

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，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。
9. (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。
10. (2) (本題刪題)派皮須有脆和酥的特性，麵粉宜選用？①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④玉米粉。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (1) 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？①輥輪推壓小西餅②硬質餅乾③蘇打餅乾④瑪莉餅乾。
26. (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。
27. (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。
28. (4) 以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之酥鬆性產品是？①小西餅②脆餅③煎餅④鬆餅、派、起酥。
29. (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。

1. (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。
2. (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。
3. (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。
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. (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。

6. (2) 塔塔粉是屬？①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。
7. (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。
8. (1) 蛋黃中含量最多的成分？①水②油脂③蛋白質④灰分。
9. (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。
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. (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。
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) 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）。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (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。
18. (2) 有香味、顏色，不含水的油脂是？①雪白乳化油②酥油③沙拉油④派酥瑪琪琳。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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%。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (2) (本題刪題) 利用中種法製作土司麵包，那一種材料不屬於中種麵糰？①水②油③酵母④麵粉。
30. (3) 蛋白的含水量為？①50%②75%③88%④95%。
31. (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。
32. (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。
33. (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。
34. (3) 奶水中含固形物（奶粉）量為？①4%②8%③12%④16%。
35. (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。
36. (4) 蒸發奶水含固形物為？①40%②35%③30%④26%。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (4) 蛋黃之水分含量為？①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%。
41. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？①6~10%②11~13%③14~22%④24~30%。
42. (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。

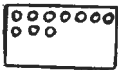
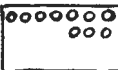
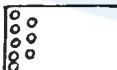

43. (2) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？①1%②1.5%③2%④2.5%。
44. (3) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？①45~50%②55~60%③65~70%④80~85%。
45. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？①發粉②蘇打粉③酵母④酵素。
46. (2) 沙拉油必須密封保存，是因為？①遇空氣易於變色②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗③易揮發④易感染其他不良味道。
47. (2) 雞蛋中水分含量？①70%②75%③80%④85%。
48. (2) 乳化劑在麵包中的功能？①增加麵包風味②使麵包柔軟不易老化③防止麵包發黴④促進酵母活力。
49. (3) 全蛋的固形物為？①10%②15%③25%④35%。
50. (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）。
51. (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。
52. (1) 控制發酵最有效的原料是？①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
53. (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。
54. (4) 一般油炸用油發煙點應在？①150~160℃②160~170℃③170~180℃④200℃以上。
55. (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。
56. (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。
57. (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。
58. (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。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為？①-10~0℃②2~10℃③11~20℃④21~27℃。
63. (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。
64. (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。
65. (2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？①0.1%②1%③5%④10%。
66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (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。
73. (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。
74. (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。
75. (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。
76. (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。
77. (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。
78. (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%。
79. (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。
80. (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。
81. (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)。

82. (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。
83. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②70 公克③80 公克④100 公克。
84. (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。
85. (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。
86. (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。
87. (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。
88. (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。
89. (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。
90. (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。
91. (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。
92. (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。
93. (2) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？①75%②83%③92%④100%。
94. (3) 下列何者為小麥的製粉主要的目的？①熟成②漂白③使麩皮、胚芽與胚乳部分分離④增加彈性。
95. (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。
96. (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。
97. (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。
98. (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。
99. (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。
100. (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。
101. (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。
102. (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。
103. (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。
104. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？①0%②10%③20%④30%。
105. (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。
106. (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℃。
107. (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%。
108. (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。
109. (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。
110. (4) 椰子粉的脂肪含量約為？①30%②40%③50%④60%。
111. (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。
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) 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。
114. (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。
115. (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 (methionine) ②胱胺酸 (cystine) ③半胱胺酸 (cysteine) ④離胺酸 (lysine)。
116. (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)。

117. (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麩朮甘肽。
118. (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)。
119. (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)。
120. (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)。
121. (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)。
122. (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。
123. (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。
124. (1) 下列何種糖吸濕性最小？①砂糖②果糖③蜂蜜④轉化糖。
125. (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。
126. (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。
127. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？①5.2②6.5③7.6④9.0。
128. (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。
129. (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。
130. (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。
131. (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。
132. (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。
133. (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。
134. (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。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 03：產品製作

1. (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。
2. (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。
3. (1) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？
- ①  ②  ③  ④ 。
4. (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。
5. (3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？① $100^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $80^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $60^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $30^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ，可縮短烤焙時間。
6. (3) (本題刪題)油炸甜甜圈餅 (道納司, doughnuts) 油溫宜控制在？① $100^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ② $150^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ③ $190^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$ ④ $210^{\circ}\text{C} \pm 5^{\circ}\text{C}$

