

100 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. (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%。
2. (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)。
3. (3) 蛋糕內水果下沈的原因為①麵糊太乾 ②配方中的糖用量太少 ③發粉用量太多 ④配方中油量太少。
4. (2) 生派皮生派餡的派是屬於①雙皮派 ②單皮派 ③油炸派 ④冷凍戚風派。
5. (4) 熱藏食品之保存溫度為①30℃ ②40℃ ③50℃ ④65℃ 以上。
6. (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。
7. (1) 營養宣稱低(少)脂肪是以每份 100 公克計，脂肪含量為①3 公克 ②5 公克 ③7 公克 ④10 公克以下者 得稱之。
8. (2) 一顆小麥中胚芽所佔的重量約為①1.5% ②2.5% ③3.5% ④4.5%。
9. (2) 片裝巧克力最佳貯存溫度為①35℃ ②20℃ ③0℃ ④-18℃。
10. (3) 有一配方，純油(100%)用量為 200 克，今改用含油量 80%的瑪琪琳，請問瑪琪琳的用量應為多少克？①160 ②200 ③250 ④300。
11. (1) 延展性最好的材料是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)。
12. (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。
13. (1) 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是①油為分散相 ②油為連續相 ③水為分散相 ④油包水。
14. (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。
15. (3) 製作下列何者產品可以先行完成攪拌作業，靜置半天再整形？①海綿蛋糕 ②戚風蛋糕 ③泡芙 ④天使蛋糕。
16. (3) 含酒石酸的發粉其作用是屬於①慢性的 ②次快性的 ③快性的 ④與反應速度無關。
17. (1) 軟性小西餅適合①擠出成形 ②切割成形 ③捍壓成形 ④平搓成形 作業。
18. (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台式醬餅。
19. (4) 下列何種蛋白質不形成麵筋①麥穀蛋白 ②醇溶蛋白 ③酸溶蛋白 ④白蛋白。
20. (1) 經口傳染的肝炎為①A 型肝炎 ②B 型肝炎 ③D 型肝炎 ④P 型肝炎。
21. (2) 水果派餡的調製，下列何者為非？①糖的濃度會降澱粉的膠凝性，所以糖加入太多，派餡不易凝固 ②煮好的派餡應立即放入冰箱以幫助凝膠 ③用酸性較強的水果調製派餡會影響膠凝性 ④澱粉的用量應隨糖水的用量增加而增加。
22. (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①810 公斤 ②2592 公斤 ③6480 公斤 ④12960 公斤。
23. (4) 下列何者不是砂糖對小西餅製作產生的功能①賦予甜味 ②調節硬脆度 ③著色 ④調整酸鹼度(pH)。
24. (4) 下列何種食品需經過中央衛生主管機關審核認可，方可上市？①罐頭食品 ②蜜餞食品 ③肉類

食品④保健食品。

25. (1) 裝飾用不含糖的鮮奶油(Whipped Cream)當鮮奶油為 100%時細砂糖的用量應為①10~15% ②20~25% ③30~35% ④40~45% ，則攪拌出來的成品會比較堅實。
26. (4) 清潔作業區的室內，若有窗台且超過 2 公分，則應有適當的斜度，其檯面與水平應形成①15° ②25° ③35° ④45° 以上的斜角。
27. (3) 水果蛋糕若水果沈澱於蛋糕底部與下列何者無關①水果切得太大②爐溫太低③油脂用量不足 ④水果未經處理。
28. (2) 蒸烤乳酪蛋糕，在銷售時應儲存在①室溫②4~7°C ③-18°C ④-40°C 櫃子展售，以維持產品的鮮度與好吃。
29. (1) 未包裝之烘焙產品販賣時應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於 100°C 之沸水中加熱①1 分鐘②2 分鐘③4 分鐘④5 分鐘 以上。
30. (2) 某工廠生產蘇打餅乾之原、物料(包材)成本合計每包 6 元，假設每個產品包材費 1.5 元，佔售價之 6%，今該工廠作促銷，產品打八折，則原料成本佔售價之比率變為：①18%②22.5% ③24%④30%。
31. (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。
32. (1) 麵糰分割機使用之潤滑油因會與麵糰接觸，需使用①食品級潤滑油②全合成機油③礦物油④普通黃油。
33. (3) 爲了維持天然鮮奶油(Whipping Cream)之鮮度及最佳起泡性，應將其儲存在①20~25°C ②10~15°C ③4~7°C ④-15~-18°C。
34. (4) 活魚時之 pH 爲①酸性②鹼性③酸性或鹼性皆有可能④中性或微鹼性。
35. (3) 攝氏 35°C 相當於華氏①85°F ②90°F ③95°F ④100°F。
36. (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。
37. (1) 某麵粉含水 13%、蛋白質 13.5%、吸水率 66%，經過一段時間儲存後，水分降至 10%，則其蛋白質含量變為①13.97②12.52③11.63④10.75 %。
38. (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標檢局④交通部。
39. (2) 不適合真空包裝的容器是①馬口鐵皮罐②鋁沖擠罐③複合紙容器④塑膠容器。
40. (1) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是①第一區②第二區③第三區④第四區。
41. (2) 麵包添加物用的麥芽粉其主要功用爲①增強麵粉筋性②增加液化酵素含量③增加糖化酵素含量④減少蛋白質強度。
42. (4) 下列勞動關係中，何者爲雇主義務①保密義務②服從義務③慎用義務④照顧義務。
43. (4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作爲比薩餡料？①Parmenson Cheese②Cream Cheese③Cheddar Cheese④Mozzerella Cheese。
44. (1) 直接法麵糰理想溫度 26°C，室內溫度 28°C，麵粉溫度 27°C，機器摩擦增高溫度 20°C，其適用水溫是①3°C ②4°C ③5°C ④6°C。
45. (4) 海綿蛋糕體積不足的因素很多，其中那一項不對？①攪拌不當②蛋攪拌不足③應放發粉但未放發粉④膨大材料過多。
46. (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。
47. (2) 食品工廠各作業區依清潔程度不同而區分，加工調理場屬於①一般作業區②準清潔作業區③清潔作業區④非食品處理區。
48. (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，至膨脹後改爲上小下大③若底火太大則底部有凹洞④麵糊進爐前噴水，以助膨大。

