

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 年西式面点师（初级）考试题及答案

一、单选题

- 1、我们使用金属模具装清蛋糕面糊时，在填充面糊时（ ）。(B)
- A、应适当少放一些
 - B、应适当多放一些
 - C、应填充到十成满
 - D、应视面糊的成分而定
- 2、谷类中缺乏的必需氨基酸是（ ）氨酸。(D)
- A、苏
 - B、缬
 - C、苯丙
 - D、赖
- 3、下列对维生素 B1 的生理功能叙述中不正确的选项是（ ）。
(A)
- A、预防和治疗癞皮病
 - B、预防和治疗脚气病
 - C、促进儿童生长发育
 - D、促进糖类的代谢
- 4、布丁是以（ ）等为主要原料，配以辅料，通过蒸或烤制成的一类柔软的甜点心。(C)
- A、黄油、面粉、鸡蛋、牛奶
 - B、面粉、白糖、鸡蛋、巧克力

- C、黄油、白糖、鸡蛋、牛奶
- D、白糖、鸡蛋、水、明胶
- 5、根据工程上的规定，交流安全电压为（）。（ A ）
- A、36V 和 12V
- B、24V 和 12V
- C、48V 和 12V
- D、24V 和 36V
- 6、下列中属于糖类不具备的生理功用的是（）。（ B ）
- A、供给热能
- B、调节水代谢
- C、保护肝脏
- D、润肠，解毒
- 7、采用蛋清、蛋黄分开搅拌法调制蛋糕面糊时，当蛋清打至（）即可。（ A ）
- A、用手将蛋清挑起能够立住
- B、用手将蛋清挑起不下滑
- C、用手挑起蛋清，蛋清收缩
- D、用抽子能够挑起蛋清
- 8、在“割”制混酥面坯时，如果（），往往会破坏混酥面坯表面结构，影响成品的美观。（ C ）
- A、不能轻柔快速
- B、用力太大、过猛

- C、不能一次性成功
- D、缓慢切割
- 9、混酥面坯中()比例越高，酥松性越差。(C)
- A、油脂
- B、鸡蛋
- C、面粉
- D、糖
- 10、油脂的()与温度有关，温度越高，其性能作用越大。(B)
- A、疏水性
- B、游离性
- C、弹性
- D、延伸性
- 11、果冻是完全靠结力的()而形成的。(C)
- A、黏结作用黏合
- B、乳化作用包络
- C、凝胶作用凝固
- D、胶合作用胶合
- 12、每克单糖在体内完全氧化可产生()千焦耳的热量。(D)
- A、38.6
- B、27.8
- C、21.6
- D、16.2

13、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。(B)

- A、等于
- B、不等于
- C、一样
- D、无变化

14、消进糕足用全蛋、糖搅打与面粉混合一起制成的(D)

- A、酥松制品
- B、松脆制品
- C、硬脆制品
- D、膨松制品

15、()是刀与制品处于垂直状态,在向下压的同时前后推拉,反复数次后切断的切法。(C)

- A、直刀切
- B、垂刀切
- C、推拉切
- D、斜刀切

16、工业“三废”中含的有毒非重金属元素有()等。(C)

- A、酚、氯、苯、胺
- B、3-4 苯并芘、亚硝酸盐
- C、镉、砷、汞、铅
- D、多氯联苯、亚硝酸胺、酚

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/527112044135006154>