中式面点师中级理论知识试卷

1.引起中毒的有毒食物是含有达到使人( B )的某种病因物质的食物。

A、发烧 B、中毒剂量 C、呕吐 D、患肠胃炎

2.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、食品受到污染,就会引起食物中毒

B、烹饪原料受到污染,就会引起食物中毒

C、食品含有有毒物质,就会引起食物中毒

D、凡是吃了有毒的食物,均可能引起食物中毒

3.不论是细菌性中毒,或是非细菌性中毒,一般都具有很多共同的特点如食物中毒的病人和健康人之间( B )。

A、传染 B、不直接传染 C、互相感染 D、有明显关系

4.副溶血性弧菌又称( D )。

A、细菌 B、毒菌 C、霉菌 D、致病性嗜盐菌

5.发芽的马铃薯中,引起人类食物中毒的有毒物质是( D )。

A、毒肽 B、亚硝酸盐 C、氢氰酸 D、龙葵素

6.南方调制五仁馅常用的干果主要是\_\_A\_\_\_\_。

A.杏仁、瓜仁、芝麻仁、核桃仁、榄仁 B.花生仁、杏仁、瓜仁、芝麻仁、核桃仁C.杏仁、瓜仁、芝麻仁、核桃仁、松仁D.花生仁、杏仁、松子仁、瓜仁、芝麻仁

7.食盐按加工程度不同可分为\_\_C\_\_\_\_。

A.海盐、池盐、矿盐 B.原盐、井盐、油盐

C.粗盐、洗涤盐、再制盐 D.原盐、井盐、再制盐

8.抻面时放适量的盐,可使主坯\_\_D\_\_\_\_。

A.更柔软 B.更有可塑性 C.调节回味 D.更有筋力

9.鲜蛋保管中的“四怕”是:怕水洗、怕高温、怕潮湿和怕\_\_C\_\_\_\_。

A.碰撞 B.空气 C.蚊子、苍蝇叮 D.低温

10.制作甜馅的原料一般以\_\_\_B\_\_\_为好。

A.粗大 B.细碎 C.整粒 D整块

11.制作馒头、面包的膨松面坯属于\_\_C\_\_\_\_膨松面坯。

A.物理 B.化学 C.生物化学 D.交叉

12.用压榨鲜酵母发酵面坯时,酵母液应\_\_D\_\_\_\_。

A.用热水化开 B.提前预制 C.隔夜再用 D.随制随用

13.干油酥是用\_\_A\_\_\_\_方法制成的。

A.搓擦 B.摔挞 C.揉搋 D.捣轧

14.速度快、效率高的开酥方法是\_\_C\_\_\_\_ 。

A.叠酥 B.抹酥 C.大包酥 D.小包酥

15.米饭皮主要以\_\_\_C\_\_\_为原料,可掺入适量的紫米、小米。

A.籼米 B.粳米 C.糯米 D.大米

16.腌制蔬菜至少要腌( B )才可食用。

A、5天 B、20天 C、10天 D、15天

17.( D )毒素的耐热性强,是强烈的致癌物。

A、植物血凝素 B、氢氰酸 C、组胺 D、黄曲霉

18.为预防副溶血性弧菌,蚶子在食用前要先用( D )漫泡,再多清洗儿几次,食用时一定要加醋。

A、冷水 B、温水 C、热水 D、淘米水

19.人类为了维护生命和健康,保证生长发育和从事生产劳动,每日必须摄入一定数量的，并含有人体需要的(B ),并能提供人体所需要的能量的食物。

A、各种矿物质 B、各种营养素

C、各种蛋白质 D、多种维生素

20.蛋白质是由( C )组成的。

A、碳、氟、氧、氮 B、碳、氢、氧、氟

C、碳、氢、氧、氮 D、碳、氢、氟、氮

21.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、蛋白质的生理价值高低,主要由其所含氨基酸的种类和数量而定

