

102 年度 07700 烘焙食品丙級技術士技能檢定學科測試試題

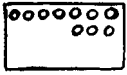
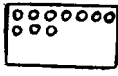
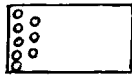
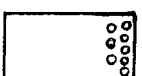
本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。【本試題適用 07705 烘焙食品-西點蛋糕、07721 烘焙食品-麵包、07725 烘焙食品-餅乾】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (4) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①半胱胺酸②丙苯胺酸③麩胺酸④離胺酸 因此必須添加奶粉。
2. (1) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式①洗淨烤乾②洗淨用抹布擦乾③洗後自然涼乾④用抹布擦淨。
3. (4) 白麵包內部評分佔總分的①40%②60%③50%④70%。
4. (1) 乳化劑在麵包中的功能①使麵包柔軟不易老化②增加麵包風味③防止麵包發黴④促進酵母活力。
5. (3) 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表皮變粗糙②表皮變薄而軟③表皮顏色加深④表皮顏色變淺。
6. (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。
7. (1) 食品之冷藏，必須保存在①7℃以下②10℃以下③沒有規定④25℃以下。
8. (3) 下列烘焙用原料較不常使用的是①全脂奶粉②新鮮奶油③煉乳④脫脂奶粉。
9. (3) 麵包可使用的防腐劑為①苯甲酸②硼酸③丙酸鈣④去水醋酸。
10. (4) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於①中點項②麵包項③餅乾項④西點項。
11. (2) 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②二十萬元以上一百萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④三萬元以上十五萬元以下。
12. (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。
13. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較①厚②軟③薄④不影響。
14. (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。
15. (1) 鋁箔膠模積層是很好的包裝材料，因為其①透濕度低②便宜③美觀④熱封性良好。
16. (4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④鋁箔+聚乙烯(PE)。
17. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①25℃以上②1~5℃③0℃以下④15~20℃。
18. (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①2 倍②1/3③等量④1/2。
19. (2) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素①烤爐種類②烤焙人員③產品種類④產品大小。
20. (4) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物①熱②二氧化碳(CO<sub>2</sub>)③酒精④氨(NH<sub>3</sub>)。
21. (2) 蛋白質水解會產生下列何者？①甘油②胺基酸③葡萄糖④脂肪酸。
22. (1) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是①22℃②30℃③10℃④15℃ 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。
23. (1) 食品加工使用最多的溶劑為①水②沙拉油③牛油④酒精。
24. (3) 雞蛋布丁餡①煮時應加多量防腐劑②加工時用手抓③煮好應冷藏貯存④煮好應保持在 50℃ 以上。
25. (4) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（pH 值）會①上升②有時高、有時低③不變④下降。

26. (1) 評定白土司麵包的口感應①稍具鹹味②有牛奶和蛋的味道③應有濃馥的奶油味④稍有甜味。
27. (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平面兩公尺高以上即屬高架作業④高架作業應戴安全帽、安全吊索。
28. (4) 微波在食品上是利用於①洗滌②離心③過濾④加熱。
29. (1) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應①一致②無關③較軟④較硬，則能達到最佳效果。
30. (1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好①瓦斯②電③重油④柴油。
31. (3) 下列何者撕裂強度範圍最大①紙②聚丙烯(PP)③聚氯乙烯(PVC)④鋁箔。
32. (1) 評定白麵包的風味應具有①自然發酵的麥香味②奶油香味③含有淡淡焦糖味④具有清淡的香草香味。
33. (4) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①203 元②212 元③196 元④181 元。
34. (4) 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔 20% 以上的是①法國麵包②土司麵包③全麥麵包④甜麵包。
35. (4) 下列何種產品，不需經烤焙過程①戚風蛋糕②奶油空心餅③法國麵包④開口笑。
36. (2) 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 。
37. (4) 食鹽的主成分為①氯化鉀②碘酸鹽③氯化鈣④氯化鈉。
38. (1) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant)①細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135℃③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃④細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃。
39. (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。
40. (3) 蛋黃中含量最多的成分①蛋白質②灰分③水④油脂。
41. (1) 海綿蛋糕配方主要原料為①麵粉、細砂糖、蛋②麵粉、沙拉油、水③麵粉、細砂糖、發粉④細砂糖、麵粉、鹽、牛奶。
42. (1) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，使容易起泡及膨脹①海綿蛋糕②輕奶油蛋糕③重奶油蛋糕④水果蛋糕。
43. (2) PS(poly styrene)是①聚丁烯(PB)②聚苯乙烯(PS)③聚丙烯(PP)④聚乙烯(PE)。
44. (3) 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①4②6③2④0 %。
45. (1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高①小蘇打②氧化劑③油脂④水 的用量。
46. (4) 奶油空心餅成型後應該①鬆弛 30 分鐘進爐②鬆弛 15 分鐘進爐③鬆弛 10 分鐘後進爐④馬上進爐烘烤。
47. (3) 水果蛋糕水果下沉的原因①麵粉筋度太高②發粉用量不足③麵粉筋度太低④總水量不足。
48. (2) 法國麵包的風味是由於①配方內不含糖的關係②自然發酵的效果③配方內添加香料④添加適當的改良劑。
49. (1) 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作①法式道納司②蛋糕油炸甜圈餅③麻花道納司④酵母油炸甜圈餅。
50. (1) 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3% 的可可粉，則配方中的吸水應該①增加 4.5%②增加 3%③減少 4.5%④減少 3%。
51. (2) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為①50%②20%③30%④40% 以上。
52. (4) 麵包製程中之醒麵即是①滾圓②基本發酵③延續發酵④中間發酵。