℃。

7. (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。
8. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？①3折法×1次②3折法×2次③3折法×4次④3折法×6次。
9. (2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？①5℃±5℃②20℃±5℃③35℃±5℃④45℃±5℃。
10. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？①100℃②150℃③200℃④250℃。
11. (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。
12. (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。
13. (3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？①鈎狀②槳狀③網狀（球狀）④螺旋狀。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？①0.35②0.45③0.65④0.85。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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？①5/28②35/35③23～25/27～29④32/10℃。
26. (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。
27. (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。
28. (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℃、90%②38℃、85%③35℃、75%④10℃、60%。
29. (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？①20分②30分③40分④50分。
30. (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℃、85%②20℃、85%③28℃、75～80%④38℃、85%。
31. (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。
32. (2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？①二氧化碳(CO₂)②氨(NH₃)③熱④酒精。
33. (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。
34. (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？①蘇打粉②酵母③砂糖④攪拌時拌入油脂之空氣。
35. (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。

36. (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。
37. (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。
38. (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？①10 分鐘②20 分鐘③40 分鐘④50 分鐘。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？①70%②80%③90%④100%。
45. (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。
46. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？①0%②2%③4%④6%。
47. (4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？①30%②40%③50%④60%。
48. (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%。
49. (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？①45~50%②51~55%③60~64%④66~70%。
50. (2) 一般餐包的油脂用量為？①4~6%②8~14%③15~20%④25~30%。
51. (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%。
52. (1) (本題刪題)一般標準餐包配方內糖的含量應為？①4~6%②8~14%③16~20%④21~24%。
53. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？①10~20%②21~30%③31~39%④40~50%。
54. (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。
55. (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%。
56. (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？①0②2③4④6 %。
57. (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。
58. (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。
59. (2) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？①140~150℃②180~190℃③210~220℃④230~240℃ 為佳。
60. (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。
61. (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。
62. (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%。
63. (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。
64. (3) 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是？①5%②6%③10%④15%。
65. (1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？①0~5℃②6~10℃③11~15℃④16~20℃。
66. (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。
67. (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℃以下②25~30℃③35~43℃④50℃以上。
68. (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。

69. (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。
70. (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%②1.5%③1.8%④2%。
71. (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。
72. (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。
73. (2) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？①20~22℃②23~26℃③28~30℃④31~33℃。
74. (1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？①17~22℃②26~30℃③31~35℃④36~40℃。
75. (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。
76. (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。
77. (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。
78. (2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為？①配方中麵粉用量太多②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻③加蛋時麵糊溫度太高④配方中蛋的用量太多。
79. (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。
80. (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。
81. (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。
82. (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。
83. (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。
84. (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。
85. (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。
86. (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。
87. (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。
88. (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。
89. (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。
90. (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。
91. (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。
92. (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%。
93. (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。
94. (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）。
95. (2) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？①澱粉②奶粉③防腐劑④抗氧化劑。
96. (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。
97. (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。
98. (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。

99. (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。
100. (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。
101. (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。
102. (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℃ ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃ ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃ ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃。
103. (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。
104. (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。
105. (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。
106. (1) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以？①230℃ ②200℃ ③170℃ ④150℃。
107. (2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予 200℃ 烤溫，烤焙所需時間為？①15～20 分②35～40 分③55～60 分④1 小時以上。
108. (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。
109. (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。
110. (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。
111. (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。
112. (2) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？①麵粉油脂拌合法②糖油拌合法③兩步拌合法④糖水拌合法。
113. (4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③糖水拌合法④直接法。
114. (3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？①10℃ ②15℃ ③22℃ ④30℃ 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。
115. (4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？①海綿蛋糕②重奶油蛋糕③輕奶油蛋糕④天使蛋糕。
116. (1) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？①0.46②0.56③0.66④0.76 左右。
117. (3) 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的因為？①容易吸收水分②好控制麵粉量③避免攪拌出筋④防止破壞打發的氣泡。
118. (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。
119. (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。
120. (2) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？①硬②粗糙③細膩④沒影響。
121. (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。
122. (2) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為？①選用麵筋較強的麵粉②烤焙時間避免過久③烤盤擦油④減少配方中的用油量。
123. (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。
124. (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。
125. (3) 切割蛋糕用的刀子，下列那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求？①洗淨使用②以布擦拭後

使用③浸在沸水中燙一次，切一次④在沸水中燙一次用布擦一下使用。

126. (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。
127. (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。
128. (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。
129. (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。
130. (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。
131. (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。
132. (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。
133. (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。
134. (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。
135. (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。
136. (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。
137. (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。
138. (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。
139. (3) 油炸甜甜圈（道納司，doughnuts）油脂宜選用？①沙拉油②豬油③油炸油④奶油。
140. (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。
141. (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。
142. (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。
143. (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。
144. (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℃②42℃③52℃④62℃。
145. (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。
146. (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。
147. (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%。
148. (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。
149. (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。
150. (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。
151. (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。
152. (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。
153. (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。
154. (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。
155. (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。
156. (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。
157. (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。
158. (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。

159. (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。
160. (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。
161. (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。
162. (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。
163. (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。
164. (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。
165. (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。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 04：品質鑑定

