

# 课 业 任 务 单

## 焙烤食品加工技术



焙烤食品加工技术课程团队 编写

海洋工程学院  
日照职业技术学院

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元1 焙烤食品原辅料、添加剂认知		

### 一、名词解释

1. 面筋
2. 面粉的熟化
3. 面团改良剂

### 二、选择题

1. 油脂暴露在空气中会自发进行氧化作用而产生异味和苦味的现象称为油脂的( )。  
A. 酸败  
B. 游离  
C. 乳化  
D. 脂化
2. 油脂与面筋的结合可以( )面筋, 使制品内部组织均匀, 口感改善。  
A. 硬化  
B. 强化  
C. 柔软  
D. 弱化
3. 小苏打分解时产生的( ), 会残留于食品中, 若用量过多, 会使糕饼碱度升高。  
A. 碳酸钠  
B. 碳酸钾  
C. 碳酸钙  
D. 碳酸铵
4. 为防止油脂从糕点中析出, 产生走油现象, 使油脂在乳化的状态下均匀地分布于糕点中, 提高保水性和防止老化, 可使用( )。  
A. 抗氧化剂  
B. 乳化剂  
C. 防腐剂  
D. 保鲜剂
5. 蛋黄在焙烤食品加工工艺中主要是起( )作用。  
A. 起泡  
B. 乳化  
C. 氧化  
D. 延伸

6. ( )是鸡蛋凝结变性的主要原因。
- A. 湿度  
B. 搅拌  
C. 温度  
D. 醒发
7. 调制发酵面团时添加鸡蛋, 要注意( )的调整。
- A. 加粉量  
B. 加油脂量  
C. .加水量  
D. 加糖量
8. 面包生产和饼干生产所需的面粉筋度要求为( )。
- A. 高筋面粉、中筋面粉  
B. 高筋面粉、低筋面粉  
C. 中筋面粉、低筋面粉  
D. 低筋面粉、全麦粉
9. 可塑性最差的油脂是( )
- A. 调和油  
B. 猪油  
C. 黄油  
D. 人造奶油
10. 制作面包时应选用( )
- A. 高筋粉  
B. 中筋粉  
C. 低筋粉  
D. 淀粉
11. 披萨中可拔起长丝的奶酪是( )
- A. 奶油奶酪  
B. 马苏里拉奶酪  
C. 切达奶酪  
D. 马斯卡彭奶酪
12. 广式月饼的饼皮是由( )调制而成的。
- A. 细砂糖  
B. 糖粉  
C. 转化糖浆  
D. 翻糖
13. 烘焙加工常用的生物蓬松剂是( )
- A. 碳酸氢钠  
B. 碳酸氢铵  
C. 泡打粉  
D. 酵母
14. 塔塔粉是一种( )
- A. 中性盐  
B. 酸性盐  
C. 碱性盐  
D. 低碱性盐
15. 制作海绵蛋糕通常需要加入( )
- A. 吉利丁  
B. 塔塔粉  
C. 改良剂  
D. 蛋糕油
16. ( )适合制作蛋糕、酥性饼干等烘焙产品。
- A. 高筋粉  
B. 中筋粉  
C. 低筋粉  
D. 淀粉
17. 面粉具有特殊工艺性能, 能制成多种烘焙产品是因为含有( )
- A. 纤维素  
B. 蛋白质  
C. 直链淀粉  
D. 支链淀粉



4. 面粉的作用有哪些？如何储藏面粉？

5. 打蛋白的过程中为什么要防止蛋黄的混入？

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元 2 焙烤设备认知与岗位认知		

### 一、选择题

- 不属于烘焙常用设备的是（ ）
  - 热风炉
  - 斩拌机
  - 醒发箱
  - 搅拌机
- 制作烘焙产品（ ）时，通常不会使用开酥机。
  - 葡式蛋挞
  - 苏式月饼
  - 丹麦酥面包
  - 吐司面包
- 烘焙工具（塑胶制品除外）存放前最好的处理方式是：（ ）
  - 用抹布擦干净
  - 洗净，自然晾干
  - 洗净，烤干
  - 洗净，用抹布擦干
- （ ）是裱制奶油花，挤各种图案、花纹和填陷不可缺少的工具。
  - 刀具
  - 压制模具
  - 各种抽子
  - 裱花嘴、袋
- 慕斯制作常用的模具是（ ）
  - 固定底蛋糕模
  - 活动底蛋糕模
  - 无底蛋糕模
  - 深平烤盘
- （ ）是制作翻糖蛋糕糖皮不可缺少的工具之一。
  - 走槌
  - 裱花嘴、袋
  - 抹刀
  - 刮板

