

103 年度 07700 烘焙食品乙級技術士技能檢定學科測試試題

【本試題適用 07704 烘焙食品(麵包、餅乾)、07711 烘焙食品(西點蛋糕、麵包)、07715 烘焙食品(西點蛋糕、餅乾)】

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：

單選題：

1. (4) 配方中，不添加任何油脂的產品是①魔鬼蛋糕②水果蛋糕③廣式月餅④天使蛋糕。
2. (3) 鬆餅不夠酥鬆過於硬脆，乃因①使用太多低筋麵粉②裹入用油比例太高③折疊操作不當④爐溫過高。
3. (4) 下列何種產品配方中不使用油脂？①派②小西餅③蛋黃酥④天使蛋糕。
4. (1) 那一種糖類對發酵沒有直接影響？①乳糖②葡萄糖③蔗糖④麥芽糖。
5. (3) 下列有關排水之敘述何者錯誤？①排水溝應保持暢通，不得有淤泥蓄積②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）③排水溝內得配有其他管路④排水出口應有防止老鼠侵入之裝置。
6. (1) 快速乾燥酵母粉在製造時須用真空包裝，以隔絕空氣及水氣，不開封在室溫下可貯放一年，但封口拆開，則須在①3~5 天②10~14 天③15~20 天④21~30 天 內用完。
7. (4) P 管制圖代表①不良數管制圖②缺點數管制圖③平均值管制圖④不良率管制圖。
8. (4) 下列何者包裝材質適於使用脫氧劑的包裝①聚丙烯(PP)②延伸性聚丙烯/聚乙烯(OPP/PE)③聚乙烯(PE)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚乙烯(KOP/PE)。
9. (2) 製作義大利蛋白糖其糖液需加熱至①90~99℃②115~120℃③100~105℃④125~130℃ 為宜。
10. (4) 增加營業額及提升業績是誰的責任①業務員②廠長③業務經理④大家共同。
11. (4) 洗手消毒室應緊鄰①一般作業區②品管室③倉庫④包裝區 設置，並應獨立隔開。
12. (4) 傳統立式電熱烤爐最佳的烤焙方式為①高低溫產品交叉烤焙②由低溫產品烤焙至高溫產品③無一定烤焙溫度之設定④由高溫產品烤焙至低溫產品。
13. (4) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③玻璃紙④鋁箔。
14. (2) 下列何種不適奶粉包裝①積層牛皮紙②透明玻璃③鋁箔積層④馬口鐵罐。
15. (3) 使用硬水製作麵包時避免①增加酵母量②增加水量③增加食鹽量④將麵糰溫度上昇。
16. (4) 食品 GMP 最注重工廠的①美觀雄偉②豐富的利潤③產量的大小④自主管理及衛生安全。
17. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡①SP 海綿蛋糕②香草海綿蛋糕③長崎蛋糕④戚風蛋糕。
18. (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麵糰太硬③最後發酵濕度太低④糖太少。
19. (4) 可可粉屬於乾性原料，在蛋糕配方中如添加可可粉時其水份應用時添加①與可可粉量相同②可可粉量的 2.5 倍③可可粉量的 2 倍④可可粉量的 1.5 倍。
20. (4) 蛋殼所佔全蛋之比例為①18~20%②6~8%③15~18%④10~12%。
21. (3) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①二年以下②六個月以下③三年以下④一年以下。
22. (3) 一般奶油蛋糕使用的發粉應選擇①與反應速度無關②慢速反應的③雙重反應的④快速反應的。
23. (1) 利用直接法製作麵包，麵糰攪拌後的理想溫度為①26℃②20℃③33℃④36℃。
24. (3) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用①酥油②雪白油③葵花油④瑪琪琳。

