

099 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. (2) 乳化劑在麵包中的功能①增加麵包風味②使麵包柔軟不易老化③防止麵包發黴④促進酵母活力。
3. (3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是①10℃②15℃③22℃④30℃ 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。
4. (4) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？①低溫長時間烤焙②配方內糖的含量較多③爐溫太高④烤焙時間太短。
5. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為①17~22℃②26~30℃③31~35℃④36~40℃。
6. (3) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？①使麵糰內部溫度均勻②更換空氣，促進酵母發酵③縮短攪拌時間④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
7. (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。
8. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
9. (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。
10. (4) 下列何者為不安全動作？①內務不整潔②照明不充分③通風不良④搬運方法不妥當。
11. (2) 麵包基本發酵過久其表皮的性質①韌性大②易脆裂呈片狀③堅硬④薄而軟。
12. (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在①100℃±5℃②80℃±5℃③60℃±5℃④30℃±5℃，可縮短烤焙時間。
13. (4) 下列材料中，甜度最低的是①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
14. (3) 酵母油炸甜圈餅(道納司，doughnuts)的麵糰應攪拌至①拾起階段②捲起階段③麵筋擴展階段④麵筋斷裂階段。
15. (1) 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡①酒②清水③糖水④食醋。
16. (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。
17. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
18. (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。
19. (1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③福馬林④硼砂。
20. (3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是①發泡聚乙烯(PE)②發泡聚氯乙烯(PVC)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚丁烯(PB)。
21. (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。
22. (4) 提高食品保存性之原理何者為誤①酸度提高②滲透壓增高③水分降低④酸度降低。
23. (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。
24. (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酸價為 1.0。
25. (2) 土司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的①0%②2%③4%④6%。
26. (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。
27. (1) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為①高筋麵粉②洗筋粉③粉心粉④低筋麵粉。

28. (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。
29. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為①45~50%②55~60%③65~70%④80~85%。
30. (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。
31. (1) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？①發酵過度②裹入油太多③麵糰攪拌後未予鬆弛④配方中採用冰水。
32. (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。
33. (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。
34. (1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為①0~5℃②6~10℃③11~15℃④16~20℃。
35. (2) 植物中含蛋白質最豐富的是①穀類②豆類③蔬菜類④薯類。
36. (2) 長方型烤盤，其長為30公分、寬為22公分、高為5公分，其容積為①3300平方公分②3300立方公分③660平方公分④660立方公分。
37. (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)。
38. (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。
39. (3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④洗筋粉。
40. (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。
41. (4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
42. (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。
43. (2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①丙苯胺酸②離胺酸③麩胺酸④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
44. (1) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？①攪拌開始時②鮮奶油即將凝固時③鮮奶油體膨脹兩倍時④攪拌終了前。
45. (3) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？①廠商有利②消費者有利③兩者均受益④兩者均無利。
46. (3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於①糖量太多②糖量太少③膠凍原料用量太多④水分太少。
47. (2) 一般餐包的油脂用量為①4~6%②8~14%③15~20%④25~30%。
48. (1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長①水分高②水分低③蛋白質高④油脂含量高。
49. (3) 下列何者不是衛生署規定的營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②鈉③膽固醇④醣類。
50. (4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素B₁④維生素C。
51. (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。
52. (2) 一般餐包配方內糖的含量應為①4~6%②8~14%③16~20%④21~24%。
53. (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①50ppm②200ppm③400ppm④0.1%。
54. (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。
55. (2) 生鮮奇異果應①放在地上②低溫冷藏③曝曬在太陽下④冷凍貯存。
56. (3) 麵包製程中之醒麵即是①基本發酵②延續發酵③中間發酵④滾圓。
57. (1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。
58. (3) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？①好吃不黏牙②外表光滑漂亮③外表皺縮且黏牙④表皮很厚。
59. (4) 下列那一項和產品品質鑑定無關①表皮顏色②體積③組織④價格。

60. (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。
61. (2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B₁②維生素 B₂③維生素 C④維生素 A。
62. (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。
63. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
64. (4) 一般油炸用油發煙點應在①150~160℃②160~170℃③170~180℃④200℃以上。
65. (4) 蛋黃之水份含量為①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
66. (1) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①不安全的行為佔多數②不安全的狀況佔多數③不安全的行為與狀況各佔一半④天災佔多數。
67. (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。
68. (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。
69. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①0℃以下②1~5℃③15~20℃④25℃以上。
70. (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）。
71. (3) 肉品包裝材料的存放，應注意①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休②最好存放在包裝室內，方便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
72. (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。
73. (3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是①酵母產生的二氧化碳②發粉分解產生的二氧化碳③水經加熱形成水蒸氣④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
74. (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。
75. (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。
76. (1) 焦糖液保存溫度①0~5℃②6~10℃③11~15℃④16~20℃ 為宜。
77. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為①-5℃~0℃②10℃~15℃③20℃~30℃④30℃以上。
78. (1) 冷凍蛋解凍後最好①1天內用完②3天用完③1週用完④1個月用完。
79. (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。
80. (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%。