

# 学习资料整理汇编

(考点或配套习题突击训练)

## 通用基础(施工员)考试题库及答案

1、【单选题】()是用冷水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。( D )

A、咸酥面坯

B、甜酥面坯

C、混酥面坯

D、清酥面坯

2、【单选题】()是食品添加剂的意思。( D )

A、Freshflour

B、Foodpowder

C、Freshcream

D、Foodadditive

3、【单选题】()毛利率应从高。( B )

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

4、【单选题】()的充气性,是风味蛋糕膨松的原因之一。( B )

A、牛奶

B、黄油

C、奶油

D、白糖

- 5、【单选题】“Agar”是指()。( C )
- A、发粉
  - B、乳糖
  - C、琼脂
  - D、胚芽
- 6、【单选题】“butter”是指()。( A )
- A、奶油
  - B、人造黄油
  - C、奶酪
  - D、起酥油
- 7、【单选题】“Strawberry”是指()。( C )
- A、蓝莓
  - B、胡桃
  - C、草莓
  - D、梨
- 8、【单选题】“植物油”用英文表示为()。( D )
- A、butter
  - B、vegetablewater
  - C、plantoil
  - D、vegetableoil
- 9、【单选题】一般情况，热苏夫力的烘烤时间约()。( D )

- A、55 分钟
- B、45 分钟
- C、35 分钟
- D、20 分钟

10、【单选题】下列中操作错误的是()。( A )

- A、用手直接向绞肉机送料
- B、机器使用完毕后，切断电源，对机器清洗消毒
- C、发现机器有异常响动，马上停机，切断电源
- D、使用绞肉机加工肉馅时，将骨头剔除干净

11、【单选题】下列元素中属于常量元素的是()。( C )

- A、钙、磷、铁、锌
- B、钙、铁、碘、锡
- C、钙、钾、钠、镁
- D、氯、磷、硫、钙

12、【单选题】下列关于干果类馅料的质量要求说法不正确的是()。( B )

- A、馅心成品口味要求甜酸适度
- B、成熟后的馅心组织应紧密
- C、成熟后的馅心切开后切口应整齐
- D、成熟后的馅心应软硬适度

13、【单选题】下列选项中对铁的生理功用叙述正确的是()。( A )

- A、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成

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/856144205152010113>