

097 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.(3) 肉品包裝材料的存放，應注意①紙箱為外包裝可直接堆放在地上②隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④最好存放在包裝室內，方便取用。
- 2.(4) 評鑑法國麵包的品質應①表皮脆而內部硬②表皮及內部都要硬③表皮脆內部細膩如土司④表皮脆而內部柔軟。
- 3.(4) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入①膨脹劑②沙拉油③粗砂糖④玉米澱粉 改善。
- 4.(3) 下列包裝材料何者最適合包高油產品①紙盒②聚酯(PET)③鋁箔積層④聚氯乙烯(PVC)。
- 5.(4) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為①使用低筋麵粉②烤爐溫度太低③麵糊攪拌過久④配方內水份太多。
- 6.(1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為①烘焙時爐溫太低②麵糊攪拌不勻③麵糊攪拌不足④爐溫太高。
- 7.(4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂①海綿蛋糕②輕奶油蛋糕③重奶油蛋糕④天使蛋糕。
- 8.(2) 焦糖液保存溫度① 6~10℃ ② 0~5℃ ③ 16~20℃ ④ 11~15℃ 為宜。
- 9.(2) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為①測不出來②高③相同④低。
- 10.(4) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表①表皮厚易脫落②與正常相似③較正常色深④較正常色淺。
- 11.(2) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為①派皮太厚②烘烤時間太久③派餡溫度太低④熬煮膠凝程度不夠。
- 12.(3) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜①兩步拌合法②糖水拌合法③糖、油拌合法④麵粉、油脂拌合法。
- 13.(1) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是① 5℃ ② 25℃ ③ -18℃ ④ -30℃。
- 14.(2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是①小蘇打(B.S)②發粉(B.P)③酵母④油脂。
- 15.(3) 奶粉及蛋白粉乾燥脫水方式可用①隧道乾燥法②箱式乾燥法③噴霧乾燥法④鼓式乾燥法。
- 16.(3) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A ②維生素 E ③維生素 B ④維生素 D。
- 17.(2) 下列何種為硬式麵包①可鬆麵包②法國麵包③甜麵包④全麥麵包。
- 18.(2) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快①油脂②酵母③細砂糖④蛋黃。
- 19.(2) 一般最適合於麵包製作的水是①軟水②中硬度水③蒸餾水④鹼水。
- 20.(1) 食品工廠用的油炸用油最好選用①氫化油②黃豆油③沙拉油④奶油。
- 21.(2) 蛋黃之水份含量為① 40~44% ② 50~55% ③ 35~39% ④ 30~34%。
- 22.(4) 冷凍食品之保存溫度為①-5℃ ② 4℃ ③ 0℃ ④-18℃ 以下。
- 23.(2) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用①動物膠②玉米澱粉③甘藷粉④洋菜粉。
- 24.(1) 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因①澱粉 β 化②蛋糕熟成化③酵素自家分解作用④澱粉 α 化。
- 25.(2) 冷凍蛋解凍後最好① 1 個月用完② 1 天內用完③ 3 天用完④ 1 週用完。
- 26.(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葵花油②沙拉油③花生油④椰子油。

