

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。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加①麵粉量②糖量③蛋白量④鹽量。
2. (1) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品①法國麵包②魔鬼蛋糕③天使蛋糕④擠出小西餅。
3. (1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②7 大卡③9 大卡④5 大卡。
4. (1) 麵粉應貯藏於①陰涼乾燥②陰涼潮濕③陽光直射④高溫多濕 之處。
5. (2) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白 pH 值降低②蛋黃體積變大③蛋白粘稠度增加④蛋殼變得粗糙。
6. (1) 下列敘述何者不正確①內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多②包材選擇要適合產品特性，不可一成不變③食品包裝標示應合乎法律規定④包材選擇亦應考慮環保因素。
7. (3) 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形①表面會有裂痕②一樣高③比較低④比較高。
8. (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水③麵粉④油。
9. (2) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕①輕奶油蛋糕②海綿蛋糕③水果蛋糕④重奶油蛋糕。
10. (2) 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噴霧乾燥法③鼓式乾燥法④隧道乾燥法。
11. (4) 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？①海綿蛋糕②口糧餅乾③戚風蛋糕④蘇打餅乾。
12. (4) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為①烤盤擦油②選用麵筋較強的麵粉③減少配方中的油量④烘焙時間避免過久。
13. (2) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①蔗糖②牛肉③麵粉④米。
14. (2) 雞蛋中水份含量①85%②75%③70%④80%。
15. (4) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的①發粉②油脂③麵粉④蛋。
16. (2) 以下敘述，何者為正確：①低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆②尼龍積層可用於蒸煮食品時使用③泡沫塑膠保濕效果差④聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性。
17. (2) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非①可抑制黴菌生長②應使用中密度 PE (聚乙烯) 材質③可防止油脂酸敗④可防止產品變色。
18. (1) 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水②膨脹劑③油④蛋白於麵糊表面。
19. (3) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確①隨時提升攪拌缸以利拌勻②忽快忽慢促進麵筋形成③先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌④自始至終一貫快速拌成。
20. (2) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②糖精③乳糖④玉米糖漿。
21. (3) 包裝容器為承受內外壓力須有①充分之美觀②愈小愈好③充分之強度④愈大愈好。
22. (1) 肉品包裝材料的存放，應注意①存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放②最好存放在包裝室內，方便取用③隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
23. (4) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在① $100^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ② $80^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ③ $30^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ④ $60^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，可縮短烤焙時間。
24. (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粗砂糖④膨脹

劑 改善。

25. (4) 蒸發奶水含固形份為①40%②30%③35%④26%。
26. (1) 製作水果蛋糕應選用①蜜餞水果②脫水水果③新鮮水果④罐頭水果。
27. (1) 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出7個，每個麵糰重10公克，機器轉速(r.p.m)為50次/分，現有麵糰35公斤，需幾分鐘擠完①10分鐘②40分鐘③50分鐘④20分鐘。
28. (2) 雙皮水果派切開時派餡部份應①應為凍狀②果餡似流而不流③果餡應向四週流散④堅硬挺立不外流。
29. (4) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②醃漬③乾燥④冷凍。
30. (4) 製作某種麵包，使用新鮮酵母4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為①2%②1.6%③4%④1.33%。
31. (1) 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是①好的裝潢②好的原料③純熟的技術④好的設備。
32. (4) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用①螺旋狀②鈎狀③槳狀④網狀（球狀）。
33. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①15~20°C②1~5°C③25°C以上④0°C以下。
34. (2) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是①磅蛋糕②戚風類蛋糕③麵糊類蛋糕④乳沫類蛋糕。
35. (3) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①遷廠②無正當理由曠工一日③無正當理由連續曠工三日以上④生產線減縮。
36. (3) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①金屬容器②紙容器③塑膠容器④玻璃容器。
37. (3) 評鑑法國麵包的品質應①表皮及內部都要硬②表皮脆而內部硬③表皮脆而內部柔軟④表皮脆內部細膩如土司。
38. (3) 裹入油脂為麵糰的1/4，即表示油脂量為麵糰的①35%②20%③25%④30%。
39. (3) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為①澱粉②醣③蛋白質④灰粉。
40. (1) 做蘇打餅乾應注意油脂的①安定性好、不易酸敗②可塑性好③乳化效果好④打發性好。
41. (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。
42. (3) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以①200°C②150°C③230°C④170°C。
43. (2) 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不得作為食品添加物用③沒有明文規定④視其安全性判定可否添加於食品。
44. (2) 評定白麵包的風味應具有①含有淡淡焦糖味②自然發酵的麥香味③具有清淡的香草香味④奶油香味。
45. (4) 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②原料名稱③有效日期④配方表。
46. (1) 烘焙食品超過保存期限應①丟棄②回收再利用③減價出售④贈送客戶 才正確。
47. (2) 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運①30公斤②45公斤③40公斤④35公斤。
48. (1) 土司麵包的表面顏色太淺可能是①基本發酵過久②烤爐溫度太高③烤焙時間太久④材料的糖量過多。
49. (3) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆①奶粉②油③糖④蛋。
50. (4) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為①上小/下大②上小/下小③上大/下大④上大/下小。
51. (3) 烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用①上火②小火③大火④下火 烤焙。
52. (4) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時①一律在冷凍庫②隨地存放③不必考慮保存條件④依其性質分開保存。
53. (3) 下列材料中，甜度最低的是①麥芽糖②果糖③乳糖④砂糖。
54. (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。

