

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

Cooking

烹饪原料知识同步练习

(烹饪专业)

主编 杨正华



高等教育出版社

中等职业教育国家规划教材配套教学用书

烹饪原料知识同步练习

(烹饪专业)

主编 杨正华

高等教育出版社

内容简介

本书是中等职业教育国家规划教材《烹饪原料知识》的配套教学用书。

本书按主教材章节顺序编写,每章包括本章知识要点、同步练习题、课外小知识等栏目。练习题题量大、题型多,知识面广,有助于学生全面掌握“烹饪原料知识”课程的内容,为学生学习烹饪专业技能打下坚实的基础。

本书附有烹饪原料图谱光盘,盘中含有上百幅书中所涉及的主要烹饪原料图片和相关的文字简介,对学生掌握烹饪原料知识大有裨益。

本书可作为中等职业学校烹饪专业的配套教学用书,也可作为参加烹饪高职考试学生的复习用书及相关行业岗位培训辅助用书或自学用书。

图书在版编目(CIP)数据

烹饪原料知识同步练习/杨正华主编. —北京:高等教育出版社,2008.1

烹饪专业

ISBN 978 - 7 - 04 - 023041 - 3

I. 烹… II. 杨… III. 烹饪 - 原料 - 专业学校 - 习题 IV. TS972.111 - 44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2007)第 190111 号

策划编辑 王江华 责任编辑 沈秀兰 封面设计 杨立新
版式设计 张岚 责任校对 金辉 责任印制 毛斯璐

出版发行	高等教育出版社	购书热线	010 - 58581118
社 址	北京市西城区德外大街 4 号	免费咨询	800 - 810 - 0598
邮政编码	100011	网 址	http://www.hep.edu.cn
总 机	010 - 58581000		http://www.hep.com.cn
经 销	蓝色畅想图书发行有限公司	网上订购	http://www.landaco.com
印 刷	北京机工印刷厂		http://www.landaco.com.cn
		畅想教育	http://www.widedu.com
开 本	787 × 1092 1/16	版 次	2008 年 1 月第 1 版
印 张	11	印 次	2008 年 1 月第 1 次印刷
字 数	260 000	定 价	19.80 元(含光盘)

本书如有缺页、倒页、脱页等质量问题,请到所购图书销售部门联系调换。

版权所有 侵权必究

物料号 23041 - 00

前 言

在职业教育越来越被社会重视的形势下,为更好地配合中等职业教育国家规划教材《烹饪原料知识》的教学,帮助学生有效地掌握烹饪专业理论和提高实际应用能力,加深对中国烹饪原料的认识,更好地运用烹饪原料,本人根据多年烹饪专业的教学经验,编写了这本《烹饪原料知识同步练习》。

烹饪原料是制作食品满足人们需要的物质材料,是为人体提供必需营养成分的主要物质来源。一切烹饪活动都是以烹饪原料为加工对象而展开的,烹饪工艺的实施、烹饪技术的发挥和烹饪目的的实现,无不与烹饪原料有密切的联系。优质的烹饪原料既是烹饪质量的保证,又是实施烹饪工艺、运用烹饪技术、促进烹饪产生良好效果的基本前提。“烹饪原料知识”是一门烹饪专业的基础课程,是烹饪专业学习烹饪的开始。只有认识烹饪原料,了解烹饪原料,掌握烹饪原料的个性和共性,才能更好地、更科学合理地运用烹饪原料。

《烹饪原料知识同步练习》以孙一慰先生主编的中等职业教育规划教材《烹饪原料知识》为框架,逐章逐节编写同步练习题,并附有与烹饪原料有关的课外小知识栏目,以便进一步扩大了学生的知识面,有利于提高学生的学习兴趣。《烹饪原料同步练习》特别注重对学生动手能力的培养,具体内容分为学生应该掌握的知识要点以及名词解释题、填空题、判断题、连线题、选择题、简答题等题型,比较全面、系统地深化了中等职业教育规划教材的知识,具有较强的知识性和实用性。

