

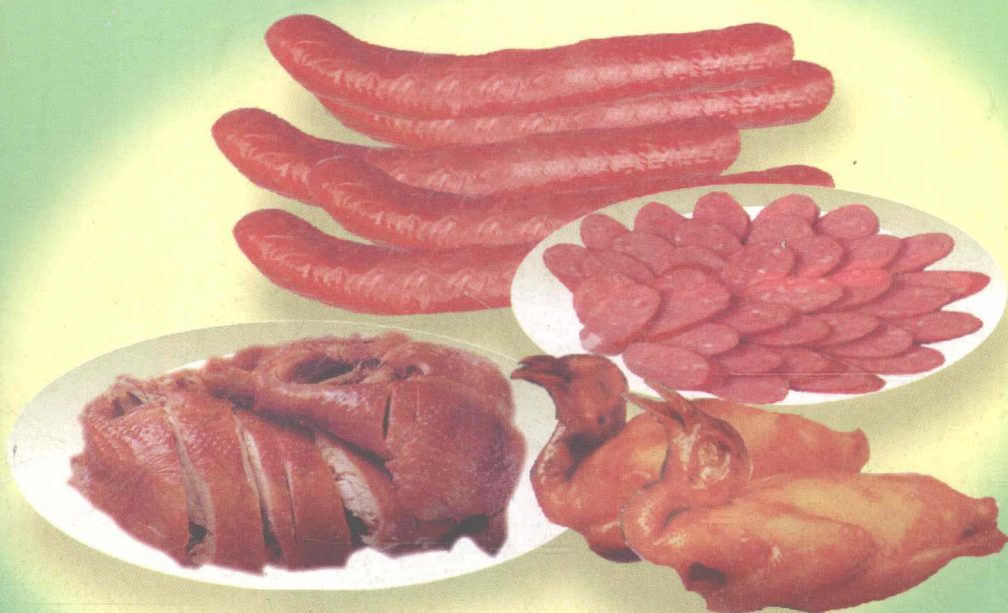
职业技能鉴定指导

熟肉制品加工工

(初级、 中级、 高级)

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》

编审委员会



中国劳动出版社

职业技能鉴定指导

熟肉制品加工工

SHUROU ZHIPIN JIAGONG GONG

(初级、中级、高级)

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》

编审委员会

中国劳动出版社

·北京·

版权所有 翻印必究

图书在版编目 (CIP) 数据

熟肉制品加工工：初级、中级、高级/朱绍纲主编. —北京：中国劳动出版社，1999. 8
职业技能鉴定指导
ISBN 7-5045-2423-9

I. 熟…

II. 朱…

III. 肉制品, 熟肉-食品加工-技术教育-习题

IV. TS251. 6

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (1999) 第 10430 号

中国劳动出版社出版发行

(北京市惠新东街 1 号 邮政编码：100029)

出 版 人：唐云岐

*

北京市艺辉胶印厂印刷 新华书店经销

787×1092 毫米 16 开本 10.5 印张 262 千字

1999 年 5 月第 1 版 1999 年 5 月第 1 次印刷

印数：5000 册

定价：14.00 元

前 言

《中华人民共和国劳动法》明确规定，国家对规定的职业制定职业技能鉴定标准，实行职业资格证书制度，由经过政府批准的考核鉴定机构负责对劳动者实施职业技能鉴定。经劳动部与有关行业部门协商，首批确定了 50 个工种实施职业技能鉴定。

职业技能鉴定是提高劳动者素质，增强劳动者就业能力的有效措施，进行考核鉴定，并通过职业资格证书制度予以确认，为企业合理使用劳动力以及劳动者自主择业提供了依据和凭证。同时，竞争上岗，以贡献定报酬的新型的劳动、分配制度，也必将成为千千万万劳动者努力提高职业技能的动力。

实施职业技能鉴定，教材建设是重要的一环。为适应职业技能鉴定的迫切需要，推动职业培训教学改革，提高培训质量，统一鉴定水平，劳动部职业技能鉴定中心、劳动部教材办公室、中国劳动出版社组织有关专家、技术人员和职业培训教学管理人员编写了《职业技能鉴定教材》和《职业技能鉴定指导》两套书。

