

107 年西點烘焙創意暨麵包烘焙丙級證照班

參考題庫

1 (3) 殺菌軟袋(retort pouch)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。
2 (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。
3 (4) 歐美流行之比薩—意大利發麵餅屬於？①麵包項②餅乾項③中點項④西點項。
4 (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。
5 (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。
6 (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。
7 (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。
8 (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。
9 (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。
10 (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。
11 (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。
12 (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。
13 (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。
14 (3) 派皮自模型中取出易破碎原因為？①鬆弛時間不夠②配方中油脂含量太少③派皮過熱自盤中取出④烤焙不足。
15 (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。
16 (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。
17 (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。
18 (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？①100°C±5°C②80°C±5°C③60°C±5°C④30°C±5°C，可縮短烤焙時間。
19 (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。
20 (2) 土司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的？(1)0%(2)2%(3)4%(4)6%。
21 (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。
22 (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。
23 (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。
24 (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。
25 (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。
26 (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

<p>+ 聚乙烯(PE)。</p>
<p>27 (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水②油脂③蛋白質④灰分。</p>
<p>28 (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。</p>
<p>29 (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。</p>
<p>30 (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）。</p>
<p>31 (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。</p>
<p>32 (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。</p>
<p>33 (1) 焦糖液保存溫度？①0~5°C②6~10°C③11~15°C④16~20°C 為宜。</p>
<p>34 (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。</p>
<p>35 (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。</p>
<p>36 (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。</p>
<p>37 (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。</p>
<p>38 (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。</p>
<p>39 (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①3.6②4.6③5.6④6.6。</p>
<p>40 (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>41 (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。</p>
<p>42 (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。</p>
<p>43 (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。</p>
<p>44 (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。</p>
<p>45 (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。</p>
<p>46 (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。</p>
<p>47 (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。</p>
<p>48 (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。</p>
<p>49 (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。</p>
<p>50 (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。</p>
<p>51 (2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60%以下者，其麵糊攪拌不宜用？①糖油拌和法②麵粉油脂拌和法③直接拌和法④兩步拌和法。</p>
<p>52 (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。</p>
<p>53 (1) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？①鬆軟②脆酥③硬脆④酥硬。</p>
<p>54 (2) 貯存麵粉的最適溫度是？①10~16°C②18~24°C③26~30°C④32~34°C。</p>

55 (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。
56 (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。
57 (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。
58 (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。
59 (4) 白麵包內部評分佔總分的？①40%②50%③60%④70%。
60 (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。
61 (2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？①0.35②0.45③0.65④0.85。
62 (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)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。
63 (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。
64 (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。
65 (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。
66 (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。
67 (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。
68 (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。
69 (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)。
70 (3) 製作丹麥麵包整形宜在？(1)近烤爐邊(2)一般的工作間(3)在溫度較低的場所(4)與溫度無關，在那裡整形皆可。
71 (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。
72 (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。
73 (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)。
74 (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。
75 (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。
76 (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。
77 (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)。
78 (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。
79 (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。
80 (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。

81 (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。
82 (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？①1,520g②1,620g③1,720g④1,820g。
83 (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。
84 (4) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關？①室溫②粉溫（或材料溫度）③機器攪拌所產生的摩擦溫度④中種麵糰溫度。
85 (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。
86 (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。
87 (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。
88 (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。
89 (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%。
90 (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。
91 (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。
92 (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。
93 (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。
94 (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。
95 (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。
96 (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。
97 (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。
98 (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。
99 (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。
100 (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。
101 (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。
102 (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)。
103 (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。
104 (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？①42°C、90%

②38℃、85%③35℃、75%④10℃、60%。
105 (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。
106 (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)。
107 (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。
108 (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。
109 (3) 麵粉貯藏之理想濕度為？①10~20%②30~40%③55~65%④90~100%。
110 (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。
111 (4) PS(poly styrene)是？①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚丁烯(PB)④聚苯乙烯(PS)。
112 (3) 蛋白的含水量為？①50%②75%③88%④95%。
113 (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。
114 (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。
115 (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。
116 (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。
117 (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。
118 (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。
119 (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。
120 (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？(1)45~50%(2)51~55%(3)60~64%(4)66~70%。
121 (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。
122 (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。
123 (2) 烘焙食品超過保存期限應？①回收再利用②丟棄③減價出售④贈送客戶才正確。
124 (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)。
125 (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。
126 (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。
127 (4) 蒸發奶水含固形物為？①40%②35%③30%④26%。
128 (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。
129 (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。
130 (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。
131 (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。
132 (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。
133 (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。
134 (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。
135 (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。
136 (1) 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？①5 公克②7 公克③8 公克④10 公克。
137 (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。
138 (4) 蛋黃之水分含量為？①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
139 (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？①6~10%②11~13%③14~22%④24~30%。
140 (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。
141 (4) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時？①不必考慮保存條件②隨地存放③一律在冷凍庫④依其性質分開保存。
142 (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。
143 (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。
144 (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。
145 (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。
146 (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。
147 (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%。
148 (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。
149 (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？①45~50%②55~60%③65~70%④80~85%。
150 (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。
151 (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。
152 (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。
153 (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。
154 (4) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確？①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用② 使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒④應儘速使用完畢。
155 (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。
156 (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。
157 (3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度範圍？①-20℃②-10℃~-5℃③1-10℃④20℃以上。

