

第 1 题、【推断题】油脂蛋糕在烘烤成熟时，假设烘烤时间不够，会造成蛋糕内部发黏，不能完全成熟。

A、正确 B、错误

正确答案：A

第 2 题、【推断题】油脂蛋糕烘烤成熟后，应当在模具完全冷却后，将模具退下。

A、正确 B、错误

正确答案：B

第 3 题、【推断题】油脂蛋糕用料一般都承受膨松剂，使制品膨松。

A、正确 B、错误

正确答案：B

第 4 题、【推断题】油脂蛋糕面糊的填充量是由模具的大小打算的，其填充量一般以模具的六成满为宜。

A、正确 B、错误

正确答案：B

第 5 题、【推断题】油脂蛋糕面糊的调制多承受分步搅拌法。

A、正确 B.错误

正确答案：D

第 6 题、【推断题】泡夫又称苏夫力或哈斗等，是一种常见的甜点。

A、正确 B、错误

第 7 题、【推断题】泡夫成型后，即可放入烘烤箱内烘

烤，烘烤泡夫的温度一般在 200°C 左右。

A、正确 **B**、错误
正确答案：**A**

第 8 题、【推断题】泡夫是用油面调制方法制成的一类点心。

A、正确 **B**、错误

正确答案：**B**

第 9 题、【推断题】泡夫油炸成熟的一般方法是：将调好的泡夫糊用餐勺或挤袋加工成圆形或长条形，放入五六成热的油锅炸至金黄色。

A、正确 **B**、错误

正确答案：**A**

第 10 题、【推断题】淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。

A、正确 **B**、错误

正确答案：**B**

第 11 题、【推断题】炼乳在饭店中以甜炼乳用途最多，常用于制作布丁之类的甜食。

A、正确 **B**、错误

正确答案：**A**

正确答案：**B**

第 12 题、【推断题】燃气设备在日常使用中不需要留意检漏。

A、正确 B.错误

正确答案：B

第 13 题、【推断题】燃烧必需在有可燃物质、助燃剂和火源同时存在才能够发生。

A、正确 B、错误

正确答案：A

第 14 题、【推断题】爱祖国、爱民族、爱劳动、爱科学、爱社会主义是社会主义道德建设的根本要求。

A、正确 B.错误

正确答案：B

第 15 题、【推断题】用直接上台效劳的器皿盛放木司，在制品定型后，一般直接将制品装饰后供给客人食用，而不更换用具。

A、正确 B、错误

正确答案：A

第 16 题、【推断题】电击严峻者会导致死亡，电伤则一般不会导致死亡。

A、正确 B.错误

正确答案：B

第 17 题、【推断题】硬质面包在调制时，配方中水分要较其他面包的面坯少，目的是把握面团的面筋扩展程度及面坯体积。

A、正确 B、错误

正确答案：A

第18题、【推断题】硬质面包烘烤成熟时，假设炉温过高，烘烤时间延长、水分蒸发过多、表皮干硬、制品颜色较浅的不良后果。

低，面粉中酶的作用时间延长，面筋凝 随之推迟，造成面

A. 正确 B、错误

正确答案：A

第19题、【推断题】硬质面包烘烤成熟时，假设炉温过高，会使面团内酵母过早死亡，造成烘烤出来的面包体积小、内部组织结实等不良后果。

A、正确 B.错误

正确答案：B

第20题、【推断题】硬质面包烘烤时，一般对湿度的要求较简洁，正常烤箱内的湿度已能满足硬质面包的需要。

A. 正确 B、错误

正确答案：A

第21题、【推断题】社会主义市场经济的进展，有力地促进了职业道德建设的进一步进展。

A.正确 B、错误

正确答案：A

第22题、【推断题】竞争实际上也是劳动生产率的竞赛。

A、正确 B、错误

正确答案：A

第 23 题、【推断题】 竞争是不符合人类根本利益的行为，
因而是道德行为。

A、正确 B.错误

正确答案：B

第 24 题、【推断题】 细菌对食品的污染可通过生物富集
作用使人体内含量猛增。

A、正确 B.错误

正确答案：D

第 25 题、【推断题】 经过根本酸酵制作的硬质面包面团进展烘烤得到的制品，原则上讲，面坯的最终酸酵时间，烤好的面包质感越结实。

A. 正确 B、错误

正 确 答 案 : A

第 26 题、【推断题】 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性。

A.正确 B、错误

正确答案：A

第 27 题、【推断题】 职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为标准的总和。

A.正确 B、错误

正确答案：A

第 28 题、【推断题】 色素配制时的浓度一般为 1%~10%。

A. 正确 B、错误

正确答案：A

第 29 题、【推断题】 苦杏仁、桃仁、苹果仁、枇杷仁等无毒，均可放心食用。

A、正确 B、错误

正确答案：B

第 30 题、【推断题】乔力强化要有针对性。

A、正确 B、错误

正 确 答 案 : **A**

第 31 题、【单项选择题】制作巧克力木司时，应将巧克力。

A、溶化后与其他配料混合 B、直接与其他配料混合 C、与奶油一起打发 D、溶化后与奶油一起混合

正确答案：**A**

第 32 题、【单项选择题】制作巧克力汁时，常用的稀释剂是。

A、热水 B、可可脂 C、淡奶油 D、黄油

