

# 职业技能-烘焙技术知识考试题及答案

## 单选题

1. () 是在面胚中间划一刀，从切口穿过后，反复几次。

A、花色造型

B、绕制

C、卷

D、切

参考答案：B

2. 不属于放射性污染源的是 ()。

A、核爆炸

B、核设施

C、核意外事故

D、放射性保管实物

参考答案：D

3. 在厨房范围内，() 是指构成产品的原料耗费之和。

A、菜点成本

B、人工成本

C、燃料成本

D、商业成本

参考答案：A

4.

( ) 在面团中能调节面胀润度, 延长产品的保存期, 使产品柔软。

- A、油脂
- B、水
- C、酵母
- D、淀粉

参考答案：A

5. 面筋质的特性, 是清酥面坯形成 ( ) 特点的原因之一。

- A、松软可口
- B、层次清晰
- C、柔软香甜
- D、酥而无层

参考答案：B

6. 松质面包的水面包油面时, 要灵活掌握面坯, 油脂的 ( )。

- A、软度
- B、软硬度
- C、硬度
- D、松度

参考答案：A

7. 在厨房范围内, 成本核算包括记账、算账, ( ) 比较的核算过程。

- A、决策
- B、预测
- C、分析

D、控制

参考答案：C

8. ( ) 具有粘稠度，在酥性主坯工艺中，对面筋和糖的颗粒起粘合作用，同时也可使油和水乳化，增加成品的疏松性。

A、玉米淀粉

B、油脂

C、蛋液

D、牛乳

参考答案：C

9. 在面点熟制过程中，若适当加点 ( )，有利于维生素 B1 的稳定。

A、盐

B、糖

C、酒

D、醋

参考答案：D

10. 馅料调制不当，制品成熟后易出现 ( )，体积变小的现象。

A、松软

B、柔软

C、收缩

D、膨大

参考答案：C

11.

在制作焦糖布丁时,为何需要将牛奶和糖先加热至糖完全溶解后再加入蛋液中?

