

## (四级) 中式面点师职业鉴定理论考试题库 (浓缩 400 题)

### 一、单选题

1. 有效地、能动性地控制好加热过程中的( ), 是保证成熟质量的关键。

- A、温度
- B、时间
- C、火候
- D、热传导

答案: A

2. 千层油糕是扬州著名的特色品种之一, 糕呈白色, 半透, 层层分清, ( ), 甜润适口。

- A、松软
- B、绵软而嫩
- C、酥松香醇
- D、松脆可口

答案: B

3. 面类案形态可分团状、粉粒状、( )、固有形态类。

- A、糕状
- B、稀粉状
- C、糨糊状
- D、厚粉状

答案: C

4. 保管新鲜蔬果应控制适宜的（            ），创造适宜的环境。

- A、温湿度
- B、干湿度
- C、温度
- D、湿度

答案：A

5. 乳制品可以增加成品的奶香味，使其风味（    ）。

- A、高雅
- B、清香
- C、清口
- D、清雅

答案：D

6. 仙虾饺的成熟方法是（    ）。

- A、煮
- B、炸
- C、蒸
- D、煎

答案：C

7. 面粉中的淀粉可分为直链淀粉和（            ）。

- A、玉米淀粉
- B、粮食淀粉
- C、支链淀粉

D、谷淀粉

答案：C

8. 热能的运用，必须根据各种复杂的（ ）因素加以人为的调节。

A、可变

B、不变

C、多变

D、改变

答案：A

9. 用人单位解除劳动合同后，未按规定给予劳动者经济补偿的，由劳动行政部门责令限期支付，逾期不支付的，用人单位除应发给经济补偿金外，还须支付赔偿金，赔偿金的数额为（ ）。

A、该经济补偿金数额的 100%

B、该经济补偿金数额的 50%以上 100%以下

C、该经济补偿金数额的 60%以上 80%以下

D、该经济补偿金数额的 75%

答案：B

10. 盐一般分为粗盐、洗涤盐和（ ）。

A、细盐

B、再制盐

C、工业盐

D、加工盐

答案：B

11. 食物储存时应注意选择干燥、（ ）的环境。

- A、封闭
- B、低恒
- C、通风
- D、高温

答案：C

12. 蟹黄汤包是（ ）名点，皮薄馅多汤饱，鲜美可口。

- A、扬州
- B、泰州
- C、苏州
- D、镇江

答案：D

13. 扬州炒饭采用（ ）产的优质粳米。

- A、淮南
- B、淮北
- C、苏州
- D、苏北

答案：D

14. 金米色金黄，粒小，油性大，（ ），质软味香。

- A、含糖量低
- B、含糖量高
- C、含糖量偏低

D、含糖量偏高

答案：B

15. 冷却肉，是指屠宰后经过冷却，但未经（ ）的畜禽肉。

A、低温处理

B、低温冷却

C、低温冷藏

D、低温速冻

答案：B

16. 广西东兰墨米即可煮饭，又可（ ）。

A、煮粥

B、蒸糕

C、制饼

D、酿酒

答案：D

17. 鱼类保鲜的主要措施，可采用低温法和（ ）。

A、冷冻法

B、保鲜法

C、食盐法

D、晾晒法

答案：C

18. 白果中含有（ ），食用不当或过量会引起中毒。

A、白果苷

B、白果酸

C、白果素

D、银杏素

答案：A

19. 注意研究各个工序与产品的关系，制定出每道工序与产品的关系，制定出每道工序的操作要领和应达到的要求标准，即操作（ ）。

A、生产规范

B、工种规范

C、工序规范

D、工艺规范

答案：D

20. 荞麦古称乌麦、花荞，荞麦子粒呈（ ）。

A、三角形

B、圆形

C、扁圆形

D、长圆形

答案：A

21. 油脂可以降低（ ），便于工艺操作。

A、黏着性

B、酥松性

C、可塑性

D、延伸性

答案：A

22. 所有中毒病人都在相同或相近的时间食用过（ ）有毒食物。

- A、两种
- B、同一种
- C、同类
- D、几种

答案：B

23. 泰安板栗含糖量高，淀粉含量在（ ）以上，入口绵软，甘甜香浓。

- A、50%
- B、60%
- C、70%
- D、80%

答案：C

24. 脱水后的原料能保持一定（ ）状态，使微生物因得不到水分而失去生物活性，达到保藏食物的目的。

- A、静态
- B、静止
- C、干燥
- D、无氧

答案：C

25. 吃北京烤鸭，除了跟甜面酱，还要跟上（ ）等。

- A、炒菜

- B、热酒
- C、白酒
- D、荷叶饼

答案：D

26. 玉米按其颗粒的特征和胚乳的性质，可分为硬粒型、马齿型、粉型、（  
）。

- A、黏型
- B、甜型
- C、糯型
- D、粳型

答案：B

27. 椒盐核桃馅的配方是核桃仁（  
）g、糖粉 125g、猪油 70g、精盐 5g、  
葱花 25g。

- A、350
- B、320
- C、300
- D、250

答案：D

28. 配料工艺中必须注意，灵活掌握配料的（  
），合理调整配料用量。

- A、不变性
- B、可变性
- C、替代性



D、季节性

答案：B

29. 使用手提式干粉灭火器时，应距离起火点（ ）左右处，放下灭火器。

A、3m

B、4m

C、5m

D、6m

答案：C

30. 厨房环境卫生要坚持做到“六定”方针，即定人、定物、定时、（ ）、定程序。

A、定质量

B、定环境

C、定次数

D、定规格

答案：C

31. 盐可促进或抑制（ ）的繁殖，达到调节主坯发酵速度的作用。

A、杂菌

B、蛋白质

C、糖类

D、酵母菌

答案：D

32. 春卷、烧麦这两个点心的馅心占整个面点的（ ）。

A、50%~70%

B、60%~80%

C、70%~90%

D、40%~60%

答案：B

33. 劳动争议处理中的法律文书送达制度，不采用（ ）。

A、直接送达和邮寄送达

B、留置送达

C、委托送达

D、转交送达

答案：D

34. 制馅时，木耳应选用（ ）、有光泽、无皮壳者。

A、肉黑

B、肉厚

C、肉薄

D、朵大

答案：B

35. 由于食盐吸湿性较强，易发生（ ）、干缩和结块现象。

A、氧化

B、潮解

C、变色

D、异味

答案：B

36. 鲜肉烧卖、月牙蒸饼属于（ ）调制的面团。

A、冷水

B、热水

C、温水

D、面肥

答案：B

37. “钳”是用花钳等工具在生坯上钳上一定的花形方法，如（ ）。

A、灯笼包

B、荷叶夹

C、八宝饭

D、梅花饺

答案：A

38. 以下食物中，（ ）属于完全蛋白质。

A、蔬菜

B、蛋类

C、水果

D、家畜

答案：B

39. 咸馅原料主要有荤、（ ）两类。

A、家禽类

B、水产品

C、菌类

D、素

答案：D

40. 琼脂有条状、（            ） 、粉粒状。

A、糕状

B、饼状

C、丝状

D、片状

答案：D

41. 腰果是世界（            ） 干果之一。

A、六大

B、五大

C、四大

D、三大

答案：C

42. 配套点心成本核算的方法，实际上是对某套点心所用（            ） 的计算，是厨房制作此套点心实际用料的成本。

A、原材料成本

B、辅料成本

C、主料成本

D、调料成本

答案：A

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/195100310332011242>