

# 中式面点师初级理论知识考核试题

## 一、选择题

1.引起发芽马铃薯中毒的成分是（）。[单选题] \*

- A、皂素
- B、龙葵素 ✓
- C、秋水仙碱
- D、胰蛋白酶抑制物

2.宰后禽肉在温度（）、相对湿度80%~90% 下冷冻保藏，可保存半年。[单选题] \*

- A、-12℃~ -6℃ ✓
- B、-25℃~ -15℃
- C、-40℃~ -30℃
- D、-30℃~ -25℃

3.馅心的种类很多，加工前应检查原料的（），再拌和各种辅料。[单选题] \*

- A、规格质量
- B、成本质量
- C、卫生质量 ✓
- D、纯度质量

4.面点师错误着装做法之一，围裙工服太脏，（）。[单选题] \*

- A、脸不干净
- B、头发不干净

C、耳朵不干净

D、厨师鞋不干净 ✓

5. 餐饮成本是指餐饮企业出售产品和（）的支出，即餐饮销售减去利润的所有支出。[单选题] \*

A、经营

B、环境

C、服务 ✓

D、宣传

6. 菜点总成本= 菜点的主料成本+ 配料成本+（）。[单选题] \*

A、管理成本

B、燃料成本

C、人工成本

D、调料成本 ✓

7. 大型冷库应坚持（）、分别贮藏的原则。[单选题] \*

A、重物在下、轻物在上 ✓

B、重物在上、轻物在下

C、重物在中间、轻物在上下两边

D、重物、轻物混放

8. 当炉灶燃烧的火焰发红或冒烟时，说明（）。[单选题] \*

A、灶具进风量大，应调小风门

B、鼓风机吹风小，应调大风门

C、鼓风机吹风大，应调小风门

D、灶具进风量小，应调大风门 ✓

9.电热烤箱使用的第二步是，通过旋转温度调节钮，设定（）的温度(60~350℃)。[单选题] \*

A、顶火和底火 ✓

B、面火和底火

C、边火和底火

D、侧火和底火

10.夏天使用醒发箱，当室内温度较高时，可根据实际情况（），只启动加湿系统补充箱内的湿度。[单选题] \*

A、停止加热系统 ✓

B、启动加热系统

C、停止加热和加湿系统

D、加热和加湿系统都不停止

11.电磁炉适宜使用（）进行菜点烹制。[单选题] \*

A、铁锅 ✓

B、铝锅

C、铜锅

D、陶磁锅

12.切割机是肉、骨类原料加工的机械设备，用以切割（）的带骨肉、冻肉、家禽等分解设备。[单选题]

