

099 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. (1) 製作長形麵包，使用整形機作壓延捲起之整形，若整形出之麵糰形成啞鈴狀（兩端粗，中間細），則為①壓板調太緊，應調鬆作改善②壓板調太鬆，應調緊作改善③上滾輪間距太寬，應調窄作改善④下滾輪間距太寬，應調窄作改善。
2. (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，以致嚴重損害事業單位的財產或利益，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。
3. (3) 下列何者是不好的工作態度①微笑②謙虛③不理不睬④勤快。
4. (1) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油(實際油量 80%)每公斤 140 元，依實際油量核算則含水奶油每公斤比無水奶油每公斤①貴 15 元②相同③便宜 15 元④便宜 20 元。
5. (1) 麵包體積大小是否適中，一般以體積比來表示，所謂體積比是①麵包的體積除以麵包的重量②麵包的重量除以麵包的體積③麵包的體積除以麵糰的重量④麵糰的重量除以麵包的體積。
6. (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。
7. (2) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加①氧化劑②還原劑③乳化劑④膨大劑。
8. (3) 製作乳酪蛋糕的乳酪(Cream Cheese)宜儲存在①-10~-20℃②-10~-1℃③0~5℃④5~15℃。
9. (2) 已知海綿蛋糕烘焙總百分比為 400%，其中全蛋液佔 150%，每公斤全蛋液單價為 40 元，若改用每公斤 30 元之帶殼蛋取代(假設蛋殼及敲蛋損耗合計為 20%)，則生產每個麵糊重 100 公克之蛋糕 10000 個，原料成本可節省①375 元②937.5 元③2500 元④3750 元。
10. (1) 高筋麵粉的吸水量約在①62~66%②50~55%③48~52%④40~46%。
11. (3) 機械之基本保養工作由何者擔任較佳？①主管②工務人員③操作員④原廠技師。
12. (3) 製作麵糊類蛋糕，細砂糖用 100%，若 30%的細砂糖，換成果糖漿，其果糖漿的使用量為①20%②30%③40%④22.5%。(果糖漿之固體含量以 75%計之)。
13. (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。
14. (2) 統計上所謂全距 R 是指①最大值－最小值/2②最大值－最小值③最大值÷最小值④最大值＋最小值。
15. (2) 欲於 100 克 20℃之自來水中加入 0℃之冰塊來降溫，以得到 0℃的水溫，則最少應加入冰塊①20 克②25 克③30 克④35 克。
16. (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。
17. (2) 乾濕球濕度計的溫度差愈大則相對濕度①愈大②愈小③不一定④與溫度無關。
18. (3) 對加工食品品質最具影響的因素為①廠牌及商標②價格及產地③原料品質及加工技術④超級市場。
19. (3) 某麵包店為慶祝週年慶，全產品打八折促銷。已知產品銷售之平均毛利率原為 50%，則打折後平均毛利率變為①32.5%②35%③37.5%④40%。
20. (1) 製造作業場所中有液體或以水洗方式清洗作業之區域，地面之排水斜度應在①1/100②1/50③1/20④1/10 以上。
21. (4) 奶油空心餅在烤焙過程中產生小油泡是因為①烤爐溫度太高②烤爐溫度太低③蛋用量太多④麵糊調製時油水乳化情形不良。

22. (3) 影響法國麵包品質最大的因素是①攪拌②整形③發酵④水份。
23. (1) 麵包出爐後體積縮小，兩頭低垂，表面有氣泡是①基本發酵不夠②基本發酵過度③最後發酵不足④最後發酵過度。
24. (3) 引起產品品質發生變異的原因有四種稱為 4M 即為材料(Material)，方法(Method)，機器(Machine)和①錢(Money)②市場(Market)③人員(Man)④牛乳(Milk)。
25. (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。
26. (1) 人體生長發育與修補損耗主要以①蛋白質②醣類③脂肪④維生素 為原料。
27. (2) 海綿蛋糕為了降低蛋糕之韌性且使組織柔軟在配方中可加入適量之①固體油脂②液體油脂③黃豆蛋白④塔塔粉。
28. (4) 袋裝物品堆放應採階梯式，每層高度不超過①80 公分②90 公分③100 公分④120 公分。
29. (3) 下列哪一種糖的甜度最低？①果糖②葡萄糖③乳糖④蔗糖。
30. (2) 有關製作冷凍麵糰配方的調整，下列何者正確？①配方中的水份應增多②配方中的酵母用量應增加③配方中油脂用量應減少④配方中糖的用量應減少。
31. (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。
32. (1) 製作某麵包其配方及原料單價如下：麵粉 100%；單價 12 元/公斤、水 60%、鹽 2%；單價 8 元/公斤、油 2%；單價 40 元/公斤、酵母 2%；單價 14 元/公斤，合計 166%，假定損耗 5%，則分割重量 300 公克/條之原料成本為①2.52②3.02③3.52④3.88 元/條。
33. (4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕①瑪琍餅乾②重奶油蛋糕③奶油空心餅④戚風蛋糕。
34. (3) 配合物流倉儲運輸作業，下列何者不是紙箱品質選擇之主要考慮因素？①成本②破裂強度③美觀性④耐壓強度。
35. (4) 熱藏食品之保存溫度為①30℃②40℃③50℃④65℃ 以上。
36. (4) 食品 GMP 工廠中所使用之清潔劑應清楚標示，且為避免污染產品，應貯存於①清潔作業區②準清潔作業區③一般作業區④非食品作業區。
37. (4) GMP 食品工廠有關製造記錄之保存，應保存①二個月以上②半年以上③成品有效期限前一個月④成品有效期限後一個月。
38. (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。
39. (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。
40. (3) 攪拌奶油霜飾，常發現有顆粒殘留，其可能原因是①煮糖溫度太低②未使用奶油③雪白油和奶油軟硬度不一致④沒有加糖粉。
41. (1) 肉品包裝的重要性：①保護肉品品質、延長保存期限②改善或增進肉品的新鮮度③殺死所有的細菌④增加肉品的失重。
42. (2) 製作夾心餅乾，若成品夾心餡為 30%，今有 1.5 公噸餅乾半成品需多少夾心餡？①0.53 公噸②0.64 公噸③0.45 公噸④1.0 公噸。
43. (2) 違反食品衛生管理法時①僅可處罰行為人②可處罰行為人與負責人③僅可處罰負責人④不可處罰法人。
44. (4) 海綿蛋糕在烘焙過程中收縮與下列何者無關①配方內糖的用量太多②蛋糕在爐內受到震動③麵粉用量不夠④油脂用量不夠。
45. (3) 雞油、豬油與沙拉油的飽和脂肪酸的量是①雞油最多②沙拉油多③豬油最多④豬油與沙拉油一樣多。
46. (2) 快速酵母粉於夏天使用時①先溶於冰水②溶於與體溫相似的水③溶於 50℃ 以上溫水④與糖先行混勻。
47. (1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高①果糖②麥芽糖③海藻糖④蔗糖。

