

101 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) 奶油空心餅在烤焙過程中產生小油泡是因為①麵糊調製時油水乳化情形不良②烤爐溫度太低③烤爐溫度太高④蛋用量太多。
2. (2) 下列何者是不好的工作態度①微笑②不理不睬③勤快④謙虛。
3. (1) 在產品包裝上標示的"己二烯酸鉀"是一種①防腐劑②抗氧化劑③乳化劑④著色劑。
4. (3) 為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？①椰子粉②巧克力③發粉④核果。
5. (1) 人體必需脂肪酸有①三②二③一④四種。
6. (4) 麵粉 1：油脂 1：水 1：蛋 2，此配方為那種產品①小西餅②奶油蛋糕③派④泡芙。
7. (4) 墨西哥麵包表皮的配方類似①酥硬性小西餅②海綿蛋糕③脆硬性小西餅④重奶油蛋糕 的配方。
8. (4) 有關油炸油使用常識下列何者是對？①油炸油不用時也要保持於 180℃，以免油炸油溫度變化太大而影響油脂品質②應選擇不飽和脂肪酸多的油脂作為油炸油③油炸油應每星期過濾一次④使用固體油炸油比液體油炸油炸出的成品較乾爽。
9. (1) 影響法國麵包品質最大的因素是①發酵②水份③攪拌④整形。
10. (2) 常用馬達過載保護器可保護①不斷電②欠相③短路④電壓過低。
11. (4) 乳粉、粉末果汁等的製造一般是利用①熱風乾燥②冷凍乾燥③真空乾燥④噴霧乾燥。
12. (2) 在以直接法製作麵包的配方中，已知水的用量為 640 克，適用水溫 8℃，自來水溫 20℃，則應用冰量為①108 克②77 克③200 克④154 克。
13. (3) 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放②配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白③配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流性差④製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量。
14. (2) 中種發酵法第一次中種麵糰攪拌後溫度應為①33~37℃②24~26℃③21~23℃④30~32℃。
15. (1) 不適合真空包裝的容器是①鋁沖擠罐②複合紙容器③塑膠容器④馬口鐵皮罐。
16. (1) 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防腐劑③殺菌劑④品質改良劑。
17. (3) 派皮缺乏應有的酥片其原因為①油脂選用酥片瑪琪琳②避免麵糰溫度過高，使用冰水代替水③油脂熔點太低④摺疊次數適當。
18. (1) 工廠需公布對危害物質記錄其危害特性及急救措施的資料，該資料稱為①物質安全資料表②物質成分說明表③毒害物質管制表④工作意外報告表。
19. (2) 片裝巧克力最佳貯存溫度為①35℃②20℃③-18℃④0℃。
20. (2) 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①3.88②2.52③3.52④3.02 元/條。
21. (3) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的①7~8%②3~4%③0~2%④5~6%。
22. (4) 戚風蛋糕出爐後底部常有凹入部份其原因為①蛋糕在攪拌時拌入太多空氣②發粉使用過量③蛋白打至濕性發泡④配方內選用高筋粉。
23. (3) 下列水龍頭開關方式不是食品 GMP 所允許的洗手設施？①電眼感應式②肘動式③手動扭轉式④腳踏式。
24. (1) 機械之基本保養工作由何者擔任較佳？①操作員②原廠技師③工務人員④主管。
25. (4) 失能傷害頻率之定義為①每萬工時②每十萬工時③每千萬工時④每百萬工時 所發生的失能

傷人次數。

26. (3) 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。
27. (2) 不耐低溫的熱封材料是①耐龍(PA)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④聚苯乙烯(PS)。
28. (2) 下列何項不須貯存於上鎖的固定位置，並派專人管理①消毒劑②麵粉③清潔劑④食品添加劑。
29. (4) 酵母的主成份為①油脂②澱粉③酵素④蛋白質。
30. (2) 下列何者不在食品良好作業規範(GMP)通則規範之範圍內？①顧客抱怨處理與成品回收②風味好壞③製造作業及品質管制④記錄與保存。
31. (1) 牛奶雞蛋布丁派屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③熟派皮生派餡④生派皮熟派餡。
32. (4) 下列何者是導致水果奶油蛋糕之水果蜜餞下沉原因？①麵筋強韌②充分攪拌均勻③水果蜜餞充分瀝乾④膨大劑過量。
33. (3) 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柔軟③膨脹④風味。
34. (2) 麵糰重量 500 公克配方總百分比為 180%，其麵粉用量應為①268 公克②278 公克③248 公克④258 公克。
35. (4) 雞肉是屬於何種蛋白質①部份完全蛋白質②不完全蛋白質③半完全蛋白質④完全蛋白質。
36. (3) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為①脂肪分解酵素②液化酵素③蛋白質酵素④糖化酵素。
37. (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。
38. (1) 本身無法加熱封密，必須在其表面塗佈可熱封性的材料是①鋁箔②泡沫塑膠③延伸性聚乙烯(OPP)④聚丙烯(PP)。
39. (4) 為對問題尋求解決方案常常利用腦力激盪，其原則為①觀念愈少愈好②互相批評③事先安排好發言人④絕不批評。
40. (3) 具有粘著性耐低溫，但很難直接印刷的包裝材料是①鋁箔②玻璃紙③聚乙烯④牛皮紙。
41. (4) 抗氧化劑一般用在①硬水②麵粉③奶製品④油脂。
42. (4) 椰子粉應貯藏於①清潔、低溫、陽光直射之處②到處可以存放③清潔、乾淨、高溫之處④清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處。
43. (2) 製作鬆餅，選擇裹入用油脂的必備條件為①愈硬愈好②可塑性良好③流動性良好④液體狀。
44. (4) 耐 120℃ 殺菌處理的包裝材料是①聚苯乙烯(PS)②低密度聚乙烯(LDPE)③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
45. (1) 使用脫氧劑包裝主要是抑制①黴菌②酵母菌③金黃色葡萄球菌④肉毒桿菌。
46. (4) 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？①168②280③180④210 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 |

