西式面点师（初级）国家考试试题及答案（完整版）

1、【单选题】()是用糖、水和鱼胶粉或琼脂，按一定比例调制而成的冷冻甜食。（ D ）

A、木司

B、冷苏夫力

C、巴菲

D、果冻

2、【单选题】()环境，可通过生物富集作用作用于人体。（ C ）

A、微生物

B、昆虫污染

C、化学农药污染

D、食品添加剂污染

3、【单选题】“condensedmilk”是指()。（ C ）

A、奶粉

B、浓缩奶

C、炼乳

D、奶油

4、【单选题】下列不属于化学膨松剂的是()。（ C ）

A、碳酸氢钠

B、碳酸氢铵

C、干酵母

D、泡打粉

5、【单选题】下列中说法错误的是()。（ D ）

A、发现通风设备运转不正常，应先断电

B、通风系统应具备自动保护功能

C、转动的设备要有完善的防护

D、所有的通风设备应有警示标志

6、【单选题】下列选项中不利于提高蛋白质营养价值的是 ()。（ C ）

A、食物搭配的种类多

B、食物搭配的种属远

C、食物搭配的种属少

D、几种食物同食

7、【单选题】使用()烘烤蛋糕卷时，需要将烤箱底火略调高一些。（ C ）

A、不锈钢烤盘

B、耐热玻璃烤盘

C、不粘胶垫

D、铝制烤垫

8、【单选题】保证实测值的准确是成本核算工作顺利进行的 ()之一。（ C ）

A、重要条件

B、一般条件

C、基本条件

D、关键条件

9、【单选题】制作夹馅的混酥类点心采用的成型方法是 ()。（ B ）

A、模具单皮层成型

B、模具双皮层成型

C、手填入馅再擀平

D、切割成小块再充入馅

10、【单选题】制作混酥面坯最好选 W 面粉（ C ）

A、高筋

B、中筋

C、低筋

D、特制

11、【单选题】原料损耗率的高低可以考核操作人员的 ()。（ D ）

A、卫生水平

B、工作水平

C、原料鉴别水平

D、技术水平

12、【单选题】根据《建筑施工扣件式钢管脚手架安全技术规范》（JGJ130-2011），一次悬挑脚手架高度不宜超过（）m。（ B ）

A、18

B、20

C、22

D、24

13、【单选题】厨房的烤炉和烤盘要随时清扫，必要时可用()擦盘，以防生锈。（ B ）

A、水

B、油脂

C、带手布

D、纸

14、【单选题】劳动合同依照《中华人民共和国劳动合同法》规定被确认无效，给一方造成损害的，（）承担赔偿责任。（ C ）

A、双方共同

B、双方均不

C、有过错的一方

D、协商调解决定由哪方

15、【单选题】在燃烧过程中，当燃气喷离火孔的速度()燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内部，形成不完全燃烧，这种现象称为“回火”。（ A ）

A、小于

B、大于

C、不等于

D、等于

16、【单选题】建设行政主管部门和其他有关部门在对建筑活动实施监督管理过程中，____。（ A ）

A、除按照国务院有关规定收取费用外，不得收取其他费用

B、可以收取相关费用

C、不得收取任何费用

D、除按照国务院有关规定收取费用外，还可收取其他费用

17、【单选题】在隧道内施工，照明电源电压不应大于（　　）.（ A ）

A、36V

B、24V

C、12V

D、6V

18、【单选题】《生产安全事故报告和调查处理条例》规定，造成 3 人以下死亡，或者 10 人以下重伤，或者 1000 万元以下直接经济损失的事故，是指（）。（ B ）

