

考试[内部]培训模拟题库含答案必 考点

、【单选题】()是将大块的面坯拉成粗细均匀、富有弹性的条、丝状的独特工艺方法。(A)

A、抻

B、拨

C、摊

D、揪

2、【单选题】()蛋白质在体内生理氧化可产生 16.7 千焦耳的热量。(B)

A、1 毫克

B、1 克

C、10 克

D、100 克

、【单选题】《中华人民共和国食品卫生法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用()的形式确定下来。(D)

A、文件

B、行政命令

C、法令

D、法律

4、【单选题】一般情况，批量大、单位成本低的餐饮产品毛利率()。(D)

A、稳定

B、变化

C、从高

D、从低

5、【单选题】下列不属于层酥面坯的选项是()。(A)

A、甘露酥

B、圆酥

C、直酥

、 擘酥

6、【单选题】下列中不属于食品存放“四隔离”制度的选项是()。(D)

A、生熟隔离

B、成品与半成品隔离

C、食物与杂物、药物隔离

D、荤素隔离

7、【单选题】下列中属于厨房安全生产应有的规章制度的是。(A)

A、安全生产责任制

B、电气设备绝缘制

C、技能培训制度

D、安全加工制度

8、【单选题】下列中属于完全性蛋白质的是()。(D)

A、猪蹄

B、核桃

C、大米

、大豆

9、【单选题】下列中操作错误的是（ D ）

A、使用砂锅，轻拿轻放

B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠

C、使用不粘锅时用木铲炒菜

D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱

10、【单选题】下列加热方法使维生素损失最严重的是。（ A ）

A、烤

B、炒

C、蒸

D、煮

11、【单选题】下列品种适合用温油炸的是()。（ A ）

A、荷花酥

B、排叉

C、春卷

、炸三角

12、【单选题】下列对制作点心馅心的要求叙述正确的是：馅心颗粒()。

(D)

A、宜大不宜小

B、宜整不宜碎

C、宜粗不宜细

D、细碎

13、【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

14、【单选题】下列营养价值较低的油脂是()。(A)

A、羊油

B、鸡油

、鱼油

D、鸭油

15、【单选题】下列选项中不属于杂豆的是()。(A)

A、黄豆

B、芸豆

C、豌豆

D、绿豆

16、【单选题】下列遇水产生二氧化碳的化学膨松剂是()。(A)

A、泡打粉

B、碳酸氢钠

C、碳酸氢钠

D、碳酸钠

17、【单选题】中国居民膳食宝塔的第三层是：()。(C)

A、调味品

B、鱼、虾类

、鱼、禽、肉、蛋

D、奶类、豆类

18、【单选题】为了提高蛋白的起泡性和持泡性，蛋泡面坯工艺中有时加一点()来调节PH值。（D）

A、食用糖

B、食用盐

C、食用碱

D、食用酸

19、【单选题】以()作为传热介质，利用它的热传导使生坯成熟的方法是炸。（C）

A、气体

B、水

C、油脂

D、金属

20、【单选题】保证实测值的准确是成本核算工作顺利进行的()之一。（C）

、重要条件

B、一般条件

C、基本条件

D、关键条件

21、【单选题】出材率与()的和等于 100%。(C)

A、成本毛利率

B、销售毛利率

C、损耗率

D、成本率

22、【单选题】制作小鸡酥烤制的温度以()范围为宜。(B)

A、160 °C ~ 180 °C

B、180 °C ~ 200 °C

C、200 °C ~ 180 °C

D、220 °C ~ 240 °C

23、【单选题】制作萝卜丝酥饼的面坯属于。(C)

、水油皮

B、擘酥皮

C、酵面层酥皮

D、干油酥

24、【单选题】削是用特殊刀具将面坯制成()的工艺方法。(A)

A、面条

B、面团

C、面剂

D、面疙瘩

25、【单选题】副溶血性弧菌又称()。(D)

A、细菌

B、毒素

C、霉菌

D、嗜盐菌

26、【单选题】原料()是净料单位成本计算的基本条件。(C)

、无变化

B、重量相同

C、需要初加工

D、不需要初加工

27、【单选题】在厨房范围内，成本核算包括记账、算帐、()、比较的核算过程。（ C ）

A、决策

B、预测

C、分析

D、控制

28、【单选题】在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中，要使用()电压。（ D ）

A、48V

B、36V

C、24V

D、12V

、【单选题】姜中的挥发油所不含的成分为()。(B)

A、姜醇

B、姜酸

C、姜烯

D、姜酚

30、【单选题】对于发酵面坯在发酵时间上叙述错误的选项是：发酵时间过长，()。(D)

A、带有“老面味”

B、面坯的质量差

C、熟制后成品软塌不暄

D、面坯膨胀好

31、【单选题】将()的面坯，用筷子顺盆沿切割成小银鱼般面条的方法是拔。(A)

A、糊状

B、液态状

C、团状

、粉状

32、【单选题】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()。(D)

A、磨粉

B、干磨

C、水磨

D、湿磨

33、【单选题】将竞争对手的点心价格为己用的定价方法称为()法。(A)

A、“随行就市”

B、“系数定价”

C、“毛利率”

D、“竞争定价”

34、【单选题】当确定食物中毒发生后，应及时报告。(D)

A、病人家属

B、病人亲属

、上级领导

D、当地卫生防疫部门

35、【单选题】急火快炒可以避免()的流失。(B)

A、脂溶性维生素

B、水溶性维生素

C、饱和脂肪酸

D、必需氨基酸

36、【单选题】成本核算能为合理地确定菜点的()打下基础。(C)

A、投资决策

B、技术决策

C、销售价格

D、成本消耗

37、【单选题】我国营养专家将成人劳动分为五级，其中运动员属于()
劳动。(C)

A、轻体力

、中等体力

C、重体力

D、极重体力

38、【单选题】抻的方法主要分溜面和两部分。（ D ）

A、揪面

B、醒面

C、出丝

D、出条

39、【单选题】果蔬类面坯工艺中，由于主要原料的()不同，因而掺粉的比例也不同。（ D ）

A、大小

B、品质

C、部位

D、含水量

40、【单选题】某一等级、某种类型的企业餐饮产品的平均毛利率又称为()。（ D ）

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/167126022142006104>