

职业技能鉴定指导

西式面点师

(初级摇中级摇高级)

劳动和社会保障部教材办公室组织编写

版权所有 摇摇摇翻印必究

图书在版编目(CIP)数据

西式面点师：初级 中级 高级 劳动和社会保障部教材办公室组织编写 北京：中国劳动社会保障出版社，2000

职业技能鉴定指导

陈月苑 陈月苑 陈月苑 陈月苑

I 西… II 劳… III 面点 原制作 职业技能鉴定 原教材 IV 裁 裁 裁 裁

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2000) 第 000000 号

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街 15 号 邮编：100029)

出 版 人：张梦欣

*

印刷厂印刷 新华书店经销

787 毫米 1092 毫米 16 开本 25 印张 25 千字

2000 年 10 月第 1 版 2000 年 10 月第 1 次印刷

印数：1000 册

定价：15.00 元

读者服务部电话：010-64283800

发行部电话：010-64283800

出版社网址：<http://www.cslp.com.cn>

前摇摇言

职业资格证书制度是国家提高劳动者素质、增强劳动者就业能力的一项重要举措。为在餐饮服务行业推行职业资格证书制度，劳动和社会保障部颁布了中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、保健按摩师、美容师、美发师、家政服务员等职业的国家职业标准。以贯彻标准、服务培训、规范技能鉴定为目标，劳动和社会保障部中国就业培训技术指导中心按照标准——教材——题库相衔接的原则，根据国家职业标准的要求，组织编写了专用于国家职业技能鉴定培训使用的《国家职业资格培训教程》（以下简称《教程》）。

作为职业技能鉴定的指定辅导用书，《教程》的出版引起了社会有关方面的广泛关注，特别受到职业培训机构和应试人员的重视。为进一步满足培训单位和应试人员的需求，劳动和社会保障部教材办公室根据国家职业标准和《教程》内容组织参与标准制定、《教程》编写、题库开发的专家编写了上述职业的《职业技能鉴定指导》，作为《教程》的配套用书推荐使用。《职业技能鉴定指导》遵循“考什么，编什么”的原则编写，通过对《教程》内容的细化和完善，力求达到为培训教学与考核提供素材，为应试者提供检验标准的目的。依据《教程》内容，《职业技能鉴定指导》按照基础知识、初级、中级、高级四部分设置了学习要点、知识试题、技能试题及参考答案等内容，并配有知识和技能模拟试卷，以方便应试人员了解鉴定的形式和难度要求。

《职业技能鉴定指导——西式面点师》（初级、中级、高级）由王美萍、许荣华（北京联合大学旅游学院）、张明（北京长城饭店）、赵红（北京外事服务职业高中）、董桐生（马克西姆餐厅）、王美（北京联合大学旅游学院）、刘总路（北京市总工会联合大学）编写，王美萍主编，林泉（中国焙烤协会）审稿。

由于时间仓促，在编写过程中难免有不足之处，欢迎读者提出宝贵意见和建议。

劳动和社会保障部教材办公室

目 录

第一部分 烹饪基础知识

一、学习要点	(员)
二、知识试题	(源)
摇摇(一) 判断题	(源)
摇摇(二) 单项选择题	(愿)
摇摇(三) 多项选择题	(员缘)
摇摇(四) 计算题	(圆)
摇摇(五) 简答题	(圆)
三、参考答案	(圆)
摇摇(一) 判断题	(圆)
摇摇(二) 单项选择题	(圆)
摇摇(三) 多项选择题	(圆)
摇摇(四) 计算题	(圆)
摇摇(五) 简答题	(猿)

第二部分 初级西式面点师

一、学习要点	(猿)
二、知识试题	(猿)
摇摇(一) 判断题	(猿)
摇摇(二) 单项选择题	(猿)
摇摇(三) 多项选择题	(源)
三、技能试题	(源)
四、模拟试卷	(缘)
知识考核模拟试卷 (一)	(缘)
知识考核模拟试卷 (二)	(缘)
技能考核模拟试卷	(远)
五、参考答案	(远)
摇摇(一) 判断题	(远)
摇摇(二) 单项选择题	(远)
摇摇(三) 多项选择题	(远)
摇摇知识考核模拟试卷 (一)	(远)
摇摇知识考核模拟试卷 (二)	(远)

第三部分 中级西式面点师

一、学习要点	(一)
二、知识试题	(二)
摇摇(一) 判断题	(三)
摇摇(二) 单项选择题	(四)
摇摇(三) 多项选择题	(五)
三、技能试题	(六)
四、模拟试卷	(七)
知识考核模拟试卷 (一)	(八)
知识考核模拟试卷 (二)	(九)
技能考核模拟试卷	(十)
五、参考答案	(十一)
摇摇(一) 判断题	(十二)
摇摇(二) 单项选择题	(十三)
摇摇(三) 多项选择题	(十四)
摇摇知识考核模拟试卷 (一)	(十五)
摇摇知识考核模拟试卷 (二)	(十六)

