

职业技能鉴定指导

中式面点师

(初级、中级、高级)

职业技能鉴定教材 编审委员会
职业技能鉴定指导



中国劳动出版社

职业技能鉴定指导

中式面点师

(初级、中级、高级)

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》 编审委员会

中国劳动出版社

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师：初级、中级、高级/王美等编. -北京：中国劳动出版社，1995

职业技能鉴定指导

ISBN 7-5045-1664-3

1. 中… I. 王… II. 面点, 厨师-中国-烹饪-技术教育
-教学参考资料 IV. TS972.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (95) 第 13369 号

职业技能鉴定指导

中式面点师

(初级、中级、高级)

《职业技能鉴定教材》 编审委员会
《职业技能鉴定指导》

责任编辑 葛玮

中国劳动出版社出版

(100029 北京市惠新东街1号)

北京市艺辉胶印厂印刷 新华书店总店北京发行所发行

1995年8月第1版 1998年6月北京第1次印刷

开本：850×1168/毫米 1/32 印张：8.375

字数：217千字 印数：5000册

定价：10.00元

内 容 提 要

本书根据《中华人民共和国职业技能鉴定规范——中式面点师》编写，是《职业技能鉴定教材——中式面点师》的配套用书。

根据《规范》要求和《教材》内容，本书按初、中、高三个等级，分别组织了具有代表性和典型性的知识练习题和技能操作习题，共1000余题。其中技能操作习题尤为特色。为检测培训水平，熟悉考核，每个等级编写了模拟试题两套，供参考。书后附有《标准》和《规范》供考核鉴定使用。

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》 编审委员会

主 任 王建新 陈 宇
副主任 张维新 尤兰田 徐书敬

委 员 黄建宁 刘文广 彭向东 王希臣
孔宪森 毕结礼 孙世昌 陈 蕾
陈卫军 桑桂玉 张梦欣 葛 玮

前 言

《中华人民共和国劳动法》明确规定，国家对规定的职业制定职业技能标准，实行职业资格证书制度，由经过政府批准的考核鉴定机构负责对劳动者实施职业技能鉴定。经劳动部与有关行业部门协商，首批确定了50个工种实施国家职业技能鉴定。

职业技能鉴定是提高劳动者素质，增强劳动者就业能力的有效措施。进行考核鉴定，并通过职业资格证书制度予以确认，为企业合理使用劳动力以及劳动者自主择业提供了依据和凭证。同时，竞争上岗，以贡献定报酬的新型的劳动、分配制度，也必将成为千千万万劳动者努力提高职业技能的动力。

实施职业技能鉴定教材建设是重要的一环。为适应职业技能鉴定的迫切需要，推动职业培训教学改革，提高培训质量，统一鉴定水平，劳动部职业技能鉴定中心、劳动部教材办公室、中国劳动出版社组织有关方面专家、技术人员和职业培训教学管理人员编写了《职业技能鉴定教材》和《职业技能鉴定指导》两套书。

根据《职业技能鉴定规范》的颁布情况，首批编写了饮食服务业中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、美容师、美发师、按摩师8个工种的《教材》和《指导》，共16种书。

《职业技能鉴定教材》以相应的《规范》为依据，坚持“考什么，编什么”的原则，内容严格限定在工种《规范》范围内，是对《规范》的细化，从而不同于一般学科的教材。在编写上，按照初、中、高三个等级，每个等级按知识要求和技能要求组织内

容。在保证知识连贯性的基础上，着眼于技能操作，力求浓缩精炼，突出针对性、典型性、实用性。

《职业技能鉴定指导》以习题和答案为主，是对《教材》的补充和完善。每个等级分别编写了具有代表性的知识和技能部分的习题。

《教材》和《指导》均以《规范》的申报条件为编写起点，有助于准备参加考核鉴定的人员掌握考核鉴定的范围和内容，适用于各级鉴定机构组织升级考核复习和申请参加技能鉴定的人员自学使用，对于各类职业技术学校师生、相关行业技术人员均有重要的参考价值。

首批饮食服务业16本《教材》和《指导》是由北京市劳动局具体承担组织编写工作，由山东省劳动局承担审稿组织工作。在编写过程中，还得到北京市旅游局、北京市饮食服务总公司的大力支持，在此深表谢意。

