

三级中式面点师知识竞赛题库及答案（500 题）

一、单选题

1、（ ）就是热爱自己的工作岗位，热爱本职工作。

- A、爱岗
- B、敬业
- C、奉献
- D、守信

正确答案：A

2、道德是通过社会舆论、（ ）来作为标准评价是非善恶。

- A、传统习惯和内心信念
- B、法律的强制性
- C、族长的权威力量
- D、国家强制实施

正确答案：A

3、（ ）是社会职业中不可缺少的行业，在提高生活质量方面发挥着不可替代的作用。

- A、服装
- B、饮食
- C、服务
- D、餐饮

正确答案：D

4、职业是为国家、集体、他人谋利益、作贡献的（ ）。

- A、基本途径
- B、必要途径
- C、重要途径
- D、特殊途径

正确答案：A

5、产品和（ ）是企业的命脉，任何企业若不能保证产品和（ ），便可能走向破产或倒闭。

- A、服务质量，货真价实
- B、服务质量，产品质量
- C、服务质量，服务质量
- D、货真价实，服务质量

正确答案：C

6、（ ）就是要求尽职尽责地把自己职责范围内的事做好，呵护质量标准 and 规范要求，能够完成应承担的任务。

- A、忠于职守
- B、爱岗敬业
- C、讲究公德
- D、追求极致

正确答案：A

7、青年厨师的特点是（ ）。

- A、有丰富的经验
- B、学历低

- C、接受能力强
- D、有绝活

正确答案：C

8、矛形剑带绦虫对（ ）的危害最大。

- A、鸡
- B、火鸡
- C、鹅
- D、鸭

正确答案：C

9、下列昆虫（ ）属于是根性昆虫。

- A、刺蛾
- B、金针虫
- C、茎蜂
- D、蜗牛

正确答案：B

10、铅是一种对人体有害的重金属，摄入过多的铅会引起中毒，以下（ ）吃多了可能会引起体内铅含量增加。

- A、炸油条
- B、爆米花
- C、方便面
- D、粉丝

正确答案：B

11、可以放入微波炉的塑料盛器是（ ）。

- A、HDPE
- B、PVC
- C、PP
- D、PC

正确答案：C

12、生吃水生食物要洗净，主要是为了预防（ ）污染。

- A、囊虫
- B、旋毛虫
- C、姜片吸虫
- D、蛔虫

正确答案：C

13、大多数细菌能够快速生长繁殖的温度范围是（ ）。

- A、-15~0
- B、0~9
- C、8~60
- D、61~70

正确答案：C

14、易引起副溶血性弧菌食物中毒的食品是（ ）。

- A、家禽及蛋类
- B、蔬菜及水果
- C、水产品

D、乳制品

正确答案：C

15、亚硝酸盐中毒的原因是（ ）。

A、阻断神经传导

B、导致组织缺氧

C、机体大量脱水

D、腐蚀糜烂

正确答案：B

16、（ ）的作用是吸附毒素或暂时与毒物结合。

A、发酵剂

B、抗氧化剂

C、拮抗剂

D、防腐剂

正确答案：C

17、凡食品从业人员手部有开放性或感染性伤口的，应（ ）方可上岗。

A、佩戴手套

B、严格包扎

C、严格包扎并佩戴手套

D、清洗消毒

正确答案：C

18、其它复合调味品有液态状调味品、（ ）、酱菜状等调味品。

A、固态状

B、片状

C、酱状

D、粉状

正确答案：D

19、畜禽屠宰前的（ ）和（ ）是保证肉品的卫生质量的重要环节之一。

A、检验，管理

B、检验，消毒

C、消毒，煮熟

D、煮熟，检验

正确答案：A

20、膳食宝塔中建议每天奶类及奶制品的摄入（ ）。

A、50 克

B、300 克

C、150 克

D、200 克

正确答案：B

21、水产动物脂肪中的脂肪酸大部分是（ ）。

A、饱和脂肪酸

B、不饱和脂肪酸

C、饱和脂肪酸

D、不饱和脂肪酸

正确答案：D

22、食品添加剂分为人工合成食品单选题添加剂和天然食品添加剂两大类，天然食品添加剂是从（ ）组织中提取的。

- A、动物和矿物
- B、植物和矿物
- C、海洋鱼类
- D、动物和植物

正确答案：D

23、常用的食品营养强化剂有（ ）。

- A、维生素类
- B、不饱和脂肪酸类
- C、蛋白质/氨基酸类强化剂
- D、以上都是

正确答案：D

