

## 臺北市 101 學年度國中技藝競賽食品職群學科題庫

選擇題共 150 題：

- 1.(4) 下列何種產品不需經過油炸而成① 開口笑 ② 沙其瑪 ③ 道納司 ④ 鬆餅。
- 2.(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 糕。
- 3.(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。
- 4.(3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深① 低酸性② 中性 ③ 鹼性④ 強酸性。
- 5.(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。
- 6.(3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到40~43℃，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。
- 7.(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。
- 8.(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。
- 9.(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。
- 10.(2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為① 二大類 ② 三大類 ③ 四大類 ④ 五大類。
- 11.(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。
- 12.(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。
- 13.(2) 溫度與細菌繁殖的關係，下列敘述何者不正確？ (1) 加熱可破壞細菌生長 (2) 冷凍可達到殺菌目的 (3) 冷藏可抑制細菌生長 (4) 通常零下 18℃下細菌就不會繁殖了。
- 14.(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。
- 15.(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。
- 16.(2) 塔塔粉是屬① 中性鹽 ② 酸性鹽 ③ 鹼性鹽 ④ 低鹼性鹽。
- 17.(3) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料① 金屬容器② 紙製品③ 泡沫塑膠④ 玻璃容器。
- 18.(1) 蛋黃中含量最多的成分① 水② 油脂 ③ 蛋白質④ 灰分。
- 19.(4) 一般最適合於麵包製作的水是① 軟水 ② 蒸餾水 ③ 鹼水④ 中硬度水。
- 20.(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）。
- 21.(2) 有香味、顏色，不含水的油脂是 ① 雪白乳化油 ② 酥油 ③ 沙拉油 ④ 派酥瑪琪琳。
- 22.(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 粘度增加 ③ 有蟹泡並提前冒煙 ④ 酸價為1.0。
- 23.(3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多 ① 22 磅 ② 30 磅 ③ 22 公斤 ④ 30 公斤。
- 24.(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。
- 25.(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。
- 26.(2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的 ① 等量 ② 1/3 ③ 1/2 ④ 2 倍。

- 27.(1) 巧克力融化溫度不要超過 ① 48℃ ② 58℃ ③ 68℃ ④ 78℃ 。
- 28.(3) 化學膨脹劑可使烘焙製品體積膨大的主因是其會產生 ① 氨 ② 二氧化氮 ③ 二氧化碳 ④ 氧。
- 29.(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。
- 30.(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。
- 31.(2) 瓜型打蛋器主要用來攪拌？ (1)蛋白液 (2)麵糊 (3)麵糰 (4)糖漿。
- 32.(4) 蒸發奶水含固形份為 ① 40% ② 35% ③ 30% ④ 26% 。
- 33.(3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為 ① 6~10% ② 11~13% ③ 14~22% ④ 24~30% 。
- 34.(3) 乳化劑在蛋糕中的功能是 ① 使蛋糕風味佳 ② 使蛋糕顏色加深 ③ 融和配方內水和油使組織細膩 ④ 縮短攪拌時間減少人工。
- 35.(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 ① 1% ② 1.5% ③ 2% ④ 2.5% 。
- 36.(2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(bakingsoda) 是指 ① 發粉 ② 蘇打粉 ③ 酵母 ④ 酵素。
- 37.(2) 沙拉油必須密封保存，是因為 ① 遇空氣易於變色 ② 含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 ③ 易揮發 ④ 易感染其他不良味道。
- 38.(1) 蛋糕容易發黴，常常由於 ① 出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 ② 烤焙時間長 ③ 蛋糕油脂含量太高 ④ 蛋糕糖份含量太高。
- 39.(3) 全蛋的固形物為 ① 10% ② 15% ③ 25% ④ 35% 。
- 40.(4) 一般油炸用油發煙點應在 ① 150~160℃ ② 160~170℃ ③ 170~180℃ ④ 200℃ 以上。
- 41.(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。
- 42.(3) 烘焙工廠用之洗滌水中應含多少 ppm 之殘氯？ (1)100 (2)150 (3)200 (4)250。
- 43.(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。
- 44.(2) 食品工廠用的油炸用油最好選用 ① 沙拉油 ② 氫化油 ③ 黃豆油 ④ 奶油。
- 45.(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。
- 46.(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。
- 47.(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。
- 48.(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。
- 49.(3) 製作高成份奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部份麵粉最好用 ① 全脂奶粉 ② 太白粉 ③ 小麥澱粉 ④ 乳清粉 代替。
- 50.(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。
- 51.(4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 ① 等量使用 ② 1/3 蒸發奶水加 2/3 水 ③ 2/3 蒸發奶水加 1/3 水 ④ 1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
- 52.(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) 。
- 53.(1) 麵粉中的蛋白質每增加1%，則吸水量約增加 ① 2% ② 4% ③ 6% ④ 不影響。
- 54.(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。
- 55.(3) 冷藏食品溫度要保持在 ① 0℃ 以下 ② 15℃ 以下 ③ 7℃ 以下 ④ -4℃ 以下。
- 56.(1) 米粒中，澱粉含量最高的部位是 ① 胚乳 ② 胚芽 ③ 糊粉層 ④ 種皮。
- 57.(1) 下列何者為小麥構造上，用以製造麵粉之主要部分？ ① 胚乳 ② 麩皮 ③ 胚芽 ④ 鞘。

