

中式面点试题及答案

第一篇：中式面点试题及答案

中式面点师初级理论复习题 单项选择

1. 社会公德、家庭婚姻道德和 (D) 这三种道德构成社会的全部道德内容。A、行为道德 B、国家公德 C、科学道德 D、职业道德

2. (B) 爱人民、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。A、爱民族 B、爱祖国 C、爱和平 D、爱团结 3. 社会舆论判断善恶的依据是 (D)。A、传统习惯形成的善恶观 B、社会进步之后形成的新的善恶观 C、集体的利益观 D、传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观

4. 职业道德是人们在特定的 (B) 中所应遵循的行为规范的总和。

A、社会活动 B、职业活动 C、岗位活动 D、企业活动 5. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是 (C)。A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》 C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》 6. 货真价实是 (B) 的重要组成部分。

A、社会公德 B、职业道德 C、公平交易 D、注重信誉 7. 竞争可以大大促进 (B) 的快速发展。

A、社会经济 B、社会生产力 C、生产技术 D、生产规模 8. 下列选项中 (C) 不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

A、尊师爱徒，团结协作 B、艰苦奋斗，勤俭创业 C、公平交易，货比三家 D、遵纪守法，廉洁奉公 9. 不属于放射性污染源的是 (D)。

A、核爆炸 B、核设施 C、核意外事故 D、放射性保管食物 10. 污染食品的细菌能否繁殖生长，最重要的影响因素是 (D)。

A、温度、湿度 B、渗透压、光线 C、氧气、水分 D、营养物质 11. 我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过 (A) g/Kg。A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5 12. 嗜盐菌又称 (D)。

A、细菌 B、毒素 C、沙门氏菌 D、副溶血性弧菌 13. 鲜黄花菜中容易引起食物中毒的有毒物质是 (D)。

A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、秋水仙碱 14. 人体摄入 (A) 毫

升的甲醇可引起严重中毒。

A、5~10 B、10~15 C、15~20 D、20~25 15. 为保证食用油脂的卫生质量，我国规定油脂中的水分不得超过(A)。A、0.2% B、0.5% C、1% D、2% 16. 畜肉的最佳使用期为(B)阶段。

A、僵尸 B、成熟 C、自溶 D、腐败 17.冻禽在冷藏时被(B)污染而腐败往往产生绿色。

A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属 18.鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和(C)引起的腐败变质。A、寄生虫 B、昆虫 C、微生物 D、霉菌 19. 由于鱼肉含有较多的水分和(A)，固容易腐败变质。

A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、无机盐 20.不适宜强化的食品种类有(C)。

A、谷类食品 B、日常食用调味品 C、禽类 D、饮料 21.根据(C)规定，痢疾、伤寒，病毒性肝炎和活动性肺结核病患者，不能从事食品生产经营工作。A、《宪法》 B、《民事诉讼法》 C、《食品卫生法》 D、《工商法》 22.厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用(B)擦盘，以防生锈。A、水 B、油脂 C、带手布 D、纸

23.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 24.下列中不能用食品容器盛放的是(A)A、即将换洗的衣物 B、半成品 C、食品原料 D、即将入口的食品

25.《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(D)的形式确定下来。

A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律 26.脂肪不具备的生理功用是(D)。

A、供给热能 B、促进脂溶性维生素的吸收 C、构成身体组织细胞 D、提供必需氨基酸

B、燃气设备坏了，请具备维修资质的专业人员修理 C、将液化石油气放置在厨房

D、各种燃气的品质差异很大，所以燃气设备必须与燃气类型匹配

220 . 脂肪是机体的重要组成成分,由(D)元素组成。

A、氢、氧、氮 B、氢、碳、氮 C、碳、氢、氧、氮 D、碳、氢、氧
中式面点师初级理论复习题 单项选择

1.原材料规格、(B)和原材料的处理技术是决定出材率的两大因素。

A、数量 B、质量 C、质地 D、性质 2.原料的出材率高低可以考核
操作人员的(D)。

A、卫生水平 B、工作水平 C、原料鉴别水平 D、技术水平 3.损耗
率与(B)的和等于 100% 。

A、成本毛利率率 B、出材率 C、销售毛利率 D、成本率 4.净料单
位成本是毛料总值与(C)的比值。

A、毛料重量 B、损耗重量 C、净料重量 D、消耗重量 5. (C)等于
成本系数乘以原料购进价。A、加工后净料成本 B、加工前毛料成本 C、
加工后净料单位成本 D、加工前毛料单位成本

6.先计算菜点各种原料成本,然后各项成本逐一相加的成本计算
方法适合于(B)生产。A、批量 B、单件 C、烹调 D、面点 7.某产品成
本 12 元,价格 36 元,其他费用 8 元,毛利额是(A)。

A、24 元 B、16 元 C、44.44% D、33.33% 8.确定产品定价目标,
必须在保持产品(B)和市场需求最佳适应性的基础上。

A、成本 B、价格 C、费用 D、税金 9.毛利额与成本的比率是(D)。
A、出材率 B、成本率 C、销售毛利率 D、成本毛利率 10.在菜点销售
价格和耗料一致的情况下,销售毛利率与是(D)存在换算关系。

