

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. (3) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂①大理石蛋糕②魔鬼蛋糕③天使蛋糕④蜂蜜蛋糕。
2. (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為①10%②1%③5%④0.1%。
3. (1) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質①韌性原料②中性原料③酸性原料④柔性原料。
4. (2) 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用佔售價的①25%②26%③28%④27%。
5. (2) 透濕性最低的包裝材料是①紙②聚乙烯(PE)③腊紙④牛皮紙。
6. (3) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①紙容器②金屬容器③塑膠容器④玻璃容器。
7. (4) 有香味、顏色，不含水的油脂是①雪白乳化油②沙拉油③派酥瑪琪琳④酥油。
8. (1) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①看有效日期及外觀②打開看內容物③看商標④憑感覺。
9. (3) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用①沙拉油②豬油③油炸油④奶油。
10. (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①2.5%②1%③2%④1.5%。
11. (4) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品①魔鬼蛋糕②擠出小西餅③天使蛋糕④法國麵包。
12. (1) 木瓜貯存最合適之溫度為①7°C~10°C②30°C~35°C③-5°C~0°C④35°C。
13. (1) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品①拌入其他材料時易消泡②不影響蛋糕品質③組織較軟④體積較大。
14. (4) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉①天使蛋糕②比薩餅③海綿蛋糕④白土司麵包。
15. (4) 派皮過度收縮的原因是①麵粉筋度太弱②水份太少③派皮中油脂量太多④揉捏整型過久。
16. (4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在①與玉米澱粉拌勻加入②與水一道加入③糖水部份煮沸後加入④待餡煮好後加入拌勻。
17. (3) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加①麵粉量②蛋白量③糖量④鹽量。
18. (1) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴①水②蛋白③油④膨脹劑於麵糊表面。
19. (3) 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？①澱粉的老化②水份含量③pH 值④未變性蛋白質的存在。
20. (3) 下列那一種糖的甜度最高？①砂糖②葡萄糖③果糖④轉化糖漿。
21. (4) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟①油②水③糖④麵粉。
22. (1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②米③雞肉④麵粉。
23. (4) 焦糖液保存溫度①11~15°C②16~20°C③6~10°C④0~5°C 為宜。
24. (4) 法國麵包的風味是由於①配方內不含糖的關係②添加適當的改良劑③配方內添加香料④自然發酵的效果。
25. (2) 土司麵包的表皮性質應該是①呈褐色②薄而柔軟③呈黃色④厚而堅韌。
26. (3) 添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？①鹽②食用油③小蘇打④味精。
27. (1) 新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍①1~10°C②-20°C③-10°C~-5°C④20°C 以上。
28. (1) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為①蛋白質②糖③澱粉④灰粉。
29. (1) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①麵粉②糖③蛋黃④油。
30. (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在沸水中燙一次用布擦一下使用④洗淨使用，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。
31. (2) 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用①隧道爐②蒸汽爐③熱風爐④普通爐。
32. (3) 麵包的體積太小，可能是①油太少②酵母多③鹽太多④糖太少。
33. (2) 一般餐包的油脂用量為①25~30%②8~14%③4~6%④15~20%。
34. (3) 下列何項可促進黴菌繁殖生長①水分低②油脂含量高③水分高④蛋白質高。
35. (1) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮①奶油空心餅②廣式月餅③太陽餅④天使蛋糕。
36. (4) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是①葡萄乾浸水太久②配方內葡萄乾用量太少③麵糰太乾④葡萄乾未做浸水處理。
37. (2) 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因①爐溫太低②配方中糖和油等柔性原料不夠③配方內水份太多④麵糰攪拌時溫度太低。
38. (3) 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮①厚②硬③柔軟④顏色深。

39. (1) 判斷麵包結構好壞應採用①手指觸摸法②嗅覺法③嗜食法④觀察法。
40. (1) 食品包裝材料的必備特性，何者為非①高貴性②衛生性③便利性④作業性。
41. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②黴菌③變形蟲④細菌。
42. (4) 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應①砂糖②乳糖③麥芽糖④果糖。
43. (3) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆①奶粉②油③糖④蛋。
44. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②無正當理由連續曠工三日以上③遷廠④無正當理由曠工一日。
45. (1) 依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運①45 公斤②40 公斤③30 公斤④35 公斤。
46. (1) 標準土司麵包配方內水的用量應為①60~64%②45~50%③66~70%④51~55%。
47. (3) 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均①報紙打濕置於空盤處②將多餘麵糊倒掉不用③白紙打濕置於空盤處④空盤處墊錫箔紙。
48. (1) 下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬①鎘②鉀③鈉④鐵。
49. (2) 烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用①小火②大火③上火④下火 烤焙。
50. (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攪拌不足③烤焙時間太久④配方水分過多。
51. (1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於①1~5℃②21~30℃③10~20℃④31~40℃ 的冰箱。
52. (3) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜①42℃、90%②10℃、60%③35℃、75%④38℃、85%。
53. (3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用①雙氧水②乙醇③甲苯④汽油。
54. (1) 食用大豆油應為①無色或金黃色透明狀②黃褐色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
55. (4) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部份小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之①2%②15%③10%④7%。
56. (2) 麵粉應貯藏於①陽光直射②陰涼乾燥③陰涼潮濕④高溫多濕 之處。
57. (2) 下列何種為硬式麵包①甜麵包②法國麵包③可鬆麵包④全麥麵包。
58. (1) 蛋糕所用的發粉應為①雙重反應發粉②慢性發粉③快性發粉④次快性發粉。
59. (3) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量①1/3 蒸發奶水加 2/3 水②2/3 蒸發奶水加 1/3 水③1/2 蒸發奶水加 1/2 水④等量使用。
60. (4) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳①乾性發泡②顆粒狀③棉花狀④濕性發泡。
61. (4) 肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源：①乾淨且經消毒的水②清潔的空氣③有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員④掉落地面的肉品，直接撿起來即放回生產線上。
62. (4) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①麩胺酸②丙苯胺酸③半胱胺酸④離胺酸 因此必須添加奶粉。
63. (3) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①色胺酸②酪胺酸③離胺酸④白胺酸。
64. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止或延遲過氧化物②調味③提高油之揮發溫度④永久保存。
65. (1) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用①溫水②開水③冷水④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
66. (3) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為①低②測不出來③高④相同。
67. (4) 在包裝上使用很廣的材質是①聚丙烯(PP)②聚丁烯(PB)③聚苯乙烯(PS)④聚乙烯(PE)。
68. (1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法①以探針試探或以手輕拍②時間一到即可出爐③以顏色判斷即可④敲烤盤邊聽聲音判斷。
69. (1) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的①1 公斤②半公斤③4.4 公斤④1.5 公斤。
70. (4) 冷凍食品之保存溫度為①-5℃②0℃③4℃④-18℃ 以下。
71. (4) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①80℃②60℃③70℃④100℃ 以上之食品。
72. (1) 低酸性食品之 pH 值應①大於 4.6②小於 4.6③大於 7.0④大於 6.0。
73. (3) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加①4%②6%③2%④不影響。
74. (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。
75. (1) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有①凝固②流散③防腐④容易烤焙 的功能。
76. (4) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氮氣②氧氣③氫氣④二氧化碳。
77. (1) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①香料②維生素③胺基酸④無機鹽類。
78. (1) 下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間①容器②酵母量③鹽④麵糰溫度。
79. (1) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是①聚乙烯(PE)②玻璃紙③牛皮紙④保麗龍。
80. (1) 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？①1,620g②1,520g③1,720g④1,820g。

