

职业技能鉴定试题集

ZHIYEJINENGJIANDINGSHITIJ

中式面点师

ZHONG SHI MIAN DIAN SHI

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编



石油工业出版社

PETROLEUM INDUSTRY PRESS

职业技能鉴定试题集

中式面点师

中国石油天然气集团公司人事服务中心 编

石油工业出版社

内 容 提 要

本书是由中国石油天然气集团公司人事服务中心统一组织编写的《职业技能鉴定试题集》中的一本。本书包含中式面点师初级工、中级工、高级工和技师四个级别的理论知识试题和技能操作试题,是中式面点师职业技能鉴定的必备用书。

图书在版编目(CIP)数据

中式面点师/中国石油天然气集团公司人事服务中心编.

北京:石油工业出版社,2006.1

(职业技能鉴定试题集)

ISBN 7-5021-5320-9

I. 中…

II. 中…

III. 面点-制作-中国-职业技能鉴定-习题

IV. TS972.116-44

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2005)第 137904 号

出版发行:石油工业出版社

(北京安定门外安华里 2 区 1 号 100011)

网 址:www.petropub.cn

总 机:(010)64262233 发行部:(010)64210392

经 销:全国新华书店

排 版:北京乘设伟业科技排版中心

印 刷:石油工业出版社印刷厂

2006 年 1 月第 1 版 2006 年 1 月第 1 次印刷

787×1092 毫米 开本:1/16 印张:17

字数:434 千字 印数:1—1500 册

书号:ISBN 7-5021-5320-9/TE·4097

定价:38.00 元

(如出现印装质量问题,我社发行部负责调换)

版权所有,翻印必究

《职业技能鉴定试题集》

编审委员会

主 任：孙祖岭

副主任：刘志华 孙金瑜 徐新福

委 员：向守源 朱长根 职丽枫 郭向东 李钟磬

史殿华 郭学柱 丁传峰 乔庆恩 刘晓华

巩朝勋 蔡激扬 王阳福 赵忠文 申 泽

齐爱国 商桂秋 赵 华 时万兴 熊术学

杨诗华 刘怀忠 多明轩 张 镇 纪安德

前 言

为提高石油工人队伍素质,满足职工鉴定的需要,中国石油天然气集团公司人事服务中心组织编写了第三批《职业技能鉴定试题集》。这套书是在集团公司所属企业自有题库的基础上,按集团公司新编题库的要求,择优改编而成的,共有88个工种试题集。每个工种依据《国家职业(工人技术等级)标准》分初级工、中级工、高级工、技师、高级技师五个级别编写。

本套书的编写坚持以职业活动为导向,以职业技能为核心的原则。在题库开发与试题集编写中,我们以国家题库开发的模式和要求为指导,坚持统一规范、充实完善的题库开发与修订原则,注重试题库内容的先进性与通用性,严格按照国家题库开发技术要领与审定程序组织开发。本套书中理论知识试题分为选择题、判断题、简答题、计算题四种题型,以客观性试题为主;技能操作试题在编写中增加了考核内容层次结构表,目的是保证鉴定命题的等值性和考试质量的统一性。为便于职工培训和鉴定复习,在每个工种、等级理论知识试题与技能操作考试试题前均列出了《鉴定要素细目表》。《鉴定要素细目表》是考试的知识点与要点,是工人培训的知识大纲和鉴定命题的直接依据。职工鉴定前复习时应严格参照试题集的《鉴定要素细目表》,认真学习本等级规定的内容。

为使用方便,本套书中《中式面点师》合为一册出版,包括初级工、中级工、高级工和技师四个级别的内容。《中式面点师》由中国石油大庆职业技能鉴定中心组织编写,主编柴石岭,参编张永顺、于状、王振民。其中张永顺编写初级工部分,于状编写中级工部分,王振民编写高级工部分,王振民、柴石岭编写技师部分。最后经中国石油天然气集团公司职业技能鉴定指导中心组织专家进行了审定,参加审定的人员有胜利油田顾吉平、刘玉宝,辽河油田徐跃明,中国石油大庆职业技能

鉴定中心杨明亮、于立英。在此表示衷心感谢!

