

095 年度 07700 烘焙食品乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 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。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。 姓 名：

一、是非題：

- 1.(O) 食品之包裝應以能達到食品衛生及食品貯存為目的即可，不要有過份不必要之包裝，以免造成環境之負擔。
- 2.(O) 肉品包裝材料的種類繁多，應根據各種肉製品的特性與行銷目的謹慎選擇。
- 3.(O) 安全檢查是為發現工廠潛在危害所實施的防止傷害的一種方法。
- 4.(O) 適當的添加液化酵素，可改變澱粉結構，延長麵包硬化的時間。
- 5.(X) 脫水水果如葡萄乾，經泡水處理後，因葡萄乾會吸收水分，因而可減少其用量，這種減少成本的手段不算偷工減料。
- 6.(O) 小西餅表面花紋顏色較深，凹入部份較淺，主要是上火太強。
- 7.(X) 麵包麵糰基本醱酵的溫度需要高於人體體溫以上。
- 8.(O) 使用天然維生素 E 取代 B H A、B H T，對人體健康有正面的益處，未來應少用合成添加劑。
- 9.(X) 管制圖的點管制在中心線及下限間，是屬最好的管制狀態。
- 10.(X) 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。
- 11.(X) 食品業者販賣食品之場所及設施並無任何衛生標準。
- 12.(O) 使用筋性較差的麵粉製作麵包時基本醱酵時間應縮短。
- 13.(O) 蛋糕中小蘇打放過多會產生肥皂味。
- 14.(O) 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。
- 15.(X) 製作白麵包時，標準直接法之麵糰在機械分割時比中種法之麵糰機械耐力較好。
- 16.(X) 麵粉蛋白質百分比(%)不會隨著儲藏環境及時間的變化產生改變。
- 17.(X) 奶粉內含乳糖成份，可供酵母醱酵時利用。
- 18.(O) 若使用瑪琪琳製作派皮時，則烘焙後，產品較易收縮。
- 19.(O) 熱風乾燥除了必須控制所用熱風之溫度外，尚須控制其濕度和速度。
- 20.(X) 麵包微生物之污染以細菌類污染為主。
- 21.(X) 符合食品 G.M.P. 之產品，其包裝標示，若因包裝設計之美觀考量，可以不用標示消費者服務專線電話號碼。
- 22.(O) 烤爐溫度太高是蛋糕中央部分有裂口的原因之一。
- 23.(X) 麵糰攪拌時最能促使麵筋形成的水溫為 10 以下。
- 24.(O) 麵糰攪拌至完成，則烤出的麵包組織較細，若攪拌過度則可能造成縮腰的情況。
- 25.(O) 使用烘焙百分比的優點是，可以依據配方平衡的原理，調整配方以迎合顧客的需求。
- 26.(O) 包裝材料的選擇需考慮經濟性、透明度、透氣度、安全性、延展性。
- 27.(O) 引起甜麵包出爐表面產生皺紋的可能原因是麵粉筋性太高。
- 28.(O) 攪拌或搓揉過度也會引起派皮韌性太強。
- 29.(X) 可能會污染食品的生產設備潤滑部位，必須使用一般的潤滑油潤滑。
- 30.(O) 柑橘果瓣去皮所用的酸去皮法是以鹽酸、硫酸溶液浸漬的去皮方法。
- 31.(O) 食品工廠水龍頭開關應採用腳踏式、肘動式或電眼式等方式，以防止手部再遭受污染。

