

精品学习资源复习备考宝典

——考前迅速提升——

(辅导资料、习题资源、知识点训练等)

2022 年中式面点师（高级）考试题附答案

一、单选题

- 1、()明酥类点心出现脱壳现象的原因之一。(C)
 - A、水油面与干油酥软硬不一致
 - B、剂子风干发生结皮现象
 - C、开酥时生粉用得太多
 - D、水油面与干油酥比例不适当
- 2、具有()是澄粉面坯的特点。(B)
 - A、弹性
 - B、可塑性
 - C、韧性
 - D、延伸性
- 3、在厨房范围内，成本核算包括记账、算帐、()、比较的核算过程。(C)
 - A、决策
 - B、预测
 - C、分析
 - D、控制
- 4、发酵面坯的产气性能由面粉中的()决定。(D)
 - A、淀粉的含量
 - B、淀粉酶的活性
 - C、面筋的数量

D、淀粉、淀粉酶的含量和活性

5、馅心是指将各种制馅原料，经过精细加工处理，调制拌和，包入()坯皮内的心子。(A)

A、米面等

B、米类

C、面粉类

D、杂粮类

6、《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

6、出材率与()的和等于100%。(C)

A、成本毛利率率

B、销售毛利率

C、损耗率

D、成本率

7、调制熟肉馅时，由于熟制使馅心又湿又散，所以解决的方法是()。(B)

A、加入浓汤

B、加入芡汁

- C、加入鸡蛋液
- D、挤出水分
- 8、糖浆面坯调制好后，不宜放置时间过长，否则（ ）。（ C ）
- A、外观粗糙
- B、面坯黏和上劲
- C、韧性增强、可塑性减弱
- D、面坯的弹性、韧性不均
- 9、水占成年人体重的（ ）左右。（ C ）
- A、0.4
- B、0.5
- C、0.6
- D、0.8
- 10、成本核算能为合理地确定菜点的（ ）打下基础。（ C ）
- A、投资决策
- B、技术决策
- C、销售价格
- D、成本消耗
- 11、蔬果面坯制作的点心，多具有主要原料本身特有的（ ）和天然色泽。（ D ）
- A、口味
- B、质感
- C、形态

D、滋味

12、面点馅心的口味应比一般菜肴稍淡一些的原因之一是()。

(D)

A、成熟方法不一

B、地理位置不同

C、人们习惯吃较淡一些的面食

D、经过熟制，有些要失去部分水分

13、下列不属于层酥面坯的选项是()。(A)

A、甘露酥

B、圆酥

C、直酥

D、擘酥

14、熬制糖浆时，抗结晶原料柠檬酸()。(D)

A、什么时候加入均匀

B、糖浆熬制温度为 100℃时加入较好

C、糖浆熬至 108℃加入较好

D、糖浆熬至沸点时加入较好

15、果蔬类面坯工艺中，由于主要原料的()不同，因而掺粉的比例也不同。(D)

A、大小

B、品质

C、部位

C、化学灭鼠

D、药物灭鼠

20、为了提高蛋白的起泡性和持泡性，蛋泡面坯工艺中有时加一点()来调节PH值。(D)

A、食用糖

B、食用盐

C、食用碱

D、食用酸

21、某面点间某日点心销售额为 1000 元，其中全部耗用原料成本为 395 元，则销售毛利率为()。(B)

A、0.65

B、0.605

C、0.555

D、0.515

22、面点品种，其口味应稍淡一些。(D)

A、甜馅

B、咸馅

C、无馅

D、甜馅和咸馅

23、中国居民膳食宝塔的第二层是：()。(B)

A、谷类

B、蔬果类

C、鱼、虾类

D、奶类、豆类

24、制作岭南酥时成品不易从盏内取出的原因之一是()。(B)

A、烤制时炉温太高

B、烤制时间过长

C、酥皮捏入盏内时高于盏边

D、蛋挞馅料入菊花盏内只有八成满

25、某产品成本 18 元，成本毛利率 60%，此产品的销售毛利率是() (A)

A、0.375

B、0.4

C、0.66

D、0.7

26、盘饰原料的保管叙述正确的选项是()。(C)

A、存放地点要阴凉、湿润

B、存放的原料必须密封

C、避免异味感染

D、存放盘饰原料的温度应控制在 6~10℃之间

27、食品添加剂是指为改善食品品质和色、香、味，以及为防腐和加工工艺的需要而加入食品中的()。(A)

