

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. (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。
2. (3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？①物理試驗場②化學試驗場③病原菌操作場④微生物試驗場。
3. (2) 酵母道納斯(甜炸圈餅)最後發酵的條件為①35~38℃，50~60%RH ②35~38℃，65~75%RH ③15~20℃，75%RH ④35~38℃，85%RH。
4. (2) 戚風蛋糕若底部發生凹陷係因①麵糊攪拌不足②麵糊攪拌過度③底火太低④麵粉筋性太低。
5. (3) 某工廠專門生產土司麵包，其每小時產能 900 條。若每條土司麵糰為 900 克，烘焙總百分比 200%，該工廠每天生產 16 小時，則需使用麵粉①810 公斤②2592 公斤③6480 公斤④12960 公斤。
6. (1) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的①0~2% ②3~4% ③5~6% ④7~8%。
7. (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。
8. (2) 有關製作冷凍麵糰配方的調整，下列何者正確？①配方中的水份應增多②配方中的酵母用量應增加③配方中油脂用量應減少④配方中糖的用量應減少。
9. (3) 長崎蛋糕的烘焙以下列何者正確①進爐後持續以高溫(240℃以上)至烘焙完成才可出爐②進爐後持續以低溫(150℃以下)至烘焙完成才可出爐③進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴水霧，並做消泡動作④進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴油霧，並做消泡動作。
10. (4) 配方中原料百分比：麵粉為 100，油脂為 20，糖為 20，可製作下列何種產品？①重奶油蛋糕②法國麵包③天使蛋糕④瑪琍餅乾。
11. (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。
12. (3) 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為①100℃~95℃ ②80℃~75℃ ③65℃~60℃ ④40℃~30℃ 時加入。
13. (4) 利用 pH 值高低來防止食品有害微生物生長者，pH 值應維持在①10.6②8.6③6.6④4.6 以下。
14. (3) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①150 大卡②200 大卡③250 大卡④300 大卡 以下。
15. (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。
16. (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，以致嚴重損害事業單位的財產或利益，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。
17. (3) 工廠需公布對危害物質記錄其危害特性及急救措施的資料，該資料稱為①毒害物質管制表②物質成分說明表③物質安全資料表④工作意外報告表。
18. (3) 麵糊類蛋糕體積膨脹不夠其原因為①配方中柔性原料適量②選用液體蛋③麵糊溫度過高或過低④烤模墊紙。
19. (3) 發粉與蘇打粉的代換比例為①1:1②2:1③3:1④4:1。
20. (1) 某麵粉含水 13%、蛋白質 13.5%、吸水率 66%，經過一段時間儲存後，水分降至 10%，則其蛋白質含量變為①13.97②12.52③11.63④10.75 %。
21. (4) 增加營業額及提升業績是①業務員②業務經理③廠長④大家共同 責任。
22. (3) 活性麵筋(Vital Gluten)對於麵糰的功用，以下何者正確？①延緩老化的作用②減少麵糰吸水

量③常添加於全麥或雜糧預拌粉中④節省攪拌時間。

23. (1) 未包裝之烘焙產品販賣時應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於 100℃ 之沸水中加熱①1 分鐘②2 分鐘③4 分鐘④5 分鐘 以上。
24. (2) 製作木材硬質麵包其總加水量約為多少①25%②35%③55%④64%。
25. (2) 奶油空心餅在 175℃ 的爐溫下烘烤出爐後向四週擴張而不挺立其原因為①爐火太大②蛋的用量太多③爐溫不夠④鹽的用量太多。
26. (2) 乳化劑可使產品①膨大②增加貯藏性③增加韌性④增加色澤。
27. (3) 咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自①創造者名②地名③模型名④配方名。
28. (3) 椰子粉應貯藏於①清潔、乾淨、高溫之處②清潔、低溫、陽光直射之處③清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處④到處可以存放。
29. (2) 麵包製作時添加微量維生素 C，最主要是給予麵包的①營養②膨脹③風味④柔軟。
30. (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。
31. (4) 有關洗手設施下列敘述何者為錯①洗手設施鄰近應有簡明易懂之洗手方法標示②乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾③在洗手設備鄰近應備有液體清潔劑④有水龍頭可洗手即可。
32. (1) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④玻璃紙。
33. (4) 下列何者不是砂糖對小西餅製作產生的功能①賦予甜味②調節硬脆度③著色④調整酸鹼度(pH)。
34. (1) 製作土司麵包，其烘焙總百分比為 200%，其中水 60%。今為提升產品品質，配方修改為水 40%，鮮乳 20%，若水不計費用，鮮乳每公斤 50 元，則製作每條麵糰重 900 克之土司，每條土司原料成本將增加①4.5 元②9 元③13.5 元④45 元。
35. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①30②45③55④85 °C 破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
36. (2) 充餡裝飾的調理加工廠屬①一般作業區②清潔作業區③普通作業區④準清潔作業區。
37. (2) 蛋糕裝飾用的霜飾，下列那一種霜飾在操作時比較不容易受到溫度限制①動物性鮮奶油②奶油霜飾③巧克力④植物性鮮奶油。
38. (1) 麵包表皮顏色太深其原因為①糖量太多②烤爐溫度太低③最後發酵溫度太高④酵母太多。
39. (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。
40. (4) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味？①麻油②沙拉油③豬油④椰子油。
41. (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。
42. (2) 出爐後之瑪琍餅乾如表面發生裂痕可能是下列原因①冷卻溫度太高②冷卻溫度太低③餅乾內油的熔點太低④使用糖的顆粒太細。
43. (3) 下列之解凍方法中，以何者之品質最差①微波解凍②冷藏解凍③室溫解凍④流水解凍。
44. (3) 我國國家標準(CNS)對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在①8.5%以下②8.5%③11.5%以上④16%以上。
45. (1) 麵包表皮有小氣泡，可能是產品的①最後發酵濕度太大②最後發酵濕度太低③麵糰太硬④糖太少。
46. (3) 有某項產品烤焙溫度為 200℃ 烤焙時間為 10 分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？①8 公尺②12 公尺③16 公尺④10 公尺。
47. (2) 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於①酵母的活性好②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份③麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力④在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份。
48. (3) 一般殺菌所用的蒸汽壓力為一大氣壓之計示錶壓，若改以絕對壓力表示，則為①0.5 大氣壓②一大氣壓③二大氣壓④三大氣壓。