- 32.(O) 戚風蛋糕中，依烘焙百分比，沙拉油 40、精鹽 0.8，若想增加奶油之風味，將沙拉油改用有鹽奶油(含鹽量為 1.5%、含油量為 80%)則配方中精鹽量應調整為 0.05。
- 33.(O) 使用預拌粉時，要特別注意製作日期及保存期限，並留意異味及蟲卵的出現。
- 34.(O) 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。
- 35.(O) 為延長食品的保存期限，包裝時常使用脫氧劑，因脫氧劑主要的功能是除去包裝容器內的氧氣。
- 36.(O) 海綿蛋糕加入膨大材料，可使體積膨大，但會造成其組織較為粗糙。
- 37.(O) 脂溶性維生素包括維生素 A、D、E 及 K。
- 38.(O) 工廠中必須備有停電緊急照明設備。
- 39.(X) 草莓戚風蛋糕，依烘焙百分比合計為 540%，沙拉油為 40%，投入總原料為 4320 公克，則沙拉油用量 432 公克。
- 40.(X) 製作甜麵包的麵糰，以快速法製作，其攪拌程度只要達到擴展階段即可。
- 41.(X) 葡萄乾在使用以前不宜泡水，以免失去其應有的香味和營養。
- 42.(O) 製作奶油空心餅(泡芙)為使體積增大，表面亮麗可將其麵糊過細篩(80 目)再行擠出成形製作，即可達到其效果。
- 43.(O) 所有特殊營養食品，應先經中央衛生主管機關審核認可。
- 44.(O) 丙酸鈣在夏天和雨季可用來防止麵包的發霉，為許可使用於麵包的添加物。
- 45.(O) 包裝機之熱封溫度與包裝機之速度有關，若速度變動，熱封溫度亦需作調整，以確保包裝封口之完整性。
- 46.(O) 工廠內所有機器設備，其設計應易於操作、清潔及維護保養。
- 47.(X) 土司製作時其整型之捲式麵糰(Roll)直徑大是麵糰長又薄之延展所造成的。
- 48.(O) 服從為負責之本。
- 49.(X) 沙拉油每桶 18 公斤裝、售價 720 元，無鹽奶油每箱 25 磅裝，售價 1000 元，故以無鹽奶油取代沙拉油，將不會增加原料成本。
- 50.(X) 蘇打餅乾係屬於甜餅乾。

二、選擇題：

- 1.(3) 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率為 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5%，蛋殼本身佔全蛋的 10%，因此帶殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應為 45.6 元 50.6 元 52.3 元 62.5 元。
- 2.(4) 1PPM = 0.1% 0.01% 0.001% 0.0001%。
- 3.(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。
- 4.(3) 生產線製程能力分析，當 Cp 值(製程精密度)為若干，應判定為"警告"狀態，表示製程能力無足夠的寬裕，平均值稍有偏離，不良率即會增加? 0.66 0.66 1 1 1.33 1.33。
- 5.(3) 攝氏 35 相當於華氏 85 90 95 100 。
- 6.(3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間? 物理試驗場 化學試驗場 病原菌操作場 微生物試驗場。
- 7.(1) 麵糰分割機使用之潤滑油因會與麵糰接觸，需使用 食品級潤滑油 全合成機油 礦物油 普通黃油。
- 8.(2) 下列有關排水之敘述何者錯誤? 排水出口應有防止老鼠侵入之裝置 排水溝內得配有其他管路 排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度(曲率半徑應在 3 公分以上) 排水溝應保持暢通，不得有淤泥蓄積。

- 9.(3) 下列何項不屬於衛生標準操作程序(SSOP)之項目? 用水 員工健康狀況之監控與衛生教育 危害管制點分析 蟲鼠害防治。
- 10.(1) 布丁派應貯存在 7 10 12 15 以下冷藏櫃內。
- 11.(1) 下列奶製品中, 最容易變質的是 布丁 奶粉 煉乳 保久乳。
- 12.(2) 耐 120 殺菌處理的包裝材料是 LDPE PP PS PVC。
- 13.(2) 蛋殼所佔全蛋之比例為 6 8% 10 12% 15 18% 18 20%。
- 14.(2) 製作蛋糕時, 發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係, 海拔每增高一千呎(304.8 公尺), 發粉的用量應減少 5% 10% 12% 15%。
- 15.(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 x 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