第四部分 高级西式面点师

一、学习要点	(一)
二、知识试题	(二)
摇摇(一) 判断题	(三)
摇摇(二) 单项选择题	(四)
摇摇(三) 多项选择题	(五)
摇摇(四) 简答题	(六)
三、技能试题	(七)
四、模拟试卷	(八)
知识考核模拟试卷 (一)	(九)
知识考核模拟试卷 (二)	(十)
技能考核模拟试卷	(十一)
五、参考答案	(十二)
摇摇(一) 判断题	(十三)
摇摇(二) 单项选择题	(十四)
摇摇(三) 多项选择题	(十五)
摇摇(四) 简答题	(十六)
摇摇知识考核模拟试卷 (一)	(十七)
摇摇知识考核模拟试卷 (二)	(十八)

第一部分烹饪基础知识

一、学 习 要 点

工作内容	学习要点	重要程度
食品污染的种类、危害及预防	烹饪生物性污染	掌握
	烹饪化学性污染	掌握
	烹饪放射性污染	了解
	烹饪食品污染的危害	熟知
	烹饪食品污染的防治	掌握
食物中毒及预防	烹饪食物中毒的概念	熟知
	烹饪细菌性食物中毒的种类及特征	熟知
	烹饪常见细菌性食物中毒的病原菌	了解
	烹饪非细菌性食物中毒及预防	掌握
	烹饪食物中毒的急救	熟知
烹饪原料的卫生	烹饪植物性原料的卫生	掌握
	烹饪动物性原料的卫生	掌握
	烹饪食品添加剂的使用	熟知
	烹饪食品营养强化剂的使用	了解
食品卫生保障	烹饪个人卫生要求	掌握
	烹饪烹饪环境卫生	掌握
	烹饪食品容器、餐具的洗涤与消毒	掌握
	烹饪食品卫生法	熟知
人体必需的营养物质	烹饪糖类的种类及生理功用	熟知
	烹饪脂类的生理功用	熟知
	烹饪蛋白质的构成、分类及评价	熟知

工作内容	学习要点	重要程度
人体必需的营养物质	维生素的种类及生理功用	熟知
	无机盐的生理功用	熟知
	水的生理功用	熟知
热量及其计算	人体热能的来源	了解
	人体热能的消耗	了解
	人体热量供耗的平衡	熟知
	热量营养素的计算	掌握
	食物的消化	了解
烹饪原料的营养特点	谷类原料的营养特点	掌握
	豆类及其制品的营养特点	掌握
	果蔬原料的营养特点	掌握
	肉类的营养特点	掌握
	乳、蛋类的营养特点	掌握
	水产类的营养特点	掌握
	调味品类的营养特点	熟知
	昆虫食品类的营养特点	了解
	饮料类的营养特点	了解
膳食平衡及营养配餐	膳食平衡的意义	了解
	膳食平衡的要求	掌握
	膳食平衡的食物构成	熟知
	科学的膳食制度	熟知
	中国居民膳食指南	了解
成本核算的相关知识及出材率的计算	成本的相关知识	了解
	成本核算的意义与基础条件	熟悉
	出材率的相关知识	掌握
	出材率的应用	熟悉
	出材率的计算	熟悉
	损耗率的相关知识	了解
	损耗率的计算	熟悉

工作内容	学习要点	重要程度
原料的成本计算	净料的概念	了解
	净料的成本计算方法	熟悉
	净生料的单位成本计算	掌握
	半成品单位成本计算	掌握
成品的成本计算	批量制作的单一菜点的成本计算	掌握
	单件制作的单一菜点的成本计算	掌握
	菜点总成本的计算	熟悉
产品价格计算	价格的构成	掌握
	价格制订的方法	熟悉
	产品定价程序	了解
	毛利率	掌握
	毛利率的计算	掌握
	价格计算方法	熟悉
	价格计算	掌握
职业道德	职业道德	了解
	职业道德	熟悉
	烹饪从业人员应具备的职业道德	掌握
安全生产	厨房安全生产的基本概念	熟悉
	安全用电的基本知识	了解
	防火防爆的基本知识	掌握
	典型烹饪器具的安全使用知识	掌握

二、知识试题

(一) 判断题摇下列判断题中正确的请打“√”，错误的请打“×”。

员援细菌总数是反映食品被粪便污染程度的指标。(摇摇)

圆援食品中的大肠菌群最可能数(酝孕)表明食品被粪便污染的程度。(摇摇)

猿援寄生在人体小肠内的蛔虫是人的宿主。(摇摇)

