

## 西式面点师（技师）操作证考试题库及答案

1、【单选题】（ ）是食品添加剂的意思。（D）

- A、Freshflour
- B、Foodpowder
- C、Freshcream
- D、Foodadditive

2、【单选题】（ ）的最后成型要在冷藏冰箱内完成。（D）

- A、泡夫
- B、清酥
- C、饼干
- D、奶油胶冻

3、【单选题】"applepie"是指（ ）。（D）

- A、水果派
- B、香蕉派
- C、苹果塔
- D、苹果排

4、【单选题】"spongecake"是指（ ）。（C）

- A、沙蛋糕
- B、天使蛋糕
- C、海绵蛋糕
- D、奶酪蛋糕

5、【单选题】下列不属于奶油类馅料的质量要求的是（ ）。（A）

- A、馅心切开后应切口整齐
- B、馅心内应无空洞、无杂质
- C、馅料应有良好的软硬度
- D、馅料组织应紧密细腻

6、【单选题】下列选项中有利于提高蛋白质营养价值的是（ ）。（D）

- A、金银卷
- B、水果沙拉
- C、蒸米饭
- D、牛肉白菜饺子

7、【单选题】以菜点的毛利率为基数的定价方法是（ ）。（C）

- A、损耗率法
- B、净料率法

- C、毛利率法
- D、成本率法
- C、灵活
- D、准确

58、【单选题】脆皮面包的调制方法与（）基本相同。（ A ）

- A、甜包
- B、硬包
- C、丹麦包
- D、全麦包

59、【单选题】色域面积大小的配合使根据食品原料的不同色彩，用（）的色域面积来配合，使之产生明显的立体感。（ B ）

- A、大小相同
- B、大小不同
- C、大小同等
- D、大小相似

60、【单选题】苏夫力有两类，一类是冷苏夫力，另一类是。苏夫力。

（ D ）

- A、结块
- B、室温
- C、冷冻
- D、热

61、【单选题】茶匙的英文意思为（）。（ C ）

- A、Woodenspoon
- B、Teacup
- C、Teaspoon
- D、sheetpan

62、【单选题】调制脆皮面包面坯时，为使面筋质形成最大膨胀值，

一般要将面坯 0。（ D ）

- A、搓均
- B、揉均
- C、和均
- D、搅拌充分

63、【单选题】道德是人类社会生活中依据 0、传统习惯和内心信念，

以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。（

- A、社会法则
- B、社会舆论
- C、国家法律
- D、集体守则

64、【单选题】酸奶的英文意思‘安全生产 模拟考试一点通’是（）。

（ B ）

- A、acidmilk
- B、yorgurt
- C、cheese
- D、dairy

65、【单选题】食用菌营养丰富，是膳食中。的良好来源。（ B ）

- A、维生素 A
- B、维生素 PP
- C、维生素 C
- D、维生素 D

66、【单选题】黑森林蛋糕和是（）均是我国较有名的西方风味蛋糕。

（ D ）

- A、奶油蛋糕
- B、黄油蛋糕
- C、清蛋糕
- D、巧克力核桃蛋糕

67、【判断题】（）“ryebread”的中文意思是花辫面包。（ X ）

68、【判断题】（）为了快速冷却砂锅中的菜肴，将热砂锅放入冷水中。

（ X ）

69、【判断题】（）净料成本是净料单位成本与净料重量的乘积。

（ V ）

70、【判断题】（）分类毛利率与分类销售毛利率是一回事。（ X ）

71、【判断题】（）制作冻苏夫力时，一定待鸡蛋搅打至起’安全生产

模拟考试一点通’发后，再加入刚煮沸的糖水。（ X ）

72、【判断题】（ ）制作风味蛋糕最不常用的原料是干果。（

73、【判断题】（ ）制作风味蛋糕的常用原料有面粉、鸡蛋、白糖、巧克力、调味酒等。（ V ）

74、【判断题】（ ）加色巧克力的颜色是人为加入产生的。（ V ）

75、【判断题】（ ）原料处理设备是西点常用设备。（ V ）

76、【判断题】（ ）厨房的设备必须经过培训才能让其操作。（ V ）

77、【判断题】（ ）发酵箱是西点中常用恒温设备。（ V ）

78、【判断题】（ ）同类色对比是指的色相差异在 15 七左右的较弱对比。（ V ）

79、【判断题】（ ）和面机主要用于大量面坯的调制。（ V ）

