

113年府勞動局 勞工學苑 烘焙食品丙級證照-麵包類 甄試題庫

序號 填答

題目

- 1 (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 (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）。
- 3 (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。
- 4 (1) 控制發酵最有效的原料是？(1)食鹽 (2)糖 (3) 改良劑 (4) 奶粉。
- 5 (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。
- 6 (4) 一般油炸用油發煙點應在？(1)150~160℃ (2)160~170℃ (3) 170 ~180℃ (4) 200℃以上。
- 7 (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。
- 8 (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。
- 9 (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。
- 10 (4) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？(1) 液體蛋變質時初期pH值會升高 (2) 液體蛋應冷藏以防變質 (3) 液體蛋可加糖冷凍保存 (4) 液體蛋可以常溫保存
- 11 (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件？(1) 120米燭光以上 (2) 180米燭光以上 (3) 200米燭光以上 (4) 140米燭光以上
- 12 (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。
- 13 (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。
- 14 (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。
- 15 (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。
- 16 (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。
- 17 (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。
- 18 (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。
- 19 (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。
- 20 (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。
- 21 (1) 炸油炸甜甜圈（道納司，doughnuts）的油溫以？【 】為佳(1) 180~190℃ (2) 210~220℃ (3) 230~240℃ (4) 140~150℃
- 22 (2) 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？(1)瑪莉餅乾 (2) 蘇打餅乾 (3) 乳沫類小西餅 (4) 冰箱小西餅
- 23 (3) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？(1) 成品週邊無擴展成尖薄狀 (2) 成品不呈平整 (3) 成品質地硬脆 (4) 成品不呈圓片狀
- 24 (3) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？(1) 發粉 (2) 麵粉 (3) 蛋 (4) 油脂
- 25 (1) 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) 最後發酵時間太久 (2) 基本發酵不夠 (3) 烤焙溫度太高 (4) 入爐時麵糰高度不夠高
- 26 (3) 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為？(1) 麵糊攪拌均勻 (2) 麵粉採用低筋粉 (3) 底火太強 (4) 適當使用發粉
- 27 (4) 法國麵包的風味是由於？(1) 配方內不含糖的關係 (2) 添加適當的改良劑 (3) 配方內添加香料 (4) 自然發酵的效果
- 28 (1) 雙皮水果派切開時派餡部分應？(1) 果餡似流而不流 (2) 應為凍狀 (3) 果餡應向四週流散 (4) 堅硬挺立不外流
- 29 (2) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？(1) 鬆脆之口感 (2) 柔軟 (3) 金黃色 (4) 奶油香
- 30 (3) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於？(1) 爐溫太低 (2) 糖的顆粒太粗 (3) 糖的顆粒太細 (4) 麵糊攪拌不夠
- 31 (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。
- 32 (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。
- 33 (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。

