

【初试】2026 年 扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学)考研精品资料

说明：本套资料由高分研究生潜心整理编写，高清电子版支持打印，考研推荐资料。

一、扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学)考研真题汇编

1. 扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学)2008、2014-2017、2019-2024 年考研真题，暂无答案。

说明：分析历年考研真题可以把握出题脉络，了解考题难度、风格，侧重点等，为考研复习指明方向。

二、扬州大学 639 烹饪综合考研资料**2. 《烹调工艺学》考研相关资料****(1)《烹调工艺学》[笔记+提纲]**

①扬州大学 639 烹饪综合之《烹调工艺学》考研复习笔记。

说明：本书重点复习笔记，条理清晰，重难点突出，提高复习效率，基础强化阶段推荐资料。

②扬州大学 639 烹饪综合之《烹调工艺学》复习提纲。

说明：该科目复习重难点提纲，提炼出重难点，有的放矢，提高复习针对性。

3. 《烹饪化学》考研相关资料**(1)《烹饪化学》[笔记+提纲]**

①扬州大学 639 烹饪综合之《烹饪化学》考研复习笔记。

说明：本书重点复习笔记，条理清晰，重难点突出，提高复习效率，基础强化阶段推荐资料。

②扬州大学 639 烹饪综合之《烹饪化学》复习提纲。

说明：该科目复习重难点提纲，提炼出重难点，有的放矢，提高复习针对性。

三、资料全国统一零售价

本套考研资料全国统一零售价：[¥]

四、2026 年研究生入学考试指定/推荐参考书目(资料不包括教材)

扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学)考研初试参考书

《烹调工艺学》(国家级规划教材)主编，中国纺织出版社，2008 年；

《烹饪化学》(第三版)主编，中国轻工业出版社，2010 年。

五、本套考研资料适用学院

旅游烹饪学院

六、本专业一对一辅导(资料不包含，需另付费)

提供本专业高分学长一对一辅导及答疑服务，需另付费，具体辅导内容计划、课时、辅导方式、收费标准等详情请咨询机构或商家。

七、本专业报录数据分析报告(资料不包含，需另付费)

提供本专业近年报考录取数据及调剂分析报告，需另付费，报录数据包括：

①报录数据-本专业招生计划、院校分数线、录取情况分析 & 详细录取名单；

②调剂去向-报考本专业未被录取的考生调剂去向院校及详细名单。

版权声明

编写组依法对本书享有专有著作权，同时我们尊重知识产权，对本电子书部分内容参考和引用的市面上已出版或发行图书及来自互联网等资料的文字、图片、表格数据等资料，均要求注明作者和来源。但由于各种原因，如资料引用时未能联系上作者或者无法确认内容来源等，因而有部分未注明作者或来源，在此对原作者或权利人表示感谢。若使用过程中对本书有任何异议请直接联系我们，我们会在第一时间与您沟通处理。

因编撰此电子书属于首次，加之作者水平和时间所限，书中错漏之处在所难免，恳切希望广大考生读者批评指正。

目录

封面.....	1
目录.....	5
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学历年真题汇编).....	8
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2024 年考研真题(暂无答案)).....	8
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2023 年考研真题(暂无答案)).....	11
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2022 年考研真题(暂无答案)).....	14
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2021 年考研真题(暂无答案)).....	17
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2020 年考研真题(暂无答案)).....	20
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2019 年考研真题(暂无答案)).....	23
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2017 年考研真题(暂无答案)).....	25
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2016 年考研真题(暂无答案)).....	28
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2015 年考研真题(暂无答案)).....	31
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2014 年考研真题(暂无答案)).....	35
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2008 年考研真题(暂无答案)).....	39
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学考研核心笔记).....	42
《烹调工艺学》考研核心笔记.....	42
第 1 章 原料的选择.....	42
考研提纲及考试要求.....	42
考研核心笔记.....	42
第 2 章 鲜活原料的加工.....	45
考研提纲及考试要求.....	45
考研核心笔记.....	45
第 3 章 加工性原料的初步加工.....	53
考研提纲及考试要求.....	53
考研核心笔记.....	53
第 4 章 原料的分解与切割加工.....	57
考研提纲及考试要求.....	57
考研核心笔记.....	57
第 5 章 预制调配工艺.....	77
考研提纲及考试要求.....	77
考研核心笔记.....	77
第 6 章 菜肴与宴会的组配.....	94
考研提纲及考试要求.....	94
考研核心笔记.....	94
第 7 章 菜品装饰与美化.....	102
考研提纲及考试要求.....	102

