

中式面点师高级

一、单项选择

- 1、道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A、国家法律 B、社会法则 C、社会舆论 D、个人约定
- 2、道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。
A、社会舆论 B、传统习惯 C、内心信念 D、共同约定
- 3、在社会主义社会中，()是每一个行业都要共同遵循的宗旨。
A、集体利益为先 B、国家利益为重 C、为国家服务 D、为人民服务
- 4、加强社会主义职业道德建设是为了促进()的发展。
A、社会主义国家 B、人民生活水平 C、市场经济 D、生产效益
- 5、加强职业道德建设是提高()的核心。
A、社会稳定 B、服务质量 C、人民团结 D、工作质量
- 6、尽职尽责的关键是()。
A、尽 B、职 C、忠 D、责
- 7、货真价实是()的重要组成部分。
A、职业道德 B、社会公德 C、公平交易 D、注重信誉
- 8、下列选项中，不属于烹饪从业人员职业道德范畴的是()。
A、尊师爱徒，团结协作 B、艰苦奋斗，勤俭创业
C、公平交易，货比三家 D、遵纪守法，廉洁奉公
- 9、下列选项中，不属于烹饪从业人员必须具备的道德品质是()。
A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实
- 10、下列选项中，不属于烹饪从业人员的职业道德范畴是()。
A、尽忠职守，看重质量 B、平等交易，注重质量
C、积极进取，开拓创新 D、以次充好，敢于竞争
- 11、未经卫生部门许可，()食品中不得使用食品添加剂。
A、青壮年 B、老年人 C、婴幼儿及儿童 D、孕妇及乳母
- 12、生奶的抑菌作用在 0℃时可保持 48h，()℃可保持 3h。
A、30 B、20 C、10 D、5
- 13、化学农药污染环境，可通过()作用于人体。
A、生物富集作用 B、食物 C、淋巴管 D、内分泌腺
- 14、当日屠宰上市，在 1℃条件下冷却或在室温下置放 24h 以内的肉称为()肉。
A、鲜 B、冻 C、冷却 D、冷冻
- 15、食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
- 16、小苏打是()的学名。
A、泡打粉 B、碳酸氢氨 C、碳酸氢钠 D、纯碱
- 17、《中华人民共和国食品安全法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用()的形式确定下来。
A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律

- 18、食物特殊动力作用最强的热源质是()。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、矿物质 D、维生素
- 19、含大量饱和脂肪酸的脂肪是()油。
- A、花生 B、菜籽 C、猪 D、大豆
- 20、蛋中的脂肪含量约为()%。
- A、3~5 B、7~10 C、11~15 D、17~19
- 21、对人体有生理意义的多糖主要有：淀粉、糖原和()。
- A、葡萄糖 B、半乳糖 C、纤维素 D、蔗糖
- 22、膳食中氯化钠的摄入量过多，有引起()的危险。
- A、糖尿病 B、妄想症 C、甲状腺肿大 D、高血压
- 23、对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
- A、是构成甲状腺素的原料
B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
C、使血液凝固
D、构成骨骼和牙齿
- 24、《中国居民膳食指南》中，具有提醒百姓预防高血压病的条款是()。
- A、食物多样，谷类为主 B、多吃蔬菜、水果和薯类
C、吃清淡少盐的膳食 D、食量与体力活动要平衡
- 25、成本是企业管理者()的重要依据。
- A、质量标准 B、经营决策 C、人工耗费 D、燃料耗费
- 26、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
- 27、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一是建立健全菜点的()标准。
- A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
- 28、成本系数是指原料加工()成本的比值。
- A、前单位成本与加工后单位 B、加工后单位成本与加工前单位
C、加工前成本与加工后 D、加工前成本与加工后
- 29、原料的出材率高低可以考核操作人员的()水平。
- A、卫生 B、工作 C、原料鉴别 D、技术
- 30、净料单位成本是毛料总值与()重量的比值。
- A、毛料 B、损耗 C、净料 D、消耗
- 31、在厨房范围内主要是对()料 成本的核算。
- A、主 B、|辅 C、调 D、原
- 32、通过定价刺激客人消费，以获得良好的经济效益的价格策略是()策略。
- A、市场占有 B、竞争价格 C、心理价格 D、刺激消费
- 33、在电气设备故障情况下，必须有()、电气隔离等电击防护措施。
- A、A、接地保护 B、接零保护 C、自动切断操作 D、自动切断供电
- 34、在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中，要使用()V 电压。
- A、48 B、36 C、24 D、12
- 35、一旦发现燃气泄漏，应马上()。
- A、开窗通风 B、立即离开 C、打开燃气 D、察看情况
- 36、下列中操作错误的是()。

- A、使用砂锅，轻拿轻放
B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠
C、使用不粘锅时用木铲炒菜
D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
- 37、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》
C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》
- 38、薯类面皮无弹性、韧性、()。
A、可塑性 B、疏散性 C、软性 D、延伸性
- 39、发酵面坯的产气性由面粉中的()决定。
A、淀粉的含量 B、淀粉酶的活性
C、面筋的数量 D、淀粉、淀粉酶的含量和活性
- 40、实验证明，发酵面坯中酵母的用量一般以()%左右为宜。
A、1 B、5 C、7 D、10
- 41、实验证明，发酵面坯中的酵母菌在()失去活动能力。
A、0℃以下 B、15℃以下 C、30℃左右 D、60℃以上
- 42、酵母发酵面坯加水量多，则()。
A、所需发酵时间短 B、所需发酵时间长
C、限制二氧化碳产生 D、不易被二氧化碳所膨胀
- 43、关于发酵面坯在发酵时间上的叙述正确的是:发酵时间过短、()。
A、色泽较白 B、面坯的质量差
C、熟制后成品软塌不喧 D、面坯发酵不足
- 44、酵面层酥是以发酵面坯为皮，()为心的酵面层酥。
A、干油酥 B、水油面 C、擘酥 D、土干酥
- 45、植物油具有植物本身特有的气味，凝固点一般()。
A、很高 B、较高 C、较低 D、极低
- 46、一般白皮酥的开酥方法是()。
A、叠酥的方法 B、卷筒的方法
C、破酥的方法 D、既可采用叠酥，又可采用卷筒
- 47、黄桥烧饼的皮面使用()，下入面肥揉均匀待其发酵。
A、温水调和 B、开水调和，再洒一点冷水和面成面坯
C、开水调和 D、冷水调和，再洒一点冷水和面成面坯
- 48、擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌一个三、三、四。
A、蛋水面夹黄油酥 B、黄油酥夹蛋水面 C、水油面夹干油酥 D、干油酥夹蛋水面
- 49、干油酥中的面粉与油脂是依靠油脂的()粘和在一起的。
A、黏着性 B、润滑性 C、流变性 D、可塑性
- 50、制作桃酥应采用()膨松法。
A、生物 B、化学 C、物理 D、面肥发酵
- 51、下列品种属于油酥面团的是()。
A、驴打滚 B、绿豆糕 C、广式月饼 D、泡芙
- 52、小包酥的开酥方法是先将()与干油酥分别揪成剂子。
A、黄油酥 B、蛋油面 C、水油面 D、土干酥

- 53、豆类面坯既无弹性与韧性，也无()。
- A、疏散性 B、延伸性 C、蓬松性 D、绵软性
- 54、制作豆类面坯，去皮过箩时，如果水加得多，面皮太软易粘手，将会影响()。
- A、口味 B、外形 C、质感 D、成形工艺
- 55、制作薯类面坯，蒸制薯类原料时间()。
- A、一定要长 B、不宜过长 C、越长越好 D、要短
- 56、米浆类面坯的特性为体积稍大，有细小的蜂窝，口感()。
- A、黏软适口 B、酥松 C、坚实 D、酥脆
- 57、发酵米浆工艺应选用含支链淀粉少的()来发酵。
- A、籼米 B、糯米 C、粳米 D、小米
- 58、糖浆面坯是由糖浆与()调制而成。
- A、糖粉 B、面粉 C、绵白糖 D、白砂糖
- 59、调制糖浆面坯时，其糖浆必须提前备好，否则()。
- A、面坯走油上劲 B、面坯的韧性不均 C、面坯黏和上劲 D、成品外观粗糙
- 60、果蔬面配制作的点心，多具有()本身特有的滋味和天然色泽。
- A、馅心原料 B、调味原料 C、辅助原料 D、主要原料
- 61、调制果蔬类面坯时，应先将原料()。
- A、烙熟 B、炒熟 C、去皮煮熟 D、炸熟
- 62、鱼蓉面坯制作点心时，一般蘸少量()，压薄成皮，包馅熟制即可。
- A、水 B、油 C、淀粉 D、面粉
- 63、澄粉面坯的基本工艺过程是：按比例将澄粉倒入()，用面杖搅匀，放在抹过油的案子上晾凉，揉至光滑。
- A、沸水锅中 B、温水锅内 C、热油锅内 D、温油锅内
- 64、鱼蓉面坯调制时，()应最后加入，再搅拌成坯。
- A、米粉 B、葱末 C、浓汤 D、生粉
- 65、澄粉面坯品种出现粘牙，不爽口现象的原因是()。
- A、蒸制时间太长 B、蒸制时间太短 C、水的比例太大 D、澄粉没有烫熟
- 66、面点装饰点缀时，要避免使用含()较多的鲜果，以免氧化变色。
- A、单宁 B、糖分 C、有机数 D、砂物质
- 67、对称中心为一点的称为()。
- A、对比对称 B、角对称 C、中心对称 D、轮对称
- 68、装盘过程中对称最主要的表现形式是()的对称。
- A、圆心和圆周 B、四边与圆心 C、六边与圆周 D、三角与圆心
- 69、太极对称的相互()，正负有对，阴阳相依的普遍规律，寄托了人们成双成对，吉祥美好的愿望。
- A、相对性 B、偶对性 C、绝对性 D、整体性
- 70、旋律是在节奏的基础上产生的()、缓急动静的优美情调。
- A、大小不同 B、正负有对 C、强弱起伏 D、主次分明
- 71、向心率适用于()的造型面点。
- A、单一品种 B、多样品种 C、组合品种 D、整块品种
- 72、对比构图动感强、()。
- A、典雅庄重 B、浓厚古朴 C、活泼生动 D、稳重平和

