

097 年度 07700 烘焙食品乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

- 1.(4) 製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過① 20℃ ② 30℃ ③ 40℃ ④ 50℃。
- 2.(4) 1PPM = ① 0.1% ② 0.01% ③ 0.001% ④ 0.0001%。
- 3.(2) 原物料之購買時要①考慮價格就好②選擇注重品質之有信用供應商③找相關朋友④由老闆決定。
- 4.(1) 標準的水果派皮性質應該①具鬆酥的片狀組織②具脆而硬的特質③酥軟的特質④酥硬的特質。
- 5.(1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在① 50~60% ② 65~70% ③ 70~75% ④ 80~85%。
- 6.(4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為①強酸②強鹼③弱酸④弱鹼。
- 7.(4) 海綿蛋糕過份收縮，下列那一項不是其原因①烤盤擦油太多②出爐後未立即從烤盤中取出或未倒置覆轉③裝盤麵糊數量不夠④配方中麵粉用一部份玉米粉取代。
- 8.(3) 某麵粉含水 12.5%、蛋白質 13.0%、吸水率 60%、灰分 0.48%，儲存一段時間後，水分降至 10%，則其吸水率為① 62.6 ② 63.6 ③ 64.6 ④ 65.6 %。
- 9.(1) 麵粉之貯存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在①糊粉層②胚芽③內胚乳④麩皮。
- 10.(2) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確①烤焙前段不可開爐門②爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大③若底火太大則底部有凹洞④麵糊進爐前噴水，以助膨大。
- 11.(4) 鬆餅表面起不規則氣泡或層次分開，下列那一項不是其原因①大型產品整形後未予穿刺②未刷蛋水或刷的不均勻黏合處未壓緊③摺疊時多餘的乾粉未予掃淨④使用壓麵機摺疊操作。
- 12.(4) 下列何單位不是食品良好作業規範推行會報的配合單位①工業局②衛生署③商檢局④交通部。
- 13.(2) 下列何種不適奶粉包裝①鋁箔積層②透明玻璃③積層牛皮紙④馬口鐵罐。
- 14.(2) 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？① 0.80 ② 0.85 ③ 0.90 ④ 0.95。
- 15.(2) 酵母道納斯(甜炸圈餅)最後發酵的條件為① 35~38℃，50~60%RH ② 35~38℃，65~75%RH ③ 15~20℃，75%RH ④ 35~38℃，85%RH。
- 16.(3) 下列那個項目不是好的蛋糕條件①式樣正確②質地柔軟③黏牙④組織細緻、均勻。
- 17.(3) 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻①重奶油蛋糕②輕奶油蛋糕③戚風蛋糕④水果蛋糕(麵糊類)。
- 18.(3) 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？① 25~30℃ ② 35~40℃ ③ 55~70℃ ④ 85~90℃。
- 19.(4) 酵母的主成份為①澱粉②油脂③酵素④蛋白質。
- 20.(1) 不耐低溫的熱封材料是①聚丙烯(PP)②聚苯乙烯(PS)③聚酯(PET)④耐龍(NY)。
- 21.(4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用①雪白油②瑪琪琳③酥油④葵花油。
- 22.(1) 在烘焙過程中，能使奶油空心餅膨大並保持最大體積的原料①高筋麵粉②低筋麵粉③玉米澱粉④洗筋粉。
- 23.(1234) 主麵糰水量為 12 公斤，自來水溫度 20℃，適用水溫 5℃，其應用之水量為① 1.2 公斤②

