

92年度烘焙食品乙級技術士技能檢定學科測驗試題

本試題有是非及選擇各50題，共100題，每題1分，計100分，測驗時間為100分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯1題，倒扣0.5分，但以扣完該部分分數為限。

另附有答案紙，請在答案紙上作答。

一、是非題：

- 1.() "HACCP"是危害分析重要管制點之簡稱。
- 2.() 依我國國家標準規定，酥脆類餅乾含水分比柔韌類餅乾含水分低。
- 3.() 以攪拌機攪拌土司麵糰時，應先以快速攪拌使所有原料混合均勻，再以最慢速攪拌使麵筋結構緩慢形成。
- 4.() 豬肉一台斤60元相當於一公斤100元。
- 5.() 油脂是由甘油、脂肪酸酯化而成。
- 6.() 梅納反應是還原糖和胺基酸結合後的一連串反應。
- 7.() 重奶油蛋糕組織緊密而顆粒細膩，輕奶油蛋糕組織鬆軟而顆粒粗大。
- 8.() 麵包配方的總水量是主麵糰的用水量與中種麵糰的用水量之總和。
- 9.() 麵包製作時使用實際百分比計算材料用量比烘焙百分比簡單。
- 10.() 使用天然維生素E取代BHA、BHT，對人體健康有正面的益處，未來應少用合成添加劑。
- 11.() 容易造成冰箱小西餅切割時碎裂的可能原因是麵糰太硬。
- 12.() 本省花生貯存最需要注意的問題是黃麴毒素的產生。
- 13.() 製作麵包時，選擇適度的硬水，其主要目的是利用硬水中所含礦物質以促進糊化作用。
- 14.() 製作小西餅時配方中砂糖與油脂(固體)重量為同等量，其兩者總和為麵粉重量時，水分為麵粉之10%，在成形方法是以擠出成形方法製作。
- 15.() 吸水性多的麵糰，較能快速攪拌成麵糰。
- 16.() 脫水水果如葡萄乾，經泡水處理後，因葡萄乾吸收水份，可減少其用量，這種減少成本的手段不算偷工減料。
- 17.() 小西餅包裝常需通過金屬探測器，其主要作用是檢查產品中是否含有金屬物質。
- 18.() 瑪琍餅乾的產品品質，不會有水活性過高問題的產生。
- 19.() 不飽和脂肪酸含量愈多的脂肪，愈不容易發生氧化而酸敗。
- 20.() 食品添加物應設專櫃儲放，由專人負責管理。
- 21.() 穀物皆含有麥穀蛋白可形成麵筋。
- 22.() 咀嚼性軟質餅乾與硬質餅乾，品質主要不同點為水分含量之多寡；而與配方設定，產品製作方式無關。
- 23.() 派皮出爐後收縮，烤焙過度為其原因之一。
- 24.() 一個良好的蛋糕需水分充足，組織細緻柔軟而富有彈性，顆粒氣室分佈均勻香味濃郁而無異味，烤焙均勻而式樣完整。
- 25.() 小麥磨成麵粉的過程中，有一潤麥(Tempering)的步驟，其主要目的是催熟麵粉並中和色澤。
- 26.() 衛生署的營養標示法中規定的營養成分可以每食份或每百公克表示之。
- 27.() 麵包麵糰攪拌可採用每分鐘120轉左右的轉速。
- 28.() 乾燥酵母最怕受潮，每次用完後需蓋好，在常溫乾燥的條件下可放置一個月不變質。
- 29.() 麵包微生物之污染以細菌污染為主。

