

臺北市 101 學年度國民中學技藝教育學程競賽實施計畫

餐飲職群_中式點心組

壹、依據：國民中學技藝教育學程學生技藝競賽實施要點，擬定本實施計畫。

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、藉由國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，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（以下簡稱教育局）
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校
- 四、協辦單位：臺北市私立開平餐飲學校

肆、競賽職群：餐旅職群--中點

伍、報名對象：

- 一、凡選讀 101 學年度該職群技藝教育學程之國中九年級學生，由辦理技藝教育學程之高中職校自行辦理初賽，擇優推薦選手參賽。
- 二、第 1、2 學期皆選讀同一職群，第 1 學期已被推薦為參賽選手者，第 2 學期不得接受推薦。
- 三、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，另一職群不得接受遞補選手。
- 四、餐旅職群之中餐、中式點心競賽，選手僅能擇一參賽。
- 五、各辦理技藝教育學程之高中職校參賽名額，視協辦單位容納人數分配額度。

陸、報名日期：

- 一、第 1 學期參賽：1 月 14 日至 1 月 16 日。
- 二、第 2 學期參賽：4 月 17 日至 4 月 19 日。

柒、報名方式：

- 一、由辦理技藝教育學程之高中職校，依推薦報名額度向協辦單位報名。
- 二、請協辦學校將報名表送至承辦學校彙整，[報名表電子檔請 E-mail 至 whchio@saihs.edu.tw](mailto:whchio@saihs.edu.tw) 信箱。
- 三、重複報名之選手，由協辦單位向選手就讀之國中確認。

捌、競賽內容：

一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，其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選取 1~2 項競賽。

二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題並公布於承辦單位（臺北市國中技藝競賽）網站。

玖、競賽日期：102 年 5 月 9 日（四）。

拾、命題及監評委員：

一、由協辦單位聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 3~5 位。

二、命題及監評委員由協辦單位聘請，並由承辦單位統一陳報教育局核備。

三、監評標準：由各職群監評委員依各職群實作狀況訂定之，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：錄取名額以各該職群實際參賽人數之 30%（小數點以下無條件進位）為上限，核予佳作以上之獎勵，其中前 15% 依序排列名次（不可並列，小數點以下無條件進位），至多錄取 6 名，其餘選手列入佳作。

拾貳、成績公告相關事宜：

一、請各協辦單位於 5 月 15 日（三）前將核章後成績表函送承辦單位，[另電子檔請 E-mail 至 a913202@saihs.edu.tw](mailto:a913202@saihs.edu.tw) 信箱。

二、競賽成績經教育局核定後，於 5 月 24 日（五）前公告於教育局及承辦單位網站。

三、選手如對成績有異議，請於公告 3 天內由就讀國中以書面向承辦單位提出，再委請該職群協辦單位處理，逾期不予受理。

拾參、頒獎表揚：由承辦單位統籌辦理。

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。在不限分發區域下，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 3 名的指導教師（以報名單上之教師為準）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。

三、辦理本項競賽之承辦及協辦單位，其有功人員陳報教育局予以敘獎。

拾伍、經費：教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾陸、本計畫奉教育局核定後實施。

拾柒、競賽須知：

- 一、選手報到時間：9:20~10:00
- 二、報到地點：開平餐飲學校主廚之家。
- 三、選手請穿著各國中校服並攜帶學生證備查。選手請於規定時間報到，競賽時間開始 10 分鐘未到場者，取消競賽資格。
- 四、競賽分學、術科
 - (一)學科：
 - 1.題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。
 - 2.時間：11:10-11:50 (40 分鐘)
 - 3.地點：開平餐飲學校校本部 4 樓教室
 - (二)術科
 - 1.題目為：中點(鍋貼)，術科佔總成績 80%。
 - 2.時間：80 分鐘/梯次，參考競賽流程。
 - 3.地點：開平餐飲學校實習大樓專業教室
- 五、競賽當日流程詳如實施計畫附件一。

