

106 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) 一般最適合於麵包製作的水是？①中硬度水②鹼水③蒸餾水④軟水。
2. (1) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？①水量多②蛋量少③發粉多④水量少。
3. (2) 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蛋溫太低②麵糊混合過久③攪拌不足④麵粉筋性太強。
4. (2) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？①洗淨用抹布擦乾②洗淨烤乾③用抹布擦淨④洗後自然涼乾。
5. (4) 評定餐包的表皮性質是？①可吃就好②有斑紋③厚而硬④薄而軟。
6. (3) 食醋、豆腐乳是①調理食品②冷凍食品③發酵食品④生鮮食品。
7. (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。
8. (2) 下列何者容易熱封？①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚酯(PET)④臘紙。
9. (2) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？①24~30%②14~22%③6~10%④11~13%。
10. (2) 食品包裝材料的必備特性，何者為非？①作業性②高貴性③便利性④衛生性。
11. (4) 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？①果糖②葡萄糖③砂糖④麥芽糖。
12. (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葡萄乾浸水太久④麵糰太乾。
13. (1) 下列有關技術士證照及證書的使用原則之敘述，何者不正確？①為了賺取外快，可以將個人技術證照借予他人②專業證書取得不易，不應租予他人營業使用③個人專業技術士證照或證書，只能用於符合特定專業領域及執業用途④取得技術士證照或專業證書後，仍需繼續積極吸收專業知識。
14. (2) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？①7598.8 立方公分②1899.7 立方公分③1997.7 立方公分④110 立方公分。
15. (3) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？①28~30℃②31~33℃③23~26℃④20~22℃。
16. (1) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確？①應儘速使用完畢②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用③處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用④調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒。
17. (1) 依職業安全衛生教育訓練規則規定，新僱勞工所接受之一般安全衛生教育訓練，不得少於 3 小時，但從事電焊作業，應再增列幾小時之安全衛生教育訓練？①3②2③1④0.5。
18. (3) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？①糖②乳化劑③膨大劑④油脂。
19. (2) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？①麵粉油脂拌合法②糖油拌合法③糖水拌合法④直接拌合法。
20. (3) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？①35℃±5℃②5℃±5℃③20℃±5℃④45℃±5℃。
21. (2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？①顆粒狀②濕性發泡③棉花狀④乾性發泡。
22. (2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品？①聚酯(PET)②鋁箔積層③紙盒④聚氯乙烯(PVC)。
23. (4) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①70~80%②60~70%③50~60%④80~90%。
24. (3) 冷藏或冷凍可①增加食品的重量②降低食品的脂肪③抑制微生物的生長④增加食品中酵素的活力。
25. (3) 微波在食品上是利用於①洗滌②離心③加熱④過濾。

26. (3) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？①氫化豬油②氫化棕櫚油③自製豬油④椰子油。
27. (3) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①70℃②80℃③100℃④60℃ 以上之食品。
28. (2) 派皮堅韌不酥的原因為？①烘烤時間不夠②麵糰拌合太久③油脂用量太多④派餡裝盤時太熱。
29. (4) 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比薩餅④白土司麵包。
30. (2) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？①組織細緻②表皮顏色淺③底部顏色深④體積不變。
31. (1) 對於勞動檢查員進入事業單位執行檢查時之權限，下列敘述何者正確？①得聲請檢察官簽發搜索票，就涉嫌違法者之相關物件、處所執行搜索、扣押②未經受檢單位同意，不得任意影印資料或攝影③得事先通知有關人員提出必要文件備查④得向雇主表明係實施申訴檢查，並要求詢問申訴勞工。
32. (4) 香蕉貯存最合適之溫度為？①30℃以上②-5℃~0℃③20℃~30℃④10℃~15℃。
33. (2) 對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？①勞工若離職將喪失受領補償②受領補償權，自得受領之日起，因 2 年間不行使而消滅③須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權④勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保。
34. (2) 製作水果蛋糕應選用？①脫水水果②蜜餞水果③罐頭水果④新鮮水果。
35. (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愈鬆②愈軟③不影響④愈硬。
36. (1) 以容器包裝的食品必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
37. (4) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0℃②11~20℃③21~27℃④2~10℃。
38. (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土司麵包③全麥麵包④法國麵包。
39. (1) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、濕度以下列那一項較適宜？①35℃、75%②10℃、60%③38℃、85%④42℃、90%。
40. (3) 評鑑法國麵包的品質應？①表皮脆內部細膩如土司②表皮及內部都要硬③表皮脆而內部柔軟④表皮脆而內部硬。
41. (2) 牛肉派是屬於？①熟派皮熟派餡②雙皮派③生派皮生派餡④油炸派。
42. (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麵粉④水。
43. (3) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5℃，自來水溫為 20℃，該日室溫為 28℃，冰用量為？①100g②80g③54g④40g。
44. (4) 腸炎弧菌是來自①土壤②空氣③肉類④海鮮類。
45. (3) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？①鬆餅②麵包③蛋糕④中點。
46. (4) 評定白麵包的風味應具有？①含有淡淡焦糖味②具有清淡的香草香味③奶油香味④自然發酵的麥香味。
47. (4) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①5.6②6.6③3.6④4.6。
48. (3) 公司申請建照，但要件不符合規定，花錢疏通後，公家機關核發該公司建照，該公司是觸犯貪污治罪條例之何種罪刑？①公務員收錢有罪，公司人員無罪②違背職務收賄罪③違背職務行賄罪④不違背職務行賄罪。
49. (3) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？①攪拌速度不同②攪拌機型式不同③攪拌人員不同④配方不同。
50. (4) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？①6%②4%③0%④2%。
51. (4) 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？①進包裝機前②餅片成型後、入烤爐前③在烤焙時④出烤爐噴油後。
52. (4) 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水分變成水蒸氣，有孔洞時

