

098 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) 護罩距機器傳動帶的距離，最大限度不超過①15 公分②20 公分③25 公分④30 公分。
2. (1) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果烘焙技師月薪(工作天為 30 天)連食宿可得新台幣貳萬壹仟元，則其每天需生產產品的價值為①4,666 元②3,840 元③3,212 元④2,824 元。
3. (2) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖) ①糖精②楓糖③阿斯巴甜④醋碳內鉀(ACE-K)。
4. (1) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉：砂糖：奶油：蛋 = ①1:1:1:1②1:1:2:1③2:1:1:1④1:2:1:1。
5. (1) 成品包裝後放置在①棧板或台架上②墊紙的地上③直接置地面④墊布的地上 較佳。
6. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①30②45③55④85 °C 破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
7. (3) 製作戚風蛋糕常加何種食品添加物於蛋白中以降低其 pH 值①阿摩尼亞②發粉③塔塔粉④小蘇打。
8. (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摺疊時多餘的乾粉末予掃淨④使用壓麵機摺疊操作。
9. (2) 新建某麵包廠，廠房投資 2400 萬元，設備機器投資 2400 萬元，假定廠房折舊以 40 年分攤，設備機器折舊以 10 年分攤，則建廠初期的每月折舊費用為①20②25③30④35 萬元/月。
10. (2) 製作法國麵包配方中的麥芽酵素主要添加理由為①糖分的補給，促進酵母活性化②因液化酵素(α -Amylase)的作用促進酵母活性化③因糖化酵素(β -Amylase)的作用促進酵母活性化④產品外皮增厚。
11. (4) 依食品衛生管理法，一定不得製造販賣的是下列那一種情形之食品①未經檢驗者②含有食用色素者③添加香料者④變質或腐敗者。
12. (1) 使用蒸發奶水代替牛奶時，蒸發奶水與水的比例應為①1:1②1:1.5③1:2④1:2.5。
13. (1) 食品製造過程中，應減低微生物的污染，但控制①配方②酸鹼度③溫度④水活性 無法達到此一目的。
14. (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①3 元②4 元③5 元④6 元。
15. (3) 可能含有植物性天然毒素茄靈(Solanin)之植物為①皇帝豆②大麥③長芽之馬鈴薯④芥菜。
16. (3) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為①0.4%②0.5%③1%④1.5%。
17. (3) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①150 大卡②200 大卡③250 大卡④300 大卡 以下。
18. (2) 麵包製作時添加微量維生素 C，最主要是給予麵包的①營養②膨脹③風味④柔軟。
19. (3) 原料加水攪拌後，麵糰不可產生麵筋的產品是①麵包②甜餅乾③小西點④蘇打餅乾。
20. (2) 麵包廠創業貸款 400 萬元，年利率 12%，每月應付利息為①3 萬元②4 萬元③5 萬元④6 萬元。
21. (2) 塑膠材質的包裝袋：①都是透明、容易印刷且不會破損②會因所用積層材料的不同，而有不同的特性(如：硬度、透氣性、阻隔性) ③是千年不化的材質，可長久保存④所使用的原料都是塑膠，沒有不同的特性。
22. (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。
23. (3) 攪拌麵糰時最能使麵筋形成的水溫為①10°C 以下②11~20°C③25~35°C④40°C 以上。
24. (4) 1PPM = ①0.1%②0.01%③0.001%④0.0001%。