本书由王美（北京旅游学院）、许宁（西苑饭店）、张人诚（北京市宣武区职工技术学校）、董玉琴（羊城酒楼）、崔琳（北京市东城区饮食文化技术学校）编写，王美主编；刘志林（北京市服务管理学校）、张芸审稿。

编写《教材》和《指导》有相当的难度，是一项探索性的工作。由于时间仓促，缺乏经验，不足之处在所难免，恳切欢迎各使用单位和个人提出宝贵意见和建议。

《职业技能鉴定教材》
《职业技能鉴定指导》

编审委员会

目 录

第一部分 初级中式面点师

一、初级中式面点师知识要求部分练习题

(一) 填空题	1
(二) 选择题	4
(三) 判断题	8
(四) 简答题	10
(五) 论述题	13
(六) 计算题	13
模拟试卷 (一)	15
模拟试卷 (二)	17

二、初级中式面点师知识要求部分练习题参考答案

(一) 填空题	20
(二) 选择题	22
(三) 判断题	22
(四) 简答题	22
(五) 论述题	31
(六) 计算题	36
模拟试卷 (一) 答案	39
模拟试卷 (二) 答案	41

三、初级中式面点师技能要求部分练习题及参考答案

(一) 成果型练习题及参考答案	45
(二) 操作过程型练习题及参考答案	55

(三) 成果和操作过程结合型练习题及参考答案	59
------------------------	----

第二部分 中级中式面点师

一、中级中式面点师知识要求部分练习题

(一) 填空题	67
(二) 选择题	70
(三) 判断题	72
(四) 简答题	72
(五) 论述题	74
(六) 计算题	75
模拟试卷(一)	75
模拟试卷(二)	77

二、中级中式面点师知识要求部分练习题参考答案

(一) 填空题	80
(二) 选择题	82
(三) 判断题	82
(四) 简答题	83
(五) 论述题	87
(六) 计算题	95
模拟试卷(一) 答案	96
模拟试卷(二) 答案	99

三、中级中式面点师技能要求部分练习题及参考答案

(一) 成果型练习题及参考答案	102
(二) 操作过程型练习题及参考答案	121
(三) 成果和操作过程结合型练习题及参考答案	126

第三部分 高级中式面点师

一、高级中式面点师知识要求部分练习题

(一) 填空题	142
(二) 选择题	144
(三) 判断题	148
(四) 简答题	149
(五) 论述题	151
模拟试卷(一)	152
模拟试卷(二)	154

二、高级中式面点师知识要求部分练习题参考答案

(一) 填空题	157
(二) 选择题	159
(三) 判断题	159
(四) 简答题	159
(五) 论述题	168
模拟试卷(一) 答案	179
模拟试卷(二) 答案	181

三、高级中式面点师技能要求部分练习题及参考答案

(一) 成果型练习题及参考答案	185
(二) 成果和操作过程结合型练习题及参考答案	209
附录1 中华人民共和国职业技能鉴定标准——中式面点师	229
附录2 中华人民共和国职业技能鉴定规范——中式面点师	233

第一部分 初级中式面点师

一、初级中式面点师知识要求 部分练习题

(一) 填空题

1. 稻米按品质可分为____、____、____三种。
2. “京西稻”、“小站稻”是优良的____品种。
3. 糯米又称____。其特殊品种有江苏常熟地区的____和陕西洋县的____等等。
4. 淀粉主要分布于大米的____中，纤维素主要分布于米的____。
5. 小麦粒由____、____、____和____四部分组成。
6. 面粉的化学成分因____不同，在数量上有所差异。
7. 面粉中的面筋质是由____、____构成的。
8. 低级面粉中纤维素的含量____而淀粉相对____。
9. 蔬菜初加工的基本程序是____、____、____。
10. 干果是鲜果的____、____、____和____的加工制品。
11. ____是鲜果去皮核后，切块或片，经糖液泡制后烘于而成的制品。
12. 黄油是从____中分离、加工后制成的。
13. 在营养学领域内，根据分子结构的不同，将糖分为____、____、____。

