

## 最新西式面点师（初级）考试试题及答案（完整版）

1、【单选题】()是刀与制品处于垂直状态，在向下压的同时前后推拉，反复数次后切断的切法。（ C ）

- A、直刀切
- B、垂刀切
- C、推拉切
- D、斜刀切

2、【单选题】卵磷脂具有()和亲水性的双重性质。（ A ）

- A、亲油性
- B、疏水性
- C、分散性
- D、游离性

3、【单选题】面粉中由于麦胶蛋白和麦谷蛋白在常温水的作用下，经过物理搅拌，形成黏结而具有弹性的网络组织是()。（ C ）

- A、面胶质
- B、蛋白质膜
- C、面筋质
- D、麦胶质

4、【单选题】利用机械的快速搅拌，使制品体积膨大的方法为()法。（ D ）

- A、物理起泡
- B、物理膨松
- C、机械膨松
- D、机械起泡

5、【单选题】下列选项中属于必需氨基酸的是()。（ B ）

- A、酪氨酸

- B、色氨酸
- C、胱氨酸
- D、谷氨酸

6、【单选题】当选用作为清蛋糕的成型工具,填充面糊时应适当多放一些( C )

- A、耐热玻璃模具
- B、橡胶校 A
- C、金瑛揆 A
- D、陶瓷模 A

7、【单选题】目前在中国市场上广泛使用的奶油大部分为()。( D )

- A、轻奶油
- B、重奶油
- C、动物脂奶油
- D、植物脂奶油

8、【单选题】果冻内部的胶体结构和硬度与()的有关。( C )

- A、水量的多少
- B、糖的浓度
- C、结力液体的浓度
- D、果胶浓度

9、【单选题】制作采冻时为了提高制品营养价值 and 口味特点,往往在制作中加入适斌的( B )

- A、牛奶
- B、水果丁
- C、设油
- D、奶油

10、【单选题】对于风味餐厅来讲，自助餐台上的所有食品都要突出餐厅的()和品味。( A )

- A、风格
- B、档次
- C、水平
- D、豪华

11、【单选题】原材料规格、()和原材料的处理技术是决定出材率的两大因素。( B )

- A、数量
- B、质量
- C、质地
- D、性质

12、【单选题】职业道德具有广泛性、()、实践性和具体性( B )

- A、一致性
- B、多样性
- C、个体性
- D、形象性

13、【单选题】原料加工后的单位成本等于()乘以原料购进价。( D )

- A、出材率
- B、损耗率
- C、定价系数
- D、成本系数

14、【单选题】面粉的“熟化”是指面粉在贮存期间空气的氧气自动氧化面粉中的并使面粉中的还原性氢团转化为双硫键从而使面粉色泽变白，面粉的性能得到改( D )

- A、蛋白质
- B、淀粉
- C、脂肪
- D、色素

15、【单选题】我们使用金属模具装清蛋糕面糊时，在填充面糊时（ ）。（ B ）

- A、应适当少放一些
- B、应适当多放一些
- C、应填充到十成满
- D、应视面糊的成分而定

16、【单选题】销售毛利率与（ ）的和是 100%。（ C ）

- A、损耗率
- B、净料率
- C、成本率
- D、熟品率

17、【单选题】（ ）是指在没有明火作用的条件下发生的燃烧（ A ）

- A、自燃
- B、燃烧
- C、闪燃
- D、爆炸

18、【单选题】打发后的动物脂奶油的稳定性保护在（ ）左右，所以奶油打发后，应尽早使用。（ C ）

- A、30 分钟
- B、1 小时
- C、4 小时
- D、6 小时

19、【单选题】一位女教师 30 岁，身高 160 厘米，如果其每日需要热量为 10000 千焦，则其每日需蛋白质()克。( A )

A、60~90

B、53~66

C、359~420

D、556~649

20、【单选题】我国规定棉籽油中游离面酚的含量不得超过。( D )

A、0.05

B、0.02

C、0.05

D、0.03

21、【单选题】下列不属于化学膨松剂的是()。( C )

A、碳酸氢钠

B、碳酸氢铵

C、干酵母

D、泡打粉

22、【单选题】将植物脂奶油从冰箱取出，倒入搅拌缸内准备打发时的奶油温度应在()。( B )

A、0~4℃

B、7~10℃

C、10~15℃

D、-4~0℃

23、【单选题】加热奶油的目的是()。( D )

A、增加制品的松软度

- B、增加制品的奶油香味
- C、尽量使奶油中的水分降至最少
- D、溶化配料和高温消毒

24、【单选题】在脂肪的日供给量 50 克中动物脂肪应占 ()。( B )

- A、1/2
- B、1/3
- C、2/3
- D、3/4

25、【单选题】批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是 ()。( D )

