**青海拉面工初级理论知识复习题**

**（青海省餐饮行业协会拉面专业委员会命题）**

**姓名**  **单位**

**注意事项**

1、考试时间:60分钟

3、请仔细阅读各种题目的回答要求,在规定的位置填写您的答案。

4、不要在试卷上乱写乱画,不要在标封区填写无关的内容。

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 一 | 二 | 三 | 四 | 总分 |
| 得分 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 |  |
| 评分人 |  |

1. **判断题 对的打√ 错的打×(每题1分,合计30分)**

1、麦胚乳是小麦粒重量的78.33-83.69%（√）

2、等级粉是以加工方法和含麸皮量的高低等指标确定的。（**×**）

3、面粉由于失去麦皮保护层易受空气中细菌的污染。（**×**）

4、食醋按色泽分为红醋和黑醋。（ **×** ）

5、和面中间不能家底灰。( **×** )

6、对一些质量较差,筋力小的面粉在和面时可适量加入少量食盐。(√)

7、犍牛是牛的主要品种之一。（**×**）

8、牦牛肉、肉质比较细嫩、味道鲜美、骨质坚硬，出肉率70%以上。（**×**）

9、刀豆所含的皂素成份不会引起食物中毒。( **×** )

10、新鲜的面粉有正常的白色和香味,用口品尝略带甜味。( √ )

11、冬季和面,为保持面团的温度,最好用沸水和面。( **×** )

12、煮牛肉时，在锅内随时不停的加冷水（ **×** ）

13、溜面又叫溜条,操作时与揉面同时进行。( √ )

14、生产经营单位为了逃避应当承担的事故赔偿责任,在劳动合同中与从业人员订立“生死合同”是非法的,无效的,不受法律保护。( √ )

15、厨房设备的使用随个人意愿操作。( **×** )

16、和面中间不能加底灰。（**×**）

17、拉面剂使用前先用冷水融化。（**×**）

18、冬季和面，为保持面团的温度，最好用沸水和面。（**×**）

19、小茴香是草本植物茴香的种籽,呈灰色,形如稻粒,香味浓郁。( √ )

20、《安全生产法》关于从业人员的安全生产义务主要有四项:即遵章守规,服从管理；佩戴和使用劳动防护用品；接受培训,掌握安全生产技能；发现事故隐患及时报告。（ √ ）

21、下拉面时，要掌握水多、火小、慢慢煮熟。（**×**）

22、搓条的基本要求是条圆，不起毛茬。 （**×**）

23、南方人口味清淡,主食爱吃米饭,面食在一般南方人的心目中只作为调味剂。（√ ）

24、无论气温高低,面团存放时间长短,掺灰量是相等的。（ **×** ）

25、花椒是制作花椒盐、花椒油的调料。（ **×** ）

26、冷水面团的形成，主要是淀粉所起的作用 （√）

27、调制好的拉面面团，还可以制作饺子，烙饼等品种。（**×** ）

28、菠菜中含有草酸，与钙结合集成草酸钙，烹调中应生炒，旺火快速成菜。（**×** ）

29、从业人员享有批评、检举控告权和拒绝违章指挥、强令冒险作业的权利。生产经营单位不得因从业人员行使上述权利而对其进行打击报复，如：降低工资、降低福利待遇和解除劳动合同等。（√）

