

2024 年中式面点师中级证考试题库及答案

试题 1

- 1、【单选题】下列不能用食品容器盛放的是() (B)
 - A、半成品
 - B、即将换洗的衣物
 - C、食品原料
 - D、即将入口的食品
- 2、【单选题】下列中不属于正确使用压力锅的操作方法的是()。
(D)
 - A、使用之前，检查密封胶圈
 - B、使用之前，检查安全保险装置
 - C、使用匹配的限压阀
 - D、当压力锅稍冷却后强行打开锅
- 3、【单选题】下面不属于商业从业售货员的职业道德规范的是。
(A)
 - A、公正廉洁
 - B、为人民服务
 - C、货真价实
 - D、公平交易
- 4、【单选题】不会引起砷中毒的砷化物是()。(B)
 - A、三氧化二砷
 - B、氧化砷

C、砒霜

D、信石

5、【单选题】为了提高米粉制品的质量，需将不同种类的米粉或将米粉与面粉掺和在一起，使其在()等性质上达到新制产品的质量要求。

(D)

A、软、松、酥

B、硬、松、酥

C、糯、酥、脆

D、软、硬、糯

6、【单选题】乳中蛋白质的消化率较高，一般为()。(B)

A、90%~92%

B、87%~89%

C、81%~83%

D、78%~80%

7、【单选题】仁状如()，外有薄衣，未褪红衣者称榄仁。

(A)

A、梭

B、球

C、粒

D、条

8、【单选题】以下不属于天然甜味剂的是()。(D)

A、干草

B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂

C、甜菊精

D、糖精

9、【单选题】价格是原料成本与()的和。(C)

A、费用额

B、税金额

C、毛利额

D、利润额

10、【单选题】保护接零是将电气设备的外壳与()相接。

(C)

A、接地装置

B、小电阻

C、系统的零线

D、系统的大电阻

11、【单选题】先下剂子后包酥，()的开酥方法，称为小包酥。

(D)

A、按剂量下出多个剂子

B、一次下三个剂子

C、一次下十个以上剂子

D、一次只能做出一个剂子

12、【单选题】光皮绵核桃主要产于()九月中旬成熟。(B)

A、河北

B、河南

C、山东

D、山西汾阳

13、【单选题】八宝饭的风味特点：() (A)

A、清香甜糯，美观大方。

B、绵软细润，膨松香甜。

C、酥香膨松，美观大方。

D、酥脆膨松，夏秋凉点。

14、【单选题】出材率与的和等于 100%。(C)

A、成本毛利率率

B、销售毛利率

C、损耗率

D、成本率

15、【单选题】制作 500 克豌豆的豌豆黄，所需琼脂加入()水，蒸化过罗备用。(C)

A、1000

B、800

C、250

D、100

16、【单选题】制作卷筒蛋糕，应将抹匀果酱的蛋糕片用白纸将蛋糕卷成筒形，随纸将蛋糕卷卷紧()分钟，然后去掉白纸。(C)

A、1

B、3

C、10

D、50

17、【单选题】制作家常包的原料有：面粉 500 克、面肥 200 克、小苏打适量、温水 250 克、猪肉()克、韭菜 200 克及麻油、姜末、精盐、花椒水等调料。（ B ）

A、100

B、300

C、500

D、600

18、【单选题】制作小豆凉糕，把熬好的豆沙浆倒入盘内晾凉，冷却过程中()。（ A ）

A、不能晃动

B、轻轻搅动

C、均匀搅拌

D、快速搅拌

19、【单选题】制作果脯馅时，应注意()的搭配。（ C ）

A、口味、质量

B、色泽、质量

C、口味、色泽

D、营养、口味

20、【单选题】制作甜馅，对枣进行初加工时，要去掉()。

(C)

A、核

B、皮

C、皮、核

D、蒂

21、【单选题】制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 500 克、豆沙馅()克，芝麻 250 克。(C)

A、100

B、150

C、400

D、800

22、【单选题】制作芸豆卷，案台上铺一块长方形白布，放上芸豆泥，用()拍抹成宽 10 厘米、厚 0.4 厘米，长度不限的长条薄片。

(D)

A、面杖

B、馅尺子

C、刮板

D、刀

23、【单选题】制作豌豆黄，豌豆加()煮熟磨碎成渣去皮。

(A)