25. (4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為①鐵製②鋁製③銅製④陶瓷。
26. (3) 下列產品出爐後，吸濕性最強的是①蘇打餅乾②小西點③煎餅(wafer)④甜餅乾。
27. (3) 蛋黃中的油脂含量為蛋黃的①5%②15%③33%④50%。
28. (1) 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯存於何條件下保存？①7℃以下冷藏②18℃恆溫③25℃之室溫④65℃以上。
29. (3) 已知實際百分比麵粉為 20%白油為 10%，則白油的烘焙百分比為①30%②40%③50%④60%。
30. (3) 下列何者不是使鬆餅缺乏酥片層次的因素①油脂熔點太低②摺疊操作不當③未刷蛋水④麵糰貯放在爐旁太久。
31. (4) 食品 GMP 認證制度中是以①一個工廠②一條生產線③一類產品④單一產品，發給一個認證字號。
32. (2) 一般硬式麵包其最後發酵箱溫度為①20~25℃②26~30℃③35~38℃④40~45℃。
33. (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。
34. (2) 派皮缺乏應有的酥片其原因為①油脂選用酥片瑪琪琳②油脂熔點太低③摺疊次數適當④避免麵糰溫度過高，使用冰水代替水。
35. (1) 牛肉、豬肉及其他禽畜肉之肉色組成，主要是因①肌紅蛋白及血紅蛋白②胡蘿蔔素③花青素④番茄紅素。
36. (1) 麵包最後發酵不足其內部組織①顆粒粗糙②鬆弛③多孔洞④孔洞大小不一。
37. (2) 蛋白拌打時最佳溫度為①15~16℃②17~22℃③23~25℃④26~28℃。
38. (4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？①Parmenson Cheese②Cream Cheese③Cheddar Cheese④Mozzerella Cheese。
39. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在①50~60%②65~70%③70~75%④80~85%。
40. (3) 攝氏 35℃相當於華氏①85°F②90°F③95°F④100°F。
41. (1) 材質試驗需測定二丁錫成分的材料是①聚氯乙烯(PVC)②聚偏二氯乙烯(PVDC)③聚苯乙烯(PS)④聚酯(PET)。
42. (4) 食品加工用水①沒有任何限制，只要是乾淨的水即可使用②可以使用地下水③必須使用自來水④必須經過水質檢驗，符合標準後才可使用。
43. (2) 抽取的香料需貯藏於密閉容器中，而且溫度最好在①0℃以下②4~10℃③20~30℃④40℃以上。
44. (1) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 20 個 8×1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則麵粉的用量應為①1,200②1,300③1,400④1,500 公克。

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	18	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.海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉(全脂)	5	合計	400

45. (4) 下列所述何者不是使用隧道爐主要功能？①產能提高②溫度穩定③節約人工④空間使用。
46. (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。
47. (2) 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於①酵母的活性好②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份③麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力④在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份。
48. (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。
49. (3) 蛋白質酵素(Protease)的功用是：①減少麵糰流動性②增加攪拌時間③降低麵筋強度④與有機酸或酸性鹽中和。
50. (3) 配方中之原料百分比：麵粉為 100，油脂為 80，糖為 60，可製作下列何種產品①甜麵包②瑪琍餅乾③冰箱小西餅④海綿蛋糕。
51. (2) 做好奶油空心餅使用之膨大劑應選①碳酸銨②碳酸氫銨③發粉④小蘇打。
52. (3) 下列何種材料不是製作蛋糕奶油霜飾必備的材料①乳化油脂②糖漿③麵粉④奶水。
53. (3) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過①塗腊②塗聚氯乙烯(PVC)③塗聚乙烯(PE)④塗聚苯乙烯(PS) 處理。
54. (4) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味？①麻油②沙拉油③豬油④椰子油。
55. (4) 食品經過良好的包裝，下列何者不是在包材可防止變質的原因？①生物性②化學性③物理性④生產方式。
56. (4) 製作鮮奶油蛋糕時，發覺鮮奶油粗糙不光滑，下列那一項不是其可能原因？①打發過度②鮮奶油放置太久③室溫太高④打發不足。
57. (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。
58. (3) 員工在密閉的宿舍空間被發現昏倒需急救，瓦斯爐熱水器還開著，下列原因何者較不可能？①一氧化碳中毒②缺氧窒息③二氧化碳中毒④心臟病發作。
59. (3) G.M.P.廠房，其特殊作業區之牆角及柱角應具適當的弧度，其曲率半徑應在①1公分以上②2公分以上③3公分以上④0.5公分以上，以利清洗消毒。
60. (4) 冷凍食品應保存在攝氏①0℃以下②-10℃以下③-12℃以下④-18℃以下。
61. (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①20℃②30℃③40℃④50℃。
62. (4) 何者不屬於計量值管制圖① \bar{X} -R管制圖② \tilde{X} -R管制圖③ \bar{X} - σ 管制圖④P管制圖。
63. (3) 食品自動機械包裝不使用聚乙烯(PE)是因為其①透氣性②透明度③延展性④安全性不適合機

