**109學年度臺中市****國中技藝教育課程技藝競賽**

**食品職群(專班)­-泡芙 學科題庫**

1. **選擇題 (150題 )**

（　D　）1.下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？　(A)溫度　(B)溼度　(C)酸度　(D)脆度

【檢定題.】

（　A　）2.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　(A)5公克　(B)7公克　(C)8公克　(D)10公克

【檢定題.】

（　D　）3.下列何者被認為是對人體絕對有害的金屬？　(A)鈉　(B)鉀　(C)鐵　(D)鎘

【檢定題.】

（　B　）4.下列何者撕裂強度範圍最大？　(A)紙　(B)聚氯乙烯（PVC）　(C)鋁箔　(D)聚丙烯（PP）

【檢定題.】

（　D　）5.下列何者非屬經口傳染病？　(A)霍亂　(B)傷寒　(C)痢疾　(D)日本腦炎

【檢定題.】

（　A　）6.烤焙麵包時使用哪一種的能源品質最好？　(A)瓦斯　(B)電　(C)柴油　(D)重油

【檢定題.】

（　C　）7.牛奶製成奶粉最常用　(A)熱風乾燥　(B)冷凍乾燥　(C)噴霧乾燥　(D)滾筒乾燥

【檢定題.】

（　D　）8.欲生產良好的烘焙產品，下列條件何者不是？　(A)好的原料　(B)純熟的技術　(C)好的設備　(D)好的裝潢

【檢定題.】

（　C　）9.澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於　(A)酵母作用　(B)黴菌作用　(C)細菌作用　(D)自然現象

【檢定題.】

（　D　）10.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　(A)花生油　(B)沙拉油　(C)葵花油　(D)椰子油

【檢定題.】

（　C　）11.同種蛋糕哪一種麵糊的著色最深？　(A)低酸性　(B)中性　(C)鹼性　(D)強酸性

【檢定題.】

（　C　）12.鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是　(A)酵母產生的二氧化碳　(B)發粉分解產生的二氧化碳　(C)水經加熱形成水蒸氣　(D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹

【檢定題.】

（　C　）13.使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等汙染源至少保持幾公尺之距離？　(A)5公尺　(B)10公尺　(C)15公尺　(D)20公尺

【檢定題.】

（　C　）14.冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是　(A)發泡聚乙烯（PE）　(B)發泡聚氯乙烯（PVC）　(C)發泡聚苯乙烯（PS）　(D)發泡聚丁烯（PB）

【檢定題.】

（　D　）15.鮑魚菇屬於　(A)水產食品原料　(B)香辛料　(C)嗜好性飲料原料　(D)植物性食品原料

【檢定題.】

（　B　）16.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　(A)50ppm　(B)200ppm　(C)400ppm　(D)0.1％

【檢定題.】

（　C　）17.麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？　(A)平均溫度　(B)促進醱酵　(C)抑制醱酵　(D)促進氣體保留

【檢定題.】

（　D　）18.PS（Poly Styrene）是　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)聚丁烯（PB）　(D)聚苯乙烯（PS）

【檢定題.】

（　B　）19.土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的　(A)0％　(B)2％　(C)4％　(D)6％

【檢定題.】

（　B　）20.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　(A)40g　(B)54g　(C)80g　(D)100g

【檢定題.】

（　A　）21.食品加工廠最普遍使用下列何種成分配製消毒水？　(A)氯　(B)碘　(C)溴　(D)四基銨

【檢定題.】

（　D　）22.一般認為最不易造成公害的包裝材料是　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚苯乙烯（PS）　(C)聚氯乙烯（PVC）　(D)紙

【檢定題.】

（　B　）23.製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是　(A)酵母　(B)發粉（B.P）　(C)油脂　(D)小蘇打（B.S）