### 二、填空题

- 焙烤食品加工人员及有关人员每年至少进行\_\_\_\_\_次健康检查。
- 焙烤食品加工人员应坚持“四勤”：\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_。
- 焙烤食品加工人员应保持良好的个人卫生，工作时必须穿戴\_\_\_\_\_。
- 焙烤食品加工人员不得将与生产无关的个人用品带入车间，工作时不得\_\_\_\_\_。

### 三、判断题

下列几幅图的工作服、帽穿戴是否正确，正确的打√号，错误的打×号。



( )



( )



( )



( )

### 四、简答题

1. 烤箱使用过程中应注意哪些事项?
2. 应如何选择搅拌机的搅拌器?
3. 焙烤食品制作中常用的刀具有哪些?

4. 简介阳极模具与硬模具的区别。

5. 简述焙烤食品常用工具的保养方法。

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元3 快速发酵法生产面包		

### 一、填空题

1. 面筋形成的必要条件是:必须有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
2. 面包表皮太厚,说明炉温太\_\_\_\_\_。
3.  $\alpha$ -淀粉酶能把淀粉分解为\_\_\_\_\_。

### 二、选择题

1. 一般面包使用的面粉为( )。  
A. 特高筋粉  
B. 低筋粉  
C. 中筋粉  
D. 高筋粉
2. 主食面包一般油脂的使用量为( )。  
A. 2%~3%  
B. 5%~6%  
C. 7%~9%  
D. 10%~11%
3. 面包的( )问题,是面包制作工艺中一个重要的质量问题。  
A. 糊化  
B. 陈化  
C. 老化  
D. 粗糙
4. 下列几种疏松剂,( )是生物疏松剂。  
A. 泡打粉  
B. 活性干酵母  
C. 小苏打  
D. 臭碱
5. 生产面包的搅拌工序一般可分为( )阶段。  
A. 3个  
B. 4个  
C. 5个  
D. 6个
6. 生产面包,想要把面包做得柔软,就要向面团里多加( )。  
A. 油脂  
B. 盐  
C. 奶制品  
D. 鸡蛋黄



- E. 上面所有的  
F. 只有 A、B 和 C  
G. 只有 A 和 C
15. 糖在面包生产中的功能包括( )。
- A. 供给酵母营养  
B. 增加表皮颜色  
C. 增加面包保湿性  
D. 降低渗透压  
E. 所有上面的  
F. 只有 A、B 和 C
16. 面包的( )问题是一个重要的质量问题。
- A. 糊化  
B. 陈化  
C. 老化  
D. 粗糙
17. 面包生产时,( )可增强面筋筋力,提高面团弹性。
- A. 氧化剂  
B. 还原剂  
C. 乳化剂  
D. 酶制剂
18. 调整面包配方时,若增加蛋的使用量,应酌量减少原配方的( )。
- A. 水  
B. 糖  
C. 面粉  
D. 油
19. 适合制作面包的水是( )。
- A. 软水  
B. 蒸馏水  
C. 碱水  
D. 中硬度水
20. 面包配方的正常糖用量是 5%,若增加到 10%,则烤好的面包( )。
- A. 表皮颜色浅  
B. 表皮薄而软  
C. 表皮颜色深  
D. 色泽更好
21. 在面包制作中常用的恒温设备有( )。
- A. 冰箱、烤箱  
B. 搅拌机、和面机  
C. 冰箱、醒发箱  
D. 醒发箱、烤箱
22. 面团整形时,把面团内的大部分气体赶出,目的是( )。
- A. 控制醒发时间  
B. 使面团组织均匀细腻  
C. 加速面团产气  
D. 防止面包体积过大
23. 若面团搅拌至完成阶段还继续搅拌将会出现( )。
- A. 搅拌过度  
B. 面筋扩展