- 73、调和构图静感性强，庄重大方，表现出()的性质。
A、活泼 B、热烈 C、有节奏 D、相容、一致
- 74、下列选项中指光源本来颜色的是()。
A、光色 B、暖色 C、冷色 D、浅绿色
- 75、下面是橙色的具体联想的一组是()。
A、灯光，秋叶 B、天空，太阳 C、禾苗，柠檬 D、大海，太阳
- 76、下面是红色的抽象联想的一组是()。
A、热情，危险 B、活力，光明 C、安全，希望 D、新鲜，严肃
- 77、多有清香的感觉，鲜美之感略逊于红色是()。
A、白色 B、黄色 C、灰色 D、紫色
- 78、盘饰中的混合面料，蜂蜜与面料的比例一般为()。
A、0.01 B、0.05 C、0.08 D、0.1
- 79、裱花工艺中，如()糖浆熬制后不过箩，在挤注花样时会造成裱花口堵塞，使裱口破裂。
A、糖粉 B、琼脂 C、油脂 D、蛋清
- 80、一般来说，裱花工艺中凡用来挤注花形的糖膏，要求塑性良好，()的比例应加大。
A、琼脂 B、奶油 C、蛋清 D、糖

二、判断题

- 81、()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- 82、()设计厨房组织机构的目的是为了有效的生产。
- 83、()包馅面点的形态与成型手法有关，与馅心用料无关。
- 84、()制馅时，如水分大、粘性差，则影响面点制品品质，也不利于包捏。
- 85、()熟菜馅馅料多为干制品，增加馅心水分的方法是热水浸泡。
- 86、()用于挤花的糖膏应减少蛋清比例，加大糖粉量，这样可塑性强。
- 87、()制豆沙馅的煮豆环节，放碱比较科学，符合营养要求。
- 88、()制作糖桂花馅时，不可以用麻油代替板油。
- 89、()制作茉莉白糖馅时，所用的面粉不用蒸熟和过箩。
- 90、()制作生拌椰蓉馅时可加入少量的面粉。
- 91、()制作麻蓉馅时，面粉蒸熟，粉碎、过箩，才可使用。
- 92、()炒制豆蓉馅时，豆粉要分数次倒入锅中，边倒边炒以防出现生粉。
- 93、()炒制莲蓉馅时，油要一次倒入锅中，让油全部与莲蓉融合。
- 94、()制作架樱馅时，对容器没有要求，可用钢制或铁制容器。
- 95、()制作奶黄馅的蒸制时间为 3h。
- 96、()制作果脯馅一般可根据品种的特点，以果脯的质量来决定馅心的软硬。
- 97、()面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在产气能力和持续能力两个方面。
- 98、()用水量多的发酵面坯，既能限制二氧化碳气体的产生，又能限制二氧化碳气体的散失。
- 99、()将制好的香麻薯蓉枣生坯刷上蛋液，此后表面粘麻仁。
- 100、()虾蓉面坯制作点心时，一般以生粉做面补。

一、单项选择题

- 1、道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
A、国家法律 B、社会法则 C、社会舆论 D、个人约定

- 2、职业道德、家庭婚姻道德和()构成社会的全部道德内容。
A、行为道德 B、国家公德 C、科学道德 D、社会公德
- 3、在现在社会里,下列行为中,()不属于不道德行为。
A、缺斤少两 B、偷盗
C、殴打妻子 D、大企业挤垮小企业
- 4、下列不属于加强社会主义职业道德建设原因的是()。
A、对社会精神文明建设有极大的促进作用 B、有利于保障个人的合法利益
C、促进社会主义市场经济的正常发展 D、促进职业的多元化发展
- 5、加强职业道德建设是提高()的核心。
A、社会稳定 B、服务质量 C、人民团结 D、工作质量
- 6、下列选项中,尽职尽责和忠于职守的反面是()。
A、公平交易 B、等价交换 C、玩忽职守 D、凑合应付
- 7、竞争的实质是人才和知识的竞争,是()的较量。
A、劳动生产率 B、科技含量 C、技术力量 D、企业规模
- 8、下列选项中,不属于烹饪从业人员职业道德范畴的是()。
A、尊师爱徒,团结协作 B、艰苦奋斗,勤俭创业
C、公平交易,货比三家 D、遵纪守法,廉洁奉公
- 9、下列选项中,不属于烹饪从业人员必须具备的道德品质是()。
A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实
- 10、下列选项中,不属于烹饪从业人员的职业道德范畴是()。
A、尽忠职守,看重质量 B、平等交易,注重质量
C、积极进取,开拓创新 D、以次充好,敢于竞争
- 11、为保证食用油脂的卫生质量,我国规定油脂中的水分不得超过()%。
A、0.2 B、0.5 C、1 D、2
- 12、不需要中间宿主的寄生虫是()。
A、姜片虫 B、肝吸虫 C、华枝睾吸虫 D、蛔虫
- 13、我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为()g/Kg。
A、0.15 B、0.2 C、0.25 D、0.3
- 14、当日屠宰上市,在1℃条件下冷却或在室温下置放24h以内的肉称为()肉。
A、鲜 B、冻 C、冷却 D、冷冻
- 15、食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
- 16、允许使用的人工甜味剂是()。
A、干草 B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂
C、甜菊精 D、糖精
- 17、《中华人民共和国食品安全法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策,用()的形式确定下来。
A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律
- 18、食物特殊动力作用最强的热源质是()。
A、蛋白质 B、脂肪 C、矿物质 D、维生素
- 19、含大量饱和脂肪酸的脂肪是()油。
A、花生 B、菜籽 C、猪 D、大豆

- 20、脂肪的日供给量一般应为()g。
A、30 B、50 C、70 D、90
- 21、下列膳食纤维的主要来源是()类。
A、蔬果 B、家禽 C、家畜 D、海产
- 22、奶及其制品是人体()的主要来源。
A、蛋白质 B、磷 C、钙 D、铁
- 23、对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
A、是构成甲状腺素的原料
B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
C、使血液凝固
D、构成骨骼和牙齿
- 24、一位男运动员 22 岁,身高 178 厘 cm, 如果该运动员每日需热量为 15500kj,则其每日需蛋白质()g。
A、41~62 B、93~139 C、185~231 D、556~649
- 25、过量摄入食盐,往往是形成原发性()的主要原因。
A、心脏病 B、高血脂症 C、高血压 D、尿毒症
- 26、成本是企业管理者()的重要依据。
A、质量标准 B、经营决策 C、人工耗费 D、燃料耗费
- 27、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
- 28、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一是建立健全菜点的()标准。
A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
- 29、成本系数是指原料加工()成本的比值。
A、前单位成本与加工后单位 B、加工后单位成本与加工前单位
C、加工前成本与加工后 D、加工前成本与加工后
- 30、原料的出材率高低可以考核操作人员的()水平。
A、卫生 B、工作 C、原料鉴别 D、技术
- 31、净料单位成本是毛料总值与()重量的比值。
A、毛料 B、损耗 C、净料 D、消耗
- 32、某产品成本 12 元, 价格 36 元, 其他费用 8 元, 毛利额是()。
A、24 元 B、16 元 C、0.4444 D、0.3333
- 33、计算产品的售价,是定价系数与()的乘积。
A、原料进价 B、原料净重 C、产品成本 D、产品净重
- 34、餐饮产品要不断创新,不属于创新菜点认定标准的是()。
A、推广价值 B、法律价值 C、经济价值 D、社会价值
- 35、触电者脱离电源后,应立即进行()的检查。
A、呼吸和心跳 B、呼吸和脉搏 C、创伤和心跳 D、脉搏和心跳
- 36、燃烧中的两个重要概念是闪点和()点。
A、燃烧 B、自燃 C、发光 D、发烟
- 37、下列中操作错误的是()。
A、使用砂锅,轻拿轻放
B、使用锅前,检查锅柄是否牢固可靠

