

精緻手作烘培訓練班參考題庫

- (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。
- (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。
- (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)。
- (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。
- (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②70 公克③80 公克④100 公克。
- (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。
- (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)。
- (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。
- (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。
- (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)。
- (2) 食品用油溶於水(O/W)之乳化劑，其親水親油平衡值(HLB: Hydrophilic-LipophilicBalancevalue)之範圍介於？①3.5~6②8~18③20~25④26~30。
- (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。
- (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%。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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發泡聚氯乙稀(PVC)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚丁烯(PB)。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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。
- (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)。
- (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。
- (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。

28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (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聚氯乙稀(PVC)。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？①75%②83%③92%④100%。
38. (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。
39. (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聚氯乙稀(PVC)④聚酯(PET)。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？①紙製品②玻璃容器③鋁箔④聚丙烯(PP)。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (4) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了？①小蘇打②發粉③碳酸氫銨④塔塔粉所致。
53. (2) 木瓜貯存最合適之溫度為？①-5°C~0°C②7°C~10°C③30°C~35°C④35°C。
54. (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。
55. (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。
56. (4) 食品之熱藏,溫度至少應保持在？①40°C②45°C③50°C④65°C。
57. (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。
58. (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。
59. (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。

60. (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。
61. (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。
62. (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%。
63. (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聚氯乙稀(PVC)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
64. (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。
65. (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。
66. (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烤焙時間太久④基本發酵過久。
67. (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。
68. (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。
69. (3) 全蛋的固形物為？①10%②15%③25%④35%。
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. (2) 水果蛋糕水果下沉的原因？①發粉用量不足②麵粉筋度太低③麵粉筋度太高④總水量不足。
73. (1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？①烘焙時爐溫太低②爐溫太高③麵糊攪拌不足④麵糊攪拌不均。
74. (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。
75. (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)。
76. (1) 以下敘述，何者為正確？①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用②低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆③聚氯乙稀(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性④泡沫塑膠保濕效果差。
77. (1) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？①32°C②42°C③52°C④62°C。
78. (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。
79. (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。
80. (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。
81. (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。
82. (4) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？①自始至終一貫快速拌成②隨時提升攪拌缸以利拌勻③忽快忽慢促進麵筋形成④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。

83. (3) 出爐冷卻之瑪瑙餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？①麵糰攪拌時溫度太低②配方內水分太多③配方中糖和油等柔性原料不夠④爐溫太低。
84. (4) 出爐後的蛋糕須冷卻至？①60°C②50°C③40°C④30°C以下才可包裝。
85. (1) 包裝容器為承受內外壓力須有？①充分之強度②充分之美觀③愈大愈好④愈小愈好。
86. (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(Viscosgraph)③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
87. (3) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為？①5公斤②10公斤③16公斤④30公斤。
88. (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。
89. (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。
90. (3) 奶水中含固形物(奶粉)量為？①4%②8%③12%④16%。
91. (1) 奶油空心餅外殼太厚是因為？①蛋的用量太多②蛋的用量不足③麵糊溫度太高④麵糊溫度太低。
92. (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。
93. (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①半公斤②1 公斤③1.5 公斤④4.4 公斤。
94. (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。
95. (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。
96. (3) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部分裂開、四週收縮表示製作中？①烘焙時間太久②攪拌不足③爐溫太高④配方水分過多。
97. (3) 未開封的乾酵母(即發酵母)貯存於 21°C (70°F) 可以保存？①3 個月②6 個月③2 年④永久。
98. (1) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？①長②短③一樣④不受限制。
99. (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水②油脂③蛋白質④灰分。
100. (2) 生鮮奇異果應？①放在地上②低溫冷藏③曝曬在太陽下④冷凍貯存。
101. (4) 白麵包內部評分佔總分的？①40%②50%③60%④70%。
102. (3) 全豆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。
103. (3) 全胚芽如長時間的貯藏？①蛋白質②維生素③游離脂肪酸④礦物質的含量會增加。
104. (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。
105. (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。
106. (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。
107. (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。
108. (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。
109. (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。
110. (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。
111. (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。

112. (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。
113. (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。
114. (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。
115. (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。
116. (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。
117. (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。
118. (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。
119. (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。
120. (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。
121. (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。
122. (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。
123. (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)。
124. (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。
125. (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。
126. (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。
127. (4) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是選用的材料？①糖②油脂③鷹嘴豆汁液④蛋白。
128. (2) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項材料選用來代替蛋白？①乳清②鷹嘴豆汁液③乳化劑④全脂牛奶。
129. (4) 蒸發奶水含固形物為？①40%②35%③30%④26%。
130. (3) 全素業者製作葡萄乾燕麥紅糖小西餅時，那一項不是選用的材料？①燕麥片②豆漿粉③奶粉④鷹嘴豆汁液。
131. (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。
132. (3) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？①金屬容器②紙製品③泡沫塑膠④玻璃容器。
133. (2) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？①冷藏時間不足，麵糰太軟②冷藏時間太久，麵糰太硬③配方內蛋量太多④攪拌時間過久。
134. (4) 印刷性最佳之包裝材料為？①鋁箔②聚氯乙烯(PVC)③保麗龍④聚酯(PET)。
135. (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。
136. (1) 在包裝上使用很廣的材質是？①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚丁烯(PB)④聚苯乙烯(PS)。
137. (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。