49. (1) 糕點類最容易感染的食品中毒病原菌為①金黃色葡萄球菌②傷寒菌③腸炎弧菌④彎曲桿菌。
50. (1) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的①0~2%②3~4%③5~6%④7~8%。
51. (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。
52. (3) 管制圖呈常態分配  $\bar{x} \pm 3\sigma$  時，檢驗 1000 次中，約有幾次出現在界限外，仍屬於管制狀態中？  
①5 次②0.3 次③3 次④30 次。
53. (1) 傳統立式電熱烤爐最佳的烤焙方式為①由高溫產品烤焙至低溫產品②由低溫產品烤焙至高溫產品③高低溫產品交叉烤焙④無一定烤焙溫度之設定。
54. (4) 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示①如廁前請換鞋②如廁時勿吸煙③如廁後請沖水④如廁後請洗手。
55. (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。
56. (2) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因①烤焙時間太久②上火太大③麵糊攪拌不足④麵糊水分不足。
57. (4) 裝飾蛋糕用之奶油霜飾，其軟硬度的調整通常不使用①奶水②果汁③糖漿④全蛋。
58. (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。
59. (1) 圓頂吐司出爐後兩頭低垂是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。
60. (4) 洗手消毒室應緊鄰①品管室②一般作業區③倉庫④包裝區 設置，並應獨立隔開。
61. (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。
62. (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)。
63. (2) 使用人造奶油取代烤酥油製作重奶油蛋糕時應調整①糖份②水份③麵粉④酸粉。
64. (4) 標準不加蓋白麵包的體積(毫升)，應約為此麵包重量(公克)的①2 倍②3 倍③4 倍④6 倍。
65. (3) 充氣包裝中有抑菌效果的氣體是①氧(O<sub>2</sub>)②一氧化碳(CO)③二氧化碳(CO<sub>2</sub>)④二氧化氮(NO<sub>2</sub>)。
66. (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。
67. (2) 派皮過度收縮其原因為①派皮中油脂用量太多②整形時揉捏過多③使用中筋或低筋麵粉④配方中採用冰水。
68. (2) 切開水果蛋糕，若水果四週呈現大孔洞且蛋糕切片時水果容易掉落之原因為①麵糊水分不足②水果太乾③水果過度濡濕④麵糊攪拌不足。
69. (3) 麵糊類(奶油)蛋糕，常使用的攪拌方法除麵粉油脂拌合法外，還有①直接法②中種法③糖油拌合法④二步法。
70. (3) 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元①48②58③106④126 元。
71. (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。
72. (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%。
73. (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/乙烯-乙醇/聚丙烯(PP/EVOH/PP) 材料較經濟。
74. (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。
75. (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。
76. (2) 下列何者是導致水果奶油蛋糕之水果蜜餞下陷原因?①麵筋強韌②膨大劑過量③充分攪拌均勻④水果蜜餞充分瀝乾。
77. (2) 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 10 個 8×1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則每個蛋糕之原料成本應為多少元？①3.3②6.3③1

2.6④25.2 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

78. (2) 急速冷凍比緩慢冷凍通過冰晶形成帶的時間①長②短③相同④無關。

79. (2) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的①20~30%②45~100%③120~140%④不受限制。

80. (1) 酸性磷酸鈣  $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$  是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於①快速反應②中速反應③慢速反應④與反應速度無關。