**一、单选题(第1题～第80题。每题1.0分，满分80.0分。)**

1.机械设备操作人员必须(),掌握安全操作方法等基本知识。

A、经过培训 B、亲自采购 C、有人陪同 D、经过观察

**标准答案：** A

2.广义的成本是指企业为生产各种产品而支出的()耗费之和。

A、各项 B、人工 C、燃料 D、原料

**标准答案：** A

3.检验清蛋糕是否成熟可用竹签或牙签插入蛋糕(),拔出后不黏附面糊，则表明已

成熟。

A、 中央 B、边缘 C、底部 D、面部

**标准答案：** A

4.果冻定型中，若结力使用过量将会使成品()。

A、 变 甜 B、没变化 C、变硬 D、变软

**标准答案：** C

5.海绵蛋糕会膨松主要是靠蛋清搅打的()而形成的。

A、碳化作用 B、黏稠作用 C、起泡作用 D、乳化作用

**标准答案：** C

6.鉴别蛋的新鲜程度的方法有()、振荡法、比重法、光照法。

A、熟制法 B、品尝法 C、称重法 D、感观法

**标准答案：** D

7.直接发酵法也称()发酵法。

A、三次 B、快速 C、二次 D、一次

**标准答案：** D

8.混酥面坯的油糖搅拌法是西式面点生产中()的调制方法之一。

A、绝不能用 B、很少使用 C、最不常用 D、最为常用

**标准答案：** D

9.下列说法错误的是()

A、电饭锅应进行预热

B、微波炉不能空载运行

C、电烤箱烘烤前应该进行预热

D、微波炉不能放在磁性材料的附近

**标准答案：** A

10.对于油脂含量较少的油脂蛋糕宜采用()搅拌法。

A、油糖 B、蛋油 C、全料 D、蛋糖

**标准答案：** D

11.面点操作间的员工必须严格执行()中的有关规定，把好卫生关。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、食品卫生制度 |  | B、企业卫生制度 |
| C、厨房卫生制度 |  | D、食品卫生法 |
|  | **标准答案：** D |  |

12.检验清蛋糕是否成熟可用手指压下蛋糕中央，压下去的部分马上弹回，表示蛋糕(

)。

A、 已经成熟 B、过度成熟 C、即将成熟 D、没有成熟

**标准答案：** A

13.混酥类面团是用奶油、面粉、鸡蛋、糖等主要原料调和成的面团，面坯()。 A、无层次 B、无酥性 C、有层次 D、有韧性

**标准答案：** A

14.冰激凌的英文名称是()。

A 、Ice cream B 、Froze cream

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C 、Pudding |  | D 、Ice bread |
|  | **标准答案：** A |  |

15.面包面团醒置时间一般在()min左右，面团体积可比松弛前增大八成左右。 A 、15 B 、45 C 、50 D 、30

**标准答案：** A

16.油炸面包时要()面坯至面坯两面成熟，放置在沥油器具上沥干油脂。 A、翻动 B、揿入 C、抖动 D、插入

**标准答案：** A

17.用搅拌机制作清蛋糕面糊，应选择()搅拌器，以利于空气大量充入。 A、 圆球形 B、钩形 C、扁平形 D、爪形

**标准答案：** A

18.用于制作圆形装饰蛋糕的海绵蛋糕坯模具一般有()底板和脱卸式底板两种。 A、网格式 B、齿轮式 C、 固定式 D、凹凸式

**标准答案：** C

19.果冻属于西式面点中()的一种，它不含乳及脂肪。

A、烫制甜点 B、冰激凌 C、冷冻甜点 D、热制甜点

**标准答案：** C

20. “Bread”是 指 ( ) 。

A、面包 B、甜棍 C、甜品 D、 冰霜

**标准答案：** A

21.面包面团的分割重量一般是成品重量加上()重量。

A、醒发损耗 B、静置损耗 C、烘烤损耗 D、搅拌损耗

**标准答案：** C

22.不属于食物中毒特征的是()。

A、病人与健康人不直接传染 B、临床症状相似

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C、潜伏期短 |  | D、呕吐腹泻 |
|  | **标准答案：** D |  |

