

全国 2016 年 10 月高等教育自学考试

中国饮食文化试题

课程代码:00986

请考生按规定用笔将所有试题的答案涂、写在答题纸上。

选择题部分

注意事项:

1. 答题前,考生务必将自己的考试课程名称、姓名、准考证号用黑色字迹的签字笔或钢笔填写在答题纸规定的位置上。
2. 每小题选出答案后,用 2B 铅笔把答题纸上对应题目的答案标号涂黑。如需改动,用橡皮擦干净后,再选涂其他答案标号。不能答在试题卷上。

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,请将其选出并将“答题纸”的相应代码涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 从历史发展看,中国人衡量食品质量的第一标准是
A. 食味 B. 食养 C. 食补 D. 食疗
2. 啤酒逐渐成为酒家族中重要的成员之一是在
A. 明代 B. 清代 C. 民国时期 D. 新中国成立后
3. 通常我们认为豆腐的发明人是
A. 刘安 B. 刘向 C. 刘秀 D. 刘焯
4. 属于粤菜系代表性名菜的是
A. 松鼠鳜鱼 B. 油爆双脆 C. 金龙脆皮乳猪 D. 樟茶鸭子
5. 我国菜系的初步形成是在
A. 唐代 B. 宋代 C. 明代 D. 清代
6. 狗不理包子在面点分类上属于
A. 京式 B. 苏式 C. 广式 D. 川式
7. 西周时期酿造成成功的“三酒”中,事酒指的是
A. 祭祀用酒 B. 宴会用酒 C. 陈年老酒 D. 清淡的酒
8. 西周初年颁布了我国历史上第一部禁酒法典
A. 《酒法》 B. 《酒经》 C. 《酒诰》 D. 《酒禁》

- A. 西湖龙井 B. 碧螺春 C. 黄山毛峰 D. 六安瓜片
10. 回族的一大特色是喝盖碗茶,俗称
- A. 奶茶 B. 三炮台 C. 三生饮 D. 酥油茶
11. 影响我国社会饮食消费的社会因素有
- A. 消费者收入 B. 消费者心理 C. 消费的价值观念 D. 传统习俗
12. 饮食消费文化最突出的特点是兼具经济功能和
- A. 政治功能 B. 社会功能 C. 宗教功能 D. 艺术功能
13. 中国古代有“五礼”,即吉礼、凶礼、军礼、宾礼、嘉礼,其中嘉礼指的是
- A. 冠婚之事 B. 祭祀之事 C. 宾客之事 D. 军旅之事
14. 我国少数民族中,以馕和手抓饭为日常饮食的民族是
- A. 回族 B. 维吾尔族 C. 蒙古族 D. 朝鲜族
15. 不同宗教在饮食方面表现出不同的特点,其中服气、服药、追求长生不老的文化特点源于
- A. 佛教 B. 道教 C. 伊斯兰教 D. 基督教
16. 我国土生土长的宗教是
- A. 佛教 B. 基督教 C. 伊斯兰教 D. 道教
17. 秋季气候干燥,饮食应以滋阴润燥为基本原则,重点要保护
- A. 心脏 B. 肝脏 C. 肺脏 D. 肾脏
18. 春困除了因为人的机体还没有顺应春季气候外,还有可能是缺乏
- A. 维生素 K B. 维生素 A C. 维生素 B D. 维生素 C
19. 企业在长期运作中逐步形成的共同的思想、作风、价值观念和行为规范,我们将其称为
- A. 企业内涵 B. 企业文化 C. 企业精神 D. 企业目标
20. 中国正式宣布开始发展绿色食品是在
- A. 1987 年 B. 1990 年 C. 1998 年 D. 2002 年

非选择题部分

注意事项:

用黑色字迹的签字笔或钢笔将答案写在答题纸上,不能答在试题卷上。

二、填空题(本大题共 10 小题,每小题 1 分,共 10 分)

21. 古代提出“割不正不食”观念的人是 ▲ 。
22. 山东的面制食品特色鲜明,光小吃就可以分为民间、市肆和 ▲ 三大类别。

- 23. 我国在 ▲ 时期,将酿酒、饮酒和用酒全部纳入法制化、礼制化、礼仪化的轨道,增加了酒的精神文化价值,减少了酒的负面作用。
- 24. 流行于江南水乡为平民百姓争吵双方举行的和解茶会称为 ▲ 。
- 25. 佛教徒为了纪念释迦牟尼的得道之日,每年都在特定的日期熬粥供众,此粥被称为 ▲ 。
- 26. 我国第一部诗歌总集是 ▲ ,分为“风”、“雅”、“颂”三部分,共收作品 305 篇,里面有许多与烹饪有关的内容。
- 27. 我国古代的宗教中, ▲ 教将饮食分为段食、触食、思食、识食四种形式。
- 28. 孙思邈在 ▲ 中将食物养生除病与药物疗疾作了明确的区分。
- 29. 企业文化一般包括三个方面:一是 ▲ 文化,二是制度文化,三是精神文化。
- 30. 未来世界食品业发展的趋势是食品营养明显地表现出天然、营养和 ▲ 化的特征。

三、名词解释题(本大题共 5 小题,每小题 3 分,共 15 分)

- 31. 中国饮食文化
- 32. 风味流派
- 33. 饮食消费
- 34. 人生礼俗
- 35. 饮食养生

四、简答题(本大题共 5 小题,每小题 5 分,共 25 分)

- 36. 简述菜肴的命名方法主要有哪些,并分别举例说明。
- 37. 简述社会文化对饮食消费的影响。
- 38. 简述中餐制作的特点。
- 39. 简述我国保健食品的发展方向。
- 40. 简述现代餐饮企业文化建设的主要措施。

五、论述题(本大题共 2 小题,每小题 10 分,共 20 分)

- 41. 试述“红楼宴”研制过程中所形成的风味特点。
- 42. 试述《随园食单》可供今人借鉴的观点。

六、案例分析题(本大题 10 分)

43. 材料一:调查结果显示,中国消费者每年仅餐饮浪费的食物蛋白和脂肪就分别达 800 万吨和 300 万吨,随意倒掉的剩菜剩饭,相当于 2.6 亿人一年的口粮。普通公民铺张浪费的饮食习惯应该改正,而制度更需要为制止过度的公款吃喝树立起“防火墙”。

材料二:光盘行动于 2013 年 1 月 16 日在北京正式启动,全国媒体和民众、餐厅及院校等纷纷响应,全国两会、国际媒体和联合国均参与支持。光盘行动的宗旨:餐厅不多点、食堂不多打、厨房不多做。养成生活中珍惜粮食、厉行节约反对浪费的习惯,而不要只是一场行动。不只是在餐厅吃饭打包,而是按需点菜,在食堂按需打饭,在家按需做饭。

材料三:为减少“舌尖上的浪费”,国家旅游局号召餐饮行业建立“节俭消费提醒制度”。

