

高级西式面点师测试题与答案

1、装有馅料的制品成熟后,有时出现馅料(),制品破裂的现象。

- A、松软
- B、收缩
- C、流出
- D、结块

答案: C

2、若用牛奶调制奶油胶冻,一般的方法是将牛奶()后,再与其它原料混合。

- A、煮温
- B、煮热
- C、冷冻
- D、煮开

答案: D

3、清酥面坯是用()面团与油面团互为表里、经反复擀叠、冷冻等工艺而制成的面团。

- A、冷水
- B、热水
- C、开水
- D、温水

答案: A

4、不能强化的食品种类是()。

- A、谷类食品
- B、海产品
- C、日常食用调味品
- D、饮料

答案: B

5、下列选项对维生素的生理功能叙述中正确的是()。

- A、促进体内钙和磷的代谢
- B、延缓衰老和记忆力减退
- C、促进生育 D、促进凝血

答案: A

6、燃烧产生的条件是可燃物质、()和火源三者同时存在。

- A、氧气
- B、氧化剂
- C、火柴

D、助燃剂

答案：D

7、“Flour”是指()。

A、糖

B、盐

C、鱼胶

D、面粉

答案：D

8、为增加封糖制品的亮度及柔软程度,可加少许()。

A、鲜奶油

B、黄油

C、橄榄油

D、淡奶油

答案：C

9、黄油的充气性是风味蛋糕()的原因之一。

A、膨胀

B、胀发

C、起发

D、膨松

答案：D

10、烤箱按外形可分为柜式烤箱和()。

A、煤气烤箱

B、转动式烤箱

C、固定式烤箱

D、通道式烤箱

答案：D

11、黑森林蛋糕用英文表示为()。

A、marble cake

B、cheese cake

C、black cake

D、blackforest cake

答案：D

12、从理论上讲,菜点的价格是由()构成的。

A、1 部分

B、2 部分

C、3 部分

D、4 部分

答案：D

13、“Sponge cake”是指()。

A、沙蛋糕

B、天使蛋糕

C、海绵蛋糕

D、奶酪蛋糕

答案：C

14、清酥类制品具有层次清晰,()的特点。

A、柔软可口

B、入口香酥

C、内质软嫩

D、外表粗糙

答案：B

15、奶油胶冻的成型方法有多种,常见的方法有刻压法、借助模具、()等。

A、裱制

B、挤注法

C、灌注

D、根据制品的自身特点和形状

答案：D

16、冰激淋的英文名称为()。

A、Ice cream

B、Ice bread

C、Froze cream

D、White Bread

答案：A

17、风味蛋糕具有风味独特,质地()的特点。

A、细密

B、酥松

C、松软

D、光滑

答案：C

18、热苏夫力的主要用料有牛奶、()、面粉、鸡蛋等。

A、淀粉

- B、黄油
- C、奶油
- D、果泥

答案：B

19、成熟后的干果类馅料的馅心组织细腻, 切开后(), 不应有任何汁液或馅心流出来。

- A、色泽均匀
- B、切口整齐
- C、内部无空洞
- D、香味浓郁

答案：B

20、()的特性, 是清酥面坯形成层次清晰特点的原因之一。

- A、面筋质
- B、面粉
- C、奶油
- D、盐

答案：A

21、下列中不属于机体对热能消耗的是()。

- A、维持基础代谢
- B、思维
- C、食物蛋白质在体内氧化
- D、食物特殊动力作用

答案：C

22、如果巧克力的硬度不够, 应加入适量的()。

- A、奶粉
- B、可可脂
- C、淀粉
- D、巧克力

答案：C

23、能使清酥面坯形成层次清晰的面粉是()。

- A、蛋糕面粉
- B、全麦面粉
- C、低筋面粉
- D、高筋面粉

答案：D

24、脆皮面包充分的发酵时间能使面团中面筋质充分伸展, ()。

- A、质量提高
- B、体积增大
- C、重量增加
- D、体积减少

答案: B

25、加工前是一种原料, 加工后是若干档原料或半制品的净料单位成本的计算方法有()。

- A、1 种
- B、2 种
- C、4 种
- D、3 种

答案: D

26、用于热苏夫力的模具要刷上一层油脂, 并撒上一层()。

- A、淀粉
- B、干面粉
- C、糖粉
- D、吉士粉

答案: B

27、清酥面坯是用冷水面团与油面团互为表里、经反复()、冷冻等工艺而制成的面团。

- A、擀
- B、叠
- C、擀叠
- D、搅

答案: C

28、一般混合食物每生热 4. 184 千焦耳约可产生()毫升的水。

- A、12
- B、20
- C、22
- D、40

答案: A

29、不能强化的食品种类是()。

- A、谷类食品
- B、海产品

C、日常食用调味品

D、饮料

答案：B

30、按设备用途划分,西式面点常用设备有烘烤设备、()、搅拌设备、恒温设备等类别。

