**制作年俗小面点**

1.叉烧包是我国哪个地区的代表面点（ ）

【A】苏式面点 【B】京式面点 【C】广式面点

2.属于京式面点的代表食物是（ ）

【A】汤圆 【B】枣花糕 【C】叉烧包

3.利用微生物使面团疏松膨大的方法称为（ ）

【A】化学蓬松法 【B】物理蓬松法 【C】生物蓬松法

4.制作蛋糕所需要的面粉是（ ）

【A】低筋面粉 【B】中筋面粉 【C】高筋面粉

5.食品添加剂的小苏打是（ ）

【A】防腐剂 【B】膨松剂 【C】着色剂

6.做枣花糕用（ ）和面较好

【A】 冷水 【B】 热水 【C】 温水

7.北方冬季，我们常使用（ ）方法加快面团的发酵

【A】将刚刚和好的面团放置在室内温水盆的上方

【B】将刚刚和好的面团放置在室内常温下

【C】将刚刚和好的面团放置在室外

8.设计与制作枣花糕要体现创新性，下列哪个设计不是创新（ ）

【A】面团五颜六色 【B】 材料使用面粉 【C】 外形夸张有趣

9. 设计与制作枣花糕活动中，明确活动任务后，接下来我们要做（ ）

【A】 动手制作 【B】解决问题 【C】制定设计方案

10.关于枣花糕制作过程中错误的操作是（ ）

【A】 把软的馅料放进冷冻室10分钟，包起来更加方便。

【B】 为了加快枣花糕的制作，和好面后直接蒸制，面团不用发酵。

【C】 枣花糕蒸好后，关火5分钟后再打开锅盖，防止面点遇冷收缩。

正确答案：1.【C】2.【B】3.【C】4.【A】5.【B】6.【C】7.【A】8.【B】9.【C】10.【B】