

技术技能测试试题 8

适用专业名称：酿酒技术

考生姓名：_____ 准考证号：_____

1.实操考试题目：酱香大曲粉与酵母菌菌粉的感官鉴别

2.实操考试内容：运用视觉、嗅觉等感官方法，对 1 号样品和 2 号样品进行感官分析，鉴别酱香大曲粉与酵母菌菌粉，并口述其在酿酒生产中的具体作用。

3. 实操考试要求：

（1）考试时长：5 分钟，3 分钟以内时间分满分，满分 20 分，3-4 分钟内完成扣 1-10 分，4-5 分钟内完成扣 11-20 分，超过 5 分钟停止操作；

（2）判断正确：能准确判断出 1 号样品和 2 号样品哪一个是酱香大曲粉，哪一个是酵母菌菌粉，判断正确得 20 分，错误不得分；

（3）描述准确：能准确、专业地描述两种样品的感官特征（色泽、形态、气味等），满分 20 分，根据描述的准确性、专业性酌情扣分；

（4）作用口述：能准确口述酱香大曲与酵母在酿酒工艺中的核心作用，满分 20 分，根据口述的准确性和完整性酌情扣分；

（5）职业素养：文明操作，爱护样品，使用后原样收好放回，操作台面整洁，满分 20 分。

4. 实操仪器与材料：

- 样品 1（酱香大曲粉）
- 样品 2（干酵母菌菌粉）

5. 实操考试注意事项：

- （1）满分为 100 分；
- （2）严禁用手直接接触样品；
- （3）闻香时应轻轻扇闻，不宜直接近距离猛吸；
- （4）考试期间保持安静；
- （5）仪器与样品放回原样不算时间。

技术技能测试试题 8

考生姓名：_____ 准考证号：_____

开始时间：_____ 结束时间：_____ 操作用时间：_____

序号	项目名称	分值	评分标准	扣分	备注
1	判断正确性	20	1.能准确判断酱香大曲粉、酵母菌粉，得 20 分； 2.判断错误，不得分。		
2	描述准确性	20	1.大曲粉“色泽较深，呈黄褐色或深棕色，颗粒粗细不均”，酵母粉“色泽较浅，呈乳白或淡黄色，粉末细腻均匀”，得 10 分；描述不清或错误扣 1-10 分。 2.描述大曲粉具有“复杂的曲香、酱香、焦糊香”，酵母粉气味“单一、面粉味，得 10 分；描述不清或错误扣 1-10 分。		
3	作用口述	20	1.功能定位：能指出大曲兼具“糖化”与“发酵”双重功能，酵母主要起“发酵”作用。 2.产物特征：大曲是形成白酒“复杂风味”（如酱香、窖香）的关键；酵母主要产生酒精和简单风味物质（如酯类）。 3.菌种复杂性：能指出大曲是“多种微生物的混合体系”；酵母是“纯种的体系”。		
6	时间	20	1. 3 分钟以内完成不扣分； 2. 3-4 分钟内完成扣 1-10 分； 3. 4-5 分钟内完成扣 11-20 分。		
7	总扣分				
8	总成绩				

监考人员签字：_____

日期：_____