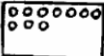
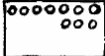
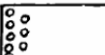
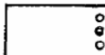


105 學年度國中技藝教育課程-烘焙組學科考題範圍 200 題 題目附答案

- 1.()製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (A)分次攪拌 (B)一次攪拌完成 (C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬而不易成型。
- 2.()煮製奶油空心餅(泡芙)何者為正確 (A)麵粉、油脂、水同時置於鍋中10煮沸 (B)油脂煮沸即加水麵粉拌勻 (C)油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化 (D)水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
- 3.()麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是 (A)10°C (B)15°C (C)22°C (D)30°C 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。
- 4.()烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均 (A)白紙打濕置於空盤處 (B)報紙打濕置於空盤處 (C)將多餘麵糊倒掉不用 (D)空盤處墊錫箔紙。
- 5.()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。
- 6.()一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指 (A)發粉 (B)蘇打粉 (C)酵母 (D)酵素。
- 7.()製作某一烘焙食品，麵粉用量為22公斤，乳化劑用量為0.33公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為 (A)1.2% (B)1.5% (C)1.8% (D)2%。
- 8.()製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？ (A)鹽酸 (B)硫酸 (C)磷酸 (D)酒石酸。
- 9.()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。
- 10.()切割蛋糕用的刀子 (A)洗淨使用 (B)以布擦拭後使用 (C)浸在沸水中燙一次，切一次 (D)在沸水中燙一次用布擦一下使用，以上那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求。
- 11.()製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ (A)使麵糰內部溫度均勻 (B)更換空氣，促進酵母發酵 (C)縮短攪拌時間 (D)促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
- 12.()在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ (A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前。
- 13.()製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為62%，如今已知使用3公斤麵粉，蛋量為240g，應添加多少水？ (A)1,520g (B)1,620g (C)1,720g (D)1,820g。
- 14.()酵母油炸甜圈餅(酵母道納司，yeast doughnuts)製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意 (A)適當的發酵 (B)過度的發酵 (C)低溫長時間之油炸 (D)較硬之麵糰。
- 15.()為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？ (A)纖維分解酵素 (B)脂肪分解酵素 (C)蛋白質分解酵素 (D)液化酵素。
- 16.()圓烤盤，其直徑為22公分、高5公分其容積為 (A)1899.7立方公分 (B)1997.7立方公分 (C)7598.8立方公分 (D)110立方公分。
- 17.()利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為： (A)容易吸收水份 (B)好控制麵粉量 (C)避免攪拌出筋 (D)防止破壞打發的氣泡。
- 18.()烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應 (A)果糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
- 19.()烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為 (A)上小/下大 (B)上大/下小 (C)上大/下大 (D)上小/下小。
- 20.()以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確 (A)自始至終一貫快速拌成 (B)隨時提升攪拌缸以利拌勻 (C)忽快忽慢促進麵筋形成 (D)先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
- 21.()製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？ (A)乳糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)蜂蜜。
- 22.()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。
- 23.()下列何種油脂含有反式脂肪酸 (A)麻油 (B)花生油 (C)牛油 (D)完全氫化植物油。
- 24.()奶油小西餅若以機器成型，每次擠出7個，每個麵糰重10公克，機器轉速(r.p.m)為50次/分，現有麵糰35公斤，需幾分鐘擠完 (A)10分鐘 (B)20分鐘 (C)40分鐘 (D)50分鐘。
- 25.()使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確： (A)使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 (B)使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 (C)使用隧道爐，可連續生產，產量較大 (D)使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
