桃園市政府勞動局委託辦理115年勞工學苑-產業應用班採購案

產業應用班-丙級烘焙食品-西點蛋糕類證照班

甄試筆試題庫

(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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) 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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(2) 塔塔粉是屬？ ①中性鹽 ②酸性鹽 ③鹼性鹽 ④低鹼性鹽 。
(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 。
(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 。
(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 ②1/3 ③1 /2 ④2 倍 。
(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 。
(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% 。
(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 。

(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 。
(3) 奶水中含固形物（奶粉）量為？ ① 4% ② 8% ③ 12% ④16% 。
(4) 蒸發奶水含固形物為？ ①40% ②35% ③ 30% ④26% 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(2) 雞蛋中水分含量？ ① 70% ②75% ③ 80% ④85% 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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% 。
(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) 。
(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 。
(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。
(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 。
(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 。
(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？ ①50ppm②200 ppm ③400ppm ④0.1% 。
(1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？ ① 0% ②10% ③20% ④30% 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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？ ① 1：99 ②10：90 ③20： 80 ④ 30：70 。
(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 。
(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℃ ② 10℃ ③20℃ ④30℃ 。
(4) 椰子粉的脂肪含量約為？ ① 30% ②40% ③50% ④60% 。
(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 。

(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 。

(1) 下列何種糖吸濕性最小？ ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(2)要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ① 100℃ ②150℃ ③200℃ ④250℃ 。

(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 。

(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。

(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。

(3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3 折法x1 次 ② 3 折法x 2 次 ③ 3 折法x4 次 ④3 折法x6 次。

(2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ①5 ℃±5℃ ②20℃±5℃ ③35℃± 5℃④45℃± 5℃。

(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 。

(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。

(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 。

(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 。

(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% 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？ ① 70% ②80% ③ 90% ④100% 。

(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 。

(2) 土司麵包（白麵包） 配方，鹽的用量約為麵粉的？ ①0 % ② 2 % ③4 % ④ 6 % 。

(4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？ ①30% ②40% ③ 50% ④60% 。

(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？ ① 58%±2% ② 68%±2 % ③ 78%±2% ④88%±2% 。

(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。

(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 。

(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。

(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 。

(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℃②0～7 ℃ ③ 11～ 15℃ ④16～20℃ 。

(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 。

(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℃以下 ② 25～ 30℃ ③35～43℃ ④ 50℃以上 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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。

(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 。

(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麵糊攪拌不勻 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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) 。

(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 。

(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 。

(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。

(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 。

(2) 香蕉貯存最合適之溫度為？ ①- 5℃～0℃ ②10℃～15℃ ③ 20℃～30℃ ④ 30℃以上 。

(2) 木瓜貯存最合適之溫度為？ ①- 5℃～0℃ ②7℃～10℃ ③30℃～35℃ ④35 ℃ 。

(4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在？ ①40 ℃ ②45℃ ③ 50℃ ④65℃ 。

(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。

(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。

(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。

(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。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(1) 低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下場所迅速進行 ①15 ②20 ③25④30 。

(4) 下列何者不是實施食品 HACCP 制度之特色？ ①強調之基本精神為『源頭管理』、『自主管理』、『產品責任保證』 ②強調以『製程監控』之事先預防非僅以『最終產品檢驗』之事後補救為管理方式 ③制度建立依食品種類、特性、製程及食品工廠之軟硬體不同會有所不同 ④重視傳統性之管 理 。

(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 。

(4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 p H 值升高至？ ①6～ 6 .5 ②7～ 7.5③8～8.5 ④9 ～9.5 ， 會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。

(4) 對於一般食品工廠作業區之清潔度區分， 下列敘述何者正確？ ①即食性成品之內包裝室屬於準清潔作業區 ②加工調理場屬於清潔作業區 ③即食性成品之冷卻場所屬於準清潔作業區 ④外包裝室屬於一般作業區 。

(4) 食物不可暴露在危險溫度帶超過 4 小時， 此溫度帶是 ① 18~40 ℃ ②60℃以上 ③60℃以下 ④ 5~60℃ 。