A、损耗率 B、出材率 C、成本率 D、成本毛利率 11. (C)毛利率应
从低。A、名菜名点 B、加工精细的产品 C、一般产品 D、风味独特的
产品 12.电击事故是由于人体直接接触带电体或因绝缘损坏而产生漏电
的设备,导致(B)通过人体造成伤害。A、电弧 B、电流 C、电泳 D、电
压 13.工作接地就是将电力系统的(C)接地。A、整体 B、某一面 C、某
一点 D、某两点 14.下列场合中不宜采用保护接地的是(A)。

A、1000V 以下的中性点直接接地电网 B、1000V 以下中性点不
接地电网 C、1000V 以上的中性点接地电网 D、1000V 以上的中性点
不接地电网 15.当有人触电后,又不能立刻断开电源,则可使用(C)使

带电体与人体脱离。

A、手 B、铁棍 C、干木棍 D、湿木棍 16.下列中属于不正常燃烧的是(C)。

A、燃气燃烧呈蓝色火焰 B、闪燃 C、回火 D、爆炸 17.使用移动电器设备必须按照规定选择与设备容量匹配的(D)。

A、电压 B、电源 C、开关 D、插座 18.我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求：安全卫生和(A)。

A、化学稳定性 B、添加剂残留量 C、物理稳定性 D、美观 19.厨师在选择刀具时，要考虑其重量和(D)，尽量与操作者相匹配，以减少劳动损伤。A、大小 B、锋利程度 C、加工用途 D、几何形状 20.冷藏柜要放置在通风、(D)且不受阳光直射的地方。

A、干燥 B、清洁 C、远离加工设备 D、远离热源 21.面点操作间应干净，明亮，(B)无异味。

A、无污物 B、空气畅通 C、摆放整齐 D、有次序 22.工作台清洗时用(B)将案台上的面污、黏着物刮下、扫净。

A、刀 B、刮刀 C、刮板 D、尺板 23.清洁带手布时，应将其放入开水中煮(B)最为适宜。

A、5 分钟 B、10 分钟 C、3 分钟 D、2 分钟 24.不准使用霉变和(C)的原料。A、含油 B、变蔫 C、不清洁 D、含水量过多 25.面点间员工必须持有(B)，卫生培训合格证。

A、暂住证 B、健康证 C、工作证 D、上岗证 26.面点师个人着装的总体要求是干净整齐(D)不露发迹，系好风纪扣。

A、女不化妆 B、男不留胡须 C、不穿奇装异服 D、工作服穿戴整洁 27.电热烤箱主要用于烘烤各种(D)。

A、馄饨 B、包子 C、饼类 D、中西糕点 28.微波加热具有(B)升温的特点。

A、恒久 B、瞬时 C、匀速 D、慢速 29.微波烹调食物时具有无明火、无(B)、无脏物、无中毒危险的特点。

A、土 B、烟 C、水 D、油

30.当磁场内的(D)通过非铁质物体时，即产生无数小涡流，使锅

本身自行高速发热，然后再加热锅内食物。

A、电磁 B、磁力 C、磁场 D、磁力线 31.馒头机有(B)和全自动两种。A、手动 B、半自动 C、机械动 D、电动力 32.面点工艺中使用的木案，其台面的材料以(A)为最好。

A、枣木 B、松木 C、柳木 D、杨木 33.小擀面杖长约(D)。

A、15 厘米 B、10 厘米 C、80 厘米 D、33 厘米 34.由于用途不同，粉筛筛眼的(A)有多种规格。

A、大小 B、多少 C、形状 D、粗细 35.位于稻米皮层下，集中了许多营养成分的部分是(B)。

A、皮层 B、糊粉层 C、胚 D、胚乳 36.糯米又称(D)，主要产于江苏南部、浙江等地。

A、籼米 B、粳米 C、机米 D、江米 37.机米硬度中等，黏性小而(A)，口感粗糙而干燥。

A、涨性大 B、涨性小 C、色白 D、涨性适中 38.接骨米是产于云南的一种稀有(C)。

A、籼米 B、粳米 C、糯米 D、大米 39.皮层占小麦粒干重的(D)。A、3~4% B、2~5% C、5~6% D、8~10% 40.面粉按含(B)多少，可分为高筋粉、中筋粉、低筋粉。

A、淀粉 B、面筋质 C、蛋白质 D、脂肪 41.标准粉适宜作(B)等食品。A、宴会点心 B、烙饼、烧饼 C、酥合子 D、面包 42.我国的(A)地区多种植质量最好的硬粒型玉米。

A、东北 B、西北 C、东南 D、西南 43.玉米面和玉米渣没有(A)，只有粗细之分。

A、等级之分 B、好坏之分 C、颜色之分 D、产地之分 44.小米中通常红色，灰色者为(C)小米。

A、粳性 B、干性 C、糯性 D、湿性 45.(B)产于山东省金乡县马坡一带。

A、龙山米 B、金米 C、桃花米 D、沁州黄 46.高粱米(B)高时，可以消除丹宁的不良影响。

A、出成率 B、加工精度 C、使用率 D、温度 47.翅荞又叫翅荞麦，

品质较(C)。

A、好 B、适中 C、差 D、温和 48.莜麦以山西、(B)一带食用较多。
A、西藏 B、内蒙古 C、陕西 D、河北 49.甘薯原产于南美洲，(C)末引入中国福建。

A、14 世纪 B、15 世纪 C、16 世纪 D、18 世纪 50.木薯胶质较多，(A)。A、不易消化 B、容易消化 C、可以生吃 D、不含淀粉 51.墨糯药米指的是(B)。A、云南西双版纳紫米 B、广西东兰墨米 C、江苏常熟鸡血糯 D、陕西洋县黑米

