

学习资料整理汇编

(考点或配套习题突击训练)

中式面点师中级复习题及答案

1. 社会公德、家庭伦理道德和（ ）构成了社会的全部道德内容。
A、行为道德
B、国家公德
C、科学道德
D、职业道德(正确答案)
2. 货真价实是（ ）的重要组成部分。
A、社会公德
B、职业道德(正确答案)
C、公平交易
D、注重信誉
3. 讲究公德要求从业人员（ ），不损害国家和集体利益。
A、爱岗敬业
B、讲究质量
C、操作规范
D、公私分明(正确答案)
4. 禽肉中含有较多的不饱和脂肪酸，利于人体（ ）和吸收。
A、消化(正确答案)
B、食用
C、利用
D、使用
5. （ ）能促进钙的吸收，其最好的来源是鱼油和鱼肝油。
A、维生素 D(正确答案)
B、维生素 E
D B、维生素 E
D B、维生素

E C、维生素 K D、维生素 A

6. 牛乳中 () 的含量较低, 喂养婴儿时应注意补充。

A、铁(正确答案)

B、钙

C、磷

D、钾

7. 下列是构成人体组织的营养素是 () 。

A、蛋白质

B、脂肪

C、碳水化合物

D、以上都是(正确答案)

8. () 是人体氮的唯一来源。

A、糖

B、脂肪

C、蛋白质(正确答案)

D、纤维素

9. 下列食物中的蛋白质与人体蛋白质模式最接近的是 () 。

A、猪肉

B、牛肉

C、大豆

D、鸡蛋(正确答案)

10. 人体在进食过程中所引起的额外能量消耗叫 () 。

A、消化作用

B、抗生酮作用

C、节约蛋白质作用

D、食物特殊动力作用(正确答案)

11. 大豆中蛋白质的含量丰富一般为 () 。

A、5~10%

B、10~15%

C、15~18%

D、30~40%(正确答案)

12. 蔬菜中影响钙吸收的主要成分是()。

A、草酸(正确答案)

B、叶绿素

C、膳食纤维

D、核黄素

13. 平衡膳食又称合理膳食、()膳食。

A、健康(正确答案)

B、科学

C、合格

D、食疗

14. 中国居民膳食宝塔提出,成年人每日应吃到()克以上的新鲜蔬菜。

A、100~200

B、200~250

C、300~500(正确答案)

D、800~900

15. 食品污染对人体健康的危害有:致突变作用、致癌作用、()和急慢性中毒等。

A、致感染

B、致肥胖

C、致高血压

D、致畸形作用(正确答案)

16. 中式面点师预防食品污染的措施之一是严禁滥用()。

A、调味料

B、动物性原料

C、植物性原料

D、食品添加剂(正确答案)

17. 沙门氏菌主要来自（）。

A、病人

B、病畜

C、带菌者

D、以上均是(正确答案)

18. 下列属于污染食品的昆虫是（）。

A、苍蝇

B、蟑螂

C、甲虫

D、以上均是(正确答案)

19. 水分含量较高的含奶、蛋的点心应当在 10℃以下或（）℃以上的温度条件下贮存。

A、60(正确答案)

B、30

C、20

D、10

20. 干黄花菜 300 克，经涨发得 900 克水发黄花菜，此黄花菜的涨发率是（）。

A、100%

B、200%

C、250%

D、300%(正确答案)

21. 某原料加工前重 2400 克，加工后原料重 2160 克，其出材率是（）。

A、60%

B、70%

C、80%

D、90%(正确答案)

22. 使用陶瓷容器盛装食物,也可能造成()对食品的污染。
- A、铅(正确答案)
B、锌
C、钾
D、钙
23. 引起食品腐败变质的主要原因之一是()。
- A、酶的作用(正确答案)
B、糖的作用
C、脂肪的作用
D、蛋白质的作用
24. 食物中毒的特征之一是潜伏期()。
- A、长
B、短(正确答案)
C、1个月
D、2个月
25. 中式面点师应禁用()制作糕点。
- A、鸽蛋
B、蛋清
C、蛋黄
D、水禽蛋(正确答案)
26. 鲜牛乳的特征是()。
- A、无凝块和沉淀
B、为均匀的白色混悬体
C、略有甜味和特有的芳香味
D、以上都是(正确答案)
27. 利用碳酸氢钠(小苏打)发面,若用量过多则制品会(),并产生碱味。
- A、发黄(正确答案)
B、发粘

C、发散

D、发松

28. 当日剩余的馅心最佳的保存方法是 ()。

A、冷冻

B、室外

C、冷藏(正确答案)

D、室内

29. 干货涨发的卫生要求是:除去 ()、杂质、异味,恢复原有的鲜味。

A、腥味

B、怪味

C、表皮

D、泥沙(正确答案)

30. 购入禽蛋的卫生要求是: (), 完整无损, 略感粗糙, 有光泽。

A、外表干燥

B、外表光滑

C、外表整洁(正确答案)

D、外表整齐

31. 带皮猪肉 2.5Kg, 净料率 80%, 其净料是 ()。

A、1Kg

B、2Kg

C、3Kg(正确答案)

D、4Kg

32. 净料是指能直接配制成菜点的 ()。

A、主料

B、配料

C、调料

D、原料(正确答案)

33. 下列属于违反厨师基本安全习惯行为的是 ()。

- A、不在厨房打闹
- B、不用刀具指向他人
- C、穿工装

D、在过道、楼梯堆放货物(正确答案)