A、碱、水

B、矾、水

C、糖，水

D、碱、糖

24、【单选题】制作鲜肉包的面坯：面粉 500 克、面肥()克、小苏打适量、温水 250 克。（ B ）

A、50

B、200

C、350

D、400

25、【单选题】原料加工后的单位成本等于()乘以原料购进价。（ D ）

A、出材率

B、损耗率

C、定价系数

D、成本系数

26、【单选题】厨师在选择刀具时，要考虑其()和几何形状，尽量与操作者相匹配，以减少劳动损伤。（ D ）

A、大小

B、锋利程度

C、加工用途

D、重量

27、【单选题】各种产品的各项耗费之和是()的概念。（ B ）

- A、餐饮成本
- B、广义成本
- C、燃料成本
- D、人工成本

28、【单选题】嗜盐菌又称()。(D)

- A、细菌
- B、毒素
- C、沙门氏菌
- D、副溶血性弧菌

29、【单选题】在成品或半成品成型时,由于(),折叠的方法各不相同。(B)

- A、花样变化少
- B、花样变化较多
- C、口味变化较多
- D、质感变化较少

30、【单选题】在烤制工艺中,()面坯,烤制的时间稍长。

(A)

- A、厚、大的
- B、圆形的
- C、方形的
- D、薄、小的

31、【单选题】在菜点销售价格和耗料一致的情况下，销售毛利率与是()存在换算关系。(D)

A、损耗率

B、出材率

C、成本率

D、成本毛利率

32、【单选题】坚持“四勤”是()习惯的内容。(A)

A、个人卫生

B、环境卫生

C、食品卫生

D、工具卫生

33、【单选题】将点心成品均匀整齐地排列，给人()的感觉。

(C)

A、欢快

B、旋转美

C、整洁均衡

D、古朴

34、【单选题】层酥皮面主要用于包制()，起分层作用。

(B)

A、馅心

B、干油酥

C、蛋水面坯

D、松酥面坯

35、【单选题】常见的菜点定价方法有“随行就市”法、毛利率法和
()。(D)

A、损耗率法

B、净料率法

C、量本利综合分析法

D、系数定价法

36、【单选题】干粉灭火剂是由以()为主要成分的干粉与碱性钠盐干
粉组成。(D)

A、碳酸钙

B、碳酸氢钙

C、碳酸氢钾

D、碳酸氢钠

37、【单选题】当确定食物中毒发生后，应及时报告()。
(D)

A、病人家属

B、病人亲属

C、上级领导

D、当地卫生防疫部门

38、【单选题】成本核算在厨房范围内主要是对成本的核算。
(D)

A、主料

B、辅料

C、调料

D、原料

39、【单选题】我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过()。

(D)

A、0.005

B、0.002

C、0.0005

D、0.0003

40、【单选题】擘酥皮以蛋水面与()层层间隔叠制而成的擘酥。

(B)

A、植物油酥

B、黄油酥

C、干油酥

D、水油酥

41、【单选题】根据《食品卫生法》规定，下列选项中可以从事食品

生产经营的人员是()患者。(C)

A、痢疾、伤寒

B、病毒性肝炎

C、日光性皮炎

D、活动性肺结核

42、【单选题】植物油有植物本身特有的气味，凝固点一般()。

(C)

A、很高

B、较高

C、较低

D、极低

43、【单选题】榛子的含油量达()，高于花生和大豆。(B)

A、30%~35%

B、35%~40%

C、45%~60%

D、0.65

44、【单选题】榧子产于我国()地区，品种较多。(C)

A、南方

B、北方

C、东南地区

D、西部

45、【单选题】灭鼠工作中最重要的一种方法是经常进行搬家式的大扫除，它属于()。(A)

A、生态学灭鼠

B、器械灭鼠

C、化学灭鼠

D、药物灭鼠

46、【单选题】炼乳有奶香味和()。(C)

- A、较差的流动性
- B、较好的凝固性
- C、较好的流动性
- D、较好的弹性

47、【单选题】烤制时，外壳上色后要()。(D)

- A、保持炉温
- B、提高炉温
- C、缩短时间
- D、降低炉温

48、【单选题】烤炉内的火力按部位分为()。(B)

- A、底火、大火
- B、底火、面火
- C、面火、小火
- D、旺火、小火

49、【单选题】爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。(C)

