

预览 - 收藏 - 关注

考点课堂 素材精粹

第十版

依据考试大纲 总结命题规律

辅导备考策略 历年考题详析

梳理考试要点 总结核心知识

筛选最新考点 拓展解题思路

精编典型习题 积累备考经验

全真模拟测试 预测考试趋势

注：下载前请仔细阅读资料，以实际预览内容为准

2023 年版辽宁省中式面点师(初级) 考试内部模拟题库含答案[必考点]

1、【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

2、【单选题】三鲜馅拌馅时要注意 , () 加入调味后 , 必须搅匀。(A)

A、 猪肉、鸡肉馅

B、 菜肉馅

C、 鸡肉馅

D、 猪肉馅

3、【单选题】下列不属于常用储物桶的是（ ）。(B)

A、 不锈钢桶

B、铁桶

C、铝桶

D、搪瓷桶

4、【单选题】下列中不属于机体对热能消耗的是（ ）。（ C ）

A、维持基础代谢

B、思维

C、食物蛋白质在体内氧化

D、食物特殊动力作用

5、【单选题】下列中科学的喝水方法是（ ）。（ A ）

A、清晨空腹喝一杯凉开水

B、每天只饮用纯净水

C、饥渴时多饮水

D、边吃饭边饮用大量的水

6、【单选题】下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。(D)

A、为保证用餐者食欲，应使用餐者的在饭前有强烈饥饿感

B、为使用餐者减肥，应使用餐者在用餐时无食欲

C、应使用餐者不仅在饭前有饥饿感，而且在用餐时有食欲

D、应使用餐者在饭前无强烈饥饿感，而在用餐时又有正常食欲

7、【单选题】下列选项中最容易形成亚硝酸盐的是（ ）。（ B ）

A、隔夜的剩饭菜

B、腐烂的蔬菜

C、蒸锅水煮饭

D、肉制品

8、【单选题】下列选项中（ ）不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

（ B ）

A、忠于职守，尽职尽责，积极奋斗，努力创业

B、公平交易，货真价实，不顾质量，利益至上

C、积极进取，开拓创新，重视知识，敢于竞争

D、遵纪守法，廉洁奉公，不徇私利，不谋私利

9、【单选题】下列选项对维生素的生理功能叙述中正确的是（ ）。（ A ）

A、促进体内钙和磷的代谢

B、延缓衰老和记忆力减退

C、促进生育

D、促进凝血

10、【单选题】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

11、【单选题】不能强化的食品种类是（ ）。（ B ）

A、谷类食品

B、海产品

C、日常食用调味品

D、饮料

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/496215233224010031>