

- A、颗粒状 B、液态状 C、块状 D、稀浆状
11. 对于发酵面坯在发酵时间上叙述正确的选项是：发酵时间过短，()。
- A、面坯膨胀越好 B、面坯的颜色较白
C、熟制后成品筋斗有劲 D、面坯色暗质差
12. 在点心的价格计算中，成本毛利率法是以()作为基数定义毛利率来计算的。
- A、耗用原料数量 B、耗用原料出成率
C、耗用原料成本 D、耗用原料质量
13. 食品香料按来源和制造方法分为()、天然等同香料和人造香料。
- A、天然香精 B、人造香精 C、合成香料 D、天然香料
14. 昆虫食品具有()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
15. 冻禽在冷藏时腐败产生的绿色是受()污染所致。。
- A、克雷伯氏菌属 B、假单胞菌 C、沙雷氏菌属 D、变形杆菌
16. 定价系数与()有关。
- A、出材率 B、成本率 C、损耗率 D、毛利率
17. 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
18. 抻的方法主要分()和出条两部分。
- A、拉面 B、醒面 C、擀面 D、溜面
19. 损耗率与()的和等于 100%。
- A、成本毛利率率 B、出材率 C、销售毛利率 D、成本率
20. 干油酥是由()制做而成。
- A、面粉与油脂 B、面粉与水
C、面粉、水和油脂 D、面粉
21. 下列对科学膳食制度的原则的叙述中正确的是()。
- 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
22. ()毛利率应从高。
- A、一般产品 B、加工精细的产品
C、与普通客人关系密切的产品 D、单位成本相对较低的产品
23. 澄面虾胶的成品出现爆裂的原因是()。
- A、面坯有生粉粒 B、烫面时火太大 C、蒸制时火太大 D、虾馅没搅上劲
24. ()食品中，未经卫生部门许可，不得使用食品添加剂。
- A、青壮年 B、老年人 C、婴幼儿及儿童 D、孕妇及乳母
25. 松质糕中的白糕粉坯只用()与米粉拌和成为粉粒状或浆糊状。
- A、冷水 B、温水 C、热水 D、沸水
26. 制虾饺馅时，大虾是用刀背()的。
- A、切成蓉 B、切碎 C、切成粒 D、剁烂成泥
27. 在()范围内，菜点成本是指构成产品的原料耗费之和。
- A、商业 B、厨房 C、任何企业 D、饭店企业
28. 煮芡法工艺注意事项有：根据粉质、气候掌握用芡量和()两点。
- A、煮芡应凉水下锅 B、煮芡应沸水下锅
C、多用芡 D、少用芡
29. 天然色素保存时应用()盛装。

- A、棕色玻璃瓶 B、白色玻璃瓶 C、铁容器 D、铜容器
30. 对糖膏的调制叙述错误的是()。
- A、糖粉不必过罗 B、糖膏的主要原料是糖粉蛋清
C、配方中应有醋精 D、搅好的糖膏要用湿布盖好
31. 本月耗用原料成本等于厨房月初结存额,加上本月()额,减去月末盘存额。
- A、领用 B、采购 C、预定 D、销售
32. 职业道德具有广泛性、多样性、实践性和()。
- A、形象性 B、抽象性 C、具体性 D、鲜明性
33. 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、爱集体 B、爱社区 C、爱人民 D、爱知识
34. 制作蛋泡面坯在抽打蛋液时,加一点()可以提高蛋白的起泡性和持泡性。
- A、食用糖 B、食用盐 C、食用酸 D、食用碱
35. 果汁、菜汁的营养强化剂一般是()。
- A、维生素 A B、维生素 B C、维生素 C D、维生素 D
36. 下列不属于食物中毒现场处理范围的选项是()。
- A、对患者家属进行赔偿 B、处理剩余食物及患者排泄物
C、处理污染源 D、报告当地卫生防疫部门
37. 不在科学切配的含义之内的选项是()。
- A、工艺允许时,尽量将原料切得大一些 B、减少切配与熟制之间的时间
C、原料要先洗后切 D、注意口味的搭配
38. 优质蔬菜的一般卫生指标是()。
- A、鲜嫩、无黄叶、无烂斑、可有少量病虫害
B、鲜嫩、无黄叶、无伤痕、无病虫害、无烂斑
C、鲜嫩、黄叶少、伤痕少、无病虫害、无烂斑
D、鲜嫩、无黄叶、无伤痕、无烂斑
39. 在菜点销售价格和耗料一致的前提下,销售毛利率与是()存在换算关系。
- A、损耗率 B、出材率 C、成本率 D、成本毛利率
40. 糖浆面坯既有适度的弹性,又有良好的()。
- A、韧性 B、可塑性 C、延伸性 D、流变性
41. 削面时面条要直接削入()。
- A、面缸 B、面盆 C、开水锅 D、冷水锅
42. 为使造型面点成熟后不走样变形,其馅心一般应()一点。
- A、稍硬 B、稍软 C、稍咸 D、稍甜
43. ()是抻面出条时的基本要求。
- A、尽量少用面干儿 B、双手抻抖时用力要一致、均匀
C、面干儿不能过罗 D、速度一定要快
44. 制作鱼蓉面坯,应先将()。
- A、鱼肉切碎剁烂成蓉 B、鱼肉切成片片
C、鱼肉切碎成粒 D、鱼肉压薄
45. ()是将包子生坯直接码放在平锅中,将底煎熟成金黄色的。
- A、家常饼 B、炸糕 C、油饼 D、水煎包
46. 脂肪不具备的生理功用是()。
- A、供给热能 B、保护机体不受损伤
C、构成身体组织细胞 D、促进水溶性维生素的吸收
47. 下列中属于半完全性蛋白质的是()。
- A、玉米 B、水果 C、蔬菜 D、稻米

