

創意麵包與特色點心製作訓練班

參考題庫

1. (4) D.E. 值(葡萄糖當量)30~50 之澱粉糖漿，其組成成分為？①蔗糖②果糖 ③葡萄糖④糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。
2. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②70 公克③80 公克④100 公克。
3. (4) PS(polystyrene)是？①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚丁烯(PB)④聚苯乙烯(PS)。
4. (2) 一般天使蛋糕的主要原料為？①太白粉②蛋白③乳酪④鮮奶油。
5. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？①6~10%②11~13%③14~22%④24~30%。
6. (2) 一般沙拉油放置一段時間，會？①長黴菌②酸敗③發酵④結晶。
7. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？①製造廠商名稱②製造日期③有效日期④療效。
8. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(bakingsoda)是指？①發粉②蘇打粉③酵母 ④酵素。
9. (1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？①雞蛋②吉利丁③玉米粉④麵粉。
10. (4) 一般認為最不易造成公害的包裝材料是？①聚乙烯(PE)②聚苯乙烯(PS) ③聚氯乙烯(PVC)④紙。
11. (1) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0，發酵後之麵糰 pH 值會？①下降②上升 ③不改變④先上升再下降。
12. (1) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？①鹽②酵母 ③麵粉④ 水。
13. (3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大？①高密度聚乙烯(HDPE)②聚丙烯(PP) ③聚酯(PET)④聚苯乙烯(PS)。
14. (2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品？①紙盒②鋁箔積層③聚氯乙烯 (PVC)④聚酯(PET)。
15. (2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？①聚乙烯(PE)②聚丙烯 (PP)③聚酯(PET)④聚氯乙烯(PVC)。
16. (4) 下列成品何者含水量最少？①白土司②重奶油蛋糕③海綿小西餅④椰子餅 乾。
17. (4) 一般最適合於麵包製作的水是？①軟水②蒸餾水③鹼水④中硬度水。
18. (4) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？①麵糰內之乳酸 菌，於發酵時產生乳酸②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸③硫酸氫改 良劑經酵母代謝作用而產生硫酸④麵糰中加乳化劑。

19. (4) 下列何者不是造成蒸烤雞蛋布丁脫模崩塌的原因?①凝膠材料不足②下火太小③蒸烤時間不足④未冷卻就脫模。
20. (4) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素?①產品種類②產品大小③烤爐種類④烤焙人員。
21. (4) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的?①保持新鮮②防止老化③提高商品價值④增加重量。
22. (4) 下列包裝材料何者耐熱性最佳?①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚酯(PET)④鋁箔。
23. (1) 下列何者不適合用直接法攪拌?①海綿小西餅②奶油小西餅③瑪琍餅乾④調味餅乾。
24. (3) 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因?①配方中牛奶量太多②煮時爐火太小③煮時攪拌太慢④快速冷卻。
25. (1) 下列何者為慢性發粉之主要成分?①酸性焦磷酸鹽②酸性磷酸鈣③碳酸氫鈉④碳酸鈉。
26. (1) 下列何者容易熱封?①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③鋁箔④臘紙。
27. (1) 下列奶製品最具貯藏性的是?①奶粉②鮮奶③奶水④冰淇淋。
28. (3) 下列何者製作時需要添加酵母發酵?①貓舌小西餅②瑪琍餅乾③蘇打餅乾④椰子餅乾。
29. (2) 下列何者撕裂強度範圍最大?①紙②聚氯乙稀(PVC)③鋁箔④聚丙烯(PP)。
30. (1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長?①水分高②水分低③蛋白質高④油脂含量高。
31. (3) 下列何種小麥適合製作海綿蛋糕?①硬紅春麥②硬紅冬麥③軟質小麥④杜蘭小麥。
32. (3) 下列何者為小麥製粉主要的目的?①熟成②漂白③使麩皮、胚芽與胚乳部分分離 ④增加彈性。
33. (4) 下列何種性質不是為小麥分類的依據?①蛋白質②吸水量③麵筋品質④破損澱粉。
34. (3) 下列何種油脂含有反式脂肪酸?①麻油②花生油③牛油④完全氫化植物油。
35. (4) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良?①包裝不良②冷卻不足即包裝③衛生條件差④奶粉太多。
36. (4) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料?①蛋②動物膠③玉米澱粉④奶油水。
37. (3) 下列何種胺基酸內含有硫氫根(-SH)，並具有還原特性，以影響麵糰之性質?①麩胺酸(glutamicacid)②甘胺酸(glycine)③半胱胺酸(cysteine)④離胺酸(lysine)。

