

098 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. (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。
2. (4) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是①沙拉油②水③蛋④稀糖漿。
3. (2) 巧克力融化加熱方式，最好使用①直火加熱②隔水加熱③烤爐加熱④自然融化。
4. (4) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素①產品種類②產品大小③烤爐種類④烤焙人員。
5. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低①輕奶油②海綿蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。
6. (4) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者①奶油香②鬆脆之口感③金黃色④柔軟。
7. (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。
8. (4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？①食用紅色三號②食用紅色四號③食用紅色五號④食用紅色六號。
9. (3) 派皮自模型中取出易破碎原因為①鬆弛時間不夠②配方中油脂含量太少③派皮過熱自盤中取出④烤焙不足。
10. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①腸衣②紙箱③真空包裝袋④保鮮(縮收)膜。
11. (1) 做蘇打餅乾應注意油脂的①安定性好、不易酸敗②打發性好③乳化效果好④可塑性好。
12. (2) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是①起泡狀態②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀態。
13. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
14. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是：①生產線減縮②遷廠③無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
15. (2) 水果蛋糕水果下沉的原因①發粉用量不足②麵粉筋度太低③麵粉筋度太高④總水量不足。
16. (4) 白麵包內部評分佔總分的①40%②50%③60%④70%。
17. (1) 包裝容器為承受內外壓力須有①充分之強度②充分之美觀③愈大愈好④愈小愈好。
18. (1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的①20%②30%③40%④50%。
19. (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。
20. (4) 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用①花生油②沙拉油③葵花油④椰子油。
21. (2) 雞蛋布丁餡①煮時應加多量防腐劑②煮好應冷藏貯存③煮好應保持在 50℃ 以上④加工時用手抓。
22. (4) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴①油②膨脹劑③蛋白④水於麵糊表面。
23. (2) 木瓜貯存最合適之溫度為①-5℃~0℃②7℃~10℃③30℃~35℃④35℃。
24. (1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
25. (2) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆①油②糖③蛋④奶粉。
26. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是①蛋黃②全蛋③蛋白和糖④蛋黃和糖。
27. (2) 炸油炸甜圈餅(道納司，doughnuts)的油溫以①140~150℃②180~190℃③210~220℃④

230~240℃ 為佳。

28. (1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為①配方內水份太多②烤爐溫度太低③使用低筋麵粉④麵糊攪拌過久。
29. (2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
30. (3) 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸汽設備，蒸汽的壓力為①壓力大，量小②祇要有蒸汽產生就好③壓力低，量大④壓力大，量大。
31. (4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B₂③維生素 C④維生素 D。
32. (3) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應①隨便放置②放在熱而潮濕的地方③放在乾燥陰涼處④與舊產品放在一起。
33. (3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用①鈎狀②漿狀③網狀（球狀）④螺旋狀。
34. (3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍①-20℃②-10℃~-5℃③1~10℃④20℃以上。
35. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
36. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為①-5℃~0℃②10℃~15℃③20℃~30℃④30℃以上。
37. (2) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上①愈軟②愈硬③不影響④愈鬆。
38. (4) 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加3%的可可粉，則配方中的吸水應該①減少3%②增加3%③減少4.5%④增加4.5%。
39. (2) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分①煮沸殺菌②冷凍乾燥③高壓滅菌④煙燻。
40. (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。
41. (3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的①沙拉油②味素③檸檬汁④食鹽。
42. (3) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①豬油②牛油③沙拉油④椰子油。
43. (3) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的①蛋②麵粉③碳酸氫銨④油脂。
44. (2) 下列敘述何者不正確①食品包裝標示應合乎法律規定②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變④包材選擇亦應考慮環保因素。
45. (2) 下列何者撕裂強度範圍最大①紙②聚氯乙烯(PVC)③鋁箔④聚丙烯(PP)。
46. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
47. (4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為①30%②40%③50%④60%。
48. (4) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間？①加防腐劑②適當包裝③注意保存條件④加熱處理。
49. (2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④聚氯乙烯(PVC)。
50. (3) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant)①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135℃②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃。
51. (1) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為①碳酸氫銨（阿摩尼亞）②小蘇打③發粉④酵母。
52. (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。
53. (2) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加①水②油③糖④高筋麵粉。
54. (3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④磅蛋糕。
55. (1) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用①玉米澱粉②動物膠③洋菜粉④甘藷粉。
56. (2) 製作轉化糖漿使用何種糖原料①葡萄糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。

57. (1) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①果糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
58. (3) 全蛋的固形物為①10%②15%③25%④35%。
59. (3) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①維生素②胺基酸③香料④無機鹽類。
60. (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。
61. (1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用①黏稠劑②油脂③酸④防腐劑 調整。
62. (2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為①配方中麵粉用量太多②加蛋時麵糊太冷無法乳
化均勻③加蛋時麵糊溫度太高④配方中蛋的用量太多。
63. (2) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的①20%②25%③30%④35%。
64. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
65. (3) 切割蛋糕用的刀子①洗淨使用②以布擦拭後使用③浸在沸水中燙一次，切一次④在沸水中燙
一次用布擦一下使用，以上那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求。
66. (2) 一般餐包的油脂用量為①4~6%②8~14%③15~20%④25~30%。
67. (3) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料①金屬容器②紙製品③泡沫塑膠④玻璃容器。
68. (1) 控制發酵最有效的原料是①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
69. (1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為①高②相同③低④測不出來。
70. (4) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關①室溫②粉溫（或材料溫度）
③機器攪拌所產生的摩擦溫度④中種麵糰溫度。
71. (1) 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的①水②糖③油④麵粉。
72. (4) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源：①清潔的空氣②乾淨且經消毒的水③有清潔
衛生觀念且高度配合的作業人員④掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
73. (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。
74. (4) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟①水②糖③油④麵粉。
75. (1) 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？①蘇打餅乾②口糧餅乾③戚風蛋糕④海綿蛋
糕。
76. (1) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜①鬆軟②脆
酥③硬脆④酥硬。
77. (1) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①熱封②膠水③訂書針④膠帶。
78. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於①柔性材料②鹼性材料③韌性材料④芳香材料。
79. (2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？①魔鬼蛋糕②水果蛋糕③果醬捲④戚風蛋糕。
80. (3) 乳化劑在蛋糕中的功能是①使蛋糕風味佳②使蛋糕顏色加深③融和配方內水和油使組織細膩
④縮短攪拌時間減少人工。