- C. 面筋搅拌不足  
D. 搅拌水化
24. 面包配方中添加（ ）越多，则发酵越快。
- A. 油脂  
B. 蛋黄  
C. 酵母  
D. 砂糖
25. 一般条件下，面团调制时糖的添加量在（ ）以内能促进发酵。
- A. 1%  
B. 7%  
C. 10%  
D. 5%
26. 以烘焙百分比计，面包配方中含糖量为 20%以上的是（ ）。
- A. 吐司面包  
B. 法式长棍面包  
C. 甜面包  
D. 全麦面包
27. 面包内的乳化剂能（ ）。
- A. 增加面包风味  
B. 使面包柔软不易老化  
C. 防止面包发霉  
D. 促进酵母活力
28. 面包储存一段时间后，若有黏物产生是由于（ ）。
- A. 酵母作用  
B. 霉菌作用  
C. 细菌作用  
D. 自然现象
29. 制作面包若盐量错放为原来 2 倍，经正常基本发酵后，面团高度（ ）。
- A. 一样高  
B. 比较高  
C. 比较低  
D. 表面会有裂痕
30. 评定白面包的风味应具有（ ）。
- A. 奶油香味  
B. 自然发酵的麦香味  
C. 具有清淡的香草香味  
D. 含有淡淡焦糖味
31. 制作主食面包时油脂的使用量一般为（ ）。
- A. 2-3%  
B. 5-6%  
C. 7-9%  
D. 10-11%

### 三、判断题

1. 面团搅拌时与搅拌的速度有关，与搅拌时面团的温度无关。（ ）。
2. 面包制作中面团的搓圆是使其芯子结实，表面光滑。（ ）
3. 焙烤制品烘烤时，一般底火的温度与面火的温度没有差别。（ ）



4. 面团搅拌的功能有哪些?

5. 糖有那些化学性质?这些性质对面包生产有什么影响?

6. 面包面团的搅拌过程分为几个阶段?一般面团的搅拌应到达哪个阶段?为什么?  
如何判断面团的搅拌程度?

7. 面包在烘烤时为什么会出现烘焙急胀?烘烤过程共分几个阶段?如何判断面团的烘烤程度?

## 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

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？

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元 5 蛋糕加工技术		

### 一、名词解释

1. 面筋
2. 人造奶油
3. 油脂的消泡性
4. 清蛋糕
5. 戚风蛋糕
6. 湿性发泡期
7. 慕斯

### 二、填空题

1. 蛋白搅拌分为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_四个阶段。
2. 蛋糕体积较小时采用烘烤条件是\_\_\_\_\_，蛋糕体积较大时采用的烘烤条件是\_\_\_\_\_。
3. 蛋糕注模时间应控制在\_\_\_\_\_，以防蛋糕中的面粉下沉，使产品质地变硬。
4. 重油蛋糕面糊调制方法有\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_三种。
5. 制作蛋糕使用的柔性材料有\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_等。
6. 塔塔粉的化学名称是\_\_\_\_\_。

7. 戚风蛋糕面糊调制过程包括\_\_\_\_\_，\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_三个步骤。
8. 搅拌机配有三种搅拌桨。球桨用来搅拌\_\_\_\_\_原料，如蛋液；扁桨用来搅拌原料，如人造奶油；钩桨用来搅拌\_\_\_\_\_等。
9. 塔塔粉，化学名为\_\_\_\_\_是制作\_\_\_\_\_必不可少的原材料之一。
10. 面糊类蛋糕又称\_\_\_\_\_，戚风蛋糕是英文\_\_\_\_\_的音译。
11. 按照蛋糕的用料和制作工艺，蛋糕分为\_\_\_\_\_。
12. 蛋白搅拌的程度根据搅拌速度与时间长短，可分为\_\_\_\_\_期、\_\_\_\_\_期、\_\_\_\_\_期及\_\_\_\_\_期等四个阶段。
13. 面糊类蛋糕有多种不同的搅拌方法，最常见的是“\_\_\_\_\_拌和法”及“\_\_\_\_\_拌和法”。
14. 慕斯是法语\_\_\_\_\_的音译，又译成\_\_\_\_\_。

### 三、选择题

1. 以下哪个不是蛋在蛋糕制作上的主要功能？（ ）
  - A. 构成蛋糕的主要结构
  - B. 提供蛋糕色香味
  - C. 能拌入空气使蛋糕体积膨大
  - D. 蛋黄和蛋白皆为柔性材料
2. 一般蛋糕使用的面粉为（ ）。
  - A. 特高筋粉
  - B. 高筋粉
  - C. 中筋粉
  - D. 低筋粉
3. 制作重油蛋糕时其面粉宜使用
  - A. 普通高筋粉
  - B. 普通低筋粉
  - C. 氯气漂白之高筋面粉
  - D. 氯气漂白之低筋面粉
4. 重油蛋糕装模时，模具需要做哪些处理？（ ）。
  - A. 不需要处理
  - B. 刷油
  - C. 预热
  - D. 擦乳化拭
5. 塔塔粉是戚风蛋糕生产中的主要原料，塔塔粉的作用是（ ）。
  - A. 中和蛋白中的碱性
  - B. 增加甜味
  - C. 增大体积
  - D. 乳化

