

西式面点师考试题及答案

1. 下列哪一种食品最容易感染黄曲霉毒素？（）

A、谷类(正确答案)

B、肉类

C、鱼贝类

D、乳品类

2. 下列哪种工作态度不太好？（）

A、不理不睬(正确答案)

B、微笑

C、谦虚

D、勤快

3. 下列何种产品是不经过油炸而做成的？（）

A、沙琪玛

B、甜甜圈

C、松饼(正确答案)

D、开口笑

4. 下列哪种为硬式面包？（）

A、全麦面包

B、甜面包

C、可颂面包

D、法国面(正确答案)

5. 下列何种产品一定要使用高筋面粉？（）

A、海绵蛋糕

B、比萨饼

C、白吐司面包(正确答案)

D、天使蛋糕

6. 下列何种产品的面团时属于发酵型面团? ()

- A、奶油小西饼
- B、蛋黄酥
- C、广式月饼
- D、美式甜面包(正确答案)

7. 塔塔粉是属于 ()

- A、中性盐
- B、酸性盐(正确答案)
- C、碱性盐
- D、低碱性盐

8. 蛋白成分除了水以外含量最多的是 ()

- A、油脂
- B、葡萄糖
- C、灰分
- D、蛋白质(正确答案)

9. 面包配方中何种原料添加越多发酵越快? ()

- A、油脂
- B、蛋黄
- C、酵母(正确答案)
- D、细砂糖

10. 巧克力融化加热的方式, 最好使用 ()

- A、直接加热
- B、隔水加热(正确答案)
- C、烤炉加热
- D、自然融化

11. 色拉油必须密封保存, 这是因为 ()

- A、遇到空气易变色
- B、含不饱和脂肪酸易受氧化酸败(正确答案)

C、易挥发

D、易感染其他不良味道

12. 为使小西饼达到松脆与扩展的目的，配方内可使用（）

A、细砂糖(正确答案)

B、糖粉

C、糖浆

D、麦芽糖

13. 下列哪一种糖的甜度最高？（）

A、果糖(正确答案)

B、转化糖浆

C、砂糖

D、葡萄糖

14. 欲生产出良好的烘焙产品下列哪个条件不是必须的？（）

A、好的原料

B、纯熟的技术

C、好的设备

D、好的装潢(正确答案)

15. 下列何种油脂含有反式脂肪酸？（）

A、芝麻油

B、花生油

C、牛油

D、氢化植物油(正确答案)

16. 要烤出一个组织细腻的布丁，烤炉温度最好选用（）

A、100℃

B、150℃(正确答案)

C、200℃

D、250℃

17. 蛋清经搅拌之后能勾起山峰状，倒置而不弯曲，此状态为（）

A、起泡状

B、湿性发泡

C、干性发泡(正确答案)

D、棉花状

18. 打发鸡蛋时，搅拌机的搅拌头应使用（）

A、浆状

B、钩状

C、球状(正确答案)

D、螺旋状

19. 为使水果蛋糕风味香醇可口，配方中水果蜜饯使用前通常浸泡（）

A、酒(正确答案)

B、清水

C、糖水

D、食醋

20. 在打发鲜奶油时需要加入细砂糖，在下列哪一种阶段下加入较为适宜？

（）

A、搅拌开始时(正确答案)

B、鲜奶油即将凝固时

C、鲜奶油膨胀两倍时

D、搅拌終了前

21. 一般餐包的油脂用量为（）

A、4~6%

B、8~14%(正确答案)

C、15~20%

D、25~30%

22. 小西饼的烘焙原则是（）

A、高温短时间(正确答案)

B、高温长时间

C、低温短时间

D、低温长时间

23. 奶油空心饼成型后应该 ()

A、马上进炉烘烤(正确答案)

B、松弛 10 分钟后进炉

C、松弛 15 分钟后进炉

D、松弛 20 分钟后进炉

24. 戚风蛋糕蛋白部分要与面粉拌合最好的阶段是把蛋白搅到 ()

A、液体状态

B、湿性发泡(正确答案)

C、干性发泡

D、棉花状态

25. 鸡蛋在牛奶加单布丁馅中的功能，除了提高香味和品质外还具有 ()

A、防腐

B、流散

C、凝固(正确答案)

D、容易焙烤的功能

26. 为使小西饼成品带有金黄色色泽，配方中可使用 ()

A、淀粉

B、奶粉(正确答案)

C、防腐剂

D、抗氧化剂

27. 慕斯西点的制作，一般由下列何种原料组合而成 ()

A、玉米淀粉、果汁

B、蛋黄、果胶及果汁

C、鲜奶油、蛋白及果汁

D、鲜奶油、吉利丁及果汁(正确答案)

