

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：

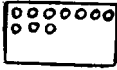
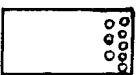
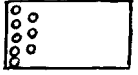

姓 名：

選擇題：

1. (1) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①熱封②訂書針③膠帶④膠水。
2. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為①糖②油脂③水④麵粉。
3. (4) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用①雙氧水②乙醇③汽油④甲苯。
4. (1) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料①泡沫塑膠②紙製品③玻璃容器④金屬容器。
5. (1) 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①54g②80g③40g④100g。
6. (3) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成①底部顏色深②體積不變③表皮顏色淺④組織細緻。
7. (4) 雞蛋布丁餡①煮好應保持在 50℃ 以上②煮時應加多量防腐劑③加工時用手抓④煮好應冷藏貯存。
8. (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。
9. (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。
10. (1) PS(poly styrene)是①聚苯乙烯(PS)②聚丙烯(PP)③聚丁烯(PB)④聚乙烯(PE)。
11. (3) 下列何者撕裂強度範圍最大①紙②鋁箔③聚氯乙烯(PVC)④聚丙烯(PP)。
12. (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為①四大類②三大類③五大類④二大類。
13. (3) 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不需最後發酵②需較高溫度發酵③避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開④需較高濕度發酵。
14. (2) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的①35%②25%③20%④30%。
15. (3) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？①液體蛋變質時初期 pH 值會升高②液體蛋可加糖冷凍保存③液體蛋可以常溫保存④液體蛋應冷藏以防變質。
16. (1) 蛋黃之水份含量為①50~55%②35~39%③40~44%④30~34%。
17. (1) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①中筋粉②太白粉③低筋粉④高筋粉。
18. (4) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性①差不多②無關③愈好④愈差。
19. (2) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為①110 立方公分②1899.7 立方公分③1997.7 立方公分④7598.8 立方公分。
20. (2) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關①室溫②中種麵糰溫度③機器攪拌所產生的摩擦溫度④粉溫（或材料溫度）。
21. (4) 配方內使用 60% 鮮奶製作麵包，比用 4% 的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量①大同小異②較少③相同④較多。
22. (4) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？①促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性②使麵糰內部溫度均勻③更換空氣，促進酵母發酵④縮短攪拌時間。
23. (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。
24. (3) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①相同②增加③降低④視配方油量。
25. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為①10~20%②90~100%③55~65%④30~40%。
26. (1) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加①油②水③高筋麵粉④糖。

27. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①7 大卡②4 大卡③5 大卡④9 大卡。
28. (2) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①糖②麵粉③蛋黃④油。
29. (3) 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沒影響②硬③粗糙④細膩。
30. (3) 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作①麻花道納司②酵母油炸甜圈餅③法式道納司④蛋糕油炸甜圈餅。
31. (3) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用①沙拉油②含水奶油③無水奶油或精製豬油④瑪琪琳。
32. (4) 下列何種產品不需經過油炸而成①沙其瑪②開口笑③道納司④鬆餅。
33. (1) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①1~5℃②25℃以上③0℃以下④15~20℃。
34. (3) 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無正當理由連續曠工三日以上④無正當理由曠工一日。
35. (2) 麵包的體積太小，可能是①酵母多②鹽太多③油太少④糖太少。
36. (4) 巧克力應貯存於①高濕度之場所②高溫日照之地區③隨處均可放置④低溫乾燥之場所。
37. (1) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 D②維生素 B₂③維生素 A④維生素 C。
38. (4) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是①30℃②10℃③15℃④22℃ 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。
39. (3) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量①等量使用②2/3 蒸發奶水加 1/3 水③1/2 蒸發奶水加 1/2 水④1/3 蒸發奶水加 2/3 水。
40. (3) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為①28~30℃②31~33℃③23~26℃④20~22℃。
41. (3) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①吉利丁②玉米粉③雞蛋④麵粉。
42. (1) 下列那一項非麵包滾圓的目的①鬆弛麵筋使麵糰易於整型②使麵糰表面光滑不易粘手③使氣體均勻分佈④使麵糰易於保住二氧化碳。
43. (3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①長頭髮與衣服應包紮好②於機器上裝護欄③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④啟動機器時應注意附近工作人員。
44. (3) 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攪拌終了前②鮮奶油即將凝固時③攪拌開始時④鮮奶油體膨脹兩倍時。
45. (2) 下列何者為法定食品用防腐劑①吊白塊②丙酸鈉③福馬林④硼砂。
46. (3) 下列何者常作為積層袋之熱封層①耐龍(Ny)②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
47. (3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於①水分太少②糖量太少③膠凍原料用量太多④糖量太多。
48. (2) 麵粉含水量比標準減少 1% 時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加①0②2③4④6 %。
49. (2) 國產麵粉每袋的重量以何種最多①30 公斤②22 公斤③22 磅④30 磅。
50. (2) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品①擠出小西餅②法國麵包③魔鬼蛋糕④天使蛋糕。
51. (2) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是①蛋黃②蛋白和糖③蛋黃和糖④全蛋。
52. (2) 一般天使蛋糕的主要原料為①乳酪②蛋白③太白粉④鮮奶油。
53. (2) 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐①丹麥麵包②硬式麵包③葡萄乾麵包④甜麵包。
54. (4) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用①油脂②防腐劑③酸④黏稠劑 調整。
55. (1) 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是①10%②15%③5%④6 %。
56. (2) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①促進氣體保留②抑制發酵③平均溫度④促進發酵。
57. (3) 下列何種包裝不能防止長黴①充氮包裝②真空包裝③含氧之調氣包裝④使用脫氧劑。
58. (3) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為①麵粉筋度太高②烤爐溫度太高③配方中總水量不足④總水量

太多。

59. (2) 全蛋的固形物為①35%②25%③15%④10%。
60. (3) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①製造廠②有效日期③製造方法④品名。
61. (1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②魚貝類③肉類④乳品類。
62. (2) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內①增加乳化劑②使用脫脂奶粉③增加鹽的用量④減少糖的用量。
63. (4) 屬於全發酵茶的是①綠茶②烏龍茶③包種茶④紅茶。
64. (1) 全胚芽如長時間的貯藏①游離脂肪酸②蛋白質③維生素④礦物質 的含量會增加。
65. (1) 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爐溫太高②烤焙時間太久③配方水分過多④攪拌不足。
66. (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%②20%③100%④50%。
67. (3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是①聚丙烯(PP)②玻璃容器③鋁箔④紙製品。
68. (3) 冷凍蛋解凍後最好①3天用完②1週用完③1天內用完④1個月用完。
69. (1) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意①適當的發酵②過度的發酵③較硬之麵糰④低溫長時間之油炸。
70. (1) 海綿蛋糕配方主要原料為①麵粉、細砂糖、蛋②細砂糖、麵粉、鹽、牛奶③麵粉、沙拉油、水④麵粉、細砂糖、發粉。
71. (1) 下列何者應貯存於7°C以下之冷藏櫃販售①布丁派②海綿蛋糕③椰子餅乾④葡萄土司。
72. (1) 利用低溫來貯藏食品的方法是①冷凍②濃縮③醃漬④乾燥。
73. (4) 醣類1公克可供給多少熱量？①5大卡②9大卡③7大卡④4大卡。
74. (2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-50°C②-18°C③-5°C④-100°C以下。
75. (2) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分①高壓滅菌②冷凍乾燥③煙燻④煮沸殺菌。
76. (1) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？①  ②  ③  ④  。
77. (2) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了①碳酸氫銨②塔塔粉③小蘇打④發粉所致。
78. (2) 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果膠、果汁②玉米澱粉、果汁③吉利丁(gelatine)、果汁④洋菜、果汁。
79. (3) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①酸度②溫度③脆度④溼度。
80. (2) 奶油雞蛋布丁派是屬於①熟派皮熟派餡②生派皮生派餡③油炸派④雙皮派。