6. 如果使用普通面粉生产戚风蛋糕，淀粉的添加量是（ ）。
- A. 5%~30%                                    B. 5%~15%
- C. 10%     D. 50%
7. 戚风蛋糕装盘时面糊量是烤盘容量的（ ）。
- A. 一半或六分满                            B. 三分之一
- C. 八分满                                       D. 九分满
8. （ ）不是蛋白不易打发的原因。
- A. 高速搅拌                                    B. 蛋白混有蛋黄
- C. 鸡蛋不新鲜                                D. 容器沾油
9. 戚风类蛋糕膨大的最主要因素是（ ）。
- A. 蛋白中伴入空气                        B. 塔塔粉的加入
- C. 蛋黄糊的搅拌                            D. 水
10. 制作（ ）时，将蛋先加温到 40℃更易起泡沫膨胀。
- A. 奶酪蛋糕                                    B. 戚风蛋糕
- C. 海绵蛋糕                                    D. 重油蛋糕
11. 天使蛋糕的主要原料为（ ）。
- A. 奶粉     B. 蛋白
- C. 奶酪     D. 淡奶油
12. 乳化剂在蛋糕内的功能是（ ）。
- A. 使蛋糕风味佳                            B. 使蛋糕颜色加深
- C. 融合配方内的水和油使组织细腻    D. 缩短搅拌时间减少人工
13. 搅拌后的蛋白膏，以手指勾起呈山峰状并倒置不弯曲，此阶段称（ ）。
- A. 起泡状                                       B. 湿性发泡
- C. 干性发泡                                    D. 棉花状
14. （ ）不易选用球状拌打器。
- A. 搅拌乳沫类蛋糕糊                       B. 打发淡奶油
- C. 搅拌馅料                                    D. 打发蛋白



- A. 面粉筋度不对  
B. 底火太强  
C. 适当使用泡打粉  
D. 面糊搅拌均匀
24. 海绵蛋糕成品表皮太厚与（ ）无关。  
A. 低温长时间烘烤  
B. 配方内糖的含量过高  
C. 炉温太高  
D. 烘烤时间太短
25. 天使蛋糕组织细腻是由于添加了（ ）。  
A. 小苏打  
B. 泡打粉  
C. 碳酸氢铵  
D. 塔塔粉
26. 为改善海绵蛋糕组织的韧性，在制作时可加入适量（ ）。  
A. 蛋黄  
B. 蛋白  
C. 面粉  
D. 食盐

#### 四、判断题

- （ ）小苏打又称碳酸氢钠，遇热加温放出气体，使之膨松，呈碱性。
- （ ）起酥油具有较强的可塑性。
- （ ）海绵蛋糕加入油脂可增加柔软性及口感，但不宜直接添加固体油脂。
- （ ）蛋糕的分类可分为面糊、海绵、戚风等三大类。
- （ ）蛋糕油又称蛋糕乳化剂或蛋糕起泡剂。
- （ ）打发蛋白时添加的塔塔粉是一种碱性盐。
- （ ）粉油拌和法口味不如糖油拌和法。
- （ ）做蛋糕时应该采用低筋面粉。
- （ ）蛋黄内含有卵磷脂，具有乳化作用。
- （ ）烘烤中的蛋糕在表皮尚未结皮着色前，切勿任意取出或掉头，否则将影响制品的体积和品质。
- （ ）制作海绵蛋糕时，配方中的油脂宜在面粉拌入前加入拌匀，以免影响蛋糕的膨胀性。