23.果冻是用果冻粉或鱼胶、 ()、糖、水果等调制而成的。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、水或牛奶 |  | B、牛奶或果汁 |
| C、 牛奶或奶油 |  | D、 水或果汁 |
|  | **标准答案：** D |  |

24.海绵蛋糕又称(),是清蛋糕中最常见的品种之一。

A、乳沫蛋糕 B、无油蛋糕 C、戚风蛋糕 D、油脂蛋糕

**标准答案：** A

25.谷类中缺乏的必需氨基酸是()氨酸。

A、苯丙 B、苏 C、赖 D、缬

**标准答案：** B

26.置盘的面包面坯排列要疏密适当，排放过疏，面坯在烘烤时受热面积增大，易造成

表 皮 ( ) 。

A、颜色不均 B、颜色均匀 C、颜色过深 D、 颜色过浅

**标准答案：** C

27. “apple pie”是 指 ( ) 。

A、香蕉派 B、苹果塔 C、水果派 D、苹果派

**标准答案：** D

28.下列属于糖类不具备的生理功用的是()。

A、 润肠解毒 B、 供给热能

C、 调节水代谢 D、 保护肝脏

**标准答案：** C

29.油脂蛋糕烘烤成熟的时间根据制品的大小、厚薄而定， 一般大而厚的制品烘烤(

)。

A、 时间短 B、任意烤 C、 很短暂 D、 时间长

**标准答案：** D

30.制作混酥面坯应选用颗粒()的糖。

A、 均匀 B、很粗 C、 细小 D、较粗

**标准答案：** C

31.餐饮定价程序包括判断市场需要，确定定价目标()等内容。

A、 指定毛利率标准

B、预测人工成本

C、制定净料率标准

D、确定计算程序

**标准答案：** A

32.制作油脂含量高、不易成熟的蛋糕时，选择的模具不宜()。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、过薄、过大 |  | B、 过高、过大 |
| C、较低、较小 |  | D、 过深、过厚 |
|  | **标准答案：** B |  |

33.触电者的生命能否得救，在事故现场主要取决于()和正确的紧急处理。

A、能否尽快脱离电源

B、 触电时间的长短

C、触电者的身体状况

D、 能否尽快强抢救

**标准答案：** A

34.影响混酥制品成熟的因素主要有两个方面， 一个是烘烤(),一个是烘烤时间。 A、 湿度 B、 薄厚 C、数量 D、温度

**标准答案：** D

35.干一行爱一行”,这是()最起码的要求。

A、社会伦理 B、 个人职业 C、 寻找工作 D、职业道德

**标准答案：** D

36.面包烘烤前的最后成形美化装饰的所有技术动作一定要()。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 随意、大胆 |  | B、 僵硬、有力 |
| C、 灵活、轻巧 |  | D、 快速、粗放 |
|  | **标准答案：** C |  |

37.果冻定型的温度一般是(),一般来说，温度越低，果冻定型所需时间也就越

短。

A、4~8℃ B、-5~0℃ C 、 18~10℃ D、0~4℃

标准答案： D

38.海绵蛋糕是用全蛋、糖搅打再与()混合一起制成的膨松制品。

A、植物油 B、 盐 C、 面粉 D、奶油

**标准答案：** C

39.油又称乳脂，是从牛乳中分享加工出来的一种比较()的脂肪。

A、 纯净 B、 洁白 C、 浑浊 D、 单纯

**标准答案：** A

40.生吃水生食物要洗净，主要是为预防()污染。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 姜片虫 |  | B、囊虫 |
| C、 肝吸虫 |  | D、 蛔虫 |
|  | **标准答案：** A |  |

41.蛋糕根据用料和加工工艺分为清蛋糕、 ( ) 两 大 类 。

A、油蛋糕 B、 天使蛋糕 C、 戚风蛋糕 D、 海面蛋糕

**标准答案：** A

42.食品造型的目的在于，通过造型展示食品的艺术魅力，展示()巧夺天工的精巧

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 技艺。 |  |  |  |
| A、 整个饭店员工 |  | B、整个厨房员工 |  |
| C、 制作者 |  | D、餐台服务员 |  |
|  | **标准答案：** C |  |  |
| 43.盐的英文是() |  |  |  |
| A 、Peach | B 、Sugar | C 、Salt | D 、 Yeast |
|  | **标准答案：** C |  |  |

