

099 年度 07700 烘焙食品乙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) 為使麵糰在攪拌時，增加水合能力，使成份更平均分佈時，可添加①香料②椰子油③膨鬆劑④乳化劑。
2. (4) 鬆餅表面起不規則氣泡或層次分開，下列那一項不是其原因①大型產品整形後未予穿刺②未刷蛋水或刷的不均勻黏合處未壓緊③摺疊時多餘的乾粉末予掃淨④使用壓麵機摺疊操作。
3. (1) 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？①減少麵糰的韌性和彈性②控制酵母的發酵③量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味④適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味。
4. (4) 使用紫外線照射時，那一種敘述是錯誤？①可判別食物的新鮮度②可檢查是否摻有有害物質③可測知食器是否清潔④食品受到輻射污染。
5. (2) 麵包廠創業貸款 400 萬元，年利率 12%，每月應付利息為①3 萬元②4 萬元③5 萬元④6 萬元。
6. (3) 有一配方，純油(100%)用量為 200 克，今改用含油量 80%的瑪琪琳，請問瑪琪琳的用量應為多少克？①160②200③250④300。
7. (4) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？①生物性②化學性③物理性④操作性。
8. (4) 下列何種成分與麵包香味無關？①油脂②雞蛋③酒精④二氧化碳。
9. (2) 原物料之購買時要①考慮價格就好②選擇注重品質之有信用供應商③找相關朋友④由老闆決定。
10. (1) 在烘焙過程中，能使奶油空心餅膨大並保持最大體積的原料①高筋麵粉②低筋麵粉③玉米澱粉④洗筋粉。
11. (3) 配方中之原料百分比：麵粉為 100，油脂為 80，糖為 60，可製作下列何種產品①甜麵包②瑪琪琳餅乾③冰箱小西餅④海綿蛋糕。
12. (1) 烘焙後之產品，其中心溫度應降至①30℃②40℃③50℃④60℃ 以下，才可以包裝。
13. (2) 防止金屬異物混入食品中有效的防範措施是①加裝重量檢測器②加裝金屬檢測器③使用過濾網④使用旋風分離器。
14. (2) 蛋糕道納斯(甜炸圈餅)配方的油量以不超過①15%②25%③35%④45% 為宜。
15. (1) 下列何物質可能與肺癌有關？①油煙②樹脂③油漆④檳榔。
16. (2) 生派皮生派餡的派是屬於①雙皮派②單皮派③油炸派④冷凍威風派。
17. (2) 那一種可作為營養添加劑？①乳化劑②維生素③黏稠劑④調味劑。
18. (3) 使用脫氧劑作短期保存食品時，選用①聚偏二氯乙烯塗佈之延伸性尼龍/聚丙烯(KON/(PP)②塗佈聚二氯乙烯對苯二甲酸乙二酯/聚丙烯(KPET/PP)③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚丙烯(KOP/PP)④聚丙烯/乙烯-乙醇/聚丙烯(PP/EVOH/PP) 材料較經濟。
19. (3) 對一般產品而言，下列何者麵糰(糊)配方中不含糖①奶油蛋糕②瑪琪琳餅乾③奶油空心餅④廣式月餅。
20. (2) 抽取的香料需貯藏於密閉容器中，而且溫度最好在①0℃以下②4~10℃③20~30℃④40℃以上。
21. (3) 下列何者為物理性因子危害？①有害煙塵②霉菌③噪音④重覆性且單調的工作。
22. (4) 中筋麵粉每包 310 元，請問每公斤多少元？①11②12③13④14 元。
23. (1) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是①第一區②第二區③第三區④第四區。
24. (3) 勞工如意圖為自己或他人之不法利益，而無故洩漏事業單位的營業秘密，以致損害事業單位

