

098 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) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰①奶油小西餅②蛋黃酥③廣式月餅④美式甜麵包。
2. (4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
3. (2) 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①0②2③4④6%。
4. (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。
5. (4) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時①不必考慮保存條件②隨地存放③一律在冷凍庫④依其性質分開保存。
6. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於①柔性材料②鹼性材料③韌性材料④芳香材料。
7. (1) 麵包的體積太小，可能是①鹽太多②酵母多③糖太少④油太少。
8. (1) 下列何者應貯存於 7°C 以下之冷藏櫃販售①布丁派②海綿蛋糕③椰子餅乾④葡萄土司。
9. (4) 蒸發奶水含固形份為①40%②35%③30%④26%。
10. (4) 下列何者為不安全動作？①內務不整潔②照明不充分③通風不良④搬運方法不妥當。
11. (3) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？①好吃不黏牙②外表光滑漂亮③外表皺縮且黏牙④表皮很厚。
12. (3) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成①體積不變②底部顏色深③表皮顏色淺④組織細緻。
13. (4) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用①豬油②雪白奶油③白油（烤酥油）④瑪琪琳。
14. (4) 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%，已知麵糊總量為 9 公斤，其麵粉的用量應為①3.5 公斤②4 公斤③4.5 公斤④5 公斤。
15. (1) 評鑑法國麵包的品質應①表皮脆而內部柔軟②表皮脆而內部硬③表皮及內部都要硬④表皮脆內部細膩如土司。
16. (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鮮奶油即將凝固時③鮮奶油體膨脹兩倍時④攪拌終了前。
17. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為①3.6②4.6③5.6④6.6。
18. (3) 飲食中缺乏維生素 C 易罹患①乾眼症②口角炎③壞血病④腳氣病。
19. (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。
20. (2) 派皮須有脆和酥的特性，麵粉宜選用①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④玉米粉。
21. (2) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？①品名②製造方法③製造廠④有效日期。
22. (3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是①發泡聚乙烯(PE)②發泡聚氯乙烯(PVC)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚丁烯(PB)。
23. (4) 蛋黃之水份含量為①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
24. (1) 奶油空心餅外殼太厚是因為①蛋的用量太多②蛋的用量不足③麵糊溫度太高④麵糊溫度太低。
25. (4) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？①保持新鮮②防止老化③提高商品價值④增加重量。
26. (3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④洗筋粉。
27. (2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時①技術好②烤盤油擦太多③底火太弱④上火太

強。

28. (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。
29. (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。
30. (4) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴①油②膨脹劑③蛋白④水於麵糊表面。
31. (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。
32. (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牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
33. (1) 蛋黃成份中所含的油脂具有①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用。
34. (3) 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可抑制黴菌生長③應使用中密度 PE（聚乙烯）材質④可防止產品變色。
35. (2) 一般標準餐包配方內糖的含量應為①4~6%②8~14%③16~20%④21~24%。
36. (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）。
37. (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。
38. (1) 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring)配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應①提早②延後③不變④隨便。
39. (2) 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①40g②54g③80g④100g。
40. (1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長①水分高②水分低③蛋白質高④油脂含量高。
41. (2) 下列敘述何者不正確①食品包裝標示應合乎法律規定②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變④包材選擇亦應考慮環保因素。
42. (2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
43. (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。
44. (1) 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
45. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為①-10~0℃②2~10℃③11~20℃④21~27℃。
46. (2) 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高②少③相等④視情況而定。
47. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①沙拉油②花生油③棕櫚油④氫化烤酥油。
48. (1) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了①酵母②發粉③小蘇打④阿摩尼亞（碳酸氫銨等）。
49. (2) 土司麵包的表皮性質應該是①厚而堅韌②薄而柔軟③呈褐色④呈黃色。
50. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於①0℃以下②1~5℃③15~20℃④25℃以上。
51. (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%。
52. (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%。
53. (3) 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？①5/28②35/35③23~25/27~29④32/10 ℃。
54. (3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是①酵母產生的二氧化碳②發粉分解產生的二氧化碳

- ③水經加熱形成水蒸氣④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
55. (4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
56. (2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④聚氯乙烯(PVC)。
57. (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。
58. (1) 奶油雞蛋布丁派是屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③雙皮派④油炸派。
59. (4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量①等量使用②1/3 蒸發奶水加 2/3 水③2/3 蒸發奶水加 1/3 水④1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
60. (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。
61. (2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60% 以下者，其麵糊攪拌不宜用①糖油拌和法②麵粉油脂拌和法③直接拌和法④兩步拌和法。
62. (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。
63. (1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②肉類③魚貝類④乳品類。
64. (4) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①麵粉②米③蔗糖④牛肉。
65. (1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意①分次攪拌②一次攪拌完成③糖油不需打發即可與粉拌勻④麵粉不經過篩即可與糖油拌勻，方不致麵糰乾硬而不易成型。
66. (2) 味精顯出的味道是①酸味②鮮味③鹹味④甜味。
67. (1) 下列何者工作態度不佳？①不理不睬②微笑③謙虛④勤快。
68. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在①5°C±5°C②20°C±5°C③35°C±5°C④45°C±5°C。
69. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較①厚②薄③軟④不影響。
70. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為①45~50%②55~60%③65~70%④80~85%。
71. (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。
72. (3) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為①5 公斤②10 公斤③16 公斤④30 公斤。
73. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。
74. (1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
75. (2) 低酸性食品之 pH 值應①小於 4.6②大於 4.6③大於 6.0④大於 7.0。
76. (2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。
77. (2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為①25~30 分鐘②8~15 分鐘③3~5 分鐘④0 分鐘 即可。
78. (2) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆①油②糖③蛋④奶粉。
79. (4) 白麵包內部評分佔總分的①40%②50%③60%④70%。
80. (4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化①顏色加深②黏度增加③有蟹泡並提前冒煙④酸價為 1.0。