

096 年度 07700 烘焙食品丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。 准考證號碼：
另附有答案卡，請在答案卡上作答。 姓 名：

一、是非題：

- 1.(O) 食品包裝標示應標示製造日期及其有效日期，或有效日期及可推算製造日期之保存期限。
- 2.(X) 蛋糕在爐內烤焙時，其中央部份下陷是由於柔性材料太少的關係。
- 3.(O) 肉類中所含的蛋白質較麵粉、米為多。
- 4.(O) 麵粉磨好，至少貯存一週後才適合使用於麵包製作。
- 5.(O) 酵母菌為單細胞體之微生物，其增殖方法多採用出芽法。
- 6.(O) 聚乙烯(PE)塑膠袋是屬於柔軟性包裝材料。
- 7.(O) 出爐後的蛋糕中間下陷，其內部組織一定粗糙。
- 8.(O) 以直接法製作麵包，至少給予 30 分鐘的基本發酵時間。
- 9.(O) 不加蓋的麵包如一側有膨脹的整齊裂痕是正常現象。
- 10.(X) 依照規定重量，土司麵包出爐後，成品四角呈現銳角，是由於基本發酵過度之原因。
- 11.(X) 果膠 (pectin) 是從動物皮、骨抽取而來的膠體。
- 12.(X) 製作丹麥麵包時，裹入用油的融點(melting point)愈高，則產品的口感愈好。
- 13.(O) 蛋糕體積之大小、組織之鬆軟性與麵糊拌入之空氣量有關。
- 14.(O) 將食品以日光曝曬延長保存期限，乃是利用陽光之紅外線及紫外線之作用。
- 15.(O) 要久存的產品，其包裝紙應考慮透氣性及透濕，而且其透氣性及透濕性越小越好。
- 16.(O) 生乳用於麵包時，必須先經加熱處理後再予使用，否則攪拌後的麵糰會減少吸水性、黏手及影響體積。
- 17.(O) 土司麵包攪拌時，麵糰要打到表面光滑，且拉一塊麵糰可張開成薄膜狀態。
- 18.(O) 奶油霜飾口感如油蠟難以入口，融點太高，為其原因之一。
- 19.(X) 全麥麵粉的纖維素含量與一般麵粉相同。
- 20.(X) 製作奶油空心餅，蛋宜在麵糊溫度 75~80℃ 時一次全部加入攪拌。
- 21.(O) 台灣地區發生的食物中毒案件中以細菌性最多。
- 22.(X) 製作水果塔如使用新鮮蘋果，應先泡糖水，但時間不宜太長。
- 23.(O) 水果蛋糕出爐後水果下沈，麵糊太稀為其原因之一。
- 24.(O) 心臟因觸電而停止，應即施行心肺復甦術急救。
- 25.(X) 瑪琍餅乾是屬於軟麵糰的小西餅。
- 26.(O) 製作雙皮派時，為避免餡內的蒸氣頂破上層皮，可在上層皮搓洞，以利水汽蒸發。
- 27.(O) 某些食品表面以一層油質覆蓋，如此可防止空氣進入食品，增加保存性。
- 28.(O) 冰箱小西餅(ice box cookie)之麵糰，須經過冷凍或冷藏處理再切片烘焙。
- 29.(O) 奶油類蛋糕是屬於麵糊類蛋糕。
- 30.(X) 地下水含有較高的礦物質，所以使用地下水製作麵包時，配方內改良劑的用量應增加。
- 31.(O) 在製作丹麥麵包，要將裹入油包入麵糰中，再經壓延，摺疊而製作各種花樣。
- 32.(O) 冷凍食品不得使用金屬材料釘封或橡皮圈等物來固定包裝封口。
- 33.(O) 蛋糕捲，捲後表面破裂；爐溫太高為其原因之一。
- 34.(X) 我國生產之所有麵粉均經過漂白處理。

- 35.(O) 鋁箔容器不得放入微波爐中加熱。
- 36.(O) 一般正常直接法麵糰攪拌後之溫度應為 26℃。
- 37.(X) 水產品是葡萄球菌的主要來源。
- 38.(O) 圓頂(不加蓋)土司麵包頂部隆起、兩頭低垂、邊側有寬大裂痕，是由於最後發酵不足之故。
- 39.(X) 海綿蛋糕攪拌時，全蛋與砂糖應隔水加熱至 50℃ 再開始攪拌，可縮短攪拌時間。
- 40.(X) 做麵包選用高筋麵粉，應注意其蛋白質品質的好壞，蛋白質品質差的麵粉，祇要蛋白質高，就可補救品質差的缺陷。
- 41.(O) 公司之經營者與員工之和諧相處，可提高公司營運。
- 42.(O) 舊蛋之蛋殼表面具光澤，鮮蛋蛋殼表面粗糙，表面若有似油浸出者大體為腐敗蛋。
- 43.(O) 戚風蛋糕麵糊是綜合麵糊類蛋糕與乳沫類蛋糕之麵糊。
- 44.(O) 降低 pH 值亦為增加食品保存性之一種方法。
- 45.(O) 食品罐頭用金屬容器之內部塗漆，必須符合食品、器具、容器、包裝之衛生標準。
- 46.(X) 砂糖的甜度比果糖高。
- 47.(O) 麵粉中含水量在 13~14% 之間。
- 48.(O) 使用中種法製作麵包，正常情況下，中種麵糰在基本發酵後，體積為原來 4~5 倍。
- 49.(O) 核桃應貯存於冷藏或冷凍條件，才能確保品質。
- 50.(O) 每台斤為 600 公克，每台兩為 37.5 公克。