由于编者水平有限,疏漏、错误之处在所难免,恳请广大读者提出宝贵意见。

编者

2005 年 5 月

目 录

初 级 工

第一部分 初级工理论知识试题

鉴定要素细目表	(3)
理论知识试题	(7)
理论知识试题答案	(35)

第二部分 初级工技能操作试题

考核内容层次结构表	(39)
鉴定要素细目表	(40)
技能操作试题	(41)

中 级 工

第三部分 中级工理论知识试题

鉴定要素细目表	(61)
理论知识试题	(65)
理论知识试题答案	(94)

第四部分 中级工技能操作试题

考核内容层次结构表	(106)
鉴定要素细目表	(107)
技能操作试题	(108)

高 级 工

第五部分 高级工理论知识试题

鉴定要素细目表	(127)
---------------	-------

理论知识试题	(131)
理论知识试题答案	(158)

第六部分 高级工技能操作试题

考核内容层次结构表	(171)
鉴定要素细目表	(172)
技能操作试题	(173)

技 师

第七部分 技师理论知识试题

鉴定要素细目表	(191)
理论知识试题	(194)
理论知识试题答案	(220)

第八部分 技师技能操作试题

考核内容层次结构表	(230)
鉴定要素细目表	(231)
技能操作试题	(232)
参考文献	(265)

初 级 工

第一部分 初级工理论知识试题

鉴定要素细目表

行业:石油天然气

工种:中式面点师

等级:初级工

鉴定方式:理论知识

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定比重	代码	鉴定点	重要程度
基础知识 A 25%	A	面点原料知识 (09:04:04)	10%	001	面粉的质量特性	X
				002	调制馅心原料的作用	X
				003	大米的分类	X
				004	面粉的分类	X
				005	面粉性质的鉴定	X
				006	面筋质量	X
				007	常用蔬菜水产品上市季节	Y
				008	蔬菜的初加工	Y
				009	畜内脏的初加工	Z
				010	香菇的涨发	Y
				011	干果种类及应用	Z
				012	常用蓬松剂的种类及特点	X
				013	黄油的特点	Z
				014	大油的特点	Z
				015	鲜奶的特点	Y
				016	植物油脂的特点	X
				017	蛋品类的特点	X
	B	烹饪营养卫生 (06:02:01)	8%	001	营养素的主要功能	X
				002	糖类的组成	Y
				003	糖类的主要生理作用	X
				004	糖类的食物来源	Z
				005	脂肪的生理功用及食物来源	X
				006	蛋白质的生理功能	X
				007	水的生理功能	Y
				008	食品卫生条例内容	X
				009	饮食卫生“五、四”制内容	X

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度
基础 知识 A 25%	C	成本核算 (04:04:01)	7%	001	成本核算概念	X
				002	出成率概念	X
				003	净料成本核算方法	X
				004	单一点心成本核算方法	X
				005	点心销售价格核算方法	Y
				006	面点价格的构成内容	Y
				007	求毛利率的方法	Y
				008	求成本率的方法	Y
				009	配套点心的成本核算方法	Z
专 业 知 识 B 75%	A	面点操作工艺 (08:05:08)	20%	001	熟制的要求	X
				002	和面的工艺过程	X
				003	揉面的工艺流程	Y
				004	擀面的成型方法	X
				005	叠的成型方法	Y
				006	下剂的过程	X
				007	制皮的方法	X
				008	上馅的应用	Y
				009	包的应用	X
				010	卷的应用	X
				011	捏面团的过程	Y
				012	抻的成型方法	Z
				013	切的过程	Z
				014	削的基本要求	Z
				015	拨的方法	Z
				016	按的运用	Y
				017	摊的成型方法	Z
				018	元宵的制作	Z
				019	模印具的使用	Z
				020	镶嵌的作用	X
	B	成熟工艺及热能运用 (09:06:03)	25%	021	采用铅花的面点品种	Z
				001	加热温度的运用	X
				002	成熟温度的三种因素	Y
				003	炸制品的成熟方法	Z
				004	成熟时间的控制要求	Y
				005	单一加热法的面点品种	X
				006	烘烤成熟的方法	X

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度
专 业 知 识 B 75%	B	成熟工艺及热能运用 (09:06:03)	25%	007	煎的成熟工艺	X
				008	复合加热法的面点品种	Y
				009	成熟工艺及成形工艺的配合	Z
				010	酵母蓬松主坯类型	X
				011	酵母蓬松主坯调制工艺	X
				012	压榨鲜酵母调制工艺	Y
				013	活性干酵母调制工艺	Y
				014	大酵面主坯调制工艺	X
				015	嫩酵面主坯调制工艺	X
				016	烫酵面主坯调制工艺	Y
				017	碱水泡制的方法	Z
				018	验碱的方法	X
	C	主坯调制工艺 (10:05:02)	20%	001	化学蓬松法	X
				002	物理蓬松法	X
				003	蛋泡面的主坯调制要求	Z
				004	冷水面调制工艺要领	Y
				005	温水面调制工艺要领	Y
				006	热水面调制工艺要领	Y
				007	冷水面的应用	X
				008	温水面的应用	X
				009	热水面的应用	X
				010	层酥面主坯的类型	Z
				011	层酥皮的调制	X
				012	水油面的调制	X
				013	大包酥的开酥方法	X
				014	小包酥的开酥方法	X
				015	层酥面制皮种类	Y
				016	油酥面团的调制	X
				017	暗酥制品的操作要领	Y
	D	常用设备维护 和保养知识 (02:02:01)	4%	001	加工机械的使用	X
				002	蒸汽设备使用及要求	Y
				003	烤炉的使用及要求	X
				004	案板的材质要求	Y
				005	面点制作的常用工具	Z

