

100 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) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是下列何者？①氯②碘③溴④四基鉍。
2. (1) 購買香腸應選擇①具優良肉品標誌之產品②肉攤加工者③不加硝之產品④價格較貴者。
3. (2) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用①澱粉②奶粉③防腐劑④抗氧化劑。
4. (2) 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為①麵粉採用低筋粉②底火太強③適當使用發粉④麵糊攪拌均勻。
5. (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。
6. (2) 利用中種法製作土司麵包，那一種材料不屬於中種麵糰①水②油③酵母④麵粉。
7. (3) 蛋糕所用的發粉應為①快性發粉②次快性發粉③雙重反應發粉④慢性發粉。
8. (2) 烘焙食品超過保存期限應①回收再利用②丟棄③減價出售④贈送客戶 才正確。
9. (2) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部份打發過度，其產品組織較①硬②粗糙③細膩④沒影響。
10. (2) 一般餐包配方內糖的含量應為①4~6%②8~14%③16~20%④21~24%。
11. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。
12. (2) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 B<sub>1</sub>②維生素 B<sub>2</sub>③維生素 C④維生素 A。
13. (2) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①醱粉②酵母③小蘇打④阿摩尼亞。
14. (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。
15. (2) 鋁箔膠模積層是很好的包裝材料，因為其①熱封性良好②透濕度低③美觀④便宜。
16. (3) 下列那種油脂約含有 10% 的氣體（氮氣）①清香油②瑪琪琳③雪白乳化油④奶油。
17. (2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？①快速②中速③慢速④先用快速再改慢速。
18. (1) 奶油雞蛋布丁派是屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③雙皮派④油炸派。
19. (3) 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用①箱式乾燥法②鼓式乾燥法③噴霧乾燥法④隧道乾燥法。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (2) 木瓜貯存最合適之溫度為①-5℃~0℃②7℃~10℃③30℃~35℃④35℃。
26. (4) 蛋黃之水份含量為①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
27. (1) 焦糖液保存溫度①0~5℃②6~10℃③11~15℃④16~20℃ 為宜。
28. (3) 全蛋的固形物為①10%②15%③25%④35%。
29. (1) 下列何者容易熱封①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③鋁箔④腊紙。
30. (4) 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①十五萬元②二十萬元③九十萬元④一百萬元。
31. (2) 為防止紅外線（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。
32. (2) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部份小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之

①2% ②7% ③10% ④15%。

33. (4) 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？①鬆餅②酥鬆性小西餅③綠豆椪④丹麥式甜麵包。
34. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④醃漬。
35. (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。
36. (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。
37. (4) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用①豬油②雪白奶油③白油（烤酥油）④瑪琪琳。
38. (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。
39. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤①製造廠商名稱②製造日期③有效日期④療效。
40. (4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本醱酵時間①酵母量②鹽③麵糰溫度④容器。
41. (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。
42. (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。
43. (4) 慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成①雞蛋、玉米澱粉及果汁②蛋黃、果膠及果汁③鮮奶油、蛋白及果汁④鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
44. (2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加①麩胺酸鈉②檸檬汁③酒精④亞硝酸鉀。
45. (2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60% 以下者，其麵糊攪拌不宜用①糖油拌和法②麵粉油脂拌和法③直接拌和法④兩步拌和法。
46. (2) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為①冷藏時間不足，麵糰太軟②冷藏時間太久，麵糰太硬③配方內蛋量太多④攪拌時間過久。
47. (4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量①等量使用②1/3 蒸發奶水加 2/3 水③2/3 蒸發奶水加 1/3 水④1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
48. (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。
49. (1) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以①230℃ ②200℃ ③170℃ ④150℃。
50. (2) 派皮堅韌不酥的原因為①派餡裝盤時太熱②麵糰拌合太久③烘烤時間不夠④油脂用量太多。
51. (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。
52. (3) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為①基本發酵不足②中間鬆弛不足③最後發酵太久④油溫太低。
53. (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。
54. (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。
55. (3) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？①入爐時麵糰高度不夠高②烤焙溫度太高③最後發酵時間太久④基本發酵不夠。
56. (2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200℃ 烤溫，烤焙所需時間為①15~20 分②35~40 分③55~60 分④1 小時以上。
57. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物①二氧化碳(CO<sub>2</sub>)②氨(NH<sub>3</sub>)③熱④酒精。
58. (1) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③直接拌合法④糖水拌合法。
59. (2) 貯存麵粉的最適溫度是①10~16℃ ②18~24℃ ③26~30℃ ④32~34℃。

60. (4) 麵包配方使用 2% 的細砂糖如將糖量增加至 4%，則發酵時間會 ①縮短很多 ②縮短很少 ③延長 ④不變。
61. (2) 有香味、顏色，不含水的油脂是 ①雪白乳化油 ②酥油 ③沙拉油 ④派酥瑪琪琳。
62. (1) 蛋黃中含量最多的成分 ①水 ②油脂 ③蛋白質 ④灰分。
63. (3) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部份裂開、四週收縮表示製作中 ①烤焙時間太久 ②攪拌不足 ③爐溫太高 ④配方水分過多。
64. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為 ①3.6 ②4.6 ③5.6 ④6.6。
65. (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。
66. (3) 巧克力應貯存於 ①高濕度之場所 ②高溫日照之地區 ③低溫乾燥之場所 ④隨處均可放置。
67. (1) 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至 ①捲起階段 ②麵筋擴展階段 ③麵筋完成階段 ④麵筋斷裂階段。
68. (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為 ①二大類 ②三大類 ③四大類 ④五大類。
69. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的 ①0% ②2% ③4% ④6%。
70. (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。
71. (1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為 ①烘烤時間太久 ②派皮太厚 ③熬煮膠凝程度不夠 ④派餡溫度太低。
72. (4) 食品包裝袋上不須標示 ①添加物名稱 ②有效日期 ③原料名稱 ④配方表。
73. (2) 新鮮雞蛋買來後最好放置於 ①室溫 ②冷藏冰箱 ③冷凍庫 ④不必注意。
74. (1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加 ①2% ②4% ③6% ④不影響。
75. (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。
76. (4) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ ①液體蛋應冷藏以防變質 ②液體蛋變質時初期 pH 值會升高 ③液體蛋可加糖冷凍保存 ④液體蛋可以常溫保存。
77. (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。
78. (4) 依營養素的分類法，食物可分成 ①3 大類 ②4 大類 ③5 大類 ④6 大類。
79. (3) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ①20 分 ②30 分 ③40 分 ④50 分。
80. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在 ①1ppm 以下 ②100ppm 以下 ③1000ppm 以下 ④沒有規定。