24、应用营养强化剂对面粉进行营养强化时.主要的目的是（ ）。

- A、增强筋性
- B、增进色、香、味
- C、延长保质期
- D、弥补营养缺陷

正确答案：D

25、餐厅环境卫生是保障餐厅的（ ）。

- A、经营价格
- B、菜品标准
- C、利益
- D、菜品数量

正确答案：C

26、旋毛虫病的传播方式为（ ）。

- A、呼吸道传播
- B、生食肉类
- C、体液传播
- D、虫媒传播

正确答案：B

27、常用的餐饮具消毒剂有中高锰酸钾的浓度为（ ）。

- A、0.1%—0.2%
- B、0.2‰
- C、1‰
- D、0.002

正确答案：C

28、厨房不能建立在（ ）。

- A、高层
- B、一楼
- C、地下室
- D、二楼

正确答案：C

29、在阶级社会中，不同阶级的阶级地位、阶级利益不同，因而形成了不同的道

德观念道德（ ）、道德规范。

- A、原则
- B、准则
- C、范畴
- D、属性

正确答案：B

30、（ ）是最甜的一种糖。

- A、葡萄糖
- B、果糖
- C、乳糖
- D、核糖

正确答案：B

31、（ ）有“肠道的清道夫”之称。

- A、糖原
- B、膳食纤维
- C、淀粉
- D、乳糖

正确答案：B

32、（ ）糖最大的用途是制作糕点。

- A、葡萄糖
- B、麦芽糖
- C、单糖
- D、多糖

正确答案：B

33、脂肪具有（ ）通便的作用。

- A、美容
- B、润肠
- C、抗疲劳
- D、减肥

正确答案：B

34、鱼肝油这种动物脂肪中多（ ）含量很高。

- A、饱和脂肪
- B、必须脂肪
- C、非必需脂肪
- D、不饱和脂肪

正确答案：D

35、下列食物中（ ）含有少量胆固醇。

- A、蟹黄
- B、鱼子
- C、蔬菜
- D、动物肝脏

正确答案：C

36、引起小儿颅内出血的重要原因是缺乏（ ）。

- A、维生素A

- B、维生素 D
- C、维生素 E
- D、维生素 K

正确答案：D

37、下列食物中β胡萝卜素较多的是（ ）。

- A、番茄
- B、杏
- C、胡萝卜
- D、雪里蕻

正确答案：C

38、下列食物中维生素 B1 含量较多的是（ ）。

- A、特精粉
- B、猪心
- C、生花生仁
- D、牛肝

正确答案：C

39、（ ）中维生素 B2 含量较少。

- A、猪肝
- B、猪肾
- C、面包
- D、西红柿

正确答案：D

40、补钙要多喝（ ）。

- A、骨头汤
- B、水
- C、饮料
- D、茶水

正确答案：A

41、一位男运动员 22 岁，身高 178 厘米，如果该运动员每日需热量为 15500 千焦，则其每日需蛋白质（ ）克。

- A、41~62
- B、93~139
- C、185~231
- D、556~649

正确答案：B

42、麦角固醇虽不能被人体吸收，但在日光照射后可转变成能被人体吸收的（ ）。

- A、维生素 A
- B、维生素 D
- C、维生素 E
- D、维生素 K

正确答案：D

43、（ ）负责组织全国水功能区的划分。

- A、国务院水行政主管部门

- B、市水行政主管部门
- C、区水行政主管部门
- D、地方水行政主管部门

正确答案：A

44、我国目前试行的水功能区划有（ ）类水功能一级区。

- A、1
- B、2
- C、3
- D、4

正确答案：D

45、按地层水的活动性分类有自由水和（ ）。

- A、边水
- B、底水
- C、间隙水
- D、夹层水

正确答案：C

46、当人体热能摄入高于人体消耗时，会引发（ ）。

- A、低血糖
- B、瘦小
- C、高血压
- D、工作效率提高

正确答案：C

47、提供给人体的热量长时间大于实际消耗，过剩的热量会在人体内转化成（ ）使人体动作迟缓。

- A、蛋白质
- B、脂肪
- C、矿物质
- D、维生素

正确答案：B

48、人体散热量最多的部位是（ ）。

- A、头部
- B、四肢
- C、皮肤
- D、内脏

正确答案：A

