

西式面点师（初级）模拟试题（一）

一、判断题

- 1、()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。(√)
- 2、()操作面点加工设备的人员都必须经过培训，掌握安全操作方法。(√)
- 3、()淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。(×)
- 4、()有些清蛋糕类的饼干仅用蛋黄，这种配比制作出的饼干在口味及口感上，都与加入蛋清的饼干有明显的不同。(√)
- 5、()在使用鲜奶油裱型时，要尽量缩短操作时间，并在温度较低的室温下进行，以减少温度对奶油的影响。(√)
- 6、()竞争实际上也是劳动生产率的较量。(√)
- 7、()道德以善恶为评价标准，在不同社会存在不同的善恶观。(√)
- 8、()蛋糕糊的填充量是由模具的大小和蛋糕糊的胀发度决定的，一般以填充模具的六成满为宜。(×)
- 9、()案板、面杖应每隔一定时间要彻底消毒一次。(√)
- 10、()某料进价 12 元/千克，加工后单位成本 20 元/千克，此料的成本系数是 0.6。(×)
- 11、()饼干的种类很多，一般按照原料的使用来分，可分为清蛋糕类饼干、巧克力类饼干、奶油类饼干、干果类饼干等。(×)
- 12、()油脂蛋糕面糊的调制多采用分步搅拌法。(×)
- 13、()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。(×)
- 14、()“Cram puff”和“Eclair”这两种西点所用的原料、成型工艺都是不同的。(×)
- 15、()在相同条件下烘烤成熟时，油脂蛋糕比清蛋糕所需的温度要低，时间也要长。(√)
- 16、()蛋糕类是以鸡蛋、糖、油脂、面粉等为主要原料，配以水果、奶酪、巧克力、果仁等辅料，经一系列加工而制成的松软点心。(√)
- 17、()食物中毒的发病曲线呈突然上升又迅速下降的趋势。(√)

二、单选题

1、西点的分类方法常见的有：按()、按西点的用途分类、按厨房分工分类、按制品加工工艺及坯料性质分类。(D)

A、按用料分类

B、按生产量大小分类

C、按点心造型分类

D、按点心温度分类

2、制作清蛋糕面糊时，搅拌鸡蛋的时间不宜过长，否则会()。(B)

A、使蛋液韧性增大，空气不再容易进入

B、破坏蛋糊中的气泡，影响蛋糕的质量

C、使蛋白的弹性增大，烘烤后表面不平整

D、使蛋糊变稀薄，蛋糊黏性大大降低

3、加工前原料重量等于加工后原料重量与()的比。(B)

A、损耗率

B、出材率

C、毛利率

D、成本率

4、食品造型创作的主题一方面来自于()，另一方面来自于创作者利用自身的情感进行造型创作的艺术加工。(D)

A、食用者的愿望

B、餐具容器的配备

C、上级要求

D、食品自身的特点

5、卵磷脂具有()和亲水性的双重性质。(A)

A、亲油性

B、疏水性

C、分散性

D、游离性

6、()是按产品要求把面团做成一定形状的工艺。(C)

A、分割

B、擀

C、成形

D、捏

7、甜点盛放到玻璃杯制品中，再放上相应的装饰品和其他配料的方法，简单、明快、立体感强。下列零点甜点中除()外常采用此方法装盘。(D)

A、冰激凌

B、巧克力木斯

C、冻沙巴洋

D、法式小甜点

8、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。(C)

A、《劳动法》

B、《野生动物保护法》

C、《婚姻法》

D、《消费者权益保护法》

9、果冻内部的胶体结构和硬度与()的有关。(C)

A、水量的多少

B、糖的浓度

C、结力液体的浓度

D、果胶浓度

10、清蛋糕面糊搅拌时要合理控制搅拌温度，温度过高，蛋液会变得()。(A)

A、稀薄、黏性差，无法保持气体

B、粘稠，搅拌时不易带入空气

C、稀薄、弹性差，无法膨胀

D、黏性大、不易打起泡

11、下列对维生素的共同特点叙述中不正确的是()。(D)

A、维生素在机体内不能自行合成

B、维生素不供给机体能量

C、维生素不是构成机体各组织的原料

D、机体对维生素的需要量较多，缺乏时可引起维生素缺乏症

12、在构图中要以表现()为主。(A)

A、自然美

B、典雅美

C、色彩美

D、形式美

13、对于风味餐厅来讲，自助餐台上的所有食品都要突出餐厅的()和品味。(A)

A、风格

B、档次

C、水平

D、豪华

14、“Brush”的中文意思为()。(D)