根据《中华人民共和国职业技能鉴定规范》的颁布情况和市场需求，在总结以往《教材》和《指导》编写经验的基础上，这次编写了商业行业的商品营业员、冷食品制作工、熟肉制品加工工 3 个工种的《教材》和《指导》共 6 种书。

《职业技能鉴定教材》以相应的《规范》为依据，坚持“考什么，编什么”的原则，内容严格限制在工种《规范》范围内，是对《规范》的细化，从而不同于一般学科的教材。在编写上，按照初、中、高三个等级，每个等级按知识要求和技能要求组织内容。在基本保证知识连贯性的基础上，着眼于技能操作，力求浓缩精练，突出针对性、典型性、实用性。

《职业技能鉴定指导》以习题和答案为主，是对《教材》的补充和完善。每个等级分别编写了具有代表性的知识和技能部分的习题。

《教材》和《指导》均以《规范》的申报条件为编写起点，有助于准备参加考核的人员掌握考核鉴定的范围和内容，适用于各级鉴定机构组织升级考核复习和申请参加技能鉴定的人员自学使用，对于各类职业技术学校师生、相关行业技术人员均有重要的参考价值。

商业行业 6 种《教材》和《指导》是由天津市劳动局具体承担组织编写工作，北京市劳动局承担审稿组织工作。在此深表谢意。

本书由朱绍纲（天津市肉类联合加工厂）、徐思国、朱广利、王萍（天津市劳

动局旅游服务学校)编写,朱绍纲主编;孙学禄、黄德智(北京市食品公司)审稿。

编写《教材》和《指导》有相当的难度,是一项探索性工作。由于时间仓促,缺乏经验,不足之处在所难免,恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

**《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》** 编审委员会

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》 编审委员会

主 任	王建新	陈 宇			
副主任	张梦欣	刁九健	尤兰田	陈德和	
委 员	葛 玮	梁 强	李之浩	刘素冬	黄建宁
	彭向东	陈 蕾	陈卫军	桑桂玉	

本书编审人员

主 编	朱绍纲			
编 者	朱绍纲	徐思国	朱广利	王 萍
审 稿	孙学禄	黄德智		

内 容 简 介

本书根据《中华人民共和国职业技能鉴定规范——熟肉制品加工工》编写，是《职业技能鉴定教材——熟肉制品加工工》的配套用书。

根据《规范》的要求和《教材》的内容，本书按照初、中、高三个等级，分别组织了具有代表性和典型性的知识练习题和技能操作练习题，共1 000余题。其中技能操作题主要为基本操作。为检测培训水平，熟悉考核，每个等级编写了模拟试题两套，供参考。书后附有《标准》和《规范》，供考核鉴定使用。

本书是考核鉴定前培训和自学教材，也是各级各类职业技术学校熟肉制品加工专业师生必备的复习资料，还可供从事熟肉制品加工工作的有关人员参考。

目 录

第一部分 初级熟肉制品加工工

一、初级熟肉制品加工工知识要求部分练习题·····	(1)
(一) 填空题 ·····	(1)
(二) 选择题 ·····	(3)
(三) 判断题 ·····	(6)
(四) 简答题 ·····	(7)
(五) 计算题 ·····	(8)
模拟试卷 (一) ·····	(9)
模拟试卷 (二) ·····	(10)
二、初级熟肉制品加工工知识要求部分练习题参考答案·····	(13)
(一) 填空题 ·····	(13)
(二) 选择题 ·····	(13)
(三) 判断题 ·····	(13)
(四) 简答题 ·····	(13)
(五) 计算题 ·····	(20)
模拟试卷 (一) ·····	(20)
模拟试卷 (二) ·····	(21)
三、初级熟肉制品加工工技能要求部分练习题及参考答案·····	(23)

第二部分 中级熟肉制品加工工

一、中级熟肉制品加工工知识要求部分练习题·····	(37)
(一) 填空题 ·····	(37)
(二) 选择题 ·····	(46)
(三) 判断题 ·····	(52)
(四) 简答题 ·····	(56)
(五) 计算题 ·····	(58)
模拟试卷 (一) ·····	(58)
模拟试卷 (二) ·····	(61)
二、中级熟肉制品加工工知识要求部分练习题参考答案·····	(65)
(一) 填空题 ·····	(65)

