

【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】

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. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①5 大卡②4 大卡③7 大卡④9 大卡。
2. (2) 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？①整型的關係②冷卻不足③烤爐溫度不平均④發酵。
3. (2) 製作蛋糕時，奶粉應屬於？①芳香材料②韌性材料③鹼性材料④柔性材料。
4. (4) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？①氫化棕櫚油②氫化豬油③椰子油④自製豬油。
5. (3) 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派餡溫度太低③烘烤時間太久④派皮太厚。
6. (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)。
7. (2) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？①鈎狀②網狀（球狀）③螺旋狀④漿狀。
8. (3) 蒸發奶水含固形物為？①35%②40%③26%④30%。
9. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②9 大卡③5 大卡④7 大卡。
10. (3) 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形？①表面會有裂痕②一樣高③比較低④比較高。
11. (4) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為？①使用低筋麵粉②烤爐溫度太低③麵糊攪拌過久④配方內水分太多。
12. (2) 切割蛋糕用的刀子？①在沸水中燙一次用布擦一下使用②浸在沸水中燙一次，切一次③以布擦拭後使用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。
13. (4) 下列那一種糖的甜度最高？①砂糖②轉化糖漿③葡萄糖④果糖。
14. (3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①平均溫度②促進氣體保留③抑制發酵④促進發酵。
15. (2) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積？①變大②變小③不變④變厚。
16. (2) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①軟②厚③不影響④薄。
17. (2) 蛋黃之水分含量為？①35~39%②50~55%③30~34%④40~44%。
18. (3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①口角炎②腳氣病③壞血病④乾眼症。
19. (2) 下列奶製品最具貯藏性的是？①鮮奶②奶粉③奶水④冰淇淋。
20. (1) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①鋁盤②磁碗③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。
21. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①充氮包裝②使用脫氧劑③真空包裝④含氧之調氣包裝。
22. (4) 下列何種產品不需經過油炸而成？①道納司②開口笑③沙其瑪④鬆餅。
23. (2) 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？①6%②10%③15%④5%。
24. (3) 食品之冷藏，必須保存在？①10℃以下②沒有規定③7℃以下④25℃以下。
25. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①6.6②4.6③3.6④5.6。
26. (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隧道乾燥法③箱式乾燥法④鼓式乾燥法。
27. (2) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？①31~39%②40~50%③21~30%④10~20%。
28. (3) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？①水②塔塔粉③蛋白中攪拌入空氣④蛋黃麵糊部分的攪

拌。

29. (2) 出爐冷卻之瑪莉餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？①配方內水分太多②配方中糖和油等柔性原料不夠③爐溫太低④麵糰攪拌時溫度太低。
30. (4) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③醃漬④冷凍。
31. (3) 下列敘述何者不正確？①食品包裝標示應合乎法律規定②包材選擇亦應考慮環保因素③內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多④包材選擇要適合產品特性，不可一成不變。
32. (3) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？①水量少②蛋量少③水量多④發粉多。
33. (3) 雇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無正當理由連續曠工三日以上④生產線減縮。
34. (2) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？①防腐劑②脫氧劑③抗氧化劑④乾燥劑。
35. (3) 機器皮帶運轉的動作為①轉動②往復運動③直線運動④切割動作。
36. (4) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？①消費者有利②兩者均無利③廠商有利④兩者均受益。
37. (3) 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？①攪拌不足②麵粉筋性太強③麵糊混合過久④蛋溫太低。
38. (4) 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作？①酵母油炸甜圈餅②蛋糕油炸甜圈餅③麻花道納司④法式道納司。
39. (2) 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？①瑪莉餅乾②蘇打餅乾③冰箱小西餅④乳沫類小西餅。
40. (1) 腸炎弧菌是來自①海鮮類②空氣③土壤④肉類。
41. (4) 無水奶油是來自於下列那種原料？①牛肉②豬肉③植物油④牛奶。
42. (1) 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較多②相同③較少④大同小異。
43. (4) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是？①油脂②小蘇打(B.S)③酵母④發粉(B.P)。
44. (1) 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？①麵糰攪拌特性測定儀(Farino graph)②麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)③連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)④麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)。
45. (4) 食品包裝袋上不須標示①有效日期②添加物名稱③原料名稱④配方表。
46. (2) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋黃體積變大③蛋殼變得粗糙④蛋白 pH 值降低。
47. (4) 派皮堅韌不酥的原因為？①油脂用量太多②烘烤時間不夠③派餡裝盤時太熱④麵糰拌合太久。
48. (4) 下列那一項和產品品質鑑定無關？①表皮顏色②組織③體積④價格。
49. (2) 牛肉派是屬於？①熟派皮熟派餡②雙皮派③油炸派④生派皮生派餡。
50. (2) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①於機器上裝護欄②機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍③啟動機器時應注意附近工作人員④長頭髮與衣服應包紮好。
51. (2) 自然乾燥法的優點為①不會受到天候的影響②操作簡單，費用低③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④所需時間短。
52. (3) 使用地下水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？①20 公尺②10 公尺③15 公尺④5 公尺。
53. (4) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？①隨時提升攪拌缸以利拌勻②自始至終一貫快速拌成③忽快忽慢促進麵筋形成④先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
54. (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用抹布擦淨④洗後自然涼乾。
55. (3) 下列何種產品，不需經烤焙過程？①法國麵包②戚風蛋糕③開口笑④奶油空心餅。