拾捌、競賽規則：

- 一、請於規定報到時間完成報到。
- 二、參加學科考試未滿 30 分鐘不得出場，如因故須離開試場時，經監試人員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 10 分鐘，時間不能折計。
- 三、競賽期間，選手不可窺探或抄襲他人操作或作品，不可與人談話，未經評審許可，不可擅自離開或變動作業位置，如有其它不法情事，經評審共同認定者，應予以扣分，違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，取消競賽資格。
- 四、參加術科考試時須穿著由開平餐飲學校提供之圍裙及紙帽，且不得配戴任何飾品、頭髮需綁紮放入帽中。
- 五、選手可依個人需求攜帶環保餐具(湯匙、筷子一副)，其餘競賽需使用之工具、材料，由協辦單位統籌。
- 六、選手於術科競賽之中，如因故須離開試場時，須經評審委員核准，並派人員陪同，始可離開，但時間不得超過 15 分鐘，時間不能折計。
- 七、競賽時間截止前須完成成品擺設及清潔打掃，未於時間內完成者除非先行報備評審，否則不予計分。
- 八、試題及協辦單位提供之工具、物品與材料等，不得攜出場外。
- 九、各校領隊、指導老師、學生及其它人員，不得在競賽試場外逗留窺探。
- 十、為維護競賽公平性，未完成測驗選手不得離開競賽會場，測驗完畢選手可先行離開，但不得接近競賽場地，由大會進行人員管制。另為因應會場突發狀況而進行決議時，各校帶隊老師若離開會場者，不得對大會相關臨時決議事項提出異議。
- 十一、競賽期間參加競賽選手，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指定地點，不得隨身攜帶，若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。

(四) 其他情事，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，取消競賽資格。

拾玖、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	選擇 100 題	選擇 50	40 分鐘	20%	由公告題庫範圍命題
術科	中點(鍋貼)	實作	80 分鐘	80%	食物未熟以 0 分計算成績

貳拾、餐旅職群競賽當日流程(詳如附件一)

貳拾壹、場地器材表

中點(鍋貼)							
項目	器材名稱	數量	備註	項目	器材名稱	數量	備註
1	爐具	一組		9	配菜盤	4 個	
2	平底鍋(8 吋)	1 個		10	馬口碗	4 個	
3	炒菜鏟	1 支		11	圓盤(10 吋)	1 個	
4	砧板	2 塊	生熟食各 1 個	12	量杯	1 個	
5	菜刀(片刀)	1 把		13	量匙	1 副	
6	鋼盆	1 個		14	衛生手套	1 副	
7	包餡匙	1 支		15	廚房紙巾	1 包	
8	桿麵棍	1 支					

備註：1.請自備環保餐具(筷子、湯匙 1 副) 2.設有公用廚餘桶及垃圾桶

貳拾貳、術科考試材料明細表

中點術科考題(鍋貼)		
材料	重量/單位	備註
公共調味料	1 組	沙拉油、香油、麻油、鹽、糖、醬油、米酒、白胡椒粉、烏醋、白醋、麵粉
水餃皮	20 張	
韭黃	150 克	
豬絞肉	300 克	
開陽	20 克	

貳拾參、術科考試評分標準(成品以 12 個鍋貼呈現為原則)