52.西双版纳的紫米其特点是，成饭后皆呈(C)，滋味香甜，黏而不腻。

A、黑色 B、红色 C、紫红色 D、紫色 53.荞麦主要产区分布在西北、东北、华北、西南一带的(C)地区。A、温热带 B、温带 C、高寒 D、热带 54.荞麦品种中品质较好的是(B)。A、苦荞 B、甜荞 C、翅荞 D、米荞 55.(B)胶质较多，不易消化，患肠胃病的人不宜食用。

A、莜麦 B、木薯 C、荞麦 D、薏米 56.(B)又称裸麦，米麦、元麦等。A、大麦 B、青稞 C、荞麦 D、莜麦 57.成熟后的薏米(A)。A、为黑色 B、为白色 C、颗粒较轻 D、呈椭圆形 58.面点制作程序为：粉料加调料、和面、(A)、搓条、下剂、制皮、上馅、成型、熟制装盘。A、揉面 B、饧面 C、摔面 D、捣面 59.在调制面坯时，需要一定臂力和(B)。

A、手力 B、腕力 C、力气 D、知识 60.和面掺水量应根据(D)，不同季节和不同面坯而定。

A、面的软硬 B、水温 C、温度 D、不同的品种 61.烫面工艺宜使用(C)。A、调和法 B、抄拌法 C、搅和法 D、搅拌法 62.调制水油面坯时揉面的手法常用(A)。

A、摔 B、擀 C、捣 D、擦 63.揉匀面坯后，不要紧接着做成品，一般要饧(B)左右。

A、2 分钟 B、10 分钟 C、4 分钟 D、5 分钟 64.下剂直接关系到点心成形后的规格大小，也是(D)标准。

A、售价 B、毛利率 C、利润核算 D、成本核算 65.(D)的剂子宜用切剂的方法。

A、暗酥 B、酥皮 C、饺子 D、圆酥 66.制皮就是将剂子制成(B)的过程。

A、片 B、薄片 C、块 D、条 67.按皮的要领是必须用(A)按。A、掌根 B、手指 C、掌心 D、刀压 68.常用的上馅方法有(D)拢馅法、夹馅法、卷馅法、滚沾法等。

A、无缝法 B、捏边法 C、提褶法 D、包馅法 69.咸馅中的蔬菜和(B)原料季节性表现较突出。A、动物性 B、水产品 C、水果 D、蛋类 70.虾蓉馅一般用(A)刀工处理。A、刀背斩 B、切 C、剁 D、斩 71.大白菜，各种瓜类蔬菜剁制后，必须(C)。

A、焯水 B、加调料 C、挤去水分 D、加盐 72.制馅心时，肉类一般选用有一定脂肪含量的部位，(B)中的纤维要细而软。

A、脂肪 B、肌肉 C、结缔组织 D、血液 73.用海参制馅，一般应洗去海参肠子，洗净泥沙，(C)使用。

A、剁碎 B、斩蓉 C、切小丁 D、剁成末 74.(C)制馅，必须用开水烫，目的是去掉异味。

A、白菜 B、菠菜 C、油菜 D、土豆 75.拌鱼胶馅时，最后放入(B)，避免搅拌时泌粘液，影响鱼胶质量。

A、调料 B、葱姜 C、水 D、生粉 76.叉烧馅中的叉烧肉需切成1厘米见方，(A)厚的小片。

A、0.3厘米 B、0.2厘米 C、0.4厘米 D、0.5厘米 77.热水面团的特点是粘性大、韧性差、成品(D)、色泽较暗。

A、口感发粘 B、爽滑筋道 C、可塑性强 D、口感软糯

78.调制物理膨松面坯，抽打蛋液必须始终(C)地进行，直至蛋液呈()、浓稠的细泡沫状，以能立住筷子为准。

A、一个方向不停——金黄色 B、反复间断——乳白色 C、一个方向不停——乳白色 D、多方向不停——乳白色 79.调制热水面坯时，热水与面粉要均匀混合，否则(C)。

A、成品粘牙 B、成品开裂 C、面坯有生粉 D、成品结皮 80.(B)是热水面坯制作而成的。

A、炸饺子 B、炸回头 C、炸春卷 D、炸包子 81.煮饺子时，应用

(B)推动水面，以免饺子生坯贴锅底。

A、平铲 B、手勺 C、漏勺 D、利板 82. (C)烙制后，取出用双手戳松。A、烙饼 B、蒸饼 C、家常饼 D、酥饼 83.煎锅贴时，需倒入清水，水量是锅贴生坯的(C)高。