80、【判断题】（ ）大多风味蛋糕的成型是借助模具成型的。（ V ）

81、【判断题】（ ）大多风味蛋糕的成型要在制品烘烤成熟后加工装饰。（ V ）

82、【判断题】（ ）成本核算一般采用“以销计耗”，倒求成本的方法。（ X ）

83、【判断题】（ ）杏仁膏又称“马司板、杏仁面。（ V ）

84、【判断题】（ ）欧式松质面包表皮柔软，层次分明。（ X ）

85、【判断题】（ ）灌注是奶油胶冻的成型方法。（ X ）

86、【判断题】（ ）煮好的奶油胶冻液一定要待液体温度降至 70℃-80℃ 时，才能与蛋黄混合。（ V ）

87、【判断题】（）社会舆论是指新闻媒介的评论。（ V ）

88、【判断题】（）竞争实际上也是劳动生产率的较量。（

90、【判断题】（）职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

（ V ）

91、【判断题】（）肝脏的解毒作用明显下降是肌体中肝糖原不足的表现。（ V ）

92、【判断题】（）脆皮面包在烘烤的初始阶段，要避免制品受剧烈震动。（ J ）

93、【判断题】（）脆皮面包在烘烤的后半期，要适当降低温度，排除多余的热蒸气，以确保脆皮的形成。（ V ）

（ V ）

94、【判断题】（）膨松剂的膨松性，是风味蛋糕膨松的原因之一。

（ X ）

95、【判断题】（）苏夫力的成型方法除裱制之外，还可以多次成型。

（ X ）

96、【判断题】（）蛋糕装饰的整体布局要和谐、简洁明快。（ V ）

97、【判断题】（）西式面点常用的装饰物原料有杏仁面、丰登糖、巧克力等。（ V ）

（ X ）

98、【判断题】（）风味蛋糕的搅打方法，一种是蛋清与白糖分开搅打。

（ X ）

99、【判断题】（）食品卫生“五四”制中环境卫生“四定”的内容是：定人、定物、定时间、定质量。划片分工，包干负责。（ V ）

100、【判断题】（）黑色象征庄严、坚实，容易产生抑郁、刚健的感觉。

( v )

- A、色相效果
- B、彩色效果
- C、颜色效果
- D、艺术效果

9、【单选题】冷苏夫力的主要用料有糖、（）、奶油等。（B）

- A、淀粉
- B、蛋
- C、黄油
- D、面粉

10、【单选题】利用蛋清与蛋黄分开搅打的制品是0。（D）

- A、黄油饼干
- B、计司茶
- C、起酥盒
- D、风味蛋糕

11、【单选题】制作热苏夫力时，（）的牛奶和黄油冲面粉时，要不断的搅拌。（C）

- A、煮温
- 13、煮热
- C、煮开
- D、冷冻

12、【单选题】卫生技术的目的是改善劳动条件、。。（B）

- A、减少伤亡事故的发生
- B、预防职业病的发生
- C、减少不必要的浪费
- D、预防食物中毒

13、【单选题】各种产品的各项耗费之和是。的概念。（B）

- A、餐饮成本
- B、广义成本
- C、燃料成本
- D、人工成本

14、【单选题】同一规格、质量的原料，由于加工技术的不同，原料的出材率 0。 （ D ）

- A、相同
- B、不变
- C、一定减少
- D、不一定相同

15、【单选题】同属蛋糕类，（ ）的烘烤温度高些，。（C）

- A、奶油蛋糕
- B、含油脂多
- C、不含油脂蛋糕
- D、巧克力蛋糕

16、【单选题】在厨房范围内，菜点成本是指构成产品的。耗费之和。

（C）

- A、燃料
- B、人工
- C、原料
- D、全部

17、【单选题】在奶油胶冻加入鲜奶油搅拌时，用力（）。（D）

- A、要猛
- B、要慢
- C、不要均匀
- D、不要太快

18、【单选题】在面点熟制过程中，使用炸和烤的方法，可使维生素

B1、维生素 B2 和维生素 PP 损失多达（）。（D）

- A、20%左右
- B、30%左右
- C、40%左右
- D、50%左右

19、【单选题】在面点熟制过程中，若适当加点醋，有利于。的稳定。

（A）

- A、维生素 B1
- B、维生素 D
- C、维生素 PP
- D、维生素 D

20、【单选题】坚果用英文表示为 0。（B）

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/558070125075006036>