49. (1) 麵包於烘焙階段應對何項作重點管制，以控管品質？① 烘焙溫度、時間② 烤爐大小③ 烘焙產品之成本④ 產品整形外觀一致性。
50. (3) 原來配方中無水奶油用量為 3.2 公斤，今改用含油量 80% 的瑪琪琳，其用量應為① 3.6 公斤② 3.8 公斤③ 4 公斤④ 4.2 公斤。
51. (4) 新鮮的水果比罐頭水果富含① 醣類② 蛋白質③ 油脂④ 維生素。
52. (2) 牛奶雞蛋布丁餡主要膠凍材料為① 牛奶② 雞蛋③ 玉米粉④ 動物膠。
53. (4) 我國衛生機構核准使用的紅色色素為① 紅色二號② 紅色三號③ 紅色四號④ 紅色四十號。
54. (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 為了安全可不以理會。
55. (1) 在以直接法製作麵包的配方中，已知水的用量為 640 克，適用水溫 8℃，自來水溫 20℃，則應用冰量為① 77 克② 108 克③ 154 克④ 200 克。
56. (4) 檢查作業的檯面應保持在① 240② 340③ 440④ 540 米燭光以上的亮度。
57. (2) 配方中何種原料，可使餅乾烘烤後產生金黃色之色澤① 麵粉② 高果糖③ 玉米澱粉④ 蛋白。
58. (3) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為① 液化酵素② 糖化酵素③ 蛋白質酵素④ 脂肪分解酵素。
59. (1) 基本發酵不足的麵包外表顏色① 紅褐色② 金黃色③ 淺黃色④ 乳白色。
60. (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。
61. (1) 不耐低溫的熱封材料是① 聚丙烯(PP)② 聚苯乙烯(PS)③ 聚酯(PET)④ 耐龍(NY)。
62. (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① 200 元② 240 元③ 300 元④ 350 元。
63. (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。
64. (2) 製作奶油空心餅，其配方及原料單價如下：麵粉 100%，11.7 元/公斤；全蛋液 180%，40 元/公斤；油 72%，50 元/公斤；鹽 3%，10 元/公斤；水 125%(不計價)。假設生產損耗及不良品率合計為 20%，則生產麵糊重 20 公克之奶油空心餅 10000 個，所需之原料成本為① 5000 元② 6250 元③ 50000 元④ 62500 元。
65. (3) 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元① 48② 58③ 106④ 126 元。
66. (4) 供應內銷用之食品，其內容物如含有液汁與固形物混合者，其內容物之標示應① 只要標明總重量② 只要標明固形量③ 只要標明內容量④ 應分別標明內容量與固形量。
67. (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 冷凍戚風派。
68. (2) 麵糰經過積層機折疊麵皮對產品品質不會產生影響的是① 甜餅乾② 小西餅③ 蘇打餅乾④ 硬質鹹餅乾。
69. (2) 製作可鬆麵包(Croissant)，其中裹入油佔未裹油麵糰重之 50%，已知未裹油之麵糰每公斤成本 12 元，裹入油每公斤 78 元，假設製作可鬆麵包之損耗為 15%，現欲製作每個 80 公克之可鬆麵包，其每個產品成本為① 2.7 元② 3.2 元③ 5.0 元④ 7.2 元。
70. (3) 耐熱性高但在低溫下會有脆化現象的包裝材料是① 鋁箔② 聚乙烯(PE)③ 聚丙烯(PP)④ 泡沫塑膠。
71. (4) 工作場所中，為了交通及整潔起見，地面應使用何種顏色① 紅色② 藍色③ 紫色④ 白色及黑色。
72. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡① SP 海綿蛋糕② 香草海綿蛋糕③ 戚風蛋糕④ 長崎蛋糕。
73. (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① 40② 42③ 44④ 46 元。
74. (4) 未經核准擅自製造或輸出健康食品者，可處有期徒刑① 六個月以下② 一年以下③ 二年以下④

三年以下。

75. (3) 製作水果蛋糕麵糊時爲防止蜜餞水果下沉宜選用①玉米粉②中筋麵粉③高筋麵粉④低筋麵粉。
76. (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。
77. (1) 麵粉之貯存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在①糊粉層②胚芽③內胚乳④麩皮。
78. (2) 下列那一種小麥其蛋白質含量最高？①硬紅冬麥(Hard Red Winter Wheat)②硬紅春麥(Hard Red Spring Wheat)③白麥(White Wheat)④軟紅冬麥(Soft Red WinterWheat)。
79. (4) 派皮缺乏酥片之主要原因：①麵粉筋度太高②水份太多③使用多量之含水油脂④麵皮攪拌溫度過高。
80. (1) 氣體充填包裝採用之氣體一般爲①二氧化碳與氮②氫氣③氦氣④氮氣。