【檢定題.】

（　C　）24.食品加工設備較安全之金屬材質為　(A)生鐵　(B)鋁　(C)不鏽鋼　(D)銅

【檢定題.】

（　C　）25.標準土司麵包配方內水的用量應為　(A)45～50％　(B)51～55％　(C)60～64％　(D)66～70％

【檢定題.】

（　D　）26.透溼性最低的包裝材料是　(A)紙　(B)牛皮紙　(C)蠟紙　(D)聚乙烯（PE）

【檢定題.】

（　A　）27.冷藏或冷凍可　(A)抑制微生物的生長　(B)降低食品的脂肪　(C)增加食品的重量　(D)增加食品中酵素的活力

【檢定題.】

（　A　）28.避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用(A)真空包裝　(B)紙盒包裝　(C)木箱包裝　(D)塑膠盒包裝

【檢定題.】

（　D　）29.下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？　(A)鬆餅　(B)酥鬆性小西餅　(C)綠豆椪　(D)丹麥式甜麵包

【檢定題.】

（　D　）30.下列包裝材料何者耐熱性最佳？　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)聚酯（PET）　(D)鋁箔

【檢定題.】

（　D　）31.奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用　(A)10～20％　(B)21～30％　(C)31～39％　(D)40～50％

【檢定題.】

（　A　）32.油脂製品中添加抗氧化劑可　(A)防止或延遲過氧化物　(B)調味　(C)永久保存　(D)提高油之揮發溫度

【檢定題.】

（　B　）33.乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的　(A)油脂　(B)蛋　(C)發粉　(D)麵粉

【檢定題.】

（　D　）34.提高食品保存性之原理何者為誤？　(A)酸度提高　(B)滲透壓增高　(C)水分降低　(D)酸度降低

【檢定題.】

（　C　）35.下列何種油脂含有反式脂肪酸？　(A)麻油　(B)花生油　(C)牛油　(D)完全氫化植物油

【檢定題.】

（　D　）36.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　(A)減少3％　(B)增加3％　(C)減少4.5％　(D)增加4.5％

【檢定題.】

（　D　）37.下列何者，不是造成醱酵後之麵糰pH值會下降的原因？　(A)麵糰內之乳酸菌，於醱酵時產生乳酸　(B)麵糰內之醋酸菌，於醱酵時產生醋酸　(C)硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸　(D)麵糰中加乳化劑

【檢定題.】

（　C　）38.食品貯存時溫度會影響品質所以　(A)應保存在50℃以上高溫　(B)應保存在37℃之溫度　(C)應低溫保存　(D)不必考慮溫度變化

【檢定題.】

（　A　）39.下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？　(A)蘇打餅乾　(B)口糧餅乾　(C)戚風蛋糕　(D)海綿蛋糕

【檢定題.】

（　C　）40.煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？　(A)麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸　(B)油脂煮沸即加水麵粉拌勻　(C)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　(D)水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻

【檢定題.】

（　D　）41.下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過100％？　(A)麵包　(B)鬆餅　(C)中點　(D)蛋糕

【檢定題.】

（　B　）42.香蕉貯存最合適之溫度為　(A)－5～0℃　(B)10～15℃　(C)20～30℃　(D)30℃以上

【檢定題.】

（　B　）43.下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？　(A)煮沸殺菌　(B)冷凍乾燥　(C)高壓滅菌　(D)煙燻

【檢定題.】

（　B　）44.酸性食品與低酸性食品之pH界限為　(A)3.6　(B)4.6　(C)5.6　(D)6.6

【檢定題.】

（　A　） 45.麵粉中添加維生素C作為改良劑之主要效用為　(A)熟成作用　(B)漂白作用　(C)熟成及漂白作用　(D)殺菌作用

【檢定題.】

（　C　）46.新鮮蛋放置一星期之後(A)蛋白黏稠度增加　(B)蛋殼變得粗糙　(C)蛋黃體積變大　(D)蛋白pH值降低

【檢定題.】

（　A　）47.整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為　(A)0～5℃　(B)6～10℃　(C)11～15℃　(D)16～20℃

【檢定題.】

（　C　）48.造成小西餅裂痕特性的原料是　(A)葡萄糖漿　(B)糖粉　(C)砂糖　(D)焦糖

【檢定題.】

（　D　）49.肉類貯存最合適之相對溼度為　(A)50～60％　(B)60～70％　(C)70～80％　(D)80～90％

【檢定題.】

（　D　）50.以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之酥鬆性產品是　(A)小西餅　(B)脆餅　(C)煎餅　(D)鬆餅、派、起酥