48. 下列米粉中夏季容易酸败、变质的米粉是()。
- A、粳米粉 B、干磨粉 C、湿磨粉 D、水磨粉
49. 湿面筋样品在 10 秒钟能内均匀拉长 8-15 厘米的, 为()中等。
- A、弹性 B、可塑性 C、流变性 D、延伸性
50. 食用香精对于香气不足的食品具有()作用。
- A、稳定 B、补充 C、辅助 D、替代
51. 嗜盐菌又称()。
- A、细菌 B、毒素 C、沙门氏菌 D、副溶血性弧菌
52. 蛋泡面坯工艺中打蛋时的温度在 20℃ 以下时, 打蛋的时间()。
- A、与 20℃ 以上时一样 B、需延长
C、可缩短 D、成倍缩短
53. 应经常清理冷藏柜()的油泥等污物, 保证良好的散热条件。
- A、内部 B、外部 C、冷凝器 D、集油器
54. 以下不属于食品添加剂使用目的的是()。
- A、改变食品的感官性状 B、提高营养价值
C、控制微生物的繁殖 D、满足食品加工工艺需要
55. 干木耳 200 克, 经加工得 600 克水发木耳, 此木耳得涨发率是()。
- A、33% B、300% C、375% D、400%
56. 我国规定只能在肉类罐头及肉制品中使用硝酸盐类物质, 其中肉类罐头中硝酸盐的最大使用量为()g/Kg。
- A、0.03 B、0.05 C、0.15 D、0.5
57. 由于人类活动具有(), 根据其活动而产生三种道德。
- A、独立性 B、社会性 C、实践性 D、创造性
58. ()是消化道的最后肠段。
- A、十二指肠 B、小肠 C、大肠 D、肛门
59. 蛋泡面坯工艺中新鲜蛋比陈旧蛋起泡性好的原因是()。
- A、稀薄蛋白增多, 浓厚蛋白减少 B、蛋白膜表面张力高
C、蛋白膜表面张力降低 D、蛋液粘度下降
60. 层酥面坯是由两块()不同的面坯组成的。
- A、原料 B、颜色 C、质感 D、软硬度

二、判断题(第 61 题~第 100 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”, 错误的填“×”。每题 1 分, 满分 40 分。)

61. ()竞争是不符合人类根本利益的行为, 因而是道德行为。
62. ()由于可供人类食用的食物大多偏碱性, 所以食品营养学提倡在食物中适当加醋。
63. ()保证产品质量是成本核算的基本条件之一。
64. ()谷类含有较多的维生素 B。
65. ()蔬果面坯一般以叶菜类蔬菜为主要原料。
66. ()团体或会议客人的餐饮产品, 毛利率从低, 而对散客毛利率应略高一些。
67. ()鱼蓉面坯必须分次逐渐加水搥透, 搅拌至发粘起胶才可加入其它原料制成坯。
68. ()用馒头代替面肥, 也能使面坯发酵。
69. ()通常情况下, 36V 以下的电压不会造成人身伤亡。
70. ()钳花的方法是: 双手拿钳花工具, 在面坯适当位置, 根据需要钳出造型。
71. ()鱼蓉面坯鱼胶松散、不能产生黏性的原因是: 水没有一次加足。
72. ()咖喱粉太多是咖喱馅的色泽不黄而发黑的重要原因。
73. ()制馅原料切得越小、越碎, 越有能避免营养素的氧化损失。

