

7. 制作丹麦酥面包时，整形宜在（ ）。
- A. 温度较高场所 B. 一般的工作间
C. 温度较低场所 D. 场所与温度无关
8. 面包基本发酵过久，其表皮性质（ ）。
- A. 韧性大 B. 易脆裂成片状
C. 坚硬 D. 薄而软
9. 醒发温度主要根据酵母发酵的温度来确定，以（ ）为适宜。
- A. 30-35℃ B. 45℃以上
C. 38-40℃ D. 30℃以下

三、判断题

1. 中种发酵又叫做二次发酵。（ ）
2. 发酵后的面团进行分块和称量时要把面包坯在烘烤后将有 10%~12%的质量损耗计算在内。（ ）
3. 酵母通常包括：鲜酵母，活性干酵母，发酵粉三种。（ ）
4. 面团的发酵速度与面团的软硬程度无关。（ ）
5. 酵母增殖的最适状态是在液体条件下。（ ）

四、问答题

1. 酵母是怎样进行发酵的?它有几类发酵产物?
2. 如何判断面团发酵成熟度?

3. 冷冻面团法生产面包主要的特点是什么？

4. 面团的醒发应如何操作？如何判断面团的醒发程度？