58. (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。
59. (4) 有關蛋的敘述何者錯誤？① 貯藏時尖端朝上 ② 蛋殼愈粗糙者愈新鮮 ③ 蛋黃具有乳化性 ④ 蛋白具有起泡作用。
60. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用 ① 100℃ ② 150℃ ③ 200℃ ④ 250℃。
61. (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。
62. (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。
63. (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。  
③ 鮮奶油體膨脹兩倍時 ④ 攪拌終了前。
64. (3) 關於米的物化性質，下列何者錯誤？ ① 同一米種蛋白質含量較高者，米質較硬實 ② 一般糯米種所含直鏈澱粉比非糯米種少 ③ 一般水稻米種之糊化溫度在30~40℃之間 ④ 一般較高直鏈澱粉含量米種，所煮成的飯之質地較不黏。
65. (3) 碗粿若有出水現象，主要與下列何者有關？① 蛋白質② 麵筋 ③ 澱粉 ④ 油脂。
66. (4) 下列有關蛋糕製作的敘述，何者錯誤？ ① 蛋白持續攪拌過程可分成起始、濕性發泡、乾性發泡及棉花狀態等階段 ② 蛋糕因為含有較多的糖及油，因此老化速度比麵包慢 ③ 根據攪拌方法及麵糊性質不同，可將蛋糕分成麵糊、乳沫及戚風類 ④ 使用高筋麵粉為原料。
67. (4) 珍珠丸子屬於何類米食製品？ ① 熟粉類 ② 米漿型 ③ 一般漿糰 ④ 粒型。
68. (1) 炒飯所需的米原料絕對不能使用 ① 糯米 ② 粳米 ③ 秈米 ④ 蓬來米。
69. (3) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？ ① 大蒜粉 ② 胡椒粉 ③ 味精 ④ 薑粉。
70. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？① 清潔 ② 迅速 ③ 加熱或冷藏 ④ 室溫存放。
71. (3) 下列何種違法行為應處刑罰？① 食品含有毒成分 ② 標示、廣告違規 ③ 違規而致危害人體健康 ④ 不願提供違規物品之來源。
72. (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。
73. (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。
74. (3) 舊米與新米特性之比較，下列敘述何者為非？ ① 舊米的微晶結構較堅固② 舊米的風味食感均較差 ③ 炊飯時新米吸收比較多水分④ 舊米於炊飯時細胞膜的崩壞較難，以致粘度減少。
75. (2) 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料的選擇原則，下列敘述何者較不正確？ ① 視產品種類而異 ② 愈便宜愈好 ③ 視貯存時間長短而定 ④ 安全性、衛生性。
76. (1) 米食製品以真空包裝貯存時，應注意下列何種微生物的繁殖？ ① 黴菌 ② 肉毒桿菌③ 母菌 ④ 大腸桿菌。
77. (3) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為250%，若使用麵粉25公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰 ① 100公斤 ② 75公斤 ③ 62.5公斤 ④ 50公斤。
78. (4) 珍珠丸子屬於何類米食製品？ (1)熟粉類 ② 米漿型 ③ 一般漿糰 ④ 飯粒型。
79. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意 ① 餐具 ② 用水 ③ 砧板 ④ 手指之傷口、膿瘡。
80. (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。
81. (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。  
中的吸水應該① 減少3% ② 增加3% ③ 減少4.5% ④ 增加4.5%。

