

---

## 例题（翻译）

---

1. 做海绵蛋糕时，使用杏仁粉有什么好处？
  - A. 降低成本。
  - B. 延迟老化、味道好。
  - C. 稳定面团。
  - D. 口感硬。
2. 下列曲奇包装纸的特点中，不正确的是？
  - A. 应有防潮性。
  - B. 应有透气性。
  - C. 不应产生毒性物质。
  - D. 被包装物的色、香应不变。
3. 为了稳定气泡，放入烤箱之前应震一震的是？
  - A. 卡斯提拉
  - B. 马卡龙
  - C. 泡芙
  - D. 牛油酥饼
4. 下列制品中一般比重最低的是？
  - A. 夹心蛋糕
  - B. 海绵蛋糕
  - C. 磅蛋糕
  - D. 水果蛋糕
5. 下列做葡萄干面包时的说明中，错误的是？
  - A. 70%中种发酵法比100%中种发酵法烘焙弹性好。
  - B. 做口感轻柔、容易断开的制品时，第二次发酵时间要略长。
  - C. 面粉的蛋白质质量越好，烘焙弹性越大。
  - D. 为了获得最佳质量，第二次发酵时间要短。
6. 抹在烤盘上的油应选择以下哪个高的？
  - A. 发烟点
  - B. 酸值
  - C. 不饱和度
  - D. 冷点

7. 下列中属于面包主要材料的是？
- A. 面粉、酵母、奶粉、水
  - B. 面粉、砂糖、起酥油、水
  - C. 面粉、酵母、盐、水
  - D. 面粉、酵母、砂糖、水
8. 下列中属于面包面团发酵的是？
- A. 酪酸发酵      B. 酒精发酵
  - C. 醋酸发酵      D. 腐败发酵
9. 下列关于氨基酸的说明中，错误的是？
- A. 氨基酸溶于水，带有阳离子、阴离子两种电荷。
  - B. 构成食品蛋白质的氨基酸有20余种。
  - C. 氨基(-NH<sub>2</sub>)显示酸性，羧基(-COOH)显示碱性。
  - D. 构成蛋白质的氨基酸几乎都为L－型。
10. 蛋糕专用面粉适宜的蛋白质含量为？
- A. 11~13%                      B. 5~6%
  - C. 9~11%                        D. 7~9%
11. 油脂是脂肪酸和什么结合而成的酯？
- A. 甲醇(methyl alcohol)
  - B. 面筋(gluten)
  - C. 甘油(glycerol)
  - D. 乙醇(ethyl alcohol)
12. 下列油炸油的特点中，不正确的是？
- A. 发烟点要高。
  - B. 打发性要高。
  - C. 热稳定性要强。
  - D. 油炸过程中或包装后不应有令人反感的气味。

13. 下列为饱和脂肪酸的是？
- A. 油酸(oleic acid)
  - B. 亚油酸(linoleic acid)
  - C. 二十碳五烯酸(eicosapentaenoic acid)
  - D. 硬脂酸(stearic acid)
14. 下列中不属于餐饮服务业的是？
- A. 普通餐馆经营
  - B. 食堂委托经营
  - C. 食品冷冻冷藏业
  - D. 娱乐酒店经营
15. 下列中为人畜共通传染病的是？
- A. 霍乱
  - B. 细菌性痢疾
  - C. 炭疽病
  - D. 肠伤寒