- A、防止蛋液在烘烤时结块
- B、增加布丁的甜味
- C、使布丁更加细腻顺滑
- D、防止布丁在烘烤时膨胀过度

参考答案:C

12. 食物中必需氨基酸的种类、数量和比例是评价食物 ( ) 营养价值高低的基本标准。

- A、碳水化合物
- B、脂肪
- C、维生素
- D、蛋白质

参考答案:B

13. 西式面点常用的装饰物原料有杏仁面. ( ) 等。

- A、黄油
- B、巧克力
- C、鸡蛋
- D、砂糖

参考答案:B

14. 鲜酵母发酵, 有利于。的和铁的吸收。

- A、磷

B、钙

C、钠

D、钾

参考答案：B

15. 制作杏仁面花朵，枝叶的一般方法是用（）的。

A、手工

B、手工挤制

C、机械压制

D、手工干制

参考答案：A

16. （）是小麦蛋白质的最主要成分，是使小麦粉能形成面团的具有特殊物理性质的蛋白质。

A、麦清蛋白

B、麦球蛋白

C、麦谷蛋白

D、面筋

参考答案：D

17. 装有馅料的制品成熟后，有时出现馅料0，体积变小的现象。

A、膨胀

B、收缩

C、松软

D、结块

参考答案：B

18. 下列选项中属于必需氨基酸的是 ( )。

- A、酪氨酸
- B、蛋氨酸
- C、胱氨酸
- D、谷氨酸

参考答案：B

19. 热舒芙蕾的主要用料有 ( ) . 黄油. 面粉. 鸡蛋等。

- A、牛奶
- B、淀粉
- C、奶油 D)果泥

参考答案：A

20. 制作冻舒芙蕾时，糖与水一定要 ( )。

- A、搅拌均匀
- B、搅拌至完全溶解 G 煮至沸腾
- D、煮至浓稠

参考答案：B

21. 杏仁面用于甜点制作具有质地 0 细腻， 气味香醇等特点。

- A、柔软
- B、绵软
- C、坚实
- D、坚硬

参考答案：A

22. 在制作马卡龙外壳时，为何需要晾干至表面形成一层不粘手的薄膜？

- A、为了防止烘烤时变形
- B、增加马卡龙的口感
- C、使马卡龙更加美观
- D、以上都是原因的一部分

参考答案：A

23. 风味蛋糕的成型要根据产品的特殊性进行造型和（）。

- A、加工
- B、装饰
- C、切割
- D、码放

参考答案：B

24. （）的制造特点是先给一部分小麦粉中加入酵母，然后调成面团，经较长时门酵后加入其余小麦粉，再经短时间发酵后整型。

- A、威化饼干
- B、全麦饼干
- C、水泡饼干
- D、苏打饼干

参考答案：D

25. 脆皮面包成型常用的工艺方法有搓、（）、编和压等。

- A、揉

B、挤

C、抹

D、捏

参考答案：A

26. 奶油胶冻冷却的时间, 凝固程度与配料中 ( ) 的使用量有关。

A、结力

B、鸡蛋

C、白糖

D、牛奶

参考答案：A

27. 清酥面坯常用卷、包、捏或 ( ) 等方法成型。

A、抹

B、挤

C、切

D、借助模具

参考答案：D

28. 松质面包按照各国饮食习俗的不同, 大致可分为欧式、( ) 和日式三种。

A、俄式

B、美式

C、法式

D、中式

参考答案：D

29. () 又称奶油蛋糕. 油脂蛋糕, 是一类在配方中加入较多固体油脂, 主要利用油脂的充气性达到膨松效果的蛋糕。

A、面糊类蛋糕

B、戚风蛋糕

C、乳沫类蛋糕

D、奶酪蛋糕

参考答案：A

30. 鸡蛋的 () 很重要, 它可以使食品的质地膨松. 柔软。

A、乳化性

B、起泡性

C、可塑性

D、疏松性

参考答案：B

31. 鲜蛋的卫生问题主要是 () 污染和微生物引起的腐败变质。

A、副溶血性孤菌

B、大肠杆菌

C、沙门氏菌

D、葡萄球菌

参考答案：C

32. 慕斯蛋糕是由慕斯与蛋糕相结合的制品, 它最早出现在 ()。

A、英国

B、意大利

C、法国

D、瑞士

参考答案：C

33. 蛋糕烘烤后，产品呈小丘形状，是由于（）引起的。

A、发粉

B、蛋白霜

C、温度图

D、糖

参考答案：A

34. 色彩对比是指色相性质（），光度明暗悬殊的色相并列。

A、相高

B、相反

C、相斥

D、相克

参考答案：A

35. 用巧克力制作各种图案. 图形时，常用（）等方法成型。

A、使用模具

B、搓

C、挤

D、抹

参考答案：D

36. 脆皮面包多以面粉 ( ) . 盐等为主要原料。

- A、酵母
- B、白糖
- C、鸡蛋
- D、黄油

参考答案：A

37. 成型后的清酥面坯要 ( ), 形状整齐。

- A、薄厚一致
- B、大小一致
- C、软硬一致
- D、粗细一致

参考答案：A

38. 能使清酥面坯形成层次清晰的面粉是 ( )。

- A、高筋面粉
- B、中筋面粉
- C、低筋面粉
- D、淀粉

参考答案：A

39. 在面点原料加工中营养损失的原因主要是 ( ) 加热损失。

- A、溶解流失
- B、切配流失
- C、洗涤流失

D、切配方法不当

参考答案：A

40. 必须进行擀叠的面坯是（）面坯。

A、混酥

B、清酥

C、蛋糕

D、泡夫

参考答案：B

41. 用杏仁面制作动物装饰物等造型时，要根据制品的（），先调色，利用色彩搭配使造型生动活泼。

A、大小

B、特点

C、风味

D、性质

参考答案：B

42. 微波炉工作完后，打开炉门，取出食物，切断电源，用（）将炉内外擦净。

A、软布

B、洗涤剂

C、清水

D、金属清洁球

参考答案：A

43. 对人体有生理意义的双糖主要有：蔗糖、乳糖和（）。

- A、葡萄糖
- B、半乳糖
- C、麦芽糖
- D、糖原

参考答案：C

44. 风登糖多用于（）的挂面。

- A、蛋糕类
- B、木司类
- C、果冻类
- D、面包类

参考答案：A

45. 慕斯糊调制流程中，哪个是对的（）。

- A、明胶泡软—蛋白打发—煮果茸和糖降温—加入打发蛋白—溶化明胶—加奶油
- B、明胶泡软—煮果茸和糖降温—加奶油—蛋白打发
- C、煮果茸和糖降温—明胶泡软—蛋白打发—加奶油
- D、蛋白打发—明胶泡软—加奶油—煮果茸和糖降温

