考试备考资料

（习题试卷、考点）

2023年版海南西式面点师（初级）考试内测题库含答案

1、【单选题】()在人体内氧化时所产生的水叫代谢水。（ A ）

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

2、【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。（ C ）

A、直刀切

B、垂刀切

C、推拉切

D、斜刀切

3、【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

4、【单选题】()是用全蛋、糖搅打与面粉混合一起制成的膨松制品。（ C ）

A、天使蛋糕

B、奶油蛋糕

C、清蛋糕

D、油蛋糕

5、【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

6、【单选题】一般来讲，温度愈低，果冻定型所需的()。（ A ）

A、时间也就愈短

B、结力也就越多

C、时间也就越长

D、结力也就越少

7、【单选题】下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。（ D ）

A、将一天的食物分配到一日三餐中

B、将一天的食物分配到一日三餐中，且比例适当

C、将一天的食物分配到全天各餐中，且比例适当

D、将一天的食物分配到全天各餐中，且比例适当、间隔合理

8、【单选题】下列对维生素的共同特点叙述中不正确的是()。（ D ）

A、维生素在机体内不能自行合成

B、维生素不供给机体能量

C、维生素不是构成机体各组织的原料

D、机体对维生素的需要量较多，缺乏时可引起维生素缺乏症

9、【单选题】下列描述中，属于陈蛋的是()。（ D ）

A、鸡蛋打破后，蛋黄、蛋白系带完整地各居其位

B、蛋壳壳纹清晰，手摸发涩

C、蛋壳表面洁净而有天然光泽

D、蛋壳表面洁净，手摸光滑，无光泽

10、【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

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/998110136135006066