A、1/20 B、1/10 C、1/3 D、1/50 84.馅饼制作时，馅心要大、(B)、两面皮子薄厚均匀。

A、个大小均匀 B、收口要严 C、馅心均匀 D、面坯柔软 85.化学膨松面主坯使用的化学膨松剂不同，其(C)也不同。

A、调制习惯 B、调制内容 C、调制方法 D、调制手段 86.凡成品呈蜂窝状组织结构的，口感(A)。

A、脆浓香 B、喧软清香 C、酥脆 D、绵软 87.化学膨松面坯泻油的原因是(C)。

A、没醒面 B、放置时间太长 C、和面时搓揉过度 D、膨松剂过量 88.化学膨松面坯中，正常的臭粉用量应为(A)。

A、0.7% B、1.5% C、2% D、3% 89.用矾、碱、盐调制面坯，先将(B)用刀拍成细末。

A、碱 B、矾 C、盐 D、小苏打

A、木戳 B、铁戳 C、铝戳 D、钢戳 91.位于稻米皮层下，集中了许多营养成分的部分是(B)。

A、皮层 B、糊粉层 C、胚 D、胚乳 92.粳米主要产于东北、(B)、江苏等地。

A、四川 B、华北 C、湖南 D、广东 93.机米硬度中等，黏性小而(A)，口感粗糙而干燥。

A、涨性大 B、涨性小 C、色白 D、涨性适中 94.下列优质稻米中，色、形、味俱佳生长期只须 75 天的是(D)。A、凤台籼米 B、云南接骨米 C、上海香粳稻 D、马坝油占米 95.皮层占小麦粒干重的(D)。

A、3~4% B、2~5% C、5~6% D、8~10% 96.标准粉适宜作(B)等食品。

A、宴会点心 B、烙饼、烧饼 C、酥合子 D、面包 97.冻肉是指在()低温下冻结后，又在(A)的低温下贮藏一段时间的肉。

A、 -23°C 、 -18°C B、 -18°C 、 -10°C C、 -10°C 、 -5°C D、 -5°C 、 -0°C 98. 小米一般分为(B)小米和粳性小米两类。

A、黄色 B、糯性 C、干性 D、湿性 99.产于河北省蔚县桃花镇一带的桃花米，色黄(C)、油润、利口、出饭率高。

A、粒小 B、粒均匀 C、粒大 D、糖量高 100. 高粱米(B)高时，可以消除丹宁的不良影响。A、出成率 B、加工精度 C、使用率 D、温度 101. 社会公德、家庭婚姻道德和(D)这三种道德构成社会的全部道德内容。

A、行为道德 B、国家公德 C、科学道德 D、职业道德 102. 社会舆论判断善恶的依据是(D)。A、传统习惯形成的善恶观

B、社会进步之后形成的新的善恶观 C、集体的利益观 D、传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观

103. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是(C)。A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》 C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》 104. 竞争可以大大促进(B)的快速发展。

A、社会经济 B、社会生产力 C、生产技术 D、生产规模 105. 不属于放射性污染源的是(D)。

A、核爆炸 B、核设施 C、核意外事故 D、放射性保管食物 106. 我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过(A)g/Kg。

A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5 107. 鲜黄花菜中容易引起食物中毒的有毒物质是(D)。

A、龙葵素 B、氢氰酸 C、皂素 D、二秋水仙碱 108. 为保证食用油脂的卫生质量，我国规定油脂中的水分不得超过(A)。

A、0.2% B、0.5% C、1% D、2% 109. 冻禽在冷藏时被(B)污染而腐败往往产生绿色。

A、变形杆菌 B、假单胞菌 C、沙门氏菌 D、肠杆菌属 110. 由于鱼肉含有较多的水分和(A)，固容易腐败变质。

A、蛋白质 B、脂肪 C、维生素 D、无机盐 111. 不适宜强化的食品种类有(C)。

A、谷类食品 B、日常食用调味品 C、禽类 D、饮料 112. 厨房的烤

炉和烤盘要随时清扫，必要时可用(A)擦盘，以防生锈。

A、水 B、油脂 C、带手布 D、纸 113.《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(D)的形式确定下来。A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律 114.过量食用动物脂肪会促进(B)。A、维生素的吸收 B、动脉硬化 C、生长 D、健康 115.蛋白质不具备的生理功用是(C)。

A、防止水肿 B、构成抗体

C、构成骨骼、牙齿 D、维持神经系统正常兴奋性 116.与不饱和脂肪酸、氨基酸的代谢有关的水溶性维生素是(C)。

A、维生素 B1 B、维生素 PP C、维生素 B6 D、维生素 B12 117.下列元素中属于常量元素的是(C)。

A、钙、磷、铁、锌 B、钙、铁、碘、锡 C、钙、钾、钠、镁 D、氯、磷、硫、钙 118.水占成年人体重的(C)左右。

A、40% B、50% C、60% D、80% 119.一位女教师30岁，身高160厘米，如果其每日需要热量为10000千焦，则其每日需(C)60~90克。

A、糖类 B、脂肪 C、蛋白质 D、维生素 120.昆虫食品具有(D)含量低的特点。

A、蛋白质 B、维生素 C、矿物质 D、脂肪

121.膳食制度是指把全天的(D)按一定的次数、一定时间间隔和一定数量、质量分配到各餐的一种制度。A、乳、蛋类 B、肉类 C、饮料 D、食物 122.《中国居民膳食指南》中，具有提醒百姓预防高血压病的条款是(C)。A、食物多样，谷类为主 B、多吃蔬菜、水果和薯类 C、吃清淡少盐的膳食 D、食量与体力活动要平衡 123.餐饮成本是餐饮销售减去(D)的所有支出。

A、燃料 B、人工 C、原料 D、利润 124.成本核算能为合理地确定菜点的(C)打下基础。

A、投资决策 B、技术决策 C、销售价格 D、成本消耗 125.成本核算一般采用(D)倒求成本的方法。A、“以存计销” B、“以销计耗” C、“以耗计销” D、“以存计耗” 126.原材料规格、(B)和原材料的