中點術科考題(鍋貼)					備註
評分項目	刀工	調味	外觀	衛生	成品未熟以 0 分計算成績
分配比例	15%	20%	40%	25%	

附件一：餐旅職群-中點組競賽當日流程

時間	內容	地點：開平餐飲學校
09:20~10:00	報到	主廚之家：中.西餐廳
10:10~10:30	看術科考場(第一梯次)	實習大樓 2F 或 3F
10:30~10:50	看術科考場(第二梯次)	
10:50~11:10	考生進場準備，監試人員說明考試規則	主廚之家：中.西餐廳
11:10~11:50	學科考試	校本部 4F
11:50~12:30	用餐休息	主廚之家：中.西餐廳
12:30~12:45	術科(第一梯)考試點錄 1.發放圍裙、紙帽 2.監評委員介紹 3.講解考試注意事項	主廚之家：西餐廳
12:45~12:50	引領第一梯考生至各樓場地	
12:50~13:00	術科考試場地說明、器具檢查確認	實習大樓專業教室 2F.3F
13:00~14:20	術科考試 成品展示評分	
14:20~14:35	術科(第二梯)考試點錄 1.發放圍裙、紙帽 2.監評委員介紹 3.講解考試注意事項	主廚之家：中餐廳
14:35~14:40	引領第二梯考生至各樓場地	
14:40~14:50	術科考試場地說明、器具檢查 確認	實習大樓專業教室 2F.3F
14:50~16:10	術科(第二梯)考試 成品展示評分	
16:10~	術科考試結束	主廚之家：西餐廳

臺北市 101 學年度國中技藝競賽餐旅職群-中點組學科題庫

選擇題共 100 題

一、單選題

- (B) 1. 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出？(A)油 (B)鹽 (C)糖 (D)醋。
- (D) 2. 鮮蝦翡翠餃的製作宜選用 (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)澄粉（小麥澱粉）。
- (B) 3. 下列何種原料可增進發酵麵食的白度？(A)鹼水 (B)黃豆粉 (C)奶粉 (D)鹽。
- (A) 4. 何種點心在製作過程中會利用到酵母菌？(A)包子 (B)蘿蔔絲餅 (C)月餅 (D)臘味飯。
- (A) 5. 下列何者不屬於麵食類點心？(A)珍珠丸子 (B)菜肉包 (C)饅頭 (D)月餅。
- (B) 6. 咖哩餃應 (A)趁熱包裝 (B)放冷後包裝 (C)報紙包裝 (D)不需包裝。
- (C) 7. 下列何者不屬於酥油皮類點心？(A)蛋黃酥 (B)太陽餅 (C)鳳梨酥 (D)菊花酥。
- (A) 8. 下列何者為酥油皮類製品？(A)蛋黃酥 (B)起酥抹茶派 (C)龍鳳喜餅 (D)月餅。
- (D) 9. 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般的處理方式為 (A)蒸 (B)煎 (C)炸 (D)烤。
- (B) 10. 下列何者為酥油皮類製品？(A)鳳梨酥 (B)咖哩餃 (C)菜肉包 (D)蛋塔。
- (B) 11. 不常使用的月餅模型容易沾黏糕皮，故要灑上：(A)太白粉 (B)麵粉 (C)地瓜粉 (D)吉士粉 防止因沾黏而破壞月餅外觀。
- (A) 12. 製作鳳梨酥時不需使用下列何種設備？(A)發酵箱 (B)攪拌機 (C)烤箱 (D)包餡機。
- (B) 13. 下列何者為糕漿皮類製品？(A)蛋黃酥 (B)月餅 (C)臘味飯 (D)蘿蔔糕。
- (A) 14. 以炒熟或蒸熟之糕粉或熟米粒經加工製成者稱為：(A)熟糕粉 (B)生糕粉 (C)糯米粉(D)在來米粉。
- (C) 15. 下列何者為米粒類米食製品？(A)蛋黃酥 (B)月餅 (C)臘味飯 (D)蘿蔔糕。
- (B) 16. 泡打粉又稱為 (A)小蘇打 (B)發粉 (C)碳酸氫鈉 (D)碳酸氫氨。
- (A) 17. 蘿蔔糕、碗粿、河粉是何種粉類製造出來的？(A)在來米粉 (B)蓬萊米粉 (C)糯米粉 (D)都可以。
- (D) 18. 筋性最高的粉為 (A)澄粉 (B)低筋麵粉 (C)粉心麵粉 (D)高筋麵粉。
- (A) 19. 通常綠色砧板用來切割 (A)生食 (B)熟食 (C)肉類 (D)都可以。
- (C) 20. 基本發酵室的溫度應為 (A)20~25℃ (B)25~26℃ (C)27~28℃ (D)30℃ 以上。
- (A) 21. 攪拌機攪拌硬麵糰宜使用：(A)慢速 (B)中速 (C)高速 (D)都可以。
- (C) 22. 操作烤爐時，下述何者不正確？(A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。
- (D) 23. 操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險？(A)用手指壓入 (B)用桿麵棍壓入 (C)手掌壓入 (D)停機重新調整麵糰。
- (B) 24. 蝦餃與燒賣是屬於 (A)西式點心 (B)中式點心 (C)日式點心 (D)法式點心。
- (B) 25. 水餃的製作宜選用 (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)澄粉。
- (D) 26. 哪一種中式點心具有指標性的意義？(A)北京 (B)四川 (C)台灣 (D)廣東。
- (A) 27. 證照對專業人員是 (A)需要的 (B)可有可無 (C)不需要的 (D)可租或借予他人使用。
- (C) 28. 不忠於組織（公司）是違反 (A)法律規定 (B)約定原則 (C)道德觀念 (D)以上皆非。
- (C) 29. 在實習教室上課期間，學生 (A)可自由 (B)完全不可 (C)需經教師許可 (D)需經教務處同意 離開教室。
- (A) 30. 烘焙教室的公物被損毀時，損毀人 (A)應負賠償責任 (B)任課老師賠償 (C)不必在意