A、重大事故

B、一般事故

C、较大事故

D、特别重大事故

19、【单选题】在用力大或频繁摩擦的加工制作中宜使用 ()炊具。（ B ）

A、铝合金

B、不锈钢

C、铸铁

D、陶瓷

20、【单选题】锚杆的水平间距不宜小于（）。（ C ）

A、1m

B、1.2m

C、1.5m

D、2m

21、【单选题】在进行鲜果的加工过程中，下列操作不正确的是 ()。（ B ）

A、鲜果磨碎加热后放入冰水中冷却

B、鲜果加工完后直接放入冰箱中保存

C、选用新鲜的水果加工，用多少、洗多少、加工多少

D、用草莓做沙拉时，在供客服务前再加入草莓

22、【单选题】大型展览会甜点装盘的()及艺术性，都和一般甜点装盘有根本的差异。（ A ）

A、主题、造型

B、风格、色彩

C、色彩、造型

D、主题、风格

23、【单选题】如果面包配方中()，则需要适当增加水的含量。（ C ）

A、全部使用低筋面粉

B、全部使用特制面粉

C、全部使用高筋面粉

D、糖的含量较高

24、【单选题】生产经营单位与从业人员订立的协议，其对从业人员因生产安全事故伤亡依法应当承担的责任（）。（ C ）

A、可以免除

B、可以减轻

C、不得免除和减轻

D、不用追究

25、【单选题】碗扣式钢管脚手架拆除作业应从（）开始。（ A ）

A、顶层

B、中间

C、底层

D、任意位置

26、【单选题】安全生产管理包括对人的安全管理和对（）的安全管理两个主要方面。（ C ）

A、环境

B、财产

C、物

D、材料

27、【单选题】拆除工程必须制定生产安全事故应急救援（），成立组织机构，并应配备抢险救援器材。（ D ）

A、部门

B、队伍

C、人员

D、预案

28、【单选题】尽职尽责的关键是。（ A ）

A、尽

B、职

C、忠

D、责

29、【单选题】不属于电磁制动器特点的是（）。（ D ）

A、结构紧凑

B、制动力矩易于调节

C、利于实现自动化

D、吸振性差

30、【单选题】自事故发生之日起（ ）内，事故造成的伤亡人数发生变化的，应当及时补报。（ D ）

A、5 日

B、10 日

C、20 日

D、30 日

31、【单选题】不是违反建设工程安全生产法律法规的主要法律责任形式是（）。（ B ）

A、行政责任

B、经济责任

C、刑事责任

D、民事责任

32、【单选题】揉面时要()，不可无规则地乱揉。（ B ）

A、保持每个面都要揉到

B、始终保持一个光洁面

C、始终顺着一个方面揉

D、始终保持一个力度揉

33、【单选题】当建筑物超过（）层时，施工升降机地面通道上方应搭设防护棚。当建筑物高度超过（）m时，应设置双层防护棚。（ B ）

A、1，15

B、2，24

C、2，15

D、2，20

34、【单选题】提供给人体的热量如果长期()人体对热量的实际消耗，过剩的热量将会在人体内转化成脂肪，使人体态臃肿，动作迟缓。（ B ）

A、小于

B、大于

C、等于

D、不等于

35、【单选题】是和面机的英文名称（ B ）

A、Toaster

B、Doughmixer

C、Oven

D、Spongermixer

36、【单选题】某产品销售毛利率60%，与此产品相关指标的正确答案()。（ B ）

A、成本率40%

B、成本毛利率150%

C、成本率40%

D、成本毛利率40%

37、【单选题】根据工程上的规定，交流安全电压为 ()。（ A ）

A、36V 和 12V

B、24V 和 12V

C、48V 和 12V

D、24V 和 36V

38、【单选题】油脂保存时，应避免与杂质接触，尽量减少()以确保油脂不变质。（ A ）

A、存放时间

B、搬运次数

C、通风

D、噪音

39、【单选题】（）不符合《安全生产法》的要求。（ D ）

A、生产经营单位将一生产场所出租给了一个具备安全生产相应资质的个人

B、生产经营单位与在其场所承包的某单位在签订的承包合同中约定了各自的安全生产管理职责

C、生产经营单位与在其场所承包的某单位签订了专门的安全生产管理协议

D、生产经营单位某场所内有 3 个承包单位。生产经营单位委托总承包单位对分包单位的安全生产工作统一协调、管理，并签订了委托书

40、【单选题】根据《建设工程安全生产管理条例》，施工单位应当根据不同施工阶段和周围环境及季节、气候的变化，在施工现场采取相应的安全施工措施。施工现场暂时停止施工的，施工单位应当做好现场防护，所需费用由____承担，或者按照合同约定执行。（ A ）

A、责任方

B、施工单位

C、双方

D、建设单位

41、【单选题】混酥面坯制成后，应放到冷藏冰箱中冷却，其目的是：一是使()，二是促使黄油凝固，三是能使上劲的面团得到松驰。（ D ）

A、易于切割操作

B、使面团硬度加强

C、使面坯保存期延长

D、面团内部水分能充分均匀吸收

42、【单选题】英进 5 为 westpastry，土要是指来澈 7"欧美国家的点心（ A ）

A、西式面点

B、西式糕点

C、内式面糊 I、两式饼干

43、【单选题】蛋糕类包括清蛋糕、油蛋糕、()和风味蛋糕。（ C ）

A、巧克力蛋糕

B、海绵蛋糕

C、艺术蛋糕

D、黑森林蛋糕

44、【单选题】销售毛利率法计算产品价格的公式是原料成本与()的比值。（ C ）

A、1+销售毛利率

B、1-销售毛利率

C、1+成本毛利率

D、1-成本毛利率

45、【单选题】面包进行中间醒置时，其环境温度以()，相对湿度在 70%～75%之间为宜。（ C ）

A、15～20℃

B、20～25℃

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/815220322010011111