

102 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. (4) 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工商秘密罪③竊盜罪④背信罪。
2. (3) 製作小西餅時，配方中糖含量高，油脂含量較低，成品呈①鬆軟②鬆酥③脆硬④酥硬。
3. (3) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之橫向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，鋼帶兩邊應各保留 9 公分之空白，請問隧道爐之鋼帶寬度最適當為①126 公分②105 公分③123 公分④108 公分。
4. (3) 牛奶雞蛋布丁餡主要膠凍材料為①牛奶②動物膠③雞蛋④玉米粉。
5. (2) GMP 食品工廠有關製造記錄之保存，應保存①二個月以上②成品有效期限後一個月③半年以上④成品有效期限前一個月。
6. (1) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於無鹽奶油缺貨，公司政策性決定以烤酥油代替，烤酥油之使用百分比為①42②46③48.5④50。

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

7. (4) 製作乳酪蛋糕的乳酪(Cream Cheese)宜儲存在①-10~-20℃②5~15℃③-10~-1℃④0~5℃。
8. (4) 蛋糕表面有白斑點是①油脂的熔點太低②油脂的熔點太高③糖的顆粒太細④糖的顆粒太粗。
9. (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 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①1,300②1,500③1,200④1,400 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

10. (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化學性②生物性③物理性④生產方式。
11. (3) 麵包表皮顏色太深其原因為①中間發酵時間太長②麵粉筋度太高③最後發酵濕度太高④使用過多的手粉。
12. (3) 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便宜 20 元②便宜 15 元③貴 15 元④相同。
13. (2) 雞油、豬油與沙拉油的飽和脂肪酸的量是①豬油與沙拉油一樣多②豬油最多③沙拉油最多④雞油最多。
14. (1) 下列之解凍方法中，以何者之品質最差？①室溫解凍②流水解凍③冷藏解凍④微波解凍。
15. (2) 下列何者是不好的工作態度①勤快②不理不睬③謙虛④微笑。
16. (3) 人體生長發育與修補損耗主要以①醣類②維生素③蛋白質④脂肪 為原料。
17. (2) 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有效期限後兩個月②有效期限後一個月③賣完以後④有效期限。
18. (2) 製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至①65℃②45℃③35℃④55℃ 左右再行其他作業工作。
19. (2) 含酒石酸的發粉其作用是屬於①慢性的②快性的③次快性的④與反應速度無關。
20. (4) 乾濕球濕度計的溫度差愈大則相對濕度①不一定②與溫度無關③愈大④愈小。
21. (2) 影響法國麵包品質最大的因素是①整形②發酵③攪拌④水份。
22. (3) 製作奶油空心餅時，下列何種原料可以不加①蛋②水③碳酸氫銨④油脂 依然可以得到良好的產品。
23. (3) 下列何物質可能與肺癌有關？①樹脂②油漆③油煙④檳榔。
24. (2) 全麥麵粉中麩皮所佔的重量為①14.5%②12.5%③11.5%④13.5%。
25. (4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為①鋁製②鐵製③銅製④陶瓷。
26. (3) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為①0.5%②0.4%③1%④1.5%。
27. (2) 管制循環中之 P-D-C-A 之 C 代表①採取行動②查核③標準化④教育訓練。
28. (4) 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尼龍(KON)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)。
29. (1) 熱藏食品之保存溫度為①65℃②40℃③30℃④50℃ 以上。
30. (1) 下列四種麵粉，那一種最便宜①D 麵粉，含水 13.0%，每 100 公斤，價格為 1120 元②B 麵

粉，含水 11.5%，每 100 公斤，價格為 1160 元③C 麵粉，含水 12.2%，每 100 公斤，價格為 1140 元④A 麵粉，含水 10.9%，每 100 公斤，價格為 1180 元。

31. (1) 奶油空心餅之麵糊，在加蛋時油水分離之原因為①麵糊溫度太低②加入麵粉時攪拌均勻③油脂在麵糊中充分乳化④麵糊充分糊化。
32. (2) 某生產土司之工廠，其生產線製程效率瓶頸在烤爐之速度，已知烤爐滿爐可 200 盤，每盤 3 條土司，烤焙時間 40 分鐘，則該工廠每小時最多可生產多少條土司？①1200 條②900 條③600 條④1500 條。
33. (4) 利用 pH 值高低來防止食品有害微生物生長者，pH 值應維持在①10.6②8.6③6.6④4.6 以下。
34. (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？①3.3②6.3③12.6④25.2 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

35. (4) 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安全性④延展性 不適合機械自動操作。
36. (1) 長崎蛋糕的烘焙以下列何者正確①進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴水霧，並做消泡動作②進爐後持續以高溫(240℃以上)至烘焙完成才可出爐③進爐後持續以低溫(150℃以下)至烘焙完成才可出爐④進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴油霧，並做消泡動作。
37. (3) 廠區若設置圍牆，距離地面至少①80②100③30④50 公分以下部份應採用密閉性材料結構。
38. (4) 高筋麵粉的吸水量約在①50~55%②48~52%③40~46%④62~66%。
39. (1) 勞工八小時日時量平均音壓級超過多少分貝時，雇主應使勞工戴用有效之耳塞、耳罩等防音防護具①85 分貝②80 分貝③75 分貝④90 分貝。
40. (3) 麵糰發酵的目的下列何者為錯誤？①改變麵糰的伸展性②酸化的促進③麵筋的形成④生成氣體。
41. (3) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因①麵糊水分不足②烤焙時間太久③上火太大④麵糊攪拌不足。
42. (4) 長崎蛋糕於烘焙之前，必須有消泡動作，其目的①將攪拌時產生的汽泡破壞②降低爐溫③使蒸氣之大量水蒸氣散逸④使氣泡細緻、麵糊溫度均衡，如此才可得到平坦膨脹的產品。
43. (1) 下列那一項不是導致丹麥麵包烤焙不容易著色的可能原因？①烤焙溫度過高②手粉使用過量③裹油及摺疊操作不當④冷凍保存時間太久。
44. (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

