

手作創意烘焙實務班

參考題庫

1. (1) 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？ ①捲起階段 ②麵筋擴展階段 ③麵筋完成階段 ④麵筋斷裂階段。
2. (3) 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？ ①58%±2% ②68%±2% ③78%±2% ④88%±2%。
3. (4) 以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之鬆酥性產品是？ ①小西餅 ②脆餅 ③煎餅 ④鬆餅、派、起酥。
4. (4) 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosograph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
5. (4) 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3% 的可可粉，則配方中的吸水應該？ ①減少 3% ②增加 3% ③減少 4.5% ④增加 4.5%。
6. (3) 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？ ①蛋 ②麵粉 ③碳酸氫銨 ④油脂。
7. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①10~20% ②21~30% ③31~39% ④40~50%。
8. (1) 奶油雞蛋布丁派是屬於？ ①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡 ③雙皮派 ④油炸派。
9. (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？ ①半公斤 ②1 公斤 ③ 1.5 公斤 ④4.4 公斤。
10. (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。
11. (2) 市售椰奶包裝及脂肪含量那一項是錯的？ ①鋁箔紙盒裝，脂肪含量比較低 ②罐裝，脂肪含量比較低 ③罐裝，脂肪含量比較高 ④包裝不一樣脂肪含量都一樣。
12. (3) 全豆漿含有的成份中那一項是錯的？ ①蛋白質 ②油脂 ③乳糖 ④鈣。
13. (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。
14. (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。
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. (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 ①25 ②30 ③40 ④45。
17. (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。
18. (1) 法國麵包 (硬式麵包) 之烤焙溫度常以 ? ①230°C ②200°C ③170°C ④150°C。
19. (2) 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 ? ①3300 平方公分 ②3300 立方公分 ③660 平方公分 ④660 立方公分。
20. (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。
21. (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。
22. (4) 派皮過度收縮的原因是 ? ①派皮中油脂量太多 ②麵粉筋度太弱 ③水分太少 ④揉捏整型過久。
23. (3) 下列那一種油脂其烤酥性最大 ? ①純奶油 ②人造奶油 ③豬油 ④雪白油。
24. (1) 下列那一種糖的甜度最高 ? ①果糖 ②轉化糖漿 ③砂糖 ④葡萄糖。
25. (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。
26. (4) 下列那一種麵包，烤焙時間最短 ? ①800 公克的帶蓋土司 ②450 公克的圓頂葡萄乾土司 ③350 公克的法國麵包 ④90 公克包餡的甜麵包。
27. (3) 下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐 ? ①甜麵包 ②丹麥麵包 ③硬式麵包 ④葡萄乾麵包。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (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。
32. (4) 下列對椰奶或椰漿 (Coconut Milk) 及椰子鮮奶油 (Coconut Cream) 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。
33. (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。
34. (3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用 ? ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④洗筋粉。
35. (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。

36. (1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量？ ①蛋黃 ②蛋白 ③麵粉 ④食鹽。
37. (1) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用？ ①細砂糖 ②糖粉 ③糖漿 ④麥芽糖。
38. (1) 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？ ①酒 ②清水 ③糖水 ④食醋。
39. (4) 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？ ①油 ②膨脹劑 ③蛋白 ④水 於麵糊表面。
40. (2) 木瓜貯存最合適之溫度為？ ① $-5^{\circ}\text{C}\sim 0^{\circ}\text{C}$ ② $7^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ ③ $30^{\circ}\text{C}\sim 35^{\circ}\text{C}$ ④ 35°C 。
41. (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。
42. (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。
43. (1) 烘焙鬆餅(起酥，puff pastry)，除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？ ①大火 ②小火 ③上火 ④下火 烤焙。
44. (2) 烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式？ ①用抹布擦淨 ②洗淨烤乾 ③洗淨用抹布擦乾 ④洗後自然涼乾。
45. (2) 巧克力融化加熱方式，最好使用？ ①直火加熱 ②隔水加熱 ③烤爐加熱 ④自然融化。
46. (3) 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為？ ①壓力大，量小 ②祇要有蒸氣產生就好 ③壓力低，量大 ④壓力大，量大。
47. (1) 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？ ①白紙打濕置於空盤處 ②報紙打濕置於空盤處 ③將多餘麵糊倒掉不用 ④空盤處墊錫箔紙。
48. (1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？ ①瓦斯 ②電 ③柴油 ④重油。
49. (3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①細網狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④圓孔狀烤盤(鋼帶)。
50. (4) 白麵包內部評分佔總分的？ ①40% ②50% ③60% ④70%。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (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。