续表

行为领域	代码	鉴定范围 (重要程度比例)	鉴定 比重	代码	鉴 定 点	重要 程度
专 业 知 识 B 75%	E	中国食俗基本知识 (02:01:00)	3%	001	地方日常饮食习俗	X
				002	信仰饮食习俗	X
				003	节日礼仪生活饮食习俗	Y
	F	易燃易爆物品的性 质及事故发生原因 (03:01:00)	3%	001	燃烧具备的条件	X
				002	易燃液体的通性	Y
				003	易燃易爆品安全使用方法	X
				004	易燃易爆品安全储存方法	X

注:X—核心要素;Y—一般要素;Z—辅助要素。

理论知识试题

一、选择题(每4个选项,只有1个是正确的,将正确的选项号填入括号内)

1. AA001 我国面粉质量标准规定,面粉的含水量在()之间。
(A) 13% ~ 14.5% (B) 18% ~ 19.5%
(C) 21% ~ 22.5% (D) 25% ~ 26.5%
2. AA001 面粉的品质主要从含水量、颜色、()和面筋质的含量四方面鉴定。
(A) 吃水量 (B) 新鲜度 (C) 面粉气味 (D) 加工精度
3. AA001 中力面粉适合制作()等面点品种。
(A) 饼干 (B) 面包 (C) 馒头 (D) 虾饺
4. AA001 影响出厂率的因素主要是(),其次是原料的处理技术。
(A) 原料的规格质量 (B) 原料的性质
(C) 原料的新鲜度 (D) 原料的价格
5. AA002 馅心的制作不仅能决定成品的色、香、味、形,而且能提高点心()。
(A) 营养 (B) 品种 (C) 数量 (D) 质量
6. AA002 馅心和调味原料的性质及使用方法,往往决定着成品的()和质量。
(A) 口味 (B) 形状 (C) 性质 (D) 质地
7. AA002 咸味馅按原料性质划分,可分为菜馅、()和菜肉馅三类。
(A) 花素馅 (B) 三鲜馅 (C) 肉馅 (D) 清素馅
8. AA003 大米类中()硬度低,粘性大,胀性小,色泽乳白,不透明。
(A) 粳米 (B) 籼米 (C) 线米 (D) 糯米
9. AA003 米的体积占整粒米体积2/3以下的米称为()。
(A) 碎米 (B) 糙米 (C) 爆腰米 (D) 稻米
10. AA003 米粒上有裂纹的米称为()。
(A) 碎米 (B) 糙米 (C) 爆腰米 (D) 稻米
11. AA003 厨房检验大米的优劣,一般采用()检验。
(A) 理化 (B) 感官 (C) 生物学 (D) 视觉
12. AA003 糙米中的无机盐,膳食纤维,维生素()含量都比精米中的高。
(A) 维生素B (B) 维生素A (C) 维生素D (D) 维生素E
13. AA004 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
14. AA004 高筋面粉适合制作()等面点品种。
(A) 饼干 (B) 面包 (C) 馒头 (D) 虾饺
15. AA004 特制粉的含糖量是()。
(A) 75% ~ 78.2% (B) 50% ~ 55.3%
(C) 40% ~ 45.6% (D) 30% ~ 33.7%
16. AA004 目前市场供应的面粉成分为()和专用粉两大类。