B、蛋白质的生理价值高低与食用方法无关

C、只要必须氨基酸数量充足,其生理价值就高

D、将两种以上非优良蛋白质混合食用,并不能提高营养价值

22.含饱和脂肪酸多的脂肪,在常温下多呈( D )。

A、液体状态 B、油状态 C、半固体状态 D、固体状态

23.每克糖类在体内完全氧化后,可产生( B )热量。

A、9千卡 B、4千卡 C、6千卡 D、5千卡

24.人体内有( C )的铁存在于血红蛋白中。

A、85% B、80% C、72% D、62%

25.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、营养素的功用就是供给热能和调节生理机能

B、营养素的功用就是维持体内酸碱平衡

C、营养素的功能就是保持人体正常发育和健康

D、营养素的功能就是供给热能,维持体内酸碱平衡

26.剪的成型手法常配合\_\_A\_\_\_\_手法一起使用。

A.包、捏 B.抻、摊 C.削、拨 D.滚、粘

27.下列品种中用拧的方法成型的是\_C\_\_\_\_\_。

A.油条 B.焦圈 C.麻花 D.煎饼

28.绿色的点心,可使客人联想到\_\_\_A\_\_\_。

A.安全 B.温暖 C.高贵 D.纯洁

29.水油皮面坯和面的手法是\_\_A\_\_\_\_和摔挞。

A.搓擦 B.调搅 C.抄拌 D.揉搋

30.职业道德具有广泛性、多样性、\_\_B\_\_\_\_和具体性。

A．代表性 B.实践性 C.规范性 D.形象性

31.尽职尽责和忠于职守的反面就是\_\_C\_\_\_\_。

A.消极怠工 B.偷懒耍滑 C.玩忽职守 D.凑合应付

32. 下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是\_\_\_C\_\_\_。

A.《劳动法》 B.野生动物保护法》

C.《婚姻法》 D.消费者权益保护法》

33.花很少钱吃鱼翅席是不可能的，因为它不符合\_\_A\_\_\_\_原则。

A.等价交换 B.利益交换 C.公平合理 D.市场规律

34.糖类的主要食物来源是谷类和\_\_A\_\_\_\_食品。

A.根茎类 B.家禽类 C.家畜类 D.海产类

35.亚油酸是人体营养中最重要的\_C\_\_\_\_\_。

A.必需氨基酸 B.非必需氨基酸

C.必需脂肪酸 D.非必需脂肪

36.含不饱和脂肪酸多的脂肪是\_\_C\_\_\_\_。

A.鸡油 B.黄油 C.大豆油 D.可可油

37.人体脂肪的日供给量一般应为\_B\_\_\_\_\_克。

A.30 B.50 C.70 D.90

38.下列属于完全性蛋白质的是\_\_\_D\_\_\_。

A.豌豆 B.坚果 C.面粉 D.牛奶

39.下列有利于提高蛋白质营养价值的是\_\_D\_\_\_\_。

A.金银卷 B.水果沙拉 C.蒸米饭 D.牛肉白菜饺子

40.影响出成率的因素主要有两点:第一,原料的规格质量:第二,原料的( C )。

A、含水量 B、产地 C、处理技术 D、利用率

41.按季节变化配套点心,夏季一般凉点以( B )软糯为主。

A、汤汁较浓 B、口味清淡 C、口味稍厚 D、酥脆甘香

42.50人的宴会配套点心四道共用主料28元,配料36元,调周料6元,每套点心的成本为( D )。

A、2.2元 B、2元 C、1.8元 D、1.4元

43.面点价格的构成也可用耗用原材料成本与毛利之( C )来表示。

A、百分比 B、积 C、和 D、差

44.请选择下例一组叙述正确的句子(C )。

A、叉烧包、沙河粉、翡翠烧麦是广式面点的代表品种

B、文楼汤包、三丁包子、豌豆黄、是广式面点的代表品种

C、虾饺、叉烧包、莲茸甘露酥是广式面点的代表品种

D、娥姐粉果、清油饼、马蹄糕是广式面点的代表品种

45.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、蟹黄包、马蹄糕、叉烧包是富有代表性的苏式面点

B、虾饺、宁波汤圆、船点是富有代表性的苏式面点

C、三丁包子、文楼汤包、翡翠烧麦是富有代表性的苏式面点

D、船点、艾窝窝、芸豆卷是富有代表性的苏式面点

46.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、京式面点馅心口味甜咸分明、肉馅多用”水打馅”吃口鲜咸而香,柔软松嫩

B、京式面点主坯以米、面为主、质感略软、能保持良好的造型性能

C、被称为京式四大面食的抻面、削面、拨鱼面炸酱面,不但制作工艺精湛,而且口感筋抖、爽滑

D、京式面点是指长江以北的大部分地区,以北京为代表,故称京式面点

47.选择一组富有代表性的京式面点( D )。

A、芸豆卷,一品烧饼,翡翠烧麦,马蹄糕

B、清油饼,叉烧包,小窝头,一品烧饼

C、抻龙须面,莲茸甘露酥,芸豆卷,豌豆黄

D、狗不理包子,清油饼,豌豆黄,小窝头

48.皮层约占小麦粒于计重量的(C )。

A、78~83.5% B、2.22~4% C、8~10% D、3.25-9.48%

49.请选择下列一叙述正确的句子(D )。

A、淀粉在一定温度下吸水,显示延伸性,组成面坯

B、淀粉在一定温度下吸水,显示弹性,组成面坯

C、糖类成熟和加热后的胶体性质,使成品表面成为金黄色或棕红色,从而起到着色作用

D、糖类成熟和加热后的焦化作用能使成品表面成为金黄色或棕红色,从而起到着色作用

50.请选择下列一叙述正确的句子( B )。

A、面粉中蛋白质的种类较多,但最主要的是形成面筋质的麦胶蛋白和麦谷蛋白,它们占面粉蛋白质总量的50%以上

B、面粉中蛋白质的种类较多,但最主要的是形成面筋质的麦胶蛋白和麦胶蛋白和麦谷蛋白,它们占面粉蛋白质总量的80%

C、麦胶蛋白溶于水,湿的麦胶蛋白粘力强,有良好的延伸性

D、麦谷蛋白不溶于水湿的麦谷蛋白凝力差,有粘力,具有良好的延伸性

51.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、面粉按加工精度,色泽、含麸量的高低,可分为高筋粉,中筋粉低筋粉