44.油脂蛋糕成熟后成品色泽为(),不生不湖，起发正常，表面饱满。

A、浅棕色 B、 浅黄色 C、 深黄色 D、 深棕色

**标准答案：** C

45.机械分割面包面团的速度较快，重量也较为准确，但对面团内的()有一定的损

伤。

A、 淀粉 B、酵母 C、面筋 D、 糖

**标准答案：** C

46.混酥类饼干面坯成形常见有两种方法， 一是直接成形，另一是()再成形。 A、 压制面坯 B、加热面坯 C、冷冻面坯 D、揉制面坯

**标准答案：** C

47.下列选项中，爱祖国、 ()、爱劳动、爱科学和爱社会主义是社会主义道德建设的

基本要求。

A、 爱和平 B、 爱人民 C、 爱民族 D、 爱团结

**标准答案：** B

48.海绵蛋糕面糊入模的填充量一般以模具的()为宜，坯料过少，水分会挥发过

多。

A 、40%—50% B 、60%—70% C 、70%—80% D 、50%—60%

**标准答案：** C

49.奶油的含脂率在()以上。

A 、80% B 、60% C 、70% D 、90%

**标准答案：** A

50.当混酥面坯加入面粉后， ()搅拌过久，以防面粉产生筋性。

A、可以 B、必须 C、 切 忌 D、 应该

**标准答案：** C

51.混酥类面团的酥松性，主要是由面团中的()和油脂等原料的性质所决定的。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、盐 | B、面粉 | C、 鸡蛋 D、糖 |
|  | **标准答案：**B |  |

52. “Add sugar”的 是 指 ( ) 。

A、加入面粉 B、加入糖 C、冷冻面粉 D、 搅拌面粉

**标准答案：** B

53.混酥面坯在擀制时，应做到()性擀平，擀平后立即成形。

A、一次 B、多次 C、二次 D、 不限

**标准答案：** A

54.油脂蛋糕的油糖搅拌法是先将()充分搅拌，让油脂中充入大量空气而膨胀。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、油脂和糖 |  | B、面粉和糖 |
| C、 油脂和面粉 |  | D、 油脂和鸡蛋 |
|  | **标准答案：** A |  |

55.果冻制作时， 一定要在果冻液体()后，再加入水果丁。

A、 开始冷却 B、 完全沸腾 C、 完全冷却 D、 刚刚烧开

**标准答案：** C

56.制作甜软面包选用优质()能确保产品的质量。

A、预拌面粉 B、低筋粉 C、 高筋粉 D、 中筋粉

**标准答案：** C

57.甜点装盘时，所有的原料、配料及饰品不得露在()。

A、盘子边缘距中心1/3处 B、盘子边缘距中心1/2处

C、盘子的外沿 D、盘子边缘距中心1/4处

**标准答案：** C

58.检查夹有馅心的混酥制品是否成熟，首先要看制品 (B) 成熟程度，再决定是否出

炉。

A、 内部 B、 中间 C、底部 D、表面

**标准答案：** C

59.果冻类冷冻甜点是完全靠鱼胶的()作用凝固而成的。

A、 乳化 B、液化 C、凝固 D、融化

**标准答案：** C

60.现代厨房广泛使用()

A、气体燃料

B、人造燃料

C、液体燃料

D、固体燃料

标准答案： A

61.冷藏柜必须按规定()储藏的食品，定期清理。

A、放满空间 B、菱形放置 C、 尽量空置 D、 整齐放置

**标准答案：** D

62.油脂蛋糕的粉油搅拌法是先将()搅拌均匀，而后再依次投放其他原料的方法。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 油脂和鸡蛋 |  | B、 油脂和糖 |
| C、 面粉和糖 |  | D、 油脂和面粉 |
|  | **标准答案：** D |  |