- 30.() -R管制圖是代表個別值與移動全距管制圖。
- 31.() 某工廠開發出一新產品，已知原、物料費用為3.5元，人工、製造費佔售價之30%，產品毛利率35%，則產品之售價為10元。
- 32.() 製作白土司麵包，以烘焙百分比計算，全脂奶粉佔2%，今若改用全脂鮮乳取代，則應使用4%鮮乳，且水份應減少2%。
- 33.() 海綿蛋糕中，依烘焙百分比，沙拉油30、精鹽0.4，若想增加奶油之風味，將沙拉油改用無鹽奶油，則無鹽奶油之用量應該減少。
- 34.() 麵粉裡的灰分、蛋白質、總水量百分比(%)與麵粉裡的固形物百分比(%)成正比。
- 35.() 中密度PE膜(聚乙烯)為半透明，其耐熱高溫為110 。
- 36.() 天使蛋糕冷卻，倒出後發現底部有較大的空穴其主因為麵糊過於乾硬所致。
- 37.() 好的派皮應具有酥和脆的特性。
- 38.() 麵糊類蛋糕配方中，油脂用量如達到麵粉量60%以上時就需使用發粉來幫助膨脹。
- 39.() 麵粉蛋白質高者攪拌時需要較多的能量。
- 40.() 使用固體油脂用量為麵粉的30 60%並使用發粉作為膨大劑所做的蛋糕有黃奶油蛋糕、白奶油蛋糕、魔鬼蛋糕、西班牙蛋糕等，是屬於輕奶油蛋糕(Layer Cake)。
- 41.() 肉品的煙燻的目的在改進色澤，增加風味並增強防腐。
- 42.() 製作甜麵包的麵糰，以快速法製作法，其攪拌程度只要達到擴展階段即可。
- 43.() 原料(瘦)肉的色澤和pH值是判斷肉品品質的重要指標之一。
- 44.() 與食品直接接觸的設備或器具的表面以木質的較佳。
- 45.() 利用蒸氣爐烤焙，其蒸氣的壓力愈大，蒸氣的溫度愈高。
- 46.() 馬鈴薯的綠變之皮部含有多量有毒的茄靈，必須特別注意。
- 47.() 廠房內有洗手消毒室即可，設置地點不重要。
- 48.() 添加纖維含量較高的穀類製作麵包，在攪拌過程中，會減弱筋性，其體積小是正常的現象。
- 49.() 高純度的葡萄糖，吸濕性高，若與蔗糖混合則吸濕性降低，因此葡萄糖使用於粉末食品時，必須注意其吸濕性。
- 50.() 水活性是指密閉容器內之食品所顯示之蒸氣壓與該溫度純水之飽和蒸氣壓之比。

二、選擇題：

- 1.(4) 製作法式西點時常使用的材料「T.P.T.」是指 杏仁粉2：糖粉1 核桃粉2：糖粉1 玉米粉1：糖粉1 杏仁粉1：糖粉1。
- 2.(2) 生派皮生派餡的派是屬於 雙皮派 單皮派 油炸派 冷凍戚風派。
- 3.(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 品名 批號 箱數 重量以利銷後追 。
- 4.(2) P管制圖代表 不良數管制圖 不良率管制圖 缺點數管制圖 平均值管制圖。
- 5.(4) 一顆小麥中蛋白質含量最高的部份是 麥芒 胚乳 麩皮 胚芽。
- 6.(4) 酵母的主成份為 澱粉 油脂 酵素 蛋白質。
- 7.(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 10.6 8.6 6.6 4.6 以下。
- 8.(3) 鬆餅麵糰配方中加蛋的目的為 增加膨脹力 增加麵糰韌性 增加產品顏色與風味 增加產品酥鬆感。

- 9.(3) 製作水果蛋糕麵糊時為防止蜜餞水果下沉宜選用 玉米粉 中筋麵粉 高筋麵粉 低筋麵粉。
- 10.(4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為 鐵製 鋁製 銅製 陶瓷。
- 11.(4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？ Parmenson Cheese Cream Cheese Cheddar Cheese Mozzarella Cheese。
- 12.(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 5000元 6250元 50000元 62500元。
- 13.(1) 製作某麵包其配方及原料單價如下：麵粉100%，單價12元/公斤、水60%、鹽2%，單價8元/公斤、油2%，單價40元/公斤、酵母2%，單價14元/公斤，合計166%，假定損耗5%，則分割重量300公克/條之原料成本為 2.52 3.02 3.52 3.88 元/條。
- 14.(3) 麵糊類蛋糕的配方，低筋麵粉100%、糖100%、鹽2%、白油40%、蛋44%、奶水71%、發粉5%，依此配方應採用何種攪拌方法較適當 直接法 麵粉油脂拌合法 糖油拌合法 兩步拌合法。
- 15.(1) 下列何者不是小西餅機器成型方式 輪切 擠出 推壓 線切。
- 16.(4) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自 澱粉糊化效應 酵母發酵效應 油脂擴散效應 麵筋膨化效應 所得。
- 17.(2) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因 烤焙時間太久 上火太大 麵糊攪拌不足 麵糊水分不足。
- 18.(3) 咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自 創造者名 地名 模型名 配方名。
- 19.(3) 具有粘著性耐低溫，但很難直接印刷的包裝材料是 牛皮紙 玻璃紙 聚乙烯 鋁箔。
- 20.(3) 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在 11 13 20 21 40 43 55 60 時，所需攪拌時間較短。
- 21.(4) 下列那一項不是導致丹麥麵包烤焙不容易著色的可能原因？ 手粉使用過量 冷凍保存時間太久 裹油及摺疊操作不當 烤焙溫度過高。
- 22.(3) 椰子粉應貯藏於 清潔、乾淨、高溫之處 清潔、低溫、陽光直射之處 清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處 到處可以存放。
- 23.(1) 麵包體積大小是否適中，一般以體積比來表示，所謂體積比是 麵包的體積除以麵包的重量 麵包的重量除以麵包的體積 麵包的體積除以麵糰的重量 麵糰的重量除以麵包的體積。
- 24.(2) 國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在 8% 6% 3% 1% 以下。
- 25.(2) 派皮過度收縮其原因為 派皮中油脂用量太多 整形時揉捏過多 使用中筋或低筋麵粉 配方中採用冰水。
- 26.(4) 為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？ 巧克力 核果 椰子粉 鹼粉。
- 27.(2) 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為 己二烯酸 丙酸鈣 去水醋酸鈉 苯甲酸。
- 28.(2) 為防止麵包老化、抑制乾硬，可在配方中加入 玉米澱粉 吸濕性強之還原糖 高筋度麵粉 香料。
- 29.(3) 食品自動機械包裝不使用PE是因為其 透氣性 透明度 延展性 安全性不適合機械自動操作。