(二) 选择题	(67)
(三) 判断题	(67)
(四) 简答题	(68)
(五) 计算题	(78)
模拟试卷 (一)	(79)
模拟试卷 (二)	(82)
三、中级熟肉制品加工工技能要求部分练习题及参考答案	(85)

第三部分 高级熟肉制品加工工

一、高级熟肉制品加工工知识要求部分练习题	(89)
(一) 填空题	(89)
(二) 选择题	(95)
(三) 判断题	(99)
(四) 简答题	(102)
(五) 计算题	(105)
模拟试卷 (一)	(105)
模拟试卷 (二)	(108)
二、高级熟肉制品加工工知识要求部分练习题参考答案	(112)
(一) 填空题	(112)
(二) 选择题	(113)
(三) 判断题	(113)
(四) 简答题	(114)
(五) 计算题	(130)
模拟试卷 (一)	(131)
模拟试卷 (二)	(134)
三、高级熟肉制品加工工技能要求部分练习题及参考答案	(137)
附录一 中华人民共和国工人技术等级标准——熟肉制品加工工	(143)
附录二 中华人民共和国职业技能鉴定规范——熟肉制品加工工	(148)

第一部分 初级熟肉制品加工工

一、初级熟肉制品加工工知识要求部分练习题

(一) 填空题 将正确的答案填在横线空白处。

1. 熟肉制品是利用_____为主要原料,配以相应的_____和_____,运用不同方法加工成为具有一定_____,_____,_____,_____的可食性熟制品。
2. 动物性原料的化学成分一般是_____和_____两大类。
3. 灌装制品从形状来说,有_____,_____,_____,_____,_____,_____,_____和_____等。
4. 肠类制品用的肠衣可分_____和_____两大类。
5. 肠衣因加工方法不同,一般分为_____和_____两类。
6. 有机物质由_____,_____,_____,_____以及各种酶等组成。
7. 动物性原料包括_____,_____及各种_____类。
8. _____是组成生物体的基本材料。
9. 动物性原料是人类生活中必不可少的_____供给源,具有很高的_____。
10. 灌肠制品,是将肉切碎之后,加入_____,_____,_____等,装在肠衣中制成的肉制品。
11. 火腿是肉制品的主要品种之一,可以分为_____和_____两大类。
12. 我国的猪种大致分为_____,_____,_____,_____,_____。
13. 灌肠制品原料整理时,主要包括_____和_____两个工序。
14. 腌肉时,糖的用量一般按每千克_____用量来掌握。
15. 熟肉制品原料肉的选择,是由它的_____和_____所决定。
16. 绞肉机又称为_____机,主要功能是将_____的原料肉或脂肪按要求的大小_____成细粒或肉糜,以减轻_____强度,提高_____。
17. 绞肉机主要由_____,_____,_____三部分构成。
18. 绞肉机的大小一般用数字表示,数字越_____,筒体出口口径越_____。

19. 方肉特点是_____与_____相间, 共有_____层, 又称_____。
20. “三腺”即为: _____、_____、_____。
21. 对灌肠制品而言, 熟制过程的作用是使产品由_____变熟, 杀灭_____, 提高产品的_____性。
22. 灌肠制品熟制的方法有_____和_____两种。
23. 需要表面染色的灌肠制品可以放在_____和_____中进行染色处理。
24. 烤的种类很多, 一般可分为_____和_____两种方法。
25. 斩拌机根据料盘加工时内部的压力可分为_____式、_____式和_____式。根据结构可分为_____式和_____式。
26. 斩拌机结构主要包括_____, _____、_____, _____、_____, _____、_____, _____等。
27. 搅拌机根据浆叶的构造特征可分为以下四类: _____式搅拌器、_____式搅拌器、_____式搅拌器、_____式搅拌器。
28. 灌肠机的性能: 是将经过_____后的_____倒入盛肉缸内, 由_____作用, 对_____进行_____, 通过出料口灌至_____或_____肠衣中, 形成各种肉肠。
29. 油压灌肠机是由_____, _____、_____, _____等构成的。
30. 火腿压模机性能是: 把_____装在_____内, 码放在火腿成形铝模盒内, 经_____, 再用压模机将带有弹簧的模盒_____的机械设备。
31. 酱油是一种既有_____, 又有_____和_____的独特风味和色泽的调味品。
32. 最好选_____含量少, 烟味好, 而且_____含量多的原料作为烟熏材料。
33. 油炸工艺按技法分有_____和_____两种。
34. 磨刀要用专用的磨刀石, 磨刀石有_____, _____、_____, _____三种。
35. 猪肉按自然等级分割成_____, _____、_____三大块。
36. 熏制产品时, 可分_____和_____两种。
37. 所谓刀法, 就是将_____加工成不同_____的行刀技法。
38. 热传递的方式有_____传热, _____传热, _____传热, _____传热等形式。
39. 在肉制品加工中经常使用_____和_____作为发色剂。
40. 防腐剂具有_____和_____的作用。
41. 食品中允许使用的人工合成色素有_____, _____、_____, _____四种。