25. (4) 可把蔗糖(Sucrose)轉變成葡萄糖(Glucose)和果糖(Fructose)是那一種酵素？①澱粉酵素(α -Amylase、 β -Amylase)②麥芽酵素(Maltase)③水解酵素(Hydrolase)④轉化糖酵素(Invertase)。
26. (4) 下列何者不是烤酥油(雪白油)充氮氣的目的①提高油脂白度②容易打發③增加穩定性④提高硬度。
27. (4) 殺菌軟袋使用之包材中，下列何者為外層適宜印刷及具強度？①耐龍(PA)②聚丙烯(PP)③鋁箔④聚酯(PET)。
28. (3) 食品 GMP 認證制度中是以①一個工廠②一條生產線③單一產品④一類產品，發給一個認證字號。
29. (1) 冷凍食品應保存在攝氏①-18℃以下②0℃以下③-10℃以下④-12℃以下。
30. (3) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自①酵母發酵效應②油脂擴散效應③麵筋膨化效應④澱粉糊化效應 所得。
31. (2) 使用動物膠(吉利丁)製作果凍時，其凝固膠凍能力不受①酒精②糖③酸④熱 影響而變弱。
32. (1) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確①爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大②若底火太大則底部有凹洞③烤焙前段不可開爐門④麵糊進爐前噴水，以助膨大。
33. (1) 經長期貯藏的蔬菜水果之甜味和酸味皆會下降，主要是由於①呼吸作用②微生物作用③高溫破壞④褐變反應。
34. (2) 生產油炸甜圈餅(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜圈餅油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜圈餅需換油 500 公斤，另因產品吸油需再補充加油 100 公斤。若油炸油每公斤 40 元，則平均每個油炸甜圈餅分攤之油炸油成本為①0.67 元②0.8 元③1.0 元④0.87 元。
35. (4) 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①麵包的體積除以麵糰的重量②麵包的重量除以麵包的體積③麵糰的重量除以麵包的體積④麵包的體積除以麵包的重量。
36. (4) 攪拌機開始攪拌作業時應該①關閉電源②由高速檔至低速檔③高低速檔都可以④由低速檔至高速檔。
37. (1) 失能傷害頻率之定義為①每百萬工時②每千萬工時③每十萬工時④每萬工時 所發生的失能傷害次數。
38. (1) 最容易受熱而被破壞的營養素是①維生素②澱粉③礦物質④蛋白質。
39. (1) 食品加工用水下列何者正確？①自來水或地下水經適當處理，並檢驗合格者。②地下水直接使用③沒有規定④不需考慮。
40. (4) 海綿蛋糕若採用全蛋攪拌法時，其基本配方為麵粉 100%、糖 166%、蛋 166%、鹽 3%、沙拉油 25%時，所使用之攪拌鍋容積為 60 公升時，蛋之用量大約為多少公斤最適合①5.5②3.5③4.5④6.5 公斤。
41. (4) 醃漬酸菜所利用的微生物是①醋酸菌②黴菌③酵母④乳酸菌。
42. (1) 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蛋的用量太多②鹽的用量太多③爐溫不夠④爐火太大。
43. (3) 乳酸硬脂酸鈉(SSL, Sodium Stearyl-2-Lactylate)是屬於那一類的食品添加物？①防腐劑②殺菌劑③乳化劑④品質改良劑。
44. (2) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為①強鹼②弱鹼③強酸④弱酸。
45. (1) 下列何者不是砂糖對小西餅製作產生的功能①調整酸鹼度(pH)②調節硬脆度③著色④賦予甜味。
46. (3) 椰子粉於良好貯存條件下即①溫度(10~15℃)相對濕度 60%以下②溫度(27~32℃)相對濕度 60%③溫度(10~15℃)相對濕度 50%以下④溫度(32~38℃)相對濕度 70%以下，可貯藏數月不變質。
47. (3) 小麥製粉過程中有一步驟稱為漂白(Bleaching)，其主要的目的是①分析小麥的蛋白質含量及品質②加水強化麥穀韌性以利分離、軟化或催熟胚乳③催熟麵粉中和色澤④利用機械操作除