30、国家在面粉标准中规定，面粉的含水量在13.5%-14.5%之间（√）

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 |  |
| 评分人 |  |

1. **选择题请将下面正确的字母填在括号内(每题1分,合计40分)**

1、小麦按播种季节的不同分为（**D**）。

1. 普通小麦 B、改良小麦 C、冬小麦 D、春小麦和冬小麦

2、面粉按加工精度，用途不同分为（**D**）两种。

1. 等级粉和特制粉 B、特制粉和标准粉 C、标准粉和普通粉

D、等级粉和专用粉

3、牛肉面专用粉是一种（**B**）面粉。

1. 低筋度 B、高筋度 C、一般筋度 D、普通筋度

4、和面时反复搓揉,动作要快,用劲均匀。目的是使( **B** )。

1. 水渗透快 B、水粉结合

C、增加面粉吸水 D、增加面筋质的筋力

5、浸泡暂时不用的洋芋,可往水中加少量的（ **C** ）

1. 大料 B、花椒 C、白醋 D、盐

6、家用电器在使用过程中,下列说法中不正确的是（ **C** ）

1. 禁止用湿手操作开关或插拔电源插头 B、不能用湿手更换灯泡 C、不必切断电源,即移动器具 D 、用湿毛巾降温后更换灯泡

7、牛肉面专用粉面筋质含量较高，面粉（**B**）。

1. 白 B、粘度较大 C、色泽发灰 D、粘度较小

8、面粉保管中应注意事项之一是（**C**）。

1. 避免虫害 B、避免鼠害 C、避免感染 D、避免异物

9、牦牛躯体( **C** ),全身被毛粗长、浓密、厚实。

1. 肥壮 B、较大 C、粗犷 D、丰满

10、小麦糊粉层占小麦总重量的( **C** )。

A、4% B、3% C、3.25-9.48% D、14%

11、牦牛肌肉发达,( **A** )较少。

1. 脂肪 B、骨骼 C、结缔组织 D、含水量

12、揉匀揉头时的面团,内部结合( **C** )。

1. 合理 B、齐全 C、紧密 D、松软

13、国外引进的肉用牛出肉率一般在( **C** )以上。

A、5% B、55% C、60% D、65%

14、牛的主要品种之一是（ **D**）。

1. 公牛 B、犍牛 C、母牛 D、黄牛

15、水牛主要分布在我国（**A** ）各省。

1. 南方 B、北方 C、沿海 D、内陆

16、国外引进的肉用牛出率一般在（ **C**）以上。

A、5% B、55% C、60% D、65%

17、揉匀揉透的面团,外表( **D** )。

1. 洁白 B、光润 C、爽划 D、光润爽滑

18、检査煤气灶具是否漏气应采取那种方法？( **C** )

