

100 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) 下列何者是食品衛生指標菌？①肉毒桿菌②仙人掌菌③金黃色葡萄球菌④大腸桿菌。
2. (4) 下列何物對促進酵母醱酵沒有幫助？①食鹽②鉍鹽③糖④塔塔粉。
3. (1) 軟性小西餅適合①擠出成形②切割成形③捍壓成形④平搓成形 作業。
4. (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。
5. (4) 中小企業最好、最便宜之廣告媒體是①報紙②雜誌③電視④自己之員工。
6. (1) 奶油空心餅之麵糊，在加蛋時油水分離之原因為：①麵糊溫度太低②油脂在麵糊中充分乳化③加入麵粉時攪拌均勻④麵糊充分糊化。
7. (2) 一般蛋糕、麵包機械包裝最常用的包裝材料是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)。
8. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在①15℃以下②10℃以下③7℃以下④3℃以下，凍結點以上。
9. (2) 下列何者是屬於餅乾類產品①廣式月餅②小西餅③奶油空心餅④台式薺餅。
10. (3) 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？①25~30℃②35~40℃③55~70℃④85~90℃。
11. (4) 新鮮酵母容易死亡，必須貯藏在冰箱(3~7℃)中，通常保存期限不宜超過①1~2年②6~9月③3~4月④3~4星期。
12. (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)。
13. (3) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶保存不易，想調整配方，但不希望風味及口感上有太大的變化，應如何修訂此配方①以脫脂奶粉 9%對水 91%混合調配②以全脂奶粉 9%對水 91%混合調配③以全脂奶粉 13%對水 87%混合調配④以脫脂奶粉 12%對水 88%混合調配。

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

14. (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。

15. (1) 本公司高筋麵粉規格水分為 12.5%，與廠商談妥，價格為每公斤 11.8 元，這一批交貨 50 噸，取樣分析水分為 13.8%，本公司損失多少錢？(以固形物計算，求小數點到第一位)①8,765 元②9,000 元③10,800 元④11,200 元。
16. (2) 下列那一種蛋糕以使用多量蛋白做為原料？①大理石蛋糕②天使蛋糕③長崎蛋糕④魔鬼蛋糕。
17. (1) 申請食品良好作業規範(食品 GMP)的認證應向何單位提出①工業局②衛生署③商檢局④交通部。
18. (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。
19. (3) 下列那一項不是導致奶酥麵包內餡和麵糰分開的可能原因？①麵糰太硬②餡太軟③攪拌過度④基本發酵過度。
20. (2) 下列何者非為動物膠之特性？①遇酸會分解而失去一部份膠體②加熱會增加其凝固力③冷水中可吸水膨脹不會溶解④60°C 熱水溶解為佳，時間不可太長。
21. (4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為①強酸②強鹼③弱酸④弱鹼。
22. (1) 人體生長發育與修補損耗主要以①蛋白質②醣類③脂肪④維生素 為原料。
23. (1) 快速酵母粉的使用量為新鮮酵母的①1/3②1/2③1④2 倍。
24. (4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕①瑪琍餅乾②重奶油蛋糕③奶油空心餅④戚風蛋糕。
25. (2) 麵粉之蛋白質每增加或減少 1%，即增加或減少吸水量①0.85%②1.85%③2.85%④3.85%。
26. (3) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之橫向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，鋼帶兩邊應各保留 9 公分之空白，請問隧道爐之鋼帶寬度最適當為①105 公分②108 公分③123 公分④126 公分。
27. (4) 碳酸氫銨適用於下列那些產品①法國麵包②白土司③海綿蛋糕④奶油空心餅。
28. (2) 肉製品製造時，添加「磷酸鹽」的目的①增加色澤與風味②當「粘著劑」用③增加甜味④減低肉品的澀味。
29. (2) 會引起小西餅組織過於鬆散，下列那一項不是其可能原因？①攪拌不正確②油量太少③化學膨大劑過多④油量過多。
30. (3) 勞工八小時日時量平均音壓級超過多少分貝時，雇主應使勞工戴用有效之耳塞、耳罩等防音防護具①75 分貝②80 分貝③85 分貝④90 分貝。
31. (2) 為防止成品吸收水分，使水活性不致提高至不安全水準之方式①控制 pH 值②使用透濕性低之包材③提高鹽用量④原料徹底洗淨。
32. (2) 奶油空心餅在 175°C 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。
33. (2) 儲存食品或原料的場所①可以與寵物共處一處②不可養豬狗等寵物③若空間太小可以考慮共用④不可養狗，但可養貓以便捉老鼠。
34. (4) 烤焙後的餅乾表面欲噴油時以何種油脂最適合①鮮奶油②豬油③大豆沙拉油④精製椰子油。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (2) 下列何種包材不耐冷凍？①聚乙稀(PE)②聚丙稀(PP)③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
40. (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。