- 30.(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 8.5% 以下 8.5% 11.5% 以上 16% 以上。
- 31.(3) 下列何者膠凍材料透明度最好 玉米粉 洋菜 果膠 動物膠。
- 32.(4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕 瑪琍餅乾 重奶油蛋糕 奶油空心餅 戚風蛋糕。
- 33.(1) 下列那一種糖的甜度最高 果糖 葡萄糖 乳糖 蔗糖。
- 34.(3) 民國六十八年發生米糠油中毒事件係由何者引起？ 鎘 汞 多氯聯苯 芥酸。
- 35.(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 4.5元 9元 13.5元 45元。
- 36.(4) 海綿蛋糕過份收縮，下列那一項不是其原因 烤盤擦油太多 出爐後未立即從烤盤中取出或未倒置覆轉 裝盤麵糊數量不夠 配方中麵粉用一部份玉米粉取代。
- 37.(2) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做10個8×1.5英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊240公克，則每個蛋糕之原料成本應為多少元？
3.3 6.3 12.6 25.2 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	18	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.海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉(全脂)	5	合計	400

- 38.(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 10PPM 50PPM 100PPM 200PPM 以上。
- 39.(2) 有關鬆餅(Puff Pastry)的製作，下列何者正確？ 使用低筋麵粉製作時，產品體積較大且膨鬆 如果麵糰中所用油量較少，則產品品質較脆，體積較大 選用油脂融點低的裹入油 水的用量約為麵粉量的20 25%。
- 40.(3) 水果蛋糕若水果沈澱於蛋糕底部與下列何者無關 水果切得太大 爐溫太低 油脂用量不足 水果未經處理。
- 41.(2) 蜜餞製造時使用何種糖最易滲透 蔗糖 葡萄糖 麥芽糖 乳糖。
- 42.(2) 乳化劑可使產品 膨大 增加貯藏性 增加韌性 增加色澤。
- 43.(3) 根據中國國家標準(CNS)，調味乳中所含之生乳或鮮乳必須為 30% 以上 40% 以上 50% 以上 100%。
- 44.(1) 成品包裝後放置在 棧板或台架上 墊紙的地上 直接置地面 墊布的地上較佳。

- 45.(3) 乳粉、粉末果汁等的製造一般是利用 冷凍乾燥 熱風乾燥 噴霧乾燥 真空乾燥。
- 46.(3) 卵磷脂是屬於 漂白劑 發色劑 乳化劑 防腐劑。
- 47.(3) 假設麵粉的密度為400公斤/立方公尺，今有10噸的散裝麵粉，則需要多少空間來儲存？
20 22 25 28 立方公尺。
- 48.(2) 醃漬酸菜所利用的微生物是 醋酸菌 乳酸菌 酵母 黴菌。
- 49.(3) 以直立式攪拌機製作戚風蛋糕，其蛋白部分之打發步驟應選用何種拌打器？ 槳狀 鉤狀 網狀 先用鉤狀再用槳狀。
- 50.(2) 玉米中水分含量佔13.5%，蛋白質佔8.2%，脂質佔4.6%，醣類佔72.4%，灰分佔1.3%，則400克玉米中含蛋白質 30.6克 32.8克 54克 289.6克。