处理技术是决定出材率的两大因素。

A、数量 B、质量 C、质地 D、性质 127. 损耗率与(B)的和等于100% 。 A、成本毛利率 B、出材率 C、销售毛利率 D、成本率 128. (C)等于成本系数乘以原料购进价。 A、加工后净料成本 B、加工前毛料成本 C、加工后净料单位成本 D、加工前毛料单位成本 129. 某产品成本12元，价格36元，其他费用8元，毛利额是(A)。 A、24元 B、16元 C、44.44% D、33.33% 130. 毛利额与成本的比率是(D)。 A、出材率 B、成本率 C、销售毛利率 D、成本毛利率 131. (C)毛利率应从低。 A、名菜名点 B、加工精细的产品 C、一般产品 D、风味独特的产品 132. 工作接地就是将电力系统的(C)接地。

A、整体 B、某一面 C、某一点 D、某两点 133. 当有人触电后，又不能立刻断开电源，则可使用(C)使带电体与人体脱离。

A、手 B、铁棍 C、干木棍 D、湿木棍 134. 使用移动电器设备必须按照规定选择与设备容量匹配的(D)。

A、电压 B、电源 C、开关 D、插座 135. 厨师在选择刀具时，要考虑其重量和(D)，尽量与操作者相匹配，以减少劳动损伤。 A、大小 B、锋利程度 C、加工用途 D、几何形状 136. 面点操作间应干净，明亮，(B)无异味。

A、无污物 B、空气畅通 C、摆放整齐 D、有次序 137. 清洁带手布时，应将其放入开水中煮(B)最为适宜。 A、5分钟 B、10分钟 C、3分钟 D、2分钟 138. 面点间员工必须持有(B)，卫生培训合格证。

A、暂住证 B、健康证 C、工作证 D、上岗证 139. 电热烤箱主要用于烘烤各种(D)。

A、馄饨 B、包子 C、饼类 D、中西糕点 140. 微波烹调食物时具有无明火、无(B)、无脏物、无中毒危险的特点。

A、土 B、烟 C、水 D、油 141. 馒头机有(B)和全自动两种。 A、手动 B、半自动 C、机械动 D、电动力 142. 小擀面杖长约(D)。 A、15厘米 B、10厘米 C、80厘米 D、33厘米 143. 位于稻米皮层下，集中了许多营养成分的部分是(B)。 A、皮层 B、糊粉层 C、胚 D、胚乳 144. 机米硬度中等，黏性小而(A)，口感粗糙而干燥。 A、涨性大 B、涨性

小 C、色白 D、涨性适中 145.皮层占小麦粒干重的(D)。A、3~4% B、2~5% C、5~6% D、8~10% 146.标准粉适宜作(B)等食品。A、宴会点心 B、烙饼、烧饼 C、酥合子 D、面包 147.玉米面和玉米渣没有(A)，只有粗细之分。

A、等级之分 B、好坏之分 C、颜色之分 D、产地之分 148.(B)产于山东省金乡县马坡一带。

A、龙山米 B、金米 C、桃花米 D、沁州黄 149.翅荞又叫翅荞麦，品质较(C)。

A、好 B、适中 C、差 D、温和 150.甘薯原产于南美洲，(C)末引入中国福建。

A、14 世纪 B、15 世纪 C、16 世纪 D、18 世纪 151.粳米主要产于东北、(B)、江苏等地。

A、四川 B、华北 C、湖南 D、广东 152.下列优质稻米中，色、形、味俱佳生长期只须 75 天的是(D)。

A、凤台籼米 B、云南接骨米 C、上海香粳稻 D、马坝油 153.标准粉适宜作(B)等食品。

A、宴会点心 B、烙饼、烧饼 C、酥合子 D、面包 154.小米一般分为(B)小米和粳性小米两类。

A、黄色 B、糯性 C、干性 D、湿性 155.高粱米(B)高时，可以消除丹宁的不良影响。

A、出成率 B、加工精度 C、使用率 D、温度 156.西双版纳的紫米其特点是，成饭后皆呈(C)，滋味香甜，黏而不腻。A、黑色 B、红色 C、紫红色 D、紫色 157.荞麦品种中品质较好的是(B)。A、苦荞 B、甜荞 C、翅荞 D、米荞 158.(B)又称裸麦，米麦、元麦等。A、大麦 B、青稞 C、荞麦 D、莜麦

159.面点制作程序为：粉料加调料、和面、(A)、搓条、下剂、制皮、上馅、成型、熟制装盘。A、揉面 B、饧面 C、摔面 D、捣面 160.和面掺水量应根据(D)，不同季节和不同面坯而定。

A、面的软硬 B、水温 C、温度 D、不同的品种 161.调制水油面坯时揉面的手法常用(A)。

A、摔 B、擻 C、捣 D、擦 162.下剂直接关系到点心成形后的规格大小，也是(D)标准。A、售价 B、毛利率 C、利润核算 D、成本核算 163.制皮就是将剂子制成(B)的过程。

A、片 B、薄片 C、块 D、条 164.常用的上馅方法有(D)拢馅法、夹馅法、卷馅法、滚沾法等。

A、无缝法 B、捏边法 C、提褶法 D、包馅法 165.虾蓉馅一般用(A)刀工处理。

A、刀背斩 B、切 C、剁 D、斩 166.制馅心时，肉类一般选用有一定脂肪含量的部位，(B)中的纤维要细而软。A、脂肪 B、肌肉 C、结缔组织 D、血液 167.(C)制馅，必须用开水烫，目的是去掉异味。

