

面点技能等级考证试

一、选择题

1.下列说法错误的是()。[单选题] *

- A 修女泡芙是由一大一小两种泡芙堆叠而成，因此形状有点像修女的形象而得名
- B 车轮泡芙是一种形似车轮的泡芙
- C 法式泡芙呈条形，具有酥脆的外皮✓
- D 天鹅泡芙是一种形似天鹅的泡芙

2.巧克力泡芙品种的造型要求()。[单选题] *

- A 色泽鲜艳，有光泽，果味清新，形态美观
- B 色泽浅黄，松中带微脆，微脆中夹化，营养丰富
- C 咖啡色、黄白分明，脆中夹化，形态工整✓
- D 色泽浅黄，造型逼真，栩栩如生，香甜润滑

3.制作巧克力长气鼓条时，要求制品外形美观，大小一致()有浓厚的巧克力味。[单选题]

- A 表面微凸
- B 表面平整有光泽✓
- C 表面均匀有光泽
- D 表面光滑有弹性

4.法式泡芙是利用()来成型的。[单选题] *

- A 餐勺
- B 裱花袋✓

C 擀面杖

D 模具

5.泡芙油炸成熟的一般方法是将调好的泡芙糊用餐勺或()加工成长条或圆形,放入油锅炸至金黄色。

[单选题] *

A 模具

B 挤袋✓

C 刮刀

D 木板

6.泡芙油炸成熟的一般方法是:将调好的泡芙糊用挤袋或()加工成长条或圆形,放入油锅炸至金黄色。

[单选题] *

A 面杖

B 刮板

C 餐勺✓

D 玻璃杯

7.调好的泡芙糊用餐具或挤裱加工成(),放入油锅炸至金黄。 [单选题] *

A 球形

B 圆形

C 方形

D 圆形或长条✓

8.圆形泡芙生坯成形的形态标准是()。 [单选题] *

A 形态端正

B 大小一致

C 不倾斜

D 以上都是✓

9.法式泡芙的生坯成形的质量标准 ()。 [单选题] *

A 外表光滑细腻

B 大小一致

C 高低一致

D 以上都是✓

10.圆形泡芙面糊调制完成之后，将装好泡芙面糊的裱花袋 () 圆形。 [单选题] *

A 来回挤出

B 倾斜挤出

C 垂直挤出✓

D45°角挤出

11.不盖酥皮的圆形泡芙可以用勺背或手指 () 轻轻按压泡芙面糊，从而进行塑性。 [单选题] *

A 沾水✓

B 沾面粉

C 沾牛奶

D 沾蛋液

12.泡芙能够膨胀是利用 () 来让体积急速膨胀的。 [单选题] *

A 蒸汽✓

B 二氧化碳

C 鸡蛋

D 泡打粉

13. (), 就容易造成我们的泡芙体积膨胀的高度可能不够。[单选题] *

A 面糊太稀

B 面糊太干✓

C 面糊烫过

D 鸡蛋太多

14.面糊太稀可能会出现的问题是 ()。[单选题] *

A 变成饼状

B 形状不规则

C 不容易膨胀

D 以上都是✓

15.泡芙成熟的方法一般有两种一种是烤制成熟、()。[单选题] *

A 蒸制成熟

B 煮制成熟

C 炸制成熟✓

D 煎制成熟

16.油炸泡芙的油温过低会出现 ()。[单选题] *

A 起发不佳✓

B 成熟时间缩短

C 上色速度加快

D 加速起发

17.炸制泡芙的方法一般有裱花袋挤裱、()两种。[单选题] *

A 餐勺舀制✓

B 筷子辅助

C 剪刀辅助

D 擀面杖辅助

18.油炸温度过高会导致成品()。[单选题] *

A 过快成熟

B 外焦内生✓

C 表面开裂

D 膨胀不起

19.泡芙面糊炸制成熟的注意事项下列有误的是()。[单选题] *

A 面粉要烫熟、烫透，不能有疙瘩

B 气鼓要大小不一✓

C 奶黄酱要软硬适度

D 挤制时，不要使生坯顶部形成一个尖峰，否则烤熟以后，不利于泡芙表面的装饰

20.泡芙炸制的方法一般是将调好的泡芙糊用餐勺或挤袋加工而成()，放入油锅炸制及金黄色。[单选题] *

A 球形

B 圆形

C 方形

D 圆形或长条形✓

21.在烘烤初期不要打开烤箱门，否则烤箱内温度降低会使泡芙表面变干、()，影响泡芙生坯的体积膨胀。[单选题] *

A 变塌

B 开裂

C 变硬✓

D 变软

22.在烘烤后期，泡芙生坯已经膨胀到最大限度，此时其表皮开始（ ）。[单选题] *

A 老化

B 碳化✓

C 硬化

D 液化

23.泡芙烘烤开始阶段，如果经常打开炉门，会影响泡芙的（ ）。[单选题] *

A 胀发✓

B 色泽

C 形状

D 成熟时间

24.在泡芙烘烤的后期阶段，应（ ），是泡芙表皮形成酥脆的特点。[单选题] *

A 抽出蒸汽

B 提高底火温度

C 降低炉温✓

D 提高面火温度

25.泡芙烘烤的后期阶段，泡芙已经胀发到最大限度，制品表皮已经开始（ ）作用，此时不需要温度了，

所以应使内部温度降低。[单选题] *

A 焦化

B 糊化

C 碳化✓

D 硬化

26.泡芙烘烤容易()的原因有底火温度太高造成水蒸气的凝结水形成速度过快,因此底部还没有成型之前,就将泡芙撑开了。[单选题] *

A 膨胀

B 开裂✓

C 回缩

D 塌陷

27.成熟后的泡芙质量是()。[单选题] *

A 色泽金黄

B 表皮酥脆

C 轻盈

D 以上都是✓

