

香酥千层饼

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1679371761329088.html>

范文网，为你加油喝彩！

鸭蛋的营养价值-红烧大排怎么做



2023年3月21日发(作者：女里)

试卷第1页共12页

2022年中式面点师《中式面点师（中级）》安全生产模拟试题（一）

姓名:_____年级:_____学号:_____

题型选择题填空题解答题判断题

计算题附加题总分

得分

1、（判断题）制作芝麻凉卷的一般配料为糯米200克、豆沙馅400克、芝麻250克。

A、 正确

B、 错误

正确答案：错误

2、（判断题）调制物理膨松面坯，面粉过罗倒入蛋泡糊抄拌均匀即成蛋泡面坯。

A、 正确

B、 错误

正确答案：正确

3、（判断题）炒制豆沙馅时，可加适量的面粉，来增加硬度。

A、 正确

B、 错误

正确答案：错误

4、（判断题）人体是寄生虫的宿主。

A、 正确

B、 错误

正确答案：正确

5、（判断题）制作饭皮面坯，将500克糯米洗净，与200克水混合，一起倒入盆中，上蒸锅蒸熟

。

A、 正确

B、 错误

正确答案：错误

6、（判断题）含雨字的成语 薯类面坯虽可塑性强，但流散性大。

A、 正确

B、 错误

正确答案：正确

7、（判断题）在成品或半成品成型时，由于花样变化较多，折叠的方法各不相同。

A、 正确

B、 错误

正确答案：正确

8、（判断题）榄仁是南方伍仁馅原料之一。

A、 正确

评卷人得分

试卷第2页共12页

B、错误

正确答案：正确

9、（判断题）物理打算做某事英语

膨松面坯体积疏松膨大，组织密暄软，呈海绵状多孔结构，有浓郁的蛋香味。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

10、（判断题）鲜蛋应采取用低温保存，不用水洗，保持干燥，保证环境卫生。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

11、（判断题）制作黑芝麻蓉馅时，应将黑芝麻洗净，小火炒香，擀成碎末。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

12、（判断题）按是用手掌跟或食指、中指、无名指将面剂压扁，使面剂符合成品的质感要求。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

13、（判断题）饭皮面坯一般指用米和水混合，蒸制成饭，再经搅拌搓擦成具有弹性、劲性和一定韧性的

饭坯。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

14、（判断题）当人们看到白色，可联想到严肃、纯洁、活力等等。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

15、（判断题）调制擘酥皮面中的黄油酥时，应将原料和匀揉透，整理成长方形，放入平盘进冰箱冷冻待

用。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

16、（判断题）调制物理膨松面坯，使用蛋糕乳化油，其工艺更简单，效率更高，成品具有细密、膨松、

色白、胀发性强，质量更好的特点。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

17、（判断题）物理膨松面坯是用具有胶体性质的鸡蛋清作介质。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

18、（判断题）生化膨松面坯可分为：活性干酵母发酵面坯、压榨鲜酵母发酵面坯。

试卷第3页共12页

A、正确

B、错误

正确答案：错误

19、（判断题）米粉类面坯有一定的韧性和可塑性，可包多卤的馅心，吃口润滑、黏糯。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

20、（判断题）对称是一种等形等量、有秩序的排列。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

21、（判断题）竞争实际上也是劳动生产率的较量。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

22、（判断题）高桩馒头的风味特点：色泽洁白，形态直立圆整，光亮润滑，口感柔软，咬劲大，麦香气

浓。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

23、（判断题）燃料一般分为固体燃料、液体燃料和气体燃料。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

24、（判断题）细菌对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

25、（判断题）由于蒸制对象不同，蒸制时间的长短也不同，应区别对待。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

26、（判断题）天然的食物蓝色的较多。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

27、（判断题）制作桂花馅时，所用的面粉蒸熟后，即可使用。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

28、（判断题）糖玫瑰是用鲜玫瑰花清除花蕊等杂物，用糖揉搓加糖入缸密封、发酵后制成。

A、正确

试卷第4页共12页

B、错误

正确答案：正确

29、（判断题）元宵的制作要点：馅心要压实，滚动粘粉要均匀。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

30、（判断题）大肠是消化道的最后肠段。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

31、（判断题）大豆蛋白质、脂肪丰富，黄豆粉黏性差，与面粉掺和后可制成团子糕饼等。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

32、（判断题）用米粉与杂粮混合制成的成品，具有杂粮的天然色泽和香味，且口感软糯适口。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

33、（判断题）米浆类面坯的特性为：体积稍大，有细小的蜂窝，口感酥脆适口。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

34、（判断题）正确运用烤制的火力，可以保证烤制品的外观。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

35、（判断题）制作卷筒蛋糕的一般配料为：高筋面粉500克，鸡蛋500克，白糖200克香草粉少许，果

酱200克。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

36、（判断题）制作八宝饭的工艺流程为：蒸米一泡米一成熟一成型。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

