

## 中级中式面点师模拟试题库与答案

1、一般情况,批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率( )。

- A、稳定
- B、变化
- C、从高
- D、从低

答案: D

2、我们使用塑料烹饪器具时要满足两个基本要求:安全卫生和( )。

- A、化学稳定性
- B、添加剂残留量
- C、物理稳定性
- D、美观

答案: A

3、提高( )的核心是加强职业道德建设。

- A、社会稳定
- B、人民团结
- C、服务质量
- D、工作质量

答案: C

4、豆类面坯的( )很大。

- A、弹性
- B、韧性
- C、可塑性
- D、流散性

答案: D

5、制作清油饼时将抻好适宜的细丝用刀切成( )厘米长的段。

- A、50
- B、40
- C、30
- D、10

答案: D

6、米粉类面坯有一定的韧性和可塑性,( ),吃口润滑黏糯。

- A、不能包馅
- B、可包很少的馅心
- C、可包多卤的馅心

D、一般不包馅

答案：C

7、干果类原料质地硬,所以在加工时不宜剁碎,以( )为佳。

A、压碎

B、擀碎

C、拍碎

D、切碎

答案：D

8、每日每人烹调油的使用量以膳食总量的( )为宜。

A、2%

B、12%

C、15%

D、20%

答案：A

9、调制黄油酥应将面粉与黄油( )成柔软的油酥面。

A、搓擦均匀

B、折叠均匀

C、搅拌均匀

D、揉搓均匀

答案：A

10、制作山药蓉皮的原料为:去皮山药 500 克,熟澄面 100 克,大油( )克,白糖 10 克,精盐 7 克,胡椒粉 0.2 克。

A、10

B、35

C、50

D、80

答案：B

11、非对立因素互相联系的( ),形成不太显著的变化,叫作调和。

A、对立

B、统一

C、不同

D、对比

答案：B

12、调制椰蓉盏面坯时,将面粉与( )过罗,置于案台上开窝形,加入其他原料。

- A、糖
- B、鸡蛋
- C、大油
- D、发酵粉

答案：D

13、 制作芝麻凉卷,将豆沙馅擀成同糯米片同样大小,盖在糯米片上,( )。

- A、从上至下卷好
- B、从下至上卷好
- C、由两头卷到中间相接
- D、由左至右卷好

答案：C

14、 选择一组紫色的具体联想( )。

- A、大海、太阳
- B、秋叶、天空
- C、柠檬、葡萄
- D、丁香花、茄子

答案：D

15、 各种产品的各项耗费之和是( )的概念。

- A、餐饮成本
- B、广义成本
- C、燃料成本
- D、人工成本

答案：B

16、 调制物理膨松面坯,选用含( ),胶体溶液的浓稠度强,包裹气体和保持气体能力强的新鲜鸡蛋。

- A、氮物质低、灰分少
- B、氮物质高、灰分多
- C、氮物质高、灰分少
- D、氮物质低、灰分多

答案：C

17、 烤制海绵蛋糕,应放入( )的烤箱中,约烤制 20 分钟左右。

- A、120℃
- B、140℃
- C、160℃
- D、180℃

答案：D

18、原料遭虫蛀后,严重时则完全败坏变质, ( )。

- A、不能食用
- B、处理后可用
- C、变色
- D、氧化

答案：A

19、昆虫食品具有( )含量低的特点。

- A、蛋白质
- B、维生素
- C、矿物质
- D、脂肪

答案：D

20、“基准蛋白”一般是指 ( )蛋白。

- A、蛋类
- B、奶类
- C、肉类
- D、大豆

答案：A

21、制作海绵蛋糕的工艺流程为:抽打蛋液→( )→成型。

- A、调制糕浆→成熟
- B、调制糕浆→饴发
- C、饴发调制→糕浆
- D、调入面粉→饴发