械自動操作。

64. (2) 蛋糕道納斯(甜炸圈餅)配方的油量以不超過①15% ②25% ③35% ④45% 為宜。
65. (3) 勞工如意圖為自己或他人之不法利益，而無故洩漏事業單位的營業秘密，以致損害事業單位的財產或利益是犯了刑法上之何種罪？①竊盜罪②侵佔罪③背信罪④工商秘密罪。
66. (3) 烘焙製品之顏色與用糖種類有關，若於同一烤焙溫度操作下，加入何種糖類，其著色最差①葡萄糖②麥芽糖③乳糖④高果糖。
67. (1) 糕點類最易感染的食品中毒原因菌為①金黃色葡萄球菌②傷寒菌③腸炎弧菌④彎曲桿菌。
68. (3) 麵糊類(奶油)蛋糕，在烤爐內體積漲很高，出爐後中央凹陷，有可能是下列那種情形①麵糊量過多②麵粉過量③鹼粉過量④油不足。
69. (4) 品質管制的工作是①生產製造人員②檢驗人員③販賣人員④全體員工 之責任。
70. (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。
71. (1) 枕頭式包裝機封口不良與下列何者無關？①產品大小②運轉速度③包材品質④封口溫度。
72. (3) 已知烘焙總百分比為 200%糖用量為 12%，則麵糰總量為 3000 公克時糖用量為①100 公克②150 公克③180 公克④240 公克。
73. (1) 烘焙後之產品若要採取冷凍保存，為了得到解凍後最佳的品質，應將產品先行以①-40℃ ②-30℃ ③-25℃ ④-20℃ ，急速冷凍後再進入一般冷凍庫保存。
74. (3) 製作奶油空心餅(俗稱泡芙)何者為正確①麵粉、油脂、水同時置鍋中煮沸②油脂煮沸即加入水、麵粉拌勻③油脂與水煮沸並不斷地攪拌，加入麵粉後，繼續攪拌煮至麵粉完全膠化④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
75. (3) 使用脫氧劑作短期保存食品時，選用①聚偏二氯乙烯塗佈之延伸性尼龍/聚丙烯(KON/(PP)②塗佈聚二氯乙烯對苯二甲酸乙二酯/聚丙烯(KPET/PP)③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚丙烯(KOP/PP)④聚丙烯/乙炔-乙炔醇/聚丙烯(PP/EVOH/PP) 材料較經濟。
76. (2) 生產油炸甜圈餅(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜圈餅油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜圈餅需換油 500 公斤，另因產品吸油需再補充加油 100 公斤。若油炸油每公斤 40 元，則平均每個油炸甜圈餅分攤之油炸油成本為①0.67 元②0.8 元③0.87 元④1.0 元。
77. (2) 麵包表皮顏色太深其原因為①使用過多的手粉②最後發酵濕度太高③中間發酵時間太長④麵粉筋度太高。
78. (4) 配方中可可粉(油脂含量為 12%)用量為 10 公斤，今改用含油量 50%的可可膏時，為維持含可可固形物，若不考慮水份含量時，其可可膏用量應為①2.4kgs②4.8kgs③8.8kgs④17.6kgs。
79. (4) 下列何者不是烤酥油(雪白油)充氮氣的目的是①容易打發②增加穩定性③提高油脂白度④提高硬度。
80. (2) 食品 G M P 合約有效期間，自訂約日起①一年②二年③三年④五年 期滿自動終止。