#### 五、问答题

1. 如何进行海绵蛋糕的生产？

2. 如何进行天使蛋糕面糊调制？
  
3. 写出重油蛋糕制作的工艺过程。
  
4. 戚风蛋糕烘烤出炉后怎样才能保证其不凹陷或者不回？
  
5. 试述蛋糕的膨松原理？
  
6. 戚风蛋糕配方中塔塔粉的作用是什么？
  
7. 蛋糕配方中蛋糕油的作用？
  
8. 简述“糖油拌和法”的制作工艺。

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元6 蛋糕裱花与装饰		

### 一、名词解释

1. 植脂鲜奶油

### 二、填空题

1. 蛋糕裱花常用的装饰材料有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
2. 色彩的三要素为\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
3. 蛋糕的装饰手法主要包括\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
4. 植脂鲜奶油的解冻方法有\_\_\_\_\_解冻、用\_\_\_\_\_解冻、放\_\_\_\_\_解冻、用\_\_\_\_\_解冻四种方法。

### 三、选择题

1. 天使蛋糕的装饰以以下哪种最佳?( )  
A. 鲜奶油装饰  
B. 巧克力装饰  
C. 糖冻装饰  
D. 冰淇淋装饰
2. 下面哪个设备不是制作裱花蛋糕时使用的?( )  
A. 打蛋机  
B. 冷藏柜  
C. 烤炉  
D. 醒发箱
3. 下面哪个工具不是制作裱花蛋糕时使用的?( )  
A. 刮刀  
B. 锯齿刀  
C. 蛋糕装饰转台  
D. 切刀
4. 打发淡奶油若需要添加细砂糖,( )加入较适宜。  
A. 搅拌开始时  
B. 鲜奶油即将凝固时  
C. 鲜奶油体积膨胀2倍时  
D. 搅拌结束前

#### 四、判断题

1. ( ) 搅打植脂鲜奶油的最佳温度是 30℃。
2. ( ) 蛋糕经装饰后，不但可以增加美观，还可以防止老化、延长保存性。
3. ( ) 植脂鲜奶油是以大豆蛋白为主要原料制成的。

#### 五、问答题

1. 植脂鲜奶油的解冻与打发温度有什么要求？

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元7 酥性饼干加工技术		

### 一、填空题

- \_\_\_\_\_是一种近似于点心类食品的饼干，亦称甜酥饼干，是饼干中配料最好、档次最高的产品。
- 酥性面团因其温度接近或略低于常温，比韧性面团的温度低得多，故称酥性面团为\_\_\_\_\_。
- 饼干成型的方法有\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_。
- 面团形成的基本过程包括\_\_\_\_\_吸水、面团的形成、面团的\_\_\_\_\_。
- \_\_\_\_\_是理想的酥性饼干生产用油脂。
- 饼干是以\_\_\_\_\_ (或糯米粉) 为主要原料，加入糖、油及其他辅料，经调粉、成型、烘烤制成的水分低于\_\_\_\_\_的松脆食品。
- 小麦粉的筋力过高时，需要添加淀粉以\_\_\_\_\_小麦粉的面筋含量，面团的筋力。
- 酥性饼干的酥性面团是采用\_\_\_\_\_粉操作法，要求控制\_\_\_\_\_形成，减少水化作用。
- 制成的饼干坯入炉烘烤后，在高温作用下，饼干内部所含的\_\_\_\_\_蒸发，淀粉受热\_\_\_\_\_而易于消化，疏松剂分解产生气体，而使饼干体积增大，面筋蛋白质\_\_\_\_\_变质而凝固，最后形成多孔性酥松的饼干成品。
- 在烘烤过程中，饼坯的水分变化可以分为三个阶段：\_\_\_\_\_阶段、\_\_\_\_\_阶段、\_\_\_\_\_阶段。

### 二、判断题

- 酥性饼干糖与油脂的用量要比韧性饼干少一些。( )真
- 饼干焙烤中褐变主要是美拉德反应。( )
- 酥性饼干属于高油脂饼干，一般都采用冲压机来成形。( )
- 曲奇面团由于辅料用量很大，调粉时加水量甚少，因此一般不使用或使用极

