

2024 年招聘面点师笔试题与参考答案(答案在后面)

一、单项选择题（本大题有 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

- 1、下列哪种原料是制作传统中式包子必不可少的？
 - A. 高筋面粉
 - B. 中筋面粉
 - C. 低筋面粉
 - D. 全麦面粉
- 2、在面点制作过程中，水温对面团有何影响？
 - A. 水温越高，面团越容易成形
 - B. 温水有助于酵母的快速激活
 - C. 冷水可以使面团更易发酵
 - D. 水温对发酵没有影响
- 3、在制作面团时，如果面粉与水的比例不当，可能会导致下列哪种情况？
 - A. 面团过软
 - B. 面团过硬
 - C. 以上皆有可能
 - D. 以上皆不可能
- 4、制作传统月饼时，下列哪一项不是必需的原料？
 - A. 莲蓉
 - B. 花生油

C. 面粉

D. 牛奶

5、在制作发酵面团时，酵母的最佳使用温度范围是多少？

A、0-10° C

B、10-20° C

C、28-38° C

D、40-50° C

6、下列哪种面粉最适合用来制作蛋糕？

A、高筋面粉

B、中筋面粉

C、低筋面粉

D、全麦面粉

7、下列哪种面粉最适合用来制作酥皮类面点？

A. 高筋面粉

B. 中筋面粉

C. 低筋面粉

D. 全麦面粉

8、在面点制作过程中，酵母的作用是什么？

A. 增加面团的香味

B. 提升面团的颜色

C. 发酵面团，使其膨胀

D. 增强面团的韧性

9、下列哪种面粉最适合用来制作酥皮类面点？

A. 高筋面粉 B. 中筋面粉 C. 低筋面粉 D. 全麦面粉

10、在制作发酵类面点

时，如果发现面团发酵不足，可能的原因是什么？

A. 发酵温度过高 B. 酵母量不足 C. 发酵时间过长 D. 添加了过多的糖

二、多项选择题（本大题有 10 小题，每小题 4 分，共 40 分）

1、在制作面团时，下列哪些因素会影响面团的延展性和弹性？

A. 面粉的种类 B. 水温的高低 C. 揉面的时间长短 D. 发酵的时间 E. 添加剂的

使用量

2、以下哪种面粉最适合用来制作面包？

A. 高筋面粉 B. 中筋面粉 C. 低筋面粉 D. 全麦面粉

3、关于发酵面团的描述正确的是：

A. 发酵过程需要酵母参与

B. 温度越高发酵速度越快

C. 发酵可以增加面包的风味

D. 过长的发酵时间会导致面团过酸

4、在制作月饼时，下列哪些因素会影响月饼皮的酥脆程度？

A. 油脂的选择

B. 面粉的筋度

C. 烘焙时间

D. 糖浆的比例

5、在制作面点时，影响发酵效果的因素有哪些？

- A. 面粉的种类和质量
- B. 发酵温度和湿度
- C. 酵母的数量和活性
- D. 发酵时间
- E. 添加剂的使用量

6、下列哪些原料适合用来制作无麸质面点？

- A. 小麦粉
- B. 玉米粉
- C. 薯粉
- D. 大豆粉
- E. 全麦粉

7、关于面团发酵，下列哪些说法是正确的？

- A. 发酵过程中酵母菌分解糖类产生二氧化碳和酒精
- B. 温度过高会抑制酵母菌的活动
- C. 发酵时间越长，面包的风味越好
- D. 发酵过程中可以添加适量的盐来调节发酵速度

8、在制作中式面点时，下列哪些原料经常使用？

- A. 面粉
- B. 油脂
- C. 豆沙
- D. 猪肉馅

9、在制作发酵类面点时，影响酵母发酵速度的因素有哪些？

- A. 面团的温度
- B. 发酵环境的湿度
- C. 酵母的活性
- D. 面团的酸碱度(pH 值)