28. 下列哪一项不是面团滚圆的目的 ()

- A、松弛面筋使面团易于整形(正确答案)
 - B、钩使面团表面光滑不易粘手
 - C、使面团易保持住二氧化碳
 - D、使气体均匀分布
29. 调整配方时，下列何种原料不会使面团变软（）
- A、水
 - B、糖
 - C、油
 - D、面粉(正确答案)
30. 正常情况下，甜面包面团搅拌时间应比白吐司面包（）
- A、长(正确答案)
 - B、短
 - C、一样
 - D、不受限制
31. 食品之冷藏，必须保存在（）
- A、没有规定
 - B、10℃以下
 - C、7℃以下(正确答案)
 - D、25℃以下
32. 肌体内缺少维生素 B12，会引起（）。
- A、脚气病(正确答案)
 - B、糙皮病
 - C、恶性贫血
 - D、佝偻病
33. 下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是（）。
- A、促进体内钙和磷的代谢
 - B、矿物质可以维持神经肌肉的正常兴奋(正确答案)
 - C、促进生育、发育

D、矿物质缺乏可引起脚气病

34. 膳食中缺铁，可患（）。

A、贫血(正确答案)

B、鸡胸

C、妄想症

D、甲状腺肿大

35. 人体所需要的热能是由（）中的蛋白质、脂肪、糖类转变成的。

A、食物(正确答案)

B、肉食

C、粮食

D、饮水

36. 膳食提供给人体的热量如果长期达不到人体对热量的需要，那么体内的糖原和（）将首先被利用，以补充热量的不足。

A、蛋白质

B、脂肪(正确答案)

C、维生素

D、矿物质

37. （）的一般计算方法是： $\text{标准体重（千克）} = [\text{身高（厘米）} - 105] \times 0.9$ 。

A、49岁以下成人体重

B、49岁以上成人体(正确答案)

C、重男性正常体重

D、女性正常体重

38. 下列选项中属于胃液主要成分的是（）。

A、胃蛋白酶

B、硝酸

C、盐酸(正确答案)

D、胰蛋白酶

39. 淀粉在口腔内受唾液淀粉酶的作用，有一小部分可分解为（）。

A、蔗糖

B、乳糖

C、麦芽糖(正确答案)

D、葡萄糖

40. 豌豆中的蛋白质属于 () 。

A、不完全性蛋白质(正确答案)

B、半完全性蛋白质

C、优质蛋白质

D、完全性蛋白质

41. “足价蛋白”一般是指 () 蛋白。

A、蛋类(正确答案)

B、奶类

C、鱼类

D、禽类

42. 昆虫食品具有 () 含量低的特点。

A、蛋白质

B、维生素

C、矿物质

D、脂肪(正确答案)

43. 电伤事故是由于电流通过人体外表面或者人体与带电者之间产生 () 而造成身体外表创伤。

A、电压

B、电网

C、电流

D、电弧(正确答案)

44. 下列中，在 () 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(正确答案)

D、高频电流、干燥环境、触电时间较长

45. 根据工程上的规定，交流安全电压为（）。

A、36V 和 12V(正确答案)

B、24V 和 12V

C、48V 和 12V

D、24V 和 36V

46. 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。

A、碳酸钙

B、碳酸氢钙

C、碳酸氢钾

D、碳酸氢钠(正确答案)

47. 如果被液体烫伤要立即脱下浸湿的衣物，用干净的（）冲洗患处 10 分钟以上。

A、消毒水

B、热水

C、温水

D、冷水(正确答案)

48. 国家对压力容器的生产、安装、使用等有严格的限制，其中（）压力容器不属于限制的项目。

A、设计

B、检验

C、运输(正确答案)

D、修理

49. 我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求：（）和化学稳定性。

A、物理稳定性

B、不变形

C、美观大方

D、安全卫生(正确答案)

50. 切酥皮类的糕点应选用 () 。

A、平刀

B、锯齿饼刀(正确答案)

C、分刀

D、砍刀

51. () 是违反设备安全操作规程的错误做法。

A、使用肥皂水进行设备检漏

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(正确答案)

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

52. 安装合格的空调设备不会出现 () 的现象。

A、有可靠的接地

B、噪声小

C、转动的机械部位有防护

D、超载不跳闸(正确答案)

53. “bread knife” 是指 () 。

A、锯刀

B、抹刀

C、花刀

D、面包刀(正确答案)

54. “植物油” 用英文表示为 () 。

A、butter

B、vegetable water

C、plant oil

D、vegetable oil(正确答案)

55. “Flour” 是指 () 。

A、糖

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/485200341011011111>