源援蟑螂可传播肠道传染病和寄生虫病。(摇摇)

缘援化学农药对食品的污染可通过生物富集作用使人体内含量猛增。(摇摇)

远援使用陶瓷容器盛装食物不会造成食品污染。(摇摇)

苑援熏烤食物时，只污染环境，食物本身不会受污染。(摇摇)

愿援只要没有核战争和核武器试验，食品就不会受到放射性污染。(摇摇)

怨援土壤、空气、岩石、水中均可能含有放射性元素，从而使食品受到放射性污染。(摇摇)

员援当食品污染了致病菌或条件致病菌后，可引起人类食物中毒。(摇摇)

圆援反复摄入小剂量的有毒物质不会引起疾病。(摇摇)

猿援防止交叉感染的最有效措施是注意消毒。(摇摇)

员援防止霉菌生长繁殖的最关键因素是控制湿度。(摇摇)

员援维生素悦可阻断亚硝基化合物的形成。(摇摇)

员援沙门氏菌在冰冻的土壤中可以越冬。(摇摇)

员援易引起沙门氏菌属食物中毒的食物是海产品。(摇摇)

员援常见的可引起砷中毒的砷化物是砒霜。(摇摇)

员援鱼类中的组胺酸可引起食物中毒。(摇摇)

员援四季豆中的植物凝血素有一定的毒性。(摇摇)

圆援引起食物中毒的食物应直接销毁。(摇摇)

圆援黄曲霉毒素耐热力强，在 员圆益以上的高温下加压才有可能被破坏。(摇摇)

圆援由于豆制品含有丰富的蛋白质和水分，因而在贮运、销售中极易遭细菌、霉菌污染。(摇摇)

圆援夏季含油脂较多的食品在不符合卫生要求的条件下保存，会使油脂产生酸败。(摇摇)

圆援为减少浪费，烹调用的残油可回倒入新油中，以便今后再用。(摇摇)

圆援酱油的“生白”现象，一般不降低产品的卫生质量。(摇摇)

圆援醋酸菌十分有利于食醋的贮存。(摇摇)

圆援冷冻肉可杜绝微生物污染和完全灭菌。(摇摇)

圆援体表已有色斑的禽体可初步判定其已被细菌污染。(摇摇)

圆媛由于溶菌酶的作用，刚挤出的奶中微生物的数量不会增多，而是逐渐减少。

(摇摇)

猿媛未经加热的虾、蟹体表泛红是其品质良好的象征。

(摇摇)

猿媛对于婴幼儿食品，如必须使用食品添加剂则应报卫生部门批准。

(摇摇)

猿媛由于亚硝酸盐可与胺类形成致癌物，所以我国在肉类制品生产中禁止使用。

(摇摇)

猿媛糖精的甜度是蔗糖的 猿园~ 猿园倍，其营养价值比蔗糖高。

(摇摇)

猿媛柠檬酸、醋酸等食用有机酸能参与体内正常代谢，在食品加工的正常剂量下对人体无害。

(摇摇)

猿媛食品强化剂是指在食品中加入的对人体有营养疗效的药物。

(摇摇)

猿媛强化食品中营养强化剂的数量越多越有利于人体健康。

(摇摇)

猿媛厨房的冷藏设备最好配备两套，以防止生熟食品的交叉污染。

(摇摇)

猿媛为保证按时上下班，可以在顾客用餐尚未结束时开始对餐厅进行卫生清洁工作。

(摇摇)

猿媛食品冷藏室严禁存放药品和杂物。

(摇摇)

源媛酒精对结核杆菌的杀灭作用强，对肝炎病毒的杀灭效果较差。

(摇摇)

源媛没有健康证的人不能从事饮食生产、经营业务。

(摇摇)

源媛肝脏的解毒作用明显下降是肌体中肝糖原不足的表现。

(摇摇)

源媛淀粉具有降低血糖水平、改善血糖能量的作用。

(摇摇)

源媛纤维素具有促进肠胃蠕动的作用，最易被肌体消化、吸收。

(摇摇)

源媛脂肪只促进脂溶性维生素的吸收。

(摇摇)

源媛参与构成组织细胞的类脂在肌体中的含量随着人体的胖瘦而增减。

(摇摇)

源媛非必需氨基酸是肌体不需要的氨基酸。

(摇摇)

源媛构成蛋白质的最基本单位是氨基酸。

(摇摇)

源媛两种以上食物同时食用比其中一种食物单独食用时，其蛋白质的营养价值要高。

(摇摇)

缘媛蛋白质摄入过多会造成营养不良性水肿。

(摇摇)

缘媛肌体中的维生素必须由食物供给。

(摇摇)

缘媛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核黄素的损失。

(摇摇)

缘媛有机铁（植物原料中的铁）比无机铁（动物性原料中的铁）容易吸收。

(摇摇)