14. 脂肪是由____和____组成的酯。名为____。

15. 人体所必需的氨基酸有____、____、____、____、____、____、____、____。

16. 在营养学上,根据蛋白质所含氨基酸____、____、和____的不同,将蛋白质分为____、____、____三大类。

17. 维生素按其溶解性不同,可分为____和____两种。

18. 我国人民膳食中比较容易缺乏的无机盐主要是____、____、____。

19. 水占成年男子体重的____%,占成年女子体重的____%,可见水对人体极为重要。

20. 饮食业较常用的食具消毒方法有____、____、____、____、____等等。

21. 食品卫生“五四”制中规定的“四勤”是指:____、____、____、____。

22. 成本是指企业从事某种生产或经营活动时,本身所消耗的____或____的总和。

23. 面点成本的构成是指生产点心所用的____的耗费之和。

24. 影响出成率的因素有____和____两方面。

25. 单一点心的成本是指单一点心所耗用的各种____、____、____的成本之和。

26. 使用绞肉机绞肉时,要用____将肉送入机筒内。

27. 案板的一般质量要求是____、____、____。

28. 厨房面点间的案板大多以____、____为原料制成。

29. 面杖的质量要求是____、____。

30. 使用蒸箱加热与使用传统煤火蒸笼加热方法比较,具有____、____、____、____、____等优点。

31. 面点工艺制皮的方法有____、____、____、____、____、____。

32. 面点工艺上馅的方法有____、____、____、____、____。
33. 酵母膨松面主坯分为____、____两类。
34. 面肥是含有____的面头。
35. 面点工艺中常用的验碱方法有____、____、____、____、____、____、____、____。
36. 用“抓”的方法验碱，如主坯____，____，则说明兑碱正常。
37. 化学膨松面主坯含油、糖、蛋较多，且具有____、____、____的特点，因而又称其为____或____。
38. 矾碱盐膨松剂是____膨松剂。工艺中应先将____与____混合后再与水结合，待完全溶化后，再将____倒入____溶液内。
39. 冷水面主坯一般以____的水温调制；温水面主坯的水温应控制在____左右；用____以上的水温调制的面坯称为热水面主坯。
40. 厨师们根据所做品种的不同，有时在水调面中加入少量的盐或碱，其目的是____。
41. 温水面主坯调制时应做到____、____和____，这样才能保证温水面主坯的性质。
42. 米粉按磨制方法的不同，可分为____、____、____三种。
43. 不同种类的米粉与面粉掺和的目的是使其在____、____、____、____等性质上达到产品的质量要求。
44. 糕点粉团可分为____和____两种。
45. ____可分为生粉团和熟粉团两种，其中生粉团的工艺过程是____，而熟粉团的工艺过程是____。
46. 水油面主坯在层酥面坯中起____作用，由于它含有____，因而它具有____和____性能。
47. 干油酥主要用于水油面的酥心之用，由于它既无____、____，又无____，因而不能单独使用。

48. 成品蒸熟后应及时下屉，否则____会影响成品质量。
49. “炸”的成熟方法可分为____和____两种。
50. 温油炸适合于____或____的品种。
51. 煮制食品时，应使水面呈____状态。
52. 蒸是利用____使生坯成熟。
53. 煮是利用____使生坯成熟。
54. 炸是利用____使生坯成熟。
55. 食俗是指食物与饮料的____和____及有关的风俗习惯。它大致可包括____、____、____三个方面。
56. 蒙古族以____和____为主食，喜食____、____和____等。
57. 伊斯兰教的主要节日有：____、____和____。

(二) 选择题 (下列每题中的四个选项中只有一个是正确的，请将其代号填在横线上)

1. 没碾过或碾得不精的大米称为____。
- a. 碎米 b. 糙米 c. 爆腰米 d. 稻米
2. 米的体积占整粒米体积 $\frac{2}{3}$ 以下的米称为____。
- a. 碎米 b. 糙米 c. 爆腰米 d. 稻米
3. 米粒上有裂纹的米称为____。
- a. 碎米 b. 糙米 c. 爆腰米 d. 稻米
4. 厨房检验大米品质的优劣，一般采用____检验。
- a. 理化 b. 感官 c. 生物学 d. 视觉
5. 大米的色泽为蜡白有光、呈透明或半透明状的是____。
- a. 籼米 b. 粳米 c. 糯米 d. 线米
6. 面粉中含量最高的化学成分是____。
- a. 糖类 b. 脂肪 c. 蛋白质 d. 水
7. 面筋拉长或压缩后，能恢复其固有状态的性能称为面筋的____。
- a. 弹性 b. 韧性 c. 延伸性 d. 可塑性