- C、使用不粘锅时用木铲炒菜
D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
- 38、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》
C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》
- 39、薯类面坯虽然可塑性强，但是()。
A、延伸性强 B、疏散性大 C、筋力强 D、疏散性小
- 40、面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在淀粉的产气性和()的持气性两方面。
A、脂肪 B、淀粉酶 C、氨基酸 D、蛋白质
- 41、下列选项中，对发酵面坯中酵母用量叙述不正确的是()。
A、酵母用量与发酵力成正比 B、酵母用量与发酵时间成反比
C、酵母超量与发酵力成反比 D、酵母用量与发酵力正反比
- 42、实验证明，发酵面坯中的酵母菌在()死亡。
A、0℃以下 B、15℃以下 C、30℃左右 D、60℃以上
- 43、酵母发酵面坯加水量少，则()。
A、所需发酵时间长 B、所需发酵时间短
C、有利于二氧化碳产生 D、容易被二氧化碳所膨胀
- 44、关于发酵面坯在发酵时间上的叙述错误的是:发酵时间过长、()。
A、带有“老面味” B、面坯的质量差
C、熟制后成品软塌不暄 D、面坯膨胀好
- 45、层酥面坯一般分为()、酵面皮和干油酥三类。
A、干油酥 B、混酥皮 C、松酥皮 D、水油皮
- 46、黄色色淡黄，常温下呈软膏状，具有特殊的()。
A、色泽 B、香味 C、口味 D、甜味
- 47、制作白皮酥的开酥方法是()。
A、大包酥 B、抹酥 C、黄油酥 D、小包酥
- 48、制作玫瑰酥时，水油面与()的软硬调一致。
A、馅心 B、干油酥 C、面坯 D、大油
- 49、擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌一个三、三、四。
A、蛋水面夹黄油酥 B、黄油酥夹蛋水面 C、水油面夹干油酥 D、干油酥夹蛋水面
- 50、下列选项中，由面粉与油脂制作而成的是()。
A、干油酥 B、水油酥 C、混酥 D、蛋油酥
- 51、干油酥的起酥性和水油面的()是层酥面坯酥层形成的基础。
A、弹性 B、韧性 C、延伸性 D、流变性
- 52、宫廷桃酥属于()。
A、层酥面团 B、暗酥 C、浆皮类面团 D、混酥面团
- 53、下列选项中，使用小包酥制作的面点品种是()。
A、黄桥烧饼、玫瑰酥 B、眉毛酥、酥盒子
C、小鸡酥、酥饺 D、如意酥盒、白皮酥
- 54、豆类面坯的()很大。
A、弹性 B、韧性 C、可塑性 D、疏散性
- 55、制作豆类面坯，煮豆时水应一次加足，万一中途需要加水，一定要加()。

- A、冷水 B、热水 C、温水 D、碱水
- 56、制作薯类面坯，糖和米粉要()掺入薯茸中，随后加入油脂，擦匀折叠即可。
- A、待凉后 B、在温热时 C、趁热 D、在冷却后
- 57、米浆类面坯的特性为体积稍大，有细小的蜂窝，口感()。
- A、黏软适口 B、酥松 C、坚实 D、酥脆
- 58、枳水的化学性质与()相似。
- A、纯碱 B、臭粉 C、小苏打 D、泡打粉
- 59、糖浆面坯既有良好的可塑性，又有适度的()。
- A、韧性 B、弹性 C、延伸性 D、流变性
- 60、调制糖浆面坯时，其糖浆必须提前备好，否则()。
- A、面坯走油上劲 B、面坯的韧性不均 C、面坯黏和上劲 D、成品外观粗糙
- 61、调制糖浆面坯时，糖浆与油脂必须充分搅拌，完全乳化，否则()。
- A、面坯黏和上劲 B、韧性增强，可塑性减弱
- C、面坯的弹性，韧性不均 D、外观松散
- 62、果蔬类面坯做成咸点时，配料中可加入()，胡椒粉，味精。
- A、料酒 B、条油 C、盐 D、甜面酱
- 63、鱼蓉面坯的工艺流程是鱼肉切碎剁烂成蓉，放入盆内加盐，分次逐渐加水揉透，搅拌至()，再加入其它原料制成坯。
- A、细腻光滑 B、滋润味香 C、发黏起胶 D、松散有劲
- 64、澄面虾饺的成品出现露馅的原因是()。
- A、虾饺没搅上劲 B、面坯有生粉粒 C、蒸制时火太大 D、烫面时火太大
- 65、澄粉面坯品种出现粘牙，不爽口现象的原因是()。
- A、蒸制时间太长 B、蒸制时间太短 C、水的比例太大 D、澄粉没有烫熟
- 66、中式面点工艺中的构图是指点心品种在装盘时的一种()。
- A、艺术加工方法 B、搭配方法 C、构思方法 D、相互对称
- 67、圆心与圆周的对称是利用圆的()，使构图产生一种整体的对称美。
- A、向心作用 B、离心作用 C、对比作用 D、均衡作用
- 68、装盘过程中对称最主要的表现形式是()的对称。
- A、圆心和圆周 B、四边与圆心 C、六边与圆周 D、三角与圆心
- 69、太极对称的相互()，正负有对，阴阳相依的普遍规律，寄托了人们成双成对，吉祥美好的愿望。
- A、相对性 B、偶对性 C、绝对性 D、整体性
- 70、有规律的变化，给人以美的感受是()。
- A、自由 B、随意 C、对称 D、节奏
- 71、向心律是向着圆形或椭圆形中心，有节奏地()排列。
- A、从外往里 B、从上往下 C、从下往上 D、从里往外
- 72、构图形式美的基本规律与最高法则就是()。
- A、多种的分散 B、少量的统一 C、多样的统一 D、随意的构图
- 73、非对立因素互相联系统一，形成不太显著的变化，叫作()。
- A、对比 B、向心律 C、离心律 D、调和
- 74、下面全是暖色的一组是()。
- A、黄色，蓝色 B、绿色，蓝色 C、红色，黄色 D、黄色，绿色

- 75、下面是紫色的具体联想的一组是()。
- A、大海，太阳 B、秋叶，天空 C、柠檬，葡萄 D、丁香花，茄子
- 76、下面是黄色的抽象联想的一组是()。
- A、和平，希望 B、热情，严肃 C、光明，希望 D、纯洁，神圣
- 77、给人以明媚、鲜活、自然之感是()。
- A、白色 B、黄色 C、绿色 D、灰色
- 78、下列对盘式的卫生要求叙述错误的选项是()。
- A、盘饰作品必须按可食性设计
- B、多数客人不吃盘饰食物，所以不必考虑盘饰卫生
- C、盘饰原料必须进行消毒处理
- D、为保证健康，有些盘饰原料要进行加工处理
- 79、一般来说，裱花工艺中，凡用来挤注花形的糖膏，要求塑性良好，糖的比例可()。
- A、增加 B、稍多 C、稍大 D、稍小
- 80、下列选项中，对裱花时裱头的运行速度描述正确的是()。
- A、不同的裱注速度，花纹的风格也不同 B、速度快，花纹的粗细，大小均匀
- C、速度慢，花纹的粗细、大小、造型均匀 D、速度与花纹的风格无关

