**109學年度臺中市****國中技藝教育課程技藝競賽**

**食品職群(主題一)­-蔥油餅 學科題庫**

一、選擇題：150題

01.( A )製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為　(A)碳酸鈉　(B)碳酸氫銨　(C)碳酸氫鈉　(D)溴酸鉀。

02.( C )叉燒包成品會黏牙是何種原料使用偏高　(A)高筋麵粉　(B)低筋麵粉　(C)小麥澱粉(澄粉)　(D)地瓜粉。

03.( A )叉燒包的裂紋與下列何種原料有關　(A)發粉　(B)小蘇打　(C)鹽　(D)酵母。

04.( D )水晶餃、蝦餃需要餃皮透明，使用下列何種原料熟製後較透明　(A)高筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)低筋麵粉　(D)小麥澱粉。

05.( A )麵糰攪拌不可攪拌出麵筋的產品是　(A)鳳梨酥　(B)饅頭　(C)巧果　(D)蔥油餅。

06.( D )製作鳳梨酥皮在材料中，何者可以代替發粉製出口感膨鬆的產品　(A)低筋麵粉　(B)起士粉　(C)奶粉　(D)奶油。

07.( A )麵食製品貯存時，易遭受微生物污染而使品質劣化，下列微生物對耐鹽性的強弱排序，何者正確　(A)黴菌＞酵母菌＞細菌　(B)黴菌＜酵母菌＜細菌　(C)黴菌＞酵母菌＜細菌　(D)黴菌、酵母菌、細菌都一樣。

08.( A )食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在　(A)1ppm以下　(B)100ppm以下　(C)1000ppm以下　(D)沒有規定。

09.( C )燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？　(A)使用前應檢視燃氣的壓力　(B)要正確調節風板，使火焰成淡藍色　(C)檢驗燃氣設備時可用明火實驗(D)經常清潔和維修點火裝置。

10.( B )冷藏櫃中的照明來源最好使用　(A)白熱燈　(B)日光燈　(C)霓虹燈　(D)鎢絲燈。

11.( A )使用小包酥製作的產品，會具有下列何種特色　(A)層次多　(B)層次少　(C)品質鬆酥性較差　(D)層次較大而不清晰。

12.( C )下列何種原料不適合調節老麵的酸鹼度　(A)小蘇打粉　(B)鹼粉　(C)黃豆粉　(D)鹼(挸)水。

13.( B )貯存時較易氧化變質的產品為　(A)饅頭　(B)開口笑　(C)乾麵條　(D)水晶餃。

14.( C )製作油條不宜選用何種成份的麵粉　(A)高蛋白質　(B)高灰份　(C)高水份　(D)高纖維。

15.( C )製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤　(A)乳化劑　(B)食用黃色4號色素　(C)鹼水　(D)己六醇。

16.( D )冷水麵需要30％-50％的水分，燙麵則需水　(A)20∼30％　(B)30∼40％　(C)40∼50％　(D)70∼90％。

17.( D )麵粉貯藏時的含水量增加其下列敘述何者為是？　(A)總灰份量改變　(B)總固形物不變　(C)麵糰耐攪拌度不變　(D)熟製時間不變。

18.( B )下列何種產品不屬於糕漿皮類　(A)龍鳳喜餅（和生餅）　(B)芝麻喜餅　(C)廣式月餅　(D)雞仔餅。

19.( A )以下何者是製作四喜燒賣內餡最不適合使用的油脂　(A)牛油　(B)豬油　(C)沙拉油　(D)黑麻油。

20.( A )增進油麵之保存性不宜　(A)添加過氧化氫(雙氧水)　(B)增加pH　(C)使用冰水冷卻　(D)降低噴油用量。

21.( A )沙琪瑪之水活性愈高，對油脂氧化及微生物生長速率的影響為　(A)油脂氧化快　(B)微生物生長速率慢　(C)油脂氧化慢，微生物生長速率快　(D)油脂氧化快，微生物生長速率慢。