56. (3) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？①牛皮紙包裝②拉鏈袋包裝③真空包裝④玻璃容器。
57. (4) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？①麵粉②水③酵母④鹽。
58. (2) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①油脂煮沸即加水麵粉拌勻②油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化③水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻④麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸。
59. (2) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？①450 公克的圓頂葡萄乾土司②90 公克包餡的甜麵包③350 公克的法國麵包④800 公克的帶蓋土司。
60. (1) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60% 以下者，其麵糊攪拌不宜用？①麵粉油脂拌和法②兩步拌和法③直接拌和法④糖油拌和法。
61. (3) 牛奶製成奶粉最常用①滾筒乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④熱風乾燥。
62. (1) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應？①放在乾燥陰涼處②與舊產品放在一起③放在熱而潮濕的地方④隨便放置。
63. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？①製造廠商名稱②製造日期③有效日期④療效。
64. (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。
65. (3) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？① $5^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ② $45^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ③ $20^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$  ④ $35^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ 。
66. (3) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？①麵糰攪拌後未予鬆弛②配方中採用冰水③發酵過度④裹入油太多。
67. (1) 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？①pH 值②澱粉的老化③未變性蛋白質的存在④水分含量。
68. (2) 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空盤處墊錫箔紙②白紙打濕置於空盤處③將多餘麵糊倒掉不用④報紙打濕置於空盤處。
69. (4) 小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根（-SH），會減少麵筋彈性，使麵糰發粘？①礦物質②油脂③維生素 E④麩胱甘肽。
70. (4) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②9.0③6.5④7.6。
71. (3) 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減少 3%②減少 4.5%③增加 4.5%④增加 3%。
72. (4) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？① $15^{\circ}\text{C}$  ② $10^{\circ}\text{C}$  ③ $30^{\circ}\text{C}$  ④ $22^{\circ}\text{C}$  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。
73. (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更換空氣，促進酵母發酵③使麵糰內部溫度均勻④縮短攪拌時間。
74. (4) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？①顏色②膨脹度③厚度④水分。
75. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？①55~60%②45~50%③65~70%④80~85%。
76. (3) 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？①蛋白質②礦物質③葡萄糖④脂肪。
77. (1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②經濟性③方便性④有用性。
78. (2) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？①與正常相似②較正常色淺③表皮厚易脫落④較正常色深。
79. (1) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？①40 分②20 分③30 分④50 分。
80. (1) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 pH 值升高至？①9~9.5②7~7.5③6~6.5④8~8.5，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。