缘媛钾对心脏功能具有重要的调节作用。

(摇摇)

缘媛人体的代谢是在体液中进行的，所以体内的水是纯水。

(摇摇)

缘媛饥渴时暴饮水可能引起心慌、气短、出虚汗等症状。

(摇摇)

缘媛清晨空腹喝一杯凉开水不利于人体健康。

(摇摇)

缘媛维持体温的热量占肌体总能量的 缘%以上。

(摇摇)

缘媛成年人每小时每千克体重的基础代谢所需热能为 源~ 源千焦。

(摇摇)

远媛人体摄入任何食物都可使肌体能量的消耗增加。

(摇摇)

远媛肌体热量供耗不平衡会导致肥胖。

(摇摇)

· 缘

- 远援食物的消化过程是从胃部开始的。(摇摇)
- 远援胃酸越多,消化功能越强,越有利于肌体健康。(摇摇)
- 远援谷类食物中含有较多的维生素月。(摇摇)
- 远援谷类碾轧加工得越精细,其营养价值越高。(摇摇)
- 远援谷类在正常的贮存期内,维生素的含量不会发生变化,但矿物质的含量会发生变化。(摇摇)
- 远援大豆脂肪中的豆固醇具有抑制肌体吸收胆固醇的作用。(摇摇)
- 远援杂豆脂肪含量多而糖类物质含量少。(摇摇)
- 远援果蔬类食物不能作为人体热能的主要来源。(摇摇)
- 远援未成熟的西红柿不能生吃,是因为其中含有毒物质“番茄碱”。(摇摇)
- 远援进食酸性水果不会引起肌体酸碱平衡的紊乱。(摇摇)
- 远援食用菌具有高蛋白、低脂肪的特点。(摇摇)
- 远援肉汤中的含氮浸出物越多,味道越差。(摇摇)
- 远援酸奶保留了牛奶原有的全部营养成分。(摇摇)
- 远援蛋黄中的胆固醇含量较多,食用后将全部沉积在血管壁上。(摇摇)
- 远援海藻中最具有营养价值的成分是无机盐。(摇摇)
- 远援琼脂被食用后可完全消化,不利于排便。(摇摇)
- 远援醋的主要化学成分是乙酸乙酯。(摇摇)
- 远援葱白中含有的营养成分比葱叶多。(摇摇)
- 远援洋葱含有硫化化合物,可以降低血压、血脂。(摇摇)
- 远援大蒜中的蒜辣素对多种病菌、病毒均有抑制和杀灭作用。(摇摇)
- 远援昆虫食品具有高蛋白、低脂肪,并含有多种维生素和矿物质的特点。(摇摇)
- 远援食用昆虫食品对人体健康有害而无害。(摇摇)
- 远援白酒中的甲醇在人体内可氧化成甲醛,甲醛对人的视觉神经有较大的伤害作用。(摇摇)
- 远援任何人饮用适量啤酒均对肌体健康有益。(摇摇)
- 远援自然界没有一种食物含有人体需要的全部营养物质。(摇摇)
- 远援在经济发达地区提倡膳食营养平衡对预防营养性疾病具有重大意义。(摇摇)
- 远援当膳食中蛋白质的含量较多,而脂肪摄入量较低时,则应增加维生素月的供给量。(摇摇)
- 远援随着年龄的增长,膳食中钙与磷的构成比例会逐渐减少。(摇摇)
- 远援为提高生活质量,有条件的人群应尽量多食用加工精细的粮食。(摇摇)
- 远援科学的膳食制度有利于营养素的消化、吸收和利用。(摇摇)
- 远援由于混合食物在胃中的停留时间约为源-缘小时,所以两餐间隔以源小时为宜。(摇摇)
- 远援在乳类食物互换表中标明,食用员圆克酸牛奶相当于食用员圆克鲜牛奶的营养成分。(摇摇)
- 远援成本是产品的生产消耗,不属于价值范畴。(摇摇)
- 远援成本控制是企业竞争的主要手段。(摇摇)