42. 使用绞肉机前,应检查皮带_____和减速器_____是否到位,_____是否清洁。

43. 斩拌时应按工艺要求,_____斩拌时间。斩拌过程中,如果温度计显示超过规定的_____,应适当加入_____或_____。

44. 在使用乳化机的过程中,首先要时刻倾听机器_____及查看真空表的_____,绞肉机料仓不得有_____现象。其次,如出料明显减速时应立即停车检查定子、转子是否有_____现象。

45. 包装材料必须符合《_____》的要求,并有_____保管。

46. 成品发货时要由_____和_____严格把关。

47. 直刀法中主要有_____,_____,_____,_____,_____,_____六种形式。

48. 调味的的方法有_____,_____,_____三种基本形式。

49. 油压式灌肠机使用、保养时,除与空压灌肠机相同之处外,还应注意:活塞上下活动的_____要装有_____,以防止气体漏入物料之中,还要时常留意橡胶圈是否有_____现象。

50. 酱卤肉类制品工艺主要由_____和_____两部分组成。

(二) 选择题 下列每题的选择项中只有一个是正确的,请将其代号填入括号中。

1. () 猪主要分布于汉水和长江中下游地区。

A. 江海型 B. 华南型 C. 华北型 D. 高原型

2. 灌肠制品中,亚硝酸钠残留量不得超过()。

A. 0.50 g/kg B. 0.20 g/kg C. 0.03 g/kg D. 1.20 g/kg

3. 热油锅油温一般在()。

A. 70~100℃ B. 110~170℃ C. 180~220℃ D. 190~230℃

4. 下列物质中不属于无机物质的是()。

A. 矿物质 B. 维生素 C. 水

5. () 中含有多种人体自身不能合成的必需的氨基酸。

A. 动物脂肪 B. 动物蛋白质 C. 碳水化合物

6. () 猪是目前熟肉制品加工中最理想的选择类型。

A. 脂用型 B. 肉用型 C. 加工型

7. 使用绞肉机绞肉时,在工作即将完成时,应()。

A. 多放些待绞的肉 B. 把绞好的肉倒回料仓 20~30 kg

8. 使用斩拌机作业时,上料方式应是()。

A. 停车上料 B. 空车旋转几周,确定无误后上料

9. 使用乳化机操作之前,应检查定子、转子各部位的安全状况,不得有损伤。并涂好()。

A. 食用润滑脂 B. 润滑油

10. 为了防止气体漏入物料中,() 在活塞上下活动的滑面上装有橡胶圈。

- A. 油压式灌肠机 . B. 空压式灌肠机
11. 清洗搅拌机时, () 部分可用净水冲刷。
- A. 电器 B. 油箱 C. 其他机械部分 D. 料斗
12. 华南型猪的特点是 ()。
- A. 体躯长而粗, 背平直 B. 皮薄, 毛稀细 C. 生产发育快, 成熟期早
13. 在原料肉修割整理过程中, 如发现有遗漏的 (), 应立即割下做销毁处理, 防止误食中毒。
- A. “三腺” B. 肾上腺 C. 淋巴腺
14. 丁香对亚硝酸盐有 () 作用。
- A. 增色 B. 消色 C. 辅助
15. 肉制品中加入 () 后食之有清凉的口感。
- A. 肉桂 B. 肉豆蔻 C. 砂仁
16. 熏制后的圆火腿, 煮制时水温应控制在 () 左右。
- A. 60°C B. 70°C C. 85°C D. 100°C
17. 胶原肠衣应放在 () 以下贮存或放在肠衣箱中进行冷却。
- A. 30°C B. 20°C C. 10°C D. 0°C
18. 加工灌制品最好用 () 鲜牛肉。
- A. 冷却后 B. 冷冻
19. 传统的烘烤工艺燃料是含树脂较少的 () 软、硬杂木拌子。
- A. 柞木, 椴木, 榆木 B. 桦木, 松木