- 26.()鬆餅(起酥，puff pastry)的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為 (A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 (B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入 (C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料 (D)將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。

- 27.()下列那一項非麵包滾圓的目的 (A)鬆弛麵筋使麵糰易於整型 (B)使麵糰表面光滑不易粘手 (C)使麵糰易於保住二氧化碳 (D)使氣體均勻分佈。
- 28.()西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非 (A)洋菜、水、糖 (B)桔子果醬、水 (C)杏桃果膠、水 (D)糖、水。
- 29.()在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當 (A)35°C、85% (B)20°C、85% (C)28°C、75~80% (D)38°C、85%。
- 30.()麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內 (A)增加鹽的用量 (B)減少糖的用量 (C)使用脫脂奶粉 (D)增加乳化劑。
- 31.()一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用 (A)無水奶油或精製豬油 (B)瑪琪琳 (C)含水奶油 (D)沙拉油。
- 32.()不需要使用酵母的烘焙產品是 (A)包子 (B)饅頭 (C)麵包 (D)重奶油蛋糕。
- 33.()一般油炸用油發煙點應在 (A)150~160°C (B)160~170°C (C)170~180°C (D)200°C以上。
- 34.()餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？ (A)輾輪推壓小西餅 (B)硬質餅乾 (C)蘇打餅乾 (D)瑪莉餅乾。
- 35.()歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於 (A)戚風類蛋糕 (B)麵糊類蛋糕 (C)乳沫類蛋糕 (D)天使蛋糕。
- 36.()奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 (A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多。
- 37.()乳化劑在蛋糕中的功能是 (A)使蛋糕風味佳 (B)使蛋糕顏色加深 (C)融和配方內水和油使組織細膩 (D)縮短攪拌時間減少人工。
- 38.()酵母油炸甜圈餅(酵母道納司，yeast doughnuts)所使用的配方，大致上與甜麵包類似，然在為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅(酵母道納司，yeast doughnuts)配方中的糖與油脂，較甜麵包配方 (A)高 (B)少 (C)相等 (D)視情況而定。
- 39.()長方型烤盤，其長為30公分、寬為22公分、高為5公分,其容積為 (A)3300平方公分 (B)3300立方公分 (C)660平方公分 (D)660立方公分。
- 40.()造成小西餅裂痕特性的原料是？ (A)葡萄糖漿 (B)糖粉 (C)砂糖 (D)焦糖。
- 41.()新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為 (A)45~50% (B)55~60% (C)65~70% (D)80~85%。
- 42.()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。
- 43.()下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮 (A)廣式月餅 (B)太陽餅 (C)天使蛋糕 (D)奶油空心餅。
- 44.()派皮過度收縮的原因是 (A)派皮中油脂量太多 (B)麵粉筋度太弱 (C)水份太少 (D)揉捏整型過久。
- 45.()中種麵糰攪拌後理想的溫度應為 (A)20~22°C (B)23~26°C (C)28~30°C (D)31~33°C。
- 46.()麵粉中添加維生素C作為改良劑之主要效用，為？ (A)熟成作用 (B)漂白作用 (C)熟成及漂白作用 (D)殺菌作用。
- 47.()重奶油蛋糕油脂的最低使用量為 (A)30% (B)40% (C)50% (D)60%。
- 48.()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。
- 49.()台灣目前使用的白油，每桶重量約為 (A)5公斤 (B)10公斤 (C)16公斤 (D)30公斤。
- 50.()蘇打餅乾成品的pH值比一般奶油小西餅為 (A)高 (B)相同 (C)低 (D)測不出來。
- 51.()派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？ (A)低筋粉 (B)中筋粉 (C)高筋粉 (D)太白粉。
- 52.()戚風蛋糕蛋白部份要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 (A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。
- 53.()下列材料中，甜度最低的是 (A)果糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
- 54.()土司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的 (A)0% (B)2% (C)4% (D)6%。
- 55.()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。
- 56.()下列那種油脂約含有10%的氣體(氮氣) (A)清香油 (B)瑪琪琳 (C)雪白乳化油 (D)奶油。
- 57.()何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間 (A)糖油拌合法 (B)麵粉油脂拌合法 (C)糖水拌合法 (D)直接法。
- 58.()蒸發奶水含固形份為 (A)40% (B)35% (C)30% (D)26%。
- 59.()下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間 (A)酵母量 (B)鹽 (C)麵糰溫度 (D)容器。
- 60.()擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？ (A)  (B)  (C)  (D) .