【檢定題.】

（　C　） 51.烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為　(A)壓力大，量小　(B)只要有蒸氣產生就好　(C)壓力低，量大　(D)壓力大，量大

【檢定題.】

（　B　）52.哪一樣原料不屬於化學膨脹劑？　(A)醱粉　(B)酵母　(C)小蘇打　(D)阿摩尼亞

【檢定題.】

（　B　）53.製作海綿類小西餅會影響體積的原因為　(A)低溫長時間烤焙　(B)麵糊放置時間　(C)高溫長時間烤焙　(D)麵粉的選用

【檢定題.】

（　D　）54.製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？　(A)鹽酸　(B)硫酸　(C)磷酸　(D)酒石酸

【檢定題.】

（　B　）55.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　(A)起泡狀態　(B)溼性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀態

【檢定題.】

（　D　）56.純水之水活性為　(A)0.2　(B)0.5　(C)0.7　(D)1.0

【檢定題.】

（　C　）57.烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因　(A)麵粉筋度太低　(B)麵糊攪拌不足　(C)烤焙不足　(D)塔塔粉用量不足

【檢定題.】

（　A　）58.無論哪一種新鮮奶油，均須隨時存放於　(A)1～5℃　(B)10～20℃　(C)21～30℃　(D)31～40℃　的冰箱

【檢定題】

（　B　）59.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　(A)澱粉α化　(B)澱粉β化　(C)蛋糕熟成化　(D)酵素自家分解作用

【檢定題.】

（　A　）60.下列糖類純度相同時，何者甜度最高？　(A)果糖　(B)葡萄糖　(C)蔗糖　(D)麥芽糖

【檢定題.】

（　D　）61.食品之熱藏，溫度至少應保持在　(A)40℃　(B)45℃　(C)50℃　(D)65℃

【檢定題.】

（　D　）62.麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因　(A)攪拌過度　(B)攪拌不足　(C)爐溫太高　(D)發粉用量不足

【檢定題.】

（　C　）63.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？　(A)4％　(B)8％　(C)12％　(D)16％

【檢定題.】

（　A　）64.麵粉應貯藏於　(A)陰涼乾燥　(B)陰涼潮溼　(C)高溫多溼　(D)陽光直射　之處

【檢定題】

（　B　）65.中種麵糰攪拌後理想的溫度應為　(A)20～22℃　(B)23～26℃　(C)28～30℃　(D)31～33℃

【檢定題.】

（　D　）66.不需要使用酵母的烘焙產品是　(A)包子　(B)饅頭　(C)麵包　(D)重奶油蛋糕

【檢定題.】

（　B　）67.在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體為　(A)快性反應發粉　(B)慢性反應發粉　(C)雙重反應發粉　(D)多重反應發粉

【檢定題.】

（　A　）68.蛋黃中含量最多的成分　(A)水　(B)油脂　(C)蛋白質　(D)灰分

【檢定題.】

（　B　）69.天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？　(A)乾性發泡　(B)溼性發泡　(C)棉花狀　(D)顆粒狀

【檢定題.】

（　D　）70.椰子粉的脂肪含量約為　(A)30％　(B)40％　(C)50％　(D)60％

【檢定題.】

（　A　）71.蛋糕容易發黴，常常由於　(A)出爐後長時間放置於高溫、高溼之環境中　(B)烤焙時間長　(C)蛋糕油脂含量太高　(D)蛋糕糖分含量太高

【檢定題.】

（　B　）72.奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為　(A)配方中麵粉用量太多　(B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻　(C)加蛋時麵糊溫度太高　(D)配方中蛋的用量太多

【檢定題.】

（　B　）73.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？　(A)洋菜　(B)果膠　(C)阿拉伯膠　(D)動物膠

【檢定題.】

（　C　）74.未開封的乾酵母（即醱酵母）貯存於21℃（70°F）可以保存　(A)3個月　(B)6個月　(C)2年　(D)永久

【檢定題.】

（　D　）75.下列哪一種酵素可分解澱粉？　(A)蛋白酶　(B)脂肪酶　(C)風味酶　(D)澱粉酶

【檢定題.】

（　A　）76.軟性小西餅（Soft Cookies），在感官品評（Sensory Evaluation）上其組織、口感宜　(A)鬆軟　(B)脆酥　(C)硬脆　(D)酥硬