可保持較均勻的膨脹度②切斷麵糰筋性、防止緊縮作用③有表面裝飾之作用④減少原料用量、降低成本。

53. (1) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？①180~190℃②230~240℃③140~150℃④210~220℃ 為佳。
54. (3) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃ (70°F) 可以保存？①永久②6 個月③2 年④3 個月。
55. (1) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？①天使蛋糕②海綿蛋糕③重奶油蛋糕④輕奶油蛋糕。
56. (4) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？①酥硬②脆酥③硬脆④鬆軟。
57. (3) 製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？①鹽酸②磷酸③酒石酸④硫酸。
58. (2) 下列有關工廠通道的清潔與維護之敘述，何者不正確？①防止油類濺灑地面，遇汙染應立即清洗乾燥②為了存貨及提貨方便，可將成品放置於通道或樓梯間③通道應保持暢通及清潔④地面應隨時保持乾燥清潔。
59. (4) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？①煙燻②煮沸殺菌③高壓滅菌④冷凍乾燥。
60. (4) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？①細砂糖②蛋黃③油脂④酵母。
61. (3) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？①麵粉油脂拌合法②糖油拌合法③直接法④糖水拌合法。
62. (2) 腕道症候群常發生於下列何作業？①第一種壓力容器作業②電腦鍵盤作業③潛水作業④堆高機作業。
63. (1) 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？①離胺酸 (lysine) ②半胱胺酸 (cysteine) ③胱胺酸 (cystine) ④甲硫胺酸 (methioine)。
64. (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維生素 E②油脂③礦物質④麩胱甘肽。
65. (2) 焦糖液保存溫度？①6~10℃②0~5℃③11~15℃④16~20℃ 為宜。
66. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②7 大卡③5 大卡④9 大卡。
67. (2) 下列何者應適用個人資料保護法之規定？①自然人基於保障其自身或居家權益之個人或家庭活動目的，而公布大樓或宿舍監視錄影器中涉及個人資料畫面之行為②與公司往來客戶資料庫之個人資料③自然人為單純個人活動目的，而將其個人照片或電話，於社群網站 FACEBOOK 分享予其他友人等利用行為④將家人或朋友的電話號碼抄寫整理成電話本或輸入至手機通訊錄。
68. (4) 那一種蛋糕之烤溫最低？①天使蛋糕②輕奶油③海綿蛋糕④水果蛋糕。
69. (2) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0 發酵後之麵糰 pH 值會？①上升②下降③不改變④先上升再下降。
70. (2) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？①可防止油脂酸敗②應使用中密度 PE（聚乙烯）材質③可抑制黴菌生長④可防止產品變色。
71. (1) 蛋白成分除了水以外含量最多的是？①蛋白質②葡萄糖③油脂④灰分。
72. (3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①促進發酵②平均溫度③抑制發酵④促進氣體保留。
73. (4) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？①硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸③麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸④麵糰中加乳化劑。
74. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？①17~22℃②31~35℃③36~40℃④26~30℃。
75. (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增加 3%③增加 4.5%④減少 4.5%。
76. (1) 有香味、顏色，不含水的油脂是？①酥油②派酥瑪琪琳③沙拉油④雪白乳化油。
77. (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聚乙烯(PE)④聚

氯乙烯(PVC)。

78. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？①糖②水③油脂④麵粉。
79. (3) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？①50 公斤②100 公斤③62.5 公斤④75 公斤。
80. (4) 純水之水活性為①0.2②0.5③0.7④1.0。

