

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	(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
2	(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) 天使糕
3	(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
4	(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
5	(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
6	(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
7	(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
8	(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
9	(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) 六大類
10	(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
11	(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NaHCO <sub>3</sub> (3) 是一種酸性鹽 (4) 亦稱小蘇打
12	(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
13	(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%
14	(1)	雞蛋蛋白的脂肪含量為？(1) 0% (2) 20% (3) 10% (4) 30%
15	(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
16	(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
17	(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
18	(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
19	(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
20	(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
21	(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
22	(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
23	(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
24	(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
25	(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
26	(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
27	(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) 瑪莉餅乾 (4) 乳沫類小西餅
28	(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%
29	(1)	炸油炸甜圈餅(道納司，doughnuts)的油溫以？【 】為佳(1) 180~190℃ (2) 210~220℃ (3) 230~240℃ (4) 140~150℃
30	(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
31	(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
32	(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
33	(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
34	(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

- 35 (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
- 36 (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
- 37 (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
- 38 (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
- 39 (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
- 40 (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
- 41 (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
- 42 (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
- 43 (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
- 44 (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
- 45 (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
- 46 (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
- 47 (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
- 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
- 49 (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
- 50 (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。
- 51 (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。
- 52 (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。
- 53 (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。
- 54 (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。
- 55 (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。
- 56 (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。
- 57 (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。
- 58 (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。
- 59 (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。
- 60 (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。
- 61 (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
- 62 (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。
- 63 (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。
- 64 (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。
- 65 (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。
- 66 (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。
- 67 (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。

- 68 (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。
- 69 (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。
- 70 (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。
- 71 (2) 塔塔粉是屬？(1)中性鹽 (2)酸性鹽 (3) 鹼性鹽 (4) 低鹼性鹽。
- 72 (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。
- 73 (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。
- 74 (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。
- 75 (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。
- 76 (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。
- 77 (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。
- 78 (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。
- 79 (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。
- 80 (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。
- 81 (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)。
- 82 (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。
- 83 (1) 控制發酵最有效的原料是？(1)食鹽 (2)糖 (3) 改良劑 (4) 奶粉。
- 84 (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。
- 85 (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。
- 86 (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。
- 87 (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。
- 88 (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。
- 89 (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。
- 90 (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。
- 91 (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。
- 92 (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。
- 93 (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。
- 94 (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。
- 95 (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。
- 96 (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。
- 97 (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。
- 98 (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。
- 99 (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。
- 100 (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。