【檢定題.】

（　C　）77.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　(A)蛋　(B)麵粉　(C)碳酸氫銨　(D)油脂

【檢定題.】

（　B　）78.新鮮雞蛋買來後最好放置於　(A)室溫　(B)冷藏冰箱　(C)冷凍庫　(D)不必注意

【檢定題.】

（　D　）79.白麵包內部評分占總分的　(A)40％　(B)50％　(C)60％　(D)70％

【檢定題.】

（　C　）80.下列哪種油脂約含有10％的氣體（氮氣）？　(A)清香油　(B)瑪琪琳　(C)雪白乳化油　(D)奶油

【檢定題.】

（　D　）81.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，使麵糰發黏？　(A)維生素E　(B)礦物質　(C)油脂　(D)麩胱甘肽

【檢定題.】

（　B　）82.有香味、顏色，不含水的油脂是　(A)雪白乳化油　(B)酥油　(C)沙拉油　(D)派酥瑪琪琳

【檢定題.】

（　C　）83.麵包配方中何種材料添加愈多醱酵愈快？　(A)油脂　(B)蛋黃　(C)酵母　(D)細砂糖

【檢定題.】

（　A　）84.食品之貯存應考慮　(A)分門別類　(B)全部集中　(C)方便性即可　(D)隨心所欲

【檢定題.】

（　D　）85.海綿蛋糕配方主要原料為　(A)細砂糖、麵粉、鹽、牛奶　(B)麵粉、沙拉油、水　(C)麵粉、細砂糖、發粉　(D)麵粉、細砂糖、蛋

【檢定題.】

（　C　）86.出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因　(A)麵糰攪拌時溫度太低　(B)配方內水分太多　(C)配方中糖和油等柔性原料不夠　(D)爐溫太低

【檢定題.】

（　A　）87.烘焙鬆餅（起酥，Puff Pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用　(A)大火　(B)小火　(C)上火　(D)下火　烤焙

【檢定題】

（　A　）88.蛋糕在烤焙過程中下陷是因為　(A)配方中總水量不足　(B)總水量太多　(C)麵粉筋度太高　(D)烤爐溫度太高

【檢定題.】

（　D　）89.下列何種材料無法用以延緩麵包老化？　(A)乳化劑　(B)糖　(C)油脂　(D)膨大劑

【檢定題.】

（　D　）90.肉類中不含下列哪一種營養素？　(A)蛋白質　(B)脂質　(C)維生素B1　(D)維生素C

【檢定題.】

（　D　）91.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？　(A)20％　(B)50％　(C)75％　(D)100％

【檢定題.】

（　C　）92.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　(A)較少　(B)相同　(C)較多　(D)大同小異

【檢定題.】

（　B　）93.使用食品添加物時應　(A)與其他原料並列貯存　(B)分開貯存，並由專人管理　(C)不必特別注意　(D)一律放在冰箱中

【檢定題.】

（　C　）94.蛋白的含水量為　(A)50％　(B)75％　(C)88％　(D)95％

【檢定題.】

（　D　）95.有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？　(A)是一種化學膨大劑　(B)亦稱小蘇打　(C)其化學分子式為NaHCO3　(D)是一種酸性鹽

【檢定題.】

（　B　）96.口角炎是飲食中缺乏　(A)維生素B1　(B)維生素B2　(C)維生素C　(D)維生素A

【檢定題.】

（　C　）97.精緻的飲食中主要缺乏　(A)礦物質　(B)維生素　(C)纖維素　(D)醣類

【檢定題.】

（　A　）98.下列何者應貯存於7℃以下之冷藏櫃販售？　(A)布丁派　(B)海綿蛋糕　(C)椰子餅乾　(D)葡萄土司

【檢定題.】

（　B　）99.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　(A)高　(B)少　(C)相等　(D)視情況而定

【檢定題.】

（　A　）100.下列何種油炸甜圈餅（道納司，Doughnuts），可採用烤焙方法製作？　(A)法式道納司　(B)蛋糕油炸甜圈餅　(C)酵母油炸甜圈餅　(D)麻花道納司