- 27.(1) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜① 35℃、75%② 42℃、90%③ 10℃、60%④ 38℃、85%。
- 28.(2) 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① 88%±2%② 78%±2%③ 58%±2%④ 68%±2%。
- 29.(4) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①低筋粉②太白粉③高筋粉④中筋粉。
- 30.(3) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②醣類③纖維素④維生素。
- 31.(2) 冰淇淋蛋糕一定要①常溫②冷凍③冷藏④ 10℃ 保存。
- 32.(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① 3 個月② 1 年③ 6 個月④ 2 年 以上。
- 33.(2) 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為佳？① 75%② 100%③ 50%④ 20%。
- 34.(1) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於① 1~5℃② 0℃以下③ 25℃以上④ 15~20℃。
- 35.(1) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的①蛋②麵粉③油脂④發粉。
- 36.(1) 食品若保溫貯存販賣（但罐頭食品除外）溫度應保持幾度以上？① 65℃② 45℃③ 37℃④ 50℃。
- 37.(3) 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麵粉②糖③水④油。
- 38.(2) 低溫可①增加食品的重量②抑制微生物的生長③降低食品的脂肪④增加食品中酵素的活力。
- 39.(3) 慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成①鮮奶油、蛋白及果汁②蛋黃、果膠及果汁③鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁④雞蛋、玉米澱粉及果汁。
- 40.(4) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：①聚氯乙烯(PVC)②聚乙烯(PE)③聚酯(PET)④聚丙烯(PP)。
- 41.(3) 包裝容器為承受內外壓力須有①充分之美觀②愈小愈好③充分之強度④愈大愈好。
- 42.(3) 下列何者為不安全動作？①照明不充分②通風不良③搬運方法不妥當④內務不整潔。
- 43.(2) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關①粉溫（或材料溫度）②中種麵糰溫度③機器攪拌所產生的摩擦溫度④室溫。
- 44.(4) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了①小蘇打②發粉③阿摩尼亞（碳酸氫銨等）④酵母。
- 45.(2) 有關感電之預防何者不正確？①同一插座不宜同時接用多項電器設備②於潮濕地面工作可穿破舊鞋子③經常檢查線路並更換老舊線路設施④機器上裝置漏電斷路器開關。
- 46.(2) 做蘇打餅乾應注意油脂的①乳化效果好②安定性好、不易酸敗③打發性好④可塑性好。
- 47.(2) 白麵包內部評分佔總分的① 50%② 70%③ 60%④ 40%。
- 48.(2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為① 10%② 1%③ 0.1%④ 5%。
- 49.(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體積較大②味道較好③省人力，省設備④產品較柔軟。
- 50.(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。
- 51.(3) 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因①烤爐溫度不平均②發酵③冷卻不足④整型的關係。
- 52.(3) 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① 0 ② 6 ③ 2 ④ 4 %。
- 53.(1) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因①砂糖②酵母③攪拌時拌入油脂之空氣④蘇打粉。
- 54.(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表面會有裂痕③比較低④比較高。

- 55.(1) 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出 7 個，每個麵糰重 10 公克，機器轉速(r.p.m)為 50 次/分，現有麵糰 35 公斤，需幾分鐘擠完① 10 分鐘② 40 分鐘③ 20 分鐘④ 50 分鐘。
- 56.(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。
- 57.(3) 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的① 90%② 80%③ 100%④ 70%。
- 58.(2) 下列何者工作態度不佳？①謙虛②不理不睬③微笑④勤快。
- 59.(3) 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為① 4:1 ② 1:1 ③ 2:1 ④ 6:1。
- 60.(1) 新鮮雞蛋買來後最好放置於①冰箱②不必注意③冷凍庫④室溫。
- 61.(4) 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發泡聚丁烯(PB)③發泡聚氯乙烯(PVC)④發泡聚苯乙烯(PS)。
- 62.(4) 下列何種產品不需經過油炸而成①道納司②開口笑③沙其瑪④鬆餅。
- 63.(3) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①黴菌②細菌③酵母④變形蟲。
- 64.(1) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間①攪拌人員不同②攪拌速度不同③配方不同④攪拌機型式不同。
- 65.(1) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳①濕性發泡②棉花狀③顆粒狀④乾性發泡。
- 66.(2) 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① 38℃、85%② 28℃、75~80%③ 20℃、85%④ 35℃、85%。
- 67.(2) 評定餐包的表皮性質是①可吃就好②薄而軟③厚而硬④有斑紋。
- 68.(2) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在① 100℃±5℃② 190℃±5℃③ 150℃±5℃④ 210℃±5℃。
- 69.(2) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於①-100℃②-18℃③-50℃④-5℃ 以下。
- 70.(3) 蛋糕所用的發粉應為①次快性發粉②慢性發粉③雙重反應發粉④快性發粉。
- 71.(3) 歐美流行之比薩—意大利發麵餅屬於①餅乾項②麵包項③西點項④中點項。
- 72.(4) 使用食品添加物應優先考慮①經濟性②方便性③有用性④安全性。
- 73.(4) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①椰子油②豬油③牛油④沙拉油。
- 74.(1) 全胚芽如長時間的貯藏①游離脂肪酸②維生素③蛋白質④礦物質 的含量會增加。
- 75.(4) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是①甜麵包②油條③小西餅④奶油空心餅。
- 76.(2) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為① 30%② 60%③ 40%④ 50%。
- 77.(3) 食醋、豆腐乳是①生鮮食品②冷凍食品③發酵食品④調理食品。
- 78.(2) 印刷性最佳之包裝材料為①聚氯乙烯(PVC)②聚酯(PET)③鋁箔④保麗龍。
- 79.(4) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在① 100ppm 以下② 1000ppm 以下③沒有規定④ 1ppm 以下。
- 80.(4) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為①四大類②六大類③五大類④三大類。