22.( D )發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生　(A)二氧化碳產生較多　(B)體積膨大　(C)組織柔軟　(D)顏色變白。

23.( A )發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率　(A)溫度高、配方水量多、酵母量多　(B)溫度低、配方水量少、酵母量少　(C)溫度高、配方水量少、酵母量少　(D)溫度低、配方水量多、酵母量少。

24.( D )下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉？　(A)精製粉　(B)粉心粉　(C)統粉　(D)次級粉。

25.( A )蛋黃酥的層次與下列何者有關　(A)摺疊次數　(B)油脂種類　(C)烤焙時間　(D)油皮含油量。

26.( A )壓延操作，滾輪轉速過快會造成　(A)麵筋破壞　(B)熟成太快　(C)麵帶光滑　(D)複合太快。

27.( D )叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不適合　(A)水洗　(B)浸泡　(C)濕布擦拭　(D)鋼刷消除。

28.( B )水調(和)麵食中，何種原料添加愈多組織愈柔軟　(A)鹽　(B)水　(C)奶粉　(D)油。

29.( D )油炸機操作下述何者不正確　(A)油面保持在熱電極之上　(B)操作時不可離開　(C)選擇適當之溫度　(D)設定最高溫，需要時再降溫。

30.( B )燒賣於製作時以何者為佳　(A)只能用沸水調麵不可加冷水　(B)可加沸水可加冷水　(C)加水攪拌後入水煮　(D)以溫水攪拌。

31.( C )膏狀酵母(cream yeast)的使用量是壓縮酵母的幾倍？　(A)0.3~0.8　(B)0.8~1.2　(C)1.5~1.8　(D)1.8~2.5。

32.( D )製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳　(A)高筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)低筋麵粉　(D)依產品特性而選擇。

33.( C )與食品接觸包裝之容器不得　(A)進行防油處理　(B)進行防濕處理　(C)檢出螢光增白劑　(D)進行遮光處理。

34.( D )電熱烤箱設備的安全使用應注意事項，下列何者為非？　(A)定期執行低電壓設備安檢　(B)故障時要請專業維修人員維修　(C)使用結束後要切斷總電源　(D)使用人員不需接受操作訓練。

35.( D )中式麵食包裝標示不需有　(A)製造廠商　(B)成分　(C)廠商住址　(D)食用量。

36.( B )麵粉貯藏時的室內溫度變化之敘述，下列何者為非？　(A)室內溫度高則成品較不容易貯藏　(B)室內溫度高時則麵糰攪拌較不易成糰　(C)室內溫度高時則麵糰的總水量會變少　(D)室內溫度高時則麵粉容易變質。

37.( D )未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑(A)六個月以下　(B)一年以下　(C)二年以下　(D)三年以下。

38.( D )製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應　(A)讓麵糰溫度高於30℃　(B)讓麵糰極度發酵　(C)在麵糰表面抹油　(D)讓麵糰維持在適度低溫且無發酵傾向。

39.( A )蒸餃若要維持品質，宜做包裝處理才可防止　(A)外界污染　(B)餃皮變黑　(C)餃皮變硬　(D)數量變化。

40.( D )下列何者不是固體油脂之性質　(A)熔點高　(B)比液體油安定　(C)可塑性較佳　(D)不飽和性油脂。

41.( C )滾輪間隙小，壓延比大，會造成　(A)麵粉損傷　(B)熟成不足　(C)麵筋損傷　(D)複合容易。

42.( D )下列何者是由兩塊不同性質的麵糰組合而成？　(A)物理膨脹麵糰　(B)化學膨發麵糰　(C)發酵麵糰　(D)酥油皮麵糰。

43.( C )工業級之化學物質，可否作為食品添加物？　(A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中　(B)視其安全性判定可否添加於食品　(C)不得作為食品添加物用　(D)沒有明文規定。

44.( D )以中種麵糰醱酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非？　(A)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短　(B)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制　(C)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低　(D)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加。