二、判断题

- 81、()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- 82、()提高厨房生产效率方法就是成员。
- 83、()非细菌性中毒的类型有感染型、毒素型、混合型三类。
- 84、()对包馅面点的口味起决定作用的是馅心的味道。
- 85、()食品滋味不仅来自舌头感知的成味物质，还受物理、化学、心理的味觉。
- 86、()熟菜馅馅料多为干制品，增加馅心水分的方法是热水浸泡。
- 87、()甜馅多以糖、油和各种豆类，鲜干果，蜜饯等为原料。
- 88、()炒制豆沙馅时，花生油分数次加入，不可一次加足。
- 89、()制作糖桂花馅时，不可以用麻油代替板油。
- 90、()制作生拌椰蓉馅时可加入少量的面粉。
- 91、()制作黑芝麻蓉馅时，应将黑芝麻洗净，小火炒香，擀成碎末。
- 92、()制作五仁甜馅时，各种原料一定要混合均匀，馅制后要有充分的吸水时间。
- 93、()炒制豆蓉馅时，豆粉要分数次倒入锅中，边倒边炒以防出现生粉。
- 94、()炒制莲蓉馅时，油要一次倒入锅中，让油全部与莲蓉融合。
- 95、()制作奶黄馅的蒸制时间为 3h。
- 96、()制作果脯馅一般可根据品种的特点，以果脯的质量来决定馅心的软硬。
- 97、()面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在产气能力和持续能力两个方面。
- 98、()发酵面坯制品软塌不暄的原因是面坯发酵时间太短。
- 99、()果蔬类面坯工艺中，由于主要原料的含水量不同，因而掺粉的比例也不同。
- 100、()鱼，虾蓉面团在广式面点中应用较为普遍。

一、单项选择

- 1、道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行

为和活动的总称。

- A、国家法律 B、社会法则 C、社会舆论 D、个人约定
- 2、道德主要是依靠人们自觉的()来维持的。
- A、社会舆论 B、传统习惯 C、内心信念 D、共同约定
- 3、职业道德在社会主义时期，是社会主义道德原则在职业生活和()中的具体体现。
- A、社会生活 B、社会关系 C、职业守则 D、职业关系
- 4、下列不属于加强社会主义职业道德建设原因的是()。
- A、对社会精神文明建设有极大的促进作用 B、有利于保障个人的合法利益
- C、促进社会主义市场经济的正常发展 D、促进职业的多元化发展
- 5、加强职业道德建设是提高()的核心。
- A、社会稳定 B、服务质量 C、人民团结 D、工作质量
- 6、下列选项中，要求把自己职责范围内的事做好，合乎质量标准 and 规范要求，能够完成应承担的任务即是()。
- A、爱岗敬业 B、忠于职守 C、遵守纪律 D、兢兢业业
- 7、货真价实是()的重要组成部分。
- A、职业道德 B、社会公德 C、公平交易 D、注重信誉
- 8、下列选项中，不属于烹饪从业人员职业道德范畴的是()。
- A、尊师爱徒，团结协作 B、艰苦奋斗，勤俭创业
- C、公平交易，货比三家 D、遵纪守法，廉洁奉公
- 9、下列选项中，不属于烹饪从业人员必须具备的道德品质是()。
- A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实
- 10、下列选项中，不属于烹饪从业人员的职业道德范畴是()。
- A、尽忠职守，看重质量 B、平等交易，注重质量
- C、积极进取，开拓创新 D、以次充好，敢于竞争
- 11、未经卫生部门许可，()食品中不得使用食品添加剂。
- A、青壮年 B、老年人 C、婴幼儿及儿童 D、孕妇及乳母
- 12、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
- 13、化学农药污染环境，可通过()作用于人体。
- A、生物富集作用 B、食物 C、淋巴管 D、内分泌腺
- 14、冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生()色。
- A、红 B、绿 C、紫 D、黑
- 15、食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
- A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
- 16、对于某些具有令人难以接受的气味的食品，食品香精具有()作用。
- A、补充 B、赋香 C、矫味 D、替代
- 17、《中华人民共和国食品安全法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用()的形式确定下来。
- A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律
- 18、人体每日摄入的()，应占进食总热量的 10~15%。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、糖类 D、水
- 19、含大量饱和脂肪酸的脂肪是()油。

- A、花生 B、菜籽 C、猪 D、大豆
- 20、动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是()。
- A、熔点高 B、熔点低
C、饱和脂肪酸含量低 D、维生素含量多
- 21、对人体有生理意义的多糖主要有：淀粉、糖原和()。
- A、葡萄糖 B、半乳糖 C、纤维素 D、蔗糖
- 22、膳食中氯化钠的摄入量过多，有引起()的危险。
- A、糖尿病 B、妄想症 C、甲状腺肿大 D、高血压
- 23、对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
- A、是构成甲状腺素的原料
B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
C、使血液凝固
D、构成骨骼和牙齿
- 24、只有由多种食物相互搭配的膳食，营养素种类才齐全，数量才充足，才有利于()的吸收和利用。
- A、氨基酸 B、脂肪酸 C、维生素 D、营养素
- 25、成本是企业管理者()的重要依据。
- A、质量标准 B、经营决策 C、人工耗费 D、燃料耗费
- 26、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一,是建立健全菜点加工制作的()。
- A、原始记录 B、采购单据 C、生产记录 D、销售记录
- 27、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一是建立健全菜点的()标准,。
- A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
- 28、餐饮销售与利润的差，构成餐饮产品的()。
- A、毛利额 B、成本 C、原料成本 D、人工费用
- 29、原料的出材率高低可以考核操作人员的()水平。
- A、卫生 B、工作 C、原料鉴别 D、技术
- 30、净料单位成本是毛料总值与()重量的比值。
- A、毛料 B、损耗 C、净料 D、消耗
- 31、菜点总成本与产品数量的比值是()成本。
- A、菜点加工 B、菜点生产 C、菜点单位 D、菜点总
- 32、通过定价刺激客人消费，以获得良好的经济效益的价格策略是()策略。
- A、市场占有 B、竞争价格 C、心理价格 D、刺激消费
- 33、在电气设备故障情况下，必须有()、电气隔离等电击防护措施。
- A、A、接地保护 B、接零保护 C、自动切断操作 D、自动切断供电
- 34、在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中，要使用()V 电压。
- A、48 B、36 C、24 D、12
- 35、一旦发现燃气泄漏，应马上()。
- A、开窗通风 B、立即离开 C、打开燃气 D、察看情况
- 36、下列中操作错误的是()。
- A、使用砂锅，轻拿轻放
B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠
C、使用不粘锅时用木铲炒菜

- D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
- 37、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
- A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》
C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》
- 38、薯类面坯制作的点心，成品()，具有薯类的特殊味道。
- A、酥香 B、脆嫩 C、松软香嫩 D、有咬劲
- 39、面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在淀粉的产气性和()的持气性两方面。
- A、脂肪 B、淀粉酶 C、氨基酸 D、蛋白质
- 40、实验证明，发酵面坯中酵母的用量一般以()%左右为宜。
- A、1 B、5 C、7 D、10
- 41、实验证明，发酵面坯中的酵母菌在()死亡。
- A、0℃以下 B、15℃以下 C、30℃左右 D、60℃以上
- 42、酵母发酵面坯加水量少，则()。
- A、所需发酵时间长 B、所需发酵时间短
C、有利于二氧化碳产生 D、容易被二氧化碳所膨胀
- 43、关于发酵面坯在发酵时间上的叙述正确的是:发酵时间过短、()。
- A、色泽较白 B、面坯的质量差
C、熟制后成品软塌不暄 D、面坯发酵不足
- 44、水油酥是以水油面为皮，()为心制成的水油皮类层酥。
- A、松酥面 B、干油面 C、鸡蛋面 D、酵面
- 45、兰花酥属于下列()成形方法制作。
- A、擀 B、切 C、卷 D、叠
- 46、一般白皮酥的开酥方法是()。
- A、叠酥的方法 B、卷筒的方法
C、破酥的方法 D、既可采用叠酥，又可采用卷筒
- 47、擘酥类点心成品出炉后出现扁塌，层次不清的原因是()。
- A、炉温低，烤制时间太长 B、火太慢，没烤熟
C、炉温太高 D、冷冻时没冻硬
- 48、擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌一个三、三、四。
- A、蛋水面夹黄油酥 B、黄油酥夹蛋水面 C、水油面夹干油酥 D、干油酥夹蛋水面
- 49、下列选项中，由面粉与油脂制作而成的是()。
- A、干油酥 B、水油酥 C、混酥 D、蛋油酥
- 50、下列选项中，()是由两块质感不同的面坯组成的。
- A、物理膨松面坯 B、化学膨松面坯 C、层酥面坯 D、水调面坯
- 51、明酥的线条呈螺旋纹形的称为()。
- A、圆酥 B、直酥 C、卷酥 D、半暗酥
- 52、制作一品烧饼的工艺流程是()。
- A、和面→开酥→下剂→制皮→上馅→成形→成熟
B、和面→制皮→下剂→开酥→上馅→成形→成熟
C、和面→开酥→下剂→制皮→上馅→成熟→成形
D、和面→开酥→下剂→上馅→成形→成熟
- 53、豆类面坯既无弹性与韧性，也无()。