B、面粉按含面筋质的多少、可分为特制粉,标准粉,普通粉

C、面粉按加工精度‘色泽、含麸量的高低、可分为标准粉、特制粉,普通粉

D、普通粉的弹性、延伸性、可塑性强

52.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、大米中所含的蛋白质是吸水后不能形成面筋的谷蛋白和谷筋蛋白,因而米粉面主坯没有面筋网形成,没有包裹气体的能力

B、粳米中含有83%的直链淀粉

C、米粉主坯均可作发酵使用

D、大米中大多是粘性强的直链淀粉

53.请选择F列一组叙述正确的句子( C )。

A、豆类含的脂肪最高,所以其本身营养丰富

B、绿豆、赤豆、大豆其中含胡萝卜素最高的为赤豆

C、中式面点工艺中常用的豆类品种较多,它们不仅可以做主坯,还由于豆香浓郁,清爽沙绵而用做馅心

D、赤豆又称红小豆,以粒大皮厚,红紫有光,豆脐上无白纹者质地为最佳

54.肌体内缺少维生素B12，会引起\_\_C\_\_\_\_\_。

A.脚气病 B.糙皮病 C.恶性贫血 D.佝偻病

55.膳食中缺碘，可患\_\_D\_\_\_\_\_。

A.贫血 B.鸡胸 C.妄想症 D.甲状腺肿大

56.新生儿体内含水量约占其体重的\_\_D\_\_\_\_左右。

A.40% B.50% C.60% D.80%

57. 营养物质的消化大多是在\_\_C\_\_\_\_内进行的。

A.口腔 B.胃 C.小肠 D.大肠

58. \_\_B\_\_\_\_含有植物杀菌素和芥子挥发油，有抑菌作用。

A.小白菜 B.洋白菜 C.菜花 D.西红柿

59. 下列水产品中，胆固醇含量低于肉类的是\_\_A\_\_\_\_\_。

A.鱼 B.蟹 C.虾 D.贝

60. 酱油的鲜味主要来自其中的\_\_\_C\_\_\_。

A.食盐 B.糖类 C.氨基酸 D.醋酸

61. 过量摄入食盐，往往是形成原发性\_\_C\_\_\_\_的主要原因。

A.心脏病 B.高血脂症 C.高血压 D.尿毒症

61. 昆虫食品具有\_\_\_D\_\_\_含量丰富，含多种维生素和矿物质的特点。

A.水分 B.碳水化合物 C.脂肪 D.蛋白质

63. 茶叶中具有抑制细菌生长繁殖、保持肌肤健美、降低胆固醇和血脂功能的成分是\_C\_\_\_。

A.茶叶碱 B.可可碱 C .茶多酚 D.咖啡碱

64. 白酒中所含\_\_C\_\_\_量增加，不仅烈性增高，而且有烧灼感觉，对人体健康不利。

A.醛酸 B.醇 C.酒精 D.酯

65. 膳食制度是指把全天的\_\_D\_\_\_\_按一定的次数、一定时间间隔和一定数量、质量分配到各餐的一种制度。

A.乳、蛋类 B.肉类 C.饮料 D.食物

66. 苏式点心代表品种是\_\_B\_\_\_\_。

A.虾饺 B.三丁包子 C.芸豆卷 D.艾窝窝

67. 晋是指的我国\_\_ D\_\_\_ 省。

A.陕西 B.山东 C.广西 D.山西

68. \_\_\_\_C\_\_时期是中国饮食文化的繁荣阶段。

A.民国 B.商周 C.明清 D.秦汉

69.每百克大豆中的脂肪含量约为( A )克。

A、18.4 B、10 C、0.8 D、0.5

70.含直链淀粉多的淀粉在面点工艺中选作面坏的改良剂,有利于增强面坯的( D )。

A、延伸性 B、筋性 C、弹性 D、可塑性

71.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、用猪前夹心制成的馅,鲜嫩卤多,比用其它部位制成的馅滋味好

B、猪肉的肌肉纤维细而软,脂肪含量比其它肉类少

C、用牛肉制馅要尽量少加水

D、山羊肉比绵羊肉色重,皮下脂肪少质量优于绵羊肉

72.鸡肉的肉质纤维细嫩,含有大量( D ),滋味鲜美。

A、脂肪 B、蛋白质 C、纤维素 D、谷氨酸

73.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、干贝以粒大、颗圆、整齐、细丝、肉肥,色鲜黄、微有光亮、面有白霜,干燥者为佳品

B、干贝以粒大、颗圆、整齐、细丝、肉肥,色白微有光亮者为佳品

C、干贝以粒大、颗圆、整齐、细丝、肉肥,色鲜黄,面无白霜,干燥者为佳品

D、干贝以粒大、颗圆、整齐、细丝、肉肥,色暗红,微有光亮者为佳品

74.用新鲜蔬菜制馅大都需经过( C )等初加工。

A、摘,洗,脱水,切 B、洗,摘,脱水,切

C、摘,洗,切,脱水 D、摘,切,洗,脱水

75.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、玉兰片应选用质粗、脆嫩者:黄花菜则以色金黄,未开花有光泽、干透者为好