- 82.(2) 麵粉含水量比標準減少1 % 時，則攪拌時配方內水的用量可隨著增加 ① 0 ② 2 ③ 4 ④ 6 % 。
- 83.(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。
- 84.(2) 胚芽米中含有多量的維生素 ① A ② B1 ③ C ④ D 故可預防腳氣病
- 85.(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。
- 86.(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。
- 87.(3) 麵糰分割重量600 公克，烤好麵包重量為540 公克，其烤焙損耗是 ① 5 % ② 6 % ③ 10% ④ 15 % 。
- 88.(1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為 ① 0 ~ 5 °C ② 6 ~ 10°C ③ 11 ~ 15°C ④ 16 ~ 20 °C 。
- 89.(2) 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑 ① 四年 ② 三年 ③ 二年 ④ 一年。
- 90.(3) 腸炎弧菌是來自 ① 土壤 ② 空氣 ③ 海鮮類 (D)肉類。
- 91.(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 (B)行政院衛生署指定 ③ 比照日本的規定 ④ 比照美國之規定。
- 92.(1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為 ① 17 ~ 22 °C ② 26 ~ 30°C ③ 31 ~ 35 °C ④ 36 ~ 40 °C 。
- 93.(2) 戚風蛋糕蛋白部份要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 ① 液體狀態 ② 濕性發泡 ③ 乾性發泡 ④ 棉花狀態。
- 94.(2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳 ① 乾性發泡 ② 濕性發泡 ③ 棉花狀 ④ 顆粒狀。
- 95.(2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 ① 配方中麵粉用量太多 ② 加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③ 加蛋時麵糊溫度太高 ④ 配方中蛋的用量太多。
- 96.(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。
- 97.(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。
- 98.(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。
- 99.(4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是 ① PP ( 聚丙烯) ② PE ( 聚乙烯) ③ 鋁箔 ④ 鋁箔 + PE ( 聚乙烯) 。
- 100.(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。
- 101.(3) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有 ① 防腐 ② 流散 ③ 凝固 ④ 容易烤焙 的功能。
- 102.(1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用 ① 黏稠劑 ② 油脂 ③ 酸 ④ 防腐劑 調整。
- 103.(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。
- 104.(3) 鮮乳中脂肪含量應在多少以上者方可稱為鮮奶油？ ① 10% ② 14% ③ 18% ④ 22% 。

105. (4) 烘焙業者使用最為廣泛之乳製品為 ① 鮮奶油 ② 鮮奶 ③ 煉乳 ④ 奶粉。
106. (2) 下列何種材料可增加麵筋之強度？ ① 油脂 ② 鹽 ③ 糖 ④ 酵母。
107. (3) 烘焙用食品香料之貯存溫度以何者為佳？ ① 0℃以下 ② 0~5℃ ③ 5~10℃ ④ 10~15℃。
108. (4) 燥的可可粉之油脂含量為 ① 32~42% ② 25~32% ③ 15~18% ④ 10~12%。
109. (3) 為使可可粉之顏色加深可用何者處理？ ① 明礬 ② 蔗糖 ③ 小蘇打 (D) 酒石酸。
110. (4) 一般椰子粉小袋包裝每袋為 ① 10公斤 ② 10磅 ③ 25公斤 ④ 25磅。
111. (3) 膠凍類製品之霜飾之何者為多？① 糖凍霜飾 ② 奶油霜飾 ③ 鮮奶油霜飾 ④ 克力霜飾。
112. (3) 工業級之化學物質 ① 如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 ② 視其安全性判定可否添加於食品 ③ 不得作為食品添加物用 ④ 沒有明文規定。
113. (4) 糖漬脫水蜜餞使用前應先 ① 以水浸漬 ② 以糖漿浸漬 ③ 以油浸漬 ④ 以蘭姆酒浸漬。
114. (2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入 ① 沙拉油 ② 玉米澱粉 ③ 膨脹劑 ④ 粗砂糖改善。
115. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？ ① 50 ② 100 ③ 150 ④ 200。
116. (4) 慕斯(mousse) 西點的製作，一般由下列何種原料組合而成 ① 雞蛋、玉米澱粉及果汁 ② 蛋黃、果膠及果汁 ③ 鮮奶油、蛋白及果汁 ④ 鮮奶油、吉利丁(gelatine) 及果汁。
117. (1) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品 ① 玉米澱粉、果汁 ② 果膠、果汁 ③ 洋菜、果汁 ④ 吉利丁(gelatine)、果汁。
118. (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℃。
119. (2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品 ① 組織較軟 ② 拌入其他材料時易消泡 ③ 體積較大 ④ 不影響蛋糕品質。
120. (1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法 ① 以探針試探或以手輕拍 ② 以顏色判斷即可 ③ 時間一到即可出爐 ④ 敲烤盤邊聽聲音判斷。
121. (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。
122. (2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加 ① 麩胺酸鈉 ② 檸檬汁 ③ 酒精 ④ 亞硝酸鉀。
123. (1) 製作泡芙(奶油空心餅) 時常添加之化學膨大劑為 ① 碳酸氫銨(阿摩尼亞) ② 小蘇打 ③ 發粉 ④ 酵母。
124. (2) 為了維持產品之衛生安全，下列那一種管理作業是錯誤的？ ① 建築物要有防止病媒侵入的設施 ② 與食品直接接觸的人員，不可配帶手套 ③ 手部受傷的人員，不得直接接觸食品 ④ 工廠要有完整通暢之排水系統。
125. (2) 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 $\alpha$  化 ② 澱粉 $\beta$  化 ③ 蛋糕熟成化 ④ 酵素自家分解作用。
126. (4) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因 ① 攪拌過度 ② 攪拌不足 ③ 爐溫太高 ④ 發粉用量不足。
127. (2) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係 ① 配方總水量不足 ② 爐溫太高 ③ 攪拌不足 ④ 蛋不新鮮。
128. (2) 當您發現烤焙後蛋糕的底部有一層水線，可能是 ① 油太多 ② 水份過多 ③ 水份不足 ④ 麵粉過多。
129. (3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於 ① 糖量太多 ② 糖量太少 ③ 膠凍原料用量太多 ④ 水分太少。