- A、疏散性 B、延伸性 C、蓬松性 D、绵软性
- 54、制作豆类面坯，去皮过箩时，如果水加得多，面皮太软易粘手，将会影响()。
- A、口味 B、外形 C、质感 D、成形工艺
- 55、制作薯类面坯，糖和米粉要()掺入薯茸中，随后加入油脂，擦匀折叠即可。
- A、待凉后 B、在温热时 C、趁热 D、在冷却后
- 56、制作荔浦秋芋角，生坯停放时间不要过长，否则()。
- A、容易反软，影响起发 B、不易炸制成熟
- C、容易干硬 D、会变形
- 57、发酵米浆以()为主要原料。
- A、籼米 B、粳米 C、糯米 D、大米
- 58、糖浆面坯既有良好的可塑性，又有适度的()。
- A、韧性 B、弹性 C、延伸性 D、流变性
- 59、调制糖浆面坯时，其糖浆必须提前备好，否则()。
- A、面坯走油上劲 B、面坯的韧性不均 C、面坯黏和上劲 D、成品外观粗糙
- 60、熬制糖浆应选用()。
- A、煊锅 B、铝锅 C、铁锅 D、铜锅、不锈钢锅
- 61、用果蔬类面坯做甜点时，配料可加入白糖，可可粉，()。
- A、甜面酱 B、水果汁 C、味精 D、桂花酱
- 62、虾蓉面坯具有无弹性，可塑性差，有一定的韧性的特点，可见其性质与()相似。
- A、米粉面坯 B、澄粉面坯 C、果蔬面坯 D、鱼蓉面坯
- 63、澄粉面坯的特点是具有()。
- A、弹性 B、可塑性 C、韧性 D、延伸性
- 64、澄粉面坯制作点心时，面坯中可适量加入生粉、大油等，咸馅点心可适量加()。
- A、糖 B、盐 C、胡椒面 D、生粉
- 65、构图的原则一般是指多样统一、()、主次分明等。
- A、排列整齐 B、对比协调 C、正负有对 D、典雅庄重
- 66、对称是一种等形等量，()的排列。
- A、有秩序 B、多样统一 C、主次分明 D、典雅庄重
- 67、将点心成品均匀整齐的排列，给人以()的感觉。
- A、欢快 B、旋转美 C、整洁均衡 D、古朴
- 68、对角对称的装盘构图方法使整盘点心显得()。
- A、自由随意 B、典雅而庄重 C、古朴 D、吉祥美好
- 69、中式面点的构图中，节奏美的表现在于运用点心()的固有属性。
- A、质感 B、色泽 C、不同形状 D、不同口味
- 70、离心律适用于()的造型面点。
- A、多样品种 B、整块品种 C、组合品种 D、单一品种
- 71、构图形式美的基本规律与最高法则就是()。
- A、多种的分散 B、少量的统一 C、多样的统一 D、随意的构图
- 72、调和构图静感性强，庄重大方，表现出()的性质。
- A、活泼 B、热烈 C、有节奏 D、相容、一致
- 73、下列选项中指光源本来颜色的是()。
- A、光色 B、暖色 C、冷色 D、浅绿色

- 74、下面是红色的具体联想的一组是()。
- A、火，太阳 B、灯光，秋叶 C、大海，太阳 D、光，天空
- 75、下面是绿色的抽象联想的一组是()。
- A、热情，严肃 B、纯洁，神圣 C、光明，希望 D、和平，生长
- 76、多有清香的感觉，鲜美之感略逊于红色是()。
- A、白色 B、黄色 C、灰色 D、紫色
- 77、对盘饰的总体要求叙述错误的选项是()。
- A、以浓重为原则 B、以色彩和谐艳丽为目标
C、以美化为标准 D、最终达到色、形、意俱佳的效果
- 78、下列选项中对裱花时裱头的力度描述正确的是()。
- A、用力大，花纹粗大有力 B、用力小，花纹纤细有力
C、用力大，花纹纤细柔弱 D、用力小，花纹粗大有力
- 79、对糖膏的调制方法叙述不正确的选项是()。
- A、糖膏是糖粉和水调制而成的 B、配方中应有醋精
C、糖粉必须过筛 D、搅好的糖膏要用湿布盖好
- 80、裱花工艺中调制蛋白膏时，最好选用()韧性好的新鲜蛋白。
- A、有浓稠度 B、无浓稠度 C、浓稠度低 D、浓稠度高

二、判断题

- 81、()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- 82、()食物中毒一般分为细菌性中毒和非细菌性中毒。
- 83、()馅心是指将各种制馅原料经过精细加工处理，调制拌和，包入米面等坯皮内的心子。
- 84、()包馅面点的形态与成型手法有关，与馅心用料无关。
- 85、()无论甜馅还是咸馅面点品种，其口味都稍重一些。
- 86、()熟菜馅馅料多为干制品，增加馅心水分的方法是热水浸泡。
- 87、()加工甜馅大部分原料在剁碎之前要经过油炸，水泡等过程。
- 88、()制作豆沙馅，煮豆时，水要一次性加足，如中途加水，应选用凉水。
- 89、()制作糖桂花馅时，不可以用麻油代替板油。
- 90、()制作茉莉白糖馅时，所用的面粉不用蒸熟和过筛。
- 91、()制作生拌椰蓉馅时可加入少量的面粉。
- 92、()制作麻蓉馅时，面粉蒸熟，粉碎、过筛，才可使用。
- 93、()制作五仁甜馅时，各种原料一定要混合均匀，馅制后要有充分的吸水时间。
- 94、()炒制豆蓉馅时，豆粉要分数次倒入锅中，边倒边炒以防出现生粉。
- 95、()炒制莲蓉馅时，油要一次倒入锅中，让油全部与莲蓉融合。
- 96、()制作架樱馅时，对容器没有要求，可用钢制或铁制容器。
- 97、()制作果脯馅一般可根据品种的特点，以果脯的质量来决定馅心的软硬。
- 98、()用馒头代替面肥也能使面坯发酵。
- 99、()调制果蔬类面坯所用的淀粉类物质一般是指糯米粉，生粉或澄粉。
- 100、()调制好的鱼蓉面坯有一定的可塑性。

一、单项选择

- 1、道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行

为和活动的总称。

- A、国家法律 B、社会法则 C、社会舆论 D、个人约定
- 2、道德是以()为评价标准。
- A、违纪 B、违法 C、善恶 D、是非
- 3、下列选项中, ()是人们在特定的职业生活中所应遵循的行为规范的总和。
- A、岗位道德 B、职业道德 C、社会公德 D、家庭道德
- 4、加强社会主义职业道德建设是为了促进()的发展。
- A、社会主义国家 B、人民生活水平 C、市场经济 D、生产效益
- 5、加强职业道德建设是提高()的核心。
- A、社会稳定 B、服务质量 C、人民团结 D、工作质量
- 6、尽职尽责的关键是()。
- A、尽 B、职 C、忠 D、责
- 7、竞争的实质是人才和知识的竞争, 是()的较量。
- A、劳动生产率 B、科技含量 C、技术力量 D、企业规模
- 8、下列选项中, 不属于烹饪从业人员职业道德范畴的是()。
- A、尊师爱徒, 团结协作 B、艰苦奋斗, 勤俭创业
C、公平交易, 货比三家 D、遵纪守法, 廉洁奉公
- 9、下列选项中, 不属于烹饪从业人员必须具备的道德品质是()。
- A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实
- 10、下列选项中, 不属于烹饪从业人员的职业道德范畴是()。
- A、尽忠职守, 看重质量 B、平等交易, 注重质量
C、积极进取, 开拓创新 D、以次充好, 敢于竞争
- 11、为保证食用油脂的卫生质量, 我国规定油脂中的水分不得超过()% 。
- A、0.2 B、0.5 C、1 D、2
- 12、引起人类患猪囊虫病的直接原因是()。
- A、饭前便后不洗手 B、生食淡水鱼虾
C、吃了尚未杀死幼虫的肉制品 D、吃了未经煮透的患有囊尾蚴病的猪肉
- 13、我国规定亚硝酸盐在食品中的最大用量为()g/Kg。
- A、0.15 B、0.2 C、0.25 D、0.3
- 14、冻禽在冷藏时被假单胞菌污染而腐败往往产生()色 。
- A、红 B、绿 C、紫 D、黑
- 15、食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
- A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
- 16、允许使用的人工甜味剂是()。
- A、干草 B、天门冬酰苯丙氨酸甲脂
C、甜菊精 D、糖精
- 17、《中华人民共和国食品安全法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策, 用()的形式确定下来。
- A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律
- 18、人体每日摄入的(), 应占进食总热量的 10~15%。
- A、蛋白质 B、脂肪 C、糖类 D、水
- 19、含大量饱和脂肪酸的脂肪是()油。