- 61.()為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量 (A)蛋黃 (B)蛋白 (C)麵粉 (D)食鹽。

- 62.()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。
- 63.()下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰 (A)奶油小西餅 (B)蛋黃酥 (C)廣式月餅 (D)美式甜麵包。
- 64.()胚乳約佔整個小麥穀粒的？ (A)75% (B)83% (C)92% (D)100%。
- 65.()為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡 (A)酒 (B)清水 (C)糖水 (D)食醋。
- 66.()以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在 (A)58%±2% (B)68%±2% (C)78%±2% (D)88%±2%。
- 67.()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。
- 68.()添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？ (A)糖 (B)油 (C)蛋黃 (D)麵粉。
- 69.()國產麵粉每袋的重量以何種最多 (A)22磅 (B)30磅 (C)22公斤 (D)30公斤。
- 70.()一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為 (A)糖 (B)油脂 (C)水 (D)麵粉。
- 71.()派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為 (A)烘烤時間太久 (B)派皮太厚 (C)熬煮膠凝程度不夠 (D)派餡溫度太低。
- 72.()製作某種麵包，使用新鮮酵母4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為 (A)4% (B)2% (C)1.6% (D)1.33%。
- 73.()下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過100% (A)麵包 (B)鬆餅 (C)中點 (D)蛋糕。
- 74.()下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐 (A)甜麵包 (B)丹麥麵包 (C)硬式麵包 (D)葡萄乾麵包。
- 75.()蛋糕可使用的防腐劑為 (A)苯甲酸 (B)丙酸鈉 (C)對羥苯甲酸丁酯 (D)異抗壞血酸。
- 76.()小麥胚乳的主要色素為？ (A)葉綠素 (B)葉紅素 (C)葉黃素 (D)胡蘿蔔素。
- 77.()稀釋奶油霜飾最適當的原料是 (A)沙拉油 (B)水 (C)蛋 (D)稀糖漿。
- 78.()測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？ (A)麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) (B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) (C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
- 79.()良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在 (A)5°C±5°C (B)20°C±5°C (C)35°C±5°C (D)45°C±5°C。
- 80.()製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較 (A)厚 (B)薄 (C)軟 (D)不影響。
- 81.()下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂 (A)大理石蛋糕 (B)蜂蜜蛋糕 (C)魔鬼蛋糕 (D)天使蛋糕。
- 82.()鬆餅（起酥，puff pastry）的製作下列何者影響膨脹度最大 (A)糖 (B)蛋 (C)麵粉 (D)裹入用油脂。
- 83.()夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用 (A)花生油 (B)沙拉油 (C)葵花油 (D)椰子油。
- 84.()製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用 (A)豬油 (B)雪白奶油 (C)白油（烤酥油） (D)瑪琪琳。
- 85.()鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是 (A)酵母產生的二氧化碳 (B)發粉分解產生的二氧化碳 (C)水經加熱形成水蒸氣 (D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
- 86.()天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳 (A)乾性發泡 (B)濕性發泡 (C)棉花狀 (D)顆粒狀。
- 87.()派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)洗筋粉。
- 88.()製作水果蛋糕應選用 (A)新鮮水果 (B)罐頭水果 (C)蜜餞水果 (D)脫水水果。
- 89.()裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？ (A)0°C (B)10°C (C)20°C (D)30°C。
- 90.()烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成成分為 (A)灰粉 (B)澱粉 (C)蛋白質 (D)糖。
- 91.()下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？ (A)洋菜 (B)果膠 (C)阿拉伯膠 (D)動物膠。
- 92.()菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內（或烤箱邊），而不送入最後發酵箱其原因為 (A)不需最後發酵 (B)需較高濕度發酵 (C)需較高溫度發酵 (D)避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。
- 93.()食品工廠用的油炸用油最好選用 (A)沙拉油 (B)氫化油 (C)黃豆油 (D)奶油。
- 94.()麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因 (A)烤爐溫度不平均 (B)冷卻不足 (C)發酵 (D)整型的關係。
- 95.()食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過 (A)50ppm (B)200ppm (C)400ppm (D)0.1%。
- 96.()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。
- 97.()歐美流行之比薩一意大利發麵餅屬於 (A)麵包項 (B)餅乾項 (C)中點項 (D)西點項。
- 98.()蛋白成分除了水以外含量最多的是 (A)油脂 (B)葡萄糖 (C)灰分 (D)蛋白質。
- 99.()可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為 (A)選用麵筋較強的麵粉 (B)烤焙時間避免過久 (C)烤盤擦油 (D)減少配方中的用油量。