\*

A、小块

B、中块

C、大块 ✓

D、特大块

13. 中华人民共和国劳动法内容不包括（）。[单选题] \*

- A、劳动合同和集体合同
- B、职业培训
- C、女职工和未成年工特殊保护
- D、人身保险 ✓

14. 对食品流通进行监督管理的是（）。[单选题] \*

- A、国家食品药品监督管理局
- B、国务院质量监督部门
- C、工商行政管理部门 ✓
- D、国务院卫生行政部门

15. 餐饮业面点师操作时一般用（）称量原料。[单选题] \*

- A、杆秤
- B、弹簧秤
- C、台秤 ✓
- D、电子磅称

16. 和面机又称拌粉机，主要用于拌和各种（）料，它是利用机械运动将粉料和水或其他配料拌和成面坯。形式有铁斗式、滚筒式、缸盆式等。[单选题] \*

- A、条
- B、丁
- C、粒
- D、粉 ✓

17. 冷水面团调制，由于面粉中的蛋白质是在冷水条件下生成（）的，因而必须用冷水和面，才能保证

冷水面团的特点。[单选题] \*

- A、面筋网络 ✓
- B、面筋颗粒
- C、面筋条片
- D、面筋团块

18.擀面杖有（）等不同形状，根据尺寸可分为大、中、小三种。[单选题] \*

- A、长圆形、细长圆形、圆球形
- B、单手杖、双手杖、长圆杖
- C、面杖、单手杖、双手杖、枣核杖 ✓
- D、长圆形、细长圆形、橄榄形、圆球形

19.擀烧卖皮时，左右手配合，右手用力推动，边擀边转（向同一方向转动），使皮子随之（），并形成波浪纹的荷叶边形。[单选题] \*

- A、前后运动
- B、左右运动
- C、向外延伸
- D、转动 ✓

20.（）的剂子宜用切剂的方法。[单选题] \*

- A、暗酥
- B、酥皮
- C、饺子
- D、圆酥 ✓

21.烧卖皮要求形似荷叶，（）略厚，圆形，饮食业称其为“荷叶边、金钱底”。[单选题] \*

- A、外圈
- B、中间 ✓
- C、半边
- D、底部

22.手擀面制作，先是用擀面杖压在面团上，向四周均匀擀开，然后把面皮包卷在面杖上，双手掌根压面，向前推滚，每滚一次，最后将面片数层叠起，用刀切成（）的长条。[单选题] \*