1. 成本与企业经营水平有关，与企业的管理质量无关。(摇摇)
2. 餐饮业成本具有变动成本比重大和成本泄漏点多等特点。(摇摇)
3. 单位成本是指每个菜点单位所具有的成本。(摇摇)
4. 成本核算与成本计算是同一概念。(摇摇)
5. 单位成本指的是每千克产品的消耗。(摇摇)
6. 在厨房范围内，菜点成本指的是构成产品的各项耗费之和。(摇摇)
7. 建立健全菜点的用料定额标准，保证加工制作的基本尺度是成本核算的基本条件之一。(摇摇)
8. 出材率是表示原材料质量的指标。(摇摇)
9. 出材率是针对原料加工前后的质地而言的。(摇摇)
10. 由热加工变成熟料的原料出料量可以用熟品率来表示。(摇摇)
11. 凡是表示原料加工前后重量变化的比率都可统称为出材率。(摇摇)
12. 产品的成本核算就是对产品生产中各项生产费用的支出和产品成本的形成进行核算。(摇摇)
13. 揭示单位成本提高或减低的原因是成本核算的任务之一。(摇摇)
14. 同一规格的原料，出材率相同。(摇摇)
15. 原料处理技术水平相同，出材率不一定相同。(摇摇)
16. 出材率的高低，可以检验加工者的技术水平。(摇摇)
17. 损耗率是指原料加工损耗重量的百分比。(摇摇)
18. 出材率与损耗率的和为 1。(摇摇)
19. 净料是指经加工后的原料。(摇摇)
20. 净料只包括购进的半成品原料。(摇摇)
21. 净料成本是毛料单位成本与净料重量的和。(摇摇)
22. 菜点成品的加工有批量制作和单件制作两种。(摇摇)
23. 系数定价法是以成本为出发点的定价方法。(摇摇)
24. 随行就市法就是把竞争同行的产品价格为己所用。(摇摇)
25. 任何条件下，成本毛利率与销售毛利率存在换算关系。(摇摇)
26. 某产品成本 10 元，毛利额 5 元，其销售毛利率为 50%。(摇摇)
27. 某产品毛利额 10 元，售价 20 元，其成本毛利率应为 50%。(摇摇)
28. 成本率就是成本毛利率。(摇摇)
29. 道德是以法律为标准，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。(摇摇)
30. 道德是以善恶为标准，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。(摇摇)
31. 烹饪从业人员烹制菜肴不属于道德的范畴。(摇摇)
32. 道德规范就是法律和政策规范。(摇摇)
33. 职业道德是以政策为依据，调节人们之间和个人与社会之间关系的行为规范。(摇摇)
34. 职业道德是人们在特定的职业活动中所应遵循的行为规范的总和。(摇摇)
35. 烹饪从业人员烹制菜肴属于职业道德的范畴。(摇摇)
36. 职业道德规范就是法律和政策规范。(摇摇)

员媛忠于职守，爱岗敬业，艰苦奋斗，勤俭创业属于烹饪从业人员职业道德的范畴。

(摇摇)

员媛公平交易，货真价实，讲究质量，注重信誉不属于烹饪从业人员职业道德的范畴。

(摇摇)

员媛积极进取，开拓创新，重视知识，敢于斗争不属于烹饪从业人员职业道德的范畴。

(摇摇)

员媛积极进取，开拓创新，重视知识，敢于斗争属于烹饪从业人员职业道德的范畴。

(摇摇)

员媛厨房是炒菜的生产场所。

(摇摇)

员媛厨房卫生技术主要是厨房烟雾防治技术。

(摇摇)

员媛厨房卫生技术主要是厨房烟雾防治技术、防暑降温和照明技术等。

(摇摇)

员媛厨房安全生产的规章制度之一是推行安全系统工程，开展安全性评价，提高对伤亡事故和职业病的预测与预防能力。

(摇摇)

员媛安全电压是指施加于人体上一定时间不会造成伤害的电压。

(摇摇)

员媛厨房操作人员发现电气设备异常要立即停电修理。

(摇摇)

员媛防止静电火灾的基本措施是消除静电和限制放电。

(摇摇)

员媛触电事故有电击、电伤与电烫三类。

(摇摇)

员媛皮肤破损的烧、烫伤的创面必须搽涂橄榄油等药物。

(摇摇)

员媛在使用明火高温加热设备时必须有人看守。

(摇摇)

员媛燃烧产生的条件是可燃物质和助燃剂同时存在。

(摇摇)

员媛可燃气体、蒸气、粉尘和空气混合，在一定范围内，遇到明火就会爆炸，这个含量范围叫做爆炸极限。

(摇摇)

员媛微波炉不能空载运行，以免损坏磁控管。

(摇摇)

员媛搪瓷制品都是安全无毒的。

(摇摇)

员媛对燃气设备检漏时，只能使用肥皂水类物质，绝对禁止使用明火试验。

(摇摇)

员媛不粘锅只能在 员圆益以下使用。

(摇摇)

