

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。【本試題適用 07704 烘焙食品(麵包、餅乾)、07711 烘焙食品(西點蛋糕、麵包)、07715 烘焙食品(西點蛋糕、餅乾)】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (1) 下列何者對奶油空心餅產生膨大無關①調整風味②水汽脹力③濕麵筋承受力④油脂可塑性。
2. (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蛋攪拌不夠發或過發③底火太強④麵糊攪拌太久。
3. (3) 製作 16.6 公斤麵包麵糰時需使用 10 公斤麵粉，其中 6.5 公斤用於中種麵糰中，請問中種全麵糰所用麵粉比例為①70/30②50/50③65/35④60/80。
4. (1) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？①病原菌操作場②物理試驗場③微生物試驗場④化學試驗場。
5. (4) 產品製作，下列何者不受 pH 值變動影響①發酵作用②酸鹼度③產品內部顏色④溫度。
6. (4) 海綿蛋糕過份收縮，下列那一項不是其原因①出爐後未立即從烤盤中取出或未倒置覆轉②烤盤擦油太多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. (4) 某廠專門生產土司麵包，麵糰重 900 公克/條，配方及原料單價如下：麵粉 100%，12 元/公斤、糖 5%，24 元/公斤、鹽 2%，8.5 元/公斤、酵母 2.5%，30 元/公斤、油 4%，40 元/公斤、奶粉 4%，60 元/公斤、改良劑 0.5%，130 元/公斤、水 62%(不計價)，合計 180%，則每條土司的原料成本為①10.15 元②10.56 元③9.24 元④9.385 元。
8. (2) 國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在①8%②6%③3%④1% 以下。
9. (2) 以直立式攪拌機製作戚風蛋糕，其蛋白部分之打發步驟應選用何種拌打器？①槳狀②網狀③鉤狀④先用鉤狀再用槳狀。
10. (1) 下列玉米粉之特性何者為非①冷水中會溶解②膠體加熱至 30°C 會再崩解→水解作用③65°C 以上會吸水膨脹成膠黏狀④膠體無還原性。
11. (1) 小麥胚芽中含有①25%②20%③30%④15% 的蛋白質。
12. (3) 下列敘述何者有誤？①事業單位勞工有不得洩漏業務知悉秘密之義務②勞工對雇主有忠實提供勞務之義務③勞工離職後得與原服務事業作營業競爭④雇主對勞工有照扶之義務。
13. (1) 依食品 GMP 的分類，包裝區應屬①清潔作業區②一般作業區③準清潔作業區④非食品處理區。
14. (1) 製作乳酪蛋糕的乳酪(Cream Cheese)宜儲存在①0~5°C②-10~-20°C③5~15°C④-10~-1°C。
15. (4) 配方中，不添加任何油脂的產品是①廣式月餅②魔鬼蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。
16. (3) 製作鬆餅，選擇裹入用油脂的必備條件為①愈硬愈好②流動性良好③可塑性良好④液體狀。
17. (4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為①強鹼②弱酸③強酸④弱鹼。
18. (1) 椰子油每公斤 70 元，今有一批餅乾噴油前 400 公斤，若成品噴油率為 10%，則需花在椰子油的成本為①3111 元②4000 元③2800 元④1000 元。
19. (3) 麵糊類蛋糕體積膨脹不夠其原因為①配方中柔性原料適量②選用液體蛋③麵糊溫度過高或過低④烤模墊紙。
20. (1) 欲於 100 克 20°C 之自來水中加入 0°C 之冰塊來降溫，以得到 0°C 的水溫，則最少應加入冰塊①25 克②20 克③30 克④35 克。
21. (4) 耐熱性高但在低溫下會有脆化現象的包裝材料是①聚乙烯(PE)②泡沫塑膠③鋁箔④聚丙烯(PP)。
22. (1) 硬式麵包的產品特性為①表皮脆、內部軟②表皮硬、內部脆③表皮脆、內部硬④表皮硬、內

