

**【单选题】**

1. 糖粉装饰品, 可用于西点( )的装饰。
  - A、制品挂面
  - B、清酥制品
  - C、混酥制品
  - D、泡夫制品
2. 下列两种色彩相互调合成不能称为调合色的是( )。
  - A、红与橙
  - B、淡红与淡蓝
  - C、红色与绿色
  - D、紫色与绿色
3. 用压面机压制清酥面坯时, 第一次的刻度不要调的( ), 以防压制面坯时油脂挤出。
  - A、过厚
  - B、过小
  - C、过大
  - D、过松
4. 能用微波炉低温法溶化的原料是( )。
  - A、奶油
  - B、巧克力
  - C、计司
  - D、白糖
5. 慕斯的定型与( )、器皿和客人的需要有着密切的关系。
  - A、餐具
  - B、原材料
  - C、环境
  - D、温度
6. 竞争可以大大促进( )的快速发展。
  - A、社会经济
  - B、社会生产力
  - C、生产技术
  - D、生产规模
7. 同属蛋糕类, ( )的烘烤温度高些。
  - A、奶油蛋糕
  - B、含油脂多
  - C、不含油脂蛋糕
  - D、巧克力蛋糕
8. 蛋糕装饰的整体布局要( )、和谐、简洁明快。
  - A、对比一致
  - B、对比鲜明
  - C、随意搭配
  - D、色泽一致
9. 蛋糕装饰的方法, 有淋挂、( )等。
  - A、擀制
  - B、涂抹

C、编制

D、压制

10. 硬质面包的质量标准是：色泽金黄，( )而甜香，不生糊。

A、质地松软

B、质地较硬

C、质地松脆

D、质地酥松

11. ( )和敬业两者是统一的，只有爱岗才能敬业，敬业又会促进爱岗。

A、诚实

B、爱岗

C、守法

D、忠于职守

12. 尽职尽责的关键是( )。

A、尽

B、职

C、忠

D、责

13. 装有馅料的制品成熟后，有时出现馅料收缩( )的现象。

A、膨胀

B、松软

C、体积变大

D、体积变小

14. 用杏仁面制作装饰物时，最好用( )成型。

A、搓制方法

B、挤制方法

C、模具

D、擀制方法

15. 色彩的三要素是指：色相、色度和( )。

A、色差

B、色调

C、色阶

D、色性

16. 面筋质的特性，是清酥面坯形成( )特点的原因之一。

A、松软可口

B、层次清晰

C、柔软香甜

D、酥而无层

17. 吉利丁是一种( )，呈无色或淡黄色的半透明颗粒、薄片或粉末状。

A、有机化合物

B、无机化合物

C、单质

D、复杂的螯合物

18. 所谓冷色，指黑、( )、蓝等色。

A、红

- B、绿
  - C、黄
  - D、紫
19. 溶化巧克力的常见方法是( )。
- A、煮制法
  - B、双煮法
  - C、熬制法
  - D、蒸制法
20. 慕斯的品种很多, 有水果慕斯、( )慕斯等。
- A、干果
  - B、巧克力
  - C、香料
  - D、黄油
21. 圆心与圆周的对称是利用圆的( ), 使构图产生一种整体的对称美。
- A、向心作用
  - B、离心作用
  - C、对比作用
  - D、均衡作用
22. 面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在酵母的产气性和( )的持气性两方面。
- A、脂肪
  - B、淀粉酶
  - C、氨基酸
  - D、蛋白质
23. 酥皮面点如层次明显地呈现在外的称为( )
- A、明酥
  - B、暗酥
  - C、圆酥
  - D、直酥
24. 实验证明, 发酵面坯中的酵母菌在( )死亡。
- A、0℃以下
  - B、15℃以下
  - C、30℃左右
  - D、60℃以上
25. 酵面层酥是以发酵面坯为皮, ( )为心的酵面类层酥。
- A、干油酥
  - B、水油面
  - C、擘酥
  - D、土干酥
26. 豆类面坯既无弹性与韧性, 也无( )。
- A、疏散性
  - B、延伸性
  - C、蓬松性
  - D、绵软性
27. 制作薯类面坯, 蒸制薯类原料时间( )。

- A、一定要长
  - B、不宜过长
  - C、越长越好
  - D、要短
28. 豆类面坯的( )很大。
- A、弹性
  - B、韧性
  - C、可塑性
  - D、疏散性
29. 层酥面坯一般分为( )、酵面皮和干油酥三类。
- A、干油酥
  - B、混酥皮
  - C、松酥皮
  - D、水油皮
30. 水油酥是以水油面为皮, ( )为心制成的水油皮类层酥。
- A、松酥面
  - B、干油面
  - C、鸡蛋面
  - D、酵面
31. 炸制像生雪梨, 生油应烧到  $150^{\circ}\text{C}\sim 160^{\circ}\text{C}$ , 将果坯放入油锅中, 炸制( )色。
- A、洁白
  - B、浅黄
  - C、金黄
  - D、棕红
32. 以适量的水油面包( ), 捏严收口, 开一个三, 三, 四, 这是水油皮的叠酥方法。
- A、干油酥
  - B、黄油酥
  - C、蛋水酥
  - D、擘酥
33. 糖浆面坯是由糖浆与( )调制而成。
- A、糖粉
  - B、面粉
  - C、绵白糖
  - D、白砂糖
34. 下面全部是冷色的一组是( )。
- A、黄色, 绿色
  - B、黄色, 蓝色
  - C、绿色, 蓝色
  - D、红色, 绿色
35. 黄桥烧饼的皮面使用( ), 下入面肥揉均匀待其发酵。
- A、温水调和
  - B、开水调和, 再洒一点冷水和面成面坯
  - C、开水调和
  - D、冷水调和, 再洒一点开始和面成面坯

