

扬州大学

2020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. “白斩鸡”初加工时，其开膛方法是（）。
A. 腹开法 B. 背开法 C. 肋开法 D. 整出法
2. 在初加工过程中，高锰酸钾溶液洗涤主要适用于（）。
A. 蔬菜 B. 鱼类 C. 禽类 D. 肉类
3. “全家福”中鱼肚的切割是运用的（）。
A. 滚料切 B. 拍刀剁 C. 内斜刀法 D. 刀背排
4. 汤爆双脆在刀工处理时采用的刀法是（）。
A. 篮花花刀 B. 麦穗花刀 C. 波浪花刀 D. 葡萄花刀
5. 东江风味属于（）风味。
A. 淮扬 B. 广东 C. 四川 D. 山东
6. 甜味的感觉最快，其蔗糖的敏感阈值（）%。
A. 3 B. 0.3 C. 0.03 D. 0.003
7. 温度对味觉影响较大，炸类菜肴入口的最佳温度是（）℃。
A. 40 B. 50 C. 60 D. 70
8. “清炒土豆丝”烹调加热时，加入食醋是利用醋的（）作用。
A. 中和 B. 挥发 C. 软化 D. 保脆
9. 糖醋味型、荔枝味型的用糖量一般为（）。
A. 1~4% B. 5~10% C. 11~15% D. 16~20%
10. “松鼠鳜鱼”的烹调方法是（）。
A. 脆熘 B. 滑熘 C. 清炸 D. 脆皮糊炸

二、名词解释题（每小题3分，共15分）

11. 上浆制嫩
12. 相乘现象
13. 糟
14. 流水冲洗法
15. 扒

三、简答题（每小题5分，共20分）

16. 简述着色工艺的要求。
17. 简述制汤的注意事项。
18. 简述盘饰与菜肴的造型协调，并举例说明。
19. 简述熟碱水配制方法和特点，及其运用。

四、论述题（每小题 15 分，共 30 分）

20. 论述拔丝苹果操作时熬糖的关键点、拔丝原理及其影响因素。
21. 论述水煮、油炸和烧烤等菜肴产生香气的差异。

第二部分 烹饪化学

一、单向选择题（每小题 1 分，共 10 分）

1. 蛋白质变性的典型特点是（ ）。
- A. 结构受到破坏，多肽链的长度变短；
B. 结构不受破坏，蛋白质分子仍具有活性；
C. 高级结构受到破坏，但蛋白质分子的化学结构未发生变化；
D. 蛋白质分子完全水解，其营养价值提高。
2. 下列氨基酸中含有羟基的氨基酸是（ ）。
- A. 谷氨酸 B. 组氨酸 C. 丝氨酸 D. 半胱氨酸
3. 食品的基本味感是指甜味、酸味、咸味和（ ）。
- A. 鲜味 B. 辣味 C. 涩味 D. 苦味
4. 下列物质，属于低聚糖的是（ ）。
- A. 乳糖 B. 果糖 C. 甘露糖 D. 半乳糖
5. 食品中的多酚色素主要有（ ）四种。
- A. 红曲色素、姜黄素、花青素和花黄素
B. 花青素类、类黄酮类、无色花青素和单宁类
C. 虫胶色素、胭脂虫红、红花色素和儿茶素
D. 天竺葵色素、矢车菊色素、飞燕草色素、牡丹色素
6. 评价油脂的新鲜程度的指标是（ ）。
- A. 酸价 B. 皂化价 C. 碘价 D. 二烯值
7. 下列哪种情况下，蛋白质的溶解度最低？
- A. $pI < pH < 7$ B. $pH = pI$ C. $pH = 7$ D. $7 < pH < pI$
8. 测量甜味剂相对甜度的基准物质是（ ）。
- A. 果糖 B. 麦芽糖 C. 葡萄糖 D. 蔗糖
9. 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. 截留水 D. 游离水
10. 天然叶绿素分子结构中的中心离子是（ ）。
- A. Cu^{2+} B. Zn^{2+} C. Fe^{2+} D. Mg^{2+}

二、写出下列化合物结构式（每小题 2 分，共 6 分）

11. 亚油酸
12. 赖氨酸
13. 烟酸

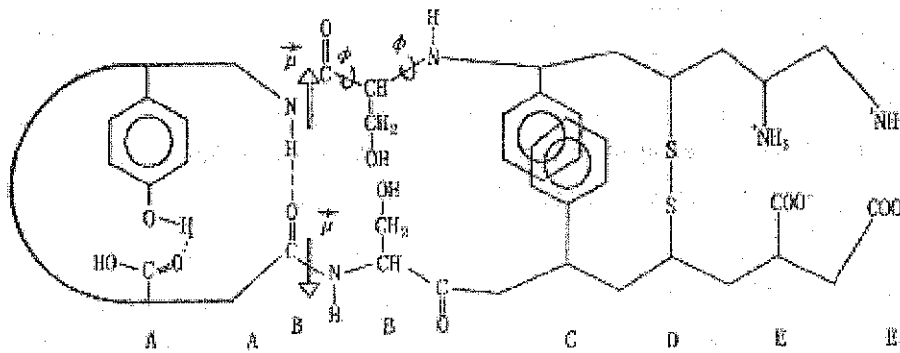
三、名词解释（每小题 2 分，共 8 分）

14. 蛋白质一级结构

- 15. 油脂的发烟点
- 16. 水分活度
- 17. 味的转化作用

四、问答题（每小题 5 分，共 25 分）

- 18. 淀粉老化的本质是什么？影响淀粉老化的因素有哪些？
- 19. 根据乳化剂分子结构的特点，其乳化作用的机制是什么？
- 20. 食醋在烹饪加工中有什么作用？
- 21. 维持蛋白质亲水胶体稳定的因素是什么？
- 22. 如下图所示，与 A、B、C、D、E 对应的维持蛋白质空间结构的作用力有哪些？



五、论述题（每小题 13 分，共 26 分）

- 23. 结合烹饪实例，论述对风味概念的理解。
- 24. 论述汤包的分散体系及其制作中的烹饪化学机制。