B、玉兰片应选用质细、脆嫩者:黄花菜则以色金黄。开花有光泽、干透者为好

C、玉兰片应选用质细、脆嫩者:黄花菜则以色金黄,未开花有光泽、干透者为好

D、玉兰片应选用质细、脆嫩者;黄花菜则以色金黄,开花无光泽、干透者为好

76.请选择一列一叙述正确的句子( C )。

A、豆类原料是制作咸馅的主要原料,最常用的豆类馅品种有红小豆,绿豆和豌豆

B、豆类原料是制作咸馅的主要原料,最常用的豆类馅品种有四季豆,绿豆和豌豆

C、豆类原料是制作甜馅的主要原料,最常用的豆类馅品种有红小豆,绿豆和豌豆

D、豆类原料是制作咸馅的主要原料,最常用的豆类馅品种有红小豆,绿豆和黄豆

77.请选择下列一叙述正确的句子(A )。

A、品质优良的琼脂质地坚实、洁白、透明状、纯净干燥、无杂质

B、品质优良的琼脂质地柔软、洁白、半透明、纯净干燥、无杂质

C、品质优良的琼脂质地柔软、灰白、半透明、纯净干燥、无杂质

D、品质优良的琼脂质地柔软、灰白、透明状、纯净干燥、无杂质

78.请选择下列一叙述正确的句子( D )。

A、白沙糖色泽洁白明亮,晶粒整齐、透明是白糖的再洁晶产品

B、白沙糖色泽洁白明+亮,晶粒整齐、均匀坚实,水分,杂质还原糖的含量较高

C、白沙糖色泽洁白明亮,晶粒整齐、细小绵软,水分,杂质还原糖的含量较高

D、白沙糖色泽洁白明亮,晶粒整齐、均匀坚实、水分,杂质还原糖的含量均低

79. 属于辣味调味料的是\_\_B\_\_\_\_。

A.韭菜 B.辣椒 C.薄荷 D.柠檬

80. 烧麦皮是用\_\_\_B\_\_\_的方法制皮。

A.捏皮 B.擀皮 C.按皮 D.拍皮

81. \_\_B\_\_\_\_不属于植物油脂。

A.豆油 B.色拉油 C.菜籽油 D.花生油

82. 按来源食盐可分为海盐、湖盐、\_\_B\_\_\_\_和矿盐。

A.原盐 B.井盐 C.加工盐 D.精制盐

83. \_\_D\_\_\_\_不属于人工合成食用色素 。

A.苋菜红 B.胭脂红 C.柠檬黄 D.红曲色素

84．\_\_B\_\_\_\_是用糯米粉制作的点心

A.萝卜糕 B.糯米糍 C.芋头糕 D.伦教糕

85. \_\_\_A\_\_\_是用模具成型制作的面点。

A.月饼 B.荷花酥 C.椰蓉球 D.冬菜包

86. \_\_A\_\_\_\_是京式面点的代表品种。

A.酥盒 B.八宝枣糕 C.钟水饺 D.糯米鸡

87. 苋菜红的最大用量是 \_A\_\_\_\_\_。

A.0.05ｇ/ ｋｇ B.0.06ｇ/ ｋｇ

C.0.07ｇ/ ｋｇ D.0.08ｇ/ ｋｇ

88. 柠檬黄的最大用量是 D\_\_\_\_\_\_。

A.0.5ｇ/ ｋｇ B.0.8ｇ/ ｋｇ

C.0.2ｇ/ ｋｇ D.0.1ｇ/ ｋｇ

89.制作饴糖较好的原料为( D )。

A、白薯淀粉 B、玉米淀粉 C、马铃薯淀粉 D、碎大米

90.蜂蜜又称蜂糖,为粘稠,透明或半透明的胶体,密度为( B )。

A、1.60 B、1.40 C、1.20 D、1

91.食盐按加工程度不同可分为( A )。

A、原盐,洗涤盐,再制盐 B、海盐,池盐,矿盐

C、海盐,井盐,矿盐 D、原盐,井盐,池盐

92.请选择下列一叙述正确的句子(B )。

A、盐可以改变主坯中面筋的化学性质,降低主坯的筋力

B、盐可以改变主坯中面筋的物理性质,增强主坯的筋力

C、盐可以改变主坯中面筋的物理性质,降低主坯的筋力

D、盐可以改变主坯中面筋的化学性质,增强主坯的筋力

93.猪油又称大油,呈白色软膏状,有光泽,味香,无杂质,含脂肪约( A )。

A、99% B、85% C、80% D、75%

94.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、牛乳可以提高面点制品的营养价值

B、牛乳不能改进主坯性能,但可提高产品的外观质量

C、牛乳会促使成品“老化”缩短成品的保存期

D、牛乳可起到色素的作用,使成品洁白

95.蛋糕主要是利用了( C )而制成的。

A、蛋黄的发泡性能 B、蛋黄的乳化性能

C、蛋清的发泡性能 D、蛋清的乳化性能

96.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、只要有一定营养价值的均可作为主坯的主要原料

B、只要有饱腹作用且无害无人体健康均可作为主坯的主要原料

C、只要有一定的韧性,便于包馅而不破裂,均可作为主坯的主要原料

D、农作物中的谷类、麦类及根茎薯类等均可作为主坯的主要原料

97.请选择下列一叙述正确的句子( D )。

A、水温50″(2时,淀粉大量溶于水,成为有粘性的溶胶体

B、水温越高,淀粉的吸水率就越低

C、淀粉颗粒在常温下基本无变化,吸水率高大体保持硬粒状态

D、淀粉在水温60℃以上时进入糊化阶段

98.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、当水温60~70度时,面筋蛋白质开始热变性,筋力增强,弹性和延伸性减退