(二) 单项选择题摇摇下列每题有多个选项，其中只有 员个选项是正确的，请将正确答案代号填在横线空白处。

员媛使鱼、牛肉表面变红、发黏的菌属是_____。

粤媛葡萄菌属摇摇月媛沙门氏菌属摇摇悦媛芽孢杆菌属摇摇阅媛变形菌属
圆媛不需要中间宿主的寄生虫是_____。

粤媛姜片吸虫摇摇月媛肝吸虫摇摇悦媛华枝睾虫摇摇阅媛蛔虫
猿媛生吃水生食物要洗净，主要是为了预防_____污染。

粤媛囊虫摇摇月媛旋毛虫摇摇悦媛姜片吸虫摇摇阅媛蛔虫

源媛由化学、物理、生物性因素引发的人类恶性肿瘤称为_____作用。

粤媛致畸摇摇月媛致癌摇摇悦媛致突变

缘媛污染食品的细菌能否繁殖生长的主要因素是_____。

粤媛水分摇摇月媛光线摇摇悦媛湿度摇摇阅媛营养

远媛我国规定肉类罐头中亚硝酸盐的残留量不得超过_____克/千克。

粤援因因摇摇月援因因摇摇悦援因因摇摇阅援因因

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_____。

粤援慢性疾病摇摇月援急性疾病摇摇悦援呕吐摇摇阅援腹泻

援沙门氏菌属引起的食物中毒属于_____食物中毒。

粤援感染型摇摇月援毒素型摇摇悦援过敏型摇摇阅援抗体形

援鱼类组胺中毒属于_____食物中毒。

粤援感染型摇摇月援毒素型摇摇悦援过敏型摇摇阅援抗体形

援预防沙门氏菌属食物中毒可对食品进行加热处理，使其深部温度达_____以上，并持续_____分钟以上。

摇摇粤援缘摇摇月援苑摇摇悦援苑摇摇阅援缘

援副溶血性弧菌又称为_____。

粤援大肠杆菌摇摇月援葡萄球菌摇摇悦援芽孢杆菌摇摇阅援嗜盐菌

援副溶血性弧菌在盐浓度为_____时最宜生长繁殖。

粤援因摇摇月援猿摇摇悦援缘摇摇阅援苑

援_____食物中毒没有明显的季节性，应引起注意。

粤援细菌性摇摇月援化学性摇摇悦援动物性摇摇阅援植物性

援发芽的土豆中，能引起食物中毒的有毒物质是_____。

粤援皂素摇摇月援胰蛋白酶抑制素摇摇悦援秋水仙碱摇摇阅援龙葵素

援确定食物中毒发生后，_____当地卫生防疫部门。

粤援应及时报告摇摇月援可暂缓报告摇摇悦援也可不报告

援酱油的卫生问题主要是_____与生霉。

粤援工业“三废”污染摇摇月援化学性污染摇摇悦援微生物污染摇摇阅援昆虫污染

援畜肉的最佳食用期为_____阶段。

粤援尸僵摇摇月援成熟摇摇悦援自溶摇摇阅援腐败

援畜肉由_____阶段开始腐败，微生物大量繁殖，失去食用价值。

粤援尸僵摇摇月援成熟摇摇悦援自溶摇摇阅援腐败

援当日屠宰并在_____条件下冷却或在室温下放置_____小时以内的肉称为_____。

粤援冷却肉摇摇月援冷冻肉摇摇悦援鲜肉

援炭疽杆菌耐热性差，在_____时即可被杀死，但形成芽孢后在_____时才能被杀死。

粤援苑摇摇月援苑摇摇悦援苑摇摇阅援苑

援水禽蛋必须加热_____才可食用。

粤援猿分钟摇摇月援缘分钟摇摇悦援苑分钟摇摇阅援苑分钟以上

援生奶的抑菌作用在_____时可保持_____小时，_____时可保持_____小时。

粤援因摇摇月援苑摇摇悦援远摇摇阅援猿

援鱼在_____左右时保存_____天，可以称为_____。

粤援鲜鱼摇摇月援冷却鱼摇摇悦援冷冻鱼

援食品的强化是将一种或几种_____加到食物中，以改善或提高食物的营养价值。

粤援氨基酸摇摇月援矿物质摇摇悦援维生素摇摇阅援营养素

援维生素_____作为营养强化剂，所使用的范围是_____。

粤爱奶粉摇摇月援面粉摇摇悦援玉米粉摇摇阅援谷类粉

圆援果汁饮料，最适宜进行_____强化处理。

粤援维生素 粤摇摇月援维生素 月摇摇悦援维生素 月摇摇阅援维生素 悦

