

学习情境六 复习题

一、填空

1. 凝冻机是混合料制成冰淇淋成品的关键设备,凝冻机按生产方式分为()和()两种。
2. 冰淇淋按照其产品形状分为()、()、()、()等。
3. 冰淇淋中油脂含量在()最为适宜、雪糕中含量在()以上。
4. 雪糕生产过程中,限制非脂乳固体的使用量的主要原因在于防止其中的乳糖 5. 呈过饱和而渐渐结晶析出砂状沉淀,一般推荐其最大用量不超过制品中水分的()%。
6. 冰淇淋中乳化剂的添加量与混合料中脂肪含量有关,一般随脂肪量增加而增加,其范围在()之间,复合乳化剂的性能优于单一乳化剂。
7. 冰淇淋的混合料的酸度一般控制在() (以酸度计为宜)。
8. 冰淇淋生产中,冻结的最适温度为()。
9. 冰淇淋生产过程中,凝冻时的出料温度一般控制在()。

二、选择

1. 影响冰淇淋组织状态的因素有()。
A、乳化剂 B、稳定剂 C、老化和凝冻 D、均质
2. 冰淇淋中稳定剂用量确定的一般依据不包括()
A. 配料的总固体含量 B. 凝冻机的种类
C. 配料的脂肪含量 D. 配料的糖含量
3. 下列可用作冰淇淋生产的脂肪原料的有()
A、全脂乳 B、奶油 C、植物油 D、蔗糖
4. 冰淇淋加工中果仁的用量以()为宜。
A、2%-4% B、6%-10% C、12%-16% D、20%以上
5. 冰淇淋加工中蔗糖的用量以()为宜。
A、2%-6% B、8%-10% C、5%-7% D、10%-18%
6. 冰淇淋加工中非脂乳固体的用量以()为宜。
A、2%-6% B、8%-10% C、12%-16% D、20%以上
7. 冰淇淋加工中蛋与蛋制品的用量以()为宜。
A、3%-6% B、8%-10% C、0.5%-2.5% D、10%以上
8. 冰淇淋加工中乳化剂的用量以()为宜。
A、0.3%-0.5% B、0.8%-10% C、0.6%-0.8% D、1%以上
9. 冰淇淋混合料的老化条件是()。
A、2~4℃, 6~24h B、0℃, 6h C、4℃, 24h D、2℃, 12h

三、判断

1. () 冰淇淋和雪糕的加工原料相同,生产工艺差别很大。
2. () 香精是冷饮的“点睛”之笔,一般在均质后添加。
3. () 稀奶油和冰淇淋物理成熟的实质相同。

四、简答

1. 冰淇淋的基本加工工艺流程是怎样的? 关键工序是那几点?
2. 用于生产冰淇淋的脂肪原料有哪些? 对产品质量有什么影响?
3. 用于生产冰淇淋的甜味剂有哪些? 对产品质量有什么影响?
4. 蛋与蛋制品在冰淇淋的生产中起什么作用?
5. 冰淇淋中加入乳化剂有哪些,起什么作用?
6. 冰淇淋中加入稳定剂有哪些,起什么作用?

7. 什么是冰淇淋的老化和凝冻，它们的目的是什么？
8. 为什么要对冰淇淋进行硬化处理？
9. 阐述冰淇淋, 雪糕, 冰棒的区别？