答案：A

22、用摊的方法制皮或制成品的要求,必须( )手法灵活,动作熟练。

- A、善于调制面坯
- B、善于调制馅心
- C、善于掌握火候
- D、善于学习

答案：C

23、调制物理膨松面坯,抽打好的蛋液放入面粉后,只能使用 ( )的方法。

- A、搅拌
- B、抄拌
- C、搅和

D、抽打

答案：B

24、道德是以( )为评价标准。

A、善恶

B、利益

C、社会舆论

D、传统习惯

答案：A

25、不会造成砷中毒的是( )。

A、砷化物混入食品

B、含砷杀虫剂混入食物

C、误食砷化物

D、食品原料中微量存在砷

答案：D

26、以下允许使用的人工甜味剂是( )。

A、干草

B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂

C、甜菊精

D、糖精

答案：D

27、过量食用动物脂肪会促进( )。

A、维生素的吸收

B、动脉硬化

C、生长

D、健康

答案：B

28、印刷商标图案上的油墨中可能含有多氯联苯,易被( )多的食物所吸收。

A、淀粉

B、蛋白质

C、糖类

D、油脂

答案：D

29、净料单位成本计算的基本条件有( )。

A、1条

B、4 条

C、3 条

D、2 条

答案：D

30、蛋白质不具备的生理功用是（ ）。

A、防止水肿

B、构成抗体

C、构成骨骼、牙齿

D、维持神经系统正常兴奋性

答案：C

31、每升牛奶可以满足成年人每日所需的（ ）。

A、脂肪酸

B、氨基酸

C、维生素

D、碳水化合物二、判断题

答案：B

32、生拌椰蓉馅可加入冰肉、（ ）制成高档次的冰肉椰蓉馅。

A、榄仁

B、松仁

C、瓜子仁

D、麻仁

答案：A

33、面点装盘时的构图,大多以（ ）为构思场所,以点为核心。

A、长盘

B、异形盘

C、鱼盘

D、圆盘

答案：D

34、制作卷筒蛋糕的一般配料为:低筋面粉 200 克,鸡蛋( )克,白糖 200 克  
香草粉少许,果酱 200 克。

A、100

B、150

C、500

D、1000

答案：C

35、 太极构图具有浓厚的( )色彩。

- A、 古朴
- B、 现代
- C、 旋律
- D、 向心

答案: A

36、 饭皮面坯具有米本身特有的 ( ), 成品口感软糯香甜。

- A、 色泽
- B、 口味
- C、 质感
- D、 形状

答案: A

37、 调制生化膨松面坯的方法有:( )、 活性干酵母、 面肥发酵三种工艺方法。

- A、 矾、 碱、 盐
- B、 发酵粉
- C、 压榨鲜酵母
- D、 泡达粉

答案: C

38、 用米粉与杂粮混合制成的成品, 具有杂粮的( ), 且口感软糯适口。

- A、 口感和香味
- B、 黏性和甜味
- C、 黏性和香味
- D、 天然色泽和香味

答案: D

39、 选择一组正确的句子( )。

- A、 制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 500 克、 豆沙馅 400 克、 芝麻 250 克
- B、 制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 200 克、 豆沙馅 400 克、 芝麻 250 克
- C、 制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 500 克、 豆沙馅 100 克、 芝麻 250 克
- D、 制作芝麻凉卷的一般配料为糯米 500 克、 豆沙馅 400 克、 芝麻 600 克