A、白菜 B、菠菜 C、油菜 D、土豆 168.叉烧馅中的叉烧肉需切成1厘米见方，(A)厚的小片。

A、0.3厘米 B、0.2厘米 C、0.4厘米 D、0.5厘米

169.调制物理膨松面坯，抽打蛋液必须始终(C)地进行，直至蛋液呈()、浓稠的细泡沫状，以能立住筷子为准。

A、一个方向不停——金黄色 B、反复间断——乳白色 C、一个方向不停——乳白色 D、多方向不停——乳白色 170.(B)是热水面坯制作而成的。

A、炸饺子 B、炸回头 C、炸春卷 D、炸包子 171.(C)烙制后，取出用双手戳松。A、烙饼 B、蒸饼 C、家常饼 D、酥饼 172.馅饼制作时，馅心要大、(B)、两面皮子薄厚均匀。

A、个大小均匀 B、收口要严 C、馅心均匀 D、面坯柔软 173.凡成品呈蜂窝状组织结构的，口感(A)。

A、脆浓香 B、喧软清香 C、酥脆 D、绵软 174.化学膨松面坯中，正常的臭粉用量应为(A)。

A、0.7% B、1.5% C、2% D、3% 175.马拉糕的糕浆调拌时(A)搅拌。A、不可过分 B、可以过分 C、用力 D、不用力 176.色泽美观，绵软松发，香甜可口是(B)马拉糕的特点。

A、蒸糕 B、马拉糕 C、发糕 D、马蹄糕 177.制作小窝头(B)、成品干裂的原因是面硬。

A、口感发软 B、口感发硬 C、口感发涩 D、口感发苦 178.莜面饺子质量标准是皮香馅鲜、(A)。

A、软嫩味美 B、软糯可口 C、暄软清香 D、绵软可口 179. (A)菜团子包馅心后，包成圆锥状，蒸制 25～30 分钟。

A、高粱面 B、玉米面 C、小麦面 D、莜麦面 180.搓条的面剂(A)。
A、可粗可细 B、大小一样 C、粗细一样 D、以上均可 181.包就是将各种(B)的馅料，通过操作与坯料合为一体成为半成品或成品的方法。A、相同 B、不同 C、荤料 D、素料 182.烤时需要根据所烤制品的要求调好炉温，根据制品所需火力和(B)准时出炉。A、品种 B、时间 C、温度 D、特点 183.煮主要通过沸水(A)热量使生坯成熟。A、传导 B、对流 C、辐射 D、微波 184.连续煮制时，要注意适时(B)。A、减水、换水 B、加水、换水 C、加汤、换水 D、加冰、换水 185. (A)是通过金属传导热量使制品成熟的一种熟制方法。

A、烙 B、煎 C、煮 D、蒸 186.中式面点工艺的最后一道工序是装盘，因此必须(D)。

A、要注意安全 B、小心 C、动作迅速 D、把好卫生关 187.随意式是(C)的装盘形式。

A、最形象 B、最复杂 C、最简单 D、最整齐

A、40% B、60% C、80% D、100% 119.圆酥的剂子宜用(C)的方法 A、挖剂 B、拉剂 C、切剂 D、剁剂 120.油菜需经过焯水，(B)后，才可切碎使用 A、挤去水分 B、过凉 C、加盐 D、调味 121.调制冷水面坯应() A、用力揉搓 B、注意掺水比例、水温适当 C、水温适当、使劲揉搓掌握掺水比例 D、将面醒透，必须用冷水 122. (A)、松而硬，不易吸水变软是玉米面的特点

A、韧性差 B、韧性强 C、筋力大 D、弹力大 123.煮面鱼的质量标准：(B)

A、软糯可口 B、有浓郁的杂粮香味 C、口味清香 D、口感爽滑 124.搓条要求搓紧、搓光、搓圆、(B)

A、大小一致 B、粗细均匀 C、表面光洁 D、没有裂纹

125.将面坯擀成薄片，抹上去或陷，从两头向中间对卷，卷到中

心为止，这是成型工艺中的（D）A、直卷法 B、圆卷法 C、单卷法 D、双卷法 126.擀是运用各种面杖将坯料制成（A）的成型工艺过程

A、不同形态 B、统一形态 C、相同风格 D、不同风格 127.包好的粽子码入锅内，注水没过粽子，盖上锅盖，上火煮（B）左右 A、30分钟 B、2小时 C、3小时 D、1小时 128.（）装盘适合于成品体积较小的品种

A、点缀装饰式 B、随意式 C、象形式 D、整齐式 129.蟑螂在气温（D）时最活跃 A、 $8\sim 12^{\circ}\text{C}$ B、 $14\sim 22^{\circ}\text{C}$ C、 $18\sim 24^{\circ}\text{C}$ D、 $24\sim 32^{\circ}\text{C}$ 130.由于吃了含细菌毒素的食物引起的食物中毒称（B）食物中毒

A、感染型 B、毒素型 C、过敏型 D、自发型 131.亚硝酸盐的中毒剂量是（A）克

A、 $0.3\sim 0.5$ B、 $0.4\sim 0.6$ C、 $0.5\sim 0.7$ D、 $0.6\sim 0.8$ 132.可以采用催吐的方法急救处理的食物中毒患者是（B）A、处于昏迷状态的病人 B、处于清醒状态的病人 C、患有胃溃疡的病人 D、患有肝硬变的病人