(D)謊稱是他人損毀的。

- (D) 31. 銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食 (蒸) (D)發酵麵食。
- (D) 32. 餛飩屬於 (A)發酵麵食 (B)酥 (油) 皮麵食 (C)發粉麵食 (D)水調 (和) 麵類麵食。
- (D) 33. 糕 (漿) 皮麵食一般是用下列何種方式製作 (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
- (B) 34. 選擇包裝材料時必須注意材料是否 (A)美觀 (B)衛生 (C)價廉 (D)高級。
- (C) 35. 豬油適合製作 (A)麵包 (B)蛋糕 (C)酥油皮產品 (D)發粉麵食製品。
- (B) 36. 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作 (A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。
- (C) 37. 製作糕 (漿) 皮類麵食用餡最宜選用 (A)生餡(B)半生熟餡(C)熟餡 (D)生或熟餡皆可
- (A) 38. 饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕 (漿) 皮麵食 (C)酥 (油) 皮麵食 (D)發粉麵食 (蒸)。
- (C) 39. 餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間 (A)室溫 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)任何方法均可達成。
- (B) 40. 油麵製作宜選用 (A)特高筋麵粉 (B)中筋麵粉(C)低筋麵粉 (D)小麥澱粉 (澄粉)。
- (D) 41. 酥 (油) 皮類麵食油脂含量高，不宜在下列何種狀態貯存(A)弱光 (B)低溫 (C)常溫 (D)高溫。
- (C) 42. 沙琪瑪屬於 (A)發酵麵食 (B)糕 (漿) 皮麵食 (C)發粉麵食 (油炸) (D)酥 (油) 皮麵食。
- (C) 43. 製作蛋塔液 (餡) 所使用添加的香草精及奶水是為 (A)使蛋塔顏色好看 (B)使蛋塔餡有甜味 (C)使蛋塔餡吃起來更香更濃的口感 (D)使蛋塔體積膨鬆。
- (A) 44. 新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為 (A)乳化作用 (B)凝結作用 (C)發泡作用 (D)打發作用。
- (D) 45. 製作中式麵食產品選擇材料時較不需注意 (A)品質新鮮 (B)價錢合理 (C)合法商店 (D)送貨速度。
- (D) 46. 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確 (A)需使用密封包裝 (B)使用包材不易破裂 (C)產品放冷後包裝 (D)隔天銷售產品才需包裝。
- (A) 47. 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的(A)是細菌的一種 (B)具活性 (C)能進行發酵 (D)糖會影響發酵。
- (C) 48. 水餃的貯存以何種方式最佳 (A)脫水 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)常溫。
- (B) 49. 發酵麵食使用相同酵母量時，於室溫發酵其發酵時間夏天應比冬天(A)長 (B)短 (C)相同 (D)不影響。
- (D) 50. 油炸麵食使用之油脂不適宜放在(A)陰涼處 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)高溫。
- (A) 51. 中式麵食用何種貯存方式成本最高(A)冷凍 (B)冷藏 (C)室溫 (D)保溫。
- (C) 52. 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ (A)調味 (B)增進麵糰筋性 (C)使麵筋變軟 (D)抑制酵母生長。
- (B) 53. 下列何種產品在室溫的保存期最短？ (A)太陽餅 (B)蘿蔔絲酥餅 (C)麻花 (D)鳳梨酥。
- (A) 54. 鍋貼屬於煎製之下列何麵食(A)冷水麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵食 (D)酥 (油) 皮麵食。
- (B) 55. 下列何者屬於糕 (漿) 皮類麵食(A)開口笑 (B)廣式月餅 (C)咖哩餃 (D)麻花。
- (C) 56. 下列何者不屬於燙麵食(A)餡餅 (B)韭菜盒子 (C)水餃 (D)水晶餃。
- (B) 57. 下列何種麵粉的灰份最低(A)全麥麵粉 (B)粉心麵粉 (C)特高筋麵粉 (D)洗筋麵粉。
- (C) 58. 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？(A)澱粉 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)水分。