- A、爱集体
- B、爱社区
- C、爱人民
- D、爱知识

50、【单选题】物理膨松面坯，是用具有胶体性质的鸡蛋清作介质，通过()的物理运动，使面坯膨松，而制成的面坯。（ B ）

A、低速搅打

B、高速搅打

C、搅拌

D、调匀

51、【单选题】物理膨松面坯，是用具有胶体性质的鸡蛋清作介质，通过的物理运动，使面坯膨松而制成的面坯。（ B ）

A、低速搅打

B、高速搅打

C、搅拌

D、调匀

52、【单选题】环形圆周对称给人以()和光环的旋转美。

（ C ）

A、疏松感

B、整齐感

C、紧密感

D、均衡感

53、【单选题】环形圆周对称给人以紧密感和光环的()。

（ D ）

A、充实美

B、整体美

C、和谐美

D、旋转美

54、【单选题】由于吃了含细菌毒素的食物引起的食物中毒称()食物中毒。(B)

A、感染型

B、毒素型

C、过敏型

D、自发型

55、【单选题】米粉面坯按()分有米糕类面坯、米粉类面坯、米浆类面坯。(D)

A、形状

B、口味

C、原料

D、性质

56、【单选题】粮食和蔬菜在阳光下可因()而发芽。(C)

A、光线较强

B、光线太强

C、温度升高

D、湿度增加

57、【单选题】粮食在呼吸过程中放出()。(B)

A、气体

B、热

C、氧分

D、水分

58、【单选题】经常性搬家式的大扫除是灭鼠工作中最重要的一种方法，因为它属于()。(A)

A、生态学灭鼠

B、器械灭鼠

C、化学灭鼠

D、药物灭鼠

59、【单选题】职业道德是人们在特定的()中所应遵循的行为规范的总和。(B)

A、社会活动

B、职业活动

C、岗位活动

D、企业活动

60、【单选题】膳食中缺钙，可患()。(A)

A、佝偻病

B、鸡胸

C、妄想症

D、甲状腺肿大

61、【单选题】花生学名落花生，通常为()上市。(D)

A、2~3月

B、3~5月

C、6~7月

D、9~10月

62、【单选题】蔗糖能改善点心的(),美化点心的外观。

(A)

A、色泽

B、质感

C、形状

D、气味

63、【单选题】调制五仁馅原料杏仁500克、橘饼125克、瓜子仁200克、麻仁100克、核桃仁750克、榄仁500克、肥膘肉500克、糕粉()克、糖玫瑰100克、汾酒10.5克、清水200克、白糖750克、花生油适量。(B)

A、200

B、300

C、500

D、600

64、【单选题】调制层酥皮面中蛋水面时,应将原料和匀揉透,整理成方形,()待用。(A)

A、放入平盘进冰箱冷冻

B、放入盆中饧后

C、放入盆中进冰箱冷冻

D、盖上湿布

65、【单选题】调和构图，庄重大方，表现出相容、一致的性质。

(A)

A、静感强

B、动感强

C、典雅庄重

D、稳重平和

66、【单选题】豆蓉馅的原料有：绿豆 500 克、白糖克、大油 12 克、花生油 12 克、精盐 7.5 克、葱 75 克、清水 45 克。(A)

A、600

B、400

C、300

D、200

67、【单选题】选用黄花菜应以色金黄、()、干透者为好。

(C)

A、未开花、无光泽

B、已开花、无光泽

C、未开花、有光泽

D、已开花、有光泽

68、【单选题】通过高速搅打的物理运动，使面坯膨松而制成的面坯，行业中也称为()。(C)

A、蛋水面坯

B、松酥面坯

C、蛋泡面坯

D、生化膨松面坯

69、【单选题】镶嵌是一种美化成品菜点的艺术，操作时，无一定的规范手法，但镶嵌原料的颗粒大小、()应协调。（ C ）

A、口味

B、质感

C、色彩

D、外形

70、【单选题】防止电气设备的静电火灾的基本措施是()和限制放电。（ B ）

A、防止产生放电火花

B、消除静电

C、清除易燃物

D、限制过载

71、【单选题】面肥发酵面坯工艺方法是：取面肥加入温水中，和成均匀的()，再加入面粉和成面坯。（ B ）

A、泡达粉溶液

B、面肥溶液

C、糖溶液

D、小苏打溶液

72、【单选题】根据《建设工程安全生产管理条例》，建设工程实行施工总承包的，由____对施工现场的安全生产负总责。（ A ）

- A、总承包单位
- B、分包单位
- C、建设单位
- D、监理单位

73、【单选题】预防沙门氏菌属食物中毒可加热食品，其深部温度达

()以上，持续时间 15 分钟以上。(D)

- A、50℃
- B、60℃
- C、70℃
- D、80℃

74、【单选题】饭皮面坯具有米本身特有的色泽，成品口感()。

(B)

