

2022 年中式面点师（高级）试题题库附答案

1、【单选题】职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性（ B ）

A、一致性

B、多样性

C、个体性

D、形象性

2、【单选题】()明酥类点心出现脱壳现象的原因之一。（ C ）

A、水油面与干油酥软硬不一致

B、剂子风干发生结皮现象

C、开酥时生粉用得太多

D、水油面与干油酥比例不适当

3、【单选题】下列加热方法使维生素损失最严重的是。（ A ）

A、烤

B、炒

C、蒸

D、煮

4、【单选题】盛装醋的容器最好选用()器皿。（ D ）

A、塑料

B、铜

C、铁

D、玻璃

5、【单选题】面粉中糖类的(),能使成品表面成为金黄色或棕红色,从而起到着色作用。(C)

A、水化作用

B、乳化作用

C、焦化作用

D、氧化作用

6、【单选题】澄粉面坯品种出现粘牙现象的原因是()。(D)

A、蒸制时间太长

B、蒸制时间太短

C、水的比例太大

D、澄粉没有烫熟

7、【单选题】下列选项中对钙的生理功用叙述错误的是() (C)

A、构成骨骼和牙齿

B、辅助血液凝固

C、延缓衰老

D、维持肌肉的伸缩性

8、【单选题】下列选项,能促进钙溶解的是() (C)

A、科学切配蔬菜

B、在用绿色蔬菜制馅时加少量碱

C、在做排骨面时加少量醋

D、先洗后切蔬菜

9、【单选题】黄油、奶油、植物油较适宜的营养强化剂是。(A)

A、维生素A

B、维生素 B

C、维生素 C

D、维生素 E

10、【单选题】不粘锅在高温时会产生白色升华物和(), 污染食物。(C)

A、凝华物

B、氧化物

C、氟化物

D、氯化物

11、【单选题】每升牛奶可以满足成年人每日所需的。(B)

A、脂肪酸

B、氨基酸

C、维生素

D、碳水化合物

12、【单选题】将两种以上的()方法配合使用使制品成熟的方法是复合成熟法。(D)

A、炒制

B、蒸制

C、烤制

D、单一熟制

13、【单选题】某面点间某日点心销售额为 1000 元, 其中全部耗用原料成本为 395 元, 按国家价格政策其销售毛利率为 55%, 则实际毛利率的相对误差是。(B)

A、0.05

B、0.055

C、0.005

D、0.045

14、【单选题】抻的方法主要分溜面和两部分。(D)

A、揪面

B、醒面

C、出丝

D、出条

15、【单选题】用过氧乙酸消毒法消毒，其浓度应为()。(B)

A、2%~10%

B、2‰~10‰

C、0.5%~1%

D、0.5‰~1‰

16、【单选题】水煎包是将包子生坯直接码放在平锅中，将底()成金黄色的。(D)

A、煮熟

B、蒸熟

C、烤熟

D、煎熟

17、【单选题】不属于面粉品质鉴定内容的选项是()。(B)

A、新鲜度

B、小麦的品种

C、面筋的质量

D、面筋的数量

18、【单选题】酸奶中的乳酸菌不具有的作用是()。(B)

A、增加有益菌群，抑制腐败菌

B、供给热能

C、增进食欲、促进肠胃蠕动

D、防治小儿不良性腹泻

19、【单选题】明酥的线条呈直线纹形的称为()。(A)

A、直酥

B、圆酥

C、卷酥

D、半暗酥

20、【单选题】不能用细菌总数反映的食品卫生指标是()。(C)

A、一般卫生质量

B、生产、储运、销售中的卫生措施

C、粪便污染

D、生产、储运、销售中的管理情况

21、【单选题】()的一般计算方法是:正常体重=(身高-100)±10%。(B)

A、男性正常体重

B、女性正常体重

C、49岁以上成人体重

D、49岁以下成人体重

22、【单选题】下列对发酵面坯中酵母用量叙述不正确的选项是:酵母用量()。(D)

A、越多,发酵力越大

B、越多,发酵时间越短

C、超过一定限量,发酵力会减退

D、越少，发酵力越大

23、【单选题】擘酥类点心成品出炉后出现扁塌的原因是()。(B)

