

100 年度 07700 烘焙食品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：

選擇題：

1. (1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①雞蛋②吉利丁③玉米粉④麵粉。
2. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
3. (3) 製作丹麥麵包整形宜在①近烤爐邊②一般的工作間③在溫度較低的場所④與溫度無關，在那裡整形皆可。
4. (4) 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麵包②鬆餅③中點④蛋糕。
5. (2) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應①較硬②一致③較軟④無關，則能達到最佳效果。
6. (2) 乳化劑在麵包中的功能①增加麵包風味②使麵包柔軟不易老化③防止麵包發黴④促進酵母活力。
7. (2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用①冷水②溫水③開水④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
8. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
9. (3) 肉品包裝材料的存放，應注意①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休②最好存放在包裝室內，方便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
10. (3) 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐①甜麵包②丹麥麵包③硬式麵包④葡萄乾麵包。
11. (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①一樣高②比較高③比較低④表面會有裂痕。
12. (1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用①真空包裝②紙盒包裝③木箱包裝④塑膠盒包裝。
13. (2) 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？①1,520g②1,620g③1,720g④1,820g。
14. (1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的①20%②30%③40%④50%。
15. (2) 植物中含蛋白質最豐富的是①穀類②豆類③蔬菜類④薯類。
16. (3) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至①拾起階段②捲起階段③麵筋擴展階段④麵筋斷裂階段。
17. (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輕奶油蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④水果蛋糕。
18. (1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量①蛋黃②蛋白③麵粉④食鹽。
19. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
20. (4) 下列包裝材料何者耐熱性最佳①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④鋁箔。
21. (3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？①發粉②小蘇打③酵母④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
22. (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。
23. (2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200℃ 烤溫，烤焙所需時間為①15~20 分②35~40 分③55~60 分④1 小時以上。
24. (1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加①2%②4%③6%④不影響。
25. (1) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①不安全的行為佔多數②不安全的狀況佔多數③不安全的行為與狀況各佔一半④天災佔多數。
26. (3) 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烤焙時間太久②攪拌不足③爐

溫太高④配方水分過多。

27. (1) 評定餐包的表皮性質是①薄而軟②厚而硬③有斑紋④可吃就好。
28. (2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①丙苯胺酸②離胺酸③麩胺酸④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
29. (1) 以下敘述，何者為正確：①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用②低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆③聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性④泡沫塑膠保濕效果差。
30. (2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是①酵母②發粉(B.P)③油脂④小蘇打(B.S)。
31. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③1000ppm 以下④沒有規定。
32. (4) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物。
33. (2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-5℃ ②-18℃ ③-50℃ ④-100℃ 以下。
34. (4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
35. (3) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①平面兩公尺高以上即屬高架作業②高架作業應戴安全帽、安全吊索③醉酒及睡眠不足仍可上高架工作④應架設防護欄網。
36. (1) 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡①酒②清水③糖水④食醋。
37. (2) 長方型烤盤，其長為 30 公分、寬為 22 公分、高為 5 公分，其容積為①3300 平方公分②3300 立方公分③660 平方公分④660 立方公分。
38. (3) 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當①35℃、85% ②20℃、85% ③28℃、75~80% ④38℃、85%。
39. (3) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區(20℃，65%RH) ①麵粉②砂糖③奶油④巧克力。
40. (2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為①配方中麵粉用量太多②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻③加蛋時麵糊溫度太高④配方中蛋的用量太多。
41. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？①3折法×1次②3折法×2次③3折法×4次④3折法×6次。
42. (1) 香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過①3個月②6個月③1年④2年以上。
43. (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於①戚風類蛋糕②麵糊類蛋糕③乳沫類蛋糕④天使蛋糕。
44. (3) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
45. (2) 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愈硬③不影響④愈鬆。
46. (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。
47. (4) 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處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒④應儘速使用完畢。
48. (3) 冷藏食品溫度要保持在①0℃以下②15℃以下③7℃以下④-4℃以下。
49. (4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂①海綿蛋糕②重奶油蛋糕③輕奶油蛋糕④天使蛋糕。
50. (3) 雙皮水果派切開時派餡部份應①堅硬挺立不外流②果餡應向四週流散③果餡似流而不流④應為凍狀。
51. (1) 烘焙鬆餅(起酥，puff pastry)，除了以蒸氣控制表皮外，應先使用①大火②小火③上火④下火 烤焙。
52. (4) 一般認為最不易造成公害的包裝材料是①聚乙烯(PE)②聚苯乙烯(PS)③聚氯乙烯(PVC)④紙。
53. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物①二氧化碳(CO<sub>2</sub>)②氨(NH<sub>3</sub>)③熱④酒精。
54. (1) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用①無水奶油或精製豬油②瑪琪琳③含水奶油④沙拉油。

55. (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烤焙時間長③蛋糕油脂含量太高④蛋糕糖份含量太高。
56. (1) 小西餅的烤焙原則：①高溫短時間②高溫長時間③低溫短時間④低溫長時間。
57. (2) 雞蛋布丁餡①煮時應加多量防腐劑②煮好應冷藏貯存③煮好應保持在 50℃ 以上④加工時用手抓。
58. (2) 製造販賣之食品含有人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑①四年②三年③二年④一年。
59. (4) 蛋白成分除了水以外含量最多的是①油脂②葡萄糖③灰分④蛋白質。
60. (3) 牛肉派是屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③雙皮派④油炸派。
61. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為①-5℃～0℃②10℃～15℃③20℃～30℃④30℃以上。
62. (1) 蛋糕表面有白色斑點是因為①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③蛋的用量太多④發粉用量不足。
63. (1) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為①配方中總水量不足②總水量太多③麵粉筋度太高④烤爐溫度太高。
64. (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麵粉筋性太強②蛋溫太低③麵糊混合過久④攪拌不足。
65. (3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①平均溫度②促進發酵③抑制發酵④促進氣體保留。
66. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②遷廠③無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
67. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在①5℃±5℃②20℃±5℃③35℃±5℃④45℃±5℃。
68. (4) 下列那一種麵包，烤焙時間最短①800 公克的帶蓋土司②450 公克的圓頂葡萄乾土司③350 公克的法國麵包④90 公克包餡的甜麵包。
69. (2) 沙拉油必須密封保存，是因為①遇空氣易於變色②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗③易揮發④易感染其他不良味道。
70. (3) 工業級之化學物質①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
71. (4) 不是派餡用來做膠凍原料有①玉米澱粉②動物膠③雞蛋④果膠。
72. (4) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良①包裝不良②冷卻不足即包裝③衛生條件差④奶粉太多。
73. (1) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用①細砂糖②糖粉③糖漿④麥芽糖。
74. (2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E。
75. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？①清潔②迅速③加熱或冷藏④室溫存放。
76. (2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的①等量②1/3③1/2④2 倍。
77. (3) 下列何種油脂含有反式脂肪酸①麻油②花生油③牛油④完全氫化植物油。
78. (2) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為①選用麵筋較強的麵粉②烤焙時間避免過久③烤盤擦油④減少配方中的用油量。
79. (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。
80. (1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是①蛋白中攪拌入空氣②塔塔粉③蛋黃麵糊部份的攪拌④水。