参考答案：A

46. 鲜蛋在常温下极易腐败变质，特别是在（）。

- A、春季
- B、夏季

C、秋季

D、冬季

参考答案：B

47. 对比色相配合使图案的形象鲜明突出，产生明显的（）。

A、衬托感

B、相适感

C、反衬感

D、差异感

参考答案：A

48. 具有由多种食物相互搭配的膳食，营养素种类才齐全，数量才充足，才有利于（）的吸收和利用。

A、氨基酸

B、脂肪酸

C、维生素

D、营养素

参考答案：D

49. （）的溶解性. 焦化作用是形成各类点心制品的主要原因。

A、糖

B、盐

C、油脂

D、牛乳

参考答案：A

50. 脆皮面包配方中含有大量的水分和 ( )。

- A、酵母
- B、糖
- C、鸡蛋
- D、黄油

参考答案：A

51. 加工后原料重量等于加工前原料重量与 ( ) 乘积。

- A、出材率
- B、成本率
- C、损耗率
- D、毛利率

参考答案：A

52. 鸡蛋的 ( )，是风味蛋糕膨松的原因之一。

- A、起泡性
- B、乳化性
- C、溶解性
- D、肤松性

参考答案：A

53. 风味蛋糕坯烘烤时，不含油脂的蛋糕坯与含油脂多的蛋糕坯相比，烘烤时间 ( )。

- A、时间一样
- B、后者时间长

C、前者时间长

D、前者时间短

参考答案：D

54. () 是糖类的基本组成单位，不能再水解成更小的糖分子。

A、多糖

B、双糖

C、乳糖

D、单糖

参考答案：D

55. 西式面点常用的装饰物原料有杏仁面、丰登糖、()、巧克力等。

A、黄油

B、鸡蛋

C、砂糖

D、糖粉

参考答案：D

56. 调制奶油胶冻时，夏天搅打奶油，要在 () 用冰水冷却。

A、搅拌前

B、搅拌后

C、在容器中

D、搅拌器下

参考答案：D

57. 清酥类制品具有层次清晰, ( ) 的特点。

- A、柔软可口
- B、入口香酥
- C、肉质软嫩
- D、外表粗糙

参考答案：B

58. 西式面点常用的恒温设备有发酵箱, ( ) 和电冰柜等。

- A、烤箱
- B、电冰箱
- C、搅拌机
- D、和面机

参考答案：B

59. 面粉中的蛋白质主要由 ( ) . 麦谷蛋白. 麦清蛋白. 麦球蛋白组成。

- A、麦醇溶蛋白
- B、维生素 B
- C、碳
- D、秋质蛋白

参考答案：A

60. ( ) 内的主要碳水化合物为乳糖, 具有还原性。

- A、鲜牛奶
- B、牛乳

C、奶油

D、纯牛奶

参考答案：B

61. () 又称起酥起层面包，口感酥软，层次分明，奶香味浓，面包质地松软。

A、黑麦面包

B、乡村面包

C、法棍

D、丹麦面包

参考答案：D

62. 西式面点按干湿特性可分为干点、湿点和 ()。

A、酥点

B、软点

C、咸点

D、甜点

参考答案：B

63. 为防止面坯收缩，在烘烤前，有些清酥面坯应 ()。

A、软些

B、硬些

C、扎一些眼

D、撒一些干面粉

参考答案：A

64. 醒发箱清洗时要 ( ) 进行清洗。

- A、酸性清洁剂
- B、碱性在清洁剂
- C、中性清洁剂
- D、有毒性的清洁剂

参考答案：C

65. 日式松质面包面团的糖量适中，( ) 较欧式松质面包多。

- A、酵母
- B、蛋量
- C、牛奶
- D、水

参考答案：B

66. 黄油的充气性是风味蛋糕 ( ) 的原因之一。

- A、膨胀
- B、胀发
- C、起发
- D、膨松

参考答案：D

67. ( ) 的起泡性是风味蛋糕膨松的原因之一。

- A、发粉
- B、糖
- C、黄油

D、鸡蛋

参考答案：D

68. 若奶油胶冻中填加果肉, 应适当填加 ( ) 的使用量。

A、蛋黄

B、鸡蛋

C、牛奶

D、结力

参考答案：D

69. 杏仁面用于甜点制作具有质地 ( ) 细腻, 气味香醇等特点。

A、柔软

B、绵软

C、坚实

D、坚硬

参考答案：A

70. ( ) 也称二次发酵法, 是经过两次搅拌. 两次发酵工艺的面包生产方法。

A、中种法

B、直接发酵法

C、老面法

D、汤种法

参考答案：A

71. 依靠黄油充气性而膨松的制品是 ( )

- A、果塔
- B、饼干
- C、风味蛋糕
- D、水果排

参考答案：C

72. 松质面包按照各国饮食习俗的不同，大致可分为（），美式和日式三种。

- A、欧式
- B、俄式
- C、法式
- D、中式

参考答案：A

73. 脆皮面包成型时，相同品种的操作手法要（）。

- A、一致
- B、基本相同
- C、有变化
- D、灵活多变

参考答案：A

74. 调制风味蛋糕时，要了解各种风味蛋糕的调制方法，（）及原料的合理使用。

- A、质量
- B、生产技术

C、工艺技术

D、生产方法

参考答案：D

75. 将鸡蛋，（）分别打起是调制奶油胶冻的方法之一。

A、牛奶

B、奶油

C、黄油

D、白糖

参考答案：B

76. 调制好的巧克力馅料要求（）现象。

A、细腻光滑

B、组织紧密

C、酸甜适中

D、切口整齐

参考答案：A

77. 为制定菜点价格提供依据的定价程序是（）。

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

参考答案：D

78.