B、当水温60~70度时,面筋蛋白质开始热变性,筋力下降,弹性和延伸性增强

C、面粉中的蛋白质能够遇水膨胀形成面筋,具有受热变性,使结合水的能力下降的性质

D、面筋蛋白质具有常温下不发生热变性,吸水率低的特性

99.营养素在加工过程中会发生一系列复杂的理化变化，\_\_\_A\_\_\_通过加热变得更易被人体消化吸收。

A.蛋白质、脂肪、糖类 B.可溶性维生素、矿物质

C.蛋白质、脂肪、纤维素 D.脂溶性维生素、矿物质

100.传统淘米方法，米中水溶性维生素大量流失，维生素损失达\_\_C\_\_\_\_。

A.36%-40% B.36%-50% C.36%-60% D.36%-70%

101. 以下哪项不是面点烤制工艺中营养素的保护措施\_\_\_\_C\_\_。

A.合理洗涤 B.科学切配 C.适当加碱 D.上浆挂糊

102.每百克大豆中的脂肪含量约为( A )克。

A.18.4 B.10 C.0.8 D.0.5

103.通过化学手段使元素或化合物发生氧化、还原、缩合、聚合等合成反应所得到的物质是\_\_\_A\_\_\_。

A.化学合成食品添加剂 B.天然食品添加剂

C.膨松剂 D.香料

104.食用合成色素是以\_\_\_A\_\_\_为原料制成。

A.煤焦油 B.动植物中提取 C.紫胶色素 D.焦糖

105. \_C\_\_\_\_\_又称酱色、糖色，是我国的传统色素之一。

A.胡萝卜素 B.红曲米 C.焦糖 D.叶绿素铜钠

106. \_B\_\_\_\_\_色素应装于密封容器中，以防止受潮变质。

A.天然色素 B.合成色素 C.叶绿素铜钠 D.紫胶色素

107. \_A\_\_\_\_\_色素一般应在密封、避光、阴凉处保存，不直接接触铜、铁质容器。

A.天然色素 B.合成色素 C.叶绿素铜钠 D.紫胶色素

108. 发酵粉属于\_\_B\_\_\_\_。

A.碱性膨松剂 B.复合膨松剂 C.生物膨松剂 D.酸性膨松剂

109．精油、浸膏、净油辛香料油树脂等属于\_\_A\_\_\_\_。

A.天然香料 B.天然等同香料 C.人造香料 D.食品香精

110. 琼脂冷却到\_\_\_C\_\_\_即可变成凝胶。

A.30℃左右 B.33℃左右 C.35℃左右 D.40℃左右

111.米粉面坯没有弹性、韧性和延伸性的原因是\_C\_\_\_\_\_。

A.面筋组织疏松 B.面筋组织紧凑

C.面坯中没有面筋网形成 D.面坯中有面筋网形成

112.大米中的\_\_\_B\_\_\_主要由不能生成面筋质的麦谷蛋白和谷蛋白组成。

A.碳水化物 B.蛋白质 C.维生素 D.膳食纤维

113.含面筋蛋白质少而( A )多的原料与水结合,面筋形成较差。

A、支链淀粉 B、直链淀粉 C、双糖 D、单糖

114.热水面主坯具有( B )121感软糯,成品色泽较暗的特点。

A、粘性小,韧性差 B、粘性大,韧性差

C、粘性大,韧性好 D、粘性小,韧性好

115.温水面团柔中有劲,富有( A ),制成品时,容易成形。

A、可塑性 B、粘性 C、韧性 D、弹性

116.利用微生物使主坯疏松膨大的方法称为(A )。

A、酵母膨松法 B、交叉膨松法

C、化学膨松法 D、物理膨松法

117.化学膨松剂受热分解,产生大量的( D )。

A、空气 B、氧气 C、水蒸气 D、二氧化碳

118.请选择下列一叙述正确句子( A )。

A、在打蛋过程中加入大量蔗糖不但可以提高蛋白气泡的稳定性,还可以提高其稠度

B、鸡蛋蛋白泡沫的气泡是否稳定,与充入空气的多少无关

C、鸡蛋蛋白泡沫的稳定性,是仅仅依靠蛋白的粘度确定的

D、鸡蛋蛋白抽打的时间越长,其泡沫越丰富

119.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、酵母膨松性主坯成品的特点,体积疏松膨大,结构细密喧软、呈海绵状、口感酥脆浓香