38. (4) 下列何種產品,不需經烤焙過程?①法國麵包②戚風蛋糕③奶油空心餅④開口笑。
39. (4) 下列何種產品,其麵糊須經加熱熬煮?①廣式月餅②太陽餅③天使蛋糕④奶油空心餅。
40. (4) 下列何種產品不需經過油炸而成?①開口笑②沙其瑪③道納司④鬆餅。
41. (1) 下列何種產品之麵糰,其配方中糖油含量最低?①蘇打餅乾②口糧餅乾③戚風蛋糕④海綿蛋糕。
42. (4) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間?①加防腐劑②適當包裝③注意保存條件④加熱處理。
43. (4) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰?①奶油小西餅②蛋黃酥③廣式月餅④美式甜麵包。
44. (2) 下列何種產品在攪拌過程中,麵糰的溫度最高?①蘇打餅乾②瑪莉餅乾③冰箱小西餅④乳沫類小西餅。
45. (1) 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大?①蘇打餅乾②瑪莉餅乾③冰箱小西餅④乳沫類小西餅。
46. (4) 下列何種產品配方中使用酵母,以利產品之膨脹?①鬆餅②酥鬆性小西餅③綠豆椪④丹麥式甜麵包。
47. (2) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分?①煮沸殺菌 ②冷凍乾燥③高壓滅菌④煙燻。
48. (2) 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?①洋菜②果膠③阿拉伯膠④動物膠。
49. (4) 下列何種糖,酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢?①砂糖②果糖③葡萄糖④麥芽糖。
50. (1) 下列何種糖吸濕性最小?①砂糖②果糖③蜂蜜④轉化糖。
51. (4) 下列材料中,甜度最低的是?①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
52. (3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性?①鹽②水③糖④蛋。
53. (3) 下列材料中何者不屬於膨脹劑?①發粉②阿摩尼亞③可可粉④小蘇打粉。
54. (4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間?①酵母量②鹽③麵糰溫度④容器。
55. (4) 下列那一項和產品品質鑑定無關?①表皮顏色②體積③組織④價格。
56. (4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間?①攪拌速度不同②配方不同③攪拌機型式不同④攪拌人員不同。
57. (4) 下列何種為硬式麵包?①全麥麵包②甜麵包③可鬆麵包④法國麵包。
58. (3) 下列那種油脂約含有 10%的氣體(氮氣)?①清香油②瑪琪琳③雪白乳化油④奶油。
59. (3) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區(20°C,65%RH)?①麵粉②砂糖③奶油④巧克力。

60. (4) 下列烘焙用原料較不常使用的是？①新鮮奶油②全脂奶粉③脫脂奶粉④煉乳。
61. (2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？①魔鬼蛋糕②水果蛋糕③果醬捲④戚風蛋糕。
62. (4) 下列對椰奶或椰漿(CoconutMilk)及椰子鮮奶油(CoconutCream)敘述何者為非：①椰奶，水和椰肉的比例約在 1:1，如牛乳一樣的液狀②椰子鮮奶油，水和椰肉的比例約在 1:4，脂肪含量較高、質地濃稠似鮮奶油③椰奶在開封前是常溫保存④椰漿，水和椰肉的比例約在 1:4。
63. (4) 下列對鷹嘴豆(Chickpea)敘述何者為非？①蛋白質含量高達 28%以上②用罐頭鷹嘴豆水加糖可以打成的蛋白霜③對雞蛋敏感及吃全素的人可以代替「蛋白質」④鷹嘴豆水可以同比例代替雞蛋蛋白。
64. (3) 下列餅乾配方原料含量，何者口感最鬆酥？①糖>油>水②糖=油>水③油>糖>水④水>35%。
65. (4) 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？①聚乙烯(PE)②聚氯乙烯(PVC)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
66. (4) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？①高密度聚乙烯(HDPE)②聚丙烯(PP)③玻璃紙④鋁箔積層。
67. (4) 土司麵包的表面顏色太淺可能是？①材料的糖量過多②烤爐溫度太高③烘焙時間太久④基本發酵過久。
68. (3) 小西餅在烘焙過程中，下列何者不是扮演膨脹的因素？①碳酸氫銨②碳酸氫鈉③酵母④水。
69. (2) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？①愈軟②愈硬③不影響④愈鬆。
70. (4) 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，須擀平或用模型壓出的產品是？①軟性小西餅②酥硬性小西餅③鬆酥性小西餅④脆硬性小西餅。
71. (1) 小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？①高筋麵粉②中筋麵粉③粉心麵粉④低筋麵粉。
72. (4) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？①麵包②鬆餅③中點④蛋糕。
73. (4) 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？①高筋麵粉②中筋麵粉③粉心麵粉④低筋麵粉。
74. (4) 小麥胚乳的主要色素為？①葉綠素②葉紅素③葉黃素④胡蘿蔔素。
75. (4) 小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根(-SH)，會減少麵筋彈性，使麵糰發粘？①維生素 E②礦物質③油脂④麩胱甘肽。
76. (2) 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？①油酸②亞麻仁油酸③次亞麻仁油酸④花生四烯酸。