二、選擇題：

- 1.(2) 戚風蛋糕蛋白部份要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到①液體狀態②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀態。
- 2.(3) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有①防腐②流散③凝固④容易烤焙的功能。
- 3.(1) 下列那一項非麵包滾圓的目的①鬆弛麵筋使麵糰易於整型②使麵糰表面光滑不易粘手③使麵糰易於保住二氧化碳④使氣體均勻分佈。
- 4.(4) 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的① 70%② 80%③ 90%④ 100%。
- 5.(1) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品①玉米澱粉、果汁②果膠、果汁③洋菜、果汁④吉利丁(gelatine)、果汁。
- 6.(3) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品①擠出小西餅②魔鬼蛋糕③法國麵包④天使蛋糕。
- 7.(3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因①蘇打粉②酵母③砂糖④攪拌時拌入油脂之空氣。
- 8.(2) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③麵糊攪拌不夠④爐溫太低。
- 9.(2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上① 0℃② 7℃③ 10℃④ 20℃。
- 10.(3) 蛋白的含水量為① 50%② 75%③ 88%④ 95%。
- 11.(3) 法國麵包的風味是由於①配方內添加香料②添加適當的改良劑③自然發酵的效果④配方內不含糖的關係。
- 12.(2) 食品工廠用的油炸用油最好選用①沙拉油②氫化油③黃豆油④奶油。
- 13.(4) 蛋白成分除了水以外含量最多的是①油脂②葡萄糖③灰分④蛋白質。
- 14.(4) 一般油炸用油發煙點應在① 150~160℃② 160~170℃③ 170~180℃④ 200℃以上。
- 15.(1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意①分次攪拌②一次攪拌完成③糖油不需打發即可與粉拌勻④麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬而不易成型。

- 16.(3) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是①保麗龍②牛皮紙③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
- 17.(2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
- 18.(2) 貯存麵粉的溫度最好是① 10~16℃ ② 18~24℃ ③ 26~30℃ ④ 32~34℃。
- 19.(2) 爲防止紅外線（如熔爐）傷害眼睛應配戴下列何種設備？①防塵眼鏡②遮光眼鏡③太陽眼鏡④防護面罩。
- 20.(3) 標準土司麵包配方內水的用量應爲① 45~50% ② 51~55% ③ 60~64% ④ 66~70%。
- 21.(4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
- 22.(1) 判斷麵包結構好壞應採用①手指觸摸法②觀察法③嚐食法④嗅覺法。
- 23.(3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積①不變②變大③變小④變厚。
- 24.(1) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因爲①配方中總水量不足②總水量太多③麵粉筋度太高④烤爐溫度太高。
- 25.(1) 下列奶製品最具貯藏性的是①奶粉②鮮奶③奶水④冰淇淋。
- 26.(2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和爲① 0.1% ② 1% ③ 5% ④ 10%。
- 27.(4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化①顏色加深②黏度增加③有蟹泡並提前冒煙④酸價爲 1.0。
- 28.(4) 下列何者不屬於公害的範圍？①噪音②惡臭③毒物④酗酒。
- 29.(1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高①小蘇打②水③氧化劑④油脂 的用量。
- 30.(2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於①戚風類蛋糕②麵糊類蛋糕③乳沫類蛋糕④天使蛋糕。
- 31.(4) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者爲正確①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒④應儘速使用完畢。
- 32.(4) 依營養素的分類法，食物可分成① 3 大類② 4 大類③ 5 大類④ 6 大類。
- 33.(2) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不爲強制性標示事項？①品名②製造方法③製造廠④有效日期。
- 34.(4) 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者爲佳？① 20% ② 50% ③ 75% ④ 100%。
- 35.(3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
- 36.(4) 製造、加工、調配食品之場所①可養牲畜②可居住③可養牲畜亦可居住④不可養牲畜亦不可居住。
- 37.(4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③糖水拌合法④直接法。
- 38.(4) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？①保持新鮮②防止老化③提高商品價值④增加重量。
- 39.(1) 評定餐包的表皮性質是①薄而軟②厚而硬③有斑紋④可吃就好。
- 40.(1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好①瓦斯②電③柴油④重油。
- 41.(4) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100% ①麵包②鬆餅③中點④蛋糕。
- 42.(2) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）所使用的配方，大致上與甜麵包類似，然在爲求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）配方中的糖與油脂，較甜麵包配方①高②少③相等④視情況而定。
- 43.(3) 奶粉及蛋白粉乾燥脫水方式可用①箱式乾燥法②鼓式乾燥法③噴霧乾燥法④隧道乾燥法。
- 44.(1) 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。

- 45.(1) 一個中型雞蛋去殼後約重① 50 公克② 70 公克③ 80 公克④ 100 公克。
- 46.(2) 下列何種油脂貯存於較高溫(如 35℃)易變質①氫化棕櫚油②自製豬油③氫化豬油④椰子油。
- 47.(1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是①蛋白中攪拌入空氣②塔塔粉③蛋黃麵糊部份的攪拌④水。
- 48.(3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用①直接法攪拌②糖油拌合法③麵粉油脂拌合法④兩步拌合法。
- 49.(2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品①紙盒②鋁箔積層③聚氯乙烯(PVC)④聚酯(PET)。
- 50.(2) 牛奶中不含下列哪一種營養素？①維生素 B₂②維生素 C ③蛋白質④脂質。