- 100.()理想的戚風蛋糕麵糊比重約在 (A)0.35 (B)0.45 (C)0.65 (D)0.85。
- 101.()小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？ (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)粉心麵粉 (D)低筋麵粉。

- 102.()慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成 (A)雞蛋、玉米澱粉及果汁 (B)蛋黃、果膠及果汁 (C)鮮奶油、蛋白及果汁 (D)鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
- 103.()測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ (A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) (B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) (C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
- 104.()為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加 (A)麩胺酸鈉 (B)檸檬汁 (C)酒精 (D)亞硝酸鉀。
- 105.()使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？ (A)1：99 (B)10：90 (C)20：80 (D)30：70。
- 106.()一般奶油或瑪琪琳含水量約為 (A)6~10% (B)11~13% (C)14~22% (D)24~30%。
- 107.()蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (A)沙拉油 (B)味素 (C)檸檬汁 (D)食鹽。
- 108.()依CNS之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的 (A)20% (B)30% (C)40% (D)50%。
- 109.()下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料 (A)蛋 (B)動物膠 (C)玉米澱粉 (D)奶油水。
- 110.()一般餐包的油脂用量為 (A)4~6% (B)8~14% (C)15~20% (D)25~30%。
- 111.()發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？ (A)4% (B)8% (C)12% (D)16%。
- 112.()麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快 (A)油脂 (B)蛋黃 (C)酵母 (D)細砂糖。
- 113.()下列那一種糖的甜度最高？ (A)果糖 (B)轉化糖漿 (C)砂糖 (D)葡萄糖。
- 114.()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。
- 115.()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。
- 116.()下列何種糖吸濕性最小？ (A)砂糖 (B)果糖 (C)蜂蜜 (D)轉化糖。
- 117.()一般最適合於麵包製作的水是 (A)軟水 (B)蒸餾水 (C)鹼水 (D)中硬度水。
- 118.()餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？ (A)有表面裝飾之作用 (B)減少原料用量、降低成本 (C)切斷麵糰筋性、防止緊縮作用 (D)水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度。
- 119.()最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是 (A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C)戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕。
- 120.()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。
- 121.()麵粉蛋白質是屬於部份不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？ (A)甲硫胺酸 (methioine) (B)胱胺酸 (cystine) (C)半胱胺酸 (cysteine) (D)離胺酸 (lysine)。
- 122.()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。
- 123.()製作泡芙(奶油空心餅)時常添加之化學膨大劑為 (A)碳酸氫銨(阿摩尼亞) (B)小蘇打 (C)發粉 (D)酵母。
- 124.()下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ (A)砂糖 (B)果糖 (C)葡萄糖 (D)麥芽糖。
- 125.()海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至 (A)25°C以下 (B)25~30°C (C)35~43°C (D)50°C以上。
- 126.()依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？ (A)塊狀成型 (B)擠出成型 (C)線切成型 (D)推壓成型。
- 127.()下列何種為硬式麵包 (A)全麥麵包 (B)甜麵包 (C)可鬆麵包 (D)法國麵包。
- 128.()法國麵包(硬式麵包)之烤焙溫度常以 (A)230°C (B)200°C (C)170°C (D)150°C。
- 129.()製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、濕度以下列那一項較適宜 (A)42°C、90% (B)38°C、85% (C)35°C、75% (D)10°C、60%。
- 130.()奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的 (A)70% (B)80% (C)90% (D)100%。
- 131.()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。
- 132.()巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。
- 133.()那一種蛋糕之烤溫最低 (A)輕奶油 (B)海綿蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)天使蛋糕。
- 134.()奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的 (A)蛋 (B)麵粉 (C)碳酸氫銨 (D)油脂。
- 135.()塔塔粉是屬 (A)中性鹽 (B)酸性鹽 (C)鹼性鹽 (D)低鹼性鹽。
- 136.()製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ (A)快速 (B)中速 (C)慢速 (D)先用快速再改慢速。
- 137.()蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是 (A)起泡狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。