部硬。

23. (2) 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為①6%②3.5%③8.5%④10%。
24. (2) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①氫氣②二氧化碳與氮氣③氦氣④氬氣。
25. (4) 製作小西餅時，配方中糖含量高，油脂含量較低，成品呈①酥硬②鬆酥③鬆軟④脆硬。
26. (2) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為①玉米粉②動物膠③洋菜④低筋粉。
27. (3) 葡萄乾今年的價格是去年的 120%，今年每公斤為 48 元，去年每公斤應為①44②46③40④42 元。
28. (3) 大豆製油時使用的溶劑為①丙醇②甲醇③正己烷④酒精。
29. (3) 製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至①65℃②35℃③45℃④55℃ 左右再行其他作業工作。
30. (2) 人體生長發育與修補損耗主要以①維生素②蛋白質③脂肪④醣類 為原料。
31. (4) 使用脫氧劑包裝主要是抑制①酵母菌②肉毒桿菌③金黃色葡萄球菌④黴菌。
32. (1) 耐 120℃殺菌之包裝材料是①結晶化聚丙烯(CPP)②低密度聚乙烯(LDPE)③延伸性聚丙烯(OPP)④直線型低密度(LLDPE)。
33. (4) 下列何者不是小西餅機器成型方式？①擠出②線切③推壓④輪切。
34. (2) 原料處理場的工作檯面應保持①100②220③50④150 米燭光以上的亮度。
35. (1) 一般製作拉糖，其糖液需加熱至①150~160℃②120~125℃③140~145℃④126~135℃。
36. (4) 供應內銷用之食品，其內容物如含有液汁與固形物混合者，其內容物之標示應①只要標明固形量②只要標明內容量③只要標明總重量④應分別標明內容量與固形量。
37. (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番茄紅素④花青素。
38. (4) 布丁派應貯存在①10℃②15℃③12℃④7℃ 以下冷藏櫃內。
39. (4) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自①油脂擴散效應②澱粉糊化效應③酵母發酵效應④麵筋膨化效應 所得。
40. (2) 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為①80℃~75℃②65℃~60℃③40℃~30℃④100℃~95℃ 時加入。
41. (3) 冷凍食品應保存在攝氏①0℃以下②-12℃以下③-18℃以下④-10℃以下。
42. (1) 製作脆皮比薩，整形後應①立即入爐烤焙②鬆弛 50 分鐘後烤焙③鬆弛 30 分鐘後烤焙④鬆弛 60 分鐘後烤焙。
43. (1) 不耐低溫的包材是①聚丙烯(PP)②保麗龍③耐龍(PA)④聚乙烯(PE)。
44. (1) 食品工廠調理台面光線亮度依規定要求為①200②150③50④100 米燭光以上。
45. (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非食品處理區②準清潔作業區③一般作業區④清潔作業區。
46. (4) 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①40%②35%③32.5%④37.5%。
47. (4) 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麵糰貯放在爐旁太久③摺疊操作不當④未刷蛋水。
48. (4) 下列何種成分與麵包香味無關？①酒精②油脂③雞蛋④二氧化碳。
49. (2) 要做好品質管制最基本的是①要做好檢驗②要建立各項標準③要訓練人員④要做好包裝。
50. (4) 下列何種蛋白質不形成麵筋？①醇溶蛋白②酸溶蛋白③麥穀蛋白④白蛋白。
51. (1) 食品 G M P 對製造作業場所清潔度要求最高之區域為①清潔作業區②原料貯放區③準清潔作業區④一般作業區。
52. (2) 麵粉俗稱之「統粉」是指①小麥粉心部份的麵粉②小麥全部內胚乳部份③全粒小麥磨出的麵粉④粉心外緣的麵粉。

53. (3) 麵包於烘焙階段應對何項作重點管制，以控管品質？①產品整形外觀一致性②烘焙產品之成本③烘焙溫度、時間④烤爐大小。
54. (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烤盤擦油太多④出爐應倒扣未倒扣。
55. (3) 市售之液體全蛋，未經殺菌處理，若儲存時間在 8 小時以下，應放置在①10.5℃以下②15.8℃以下③7.2℃以下④23℃以下 之環境存放。
56. (3) 烘焙食品 G M P 認證追蹤中，加嚴追蹤時，每①六個月②二個月③一個月④三個月 一次以上追蹤查驗。
57. (2) 製作泡芙時，下列何者不是必要的材料？①油脂②鹽③水④麵粉。
58. (3) 下列何者是屬於餅乾類產品①台式薑餅②奶油空心餅③小西餅④廣式月餅。
59. (1) 由下列何種物理性測定儀器畫出的圖表可以得到麵粉的吸水量、攪拌時間及攪拌耐力？①Farinograph②Viscosimeter③Extensograph④Amylograph。
60. (3) 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？①0.95②0.80③0.85④0.90。
61. (4) 營養宣稱低（少）脂肪是以每份 100 公克計，脂肪含量為①5 公克②7 公克③10 公克以下④3 公克 者得稱之。
62. (1) 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背信罪②竊盜罪③工商秘密罪④侵佔罪。
63. (3) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①30②45③85④55 ℃破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
64. (4) 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①40%②30%③60%④50%。
65. (4) 圓頂吐司出爐後兩頭低垂是①基本發酵過度②最後發酵不足③最後發酵過度④基本發酵不夠。
66. (1) 一般使用可可粉製作巧克力產品時，欲使顏色較深可添加①小蘇打②磷酸二鈣③塔塔粉④發粉。
67. (2) 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？①量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味②減少麵糰的韌性和彈性③適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味④控制酵母的發酵。
68. (3) 下列何種產品配方中不使用油脂？①派②蛋黃酥③天使蛋糕④小西餅。
69. (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。
70. (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。
71. (3) 下列何種製法容易造成麵包快速老化①正常直接法②正常中種法③快速直接法④基本中種法。
72. (4) 無段變速攪拌機傳動方式為①齒輪傳動②鋼帶傳動③齒輪皮帶相互搭配④皮帶傳動。
73. (2) 依照 CNS 所謂全麥麵包，全麥粉的用量應為①10%②20%③30%④50% 以上。
74. (1) 下列敘述何者為錯誤？①可燃性氣體之鋼瓶與引火性物品儲存在一起②盛裝容器和空容器應分區置放③可燃性氣體鋼瓶儲存場所應備適當之滅火器④高壓容器應安穩置放並加固定。
75. (1) 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①240 元②350 元③200 元④300 元。
76. (4) 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①65.6②62.6③63.6④64.6 %。
77. (2) 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白②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③製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量④配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放。

78. (2) 欲使小西餅增加鬆酥程度，須如何調整？①增加水量②提高油和蛋量③增加砂糖用量④增加麵粉量。
79. (4) 傳統長崎蛋糕之製作依烘焙百分比當麵粉用量為 100%時，砂糖的用量為①90~100%②130~140%③110~120%④180~200%。
80. (4) 下列有關排水之敘述何者錯誤？①排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上）②排水溝應保持暢通，不得有淤泥蓄積③排水出口應有防止老鼠侵入之裝置④排水溝內得配有其他管路。