答案: A

40、 在菜点销售价格和耗料一致的情况下, 销售毛利率与是( )存在换算关系。

- A、 损耗率
- B、 出材率

- C、成本率
- D、成本毛利率

答案：D

41、 间接镶嵌是先将点心的主料和其他原料颗粒( ),再制成成品。

- A、分别放置
- B、拌和在一起
- C、放在上面
- D、放在下面

答案：B

42、 我国著名“龙王帽大扁”杏仁产于( )等地。

- A、山东
- B、广东
- C、北京西部山区及辽宁
- D、山西汾阳

答案：C

43、 制作水晶桃花饼和面时,应将制好的澄粉面坯搓条、下剂、用( )圆皮。

- A、面杖擀成
- B、刀拍成
- C、手按成
- D、手捏成

答案：B

44、 捏的方法一般用( )操作,方法灵活多变。

- A、食指和中指
- B、拇指和食指
- C、拇指和中指
- D、拇指和小指

答案：B

45、 职业道德在社会主义时期,是社会主义道德原则在职业生活和 ( )中的具体体现。

- A、社会生活
- B、社会关系
- C、职业守则
- D、职业关系

答案：D

46、 松质糕( )、可塑性差;口感松软,成品大多有甜味。



- A、多孔无弹性韧性
- B、坚实无弹性韧性
- C、坚实有弹性韧性
- D、多孔有弹性韧性

答案：A

47、控制气体成分的贮藏方法包括真空贮藏、充氮贮藏( )和气调贮藏。

- A、加压贮藏
- B、减压贮藏
- C、腌制贮藏
- D、烟熏贮藏

答案：B

48、( )含有植物杀菌素和芥子挥发油,可起引抑菌作用。

- A、小白菜
- B、洋白菜
- C、菜花
- D、西红柿

答案：B

49、油脂酸败的原因有( )。

- A、抗氧化过程
- B、酶解过程和水解过程
- C、渗透压作用
- D、反水化作用

答案：B

50、制作鲜肉包时,如用 35 克的剂子,应包入馅心 ( )克。

- A、15
- B、20
- C、30
- D、50

答案：C

51、燃烧中的两个重要概念是( )和自燃点。

- A、回火
- B、脱火
- C、燃烧点
- D、闪点

答案：D

52、黄桥烧饼的皮面使用 ( ), 下入面肥揉均匀待其发酵。

- A、温水调和
- B、开水调和, 再洒一点冷水和成面坯
- C、冷水调和, 再洒一点开水和成面坯
- D、开水调和

答案: B

53、 ( ) 在人体内氧化时所产生的水叫代谢水。

- A、糖类、脂类、蛋白质
- B、糖类、脂类、维生素
- C、糖类、无机盐、蛋白质
- D、矿物质、脂类、蛋白质

答案: A

54、 下列选项中蛋白质最好的食物来源是 ( )。

- A、栗子
- B、瘦肉
- C、红小豆
- D、木耳

答案: B

55、 捏的方法一般用 ( ) 操作, 方法灵活多变。

- A、食指和中指
- B、拇指和食指
- C、拇指和中指
- D、拇指和小指

答案: B

56、 层酥面坯是由两块性质 ( ) 的面坯组成。

- A、完全不同
- B、完全相同
- C、基本一致
- D、略有不同

答案: A

57、 米粉面坯按 ( ) 分有米糕类面坯、米粉类面坯、米浆类面坯。

- A、形状
- B、口味
- C、原料
- D、性质

答案：D

58、 一克蛋白质在体内生理氧化可产生( )千焦耳的热量。

A、 12.6

B、 16.2

C、 16.7

D、 17.6

答案：C

59、 米粉面坯按 ( )分有籼米粉面坯、粳米粉面坯、糯米粉面坯和混合米面坯。

A、 形状

B、 口味

C、 原料

D、 性质

答案：C

60、 下列选项中( )不属于烹饪从业人员的职业道德范畴。

A、 忠于职守, 看重质量

B、 平等交易, 注重质量

C、 积极进取, 开拓创新

D、 以次充好, 敢于竞争

答案：D

61、 下面属于公务员的职业道德规范的是( )。

A、 一视同仁

B、 公正廉洁

C、 救死扶伤

D、 为人师表

答案：B

62、 食用油脂的保存应尽量将其与空气隔绝, 避免( )。

A、 变色

B、 氧化

C、 吸湿

D、 吸收异味

答案：B

63、 选择一组橙色的具体联想( )。

A、 天空、太阳

B、 灯光、秋叶

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/626203200141010050>