- 130.(1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為 ① 配方內水份太多 ② 烤爐溫度太低 ③ 使用低筋麵粉 ④ 麵糊攪拌過久。
- 131.(3) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部份裂開、四週收縮表示製作中 ① 烤焙時間太久 ② 攪拌不足 ③ 爐溫太高 ④ 配方水分過多。
- 132.(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。
- 133.(4) 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 有效期限 ④ 療效。
- 134.(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。
- 135.(1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是 ① PE ( 聚乙烯) ② PP ( 聚丙烯) ③ 鋁箔 ④ 紙。
- 136.(3) 米中礦物質以何者最多？ (1)鈣 (2)鐵 (3)磷 (4)銅。
- 137.(2) 鋁箔膠模積層是很好的包裝材料，因為其 ① 熱封性良好 ② 透濕度低 ③ 美觀 ④ 便宜。
- 138.(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)。
- 139.(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，可使用 ① 真空包裝 ② 牛皮紙包裝 ③ 拉鏈袋包裝 ④ 玻璃容器。
- 140.(1) 以下敘述，何者為正確： ① 尼龍積層可用於蒸煮食品時使用 ② 低密度PE ( 聚乙烯) 遇低溫會變脆 ③ PVC ( 聚氯乙烯) 易於燃燒，並有極佳之抗油性 ④ 泡沫塑膠保濕效果差。
- 141.(3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大 ① HDPE ( 高密度聚乙烯) ② PP ( 聚丙烯) ③ PET ( 聚酯) ④ PS ( 聚苯乙烯) 。
- 142.(1) 在包裝上使用很廣的材質是 ① 聚乙烯(PE) ② 聚丙烯(PP) ③ 聚丁烯(PB) ④ 聚苯乙烯(PS) 。
- 143.(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) 。
- 144.(2) 香蕉貯存最合適之溫度為 ① -5℃ ~ 0℃ ② 10℃ ~ 15℃ ③ 20℃ ~ 30℃ ④ 30℃ 以上。
- 145.(2) 木瓜貯存最合適之溫度為 ① -5℃ ~ 0℃ ② 7℃ ~ 10℃ ③ 30℃ ~ 35℃ ④ 35℃ 。
- 146.(2) 酸性食品與低酸性食品之pH 界限為 ① 3.6 ② 4.6 ③ 5.6 ④ 6.6 。
- 147.(4) 冷凍食品之保存溫度為 ① 0℃ ② 4℃ ③ -5℃ ④ -18℃ 以下。
- 148.(1) 食品之冷藏，必須保存在 ① 7℃ 以下 ② 10℃ 以下 ③ 25℃ 以下 ④ 沒有規定。
- 149.(1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於 ① 1~5℃ ② 10~20℃ ③ 21~30℃ ④ 31~40℃ 的冰箱。
- 150.(4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在 ① 40℃ ② 45℃ ③ 50℃ ④ 65℃ 。