

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. (3) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加①糖②高筋麵粉③油④水。
2. (2) 下列奶製品最具貯藏性的是①冰淇淋②奶粉③鮮奶④奶水。
3. (1) 下列何者是豬屠體最軟的部位①小里肌②前腿肉③腹脇肉④後腿肉。
4. (1) 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？①丹麥式甜麵包②酥鬆性小西餅③綠豆椪④鬆餅。
5. (2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：①聚酯(PET)②聚丙烯(PP)③聚氯乙烯(PVC)④聚乙烯(PE)。
6. (3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①塑膠容器②金屬容器③紙容器④玻璃容器。
7. (1) 下列何者為直接損失？①醫藥治療費用②工具及設備的損失③工作產品停頓的損失④生產停頓的損失。
8. (3) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為①0.1%②5%③1%④10%。
9. (2) 下列何者非屬經口傳染病①痢疾②日本腦炎③霍亂④傷寒。
10. (3) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用①豬油②雪白奶油③瑪琪琳④白油（烤酥油）。
11. (1) 烘焙麵包時使用那一種的能源品質最好①瓦斯②柴油③電④重油。
12. (4) 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？①32/10②5/28③35/35④23~25/27~29 ℃。
13. (1) 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用①噴霧乾燥法②箱式乾燥法③鼓式乾燥法④隧道乾燥法。
14. (2) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①麵粉②雞蛋③玉米粉④吉利丁。
15. (3) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為①灰粉②醣③蛋白質④澱粉。
16. (1) 下列那一項和產品品質鑑定無關①價格②組織③表皮顏色④體積。
17. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為①上大／下大②上大／下小③上小／下小④上小／下大。
18. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①紙板②聚乙烯(PE)③玻璃紙④鋁箔。
19. (3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積①不變②變大③變小④變厚。
20. (2) 油脂製品中添加抗氧化劑可①提高油之揮發溫度②防止或延遲過氧化物③永久保存④調味。
21. (3) 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水果蛋糕②輕奶油蛋糕③海綿蛋糕④重奶油蛋糕。
22. (2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時①技術好②烤盤油擦太多③底火太弱④上火太強。
23. (4) 酵母油炸甜圈餅(道納司, doughnuts)的麵糰應攪拌至①捲起階段②麵筋斷裂階段③拾起階段④麵筋擴展階段。
24. (4) 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配方水分過多②烤焙時間太久③攪拌不足④爐溫太高。
25. (4) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於①爐溫太低②糖的顆粒太粗③麵糊攪拌不夠④糖的顆粒太細。
26. (2) 生鮮奇異果應①冷凍貯存②低溫冷藏③曝曬在太陽下④放在地上。
27. (3) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是下列何者？①碘②四基鉍③氯④溴。
28. (3) 巧克力應貯存於①隨處均可放置②高溫日照之地區③低溫乾燥之場所④高濕度之場所。
29. (2) 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因①忘記裹入油②忘記加鹽③操作室溫太高，裹入油已融化④摺疊次數太多。
30. (2) 酵母油炸甜圈餅(酵母道納司, yeast doughnuts)所使用的配方，大致上與甜麵包類似，然在為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅(酵母道納司, yeast doughnuts)配方中的糖與油脂，較甜麵包配方①高②少③相等④視情況而定。
31. (1) 麵包配方中糖含量(依烘焙百分比)佔 20%以上的是①甜麵包②法國麵包③土司麵包④全麥麵包。
32. (2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品①組織較軟②拌入其他材料時易消泡③不影響蛋糕品質④體積較大。
33. (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需較高濕度發酵③避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開④需較高溫度發酵。
34. (2) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①維生素②香料③胺基酸④無機鹽類。
35. (1) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成①表皮顏色淺②組織細緻③底部顏色深④體積不變。
36. (3) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為①20~22℃②28~30℃③23~26℃④31~33℃。
37. (3) 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較硬之麵糰②過度的發酵③適當的發酵④低溫長時間之油炸。

38. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③沒有規定④1000ppm 以下。
39. (4) 僱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遷廠③生產線減縮④無正當理由連續曠工三日以上。
40. (4) 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為：①容易吸收水份②防止破壞打發的氣泡③好控制麵粉量④避免攪拌出筋。
41. (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。
42. (4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化①顏色加深②有蟹泡並提前冒煙③黏度增加④酸價為 1.0。
43. (2) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？①液體蛋可加糖冷凍保存②液體蛋可以常溫保存③液體蛋應冷藏以防變質④液體蛋變質時初期 pH 值會升高。
44. (2) 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）①瑪琪琳②雪白乳化油③奶油④清香油。
45. (1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為①高②低③相同④測不出來。
46. (3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍①-10°C ~ -5°C ②-20°C ③1~10°C ④20°C 以上。
47. (3) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①變形蟲②細菌③酵母④黴菌。
48. (2) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間①攪拌速度不同②攪拌人員不同③配方不同④攪拌機型式不同。
49. (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。
50. (1) 塔塔粉是屬①酸性鹽②鹼性鹽③低鹼性鹽④中性鹽。
51. (3) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的①麵粉②發粉③蛋④油脂。
52. (2) 製作丹麥麵包整形宜在①一般的工作間②在溫度較低的場所③近烤爐邊④與溫度無關，在那裡整形皆可。
53. (1) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指①蘇打粉②酵母③酵素④發粉。
54. (4) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？①外表光滑漂亮②表皮很厚③好吃不黏牙④外表皺縮且黏牙。
55. (2) 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較多③較少④相同。
56. (4) 50~100 公克左右的甜麵包，其烤焙應①只上火②只下火③下火為主，上火為輔④上火為主，下火為輔。
57. (2) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為①熬煮膠凝程度不夠②烘烤時間太久③派餡溫度太低④派皮太厚。
58. (4) 提高食品保存性之原理何者為誤①水分降低②滲透壓增高③酸度提高④酸度降低。
59. (3) 最適合於保溫的包裝材料是①紙製品②玻璃製品③泡沫塑膠④鋁箔。
60. (3) 以下敘述，何者為正確：①聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性②低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆③尼龍積層可用於蒸煮食品時使用④泡沫塑膠保濕效果差。
61. (3) 麵包的體積太小，可能是①糖太少②酵母多③鹽太多④油太少。
62. (4) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法①以顏色判斷即可②敲烤盤邊聽聲音判斷③時間一到即可出爐④以探針試探或以手輕拍。
63. (1) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①牛奶②蔗糖③麵包④白米飯。
64. (1) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕①海綿蛋糕②輕奶油蛋糕③水果蛋糕④重奶油蛋糕。
65. (2) 要久存的食品要選用①聚乙烯(PE)②鋁箔膠膜積層③聚丙烯(PP)④牛皮紙。
66. (2) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是①配方內葡萄乾用量太少②葡萄乾未做浸水處理③麵糰太乾④葡萄乾浸水太久。
67. (4) 有關感電之預防何者不正確？①經常檢查線路並更換老舊線路設施②同一插座不宜同時接用多項電器設備③機器上裝置漏電斷路器開關④於潮濕地面工作可穿破舊鞋子。
68. (4) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆①油②蛋③奶粉④糖。
69. (4) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化①乳化劑②油脂③糖④膨大劑。
70. (1) 發粉應貯放於①陰涼乾燥②高溫多濕③陰涼潮濕④低溫潮濕 的地方。
71. (4) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高①2%②1%③2.5%④1.5%。
72. (2) 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？①葡萄糖②果糖③麥芽糖④蔗糖。
73. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於①柔性材料②芳香材料③韌性材料④鹼性材料。
74. (4) 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為①4:1②6:1③1:1④2:1。
75. (3) 奶油雞蛋布丁派是屬於①油炸派②雙皮派③生派皮生派餡④熟派皮熟派餡。
76. (1) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？①中速②慢速③快速④先用快速再改慢速。
77. (2) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？①消費者有利②兩者均受益③兩者均無利④廠商有利。
78. (2) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加①麥芽酵素②乳化劑③丙酸鈣④膨大劑。

79. (2) 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 1 公斤②每 100 公克③每 100 磅④每 100 兩。
80. (3) 下列何者不屬於天然甜味劑？①玉米糖漿②蔗糖③糖精④乳糖。