考试备考资料

（习题试卷、考点）

2023年版内蒙古西式面点师（初级）考试内测题库含答案

1、【单选题】()是按产品要求把面团做成一定形状的工艺。（ C ）

A、分割

B、擀

C、成形

D、捏

2、【单选题】触电者脱离电源后，应立即进行()的检查。（ A ）

A、呼吸和心跳

B、呼吸和脉搏

C、创伤和心跳

D、脉搏和心跳

3、【单选题】食物的强化就是将一种或多种()加到食物中，改善和提高食物的营养价值，达到规定的质量要求。（ A ）

A、氨基酸

B、营养素

C、矿物质

D、维生素

4、【单选题】()是在用黄油、面粉、白糖、鸡蛋等主要原料调制成面坯的基础上，经擀制、成形、成熟、装饰等工艺制成的一类酥而无层的点心。（ D ）

A、蛋糕类

B、面包类

C、清酥类

D、混酥类

5、【单选题】“Flour”是指()。（ D ）

A、糖

B、盐

C、鱼胶

D、面粉

6、【单选题】目前在中国市场上广泛使用的奶油大部分为()。（ D ）

A、轻奶油

B、重奶油

C、动物脂奶油

D、植物脂奶油

7、【单选题】在调制糖水黄油酱时，下列操作错误的是()。（ C ）

A、提前将黄油从冰箱取出解冻，化软后搅打

B、将黄油化软后放入搅拌缸内搅拌至乳白色

C、等黄油搅白后，将糖水全部倒入搅拌缸内，继续搅打

D、在搅拌过程中随时注意防止黄油酱变黄，搅澥

8、【单选题】需冷冻的奶油在打发之前，应放在()解冻 24～28 小时以上。（ B ）

A、-4～0℃冰箱

B、0～4℃冰箱

C、5～10℃冰箱

D、10～15℃冰箱

9、【单选题】-般成年人每日应吃到克以上的新鲜蔬菜和 100~200 克左右的水果（ C ）

A、100

B、300

C、500

D、900

10、【单选题】“Brush”的中文意思为()。（ D ）

A、炸

B、打

C、煮

D、刷

11、【单选题】下列选项对矿物质的生理功能叙述中正确的是()。（ B ）

A、促进体内钙和磷的代谢

B、是构成机体组织的正常材料

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/838110070135006066