158 (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烤焙時間太久②攪拌不足 ③爐溫太高④配方水分過多。
159 (4) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？①液體蛋應冷藏以防變質②液體蛋變 質時初期 pH 值會升高③液體蛋可加糖冷凍保存④液體蛋可以常溫保存。
160 (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。
161 (2) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35°C）易變質？①氫化棕櫚油②自製豬油③氫化豬油④ 椰子油。
162 (3) 全蛋的固形物為？①10%②15%③25%④35%。
163 (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。
164 (2) 一般餐包的油脂用量為？①4~6%②8~14%③15~20%④25~30%。
165 (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。
166 (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
167 (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。
168 (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。
169 (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。
170 (4) 一般油炸用油發煙點應在？①150~160°C②160~170°C③170~180°C④200°C 以上。
171 (4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 pH 值升高至？①6~6.5②7~7.5③8~8.5④9~ 9.5，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
172 (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。
173 (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？①0②2③ 4④6 %。
174 (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。
175 (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。
176 (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。
177 (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。
178 (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。
179 (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。
180 (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。
181 (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。
182 (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0°C②2~10°C③11~20°C④21~27°C。
183 (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%。
184 (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。
185 (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？①0.1%②1%③5%④10%。
186 (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。
187 (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°C ③35~43°C④50°C以上。
188 (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？①3.5 公斤②4 公斤③4.5 公斤④5 公斤。
189 (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。
190 (1) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以？(1)230°C(2)200°C(3)170°C(4)150°C。
191 (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。
192 (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。
193 (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，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？①1.2%② 1.5%③1.8%④2%。
194 (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。
195 (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。
196 (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。
197 (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。
198 (1) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？①20%②30%③40%④50% 以上。
199 (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？①17~22°C②26~30°C③31~35°C④36~40°C。
200 (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。
201 (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。
202 (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。
203 (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。
204 (2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？①25~30 分鐘②8~15 分鐘③3~5 分鐘④0 分鐘 即 可。
205 (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？①50ppm②200ppm③ 400ppm④0.1%。
206 (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。
207 (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。
208 (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。
209 (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)。
210 (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。
211 (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。
212 (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②70 公克③80 公克④100 公克。
213 (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。
214 (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。
215 (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。
216 (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。
217 (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。
218 (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。
219 (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。
220 (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。
221 (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。
222 (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。
223 (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。
224 (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。
225 (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。
226 (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。
227 (4) 鬆餅(起酥，puff pastry)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%。
228 (1) 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？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。
229 (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)。
230 (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。
231 (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。
232 (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糖含量。
233 (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。
234 (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。
235 (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。
236 (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。
237 (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。
238 (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。

239 (4)	慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？①雞蛋、玉米澱粉及果汁②蛋黃、果膠及果汁③鮮 奶油、蛋白及果汁④鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
240 (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。
241 (1)	下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？①玉米澱粉、果汁②果膠、果汁③洋菜、果汁④吉利丁(gelatine)、果汁。
242 (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。
243 (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°C②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100°C③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115°C④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135°C。
244 (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。
245 (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。
246 (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。
247 (1)	雞蛋蛋白的脂肪含量為？①0%②10%③20%④30%。
248 (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。
249 (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。
250 (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。
251 (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%。
252 (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鉍粉。
253 (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。
254 (4)	椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60%。
255 (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。
256 (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。
257 (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。
258 (3)	麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？①10°C②15°C③22°C④30°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。
259 (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)。
260 (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)。
261 (1)	理想的海綿蛋糕麵糊比重為？①0.46②0.56③0.66④0.76 左右。
262 (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麩胱胺。

263 (4) 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？①不需最後發酵②需較高濕度發酵③需較高溫度發酵④避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。
264 (1) 50~100 公克左右的甜麵包，其烤焙應？①上火為主，下火為輔②只上火③下火為主，上火為輔④只用下火。
265 (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(Falling Number)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)。
266 (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)。
267 (2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？①組織較軟②拌入其他材料時易消泡③體積較大④不影響蛋糕品質。
268 (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)。
269 (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。
270 (4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？①糖②油③蛋黃④麵粉。
271 (1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？①以探針試探或以手輕拍②以顏色判斷即可③時間一到即可出爐④敲烤盤邊聽聲音判斷。
272 (4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？①與水一道加入②與玉米澱粉拌勻加入③糖水部分煮沸後加入④待餡煮好後加入拌勻。
273 (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0。
274 (3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積？①不變②變大③變小④變厚。
275 (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。
276 (1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？①小蘇打②水③氧化劑④油脂的用量。
277 (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。
278 (1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為？①高②相同③低④測不出來。
279 (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。
280 (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。
281 (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。
282 (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。
283 (3) 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？①熱風爐②普通爐③蒸氣爐④隧道爐。
284 (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。
285 (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°C，冰用量為？①40g②54g③80g④100g。
286 (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%。
287 (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。
288 (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。
289 (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。
290 (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。
291 (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。
292 (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。
293 (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。
294 (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。
295 (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。
296 (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。
297 (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。
298 (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。
299 (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。
300 (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。