- A、花纹一致
- B、形状一致
- C、大小一致
- D、粗细一致 ✓

23.煮制面点时要根据（）掌握加水次数。[单选题] \*

- A、品种的特点 ✓
- B、东西的数量
- C、品种的原料
- D、品种的馅料

24.炸制矾碱盐面团制品时，油温一般要烧至（）热，将生坯下锅，迅速用工具翻动，使其受热均匀，待生坯起发成熟后迅速捞起。[单选题] \*

- A、五成
- B、六成
- C、七成 ✓
- D、九成

25.春卷炸制，是用（）将植物油烧至八成热时，放入生坯炸制，经翻动，春卷坯呈金黄色而质地酥脆

即成。[单选题] \*

- A、微火
- B、小火
- C、中火
- D、旺火 ✓

26.小簸箕，以铝、铁或柳条制成，是一种案板粉料清扫的（）。[单选题] \*

- A、刮器
- B、盛具 ✓
- C、扫具
- D、刮扫具

27.粉帚主要用于（）。[单选题] \*

- A、刮粉
- B、和面
- C、分割面团
- D、清扫案上粉料 ✓

28.醒发箱的工作原理是利用电热丝将水槽内的水加热蒸发，使面团在一定的（）条件下充分发酵、膨胀。[单选题] \*

- A、温度
- B、温湿度 ✓
- C、湿度
- D、干燥度

29.在压榨鲜酵母调制工艺中，稀浆状的发酵液不可久置，否则易（）。[单选题] \*

- A、糖化变质
- B、氧化变质
- C、酸败变质 ✓
- D、腐烂变质

30. 擀是运用各种面杖将坯料制成（）的工艺过程。[单选题] \*

- A、不同形态 ✓
- B、相同形态
- C、圆的形态
- D、方的形态

31. （）是用刀具将制成的整块主坯，分割成符合成品或半成品形态的方法。[单选题] \*

- A、剁
- B、剖
- C、切 ✓
- D、斩

32. 切的成形操作要求是：（），动作灵活，技术熟练。[单选题] \*

- A. 下刀及时,轻重一致
- B. 下刀均匀,深度一致
- C. 下刀准确,规格一致 ✓
- D. 下刀精巧,花纹一致

33. 拧是用双手的拇指、食指同时捏住坯剂条的两头，按照制品品种的形态要求，向（）扭转，使其成绳状。[单选题] \*

- A、一个方向



B、同方向

C、两个方向

D、相反方向 ✓

34. 模具成型中的印模成型时，面剂大小要适当，按压时用力要（）。[单选题] \*

A、大

B、均匀适度 ✓

C、小

D、无要求

35. 荷叶夹成形，是将圆皮的一半涂上油，（），在其表面用木梳压上花纹，在平直的一边捏上尖头，在圆弧的一边用尖刀撇进3处凹痕使其成荷叶形状。[单选题] \*

A、折成半圆形 ✓

B、折成扇形

C、折成圆弧形

D、折成圆尖形

36. 蒸的要领是，蒸锅内水量以八成满为宜。否则（）；水太满，沸腾时会外溢，这都将影响成品的质量。

[单选题] \*

A、水量少,产气不足 ✓

B、水量多,产气不足

C、水量少,产气太多

D、水量多,产气太足

37. 明火烘烤的温度来自火的温度，明火的温度与（）等有密切关系。[单选题] \*

A、炉体的通风、鼓风 ✓

、炉体的通风

C、炉体的鼓风

D、炉体的自然吸风

38. 荷叶夹成熟时，表面干燥，（）。[单选题] \*

A、无水气

B、有水气

C、微有水气

D、富有水气

39. 玉米面蒸饺一般需用旺火蒸（）。[单选题] \*

A、半个小时

B、10~15 分钟 ✓

C、8 分钟

D、50 分钟

40. 小米中的（）和脂肪的含量高于大米和面粉。[单选题] \*

A、蛋白质 ✓

B、糖

C、矿物质

D、维生素

41. 莜麦以山西、（）一带食用较多。[单选题] \*

A、西藏

B、内蒙古 ✓

C、陕西

、河北

42. ( ) 不能增加小米面团的粘性。[单选题] \*

A、用热水和面

B、在小米面团中掺入面粉

C、用冷水和面

D、在小米面粉中掺入糯米粉

43. 搓面鱼是用 ( ) 的手法将小剂子搓成小长条，因其形类似小鱼而得名。[单选题] \*

A、揉

B、搓 ✓

C、挤

D、剪

44. 面鱼和面要 ( ) ,并要反复揉搓，否则口感不爽滑。[单选题] \*

A、软

B、略软

C、硬

D、软硬适度 ✓

45. 对小米饭煮制描述不正确的是 ( )。[单选题] \*

A、用砂锅煮制小米饭比用铁锅好

B、煮制小米饭不需要对小米提前浸泡

C、煮制小米饭需用旺火烧开，小火焖至熟透

D、煮制小米饭用自来水比河水好 ✓

46. 小米在淘洗时不可以 ( ) 淘洗，以免营养成分流失。[单选题] \*

、冷水

B、温水

C、热水

D、冰水

47.糯米（）大于粳米和灿米。[单选题] \*

A、黏性 ✓

B、相对湿度

C、硬度

D、涨性

48.用糯米 500g、白糖 200g、熟猪油 75g、蜜枣、冬瓜糖、通心莲子各 25g、桂圆肉、松子仁、瓜子仁各 15g、青梅 5 个、豆沙馅适量蒸制八宝饭，糯米成饭后熟重（）g 左右。[单选题] \*