1.4 公斤③ 1.6 公斤④ 1.8 公斤。

- 24.(1) 我國食品衛生管理法中規定，販賣超過有效日期之食品應①沒入銷毀②通知限期回收改正③命令工廠停工並封存存貨直到改善④由主管機關代為回收。
- 25.(4) 經過一天的生產後，產生的不良麵包有 33 條，佔總產量的 1.5%(不良率)請問一共生產多少條麵包？① 1,600 ② 1,800 ③ 2,000 ④ 2,200。
- 26.(2) 牛奶雞蛋布丁派屬於①生派皮熟派餡②生派皮生派餡③熟派皮熟派餡④熟派皮生派餡。
- 27.(4) 有關洗手設施下列敘述何者為錯①洗手設施鄰近應有簡明易懂之洗手方法標示②乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾③在洗手設備鄰近應備有液體清潔劑④有水龍頭可洗手即可。
- 28.(2) 製作土司麵包最好選用①特高筋麵粉②高筋麵粉③中筋麵粉④低筋麵粉。
- 29.(1) 含糖比例最高的產品是①水果蛋糕②蘇打餅乾③鬆餅④法國麵包。
- 30.(2) 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為①安息香酸鹽②丙酸鹽③去水醋酸鈉④苯甲酸。
- 31.(2) 下列何者是屬於餅乾類產品①廣式月餅②小西餅③奶油空心餅④台式薑餅。
- 32.(3) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為①液化酵素②糖化酵素③蛋白質酵素④脂肪分解酵素。
- 33.(2) 貯存時應使物品距離地面至少① 0 ② 5 ③ 20 ④ 50 公分以上，可利空氣的流通及物品的搬運。
- 34.(4) 工作帶來在專業知識、技術、實務經驗及個人能力等的增進，並因而帶來身份與地位的提昇，成長愈多，所獲得之肯定也會如何？①不變②愈小③不一定④愈大。
- 35.(4) 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為① 10%② 8.5%③ 6%④ 3.5%。
- 36.(1234) HACCP 制度是建構在①良好作業規範(GMP)與衛生標準操作程序(SSOP)工作上②危害分析(Hazard Analysis)及重要管制點(Critical Control Point)工作上③良好作業規範(GMP)與重要管制點(Critical Control Point)工作上④危害分析(Hazard Analysis)與衛生標準操作程序(SSOP)工作上。
- 37.(12) 乳酸硬脂酸鈉(SSL, Sodium Stearyl-2-Lactylate)是屬於那一類的食品添加物？①乳化劑②品質改良劑③殺菌劑④防腐劑。
- 38.(3) 卵磷脂是屬於①漂白劑②發色劑③乳化劑④防腐劑。
- 39.(2) 兩種蛋糕配方，一種以烘焙百分比計算，另一種以實際百分比計算，若原料總重量同樣為 5 公斤，其中麵粉重量同為 1 公斤，蛋分別以 60%添加，則蛋之重量①烘焙百分比者較高②實際百分比者較高③兩者相等④兩者無關。
- 40.(3) 使用動物膠(吉利丁)製作果凍時，其凝固膠凍能力不受①酸②熱③糖④酒精 影響而變弱。
- 41.(3) 攪拌麵糰時最能使麵筋形成的水溫為① 10°C 以下② 11~20°C ③ 25~35°C ④ 40°C 以上。
- 42.(3) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為① 0.4%② 0.5%③ 1%④ 1.5%。
- 43.(4) 下列勞動關係中，何者為雇主義務①保密義務②服從義務③慎用義務④照顧義務。
- 44.(4) 下列何者對奶油空心餅產生膨大無關①水汽脹力②濕麵筋承受力③油脂可塑性④調整風味。
- 45.(1) 蛋糕中央部份有裂口其原因為①爐溫太高②攪拌均勻③麵粉用量太少④筋度太弱。
- 46.(4) 製作海綿蛋糕時，下列何者不是必要的材料？①麵粉②蛋③砂糖④油脂。
- 47.(1) 麵包於烤焙階段應對何項作重點管制，以控管品質？①烤焙溫度、時間②烤爐大小③烘焙產品之成本④產品整形外觀一致性。
- 48.(3) 積層包裝材料的熱封性常來自①聚苯乙烯(PS)②延伸性聚丙烯(OPP)③聚乙烯(PE)④聚氯乙烯(PVC)。
- 49.(1) 海綿蛋糕在烤焙過程中收縮其原因之一為①蛋糕在爐內受到振動②蛋攪拌前加熱至 42°C