的財產或利益是犯了刑法上之何種罪？①竊盜罪②侵佔罪③背信罪④工商秘密罪。

25. (1) 攪拌過度的麵包麵糰會①表面濕而黏手②表面乾而無光澤③麵糰用手抓時易斷裂④麵糰彈性奇佳。
26. (1) 攪拌產生之機器摩擦增高溫度，以何者增加較低①中種麵糰攪拌②直接法攪拌③主麵糰攪拌④快速法攪拌。
27. (2) 快速酵母粉於夏天使用時①先溶於冰水②溶於與體溫相似的水③溶於 50℃ 以上溫水④與糖先行混勻。
28. (2) 乾濕球濕度計的溫度差愈大則相對濕度①愈大②愈小③不一定④與溫度無關。
29. (2) 常用馬達過載保護器可保護①短路②欠相③電壓過低④不斷電。
30. (1) 依中國國家標準 CNS 的定義，硬式麵包及餐包(Hard Bread and Rolls)是指麵包配方中原料使用糖量、油脂量皆為麵粉用量之多少百分比以下？①4%②6%③8%④10%。
31. (3) 蛋白質酵素(Protease)的功用是：①減少麵糰流動性②增加攪拌時間③降低麵筋強度④與有機酸或酸性鹽中和。
32. (4) 配方中，不添加任何油脂的產品是①廣式月餅②魔鬼蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。
33. (4) 下列何種包裝材料最適合麵粉的長久貯存包裝①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③棉布④多層紙。
34. (1) 葡萄乾今年的價格是去年的 120%，今年每公斤為 48 元，去年每公斤應為①40②42③44④46 元。
35. (1) 延展性最好的材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙烯(PVC)。
36. (4) 海綿蛋糕在烘焙過程中收縮與下列何者無關①配方內糖的用量太多②蛋糕在爐內受到震動③麵粉用量不夠④油脂用量不夠。
37. (2) 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是①廣式月餅②天使蛋糕③奶油空心餅④法國麵包。
38. (1) 下列何種材質之透氣性最小①鋁箔②耐龍(Ny)③聚酯(PET)④高密度聚乙烯(HDPE)。
39. (1) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①二十萬元以上一百萬元以下②六萬元以上三十萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④三萬元以上十五萬元以下。
40. (4) 下列何者屬於食品添加物①麵粉②酵母③奶粉④小蘇打。
41. (2) 低酸性罐頭食品係指在嫌氣狀態下之密封容器內，食品之 pH 高於①4.5②4.6③4.7④4.8。
42. (1) 何者膠凍原料不宜製作酸性水果果凍？①洋菜②動物膠③果膠④鹿角菜膠。
43. (3) 大豆製油時使用的溶劑為①酒精②甲醇③正己烷④丙醇。
44. (2) 製作傳統維也納沙哈蛋糕(Sacher Torte)其條件需要那三種東西①巧克力淋醬-嘉納錫(Ganache)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純黑巧克力②巧克力翻糖(Schokoladan Konserveglasur)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純巧克力③巧克力淋醬-嘉納錫，柳橙果醬，蛋糕體內含純黑巧克力④巧克力翻糖，黃杏桃果醬，蛋糕體內含可可粉。
45. (1) 海綿蛋糕出爐後收縮，其原因為①配方內糖或油的用量過多②配方內水分太少③麵粉選用低筋粉④配方內油太少。
46. (1) 下列何種為洗手消毒室的最合理動線①洗手台→烘乾機→消毒器②消毒器→洗手台→烘乾機③消毒器→烘乾機→洗手台④洗手台→消毒器→烘乾機。
47. (2) 製作法國麵包時其烤焙損耗一般設定為①5~10%②15~20%③21~25%④26~30%。
48. (2) 某蛋糕西點公司製作某一種蛋糕原料成本佔售價 1/3，其原料成本為 80 元，則其售價應為①200 元②240 元③300 元④350 元。
49. (3) 今欲做 60 公克甜麵包 30 個，已知配方總%為 200 則麵粉用量最少為①800 公克②850 公克③900 公克④1200 公克。
50. (4) 下列四種麵粉，那一種最便宜①A 麵粉，含水 10.9%，每 100 公斤，價格為 1180 元②B 麵粉，含水 11.5%，每 100 公斤，價格為 1160 元③C 麵粉，含水 12.2%，每 100 公斤，價格

為 1140 元④D 麵粉，含水 13.0%，每 100 公斤，價格為 1120 元。

51. (2) 某工廠生產蘇打餅乾之原、物料(包材)成本合計每包 6 元，假設每個產品包材費 1.5 元，佔售價之 6%，今該工廠作促銷，產品打八折，則原料成本佔售價之比率變為：①18%②22.5%③24%④30%。
52. (3) 下列那個項目不是好的蛋糕條件①式樣正確②質地柔軟③黏牙④組織細緻、均勻。
53. (4) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？①523②623③723④823 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