为了满足本课程教学的需要,本书还配套出版了烹饪原料图谱光盘,盘中含有上百幅书中所涉及的主要烹饪原料图片和相关的文字简介,对学生掌握烹饪原料知识大有裨益。

《烹饪原料知识同步练习》在编写过程中得到了绍兴市教育局及绍兴市职业学校烹饪专业教师的大力支持,高等教育出版社的有关编辑对本书的编写提出了宝贵的建议,借此机会表示衷心的感谢。

限于编者的水平,谬误、纰漏之处在所难免,敬请广大师生及同行提出宝贵意见。

编 者

2007年6月

目 录

第一章 烹饪原料基础知识	1	第七节 水产品类原料的品质鉴别 与保管	77
第一节 烹饪原料的化学成分与 分类	1	第六章 干货制品类原料	80
第二节 烹饪原料的选择	7	第一节 干货制品类原料的基础 知识	80
第三节 烹饪原料的品质鉴别	10	第二节 干货制品类原料的种类	82
第四节 烹饪原料的保管	14	第三节 干货制品类原料的品质鉴别 与保管	86
第二章 谷物类原料	21	第七章 菌藻类原料	88
第一节 谷物类原料基础知识	21	第一节 菌藻类原料基础知识	88
第二节 谷物类原料的种类	23	第二节 菌藻类原料的品种	90
第三节 谷物制品	26	第三节 菌藻类原料的品质鉴别 与保管	93
第四节 谷物类原料品质鉴别与 保管	27	第八章 果品类原料	95
第三章 蔬菜类原料	30	第一节 果品类原料的基础知识	95
第一节 蔬菜类原料基础知识	30	第二节 果品类原料的种类及果 制品	98
第二节 常用蔬菜原料种类	34	第三节 果品类原料的品质鉴别与 保管	101
第三节 蔬菜制品	40	第九章 调味品类原料	103
第四节 蔬菜类原料的品质鉴别与 保管	43	第一节 调味品类原料基础知识	103
第四章 畜禽类原料	45	第二节 调味品类原料的种类	106
第一节 畜禽类原料基础知识	45	第三节 调味品类原料的品质鉴别 与保管	109
第二节 畜禽类原料种类	50	第十章 佐助类原料	112
第三节 畜禽肉制品	53	第一节 佐助类原料基础知识	112
第四节 乳蛋品	56	第二节 佐助类原料的种类	113
第五节 畜禽类原料的品质鉴别 与保管	59	第三节 佐助类原料的品质鉴别 与保管	118
第五章 水产品类原料	63	模拟试卷一	120
第一节 水产品类原料的基础 知识	63	模拟试卷二	124
第二节 常用海洋鱼类的品种	66	参考答案	128
第三节 常用淡水鱼类品种	70		
第四节 其他动物性水产品	73		
第五、六节 鱼类制品及人造水 产品	75		

第一章 烹饪原料基础知识

本章知识要点

烹饪原料的概念和质量要求;烹饪原料的化学成分;烹饪原料分类的概念和分类方法;烹饪原料选择的意义和原则;烹饪原料品质鉴别的依据、标准和方法;烹饪原料在储存保管中的质量变化及影响因素;烹饪原料常用的保管方法。