77. (3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①海綿蛋糕②比薩餅③白土司麵包④天使蛋糕。
78. (2) 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？①水分含量②灰分含量③蛋白質含量④醣含量。
79. (3) 全素的烘焙產品不可含有動物性成分，下列那一項原料不可使用？①杏桃果膠②果凍粉③動物膠④果膠粉。
80. (2) 全素烘焙產品下列那一項原料不可使用？①椰子油②發酵奶油③橄欖油④葡萄籽油。
81. (2) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？①豆漿②牛奶③馬鈴薯澱粉④椰漿。
82. (2) 土司麵包的表皮性質應該是？①厚而堅韌②薄而柔軟③呈褐色④呈黃色。
83. (3) 全素業者製作布丁餡甜麵包時，添加油脂會選用①奶油②人造奶油③全素用烤酥油④烤酥油。
84. (1) 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？①可防止麵包變硬②是一種柔性材料③烤焙時著色快④增加風味。
85. (4) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①50~60%②60~70%③70~80%④80~90%。
86. (2) 低酸性食品之 pH 值應？①小於 4.6②大於 4.6③大於 6.0④大於 7.0。
87. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43°C，使容易起泡及膨脹？①輕奶油蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④水果蛋糕。
88. (1) 判斷麵包結構好壞應採用？①手指觸摸法②觀察法③嚐食法④嗅覺法。
89. (4) 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？①花生油②沙拉油③葵花油④椰子油。
90. (4) 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？①顏色加深②黏度增加③有蟹泡並提前冒煙④酸價為 1.0。
91. (2) 沙拉油必須密封保存，是因為？①遇空氣易於變色②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗③易揮發④易感染其他不良味道。
92. (2) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？①油②糖③蛋④奶粉。
93. (1) 豆漿的鈣含量和牛奶比較，是①低②高③一樣④無法比較。
94. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低？①輕奶油②海綿蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。
95. (4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕？①海綿類②戚風類③麵糊類④天使類。
96. (3) 乳化劑在蛋糕中的功能是？①使蛋糕風味佳②使蛋糕顏色加深③融和配方內水和油使組織細膩④縮短攪拌時間減少人工。
97. (2) 乳化劑在麵包中的功能？①增加麵包風味②使麵包柔軟不易老化③防止麵包發黴④促進酵母活力。
98. (2) 乳糖不耐症的人喝那種飲料不會產生副作用？①全脂牛奶②豆漿③脫脂牛奶④巧克力牛奶。

