



Jul7

全国**2011年1月**自学考试烹饪工艺学(二)试题及答案

锐智发表于2011-7-7 11:51 分类: 烹饪工艺学（二） 浏览: 388 评论: 0 【我来说两句】

美联英语 十大外语培训机构

外教4人小班 自由上课时间 免费试听！ 注册报名 即获赠4800元英语学习礼包

[www.meteni.com](#)

买运动鞋,一定要去好乐买

耐克,阿迪,李宁,安踏,匡威运动鞋 更多款式,更低折扣,100%正品保障!

[www.OKBUY.com](#)

免费下载《一周商务英语》

期待事业更上一层楼? 让沟通更轻松。 助你熟练掌握商务英语交流术。

[www.english town.com/EE](#)

广州自考辅导班招生中

广州地区自考助学10年影响力的品牌， 开设包括暨大/华师/广外等自考辅导班!

[www.zjcollege.com/](#)

Google 提供的广告

一、单项选择题(本大题共20小题，每小题1分，共20分)

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其代码填写在题后的括号内。错选、多选或未选均无分。

1.下列适合用油发的原料是()

A.驼峰 B.鱼肚

C.海参 D.鲍鱼

2.下列宜采用加盐保色法的原料是()

A.马铃薯 B.苹果

C.黄瓜 D.藕

3.制作“松鼠鱼”时去内脏的方法是()

A.腹出法 B.脊出法

C.鳃出法 D.尾出法

4.猪脑及骨髓的洗涤通常采用()

A.冲洗法 B.烫洗法

C.灌洗法 D.漂洗法

5.“烩冬笋”的料形为()

A.菱形块 B.三角块

C.劈柴块 D.瓦形块

6.最适宜作为上浆和挂糊的淀粉是()

A.马铃薯淀粉 B.绿豆淀粉

C.小麦淀粉 D.甘薯淀粉

7.用水粉芡进行爆炒类菜肴的勾芡时通常采用的方法是()

A.烹入翻拌法 B.淋入翻拌法

C.淋入晃匀法 D.浇黏上芡法

8.菜肴味道过酸或过咸时，常加适量食糖来进行减弱，这是利用味的()

A.相乘现象 B.转化现象

C.对比现象 D.抵消现象

9.入口最感舒服的食盐水溶液的浓度是()

A.0.8%～1.2% B.2%～2.5%

C.3%～3.5% D.4%～4.5%

10.香气浓郁的菜肴之所以香气扑鼻，这是利用调味的()

A.扩散作用 B.渗透作用

C.吸附作用 D.降解反应

11.菜肴的拔丝、挂霜调味方法属于()

订阅锐智博客

订阅

订阅到 抓虾

订阅到 Rojo

订阅到 Google

订阅到 netvibes

订阅到 MY YAHOO!

订阅到 newsgator

订阅到 Bloglines

订阅到 鲜果

订阅到 有道

订阅到 MollQQ邮箱

订阅到 九点

邮件订阅

powered by Feedsky

手机阅读

30天内最活跃的朋友

□□□□□□ (4)

□□□□□□□□ (2)

□□□□□□□ (2)

最新评论及回复

不错[REVERT=锐智...

.. 评论于 2011-7-4 10:26:14

现在忙着呢，闲就会写下啦

锐智 评论于 2011-7-2 15:33:52

不错哈 不过希望您自己也写写哈

玄幻小说完本 评论于 2011-6-28 14:10:02

您要这么多考题干嘛呢

小说排行榜 评论于 2011-6-28 14:08:44

这个不错、、就是点订阅后...

... 评论于 2011-6-28 13:08:22

都是考试试题? ? [REVE...

流氓兔 评论于 2011-6-28 11:50:47

我来看下 可以把

混小子 评论于 2011-6-28 8:35:54

没几个题目知道答案的! 而...

加盟 评论于 2011-6-27 10:56:43

很给力啊 博主 只是...

jiang07li 评论于 2011-6-24 17:23:06

怎么才能下载啊[REVE...

静静思念 评论于 2011-6-23 22:07:55

最近发表

http://www.ruizhib.com/162/[2011-7-9 21:03:12]