第一节 烹饪原料的化学成分与分类

同步练习题

一、名词解释

1. 烹饪原料
2. 营养素
3. 碳水化合物
4. 糖原
5. 脂肪

6. 蛋白质

7. 必需氨基酸

8. 非必需氨基酸

9. 维生素

10. 脂溶性维生素

11. 水溶性维生素

12. 无机盐

13. 束缚水

14. 自由水

15. 烹饪原料的分类

二、填空题

请选择正确的答案填在横线上。

1. 烹饪原料是指用以_____制作各种菜点的原材料。
2. 烹饪原料的要求是____、____、有____、可以制作菜点的材料。
3. 能够供给人体正常生理功能所必需的营养和能量的化学成分称为_____。
4. 营养素可分为_____和_____两大类。
5. 烹饪原料中存在较广泛的单糖有____、____、____等。
6. 存在于动物肝脏的糖,叫____,又叫____。植物中的_____也是多糖的一种存在形式。
7. 碳水化合物主要存在于植物性原料中,以_____最为丰富,蔬菜、水果中含量也较多。
8. 脂肪是由一个分子的____和三个分子的_____组成的酯类化合物。有液态和固态两种形态,动物脂肪一般为固态,习惯上称____,植物脂肪通常为液态,习惯上称____。
9. 植物脂肪通常为液态,主要存在于植物的____和油料作物的____中。
10. 一般情况下,不饱和脂肪酸熔点低,消化率高,可达____%。
11. _____在脂肪中含量的多少,是脂肪营养价值高低的重要标志。
12. 目前已发现的蛋白质种类达几十种,大多数为无定形的,一般呈____、____、____三种形态。
13. 蛋白质是由_____分子组成的高分子化合物。
14. 维生素按其溶解性的不同可分为_____和_____两大类。
15. 烹饪原料中的水可分为_____和_____两大类。
16. 束缚水_____的特点常被应用于原料的储藏保管中。
17. 自由水又称_____,是指烹饪原料组织细胞中容易结冰也能溶解溶质的那部分水。
18. 烹饪原料保管时,要尽量减少原料中的_____含量,从而抑制微生物的生长繁殖。
19. 烹饪原料分类的意义是:(1)有助于使_____,系统化;
(2)有助于_____;(3)有助于_____。
20. 目前,国内采取的烹饪原料的分类方法包括:(1)_____;(2)_____;
(3)_____;(4)_____;(5)其他分类方法。
21. 烹饪原料按其性质可分为_____,_____,_____,_____四类。
22. 烹饪原料按加工与否可分为_____,_____,_____三类。
23. 烹饪原料按烹饪运用可分为_____,_____,_____三类。

三、判断题

在括号内,正确的填“√”,错误的填“×”。

1. 一切具有可食性的食物均属烹饪原料。()
2. 运用烹饪手段制作食品的材料称为烹饪原料。()
3. 能够烹调的都是烹饪原料。()
4. 凡是口感、口味良好,又有营养价值的动植物都可作为烹饪原料。()
5. 凡是含有糖的无毒的可食性动、植物,都可作为烹饪原料。()

6. 有机物质包括蛋白质、脂肪、矿物质等。()
7. 无机物质包括维生素和水。()
8. 植物中的纤维素也是多糖的一种存在形式。()
9. 纤维素不属于糖类,对人体无任何营养价值。()
10. 碳水化合物主要存在于植物性原料中,其中以水果最为丰富。()
11. 动物脂肪通常为液态,主要存在于动物体的皮下组织及内脏之间的组织中。()
12. 必需脂肪酸在脂肪中含量的多少,是脂肪营养价值高低的重要指标。()
13. 植物脂肪的营养价值一般高于动物脂肪。()
14. 根据人体需要,有的氨基酸在人体内不能合成,必须从食物中摄取,称为必需氨基酸。()
15. 为了使蛋白质发挥其互补作用,提高营养价值,膳食要讲究粗细搭配。()
16. 维生素 A、维生素 B、维生素 C、维生素 D 等都是水溶性维生素。()
17. 动物性原料中是不存在维生素的。()
18. 在烹饪原料中,维生素与其他化学成分相比含量很低,人体对维生素的需要量也极微。所以,只要注意膳食结构就可以避免维生素摄入的不足。()
19. 含束缚水较多的蔬菜、水果等原料不易冰冻储藏。()
20. 生物体中除去碳、氢、氧三种元素外,其他元素统称为无机盐。()
21. 烹饪原料的含水量在一定程度上反映了原料不同的品质。()
22. 烹饪原料通过分类,可使烹饪学习者系统而有条理地了解各种原料的性质和特点。()
23. 烹饪原料的分类有利于烹饪工作者了解原料的利用情况,进一步促进原料的科学开发和合理利用。()
24. 烹饪原料按原料加工与否分类,可分动物性原料、植物性原料、矿物性原料、人工合成原料四类。()
25. 鲜活原料、干货原料、复制品原料的分类是按照烹饪原料的性质划分的。()
26. 烹饪原料也可以按商品种类分类。()
27. 国外采用的烹饪原料按营养成分分类的红色食品,主要含糖类。()

