

097 年度 07700 烘焙食品丙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.(4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
- 2.(1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
- 3.(2) 冰淇淋蛋糕一定要①冷藏②冷凍③常溫④ 10℃ 保存。
- 4.(4) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮①廣式月餅②太陽餅③天使蛋糕④奶油空心餅。
- 5.(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。
- 6.(2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入①沙拉油②玉米澱粉③膨脹劑④粗砂糖 改善。
- 7.(1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較①厚②薄③軟④不影響。
- 8.(1) 食品之儲存應考慮①分門別類②全部集中③考慮方便性即可④隨心所欲。
- 9.(3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
- 10.(4) 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的① 70%② 80%③ 90%④ 100%。
- 11.(2) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式①用抹布擦淨②洗淨烤乾③洗淨用抹布擦乾④洗後自然涼乾。
- 12.(1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①雞蛋②吉利丁③玉米粉④麵粉。
- 13.(1) 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均①白紙打濕置於空盤處②報紙打濕置於空盤處③將多餘麵糊倒掉不用④空盤處墊錫箔紙。
- 14.(3) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加①膨大劑②麥芽酵素③乳化劑④丙酸鈣。
- 15.(3) 麵粉貯藏之理想濕度為① 10~20%② 30~40%③ 55~65%④ 90~100%。
- 16.(2) 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過① 50ppm ② 200ppm ③ 400ppm ④ 0.1%。
- 17.(4) 烘焙店家小本經營，最好的行銷方法為①報紙、雜誌②廣播③電視④消費者口碑，並可節省經營成本。
- 18.(2) 麵粉含水量比標準減少 1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加① 0 ② 2 ③ 4 ④ 6 %。
- 19.(1) 以下敘述，何者為正確：①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用②低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆③聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性④泡沫塑膠保濕效果差。
- 20.(3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①於機器上裝護欄②長頭髮與衣服應包紮好③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④啟動機器時應注意附近工作人員。
- 21.(4) 海綿蛋糕配方主要原料為①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶②麵粉、沙拉油、水③麵粉、細砂糖、發粉④麵粉、細砂糖、蛋。
- 22.(1) 評鑑法國麵包的品質應①表皮脆而內部柔軟②表皮脆而內部硬③表皮及內部都要硬④表皮脆內部細膩如土司。
- 23.(2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。
- 24.(1) 蛋黃成份中所含的油脂具有①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用。
- 25.(3) 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為①起泡狀②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀。

- 26.(3) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為①爐火太大②爐火太小③粉與水拌不均勻④粉類太少。
- 27.(1) 冷凍蛋解凍後最好① 1 天內用完② 3 天用完③ 1 週用完④ 1 個月用完。
- 28.(3) 蛋白的含水量為① 50%② 75%③ 88%④ 95%。
- 29.(3) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在① 100°C±5°C② 150°C±5°C③ 190°C±5°C④ 210°C±5°C。
- 30.(2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A②維生素 B 群③維生素 C④維生素 D。
- 31.(1) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為①麵糊太乾②配方內油的用量太少③使用化學膨脹劑④麵糊糊化程度良好。
- 32.(3) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①平面兩公尺高以上即屬高架作業②高架作業應戴安全帽、安全吊索③醉酒及睡眠不足仍可上高架工作④應架設防護欄網。
- 33.(2) 使用食品添加物時應①與其他原料並列貯存②分開貯存，並由專人管理③不必特別注意④一律放在冰箱中。
- 34.(2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5°C②-18°C③-50°C④-100°C 以下。
- 35.(3) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②維生素③纖維素④醣類。
- 36.(4) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了①小蘇打②發粉③碳酸氫銨④塔塔粉 所致。
- 37.(1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為①烘焙時爐溫太低②爐溫太高③麵糊攪拌不足④麵糊攪拌不均。
- 38.(3) 工業級之化學物質①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
- 39.(4) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳①高密度聚乙烯(HDPE)②聚丙烯(PP)③玻璃紙④鋁箔積層。
- 40.(4) 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非①洋菜、水、糖②桔子果醬、水③杏桃果膠、水④糖、水。
- 41.(1) 烘焙食品貯藏條件應選擇①陰冷、乾燥②高溫、陽光直射③陰冷、潮濕④高溫、潮濕 的地方。
- 42.(2) 一般沙拉油放置一段時間，會①長黴菌②酸敗③發酵④結晶。
- 43.(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。
- 44.(3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是① 10°C② 15°C③ 22°C④ 30°C 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。
- 45.(1) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了①酵母②發粉③小蘇打④阿摩尼亞（碳酸氫銨等）。
- 46.(3) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加①蛋白量②麵粉量③糖量④鹽量。
- 47.(4) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良①包裝不良②冷卻不足即包裝③衛生條件差④奶粉太多。
- 48.(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用①真空包裝②牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
- 49.(2) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5°C，自來水溫為 20°C，該日室溫為 28°C，冰用量為① 40g② 54g③ 80g④ 100g。
- 50.(4) 下列何種產品，不需經烤焙過程①法國麵包②戚風蛋糕③奶油空心餅④開口笑。
- 51.(2) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②鋁盤③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。
- 52.(2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為① 0.1%② 1%③ 5%④ 10%。
- 53.(3) 全蛋的固形物為① 10%② 15%③ 25%④ 35%。