45.( A )下列何者常作為積層袋之熱封層　(A)聚乙烯(PE)　(B)鋁箔　(C)耐龍(Ny)　(D)聚酯(PET)。

46.( C )薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？　(A)大蒜粉　(B)胡椒粉　(C)味精　(D)薑粉。

47.( A )電氣火災下列何者不得使用　(A)泡沫滅火器　(B)乾粉滅火器　(C)二氧化碳滅火器　(D)海龍滅火器。

48.( D )使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性　(A)鮮奶油　(B)黃豆油　(C)花生油　(D)豬油。

49.( D )油脂經由氫化作用的目的不包括　(A)提高油脂的融點　(B)提高油脂的飽和鍵　(C)提高油脂的安定性　(D)降低發煙點。

50.( B )下列何種麵糰最不適合油炸　(A)冷水麵食　(B)糕漿皮麵食　(C)發酵麵食　(D)燙麵食。

51.( C )銀絲捲熟製後經貯存一段時間會變硬，主要因素為　(A)麵粉蛋白質變性　(B)油脂凝固硬化　(C)澱粉老化　(D)鹽量太少。

52.( A )蔥油餅可使用燙麵或冷水麵方式製作，下列描述何者正確　(A)配方含水量，燙麵＞冷水麵　(B)熟製後產品韌性，燙麵＞冷水麵　(C)產品易老化程度，燙麵＞冷水麵　(D)熟製後產品含水量，燙麵＜冷水麵。

53.( C )餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間　(A)室溫　(B)冷藏　(C)冷凍　(D)任何方法均可達成。

54.( C )成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為　(A)冷藏庫　(B)25℃以下　(C)35℃左右　(D)45℃以上。

55.( D )製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是　(A)顏色較深　(B)重量增加　(C)顏色相同　(D)顏色較淺。

56.( B )小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的　(A)蛋白質　(B)澱粉　(C)灰分　(D)纖維。

57.( D )餛飩是屬於？(A)發酵麵食 (B)酥(油)皮麵食 (C)發粉麵食 (D)水調(和)麵類麵食。

58.( C )製作糕(漿)皮類麵食用餡最宜選用　(A)生餡　(B)半生熟餡　(C)熟餡　(D)生或熟餡皆可。

59.( D )下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關　(A)蛋　(B)碳酸氫銨　(C)水　(D)糖。

60.( A )下列何種麵粉製作饅頭時，所蒸出的顏色最白？　(A)精製粉　(B)次級粉　(C)統粉　(D)全麥粉。

61.( C )硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會　(A)隨尿排出　(B)沒影響　(C)積存於體內造成傷害　(D)隨汗排出。

62.( C )下列何項不是酵母之特性　(A)單細胞　(B)生長與溫度有關　(C)是一種具有生命的細菌　(D)發酵時會產生氣體與酒精。

63.( C )為安全起見，距地多少範圍內機械的傳動帶及齒輪須加防護？　(A)1公尺　(B)1.5公尺　(C)2公尺　(D)2.5公尺。

64.( D )發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關　(A)酵母　(B)油脂　(C)水　(D)奶粉。

65.( D ) 蓮花酥製作時為使花瓣展開層次分明，以下何種處理方式最適當　(A)蒸 (B)煎 (C)炒 (D)炸 。

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

67.( B )水餃皮宜使用　(A)高或中筋麵粉加沸水混合　(B)中筋麵粉加冷水混合　(C)低筋麵粉加沸水混合　(D)小麥澱粉加冷水混合。

68.( A )以容器包裝的食品必須明顯標示　(A)有效日期　(B)使用日期　(C)出廠日期　(D)販賣日期。

69.( B )酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是　(A)細砂糖　(B)鹽　(C)油　(D)水。