- 34 (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。
- 35 (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。
- 36 (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。
- 37 (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。
- 38 (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。
- 39 (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。
- 40 (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。
- 41 (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 (2)1/3 (3)1/2 (4)2倍。
- 42 (3) 下列哪一種屬於天然毒素？(1)黴菌毒素 (2)農藥 (3)食品添加物 (4)保險粉
- 43 (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
- 44 (2) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？(1)奶油小西餅 (2)美式甜麵包 (3)蛋黃酥 (4)廣式月餅
- 45 (1) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？(1)鹼性 (2)強酸性 (3)低酸性 (4)中性
- 46 (2) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？(1)中點項 (2)西點項 (3)麵包項 (4)餅乾項
- 47 (2) 下列何種產品不需經過油炸而成？(1)開口笑 (2)鬆餅 (3)道納司 (4)沙其瑪
- 48 (2) 餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？(1)線切成型小西餅 (2)蘇打餅乾 (3)乳沫類小西餅 (4)煎餅
- 49 (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
- 50 (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？(1)四大類 (2)三大類 (3)五大類 (4)二大類
- 51 (2) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？(1)比薩餅 (2)白土司麵包 (3)海綿蛋糕 (4)天使蛋糕
- 52 (3) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？(1)是一種化學膨大劑 (2)其化學分子是為 $\text{NaHCO}_3$  (3)是一種酸性鹽 (4)亦稱小蘇打
- 53 (2) 下列何種性質不是為小麥分類的依據？(1)吸水量 (2)破損澱粉 (3)麵筋品質 (4)蛋白質
- 54 (4) 新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？(1)55~60% (2)80~85% (3)45~50% (4)65~70%
- 55 (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？(1)0% (2)20% (3)10% (4)30%
- 56 (1) 國產麵粉每袋的重量以何種最多？(1)22公斤 (2)30磅 (3)30公斤 (4)22磅
- 57 (1) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？(1)愈差 (2)無關 (3)愈好 (4)差不多
- 58 (4) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為？(1)5公斤 (2)10公斤 (3)30公斤 (4)16公斤
- 59 (2) 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？(1)增加風味 (2)可防止麵包變硬 (3)烤焙時著色快 (4)是一種柔性材料
- 60 (2) 食品工廠用的油炸用油最好選用？(1)奶油 (2)氫化油 (3)沙拉油 (4)黃豆油
- 61 (4) 製作全素產品下列那一項原料可以取代奶粉？(1)玉米粉 (2)米穀粉 (3)蓬萊米粉 (4)豆漿粉
- 62 (3) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？(1)抗氧化劑 (2)乾燥劑 (3)脫氧劑 (4)防腐劑
- 63 (3) 素食分類中，那一種不含奶蛋類？(1)奶蛋素 (2)植物五辛素 (3)全素或純素 (4)蛋素
- 64 (3) 派皮過度收縮的原因是？(1)水分太少 (2)派皮中油脂量太多 (3)揉捏整型過久 (4)麵粉筋度太弱
- 65 (3) 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)撒麵粉 (3)麵片作打浪狀 (4)重新混合製作
- 66 (1) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？(1)水分 (2)膨脹度 (3)顏色 (4)厚度
- 67 (4) 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)第二區 (2)第四區 (3)第一區 (4)第三區
- 68 (3) 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)冰箱小西餅 (3)瑪琪餅乾 (4)乳沫類小西餅
- 69 (3) 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？(1)1.8% (2)2% (3)1.5% (4)1.2%
- 70 (4) 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)愈鬆 (3)不影響 (4)愈硬

- 71 (3) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是？(1) 烤爐溫度不均勻 (2) 烤盤擦油太多 (3) 烤盤不乾淨 (4) 配方內的糖太少
- 72 (2) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？(1) 外表光滑漂亮 (2) 外表皺縮且黏牙 (3) 表皮很厚 (4) 好吃不黏牙
- 73 (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
- 74 (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) 配方中採用冰水 (3) 裹入油太多 (4) 麵糰攪拌後未予鬆弛
- 75 (1) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？(1) 烤焙不足 (2) 麵粉筋度太低 (3) 塔塔粉用量不足 (4) 麵糊攪拌不足
- 76 (4) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的？(1) 透光性 (2) 透氣性 (3) 透明性 (4) 透濕性
- 77 (3) 烘焙食品貯藏條件應選擇？【 】的地方(1) 高溫、陽光直射 (2) 高溫、潮濕 (3) 陰冷、乾燥 (4) 陰冷、潮濕
- 78 (3) 蛋糕容易發霉，常常由於？(1) 烤焙時間長 (2) 蛋糕糖分含量太高 (3) 出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (4) 蛋糕油脂含量太高
- 79 (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。
- 80 (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。
- 81 (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。
- 82 (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
- 83 (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。
- 84 (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
- 85 (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。
- 86 (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。
- 87 (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。
- 88 (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。
- 89 (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？(1) 半公斤 (2) 1 公斤 (3) 1.5 公斤 (4) 4.4 公斤。
- 90 (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。
- 91 (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。
- 92 (2) 塔塔粉是屬？(1) 中性鹽 (2) 酸性鹽 (3) 鹼性鹽 (4) 低鹼性鹽。
- 93 (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。
- 94 (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？(1) 蘇打粉 (2) 發粉 (3) 砂糖 (4) 攪拌時拌入油脂之空氣。
- 95 (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？(1) 100 公斤 (2) 75 公斤 (3) 62.5 公斤 (4) 50 公斤。
- 96 (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。
- 97 (3) 瑪莉餅乾，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。
- 98 (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 (2) 20 分鐘 (3) 40 分鐘 (4) 50 分鐘。
- 99 (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？(1) 5 公克 (2) 7 公克 (3) 8 公克 (4) 10 公克。
- 100 (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。