25%

1. 在中国烹饪的发展进程中，出现剞刀技术和爆炒技术的是在（ ）。

A.萌芽时期 B.形成时期 C.发展时期 D.成熟时期

22．洗涤家畜的肚和肠等内脏常用（ ）。

A.里外翻洗法 B.冷水漂洗法 C.刮剥洗涤法 D.灌水冲洗法

23．松果形花刀的刀纹是运用（ ）刀法加工而成的。

A.斜刀推剞 B.直刀剞 C.直刀推剞 D.斜刀拉剞

24．把鱼肚当作补品食用时涨发宜采用（ ）

A.水发 B.油发 C.碱发 D.盐发

25.适宜用沸水锅焯水的原料是（ ）

A.萝卜 B.鸭肫 C.马铃薯 D.羊肉

26．在主料前加上菜肴质感特点来命名的菜肴是（ ）

A.清炸菊花鱼 B.麻辣肉丝 C.油爆鲜贝 D.脆皮鲜奶

27．五、六成油温的温度大约是（ ）

A.90—120℃ B.120—150℃ C.150—180℃ D.180—210℃

28．“怪味鸡”采用的调味方法是（ ）

A.分散调味法 B.热渗调味法 C.裹浇调味法 D.黏撒调味法

29．制得高级荤白汤的汤汁一般是汤料的（ ）

A.1—1.5倍 B.2—2.5倍 C.3—3.5倍 D.4—4.5倍

30．普通宴席中，冷菜类约占筵席成本的 （ ）

A.40% B.30% C.20% D.10%

31．下列属于半必需氨基酸的是（ ）

A. 甘氨酸 B. 胱氨酸 C. 半胱氨酸 D. 色氨酸

32．引起食物腐败变质产生“馊味”的营养素是（ ）

A．蛋白质 B．脂肪 C．碳水化合物 D．矿物质

33．目前广泛使用的最理想的食品容器和包装材料是（ ）

A．聚丙烯 B．聚苯乙烯 C．聚乙烯 D．聚氯乙烯

34.苯甲酸在酸性条件下对酵母和霉菌有抑制作用，PH为（ ）时抗菌力最强。

A.2.5 B.3 C.6 D.7.2

35.木薯表皮、内皮、薯肉、及薯心各部分均含有不同量的氰化物，其中以（）含量最高，毒性最大。

A.薯心 B.薯肉 C.内皮 D.表皮

36．下列属于鱼源性寄生虫的是（ ）

A.中华分支睾吸虫 B．旋毛虫 C．广州管圆线虫 D．姜片吸虫

37．牛乳中，蛋白质成分含量最高的是（ ）

A．乳白蛋白 B.乳球蛋白 C．酪蛋白 D．肌球蛋白

38．茶叶香气的主要成分是（ ）

A.烟酸 B.茶多酚 C.茶碱 D.芳香油

39．杀灭副溶血性弧菌的温度和时间是（ ）

A.70℃ ，5min B.80℃ ，1min C.80℃ ，30min D.100℃ ，1min

40． 烤肉、熏鱼、烤鸭等食品中最易出现的污染物是（ ）

A. 镉 B. 多环芳烃类 C. 汞 D. 铅

**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.黑胡椒和白胡椒属于不同的植物果实。

42.经常食用海蜇对高血压有一定的疗效。

43.制作蛋和面团，以鲜蛋为上乘，一般不用水禽蛋。

44.水油煎一般适用于煎制生煎包、锅贴、鲜肉焦饼等坯体较厚、带有馅心的面点。

45. 一般1kg的干玉兰片可涨发成4-5kg的湿料。

46. 蟹粉狮子头是将原料加工成丁。

47. 炒菜锅的锅底厚，分量轻，适合爆、炒、熘类的菜肴制作。

48.高档宴席中，大菜、面点约占宴席成本的20%。

49.芡液中的淀粉在加热到70℃左右时，便会糊化变黏，形成特有的透明性和光泽度。

50. 在烹饪技艺中，调味作为一项专门的技艺，主要研究的是狭义味觉。

51. 在制汤时，葱、姜、料酒在撇去浮沫前加入，目的是除异增香。

52.“油爆双脆”采用的装盘方法是倒入法。

53.为了充分保护扁豆、四季豆等蔬菜中的维生素，烹制时应旺火急炒。

54.孕妇缺锌会导致婴儿畸形。

55.维生素C被称为脂肪良好的抗氧化剂。

56.有些人对食物有过敏反应，可能是由于食物中的淀粉被直接吸收而引起的。

57. 贝类毒素经烹调加工后可以将其破坏去除。

58. 发生食物中毒后，人与人之间不直接传染，一般无传染病流行时的余波。