考研核心笔记.....	102
第 8 章 调味的概念与原理	109
考研提纲及考试要求	109
考研核心笔记.....	109
第 9 章 调味的方法和应用	125
考研提纲及考试要求	125
考研核心笔记.....	125
第 10 章 调香的原理及方法	143
考研提纲及考试要求	143
考研核心笔记.....	143
第 11 章 制熟的概念与原理	148
考研提纲及考试要求	148
考研核心笔记.....	148
第 12 章 制熟的工艺方法	156
考研提纲及考试要求	156
考研核心笔记.....	156
《烹饪化学》考研核心笔记	184
第 1 章 化学基础知识	184
考研提纲及考试要求	184
考研核心笔记.....	184
第 2 章 水分与矿物质	187
考研提纲及考试要求	187
考研核心笔记.....	187
第 3 章 脂类	203
考研提纲及考试要求	203
考研核心笔记.....	203
第 4 章 碳水化合物	215
考研提纲及考试要求	215
考研核心笔记.....	215
第 5 章 蛋白质	248
考研提纲及考试要求	248
考研核心笔记.....	248
第 6 章 维生素	270
考研提纲及考试要求	270
考研核心笔记.....	270
第 7 章 酶	278
考研提纲及考试要求	278
考研核心笔记.....	278
第 8 章 食物的味	293

考研提纲及考试要求	293
考研核心笔记	293
第 9 章 食物的香	303
考研提纲及考试要求	303
考研核心笔记	303
第 10 章 食物的色	308
考研提纲及考试要求	308
考研核心笔记	308
第 11 章 食物的质构	316
考研提纲及考试要求	316
考研核心笔记	316
扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学考研复习提纲)	320
《烹调工艺学》考研复习提纲	320
《烹饪化学》考研复习提纲	324

扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学历年真题汇编

扬州大学 639 烹饪综合(烹饪工艺学、烹饪化学 2024 年考研真题(暂无答案)

扬州大学

2024 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 烹饪工艺学

一、单项选择题(共10小题, 每小题1分, 共10分)

1. 制作八宝鱼时, 采用开膛去内脏的方法是
A. 脊出法 B. 腹出法 C. 鳃出法 D. 其他出法
2. 油发蹄筋在洗涤时采用碱水溶液的浓度
A. 4% B. 6% C. 8% D. 10%
3. 下列鳊鱼类菜肴采用熟出肉方法的是
A. 炒蝴蝶片 B. 生爆鳊背 C. 炒软兜 D. 炖鳊酥
4. 一斜刀一直刀刮后改刀成长方片, 受热卷曲形成的形态是
A. 卷筒形 B. 荔枝形 C. 麦穗形 D. 菊花形
5. 烹调熘鸡丁时应采用哪一种芡汁进行勾芡
A. 包芡 B. 糊芡 C. 米汤芡 D. 流芡
6. 中国名菜叫花鸡在进行组配成型过程中采用哪种技法
A. 包 B. 扎 C. 酿 D. 藏
7. 鸡蛋最佳消化吸收率的烹饪方式
A. 生食 B. 搅拌炒 C. 油煎 D. 带壳煮
8. 瓢儿鸽蛋采用
A. 放气蒸 B. 足气蒸 C. 高压气蒸 D. 隔水蒸
9. 拔丝苹果在熬糖拔丝过程中最佳的温度
A. 140℃ B. 150℃ C. 160℃ D. 170℃
10. 现代厨师要掌握的三大技术要素是指刀工、火候和
A. 组配 B. 勾芡 C. 装盘 D. 调味

二、名词解释题(共5小题, 每小题3分, 共15分)

1. 荔枝花刀
2. 烹调
3. 上浆
4. 抵消现象
5. 塌

三、简答题(共5小题, 每小题4分, 共20分)

1. 混合涨发的主要阶段及其操作关键。
2. 加工烹调过程中如何去除河鱼的腥味?
3. 简述脆皮茄夹的操作要点。