133.我国素菜栽培主要以（B）作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重 A、无机肥 B、农药 C、化肥 D、人畜粪便 134.酱油的卫生的问题主要是微生物污染与（D）问题 A、化学污染 B、生虫 C、生蛆 D、生霉 135.糖类的主要食物来源是谷类和根茎类食品，蔬果类是（A）的主要来源 A、食物纤维 B、淀粉 C、蔗糖 D、糖原 136.下列选项对维生素C的生理功能叙述中不正确的是（A）A、活性很强的还原物质 B、可降低胆固醇和毛细血管的脆性 C、具有抗癌作用 D、促进糖类的代谢 137.价格是原料成本与（）的和

A、费用额 B、税金额 C、毛利额 D、利润额 138.刀具应放置在一定的地方，下列放置刀具正确的是（）

A、放在水中 B、放在料盆中 C、放在案板上 D、放在案板下 139.电烤箱的使用主要是通过定温、（）、定时等键来控制，温度一般最高可达 300°C A、控温 B、减温 C、加温 D、恒温 140.稻米按米粒内含（B）的性质分为籼米、粳米和糯米

A、蛋白质 B、淀粉 C、无机盐 D、脂肪 141.胚乳约占麦粒干重的（C）

A、50% B、60~70% C、78~83.5% D、75% 142. 玉米按颜色可分为黄色玉米、白色玉米和(C)玉米三种

A、红色 B、黑色 C、杂色 D、绿色 143.夏小麦生长期为() A、130 天 B、160 天 C、100 天 D、50 天 144.雪笋馅为()咸馅 A、熟 B、生 C、甜 D、辣 145.抻面是()面坯制作而成的

A、热水 B、温水 C、冷水 D、冰水 146.利用化学膨松剂的()性质制成的面坯叫化学膨松面坯 A、膨松 B、产气 C、酸性 D、碱性

147.切是用刀具将制成的整块主坯，分割成符合成品或半成品形态()和分量的小面坯的方法 A、规格 B、大小 C、大块 D、小块 148.()装盘是根据成品的特点进行组合构图的

A、图案式 B、随意式 C、象形式 D、整齐式 149.当日屠宰上市，在1℃条件下冷却或在室温下置放24小时以内的肉称() A、鲜肉 B、冻肉 C、冷却肉 D、冷冻肉 150.引起人类患猪囊虫的直接原因是(D)

A、饭前便后不洗手 B、生食淡水鱼虾 C、吃了尚未杀死幼虫的肉制品 D、吃了未经煮透的患有主委蛔病的猪肉 151.-1℃左右，保存5~14天的鱼称为()

A、冷却鱼 B、冷冻鱼 C、鲜鱼 D、冰鲜鱼 152.营养强化剂遇(A)一般不会被破坏

A、水 B、热 C、光 D、氧 153.违反厨房卫生规程的做法是(A) A、用手勺直接品尝菜肴 B、专布专用

C、操作时不戴手表 D、冷菜间切配时戴口罩 154.下列选项中对铁的生理功用叙述正确的是(A) A、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成 B、是构成甲状腺素的原料 C、使血液凝固 D、构成骨骼和牙齿

155.机体()消耗的能量是基础代谢消耗的能量

A、肺的呼吸 B、消化食物 C、体育锻炼 D、锻炼 156.(C)是消化道的最后肠段 A、十二指肠 B、小肠 C、大肠 D、肛门 157.为制定菜点价格提供依据的定价程序是(D) A、判断市场需求 B、确定定价的目标 C、量本利综合分析法 D、预测菜点成本 158.若产品成本毛利率150%，则销售毛利率是(C)

A、40% B、50% C、60% D、70% 159. 下列中，在（C）的条件下触电危险性最大 A、低频电流、干燥环境、触电时间较长 B、高频电流、潮湿环境、触电时间较长 C、低频电流、潮湿环境、触电时间较长 D、高频电流、干燥环境、触电时间较长 160. 工作接地电阻一般小于（D） Ω

A、16 B、10 C、8 D、4 161. 下列说法错误的是(B) A、使用洗碗机要特别注意防止漏电

B、为了将碗洗的更干净，将洗涤剂的投放量加大 C、不使用燃气灶后应及时关闭开关

D、微波炉发生故障时，必须请专业人员修理 162. 女面点师错误着装做法之一，帽子不干净，（B）

A、脸太干 B、头发不干净 C、头发太长 D、耳朵不干净 163. 用和面机和面，待面坯调制均匀后，（A），将面坯取出

A、关闭机器 B、在机器运转时 C、加入水 D、机器减速时 164. 小簸箕用后要将（B）抖净，存放在固定处

A、淀粉 B、面粉 C、油 D、水 165. 玉米的胚特别大，约占体积的（C） A、20% B、10% C、30% D、5% 166. 高粱米中的丹宁有（D），食用时妨碍人体对食物的消化吸收

A、苦味 B、酸味 C、辣味 D、涩味 167. 搓条的基本要求是：（B），粗细一致 A、条圆 B、条圆光洁 C、光洁 D、长短 168. 用（）原料制作咸馅，要选用少筋、肉质细腻部分。

A、水产品 B、水果 C、蔬菜 D、动物性 169. 常用于馅心的菌类有（）木耳等 A、香菇 B、草菇 C、金针菇 D、猴头菇 170. 用（A）制造，焯水时放一点盐的目的是为了保持菜的绿色

