

臺北市 108 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

食品職群食品職種實施計畫

壹、依據

臺北市 108 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽實施計畫辦理。

貳、目的

- 一、加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- 二、藉由國中技藝教育課程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、競賽成績優異學生，依技藝技能優良學生甄審入學高級中等學校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局(簡稱教育局)
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校(簡稱松山工農)
- 四、協辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校(簡稱松山工農)

肆、競賽職群職種

食品職群食品職種。

伍、報名對象

- 一、凡選讀 108 學年度該職群合作式技藝教育課程或技藝教育專班之國中九年級學生得報名參加，由辦理技藝教育課程之高中職校自行辦理初賽後，擇優選拔選手推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽。

陸、報名日期

- 一、第 1 學期參賽選手推薦報名日期：109 年 1 月 7 日(二)至 1 月 9 日(四)。
- 二、第 2 學期參賽選手推薦報名日期：109 年 3 月 24 日(二)至 3 月 27 日(五)。

柒、報名方式

- 一、由辦理技藝教育課程之高中職校，依推薦報名額度向承辦單位報名。
- 二、請協辦學校至【臺北市國中技藝競賽報名系統】
(<http://192.192.135.61/bing/goweb2/include/index.php>)網站報名。
- 三、每生以報名一職群一主題為限。重複報名者取消參賽資格及獲獎獎項。

四、為避免出現重複報名之選手，請各協辦單位向選手就讀之國中再次確認。

捌、競賽內容

一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題。

二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題並公布於【臺北市國中技藝競賽】網站 (<http://cweb.saihs.edu.tw/web/skillcompetition/default.asp>)。

玖、競賽日期

109 年 4 月 22 日(星期三)。

拾、命題及監評委員

一、由松山工農聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 3 位，並由松山工農彙整陳報教育局核備。

二、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾壹、錄取方式

得獎人數以該職群或主題參賽人數 30%為上限(小數點以下無條件進位)，其獎項分為第 1~6 名，各 1 名，共 6 名及佳作(若干名)。

拾貳、成績公告相關事宜

一、請各協辦單位於 109 年 5 月 1 日(五)前，將核章後成績表函送承辦單位，另電子檔請 e-mail 至 pra_cor@saihs.edu.tw 信箱。

二、競賽成績經教育局核定後，於 109 年 5 月 8 日(五)10:00 後，公告於臺北市國中技藝競賽網站。

三、選手如對成績有異議，請於公告當日下午 16:00 前由國中學校以書面傳真(Fax：2723-7995)向承辦單位提出，再委請該職群協辦單位處理，逾期不予受理。

拾參、頒獎表揚

由臺北市私立泰北高級中學統籌辦理。

拾肆、獎勵

一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國民中學技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職類科」進入高中職就讀。

二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 6 名的指導教師(以報名單上之教師為準，每生指導老師至多 2 位)，由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次(以不重複為原則)，以資

鼓勵。

拾伍、經費

教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾陸、參賽須知

一、競賽分學、術科

- (一)學科題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。
- (二)術科題目為(1)丹麥小西餅(2)麥芬蛋糕 (2 題抽 1 題測驗)，共佔總成績 80%。
- (三)學科測試時間：15:10~16:00。
- (四)術科測試時間：13:00~15:00。

二、選手報到時間：11:40~12:00；報到地點：松山工農食品加工科 2F 專業教室。

三、選手請於規定時間報到，競賽開始時間逾 10 分鐘仍未到場者，取消參賽資格。

四、競賽當日流程詳如附件。

五、參賽學生請攜帶學生證備查。

拾柒、競賽規則

一、參加競賽學生請穿著各國中校服。

二、競賽使用工具，請依術科(實作)注意事項第 8 項(選手自備工具表)準備(請推薦學校協助準備)。

三、競賽使用材料，由松山工農統籌準備，競賽學生不得攜入。

四、競賽期間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

- (一)傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。
- (二)未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。
- (三)行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於教室前後方，不得隨身攜帶，若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。
- (四)其它情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。
- (五)違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場，取消競賽資格。

五、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分。試題及競賽場地供應之工具、物品與材料等，均不得攜出場外。

拾捌、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	公告命題題庫	選擇 50 題	50 分鐘	20%	由公告題庫