- A、松酥
- B、软糯香甜
- C、有咬劲
- D、酥脆

75、【单选题】黑油皮栗，产于辽宁省丹东，它个头大，每个平均()

以上。(C)

- A、3 克
- B、5 克
- C、10 克
- D、20 克

76、【多选题】属于施工企业安全检查应包括的内容有（）。

（ ABCDE ）

A、安全管理目标的实现程度

B、安全生产职责的履行情况

C、各项安全生产管理制度的执行情况

D、施工现场管理行为和实物状况

E、生产安全事故、未遂事故和其他违规违法事件的报告调查、处理情况

77、【判断题】()为减少浪费，烹调用的残油可回倒在新油中，今后再用。（ × ）

78、【判断题】()优质的果脯馅应具有甘甜利口，有果香味的特点。（ √ ）

79、【判断题】()制作茉莉白糖馅时，如馅太松散可略加少量水。（ √ ）

80、【判断题】()制作薯类面坯，糖和米粉趁热掺入薯蓉中，随后加入饴糖，擦匀折叠即可。（ × ）

81、【判断题】()对角对称这种装盘方法使整盘点心显得典雅而庄重。（ √ ）

82、【判断题】()层酥皮面中蛋水面的配料是面粉 650 克、鸡蛋 150 克、水约 300 克。（ √ ）

83、【判断题】()忠于职守就是能够完成自己的任务。（ × ）

84、【判断题】()滚粘时，其他辅料一般应呈小颗粒状且颗粒的大小一致。(√)

85、【判断题】()炒制豆沙馅时，可加适量的面粉，来增加硬度。(×)

86、【判断题】()燃烧必须在有可燃物质、助燃剂和火源同时存在才能够发生。(√)

87、【判断题】()由于消防栓箱门安装有玻璃，发生火灾时，可将玻璃打碎取出消防枪进行灭火。(√)

88、【判断题】()确定餐饮产品的毛利率，无需考虑确定原则，可以随意确定。(×)

89、【判断题】()米粉类面坯有一定的韧性和可塑性，可包多卤的馅心，吃口润滑、黏糯。(√)

90、【判断题】()素菜包成形时，要达到皮匀馅小、提褶均匀，约18个褶。(×)

91、【判断题】()调制擘酥皮面中的黄油酥时，应将原料和匀揉透，整理成长方形，放入平盘进冰箱冷冻待用。(√)

92、【判断题】()调制物理膨松面坯，面粉必须过罗。(√)

93、【判断题】()豆类面坯的延伸性很大。(×)

94、【判断题】()高桩馒头的风味特点：色泽洁白，形态直立圆整，光亮润滑，口感柔软，咬劲大，麦香气浓。(×)

- 95、【判断题】制作 1000 克糯米粉的元宵，馅心用熟面粉 150 克。
(√)
- 96、【判断题】制作饭皮面坯，将 500 克糯米洗净，与 200 克水混合，一起倒入盆中，上蒸锅蒸熟。(×)
- 97、【判断题】物理膨松面坯一般有四种制作工艺方法。(×)
- 98、【判断题】米浆类面坯的特性为：体积稍大，有细小的蜂窝，口感酥脆适口。(×)
- 99、【判断题】糯米粉与面粉掺和方法：将糯米粉、粳米粉、面粉按一定的比例三合而一。(√)
- 100、【判断题】镶嵌分直接镶嵌和间接镶嵌两种方法。(√)

试题 2

- 1、【单选题】()不属于洗碗机应注意的事项。(D)
- A、注意洗涤剂的投放量
 - B、注意经常保养过滤器
 - C、注意防止漏电
 - D、注意温度自动控制系统的完好
- 2、【单选题】()不是植物油比动物油营养价值高的原因。(A)
- A、饱和脂肪酸含量高
 - B、不饱和脂肪酸含量高
 - C、熔点低

D、维生素含量多

3、【单选题】()是将原料经过蒸、煮、过罗出澄沙、加糖、油、制馅的加工方法。(A)

A、泥蓉馅

B、熟馅

C、白果馅

D、干菜馅

4、【单选题】()食品具有蛋白质含量丰富、低脂肪、含多种维生素和矿物质的特点。(D)

A、谷类

B、豆类

C、蔬果类

D、昆虫

5、【单选题】三杖饼的风味特点是：()。(B)

A、饼坯较厚，柔韧咸香

B、饼薄如纸，柔韧咸香

C、饼坯较厚，松酥咸香

D、饼坯较薄，松软香甜

6、【单选题】下列中不属于厨房安全生产应有的规章制度的是()。

(D)