20. 制作“北京烤鸭”时初步加工过程中, 是采用 () 剖口的方法摘除内脏, 以保持鸭子的形体完整。
- A. 腹开 B. 脊开 C. 腋开 D. 膛开
21. () 是天然色素。
- A. 胭脂红 B. 苋菜红 C. 姜黄素 D. 柠檬黄
22. 肉制品生产中, () 是一种比较理想的抗氧化剂。
- A. BHA B. BHT C. PC
23. 用于灌制品生产的猪肉以 () 最好。
- A. 冷冻猪肉 B. 冷却鲜肉
24. 绞肉机工作时, 应是 ()。
- A. 先开机后放料 B. 先放料, 后开机
25. 绞肉机的生产能力, 主要取决于 ()。
- A. 螺旋供料器 B. 切刀的切割
26. 腌腊制品出厂时, 细菌指标要求大肠菌群 (每 100 g 中最近似数) 不得超过 () 个。
- A. 40 B. 70 C. 150
27. 灌肠制品中, 亚硝酸盐 (以亚硝酸钠计算) 残留量每千克不得超过 ()。
- A. 0.03 g B. 0.04 g C. 0.05 g
28. 下列碳在燃烧过程中的化学方程式中, 正确的是 ()。

- A. $C + O_2 = CO_2 + Q$ (热量)
- B. $C + O_2 \rightleftharpoons CO_2 + Q$ (热量)
- C. $C + O_2 \rightarrow CO_2 + Q$ (热量)
- D. $C + O_2 \xrightarrow{\text{燃烧}} CO_2 + Q$ (热量)
29. 鲜味只有在 () 的对比作用下, 才能更加明显地体现出来。
- A. 甜味 B. 辣味 C. 咸味 D. 香味
30. 过油的方法有 () 两种主要形式。
- A. 滑油和炸油 B. 滑油和拉油 C. 炸油和热油 D. 滑油和温油
31. 关于清炸的方法, 下列叙述中正确的是 ()。
- A. 清炸就是只有一种原料的炸
- B. 清炸是只需用调味腌制后, 而不用挂糊处理的炸
- C. 清炸就是用调料腌制后, 再用挂糊的方法处理后的炸
- D. 清炸就是口味要求清淡的炸
32. 原料肉的切割时, 脂肪及结缔组织的含量, 在灌肠制品要求中不能超过 ()。
- A. 20% B. 30% C. 40% D. 50%
33. 绞肉机的大小, 一般用数字表示 ()。
- A. 数字越大, 筒体出口口径越大 B. 数字越大, 筒体出口口径越小
34. () 属于无切碎功能的机械。
- A. 绞肉机 B. 斩拌机 C. 搅拌机
35. 根据桨叶构造的特征, () 为现在最常用的搅拌器。
- A. 平桨式搅拌器 B. 旋桨式搅拌器 C. 涡轮式搅拌器 D. 特种搅拌器
36. 乳化机把绞碎的原料肉, 送进乳化机头, 是在 () 进行乳化的。
- A. 标准大气压下 B. 抽真空下
37. 制作中粗灌制品, 最后煮锅内的水温一般保持在 () 之间。
- A. 80~85°C B. 95~100°C
38. 传统的灌肠制品在封闭炉门, 开始烟熏时的温度一定要控制在 () 之间。
- A. 60~70°C B. 45~50°C
39. 属于牛后腿部位的肌肉组织是 ()。
- A. 上脑 B. 牛楠 C. 牛柳 D. 丰龙
40. 最适合烹制“红烧猪肉”的是 ()。
- A. 猪五花硬肋 B. 猪夹心肉 C. 猪后臀尖 D. 猪上脑肉
41. 淀粉在水中经过加热形成糊化状态是因为淀粉具有 ()。
- A. 凝固作用 B. 氧化作用 C. 脂化作用 D. 分散作用
42. 味精在 () 温度下, 助鲜作用最大。
- A. 50°C左右 B. 80°C左右 C. 100°C左右
43. 味精在 () 溶液中能生成谷氨酸二钠, 失去调味的作用。
- A. 酸性 B. 碱性 C. 中性
44. 酒是一种 ()。