A、化学合成物质或者天然物质

B、天然物质

C、化学合成物质

D、生化物质

28、某厨房的原材料月初结存 2000 元，本月领用 6000 元，本月实际耗用 4000 元，此厨房的月末盘存额为（ ）。（ C ）

A、2000 元

B、3000 元

C、4000 元

D、12000 元

29、急火快炒可以避免（ ）的流失。（ B ）

A、脂溶性维生素

B、水溶性维生素

C、饱和脂肪酸

D、必需氨基酸

30、亚硝酸盐的致死量是（ ）克。（ C ）

A、1

B、2

C、3

D、4

31、搅拌鱼蓉要始终（ ）方向用力，否则鱼胶松散，不能产生黏性。

（ A ）

A、顺一个

B、顺时针

C、泥时针

D、时顺时针时逆时针

32、经过烹调加工的食物，其中的（）最容易遭到破坏。（ C ）

A、蛋白质

B、脂肪

C、维生素

D、糖类

33、成本可以为企业经营决策提供（）。（ B ）

A、质量标准

B、重要数据

C、技术数据

D、制品标准

34、成本毛利率是（）的百分比。（ B ）

A、毛利额与价格

B、毛利额与成本

C、净料成本与毛料成本

D、毛料成本与净料成本

35、果蔬类面坯工艺中，原料压烂成泥后，必须（）才可掺粉制坯。

（ B ）

A、晾凉

B、过箩

C、粉碎

D、吸干水分

36、容易被碱性物质（）破坏的维生素有：维生素 C，硫胺素，核黄素等。（ C ）

A、溶解

B、氧化

C、分解

D、合成

37、爱祖国、（）、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。（ C ）

A、爱集体

B、爱社区

C、爱人民

D、爱知识

38、某点心售价 5 元，实际耗料成本 2 元，此点心的成本毛利率为（）。（ C ）

A、0.4

B、0.667

C、1.5

D、2.5

39、当有人触电后，又不能立刻断开电源，则可使用（）使带电体与人体脱离。（ C ）

A、手

- B、铁棍
- C、干木棍
- D、湿木棍

40、谷类的糊粉层中含()较多。(D)

- A、纤维素
- B、脂肪
- C、水
- D、淀粉

41、制作蛋泡面坯在抽打蛋液时，加一点可以提高蛋白的起泡性和持泡性。(C)

- A、食用糖
- B、食用盐
- C、食用酸
- D、食用碱

42、以下不属于食品添加剂使用目的的是()。(B)

- A、改变食品的感官性状
- B、提高营养价值
- C、控制微生物的繁殖
- D、满足食品加工工艺需要

43、对温油炸叙述错误的句子是()。(A)

- A、生坯下锅后要用工具迅速翻动
- B、炸制时一般不能用力搅动

C、油温烧至五成热

D、需要保持口感酥脆的品种

44、是我国各地方小吃中较为常见的一类层酥面坯。（ C ）

A、水油酥

B、干油酥

C、酵面层酥

D、擘酥

45、不容易挥发的香精是（ ）。（ B ）

A、水溶性香精

B、耐热性香精

C、乳化香精

D、微胶囊香精

46、虾蓉面坯发绵不爽的原因是：（ ）。（ A ）

A、虾不新鲜

B、盐不够

C、油少

D、放了料酒

47、酵母发酵面坯，加水量少，则（ ）。（ A ）

A、所需发酵时间长

B、所需发酵时间短

C、有利二氧化碳产生

D、容易被二氧化碳所膨胀

48、采用泡心法调制米粉面坯应（ ）冲入在前，冷水掺入在后，不可颠倒。（ A ）

- A、沸水
- B、温水
- C、糖水
- D、盐水

49、（ ）污染环境，可通过食物链进入人体。（ B ）

- A、细菌
- B、化学农药
- C、黄曲霉
- D、昆虫

50、由致病活菌本身引起的食物中毒称（ ）食物中毒。（ D ）

- A、感染型
- B、毒素型
- C、过敏型
- D、自发型

51、澄粉没有烫熟将使澄粉面坯品种出现（ ）现象。（ D ）

- A、色泽洁白
- B、细腻柔软
- C、破裂
- D、粘牙

52、常见的菜点定价方法有“随行就市”法、毛利率法和（ ）。（ D ）

- A、损耗率法
- B、净料率法
- C、量本利综合分析法
- D、系数定价法

53、食品营养学中提倡的()是指以洗净为度。(D)

- A、用力搓洗
- B、多遍掏洗
- C、反复冲洗
- D、合理洗涤

54、虾蓉面坯具有无弹性、可塑性差，有一定的韧性的特点，可见其性质与相似。(D)

- A、米粉面坯
- B、澄粉面坯
- C、蔬果面坯
- D、鱼蓉面坯

55、拨是用()顺盆沿将流出的面糊拨入开水锅中。(B)

- A、面杖
- B、筷子
- C、刀
- D、挑子

56、()由两块质感不同的面坯组成的。(C)

- A、物理膨松面坯

B、化学膨松面坯

C、层酥面坯

D、水调面坯

57、挤注是通过手指挤压盛有面坯的布袋，使面坯形成()半成品或成品的面点造型方法。(D)

A、方形

B、圆形

C、长条形

D、各种不同形态

58、以下不属于食品添加剂使用目的的是()。(B)

A、改变食品的感官性状

B、提高营养价值

C、控制微生物的繁殖

D、满足食品加工工艺需要

59、批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是()。(D)

A、毛料数量

B、净料数量

C、半制品数量

D、成品数量

60、加强社会主义职业道德是为了促进()的发展。(C)

A、社会主义国家

B、人民生活水平

C、市场经济

D、生产效益

61、对温油炸叙述错误的句子是()。(A)

A、生坯下锅后要用工具迅速翻动

B、炸制时一般不能用力搅动

C、油温烧至五成热

D、需要保持口感酥脆的品种

62、我国规定肉制品中亚硝酸盐的残留量不得超过()g/Kg。(A)

A、0.03

B、0.05

C、0.15

D、0.5

63、不容易挥发的香精是()。(B)

A、水溶性香精

B、耐热性香精

C、乳化香精

D、微胶囊香精

64、道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。(C)

A、社会舆论

B、传统习惯

C、内心信念

D、共同约定

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/506134040203010224>