99. (2) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？①1:99②10:90③20:80④30:70。
100. (4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？①等量使用②1/3 蒸發奶水加 2/3 水③2/3 蒸發奶水加 1/3 水④1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
101. (2) 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？①塊狀成型②擠出成型③線切成型④推壓成型。
102. (3) 法國麵包的風味是由於？①配方內添加香料②添加適當的改良劑③自然發酵的效果④配方內不含糖的關係。
103. (4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是？①聚丙烯(PP)②聚乙烯(PE)③鋁箔④鋁箔+聚乙烯(PE)。
104. (4) 果凍中含有下列那一項凝膠原料，全素者不可食用？①果凍粉②果膠③寒天粉④動物膠。
105. (1) 油炸用食用油之總極性化合物(total polar compounds)含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油。①25②30③40④45。
106. (3) 油炸甜圈餅(道納司，doughnuts)油脂宜選用？①沙拉油②豬油③油炸油④奶油。
107. (2) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？①油條②奶油空心餅③甜麵包④小西餅。
108. (2) 長崎蛋糕屬於？①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④重奶油蛋糕。
109. (2) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①低筋粉②中筋粉③高筋粉④太白粉。
110. (2) 派皮堅韌不酥的原因為？①派餡裝盤時太熱②麵糰拌合太久③烘烤時間不夠④油脂用量太多。
111. (1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為？①烘烤時間太久②派皮太厚③熬煮膠凝程度不夠④派餡溫度太低。
112. (2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？①等量 ②1/3③1/2④2 倍。
113. (4) 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？①纖維分解酵素②脂肪分解酵素③蛋白質分解酵素④液化酵素。
114. (2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？①麩胺酸鈉②檸檬汁③酒精④亞硝酸鉀。
115. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？①75%②83%③92%④100%。
116. (3) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？①膨大劑②麥芽酵素③乳化劑④丙酸鈣。
117. (4) 要久存的食品要選用？①牛皮紙②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④鋁箔膠膜積層。
118. (1) 食品之冷藏，必須保存在？①7°C 以下②10°C 以下③25°C 以下④沒有規定。
119. (4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在？①40°C ②45°C ③50°C ④65°C 。

120. (3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用？①雙氧水②乙醇③甲苯④汽油。
121. (3) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？①廠商有利②消費者有利③廠商及消費者均受益④廠商及消費者均無利。
122. (4) 食品包裝材料的必備特性，何者為非？①衛生性②作業性③便利性④高貴性。
123. (1) 食品用水溶於油(W/O)之乳化劑，其親水親油平衡值(HLB: Hydrophilic-Lipophilic Balance value)之範圍介於？①3.5~6②8~18③20~25④26~30。
124. (2) 食品用油溶於水(O/W)之乳化劑，其親水親油平衡值(HLB: Hydrophilic-Lipophilic Balance value)之範圍介於？①3.5~6②8~18③20~25④26~30。
125. (2) 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？①50ppm②200ppm③400ppm④0.1%。
126. (1) 香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過？①3個月②6個月③1年④2年以上。
127. (3) 食品貯存時溫度會影響品質所以？①應保存在 50°C 以上高溫②應保存在 37°C 之溫度③應低溫保存④不必考慮溫度變化。
128. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為？①-5°C~0°C②10°C~15°C③20°C~30°C④30°C以上。
129. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是？①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③鋁箔④紙。
130. (3) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？①保麗龍②牛皮紙③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
131. (4) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？①低溫長時間烤焙②配方內糖的含量較多③爐溫太高④烤焙時間太短。
132. (4) 海綿蛋糕配方主要原料為？①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶②麵粉、沙拉油、水③麵粉、細砂糖、發粉④麵粉、細砂糖、蛋。
133. (1) 烘焙食品貯藏條件應選擇？①陰冷、乾燥②高溫、陽光直射③陰冷、潮濕④高溫、潮濕的地方。
134. (3) 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？①25°C以下②25~30°C③35~43°C④50°C以上。
135. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？①上小/下大②上大/下小③上大/下大④上小/下小。
136. (3) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？①麵粉筋度太低②麵糊攪拌不足③烤焙不足④塔塔粉用量不足。
137. (2) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？①愈好②愈差③無關④差不多。