A. 有机化合物 B. 无机化合物 C. 碳水化合物

45. 一般常用于烟熏的材料有 ()。

A. 柿子树木 B. 桑树木 C. 胡桃树木

46. 直接包装材料主要指 ()。

A. 肠衣类 B. 塑料薄膜类 C. 玻璃纸类

47. 高原型猪主要分布在 () 地区。

A. 长江中下游 B. 淮河 C. 西南 D. 青藏

(三) 判断题 下列判断正确的请打“√”，错误的请打“×”。

1. 基本味包括酸、甜、苦、辣、咸、鲜、香七种味。 ()

2. 火候可以分为大火、中火、小火。 ()

3. 活鸡的初步加工过程就是宰杀和整理的过程。 ()

4. 熟肉制品是利用动物性原料为主要原料。 ()

5. 华南型猪主要分布在淮河及华南地区。 ()

6. 瘦肉型猪主要是从德国、丹麦、俄罗斯等国家引进的猪种。 ()

7. 鲜牛肉脂肪质地较硬，可用手捻碎。 ()

8. 火候，就是用一定的火力，进行一定时间的加热。 ()

9. 滑油是采用高温油过油的初步热处理方法。 ()

10. 复合味，就是由两种单一的基本味共同形成的滋味。 ()

11. 走红是用过油的方法将熟肉制品炸制上色。 ()

12. 水牛的品种很多，有：滨湖水牛、三河牛、温州水牛等。 ()

13. 特级肉包括里脊肉、通脊肉和后腿肉。 ()

14. 方肉又称五花肉。 ()

15. 烘烤，是各类灌肠均需要经过的一道工序。 ()

16. 味精最适宜的溶解度为100℃。 ()

17. 净炸时带皮的制品要肉皮朝下。 ()

18. 味精在酸性溶液中能生成谷氨酸二钠，失去调味作用。 ()

19. 酱的营养成分要比酱油高。 ()

20. 烟熏材料不一定都使用木材。 ()

21. 六偏磷酸钠是一种抗氧化剂。 ()

22. 肉类制品按传统习惯可划分为南味和北味两大类。 ()

23. 肉制品加工用的原料肉必须经过兽医卫生检验。 ()

24. 干腌法是在容器内将食品浸没在预先配好的食盐溶液内。 ()

25. 原料肉在腌制过程中，腌制时温度越高腌制的时间越短，腌制速度越快。 ()

26. 无论哪种灌肠原料，一律进行干腌。 ()

27. 油石也叫人工磨石，是采用金钢砂人工合成制成的。 ()

28. 我国目前生产的火腿有无骨的方、圆火腿和带骨烟熏的生熏腿两大类。 ()

29. 用一般式绞肉机绞制微小粒子肉块时，选用细孔筛板一次成形。 ()

30. 不能在电源电压不足时长时间使用绞肉机。 ()

31. 天然肠衣类制品熟制后要用自来水冷却。 ()