E. 添加的糖量 10、下列哪些原料对面点的口感有直接影响？

- A. 水
- B. 面粉
- C. 盐
- D. 色素
- E. 蛋

三、判断题（本大题有 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

1、面点制作过程中，酵母的使用量越多，发酵速度就越快，因此为了保证发酵效果，应当尽量多加酵母。

2、在制作酥皮类面点时，为了使成品更加酥脆，应该在制作过程中反复揉捏面团以增强其筋性。

3、面团发酵的最佳温度范围是 25-30℃ 之间。

4、在制作酥皮时，油脂与面粉的比例越高，酥皮就越硬脆。

5、在制作面点时，水温的高低对面团的形成没有影响。

6、发酵面团的最佳环境温度是 30-35℃，湿度在 70%-80% 之间。

7、发酵面团时，酵母菌的活性越高越好，因为这可以加快发酵过程，使面团更加蓬松。

8、在制作油条时，为了增加酥脆感，可以大量使用食用油进行炸制。

9、发酵面团时，酵母菌在无氧条件下分解糖类产生酒精和二氧化碳，这个过程称为发酵。（正确）

10、在制作油条时，使用温水和面可以增加面团的延展性，使炸制出来的油条更加蓬松。（正确）

四、问答题（本大题有 2 小题，每小题 10 分，共 20 分）

第一题

题目：

请详细描述中式面点制作中发酵过程的作用及其重要性，并列举至少两种影响发酵效果的因素。

第二题

题目：

请描述制作包子过程中发酵的重要性，并解释影响酵母发酵速度的因素有哪些？

2024 年招聘面点师笔试题与参考答案

一、单项选择题（本大题有 10 小题，每小题 2 分，共 20 分）

1、下列哪种原料是制作传统中式包子必不可少的？

A. 高筋面粉

B. 中筋面粉

C. 低筋面粉

D. 全麦面粉

答案：B

解析：传统中式包子通常使用中筋面粉制作面团，因为中筋面粉的筋度适中，适合用来制作需要发酵且口感松软的面食制品。

2、在面点制作过程中，水温对面团有何影响？

A. 水温越高，面团越容易成形

B. 温水有助于酵母的快速激活

C. 冷水可以使面团更易发酵

D. 水温对发酵没有影响

答案：B

解析：在制作需要发酵的面点时，使用温水可以帮助酵母更快地激活，从而促进面团的发酵过程。过高或过低的水温都不利于酵母的最佳活性状态。

3、在制作面团时，如果面粉与水的比例不当，可能会导致下列哪种情况？

A. 面团过软

B. 面团过硬

C. 以上皆有可能

D. 以上皆不可能

答案：C

解析：面粉与水的比例对于面团的质地至关重要。如果水太多，面团会变得过软；如果水太少，则会使面团过硬。因此，比例不当会导致上述两种情况中的任意一种发生。

4、制作传统月饼时，下列哪一项不是必需的原料？

A. 莲蓉

B. 花生油

C. 面粉

D. 牛奶

答案：D

解析：传统月饼的基本原料包括莲蓉（或其他馅料）、花生油以及面粉等。而牛奶并不是制作传统月饼的必需品，虽然某些现代版本的月饼配方可能会加入牛奶来增加风味或改善口感。

5、在制作发酵面团时，酵母的最佳使用温度范围是多少？

A、0-10° C

B、10-20° C

C、28-38° C

D、40-50° C

【答案】C、28-38° C

【解析】酵母在制作发酵面团时需要适宜的温度来激活其活性，过低的温度会抑制酵母的生长繁殖，而过高的温度则会杀死酵母细胞。通常酵母最活跃的温度是在28-38° C之间。

6、下列哪种面粉最适合用来制作蛋糕？

A、高筋面粉

B、中筋面粉

C、低筋面粉

D、全麦面粉

【答案】C、低筋面粉

【解析】蛋糕要求质地柔软细腻，低筋面粉因为蛋白质含量较低，不易形成强韧的面筋网络，更适合于蛋糕等需要保持松软口感的烘焙制品。

7、下列哪种面粉最适合用来制作酥皮类面点？

- A. 高筋面粉
- B. 中筋面粉
- C. 低筋面粉
- D. 全麦面粉

【答案】C. 低筋面粉

【解析】酥皮类面点需要面粉具有较低的筋度，这样可以使得成品更加酥脆而不至于过于韧性。低筋面粉的蛋白质含量较低，筋度不足，适合用来制作酥皮类食品。

8、在面点制作过程中，酵母的作用是什么？

- A. 增加面团的香味
- B. 提升面团的颜色
- C. 发酵面团，使其膨胀
- D. 增强面团的韧性

【答案】C. 发酵面团，使其膨胀

【解析】酵母是一种微生物，在适宜的温度和湿度条件下，它可以分解面团中的糖分并产生二氧化碳气体，使面团体积膨胀，形成松软的质地。因此，在面点制作过程中，酵母的主要作用是发酵面团，使其膨胀。

9、下列哪种面粉最适合用来制作酥皮类面点？

- A. 高筋面粉
- B. 中筋面粉
- C. 低筋面粉
- D. 全麦面粉

【答案】C

【解析】酥皮类面点需要面粉具有较低的筋度，这样制成的面皮才会酥松，不易产生韧性。低筋面粉筋度最低，适合用于酥皮、饼干等需要酥脆口感的面点制作。

10、在制作发酵类面点时，如果发现面团发酵不足，可能的原因是什么？

A. 发酵温度过高 B. 酵母量不足 C. 发酵时间过长 D. 添加了过多的糖

【答案】B

【解析】发酵不足通常是因为酵母活性不够或是酵母量不足导致的。选项 A 发酵温度过高会导致酵母过早死亡；选项 C 发酵时间过长会导致面团过度发酵，影响成品质量；选项 D 添加过多的糖会影响酵母的发酵效率，但并非直接导致发酵不足。因此正确答案为 B，即酵母量不足。

二、多项选择题（本大题有 10 小题，每小题 4 分，共 40 分）

1、在制作面团时，下列哪些因素会影响面团的延展性和弹性？

A. 面粉的种类 B. 水温的高低 C. 揉面的时间长短 D. 发酵的时间 E. 添加剂的使用量

【答案】A、B、C、D、E

【解析】影响面团延展性和弹性的因素很多，其中包括面粉本身的蛋白质含量（不同种类的面粉蛋白质含量不同）、水温和揉面时间对蛋白质网络形成的影响、发酵过程中酵母的作用以及添加剂如盐、油等对面筋网的影响。

2、以下哪种面粉最适合用来制作面包？

A. 高筋面粉 B. 中筋面粉 C. 低筋面粉 D. 全麦面粉

【答案】A、D

【解析】高筋面粉含有较高的蛋白质，适合用来制作需要较强筋力支撑结构的食物

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/488077075026007004>