138. (3) 烘焙用乾酪(Cheese)原料,其主要的組成成分為? ①灰粉②澱粉③蛋白質④糖。
139. (1) 烘焙產品使用何者糖,在其烤焙時較易產生梅納反應? ①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
140. (3) 烘焙產品標示為全素產品,下列那一項原料不應該加入? ①豆漿粉②大豆蛋白③乳清蛋白④小麥蛋白。
141. (2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同,烤爐溫度太高會造成? ①體積大②表皮顏色深③烘焙損耗小④表皮顏色淺。
142. (1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是? ①烤盤不乾淨②配方內的糖太少③烤爐溫度不均勻④烤盤擦油太多。
143. (3) 烤焙巧克力小西餅時,判斷烤熟程度之最佳之方式為? ①依烤焙時間決定②依顏色判斷③依烤焙時間及用手觸摸④依產品冒煙程度判斷。
144. (3) 烤焙麵包,爐溫太高,烤焙時間不足,會產生下列那種情況? ①好吃不黏牙②外表光滑漂亮③外表皺縮且黏牙④表皮很厚。
145. (2) 素食分類中,那一種不含奶蛋類? ①奶蛋素②全素或純素③植物五辛素④蛋素。
146. (2) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於? ①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③麵糊攪拌不夠④爐溫太低。
147. (3) 配方中採用高筋麵粉,比較適合製作下列何種產品? ①擠出小西餅②魔鬼蛋糕③法國麵包④天使蛋糕。
148. (3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕? ①水果蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④輕奶油蛋糕。
149. (3) 配方內使用 60%鮮奶製作麵包,比用 4%的脫脂奶粉作麵包,其實際奶粉固形量? ①較少②相同③較多④大同小異。
150. (1) 做蘇打餅乾應注意油脂的? ①安定性好、不易酸敗②打發性好③乳化效果好④可塑性好。
151. (1) 做蘋果派餡的膠凍原料,通常採用? ①玉米澱粉②動物膠③洋菜粉④甘藷粉。
152. (3) 烤焙甜麵包時,若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成? ①體積不變②底部顏色深 ③表皮顏色淺④組織細緻。
153. (3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多? ①22 磅②30 磅③22 公斤④30 公斤。
154. (3) 帶蓋土司烤焙出爐,發現有銳角(俗稱出角)情況,可能是下列那個原因? ①入爐時麵糰高度不夠高②烤焙溫度太高③最後發酵時間太久④基本發酵不夠。
155. (1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為? ①配方內水分太多②烤爐溫度太低③使用低筋麵粉④麵糊攪拌過久。

156. (2) 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為？①麵粉採用低筋粉②底火太強③適當使用發粉④麵糊攪拌均勻。
157. (3) 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？①顏色深②厚③柔軟④硬。
158. (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
159. (3) 殺菌軟袋(retortpouch)最好的包裝材料是？①玻璃紙②聚丙烯(PP)③鋁箔積層④尼龍積層。
160. (2) 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因？①澱粉 α 化②澱粉 β 化③蛋糕熟成化④酵素自家分解作用。
161. (1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？①高速攪拌②蛋溫太低③使用陳舊蛋④容器沾油。
162. (2) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？①柔性原料②韌性原料③酸性原料④中性原料。
163. (4) 蛋白成分除了水以外含量最多的是？①油脂②葡萄糖③灰分④蛋白質。
164. (3) 蛋白的含水量為？①50%②75%③88%④95%。
165. (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水②油脂③蛋白質④灰分。
166. (4) 蛋黃之水分含量為？①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
167. (4) 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是？①好的原料②純熟的技術③好的設備④好的裝潢。
168. (1) 蛋黃成分中所含的油脂具有？①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用。
169. (4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其 pH 值升高？①氫氣②氮氣③組織胺④二氧化碳。
170. (2) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？①水量少②水量多③發粉多④蛋量少。
171. (4) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？①硬紅春麥②硬紅冬麥③琥珀色硬質小麥④軟質冬麥。
172. (4) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？①防腐劑②抗氧化劑③乾燥劑④脫氧劑。
173. (4) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？①防腐劑②抗氧化劑③乾燥劑④脫氧劑。
174. (1) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係？①配方總水量不足②爐溫太高③攪拌不足④蛋不新鮮。
175. (1) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為？①配方中總水量不足②總水量太多③麵粉筋度太高④烤爐溫度太高。
176. (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？①二大類②三大類③四大類④五大類。

