



姓名：_____
班级：6
日期：12-06-2020

这份复习共有27题。每题有A、B、C和D四个选项。试选出对的答案，然后把答案前面的字母圈起来。

1. 图1显示两种食物。

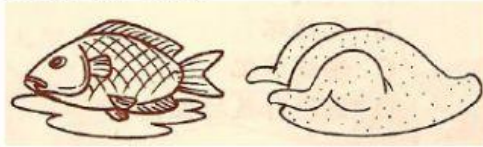


图1

这些食物变质后，有什么特征？

- A 有黏液 C 发出酸味
B 有斑点 D 失去弹性
2. 哪项是菜心和白菜变质的特征？
A 有黏液 C 失去弹性
B 会起泡 D 发出酸味
3. 图2显示一盒牛奶被搁置在室温下三天后的变化。



图2

根据上述的情况，哪项说明是正确的？

- A 盒子受热膨胀
B 微生物呼出氧气
C 微生物吸收食物中的热能
D 微生物把食物分解并排出废物
4. 图3显示一种食物保存法。

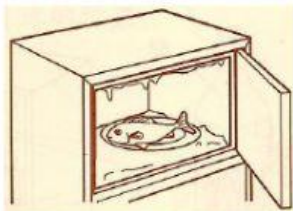


图3

除了鱼，以下哪种食物通常也用这种方法来保存？

- A 鸡蛋 C 香蕉
B 酸奶 D 牛肉
5. 图4显示以相同方法保存的食物。

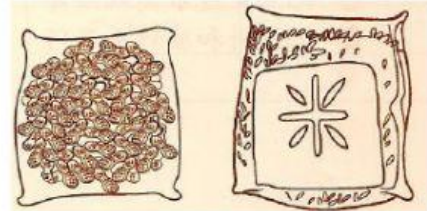


图4

哪项是这些食物的保存法？

- A 上蜡 C 真空包装
B 腌渍 D 巴士杀菌法
6. 图5显示一盒鸡蛋。

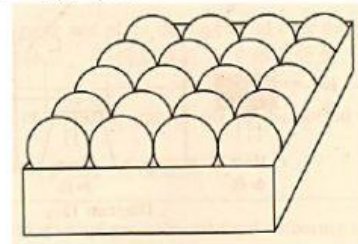


图5

哪个是确保这些鸡蛋保存得更久的最好方法？

- A 腌渍 C 干藏
B 盐腌 D 冷藏
7. 图6显示一些食物。

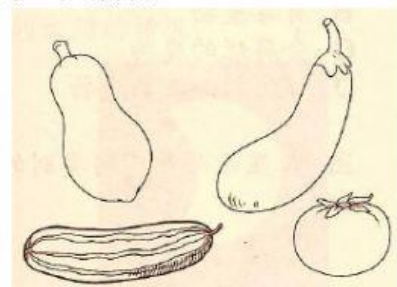


图6

哪个方法能有效地保存上述食物，但不会改变食物的味道和外观？

- A 盐腌 C 冷藏
B 腌渍 D 熏制
8. 图7显示以相同的方法来保存的食物。



图7

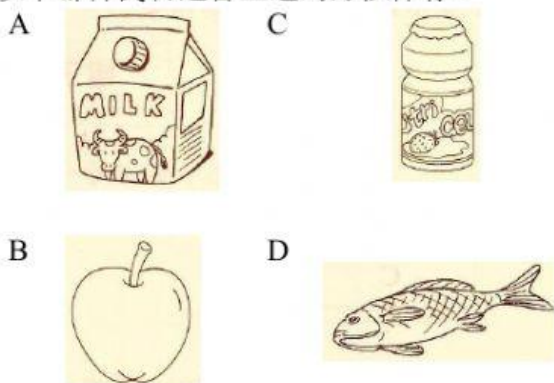
这些食物的保存法是什么？

- A 盐腌 C 装罐
B 干藏 D 真空包装

9. 下面显示一种保存食物的方法。

把食物加热72℃，维持15分钟，然后急速冷却。

以下哪种食物适合上述的方法保存？



10. 以下资料显示食物保存法P的特征。

在食物的表面添加可食用的物质，使食物的表面有隔绝空气的作用。

哪项是食物保存法P？

- A 上蜡 C 装罐
B 干藏 D 腌渍

11. 图8显示三种食物。

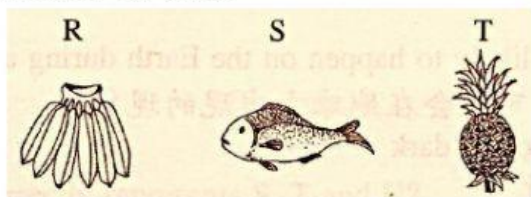


图8

哪项是最适合用来保存这些食物的方法？

	R	S	T
A	腌渍	干藏	装瓶
B	熏制	盐腌	装罐
C	上蜡	巴士杀菌法	腌渍
D	盐腌	装罐	真空包装

12. 图9显示四种食物。

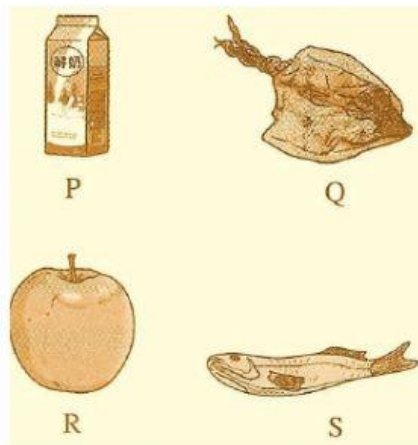


图9

以下哪项P、Q、R和S的保存法是正确的？

食物	保存法
P	腌渍
Q	干藏
R	上蜡
S	巴士杀菌法

- A P和Q
B P和S
C Q和R
D Q和S

13. 图10显示一种食物保存法

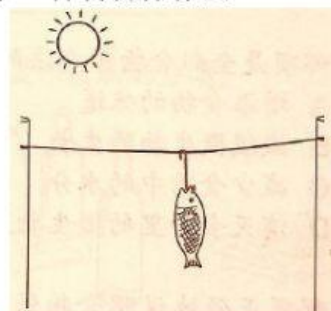


图10

哪项正确地说明这种食物的保存法？

- A 隔绝空气
B 利用高温杀灭微生物
C 能减少食物中的水分
D 不会改变食物的外观

14. 以下资料显示两种食物的保存法。

- 干藏
- 熏制

哪项是它们的共同点？

- A 隔绝空气
B 减少食物中的水分
C 处理食物的过程中需要阳光
D 以高温杀灭食物中的微生物

