

课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元 4 一次发酵法和中种法生产面包		

一、填空题

1. 面团发酵过程中，酵母的发酵产物有_____和_____。
2. 一次发酵法生产面包时，一般发酵室的温度应为_____℃。

二、选择题

1. 面包发酵理想的发酵温度为()。
A. 20~22℃ B. 24~26℃
C. 27~ 28℃ D. 30~32℃
2. 中间醒发时，中间醒发箱适宜的相对湿度为()。
A. 60%~65% B. 65%~ 70%
C. 70%~75% D. 75%~80%
3. 对于发酵时间不太长的面坯，为了促进面坯的成熟其搅拌应如何掌握?()
A. 尽快结束 B. 较长
C. 充分搅拌 D. 过度地搅拌
4. 二次发酵法的中种面团要搅拌至()程度。
A. 拾起阶段 B. 卷起阶段
C. 面筋完全扩展阶段 D. 面筋形成阶段
5. 酵母中不存在的酶是()。
A. 转化酶 B. 酒精酶
C. 麦芽酶 D. 乳糖酶
E. 脂肪水解
6. 面团经过发酵后，其 pH 值比未发酵面团()。
A. 增加 B. 降低
C. 相同 D. 依发酵室温度而定

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？