	(選擇題 150 題)				範圍命題
術科	(1)丹麥小西餅 (2)麥芬蛋糕	2 題抽 1 題 測驗	120 分鐘	80%	由公告題庫 範圍命題

拾玖、國中技藝競賽食品職群術科評分標準（參考）

一、丹麥小西餅

(一)試題說明：

依現場規定份量，製作麵糰，以尖齒花嘴擠出成形，製作單一花樣，成品直徑 4 ± 1 cm 之丹麥小西餅，所有成品均需繳交。

(二)各項機具、器材及材料以現場現有提供為限，不得自行攜帶入場。

(三)評分標準：凡有下列各情形，視情形扣 5~10 分。及其他經監評委員共同認定應調整給分項目及標準。

項目	說明	配分
衛生	1. 指甲過長、塗指甲油，戴帶手錶或飾物及工作前未洗手。 2. 場所內飲食、隨地吐痰，隨地丟雜物。 3. 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 4. 將盛裝原料或產品之容器放在地上。 5 其他不符合衛生事項	20%
操作技術	1. 攪拌不均，麵糰油水分離。 2. 擠放麵糊不整齊，大小差異過大。 3. 烤盤使用前未擦乾淨。 4. 事先未設定爐溫。 5. 動作生疏及其他操作技術不良事項。	20%
外觀	1. 表面有小黑點 2. 大小不均一 3. 紋路不清晰 4. 未膨脹、膨脹過大或有大氣泡。 5. 底部與表面顏色不一致。 6. 外觀蒼白或焦黑。 7. 其他外觀品質不良事項。	30%
內部	1. 組織鬆散、不均勻。 2. 過於堅硬不酥鬆。 3. 化口性不佳。 4. 風味不正(非天然奶油或牛奶風味)。 5. 其他異味(如焦味)，或淡而無味。 6. 其他內部品質不良事項。	30%

二、麥芬蛋糕

(一)試題說明：

依現場規定份量，製作麵糊，經分裝入模，經烤焙成品之麥芬蛋糕，所有成品均需繳交。

(二)各項機具、器材及材料以現場現有提供為限，不得自行攜帶入場。

(三)評分標準：凡有下列各情形，視情形扣 5~10 分。及其他經監評委員共同認定應調整給分項目及標準。

項目	說明	配分
衛生	<ol style="list-style-type: none"> 1. 指甲過長、塗指甲油，戴帶手錶或飾物及工作前未洗手。 2. 場所內飲食、隨地吐痰，隨地丟雜物。 3. 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 4. 將盛裝原料或產品之容器放在地上。 5 其他不符合衛生事項 	20%
操作技術	<ol style="list-style-type: none"> 1. 攪拌不均，麵糊油水分離。 2. 擠放麵糊不整齊，容積差異過大。 3. 麵粉未過篩 4. 事先未設定爐溫。 5. 動作生疏及其他操作技術不良事項。 	20%
外觀	<ol style="list-style-type: none"> 1. 表面有斑點。 2. 大小差異過大。 3. 頂部凹陷或平坦，無弧狀隆起或自然裂痕。 4. 週邊收縮或上緣突出，致形狀不良。 5. 同一表皮顏色不均。 6. 顏色焦黑或淺白而濕黏。 7. 其他外觀品質不良事項。 	30%
內部	<ol style="list-style-type: none"> 1. 組織鬆散、粗糙或有大氣孔。 2. 緊密堅韌或有水線。 3. 乾澀或黏牙。 4. 風味不正(非天然奶油或牛奶風味)。 5. 其他異味(如焦味、酸味)，或淡而無味。 6. 其他內部品質不良事項。 	30%

貳拾、本計畫奉教育局核定後實施。

附件 食品職群食品職種競賽當日流程

時間	項目	備註
11:40~12:00 (20分)	選手報到及抽籤	地點：本校食品加工科 2F 專業教室 (攜帶學生證備查)
12:00~12:50 (50分)	午餐	本校提供
12:50~13:00 (10分)	術科預備時間	地點：食品加工科工場
13:00~15:00 (120分)	術科考試	地點：食品加工科工場 (含清潔時間)
15:00~15:10 (10分)	學科準備	地點：本校加工科工場 2F 專業教室
15:10~16:00 (50分)	學科筆試	地點：本校加工科工場 2F 專業教室 (電腦閱卷、攜帶 2B 鉛 筆、橡皮擦)

臺北市 108 學年度國中技藝競賽食品職群學科題庫

選擇題共 150 題：

1. (3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④磅蛋糕。
2. (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。
3. (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。
4. (4) 下列何種為硬式麵包？①全麥麵包②甜麵包③可鬆麵包④法國麵包。
5. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43°C，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。
6. (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。
7. (3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①海綿蛋糕②比薩餅③白土司麵包④天使蛋糕。
8. (2) 長崎蛋糕屬於？①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④重奶油蛋糕。
9. (3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？①水果蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④輕奶油蛋糕。
10. (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。
11. (4) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？①廣式月餅②太陽餅③天使蛋糕④奶油空心餅。
12. (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。
13. (2) 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？①塊狀成型②擠出成型③線切成型④推壓成型。
14. (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。
15. (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①半公斤②1 公斤③1.5 公斤④4.4 公斤。
16. (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。
17. (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。
18. (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。
19. (3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？①油脂②蛋黃③酵母④細砂糖。
20. (3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多？①22 磅②30 磅③22 公斤④30 公斤。
21. (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。
22. (3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？①鹽②水③糖④蛋。
23. (2) 巧克力融化加熱方式，最好使用？①直火加熱②隔水加熱③烤爐加熱④自然融化。
24. (1) 蛋黃成分中所含的油脂具有？①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用。
25. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？①發粉②蘇打粉③酵母④酵素。
26. (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。
27. (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
28. (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。
29. (4) 一般油炸用油發煙點應在？①150~160°C②160~170°C③170~180°C④200°C 以上。