15. 以下资料显示两种食物的保存法。

- 煮沸
- 巴士杀菌法

这两种保存法如何抑制微生物生长？

- A 隔绝空气

- B 提供很咸的环境
- C 减少食物中的水分
- D 杀灭大部分的微生物

16. 图11显示人们保存辣椒的方法。



图11

为什么这个方法能使辣椒保存较长的时间？

- A 辣椒与空气隔绝
- B 辣椒的营养被破坏
- C 辣椒处于酸性的环境
- D 微生物无法在水中呼吸

17. 图12显示保存辣椒的两种方法。

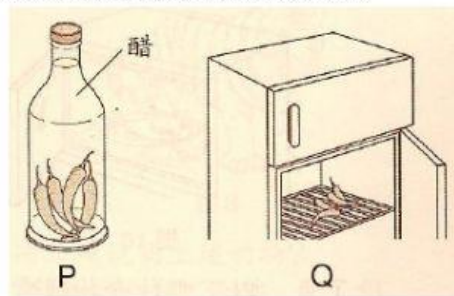


图12

为什么方法Q比较好？

- A 能杀灭细菌
- B 保存食物的时间更久
- C 能减少食物中的水分
- D 不会改变食物的味道

18. 把沙丁鱼制成罐头食品有哪些好处？

- I. 便于收藏
- II. 变得更美味可口
- III. 保存更长的时间
- IV. 保留原有的营养

- A I和II
- B I和III
- C II和III
- D III和IV

19. 图13显示保存鱼的两种方法。



方法 X

方法 Y

图13

为什么方法Y比方法X好？

- A 能使食物更美味
- B 能保持食物的营养
- C 能抑制微生物的生长
- D 能灭杀大部分的微生物

20. 图14显示四种处理鸡肉的方法。



S - 冷冻



T - 放布桌上



U - 装罐



W - 煮熟

图14

从变质得最快到最慢，顺序排列上述方法。

- A T, W, S, U
- B T, W, U, S
- C U, T, W, S
- D S, U, W, T

21. 把食物放置在哪里可以避免腐坏？

- A 低温的环境
- B 凉爽的教室
- C 猛烈的太阳下
- D 阴凉的室内环境

22. 图15显示一个被搁置了一个星期的炸圈饼。



图15

炸圈饼已经发霉了。什么原因造成炸圈饼发霉？

- A 潮湿和炎热
- B 潮湿和寒冷
- C 干燥和炎热
- D 干燥和寒冷

23. 下面是用醋腌渍芒果的步骤。

R - 把芒果块装入罐子里，倒入醋直到掩盖所有的芒果块
S - 加入糖搅拌均匀后，将罐子密封
T - 把芒果块清洗干净，并滤干水分
U - 消去芒果的外皮，切成块状

下面哪项是腌渍芒果的正确顺序？

- A R → S → T → U
- B S → R → T → U
- C U → T → R → S
- D U → T → S → R

24. 以下资料显示装罐饮料的四个步骤。

W - 把饮料装罐进瓶子里
X - 高温处理饮料喝瓶子
Y - 把瓶子里的空气抽出
Z - 加盖并密封瓶子

以下哪项是装罐饮料过程的正确步骤？

- A W → Y → X → Z
- B W → Y → Z → X
- C X → W → Y → Z
- D X → Z → W → Y

25. 以下资料显示装罐酱料的制作过程。

P - 抽出空气并密封
Q - 用高温把酱料煮熟
R - 装罐后加入调味料
S - 进行消毒后贴上标签

以下哪项是装罐酱料的制作过程？

- A R → Q → P → S
- B Q → P → R → S
- C Q → R → P → S
- D Q → R → S → P

26. 哪项是全部食物保存法的共同点？

- A 增添食物的味道
- B 减缓微生物的生长
- C 减少食物中的水分
- D 消灭食物里的微生物

27. 哪项正确地说明食物保存技术的重要性？

- A 保持食物的营养
- B 能改变食物的味道
- C 能使食物更可口美观
- D 可以满足人类对食物的要求