( ) 是由鲜酵母经低温干燥而制成的，一般为条状或颗粒状，颜色为浅黄色至浅棕。

A、耐高糖型酵母

B、鲜酵母

C、干酵母

D、低糖酵母

参考答案：C

79. 膨松剂的 ( )，是风味蛋糕膨松的原因之一。

A、膨松性

B、乳化性

C、溶解性

D、质松性

参考答案：A

80. 原料加工前重量。原料加工后重量，是净料单位成本计算的基本条件。

A、等于

B、不等于

C、一样

D、无变化

参考答案：A

81. 装饰慕斯制品时，选用 ( ) 的有彩色系搭配会产生明亮活泼的视觉效果。

A、明度高

B、明度低

C、纯度高

D、纯度低

参考答案：A

82. ( ) 加入黄油，可用于制作巧克力酱。

A、无味巧克力

B、黑巧克力

C、可可脂

D、可可粉

参考答案：A

83. ( ) 是白色透明的纯净蔗糖晶体，与其他糖类比，蔗糖具有易结晶的性质。

A、白砂糖

B、冰糖

C、绵白糖

D、黄冰糖

参考答案：A

84. ( ) 是西式面点制作中使用最广泛的糖。

A、黑糖

B、冰糖

C、白砂糖

D、麦芽糖

参考答案：C

85. 鲜蛋内外都可能被沙门氏菌污染，尤以（）和鹅蛋感染率最高。

- A、鸡蛋
- B、鸭蛋
- C、鸽子蛋
- D、鹌鹑蛋

参考答案：B

86. 调制奶油胶冻时，夏天搅打（），要在搅拌落下用冰水冷却。

- A、奶油
- B、蛋液
- C、黄油
- D、蛋黄

参考答案：A

87. 清酥制品在烘烤膨胀阶段，不要打开炉门，因为清酥制品完全靠（）膨大体积的。

- A、黄油
- B、鸡蛋
- C、湿度
- D、蒸汽

参考答案：D

88. 中国居民膳食宝塔的最低层是 0。

- A、蔬果类
- B、谷类
- C、禽畜类
- D、奶类. 豆类

参考答案：B

89. 切割成型后的清酥面坯应（）。平滑，间隔分明。

- A、整齐
- B、有刀迹
- C、粘连
- D、有刀口

参考答案：A

90. 糖类的主要食物来源是（）和根茎食品。

- A、谷类
- B、家禽类
- C、家畜类
- D、海产类

参考答案：A

91. 溶化巧克力的常见方法是（）。

- A、水浴法
- B、煮制法
- C、熟制法
- D、蒸制法

参考答案：A

92. 松质面包的内部大多含有较高的（），要保证制品烘烤的完全成熟。

- A、糖粉
- B、油脂
- C、鸡蛋
- D、干果

参考答案：B

93. 下列操作错误的是（）。

- A、使用砂锅，轻拿轻放
- B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠
- C、使用不粘锅时用木铲炒菜
- D、使用压力锅时限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱

参考答案：D

94. 脆皮面包多以面粉、（）、盐等为主要原料。

- A、酵母
- B、白糖
- C、鸡蛋
- D、黄油

参考答案：A

95. （）是指在没有明火作用的条件下发生的燃烧。

- A、自燃

B、燃烧

C、闪燃

D、爆炸

参考答案：A

96. 风味蛋糕的成型要根据产品的特殊性进行（）和装饰。

A、造型

B、加工

C、切割

D、码放

参考答案：A

97. （）配方中含有大量酵母和水分。

A、欧式面包

B、松质面包

C、硬质面包

D、脆皮面包

参考答案：D

98. 风味蛋糕的调制方法大多是通过搅打、形成和（）而成的。

A、蒸制

B、煮制

C、烘烤

D、蒸烤结合

参考答案：C

99. 用杏仁面制作装饰物时, 为防止粘手, 不能粘 0。

- A、面粉
- B、糖粉
- C、玉米淀粉
- D、淀粉

参考答案 : A

100. 低筋面粉是由软质白色小麦磨制而成的, ( ) 含量低。

- A、蛋白质
- B、淀粉
- C、膳食纤维
- D、维生素

参考答案 : A

101. 清酥面坯成型操作时, 动作要快, 要一气完成, 以免影响产品的 ( ) 和形状的完整。

- A、数量
- B、重量
- C、膨大
- D、收缩

参考答案 : C

102. 清酥面坯常用卷、 ( )、捏或借助模具等方法成型。

- A、抹
- B、挤

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/507034106053006156>