<div><div>A.腌浸调味法 B.色裹调味法</div><div>C.黏撒调味法 D.浇汁调味法</div></div> <div>12.大菜是宴席中最重要的部分，其成本约占整个宴席的()</div> <div>A.30% B.40%</div> <div>C.50% D.60%</div> <div>13.下列面点中属于酵面制品的是()</div> <div>A.烧卖 B.馒头</div> <div>C.春卷 D.杏仁酥</div> <div>14.下列关于火候的说法，错误的是()</div> <div>A.火候是食物成熟的度的一种表示 B.季节的变化会对火候产生影响</div> <div>C.火候与传热介质的种类无关 D.温度与时间是影响火候的关键因素</div> <div>15.下列原料中，属于非离子型化合物的是()</div> <div>A.酱油 B.食盐</div> <div>C.味精 D.鸡精</div> <div>16.适合采用沸水预熟法的原料是()</div> <div>A.胡萝卜 B.鲜冬笋</div> <div>C.牛肉 D.猪肠</div> <div>17.适用于对排列整齐的扒、烧菜肴造型的装盘方法是()</div> <div>A.复入法 B.排入法</div> <div>C.倒入法 D.拖入法</div> <div>18.盐水虾常采用的装盘手法是()</div> <div>A.铺叠 B.渐次围叠</div> <div>C.堆砌 D.铺排</div> <div>19.常用各种造型的点心进行围边点缀的菜肴是()</div> <div>A.樱桃肉 B.菊花鱼</div> <div>C.红梅菜胆 D.兰花鱼翅</div> <div>20.食品雕刻的最后一道工序是()</div> <div>A.命题 B.设计</div> <div>C.修饰 D.制作</div> <div>二、判断题(本大题共10小题，每小题1分，共10分)</div> <div>判断下列各题正误，正确的在题后括号内打“√”，错误的打“✕”。</div> <div>21.凡是有炒芝麻香味的火腿皆为上品。()</div> <div>22.碱水涨发前，一定要用清水将干货原料涨软，减少碱溶液对原料的腐蚀。()</div> <div>23.将原料嵌进刀刃随刀扬起剝下断离的方法是拍刀剝。()</div> <div>24.北京烤鸭红亮诱人的色泽是利用蜂蜜在加热中变化形成的。()</div> <div>25.制作蓉胶的最佳温度是在2 C左右。()</div> <div>26.水果的质量、风味在采收成熟期就已经达到最佳程度。()</div> <div>27.不同动物肌肉中所含的脂肪，加热后可形成不同的风味。()</div> <div>28.温水面团的黏柔性较好，但比热水面团差。()</div> <div>29.预熟工艺中的“走红”，是利用高温油炸后的原料有助于吸收调味品中的色泽这一特点。()</div> <div>30.食品雕刻制品，一般以食用为主，欣赏为辅。()</div> <div>三、名词解释题(本大题共5小题，每小题3分，共15分)</div> <div>31.明矾(硫酸铝钾)洗涤法</div> <div>32.直斜剝</div> <div>33.烟熏调味法</div> <div>34.热辐射</div> <div>35.堆</div>	<div><div>🔖 全国2011年1月自学考试护理学研究试...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试护理教育导论...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试外科护理学(...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试数据库及其应...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试医学心理学试...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试烹饪工艺学(...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试广告学（二）</div><div>🔖 全国2008年1月高等教育自学考试科学...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试政治学概论试...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试办公自动化原...</div><div>🔖 全国2010年10月自学考试办公自动化...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试办公自动化设...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试中国文化概论...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试环境与资源保...</div></div> <div>热文排行</div> <div><div>🔖 全国2011年4月自学考试预防医学(二...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试政治学概论试...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试办公自动化原...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试办公自动化设...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试中国文化概论...</div><div>🔖 全国2010年10月自学考试办公自动化...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试物理（工）试</div><div>🔖 全国2008年1月高等教育自学考试科学...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试环境与资源保...</div><div>🔖 全国2011年1月自学考试广告学（二）</div></div> <div>最近留言</div> <div><div>🔖 怎么没有法律的呢 有点失望.....</div><div>🔖 UP !!</div><div>🔖 小弟运营者freeplu...</div><div>🔖 这个很有深度啊[REVE...</div><div>🔖 来博主博客上学习了，小弟...</div><div>🔖 支持一下，以观后望。</div><div>🔖 希望能和博主多多交流。邵...</div><div>🔖 支持一下，以观后望。</div><div>🔖 经常来贵博客，基本都没有...</div><div>🔖 支持</div></div>
--	--

四、简答题(本大题共5小题，每小题5分，共25分)

- 36.举例说明禽类原料的开膛方法及适用对象。
- 37.比较包茨和糊茨的成品特点和应用范围。
- 38.简要回答菜肴命名的原则。
- 39.简要回答烩的菜品特色。
- 40.举例说明围边点缀如何做到内容形状的完美结合？

五、论述题(本大题共2小题，每小题10分，共20分)

- 41.举例分析麻辣味的调配方法。
- 42.试述煎、贴两种烹调方法的异同。

六、应用题(本大题10分)

43.以韭菜鸡蛋馅为例的生素馅原料为：鸡蛋150克，韭菜500克，粉皮100克，虾皮50克，盐5克，味精4克，植物油20克，香油20克，葱、姜各5克。熟素馅(南方)的原料为：青菜250克，烤麸丁50克，香菇丁25克，油面筋丁100克，水发金针菜丁50克，笋尖丁40克，植物油50克，香油25克，葱姜末、水淀粉适量，白糖20克，粉丝100克，豆腐干丁50克，酱油30克，鸡汤100克。

根据以上材料，请比较生素馅和熟素馅在加工方法及成品特点方面的差异。

2011年1月全国自考烹饪工艺学（二）试题及答案

文章请注明转载自锐智博客，本文地址：<http://www.ruizhib.com/162/>

【快来发表看法吧】



关于2011 1 P 的相关文章:	
 全国2011年1月自学考试广告学（二）试题及答案	2011-7-6 14:2:48
 全国2008年1月高等教育自学考试科学•技术•社会试题及答案	2011-7-6 11:48:27
 全国2011年1月自学考试政治学概论试题及答案	2011-7-5 22:11:24
 全国2011年1月自学考试办公自动化原理及应用试题及答案	2011-7-5 18:19:54
 全国2011年1月自学考试办公自动化设备试题及答案	2011-7-4 18:19:39
 全国2011年1月自学考试中国文化概论试题及答案	2011-7-3 12:33:40

【已有0位网友发表了看法】 [点击这里获取该日志的TrackBack引用地址](#)

评论:(0)

引用通告

[达内{Java培训} 先就业后付款](#)
达内{Java培训}，就业月薪4000-8000. 入职返现4500元。本月限招20人。
www.gztarena.com

Google 提供的广告

已有0位网友发表了评论,你还等什么？

昵称(必填)

邮箱

网址

记住我,下次回复时不用重新输入个人信息

有你的关注 我会更努力

有你的关注 我会更努力

◎欢迎参与讨论，请在这里发表您的看法、交流您的观点。



[URL] [URL2] [EMAIL] [EMAIL2] [B] [I] [U] [S] [QUOTE] [显示UBB表情>>](#)