A、1000g

B、1100g

C、1200g

D、1300g ✓

A、1000g B、1100g C、1200g D、1300g

49.麻团生坯开始入油锅炸制时，油温要（）。[单选题] \*

A、小火低温 ✓

B、小火高温

C、大火低温

D、大火高温

50.对粳米饭煮制描述不正确的是（）。[单选题] \*

、用粳米煮饭吃水量比糯米多比灿米少

B、煮制米饭前最好将米淘洗浸润水分

C、煮制粳米饭需用旺火烧开，小火焖至熟透

D、煮制粳米饭必需用铁锅

51.加强化学农药的生产管理，要遵循我国发展化学农药（）的方针。[单选题] \*

A、方便、安全、经济

B、高效、安全、经济 ✓

C、方便、安全、快捷

D、高效、安全、快捷

52.一般食品的冷却保藏温度是（）。[单选题] \*

A、0~4℃ ✓

B、0℃

C、4℃

D、-4~0℃

53.细菌性食物中毒季节性强。此类中毒一般发生于每年的（），这个时期最有利于细菌的孳生，而且此时人体防御能力也较低。[单选题] \*

A、3月至4月

B、5月至10月 ✓

C、11月至12月

D、1月至2月

54.黄曲霉毒素属于（）毒素，有很强的急性中毒性，也有明显的慢性中毒性。[单选题] \*

A、大脑

、心脏

C、神经

D、肝脏

55. 餐饮成本是餐饮销售减去（）的所有支出。[单选题] \*

A、燃料

B、人工

C、原料

D、利润 ✓

56. 加强餐饮企业成本核算，最大限度地降低餐饮成本，尽可能为顾客提供（），已成为餐饮企业经营管理的核心目标和任务。[单选题] \*

A、优值服务

B、超值服务 ✓

C、等值服务

D、低值服务

57. 某种原料 2.5 千克，加工时净料率为 80% ，原料加工后应得（）千克的净料。[单选题] \*

A、3.125

B、2 ✓

C、0.5

D、12.5

58. 菜点总成本是菜点单位成本的（），计算公式为：菜点总成本=菜点单位成本 x 菜点数量。[单选题] \*

A、总和

B、总差 ✓

、总商

D、总积

59. 在下列行为中，( ) 方法属于煤气灶正确点火方[单选题] \*

A、先开总阀，再开点火棒，最后开灶头开关，用点火棒点燃

B、先开灶头开关，再开点火棒，点燃点火棒，最后开总阀，点燃煤气灶

C、先开点火棒，再开总阀，再用点火棒点燃灶头

D、先开灶头开关，再开总阀，立即用点火棒点燃

60. 燃气灶具漏气时，必须 ( ) 关紧燃气灶具总开关，及时切断附近全部电源 (不准开启电器开关，包括电灯)，熄灭附近一切火焰。[单选题] \*

A、立即 ✓

B、抓紧

C、随时

D、准备

61. 保温操作台设定温度时要 ( ) 旋转按钮，调节操作台底部温度档位，数字越高，温度越 ( ) [单选题]

\*

A、顺时针高

B、顺时针低

C、逆时针高 ✓

D、逆时针低

62. 储存速冻食品，冷冻柜的温度范围要调节在 ( )。[单选题] \*

A、-10~0℃

B、-18~-10℃

C、-28~-23℃ ✓

D、-23~-30℃

63. 丹麦开酥机能将面坯轧成多层次的薄片，使面皮层次均匀、（）。[单选题] \*

A、软度适宜

B、硬度适宜

C、不软不硬

D、软硬适度 ✓

64. 在宰台前操作不正确的是（）。[单选题] \*

A、操作时不用刀指手画脚

B、刀具不慎滑落，落地前不用手接挡

C、清洁刀具锐利部位，应将抹布折叠成一定厚度，从刀口中间部位轻慢地向外擦

D、在案台前暂停切配时，刀具要刀口向里放在案板上 ✓

65. 食品安全标准是（）的标准。[单选题] \*

A、自愿性

B、民主性

C、科学性

D、强制性 ✓

66. 小麦面粉按照加工精度不同分为普通粉、标准粉和（）。[单选题] \*

A、特制粉 ✓

B、低筋粉

C、专用粉

D、高筋粉



67.切面刀可分为（）齿牙，牙数越多，轧出的面条越细。[单选题] \*

A、粗细不同 ✓

B、长短不同

C、长宽不同

D、形状不同

68.水原性主坯一般是指面粉加（）调制的面坯。[单选题] \*

A、面浆

B、水 ✓

C、油

D、汤

69.一品饺、鸳鸯饺等面点适合用（）调制的面团制作，具有可塑性较强的特点。[单选题] \*

A、冷水

B、热水

C、温水 ✓

D、冰水

70.温水面坯和好后，需摊开（），再揉和成团。[单选题] \*

A、醒一醒

B、冷却 ✓

C、放置一段时间

D、散去面味

71.运用双手杖时，两根面杖要平行靠拢，勿使（）。[单选题] \*

A、合并

B、交叠

C、分开 ✓

D、散落

72. 调制热水面坯时常用（）手法成团。[单选题] \*

A、摔

B、揉 ✓

C、捣

D、擦

73. 饺子皮一般选用（）擀制。[单选题] \*

A、长面杖

B、通心槌

C、双手杖 ✓

D、走槌

74. 燃油灶是以油为燃料的燃烧炉灶,其优点和性能结构与煤气灶相似,但就（）来说,更优于煤气灶。[单选题] \*

A、使用性能

B、经营成本 ✓

C、构成材料

D、形态外观

75. 煮制小麦面粉的成品具有（），等特点。[单选题] \*

A、爽滑、韧性强 ✓

B、爽滑，柔性强

C、软糯，韧性强

D、软糯，柔性强

76. 干烙是面点生坯表面和锅底（）而直接烙制的一种面点成熟方法。[单选题] \*

A、不刷油但洒水

B、刷油但不洒水

C、既刷油又洒水

D、既不刷油又不洒水 ✓

77. 春饼制坯需将（）揉和在一起，经反复揉搓至表面光滑，并剖开面团以散去面团中的热气。[单选题]

