

105 年度 07721 烘焙食品—麵包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。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (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全麥麵包③土司麵包④法國麵包。
2. (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。
3. (3) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？①產品大小②產品種類③烤焙人員④烤爐種類。
4. (2) 蛋黃之水分含量為？①30~34%②50~55%③35~39%④40~44%。
5. (3) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？①水②蛋③稀糖漿④沙拉油。
6. (1) 一般認為最不易造成公害的包裝材料是？①紙②聚苯乙烯(PS)③聚氯乙烯(PVC)④聚乙烯(PE)。
7. (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。
8. (2) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？①麵糊攪拌不勻②烘焙時爐溫太低③麵糊攪拌不足④爐溫太高。
9. (2) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②氫化烤酥油③花生油④棕櫚油。
10. (3) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？①產品較柔軟②味道較好③省人力，省設備④體積較大。
11. (2) 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染①真空包裝袋②紙箱③腸衣④保鮮（縮收）膜。
12. (1) 製作丹麥麵包整形宜在？①在溫度較低的場所②近烤爐邊③與溫度無關，在那裡整形皆可④一般的工作間。
13. (2) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度(pH 值)會？①有時高、有時低②下降③上升④不變。
14. (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。
15. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③花生油④麻油。
16. (4) 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表皮顏色變淺②表皮變粗糙③表皮變薄而軟④表皮顏色加深。
17. (1) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①中筋粉②高筋粉③低筋粉④太白粉。
18. (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。
19. (2) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①細菌②酵母③黴菌④變形蟲。
20. (2) 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①膠水②熱封③訂書針④膠帶。
21. (4) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？①30°C±5°C ②100°C±5°C ③80°C±5°C ④60°C±5°C，可縮短烤焙時間。
22. (1) 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？①灰分含量②蛋白質含量③水分含量④醣含量。
23. (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纖維分解酵素②蛋白質分解酵素③脂肪分解酵素④液化酵素。
24. (1) 屠宰衛生檢查之目的是①防止人畜共通傳染病②保持肉品之新鮮③維護家畜之安全④判定肉品之優劣。
25. (2) 下列何者不屬於天然甜味劑？①玉米糖漿②糖精③乳糖④蔗糖。

26. (1) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①80~90%②50~60%③70~80%④60~70%。
27. (4) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①5.6②6.6③3.6④4.6。
28. (2) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？①廣式月餅②美式甜麵包③奶油小西餅④蛋黃酥。
29. (4) 冰淇淋蛋糕一定要？①冷藏②10℃③常溫④冷凍 保存。
30. (4) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（20℃，65%RH）？①砂糖②巧克力③麵粉④奶油。
31. (3) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②無正當理由曠工一日③無正當理由連續曠工三日以上④遷廠。
32. (4) 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？①桔子果醬、水②杏桃果膠、水③洋菜、水、糖④糖、水。
33. (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重奶油蛋糕②水果蛋糕③海綿蛋糕④輕奶油蛋糕。
34. (2) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③保麗龍④牛皮紙。
35. (1) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會①積存於體內造成傷害②沒影響③隨汗排出④隨尿排出。
36. (2) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？①切斷麵糰筋性、防止緊縮作用②減少原料用量、降低成本③水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度④有表面裝飾之作用。
37. (1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？①水分高②蛋白質高③油脂含量高④水分低。
38. (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隧道乾燥法④鼓式乾燥法。
39. (2) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部分裂開、四週收縮表示製作中？①攪拌不足②爐溫太高③配方水分過多④烤焙時間太久。
40. (3) 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、熬煮終點溫度 135℃②細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃④細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃。
41. (4) 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裹入油太多④發酵過度。
42. (4) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？①愈軟②不影響③愈鬆④愈硬。
43. (1) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？①麵粉靠近牆壁放置②溫度在 18~24℃③相對濕度在 55%~65%④貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備。
44. (4) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 D②維生素 A③維生素 C④維生素 B 群。
45. (1) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？①烤焙時間太短②爐溫太高③低溫長時間烤焙④配方內糖的含量較多。
46. (1) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①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②麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸③水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻④油脂煮沸即加水麵粉拌勻。
47. (2) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①白米飯②牛奶③蔗糖④麵包。
48. (4) 麵粉應貯藏於？①陽光直射②高溫多濕③陰涼潮濕④陰涼乾燥 之處。
49. (1) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？①濕性發泡②乾性發泡③起泡狀態④棉花狀態。
50. (4) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？①可防止產品變色②可抑制黴菌生長③可防止油脂酸敗④應使用中密度 PE（聚乙烯）材質。
51. (2) 下列何者是豬屠體最軟的部位①後腿肉②小里肌③前腿肉④腹脇肉。
52. (3) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？①柴油②電③瓦斯④重油。

53. (3) 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糖的顆粒太細④麵糊攪拌不夠。
54. (3) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？①塔塔粉②蛋黃麵糊部分的攪拌③蛋白中攪拌入空氣④水。
55. (1) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？①鹽②酵母③水④麵粉。
56. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②50%③40%④60%。
57. (1) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？①10:90②1:99③30:70④20:80。
58. (4) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？①基本發酵不夠②入爐時麵糰高度不夠高③烤焙溫度太高④最後發酵時間太久。
59. (4) 奶油雞蛋布丁派是屬於？①雙皮派②油炸派③熟派皮熟派餡④生派皮生派餡。
60. (4) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？①乾性發泡②棉花狀態③液體狀態④濕性發泡。
61. (3) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？①酵素②發粉③蘇打粉④酵母。
62. (3) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？①雪白奶油②白油（烤酥油）③瑪琪琳④豬油。
63. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①厚②薄③不影響④軟。
64. (1) 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白紙打濕置於空盤處②報紙打濕置於空盤處③將多餘麵糊倒掉不用④空盤處墊錫箔紙。
65. (4) 工業級之化學物質，可否作為食品添加物？①視其安全性判定可否添加於食品②沒有明文規定③如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中④不得作為食品添加物用。
66. (2) 巧克力應貯存於？①高濕度之場所②低溫乾燥之場所③隨處均可放置④高溫日照之地區。
67. (2) 下列何者撕裂強度範圍最大？①聚丙烯(PP)②聚氯乙烯(PVC)③紙④鋁箔。
68. (3) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？①四大類②五大類③三大類④二大類。
69. (4) 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③30 分④40 分。
70. (2) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①100ppm 以下②1ppm 以下③沒有規定④1000ppm 以下。
71. (3) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？①韌性大②薄而軟③易脆裂呈片狀④堅硬。
72. (1) 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適當的發酵②低溫長時間之油炸③過度的發酵④較硬之麵糰。
73. (2) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？①吉利丁②雞蛋③玉米粉④麵粉。
74. (3) 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乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
75. (3) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？①阿拉伯膠②洋菜③果膠④動物膠。
76. (3) 測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為？①麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)②麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)③麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)④連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)。
77. (3) 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機器上裝置漏電斷路器開關③於潮濕地面工作可穿破舊鞋子④同一插座不宜同時接用多項電器設備。
78. (1) 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避免攪拌出筋②好控制麵粉量③容易吸收水分④防止破壞打發的氣泡。
79. (1) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？①粗糙②硬③沒影響④細膩。

80. (2) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？①果膠、果汁②玉米澱粉、果汁③洋菜、果汁④吉利丁(gelatine)、果汁。