47. (3) 違反食品衛生管理法之規定者，最高刑罰為①二年以下②一年以下③三年以下④六個月以下有期徒刑。
48. (1) 圓烤盤直徑 20 公分，高 5 公分，則其容積為①1570 立方公分②1020 立方公分③2000 立方公分④500 立方公分。
49. (1) 下列何者是屬於餅乾類產品①小西餅②台式薑餅③廣式月餅④奶油空心餅。
50. (2) 某蛋糕西點公司製作某一種蛋糕原料成本佔售價 1/3，其原料成本為 80 元，則其售價應為①300 元②240 元③350 元④200 元。
51. (3) 下列奶製品中，最容易變質的是①奶粉②煉乳③布丁④保久乳。
52. (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？①1,600②1,800③2,000④2,200。
53. (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以全脂奶粉 9%對水 91%混合調配②以脫脂奶粉 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 |

54. (4) 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水果過度濡濕②麵糊攪拌不足③麵糊水分不足④水果太乾。
55. (1) 製作法國麵包配方中的麥芽酵素主要添加理由為①因液化酵素(α -Amylase)的作用促進酵母活性化②因糖化酵素(β -Amylase)的作用促進酵母活性化③產品外皮增厚④糖分的補給，促進酵母活性化。
56. (4) 經長期貯藏的蔬菜水果之甜味和酸味皆會下降，主要是由於①褐變反應②微生物作用③高溫破壞④呼吸作用。
57. (4) 快速酵母粉於夏天使用時①先溶於冰水②與糖先行混勻③溶於50°C以上溫水④溶於與體溫相似的水。
58. (4) 半數致死量(LD₅₀)是下何種毒性之測試方法？①基因毒性②致畸性毒性③致癌性毒性④急性毒性。
59. (1) 下列那項不是造成海綿蛋糕內部有大洞的原因①麵糊太溼②底火太強③蛋攪拌不夠發或過發④麵糊攪拌太久。
60. (3) 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硫酸鎂(MgSO₄)②碳酸氫銨(NH₄HCO₃)③碳酸氫鈉(NaHCO₃)④氯化鈣(CaCl₂)。
61. (2) 那一項不會影響海綿蛋糕出爐後的過份收縮①麵粉筋度太強②麵糊較乾③出爐應倒扣未倒扣④烤盤擦油太多。
62. (2) 奶油空心餅的麵糊在最後階段可以用下列何種原料來控制濃稠度①麵粉②蛋③小蘇打④沙拉油。
63. (4) 下列何項不屬於衛生標準操作程序(SSOP)之項目？①蟲鼠害防治②員工健康狀況之監控與衛生教育③用水④危害管制點分析。
64. (1) 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？①防止破皮②保持麵糰硬度③避免油脂軟化④防止麵筋形成。
65. (1) 欲生產50個酵母道納斯，每個麵糰重50公克，則應準備麵粉①1562.5公克②1736.1公克③1640公克④1718.8公克。(配方中麵粉係數為0.625)
66. (4) 麵粉之蛋白質每增加或減少1%，即增加或減少吸水量①0.85%②2.85%③3.85%④1.85%。
67. (3) 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①1/20②1/50③1/100④1/10 以上。

68. (1) 對一般產品而言，下列何者麵糰(糊)配方中不含糖①奶油空心餅②奶油蛋糕③瑪琍餅乾④廣式月餅。
69. (2) 海綿蛋糕出爐後若發生嚴重凹陷時下列何者是原因之一？①麵糊攪拌過度②烤焙不足③烤焙時間太久④爐溫太高。
70. (3) 製作紅豆麵包，每個麵包麵糰重 60 克，餡重 30 克，假設麵糰與餡每公斤成本相同，產品原料費佔售價之 30%，今因紅豆餡漲價 30%，則原料費佔售價比率變為①31%②34%③33%④32%。
71. (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電眼式②手動式③肘動式④自動式。
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①150 公克②100 公克③180 公克④240 公克。
73. (4) 烤焙後派皮過度收縮是因為①麵粉筋度太低②水量不足③油脂用量太多④油脂用量太少。
74. (2) 工作場所裝置紫外線燈①不可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛②可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛③不可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛④可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛。
75. (2) 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侵佔罪②背信罪③竊盜罪④工商秘密罪。
76. (3) 工廠對食品良好作業規範所規定有關的紀錄，至少應保存至該批成品①賣完以後②有效期限③有效期限後一個月④有效期限後兩個月。
77. (1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高①果糖②蔗糖③海藻糖④麥芽糖。
78. (2) 製造肉酥時，常會加入高量的豆粉和砂糖，會增加成品的①水分②碳水化合物③脂肪④蛋白質的含量。
79. (4) 活性麵筋(Vital Gluten)對於麵糰的功用，以下何者正確？①延緩老化的作用②減少麵糰吸水量③節省攪拌時間④常添加於全麥或雜糧預拌粉中。
80. (3) 快速酵母粉的使用量為新鮮酵母的①2②1/2③1/3④1 倍。