\*

A.热水面团和冷水面团 ✓

B.热水面团和温水面团

C.温水面团和冷水面团

D.油水面团和冷水面团

78. 面刮板主要用于（）。[单选题] \*

A、刮粉、和面、分割面团 ✓

B、刮粉、和面、扫粉

C、和面、分割面团、扫粉

D、和面、分割面团、盛粉

79. 和面机主要用于拌和各种（），形式有铁斗式、滚筒式、缸盆式等。[单选题] \*

A、粒料

B、粉料 ✓

C、条块

D、团块

80. 和面机使用时应在和面的前后（）清洗料缸。[单选题] \*

A、四次

B、三次

C、二次 ✓

D、一次

81. 制作膨松性主坯，在调制面团过程中需要加入适当的（）或采用特殊方法。[单选题] \*

A、膨松剂 ✓

B、催化剂

C、起泡剂

D、致嫩剂

82. 模印是运用各种（）来压印制作成形的的方法。[单选题] \*

A、食品工具

B、食品模具 ✓

C、食品用具

D、食品刀具

83. 切，是以刀为工具，将面坯分割而成形的一种手法。切的方法有（）。[单选题] \*

A、削和剁

B、切和削

C、切和剁 ✓

D、切和斩

84. （）的一般要求是，下刀准确，规格一致，刀要垂直上下，不要歪斜。[单选题] \*

A、切 ✓

B、剁

C、剖

D、斩

85. 拧的特点是用劲均匀、双手要将面条（）上足劲，以形成绳状花纹。[单选题] \*

A、一个方向

B、同方向

C、左右方向

D、相反方向 ✓

86. 叠是和擀相结合的一种工艺操作技法，边擀边叠，要求每一次都必须擀得（）均匀。[单选题] \*

A、大小

B、厚薄 ✓

C、粗细

D、长短

87. 电烤箱使用需接通电源，打开开关；在设定（）后，烤制产品。烤制工艺完成后，取出制品，关闭烤箱门。最后关闭烤箱开关，切断电源。[单选题] \*

A、底火温度

B、面火温度

C、底面火温度 ✓

D、箱内温度

88. 馒头成熟时，形态（），富有弹性。[单选题] \*

A、饱满、有光泽 ✓

B、不饱满、无光泽

C、微饱满、微有光泽

D、不饱满、有光泽

89. 莜麦又称乌麦、花麦和燕麦，有（）两种。[单选题] \*

A、春莜麦和秋莜麦 ✓

B、春莜麦和冬莜麦

C、春莜麦和夏莜麦

D、夏莜麦和秋莜麦

90. 莜麦面调制（）必须要经过“三熟”，磨粉前的炒熟，和面时的烫熟，制坯后的蒸熟。[单选题] \*

A、面团

B、面坯 ✓

C、面点

D、成品

91. 玉米面坯的发酵，需要以温水和面，和好面需盖上湿布发酵（）。[单选题] \*

A、1-2 小时

B、2-3 小时 ✓

C、5-6 小时

D、一天

92. 面鱼是用（）的手法将小剂子制成小长条，因其形类似小鱼，故名。[单选题] \*

A、擦

B、压

C、搓 ✓

D、挤

93. 煮面鱼的水锅温度应在（）以上。[单选题] \*

A、40—50 摄氏度

B、50—60 摄氏度

C、60—70 摄氏度

D、90 摄氏度以上 ✓

94. 小米枣仁粥可放入蜂蜜食用，通常是在（）放入。[单选题] \*

A、小米熬煮时

B、粥在温度最高时

C、粥凉至温热时 ✓

D、粥完全凉透时

95. 用粳米煮粥，每 100 克粳米加水约（）。[单选题] \*

A、300 克

B、500 克

C、1200 克 ✓

D、3000 克

96. 粳米饭米水配方为：（）。[单选题] \*

A、1:1 ✓

B、1:1.2

C、1:1.4

D、1:1.6

97. 煮制糯米饭，原料和水的比例是：（）左右。[单选题] \*

- A、10:6
- B、10:7
- C、10:8 ✓
- D、1:1

98. 煮制糯米粥，一般是用（）烧开，然后用中火煮至稠粘。[单选题] \*

- A、旺火 ✓
- B、中火
- C、小火
- D、微火

99. 下列米中吸水率最大的是（）。[单选题] \*

- A、糯米
- B、粳米
- C、灿米 ✓
- D、玉米

100. 松质糕是（）的品种。松质糕的特点是松软、多孔，大多是甜味和甜馅品种，例如松糕、薄荷糕和方糕等。[单选题] \*

- A、先成型后成熟 ✓
- B、先成熟后成型
- C、成型、成熟同时
- D、只成熟不成形

101. 鲜肉中蛋白质含量在（）之间。[单选题] \*

- A、5%-15%



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/758021010103006130>