63.面包面团揉圆的手法是手指同手掌配合用力，用”()”轻压面团，朝同一方向旋

转。

A、 重力 B、 轻功 C、 浮力 D、 实力

**标准答案：** C

64.制作意大利蛋清黄油酱时，在加入黄油前，应保证缸内温度在()。

A 、25-30℃

B 、40℃

C 、35-38℃

D 、42℃

**标准答案：** C

65.当水温在()时，面粉中的蛋白质开始变性，面团逐渐凝固，筋力下降，面团的

弹性和延伸性减弱。

A、60—70度 B、50—60 度 C、40—50度 D、30—40 度

**标准答案：** A

66.采用浇注灌模成形油脂蛋糕，半成品表面一定要(),否则影响制品美观。 A、压紧 B、 松软 C、 抹平 D、 装饰

**标准答案：** C

67.一般情况下，烤箱烘烤混酥制品的下火温度要()上火温度5-10℃。

A、低于 B、 高于

C、 以上答案都正确 D、等于

**标准答案：** A

68.直接发酵法的优点是操作简单，发酵时间短，面包的()较好。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 口感和风味 |  | B、组织结构 |
| C、抗机械性 |  | D、发酵耐性 |
|  | **标准答案：** A |  |

69.油脂蛋糕的膨松主要是原料中的奶油具有(),能在搅打中充入大量空气，产生

气泡。

A、润滑性 B、 融合性 C、 凝固性 D、 乳化性

**标准答案：** B

70.下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是()。

A、供给热能

B、 是构成机体组织的正常材料

C、维持体内酸碱平衡

D、维持神经肌肉的正常兴奋

**标准答案：** A

71.调制好的意大利黄油酱应存放在()环境中

A 、40℃ B 、30℃

C 、15℃ D 、20℃

**标准答案：** D

72.忠于职守就是要把自己职责范围内的事做好，合乎()和规范要求。

A、 自己爱好 B、顾客需要 C、 质量标准 D、领导喜好

**标准答案：** C

73.电烤箱应安装在()、防火、便于操作的地方。

A、 通风、干燥 B、暗房、水池

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| C、 通道、走廊 | D、拐角、露台 |  |
| **标准答案：** A |  |  |
| 74.Lemon"是 指 ( ) |  |  |
| A、胡桃 B、核桃 | C、柠檬 | D、杏仁 |
| **标准答案：** C |  |  |

75.净料单位成本等于()与加工后原料重量的比值。

A、 毛料总值

B、 净料总值

C、损耗总值

D、 消耗总值

**标准答案：** A

76.行业从业人员要不断积累知识， (),适应原料，工艺，技术不断更新发展的需

要。

A、 固守知识 B、拜师学艺 C、更新知识 D、保持技能

**标准答案：** C

77.混酥面坯的油糖搅拌法最后加入的原料是()。

A、巧克力 B、面粉 C、 糖 D、黄油

**标准答案：** B

78.西式面点是以()、油脂、鸡蛋和乳国主要原料制成的，具有一定色、香、味、

形的营养食品。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 水、鸭蛋 |  | B、面粉、糖 |
| C、 奶油、色素 |  | D、水果、巧克力 |
|  | **标准答案：** B |  |

79.调制糖水黄油酱时，加入糖水应注意()。

A、 一次性加入

B、 分次逐渐加入

C、 分三次加入

D、 分两次加入

**标准答案：** B

80.人体营养中最重要的必需脂肪酸是()

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| A、 油酸 |  | B、亚麻酸 |
| C、 亚油酸 |  | D、 花生四烯酸 |
|  | **标准答案：** C |  |