- (A) 大麦粉 (B) 水饺粉 (C) 等级粉 (D) 高筋粉
17. AA004 麦类制品主要包括 ()。
- (A) 果蔬制品 (B) 糕类粉团制品
(C) 蓬松面团制品 (D) 杂粮类
18. AA004 小麦蛋白质含量最高的部分是 ()。
- (A) 糊粉层 (B) 胚 (C) 表皮 (D) 胚乳
19. AA005 面粉中含量最高的营养成分是 ()。
- (A) 糖类 (B) 脂肪 (C) 蛋白质 (D) 水
20. AA005 制作饼干选用 () 粉效果好。
- (A) 高筋 (B) 中筋 (C) 低筋 (D) 精白
21. AA005 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
22. AA006 面粉拉长到某种程度而不至于断裂的特性是面筋的 ()。
- (A) 弹性 (B) 韧性 (C) 延伸性 (D) 可塑性
23. AA006 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
24. AA006 高筋粉的面筋含量是 ()。
- (A) 40% (B) 30% (C) 20% (D) 15%
25. AA006 构成面筋的主要成分是麦胶蛋白和 ()。
- (A) 面粉蛋白 (B) 麦麸蛋白 (C) 胶原蛋白 (D) 胶质蛋白
26. AA006 蛋白质的热变性随着温度增高而加强,温度越高,变性越大, () 和亲水性更加衰退。
- (A) 延伸性 (B) 筋力 (C) 均匀性 (D) 韧性
27. AA007 海蟹的上市季节是 () 季。
- (A) 春 (B) 夏 (C) 秋 (D) 冬
28. AA007 竹笋的上市季节是 () 季节。
- (A) 冬春 (B) 春夏 (C) 秋冬 (D) 夏秋
29. AA007 明虾的上市季节是 () 季节。
- (A) 冬春 (B) 春夏 (C) 夏秋 (D) 秋冬
30. AA008 制馅蔬菜原料的加工方法是:第一要摘除整理;第二要削剔处理;第三要 ()。
- (A) 切配处理 (B) 加工处理 (C) 熟制处理 (D) 合理洗涤
31. AA008 蔬菜中 () 含有异味。
- (A) 黄瓜 (B) 萝卜 (C) 冬瓜 (D) 西葫芦
32. AA008 腌制蔬菜至少要腌 () 天才可食用。
- (A) 20 (B) 15 (C) 10 (D) 5
33. AA009 畜肉宰杀后排酸温度为 () 最佳。
- (A) 4~12℃ (B) 15℃ (C) 20℃ (D) 0℃
34. AA009 畜肉去除 (),使其保持清洁,无污秽,无油腻,无腥臭气味。
- (A) 毛污 (B) 异味 (C) 杂质 (D) 血渍
35. AA009 畜肉内脏的初加工要求:首先是洗涤干净;其次是 ();第三是要迅速加工处理,

以免变质。

- (A) 宰杀放血 (B) 用矾、盐、碱、醋等物洗涤,除去异味
(C) 温水浸泡 (D) 削剔处理
36. AA010 一般干冬菇 500 克涨制 () 左右。
(A) 1000 克 (B) 3000 克 (C) 2000 克 (D) 1500 克
37. AA010 涨发冬菇,最好用 () 浸泡。
(A) 冷水 (B) 温水 (C) 热水 (D) 沸水
38. AA010 干香菇用冷水一般浸泡 (),然后除去菌根,洗净泥沙杂质,待泡至全部回软后即可。
(A) 2 小时 (B) 5 小时 (C) 1 小时 (D) 3 小时
39. AA011 制作果蔬类甜点主坯可以加糖、()、可可粉。
(A) 奶粉 (B) 桂花酱 (C) 吉士粉 (D) 香草粉
40. AA011 果品按商品分类可分为鲜果、()、果仁、果制品。
(A) 核桃仁 (B) 果脯 (C) 干果 (D) 蜜饯
41. AA011 鲜果去皮核后切块或片,经糖液泡制后烘干而成的制品称为 ()。
(A) 干果 (B) 蜜饯 (C) 果脯 (D) 蜜果
42. AA011 干果是制作面点 () 工艺中的主要原料。
(A) 馅心 (B) 装饰 (C) 镶嵌 (D) 点缀
43. AA012 臭粉其水溶液呈碱性,水温 () 以上开始分解。
(A) 1℃ (B) 1.5℃ (C) 2.5℃ (D) 3.5℃
44. AA012 常用的化学蓬松剂中,水解即刻产生二氧化碳的是 ()。
(A) 小苏打 (B) 臭粉 (C) 食碱 (D) 泡打粉
45. AA012 使用臭粉时放于蛋液或其他液状辅料,充分搓至溶化后掺于面粉中调制成团,一般用量不超过 ()。
(A) 0.5% (B) 5% (C) 10% (D) 15%
46. AA013 油脂中 () 含脂肪量为 85%。
(A) 大油 (B) 黄油 (C) 植物油 (D) 鲜奶油
47. AA013 在油脂中,() 具有特殊的奶香味,常用于制作高级宴会点心。
(A) 黄油 (B) 大油 (C) 植物油 (D) 鲜奶油
48. AA013 黄油是从牛乳中分离加工后制成的,色淡黄,具有特殊的奶香味,含脂肪量为 ()。
(A) 75% (B) 85% (C) 95% (D) 65%
49. AA013 黄油是从 () 中分离加工后制成的。
(A) 奶酪 (B) 鲜牛奶 (C) 牛乳 (D) 牛脂肪
50. AA014 色泽洁白、杂质少、味道香、用途广的油脂是 ()。
(A) 植物油 (B) 大油 (C) 黄油 (D) 鲜奶油
51. AA014 制作白皮酥常用 () 制作皮酥。
(A) 大油 (B) 黄油 (C) 奶油 (D) 植物油
52. AA014 大油含脂肪量在 ()。
(A) 100% (B) 99% (C) 85% (D) 80%