【檢定題.】

（　C　）101.哪一種不屬於營養添加劑的使用範圍？　(A)維生素　(B)胺基酸　(C)香料　(D)無機鹽類

【檢定題.】

（　C　）102.製作蛋糕時，奶粉應屬於　(A)柔性材料　(B)鹼性材料　(C)韌性材料　(D)芳香材料

【檢定題.】

（　C　）103.奶水中含固形物（奶粉）量為　(A)4％　(B)8％　(C)12％　(D)16％

【檢定題.】

（　C　）104.人體之必需胺基酸有幾種？　(A)5或6　(B)7　(C)8或9　(D)21

【檢定題.】

（　C　）105.小西餅在烘焙過程中，下列何者不是扮演膨脹的因素？　(A)碳酸氫銨　(B)碳酸氫鈉　(C)酵母　(D)水

【檢定題.】

（　A　）106.做蘇打餅乾應注意油脂的　(A)安定性好、不易酸敗　(B)打發性好　(C)乳化效果好　(D)可塑性好

【檢定題.】

（　A　）107.下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？　(A)玉米澱粉、果汁　(B)果膠、果汁　(C)洋菜、果汁　(D)吉利丁（Gelatine）、果汁

【檢定題.】

（　B　）108.下列何種油脂貯存於較高溫（如35℃）易變質？　(A)氫化棕櫚油　(B)自製豬油　(C)氫化豬油　(D)椰子油

【檢定題.】

（　C　）109.派皮自模型中取出易破碎原因為　(A)鬆弛時間不夠　(B)配方中油脂含量太少　(C)派皮過熱自盤中取出　(D)烤焙不足

【檢定題.】

（　C　）110.製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含　(A)水分含量　(B)澱粉的老化　(C)pH值　(D)未變性蛋白質的存在

【檢定題.】

（　C　）111.下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？　(A)香料　(B)乳化劑　(C)抗氧化劑　(D)膨脹劑

【檢定題.】

（　A　）112.法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以　(A)230℃　(B)200℃　(C)170℃　(D)150℃

【檢定題.】

（　C　）113.（本題刪題）下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？　(A)真空包裝　(B)充氮氣包裝　(C)真空收縮包裝　(D)熱成型充氣包裝

【檢定題.】

（　B　）114.蒸烤布丁烤盤內的水宜選用　(A)冷水　(B)溫水　(C)開水　(D)冰水　，可縮短烤焙時間又不影響其組織

【檢定題】

（　B　）115.800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　(A)15～20分　(B)35～40分　(C)55～60分　(D)1小時以上

【檢定題.】

（　B　）116.良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在　(A)5℃±5℃　(B)20℃±5℃　(C)35℃±5℃　(D)45℃±5℃

【檢定題.】

（　C　）117.帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列哪個原因？　(A)入爐時麵糰高度不夠高　(B)烤焙溫度太高　(C)最後醱酵時間太久　(D)基本醱酵不夠

【檢定題.】

（　B　）118.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　(A)3300平方公分　(B)3300立方公分　(C)660平方公分　(D)660立方公分

【檢定題.】

（　A　）119.製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意　(A)分次攪拌　(B)一次攪拌完成　(C)糖油不需打發即可與粉拌勻　(D)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

【檢定題.】

（　C　）120.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　(A)起泡狀　(B)溼性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀

【檢定題.】

（　B　）121.雞蛋中水分含量　(A)70％　(B)75％　(C)80％　(D)85％

【檢定題.】

（　C　）122.布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部分裂開、四周收縮表示製作中　(A)烤焙時間太久　(B)攪拌不足　(C)爐溫太高　(D)配方水分過多

【檢定題.】

（　C　）123.製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用　(A)鈎狀　(B)漿狀　(C)網狀（球狀）　(D)螺旋狀

【檢定題.】

（　D　）124.煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？　(A)奶油香　(B)鬆脆之口感　(C)金黃色　(D)柔軟

【檢定題.】

（　C　）125.麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是　(A)10℃　(B)15℃　(C)22℃　(D)30℃　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

