

102 年度 07700 烘焙食品乙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 07704 烘焙食品(麵包、餅乾)、07711 烘焙食品(西點蛋糕、麵包)、07715 烘焙食品(西點蛋糕、餅乾)】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (3) 海綿蛋糕製作時為使組織緊密可增加①蛋黃②砂糖③澱粉④膨大劑 的用量。
2. (1) 未包裝之烘焙產品販賣時應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於 100℃ 之沸水中加熱①1 分鐘②4 分鐘③5 分鐘④2 分鐘 以上。
3. (1) 測量蒸煮肉品的加熱溫度(70℃)與時間(30 分鐘)，是指①肉品中心溫度到達(70℃)時，開始計算時間(30 分鐘)②蒸煮煙燻機械上的溫度與時間③肉品色澤變淺後的溫度與時間④肉品置入蒸煮煙燻機械時的溫度與時間。
4. (1) 為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？①發粉②巧克力③核果④椰子粉。
5. (3) 製作蛋糕時為促進蛋白之潔白性及韌性，打發蛋白時可加入適量①太白粉②小蘇打粉③塔塔粉④石膏粉。
6. (2) 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於①酵母的活性好②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份③在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份④麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力。
7. (2) 製作土司麵包，其烘焙總百分比為 200%，其中水 60%。今為提升產品品質，配方修改為水 40%，鮮乳 20%，若水不計費用，鮮乳每公斤 50 元，則製作每條麵糰重 900 克之土司，每條土司原料成本將增加①13.5 元②4.5 元③9 元④45 元。
8. (2) 製作法式西點時常使用的材料「T.P.T.」是指①核桃粉 2：糖粉 1②杏仁粉 1：糖粉 1③杏仁粉 2：糖粉 1④玉米粉 1：糖粉 1。
9. (4) 使用直接法製作法國麵包，已知攪拌後麵糰溫度 28℃，當時室溫 25℃，麵粉溫度 24℃，水溫 23℃，則該攪拌機之機械摩擦增高溫度(Friction Factor)為①10℃②13℃③11℃④12℃。
10. (1) 某麵粉含水 13%、蛋白質 13.5%、吸水率 66%，經過一段時間儲存後，水分降至 10%，則其蛋白質含量變為①13.97②10.75③12.52④11.63 %。
11. (2) 下列敘述何者有誤？①勞工對雇主有忠實提供勞務之義務②勞工離職後得與原服務事業作營業競爭③事業單位勞工有不得洩漏業務知悉秘密之義務④雇主對勞工有照扶之義務。
12. (4) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確①若底火太大則底部有凹洞②烤焙前段不可開爐門③麵糊進爐前噴水，以助膨大④爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大。
13. (2) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？①化學性②操作性③生物性④物理性。
14. (1) 微波爐、烤箱兩用容器材料是①結晶化聚對苯二甲酸乙二酯(CPET)②四一甲基戊烯共聚合物(TPX)③耐龍(PA)④聚丙烯(PP)。
15. (2) 含糖比例最高的產品是①蘇打餅乾②水果蛋糕③鬆餅④法國麵包。
16. (3) 下列那項不是造成海綿蛋糕內部有大洞的原因①麵糊攪拌太久②蛋攪拌不夠發或過發③麵糊太溼④底火太強。
17. (1) 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為①丙酸鹽②去水醋酸鈉③苯甲酸④安息香酸鹽。
18. (1) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過①塗聚乙烯(PE)②塗聚苯乙烯(PS)③塗腊④塗聚氯乙烯(PVC) 處理。
19. (1) 麵糰重量 500 公克配方總百分比為 180%，其麵粉用量應為①278 公克②268 公克③258 公克④248 公克。
20. (4) 麵粉 1：油脂 1：水 1：蛋 2，此配方為那種產品①奶油蛋糕②派③小西餅④泡芙。
21. (1) 某工廠專門生產土司麵包，其每小時產能 900 條。若每條土司麵糰為 900 克，烘焙總百分比