B、酵母膨松性主坯成品的特点,体积疏松膨大,结构细密喧软、呈蜂窝状、有浓郁的蛋香味

C、酵母膨松性主坯成品的特点:体积疏松膨大,结构细密喧软、呈海绵状、味道香醇适口

D、酵母膨松性主坯成品的特点,体积疏松多孔,结构细密喧软、呈蜂窝状、味道香醇适口

120.请选择卜列一叙述正确的句子( A )。

A、物理膨松性主坯成品的特点,体积疏松膨大,组织细密喧软、呈海绵状多孔结构有浓郁的蛋香味

B、物理膨松性主坯成品的特点,体积疏松膨大,呈海绵状、口感酥脆浓香

C、物理膨松性主坯成品的特点,体积疏松膨大,呈蜂窝状、口感酥脆浓香

D、物理膨松性主坯成品的特点,体积疏松多孔,呈海绵状、口感酥脆浓香

121.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、粉料的颗粒被油脂包围后,吸不到水分,不能膨润,受热后容易”碳化变脆

B、粉料的颗粒被油脂包围后,可以大量吸水,受热后不易”碳化”变脆

C、粉料的颗粒被油脂包围后,吸不到水分,受热后不易t·碳化”变脆

D、当水,油粉料经搓擦,摔挞合为一体时,粉料颗粒被油脂颗粒包围,隔开缩小了粉料颗粒间的距离

122.面粉中的蛋白质主要是\_\_\_A\_\_\_麦胶蛋白和麦谷蛋白。

A.形成面筋质 B.形成面筋弹力 C.形成面筋筋性 D.形成面筋延伸性

123. 麦胶蛋白有良好的\_\_\_D\_\_\_。

A.伸展性 B.弹性 C.韧性 D.延伸性

124.面筋蛋白可以使冷水面坯\_\_B\_\_\_\_。

A.质地坚硬 B.质地柔软 C.质地松散 D.质地脆嫩

125.粳米中含有\_\_B\_\_\_\_的直链淀粉。

A.60% B.82% C.90% D.92%

126. 糯米中几乎都是\_\_\_A\_\_\_。

A.支链淀粉 B.直链淀粉 C.粘淀粉 D.以上都有

127. 糖浆面坯调制好，放置时间不宜过长，否则\_\_B\_\_\_\_。

A.韧性增强、可塑性增强 B.韧性增强、可塑性减弱

C.韧性减弱、可塑性增强 D.韧性减弱、可塑性减弱

128.先将虾肉洗净晾干，剁碎压烂成蓉，用精盐将虾蓉拌挞至发黏起胶，再加\_\_D\_\_\_拌匀。

A.淀粉 B.面粉 C.糕粉 D.生粉

129.大米中的脂肪主要由\_\_A\_\_\_\_亚麻酸和软脂酸等组成。

A.亚油酸 B.花生四烯酸 C.硬脂酸 D.磷酸

130. 先将鱼肉切碎剁烂成蓉，放入盆内加盐，\_\_\_B\_\_\_，用力挞透搅拌，直至发黏起胶。

A.加水 B.分几次逐渐加水 C.分两次加水 D.一次放足水

131.糙米中含丰富的维生素B1、\_\_B\_\_\_\_、维生素PP、维生素E。

A.维生素C B.维生素B2 C.维生素B6 D.维生素K

132. 龙葵素的中毒量一般认为一次摄入\_\_\_D\_\_\_。

A.50毫克 B.100毫克 C.150毫克 D.200毫升

133.将大米用冷水浸泡透，至米粒松胖时，捞出晾净水，上磨磨成细粉的方法叫\_\_\_A\_\_\_。

A. 湿磨 B.水磨 C.干磨 D.磨粉

134. 籼米、粳米、糯米都可能出现\_\_\_C\_\_\_。

A.腹白 B.心白 C.腹白和心白 D.以上都不是

135. 为了有效地延缓稻米的\_\_D\_\_\_\_，一般应将稻米储存于低温干燥的条件下。

A.新鲜度 B.变质 C.优良品质 D.陈化

136. \_\_B\_\_\_\_粉质细腻，制成食品软糯滑嫩。

A.湿磨粉 B.水磨粉 C.干磨粉 D.调和粉

137. \_\_\_C\_\_\_粉质较粗，成品口感较差。

A.湿磨粉 B.水磨粉 C.干磨粉 D.调和粉

138. \_\_D\_\_\_\_，一般应将稻米储存于低温干燥的条件下。

A.新鲜度 B.变质 C.优良品质 D.陈化

139. \_\_\_B\_\_\_粉质细腻，制成食品软糯滑嫩。

A .湿磨粉 B.水磨粉 C.干磨粉 D.调和粉

140.面粉的品质主要从含水量、颜色、新鲜度\_\_D\_\_\_\_等几方面进行鉴定。

A.所含面筋的数量 B.所含面筋的质量

C.所含面筋的筋性 D.所含面筋的数量、质量

141.层酥性主坯是由于油酥和水油面两块不同(A )的主坯结合而成的。

A、油量多少 B、软硬 C、质感 D、大小

142.配料工艺中,应注意原料配合上的( C ),提高食品的营养价值。

A、蛋白质 B、维生素 C、营养互补 D、可变性

