

新竹縣政府委託辦理 108 年度失業者職業訓練計畫

烘焙食品技藝養成班 公布考題

一、選擇題：

1. () 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ (A)顏色加深 (B)黏度增加 (C)有蟹泡並提前冒煙 (D)酸價為 1.0。
《答案》D
2. () 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烘焙損耗是： (A)5% (B)6% (C)10% (D)15%。
《答案》C
3. () 整型後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為： (A)0~5°C (B)6~10°C (C)11~15°C (D)16~20°C。
《答案》A
4. () 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？ (A)鬆餅 (B)酥鬆性小西餅 (C)綠豆椪 (D)丹麥式甜麵包。
《答案》D
5. () 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ (A)柔性原料 (B)韌性原料 (C)酸性原料 (D)中性原料。
《答案》B
6. () 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ (A)魔鬼蛋糕 (B)水果蛋糕 (C)果醬捲 (D)戚風蛋糕。
《答案》B
7. () 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？ (A)用抹布擦淨 (B)洗淨烤乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗後自然晾乾。
《答案》B
8. () 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？ (A)32°C (B)42°C (C)52°C (D)62°C。
《答案》A
9. () 烘焙產品底部有黑色斑點原因是： (A)烤盤不乾淨 (B)配方內的糖太少 (C)烤爐溫度不均勻 (D)烤盤擦油太多。
《答案》A
10. () 使用食品添加物時應： (A)與其他原料並列貯存 (B)分開貯存，並由專人管理 (C)不必特別注意 (D)一律放在冰箱中。
《答案》B
11. () 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21°C (70°F) 可以保存： (A)3 個月 (B)6 個月 (C)2 年 (D)永久。
《答案》C
12. () 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ (A)產品種類 (B)產品大小 (C)烤爐種類 (D)烤焙人員。
《答案》D
13. () 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為： (A)5 公克 (B)7 公克 (C)8 公克 (D)10 公克。
《答案》A
14. () 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是： (A)聚乙烯 (PE) (B)聚氯乙烯 (PVC) (C)聚丙烯 (PP) (D)聚苯乙烯 (PS)。
《答案》D
15. () 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ (A)使麵糊的比重上升 (B)增加麵糊的安定

性 (C)於攪拌時拌入較少的空氣 (D)使蛋糕體積變小。

《答案》B

16. () 以澱粉為原料經完全水解 D.E. 值 (葡萄糖當量) 為 100 之糖漿產品, 其組成成分為?
(A)蔗糖 (B)果糖 (C)葡萄糖 (D)澱粉及葡萄糖之混合物。

《答案》C

17. () 欲生產良好的烘焙產品, 下列條件何者不是? (A)好的原料 (B)純熟的技術 (C)好的設備 (D)好的裝潢。

《答案》D

18. () 下列何者, 不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因? (A)麵糰內之乳酸菌, 於發酵時產生乳酸 (B)麵糰內之醋酸菌, 於發酵時產生醋酸 (C)硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 (D)麵糰中加乳化劑。

《答案》D

19. () 做麵包時配方中油脂量高, 可使麵包表皮: (A)顏色深 (B)厚 (C)柔軟 (D)硬。

《答案》C

20. () 鮮奶品易遭受細菌污染, 須經常置於: (A)0°C 以下 (B)1~5°C (C)15~20°C (D)25°C 以上。

《答案》B

21. () 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加: (A)水 (B)油 (C)糖 (D)高筋麵粉。

《答案》B

22. () 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰, 經正常基本發酵後, 則其高度產生下列那種情形? (A)一樣高 (B)比較高 (C)比較低 (D)表面會有裂痕。

《答案》C

23. () 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體, 使其 pH 值升高? (A)氫氣 (B)氮氣 (C)組織胺 (D)二氧化碳。

《答案》D

24. () 一般天使蛋糕的主要原料為: (A)太白粉 (B)蛋白 (C)乳酪 (D)鮮奶油。

《答案》B

25. () 下列何種材料無法用以延緩麵包老化? (A)乳化劑 (B)糖 (C)油脂 (D)膨大劑。

《答案》D

26. () 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製? (A)硬紅春麥 (B)硬紅冬麥 (C)琥珀色硬質小麥 (D)軟質冬麥。

《答案》D

27. () 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用: (A)細網狀 (B)粗網狀 (C)平板狀 (D)圓孔狀 烤盤 (鋼帶)。

《答案》C

28. () 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的: (A)半公斤 (B)1 公斤 (C)1.5 公斤 (D)4.4 公斤。

《答案》B

29. () 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%, 已知麵糊總量為 9 公斤, 其麵粉的用量應為: (A)3.5 公斤 (B)4 公斤 (C)4.5 公斤 (D)5 公斤。

《答案》D

30. () 做蘇打餅乾應注意油脂的: (A)安定性好、不易酸敗 (B)打發性好 (C)乳化效果好 (D)可塑性好。

《答案》A

31. () 在常溫時不釋出氣體, 須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體, 為? (A)快性反應發粉 (B)慢性反應發粉 (C)雙重反應發粉 (D)多重反應發粉。

《答案》B

32. () 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的: (A)油脂 (B)蛋 (C)發粉 (D)

麵粉。

《答案》B

33. () 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用： (A)鈎狀 (B)漿狀 (C)網狀 (球狀) (D)螺旋狀。

《答案》C

34. () 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？ (A)水分 (B)顏色 (C)厚度 (D)膨脹度。

《答案》A

35. () 麵包配方中正常用糖量如從 5%增加為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是： (A)表皮顏色變淺 (B)表皮變薄而軟 (C)表皮顏色加深 (D)表皮變粗糙。

《答案》C

36. () 食品之貯存應考慮 (A)分門別類 (B)全部集中 (C)方便性即可 (D)隨心所欲。

《答案》A

37. () 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是： (A)發泡聚乙烯 (PE) (B)發泡聚氯乙烯 (PVC) (C)發泡聚苯乙烯 (PS) (D)發泡聚丁烯 (PB)。

《答案》C

38. () 控制發酵最有效的原料是： (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。

《答案》A

39. () 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？ (A)鹽 (B)水 (C)糖 (D)蛋。

《答案》C

40. () 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的： (A)透濕性 (B)透氣性 (C)透明性 (D)透光性。

《答案》A