53. (2) 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香料②抗氧化劑③膨脹劑④乳化劑。
54. (1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為①烘焙時爐溫太低②麵糊攪拌不足③麵糊攪拌不勻④爐溫太高。
55. (3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用①兩步拌合法②糖油拌合法③麵粉油脂拌合法④直接法攪拌。
56. (2) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是①聚丙烯(PP)②鋁箔③玻璃容器④紙製品。
57. (1) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？①縮短攪拌時間②更換空氣，促進酵母發酵③使麵糰內部溫度均勻④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
58. (3) 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液體狀態②棉花狀態③濕性發泡④乾性發泡。
59. (3) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟①水②油③麵粉④糖。
60. (2) 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？①20%②100%③75%④50%。
61. (4) 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①400ppm②0.1%③50ppm④200ppm。
62. (1) 為防止紅外線（如熔爐）傷害眼睛應配戴下列何種設備？①遮光眼鏡②防護面罩③防塵眼鏡④太陽眼鏡。
63. (4) 有香味、顏色，不含水的油脂是①雪白乳化油②派酥瑪琪琳③沙拉油④酥油。
64. (3) 不是派餡用來做膠凍原料有①玉米澱粉②動物膠③果膠④雞蛋。
65. (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。
66. (4) 肉品包裝材料的存放，應注意①最好存放在包裝室內，方便取用②紙箱為外包裝可直接堆放在地上③隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休④存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放。
67. (3) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①5 大卡②7 大卡③9 大卡④4 大卡。
68. (3) 肉類中不含下列那一種營養素①維生素 B<sub>1</sub>②蛋白質③維生素 C④脂質。
69. (1) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由連續曠工三日以上②生產線減縮③遷廠④無正當理由曠工一日。
70. (1) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至①35~43℃②50℃以上③25~30℃④25℃以下。
71. (3) 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柔軟④金黃色。
72. (3) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕①戚風類②海綿類③天使類④麵糊類。
73. (3) 生鮮奇異果應①放在地上②冷凍貯存③低溫冷藏④曝曬在太陽下。
74. (4) 低酸性食品之 pH 值應①大於 6.0②大於 7.0③小於 4.6④大於 4.6。
75. (2) 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？①35/35②23~25/27~29③32/10④5/28 ℃。
76. (3) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①玻璃杯②聚丙烯(PP)塑膠餐盒③鋁盤④磁碗。
77. (3) 冰淇淋蛋糕一定要①10℃②冷藏③冷凍④常溫 保存。
78. (1) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70°F)可以保存①2 年②6 個月③3 個月④永久。
79. (4) 冷凍蛋解凍後最好①3 天用完②1 週用完③1 個月用完④1 天內用完。
80. (1) 新鮮酵母最適當之貯存溫度範圍為①1~10℃②-20℃③-10℃~-5℃④20℃以上。