48. (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。
49. (3) 圓烤盤直徑 20 公分，高 5 公分，則其容積為①500 立方公分②1020 立方公分③1570 立方公分④2000 立方公分。
50. (4) 溶解乾酵母的水溫最好採用①20~24℃②25~29℃③30~35℃④39~43℃。
51. (3) 食品之包裝最大表面積不足十平方公分，標示字體之規定①所有字之長寬不得小於 2 公厘②所有字長寬得小於 1.5 公厘③除品名、廠商名稱及有效日期之字體不得小於 2 公厘外，其他項目之字體不受限制④除品名之字體不得小於 2 公厘外，其他項目之字體之大小不受限制。
52. (1) 製作英式白土司配方中砂糖及油脂對麵粉比率為①2~4%②6~8%③10~12%④15~20%。
53. (4) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用①熱水(80℃)②溫水(40℃)③冷水(20℃)④冰水(2℃)。
54. (3) 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為①100℃~95℃②80℃~75℃③65℃~60℃④40℃~30℃ 時加入。
55. (1) 下列何種製法容易造成麵包快速老化①快速直接法②正常中種法③正常直接法④基本中種法。
56. (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醱粉過量④油不足。
57. (3) 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 100 個 10.5 英吋之圓烤盤，每個原料成本為 50 元，需 3 位操作人員，每位員工日薪為 600 元，製造費 3000 元，包裝材料費用每個 50 元，銷售管理費用每個 20 元，公司所需利潤佔售價之 20%，則每個應賣多少元才合理？①168②180③210④280 元。

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

58. (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。
59. (2) 使用硬水製作麵包時避免①增加酵母量②增加食鹽量③增加水量④將麵糰溫度上昇。
60. (2) 下列何種水龍頭，無法防止已清洗及消毒的雙手再污染①肘動式②手動式③電眼式④自動式。
61. (3) 常用的廉價阻隔性材料是①鋁箔②玻璃紙③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性尼龍(KON)。
62. (3) 土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響①表皮顏色太深②風味較佳③麵包體積變小④麵包內部顆粒粗大。
63. (3) 砂糖的濃度愈高，其沸點也相對的①減低②不變③昇高④無關。

64. (2) 一般蛋糕、麵包機械包裝最常用的包裝材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙烯(PVC)。
65. (4) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自①澱粉糊化效應②酵母發酵效應③油脂擴散效應④麵筋膨化效應 所得。
66. (4) 冷凍食品應保存在攝氏①0°C以下②-10°C以下③-12°C以下④-18°C以下。
67. (3) 民國八十六年發生米糠油中毒事件係由何者引起？①鎘②汞③多氯聯苯④芥酸。
68. (2) 鹽在麵糰攪拌的後期才加入的攪拌方法－後鹽法(Delayed Salt Method)的優點是：①增加攪拌時間②降低麵糰溫度③增加麵糰溫度④使麵筋的水合較慢。
69. (2) 食品 GMP 最注重工廠的①美觀雄偉②自主管理及衛生安全③豐富的利潤④產量的大小。
70. (2) 某廠專門生產土司麵包，雇用男工 3 人，月薪 25,000 元，女工 2 人，月薪 15,000 元，每年固定發 2 個月獎金，一個月生產 25 天，每天生產 8 小時，每小時生產 300 條，則每條人工成本為①1.95②2.04③2.58④3.12 元/條。
71. (3) 咕咕洛夫(Kouglouf)其產品名稱是來自①創造者名②地名③模型名④配方名。
72. (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。
73. (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。
74. (3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？①物理試驗場②化學試驗場③病原菌操作場④微生物試驗場。
75. (3) 下列何者對增加麵包中之氣體無關①增加發酵時間②增加酵母用量③加入適量糖精④加入適量改良劑。
76. (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。
77. (2) 製作巧克力蛋糕使用天然可可粉時，可在配方中加入適量的①碳酸氫氨(NH₄HCO₃)②碳酸氫鈉(NaHCO₃)③氯化鈣(CaCl₂)④硫酸鎂(MgSO₄)。
78. (3) 原來配方中無水奶油用量為 3.2 公斤，今改用含油量 80%的瑪琪琳，其用量應為①3.6 公斤②3.8 公斤③4 公斤④4.2 公斤。
79. (2) 地下水源應與污染源保持①20②15③10④5 公尺以上的距離，以防止污染。
80. (1) 墨西哥麵包表皮的配方類似①重奶油蛋糕②海綿蛋糕③酥硬性小西餅④脆硬性小西餅的配方。