③蛋在攪拌時拌打不夠④配方中採用細砂糖。

- 50.(1) 能於常溫保存之製品，其容器包裝之材質應具①低透光性低透氣性②高透光性高透氣性③低透光性高透氣性④高透光性低透氣性。
- 51.(3) 耐熱性高但在低溫下會有脆化現象的包裝材料是①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④泡沫塑膠。
- 52.(14) 使用金屬檢測機最大的目的是①剔除遭異物污染的產品②找出污染源防止再度發生③應付檢查④偵測金屬物之強度。
- 53.(4) 製造肉酥時，常會加入高量的豆粉和砂糖，會增加成品的：①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物 的含量。
- 54.(1) 本公司高筋麵粉規格水分為 12.5%，與廠商談妥，價格為每公斤 11.8 元，這一批交貨 50 噸，取樣分析水分為 13.8%，本公司損失多少錢？(以固形物計算，求小數點到第一位)① 8,765 元② 9,000 元③ 10,800 元④ 11,200 元。
- 55.(1) 經口傳染的肝炎為① A 型肝炎② B 型肝炎③ D 型肝炎④ P 型肝炎。
- 56.(2) 一顆小麥中胚芽所佔的重量約為① 1.5%② 2.5%③ 3.5%④ 4.5%。
- 57.(2) 蛋白拌打時最佳溫度為① 15~16°C② 17~22°C③ 23~25°C④ 26~28°C。
- 58.(4) 下列何者蛋糕出爐後，不須翻轉冷卻①戚風蛋糕②海綿蛋糕③天使蛋糕④輕奶油蛋糕。
- 59.(3) 校園食品中，董氏基金會訂定脂肪所供應的熱量應佔① 10%② 20%③ 30%④ 40% 以下。
- 60.(2) 地下水源應與污染源保持① 20 ② 15 ③ 10 ④ 5 公尺以上的距離，以防止污染。
- 61.(2) 下列那一項不是導致小西餅容易黏烤盤的可能原因？①攪拌不正確②糖量太少③烤盤擦油不足④烤盤不乾淨。
- 62.(3) 某工廠專門生產土司麵包，其每小時產能 900 條。若每條土司麵糰為 900 克，烘焙總百分比 200%，該工廠每天生產 16 小時，則需使用麵粉① 810 公斤② 2592 公斤③ 6480 公斤④ 12960 公斤。
- 63.(2) 製作奶油空心餅，其配方及原料單價如下：麵粉 100%，11.7 元/公斤；全蛋液 180%，40 元/公斤；油 72%，50 元/公斤；鹽 3%，10 元/公斤；水 125%(不計價)。假設生產損耗及不良品率合計為 20%，則生產麵糊重 20 公克之奶油空心餅 10000 個，所需之原料成本為① 5000 元② 6250 元③ 50000 元④ 62500 元。
- 64.(3) 下列何項不須貯存於上鎖的固定位置，並派專人管理①清潔劑②消毒劑③麵粉④食品添加劑。
- 65.(2) 蛋糕裝飾用的霜飾，下列那一種霜飾在操作時比較不容易受到溫度限制①動物性鮮奶油②奶油霜飾③巧克力④植物性鮮奶油。
- 66.(3) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶保存不易，想調整配方，但不希望風味及口感上有太大的變化，應如何修訂此配方①以脫脂奶粉 9%對水 91%混合調配②以全脂奶粉 9%對水 91%混合調配③以全脂奶粉 13%對水 87%混合調配④以脫脂奶粉 12%對水 88%混合調配。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

- 67.(3) 配方中純豬油用量為 480 公克，擬改為含油量 80%的瑪琪琳，則瑪琪琳用量為① 500 公克② 550 公克③ 600 公克④ 650 公克。
- 68.(4) 下列何種包裝材料最適合麵粉的長久貯存包裝①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③棉布④多層紙。
- 69.(2) 抽取的香料需貯藏於密閉容器中，而且溫度最好在① 0℃以下② 4~10℃③ 20~30℃④ 40℃以上。
- 70.(2) 無段變速攪拌機傳動方式為①齒輪傳動②皮帶傳動③齒輪皮帶相互搭配④鋼帶傳動。
- 71.(1) 攪拌產生之機器摩擦增高溫度，以何者增加較低①中種麵糰攪拌②直接法攪拌③主麵糰攪拌④快速法攪拌。
- 72.(2) 製作 8 吋圓型戚風蛋糕 5 個，每個麵糊重為 500 公克，配方百分比之總和為 510%，烘烤損耗率若為 10%，若配方中之砂糖量為 120%，每公斤砂糖 30 元，則每個蛋糕之砂糖成本約為① 3 元② 4 元③ 5 元④ 6 元。
- 73.(3) 乳粉、粉末果汁等的製造一般是利用①冷凍乾燥②熱風乾燥③噴霧乾燥④真空乾燥。
- 74.(2) 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少① 5%② 10%③ 12%④ 15%。
- 75.(4) 因為攝食不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？①河豚毒②腸③肉毒桿菌④組織胺。
- 76.(1) 下列何物質可能與肺癌有關？①油煙②樹脂③油漆④檳榔。
- 77.(2) 有關鬆餅(Puff Pastry)的製作，下列何者正確？①使用低筋麵粉製作時，產品體積較大且膨鬆②如果麵糰中所用油量較少，則產品品質較脆，體積較大③選用油脂融點低的裹入油④水的用量約為麵粉量的 20~25%。
- 78.(4) 海綿蛋糕內部有大洞，下列那項為其原因①蛋攪拌不夠發或過發②底火太小③麵糊攪拌太久④所列選項答案皆是。
- 79.(4) 下列何者為非失能傷害①永久全失能②永久部分失能③死亡④輕傷害。
- 80.(1) 製作脆皮比薩，整形後應①立即入爐烤焙②鬆弛 60 分鐘後烤焙③鬆弛 50 分鐘後烤焙④鬆弛 30 分鐘後烤焙。