圆援《中华人民共和国食品卫生法》规定，食品生产经营人员必须每_____进行一次健康检查。

粤援月摇摇月援半年摇摇悦援年摇摇阅援猿年

圆援为保证人身安全及食品卫生，厨房、餐厅的灭鼠方法宜采用_____。

粤援生态学灭鼠摇摇月援器械灭鼠摇摇悦援药物灭鼠

圆援采用蒸汽法消毒餐具时温度不得低于 怨益，时间不得少于_____分钟。

粤援猿摇摇月援缘摇摇悦援远摇摇阅援缘

猿援对不耐热的餐具、茶具消毒时，较为合适的方法是采用_____消毒法。

粤援远红外线摇摇月援煮沸摇摇悦援消毒机清洗摇摇阅援化学溶剂

猿援用过氧乙酸消毒法消毒，过氧乙酸浓度应为_____。

粤援圆豫 ~ 远豫摇摇月援圆豫 ~ 远豫摇摇悦援圆豫 ~ 远豫摇摇阅援圆豫 ~ 远豫

猿援《中华人民共和国食品卫生法》于_____年 远月 猿日通过并实施。

粤援远摇摇月援远摇摇悦援远摇摇阅援远

猿援天然气的热值较高，一般为_____。

粤援 圆豫 ~ 远豫 伊园 千焦 辕 摇摇月援 圆豫 ~ 远豫 伊园 千焦 辕 猿

悦援 圆豫 ~ 远豫 伊园 千焦 辕 摇摇阅援 圆豫 ~ 远豫 伊园 千焦 辕 猿

猿援对人体有生理意义的单糖主要有葡萄糖、果糖和_____。

粤援乳糖摇摇月援半乳糖摇摇悦援糖原摇摇阅援蔗糖

猿援人体必需的营养物质中最重要脂肪酸是_____。

粤援亚油酸摇摇月援亚麻酸摇摇悦援花生四烯酸摇摇阅援油酸

猿援人体每日摄入的蛋白质应占进食总热量的_____。

粤援远豫 ~ 远豫摇摇月援圆豫 ~ 圆豫摇摇悦援远豫 ~ 远豫摇摇阅援远豫

猿援黄昏时视物不清是由于体内缺少_____。

粤援维生素 粤摇摇月援维生素 月摇摇悦援维生素 悦摇摇阅援维生素 阅

猿援麦角固醇虽不能被人体吸收，但在日光照射后，可转变为能被人体吸收的_____。

粤援维生素 粤摇摇月援维生素 阅摇摇悦援维生素 耘摇摇阅援维生素 运

猿援肌体内缺少维生素 月，会引起_____。

粤援脚气病摇摇月援糙皮病摇摇悦援恶性贫血摇摇阅援佝偻病

源援具有抗癌、解毒功能的维生素是_____。

粤援维生素 悦摇摇月援维生素 阅摇摇悦援维生素 耘摇摇阅援维生素 运

源援肌体中含量最多的无机盐是_____。

粤援钙摇摇月援铁摇摇悦援碘摇摇阅援钠

源援影响钙吸收的不利因素是_____。

粤援肌体对钙的需要量大摇摇月援膳食中蛋白质增加

悦援膳食中草酸、植酸多摇摇阅援膳食中乳糖量多

源援膳食中缺碘人可患_____。

粤爱贫血摇摇月爱鸡胸摇摇悦爱妄想症摇摇阅爱甲状腺肿大
源爱钾和钠在人的日常食谱中应保持_____的比例。

粤爱员爱摇摇月爱员爱摇摇悦爱员爱
源爱糖类、脂类、蛋白质在人体内氧化时所产生的水叫做_____。

粤爱氧化水摇摇月爱代谢水摇摇悦爱食物水摇摇阅爱饮用水
源爱我国国家标准将体力劳动强度划分为四级，其中厨师工作属于_____劳动。

粤爱轻体力摇摇月爱中等体力摇摇悦爱重体力摇摇阅爱极重体力
源爱食物特殊动力作用最强的热源质是_____。

粤爱矿物质摇摇月爱维生素摇摇悦爱蛋白质摇摇阅爱脂肪
源爱员爱蛋白质在人体内生理氧化可提供热量约_____千焦。

粤爱员爱摇摇月爱员爱摇摇悦爱员爱摇摇阅爱员爱
源爱_____的一般计算方法是：正常体重 越(身高 原员缘 依员缘。

粤爱男性正常体重摇摇摇摇月爱女性正常体重
悦爱源岁以上成人体重摇摇阅爱源岁以下成人体重
缘爱某在校女大学生 圆岁，身高 员缘厘米，其每日所需热量为_____千焦。

粤爱员爱缘 员爱缘摇摇月爱员爱缘 员爱缘
悦爱员爱缘 员爱缘摇摇阅爱员爱缘 员爱缘
缘爱一位 圆岁男运动员，身高 员缘厘米，如果每日需热量为 员缘缘千焦，则其每日需
蛋白质_____克。