【檢定題】

（　A　）126.理想的海綿蛋糕麵糊比重為　(A)0.46　(B)0.56　(C)0.66　(D)0.76　左右

【檢定題】

（　B　）127.理想的戚風蛋糕麵糊比重約在　(A)0.35　(B)0.45　(C)0.65　(D)0.85

【檢定題.】

（　B　）128.烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為　(A)上小／下大　(B)上大／下小　(C)上大／下大　(D)上小／下小

【檢定題.】

（　B　）129.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　(A)硬　(B)粗糙　(C)細膩　(D)沒影響

【檢定題.】

（　A　）130.容易熱封，但難直接印刷的材質是　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)鋁箔　(D)紙

【檢定題.】

（　D　）131.具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是　(A)聚丙烯（PP）　(B)聚乙烯（PE）　(C)鋁箔　(D)鋁箔＋聚乙烯（PE）

【檢定題.】

（　D　）132.餅乾最好的包裝材料是　(A)聚乙烯（PE）　(B)蠟紙　(C)玻璃紙　(D)鋁箔膠膜積層

【檢定題.】

（　C　）133.切割蛋糕用的刀子，下列哪一種方式既可防止細菌汙染又可達到切面整齊的要求？　(A)洗淨使用　(B)以布擦拭後使用　(C)浸在沸水中燙一次，切一次　(D)在沸水中燙一次用布擦一下使用

【檢定題.】

（　D　）134.預防調理食品中毒下列何者有誤？　(A)清潔　(B)迅速　(C)加熱或冷藏　(D)室溫存放

【檢定題.】

（　C　）135.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？　(A)5／28　(B)35／35　(C)23～25／27～29　(D)32／10　℃

【檢定題】

（　C　）136.（本題刪題）下列何種違法行為應處刑罰？　(A)食品含有毒成分　(B)標示、廣告違規　(C)違規而致危害人體健康　(D)不願提供違規物品之來源

【檢定題.】

（　C　）137.冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料　(A)金屬容器　(B)紙製品　(C)泡沫塑膠　(D)玻璃容器

【檢定題.】

（　B　）138.蛋糕可使用的防腐劑為　(A)苯甲酸　(B)丙酸鈉　(C)對羥苯甲酸丁酯　(D)異抗壞血酸

【檢定題.】

（　A　）139.製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列哪一項不是中種法的優點？　(A)省人力，省設備　(B)味道較好　(C)體積較大　(D)產品較柔軟

【檢定題.】

（　C　）140.下列哪一種油脂其烤酥性最大？　(A)純奶油　(B)人造奶油　(C)豬油　(D)雪白油

【檢定題.】

（　C　）141.不能以微波烤箱加熱的包裝材料是　(A)紙製品　(B)玻璃容器　(C)鋁箔　(D)聚丙烯（PP）

【檢定題.】

（　B　）142.製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為　(A)0.1％　(B)1％　(C)5％　(D)10％

【檢定題.】

（　A　）143.正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包　(A)長　(B)短　(C)一樣　(D)不受限制

【檢定題.】

（　C　）144.麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內　(A)增加鹽的用量　(B)減少糖的用量　(C)使用脫脂奶粉　(D)增加乳化劑

【檢定題.】

（　A　）145.下列哪一種食品最容易感染黃麴毒素？　(A)穀類　(B)肉類　(C)魚貝類　(D)乳品類

【檢定題.】

（　C　）146.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　(A)全脂奶粉　(B)太白粉　(C)小麥澱粉　(D)乳清粉　代替

【檢定題】

（　D　）147.下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？　(A)產品種類　(B)產品大小　(C)烤爐種類　(D)烤焙人員

【檢定題.】

（　B　）148.下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)聚酯（PET）　(D)聚氯乙烯（PVC）

【檢定題.】

（　C　）149.下列包裝材料何者耐溫範圍最大？　(A)高密度聚乙烯（HDPE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)聚酯（PET）　(D)聚苯乙烯（PS）

【檢定題.】

（　A　）150.乳化油在下列哪一項產品較不合適添加？　(A)戚風蛋糕　(B)麵包　(C)海綿蛋糕　(D)奶油霜飾