

【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. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在①3℃以下②10℃以下③7℃以下④15℃以下，凍結點以上。
2. (3) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)? ①醋碳內鉀(ACE-K)②阿斯巴甜③楓糖④糖精。
3. (3) 以含水量 20%的瑪琪琳代替白油時，若白油使用量為 80%則使用瑪琪琳宜改成①70%②80%③100%④90%。
4. (1) 椰子粉應貯藏於①清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處②清潔、低溫、陽光直射之處③到處可以存放④清潔、乾淨、高溫之處。
5. (4) 依食品衛生管理法，一定不得製造販賣的是下列那一種情形之食品? ①含有食用色素者②添加香料者③未經檢驗者④變質或腐敗者。
6. (1) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為①1%②1.5%③0.4%④0.5%。
7. (3) 貯存時應使物品距離地面至少①0②50③5④20 公分以上，可利空氣的流通及物品的搬運。
8. (4) 維生素 C 除了是營養添加劑，亦可作為①漂白劑②殺菌劑③保色劑④抗氧化劑。
9. (3) 蛋糕用的麵粉應採用①顆粒粗而均勻②水份多而顆粒細③顆粒細而均勻④水分多而顆粒粗。
10. (3) 烘焙後之產品若要採取冷凍保存，為了得到解凍後最佳的品質，應將產品先行以①-30℃②-25℃③-40℃④-20℃，急速冷凍後再進入一般冷凍庫保存。
11. (1) 對加工食品品質最具影響的因素為①原料品質及加工技術②超級市場③廠牌及商標④價格及產地。
12. (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。
13. (1) 麵粉 1：油脂 1：水 1：蛋 2，此配方為那種產品? ①泡芙②小西餅③奶油蛋糕④派。
14. (3) 食品以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量多少%以上者，應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣? ①1%②0.5%③5%④3%。
15. (1) 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①85 分貝②80 分貝③75 分貝④90 分貝。
16. (3) 戚風蛋糕若底部發生凹陷是因為：①麵糊攪拌不足②底火太低③麵糊攪拌過度④麵粉筋性太低。
17. (4) 海綿蛋糕體積不足的因素很多，其中那一項錯誤? ①攪拌不當②蛋攪拌不足③應放發粉但未放發粉④膨大材料過多。
18. (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<br>元/kg | 固形率<br>(%) | 原料名稱     | 單價<br>元/kg | 固形率<br>(%) | 原料名稱 | 單價<br>元/kg | 固形率<br>(%) |
|-------------------|------------|------------|----------|------------|------------|------|------------|------------|
| 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<br>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 |

19. (3) 下列何種包材不耐冷凍？①聚乙烯(PE)②耐龍(PA)③聚丙烯(PP)④聚酯(PET)。
20. (3) 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①46②44③40④42 元。
21. (2) 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①10~14 天②3~5 天③21~30 天④15~20 天 內用完。
22. (3) 海綿蛋糕為了降低蛋糕之韌性且使組織柔軟在配方中可加入適量之①黃豆蛋白②塔塔粉③液體油脂④固體油脂。
23. (3) 攝氏 35°C 相當於華氏①100°F②85°F③95°F④90°F。
24. (4) 下列何種製法容易造成麵包快速老化①正常直接法②正常中種法③基本中種法④快速直接法。
25. (2) 下列何者屬於食品添加物①奶粉②小蘇打③酵母④麵粉。
26. (2) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是①聚丙烯(PP)②鋁箔③玻璃紙④聚乙烯(PE)。
27. (4) 枕頭式包裝機封口不良與下列何者無關？①封口溫度②運轉速度③包材品質④產品大小。
28. (2) 蛋糕表面有白斑點是①油脂的熔點太高②糖的顆粒太粗③糖的顆粒太細④油脂的熔點太低。
29. (1) 配方中純豬油用量為 480 公克，擬改為含油量 80%的瑪琪琳，則瑪琪琳用量為①600 公克②550 公克③500 公克④650 公克。
30. (1) 下列產品出爐後，吸濕性最強的是①煎餅(wafer)②小西點③蘇打餅乾④甜餅乾。
31. (2) 一個工作對國家、社會、團體或他人所產生的正面效應，貢獻愈大，幫助愈多，獲得的肯定也會如何？①無限大②愈大③愈小④無關。
32. (4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？①Cream Cheese②Parmenson Cheese③Cheddar Cheese④Mozzerella Cheese。
33. (1) 在溫度 2°C 以下，使用同量的水分及砂糖，下列何者膠凍原料用量需要最多，才能使其產品凍結凝固？①動物膠②洋菜③鹿角菜膠④果膠。
34. (1) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加①還原劑②膨大劑③氧化劑④乳化劑。
35. (4) 原料處理場的工作檯面應保持①150②50③100④220 米燭光以上的亮度。
36. (2) 麵包表皮顏色太深其原因為①使用過多的手粉②最後發酵濕度太高③中間發酵時間太長④麵粉筋度太高。