A、炸

B、打

C、煮

D、刷

15、影响气体混合物爆炸极限的主要因素有：温度、压力、()和着火源等。(C)

A、可燃气体

B、蒸气

C、介质

D、明火

16、一位女教师 30 岁，身高 160 厘米，如果其每日需要热量为 10000 千焦，则其每日需蛋白质()克。(A)

A、60 ~ 90

B、53 ~ 66

C、359 ~ 420

D、556 ~ 649

17、是和面机的英文名称 (B)

A、Toaster

B、Doughmixer

C、Oven

D、Spongermixer

18、我国规定棉籽油中游离面酚的含 M 不得超过。(D)

A、0.05

B、0.02

C、0.05

D、0.03

19、在调制糖水黄油酱时，等黄油搅白后，要分次逐渐加入糖水，以防()。(D)

A、糖水不能全部溶于黄油中

B、黄油酱太粘稠

C、黄油酱与水不溶

D、黄油酱变黄、搅懈

20、餐饮成本与利润的和构成产品的()。(A)

A、销售价格

B、毛利额

C、成本

D、营业费用

21、熬制奶油其目的是()。(A)

A、尽量使奶油中的水分降至最少

B、溶化配料

C、高温消毒

D、增加成品的松软度

22、制作混酥面坯时，如果选用熔点低的流体油脂，()的能力强，擀制时容易发粘，并影响制品的酥松性。(C)

A、面团延伸

B、面团塑造

C、吸湿面粉

D、增强面粉筋力

23、打发后的动物脂奶油的稳定性保护在()左右, 所以奶油打发后, 应尽早使用。(C)

A、30 分钟

B、1 小时

C、4 小时

D、6 小时

24、将植物脂奶油从冰箱取出, 倒入搅拌缸内准备打发时的奶油温度应在()。(B)

A、0 ~ 4C°

B、7 ~ 10C°

C、10 ~ 15C°

D、-4 ~ 0C°

25、加热奶油的目的是()。(D)

A、增加制品的松软度

B、增加制品的奶油香味

C、尽量使奶油中的水分降至最少

D、溶化配料和高温消毒

26、下列选项中属于必需氨基酸的是()。(B)

A、酪氨酸

B、色氨酸

C、胱氨酸

D、谷氨酸

27、“spongecake”是指()。(C)

A、沙蛋糕

B、天使蛋糕

C、海绵蛋糕

D、奶酪蛋糕

28、在调制糖水黄油酱时，下列操作错误的是()。(C)

A、提前将黄油从冰箱取出解冻，化软后搅打

B、将黄油化软后放入搅拌缸内搅拌至乳白色

C、等黄油搅白后，将糖水全部倒入搅拌缸内，继续搅打

D、在搅拌过程中随时注意防止黄油酱变黄，搅解

29、起酥的英文名称是 (B)

A、Creampuff

B、Puffpastry

C、Pastrycream

D、Muffin

30、()可吸收面团中的养分生长繁殖，并产生二氧化碳，使面团形成膨大、松软、蜂窝状的组织结构。(D)

A、面筋质

B、淀粉酶

C、膨松剂

D、酵母

31、酱油的卫生问题主要是微生物污染与()问题。(D)

A、化学污染

B、生虫

C、生蛆

D、生霉

32、巴菲是一种以鸡蛋和()为主要原料的冷冻甜食。(C)

A、面粉

B、牛奶

C、奶油

D、白糖

33、烘烤混酥制品时，一般情况下，烤箱的温度低，所需的烘烤时间()。(C)

A、一定要长

B、相对短一些

C、相对长一些

D、与烤箱温度无关

34、含脂量一般在 18%~36%的奶油称为()。(A)

A、轻奶油

B、重奶油

C、软奶油

D、动物脂奶油

35、影响混酥制品成熟的因素主要有两个方面：一是烘烤温度，一是 (D)

A、制品材料性质

B、制品足否含糖

C、环境湿度

D、烘烤时间

36、“Agar”是指()。(C)

A、发粉

B、乳糖

C、琼脂

D、胚芽

37、下列不是面团的面筋质所起的作用的是()。(C)

A、承受面团发酵过程中二氧化碳气体的膨胀

B、提高面团的保气能力

C、提高面团的可塑性

D、阻止二氧化碳气体的溢出

38、起酥的英文名称是()。(B)

A、Creampuff

B、Puffpastry

C、Pastrycream

D、Muffin

39、肌体内缺少维生 JRB 会引起 (A)

A、脚气

B、播皮病

C、S 性贫血

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/688124041125006036>