- (B) 59. 麵條中的水分主要以自由水 (free water) 及結合水 (bound water) 的狀態存在。當食品乾燥時，最先被蒸發的水是(A)結合水 (B)自由水 (C)同時被蒸發 (D)都不會被蒸發。
- (A) 60. 下列何者屬於冷水麵食 (A)生鮮麵條 (B)千層酥 (C)蒸餃 (D)叉燒包。
- (D) 61. 巧果屬於下列何種麵食 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發酵麵食 (D)油炸麵食。
- (C) 62. 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好 (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)燙麵食。
- (D) 63. 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為 (A)1:3 (B)1:5 (C)1:7 (D)1:9。
- (C) 64. 雞蛋貯放久後，將有下列何種現象發生 (A)蛋殼變粗糙 (B)蛋黃體積變小 (C)蛋白變稀薄 (D)pH 降低。
- (D) 65. 下列何種油脂之膽固醇含量最低 (A)豬油 (B)魚油 (C)牛油 (D)黃豆油。
- (B) 66. 低筋麵粉最宜製作下列何種產品 (A)燒餅油皮、生鮮麵條 (B)馬拉糕、鳳梨酥 (C)水餃、鍋貼 (D)春捲皮、油條。
- (D) 67. 下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料 (A)細砂糖 (B)蛋 (C)奶水 (D)起士粉。
- (C) 68. 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非 (A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。
- (B) 69. 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料 (A)奶粉 (B)油脂 (C)糖粉 (D)蛋白。
- (B) 70. 生牛奶未經加熱處理，不適合應用在以下何種類型麵食 (A)水調麵食類 (B)發麵類 (C)酥油皮類 (D)糕漿皮類。
- (C) 71. 較不受歡迎的水餃品質是 (A)皮薄 (B)有湯汁 (C)有油耗味 (D)肉多。
- (B) 72. 鳳梨酥外皮特性宜 (A)堅硬 (B)酥鬆 (C)脆 (D)韌。
- (D) 73. 發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關 (A)酵母 (B)油脂 (C)水 (D)奶粉。
- (B) 74. 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺重疊時，麵皮間應 (A)撒粉 (B)抹油 (C)抹水 (D)抹鹽。
- (A) 75. 蛋黃酥的層次與下列何者有關 (A)摺疊次數 (B)油脂種類 (C)烤焙時間 (D)油皮含油量。
- (A) 76. 下列何者不是造成饅頭黏牙的原因 (A)發酵時間不足 (B)麵粉筋性偏低 (C)未蒸熟 (D)糖量太高。
- (D) 77. 為了增加油脂的貯存性及使用壽命，我們應該 (A)通氣使有害物質氣化 (B)經日光適當照射 (C)使用高溫油炸 (D)密封保存。
- (D) 78. 水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度 (A)室溫 (B)4~7°C 冷藏 (C)10~15°C 冷藏 (D)-18°C 冷凍。
- (B) 79. 麵食製品的含水率會影響到澱粉的老化速度，下列何種含水量澱粉老化最快 (A)0~30% (B)30~60% (C)60~100% (D)與含水量無關。
- (A) 80. 開口笑所使用之麵粉，最好選用 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)特高筋麵粉。
- (D) 81. 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉? (A)精製粉 (B)粉心粉 (C)統粉 (D)次級粉。
- (B) 82. 植物中含蛋白質最豐富的是 (A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類。
- (D) 83. 下列何項因子不會影響油脂之貯存性 (A)日晒 (B)高溫貯放 (C)潮濕 (D)塑膠桶貯

