

2025 年中式面点师(高级)考试题库含

答案

1、【单选题】()受热分解后残留有碳酸钠，如用量过多，易使成品呈碱性而影响口味。（ C ）

- A、发酵粉
- B、臭粉
- C、小苏打
- D、泡打粉

2、【单选题】()可以使食品原料的表层形成保护层，避免营养素遭高温而受破坏。（ A ）

- A、上浆挂糊
- B、合理洗涤
- C、科学切配
- D、适当加醋

3、【单选题】()在盐浓度为 3%时最宜生长繁殖。（ B ）

- A、霉菌
- B、副溶血性弧菌
- C、沙门氏菌
- D、大肠杆菌

4、【单选题】()是以善恶为评价标准。（ B ）

- A、公德

B、道德

C、文明

D、活动

5、【单选题】()是指由动、植物组织中提取的色素。(A)

A、食用天然色素

B、化学合成色素

C、食用合成色素

D、合成色素

6、【单选题】()是消化道的最后肠段。(C)

A、十二指肠

B、小肠

C、大肠

D、肛门

7、【单选题】()蛋白质在体内生理氧化可产生 16.7 千焦耳的热量。

(B)

A、1 毫克

B、1 克

C、10 克

D、100 克

8、【单选题】《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用()的形式确定下来。(D)

A、文件

B、行政命令

C、法令

D、法律

9、【单选题】一旦发现燃气泄漏，应马上()。（ A ）

A、开窗通风

B、立即离开

C、打开燃气

D、察看情况

10、【单选题】一般情况下，对发酵面坯中酵母用量叙述正确的选项是：酵母用量()。（ C ）

A、越多，发酵力越小

B、越多，发酵时间越长

C、超过一定限量，发酵力会减退

D、越少，发酵力越大

11、【单选题】一般成年人每日应吃到()克以上的新鲜蔬菜和 100～200 克左右的水果。（ C ）

A、100

B、300

C、500

D、900

12、【单选题】一般混合食物每生热 4.184 千焦耳约可产生()毫升的水。（ 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/348042030074007020>