A、微波炉设备

B、烤炉设备

C、电冰箱设备

D、原料处理设备

答案：D

31、由于苏夫力的种类、()不同,其用料有差异。

A、方法

B、风味

C、工艺

D、手法

答案：B

32、工业“三废”中含的有毒非重金属元素有()等。

A、酚、氯、苯、胺

B、3-4 苯并芘、亚硝酸盐

C、镉、砷、汞、铅

D、多氯联苯、亚硝胺、酚

答案：C

33、色相与色相之间组成的色彩效果叫()。

A、色彩

B、色度

C、基调

D、色调

答案：D

34、黑森林蛋糕用英文表示为()。

A、marble cake

B、cheese cake

C、black cake

D、blackforest cake

答案：D

35、触电损伤的基本因素是:()、频率、作用时间、途径和触电者健康状况。

- A、人体的电阻大小
- B、电压大小
- C、通过人体的电流大小
- D、人体的干燥程度

答案: C

36、干果馅料小火加热开锅离火后,要待锅内制品温度下降至 70℃以下后,加入()。

- A、水
- B、牛奶
- C、打起蛋白
- D、鸡蛋

答案: D

37、下列选项对矿物质的生理功能叙述中不正确的是()。

- A、是构成机体组织的正常材料
- B、促进体内钙和磷的代谢
- C、是许多酶系的激活剂
- D、维持体液的渗透压

答案: B

38、“Margarine”是指()。

- A、奶油
- B、人造黄油
- C、奶酪
- D、起酥油

答案: B

39、起酥的英文名称是()。

- A、Cream puff
- B、Puff pastry
- C、Pastry cream
- D、Muffin

答案: B

40、高温季节油脂产生“哈喇味”,这是油脂发生()的缘故。

- A、酶解
- B、酸败

C、水解

D、分解

答案：B

41、苏夫力有两类,一类是冷苏夫力,另一类是()苏夫力。

A、结块

B、室温

C、冷冻

D、热

答案：D

42、鲜蛋的卫生问题主要是沙门氏菌污染和()引起的腐败变质。

A、寄生虫

B、昆虫

C、微生物

D、霉菌

答案：C

43、()是指构成产品的各项耗费之和。

A、餐饮成本

B、人工成本

C、燃料成本

D、广义成本

答案：D

44、奶油胶冻具有()、质地细腻、口感香甜的特点。

A、外形美观

B、内质有气孔

C、外形粗糙

D、外形有蜂窝

答案：A

45、制作冻苏夫力时,一定待鸡蛋搅打至起发后,再加入()。

A、牛奶

B、面糊

C、糖水

D、黄油

答案：C

46、原料损耗率的高低可以考核操作人员的()。

A、卫生水平

- B、工作水平
- C、原料鉴别水平
- D、技术水平

答案：D

47、奶油胶冻的冷却时间一般在（ ）。

- A、1-2 小时
- B、2-3 小时
- C、3-4 小时
- D、3-6 小时

答案：D

48、恒温设备在西式面点中主要用于半制品的冷冻、冷藏和（ ）等。

- A、搅拌
- B、发酵
- C、搓圆
- D、调制

答案：B

49、冷苏夫力的主要用料有糖、蛋、（ ）等。

- A、淀粉
- B、黄油
- C、奶油
- D、面粉

答案：C

50、清酥面坯的调制方法有（ ）和油面包水面。

- A、酥面包油面
- B、水面包油面
- C、油面包酥面
- D、水面包酥面

答案：B

51、西式面点常用的装饰物原料有杏仁面、丰登糖、（ ）、巧克力等。

- A、黄油
- B、鸡蛋
- C、砂糖
- D、糖粉

答案：D

52、坚果用英文表示为（ ）。

- A、nat
- B、nut
- C、mint
- D、rum

答案：B

53、下列关于干果类馅料的质量要求说法正确的是()。

- A、所使用的果料应尽量新鲜
- B、所使用的干果应大小一致
- C、成熟后的馅心应无空洞
- D、成熟后的馅心切开后不应有汁液流出

答案：D

54、清酥面坯的主要辅料是()和盐等。

- A、奶油
- B、牛奶
- C、糖
- D、水

答案：D

55、馅料可以区分甜点的()、风格、类型及口味。

- A、规格
- B、品种
- C、质量
- D、数量

答案：B

56、机体中含量最多的无机盐是()。

- A、钾
- B、磷
- C、钙 D 、 钠

答案：C

57、某类产品的毛利额与价格百分比的平均毛利率叫()。

- A、分类毛利率
- B、成本毛利率
- C、综合毛利率
- D、销售毛利率

答案：C

58、用于装饰原料的可可粉,主要以()为主。

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/847063200116006042>