32. 未经熟制的灌肠制品可以放置地面上。()
33. 饱和蒸汽在 100℃ 时只需经过 5~10 min 就可杀死芽孢型细菌。()
34. 0.25%~0.3% 漂白粉水溶液能在 3 min 内杀死大多数细菌。()
35. 腌腊制品中亚硝酸盐残留量每千克不得超过 0.03 g。()
36. 肉松中细菌总数每克中不得超过 3 500 个。()
37. 灌肠制品经烟熏后, 表面干燥, 呈枣纹状, 肠衣与肉馅结合紧密, 无流油现象。()
38. 明烤必须在封闭的烤炉中, 利用炉内高温使制品成熟。()
39. 酱卤制品的货架期冬季为 24 h, 夏季以 16 h 为宜。()
40. 灌肠制品出厂细菌指标: 大肠菌群每 100 g 不得超过 150 个。()
41. 使用空气压缩式灌肠机结束时应先关闭进气阀, 再打开排气阀。()
42. 常用的搅拌机容器底部的两根搅拌臂转数相同, 旋转方向一致。()
43. 小茴香一般同大茴香合并使用, 适用于腥膻味强的肉制品。()
44. 醋的作用是提高原料肉的持水性, 杀菌防腐、去腥解膻, 增加制品香味和鲜味。()

(四) 简答题

1. 影响熟肉制品质量与成本的因素有哪些?
2. 正确掌握原料肉的鉴定有何意义?
3. 原料肉质量鉴定包括哪些内容?
4. 熟肉制品生产中, 对原料肉进行修割和整理的作用是什么?
5. 熟肉制品加工中原料肉的修割原则是什么?
6. 熟肉制品中合理使用辅料和添加剂有什么作用和意义?
7. 食盐在熟肉制品加工中的作用是什么?
8. 熟肉制品中香辛料的作用有哪些?
9. 在灌肠和火腿生产中, 加入品质改良剂有什么作用?
10. 加强肉制品卫生管理的意义和作用是什么?
11. 猪肉按部位切割可分几个部位?
12. 如何利用各档猪肉加工熟肉制品?
13. 肉类腌制方法分几种? 各有何优缺点?
14. 什么样的保藏方法称腌渍保藏?
15. 猪内脏的质量规格标准是什么?
16. 说出我国著名的火腿有哪几种?
17. 什么叫腊制品?
18. 熏制的作用是什么?
19. 烤可分几类? 并简述烤制的方法。
20. 油炸制品制作的基本原理是什么?
21. 油锅的温度可分几种? 分别加以说明。
22. 油炸制品的技术关键是哪些? 操作时应注意哪些问题?
23. 简述华北型猪的特点。

24. 简述猪后腿肉的修割方法及用途。
25. 灌肠类制品生产中加入增稠剂可起哪些作用?
26. 作为防腐剂的物质必须具备哪些条件?
27. 肉类制品是如何划分的?
28. 肉类制品在加工生产过程中被细菌污染的途径有哪些?
29. 在肉制品生产中,理想的消毒药液应符合哪些条件?
30. 如何鉴别猪肉?
31. 处理油脂熔炼过程中的水分和夹杂物的方法有几种?
32. 天然肠衣的品种有多少种?
33. 如何贮存使用天然肠衣?
34. 我国传统的香肠大体有哪些品种?
35. 人造肠衣的特点、特性是哪些?
36. 灌肠制品在加工中出油的原因有哪些?
37. 如何保管好刀具?
38. 如何鉴别新鲜与变质的猪油?
39. 简述灌肠机的性能。
40. 简述斩拌机的工作原理。
41. 简述搅拌机的工作原理。
42. 简述乳化机的工作原理。
43. 分别叙述空压式灌肠机及油压式灌肠机的原理。
44. 分别叙述结扎机、火腿压模机的性能。
45. 绞肉机的性能及特点是什么?
46. 斩拌机的性能是什么?
47. 绞肉机的保养应注意哪几点?
48. 如何安全操作斩拌机?
49. 双绞笼搅拌机的操作保养有哪些要求?
50. 双绞笼液压翻斗搅拌机操作保养应注意什么?
51. 油压灌肠机与空压灌肠机安全操作有哪些相同点和不同点?
52. 压模机的使用与保养应注意什么?

(五) 计算题

1. 用牛肉 5 kg (每千克 16 元) 制成酱牛肉。酱熟后损耗了 40%, 加上所用各种调味品共计 4 元, 求已酱好的牛肉每千克成本是多少?
2. 红焖蹄筋 5 份, 每份用水发蹄筋 800 g, 蹄筋的涨发率为 400%, 问所用干蹄筋为多少克?