少量的糖浆，而以糖为主。（ ）

5. 酥性面团经辊轧工序轧成的面片，经印模冲印或辊印成浮雕状斑纹，要求成品的浮雕式图案清晰。（ ）

6. 饼干制作除少数品种外，一般不希望面筋过多产生，面筋筋力过高会使成型受到影响。（ ）

### 三、问答题

1. 为什么饼干出炉时不宜采用强风快速冷却？

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元8 韧性饼干加工技术		

### 一、填空题

1. 韧性饼干在国际上被称为\_\_\_\_\_，一般采用\_\_\_\_\_面粉制作，需要较长时间调粉。
2. 在烘烤韧性饼干时，当\_\_\_\_\_过后，饼干坯很快进入膨胀、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_阶段。
3. 发酵饼干要进行\_\_\_\_\_面团调制和\_\_\_\_\_发酵。
4. 韧性饼干在国际上被称为\_\_\_\_\_，一般采用中筋小麦粉制作，面团中油脂与砂糖的用量较少，在调制面团时，容易形成\_\_\_\_\_，需要较长时间调制面团；采用辊轧的方法对面团进行延压整形，切成薄片状进行烘烤。这种饼干表面较光洁，花纹呈平面\_\_\_\_\_纹型，为了防止表面起泡，通常在成型时用针孔凹花印模，饼干表面带有\_\_\_\_\_。
5. 韧性面团俗称\_\_\_\_\_，这是由于此种面团在\_\_\_\_\_时具有比酥性面团更高的温度而得名。
6. 冲印成型的特点就是在冲印后必须将\_\_\_\_\_与\_\_\_\_\_分离。

### 二、判断题

1. 韧性饼干面团弹性大，烘烤时易于产生表面起泡现象，所以必须在饼坯上冲有针孔。( )
2. 酥性饼干不要求有很高的膨胀率，一般使用弱力粉；而韧性饼干要求有较高的膨胀率，宜用弱力粉；发酵饼干要求有较大的膨胀率，应使用强力粉。( )
3. 发酵饼干在辊轧过程中要进行夹酥操作。( )
4. 在发酵饼干生产中，第二次调粉发酵和第一次调粉发酵的主要区别是配料中有大量的油脂、食盐以及碱性疏松剂等物质使酵母作用变得困难。( )
5. 韧性面团调制成熟后，必须静置 30min 以上，以保持面团性能稳定，方能进

行滚轧成型操作。( )

6. 发酵饼干的印模与韧性饼干不同，韧性饼干采用凹花有针孔的印模，发酵饼干不使用有花纹的针孔印模。( )

7. 在韧性饼干生产中，在面粉中添加少量二氧化硫可缩短调粉时间。( )

### 三、问答题

1. 韧性面团的调制要分哪两个阶段来控制？

2. 分析一下为什么韧性饼干的生产宜采用带有针柱的凹花印模？

## 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



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？

## 课业任务单

周次	班级	组别	姓名
第 周			
考核内容	单元 10 清酥与月饼加工技术		

### 一、填空题

1. 清酥点心宜采用蛋白质含量为\_\_\_\_\_的高筋面粉。
2. 清酥面团的折叠方法有\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
3. 清酥制品主要质量要求是\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_和\_\_\_\_\_。
4. 清酥又称\_\_\_\_\_, 英文称\_\_\_\_\_, 它的膨胀属于\_\_\_\_\_。
5. 苏式月饼的花色品种分\_\_\_\_\_、\_\_\_\_\_两类。
6. 酥皮由两层面团构成, 外层为\_\_\_\_\_面团, 内层为\_\_\_\_\_面团, 故产品层次分明, 精巧玲珑, 酥松软绵, 滋润香甜, 入口化渣。

### 二、选择题

1. 月饼的花色品种很多, 按饼皮分( )类。  
A. 2  
B. 3  
C. 4  
D. 5
2. 广式月饼制作过程常有“露馅”现象, 请分析哪个不是主要原因? ( )  
A. 包馅时, 饼皮薄厚不均匀  
B. 馅料颗粒过大  
C. 馅料过硬  
D. 饼皮太软
3. 月饼制作过程有“饼面花纹不清”现象, 请分析哪个不是主要原因? ( )  
A. .印板内四形花纹被皮子堵塞  
B. 馅料颗粒过大  
C. 烘烤温度不够  
D. 烤前刷水过多
4. 月饼制作过程有“饼面有气泡, 麻点”现象, 原因是( )。  
A. 蛋液刷得不均匀  
B. 蛋液刷得过多  
C. 蛋液刷得不均或过多  
D. 蛋液刷得过少
5. 月饼烤制的过程有“底大收腰”现象, 哪个不是主要原因? ( )  
A. 饼皮太多  
B. 饼皮太稀



4. 清酥面团的包油方法有哪些？

5. 清酥类西点在焙烤过程中有时会出现收缩、油脂从层次中漏出、产品不够酥松及酥皮层次不清，如何解决？