- 16.(2) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 20 30% 45 100% 120 140% 不受限制。
- 17.(4) 烘焙食品所使用的包裝紙應考慮 透氣性、透氧性 價格 美觀 以上皆是。
- 18.(3) 下列何者不是烘焙食品工廠視需要應具備之基本設備? 秤量設備 攪拌混合設備 封罐設備 烘焙設備。
- 19.(3) 工廠需保存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 毒害物質管制表 物質成分說明表 物質安全資料表 工作意外報告表。
- 20.(3) 同為瘦肉, 下列的肉品, 含油脂最少的是 牛肉 豬肉 雞肉 鵝肉。
- 21.(4) 下列何種產品配方中不使用油脂? 小西餅 派 蛋黃酥 天使蛋糕。
- 22.(4) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味? 麻油 沙拉油 豬油 椰子油。
- 23.(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 77 克 108 克 154 克 200 克。
- 24.(1) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是 鋁箔 PE PP 玻璃紙。
- 25.(4) 一般製作拉糖, 其糖液需加熱至 120 125 126 135 140 145 150 160 。
- 26.(3) 蛋糕在烤焙時呈現麵糊急速膨脹或溢出烤模, 致使成品中央下陷組織粗糙, 此因 麵糊攪拌不足 上火太高 配方中膨脹劑用量過多 麵糊攪拌後放置太久才進爐烤焙。
- 27.(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? 160 200 250 300。

- 28.(1) 下列何者不是小西餅機器成型方式？ 輪切 擠出 推壓 線切。
- 29.(4) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用 熱水(80) 溫水(40) 冷水(20) 冰水(2)。
- 30.(4) 欲使小西餅增加鬆酥程度，須如何調整？ 使用糖油拌合法 提高油和蛋量 利用化學膨大劑 以上皆是。
- 31.(3) 海綿蛋糕下層接近底部處如有黏實的麵糊或水線，其原因為 配方內水分用量太少 底火太強 攪拌時未能將油脂拌勻 配方內使用氯氣麵粉。
- 32.(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 香料 椰子油 膨鬆劑 乳化劑。
- 33.(4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用 雪白油 瑪琪琳 酥油 葵花油。
- 34.(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。
- 35.(4) 工作帶來在專業知識、技術、實務經驗及個人能力等的增進，並因而帶來身份與地位的提昇，成長愈多，所獲得之肯定也會如何？ 不變 愈小 不一定 愈大。
- 36.(3) 罐頭捲封部位是 三層 四層 五層 六層 馬口鐵皮所構成。
- 37.(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？ 軟性小西餅 法國麵包 天使蛋糕 瑪琍餅乾。
- 38.(4) 標準不加蓋白麵包的體積(毫升)，應約為此麵包重量(公克)的 2 倍 3 倍 4 倍 6 倍。
- 39.(2) 切開水果蛋糕，若水果四週呈現大孔洞且蛋糕切片時水果容易掉落之原因為 麵糊水分不足 水果太乾 水果過度濡濕 麵糊攪拌不足。
- 40.(3) 製作戚風蛋糕常加何種食品添加物於蛋白中以降低其 pH 值 阿摩尼亞 發粉 塔塔粉 小蘇打。
- 41.(3) 某麵包店為慶祝週年慶，全產品打八折促銷。已知產品銷售之平均毛利率原為 50%，則打折後平均毛利率變為 32.5% 35% 37.5% 40%。
- 42.(4) 麵糰內糖的用量如超過了 2% 3% 4% 8% ，酵母的醱酵作用即會受到影響。
- 43.(4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是 PP NY TPX CPET。
- 44.(4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為 強酸 強鹼 弱酸 弱鹼。
- 45.(4) 下列何物對促進酵母醱酵沒有幫助？ 食鹽 鉍鹽 糖 塔塔粉。
- 46.(2) 下列何者非為動物膠之特性？ 遇酸會分解而失去一部份膠體 加熱會增加其凝固力 冷水中可吸水膨脹不會溶解 60 熱水溶解為佳，時間不可太長。
- 47.(1) 海綿蛋糕出爐後收縮，其原因為 配方內糖或油的用量過多 配方內水分太少 麵粉選用低筋粉 配方內油太少。
- 48.(2) 食品工廠各作業區依清潔程度不同而區分，加工調理場屬於 一般作業區 準清潔作業區 清潔作業區 非食品處理區。
- 49.(3) 原料加水攪拌後，麵糰不可產生麵筋的產品是 麵包 甜餅乾 小西點 蘇打餅乾。
- 50.(2) 貯存時應使物品距離地面至少 0 5 20 50 公分以上，可利空氣的流通及物品的搬運。