- 138.()製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？ (A)酥鬆 (B)鬆軟 (C)酥脆 (D)硬脆。
- 139.()小西餅在烘焙過程中，下列何者不是扮演膨脹的因素？ (A)碳酸氫銨 (B)碳酸氫鈉 (C)酵母 (D)水。
- 140.()控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。
- 141.()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。
- 142.()牛肉派是屬於 (A)生派皮生派餡 (B)熟派皮熟派餡 (C)雙皮派 (D)油炸派。

- 143.()以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部份打發過度，其產品組織較 (A)硬 (B)粗糙 (C)細膩 (D)沒影響。
- 144.()奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛10分鐘後進爐 (C)鬆弛15分鐘後進爐 (D)鬆弛30分鐘後進爐。
- 145.()下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作 (A)法式道納司 (B)蛋糕油炸甜圈餅 (C)酵母油炸甜圈餅 (D)麻花道納司。
- 146.()烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用 (A)大火 (B)小火 (C)上火 (D)下火 烤焙。
- 147.()下列何種產品，不需經烤焙過程 (A)法國麵包 (B)戚風蛋糕 (C)奶油空心餅 (D)開口笑。
- 148.()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。
- 149.()蛋黃成分中所含的油脂具有 (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用。
- 150.()酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用 (A)黏稠劑 (B)油脂 (C)酸 (D)防腐劑 調整。
- 151.()雞蛋中水分含量 (A)70% (B)75% (C)80% (D)85%。
- 152.()炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以 (A)140~150°C (B)180~190°C (C)210~220°C (D)230~240°C 為佳。
- 153.()下列何者不是造成小西餅膨大之原因 (A)蘇打粉 (B)酵母 (C)砂糖 (D)攪拌時拌入油脂之空氣。
- 154.()蛋黃中含量最多的成分 (A)水 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)灰分。
- 155.()鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應 (A)較硬 (B)一致 (C)較軟 (D)無關，則能達到最佳效果。
- 156.()下列何者不是在製作麵包發酵後產物 (A)二氧化碳(CO₂) (B)氨(NH₃) (C)熱 (D)酒精。
- 157.()製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？ (A)餅片成型後、入烤爐前 (B)出烤爐噴油後 (C)在烤焙時 (D)進包裝機前。
- 158.()新鮮雞蛋其pH值約為？ (A)5.2 (B)6.5 (C)7.6 (D)9.0。
- 159.()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。
- 160.()奶油雞蛋布丁派是屬於 (A)生派皮生派餡 (B)熟派皮熟派餡 (C)雙皮派 (D)油炸派。
- 161.()製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是 (A)酵母 (B)發粉(B.P) (C)油脂 (D)小蘇打(B.S)。
- 162.()下列材料中何者不屬於膨脹劑 (A)發粉 (B)阿摩尼亞 (C)可可粉 (D)小蘇打粉。
- 163.()一個中型雞蛋去殼後約重 (A)50公克 (B)70公克 (C)80公克 (D)100公克。
- 164.()麵包製程中之醒麵即是 (A)基本發酵 (B)延續發酵 (C)中間發酵 (D)滾圓。
- 165.()餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固定是在？ (A)第一區 (B)第二區 (C)第三區 (D)第四區。
- 166.()下列那種因素不會影響麵包攪拌時間 (A)攪拌速度不同 (B)配方不同 (C)攪拌機型式不同 (D)攪拌人員不同。
- 167.()蛋白的含水量為 (A)50% (B)75% (C)88% (D)95%。
- 168.()全蛋的固形物為 (A)10% (B)15% (C)25% (D)35%。
- 169.()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。
- 170.()麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？ (A)平均溫度 (B)促進發酵 (C)抑制發酵 (D)促進氣體保留。
- 171.()烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成 (A)體積大 (B)表皮顏色深 (C)烘焙損耗小 (D)表皮顏色淺。
- 172.()有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ (A)是一種化學膨大劑 (B)亦稱小蘇打 (C)其化學分子式為NaHCO₃ (D)是一種酸性鹽。
- 173.()正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包 (A)長 (B)短 (C)一樣 (D)不受限制。
- 174.()小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擰平或用模型壓出的產品是？ (A)軟性小西餅 (B)酥硬性小西餅 (C)鬆酥性小西餅 (D)脆硬性小西餅。
- 175.()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)洗後自然涼乾。
- 176.()一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為 (A)雞蛋 (B)吉利丁 (C)玉米粉 (D)麵粉。
- 177.()經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為 (A)起泡狀 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀。
- 178.()雞蛋蛋白的脂肪含量為？ (A)0% (B)10% (C)20% (D)30%。
- 179.()小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？ (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)粉心麵粉 (D)低筋麵粉。

- 180.()有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？ (A)可防止麵包變硬 (B)是一種柔性材料 (C)烤焙時著色快 (D)增加風味。
