

101 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。【本試題適用 07705 烘焙食品-西點蛋糕、07721 烘焙食品-麵包、07725 烘焙食品-餅乾】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內（或烤箱邊），而不送入最後發酵箱其原因為①需較高濕度發酵②避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開③不需最後發酵④需較高溫度發酵。
2. (2) 蛋糕所用的發粉應為①次快性發粉②雙重反應發粉③慢性發粉④快性發粉。
3. (1) 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最後發酵時間太久②烤焙溫度太高③入爐時麵糰高度不夠高④基本發酵不夠。
4. (4) 下列何者為法定食品用防腐劑①吊白塊②硼砂③福馬林④丙酸鈉。
5. (2) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？①外表光滑漂亮②外表皺縮且黏牙③好吃不黏牙④表皮很厚。
6. (3) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間①麵粉油脂拌合法②糖水拌合法③直接法④糖油拌合法。
7. (4) 利用中種法製作土司麵包，那一種材料不屬於中種麵糰①酵母②麵粉③水④油。
8. (1) 使用食品添加物時應①分開貯存，並由專人管理②與其他原料並列貯存③一律放在冰箱中④不必特別注意。
9. (3) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21°C (70°F) 可以保存①3 個月②6 個月③2 年④永久。
10. (2) 人體之必需胺基酸有幾種①5 或 6②8 或 9③7④21。
11. (1) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①衛生②價廉③美觀④高級。
12. (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。
13. (3) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為①麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂②油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料③以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
14. (4) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②花生油③麻油④奶油。
15. (1) 土司麵包的表皮性質應該是①薄而柔軟②呈黃色③厚而堅韌④呈褐色。
16. (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。
17. (2) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①玉米粉②雞蛋③吉利丁④麵粉。
18. (2) 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 22 公斤，乳化劑用量為 0.33 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為①1.8%②1.5%③1.2%④2%。
19. (2) 奶油空心餅外殼太厚是因為①麵糊溫度太低②蛋的用量太多③蛋的用量不足④麵糊溫度太高。
20. (1) 下列何者非食品添加物①烤酥油②漂白劑③甘油④抗氧化劑。
21. (2) 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攪拌不足②爐溫太高③烤焙時間太久④配方水分過多。
22. (3) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 C②維生素 A③維生素 D④維生素 B<sub>2</sub>。
23. (4) 牛肉派是屬於①油炸派②熟派皮熟派餡③生派皮生派餡④雙皮派。
24. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②無正當理由曠工一日③遷廠④無正當理

由連續曠工三日以上。

25. (3) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為①3.6②6.6③4.6④5.6。
26. (1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為①烘烤時間太久②派餡溫度太低③熬煮膠凝程度不夠④派皮太厚。
27. (1) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是①22°C②10°C③15°C④30°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。
28. (1) 麵粉應貯藏於①陰涼乾燥②高溫多濕③陽光直射④陰涼潮濕 之處。
29. (3) 食品之冷藏，必須保存在①沒有規定②10°C以下③7°C以下④25°C以下。
30. (2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的①等量②1/3③2倍④1/2。
31. (3) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以①170°C②200°C③230°C④150°C。
32. (1) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰①美式甜麵包②奶油小西餅③廣式月餅④蛋黃酥。
33. (2) 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容易烤焙②凝固③防腐④流散 的功能。
34. (3) 在包裝上使用很廣的材質是①聚苯乙烯(PS)②聚丁烯(PB)③聚乙烯(PE)④聚丙烯(PP)。
35. (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。
36. (2) 為防止紅外線（如熔爐）傷害眼睛應配戴下列何種設備？①防護面罩②遮光眼鏡③防塵眼鏡④太陽眼鏡。
37. (1) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用①甲苯②乙醇③雙氧水④汽油。
38. (2) 下列何種包裝不能防止長黴①充氮包裝②含氧之調氣包裝③真空包裝④使用脫氧劑。
39. (1) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料①奶油水②玉米澱粉③蛋④動物膠。
40. (3) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為①麵粉筋度太高②總水量太多③配方中總水量不足④烤爐溫度太高。
41. (1) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因①烤焙不足②塔塔粉用量不足③麵粉筋度太低④麵糊攪拌不足。
42. (4) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於①麵糊攪拌不夠②爐溫太低③糖的顆粒太粗④糖的顆粒太細。
43. (3) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①半胱胺酸②丙苯胺酸③離胺酸④麩胺酸 因此必須添加奶粉。
44. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①15~20°C②1~5°C③0°C以下④25°C以上。
45. (2) 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？①30分②40分③20分④50分。
46. (1) 一般沙拉油放置一段時間，會①酸敗②結晶③長黴菌④發酵。
47. (2) 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糖水②酒③食醋④清水。
48. (2) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用①中筋麵粉②高筋麵粉③低筋麵粉④洗筋粉。
49. (2) 食品工廠用的油炸用油最好選用①奶油②氫化油③黃豆油④沙拉油。
50. (2) 海綿蛋糕配方主要原料為①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶②麵粉、細砂糖、蛋③麵粉、沙拉油、水④麵粉、細砂糖、發粉。
51. (1) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在①190°C±5°C②100°C±5°C③150°C±5°C④210°C±5°C。
52. (4) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為25°C，下列何者為宜？①用高速攪拌②攪拌時間延長③水溫提高④依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間。
53. (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於①天使蛋糕②麵糊類蛋糕③乳沫類蛋糕④戚風類蛋糕。
54. (4) 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①兩步拌和法②直接拌和法③