177. (1) 蛋糕表面有白色斑點是因為？①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③蛋的用量太多④發粉用量不足。
178. (1) 蛋糕容易發黴，常常由於？①出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中②烤焙時間長③蛋糕油脂含量太高④蛋糕糖分含量太高。
179. (3) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？①較正常色深②表皮厚易脫落③較正常色淺④與正常相似。
180. (1) 軟性小西餅(softcookies)，在感官品評(sensoryevaluation)上其組織、口感宜？①鬆軟②脆酥③硬脆④酥硬。
181. (4) 透濕性最低的包裝材料是？①紙②牛皮紙③臘紙④聚乙烯(PE)。
182. (3) 造成小西餅裂痕特性的原料是？①葡萄糖漿②糖粉③砂糖④焦糖。
183. (4) 提高食品保存性之原理何者為誤？①酸度提高②滲透壓增高③水分降低④酸度降低。
184. (3) 最適合於保溫的包裝材料是？①紙製品②鋁箔③泡沫塑膠④玻璃製品。
185. (3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④磅蛋糕。
186. (2) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？①麵粉沉降係數測定儀(FallingNumber)②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
187. (3) 無菌包裝食品(asepticpackagedfood)包裝材料的殺菌法中使用最多的①漂白水 ②X射線③過氧化氫④環氧乙烷。
188. (1) 測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為？①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
189. (3) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
190. (3) 無水奶油是來自於下列那種原料？①牛肉②豬肉③牛奶④植物油。
191. (1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於？①1~5°C②10~20°C③21~30°C④31~40°C的冰箱。
192. (1) 焦糖液保存溫度？①0~5°C②6~10°C③11~15°C④16~20°C為宜。
193. (3) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？①爐火太大②爐火太小③粉與水拌不均勻④粉類太少。
194. (3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於？①糖量太多②糖量太少③膠凍原料用量太多④水分太少。
195. (3) 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？①4%②8%③12%④16%。
196. (1) 發粉應貯放於？①陰涼乾燥②陰涼潮濕③高溫多濕④低溫潮濕的地方。

197. (2) 評定白麵包的風味應具有？①奶油香味②自然發酵的麥香味③具有清淡的香草香味④含有淡淡焦糖味。
198. (4) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？①沙拉油②水③蛋④稀糖漿。
199. (1) 評定白土司麵包的口感應？①稍具鹹味②稍有甜味③應有濃郁的奶油味④有牛奶和蛋的味道。
200. (1) 評定餐包的表皮性質是？①薄而軟②厚而硬③有斑紋④可吃就好。
201. (1) 評鑑法國麵包的品質應？①表皮脆而內部柔軟②表皮脆而內部硬③表皮及內部都要硬④表皮脆內部細膩如土司。
202. (2) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？①塑膠本身②添加劑、色料③製程 ④變性。
203. (2) 貯存麵粉的最適溫度是？①10~16°C②18~24°C③26~30°C④32~34°C。
204. (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。
205. (2) 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？①使用高筋麵粉取代低筋麵粉②糖油攪拌時充分打發③可使用直接法攪拌④使用上火大烤焙。
206. (3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度範圍？①-20°C②-10°C~-5°C③1~10°C④20°C以上。
207. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？①45~50%②55~60%③65~70% ④80~85%。
208. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0°C②2~10°C③11~20°C④21~27°C。
209. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0。
210. (2) 新鮮雞蛋買來後最好放置於？①室溫②冷藏冰箱③冷凍庫④不必注意。
211. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60%。
212. (3) 椰漿敘述何者為非？①包括椰子水和椰肉②南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶③椰漿所含碳水化合物超過 20%④全素業者常用來代替乳製品。
213. (4) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？①奶油香②鬆脆之口感③金黃色④柔軟。
214. (2) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？①麵糰太乾②葡萄乾未做浸水處理③配方內葡萄乾用量太少④葡萄乾浸水太久。
215. (2) 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？①0°C②10°C③20°C④30°C。
216. (2) 解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為？①表面噴水②麵片作打浪狀③撒麵粉④重新混合製作。
217. (4) 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因？①忘記裹入油②摺疊次數太多③操作室溫太高，裹入油已融化④忘記加鹽。