55. (3) 全素業者製作擠注成型小西餅時，那一項是錯誤？①使用鷹嘴豆汁液代替雞蛋②使用豆漿粉代替奶粉③成品紋路可以不清晰④成品質地不可以堅硬。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (2) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？ ①液體狀態②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
60. (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。
61. (1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？①蛋白中攪拌入空氣②塔塔粉③蛋黃麵糊部分的攪拌④水。
62. (1) 控制發酵最有效的原料是？ ①食鹽 ②糖 ③改良劑 ④奶粉。
63. (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。
64. (1) 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring) 配合，當烤焙彈性大的麵包， 入爐時間應？ ①提早 ②延後 ③不變 ④隨便。
65. (3) 全蛋的固形物為？①10%②15%③25%④35%。
66. (2) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①水 ②油 ③糖 ④高筋麵粉。
67. (2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ① 0.35 ②0.45 ③0.65 ④ 0.85。
68. (3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？ ①沙拉油 ②味素 ③檸檬汁 ④食鹽。
69. (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。
70. (3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是？①發泡聚乙烯(PE)②發泡聚氯乙烯(PVC)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚丁烯(PB)。
71. (3) 蛋白的含水量為？ ① 50% ②75% ③ 88% ④95%。
72. (2) 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？ ①起泡狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態。
73. (3) 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？ ①防腐 ②流散 ③凝固 ④容易烤焙 的功能。
74. (1) 蛋黃中含量最多的成分？ ①水 ②油脂 ③蛋白質 ④灰分。
75. (1) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？①以碳酸鈉為主原料②由各種不同的酸性

鹽混合而成③加澱粉或麵粉為填充劑④俗稱為泡打粉或發泡粉。

76. (4) 蛋黃之水分含量為？ ①30~34% ②35~39% ③40~44% ④50~55%。
77. (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。
78. (2) 蛋糕可使用的防腐劑為？ ①苯甲酸 ②丙酸鈉 ③對羥苯甲酸丁酯 ④異抗壞血酸。
79. (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。
80. (4) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？①是一種化學膨大劑②亦稱小蘇打③其化學分子式為 NaHCO_3 ④是一種酸性鹽。
81. (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。
82. (3) 蛋糕所用的發粉應為？ ①快性發粉 ②次快性發粉 ③雙重反應發粉 ④慢性發粉。
83. (3) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為？ ① 5 公斤 ②10 公斤 ③16 公斤 ④30 公斤。
84. (4) 台灣素食分類分為五大類下列哪一類不是在素食分類？①奶素②蛋奶素 ③五辛素④鍋邊素。
85. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 $40\sim 43^\circ\text{C}$ ，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。
86. (3) 奶水中含固形物（奶粉）量為？ ① 4% ② 8% ③ 12% ④16%。
87. (1) 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？ ① 10 分鐘 ②20 分鐘 ③ 40 分鐘 ④ 50 分鐘。
88. (4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？①70%②80%③90%④100%。
89. (1) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為？ ①麵糊太乾 ②配方內油的用量太少 ③使用化學膨脹劑 ④麵糊糊化程度良好。
90. (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。
91. (2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？ ①技術好 ②烤盤油擦太多 ③底火太弱 ④上火太強。
92. (1) 奶油空心餅成型後應該？ ①馬上進爐烘烤 ②鬆弛 10 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘後進爐 ④鬆弛 30 分鐘後進爐。
93. (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。
94. (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)。
95. (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。
96. (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)。
97. (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)。
98. (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。
99. (3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？①鈎狀②漿狀③網狀(球狀)④螺旋狀。
100. (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。
101. (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。
102. (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。
103. (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。
104. (3) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant)？ ①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135°C ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100°C ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115°C ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135°C。
105. (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(glutamic acid)②甘胺酸(glycine)③半胱胺酸(cysteine)④離胺酸(lysine)。
106. (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。
107. (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。
108. (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。
109. (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。
110. (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。