1. 用火试 B、用鼻子闻 C、用肥皂水刷到接口处检查

19、花椒外皮为（ **B** ）。

1. 黑褐色 B、红褐色 C、褐色 D、浅褐色

20、拉面技术动作与操作程序之一是( **C** )。

1. 包面 B、卷面 C、抻面 D、按面

21、食盐很有强的（ **B** ）。

1. 吸热性 B、吸潮性 C、吸味 D、吸养分

22、劳动保护监察是一种（ **A**）监察。

1. 国家 B、地方 C、自我

23、检查煤气灶具是否漏气应采取那种方法？（**C**）

1. 用火试 B、用鼻子闻 C、用肥皂水刷到接口处检查

24、和面加灰一般分（ **C**）进行。

A、1次 B、2次 C、2-3次 D、3-4次

25、溜面又叫（**C** ）。

1. 抻面 B、拉面 C、溜条 D、溜剂

26、一般煮汤用火原则应是( **C** )烧开,微火煮制。

1. 小火 B、微火 C、旺火 D、微小火

27、调味品都不同程度的含有一定的（ **C** ）。

1. 脂肪 B、水分 C、营养成分 D、矿物制

28、一斤干粉拉面剂可用于( **D** )面粉调制。

A、50斤 B、100斤 C、150斤 D、200斤

29、临灶操作姿势要保持（ **A**）。

1. 身体自然面向炉灶 B、身体紧贴炉灶 C、身体远离炉灶

D、弯腰靠近炉灶

30揉面是调制面团的重要工序，它可是面团中的淀粉（**D**）。

1. 水解 B、糊化 C、膨胀 D、膨胀粘结

31、和面揉面可使蛋白质（ **A** ），产生弹性的面筋网络。

1. 均匀吸收 B、变性 C、氧化 D、膨润

32、拉面制品的风味是（ **C**）。

1. 调味和美味 B、本位和口味 C、本位和调味 D、调味和口味

33拉面调味品的作用之一是（ **C** ）。

1. 改善拉面的色泽。 B、调和拉面的质量

C、改善拉面的滋味 D、增加辣香味

34、在面粉保管中应注意事项之一是（ **C** ）。

1. 避免虫害 B、避免鼠害 C、避免感染 D、避免异物

35、标准粉含水量不超过干物质的（ **D** ）。

A、11% B、12% C、13% D、14%

36、泡菜的特点是质地鲜脆、清淡爽口和（ **B** ）。

1. 质地独到 B、风味独特 C、原料独特 D、种类独特

37、细菌性食物中毒多发生于（ **C**）。

1. 春季 B、夏季 C、5-10月份 D、秋季

38、拉面主胚中放适量盐，可使主胚（ **D）**。

1. 更柔软 B、更有可塑性 C、调味口味 D、更有筋力、劲大

39北方人对（ **A**）不感兴趣。

1. 没熟的菜肴 B、蛋类 C、奶制品 D、馅饼

40、一般煮汤用火原则应是（ **C**）烧开，微火煮制

A、小火 B、微火 C、旺火 D、微小火

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 |  |
| 评分人 |  |

1. **填空题(每题1分,合计20分)**

1、拉面的基本技术动作是拉面制作工艺中最重要的（**基础操作**）。

2、拉面的基本技术动作熟练与否，会直接影响拉面时的（**质量**）和工作效率。

3、拉面的基本动作包括臂力、（**腕力**）和动作手法等。

4、厨房工作人员及服务员经体检合格应取得（**健康证**）上岗。

5、拉面从业人员要热爱（**拉面行业**）因为它是决定工作质量的首要因素。

6、加工后的萝卜片标准长4厘米×宽2.5厘米×（**厚0.2厘米**）的片。

7、拉面以手工为主,是一项重体力加(**熟练**)的熟练工种。

8、拉面面团以“三遍水、三遍灰、九九八十一遍（**揉**）为标准。

9、在雷雨天不要走近高压电杆、铁塔、避雷针，远离至少（**20**）米以外。

10、拉面要做到汤清者亮，肉烂者香、（**面**）细者长为特色。

11、和面要求作到“三光”指:手光、面光、（**案板**）光。

12、《安全生产法》规定的安全生产管理方针是（**安全第一、预防为主**）

13、水温必须在30℃以下,防止蛋白质变性,影响（**面团劲力**）

14、下剂一般称为(**揪剂)**、摘剂、掐剂等。

15、拉面成品特点是：一清、二白、（**三红** ）、四绿、五黄。

16、个人卫生方面，要做到：头发干净、整齐、（**指甲修剪**）、服装整洁干净；

17、青海拉面中有句俗语叫“三分面（**七分汤**）”可见对调汤的重要性。

18、个人形象方面，做到：举止大方、端庄、稳重、（**表情自然**） 诚恳、和蔼、。

19、揉面时身体与面板有（**25公分**）的距离，以便于揉面时用力。

20、餐饮从业人员所遵循的法规是《**中华人民共和国食品安全法** 》

|  |  |
| --- | --- |
| 得分 |  |
| 评分人 |  |

1. **简答题（每题2分，合计10分）**

1、拉面从业人员职业道德的“五大精神”是什么？

答：敬业精神、服务精神、习惯精神、工作精神、创卫精神。

2、菜籽油在拉面中的作用？

**答**  (1)、传热和保温作用 (2)、增香作用 (3)、滋润作用

3、揉面时的正确姿势是怎样的？

答：揉面时需用一定强度的臂力和手腕力，两脚分开站成八字步行，站立端正不致左右摇摆，上身稍向前倾便于用力。

4、制汤的基本原则有那些？

 答：（1）选用新鲜无异味牛骨及牛肉

1. 将原料焯水处理
2. 原料一次性下入足量的冷水中
3. 准确使用调味品
4. 灵活掌握火候
5. 根据不同档次要求制汤
6. 制好的汤要注意存放。

5、和面掺水应注意事项？

答：和面加水分三次，应采用炒拌法和调和法进行，用力均匀、水不粘手、以粉推水、使粉与水结合。第一遍水使面粉和成雪花状，第二遍水使面搓成为长穗状，第三遍水将面粉连成团状后进行左右捣面揉成面团，操作时手要灵活，动作要快，不能让水四溢。