A、安全生产和卫生教育制度

B、设备管理责任制

C、安全操作技术规范

D、安全加工保护制

7、【单选题】下列水产品中，胆固醇含量低于肉类的是()。(A)

A、鱼

B、蟹

C、虾

D、贝

8、【单选题】下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是()。

(B)

A、是构成机体组织的正常材料

B、供给热能

C、维持神经肌肉的正常兴奋

D、维持体内酸碱平衡

9、【单选题】下列选项对维生素的生理功能叙述中正确的是()。(A)

A、促进体内钙和磷的代谢

B、延缓衰老和记忆力减退

C、促进生育

D、促进凝血

10、【单选题】下面属于不正常燃烧的是()。(B)

A、燃气燃烧呈蓝色火焰

B、脱火

C、闪燃

D、自燃

11、【单选题】不属于包装材料污染的有毒物质是。（ D ）

A、印刷品上的油墨

B、陶瓷容器中的铅

C、石蜡中的多环芳烃

D、粮仓中的放射线元素 M 作用。

12、【单选题】不属于食品污染危害的是（ ）。 （ D ）

A、使食品腐败变质

B、造成急、慢性中毒

C、致畸、致癌、致突变

D、内分泌腺紊乱

13、【单选题】为防止毒物的吸收和保护胃肠黏膜，食物中毒后，应尽快使用（ ）。 （ C ）

A、氧化剂

B、驱虫剂

C、拮抗剂

D、防腐剂

14、【单选题】乐亭烧饼的原料：面粉 650 克、清水 400 克、肥瘦猪肉馅（ ）克、大葱 100 克、麻油 150 克、芝麻 100 克、盐 10 克、味精 2 克、酱油 10 克、胡椒粉 2 克。（ B ）

A、600

B、400

C、200

D、100

15、【单选题】以下不属于食品添加剂使用目的是()。(B)

A、改变食品的感官性状

B、提高营养价值

C、控制微生物的繁殖

D、满足食品加工工艺需要

16、【单选题】出材率是表示原材料程度的指标。(D)

A、采购

B、消耗

C、需求

D、利用

17、【单选题】制作1000克伍仁酥条用鸡蛋克。(A)

A、500

B、400

C、300

D、200

18、【单选题】制作1000克白芸豆的芸豆卷，煮豆时加水()克。

(A)

A、3000

B、4000

C、5000

D、6000

19、【单选题】制作 500 克熟芋头的荔浦秋芋饺，应加熟澄粉()克。

(B)

A、50

B、150

C、250

D、300

20、【单选题】制作 500 克豌豆的豌豆黄，所需琼脂加入()水，蒸化过罗备用。(C)

A、1000

B、800

C、250

D、100

21、【单选题】制作元宵的一般配料为糯米粉 1000 克，熟面粉 150 克，绵白糖 350 克，熟芝麻仁 15 克，熟花生仁 20 克，熟核桃仁 20 克，青梅 10 克，金糕条 10 克，麻油()克，糖桂花 10 克，水适量。

(B)

A、150

B、20

C、200

D、100

22、【单选题】制作家常包的工艺流程是：和面——成型——成熟。

(A)

A、揉面—搓条—下剂—上馅

B、发酵—揉面—搓条—下剂

C、发酵—对碱—揉面—搓条—下剂

D、发酵—对碱—搓条—下剂—上馅

23、【单选题】制作水晶桃花饼和面时，应将制好的澄粉面坯搓条、下剂、用()圆皮。(B)

A、面杖擀成

B、刀拍成

C、手按成

D、手捏成

24、【单选题】制作甜馅，对枣进行初加工时，要去掉()。(C)

A、核

B、皮

C、皮、核

D、蒂

25、【单选题】制作素菜包用 35 克的剂子应包入()克的馅心。(D)

A、10

B、15

C、20

D、30

26、【单选题】制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 500 克、豆沙馅()克，芝麻 250 克。（ C ）

A、100

B、150

C、400

D、800

27、【单选题】制作荷叶卷的原料有：面粉 500 克、面肥 200 克、食用碱 5 克、麻油()克、温水 250 克。（ D ）

A、5

B、50

C、40

D、15

28、【单选题】制作香麻薯蓉枣，调制皮坯时，白糖和糯米粉一定要()掺入薯蓉中。（ C ）

A、温热时

B、冷却后

C、趁热

D、晾凉后

29、【单选题】加工后原料重量等于加工前原料重量与()的乘积。

（ A ）

A、出材率

B、成本率

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。

如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/156201053103011002>