55. (3) 一般餐包的油脂用量為①15~20%②25~30%③8~14%④4~6%。
56. (4) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂①蜂蜜蛋糕②大理石蛋糕③魔鬼蛋糕④天使蛋糕。
57. (3) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①蛋黃②糖③麵粉④油。
58. (2) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表①與正常相似②較正常色淺③表皮厚易脫落④較正常色深。
59. (2) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？①3折法×2次②3折法×4次③3折法×1次④3折法×6次。
60. (2) 麵包配方中正常用糖量如從5%增加為10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是①表皮變薄而軟②表皮顏色加深③表皮變粗糙④表皮顏色變淺。
61. (1) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①鋁盤②聚丙烯(PP)塑膠餐盒③玻璃杯④磁碗。
62. (2) 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麵粉②水③油④糖。
63. (2) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良①冷卻不足即包裝②奶粉太多③包裝不良④衛生條件差。
64. (1) 焦糖液保存溫度①0~5℃②6~10℃③11~15℃④16~20℃ 為宜。
65. (3) 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麵粉④油。
66. (2) 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①九十萬元②一百萬元③二十萬元④十五萬元。
67. (3) 麵包基本發酵過久其表皮的性質①韌性大②堅硬③易脆裂呈片狀④薄而軟。
68. (1) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①氫化烤酥油②花生油③沙拉油④棕櫚油。
69. (1) 一般最適合於麵包製作的水是①中硬度水②軟水③鹼水④蒸餾水。
70. (2) 下列包裝材料何者耐熱性最佳①聚乙烯(PE)②鋁箔③聚酯(PET)④聚丙烯(PP)。
71. (2) 麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5℃，自來水溫為20℃，該日室溫為28℃，冰用量為①100g②54g③40g④80g。
72. (4) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料①玉米澱粉②蛋③動物膠④奶油水。
73. (3) 製作丹麥麵包整形宜在①與溫度無關，在那裡整形皆可②近烤爐邊③在溫度較低的場所④一般的工作間。
74. (4) 酸性食品與低酸性食品之pH界限為①3.6②6.6③5.6④4.6。
75. (1) 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避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開②需較高濕度發酵③不需最後發酵④需較高溫度發酵。
76. (3) 在包裝上使用很廣的材質是①聚丁烯(PB)②聚丙烯(PP)③聚乙烯(PE)④聚苯乙烯(PS)。
77. (4) 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①二年②四年③一年④三年。
78. (3) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含①水②麵粉③鹽④酵母。
79. (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。
80. (3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是①15℃②10℃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。