放。

- (C) 84. 溶解乾酵母最適宜的水溫是 (A) 0 °C (B) 4 °C (C) 35 °C (D) 70 °C。
- (D) 85. 關於湯種麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非？ (A) 湯種麵糰的添加量會改變麵皮的延展性 (B) 湯種的燙麵麵糰可吸收更多於生麵糰的水量 (C) 可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象 (D) 湯種麵糰的添加量不會影響麵皮的彈性。
- (D) 86. 下列何種產品，最好使用固態油脂 (A) 雞仔餅 (B) 龍鳳喜餅 (C) 廣式月餅 (D) 方塊酥。
- (D) 87. 葵花籽油是取自於向日葵的 (A) 花 (B) 根 (C) 莖 (D) 種子。
- (B) 88. 下列何者麵食的劣化速度較快 (A) 牛舌餅 (B) 發糕 (C) 蛋黃酥 (D) 老婆餅。
- (C) 89. 下列那一種麵食不可以使用老麵製作 (A) 叉燒包 (B) 饅頭 (C) 水晶餃 (D) 鮮肉包。
- (A) 90. 以下何者是製作四喜燒賣內餡最不适合使用的油脂 (A) 牛油 (B) 豬油 (C) 沙拉油 (D) 黑麻油。
- (A) 91. 低溫可 (A) 抑制微生物的生長 (B) 降低食品的脂肪 (C) 增加食品的重量 (D) 增加食品中酵素的活力。
- (D) 92. 叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不适合 (A) 水洗 (B) 浸泡 (C) 濕布擦拭 (D) 鋼刷消除。
- (D) 93. 下列何項不是饅頭皺縮的原因？ (A) 發酵溫度 (B) 麵粉筋性太強 (C) 火力過強 (D) 酵母種類。
- (B) 94. 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為 (A) 鐵板太冷 (B) 鐵板過熱 (C) 鐵板太厚 (D) 麵糰太軟。
- (B) 95. 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應 (A) 調快轉速 (B) 調慢轉速 (C) 放低攪拌缸 (D) 以手提高攪拌。
- (A) 96. 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整 (A) 酵母 (B) 鹽 (C) 麵粉 (D) 油脂。
- (A) 97. 燙麵食的麵糰吸水量比冷水麵食的麵糰吸水量為 (A) 高 (B) 低 (C) 相差無幾 (D) 相同。
- (A) 98. 以硬紅麥製粉時，下列何種麵粉的色澤最深？ (A) 二級次級粉 (B) 一級次級粉 (C) 統粉 (D) 精製粉。
- (C) 99. 牛肉餡餅是屬於 (A) 糕(漿)皮麵食 (B) 溫水麵食 (C) 燙麵食 (D) 酥(油)皮麵食。
- (B) 100. 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為 (A) 高糖少油 (B) 高糖高油 (C) 低糖低油 (D) 低糖高油。