74. ()拔面必须将面条直接拨入冷水锅中。
75. ()一般混合食物每生热 4.184 千焦耳约可产生 12 毫升的水。
76. ()裱花工艺中,如糖粉不过筛,在挤注花样时会造成裱花口堵塞,使裱口破裂。
77. ()淀粉具有降低血糖水平,改善血糖能量的作用。
78. ()面肥发酵可以降低企业生产成本,因而应提倡。
79. ()开酥指的是层酥面坯制作的工艺过程。
80. ()由于鱼肉含有较多的水分和蛋白质,固容易腐败变质。
81. ()油煎法工艺中,洒水后必须盖上锅盖儿。
82. ()层酥面坯的酥层明显呈现在外的是明酥。
83. ()出材率的高低与原料质量有关,与原料加工技术无关。
84. ()净料成本是净料单位成本与净料重量的乘积。
85. ()膳食中缺少维生素 A 将引起夜盲症。
86. ()无论甜馅还是咸馅面点品种,其口味都应稍淡一些。
87. ()如果闻喜饼的销售毛利率为 50%,在其成本不变的情况下,它的成本毛利率是 50%。
88. ()引起闪燃的最低温度叫闪点。
89. ()机体对维生素的需要量虽然不多,但缺乏时可引起不同的疾病。
90. ()为避免酥合成品窝油,炸制时可先用温油炸,出锅前再略提高油温。
91. ()合成色素的染着性都是一样的。
92. ()腌制咸菜时,一定要放足适量的盐,因为食盐浓度在 12% 以下易产生亚硝酸盐。
93. ()水油皮是指以蛋水面为皮,黄油酥为心,经叠制而成的层酥面坯。
94. ()《中华人民共和国食品卫生法》第一章就规定了违反本法要承担的法律法律责任。
95. ()澄粉面坯具有一定的弹性。
96. ()将大块的面坯拉成富有弹性、粗细均匀的丝、条状的成型方法是抻。
97. ()甜面酱是以面粉为主要原料,与食盐经发酵制成。
98. ()馅心是指将各种制馅原料,经过精细加工处理,调制拌和,包入面皮内的心子。
99. ()为节约能源,应提畅煮豆、煮粥时少放一点碱。
100. ()复合成熟法是将三种以上的单一熟制方法配合使用使制品成熟的方法。

中式面点师中级理论知识试卷答案

一、单项选择题(第 1 题~第 60 题。选择一个正确的答案,将相应的字母填入题内的括号中。每题 1 分,满分 60 分。)

- | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. D | 2. D | 3. B | 4. B | 5. C | 6. B | 7. D | 8. C |
| 9. C | 10. D | 11. D | 12. C | 13. D | 14. D | 15. B | 16. B |
| 17. B | 18. D | 19. B | 20. A | 21. D | 22. B | 23. C | 24. C |
| 25. A | 26. D | 27. B | 28. B | 29. A | 30. A | 31. A | 32. C |
| 33. C | 34. C | 35. C | 36. A | 37. D | 38. B | 39. D | 40. B |
| 41. C | 42. A | 43. B | 44. A | 45. D | 46. D | 47. D | 48. D |
| 49. D | 50. C | 51. D | 52. B | 53. C | 54. B | 55. B | 56. D |
| 57. B | 58. C | 59. B | 60. C | | | | |

二、判断题(第 61 题~第 100 题。将判断结果填入括号中。正确的填“√”,错误的填“×”。每题 1 分,满分 40 分。)

- | | | | | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 61. × | 62. × | 63. × | 64. √ | 65. × | 66. √ | 67. √ | 68. × |
| 69. √ | 70. × | 71. × | 72. × | 73. × | 74. × | 75. √ | 76. × |
| 77. × | 78. × | 79. √ | 80. √ | 81. × | 82. √ | 83. × | 84. √ |
| 85. √ | 86. √ | 87. × | 88. √ | 89. √ | 90. √ | 91. × | 92. √ |
| 93. × | 94. × | 95. × | 96. √ | 97. √ | 98. × | 99. × | 100. × |