36. 层酥类点心成品不酥的原因是( )。
- A、开酥时生粉用的太多
  - B、水油面与干油酥软硬不一致
  - C、水油面与干油酥比例不适当
  - D、剂子风干发生结皮现象
37. 关于发酵面坯在发酵时间上的叙述正确的是:发酵时间过短、( )。
- A、色泽较白
  - B、面坯的质量差
  - C、熟制后成品软塌不暄
  - D、面坯发酵不足
38. 水油面是由水, 油脂, 面粉调制而成的, 所以它( )。
- A、具有筋道和延伸性
  - B、有水调面的延伸性, 无油酥面的松酥性
  - C、具有油酥面的松酥性
  - D、既有水调面的延伸性, 又有油酥面的松酥性
39. 制作豆类面坯, 煮豆时水应一次加足, 万一中途需要加水, 一定要加( )。
- A、冷水
  - B、热水
  - C、温水
  - D、碱水
40. 制作豆类面坯, 去皮过箩时, 如果水加得多, 面皮太软易粘手, 将会影响( )。
- A、口味
  - B、外形
  - C、质感
  - D、成形工艺
41. 水油酥是以水油面为皮, ( )为心制成的水油皮类层酥。
- A、松酥面
  - B、干油面
  - C、鸡蛋面
  - D、酵面
42. 调制糖浆面坯时, 其糖浆必须提前备好, 否则( )。
- A、面坯走油上劲
  - B、面坯的韧性不均
  - C、面坯黏和上劲
  - D、成品外观粗糙
43. 实验证明, 发酵面坯中的酵母菌在( )发酵力最好。
- A、0℃以下
  - B、15℃以下
  - C、30℃左右
  - D、60℃以上
44. 中式面点制作工艺中, 常用的油脂有猪油、黄油和( )。
- A、羊油
  - B、植物油
  - C、素油

D、花生油

45. 制作荔浦秋芋角，生坯停放时间不要过长，否则( )。

A、容易反软，影响起发

B、不易炸制成熟

C、容易干硬

D、会变形

46. 保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一是建立健全菜点的( )标准。

A、质量标准

B、加工标准

C、用料定额

D、品质标准

47. 植物油具有植物本身特有的气味，凝固点一般( )。

A、很高

B、较高

C、较低

D、极低

48. 制作乐亭烧饼的油面是用面粉加入( )调成。

A、色拉油

B、豆油

C、麻油

D、黄油

49. 制作玫瑰酥时，水油面与( )的软硬调一致。

A、馅心

B、干油酥

C、面坯

D、大油

50. 下面属于京式面点的是( )