四、连线题

1. 将下列碳水化合物与它的类型用直线连接起来:

麦芽糖	单糖
半乳糖	双糖
糖原	多糖

2. 将下列维生素的种类与其溶解性用直线连接起来:

脂溶性维生素	维生素 C
水溶性维生素	维生素 A
脂溶性维生素	维生素 B 族
水溶性维生素	维生素 K

3. 将下列烹饪原料与其含水量用直线连接起来：

牛肉	3% ~ 16%
鱼类	43% ~ 59%
谷类	46% ~ 76%
鸡肉	70% ~ 95%
新鲜蔬菜	71% ~ 73%

4. 将下列烹饪原料与其分类方法用直线连接起来：

辅料	按原料的商品种类分类
复制品原料	按原料的性质分类
水产品原料	按原料加工与否分类
矿物性原料	按烹饪运用分类

五、选择题

请将正确答案的序号填在括号内。

1. 烹饪原料的可食性应符合以下条件()。
 - A. 人体营养需要、有美好的形态、有理想的滋味
 - B. 人体营养需要、有美好的口感和口味、有食用价值
 - C. 人体营养需要、有美好的口感和口味、符合安全标准
 - D. 人体营养需要、有美好的口感和口味、便于烹调操作
2. 下列化学成分属于有机物质的是()。
 - A. 糖类、蛋白质、脂肪、维生素
 - B. 糖类、蛋白质、脂肪、矿物质
 - C. 蛋白质、脂肪、维生素、矿物质
 - D. 糖类、蛋白质、维生素、矿物质
3. 存在于动物肝脏的糖叫()。
 - A. 乳糖
 - B. 半乳糖
 - C. 蔗糖
 - D. 糖原
4. 属于脂溶性维生素的是()。
 - A. 维生素 A、维生素 C
 - B. 维生素 D、维生素 E
 - C. 维生素 B、维生素 K
 - D. 维生素 D、维生素 C
5. 将烹饪原料分为鲜活原料、干货原料和复制品原料,是按()进行分类的。
 - A. 原料的性质
 - B. 加工与否
 - C. 烹饪运用
 - D. 商品种类

六、简答题

1. 烹饪原料中的营养素可分为哪两大类?

2. 什么叫蛋白质的互补作用?

3. 简述束缚水的特点。

4. 烹饪原料分类有哪些意义? 国内和国外是怎样进行分类的?

课外小知识

含 8 种必需氨基酸的食品营养价值不一定高

在现实生活中,8种人体必需氨基酸几乎存在于任何食物中,一片菜叶、一粒米均含有8种必需氨基酸,区别要看食品中必需氨基酸的含量和比例。如果某一食品的必需氨基酸含量丰富,而且比例接近理想蛋白质必需氨基酸模式,则其营养价值高;如果含量虽高,但组成比例不合理,则其营养价值也不会高。

大豆蛋白比动物蛋白营养好?随着大豆蛋白食品的兴起,宣传媒介也大量报道大豆蛋白(植物蛋白)对人体健康的益处,使得不少人误以为大豆蛋白比动物蛋白(禽、畜、鱼类蛋白)营养好,这是一个认识上的错误。应该说,动物蛋白比大豆蛋白营养价值高。因为动物蛋白的必需氨基酸组成比例比大豆蛋白更接近于理想蛋白质模式,更适合于人体需要,且易于人体吸收。

水果可以取代蔬菜?现在有些水果价格很高,但是许多家长还是买水果给孩子吃,以为水果营养比蔬菜高。其实不然。比较水果、蔬菜的营养,主要看维生素和无机盐的含量。总体讲,蔬菜的营养价值比水果高,因为绝大多数蔬菜的维生素B1、维生素B2、维生素C比水果相应的维生素的含量高。需要指出的是,如果蔬菜在初加工和烹制时不注意的话,很可能把优势变为劣

势。因为切碎的蔬菜用清水冲洗,会使维生素流失,长时间烹调蔬菜也会失去维生素。所以,能生吃的蔬菜尽量生吃,需烹调的应猛火急炒。

(http://www.snhx.org.cn/naiye/hydt/t20050222_119892.htm)