8. 面筋拉长到某种程度而不致于断裂的特性是面筋的_____。
- a. 弹性 b. 韧性 c. 延伸性 d. 可塑性
9. 面筋拉长时所表现的抵抗能力是面筋的_____。
- a. 弹性 b. 韧性 c. 延伸性 d. 可塑性
10. 面筋形成一定形状或经压缩后不能恢复其固有状态的随意性质是面筋的_____。
- a. 弹性 b. 韧性 c. 延伸性 d. 可塑性
11. 山药的上市季节是_____, 蘑菇的上市季节是_____, 菠菜则是_____。
- a. 冬季←秋季←在春季
b. 秋季←冬季←几乎常年供应
c. 秋冬←秋季←在夏季
d. 冬季←冬季←几乎常年供应
12. 常用的化学膨松剂中, 水解即产生二氧化碳的是_____。
- a. 小苏打 b. 臭粉 c. 食碱 d. 泡打粉
13. 制作饼干选用_____粉比_____粉效果好。
- a. 高筋……中筋 b. 中筋……低筋
c. 低筋……高筋 d. 精白……普通
14. 涨发冬菇, 最好用_____浸泡。
- a. 冷水 b. 温水 c. 热水 d. 沸水
15. _____和_____是由碳、氢、氧组成, 而_____是由碳、氢、氧、氮组成。
- a. 糖类……脂肪……蛋白质
b. 糖……脂肪……蛋白质
c. 糖类……蛋白质……脂肪
d. 糖……蛋白质……脂肪
16. 在人体所需的各大营养素中, _____、_____和_____是产热营养素。

- a. 水、无机盐……维生素
- b. 水、脂肪……维生素
- c. 糖类、脂肪……维生素
- d. 糖类、脂肪……蛋白质

17. 每克糖类、脂肪、蛋白质在体内完全燃烧可分别产生____、____、____的热量。

- a. 16.7 千焦耳、37.7 千焦耳、16.7 千焦耳
- b. 16.7 千焦耳、16.7 千焦耳、37.7 千焦耳
- c. 16.7 焦耳、37.7 焦耳、16.7 焦耳
- d. 37.7 千焦耳、16.7 千焦耳、16.7 千焦耳

18. 蔗糖是由____和____脱水缩合而成的双糖。

- a. 葡萄糖……果糖
- b. 葡萄糖……葡萄糖
- c. 葡萄糖……乳糖
- d. 葡萄糖……半乳糖

19. 维生素 A 又称____，它是____。

- a. 视黄醇……抗干眼病维生素
- b. 钙化醇……抗佝偻病维生素
- c. 硫胺素……抗脚气病维生素
- d. 尼克酸……抗癞皮病维生素

20. 人类患夜盲症，主要是由于缺乏____引起的。

- a. 维生素 A
- b. 维生素 D
- c. 维生素 E
- d. 维生素 K

21. 地方性甲状腺肿大是由于缺乏____引起的，佝偻病是由于缺乏____引起的。

- a. 铁……钙
- b. 碘……维生素 D
- c. 碘……钙
- d. 碘……钙和维生素 D

22. 煮汽消毒法消毒餐具，煮沸时间为____即可。

- a. 5~10 分钟
- b. 10~15 分钟
- c. 15~30 分钟
- d. 水沸即可

23. 用漂白粉溶液消毒，其溶液浓度为_____。
- a. 千分之一 b. 二分之一
c. 千分之五 d. 百分之一
24. 熬制糖浆、浓缩果酱、炒莲茸馅使用_____较好。
- a. 煊锅 b. 铁锅
c. 铝锅 d. 蒸汽压力锅
25. 调制冷水面主坯，主要采用_____的手法。
- a. 抄拌 b. 调和
c. 搅和 d. 搓擦
26. 调制烫面主坯，主要采用_____的手法。
- a. 抄拌 b. 调和
c. 搅和 d. 搓擦
27. 调制蛋泡面主坯，掺粉时必须采用_____的手法，否则影响成品的膨松性。
- a. 抄拌 b. 调和
c. 搅和 d. 揣
28. 较软的面坯，下剂时适于采用_____的下剂手法。
- a. 切 b. 揪
c. 拉 d. 剁
29. 较大的面剂，搓条较粗，下剂时应采用_____的手法。
- a. 揪 b. 挖
c. 剁 d. 摘
30. 发酵面兑碱后揉匀，一般采用_____的揉面手法。
- a. 叠 b. 揣
c. 捣 d. 揉
31. 面粉加面肥，掺水后一次发足的酵面坯称为_____。
- a. 大酵面 b. 嫩酵面
c. 碰酵面 d. 呛酵面