30. (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。
31. (3) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？①爐火太大②爐火太小③粉與水拌不均勻④粉類太少。
32. (3) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？①基本發酵不足②中間鬆弛不足③最後發酵太久④油溫太低。
33. (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烘焙不足④塔塔粉用量不足。
34. (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。
35. (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。
36. (2) 評定白麵包的風味應具有？①奶油香味②自然發酵的麥香味③具有清淡的香草香味④含有淡淡焦糖味。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是？①烤盤不乾淨②配方內的糖太少③烤爐溫度不均勻④烤盤擦油太多。
42. (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。
43. (2) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？①麵糰太乾②葡萄乾未做浸水處理③配方內葡萄乾用量太少④葡萄乾浸水太久。
44. (3) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？①入爐時麵糰高度不夠高②烤焙溫度太高③最後發酵時間太久④基本發酵不夠。
45. (1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？①高速攪拌②蛋溫太低③使用陳舊蛋④容器沾油。
46. (3) 殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是？①玻璃紙②聚丙烯(PP)③鋁箔積層④尼龍積層。
47. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？①製造廠商名稱②製造日期③有效日期④療效。
48. (4) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？①防腐劑②抗氧化劑③乾燥劑④脫氧劑。
49. (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。
50. (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。
51. (4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是？①聚丙烯(PP)②聚乙烯(PE)③鋁箔④鋁箔+聚乙烯(PE)。
52. (3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？①紙製品②玻璃容器③鋁箔④聚丙烯(PP)。
53. (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。

54. (3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大？①高密度聚乙烯(HDPE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④聚苯乙烯(PS)。
55. (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)。
56. (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。
57. (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。
58. (2) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？①塑膠本身②添加劑、色料③製程④變性。
59. (4) 透濕性最低的包裝材料是？①紙②牛皮紙③臘紙④聚乙烯(PE)。
60. (3) 製作水果蛋糕應選用？①新鮮水果②罐頭水果③蜜餞水果④脫水水果。
61. (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。
62. (1) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？①玉米澱粉②動物膠③洋菜粉④甘藷粉。
63. (1) 麵包可使用的防腐劑為？①丙酸鈣②去水醋酸③硼酸④苯甲酸。
64. (2) 蛋糕可使用的防腐劑為？①苯甲酸②丙酸鈉③對羥苯甲酸丁酯④異抗壞血酸。
65. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0°C②2~10°C③11~20°C④21~27°C。
66. (1) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？①高筋麵粉②洗筋粉③粉心粉④低筋麵粉。
67. (3) 下列那一種油脂其烤酥性最大？①純奶油②人造奶油③豬油④雪白油。
68. (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？①0.1%②1%③5%④10%。
69. (1) 下列那一種糖的甜度最高？①果糖②轉化糖漿③砂糖④葡萄糖。
70. (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。
71. (3) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？①增加鹽的用量②減少糖的用量③使用脫脂奶粉④增加乳化劑。
72. (3) 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用？①全脂奶粉②太白粉③小麥澱粉④乳清粉 代替。
73. (3) 蛋糕所用的發粉應為？①快性發粉②次快性發粉③雙重反應發粉④慢性發粉。
74. (2) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？①水②油③糖④高筋麵粉。
75. (1) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？①20%②30%③40%④50% 以上。
76. (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。
77. (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。
78. (2) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？①愈好②愈差③無關④差不多。
79. (2) 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？①50ppm②200ppm③400ppm④0.1%。
80. (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。

