

099 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. (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。
2. (4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕 ①海綿類 ②戚風類 ③麵糊類 ④天使類。
3. (3) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應 ①隨便放置 ②放在熱而潮濕的地方 ③放在乾燥陰涼處 ④與舊產品放在一起。
4. (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。
5. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低 ①輕奶油 ②海綿蛋糕 ③水果蛋糕 ④天使蛋糕。
6. (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。
7. (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。
8. (2) 塔塔粉是屬 ①中性鹽 ②酸性鹽 ③鹼性鹽 ④低鹼性鹽。
9. (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。
10. (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為 ①45~50% ②51~55% ③60~64% ④66~70%。
11. (2) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1% 時，則麵粉之吸水量約可提高 ①1% ②1.5% ③2% ④2.5%。
12. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是 ①蛋黃 ②全蛋 ③蛋白和糖 ④蛋黃和糖。
13. (4) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂 ①大理石蛋糕 ②蜂蜜蛋糕 ③魔鬼蛋糕 ④天使蛋糕。
14. (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。
15. (2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①快速 ②中速 ③慢速 ④先用快速再改慢速。
16. (4) 要久存的食品要選用 ①牛皮紙 ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④鋁箔膠膜積層。
17. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是 ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③鋁箔 ④紙。
18. (2) 一般天使蛋糕的主要原料為 ①太白粉 ②蛋白 ③乳酪 ④鮮奶油。
19. (1) 食品之冷藏，必須保存在 ①7°C 以下 ②10°C 以下 ③25°C 以下 ④沒有規定。
20. (2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品 ①紙盒 ②鋁箔積層 ③聚氯乙烯(PVC) ④聚酯(PET)。
21. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？ ①蛋白質 ②醣類 ③礦物質 ④維生素。
22. (3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用 ①直接法攪拌 ②糖油拌合法 ③麵粉油脂拌合法 ④兩步拌合法。
23. (3) 油炸甜甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在 ①100°C ±5°C ②150°C ±5°C ③190°C ±5°C ④210°C ±5°C。
24. (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。
25. (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。
26. (2) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中 ①水量少 ②水量多 ③發粉多 ④蛋量少。
27. (2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？ ①打開看內容物 ②看有效日期及外觀 ③憑感覺 ④看商標。
28. (1) 奶油空心餅成型後應該 ①馬上進爐烘烤 ②鬆弛 10 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘進爐 ④鬆弛 30 分鐘進爐。
29. (4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在 ①與水一道加入 ②與玉米澱粉拌勻加入 ③糖水部份煮沸後加入 ④

待餡煮好後加入拌勻。

30. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
31. (3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積①不變②變大③變小④變厚。
32. (3) 機器皮帶運轉的動作爲①轉動②往復運動③直線運動④切割動作。
33. (1) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
34. (3) 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱爲①起泡狀②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀。
35. (3) 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在①58%±2%②68%±2%③78%±2%④88%±2%。
36. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止產生過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
37. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者爲佳？①20%②50%③75%④100%。
38. (1) 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
39. (3) 派皮自模型中取出易破碎原因爲①鬆弛時間不夠②配方中油脂含量太少③派皮過熱自盤中取出④烤焙不足。
40. (4) 下列何者非屬經口傳染病①霍亂②傷寒③痢疾④日本腦炎。
41. (3) 麵粉貯藏之理想濕度爲①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
42. (1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好①瓦斯②電③柴油④重油。
43. (4) 下列材料中，甜度最低的是①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
44. (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。
45. (4) 派皮過度收縮的原因是①派皮中油脂量太多②麵粉筋度太弱③水份太少④揉捏整型過久。
46. (2) 水果蛋糕水果下沉的原因①發粉用量不足②麵粉筋度太低③麵粉筋度太高④總水量不足。
47. (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。
48. (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)。
49. (3) 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
50. (1) 烘焙食品貯藏條件應選擇①陰冷、乾燥②高溫、陽光直射③陰冷、潮濕④高溫、潮濕 的地方。
51. (2) 麵包麵糰的中間發酵時間約爲①25~30 分鐘②8~15 分鐘③3~5 分鐘④0 分鐘 即可。
52. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
53. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物①二氧化碳(CO₂)②氨(NH₃)③熱④酒精。
54. (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，其主要的原因爲：①容易吸收水份②好控制麵粉量③避免攪拌出筋④防止破壞打發的氣泡。
55. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制爲①上小／下大②上大／下小③上大／下大④上小／下小。
56. (1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因爲①烘焙時爐溫太低②爐溫太高③麵糊攪拌不足④麵糊攪拌不勻。
57. (4) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是①沙拉油②水③蛋④稀糖漿。
58. (1) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？①發酵過度②裹入油太多③麵糰攪拌後未予鬆弛④配方中採用冰水。
59. (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、熬煮終點溫度 100℃③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃。
60. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約爲①6~10%②11~13%③14~22%④24~30%。

61. (3) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因①麵粉筋度太低②麵糊攪拌不足③烤焙不足④塔塔粉用量不足。
62. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用①10~20%②21~30%③31~39%④40~50%。
63. (2) 烘焙食品超過保存期限應①回收再利用②丟棄③減價出售④贈送客戶 才正確。
64. (2) 麵粉之蛋白質組成分中缺乏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。
65. (2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①0℃②7℃③10℃④20℃。
66. (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。
67. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為①17~22℃②26~30℃③31~35℃④36~40℃。
68. (1) 蛋黃中含量最多的成分①水②油脂③蛋白質④灰分。
69. (2) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①25℃②5℃③-18℃④-30℃。
70. (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。
71. (4) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者①奶油香②鬆脆之口感③金黃色④柔軟。
72. (4) 海綿蛋糕配方主要原料為①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶②麵粉、沙拉油、水③麵粉、細砂糖、發粉④麵粉、細砂糖、蛋。
73. (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。
74. (2) 冰淇淋蛋糕一定要①冷藏②冷凍③常溫④10℃ 保存。
75. (4) 產品經過適當的包裝能達到下列何種效果①增加貯存時間②防止風味改變③防止污染④所列選項答案皆是。
76. (1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的①透濕性②透氣性③透明性④透光性。
77. (2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？①魔鬼蛋糕②水果蛋糕③果醬捲④戚風蛋糕。
78. (1) 下列那一種食物含的維生素 C 最豐富①草莓②檸檬③香蕉④蘋果。
79. (3) 切割蛋糕用的刀子①洗淨使用②以布擦拭後使用③浸在沸水中燙一次，切一次④在沸水中燙一次用布擦一下使用，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。
80. (2) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的①20%②25%③30%④35%。