34. 燃气灶发生离焰现象，说明进风量（），应调小风门。

A、大(正确答案)

B、多

C、少

D、小

35. 制定《中华人民共和国劳动法》是为了维护劳动者的（），调整劳动关系，建立和维护适应社会主义市场经济的劳动制度，促进经济发展和社会进步。

A、合法权益(正确答案)

B、合法利益

C、合法地位

D、合法收入

36. 《中华人民共和国劳动法》共有（）章 107 条。

A、11

B、13(正确答案)

C、15

D、17

37. 下列用于制馅的优质羊肉是（）。

A、山羊肉

B、黄羊肉

C、岩羊肉

D、绵羊肉(正确答案)

38. 鸡脯肉肉质（），含有谷氨酸，滋味鲜美，口感嫩滑，适宜制馅。

A、细嫩(正确答案)

B、质老

C、筋多

D、脂肪多

39. 不带汁的蜜饯是通过 () 加入砂糖浓缩干燥而成。

A、煮制(正确答案)

B、蒸制

C、晾制

D、烘干

40. 刹馅机主要用于切 () 馅心之用。

A、家禽类

B、动物类

C、干菜类

D、蔬菜类(正确答案)

41. 劳动者在医疗期、产期、孕期和哺乳期，劳动合同期限届满时，用人单位 () 。

A、可以终止劳动合同

B、不得终止劳动合同(正确答案)

C、可以停止劳动合同

D、可以解除劳动合同

42. 《中华人民共和国劳动法》规定，国家实行劳动者每日工作时间不超过 8 小时，平均每周工作时间不超过 () 小时的工时制度。

A、60

B、44(正确答案)

C、48

D、50

43. 最低工资是指劳动者在法定工作时间内履行 () 前提下，由所在单位支付的最低劳动报酬。

A、办理病假手续

B、办理事假手续

C、没有劳动义务

D、正常的劳动义务(正确答案)

44. 对企业违反法律、法规,强迫劳动者延长工作时间的,劳动者有权()。

A、反对

B、拒绝(正确答案)

C、接受

D、反抗

45. 供食用的源于农业的初级产品的质量安全管理,应遵守中华人民共和国()的规定。

A、《动物防疫法》

B、《食品卫生法》

C、《产品质量安全法》

D、《农产品质量安全法》(正确答案)

46. 《食品安全法》规定,食品安全监督管理部门在进行抽样检验时,应当()。

A、免费抽检

B、随意抽取

C、仅收取检验费

D、购买抽取的样品(正确答案)

47. 馅心是指将制馅原料,经过精细加工处理,调制拌和,包入()坯皮内的心子。

A、米面等(正确答案)

B、米类

C、面粉类

D、杂粮类

48. 馅心原料成型的基本要求是:要根据原料的(),要符合馅料形的要求。

A、性质(正确答案)

B、数量

C、质量

D、产地

49. 制作虾茸的刀法是先切后用刀背（）。

A、剁

B、砍

C、批

D、斩（砸）（正确答案）

50. 调制鸡蛋韭菜馅禁用的调料是（）。

A、盐

B、酱油（正确答案）

C、香油

D、味素

51. 打鱼胶馅时不可加入（），以免影响鱼胶的色泽。

A、盐

B、大油

C、酱油（正确答案）

D、生粉

52. 果仁蜜饯馅是以果仁（）为主料，经过一定的加工与白糖等甜味品拌和而成的馅。

A、杏脯

B、蜜饯（正确答案）

C、桃脯

D、蜜枣

53. 捏的基本要求是形态逼真，规格（）。

A、一致（正确答案）

B、相同

C、相似

D、相像

54. () 是一手托面坯, 另一手拿钳花工具, 在面坯适当位置, 根据需要钳出造型。

- A、钳花(正确答案)
- B、装裱
- C、模具
- D、镶嵌

55. 煮是利用水受热后产生的热 () 作用, 使制品成熟的工艺方法。

- A、传导
- B、对流(正确答案)
- C、辐射
- D、传播

56. () 是用 30℃ 以下的水与面粉调制的面坯。

- A、冰水面坯
- B、热水面坯
- C、温水面坯
- D、冷水面坯(正确答案)

57. 抻面的面坯是 () 面坯。

- A、冰水
- B、温水
- C、热水
- D、冷水(正确答案)

58. 温水面坯是指用 () °C 的水调制的面坯。

- A、20~30
- B、30~40
- C、50~60(正确答案)
- D、70~80

59. 热水面坯是用 () 与面粉调成的面坯。

- A、沸水(正确答案)

- B、温水
- C、70℃的水
- D、80℃的水
60. 烫面炸糕用()面坯制作的。
- A、冷水
- B、热水(正确答案)
- C、温水
- D、冰水
61. 包制面点品种时,应将馅心放在皮中间,收口时()。
- A、用力要轻
- B、用力要重
- C、不要太紧
- D、用力要均匀(正确答案)
62. ()的要求是:馅心居中、规格一致、成形符合要求、手法正确。
- A、揪
- B、揉
- C、包(正确答案)
- D、擀
63. 提褶包是用()的技法成型的。
- A、推捏(正确答案)
- B、挤捏
- C、捻捏
- D、搓捏
64. 刷油烙的成品特点是:色泽金黄、皮面香脆、内心()。
- A、鲜香
- B、柔香
- C、柔韧(正确答案)
- D、柔软

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/736045112200011002>