81. (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。
82. (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。
83. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②70 公克③80 公克④100 公克。
84. (1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？①2%②4%③6%④不變。
85. (2) 製作轉化糖漿使用何種糖原料？①葡萄糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
86. (3) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成成分為？①灰粉②澱粉③蛋白質④糖。
87. (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。
88. (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。
89. (3) 下列材料中何者不屬於膨脹劑？①發粉②阿摩尼亞③可可粉④小蘇打粉。
90. (3) 下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？①硬紅春麥②硬紅冬麥③軟質小麥④杜蘭小麥。
91. (4) 下列何種性質不是為小麥分類的依據？①蛋白質②吸水量③麵筋品質④破損澱粉。
92. (4) 小麥胚乳的主要色素為？①葉綠素②葉紅素③葉黃素④胡蘿蔔素。
93. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？①75%②83%③92%④100%。
94. (3) 下列何者為小麥的製粉主要的目的？①熟成②漂白③使麩皮、胚芽與胚乳部分分離④增加彈性。
95. (2) 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？①水分含量②灰分含量③蛋白質含量④糖含量。
96. (1) 麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用，為？①熟成作用②漂白作用③熟成及漂白作用④殺菌作用。
97. (4) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？①硬紅春麥②硬紅冬麥③琥珀色硬質小麥④軟質冬麥。
98. (2) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？①使麵糊的比重上升②增加麵糊的安定性③於攪拌時拌入較少的空氣④使蛋糕體積變小。
99. (2) 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？①乳糖②砂糖③麥芽糖④蜂蜜。
100. (4) 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硫酸③磷酸④酒石酸。
101. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？①0%②10%③20%④30%。
102. (2) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？①1：99②10：90③20：80④30：70。
103. (2) 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？①0°C②10°C③20°C④30°C。
104. (3) 發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？①4%②8%③12%④16%。
105. (2) 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為？①快性反應發粉②慢性反應發粉③雙重反應發粉④多重反應發粉。
106. (3) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？①快性反應發粉②慢性反應發粉③雙重反應發粉④銨粉。
107. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60%。

108. (4) 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？①洋菜②果膠③阿拉伯膠④動物膠。
109. (2) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？①洋菜②果膠③阿拉伯膠④動物膠。
110. (4) 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？①高筋麵粉②中筋麵粉③粉心麵粉④低筋麵粉。
111. (1) 小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？①高筋麵粉②中筋麵粉③粉心麵粉④低筋麵粉。
112. (4) D.E. 值（葡萄糖當量）30~50 之澱粉糖漿，其組成成分為？①蔗糖②果糖③葡萄糖④糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。
113. (3) 以澱粉為原料經完全水解 D.E. 值（葡萄糖當量）為 100 之糖漿產品，其組成成分為？①蔗糖②果糖③葡萄糖④澱粉及葡萄糖之混合物。
114. (1) 下列何種糖吸濕性最小？①砂糖②果糖③蜂蜜④轉化糖。
115. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0。
116. (4) 雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物，增長貯存時間？①蛋白質分解酵素②脂肪分解酵素③澱粉分解酵素④溶菌酵素。
117. (1) 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？①葡萄糖②脂肪③蛋白質④礦物質。
118. (4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其 pH 值升高？①氫氣②氮氣③組織胺④二氧化碳。
119. (4) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？①是一種化學膨大劑②亦稱小蘇打③其化學分子式為 NaHCO_3 ④是一種酸性鹽。
120. (1) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？①以碳酸鈉為主原料②由各種不同的酸性鹽混合而成③加澱粉或麵粉為填充劑④俗稱為泡打粉或發泡粉。
121. (1) 下列何者為慢性發粉之主要成分？①酸性焦磷酸鹽②酸性磷酸鈣③碳酸氫鈉④碳酸鈉。
122. (4) 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？①洋菜、水、糖②桔子果醬、水③杏桃果膠、水④糖、水。
123. (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。
124. (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？① $100^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $80^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $60^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $30^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ，可縮短烤焙時間。
125. (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。
126. (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。
127. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？① $5^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $20^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $35^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $45^{\circ}\text{C}\pm 5^{\circ}\text{C}$ 。
128. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？① 100°C ② 150°C ③ 200°C ④ 250°C 。
129. (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。
130. (3) 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為？①起泡狀②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀。
131. (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。
132. (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。
133. (2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？①0.35②0.45③0.65④0.85。
134. (3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？①沙拉油②味素③檸檬汁④食鹽。
135. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？①上小／下大②上大／下小③上大／下大④上小／下小。
136. (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。
137. (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。
138. (3) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？①使麵糰內部溫度均勻②更換空氣，促進酵母發酵③縮短攪拌時間④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
139. (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 °C。
140. (2) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度(pH 值)會？①上升②下降③不變④有時高、有時低。
141. (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。
142. (4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？①70%②80%③90%④100%。
143. (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蛋黃麵糊部分的攪拌④水。
144. (2) 土司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的？①0%②2%③4%④6%。
145. (4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？①30%②40%③50%④60%。
146. (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%。
147. (2) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？①油脂②蛋③發粉④麵粉。
148. (3) 煮製奶油空心餅(泡芙)何者為正確？①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸②油脂煮沸即加水麵粉拌勻③油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
149. (1) 小西餅的烤焙原則為？①高溫短時間②高溫長時間③低溫短時間④低溫長時間。
- (2) 炸油炸甜圈餅(道納司, doughnuts)的油溫以？①140~150°C②180~190°C③210~220°C④230~240°C 為佳。