

扬州大学

2019 年硕士研究生招生考试初试试题 (A 卷)

科目代码 639 科目名称 烹饪综合 (烹饪工艺学、烹饪化学) 满分 150

注意: ①认真阅读答题纸上的注意事项; ②所有答案必须写在答题纸上, 写在本试题纸或草稿纸上均无效; ③本试题纸须随答题纸一起装入试题袋中交回!

第一部分 烹调工艺学

一、单项选择题 (每小题 1 分, 共 10 分)

1. “烹饪”最古典的定义是出现在 ()。
A.《周易》 B.《论语》 C.《礼记》 D.《楚辞》
2. 新鲜禽蛋的蛋黄指数在 0.401~0.442 之间, 蛋黄膜容易破裂的蛋黄指数一般小于 ()。
A.0.35 B.0.25 C.0.15 D.0.05
3. 红烧一品鲍鱼的涨发方法宜采用 ()。
A.盐发 B.油发 C.水发 D.碱发
4. 直刀法在刀法种类中较为复杂, 其中适用推切方法的原料是 ()。
A.萝卜 B.熟鸡蛋 C.火腿 D.里脊肉
5. 淮扬菜中醋溜鳜鱼在加工时所用糊的种类是 ()。
A.蛋粉糊 B.脆皮糊 C.水粉糊 D.蜂巢糊
6. 蓉胶在制作过程中, 其状态最稳定的温度是 ()
A.0℃ B.2℃ C.6℃ D.10℃
7. 在菜肴烹调用作中有很多需要有勾芡的工艺流程, 其中采用糊芡的烹调方法是 ()。
A.炒 B.扒 C.溜 D.烩
8. 95%味精与 5%的肌甘酸混合, 其鲜味强度是同样重量 100%味精的 5-6 倍, 此为 () 现象。
A.对比 B.相乘 C.转化 D.抵消
9. 下列最具有京鲁风味调味特色的是 ()。
A.鱼香味 B.蒜泥味 C.芥末味 D.瓜姜味
10. 人的嗅觉相当敏锐, 从嗅到气味物到产生感觉时间仅需要 ()。
A.0.2~0.3s B.0.4~0.5s C.0.6~0.8s D.0.9~1.0s

二、名词解释题 (每小题 3 分, 共 15 分)

11. 感官鉴定
12. 分档取料
13. 上浆工艺
14. 油炸
15. 滑炒

三、简答题 (每小题 5 分, 共 20 分)

16. 简述碱发的操作要点, 以及适用的干货原料。
17. 简述按原料性质分类汤的种类, 并举例说明。
18. 简述盐在菜肴中的调味应用。
19. 简述包芡与相对应的烹调方法, 以及影响包芡的因素。

四、论述题 (每小题 15 分, 共 30 分)

20. 论述以水为介质烹调方法, 并分别给予描述。

21. 论述上浆工艺流程中加盐搅拌的基本原理。

第二部分 烹饪化学

一、单项选择题（每小题 1 分，共 10 分）

- 下列氨基酸中，属于碱性氨基酸的是（ ）
A、谷氨酸 B、苏氨酸 C、赖氨酸 D、色氨酸
- 纤维状蛋白质主要是以（ ）为其立体结构主体。
A、一级结构 B、二级结构 C、三级结构 D、四级结构
- 下列味觉中，从刺激味感受器到感觉有味，速度最快的是（ ）
A、咸味 B、甜味 C、苦味 D、酸味
- 内酯豆腐一般用（ ）做凝固剂。
A、醋酸乙酯 B、三酰甘油酯 C、葡萄糖酸内酯 D、石膏
- 下列糖中，（ ）生成的糖脎与其他三个糖生成的糖脎不同。
A、果糖 B、葡萄糖 C、半乳糖 D、甘露糖
- 下列糖中，旋光度为左旋的是（ ）
A、葡萄糖 B、果糖 C、麦芽糖 D、蔗糖
- 反映烹饪原料持水能力的主要是（ ）的量。
A、结合水 B、多层水 C、游离水 D、截留水
- 下列脂类物质中，可塑性最好的是（ ）
A、棉籽油 B、花生油 C、玉米油 D、猪油
- 维生素 C 的酸性来自其结构中的（ ）
A、羧酸 B、醛基 C、烯二醇羟基 D、酚羟基
- 下列酶中，可以在 pH 为 2 时仍具有较大活性的是（ ）
A、胰蛋白酶 B、胃蛋白酶 C、唾液淀粉酶 D、 α -淀粉酶

二、写出下列化合物结构式（每小题 2 分，共 6 分）

- 亚麻酸
- 苹果酸
- 异亮氨酸

三、名词解释（每小题 2 分，共 8 分）

- 生理碱性食物
- 邻近水
- 同效维生素
- 转化糖

四、问答题（每小题 5 分，共 25 分）

- 冷冻的烹饪原料在储藏过程中为什么会发生劣变？
- 简述乳酸在泡菜制作中的作用。
- 油脂在油炸过程中产生的化合物有哪些？
- 食品蛋白质凝胶的类型有哪些？
- 直链淀粉与支链淀粉有何区别？

五、论述题（每小题 13 分，共 26 分）

- 叙述影响味觉的因素。
- 具体论述鱼圆制作过程中加水、盐的次序、量及其原理。