

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：

單選題：

1. (4) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①9 大卡②5 大卡③7 大卡④4 大卡。
2. (1) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏？①離胺酸②半胱胺酸③麩胺酸④丙苯胺酸 因此必須添加奶粉。
3. (3) 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防止破壞打發的氣泡②容易吸收水分③避免攪拌出筋④好控制麵粉量。
4. (3) 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視情況而定②相等③少④高。
5. (4) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？①高筋麵粉②水③糖④油。
6. (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。
7. (3) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？①攪拌時間過久②冷藏時間不足，麵糰太軟③冷藏時間太久，麵糰太硬④配方內蛋量太多。
8. (4) 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？①油②糖③麵粉④水。
9. (2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？①聚氯乙烯(PVC)②聚丙烯(PP)③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
10. (4) 烘焙食品貯藏條件應選擇？①高溫、陽光直射②高溫、潮濕③陰冷、潮濕④陰冷、乾燥 的地方。
11. (3) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以？①150℃②200℃③230℃④170℃。
12. (4) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？①玻璃容器②紙製品③金屬容器④泡沫塑膠。
13. (3) 冷藏食品溫度要保持在？①-4℃以下②15℃以下③7℃以下④0℃以下。
14. (3) 餅乾產品經烘焙完成、冷卻階段後，下列何者不是產品表面產生龜裂現象的原因？①烘焙時間不足②烘焙不足、水分分佈不平均③產品表面噴油④產品急速冷卻。
15. (4) 鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？①便宜②熱封性良好③美觀④透濕度低。
16. (3) 奶油雞蛋布丁派是屬於？①油炸派②熟派皮熟派餡③生派皮生派餡④雙皮派。
17. (3) 腸炎弧菌是來自①肉類②土壤③海鮮類④空氣。
18. (1) 食用大豆油應為①無色或金黃色透明狀②黃褐色半透明狀③綠色不透明狀④黃褐色透明狀。
19. (3) 下列那一項和產品品質鑑定無關？①表皮顏色②體積③價格④組織。
20. (2) 豆腐凝固是利用大豆中的①維生素②蛋白質③醣類④脂肪。
21. (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遷廠③生產線減縮④無正當理由曠工一日。
22. (1) 使用食品添加物時應？①分開貯存，並由專人管理②一律放在冰箱中③不必特別注意④與其他原料並列貯存。
23. (4) 那一種不屬於營養添加劑的使用範圍？①無機鹽類②胺基酸③維生素④香料。
24. (4) 麵粉貯藏之理想濕度為？①90~100%②10~20%③30~40%④55~65%。
25. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是？①蛋黃和糖②全蛋③蛋白和糖④蛋黃。
26. (3) 下列何者非食品添加物①漂白劑②抗氧化劑③烤酥油④甘油。
27. (3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①天使蛋糕②海綿蛋糕③白土司麵包④比薩餅。