218. (4) 對全素(Vegan)敘述何者為非？①英國的《經濟學人》報導中全球大趨勢指出 2019 年是全素之年②這類素食者的飲食跟植物五辛素很像但不吃蛋、奶③這類素食者不但不食用動物食品，也不使用動物製品④這類素食者可以食用蜂蜜。
219. (4) 蒸發奶水含固形物為？①40%②35%③30%④26%。
220. (3) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？①蛋白量②麵粉量③糖量④鹽量。
221. (3) 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？①水分含量②澱粉的老化③pH值④未變性蛋白質的存在。
222. (2) 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，那一項不是以零分計？①布丁餡不凝固②布丁餡凝固且光滑③布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒④布丁餡堅硬如羊羹。
223. (4) 製作布丁餡甜麵包，那一項不是以不良品計？①成品直徑應為 10 公分②高度 5.5 公分③內餡外溢④高度 4.5 公分。
224. (2) 製作全素巧克力產品，下列那一項原料不可加入？①可可粉②白巧克力③可可脂④可可膏。
225. (2) 製作全素布丁餡不可用那一項原料取代牛奶？①豆漿粉②鮮奶油③豆漿④燕麥奶。
226. (1) 製作全素的慕斯蛋糕，不可使用下列那一項原料？①動物膠②可可脂③寒天粉④巧克力。
227. (3) 製作全素義大利蛋白霜可用那一項原料取代蛋白打發？①乳清蛋白②義大利蛋白霜粉③鷹嘴豆汁④豆漿。
228. (1) 製作全素餅乾不可使用下列那一項原料？①奶粉②豆漿粉③椰漿④鷹嘴豆汁。
229. (4) 製作全素調味餅乾下列那一項原料不可使用？①胡椒鹽②薑黃粉③辣椒粉④乳酪粉。
230. (4) 製作全素麵包不可加入牛奶，可使用下列那一項原料代替？①蛋黃②蛋白③鮮奶油④豆漿。
231. (1) 製作泡芙(奶油空心餅)時常添加之化學膨大劑為？①碳酸氫銨(阿摩尼亞)②小蘇打③發粉④酵母。
232. (2) 製作全素產品下列那一項原料可以取代奶粉？①米穀粉②豆漿粉③玉米粉④蓬萊米粉。
233. (4) 製作食用豆漿，那一個不是正常步驟？①水中浸泡約 3 至 8 個小時②將黃豆磨碎③用紗布分離豆渣④生豆漿不必再加熱。
234. (2) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？①使麵糊的比重上升②增加麵糊的安定性③於攪拌時拌入較少的空氣④使蛋糕體積變小。
235. (2) 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為？①低溫長時間烤焙②麵糊放置時間③高溫長時間烤焙④麵粉的選用。

236. (3) 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用？①全脂奶粉②太白粉③小麥澱粉④乳清粉代替。
237. (4) 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？①4%②2%③1.6%④1.33%。
238. (1) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③直接拌合法④糖水拌合法。
239. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是？①蛋黃②全蛋③蛋白和糖④蛋黃和糖。
240. (2) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之？①2%②7%③10%④15%。
241. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於？①柔性材料②鹼性材料③韌性材料④芳香材料。
242. (2) 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？①乳糖②砂糖③麥芽糖④蜂蜜。
243. (3) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？①快性反應發粉②慢性反應發粉③雙重反應發粉④銨粉。
244. (2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是？①酵母②發粉(B.P)③油脂④小蘇打(B.S)。
245. (4) 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？①洋菜②果膠③阿拉伯膠④動物膠。
246. (3) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？①成品不呈平整②成品不呈圓片狀③成品質地硬脆④成品週邊無擴展成尖薄狀。
247. (1) 製作鳳梨酥中下列那一項原料，不可用為製作全素之烘焙產品①奶油②冬瓜③鳳梨④砂。
248. (2) 製作轉化糖漿使用何種糖原料？①葡萄糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。
249. (4) 製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？①鹽酸②硫酸③磷酸④酒石酸。
250. (3) 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？①一樣高②比較高③比較低④表面會有裂痕。
251. (4) 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？①酥鬆②鬆軟③酥脆④硬脆。
252. (1) 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？①葡萄糖②脂肪③蛋白質④礦物質。
253. (3) 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用？①箱式乾燥法②鼓式乾燥法③噴霧乾燥法④隧道乾燥法。
254. (2) 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？①餅片成型後、入烤爐前②出烤爐噴油後③在烤焙時④進包裝機前。