111. (4) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①大理石蛋糕 ②蜂蜜蛋糕 ③魔鬼蛋糕 ④天使蛋糕。
112. (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。
113. (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。
114. (1) 下列何種糖吸濕性最小？ ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖。
115. (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。
116. (1) 下列那一項非麵包滾圓的目的？ ①鬆弛麵筋使麵糰易於整型 ②使麵糰表面光滑不易粘手 ③使麵糰易於保住二氧化碳 ④使氣體均勻分佈。
117. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？ ①0% ②2% ③4% ④6%。
118. (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。
119. (1) 小西餅的烤焙原則為？ ①高溫短時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④低溫長時間。
120. (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。
121. (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。
122. (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。
123. (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 E ②礦物質 ③油脂 ④麩胱甘肽。
124. (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。
125. (4) 不是派餡用來做膠凍原料有？ ①玉米澱粉 ②動物膠 ③雞蛋 ④果膠。
126. (4) 不需要使用酵母的烘焙產品是？ ①包子 ②饅頭 ③麵包 ④重奶油蛋糕。
127. (2) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ①20~ 22°C ②23~26°C ③ 28~30°C ④31~33°C。
128. (2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①乾性發泡 ②濕性發泡 ③棉花狀 ④顆粒狀。
129. (3) 牛肉派是屬於？ ①生派皮生派餡 ②熟派皮熟派餡 ③雙皮派 ④油炸派。
130. (3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？ ①發粉 ②小蘇打 ③酵母 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
131. (2) 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，

<p>請問乳化劑所佔烘焙百分比為？ ①1.2 % ②1.5 % ③1.8 % ④ 2 % 。</p>
<p>132. (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 % ③ 1.6% ④1 .33% 。</p>
<p>133. (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。</p>
<p>134. (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 。</p>
<p>135. (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。</p>
<p>136. (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。</p>
<p>137. (3) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ ① 使麵糰內部溫度均勻 ②更換空氣，促進酵母發酵 ③縮短攪拌時間 ④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性 。</p>
<p>138. (2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①快速 ②中速 ③慢速④先用快速再改慢速 。</p>
<p>139. (4) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？ ①豬油 ②雪白奶油 ③白油 (烤酥油) ④瑪琪琳 。</p>
<p>140. (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。</p>
<p>141. (3) 酵母油炸甜圈餅(道納司， doughnuts)的麵糰應攪拌至？ ①拾起階段 ②捲起階段 ③麵筋擴展階段 ④麵筋斷裂階段 。</p>
<p>142. (2) 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？ ① 高 ②少 ③相等 ④視情況而定 。</p>
<p>143. (1) 酵母油炸甜圈餅 (酵母道納司，yeastdoughnuts) 製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意？①適當的發酵②過度的發酵③低溫長時間之油炸④較硬之麵糰。</p>
<p>144. (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。</p>
<p>145. (3) 食品貯存時溫度會影響品質所以？①應保存在 50℃ 以上高溫②應保存在 37℃ 之溫度③應低溫保存④不必考慮溫度變化。</p>
<p>146. (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。</p>
<p>147. (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。</p>
<p>148. (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？①45~50%②51~55%③60~64%</p>

④66~70%。
149. (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。
150. (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。
151. (4) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？①水②糖③油④麵粉。
152. (1) 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？①水②糖 ③油④麵粉。
153. (2) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？ ①-5 ~0 °C②0~7 °C ③ 11~ 15°C ④16~20°C。
154. (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。
155. (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。
156. (2) 雞蛋中水分含量？ ① 70% ②75% ③ 80% ④85%。
157. (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。
158. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？①0%②10%③20%④30%。
159. (3) 鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是？①酵母產生的二氧化碳②發粉分解產生的二氧化碳③水經加熱形成水蒸氣④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
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. (2) 鬆餅(起酥，puff pastry)的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？ ①麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 ②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 ③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後， 再加入水等原料 ④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
162. (4) 鬆餅(起酥，puff pastry)的製作下列何者影響膨脹度最大？ ①糖 ②蛋③麵粉 ④裹入用油脂。
163. (2) 鬆餅(起酥，puff pastry)的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？ ①較硬 ②一致 ③較軟 ④無關，則能達到最佳效果。
164. (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%。
165. (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。
166. (1) 麵包可使用的防腐劑為？ ①丙酸鈣 ②去水醋酸 ③硼酸 ④苯甲酸。