143.调制对于整个制作工艺和成品质量影响很大,做好调制工作,要注意四点:第二点应注意掺水,掺油脂等原料的( A )。

A、准确性 B、灵活性 C、可变性 D、手法

144.有些水原料性主坯由于特殊需要,可加入一些( C )。

A、膨松剂 8、酵母 C、辅料或调味料 D、油脂

145.层酥性主坯工艺流程的关键在于水,油、粉料之间的比例,和两块坯料的软硬程度是否一致以及开酥( D )。

A、大小 B、外形 C、多少 D、手法

146.请选择下列一叙述正确的句子( B )。

A、口味的形成与成熟的方法无关

B、风味是本味和调味的综合体观,它确定了点心品种的口味

C、成熟转化之味为调味

D、风味是口味和调味的综合体现

147.请选择下列一叙述正确的句子(D )。

A、主坯的形态是形成点心特色的关键

B、主坯的口味是形成点心特色的关键

C、主坯的软硬是形成点心特色的关键

D、主坯的质感是形成点心特色的关键

148.请选择一组熟成馅( C )。

A、汤包馅、鲜肉馅、咖喱馅

B、三鲜馅、百花馅、鱼胶馅

C、咖喱馅、叉烧馅、冬菜馅

D、肉丝春卷馅、三鲜馅、菜肉馅

149.馅心在面点工艺中具有体现面点( A ),影响面点形态,形成面点特色和使面点花色种品多样化的特点。

A、口味 B、外观 C、色泽 D、质感

150.选择一组轻馅面点制品( A )。

A、开花包水晶包 B、蒸饺鸽蛋圆子

C、月饼春卷 D、豆沙包叉烧包

151.请选择下列一叙述正确的句子(A )。

A、引起原料质变的物理因素主要是温度、湿度、阳光

B、引起原料质交的物理因素主要是温度、湿度、空气

C.引起原料质变的物理因素主要是温度、湿度、氧化作用

D、引起原料质变的物理因素主要是温度、湿度、自然分解

152.空气引起的( C )是导致烹饪原料质量变化的主要因素。

A、失水 B、分解作用 C、氧化作用 D、呼吸作用

153.冷却肉应放入冰箱的冷藏室中保存,使肉的周围保持较高的湿度和较低的温度,以防止( A )对肉表面的变色作用,使肉保持鲜红的色泽。

A、空气中的二氧化碳 B、水分 C、空气 D、氧气

154.请选择下列一叙述正确的句子( C )。

A、鲜蛋保存时,应用水洗净后冷冻保存

B、鲜蛋保存时,采用低温保存,用水洗净,保持干燥

C、鲜蛋保存中有”四怕”即一怕水洗、二怕高温、三怕潮湿、四怕苍蝇叮

D、鲜蛋保存时,应采用冷冻保存

155.餐饮业一般用感官鉴别面粉的\_\_\_A\_\_\_。

A.色泽 B.含水量 C.新鲜度 D.品质

156.餐饮业一般用嗅觉、味觉鉴别面粉的\_\_\_C\_\_\_。

A.色泽 B.含水量 C.新鲜度 D.品质

157.食之甜中有咸，咸中有鲜香是\_\_\_A\_\_\_。

A.甜咸味 B.鲜咸味 C.甜香味 D.香辣味

158. \_\_\_D\_\_\_是复合味中最基本的一种。

A.甜咸味 B.香辣味 C.甜香味 D.鲜咸味

159.以八角、小茴香、桂皮、五加皮、丁香、甘草、花椒等各种香料加工混合制成的是\_\_B\_\_\_\_。

A.糖玫瑰 B.五香粉 C.咖喱粉 D.椒盐

160.餐饮业感官鉴别面粉色泽是根据标准样品对照，同等级面粉\_\_B\_\_，品质越好。

A.颜色越灰 B.颜色越白 C.颜色越浅 D.颜色越深

161.测定面筋含量常用的物理方法是\_\_D\_\_\_。

A.恒温箱中放置30分钟 B.碱水中泡30分钟

C.盐水中泡30分钟 D.清水中泡30分钟

162.挤出面筋中的水分，直到面筋球表面略一粘手时进行称重即得\_\_C\_\_\_\_。

A.干面筋弹性 B.干面筋重 C.湿面筋重 D.湿面筋弹性

163.面筋的延伸性鉴定中，将面筋被拉断时的长度为\_\_\_C\_\_\_以上者为延伸性大。

A.8厘米 B.8-15厘米 C.15厘米以上 D.20厘米以上

164.甲醇的致死量是\_\_D\_\_\_\_毫升。

A.10 B.12 C.20 D.30

165.面筋的延伸性鉴定中，将面筋被拉断时的长度为\_\_\_A\_\_\_以上者为延伸性差。

A.8厘米以下 B.8厘米 C.8-15厘米 D.15厘米以上

166. 中式面点中常用的引进的复合调味品有\_\_D\_\_\_\_等。

A.液态 B.粉状 C.浆菜状 D.液态、粉状、浆菜状

167.桂花酱、糖玫瑰的味型属于\_\_\_C\_\_\_。

A.甜咸味 B.香辣味 C.香甜味 D.鲜咸味

168. \_\_\_\_D\_\_体现了包馅面点的口味。