粉過量②麵糊量過多③發粉過量④油不足。

45. (4) 依食品 GMP 的分類，包裝區應屬①一般作業區②非食品處理區③準清潔作業區④清潔作業區。
46. (3) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味？①麻油②豬油③椰子油④沙拉油。
47. (2) 品質管制之循環為①A-C-D-P②P-D-C-A③C-P-D-A④P-A-C-D。
48. (1) 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①4~7°C②20~25°C③-15~-18°C④10~15°C。
49. (1) 麵包廠創業貸款 400 萬元，年利率 12%，每月應付利息為①4 萬元②3 萬元③5 萬元④6 萬元。
50. (4) 中筋麵粉每包 310 元，請問每公斤多少元？①12②11③13④14 元。
51. (2) 調製杯子蛋糕欲使中央隆起裂開，烤爐溫度應①與一般普通蛋糕同②較高③較低④烤焙時間稍長。
52. (4) 下列薄膜中，以①低密度聚乙烯(LDPE)②直線型低密度聚乙烯(LLDPE)③聚丙烯(PP)④延伸性聚丙烯(OPP) 最透明。
53. (2) 一般酵母多爲磅裝，一磅等於①600 公克②454 公克③630 公克④500 公克。
54. (1) 水果蛋糕若水果沈澱於蛋糕底部與下列何者無關①油脂用量不足②水果未經處理③爐溫太低④水果切得太大。
55. (2) 轉化糖漿主要成分是①多醣②單醣③雙醣④乳糖。
56. (3) 蛋糕在烤焙時呈現麵糊急速膨脹或溢出烤模，致使成品中央下陷組織粗糙，此因①上火太高②麵糊攪拌不足③配方中膨脹劑用量過多④麵糊攪拌後放置太久才進爐烤焙。
57. (4) 製作蛋糕時爲促進蛋白之潔白性及韌性，打發蛋白時可加入適量①石膏粉②小蘇打粉③太白粉④塔塔粉。
58. (4) 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風味④膨脹。
59. (1) 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糖油拌合法②中種法③直接法④二步法。
60. (4) 對加工食品品質最具影響的因素爲①廠牌及商標②超級市場③價格及產地④原料品質及加工技術。
61. (3) 餅乾表面若欲噴油時，對使用油脂特性不需考慮的是①安定性②風味融合性③包裝型態④化口性。
62. (2) 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①2 公分以上②3 公分以上③1 公分以上④0.5 公分以上，以利清洗消毒。
63. (3) 烘焙食品包裝使用脫氧劑時，須選用氧氣透過率低的包裝質料，即氧氣透過率(cc/每平方公尺、1 氣壓、24 小時)不得超過①40cc②30cc③20cc④50cc。
64. (2) 下列何者是食品衛生指標菌？①仙人掌菌②大腸桿菌③金黃色葡萄球菌④肉毒桿菌。
65. (1) 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是①油爲分散相②油包水③水爲分散相④油爲連續相。
66. (1) 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少①10%②15%③12%④5%。
67. (2) 違反食品衛生管理法之規定者，最高刑罰爲①二年以下②三年以下③六個月以下④一年以下有期徒刑。
68. (3) 硬式麵包的產品特性爲①表皮硬、內部硬②表皮硬、內部脆③表皮脆、內部軟④表皮脆、內部硬。
69. (2) 攪拌麵糰時促使麵筋形成最重要的是①鹽的結合②S-S 結合③水分子之間的水素結合④水素結合。
70. (3) 以下小西餅配方爲成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重爲 23.2 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本爲多少元？①723②523③823④623 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	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

71. (4) 下列何種乳製品可不需冷藏①布丁②乳酪③鮮奶④奶粉。
72. (3) 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？①18℃恒溫②25℃之室溫③7℃以下冷藏④65℃以上。
73. (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小蘇打④發粉。
74. (1) 下列何者是屬於餅乾類產品①小西餅②奶油空心餅③廣式月餅④台式薺餅。
75. (2) 營養宣稱高（多）膳食纖維是以每份 100 公克計，膳食纖維為①8 公克②6 公克③10 公克以上④3 公克者得稱之。
76. (2) 在生產條件不變的情況下，由於每批麵粉特性之差異，餅乾配方中不可作修改的是①攪拌條件②香料用量③水量④碳酸氫銨。
77. (2) 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發粉③巧克力④核果。
78. (4) 下列何種產品配方中不使用油脂？①派②蛋黃酥③小西餅④天使蛋糕。
79. (1) 土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響①麵包體積變小②風味較佳③麵包內部顆粒粗大④表皮顏色太深。
80. (1) 肉品包裝的重要性為①保護肉品品質、延長保存期限②增加肉品的失重③改善或增進肉品的新鮮度④殺死所有的細菌。