课业任务单

周　　次	班　　级	组　　别	姓　　名
第　　周			
考核内容	单元 9　混酥类糕点加工技术		

一、填空题

1. 糕点按投入的原料和制作风格可分为_____和_____。

2. 糕点生产的工艺过程包括四个主要步骤_____、_____、_____和_____。

3. 糕点成形的方法有_____和_____。

4. _____是生坯在烤炉中经热传递而定型、成熟并具有一定的色泽的熟制方式。

二、选择题

1. 中式糕点松酥面团调制一般不使用下列哪科疏松剂？（　）

A. 酵母　　B. 小苏打

C. 发酵粉　　D. 碳酸氢铵

2. 中式糕点松酥面团在搅拌均匀后，宜采用何种方法使之结合成团？（　）

A. 揉　　B. 搓

C. 复叠　　D. 反复揉搓

3. 调制好的松酥面团应何时分割成形？（　）

A. 立即分割成形　　B. 放置一段时间后分割成形

C. 适当松弛后分割成形　　D. 可以随时分割成形

4. 西式糕点混酥面团调制时应使用（　）。

A. 粗砂糖　　B. 中砂糖

C. 细砂糖

5. 发酵面团主要适用于下列何种中式糕点？（　）

A. 酥类糕点　　B. 起酥类糕点

C. 油炸类糕点

6. 下列哪种疏松剂受热后分解为二氧化碳和氨气两种气体？（ ）

A. 臭碱　　B. 小苏打

C. 发酵粉　　D. 鲜酵母

7. 配制的松酥面团软硬度应为下列哪一种？（ ）

A. 硬　　B. 软

C. 过软　　D. 不能过硬，过软

8. 调制松酥面团时如操作问温度过高，加油量如何调节？（ ）

A. 增加　　B. 减少

C. 无需改变

9. 松酥面团的筋力应为下列哪一种？（ ）

A. 筋力大　　B. 筋力中等

C. 筋力较小　　D. 没有筋力

10. 调制西点混酥面团应选用下列哪种油脂？（ ）

A. 奶油　　B. 花生油

C. 棕榈油　　D. 大豆油

三、判断题

1. 蔗糖在酸的作用下能水解成葡萄糖与果糖。（　　）

2. 制泡芙要将面粉先烫熟、烫透。（　　）

3. 糖能调节面团中面筋的胀润度。（　　）

四、问答题

1. 曲奇类制品花纹不清、形状不佳是什么原因?应采取什么措施改正?

2. 酥类糕点为什么焙烤后不立即包装?

3. 糕点面团调制方法有哪些?

4. 请分析酥皮类糕点跑糖、漏馅的原因，如何解决?