37. (4) 海綿蛋糕製作時為使組織緊密可增加①蛋黃②砂糖③膨大劑④澱粉 的用量。
38. (2) 民國六十八年發生米糠油中毒事件係由何者引起？①鎘②多氯聯苯③芥酸④汞。
39. (3) 製作布里歐秀(Brioche)其製程需冷藏、冷凍下列那一項不是理由？①以利整形②促進風味生成③以利烤焙④抑制發酵。
40. (1) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？①操作性②生物性③物理性④化學性。
41. (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只要標明內容量②只要標明總重量③只要標明固形量④應分別標明內容量與固形量。
42. (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？①先用鉤狀再用槳狀②鉤狀③網狀④槳狀。
43. (3) 下列何種不適奶粉包裝①鋁箔積層②馬口鐵罐③透明玻璃④積層牛皮紙。
44. (3) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果烘焙技師月薪(工作天為 30 天)連食宿可得新台幣 21,000 元，則其每天需生產產品的價值為①3,212 元②3,840 元③4,666 元④2,824 元。
45. (1) 活性麵筋(Vital Gluten)對於麵糰的功用，以下何者正確？①常添加於全麥或雜糧預拌粉中②節省攪拌時間③延緩老化的作用④減少麵糰吸水量。
46. (2) 酵母道納斯(油炸甜甜圈)最後發酵的條件為①35~38℃，85%RH②35~38℃，65~75%RH③35~38℃，50~60%RH④15~20℃，75%RH。
47. (3) 地下水源應與污染源保持①1②5③15④10 公尺以上的距離，以防止污染。
48. (2) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的①5~6%②0~2%③7~8%④3~4%。
49. (2) 有關油量對土司麵包品質之影響，下列何者正確？①不用油或油量過少，則烤出來的麵包底部平整、四角尖銳、兩側多數無裂痕②麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深③配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌④用油量增加，麵糰發酵損耗相對增加。
50. (2) 延展性最好的材料是①結晶化聚丙烯(CPP)②聚乙烯(PE)③聚氯乙烯(PVC)④延伸性聚丙烯(OPP)。
51. (2) 直接法麵糰理想溫度 26℃，室內溫度 28℃，麵粉溫度 27℃，機器摩擦增高溫度 20℃，其適用水溫是①6℃②3℃③5℃④4℃。
52. (2) 下列那個項目不是好的蛋糕條件①質地柔軟②黏牙③組織細緻、均勻④式樣正確。
53. (2) 生產油炸甜甜圈(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜甜圈油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜甜圈需換油 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，則平均每個油炸甜甜圈分攤之油炸油成本為①0.67 元②0.8 元③1.0 元④0.87 元。
54. (4) 派皮缺乏酥片之主要原因①麵粉筋度太高②使用多量之含水油脂③水份太多④麵皮攪拌溫度過高。
55. (1) 工廠對食品良好作業規範所規定有關的紀錄，至少應保存至該批成品①有效期限後一個月②有效期限③有效期限後兩個月④賣完以後。
56. (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糖太少③麵糰太硬④最後發酵濕度太低。
57. (2) 一顆小麥中胚芽所佔的重量約為①4.5%②2.5%③1.5%④3.5%。
58. (2) 使用紫外線照射時，那一種敘述是錯誤？①可判別食物的新鮮度②可造成食品受到輻射污染③可檢查是否摻有有害物質④可測知食器是否清潔。
59. (1) 紅豆所含之成份中，下列何者含量最多？①澱粉②蛋白質③維生素④礦物質。
60. (2) 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)①55②40③51④30 公斤。
61. (3) 下列勞動關係中，何者為雇主義務①保密義務②慎用義務③照顧義務④服從義務。
62. (4) 一般所用之品質管制都是利用①檢驗品管②隨機品管③製造品管④統計品管，而達品管目的。
63. (3) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是①第二區②第四區③第一區④

第三區。

64. (2) 下列何者是屬於餅乾類產品①廣式月餅②小西餅③台式囍餅④奶油空心餅。
65. (3) 下列敘述何者為錯誤？①盛裝容器和空容器應分區置放②可燃性氣體鋼瓶儲存場所應備適當之滅火器③可燃性氣體之鋼瓶與引火性物品儲存在一起④高壓容器應安穩置放並加固定。
66. (2) 水果派餡的調製，下列何者為非？①用酸性較強的水果調製派餡會影響膠凝性②煮好的派餡應立即放入冰箱以幫助凝膠③澱粉的用量應隨糖水的用量增加而增加④糖的濃度會降澱粉的膠凝性，所以糖加入太多，派餡不易凝固。
67. (3) 含糖比例最高的產品是①法國麵包②鬆餅③水果蛋糕④蘇打餅乾。
68. (1) 急速冷凍比緩慢冷凍通過冰晶形成帶的時間①短②長③相同④無關。
69. (1) 雞肉是屬於何種蛋白質①完全蛋白質②部份完全蛋白質③半完全蛋白質④不完全蛋白質。
70. (1) 快速酵母粉於夏天使用時①溶於與體溫相似的水②與糖先行混勻③先溶於冰水④溶於 50°C 以上溫水。
71. (1) 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示①如廁後請洗手②如廁後請沖水③如廁前請換鞋④如廁時勿吸煙。
72. (4) 品質管制的工作是①生產製造人員②販賣人員③檢驗人員④全體員工 之責任。
73. (2) 麵糊類蛋糕體積膨脹不足其原因為①選用液體蛋②麵糊溫度過高或過低③配方中柔性原料適量④烤模墊紙。
74. (2) 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是①法國麵包②天使蛋糕③奶油空心餅④廣式月餅。
75. (2) 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①3.52②2.52③3.88④3.02 元/條。
76. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡①SP 海綿蛋糕②戚風蛋糕③香草海綿蛋糕④長崎蛋糕。
77. (4) 蛋糕中央部份有裂口其原因為①筋度太弱②攪拌均勻③麵粉用量太少④爐溫太高。
78. (3) 常用的廉價阻隔性材料是①鋁箔②玻璃紙③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性尼龍(KON)。
79. (4) 攪拌麵糰時促使麵筋形成最重要的是①鹽的結合②水分子之間的水素結合③水素結合④S-S 結合。
80. (4) 麵包廠創業貸款 400 萬元，年利率 12%，每月應付利息為①3 萬元②6 萬元③5 萬元④4 萬元。