糖油拌和法④麵粉油脂拌和法。

55. (3) 下列那一種麵包，烤焙時間最短①450 公克的圓頂葡萄乾土司②800 公克的帶蓋土司③90 公克包餡的甜麵包④350 公克的法國麵包。
56. (2) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜①糖水拌合法②糖、油拌合法③麵粉、油脂拌合法④兩步拌合法。
57. (3) 下列何種為硬式麵包①可鬆麵包②甜麵包③法國麵包④全麥麵包。
58. (4) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①比照美國之規定②比照日本的規定③自由使用④行政院衛生署指定。
59. (1) 麵包放置一段時間後會變硬是因為①澱粉老化②蛋白質老化③維他命老化④油脂老化 之關係。
60. (1) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加①乳化劑②膨大劑③麥芽酵素④丙酸鈣。
61. (1) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至①麵筋擴展階段②捲起階段③麵筋斷裂階段④拾起階段。
62. (1) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？①酵母②阿摩尼亞（碳酸氫銨）③小蘇打④發粉。
63. (4) 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棉花狀態②液體狀態③乾性發泡④濕性發泡。
64. (3) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較①軟②薄③厚④不影響。
65. (1) 味精顯出的味道是①鮮味②鹹味③甜味④酸味。
66. (1) 屬於全發酵茶的是①紅茶②包種茶③烏龍茶④綠茶。
67. (1) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料①泡沫塑膠②玻璃容器③紙製品④金屬容器。
68. (3) 砂糖一包，每次用 2 公斤，可用 20 天，如果每次改用 5 公斤，可用①6 天②5 天③8 天④7 天。
69. (3) 透濕性最低的包裝材料是①牛皮紙②腊紙③聚乙烯(PE)④紙。
70. (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。
71. (1) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用①溫水②開水③冷水④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
72. (3) 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洗後自然涼乾③洗淨烤乾④洗淨用抹布擦乾。
73. (2) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①應架設防護欄網②醉酒及睡眠不足仍可上高架工作③高架作業應戴安全帽、安全吊索④平面兩公尺高以上即屬高架作業。
74. (3) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質①中性原料②柔性原料③韌性原料④酸性原料。
75. (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℃②11~15℃③16~20℃④6~10℃。
76. (3) 下列何者容易熱封①腊紙②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
77. (3) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為①21~27℃②-10~0℃③2~10℃④11~20℃。
78. (3) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量①食鹽②蛋白③蛋黃④麵粉。
79. (4) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①低筋粉②高筋粉③太白粉④中筋粉。
80. (3) 下列奶製品最具貯藏性的是①冰淇淋②奶水③奶粉④鮮奶。