

113年度 **07725 烘焙食品－餅乾丙級**測試試題

本試卷有選擇題50題，每題2分，皆為單選選擇題，測試開始時間為18:50，作答完可以提早離席，請在答案卷上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

號 碼：
姓 名：

單選題：		
1.	(2)	奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①4.4 公斤②1 公斤③1.5 公斤④ 半公斤。
2.	(4)	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？①1,820 g②1,520 g③1,720 g④1,620 g。
3.	(2)	食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及①大量製備， 一次完成②處理迅速，避免疏忽③菜單多樣，少量製備④提早製備，隨時供應。
4.	(2)	下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？ ①丹麥麵包②硬式麵包③ 葡萄乾麵包④ 甜麵包。
5.	(2)	食品包裝之主要功能，下列何者正確①縮短貯存期限② 避免交叉污染③增加價格④ 增加重量。
6.	(2)	下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？① 鹽② 糖③蛋④水。
7.	(3)	對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？① 須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權②勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保③ 受領補償權， 自得受領之日起， 因 2 年間不行使而消滅④勞工若離職將喪失受領補償。
8.	(2)	奶油雞蛋布丁派是屬於？①熟派皮熟派餡② 生派皮生派餡③油炸派④ 雙皮派。
9.	(4)	下列何者為不合法之食品添加物①亞硝酸鹽②蔗糖素③ 己二烯酸④甲醛。
10.	(4)	以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？①52 ℃②42 ℃ ③62 ℃④32 ℃。
11.	(3)	低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下場所迅速進行①20 ②30 ③15 ④25 。
12.	(2)	圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？ ①110 立方公分②1899.7 立方公分③7598.8 立方公分④1997.7 立方公分。
13.	(2)	製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？① 酵母② 碳酸氫銨（阿摩尼亞）③發粉④小蘇打。
14.	(2)	使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？①使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆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使用熱風爐，烤焙土司， 顏色會較均勻。
15.	(3)	奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①31 ～39 %②21 ～30% ③40 ～50 %④10 ～20 %。
16.	(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②一律在冷凍庫③隨地存放④依其性質分開保存。
17.	(3)	包裝食品應標示之事項，以下何者正確①食品添加物之功能性名稱② 製造日期③國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源④含非基因改造食品原料。
18.	(2)	全豆豆漿含有的成份中那一項是錯的？①蛋白質②乳糖③油脂④鈣。
19.	(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。
20.	(1)	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 比較低②一樣高③表面會有裂痕④比較高。
21.	(3)	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①45 ②40 ③25 ④30 。
22.	(3)	下列何項可促進黴菌繁殖生長？①蛋白質高②水分低③水分高④油脂含量高。
23.	(1)	肉類貯存最合適之相對濕度為？①80 ～90 % ②60 ～70 %③70 ～80 %④50 ～60 %。

(1)-新住民優先班

24.	(2)	鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？①發粉分解產生的二氧化碳②水經加熱形成水蒸氣③酵母產生的二氧化碳④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
25.	(2)	奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①4.4 公斤②1 公斤③1.5 公斤④ 半公斤。
26.	(3)	判斷麵包結構好壞應採用？①嗅覺法②嚐食法③ 手指觸摸法④ 觀察法。
27.	(4)	食品工廠用的油炸用油最好選用？①沙拉油②黃豆油③奶油④氫化油。
28.	(4)	全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？①馬鈴薯澱粉②豆漿③椰漿④牛奶。
29.	(1)	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①2 ②6 ③0 ④4 %。
30.	(3)	一般餐包的油脂用量為？①15 ~20 %②25 ~30 %③8~14 % ④4~6 %。
31.	(4)	冷凍食品之保存溫度為？①4℃②0℃③ -5℃④-18℃ 以下。
32.	(4)	整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？①11 ~15℃②-5 ~0℃③16 ~20℃④0 ~7℃。
33.	(2)	圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？①110 立方公分②1899.7 立方公分③7598.8 立方公分④1997.7 立方公分。
34.	(4)	下列何者為不合法之食品添加物①亞硝酸鹽②蔗糖素③己二烯酸④甲醛。
35.	(4)	以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？①52℃②42℃ ③62℃④32℃。
36.	(4)	雙皮水果派切開時派餡部分應？①應為凍狀②果餡應向四週流散③堅硬挺立不外流④果餡似流而不流。
37.	(1)	煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？①粉與水拌不均勻②爐火太大③粉類太少④爐火太小。
38.	(3)	食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用？①汽油②雙氧水③甲苯④乙醇。
39.	(3)	一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘①碘酒②優碘③碘化鉀④碘131。
40.	(4)	製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？① 漿狀② 螺旋狀③鈎狀④網狀（球狀）。
41.	(3)	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無關②較硬③一致④較軟，則能達到最佳效果。
42.	(1)	有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ ①是一種酸性鹽② 是一種化學膨大劑③ 亦稱小蘇打④其化學分子式為 NaHCO ₃ 。
43.	(2)	請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失①食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯②炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽③開始燉煮時加入適量的加碘鹽④爆香時加入適量的加碘鹽。
44.	(2)	下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？① 糙米飯（200 g）＋五香豆干（80 g）＋高麗菜（100 g）＋豆漿（240 mL）②糙米飯（200 g）＋五香豆干（80 g）＋芥藍菜（100 g）＋鮮奶（240 mL）③白飯（200 g）＋荷包蛋（50 g）＋芥藍菜（100 g）＋豆漿（240 mL）④白飯（200 g）＋荷包蛋（50 g）＋高麗菜（100 g）＋鮮奶（240 mL）。
45.	(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使用上火大烤焙④可使用直接法攪拌。
46.	(1)	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 比較低②一樣高③表面會有裂痕④比較高。
47.	(3)	下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？①冰箱小西餅②乳沫類小西餅③瑪莉餅乾④蘇打餅乾。
48.	(3)	製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①不影響②薄③厚④ 軟。
49.	(2)	食物不可暴露在危險溫度帶超過4小時，此溫度帶是①60℃ 以上②5 ~60℃③18 ~40℃ ④60℃ 以下。
50.	(3)	蛋糕所用的發粉應為？①慢性發粉②次快性發粉③雙重反應發粉④快性發粉。