- A、花生 B、菜籽 C、猪 D、大豆
- 20、人体营养中最重要的必需脂肪酸是()酸。
- A、油 B、亚麻 C、亚油 D、花生四烯
- 21、下列食物纤维的主要来源是()类。
- A、蔬果 B、家禽 C、家畜 D、海产
- 22、膳食中氯化钠的摄入量过多，有引起()的危险。
- A、糖尿病 B、妄想症 C、甲状腺肿大 D、高血压
- 23、对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
- A、是构成甲状腺素的原料
- B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
- C、使血液凝固
- D、构成骨骼和牙齿
- 24、过量摄入食盐，往往是形成原发性()的主要原因。
- A、心脏病 B、高血脂症 C、高血压 D、尿毒症
- 25、成本是企业管理者()的重要依据。
- A、质量标准 B、经营决策 C、人工耗费 D、燃料耗费
- 26、确定产品定价目标，必须在保持产品()和市场需求最佳适应性的基础上。
- A、成本 B、价格 C、费用 D、税金
- 27、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一是建立健全菜点的()标准。
- A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
- 28、各种产品的各项耗费之和是()的概念。
- A、餐饮成本 B、广义成本 C、燃料成本 D、人工成本
- 29、原料的出材率高低可以考核操作人员的()水平。
- A、卫生 B、工作 C、原料鉴别 D、技术
- 30、净料单位成本是毛料总值与()重量的比值。
- A、毛料 B、损耗 C、净料 D、消耗
- 31、在厨房范围内主要是对()料 成本的核算。
- A、主 B、|辅 C、调 D、原
- 32、某面点间某日点心销售额为 1000 元，其中全部耗用原料成本为 395 元，则销售毛利率为()%。
- A、65 B、60.5 C、55.5 D、51.5
- 33、餐饮产品要不断创新，不属于创新菜点认定标准的是()。
- A、推广价值 B、法律价值 C、经济价值 D、社会价值
- 34、在潮湿、高温和有导电尘埃的环境中，要使用()V 电压。
- A、48 B、36 C、24 D、12
- 35、燃烧中的两个重要概念是闪点和()点。
- A、燃烧 B、自燃 C、发光 D、发烟
- 36、下列中操作错误的是()。
- A、使用砂锅，轻拿轻放
- B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠
- C、使用不粘锅时用木铲炒菜
- D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
- 37、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。

- A、《劳动法》
C、《婚姻法》
- B、《野生动物保护法》
D、《消费者权益保护法》
- 38、薯类面坯制作的点心，成品()，具有薯类的特殊味道。
A、酥香 B、脆嫩 C、松软香嫩 D、有咬劲
- 39、发酵面坯的产气性由面粉中的()决定。
A、淀粉的含量 B、淀粉酶的活性
C、面筋的数量 D、淀粉、淀粉酶的含量和活性
- 40、下列选项中，对发酵面坯中酵母用量叙述不正确的是()。
A、酵母用量与发酵力成正比 B、酵母用量与发酵时间成反比
C、酵母超量与发酵力成反比 D、酵母用量与发酵力正反比
- 41、实验证明，发酵面坯中的酵母菌在()繁殖缓慢。
A、0℃以下 B、15℃以下 C、30℃左右 D、60℃以上
- 42、酵母发酵面坯加水量多，则()。
A、所需发酵时间短 B、所需发酵时间长
C、限制二氧化碳产生 D、不易被二氧化碳所膨胀
- 43、关于发酵面坯在发酵时间上的叙述错误的是:发酵时间过长、()。
A、带有“老面味” B、面坯的质量差
C、熟制后成品软塌不暄 D、面坯膨胀好
- 44、酥皮面点如层次明显地呈现在外的称为()
A、明酥 B、暗酥 C、圆酥 D、直酥
- 45、油脂具有()，因而可使成品光滑，油亮，色匀，并有抗老化作用。
A、润滑性 B、弹性 C、乳化性 D、可塑性
- 46、制作白皮酥的开酥方法是()。
A、大包酥 B、抹酥 C、黄油酥 D、小包酥
- 47、黄桥烧饼的皮面使用()，下入面肥揉均匀待其发酵。
A、温水调和 B、开水调和，再洒一点冷水和面成面坯
C、开水调和 D、冷水调和，再洒一点开始和面成面坯
- 48、擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌一个三、三、四。
A、蛋水面夹黄油酥 B、黄油酥夹蛋水面 C、水油面夹干油酥 D、干油酥夹蛋水面
- 49、干油酥具有()。
A、松酥性 B、延伸性 C、韧性 D、弹性
- 50、层酥面坯经过包、擀、叠等开酥方法，使其具有()结构。
A、松软起发 B、膨松酥脆 C、海绵状多孔 D、酥软的层次
- 51、我国各地方小吃中较为常见的层酥面坯是()。
A、水油酥 B、干油酥 C、酵面层酥 D、擘酥
- 52、小包酥的开酥方法是先将()与干油酥分别揪成剂子。
A、黄油酥 B、蛋油面 C、水油面 D、土干酥
- 53、豆类面坯的()很大。
A、弹性 B、韧性 C、可塑性 D、疏散性
- 54、制作豆类面坯，煮豆时水应一次加足，万一中途需要加水，一定要加()。
A、冷水 B、热水 C、温水 D、碱水
- 55、制作薯类面坯，蒸制薯类原料时间()。

- A、一定要长 B、不宜过长 C、越长越好 D、要短
- 56、制作荔浦秋芋角，生坯停放时间不要过长，否则()。
- A、容易反软，影响起发 B、不易炸制成熟
C、容易干硬 D、会变形
- 57、发酵米浆工艺应选用含支链淀粉少的()来发酵。
- A、籼米 B、糯米 C、粳米 D、小米
- 58、糖浆面坯是由糖浆与()调制而成。
- A、糖粉 B、面粉 C、绵白糖 D、白砂糖
- 59、调制糖浆面坯时，其糖浆必须提前备好，否则()。
- A、面坯走油上劲 B、面坯的韧性不均 C、面坯黏和上劲 D、成品外观粗糙
- 60、熬制糖浆时，抗结晶原料柠檬酸()。
- A、任何时候加入均可 B、在糖浆熬制温度为 100℃时加入较好
C、在糖浆熬制 108℃时加入较好 D、在糖浆熬至沸点时加入较好
- 61、炸制像生雪梨，生油应烧到 150℃~160℃，将果坯放入油锅中，炸制()色。
- A、洁白 B、浅黄 C、金黄 D、棕红
- 62、虾蓉面坯中成品有土腥味儿的原因是()。
- A、未放料酒 B、虾不新鲜 C、未发黏起胶 D、盐少
- 63、虾蓉面坯发绵不爽的原因是()。
- A、虾不新鲜 B、盐不够 C、油少 D、放了料酒
- 64、澄粉面坯品种出现粘牙，不爽口现象的原因是()。
- A、蒸制时间太长 B、蒸制时间太短 C、水的比例太大 D、澄粉没有烫熟
- 65、中式面点工艺中的构图是指点心品种在装盘时的一种()。
- A、艺术加工方法 B、搭配方法 C、构思方法 D、相互对称
- 66、面点装盘时的构图，大多以()为构思场所，以点为核心。
- A、长盘 B、异形盘 C、鱼盘 D、圆盘
- 67、均等对称给人以()和充实美。
- A、整体美，和谐美 B、和谐美，色彩美 C、整体美，色彩美 D、和谐美，线条美
- 68、太极构图具有浓厚的()色彩。
- A、古朴 B、现代 C、旋律 D、向心
- 69、中式面点的构图中，节奏美的表现在于运用点心()的固有属性。
- A、质感 B、色泽 C、不同形状 D、不同口味
- 70、向心率适用于()的造型面点。
- A、单一品种 B、多样品种 C、组合品种 D、整块品种
- 71、对比构图动感强、()。
- A、典雅庄重 B、浓厚古朴 C、活泼生动 D、稳重平和
- 72、非对立因素互相联系统一，形成不太显著的变化，叫作()。
- A、对比 B、向心律 C、离心律 D、调和
- 73、下面全部是冷色的一组是()。
- A、黄色，绿色 B、黄色，蓝色 C、绿色，蓝色 D、红色，绿色
- 74、下面是紫色的具体联想的一组是()。
- A、大海，太阳 B、秋叶，天空 C、柠檬，葡萄 D、丁香花，茄子
- 75、下面是绿色的抽象联想的一组是()。

- A、热情，严肃 B、纯洁，神圣 C、光明，希望 D、和平，生长
- 76、给人以明媚、鲜活、自然之感是()。
- A、白色 B、黄色 C、绿色 D、灰色
- 77、对盘饰的总体要求叙述错误的选项是()。
- A、以美化为标准 B、以简洁为原则
- C、以色彩和谐艳丽为标准 D、最终达到色、形、器俱佳的效果
- 78、用()调至裱花糖膏，可使裱花图案的表面呈胶体状。
- A、糖粉 B、琼脂 C、油脂 D、蛋清
- 79、线描法是利用()的粗细、曲直、方圆、长短、疏密、轻重等变化表现物象的轮廓和立体感的装饰工艺方法。
- A、立体 B、面积 C、线 D、点
- 80、利用点的大小、方圆疏密、规则与不规则的变化，构成物象的轮廓，形成有明暗立体图案的装饰工艺技法，称为()。
- A、晕染法 B、平涂法 C、线描法 D、点绘法