167. (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）。
168. (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。
169. (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。
170. (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。
171. (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。
172. (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。
173. (2) 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？ ①烤爐溫度不平均 ②冷卻不足 ③發酵 ④整型的關係。
174. (3) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？ ①100 公斤 ②75 公斤 ③62.5 公斤 ④50 公斤。
175. (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。
176. (3) 麵包製程中之醒麵即是？ ①基本發酵 ②延續發酵 ③中間發酵 ④滾圓。
177. (2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？ ① 25~ 30 分鐘 ②8~ 15 分鐘 ③3~5 分鐘 ④0 分鐘 即可。
178. (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。
179. (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？ ① 1 % ②1.5% ③2% ④2. 5 %。
180. (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。
181. (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。
182. (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。
183. (3) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？ ①增加鹽的用量 ②減少糖的用量 ③使用脫脂奶粉 ④增加乳化劑。
184. (2) 麵粉含水量比標準減少 1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著

增加 ① 0 ② 2 ③ 4 ④ 6 %。

185. (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。

186. (2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200°C 烤溫，烤焙所需時間為？
①15~20 分②35~40 分③55~60 分④1 小時以上。

187. (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。

188. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？ ①50 公克 ②70 公克 ③80 公克 ④100 公克。

189. (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。

190. (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。

191. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ ① 6~10% ②11~13% ③14~22% ④24 ~30%。

192. (2) 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？ ①1,520g ② 1,620 g ③ 1,720 g ④1,820g。

193. (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。

194. (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。

195. (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。

196. (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)。

197. (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。

198. (3) 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？ ① 42°C、90% ②38°C、85% ③ 35°C、75% ④10°C、60%。

199. (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？ ①100°C±5 °C ②80°C±5°C③60°C±5°C ④30°C± 5°C， 可縮短烤焙時間。

200. (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。

201. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？ ①75 % ②83 % ③92 % ④ 100 %。

202. (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 ② 1/3 ③1 /2 ④2 倍。

203. (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。
204. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ① 100°C ②150°C ③200°C ④250°C。
205. (1) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？①發酵過度②裹入油太多③麵糰攪拌後未予鬆弛④配方中採用冰水。
206. (3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？ ①直接法攪拌 ②糖油拌合法 ③麵粉油脂拌合法 ④兩步拌合法。
207. (4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？①30%②40%③50%④60%。
208. (2) 食品工廠用的油炸用油最好選用？ ①沙拉油 ②氫化油 ③黃豆油 ④奶油。
209. (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 ~6 ②8~ 18 ③20~ 25④26~ 30。
210. (1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的？①透濕性②透氣性 ③透明性④透光性。
211. (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 ~6 ②8~ 18 ③20~ 25④26~ 30。
212. (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？ ① 50ppm②200 ppm ③400ppm ④0.1%。
213. (4) 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？ ① 3.5 公斤 ② 4 公斤 ③ 4.5 公斤 ④ 5 公斤。
214. (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。
215. (1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的？①透濕性②透氣性 ③透明性④透光性。
216. (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？ ① 25 °C 以下 ② 25~ 30°C ③35~43°C ④ 50°C 以上。
217. (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。
218. (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。
219. (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。
220. (3) 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？①蔗糖②果糖③葡萄糖④澱粉及葡萄糖之混合物。
221. (1) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？ ①高筋麵粉 ②洗筋粉 ③

粉心粉 ④低筋麵粉。
222. (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。
223. (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。
224. (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。
225. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3折法x1次 ②3折法x2次 ③3折法x4次 ④3折法x6次。
226. (2) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度 (pH 值) 會？①上升②下降③不變④有時高、有時低。
227. (1) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？ ①省人力，省設備 ②味道較好 ③體積較大 ④產品較柔軟。
228. (1) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？ ①無水奶油或精製豬油 ②瑪琪琳 ③含水奶油 ④沙拉油。
229. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①17~22°C ②26~30°C ③31~35°C ④36~40°C。
230. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda) 是指？ ①發粉 ②蘇打粉 ③酵母 ④酵素。
231. (2) 一般餐包的油脂用量為？①4~6%②8~14%③15~20%④25~30%。
232. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？①糖②油脂③水④麵粉。
233. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①二氧化碳(CO ₂) ②氨(NH ₃) ③熱 ④酒精。
234. (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①蘇打粉 ②發粉 ③砂糖 ④攪拌時拌入油脂之空氣。
235. (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瑪琪餅乾④調味餅乾。
236. (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。
237. (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。
238. (3) 下列何者製作時需要添加酵母發酵？①貓舌小西餅②瑪琪餅乾③蘇打餅乾④椰子餅乾。
239. (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。
240. (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。