41. (3) 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在①11~13℃ ②20~21℃ ③40~42℃ ④55~60℃ 時，所需攪拌時間較短。
42. (4) 使用脫氧劑包裝主要是抑制①酵母菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④黴菌。
43. (2) 衛生署許可添加防腐劑丙酸鈣的用量對產品以丙酸計其含量限制在①2.5%以下②0.25%以下③25ppm以下④2.5ppm以下。
44. (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。
45. (1) 下列那一項不是導致甜麵包表面產生皺紋的可能原因？①麵粉筋性太低②後發酵時間太久③攪拌過度④酵母用量太多。
46. (4) 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為①10%②8.5%③6%④3.5%。
47. (3) 餅乾烤焙時，表面產生氣泡現象的原因，與以下何者無關①配方平衡②膨脹劑種類③香料④烤爐溫度。
48. (3) 烘焙產品烤焙的焦化程度與下列那項無關①奶粉②糖③香料④烤焙溫度。
49. (2) 營養宣稱高（多）膳食纖維是以每份 100 公克計，膳食纖維為①3 公克②6 公克③8 公克④10 公克以上者 得稱之。
50. (2) 某生產土司之工廠，其生產線製程效率瓶頸在烤爐之速度，已知烤爐滿爐可 200 盤，每盤 3 條土司，烤焙時間 40 分鐘，則該工廠每小時最多可生產多少條土司？①600 條②900 條③1200 條④1500 條。
51. (3) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為①玉米粉②低筋粉③動物膠④洋菜。
52. (1) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉：砂糖：奶油：蛋 = ①1:1:1:1②1:1:2:1③2:1:1:1④1:2:1:1。
53. (4) 長崎蛋糕於烘焙之前，必須有消泡動作，其目的①降低爐溫②使蒸氣之大量水蒸氣散逸③將攪拌時產生的汽泡破壞④使氣泡細緻、麵糊溫度均衡，如此才可得到平坦膨脹的產品。
54. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①30②45③55④85℃破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
55. (1) 營養宣稱低（少）脂肪是以每份 100 公克計，脂肪為①3 公克②5 公克③7 公克④10 公克以下者 得稱之。
56. (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。
57. (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。
58. (2) 違反食品衛生管理法時①僅可處罰行為人②可處罰行為人與負責人③僅可處罰負責人④不可處罰法人。
59. (4) 檢查作業的檯面應保持在①240②340③440④540 米燭光以上的亮度。
60. (1) 肉品包裝的重要性：①保護肉品品質、延長保存期限②改善或增進肉品的新鮮度③殺死所有的細菌④增加肉品的失重。
61. (4) 當一個基層幹部，部屬有不同意見時要①盡力說服②不理其意見③請同事說明④傾聽後再詳細說明。
62. (2) 耐衝擊性的聚苯乙烯容器材料為①泛用型聚苯乙烯(GPS)②耐衝擊聚苯乙烯(HIPS)③延伸性聚苯乙烯(OPS)④發泡性聚苯乙烯(EPS)。
63. (3) 麵糰發酵的目的下列何者為錯誤？①酸化的促進②生成氣體③麵筋的形成④改變麵糰的伸展性。
64. (1) 天然奶油今年價格降低 2 成，若今年每公斤為 90 元，則去年每公斤為①112.5 元②110 元③108 元④106.5 元。
65. (2) 某廠專門生產土司麵包，麵糰重 900 公克/條，配方及原料單價如下：麵粉 100%，12 元/公斤、糖 5%，24 元/公斤、鹽 2%，8.5 元/公斤、酵母 2.5%，30 元/公斤、油 4%，40 元/公斤、奶粉 4%，

60 元/公斤、改良劑 0.5%、130 元/公斤、水 62%(不計價)，合計 180%，則每條土司的原料成本為①9.24 元②9.385 元③10.15 元④10.56 元。

66. (3) 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元①48②58③106④126 元。
67. (2) 為使產品銷售時可據以追蹤品質與經歷資料需建立產品之①品名②批號③箱數④重量以利銷後追蹤。
68. (3) 某容器淨重 400 公克，裝滿水後的重量為 900 公克，裝滿麵糊的重量為 840 公克，請問此麵糊的比重為多少？①1.34②0.93③0.88④0.82。
69. (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。
70. (1) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油(實際油量 80%)每公斤 140 元，依實際油量核算則含水奶油每公斤比無水奶油每公斤①貴 15 元②相同③便宜 15 元④便宜 20 元。
71. (3) 丹麥麵包烤焙時會漏油，下列那一項不是其可能原因？①最後發酵室溫度太高②操作室溫太高③油脂融點太高④裹油及摺疊操作不當。
72. (1) 一般酵母多為磅裝，一磅等於①454 公克②500 公克③600 公克④630 公克。
73. (4) 海綿蛋糕內部有大洞，下列那項為其原因①蛋攪拌不夠發或過發②底火太小③麵糊攪拌太久④所列選項答案皆是。
74. (4) 因為攝食不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？①河豚毒②腸③肉毒桿菌④組織胺。
75. (1) 麵包出爐後體積縮小，兩頭低垂，表面有氣泡是①基本發酵不夠②基本發酵過度③最後發酵不足④最後發酵過度。
76. (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。
77. (1) 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯存於何條件下保存？①7℃以下冷藏②18℃恆溫③25℃之室溫④65℃以上。
78. (3) 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻①重奶油蛋糕②輕奶油蛋糕③戚風蛋糕④水果蛋糕(麵糊類)。
79. (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烤焙溫度低②烤焙溫度高③攪拌時間長④烘烤時間長。
80. (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。