- A、毛料数量
- B、净料数量
- C、半制品数量
- D、成品数量

26、【单选题】我们将面粉与油脂溶和在一起的操作手法称为()。( A )

- A、搓
- B、捏
- C、割
- D、擀

27、【单选题】影响淀酥制品成熟的因素主要有两个方面：一是烘烤温度，一是  
( D )

- A、制品材料性质
- B、制品足否含糖
- C、环境湿度
- D、烘烤时间

28、【单选题】蟑螂在 ( ) 下 30 分钟即可被冻死。 ( B )

- A、0°C
- B、-5°C
- C、-10°C
- D、-15°C

29、【单选题】英进 5 为 westpastry，土要是指来澈 7" 欧美国家的点心 ( A )

- A、西式面点
- B、西式糕点
- C、内式面糊
- D、两式饼干

30、【单选题】( ) 是指构成产品的各项耗费之和 \* ( D )

- A、餐饮成本
- B、人工成本
- C、燃料成本
- D、广义成本

31、【单选题】菜点总成本与产品数量的比值是 ( )。 ( C )

- A、菜点加工成本
- B、菜点生产成本
- C、菜点单位成本
- D、菜点总成本

32、【单选题】面团搅拌的物理效应主要体现在两个方面，一方面是通过搅抒作用促使面粉水化完全，形成面筋：又使面筋得到扩展成为既钉弹性又有延伸性的面团，另一方面是 ( C )

- A、通过搅拌面团体积变大
- B、通过後拌面团色泽发生变化

- C、由于搅拌产生摩擦热使面团的温度升高
- D、由于搅拌使面团光滑、有弹性

33、【单选题】采用()的零点甜点装盘的方法,最大好处是整体感强,色彩鲜艳,使人一目了然。( B )

- A、将甜点放到特定的瓷罐中,再盖上相应的装饰品
- B、将甜点、配料、装饰物按照主宾位置安排在同一盘内
- C、将甜点和装饰物装在同一盘中,将调味料放入另外一个小容器内
- D、将不同甜点混合码放在一个大型的盘子上,装饰物放在一小盘上

34、【单选题】刮黄油球时应掌握好黄油的( C )

- A、水分
- B、溶化温度
- C、软硬度
- D、环境条件

35、【单选题】制作夹馅的混酥类点心采用的成型方法是()。( B )

- A、模具单皮层成型
- B、模具双皮层成型
- C、手填入馅再擀平
- D、切割成小块再充入馅

36、【单选题】为使面团重新产气、膨松,得到制品所需的形状和较好的食用品质,大多面包制品在烘烤前都( C )

- A、滚圆
- B、成形
- C、最后1W发
- D、中间醇发



37、【单选题】对人体有生理意义的多糖主要有：淀粉、糖原和（ ）。（ C ）

- A、葡萄糖
- B、半乳糖
- C、纤维素
- D、蔗糖

38、【单选题】出材率与（ ）的和等于 100%。（ C ）

- A、成本毛利率率
- B、销售毛利率
- C、损耗率
- D、成本率

39、【单选题】下列都属于装饰造型类制品的是（ ）。（ A ）

- A、巧克力糖棍、面包篮、糖粉盒
- B、面包篮、动物模型巧克力、糖粉盒
- C、巧克力糖棍、马司板花、果冻
- D、马司板花、巧克力排、糖粉盒

40、【单选题】下列中属于糖类不具备的生理功用的是（ ）。（ B ）

- A、供给热能
- B、调节水代谢
- C、保护肝脏
- D、润肠，解毒

41、【单选题】果冻液调制好后，将其溢度降至室温然后放到（ C ）

- A、密封容器中保藏
- B、包装袋中密封
- C、冷 ft 冰箱中冷却
- D、冷冻冰箱中冷冻

42、【单选题】()是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的急性疾病。

( C )

- A、职业病
- B、呕吐
- C、食物中毒
- D、腹泻

43、【单选题】下列都属于装饰造型类制品的是() ( A )

- A、巧克力糖棍、面包篮、糖粉盒
- B、面包篮、动物投:把巧克力、糖粉盒
- C、巧克力糖棍、马司板花、果冻
- D、马刁板花、巧克力排、糖粉盒

44、【单选题】能够促进铁吸收的物质是()。( A )

- A、抗坏血酸
- B、鞣酸
- C、盐酸
- D、磷酸

45、【单选题】()是以油酥面团为坯料，借助模具，通过制坯、烘烤、装饰等工艺制成的内盛水果或馅料的一类较小型的点心。( D )

- A、布丁
- B、苏夫力
- C、气鼓
- D、塔

46、【单选题】“Vanilla”的中文意思为()。( C )

- A、淀粉

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/427056123116006042>