

2019 年西式面点师(初级)考试题库及答案(一)

2019 年西式面点师(初级)考试最新版题库及答案(一)

微信公众号或者小程序搜“安全生产模拟考试一点通”查看全部题库并练和模拟考试，错题练，成绩测评。

第 1 题、【判断题】()“Darkcherry”是指黑樱桃。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 2 题、【判断题】()“Enzyme”的中文意思是乳化剂。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 3 题、【判断题】()“walnut”是指核桃。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 4 题、【判断题】()“Whisk”是蛋抽子的意思。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 5 题、【判断题】()一般情况下，烘烤有馅料的双皮排时，烘烤时间要相对长一些。A、正确

B、毛病

正确答案：正确

第 6 题、【判断题】

A、正确

B、毛病

正确谜底：毛病

()一般情况，制作软质面包需要干酵母的量为 3~4%。第

7 题、【判断题】()不粘锅能够在 260℃下长期使用。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 8 题、【判断题】()不适宜营养强化的食种类类有：谷类食品、日常食用调味品和饮料。A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 9 题、【判断题】()为了更加包管平安，常常在统一系统中既接地又接零保护。A、正确

B、错误

正确谜底：毛病

第 10 题、【判断题】()为使面团重新产气、膨松，得到制品所需的形状和较好的食用品质，大多面包制品都需最后的醒发过程。

A、正确

B、错误

正确谜底：正确

第 11 题、【判断题】()为削减浪费，烹挪用的残油可回倒在新油中，此后再用。A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 12 题、【判断题】()人体是寄生虫的宿主。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 13 题、【判断题】()人体每日水的摄入量与排出量总是保持固定平衡。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 14 题、【判断题】()使用水果制作果冻时，

A、正确

B、毛病

正确答案：正确

第 15 题、【判断题】()使用高质量、高品质、造型独特的餐具盛放大型展览会甜点时，不仅可以显示出使用者非同一般的想象力和艺术修养，也可以更加突出甜点的精美、高雅。

A、正确

B、错误

正确谜底：正确

第 16 题、【判断题】()全蛋搅打法又称“混打法”。

A、正确

B、毛病

正确谜底：正确

第 17 题、【判断题】()全蛋搅拌法常常将蛋液抽打至原体积的

A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 18 题、【判断题】()冷冻甜食都是经由过程冷冻搅拌而制得的食品。

A、正确

B、错误

正确谜底：毛病

第 19 题、【判断题】()切是借助于工具将制品分离成形的一种方法。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 20 题、【判断题】()利用结力的凝胶特性，使用不同的模具就可生产出风格、形态各异的果冻。

A、正确

B、错误

2 倍左右。

我们要尽可能少用或不用含酸性物质多的水果。正确谜底：

正确

第 21 题、【判断题】()刮黄油球时应把握好黄油的软硬度，太硬易破裂，太软则刮不出形状，普通来讲，冷藏冰箱保存的黄油较适合。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

第 22 题、【判断题】()制作好的果冻应形态完整、透明有光泽，制品硬度适中，口感滑润。A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 23 题、【判断题】()制作果冻时，鱼胶粉一定要溶化彻底，不能有疙瘩。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 24 题、【判断题】()制作混酥面坯时，应选用颗粒藐小的糖制品，如细沙糖、绵白糖或糖粉。

A、正确

B、毛病

正确答案：正确

第 25 题、【判断题】()制作混酥面坯时，当面坯加入面粉后如果搅拌过久，面粉会产生筋性，影响成型和烘烤后产品的质量。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 26 题、【判断题】()制作清蛋糕面糊时，使用的鸡蛋要新鲜，因为新鲜鸡蛋保持气体的性能较稳定，从而进步清蛋糕的膨松性。

A、正确

B、毛病

正确答案：正确

第 27 题、【判断题】()厨房的装备必须经过培训才能让其操作。

A、正确

B、毛病

正确谜底：正确

第 28 题、【判断题】()各行各业都必须有体现行业内涵要求的职业道德标准。A、正确

B、毛病

正确答案：正确

第 29 题、【判断题】()含不饱和脂肪酸多的油脂在常温下一般为液态。

A、正确

B、毛病

正确谜底：正确

第 30 题、【判断题】()含油脂较多的食品在夏季不吻合卫生要求的前提下保存，也有油脂产生酸败的可能。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