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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。
16. (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。
17. (4) 白麵包內部評分佔總分的？①40%②50%③60%④70%。
18. (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。
19. (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。
20. (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。
21. (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。
22. (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。
23. (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。

24. (3) 出爐冷卻之瑪琍餅乾，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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (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。
29. (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。
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (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。
34. (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。
35. (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。
36. (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。
37. (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。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (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、水分分佈不均②烘焙時間不足③產品表面噴油④產品急速冷卻。

07700 烘焙食品 丙級 工作項目 05：烘品食品之包裝

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. (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。

3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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)。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (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。
14. (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。
15. (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)。
16. (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。
17. (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。
18. (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。
19. (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聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性④泡沫塑膠保濕效果差。
20. (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)。
21. (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)。
22. (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)。
23. (1) 下列何者容易熱封？①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③鋁箔④臘紙。
24. (2) 下列何者撕裂強度範圍最大？①紙②聚氯乙烯(PVC)③鋁箔④聚丙烯(PP)。
25. (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。
26. (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)。
27. (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)。
28. (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)。
29. (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)。
30. (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)。
31. (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。
32. (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。
33. (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。
34. (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)。
35. (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。
36. (1) (本題刪題)(本題與第 5 項目第 18 題相同)避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？①真空包裝②紙盒包裝③木箱包裝④塑膠盒包裝。
37. (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。

1. (3) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（20℃，65%RH）？①麵粉②砂糖③奶油④巧克力。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。
6. (2) 香蕉貯存最合適之溫度為？①-5℃～0℃②10℃～15℃③20℃～30℃④30℃ 以上。
7. (2) 木瓜貯存最合適之溫度為？①-5℃～0℃②7℃～10℃③30℃～35℃④35℃。
8. (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。
9. (1) 焦糖液保存溫度？①0～5℃②6～10℃③11～15℃④16～20℃ 為宜。
10. (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。
11. (2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？①3.6②4.6③5.6④6.6。
12. (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。
13. (4) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①50～60%②60～70%③70～80%④80～90%。
14. (4) 出爐後的蛋糕須冷卻至？①60℃②50℃③40℃④30℃ 以下才可包裝。
15. (2) 貯存麵粉的最適溫度是？①10～16℃②18～24℃③26～30℃④32～34℃。
16. (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。
17. (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。
18. (1) 食品之冷藏，必須保存在？①7℃ 以下②10℃ 以下③25℃ 以下④沒有規定。
19. (1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於？①1～5℃②10～20℃③21～30℃④31～40℃ 的冰箱。
20. (4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在？①40℃②45℃③50℃④65℃。
21. (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。
22. (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。
23. (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。
24. (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。
25. (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烘焙時間長③蛋糕油脂含量太高④蛋糕糖分含量太高。
26. (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。
27. (3) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70°F) 可以保存？①3 個月②6 個月③2 年④永久。
28. (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。
29. (3) 麵粉貯藏之理想濕度為？①10～20%②30～40%③55～65%④90～100%。
30. (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。
31. (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。
32. (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。
33. (1) 冷凍蛋解凍後最好？①1 天內用完②3 天用完③1 週用完④1 個月用完。
34. (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。
35. (1) 食品之貯存應考慮？①分門別類②全部集中③方便性即可④隨心所欲。
36. (2) 冰淇淋蛋糕一定要？①冷藏②冷凍③常溫④10℃ 保存。
37. (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。
38. (4) 冷凍食品之保存溫度為？①0℃②4℃③-5℃④-18℃ 以下。
39. (4) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？①乳化劑②糖③油脂④膨大劑。

40. (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。
41. (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。
42. (3) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應？①隨便放置②放在熱而潮濕的地方③放在乾燥陰涼處④與舊產品放在一起。
43. (3) 冷藏食品溫度要保持在？①0℃以下②15℃以下③7℃以下④-4℃以下。
44. (2) 使用食品添加物時應？①與其他原料並列貯存②分開貯存，並由專人管理③不必特別注意④一律放在冰箱中。
45. (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。
46. (1) 下列何者應貯存於 7℃ 以下之冷藏櫃販售？①布丁派②海綿蛋糕③椰子餅乾④葡萄土司。
47. (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。
48. (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。
49. (2) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？①氫化棕櫚油②自製豬油③氫化豬油④椰子油。
50. (3) 巧克力應貯存於？①高濕度之場所②高溫日照之地區③低溫乾燥之場所④隨處均可放置。
51. (2) 下列敘述何者不正確？①食品包裝標示應合乎法律規定②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變④包材選擇亦應考慮環保因素。
52. (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。
53. (4) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？①貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備②溫度在 18~24℃③相對濕度在 55%~65%④麵粉靠近牆壁放置。
54. (3) 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？①金黃色葡萄球菌②大腸桿菌③沙門氏桿菌④肉毒桿菌。
55. (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。