28. (4) 乳化油在下列那一項產品較不合適添加？①奶油霜飾②海綿蛋糕③麵包④戚風蛋糕。
29. (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水②蛋白質③油脂④灰分。
30. (1) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？①8~15分鐘②25~30分鐘③3~5分鐘④0分鐘 即可。
31. (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長頭髮與衣服應包紮好④啟動機器時應注意附近工作人員。
32. (2) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？①油脂含量高②水分高③水分低④蛋白質高。
33. (1) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？①柔軟②鬆脆之口感③奶油香④金黃色。
34. (1) 判斷麵包結構好壞應採用？①手指觸摸法②觀察法③嚐食法④嗅覺法。
35. (4) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氫氣②氮氣③氧氣④二氧化碳。
36. (1) 下列何種為硬式麵包？①法國麵包②甜麵包③可鬆麵包④全麥麵包。
37. (1) 蛋糕容易發黴，常常由於？①出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中②蛋糕糖分含量太高③蛋糕油脂含量太高④烤焙時間長。
38. (2) 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存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放③紙箱為外包裝可直接堆放在地上④隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休。
39. (1) 慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？①鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁②鮮奶油、蛋白及果汁③蛋黃、果膠及果汁④雞蛋、玉米澱粉及果汁。
40. (2) 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？①蜂蜜②砂糖③麥芽糖④乳糖。
41. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？①將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌②麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料④以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入。
42. (1) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？①攪拌開始時②攪拌終了前③鮮奶油即將凝固時④鮮奶油體膨脹兩倍時。
43. (4) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？①硬脆②脆酥③酥硬④鬆軟。
44. (4) 小麥胚乳的主要色素為？①葉黃素②葉紅素③葉綠素④胡蘿蔔素。
45. (4) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？①230~240℃②140~150℃③210~220℃④180~190℃ 為佳。
46. (3) 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？①麵筋擴展階段②麵筋完成階段③捲起階段④麵筋斷裂階段。
47. (1) 下列材料中，甜度最低的是？①乳糖②果糖③麥芽糖④砂糖。
48. (3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是？①發泡聚丁烯(PB)②發泡聚乙烯(PE)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚氯乙烯(PVC)。
49. (3) 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？①15%②5%③10%④6%。
50. (1) 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？①5 公克②10 公克③8 公克④7 公克。
51. (4) 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？①次亞麻仁油酸②油酸③花生四烯酸④亞麻仁油酸。
52. (4) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？①200℃②100℃③250℃④150℃。
53. (3) 微波在食品上是利用於①過濾②離心③加熱④洗滌。
54. (3) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸②油脂煮沸即加水麵粉拌勻③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④水、油

脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。

55. (4) 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？①在烤焙時②餅片成型後、入烤爐前③進包裝機前④出烤爐噴油後。
56. (1) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？①鋁箔②玻璃容器③紙製品④聚丙烯(PP)。
57. (4) 冷藏或冷凍可①增加食品的重量②增加食品中酵素的活力③降低食品的脂肪④抑制微生物的生長。
58. (4) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？①麵粉油脂拌合法②糖水拌合法③兩步拌合法④糖油拌合法。
59. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低？①天使蛋糕②輕奶油③水果蛋糕④海綿蛋糕。
60. (3) 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？①50 分②20 分③40 分④30 分。
61. (3) 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？①50°C 以上②25°C 以下③35~43°C④25~30°C。
62. (4) 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？①脂肪分解酵素②纖維分解酵素③蛋白質分解酵素④液化酵素。
63. (3) 蛋黃成分中所含的油脂具有？①膨大作用②起泡作用③乳化作用④安定作用。
64. (2) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？①40%②20%③50%④30% 以上。
65. (4) 為安全起見，距地多少範圍內機械的傳動帶及齒輪須加防護？①2.5 公尺②1.5 公尺③1 公尺④2 公尺。
66. (4) 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用？①花生油②沙拉油③葵花油④椰子油。
67. (4) 牛奶製成奶粉最常用①滾筒乾燥②冷凍乾燥③熱風乾燥④噴霧乾燥。
68. (1) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？①乳化劑②麥芽酵素③丙酸鈣④膨大劑。
69. (4) 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總水量不足④麵粉筋度太低。
70. (1) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？①直接法②糖水拌合法③麵粉油脂拌合法④糖油拌合法。
71. (3) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？①50%②30%③60%④40%。
72. (2) 土司麵包的表面顏色太淺可能是？①烤爐溫度太高②基本發酵過久③烤焙時間太久④材料的糖量過多。
73. (2) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？①70%②100%③80%④90%。
74. (1) 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？①2②4③0④6 %。
75. (1) 鬆餅(起酥, puff pastry) 的製作下列何者影響膨脹度最大？①裹入用油脂②麵粉③蛋④糖。
76. (3) 新鮮雞蛋買來後最好放置於？①不必注意②冷凍庫③冷藏冰箱④室溫。
77. (2) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所？①高溫、乾燥②陰冷、乾燥③高溫、潮溼④高溫、陽光直射。
78. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②耐龍(Ny)③聚酯(PET)④鋁箔。
79. (3) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於？①25°C 以上②15~20°C③1~5°C④0°C 以下。
80. (1) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的？①碳酸氫銨②油脂③麵粉④蛋。