54. (2) 蛋殼所佔全蛋之比例為①6~8%②10~12%③15~18%④18~20%。
55. (2) 下列敘述何者有誤？①事業單位勞工有不得洩漏業務知悉秘密之義務②勞工離職後得與原服務事業作營業競爭③雇主對勞工有照扶之義務④勞工對雇主有忠實提供勞務之義務。
56. (4) 海綿蛋糕出爐後若發生嚴重凹陷時下列何者是原因之一？①爐溫太高②烤培時間太久③麵糊攪拌過度④烤培不足。
57. (4) 下列何者不屬於食品良好規範規定①異常品回收之處理應作成記錄，以供查核②製程及品質管制應作成記錄及統計③對消費者申訴案件之處理應作成記錄，以供查核④對消費者作滿意度調查並作成記錄及統計。
58. (3) 使用地下水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？①5公尺②10公尺③15公尺④20公尺。
59. (1) 酸性磷酸鈣 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於①快速反應②中速反應③慢速反應④與反應速度無關。
60. (4) 小麥胚芽中含有豐富的維生素①A②B③D④E，它也是一種天然的抗氧化劑。
61. (4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為①鐵製②鋁製③銅製④陶瓷。
62. (1) 製造作業場所中有液體或以水洗方式清洗作業之區域，地面之排水斜度應在①1/100②1/50③1/20④1/10 以上。
63. (1) 輕奶油蛋糕之配方中含有較多之化學膨脹劑，因此在製作時通常與重奶油蛋糕之不同點是：①烤培溫度低②烤培溫度高③攪拌時間長④烘烤時間長。
64. (3) 新鮮酵母含水量約為①6~8%②30%③70%④90%。
65. (3) 下列何者不是烘焙食品工廠視需要應具備之基本設備？①秤量設備②攪拌混合設備③封罐設備④烤培設備。

66. (3) 製作鬆餅，選擇裹入用油脂的必備條件為①液體狀②流動性良好③可塑性良好④愈硬愈好。
67. (4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用①雪白油②瑪琪琳③酥油④葵花油。
68. (2) 蛋白拌打時最佳溫度為①15~16°C②17~22°C③23~25°C④26~28°C。
69. (2) 攪拌作業時攪拌桶邊緣會沾附一些原料①不用停機用手把桶壁沾附的原料撥入桶內②停機以刮刀將沾附原料刮入桶內再開機作業③等攪拌完成再將沾附原料刮入桶內④爲了安全可不以理會。
70. (1) 營養宣稱低（少）脂肪是以每份 100 公克計，脂肪爲①3 公克②5 公克③7 公克④10 公克以下者 得稱之。
71. (4) 海綿蛋糕體積不足的因素很多，其中那一項不對？①攪拌不當②蛋攪拌不足③應放發粉但未放發粉④膨大材料過多。
72. (2) 葡萄乾麵包因葡萄乾含多量的果糖，爲使表皮不致烤黑應用①高溫(220°C~240°C)②中溫(180°C~200°C)③低溫(140°C~160°C)④不受溫度影響。
73. (3) 攪拌奶油霜飾，常發現有顆粒殘留，其可能原因是①煮糖溫度太低②未使用奶油③雪白油和奶油軟硬度不一致④沒有加糖粉。
74. (2) 密封包裝之食品可不標示①品名②售價③內容物之成份重量④製造廠名及地址。
75. (4) 熱藏食品之保存溫度爲①30°C②40°C③50°C④65°C 以上。
76. (2) 危害分析重要管制點(HACCP)系統是一種①品質保證系統②食品安全管制系統③實驗室認證系統④良好作業規範。
77. (1) 能於常溫保存之製品，其容器包裝之材質應具①低透光性低透氣性②高透光性高透氣性③低透光性高透氣性④高透光性低透氣性。
78. (4) 沒有洗手消毒室泡鞋池，使用氯化化合物消毒劑時，其餘氯濃度應經常保持在①10ppm②50ppm③100ppm④200ppm 以上。
79. (2) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加①氧化劑②還原劑③乳化劑④膨大劑。
80. (3) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過①塗腊②塗聚氯乙烯(PVC)③塗聚乙烯(PE)④塗聚苯乙烯(PS) 處理。