241. (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。
242. (1) 下列何種油炸甜圈餅(道納司, doughnuts), 可採用烤焙方法製作？ ① 法式道納司 ②蛋糕油炸甜圈餅 ③酵母油炸甜圈餅 ④麻花道納司。
243. (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。
244. (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。
245. (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。
246. (3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ ①低酸性 ②中性 ③鹼性 ④強酸性。
247. (1) 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？①攪拌開始時 ②鮮奶油即將凝固時 ③鮮奶油體膨脹兩倍時 ④攪拌終了前。
248. (3) 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？①35°C、85%②20°C、85%③28°C、75~80%④38°C、85%。
249. (2) 在常溫時不釋出氣體, 須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體, 為？①快性反應發粉②慢性反應發粉③雙重反應發粉④多重反應發粉。
250. (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。
251. (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。
252. (4) 西點用亮光糖漿製作原料, 下列何者為非？ ①洋菜、水、糖 ②桔子果醬、水 ③杏桃果膠、水 ④糖、水。
253. (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。
254. (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。
255. (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。
256. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ①5 °C±5°C ②20°C±5°C ③35°C±5°C④45°C± 5°C。
257. (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。
258. (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。
259. (1) 乳化油在下列那一項產品較不合適添加？ ①戚風蛋糕 ②麵包 ③海綿

蛋糕④奶油霜飾。
260. (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。
261. (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。
262. (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。
263. (2) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？①油脂 ②蛋 ③發粉 ④麵粉。
264. (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。
265. (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。
266. (2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 ②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 ③使用隧道爐，可連續生產，產量較大 ④使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
267. (3) 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？① 5/28 ② 35/ 35 ③23～ 25/ 27～ 29 ④ 32/10 °C。
268. (3) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？① 20 分 ②30 分 ③40 分 ④50 分。
269. (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。
270. (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。
271. (1) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？①20% ② 30% ③40%④50% 以上。
272. (1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？①20%②30%③40%④50%。
273. (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。
274. (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。
275. (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。
276. (3) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ②油脂煮沸即加水、麵粉拌勻 ③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 ④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
277. (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%。
278. (2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？ ①沙拉油 ②玉米澱粉 ③膨脹劑 ④粗砂糖 改善。
279. (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 。
280. (1) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？①1899.7 立方公分②1997.7 立方公分③7598.8 立方公分④110 立方公分。
281. (2) 塔塔粉是屬？ ①中性鹽 ②酸性鹽 ③鹼性鹽 ④低鹼性鹽 。
282. (3) 新鮮酵母(compressed yeast) 水分含量約為？ ①45~50% ②55~60% ③65 ~70% ④80~85% 。
283. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？ ①-10~0℃ ②2~ 10℃ ③11~20℃ ④21~27℃ 。
284. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0 。
285. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60% 。
286. (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。
287. (3) 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？ ① 起泡狀 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀 。
288. (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℃②10℃③20℃④30℃ 。
289. (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這類素食者不只不食用動物食品，也不使用動物製品④這類素食者可以食用蜂蜜。
290. (3) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？ ①捲起階段 ②擴展階段 ③完成階段 ④斷裂階段 。
291. (2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用？ ①冷水 ②溫水 ③開水 ④冰水 ，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
292. (4) 蒸發奶水含固形物為？ ①40% ②35% ③ 30% ④26% 。
293. (2) 裹入油脂為麵糰的 1 / 4，即表示油脂量為麵糰的？ ①20% ②25% ③30%④35% 。
294. (1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意？ ①分次攪拌 ②一次攪拌完成 ③糖油不需打發即可與粉拌勻 ④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。
295. (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ ①0.1 % ② 1% ③5 %

④10%。

296. (3) 製作水果蛋糕應選用？ ①新鮮水果 ②罐頭水果 ③蜜餞水果 ④脫水水果。

297. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？ ①厚②薄③軟④不影響。

298. (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。

299. (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。

300. (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。