考试备考资料

（习题试卷、考点）

2023年版内蒙古西式面点师（中级）考试内测题库含答案

1、【单选题】()不属于洗碗机应注意的事项。（ D ）

A、注意洗涤剂的投放量

B、注意经常保养过滤器

C、注意防止漏电

D、注意温度自动控制系统的完好

2、【单选题】()不是定型用工具。（ A ）

A、木板

B、面团刮刀

C、平刀

D、片刀

3、【单选题】()不是食物中毒的特征。（ C ）

A、潜伏期短、集体性暴发

B、临床症状相似

C、呕吐、腹泻

D、病人与健康人不直接传染

4、【单选题】()制成的巧克力动物模具，可以制作更加复杂的动物造型。（ C ）

A、金属

B、塑料

C、软橡胶

D、玻璃纤维

5、【单选题】()是以善恶为评价标准。（ D ）

A、是否违法

B、是否犯罪

C、文明

D、道德

6、【单选题】()是以鸡蛋、糖、油脂、面粉等为主要原料，配以辅料，经一系列加工而制成的松软点心。（ C ）

A、混酥类

B、泡夫类

C、蛋糕类

D、面包类

7、【单选题】()是先将油和糖放在容器中充分搅拌，使油和糖融合大量和空气，待体积膨胀后，再将其他配料依次放入搅拌均匀。（ D ）

A、分步搅拌法

B、面粉、油脂拌和法

C、面粉、糖拌和法

D、油、糖拌和法

8、【单选题】()是西式西点制作品种最多、形状最多的模具。（ A ）

A、巧克力模具

B、甜点模具

C、蛋糕装饰模具

D、蛋糕烘烤模具

9、【单选题】()有甜、咸两种，重量一般在 5～15 克，食用时以一口一块为宜 ,适用于酒会、茶点或餐后食用。(A)

A、泡夫

B、布丁

C、饼干

D、果冻

10、【单选题】()材料制成的拌料盆，可用于调拌各种面点的配料及汁类等。(C)

A、铝质

B、不锈钢

C、紫铜

D、搪瓷

11、【单选题】“Whisk”是指()的意思。(C)

A、搅拌

B、刮平

C、抽打

D、擀

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/575242010333011204