第二节 烹饪原料的选择

同步练习题

一、名词解释

选料

二、填空题

请选择正确的答案填在横线上。

1. 烹饪原料是烹饪工艺的_____,是制作烹饪产品的物质条件。
2. 选料的原则是:(1)必须按照菜肴产品_____的基本要求选择原料;(2)必须按照菜肴产品不同的___选择原料;(3)必须按照原料_____选择原料。

三、判断题

在括号内,正确的填“√”,错误的填“×”。

1. 按照一定的食品营养卫生标准,有目的地选择合适原料的过程叫选料。()
2. 选料的根本目的就是使原料得到合理使用,易被人体消化吸收,同时满足人体营养和口福的基本要求。()
3. 不同的原料质量是形成菜点不同质量的基本前提。()
4. 烹饪原料不经选择使用,很难保证菜点质量。()
5. 选择原料即是对原料质量应用性进行鉴别。()
6. 按菜点的要求选择原料是选料的唯一标准。()

四、选择题

请将正确答案的序号填在括号内。

1. 烹饪原料选择的首要原则是必须()选择原料。
 - A. 按照原料本身的性质和特点的基本要求
 - B. 按照菜肴产品不同的质量基本要求

- C. 按照菜肴产品营养与卫生的基本要求
 - D. 按照菜肴产品的口感与色泽的基本要求
2. “看料做菜,因料施烹”是根据选料的()原则实施的。
- A. 必须按照菜肴产品营养与卫生的基本要求选择原料
 - B. 必须按照原料本身的性质和特点的基本要求选择原料
 - C. 必须按照菜肴产品不同的质量基本要求选择原料
 - D. 必须按照菜肴产品的口感与色泽的基本要求选择原料

五、简答题

1. 烹饪原料的选择对烹饪能起什么作用?

2. 烹饪原料的选择有哪些原则?

课外小知识

如何按菜谱做菜

看菜谱,像学生考试审题

名厨大师谈及他们的成功经验,都有看菜谱、背菜谱、写菜谱乃至编写菜谱的经历。且说看菜谱,他们从来不是一目十行、走马观花,而是认认真真地看,边看边琢磨,如同参加考试时的“审题”。然而,面对五花八门的菜谱,常有读者提出疑问:“看菜谱做菜,为什么往往做不好?”这是一个带有普遍性的问题。有的甚至从“疑问”到“抱怨”,认为菜谱“没谱”。其实,这个问题并不难回答。因为烹饪具有很强的专业性,而菜谱只是用文字概括地表达菜肴所需原料和制作的主要过程,其中,有许多知识、经验,具体的烹饪技巧,带有美感性的技艺,是不可能通过简短的文字说清的。以前的菜谱只有文字,没有菜肴图片,现在虽然菜谱有配图,但也不能“照猫画虎”式地简单模仿。看菜谱做菜,首先是“看”,然后才是“做”。面对菜谱,不要急于动手制作。先把菜谱看透,菜名、原料、制作方法、菜肴特色等,都要仔仔细细地看,边看边想,对实际操作可能遇到的问题在看菜谱时就想好解决的办法。最好是把菜谱熟记于心,做到临灶时得心应手。不然,当处于紧张状态的实际操作时,就顾不得看菜谱了。

三分技术,七分火候

按菜谱做菜,虽然在选料、加工和调味等方面做得不错,但如火候掌握的不准,会出现炒菜不像炒菜,爆菜不像爆菜,该香的不香,该脆的不脆,失掉了菜肴的风味特色等,也不能保证菜肴质量。炒豆芽菜、炒韭菜、炒蒜苗,火力不旺,就会“煮”出汤水;制作拔丝菜,熬制糖浆时,火力不旺,糖浆就会起砂,由液体变成粉末;煎鱼时火力不旺,就会粘锅。所以,火候在菜肴制作中的地位和作用是很重要的。民间很早就有“三分技术,七分火候”的说法。只有坚持多练习,多研究,多积累经验,才能渐入佳境,做到“火中取宝”。