A、萨其马

B、蟹黄汤包

C、破酥包

D、长鱼面

### 【多选题】

1. 下列不属于西式面点中起酥面团原料的有( )。

A、低筋面粉

B、黄油

C、酵母

D、起酥油

2. 中式面点中，影响面坯发酵的主要因素包括( )。

A、温度

B、湿度

C、面粉种类

D、盐的用量

3. 制作戚风蛋糕时，需要用到的关键工具包括( )。

- A、电动打蛋器
- B、戚风模
- C、擀面杖
- D、裱花袋

4.下列属于中式面点“水调面坯”分类的有 ( )。

- A、冷水面坯
- B、温水面坯
- C、热水面坯
- D、发酵面坯

5.西式面点中，奶油蛋糕常用的装饰原料有 ( )。

- A、淡奶油
- B、巧克力酱
- C、豆沙馅
- D、杏仁片

6.制作包子时，判断面坯发酵成熟的标准有 ( )。

- A、面坯体积膨胀 2 倍
- B、按压后不回缩
- C、内部呈蜂窝状
- D、表面光滑无裂纹

7.下列属于西点中“面糊类蛋糕”的有 ( )。

- A、海绵蛋糕
- B、磅蛋糕
- C、马芬蛋糕
- D、戚风蛋糕

8.中式面点中，“油酥面坯”的特点包括 ( )。

- A、层次分明
- B、口感酥脆
- C、延展性好
- D、不易变形

9.制作面包时，下列原料中能增加面团延展性的有 ( )。

- A、糖
- B、黄油
- C、鸡蛋
- D、食盐

10.下列属于中式面点“米类面坯”的有 ( )。

- A、糯米面坯
- B、粳米面坯
- C、籼米面坯
- D、荞麦面坯

11.西式面点中，制作泡芙时需要的原料有 ( )。

- A、高筋面粉
- B、黄油
- C、鸡蛋
- D、牛奶

- 12.中式面点中，“蒸制”工艺的关键要点包括 ( )。
- A、火候控制
  - B、蒸制时间
  - C、上汽后蒸制
  - D、冷水上锅
- 13.下列属于西点中“饼干类”的有 ( )。
- A、曲奇饼干
  - B、苏打饼干
  - C、桃酥
  - D、蝴蝶酥
- 14.制作月饼时，下列属于广式月饼特点的有 ( )。
- A、皮薄馅大
  - B、皮馅比例 1:4
  - C、酥皮分层
  - D、需要回油
- 15.西式面点中，影响奶油打发的因素有 ( )。
- A、温度
  - B、容器清洁度
  - C、奶油脂肪含量
  - D、搅拌速度
- 16.中式面点中，“炸制”工艺需要注意的事项有 ( )。
- A、油温控制
  - B、油量多少
  - C、翻动时机
  - D、出锅沥油
- 17.下列属于面包发酵过程的有 ( )。
- A、一次发酵
  - B、二次发酵
  - C、醒发
  - D、整形
- 18.中式面点中，“馅心”制作的基本要求包括 ( )。
- A、口味协调
  - B、软硬适度
  - C、色泽均匀
  - D、形状规整
- 19.西式面点中，制作提拉米苏需要的原料有 ( )。
- A、马斯卡彭奶酪
  - B、咖啡液
  - C、手指饼干
  - D、豆沙馅
- 20.下列属于中式面点“发酵面坯”制品的有 ( )。
- A、馒头
  - B、花卷
  - C、油条



#### D、饺子

【判断题】答案支持对/错。答案在（）标明。

1. ( ) 社会主义市场经济的发展，有力地促进了职业道德建设的进一步发展。
2. ( ) 讲究质量要求必须是绝对高的质量。
3. ( ) 竞争的实质是科技和资金的竞争。
4. ( ) 食品中大肠菌群的数量用大肠菌群最可能数（MPN）表示。
5. ( ) 食物中毒会引起病人与健康人之间的传染。
6. ( ) 用不洁净的器皿长时间盛放熟制的蔬菜，也可能生成亚硝酸盐。
7. ( ) 使用食品添加剂的目的之一是为了掩盖食品的已有缺陷。
8. ( ) 钾和钠在人的日常食谱中应保持 2: 1 的比例。
9. ( ) 膳食中缺铁，可引起缺铁性贫血。
10. ( ) 中国居民膳食宝塔建议每人每日摄入油脂在一百克左右。
11. ( ) 成本核算的任务之一是揭示成本提高或减低的原因。
12. ( ) 某产品成本 20 元，毛利额 12 元，此产品的价格是 32 元。
13. ( ) 牛奶、酸奶、鲜奶油、奶酪均宜在低温下贮存。
14. ( ) 食品添加剂是在食品加工中人为地加入适量的化学合成物或天然物质的辅助原料。
15. ( ) 碳酸氢铵使用不当，容易造成成品表面出现黄色斑点。
16. ( ) 调制焦糖汁时，把产生的焦糖控制在一定温度内，可产生令人悦目的色泽与风味。
17. ( ) 果酱是由糖的溶解性和水果中的果胶质的性质所决定的。
18. ( ) 硬质面包虽然不需要良好的网状结构，但必须要有良好的组织构造。
19. ( ) 泡芙是一类用烫制面团制成的点心。
20. ( ) 调制泡芙面糊时，要注意将面粉烫至八成熟即可。
21. ( ) 油脂蛋糕根据生产配方中添加的原料不同，分为轻油脂蛋糕和重油脂蛋糕。
22. ( ) 低油脂成分的油脂蛋糕不宜采用面粉，油脂拌和法调制面糊、蛋糕内部组织硬化。
23. ( ) 混类饼干面坯的调制工艺和清类饼干面坯的调制工艺基本相同。
24. ( ) 慕斯常用的原料有蛋黄、糖、蛋白、果汁、白酒、吉利丁。
25. ( ) 结力多用于鲜果点心的保鲜、装饰及胶冻类的甜食制品。
26. ( ) 调制本司时，如果配方中有果碎，则应将果肉打碎，并加入打起的蛋黄、蛋清，最后将打起的鲜奶油与调好的半制品拌匀即可。
27. ( ) 我们最常用的木司造型原料有巧克力片、起酥面坯、饼干、清蛋糕等。
28. ( ) 采用模具成型法给木司成型时，为提高产品的稳定性，在调制木司糊时，可适量多加一些结力。
29. ( ) 油脂蛋糕的整体形状是由模具的形态决定的，其中模具的选用、模具的填充量与制品的质量关系密切。
30. ( ) 饼干成型的方法多种多样，在西式面点工艺中，常用的成型方法有挤制法、切割法、花法和复合法等。