49、食物原料的产地、种植条件、肥料的使用、（ ）等因素也会影响烹饪原料的营养价值。

- A、收货时间
- B、种植时间
- C、生长周期
- D、储存时间

正确答案：A

50、人体吸收最快的糖是（ ）。

- A、葡萄糖

- B、半乳糖
- C、麦芽糖
- D、核糖

正确答案：A

51、谷类营养成分正确的是（ ）。

- A、维 E 在糊粉层含量高
- B、谷皮有丰富蛋白质
- C、淀粉主要在胚乳中
- D、脂肪只在胚芽中

正确答案：C

52、食物中属于豆类及制品的有（ ）。

- A、大豆
- B、豆腐和豆浆
- C、千张和腐竹
- D、以上皆是

正确答案：D

53、下列符合蔬菜和水果储存卫生要求的措施有（ ）。

- A、0℃储存
- B、使用保鲜剂
- C、射线辐射
- D、以上都是

正确答案：D

54、肉类食品不能提供的营养成分是（ ）。

- A、无机盐
- B、纤维素
- C、蛋白质
- D、维生素

正确答案：B

55、下列关于蛋白质含量的排序说法正确的是（ ）。

- A、奶类>面粉>大豆>蔬菜
- B、奶类>面粉>蔬菜>大豆
- C、奶类>大豆>面粉>蔬菜
- D、大豆>奶类>面粉>蔬菜

正确答案：C

56、鲍鱼是营养丰富的海鲜它的贝壳可以做中药。它属于（ ）。

- A、甲壳动物
- B、鱼类
- C、软体动物
- D、无脊椎动物

正确答案：C

57、（ ）是所有的有机酸中酸味最缓和的又比较适口的酸味剂。

- A、醋
- B、酱
- C、柠檬酸

D、豆腐乳

正确答案：A

58、() 摄入丰富，会防止肠道疾病的发生。

A、豆类

B、膳食纤维

C、谷类

D、海产类

正确答案：B

59、老年人膳食中应控制() 的摄入量。

A、蔬菜

B、水果

C、植物油脂

D、盐

正确答案：D

60、食用菌营养丰富，是膳食中() 的良好来源。

A、维生素 A

B、维生素 PP

C、维生素 C

D、维生素 D

正确答案：B

61、新鲜的水果和蔬菜含有丰富的()。

A、维生素 A

B、维生素 B

C、维生素 C

D、维生素 D

正确答案：C

62、新鲜蔬菜水果含有丰富的维生素、矿物质和膳食纤维，不是深色蔬菜的有()。

A、油菜

B、菠菜

C、油麦菜

D、娃娃菜

正确答案：D

63、下列对制作点心馅料的要求叙述正确的是：馅料颗粒()。

A、宜大不宜小

B、宜整不宜碎

C、宜粗不宜细

D、细碎

正确答案：D

64、选择一组由馅料形成点心特色的面点制品是()。

A、豆沙包、馅饼

B、四喜饺、小鸡酥

C、虾饺、汤包

D、三鲜包、枣泥包

正确答案：C

65、发酵面坯中的酵母菌在（ ）失去活动能力。

- A、0℃以下
- B、15℃以下
- C、30℃左右
- D、60℃以上

正确答案：A

66、对于发酵面坯在发酵时间上过长的叙述错误的选项是()。

- A、带有“老面味”
- B、面坯的质量差
- C、熟制后成品软塌不暄
- D、面坯膨胀好

正确答案：D

67、以下最适合面坯发酵的温度（ ）。

- A、19℃
- B、22℃
- C、28℃
- D、50℃

正确答案：C

68、调制发酵面团时，掺水量多，（ ），发酵快。

- A、淀粉多
- B、面粉较软
- C、气体大
- D、面粉较硬

正确答案：B

69、目前在蛋糕制作中广泛使用的蛋糕油即 是一种蛋糕()。

- A、油脂替代品
- B、膨松剂
- C、增稠剂
- D、乳化剂

正确答案：D

70、蛋糕油的使用能够使蛋糕坯()。

- A、操作简便、速度加快
- B、原料成本降低
- C、成品口感粗糙
- D、保质期更长

正确答案：A

71、蛋糕油的使用量一般为蛋液的（ ）左右。

- A、0.01
- B、0.1
- C、0.05
- D、0.02

正确答案：C

72、制作鱼茸泥时不可加入菜汁，但在制作（ ）菜肴时可以加入。

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/715200124043011334>