200%，該工廠每天生產 16 小時，則需使用麵粉①6480 公斤②12960 公斤③810 公斤④2592 公斤。

22. (1) 1ppm = ①0.0001% ②0.001% ③0.1% ④0.01%。
23. (1) 標準的水果派皮性質應該①具鬆酥的片狀組織②酥硬的特質③酥軟的特質④具脆而硬的特質。
24. (2) 為了維持天然鮮奶油(Whipping Cream)之鮮度及最佳起泡性，應將其儲存在①-15~-18°C ②4~7°C ③20~25°C ④10~15°C。
25. (3) 配方中原料百分比：麵粉為 100，油脂為 20，糖為 20，可製作下列何種產品？①天使蛋糕②重奶油蛋糕③瑪琍餅乾④法國麵包。
26. (4) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為①糖化酵素②脂肪分解酵素③液化酵素④蛋白質酵素。
27. (4) 按食品器具、容器、包裝衛生標準規定聚氯乙烯(PVC)材質之溶出試驗氯乙烯單體(VCM)含量需在①10②20③30④1 ppm 以下。
28. (3) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①六萬元以上三十萬元以下②四萬元以上二十萬元以下③二十萬元以上一百萬元以下④三萬元以上十五萬元以下。
29. (2) 我國衛生機構核准使用的紅色色素為①紅色二號②紅色四十號③紅色三號④紅色四號。
30. (4) 為減少保存蛋糕時受空氣之影響，常於包裝時利用①抗氧化劑②乾燥劑③防腐劑④脫氧劑。
31. (4) GMP 食品工廠有關製造記錄之保存，應保存①二個月以上②半年以上③成品有效期限前一個月④成品有效期限後一個月。
32. (4) 下列那個項目不是好的蛋糕條件①組織細緻、均勻②式樣正確③質地柔軟④黏牙。
33. (2) 海綿蛋糕配方中若蛋的用量增加，則蛋糕的膨脹性①受鹽用量之影響②增加③不變④減少。
34. (1) 葡萄乾貯存時，應①避免將盒子拆封，放置於 22°C 乾燥之處②將盒子拆封，放置於 40°C 高溫之處③不必考慮貯存條件④避免將盒子拆封，放置於 60°C 乾燥之處。
35. (2) 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放②配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流性差③配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白④製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量。
36. (4) 下列何者對奶油空心餅在烤爐中呈扁平狀擴散無關①麵糊太稀②上火太強③攪拌過度④麵糊太乾。
37. (1) 申請食品良好作業規範(食品 GMP)的認證應向何單位提出①工業局②交通部③商檢局④衛生福利部。
38. (2) 沒有洗手消毒室泡鞋池，使用氯化化合物消毒劑時，其餘氯濃度應經常保持在①100ppm②200ppm③10ppm④50ppm 以上。
39. (2) 微生物生長所能利用的為①結合水②自由水③結晶水④固態凍結水。
40. (2) 導致三層乳酪慕斯派餅乾底鬆散的原因，下列那一項不是？①攪拌不均勻②未加糖粉③油脂使用量不足④餅乾屑顆粒太粗。
41. (1) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於無鹽奶油缺貨，公司政策性決定以烤酥油代替，烤酥油之使用百分比為①42②46③48.5④50。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

42. (2) 製作戚風蛋糕時，蛋白溫度宜控制在①5~10℃ ②17~22℃ ③25~35℃ ④35℃以上。
43. (1) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？①病原菌操作場 ②微生物試驗場 ③物理試驗場 ④化學試驗場。
44. (3) 新建某麵包廠，廠房投資 2400 萬元，設備機器投資 2400 萬元，假定廠房折舊以 40 年分攤，設備機器折舊以 10 年分攤，則建廠初期的每月折舊費用為①20 ②35 ③25 ④30 萬元/月。
45. (2) 下列海綿蛋糕，在製作時那一種最容易消泡①咖啡海綿蛋糕 ②巧克力海綿蛋糕 ③香草海綿蛋糕 ④草莓海綿蛋糕。
46. (1) 下列何種製法容易造成麵包快速老化①快速直接法 ②正常直接法 ③基本中種法 ④正常中種法。
47. (4) 配方中何種原料，可使餅乾烘烤後產生金黃色之色澤①玉米澱粉 ②麵粉 ③蛋白 ④高果糖。
48. (1) 製作 16.6 公斤麵包麵糰時需使用 10 公斤麵粉，其中 6.5 公斤用於中種麵糰中，請問中種全麵糰所用麵粉比例為①65/35 ②50/50 ③60/80 ④70/30。
49. (2) 營養宣稱高（多）膳食纖維是以每份 100 公克計，膳食纖維為①3 公克 ②6 公克 ③10 公克以上 ④8 公克 者得稱之。
50. (4) 下列敘述何者為錯誤？①高壓容器應安穩置放並加固定 ②可燃性氣體鋼瓶儲存場所應備適當之滅火器 ③盛裝容器和空容器應分區置放 ④可燃性氣體之鋼瓶與引火性物品儲存在一起。
51. (3) 馬口鐵為鍍①鉛 ②鋁 ③錫 ④銅 之鐵板。
52. (3) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為①洋菜 ②玉米粉 ③動物膠 ④低筋粉。
53. (1) 葡萄乾麵包因葡萄乾含多量的果糖，為使表皮不致烤黑應用①中溫(180℃~200℃) ②高溫(220℃~240℃) ③低溫(140℃~160℃) ④不受溫度影響。
54. (4) 圓頂吐司出爐後兩頭低垂是①基本發酵過度 ②最後發酵過度 ③最後發酵不足 ④基本發酵不夠。
55. (1) 製作鮮奶油蛋糕時，發覺鮮奶油粗糙不光滑，下列那一項不是其可能原因？①打發不足 ②鮮奶油放置太久 ③打發過度 ④室溫太高。
56. (4) 海綿蛋糕若採用全蛋攪拌法時，其基本配方為麵粉 100%、糖 166%、蛋 166%、鹽 3%、沙拉油 25%時，所使用之攪拌鍋容積為 60 公升時，蛋之用量大約為多少公斤最適合①5.5 ②3.5 ③4.5 ④6.5 公斤。
57. (4) 下列何者屬於食品添加物①酵母 ②奶粉 ③麵粉 ④小蘇打。