二、判断题

- 81、()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- 82、()世界上第一台洗碗机是 1927 年美国制造的。
- 83、()馅心是指将各种制馅原料经过精细加工处理，调制拌和，包入米面等坯皮内的心子。
- 84、()对包馅面点的口味起决定作用的是馅心的味道。
- 85、()新鲜蔬菜用于制馅，大都经过择、洗、切，脱水等初加工。
- 86、()用于挤花的糖膏应减少蛋清比例，加大糖粉量，这样可塑性强。
- 87、()炒制豆沙馅时，花生油分数次加入，不可一次加足。
- 88、()制作茉莉白糖馅时，所用的面粉不用蒸熟和过箩。
- 89、()制作生拌椰蓉馅时可加入少量的面粉。
- 90、()制作黑芝麻蓉馅时，应将黑芝麻洗净，小火炒香，擀成碎末。
- 91、()制作五仁甜馅时，各种原料一定要混合均匀，馅制后要有充分的吸水时间。
- 92、()炒制豆蓉馅时，豆粉要分数次倒入锅中，边倒边炒以防出现生粉。
- 93、()炒制莲蓉馅时，油要一次倒入锅中，让油全部与莲蓉融合。
- 94、()制作架樱馅时，对容器没有要求，可用钢制或铁制容器。
- 95、()制作奶黄馅的蒸制时间为 3h。
- 96、()制作果脯馅一般可根据品种的特点，以果脯的质量来决定馅心的软硬。
- 97、()面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在产气能力和持续能力两个方面。
- 98、()发酵面坯中酵母的数量越多，发酵力越大。
- 99、()果蔬面坯一般以根茎类蔬菜为主要原料。
- 100、()虾蓉面坯制作点心时，一般以生粉做面补。

一、单项选择

- 1、道德是人类社会生活中依据()、传统习惯和内心信念，以善恶评价为标准的意识、规范、行为和活动的总称。
- A、国家法律 B、社会法则 C、社会舆论 D、个人约定

- 2、职业道德、家庭婚姻道德和()构成社会的全部道德内容。
A、行为道德 B、国家公德 C、科学道德 D、社会公德
- 3、社会舆论判断善恶的依据是()。
A、传统习惯形成的善恶观
B、社会进步之后形成的新的善恶观
C、集体的利益观
D、传统习惯形成的善恶观和社会进步后形成的善恶观
- 4、下列不属于加强社会主义职业道德建设原因的是()。
A、对社会精神文明建设有极大的促进作用 B、有利于保障个人的合法利益
C、促进社会主义市场经济的正常发展 D、促进职业的多元化发展
- 5、加强职业道德建设是提高()的核心。
A、社会稳定 B、服务质量 C、人民团结 D、工作质量
- 6、下列选项中，尽职尽责和忠于职守的反面是()。
A、公平交易 B、等价交换 C、玩忽职守 D、凑合应付
- 7、竞争可以大大促进()的快速发展。
A、社会经济 B、社会生产力 C、生产技术 D、生产规模
- 8、下列选项中，不属于烹饪从业人员职业道德范畴的是()。
A、尊师爱徒，团结协作 B、艰苦奋斗，勤俭创业
C、公平交易，货比三家 D、遵纪守法，廉洁奉公
- 9、下列选项中，不属于烹饪从业人员必须具备的道德品质是()。
A、遵纪守法 B、廉洁奉公 C、孝敬父母 D、货真价实
- 10、下列选项中，不属于烹饪从业人员的职业道德范畴是()。
A、尽忠职守，看重质量 B、平等交易，注重质量
C、积极进取，开拓创新 D、以次充好，敢于竞争
- 11、为保证食用油脂的卫生质量，我国规定油脂中的水分不得超过()%。
A、0.2 B、0.5 C、1 D、2
- 12、生奶的抑菌作用在 0℃时可保持 48h，()℃可保持 3h。
A、30 B、20 C、10 D、5
- 13、化学农药污染环境，可通过()作用于人体。
A、生物富集作用 B、食物 C、淋巴管 D、内分泌腺
- 14、当日屠宰上市，在 1℃条件下冷却或在室温下置放 24h 以内的肉称为()肉。
A、鲜 B、冻 C、冷却 D、冷冻
- 15、食物中毒是指食用各种被有毒有害物质污染的食品后发生的()。
A、慢性疾病 B、急性疾病 C、呕吐 D、腹泻
- 16、小苏打是()的学名。
A、泡打粉 B、碳酸氢氨 C、碳酸氢钠 D、纯碱
- 17、《中华人民共和国食品安全法》将我国长期以来实行的行之有效的食品卫生工作方针、政策，用()的形式确定下来。
A、文件 B、行政命令 C、法令 D、法律
- 18、食物特殊动力作用最强的热源质是()。
A、蛋白质 B、脂肪 C、矿物质 D、维生素
- 19、含大量饱和脂肪酸的脂肪是()油。

- A、花生 B、菜籽 C、猪 D、大豆
- 20、动物油营养价值比植物油营养价值低的原因之一是()。
- A、熔点高 B、熔点低
C、饱和脂肪酸含量低 D、维生素含量多
- 21、对人体有生理意义的多糖主要有：淀粉、糖原和()。
- A、葡萄糖 B、半乳糖 C、纤维素 D、蔗糖
- 22、奶及其制品是人体()的主要来源,。
- A、蛋白质 B、磷 C、钙 D、铁
- 23、对碘的生理功用叙述正确的选项是()。
- A、是构成甲状腺素的原料
B、参与血红蛋白、肌红蛋白、细胞色素的合成
C、使血液凝固
D、构成骨骼和牙齿
- 24、下列对科学膳食制度原则叙述中正确的是满足用餐者()需要。
- A、饱腹和食欲 B、参加各种活动 C、基本生理 D、生理和各种活动
- 25、成本是企业管理者()的重要依据。
- A、质量标准 B、经营决策 C、人工耗费 D、燃料耗费
- 26、保证成本核算工作顺利进行的基本条件之一,是建立健全菜点加工制作的()。
- A、原始记录 B、采购单据 C、生产记录 D、销售记录
- 27、保证成本核算工作顺利进行的条件之一是建立健全菜点的()标准,。
- A、质量标准 B、加工标准 C、用料定额 D、品质标准
- 28、各种产品的各项耗费之和是()的概念。
- A、餐饮成本 B、广义成本 C、燃料成本 D、人工成本
- 29、原料的出材率高低可以考核操作人员的()水平。
- A、卫生 B、工作 C、原料鉴别 D、技术
- 30、净料单位成本是毛料总值与()重量的比值。
- A、毛料 B、损耗 C、净料 D、消耗
- 31、批量生产的总成本与单位菜点成本的比值是()数量。
- A、毛料 B、净料 C、半制品 D、成品
- 32、点心价格的制定是根据旅游饭店的星级标准、国家规定的()，结合本企业的特点逐一确定的。
- A、利润指标 B、费用指标 C、税金标准 D、毛利幅度
- 33、厨房卫生及其管理事关消费者的身心健康，涉及餐饮企业经营成败。不属于厨房卫生管理重要性的选项是()。
- A、卫生是创造餐饮企业声誉的基本前提 B、卫生是员工工作环境的良好条件
C、卫生能使顾客产生安全感，舒适感与美感 D、卫生是构成餐饮企业成本控制的关键因素
- 34、触电者脱离电源后，应立即进行()的检查。
- A、呼吸和心跳 B、呼吸和脉搏 C、创伤和心跳 D、脉搏和心跳
- 35、一旦发现燃气泄漏，应马上()。
- A、开窗通风 B、立即离开 C、打开燃气 D、察看情况
- 36、下列中操作错误的是()。
- A、使用砂锅，轻拿轻放