粤爱源 远摇摇月爱怨 员爱摇摇悦爱员爱 圆爱摇摇阅爱缘远 远爱
缘爱营养物质的消化大多是在_____内进行的。

粤爱口腔摇摇月爱胃摇摇悦爱小肠摇摇阅爱大肠
缘爱在糖类、脂肪、蛋白质的消化中，_____起着重要作用。

粤爱唾液摇摇月爱胃液摇摇悦爱胰液摇摇阅爱肠液
缘爱谷类中含量最高的营养成分是_____。

粤爱蛋白质摇摇月爱水摇摇悦爱糖类摇摇阅爱维生素
缘爱谷类的糊粉层中含_____较多。

粤爱水分摇摇月爱淀粉摇摇悦爱纤维素摇摇阅爱脂肪
缘爱豆类的加工方法可影响其产品的消化率。最易被人体消化吸收的豆类食品是
_____。

粤爱煮黄豆摇摇月爱炒豆芽摇摇悦爱炖豆腐摇摇阅爱煮豆浆
缘爱豌豆中的蛋白质属于_____。

粤爱优质蛋白质摇摇摇摇月爱完全性蛋白质
悦爱半完全性蛋白质摇摇阅爱不完全性蛋白质

缘爱蔬菜和水果是人体获取_____的主要原料。

粤爱蛋白质摇摇月爱水摇摇悦爱糖类摇摇阅爱维生素
缘爱_____中含有多种吡啉的衍生物，能增强动物对苯并芘等致癌物的抵抗力。

粤爱大白菜摇摇月爱菜花摇摇悦爱洋白菜摇摇阅爱芹菜
远爱_____中含有植物杀菌素和芥子挥发油，可起到抑制病菌的作用。

粤爱小白菜摇摇月爱菜花摇摇悦爱洋白菜摇摇阅爱西红柿

远爱食用菌营养丰富，是膳食中_____的良好来源。

粤爱维生素 粤摇摇月爱维生素 孕摇摇悦爱维生素 悦摇摇阅爱维生素 阅

远爱肉类脂肪含_____较多。

粤爱饱和脂肪酸摇摇月爱不饱和脂肪酸摇摇悦爱必需氨基酸摇摇阅爱非必需氨基酸

远爱肉类蛋白质属于_____蛋白质。

粤爱完全性摇摇月爱半完全性摇摇悦爱不完全性摇摇阅爱劣质

远爱基准蛋白或足价蛋白一般是指_____蛋白。

粤爱蛋类摇摇月爱奶类摇摇悦爱肉类摇摇阅爱大豆

远爱最易被人体消化的动物性原料是_____。

粤爱牛肉摇摇月爱猪肉摇摇悦爱鱼肉摇摇阅爱鸡肉

远爱鱼类脂肪大部分为_____。

粤爱不饱和脂肪酸摇摇月爱饱和脂肪酸摇摇悦爱必需脂肪酸摇摇阅爱非必需脂肪酸

远爱过量摄入食盐，往往是形成原发性_____的主要原因。

粤爱心脏病摇摇月爱高血脂症摇摇悦爱高血压摇摇阅爱尿毒症

远爱酱油的鲜味主要来自于其中的_____。

粤爱食盐摇摇月爱氨基酸摇摇悦爱糖类摇摇阅爱醋酸

远爱茶叶中具有抑制细菌生长繁殖、保持肌肤健美、降低胆固醇和血脂功能的成分是_____。

粤爱茶叶碱摇摇月爱可可碱摇摇悦爱茶多酚摇摇阅爱咖啡碱

苑爱对成年人而言，植物油与动物油的摄入量以_____为宜，这样可以保持饱和脂肪酸与不饱和脂肪酸之间的平衡。

粤爱员颐圆摇摇月爱员颐猿摇摇悦爱员颐圆摇摇阅爱员颐猿

苑爱人体每日所需的动物性食物如肉、禽、蛋、鱼及水产品，应占全天食物总量的_____。

粤爱员缘摇摇月爱员圆摇摇悦爱员缘摇摇阅爱员圆

苑爱奶及其制品是人体所需_____的主要来源。

粤爱钙摇摇月爱铁摇摇悦爱磷摇摇阅爱蛋白质

苑爱成年人一般每日应食用_____克以上的新鲜蔬菜和_____克左右的水果。

粤爱员圆摇摇月爱员圆摇摇悦爱员圆摇摇阅爱员圆

苑爱每人每日烹调油的食用量以膳食总量的_____为宜。

粤爱员圆摇摇月爱员圆摇摇悦爱员圆摇摇阅爱员圆

苑爱_____年 源月 源日中国营养学会常务理事会通过了《中国居民膳食指南》。

粤爱员圆摇摇月爱员圆摇摇悦爱员圆摇摇阅爱员圆

苑爱在厨房范围内，点心的成本是指构成点心的_____之和。

粤爱各项耗费摇摇月爱原材料耗费摇摇悦爱燃料耗费摇摇阅爱水、电、燃料的耗费

苑爱成本核算是餐饮企业_____的必要手段。

粤爱成本控制摇摇月爱成本计算摇摇悦爱用料标准摇摇阅爱加工手段

苑爱菜点中的_____构成厨房内产品的成本。