59. 香菇中的核酸类物质对胆固醇有溶解作用,有助于预防高血压病。

60. 玻璃瓶装的奶粉的保质期为8个月。

**三、填空题**(本大题共20小题40空，每空1分，共40分)

61.鲅鱼的肝不能食用，因其含有 ▲ 和 ▲ 。

62.虹鳟鱼烹调后味似鸡肉，有 ▲ 的美誉；加吉鱼肉嫩味美，有 ▲ 的美称。

63.酸奶的种类很多，按照加工方法的不同可以分为 ▲ 和 ▲ 两种。

64.苦瓜因其果肉有苦味而得名，又被称为 ▲ 和 ▲ 。

65.芝麻油在烹调中用量少，但作用大，有去腥、增香、 ▲ 及 ▲ 的作用。

66.全蔬菜馅制作时，由于经过挤压处理后，水分仍然较多，很松散，不利于面点包捏成形，常用黏性配料来增加其黏性。常用的黏性原料油植物油、动物油、  **▲** 、 **▲** 等。

67.猪油又称大油、白油，是用猪的 ▲ 或 ▲ 等脂肪组织加工炼制而成。

68.芋泥馅的质量要求： ▲ 、香甜 ▲ 。

69.在调制猪肉馅时，吃水量一般是根据 ▲ 和 ▲ 而定。

70.通过加热成熟后原料内部结构和成分的变化，可形成新的诱人的香味，如冬笋烧麦的鲜香味，烤制面包的 ▲ 、烘蛋糕的 ▲ 。

71.中式菜肴色彩艳丽，给人美的享受。一方面取决于 ▲ 的颜色，另一方面取决于 ▲ 的妙用。

72.热菜装盘是菜肴制作的最后一道工序，合理的装盘是菜肴与盛器的巧妙结合，是 ▲ 和 ▲

的和谐统一。

73.以水为传热介质，成菜要求软嫩、脆嫩的需用 ▲ 、 ▲ 加热。

74.由于碱发能使干货原料的部分营养成分受到损失，因此要特别注意掌握好 ▲

和 ▲ ，从而达到良好的涨发效果。

75.筵席中大菜类菜肴在 ▲ 和 ▲ 上要突出筵席的氛围。

76.铁在食物中存在的形式有两类，一类是植物性食物中的 ▲ ，另一类是动物性食物中的 ▲ 。

77.胆汁中不含 ▲ ，其中最重要的成分是 ▲ 。

78.大多数致病菌生长繁殖的温度是 ▲ ℃，最适PH为 ▲ 。

79.黄曲霉毒素主要污染 ▲ 和 ▲ 。

80.制作凉拌菜前，操作人员要认真清洗双手并消毒，消毒液多用 ▲ 或 ▲ 苯扎溴铵溶液，也可用75％酒精消毒。

**四、名词解释题**(本大题共10小题,每小题4分,共40分)

81.肉松

82.芝麻酱

83.锅炉蒸汽成熟法

84.按

85.水锅

86.挂糊

87.掌握火候

88.静息代谢率

89.食品安全

90.脑黄金

**五、问答题**(本大题共8小题，每小题10分，共80分)

91.简述葱的分类以及烹饪应用。

92.简述水油面调制的操作要领。

93.简述如何掌握面点馅心的含水量和黏度。

94.简述家禽初步加工的基本要求。

95.简述配菜的作用。

96.简述在上浆时，如何掌握各种浆的浓度。

97.沙门菌属食物中毒的原因及预防措施。

98.简述油脂酸败的预防措施。

**六、综合题**(本大题共2 小题，每小题20 分，共40 分)

99.人们常说“民以食为天”，食品不仅要营养丰富，符合卫生要求，同时还要求色、香、味、形、质俱佳，以提高人们的食欲，有利于食物的消化与吸收。为此就必须要在食品中加入各种调味品。调味品种类繁多，作用各不相同。例如:以豆类或小麦为原料制作而成的酱及酱油制品，不仅能够改善菜肴的口味，对于提高膳食中蛋白质和能量也具有一定的意义。根据你所掌握的专业知识，回答以下问题。

（1）调味品能够改善滋味，体现在哪几个方面？（10分）

（2）什么是酱油的“生白”现象，如何预防酱油被污染？（10分）

100.暑假期间，小陈同学在酒店后厨实习。今天他准备做“拔丝苹果”，他加工完生肉后，直接在砧板上将苹果切为块状后清洗并沥干水分，之后按比例调制了水粉糊，调糊时的速度先快后慢，将其搅匀。接着将苹果挂糊后放入锅中炸制呈金黄色，然后开始按比例熬糖浆。做好之后直接装盘，并用擦台面的抹布将盘边擦净。小陈直接用手拿起尝了一块，口感松脆香甜。试结合所学知识，从操作工艺、烹饪营养安全的角度分析，小陈操作过程中存在那些问题，应采取哪些措施。（20分）