A.原料 B.面坯 C.成熟方法 D.馅心

169.包馅面点，馅心占较大比重，一般皮料占\_\_\_A\_\_\_，馅心占\_\_\_\_\_\_。

A.50% 50% B.60% 40% C.55% 45% D.65% 35%

170.烧卖、锅贴的\_\_\_\_B\_\_。

A.馅心少于皮料 B.馅心多于皮料

C.馅心与皮料一样多 D.馅心比重达90%

171. \_\_\_\_C\_\_由于馅心的装饰，可使形态优美。

A.水饺 B.包子 C.花色蒸饺 D.酥盒

172.在多种进货渠道和方式面前,坚持( A ),择优进货的原则

A、比质比价 B、勤进快销 C、以销定进 D、以进促销

173.原料采购制度主要是指采购( D ),经济手续清楚,以堵塞采购工作中的各种漏洞。

A、择优进货 B、制定计划

C、坚持比质比价 D、单据齐全

174.请选择下列一叙述正确的句子( A )。

A、凡设座位,客人围桌而坐,品茶,品点心的聚会,均采用立式服务的形式

B、凡设座位,客人围桌而坐,品茶,品点心的聚会,均采用托让式服务形式

C、凡不设座位的聚会,均采用立式服务的形式

D、凡不设座位的聚会,均采取服务到桌,服务到人

175.请选择一组仿植物形的面点制品( C )。

A、虾饺、马蹄糕 B、芸豆卷、清油饼

C、玉兰酥、寿桃 D、豌豆黄、翡翠烧麦

176.请选择一组暖色( A )。

A、黄色、紫色 B、黄色、绿色

C、绿色、兰色 D、兰色、红色

177.食品色彩的研究与运用,最终的目的是为了( A )。

A、美化食品 B、食用 C、欣赏 D、诱人食欲

178.烹饪美学的特点是具有( B ),横向性,交叉性和综合性的特点。

A、艺术性 B、实用性 C、多样性 D、科学化

二、判断题(第81题~第100题.将判断结果填入括号中,正确的填真“√”,惜误的填“×”。每题1分,满分20分。)

（√）179.完全蛋白质食物来源是乳类,蛋类,大豆及瘦肉。

（√）180.脂肪还具有调节生理机能的功能。

（√）181.血液中含大量的水,由于水的潜热大,随血液循环能调节体温。

（ **√**）182.构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。

（ **√**）183.饥渴时暴饮水可能引起心慌、气短、出虚汗等症状。

（ **×**）184.食物的消化过程是从胃部开始的。

（ **√**）185.洋葱含有硫化合物,可以降低血压、血脂。

（**√** ）186.烹饪从业人员烹制菜肴属于职业道德的范畴。

（√ ）187.使用原料的总成本减剩余原料的总成本即配套点心的总成本。（√ ）188.面点主坯的辅助原料还常常用于制馅。

（ **√** ）189. 糖类成熟和加热后的焦化作用，能使成品起到着色作用。

（ **√** ）190．一般面筋的弹性分为强、中、弱三级。

（ **√** ）191．在形成面点制品特色中，馅心往往起决定作用。

（ **×** ）192．薄皮、大馅、甜口重，形成了苏式面点的特色。

（ **√** ）193．馅心口味应稍淡些。

（× ）194.构成主坯原料的水,在主坯工艺中最主要的作用是调节面坯的软硬。

（× ）195.面点主坯原料中所用的食品添加剂主要有糖,油脂,盐,蛋品,乳品等。

（× ）196.淀粉类主坯所用的原料主要有,马蹄粉,藕粉,小麦粉,绿豆粉,生粉等。

（√ ）197.按主坯的属性可分为麦类主坯,米类主坯,层酥性主坯和特殊性主坯。

（√ ）198.利用酵母菌的繁殖发酵使面坯膨胀,这种方法称为“酵母膨松法”。

（√ ）199.化学膨松性主坯成品的特点,体积疏松多孔,呈蜂窝状组织结构的,口感酥脆浓香,呈海绵状组织结构的,口感喧软清香。

（× ）200.粉料是依靠油脂的粘着性粘合在一起,因此干油酥不具有松散性。

（× ）201.层酥性主坯成品具有体积疏松膨大,组织细密喧软,营养丰富的特点。

（×）202.化学膨松性主坯的工艺流程是将粉料加入辅料调制后再加入化学膨松剂。

（× ）203.衡量主坯形态的标准有层次,丰满、精巧、软糯、酥脆等。

（√ ）204.粮食中的蛋白质,淀粉具有吸收各种气味特性,保管时要避兔将其与散发异味的物质放在一起。

（× ）205.粮食在潮湿的环境中,再受到一定的压力,就发生结块但不易霉变。

（× ）206.茶点的服务对象有以品茶为辅,品点心为主的特点。

（√ ）207.冷餐会也称酒会,不设主宾席,也没有固定的座位。