

102 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) 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為①7 公克②5 公克③8 公克④10 公克。
2. (3) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用①10~20%②31~39%③40~50%④21~30%。
3. (2) 切割蛋糕用的刀子①以布擦拭後使用②浸在沸水中燙一次，切一次③洗淨使用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。
4. (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水②酵母③麵粉④油。
5. (3) 食品加工使用最多的溶劑為①牛油②沙拉油③水④酒精。
6. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②不會受到天候的影響③所需時間短④食品鮮度能保持良好，品質不會劣化。
7. (4) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用①麵粉油脂拌合法②糖水拌合法③直接拌合法④糖油拌合法。
8. (1) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①鋁盤②磁碗③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。
9. (1) 國產麵粉每袋的重量以何種最多①22 公斤②30 公斤③22 磅④30 磅。
10. (2) 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存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放③紙箱為外包裝可直接堆放在地上④最好存放在包裝室內，方便取用。
11. (1) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是①鋁箔②玻璃容器③紙製品④聚丙烯(PP)。
12. (1) 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①200ppm②400ppm③0.1%④50ppm。
13. (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①1.6%②4%③2%④1.33%。
14. (1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的①透濕性②透明性③透氣性④透光性。
15. (4) 下列那一種酵素可分解澱粉為①脂肪酶②蛋白酶③風味酶④澱粉酶。
16. (1) 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濕性發泡②棉花狀態③起泡狀態④乾性發泡。
17. (3) 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者為佳？①75%②50%③100%④20%。
18. (1) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕①天使類②麵糊類③戚風類④海綿類。
19. (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。
20. (2) 麵粉應貯藏於①陰涼潮濕②陰涼乾燥③陽光直射④高溫多濕之處。
21. (3) 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐①葡萄乾麵包②甜麵包③硬式麵包④丹麥麵包。
22. (1) 評定白土司麵包的口感應①稍具鹹味②應有濃馥的奶油味③稍有甜味④有牛奶和蛋的味道。
23. (3) 慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成①鮮奶油、蛋白及果汁②雞蛋、玉米澱粉及果汁③鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁④蛋黃、果膠及果汁。
24. (2) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間？①注意保存條件②加熱處理③適當包裝④加防腐劑。

25. (4) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因①攪拌時拌入油脂之空氣②酵母③蘇打粉④砂糖。
26. (2) 下列材料中，甜度最低的是①果糖②乳糖③砂糖④麥芽糖。
27. (2) 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 240g，應添加多少水？①1,720g②1,620g③1,520g④1,820g。
28. (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清水②酒③糖水④食醋。
29. (4) 有關職業災害勞工保護法何者錯誤？①已於九十一年四月二十八日開始實施②未投保勞工也可適用③提供職傷重殘者生活津貼及看護費補助④發生職災時，轉包工程之雇主沒有責任。
30. (1) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的①25%②30%③35%④20%。
31. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由曠工一日②生產線減縮③遷廠④無正當理由連續曠工三日以上。
32. (1) 那一種蛋糕之烤溫最低①水果蛋糕②天使蛋糕③輕奶油④海綿蛋糕。
33. (4) 蛋黃中含量最多的成分①灰分②油脂③蛋白質④水。
34. (3) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為①爐溫太高②麵糊攪拌不勻③烘焙時爐溫太低④麵糊攪拌不足。
35. (4) 容易熱封，但難直接印刷的材質是①鋁箔②聚丙烯(PP)③紙④聚乙烯(PE)。
36. (4) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5°C，自來水溫為 20°C，該日室溫為 28°C，冰用量為①80g②40g③100g④54g。
37. (3) 冷凍蛋解凍後最好①1 個月用完②1 週用完③1 天內用完④3 天用完。
38. (4) 依營養素的分類法，食物可分成①5 大類②4 大類③3 大類④6 大類。
39. (4) 一般餐包的油脂用量為①25~30%②4~6%③15~20%④8~14%。
40. (1) 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比較低②比較高③一樣高④表面會有裂痕。
41. (2) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深①低酸性②鹼性③中性④強酸性。
42. (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乳化劑②膨脹劑③抗氧化劑④香料。
43. (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①660 立方公分②3300 立方公分③3300 平方公分④660 平方公分。
44. (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）。
45. (4) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成①體積大②表皮顏色淺③烘焙損耗小④表皮顏色深。
46. (4) 下列何項可促進黴菌繁殖生長①蛋白質高②水分低③油脂含量高④水分高。
47. (2) 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洗淨烤乾③洗淨用抹布擦乾④洗後自然涼乾。
48. (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棕櫚油④沙拉油。
49. (1) 冰淇淋蛋糕一定要①冷凍②常溫③10°C④冷藏 保存。
50. (3) 蛋糕容易發黴，常常由於①蛋糕油脂含量太高②蛋糕糖份含量太高③出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中④烤焙時間長。
51. (1) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係①配方總水量不足②攪拌不足③蛋不新鮮④爐溫太高。
52. (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。
53. (2) 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縮短很少②不變③縮短很多④延長。
54. (2) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是①鋁箔②鋁箔 + 聚乙烯(PE)③聚乙烯(PE)④聚丙烯(PP)。
55. (1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是①烤盤不乾淨②烤盤擦油太多③配方內的糖太少④烤爐溫度