255. (3) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？①基本發酵不足②中間鬆弛不足③最後發酵太久④油溫太低。
256. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①3.6②4.6③5.6④6.6。
257. (1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用？①黏稠劑②油脂③酸④防腐劑調整。
258. (3) 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？①第一區②第二區③第三區④第四區。
259. (3) 餅乾產品經烘焙完成、冷卻階段後，下列何者不是產品表面產生龜裂現象的原因？①烘焙不足、水分分佈不平均②烘焙時間不足③產品表面噴油④產品急速冷卻。
260. (4) 餅乾最好的包裝材料是？①聚乙烯(PE)②腊紙③玻璃紙④鋁箔膠膜積層。
261. (2) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？①有表面裝飾之作用②減少原料用量、降低成本③切斷麵糰筋性、防止緊縮作用④水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度。
262. (1) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？①水分②顏色③厚度④膨脹度。
263. (2) 餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？①煎餅②蘇打餅乾③乳沫類小西餅④線切成型小西餅。
264. (1) 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？①輓輪推壓小西餅②硬質餅乾③蘇打餅乾④瑪莉餅乾。
265. (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(poundcake)是屬於？①戚風類蛋糕②麵糊類蛋糕③乳沫類蛋糕④天使蛋糕。
266. (4) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？①麵包項②餅乾項③中點項④西點項。
267. (2) 鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？①熱封性良好②透濕度低③美觀④便宜。
268. (4) 選用那一項材料打發起泡效果最差？①鷹嘴豆汁液②椰子鮮奶油(CoconutCream)③乳清④沙拉油。
269. (2) 優格中含有下列那一項原料全素者不可使用？①果膠②動物膠③檸檬酸④洋菜。
270. (1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？①真空包裝②牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
271. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於？①0℃以下②1~5℃③15~20℃④25℃以上。
272. (4) 雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物，增長貯存時間？①蛋白質分解酵素②脂肪分解酵素③澱粉分解酵素④溶菌酵素。

273. (3) 雙皮水果派切開時派餡部分應？①堅硬挺立不外流②果餡應向四週流散③果餡似流而不流④應為凍狀。
274. (2) 雞蛋中水分含量？①70%②75%③80%④85%。
275. (2) 雞蛋布丁餡①煮時應加多量防腐劑②煮好應冷藏貯存③煮好應保持在 50℃以上④加工時用手抓。
276. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？①0%②10%③20%④30%。
277. (4) 鬆餅(起酥, puffpastry)成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者為佳？①20%②50%③75%④100%。
278. (3) 鬆餅(起酥, puffpastry)烤焙時烤爐宜選用？①熱風爐②普通爐③蒸氣爐④隧道爐。
279. (2) 麵包放置一段時間後會變硬是因為？①蛋白質老化②澱粉老化③油脂老化④維他命老化之關係。
280. (1) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了？①酵母②發粉③小蘇打④阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。
281. (1) 麵包的體積太小，可能是？①鹽太多②酵母多③糖太少④油太少。
282. (2) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5℃，自來水溫為 20℃，該日室溫為 28℃，冰用量為？①40g②54g③80g④100g。
283. (3) 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？①表皮顏色變淺②表皮變薄而軟③表皮顏色加深④表皮變粗糙。
284. (3) 麵包配方中糖含量(依烘焙百分比)佔 20%以上的是？①土司麵包②法國麵包③甜麵包④全麥麵包。
285. (4) 麵包配方使用 2%的細砂糖如將糖量增加至 4%，則發酵時間會？①縮短很多②縮短很少③延長④不變。
286. (2) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？①韌性大②易脆裂呈片狀③堅硬④薄而軟。
287. (3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？①油脂②蛋黃③酵母④細砂糖。
288. (3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①平均溫度②促進發酵③抑制發酵④促進氣體保留。
289. (2) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？①1%②1.5%③2%④2.5%。
290. (1) 麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用為？①熟成作用②漂白作用③熟成及漂白作用④殺菌作用。
291. (2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏？①丙苯胺酸②離胺酸③麩胺酸④半胱胺酸因此必須添加奶粉。
292. (1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？①2%②4%③6%④不變。

293. (4) 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？①甲硫胺酸(methioine)②胱胺酸(cystine)③半胱胺酸(cysteine)④離胺酸(lysine)。
294. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為？①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
295. (1) 麵粉應貯藏於？①陰涼乾燥②陰涼潮濕③高溫多濕④陽光直射之處。
296. (4) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？①攪拌過度②攪拌不足③爐溫太高④發粉用量不足。
297. (4) 攪拌全素麵包下列那一項原料不可取代牛奶？①燕麥奶②豆漿③黑豆奶④優格。
298. (3) 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？①6:1②4:1③2:1④1:1。
299. (3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25°C，下列何者為宜？①攪拌時間延長②水溫提高③依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間④用高速攪拌。
300. (3) 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？①麵粉筋性太強②蛋溫太低③麵糊混合過久④攪拌不足。