去小麥中的雜質。

48. (2) 卵磷脂是屬於①發色劑②乳化劑③防腐劑④漂白劑。
49. (1) 製作泡芙時，下列何者不是必要的材料？①鹽②水③油脂④麵粉。
50. (3) 奶油空心餅中蛋的最少用量不能低於多少百分比，否則會影響其體積①90%②80%③100%④125%。
51. (2) 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)①11,200 元②8,765 元③10,800 元④9,000 元。
52. (2) 有關我國勞工保險職業傷害制度，下列何者錯誤？①發生死亡職災時至遲 24 小時之內雇主要通知勞動檢查機構②導致殘障一定要就醫一年後方可認定③職業傷害可直接到醫院就診④傷害給付得按每半月發給。
53. (2) 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內①花生油②烤酥油(雪白油)③沙拉油④豬油。
54. (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天使蛋糕③法國麵包④瑪琍餅乾。
55. (4) 下列何者非為動物膠之特性？①60°C 熱水溶解為佳，時間不可太長②遇酸會分解而失去一部份膠體③冷水中可吸水膨脹不會溶解④加熱會增加其凝固力。
56. (2) 品質保證之目的為①使顧客很容易購買②使顧客買到滿意的產品③使顧客買到便宜產品④使顧客要多少就能買多少。
57. (2) 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①8.6②4.6③10.6④6.6 以下。
58. (4) 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①兩步拌合法②直接法③麵粉油脂拌合法④糖油拌合法。
59. (1) 下列敘述何者有誤？①勞工離職後得與原服務事業作營業競爭②事業單位勞工有不得洩漏業務知悉秘密之義務③勞工對雇主有忠實提供勞務之義務④雇主對勞工有照扶之義務。
60. (1) 依據食品器具、容器、包裝衛生標準之規定，材質試驗中，僅測定鉛一項之材料是①聚乙烯(PE)②聚苯乙烯(PS)③聚氯乙烯(PVC)④聚偏二氯乙烯(PVDC)。
61. (3) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉：砂糖：奶油：蛋 = ①1:1:2:1②2:1:1:1③1:1:1:1④1:2:1:1。
62. (4) 使用食品添加物時要考慮以下那一點①進口者②價格便宜③品質可用④必須有食品添加物許可證。
63. (1) 牛奶雞蛋布丁派屬於①生派皮生派餡②生派皮熟派餡③熟派皮生派餡④熟派皮熟派餡。
64. (4) 下列何種為洗手消毒室的最合理動線①洗手台→消毒器→烘乾機②消毒器→烘乾機→洗手台③消毒器→洗手台→烘乾機④洗手台→烘乾機→消毒器。
65. (2) 雞油、豬油與沙拉油的飽和脂肪酸的量是①豬油與沙拉油一樣多②豬油最多③雞油最多④沙拉油最多。
66. (4) 如下表，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 116 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？①3,865②2,165③2,865④4,114 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

67. (3) 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摺疊時多餘的乾粉未予掃淨③使用壓麵機摺疊操作④未刷蛋水或刷的不均勻黏合處未壓緊。
68. (4) 某蛋糕攪拌機，其攪拌缸容積為 60 公升，今欲攪拌某麵糊 9 分鐘，使麵糊比重為 0.85，請問下列那一種麵糊最有效益而不溢流？(不計攪拌器的容積)①51②30③55④40 公斤。
69. (1) 耐 120°C 殺菌之包裝材料是①結晶化聚丙烯(CPP)②低密度聚乙烯(LDPE)③直線型低密度(LDPE)④延伸性聚丙烯(OPP)。
70. (4) 製作德國名點黑森林蛋糕內餡的水果為①南梅②黃杏桃③葡萄④櫻桃。
71. (2) 製作脆皮比薩，整形後應①鬆弛 30 分鐘後烤焙②立即入爐烤焙③鬆弛 60 分鐘後烤焙④鬆弛 50 分鐘後烤焙。
72. (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。
73. (4) 欲製作 900 公克的麵糰之土司 5 條，若損耗以 10% 計，則總麵糰需要①5500 公克②6000 公克③4500 公克④5000 公克。
74. (2) 包裝的標示不須具備①淨重②製法③品名④食品添加物名稱。
75. (2) 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烤焙時間太久②烤焙不足③爐溫太高④麵糊攪拌過度。
76. (3) 製作霜飾時，需使用下列何種原料，才有膠凝作用①油脂②香料③洋菜④水。
77. (4) 下列何種蛋白質不形成麵筋？①醇溶蛋白②酸溶蛋白③麥穀蛋白④白蛋白。
78. (3) 維生素 C 除了是營養添加劑，亦可作為①殺菌劑②保色劑③抗氧化劑④漂白劑。
79. (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①40②46③44④42 元。
80. (2) 蛋糕表面有白斑點是①油脂的熔點太低②糖的顆粒太粗③油脂的熔點太高④糖的顆粒太細。