第 31 题、【单选题】()普通多用瓷制餐盘盛装。

A、小型酒会甜点

B、大型博览会

C、大型宴会

D、餐厅零点

正确答案：D

第 32 题、【单选题】()不是动物油比动物油营养价值高的原因。

A、饱和脂肪酸含量高

B、不饱和脂肪酸含量高

C、熔点低

D、维生素含量多

正确谜底：A

第 33 题、【单选题】()为面团中酵母的生长提供了养分，从而提高了面团发酵过程中产生二氧化碳气体的能力。

A、淀粉的糊化

B、面粉的糖化

C、面粉的熟化

D、淀粉的转化

正确答案：B

第 34 题、【单选题】()又称明胶、鱼胶。

A、琼脂

B、豚胶

C、胶粉

D、结力

正确谜底：D

第 35 题、【单选题】()可以增加面团中面筋的密度，增强弹性，进步面筋的筋力。A、糖

B、水

C、盐

D、酵母

正确答案：C

第 36 题、【单选题】()可吸收面团中的养分生长繁殖，并产生二氧化碳，使面团形成膨大、松软、蜂窝状的组织结构。

A、面筋质

B、淀粉酶

C、膨松剂

D、酵母

正确谜底：D

第 37 题、【单选题】()在人体内氧化时所产生的水叫代谢水。

A、糖类、脂类、蛋白质

B、糖类、脂类、维生素

C、糖类、无机盐、蛋白质

D、矿物质、脂类、蛋白质

正确答案：A

第 38 题、【单选题】()在盐浓度为 3% 时最宜生长繁殖。

A、霉菌

B、副溶血性弧菌

C、沙门氏菌

D、大肠杆菌

正确答案：B

第 39 题、【单选题】()属于气体燃料。

A、轻柴油

B、液化石油气

C、火油

D、煤

正确答案：B

第 40 题、【单选题】()属于较复杂的装备，需定人按时巡查运转状况，并做巡查记实。A、制冰机

B、电烤箱

C、微波炉

D、空调设备

正确谜底：D

第 41 题、【单选题】()我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为

A、0.15

B、0.2

C、0.25

D、0.3

正确答案：A

第 42 题、【单选题】()是一种油酥面饼，内含水果和馅料，常用圆形模具作坯模。A、泡夫

B、木司

C、XXX

D、派

正确答案：D

第 43 题、【单选题】()是以善恶为评价标准。

A、是否违法

B、是否犯罪

C、文明

D、道德

正确谜底：D

第 44 题、【单选题】()是以氢化油为主要质料，添加适当的牛乳或乳制品、香料、乳化剂、防腐剂等，经混合、乳化等工序而制成。

A、起酥油

B、人造黄油

C、色拉油

D、白脱油

0g/Kg。正确答案：B

第 45 题、【单选题】()是以油酥面团为坯料，借助模具，经由过程制坯、烘烤、装饰等工艺制成的内盛水果或馅料的一类较小型的点心。

A、布丁

B、XXX

C、气鼓

D、塔

正确谜底：D

第 46 题、【单选题】()是以鸡蛋、糖、油脂、面粉等为主要原料，配以辅料，经一系列加工而制成的松软点心。

A、混酥类

B、泡夫类

C、蛋糕类

D、面包类

正确答案：C

第 47 题、【单选题】()是先将油脂和糖一起搅拌，然后再加入鸡蛋、面粉等原料的调制工艺方法。

A、油蛋糖调制法

B、油面调制法

C、油糖调制法

D、油蛋调制法

正确答案：C

第 48 题、【单选题】()是刀与制品处于垂直状态，在向
下压的同时前后推拉，反复数次后切断的切法。

A、直刀切

B、垂刀切

C、推拉切

D、斜刀切

正确谜底：C

第 49 题、【单选题】()是反映食品被粪便污染的指标。

A、细菌总数

B、细菌菌相

C、大肠菌群

D、内分泌腺

正确答案：C

第 50 题、【单选题】()是在用黄油、面粉、白糖、鸡蛋
等主要质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。

A、蛋糕类

B、面包类

C、清酥类

D、混酥类

正确答案：D

第 51 题、【单选题】()是完全靠结力的凝胶作用凝固而成的冷冻甜点。

A、XXX

B、果冻

C、XXX

D、布丁

正确答案：B

第 52 题、【单选题】()是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的急性疾病。A、职业病

B、呕吐

C、食物中毒

D、腹泻

正确答案：C

第 53 题、【单选题】()是按产物要求把面团做成肯定形状的工艺。

A、支解

B、擀

C、成形

D、捏

正确谜底：C

第 54 题、【单选题】()是用全蛋、糖搅打与面粉混合一起制成的膨松制品。

A、天使蛋糕

B、奶油蛋糕

C、清蛋糕

D、油蛋糕

正确答案：C

第 55 题、【单选题】()是用糖、水和鱼胶粉或琼脂，按肯定比例调制而成的冷冻甜食。A、木司

B、XXX

C、XXX

D、果冻

正确答案：D

第 56 题、【单选题】()是西式面点甜点装饰工艺的第一步，也是最基本的装饰工艺。A、涂抹

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/847033166116006042>