37、（判断题）拧要求双手用力均匀，不要拧紧，坯条粗细一致，形象美观，形状整齐。

A、 正确

B、 错误

正确答案：错误

38、（判断题）滚粘是利用坯剂沾水后的可塑性，在粉料或其它辅料上翻滚，使剂坯表面均匀地粘满其他

原料。

A、 正确

试卷第5页共12页

B、 错误

正确答案：错误

39、（判断题）市面上销售的牛奶及酸奶均使用不透光材料包装，主要是为防止结合型的核黄素的损失。

A、 正确

B、 错误

正确答案：正确

40、（判断题）制作麻蓉馅时，可用麻油加入量来调节馅心的干湿。

A、 正确

B、错误

正确答案：正确

41、（判断题）食用油脂的保存应尽量将其与空气隔绝，避免氧化。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

42、（判断题）白果仁有软润甘甜，清香味美等特点，在制作糕点时可无限增加使用量。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

43、（判断题）水可以调节人体体温。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

44、（判断题）各种对立之间的统一，相辅相成，造成和谐，谓之对比肠胃不好能喝茶吗。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

45、（判断题）制作薯类面坯，糖和米粉趁热掺入薯蓉中，随后加入饴糖，擦匀折叠即可。

A、正B、错误

正确答案：错误

49、（判断题）高蛋白质膳食可以保护肝脏。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

50、（判断题）冻肉必须存放在冰箱的冷冻室中。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

51、（判断题）水油面的调制方法以面粉500克、大油125克、水275克的比例，将原料调和均匀，经折

叠成柔软而有筋力、光滑而不粘手的面坯。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

试卷第6页共12页

52、（判断题）八宝饭的制作要点：放蒸好的米时不要破坏碗内的图案。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

53、（判断题）豆类面坯的延伸性很大。

A、正确

B、错干地黄 误

正确答案：错误

54、（判断题）物理膨松面坯一般有四种制作工艺方法。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

55、（判断题）捏的方法一般用拇指和食指操作，方法灵活多变，动作也多种多样。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

56、（判断题）尽职尽责的“尽”就是要求用最大的努力克服困难去完成职责。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

57、（判断题）忠于职守就是能够完成自己的任务。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

58、（判断题）芝麻凉卷的风味特点：软绵香甜，为夏、秋季点心。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

59、（判断题）千层饼的风味特点：暄软香美、层次多而薄、匀。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

60、（判断题）制作饭皮面坯，应趁热搓擦，否则饭粒不易粘连。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

61、（判断题）调制物理膨松面坯，选用含氮物质高、灰分少，胶体溶液的浓稠度强，包裹气体和保持气

体能力强的新鲜鸭蛋。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

62、（判断题）烘烤中对流传热作用最大。

试卷第7页共12页

A、正确

B、错误

正确答案：错误

63、（判断题）素菜包成形时，要达到皮匀馅小、提褶均匀，约18个褶。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

64、（判断题）大包酥的开酥是先将水油面与干油酥分别揪成剂子。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

65、（判断题）一品烧饼成熟是将锅内倒入花生油，旺火烧至六成热，分批下入生坯，炸制成熟即可。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

66、（判断题）海绵蛋糕的风味特点：色泽美观、蜂窝均匀、绵软细润、口味香酥。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

67、（判断题）竞争的实质是科技和资金的竞争。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

68、（判断题）肉类中的糖类以糖原的形式存在。

A、正确

B、错误

正确答案：正确

69、（判断题）豆沙包的制作要点：醒发适度，投碱量要准确，包制时要皮厚馅小。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

70、（判断题）淀粉具有降低血糖水平，改善血糖能量的作用。

A、正确

B、错误

正确答案：错误

71、（单选题）构图的原则一般是指()，对比谐调，主次分明等。

A、排列整齐

B、多样统一

C、正负有对

D、典雅庄重

正确答案：B

72、（单选题）制作500克面粉的李连贵大饼应加()安徒生童话读后感 调成面坯。

试卷第8页共12页

A、300克沸水

B、250克清水

C、350克清水

D、400克清水

正确答案：B

73、（单选题）剪是指用剪刀将面坯修饰成半成品或成品的一种成型工艺手法，常配合()等手法。

A、抻、切

B、切、包小炒黄牛肉的家常做法

C、包、捏

D、叠、摊

正确答案：C

74、（单选题）提高()的核心是加强职业道德建设。

A、社会稳定

B、人民团结

C、服务质量

D、工作质量

正确答案：C

75、（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，则其每日需糖类()