28.泡芙具(),色泽金黄,形状美观,食用方便,美味可口的特点。[单选题] *

A 外皮焦脆

B 外表脆硬

C 外皮酥松✓

D 外表松脆

29.泡芙成熟后合格的泡芙应该()。[单选题] *

A 色泽金黄,口味香糯

B 色泽金黄,口味香甜✓

C 软糯可口

D 以上都不是

30.泡芙面糊成型后放入烤炉烘烤,借助鸡蛋的(),烘烤时产品胀发,同时在内部形成较大的空洞结构。

[单选题] *

A 热凝固型

B 乳化性

C 粘黏性

D 起泡性✓

31.泡芙馅心常用的原料有()。 [单选题] *

A 淡奶油

B 卡仕达酱

C 果酱

D 以上都是✓

32.熬制果酱时,糖融融化之后开大火煮至(),达到凝固的状态。 [单选题] *

A 80°C

B 85°C

C 90°C

D 105°C✓

33.馅料可以区分甜点的()。 [单选题] *

A 规格

B 品种✓

C 质量

D 数量

34.制作巧克力馅心时，太浓巧克力可以用（ ）稀释。[单选题] *

A 黄油✓

B 水

C 牛 奶

D 以上都是

35.可以在 150 毫升的淡奶油中加入（ ）克的糖，增加馅料的口味。[单选题] *

A 15✓

B 8

C 30

D 50

36.糖在果酱凝固方面起着非常重要的作用，为了食物凝固的更好，糖应该占腌制类食品的（ ）。[单选题] *

A 30%~40%

B 55%~70%✓

C 20%~25%

D 10%~30%

37.制作巧克力汁时，常用的稀释剂是（ ）。[单选题] *

A 水

B 糖水✓

C 蛋清

D 奶油

38.巧克力使用时，要根据其（ ）含量调制才能配兑出软硬合适的巧克力汁。[单选题] *

A 可可豆

B 可可脂✓

C 可可粉

D 蛋白质

39.熬制巧克力汁，观察其稀稠度的方法是（ ）。[单选题] *

A 用搅拌棒挑起观察

B 用手沾一下汁感觉

C 在案台上放几滴汁，等冷却后观察✓

D 将少量的汁取出，等冷却后观察是否变硬

40.巧克力装饰泡芙的方法一般有（ ）等。[单选题] *

A 点缀

B 沾浸

C 挤裱

D 以上都是✓

41.用巧克力制作的各种装饰物要保管在（ ）中。[单选题] *

A 低温的冰箱

B 保鲜的冰箱

C 恒温的室内环境✓

D 恒温的冰箱

42.在制作巧克力装饰物时（ ），手法要熟练。[单选题] *

A 动作要快✓

B 动作要慢

C 动作要用力

D 动作要随意

43.使用巧克力装饰时要控制好使用温度，一般控制在（ ）。[单选题] *

A 20~25℃

B 29~30℃✓

C 32~35℃

D 38~40℃

44.撒糖粉原料时，常常用密筛来撒，这样容易掌握所撒原料的均匀度，又可（ ）。[单选题] *

A 所撒下原料数量一致

B 使所撒下原料颗粒均匀一致

C 增加制品的美观程度✓

D 增加制品的表面覆盖率

45.在实际工作中，撒糖粉的数量和（ ）过多或过少都会对成品的整体造型造成影响。[单选题] *

A 密度

B 形态

C 位置

D 范围✓

46.泡芙装饰时，撒的（ ）不当，不仅影响制品的整体色彩，还影响其他辅料的布局 and 造型。[单选题] *

A 数量

B 位置

C 范围✓

D 形状

47.泡芙装饰时，应注意的问题有（ ）。[单选题] *

A 巧克力浆馅心不可太稀

B 奶油馅心要放入冷藏

C 糖粉要撒均匀

D 以上都是✓

48.使用翻糖膏、（ ）等装饰泡芙时，它们不能大于泡芙本身，避免喧宾夺主。[单选题] *

A 淋面

B 糖粉

C 巧克力✓

D 坚果

49.制作巧克力装饰件时不能直接将巧克力加热，因为巧克力极易烧焦，从而破坏巧克力的（ ）。

A 油脂含量

B 质地和味道✓

C 甜度

D 光泽度 [填空题]

50.以下不是乳冻的主要原料的是（ ）。[单选题] *

A 淡奶油

B 牛奶

C 明胶

D 黄油✓

51.明胶在制作乳冻过程中起到的作用是（ ）。[单选题] *

A 使乳冻液凝结

B 保持成品内部组织细腻

C 增加乳冻表面光泽

D 以上说法均是✓

52.由于明胶等稳定剂的用量很少，因此一般选用分度值为（ ）g 的电子秤。[单选题] *

A 1✓

B 0.1

C 5

D 10

53.制作乳冻浸泡（ ）时需要用冷水或冰水，且必须充分浸泡。[单选题] *

A 明胶✓

B 鱼胶粉

C 琼脂

D 巧克力

54.制作乳冻选用的明胶可以选择每张（ ）的鱼胶片，便于称量。[单选题] *

A 1g

B 2g

C 2g 或 3g

D 2g 或 5g✓

A 1g B 2g C 2g 或 3g D 2g 或 5g

55.制作乳冻时，明胶要彻底溶化，防止（ ）。[单选题] *

A 混合均匀

B 凝固过度

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/868047002076006036>