菜谱里提及的火候,只是火势、火力的不同概念:旺火、中火、小火、急火、慢火、微火,这就如同使用调味品的“少量”与“适量”,旺火有多旺?急火有多急?小火和微火有什么区别?为什么同一道菜还要交替使用不同的火力?在菜谱里都找不到答案。但是,只要对菜谱看得多,看得细,也能看出使用和掌握火候的门道:

(1) 根据原料的性质确定火候。各种原料性质不同,质地有老有嫩,就是同一类原料,也有区别。如当年鸡与隔年鸡、蔬菜的根与茎。

(2) 根据原料的形态确定火候。原料经切配后,有大的,有小的;有薄的,有厚的;有完整的,也有零碎的。这就要根据实际情况确定火候,一般来说,小的、薄的、碎的原料,适于旺火速成;大的、厚的、整的原料,则应小火慢成。

(3) 根据不同性质的菜肴确定火候。如“土豆烧肉”这道菜,应将土豆炸后备用,待肉烧到半烂时,再与炸过的土豆同烧,成菜时才能恰到好处。

(4) 根据不同的烹饪技法确定火候。爆、炒宜用旺火;炸、熘宜用中火;焖、煨宜用小火;吸收汤汁、酥烂、保温则宜用微火。

(5) 根据不同情况,灵活掌握火候。清炸的菜肴,因为不粘粉和糊,水分较多,要在火旺油热时下锅,然后改小火慢炸;而粘满面、糊、粉的原料,则应在油七分热时下锅,以免粉焦而里面的原料不熟。越是块大形厚的原料,越是要用小火慢炸,有时还需反复炸制。

挑选原料很重要

菜谱拿在手上,在菜名的下边,开篇便是“原料”。菜谱里的原料,由主料、配料(或辅料)、调味料组成。在看好菜谱之后,决定选做菜谱的某一道菜时,就要从原料入手:一是有没有这道菜所需的原料;二是原料的质量怎样;三是怎样使用原料。这三点,都不能凑合,因为所用原料的好坏,直接关系到菜肴质量。

原料加工须精细

很多名厨大师都得益于各种各样的菜谱。他们经常从不同版本的菜谱中,相互印证,研究同一道菜着的制作。对菜肴的不同质量要求,对原料的不同质地,需要采用不同的原料加工方法。这就不能全靠菜谱了。

正确使用调味料

在菜谱里,提及调味品,有很多“少许”、“少量”、“适量”之类的词语。那么,多少是少?怎样掌握适量的“量”?

按菜谱做菜,在调味前首先要搞清两点:一是要懂得调味料是为突出原料本味服务的,二是掌握好调味料的使用方法。“好厨师一撮盐”,是厨行的名言。但这“一撮”是多少?在什么时机使用?最见厨师的功夫!其他调味料也是同样的道理。

人们在编写菜谱时,对菜肴的投料标准,特别是调味料的使用数量,并不是用天平精确地计算出来的,而是根据实践经验估计的数量,因此也只能作为参考。菜肴有各种各样的味型。比如,“甜酸味”与“酸甜味”,只有细微的差异,就在于入口的一瞬间,如味觉是甜压酸就是“甜酸味”,反之,就是“酸甜味”了。“甜酸味”的放糖量要多于“酸甜味”,至于放多少,这就是“好厨师一撮糖”了!

原料加工阶段的调味,烹制阶段的调味,成熟后的佐料提鲜,调味方法不同,都是为突出菜肴的味服务的,特别是突出菜肴的主味。按菜谱做菜,调味时,既不能离开菜谱,又必须掌握菜谱之外的调味知识。

(http://news.vnet.cn/2007news/20070514/164610_5.html)