A、炉温低，烤制时间太长

B、没烤熟

C、炉温太高

D、冷冻时，没冻硬

24、【单选题】工业“三废”中含的有毒重金属有()等。(C)

A、酚、氯、苯、胺

B、多氯联苯、亚硝酸、3-4 苯并芘

C、镉、砷、汞、铅

D、氯、苯、汞、铅

25、【单选题】()是将包子生坯直接码放在平锅中，将底煎熟成金黄色的。(D)

A、家常饼

B、炸糕

C、油饼

D、水煎包

26、【单选题】比较合理的用餐数量分配是：午餐的数量占全天总数量的()。(C)

A、0.3

B、0.35

C、0.4

D、0.5

27、【单选题】下列中属于厨房安全生产应有的规章制度的是。(A)

A、安全生产责任制

B、电气设备绝缘制

C、技能培训制度

D、安全加工制度

28、【单选题】点心价格的制定是根据旅游饭店的()、国家规定的毛利幅度，结合本企业的特点逐一确定的。(D)

A、地理位置

B、就餐人数

C、客房间数

D、星级标准

29、【单选题】鱼类脂肪“鱼油”所不具备的功能是()。(A)

A、提供必需氨基酸

B、改善大脑机能

C、防止血栓形成

D、防动脉硬化和冠心病的作用

30、【单选题】某厨房的原材料月初结存 2000 元，本月领用 6000 元，本月实际耗用 4000 元，此厨房的月末盘存额为()。(C)

A、2000 元

B、3000 元

C、4000 元

D、12000 元

31、【单选题】亚硝酸盐的致死量是()克。(C)

A、1

B、2

C、3

D、4

32、【单选题】不能强化的食品种类是()。(B)

A、谷类食品

B、蔬果原料

C、日常食用调味品

D、饮料

33、【单选题】油煎法成品即受锅底传热，也受()传热。(A)

A、油温

B、水

C、气体

D、金属

34、【单选题】某产品售价45元，成本18元，此产品的成本毛利率是()。(D)

A、0.4

B、0.6

C、0.8

D、1.5

35、【单选题】花很少钱吃鱼翅席是不可能的，因为它不符合()原则。(A)

A、等价交换

B、利益交换

C、公平合理

D、市场规律

36、【单选题】琼脂加热煮沸时分散为溶液，冷却到()左右即可变为凝胶。(D)

A、5℃

B、15℃

C、25℃

D、35℃

37、【单选题】食品香料按来源和()分为天然香料、天然等同香料和人造香料。
(D)

A、状态

B、香型

C、分子式

D、制造方法

38、【单选题】虾饺馅发绵不爽脆的原因之一是()。(C)

A、搅虾胶时用力大

B、搅虾胶时始终朝一个方向搅

C、搅虾胶时用了水

D、先放入了盐

39、【单选题】我国蔬菜栽培主要以()作肥料，因此肠道致病菌和寄生虫卵污染很严重。(D)

A、无机肥

B、农药

C、化肥

D、人畜粪便

40、【单选题】爱祖国、()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的基本要求。(C)

A、爱集体

B、爱社区

C、爱人民

D、爱知识

41、【单选题】米粉面坯没有弹性，韧性和延伸性的原因是()。(A)

A、没有面筋网形成

B、没有包裹气体的能力

C、含淀粉太多

D、粘性大

42、【单选题】澄粉面坯具有()。(B)

A、弹性

B、可塑性

C、韧性

D、延伸性

43、【单选题】松质糕的糖浆粉坯()。(A)

A、只用糖浆和米粉拌和成坯

B、只用糖和米浆拌和成坯

C、是用米粉和水拌和成坯，再加入糖

D、是用糖，米粉和水拌和成坯

44、【单选题】急火快炒可以去掉植物性原料中的()。(B)

A、烟酸和尼克酸

B、草酸和植物酸

C、水溶性维生素

D、脂溶性维生素

45、【单选题】下列中属于完全性蛋白质的是()。(D)

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/777031036116006042>