- B、使用锅前，检查锅柄是否牢固可靠
C、使用不粘锅时用木铲炒菜
D、使用压力锅时在限压阀上加一小碗扣住，以免限压阀冲脱
- 37、下列法律与烹饪人员从事的工作没有密切关系的是()。
A、《劳动法》 B、《野生动物保护法》
C、《婚姻法》 D、《消费者权益保护法》
- 38、薯类面皮无弹性、韧性、()。
A、可塑性 B、疏散性 C、软性 D、延伸性
- 39、发酵面坯的产气性由面粉中的()决定。
A、淀粉的含量 B、淀粉酶的活性
C、面筋的数量 D、淀粉、淀粉酶的含量和活性
- 40、下列选项中，对发酵面坯中酵母用量叙述不正确的是()。
A、酵母用量与发酵力成正比 B、酵母用量与发酵时间成反比
C、酵母超量与发酵力成反比 D、酵母用量与发酵力正反比
- 41、实验证明，发酵面坯中的酵母菌在()失去活动能力。
A、0℃以下 B、15℃以下 C、30℃左右 D、60℃以上
- 42、酵母发酵面坯加水量多，则()。
A、所需发酵时间短 B、所需发酵时间长
C、限制二氧化碳产生 D、不易被二氧化碳所膨胀
- 43、关于发酵面坯在发酵时间上的叙述正确的是:发酵时间过短、()。
A、色泽较白 B、面坯的质量差
C、熟制后成品软塌不暄 D、面坯发酵不足
- 44、酵面层酥是以发酵面坯为皮，()为心的酵面层酥。
A、干油酥 B、水油面 C、擘酥 D、土干酥
- 45、中式面点制作工艺中，常用的油脂有猪油、黄油和()。
A、羊油 B、植物油 C、素油 D、花生油
- 46、一般白皮酥的开酥方法是()。
A、叠酥的方法 B、卷筒的方法
C、破酥的方法 D、既可采用叠酥，又可采用卷筒
- 47、起酥时出现脱壳现象的原因之一是()。
A、水油面与干油酥软硬不一致 B、剂子风干发生结皮现象
C、开酥时补粉用的太多 D、水油面与干油酥比例不适当
- 48、擘酥皮叠酥的方法是以()，用走槌一个三、三、四。
A、蛋水面夹黄油酥 B、黄油酥夹蛋水面 C、水油面夹干油酥 D、干油酥夹蛋水面
- 49、水油面是由水，油脂，面粉调制而成的，所以它()。
A、具有筋道和延伸性
B、有水调面的延伸性，无油酥面的松酥性
C、具有油酥面的松酥性
D、既有水调面的延伸性，又有油酥面的松酥性
- 50、制作桃酥应采用()膨松法。
A、生物 B、化学 C、物理 D、面肥发酵
- 51、宫廷桃酥属于()。

- A、层酥面团 B、暗酥 C、浆皮类面团 D、混酥面团
- 52、广式面点中，()点心是具有代表性的层酥。
- A、水油皮类 B、甘露酥类 C、酵面层酥类 D、擘酥皮类
- 53、豆类面坯既无弹性与韧性，也无()。
- A、疏散性 B、延伸性 C、蓬松性 D、绵软性
- 54、制作豆类面坯，煮豆时水应一次加足，万一中途需要加水，一定要加()。
- A、冷水 B、热水 C、温水 D、碱水
- 55、制作薯类面坯，蒸制薯类原料时间()。
- A、一定要长 B、不宜过长 C、越长越好 D、要短
- 56、米浆类面坯的特性为体积稍大，有细小的蜂窝，口感()。
- A、黏软适口 B、酥松 C、坚实 D、酥脆
- 57、枳水的化学性质与()相似。
- A、纯碱 B、臭粉 C、小苏打 D、泡打粉
- 58、糖浆面坯是由糖浆与()调制而成。
- A、糖粉 B、面粉 C、绵白糖 D、白砂糖
- 59、调制糖浆面坯时，其糖浆必须提前备好，否则()。
- A、面坯走油上劲 B、面坯的韧性不均 C、面坯黏和上劲 D、成品外观粗糙
- 60、果蔬类面坯工艺中，由于主要原料的()不同，因而掺粉的比例也不同。
- A、淀粉 B、纤维 C、含糖量 D、含水量
- 61、炸制像生雪梨，生油应烧到 $150^{\circ}\text{C} \sim 160^{\circ}\text{C}$ ，将果坯放入油锅中，炸制()色。
- A、洁白 B、浅黄 C、金黄 D、棕红
- 62、虾蓉面坯制作时，一般以()做焙粉。
- A、玉米粉 B、豆粉 C、面粉 D、生粉
- 63、澄粉面坯制作点心时，面坯中可适量加入生粉、大油等，咸馅点心可适量加()。
- A、糖 B、盐 C、胡椒面 D、生粉
- 64、构图的原则一般是指多样统一、()、主次分明等。
- A、排列整齐 B、对比协调 C、正负有对 D、典雅庄重
- 65、对称中心为一点的称为()。
- A、对比对称 B、角对称 C、中心对称 D、轮对称
- 66、环形圆周对称给人以紧密感和光环的()。
- A、充实美 B、整体美 C、旋转美 D、和谐美
- 67、太极构图具有浓厚的()色彩。
- A、古朴 B、现代 C、旋律 D、向心
- 68、有规律的变化，给人以美的感受是()。
- A、自由 B、随意 C、对称 D、节奏
- 69、向心率适用于()的造型面点。
- A、单一品种 B、多样品种 C、组合品种 D、整块品种
- 70、各种对立因素之间的()相辅相成，造成和谐，谓之对比。
- A、区别 B、统一 C、不同 D、和谐
- 71、调和构图静感性强，庄重大方，表现出()的性质。
- A、活泼 B、热烈 C、有节奏 D、相容、一致
- 72、下列选项中指光源本来颜色的是()。

- A、光色 B、暖色 C、冷色 D、浅绿色
- 73、下面是橙色的具体联想的一组是()。
- A、灯光，秋叶 B、天空，太阳 C、禾苗，柠檬 D、大海，太阳
- 74、下面是黄色的抽象联想的一组是()。
- A、和平，希望 B、热情，严肃 C、光明，希望 D、纯洁，神圣
- 75、茶色是红茶、咖啡、巧克力、可可所具有的本色，它具有()美感。
- A、软嫩 B、清淡 C、鲜美 D、浓郁芳香
- 76、盘饰工艺中的澄粉面坯在调制时应该使用()。
- A、凉水 B、温水 C、沸水 D、热水
- 77、对油膏的调制方法叙述正确的是()。
- A、不锈钢的锅熬制糖水 B、糖水应趁热使用
- C、糖水与黄油稍微搅拌即可 D、糖水要一次加入到黄油中
- 78、对盘饰原料的保管方法叙述正确的选项是()。
- A、存放地点要阴凉、湿润 B、存放的原料必须密封
- C、避免异味感染 D、存放盘饰原料的温度应控制在 6~10℃
- 79、糖膏的调制方法叙述正确的是()。
- A、糖膏是糖粉与蛋清经搓擦制成的 B、糖粉必须过筛
- C、配方中应有醋精 D、以上三项都对
- 80、一般来说，裱花工艺中，凡用来涂面或夹心的糖膏，因塑性要求不高，()的比例可稍大。
- A、琼脂 B、奶油 C、蛋清 D、糖

二、判断题

- 81、()职业道德具有广泛性、多样性、实践性和具体性的特点。
- 82、()因为厨房管理涉及安全问题，所以才有“安全第一，预防为主”的口号。
- 83、()馅心是指将各种制馅原料经过精细加工处理，调制拌和，包入米面等坯皮内的心子。
- 84、()包馅面点的形态与成型手法有关，与馅心用料无关。
- 85、()植物油凝固点较高，面点制作常用于拌馅，并作为熟制时的传热媒介。
- 86、()熟菜馅馅料多为干制品，增加馅心水分的方法是热水浸泡。
- 87、()刀工技术对甜馅原料的加工没有任何影响。
- 88、()制豆沙馅的煮豆环节，放碱比较科学，符合营养要求。
- 89、()制作糖桂花馅时，不可以用麻油代替板油。
- 90、()制作茉莉白糖馅时，所用的面粉不用蒸熟和过筛。
- 91、()制作麻蓉馅时，面粉蒸熟，粉碎、过筛，才可使用。
- 92、()制作五仁甜馅时，各种原料一定要混合均匀，馅制后要有充分的吸水时间。
- 93、()炒制豆蓉馅时，豆粉要分数次倒入锅中，边倒边炒以防出现生粉。
- 94、()炒制莲蓉馅时，油要一次倒入锅中，让油全部与莲蓉融合。
- 95、()制作架樱馅时，对容器没有要求，可用钢制或铁制容器。
- 96、()制作奶黄馅的蒸制时间为 3h。
- 97、()面粉的质量对发酵面坯的影响主要表现在产气能力和持续能力两个方面。
- 98、()用水量多的发酵面坯，既能限制二氧化碳气体的产生，又能限制二氧化碳气体的散失。
- 99、()像生雪梨的风味特点是外形美观，色泽金黄，有特殊香味，软中带有润滑。
- 100、()虾蓉面坯发绵不爽的原因是虾不新鲜。