58. (3) 勞工如意圖為自己或他人之不法利益，而無故洩漏事業單位的營業秘密，以致嚴重損害事業單位的財產或利益，犯了刑法上之何種罪？①工商秘密罪②竊盜罪③背信罪④侵佔罪。
59. (3) 根據中國國家標準(CNS)，調味乳中所含之生乳或鮮乳量必須為①40%以上②30%以上③50%以上④100%。
60. (2) 奶油空心餅在 175℃ 的爐溫下烘烤出爐後向四週擴張而不挺立其原因為①鹽的用量太多②蛋的用量太多③爐溫不夠④爐火太大。
61. (4) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，烘焙後此小西餅之含水率為 2%，製造之損耗率為 3%，請問此小西餅每公斤成品之原料成本為多少元？①66②36③56④46 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

62. (4) 下列何單位不是食品良好作業規範推行會報的配合單位①工業局②標檢局③衛生署④交通部。
63. (1) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？①楓糖②糖精③醋碳內鉀(ACE-K)④阿斯巴甜。
64. (3) 攪拌一次餅乾麵糰要 8 袋麵粉，若每小時攪拌 4 次，請問一天工作 7.5 小時需多少麵粉①200 袋②260 袋③240 袋④220 袋。
65. (1) 經口傳染的肝炎為①A 型肝炎②B 型肝炎③P 型肝炎④D 型肝炎。
66. (1) 酸性磷酸鈣 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於①快速反應②慢速反應③中速反應④與反應速度無關。
67. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①55②30③45④85 °C 破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
68. (1) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自①麵筋膨化效應②澱粉糊化效應③油脂擴散效應④酵母發酵效應 所得。
69. (4) 成品包裝後放置在①墊布的地上②直接置地面③墊紙的地上④棧板或台架上 較佳。
70. (4) 工廠需公布對危害物質記錄其危害特性及急救措施的資料，該資料稱為①工作意外報告表②物質成分說明表③毒害物質管制表④物質安全資料表。
71. (3) 常態分配下，平均值±3 個標準差($M \pm 3\sigma$)之機率為①95.44%②68.27%③99.73%④100%。
72. (4) 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是①奶油空心餅②廣式月餅③法國麵包④天使蛋糕。
73. (1) 耐腐蝕性，隔絕性佳的包裝材料是①鋁箔積層②聚乙烯(PE)③牛皮紙④玻璃紙。

74. (3) 下列奶製品中，最容易變質的是①奶粉②保久乳③布丁④煉乳。
75. (4) 要做好品質管制最基本的是①要訓練人員②要做好包裝③要做好檢驗④要建立各項標準。
76. (1) 圓烤盤直徑 20 公分，高 5 公分，則其容積為①1570 立方公分②500 立方公分③1020 立方公分④2000 立方公分。
77. (3) 下列何者不是烤酥油(雪白油)充氮氣的目的①提高油脂白度②增加穩定性③提高硬度④容易打發。
78. (4) 水果派皮油脂用量應為①不受限制②90~110%③25~35%④40~80%。
79. (1) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因①上火太大②烤焙時間太久③麵糊水分不足④麵糊攪拌不足。
80. (3) 使用金屬檢測機最大的目的是①剔除遭異物污染的產品②偵測金屬物之強度③找出污染源防止再度發生④應付檢查。