A、青菜 B、莴笋 C、西葫芦 D、萝卜 171. 电热烘烤是以（）为能源，通过红外线辐射使生坯成熟的方法

A、红外线 B、电磁波 C、电 D、磁场 172. 大肠菌群是反映食品被（B）污染的指标

A、工业“三废” B、粪便 C、添加剂 D、寄生虫 173. 蟑螂在 -5°C 下（D）即可被冻死

A、5 分钟 B、10 分钟 C、15 分钟 D、30 分钟 174.未煮熟的豆浆中容易引起食物中毒的有毒物质是 (C)

A、龙葵素 B、氢氰酸 C、胰蛋白酶抑制素 D、秋水仙碱 175.为促进毒物排出，(D) 是抢救食物中毒病人的重要措施之一

A、动手术 B、排便 C、尽快进食 D、大量输液 176.不能强化的食品种类是 () A、谷类食品 B、蔬果原料 C、日常食用调味品 D、饮料 177.肌体内缺少尼克酸 (烟酸)，可导致 (B)

A、脚气病 B、糙皮病 C、恶性贫血 D、佝偻病 178.下列选项中对钙的生理功用叙述错误的是 (C)

A、构成骨骼和牙齿 B、辅助血液凝固

C、延缓衰老 D、维持肌肉的伸缩性 179.比较合理的用餐数量分配是：午餐的数量占全天数量的 (C) A、30% B、35% C、40% D、50% 180.指出 (A) 成本的途径，是成本核算的任务之一

A、降低 B、提高 C、改变 D、完善

181.本月耗用原料成本等于厨房月初结存额，加上本月 (A) 额，减去月末盘存额 A、领用 B、采购 C、预定 D、销售 182.加工前是一种原料，加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有

(D) A、1 B、2 C、4 D、3 183.下列中不属于厨房安全生产应有的

规章制度是 () A、安全生产和卫生教育制度 B、设备管理制度 C、安全操作技术规范 D、安全加工保护制 184.燃烧产生的条件是可燃物质、

(D) 和火源三者同时存在 A、氧气 B、氧化剂 C、火柴 D、助燃剂 185.下列燃烧中，() 的毒性较大 A 煤油 B 干馏煤气 C 天然气 D 液化石油气

186.如果被液体烫伤要立即脱下浸湿的衣服，用干净的 (D) 冲洗患处 10 分钟以上 A 消毒水 B 热水 C 温水 D 冷水

187.磨粉机主要用于大米，糯米等 ()

A 原料的加工 B 去掉杂质 C 斩碎 D 初加工去皮

188.硬度低，粘性大，涨性小，色乳白不透明，成熟后有透明感的米是 () A 籼米 B 糯米 C 大米 D 粳米

189.玉米的 (D) 特别大，约占子粒总体积的 30% A 表皮 B 磨粉

层 C 胚乳 D 胚 190.高粱主要产区是东北的（ ），辽宁省 A 沈阳 B 大连 C 黑龙江省 D 吉林省 191.常用于馅心的菌类有（ ）木耳等 A 香菇 B 莴笋 C 西葫芦 D 萝卜 192.（ ）是用温水面胚制作而成的。A 春卷皮 B 抻面 C 馒头 D 烙饼 193.莜面饺子上屉蒸（B）即可

A20 分钟 B15 分钟 C50 分钟 D60 分钟 194.搓可分为（C）和搓形两种手法 A 搓饼 B 搓圆 C 搓条 D 搓卷

200.成型工艺切的方法中，自上而下迅速下刀（ ）称为剁 A 斜刀法 B 片刀法 C 直刀法 D 推刀法

201.被有毒有害物质污染的食品引起食物中毒，不包括（ ）的食物 A 可食状态 B 食物 C 经口摄入 D 正常摄入量

202.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 203.含不饱和脂肪酸多的脂肪是（ ） A 鸡油 B 黄油 C 大豆油 D 可可油 204.下列选项中对钙的生理功用叙述错误的是（C） A 构成骨骼和牙齿 B 辅助血液凝固 C 延缓衰老 D 为吃肌肉的伸缩性

205.（ ）的一半计算方法是：标准体重（千克）+（身高（厘米）-105）*0.9 A 49 岁以下成人体重 B 49 岁以上成人体重 C 重男性正常体重 D 女性正常体重

206.加工前是一种原料，加工后是若干当原料原料或半制品的净料单位成本的计算方法有（D） A 1 种 B 2 种 C 4 种 D 3 种

207.为制定菜点价格提供依据的定价程序是（D）

A 判断市场需求 B 确定定价目标 C 量本利综合分析法 D 预测菜点成本 208.不粘锅在高温时会产生白色（A）和氟化物，污染食物 A 升华物 B 凝华物 C 氟化物 D 氧化物

209.蒸汽压力锅使用使用完毕后，应先将（ ）关闭 A 阀门 B 开关 C 热蒸汽阀门 D 电钮 210.饺子机的工作效率，成品质量比手工水饺（ ） A 好 B 差 C 想通 D 好看 211.擀面杖使用后，将面杖擦净，放置（D），避免其变形，发霉。A 封闭环境里 B 通风环境里 C 明亮环境里 D 干燥环境里 212.我国小麦的主要产区分布于（B）以北 A 长江 B 黄河 C 珠江 D 赣江 213.（ ）灰分含量最高

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/375011201121012004>