**二、判断题(第81题～第120题。每题0.5分，满分20.0分。)**

81. ()装饰蛋糕类点心的成形，大多是在清蛋糕或油蛋糕上进行在加工、装饰而成

的。

**标准答案：** √

82. ()用于制造圆形装饰蛋糕的海绵蛋糕坯模具一般有固定式底板和脱卸式底板两

种。

**标准答案：** √

83. ()面包面团手工成形的手法主要有”揉圆”“搓条””卷”。

**标准答案：** √

84. ()蛋糕的全蛋搅拌法是将糖与全蛋液一起搅打体积增大三倍左右，加入过筛面

粉成面糊的工艺方法。

**标准答案：** √

85. ()果冻类冷冻甜点是部分靠鱼胶的凝固作用凝固而成的。

**标准答案：** ×

86. () ”Proofer"的意思是"醒发箱”。

**标准答案：** √

87. ()油脂蛋糕的膨松主要是原料中的奶油具有粘毡性，能在搅打中充入大量空

气，产生汽泡。

**标准答案：** √

88. ()开始打发奶油时，宜用慢速打发，待打发一定程度可将转速调到中速或高速

打发。

**标准答案：** ×

89. ()西式面点所用的模具种类繁多，有烘烤用模具，甜品模具、巧克力模具及刻

压模具等。

**标准答案：** √

90. ()用水果装饰果冻时选材要注意尽量避免选择味道强烈或易腐败的水果，以免

影响室内气味。

**标准答案：** √

91. ()混酥制品成熟后，不要及时脱去模具，模具热传导到制品，可以改善产品色

泽，提高产品质量。

**标准答案：** ×

**9** **2** **.** **(** **)** **烘**烤时间的长短，也是决定混酥制品是否成熟的重要因素。

**标准答案：** √

93. ()为了提高果冻制品的营养价值和观赏价值，往往在制作时加入大量的水果

丁。

**标准答案：** ×

94. ()面包面团揉圆的手法是手指同手掌配合用力，用”浮力”轻压面团，朝同一方

向旋转。

**标准答案：** √

**9** **5** **.** **(** **)** **油**脂蛋糕根据投料顺序不同可分为油糖搅拌法、蛋粉搅拌法和全料搅拌法。

**标准答案：** ×

96. ()西式面点所用的模具种类繁多，其中用于混酥面坯成形模具的有波浪形烤盘

等。

**标准答案：** ×

**9** **7** **.** **(** **)** **海**绵蛋糕面糊入模的填充量一般以模具的60%—70%为宜。

**标准答案：** ×

98. ()"Flour" 的中文意思是"面粉"。

**标准答案：** √

99. ()蛋白质是构成人体组织结构的重要成分，人体的各种骨骼组织都是由蛋白质

组成的。

**标准答案：** ×

**100.()** 油脂蛋糕成熟后成品色泽为浅黄色，不生不湖，起发正常，表面平整。

;**标准答案：** ×

101. ()成熟的软质面包成品色泽应焦黄，均匀。

**考生答案：** √ 标准答案：× 得分情况：0.0

102. ()面包面团搅拌过程中一般要经历四个阶段。

;**标准答案：** √

103. ()当混酥面坯加入面粉后，必须搅拌很久，以便面粉产生筋性。

**标准答案：** ×

104. ()果冻液倒入模具时，表面应避免起泡沫，否则冷却后影响成品的美观。

**标准答案：** √

105. ()为了增加混酥面坯的酥松性，可加大面粉用量或加入大量的膨松剂。

**标准答案：** ×

**106.()** 面包面团搅拌过程中，空气不断进入面团中，产生各种乳化作用。

**标准答案：** ×

107. ()脱模后的果冻，应盛放于经过清洗及擦干的餐盘上。

:

**标准答案：** √

108. ()成熟的软质面包内部组织松软，蜂窝均匀，口味甜咸适中。

标准答案： √

109. ()将调制好的混酥面团入冰箱备用，目的是使油脂凝固，易于成形。

**标准答案：** √

110. ()在面点制作中，面粉通常按蛋白质含量多少来分类， 一般分为全麦面粉、标

准面粉和富强面粉。

)**标准答案：** ×

111. ()影响清蛋糕制品成熟的因素很多，其中以烤炉的温度和烘烤时间最为重要。

**标准答案：** √

112. ()鱼胶是动物胶，也称为结利、全利，有片状和粉状两种。

标准答案：×

113. ()制作甜软面包时需注意无糖酵母与低糖酵母的选择。

**标准答案：** √

114. ()使用金属工具、模具后，要及时清理，并及时擦干，以免生锈。

标准答案： √

115. ()在白色鲜奶油中加入巧克力少司成为可可色的奶油酱。

**标准答案：** √

116. ()现在普遍使用的醒发箱一般具有湿度和温度一体调节器等电器按钮。

标准答案： √

117. ()为了防止油脂蛋糕成熟后形状受损，应在烤盘内或模具内涂一层油脂。

**标准答案：** √

118. ()油脂蛋糕的浇注灌模是将面糊装入裱花袋，然后把面糊挤入模具中。

标准答案： √

119. ()制作混酥面坯的面粉最好用高筋面粉。

标准答案：×

120. ()混酥制品多采用油炸成熟的方法。

**标准答案：** ×