- 54.(3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是①紙製品②玻璃容器③鋁箔④聚丙烯(PP)。
- 55.(2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是①酵母②發粉(B.P)③油脂④小蘇打(B.S)。
- 56.(4) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰①奶油小西餅②蛋黃酥③廣式月餅④美式甜麵包。
- 57.(2) 鬆餅(起酥, puff pastry)的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應①較硬②一致③較軟④無關, 則能達到最佳效果。
- 58.(2) 使用不同烤爐來烤焙麵包, 下列何者敘述不正確: ①使用熱風爐, 烤焙土司, 顏色會較均勻②使用瓦斯爐, 爐溫加熱上升較慢③使用隧道爐, 可連續生產, 產量較大④使用蒸汽爐, 烤焙硬式麵包表皮較脆。
- 59.(3) 煮製奶油空心餅(泡芙)何者為正確①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸②油脂煮沸即加水麵粉拌勻③油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉, 繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化④水、油脂煮沸即離火, 加入麵粉拌勻。
- 60.(2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時, 如果攪拌不足易造成產品①組織較軟②拌入其他材料時易消泡③體積較大④不影響蛋糕品質。
- 61.(4) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者, 處罰鍰①三萬元以上十五萬元以下②四萬元以上二十萬元以下③六萬元以上三十萬元以下④二十萬元以上一百萬元以下。
- 62.(3) 以中種法製作蘇打餅乾時, 中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在① 58%±2%② 68%±2%③ 78%±2%④ 88%±2%。
- 63.(2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為① 25~30 分鐘② 8~15 分鐘③ 3~5 分鐘④ 0 分鐘 即可。
- 64.(3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑? ①發粉②小蘇打③酵母④阿摩尼亞(碳酸氫銨)。
- 65.(4) 蛋黃之水份含量為① 30~34%② 35~39%③ 40~44%④ 50~55%。
- 66.(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。
- 67.(2) 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為①低溫長時間烤焙②麵糊放置時間③高溫長時間烤焙④麵粉的選用。
- 68.(1) 奶油空心餅外殼太厚是因為①蛋的用量太多②蛋的用量不足③麵糊溫度太高④麵糊溫度太低。
- 69.(1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是①烤盤不乾淨②配方內的糖太少③烤爐溫度不均勻④烤盤擦油太多。
- 70.(3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用①雙氧水②乙醇③甲苯④汽油。
- 71.(3) 無水奶油是來自於下列那種原料? ①牛肉②豬肉③牛奶④植物油。
- 72.(1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②腹脇肉③後腿肉④前腿肉。
- 73.(1) 低溫可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
- 74.(1) 法國麵包(硬式麵包)之烤焙溫度常以① 230°C② 200°C③ 170°C④ 150°C。
- 75.(4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度? ①糖②油③蛋黃④麵粉。
- 76.(2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
- 77.(3) 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐①甜麵包②丹麥麵包③硬式麵包④葡萄乾麵包。
- 78.(4) 下列何種為硬式麵包①全麥麵包②甜麵包③可鬆麵包④法國麵包。
- 79.(2) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時, 則麵粉之吸水量約可提高① 1%② 1.5%③ 2%④ 2.5%。
- 80.(3) 使用中種法製作麵包, 在正常情況下, 攪拌後中種麵糰溫度/主麵糰溫度, 以下列何者最適宜? ① 5/28 ② 35/35 ③ 23~25/27~29 ④ 32/10 °C。