第三节 烹饪原料的品质鉴别

同步练习题

一、名词解释

1. 烹饪原料的品质鉴别

2. 理化鉴别

3. 感官鉴别

4. 嗅觉检验

5. 视觉检验

6. 听觉检验

7. 味觉检验

8. 触觉检验

二、填空题

请选择正确的答案填在横线上。

1. 烹饪原料的品质鉴别,就是根据各种烹饪原料的____和____等的变化,依据一定的标准,运用一定的方法,判定烹饪原料的变化程度和质量优劣的过程。

2. 对烹饪原料品质鉴别,是对烹饪原料进一步____的过程,也是对促使烹饪原料的各种因素____的过程。

3. 烹饪原料的品质鉴别的内容主要包括烹饪原料____和____的鉴别。

4. 烹饪原料品质鉴定的依据和标准是:(1)____;(2)____;(3)____;(4)_____。

5. 原料固有的品质,也就是原料本身所具有的____和_____。

6. 原料的____和____是反映原料品质重要的感官指标。

7. 烹饪原料的新鲜度是指原料的____、____、____等变化程度。

8. 原料的新鲜度是鉴定原料品质优劣的最____、最____的标准。

9. 烹饪原料的新鲜度从原料的____、____、____、____和____等感官指标来判断。

10. 烹饪原料品质鉴别的方法有____鉴别和____鉴别两大类。

11. 理化鉴别是利用仪器设备或化学药剂鉴别烹饪原料的____,以确定其品质好坏的检验方法。

12. 理化鉴别包括____和____两个方面。

13. ____检验主要是测定原料或食物有无毒害。

14. 简便而有效的感官鉴别方法有____检验、____检验、____检验、____检验、____检验。

三、判断题

在括号内,正确的填“√”,错误的填“×”。

1. 烹饪原料的品质鉴定也是厨师应掌握的一项专业的基本技能。()

2. 选料的过程就是原料品质鉴别的过程。()

3. 烹饪原料品质的好坏对菜肴产品的质量有决定性的影响。()

4. 原料的固有品质也就是原料本身的食用价值和营养价值。()
5. 符合人们的饮食习惯、易被消化吸收、能满足人们口福的就具有食用价值。()
6. 一般来说,原料的食用价值越高,其品质就越好。()
7. 原料的成熟度应恰到好处,其品质就好。()
8. 原料的成熟度是鉴别原料品质最重要、最基本的标准。()
9. 同一原料的纯度和成熟度与它的饲养条件、上市季节有关。()
10. 新鲜度是鉴别原料品质最重要、最基本的标准。()
11. 烹饪原料都有天然的色彩和光泽。()
12. 能熟练地掌握鉴别技术是一名厨师从事烹饪工作的应有的条件。()
13. 感官鉴别不需设备,简单可行,是最好最准确的方法。()
14. 感官鉴别不如理化鉴别准确可靠。()
15. 对原料外表结构、形态、色泽等外部特征进行检验,这种检验方法叫触觉检验。()

四、连线题

将下列问题直接用直线连接起来:

- | | |
|-----------------|-----------|
| 原料的食用价值越高 | 外感指标 |
| 原料的使用价值越高 | 原料的固有品质 |
| 对菜点制作直接有影响的因素是 | 感官指标 |
| 原料的纯熟度是反映原料品质的 | 合适的烹调方法越多 |
| 原料的清洁卫生是反映原料品质的 | 品质就越好 |

五、选择题

请将正确的答案序号填在括号内。

1. 原料固有的品质就是它的食用价值和使用价值,包括()。

A. 营养、口味、新鲜度等指标	B. 营养、口味、成熟度等指标
C. 营养、口味、质地等指标	D. 营养、质地、新鲜度等指标
2. 对菜点制作直接有影响的因素是()。

A. 原料的固有品质	B. 原料的纯度和成熟度
C. 原料的新鲜度	D. 原料的清洁卫生
3. 鉴别烹饪原料品质优劣最重要、最基本的标准是()。

A. 原料固有的品质	B. 原料的纯度和成熟度
C. 原料的新鲜度	D. 原料的清洁卫生
4. 鉴别原料品质的方法有()。

A. 感性	B. 理性	C. 感官	D. 感化
-------	-------	-------	-------
5. 对原料的清洁度、色泽、形态等进行检验,其方法是感官检验中的()。

A. 嗅觉检验	B. 味觉检验	C. 触觉检验	D. 视觉检验
---------	---------	---------	---------
6. 对原料组织的粗细、弹性、硬度及干湿度等进行检验,其方法是感官检验中的()。

A. 嗅觉检验	B. 味觉检验	C. 触觉检验	D. 视觉检验
---------	---------	---------	---------