不均勻。

56. (1) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①麵粉②油③蛋黃④糖。
57. (3) 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鬆餅②中點③蛋糕④麵包。
58. (4) 低溫可①增加食品中酵素的活力②增加食品的重量③降低食品的脂肪④抑制微生物的生長。
59. (3) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至①捲起階段②擴展階段③完成階段④斷裂階段。
60. (4) 食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處①十五萬元②九十萬元③二十萬元④一百萬元。
61. (4) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了①發粉②小蘇打③碳酸氫銨④塔塔粉 所致。
62. (4) 奶油空心餅外殼太厚是因為①麵糊溫度太高②蛋的用量不足③麵糊溫度太低④蛋的用量太多。
63. (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①兩步拌和法②麵粉油脂拌和法③直接拌和法④糖油拌和法。
64. (4) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高①油脂②氧化劑③水④小蘇打 的用量。
65. (3) 要久存的食品要選用①牛皮紙②聚丙烯(PP)③鋁箔膠膜積層④聚乙烯(PE)。
66. (2) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①六個月以下②三年以下③二年以下④一年以下。
67. (3) 一般油炸用油發煙點應在①150~160°C ②160~170°C ③200°C 以上④170~180°C。
68. (1) 肉類中不含下列那一種營養素①維生素 C ②蛋白質③脂質④維生素 B₁。
69. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作下列何者影響膨脹度最大①蛋②糖③麵粉④裹入用油脂。
70. (3) 蛋白質水解會產生下列何者？①脂肪酸②葡萄糖③胺基酸④甘油。
71. (1) 乳化油在下列那一項產品較不合適添加①戚風蛋糕②海綿蛋糕③麵包④奶油霜飾。
72. (4) 新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為①45~50% ②80~85% ③55~60% ④65~70%。
73. (1) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為①1% ②5% ③0.1% ④10%。
74. (3) 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平面兩公尺高以上即屬高架作業③醉酒及睡眠不足仍可上高架工作④高架作業應戴安全帽、安全吊索。
75. (2) 控制發酵最有效的原料是①糖②食鹽③改良劑④奶粉。
76. (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吉利丁(gelatine)、果汁④洋菜、果汁。
77. (2) 蛋糕表面有白色斑點是因為①蛋的用量太多②糖的顆粒太粗③發粉用量不足④糖的顆粒太細。
78. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為①30°C 以上②10°C ~ 15°C ③-5°C ~ 0°C ④20°C ~ 30°C。
79. (3) 肉類貯存最合適之相對濕度為①60~70% ②70~80% ③80~90% ④50~60%。
80. (1) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是①發粉(B.P)②小蘇打(B.S)③油脂④酵母。