- 181.()不是派餡用來做膠凍原料有 (A)玉米澱粉 (B)動物膠 (C)雞蛋 (D)果膠。
- 182.()奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時 (A)技術好 (B)烤盤油擦太多 (C)底火太弱 (D)上火太強。
- 183.()麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為 (A)6:1 (B)4:1 (C)2:1 (D)1:1。
- 184.()下列何者為慢性發粉之主要成分？ (A)酸性焦磷酸鹽 (B)酸性磷酸鈣 (C)碳酸氫鈉 (D)碳酸鈉。
- 185.()下列何者為小麥的製粉主要的目的？ (A)熟成 (B)漂白 (C)使麩皮、胚芽與胚乳部份分離 (D)增加彈性。
- 186.()蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有 (A)防腐 (B)流散 (C)凝固 (D)容易烤焙 的功能。
- 187.()奶水中含固形物(奶粉)量為 (A)4% (B)8% (C)12% (D)16%。
- 188.()解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為？ (A)表面噴水 (B)麵片作打浪狀 (C)撒麵粉 (D)重新混合製作。
- 189.()調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的 (A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉。
- 190.()為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴 (A)油 (B)膨脹劑 (C)蛋白 (D)水 於麵糊表面。
- 191.()下列何種產品不需經過油炸而成 (A)開口笑 (B)沙其瑪 (C)道納司 (D)鬆餅。
- 192.()製作蛋白霜飾所需要之主原料是 (A)蛋黃 (B)全蛋 (C)蛋白和糖 (D)蛋黃和糖。
- 193.()奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為 (A)麵糊太乾 (B)配方內油的用量太少 (C)使用化學膨脹劑 (D)麵糊糊化程度良好。
- 194.()下列那一種油脂其烤酥性最大 (A)純奶油 (B)人造奶油 (C)豬油 (D)雪白油。
- 195.()下列何種產品一定要使用高筋麵粉 (A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包 (D)天使蛋糕。
- 196.()戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是 (A)蛋白中攪拌入空氣 (B)塔塔粉 (C)蛋黃麵糊部份的攪拌 (D)水。
- 197.()蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為 (A)二大類 (B)三大類 (C)四大類 (D)五大類。
- 198.()有關發粉，下列敘述何者錯誤？ (A)以碳酸鈉為主原料 (B)由各種不同的酸性鹽混合而成 (C)加澱粉或麵粉為填充劑 (D)俗稱為泡打粉或發泡粉。
- 199.()下列何種性質不是為小麥分類的依據？ (A)蛋白質 (B)吸水量 (C)麵筋品質 (D)破損澱粉。
- 200.()麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5°C，自來水溫為20°C，該日室溫為28°C，冰用量為 (A)40g (B)54g (C)80g (D)100g。

答案卷

一、選擇題

- | | | | | |
|--------|--------|--------|--------|--------|
| 1. A | 2. C | 3. C | 4. A | 5. C |
| 6. B | 7. B | 8. D | 9. D | 10. C |
| 11. C | 12. A | 13. B | 14. A | 15. D |
| 16. A | 17. C | 18. A | 19. B | 20. D |
| 21. B | 22. D | 23. C | 24. A | 25. B |
| 26. B | 27. A | 28. D | 29. C | 30. C |
| 31. A | 32. D | 33. D | 34. A | 35. B |
| 36. B | 37. C | 38. B | 39. B | 40. C |
| 41. C | 42. B | 43. D | 44. D | 45. B |
| 46. A | 47. D | 48. B | 49. C | 50. A |
| 51. B | 52. B | 53. D | 54. B | 55. A |
| 56. C | 57. D | 58. D | 59. D | 60. A |
| 61. A | 62. A | 63. D | 64. B | 65. A |
| 66. C | 67. B | 68. D | 69. C | 70. D |
| 71. A | 72. D | 73. D | 74. C | 75. B |
| 76. D | 77. D | 78. B | 79. B | 80. A |
| 81. D | 82. D | 83. D | 84. D | 85. C |
| 86. B | 87. C | 88. C | 89. B | 90. C |
| 91. B | 92. D | 93. B | 94. B | 95. B |
| 96. B | 97. D | 98. D | 99. B | 100. B |
| 101. A | 102. D | 103. C | 104. B | 105. B |
| 106. C | 107. C | 108. A | 109. D | 110. B |
| 111. C | 112. C | 113. A | 114. D | 115. B |
| 116. A | 117. D | 118. B | 119. C | 120. C |
| 121. D | 122. A | 123. A | 124. D | 125. C |
| 126. B | 127. D | 128. A | 129. C | 130. D |
| 131. C | 132. B | 133. C | 134. C | 135. B |
| 136. B | 137. B | 138. D | 139. C | 140. A |
| 141. B | 142. C | 143. B | 144. A | 145. A |
| 146. A | 147. D | 148. C | 149. A | 150. A |
| 151. B | 152. B | 153. C | 154. A | 155. B |
| 156. B | 157. B | 158. C | 159. D | 160. A |
| 161. B | 162. C | 163. A | 164. C | 165. C |
| 166. D | 167. C | 168. C | 169. D | 170. C |
| 171. B | 172. D | 173. A | 174. D | 175. B |
| 176. A | 177. C | 178. A | 179. D | 180. A |
| 181. D | 182. B | 183. C | 184. A | 185. C |
| 186. C | 187. C | 188. B | 189. A | 190. D |
| 191. D | 192. C | 193. A | 194. C | 195. C |
| 196. A | 197. B | 198. A | 199. D | 200. B |