138. (3) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？①可防止油脂酸敗②可抑制黴菌生長③應使用中密度 PE(聚乙烯)材質④可防止產品變色。
139. (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。
140. (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。
141. (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%。
142. (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。
143. (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。
144. (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。
145. (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。
146. (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。
147. (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。
148. (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。
149. (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。
150. (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。
151. (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。
152. (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。
153. (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。
154. (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)。
155. (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。
156. (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。
157. (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。
158. (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硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸④麵糰中加乳化劑。
159. (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。
160. (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。
161. (1) 下列何種糖吸濕性最小？①砂糖②果糖③蜂蜜④轉化糖。
162. (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。
163. (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。

164. (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。
165. (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。
166. (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。
167. (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。
168. (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。
169. (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。
170. (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。
171. (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。
172. (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。
173. (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。
174. (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。
175. (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。
176. (4) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①50~60%②60~70%③70~80%④80~90%。
177. (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。
178. (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。
179. (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。
180. (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。
181. (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。
182. (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。
183. (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。
184. (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。
185. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？①6~10%②11~13%③14~22%④24~30%。
186. (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。
187. (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。
188. (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。
189. (3) 蛋白的含水量為？①50%②75%③88%④95%。

190. (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。
191. (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。
192. (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。
193. (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。
194. (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。
195. (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。
196. (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。
197. (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。
198. (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。
199. (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。
200. (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
201. (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。
202. (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。
203. (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。
204. (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。
205. (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。
206. (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。
207. (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。
208. (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。
209. (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醣。
210. (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。
211. (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。
212. (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。
213. (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。
214. (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。
215. (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。
216. (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。
217. (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。

218. (4) 蛋黃之水分含量為？①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
219. (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。
220. (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。
221. (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。
222. (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。
223. (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。
224. (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。
225. (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。
226. (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。
227. (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。
228. (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。
229. (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)。
230. (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。
231. (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。
232. (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。
233. (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。
234. (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)。
235. (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)。
236. (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)。
237. (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。
238. (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。
239. (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。
240. (1) 焦糖液保存溫度？①0~5°C②6~10°C③11~15°C④16~20°C為宜。
241. (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。
242. (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%。
243. (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。
244. (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。

245. (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。
246. (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。
247. (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。
248. (2) 貯存麵粉的最適溫度是？①10~16°C②18~24°C③26~30°C④32~34°C。
249. (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。
250. (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。
251. (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。
252. (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。
253. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？①45~50%②55~60%③65~70%④80~85%。
254. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0。
255. (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。
256. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60%。
257. (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。
258. (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。
259. (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。
260. (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。
261. (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。
262. (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。
263. (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。
264. (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。
265. (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。
266. (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。
267. (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。
268. (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。
269. (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。
270. (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。

271. (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。
272. (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？① 4%② 2%③ 1.6%④ 1.33%。
273. (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。
274. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0°C②2~10°C③11~20°C④21~27°C。
275. (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。
276. (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。
277. (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。
278. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①3.6②4.6③5.6④6.6。
279. (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。
280. (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。
281. (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。
282. (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。
283. (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。
284. (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。
285. (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。
286. (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。
287. (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。
288. (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。
289. (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。
290. (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。
291. (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。
292. (2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於？①0°C以下②1~5°C③15~20°C④25°C以上。
293. (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。
294. (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。
295. (2) 雞蛋中水分含量？①70%②75%③80%④85%。
296. (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。

297. (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°C 以上④加工時用手抓。
298. (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。
299. (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。
300. (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)。
301. (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。
302. (2) 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?①40g②54g③80g④100g。
303. (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。
304. (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。
305. (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。
306. (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。
307. (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。
308. (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。
309. (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%。
310. (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。
311. (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。
312. (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。
313. (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。
314. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為?①0%②10%③20%④30%。
315. (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。
316. (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。
317. (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。
318. (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。
319. (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。
320. (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。
321. (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。
322. (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)。
323. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為?①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。

324. (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%。
325. (1) 下列何者容易熱封？①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③鋁箔④臘紙。
326. (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。
327. (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。
328. (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。
329. (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。
330. (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。
331. (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。
332. (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。
333. (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。
334. (3) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是將蛋加溫至？①25℃以下②25～30℃③35～43℃④50℃以上。
335. (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。
336. (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。
337. (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。
338. (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。
339. (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。
340. (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。
341. (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。
342. (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。
343. (3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25℃，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。
344. (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。
345. (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。
346. (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。

347. (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。
348. (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。
349. (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。
350. (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。