正确答案：**C**

第 33 题、【单项选择题】制作干果馅料时，以下操作是错误的选项是（ ）。

A、加热红糖时，使红糖全部熔化 B、煮糖时将糖色熬得深一些 C、加工完成的干果馅完全冷却后，进展下一步制作 D、用中火加热干果馅且不断搅动

正确答案：**C**

第 34 题、【单项选择题】制作牛奶饼干时，参与面粉后不要过分搅拌，以防面糊出筋，影响饼干的。

A、体积 B、外形 C、酥性 D、弹性

正确答案：**C**

第 35 题、【单项选择题】制作硬质面包时，假设以筋度较高的面粉为主料，调制成面团后经过根本酸酵后再整形，然

后经过很短时间的，近展烘烤。

A、静置 **B、最终酸酵** C、面筋松弛 D、装饰

正确答案：B

第 36 题、【单项选择题】制作脱水苹果馅时，为加速苹果干吸取水分的速度，可使用浸泡。

A、沸水 **B、温水** C、蒸汽 D、室温水

第 37 题、【单项选择题】制作裱花蛋糕时，要将蛋糕坯外表，以利于裱型的操作。

A、抹光滑、光亮 B、抹平坦、干净 C、抹平坦、光滑 D、分割成几层

正确答案：C

第 38 题、【单项选择题】制作裱花蛋糕时，首先要预备好。

A、所用的蛋糕坯 B、所需的蛋糕架 C、所需的裱制原料 D、制作裱花蛋糕的标准

正确答案：A

第 39 题、【单项选择题】副溶血性弧菌在盐浓度为时最宜生长生殖。

A、0.01 B、0.03 C、0.05 D、0.1

正确答案：B

第 40 题、【单项选择题】加工前是一种原料，加工后是假设干档原料或半制品的净料单位本钱的计算方法有。

A、1 种 B、2 种 C、4 种 D、3 种

正确答案：D

第 41 题、【单项选择题】加工后原料单位本钱等于加工前原料单价与的比。

A、毛利率 B、本钱率 C、出材率 D、损耗率

正确答案：C

第 42 题、【单项选择题】动物油养分价值比植物油养分价

值低的缘由之一是。

A、熔点高 **B**、熔点低 **C**、饱和脂肪酸含量低 **D**、维生素含量多

正确答案：A

第 43 题、【单项选择题】印刷商标图案上的油墨中可能含有多氯联苯，易被多的食物所吸取。

A、淀粉 B、蛋白质 C、糖类 D.油脂

正确答案：D

第 44 题、【单项选择题】原料、辅料的合理利用，既包括西点加工制作中的主料、配料和调料的合理利用，还包括原

A、质地的相互搭配 B、外形的合理搭配 C.所含养分素*互间的养分搭配 D、所含养分素的统一性

正确答案：C

第 45 题、【单项选择题】原料、辅料的合理配备要保证所制产品，以及制品颜色和口味的合理搭配。

A、养分素的全面 B、养分素的多样化 C、质地合理搭配 D、外形统一

正确答案：A

第 46 题、【单项选择题】原料加工后的单位本钱等于乘以原料购进价。

A、出材率 B、损耗率 C、定价系数 D.本钱系数

正确答案：D

第 47 题、【单项选择题】原料损耗率的凹凸可以考核操作人员的。

A、卫生水平 B、工作水平 C、原料鉴别水平 D.技术水平

正确答案：D

第 48 题、【单项选择题】原料装入裱花袋的量要适宜，过多过少，都会直接影响到手的运动和。

A.用力的程度 B、线条的流畅 C、花嘴的运动 D、图案的均匀

正确答案：A

第 49 题、【单项选择题】原材料规格、和原材料的处理技术是打算出材率的两大因素。

A、数量 B、质量 C、质地 D、性质

正确答案：B

第 50 题、【单项选择题】厨师在选择刀具时，要考虑其重量和，尽量与操作者相匹配，以削减劳动损伤。

A、大小 B、锐利程度 C、加工用途 D、几何外形

正确答案：D

第 51 题、【单项选择题】厨房的宜配置两套，一套在切配间，一套在冷菜间，要防止生熟食品的穿插感染。

A、加热设备 B、冷藏设备 C、机械设备 D、工具设备

正确答案：B

第 52 题、【单项选择题】只有由多种食物相互搭配的膳食，养分素种类才齐全，数量才充分，才有利于的吸取和利用。

A、氨基酸 B、脂肪酸 C、维生素 D、养分素

正确答案：D

第 53 题、【单项选择题】可可脂的含量打算着巧克力的养分价值和。

A、使用方法 B、形态 C、光亮度 D、细腻度

正确答案：A

第 54 题、【单项选择题】同一规格、质量的原料，由于加工技术的不同，原料的出材率。

A、一样 B、不变 C、确定削减 D、不愿定一样

正确答案：D

第 55 题、【单项选择题】国家对压力容器的生产、安装、使用等有严格的限制，其中压力容器不属于限制的工程。

A、设计 B、检验 C、运输 D、修理

正确答案：C

第 56 题、【单项选择题】圆形泡夫的英文名称是。

A、**Creampuff** B、Rollpuff C、Roundbuff D、Creambuff

正确答案：A

第 57 题、【单项选择题】圣诞节饼干具有季节性和 的特别性。

A、地区性 B、民族性 C、原料上 D、工艺性

正确答案：D

第 58 题、【单项选择题】圣诞节饼干品种多，有相当一局

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/578002020005006037>