克。

A、 60 ~ 90

B、 53 ~ 66

C、 359 ~ 420

D、 556 ~ 649

正确答案：C

76、（单选题）加水烙的制品()别具特色。

A、 底部香脆，上面及边缘柔软

B、 底部柔软，上面及边缘香脆

C、 底部柔软，上面及边缘酥香

D、 底部香脆，上面及边缘酥香

正确答案：A

77、（单选题）椰蓉盏的工艺流程是：和面→下剂→()→上馅→成熟。

A、 制皮

B、压皮

C、成型

D、擀皮

正确答案：C

78、（单选题）环形圆周对称给人以()和光环的旋转美。

A、疏松感

B、整齐感

C、紧密感

D、均衡感

正确答案：C

试卷第9页共12页

79、（单选题）每日每人烹调油的使用量以膳食总量的()为宜。

A、0.02

B、0.12

C、0.15

D、0.2

正确答案：A

80、（单选题）企业进行严格的成本核算能促进企业不断提高()和经营服务水平。

A、管理

B、质量

C、技术

D、成本

正确答案：C

81、（单选题）草莓原产()，我国南北各地均有种植。

A、北美洲

B、南美洲

C、欧洲

D、亚洲

正确答案：A

82、（单选题）糯米与粳米掺和，根据()的要求，按糯米占60%～80%，粳米占20%～40%比例混合调制。

A、形状

B、口味

C、质量

D、色泽

正确答案：C

83、（单选题）制作家常包的原料有：面粉500克、面肥200克、小苏打适量、温水250克、猪肉()克、

韭菜200克及麻油、姜末、精盐、花椒水等调料。

A、100

B、300

C、500

D、600

正确答案：B

84、（单选题）酵面层酥以发酵面坯为皮，()为心的酵面类层酥。

A、干油酥

B、水油酥

C、擘酥

D、土干酥

正确答案：A

85、（单选题）烤制白皮酥时烤箱的温度是()，时间是12分钟。

A、220

B、100

C、150

D、240

试卷第10页共12页

正确答案：C

86、（单选题）光皮绵核桃主要产于()九月中旬成熟。

A、河北

B、河南

C、山东

D、山西汾阳

正确答案：B

87、（单选题）在燃烧过程中，当燃气喷离火孔的速度小于燃烧速度时，火焰就会缩入燃烧器内

部，形成

不完全燃烧，这种现象称为“（）”。

A、脱火

B、回火

C、离火

D、缩火警察英语怎么读police

正确答案：B

88、（单选题）家禽宰杀后，肌肉组织由于()的作用，在经过僵直、成熟阶段后，即进入自溶、腐败阶段。

A、分解酶

B、氧化

C、乳化

D、酸碱

正确答案：A

89、（单自强不息的演讲稿 选题）污染食品的细菌能否繁殖生长，最重要的影响因素是()。

A、水分

B、光线

C、营养

D、湿度

正确答案：C

90、（单选题）下列说法中错误的是()。

A、使用洗碗机时要特别注意防止漏电

B、为了将碗洗得更干净，将洗涤剂的投放量加大

C、不使用燃气灶后应及时关闭总开关

D、微波炉发生故障时，必须请专业人员修理

正确答案：B

91、（单选题）卫生技术的目的是改善劳动条件、()。

A、减少伤亡事故的发生

B、预防职业病的发生

C、减少不必要的浪费

D、预防食物中毒

正确答案：B

92、（单选题）制作500克面粉的素菜包用面肥100克、小苏打适量、温水()克。

A、 400

B、 250

C、 200

试卷第11页共12页

D、 150

正确答案：B

93、（单选题）将点心成品均匀整齐地排列，给人()的感觉。

A、 欢快

B、 旋转美

C、 整洁均衡

D、 古朴

正确答案：C

94、（单选题）嗜盐菌又称()。

A、 细菌

B、毒素

C、沙门氏菌

D、副溶血性弧菌

正确答案：D

95、（单选题）选择一组黄色的抽象的联想()。

A、和平、希望

B、热情、严肃

C、光明、希望

D、纯洁、神圣

正确答案：C

96、（单选题）调制物理膨松面坯，选用含氮物质高、灰分少，胶体溶液的()，包裹气体和保持气体能力

强的新鲜鸡蛋。

A、浓稠度较低

B、浓稠度强

C、浓稠度较小

D、浓稠度较弱

正确答案：B

97、（单选题）昆虫食品具有()含量低的特点。

A、蛋白质

B、维生素

C、矿物质

D、脂肪

正确答案：D

98、（单选题）品质优质的琼脂()、洁白、半透明、干燥无杂质。

A、质地柔软

B、质地硬

C、质地细

D、质地光滑

正确答案：A

99、（单选题）将放入盘内的卷筒蛋糕糕浆，放入屉内摆平，上()蒸制7~8分钟即成蛋糕片。

A、小火微开

B、中火沸水

试卷第12页共12页

C、微火微开

D、旺火沸水

正确答案：D

100、（单选题）以下不属于食品添加剂使用目的是()。

A、改变食品的感官性状

B、提高营养价值

C、控制微生物的繁殖

D、满足食品加工工艺需要

正确答案：B

更多 实用文体 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/93_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发