70.( D )巧果屬於下列何種麵食　(A)冷水麵食　(B)燙麵食　(C)發酵麵食　(D)油炸麵食。

71.( B )下列何者是屬於水溶性維生素　(A)維生素A　(B)維生素B　(C)維生素D　(D)維生素E。

72.( B )1卡的熱量為可使1公克水升高　(A)0.5℃　(B)1.0℃　(C)1.5℃　(D)2.0℃。

73.( D )影響水油皮烤焙後色澤的主要材料為　(A)中筋麵粉　(B)水　(C)油脂　(D)細砂糖。

74.( C )下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？　(A)玻璃容器　(B)金屬容器　(C)紙容器　(D)塑膠容器。

75.( A )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。

76.( A )澄粉一般是指　(A)小麥澱粉　(B)玉米澱粉　(C)精製米粉　(D)精製樹薯粉。

77.( D )發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至　(A)拾起　(B)麵筋擴展　(C)捲起　(D)完成階段。

78.( B )水餃皮製作最適合麵粉為　(A)低筋粉　(B)粉心粉　(C)特高筋粉　(D)澄粉。

79.( D )菊花酥的酥度與下列何種原料無關　(A)油脂的烤酥性　(B)使用低筋麵粉　(C)油皮酥比例　(D)奶粉種類。

80.( C )下列何種麵食製品具有較強的韌性？　(A)叉燒包　(B)咖哩餃　(C)刀削麵　(D)餡餅。

81.( B )下列何種容器，不可放入微波爐中加熱　(A)磁碗　(B)鋁盤　(C)玻璃杯　(D)聚丙烯(PP)塑膠餐盒。

82.( C )叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關　(A)泡打粉　(B)碳酸氫銨　(C)鹽　(D)酵母。

83.( A )油脂的可塑性與下列何項有關？　(A)油脂的融點　(B)油脂的發煙點　(C)油脂的脂肪酸含量　(D)油脂純化處理是否良好。

84.( D )水餃類若要維持一個月之品質，應放在何種溫度　(A)室溫　(B)4～7℃冷藏　(C)10～15℃冷藏　(D)-18℃冷凍。

85.( C )下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性　(A)小麥澱粉(澄粉)　(B)糖　(C)蛋　(D)油脂。

86.( A )下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅　(A)玻璃容器　(B)金屬容器　(C)紙容器　(D)木質容器。

87.( A )攪拌鮮肉包麵糰，應使用何種攪拌器　(A)鉤狀　(B)槳狀　(C)鋼絲狀　(D)板狀。

88.( D )下列何種油脂製作菊花酥會有較佳之酥性　(A)鮮奶油　(B)黃豆油　(C)花生油(D)豬油。

89.( B )豆腐凝固是利用大豆中的　(A)脂肪　(B)蛋白質　(C)醣類　(D)維生素。

90.( C )有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？　(A)平面兩公尺高以上即屬高架作業　(B)高架作業應戴安全帽、安全吊索　(C)醉酒及睡眠不足仍可上高架工作　(D)應架設防護欄網。

91.( D )製作水餃皮時1公斤麵粉最不適宜的加水量為　(A)0.4公斤　(B)0.45公斤　(C)0.5公斤　(D)0.7公斤。

92.( D )冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想　(A)蒸餾水　(B)軟水　(C)逆滲透水　(D)山泉水。

93.( D )將胚乳部份全部彙集包裝之麵粉稱為？　(A)粉心粉　(B)精製粉　(C)次級粉　(D)統粉。

94.( B )水餃餡添加味精所顯出的味道為　(A)酸性　(B)鮮味　(C)鹹味　(D)甜味。

95.( A )下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻　(A)蛋拌勻過濾　(B)蛋打發　(C)高溫烤焙　(D)提高蛋的含量。

96.( C )中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的(A)調味　(B)增進麵糰筋性　(C)使麵筋變軟　(D)抑制酵母生長。

97.( D )油脂1公克可供給多少熱量？　(A)4大卡　(B)5大卡　(C)7大卡　(D)9大卡。

98.( D )關於湯種麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非(A)湯種麵糰的添加量會改變麵皮的延展性　(B)湯種的燙麵麵糰可吸收更多於生麵糰的水量　(C)可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象　(D)湯種麵糰的添加量不會影響麵皮的彈性。

99.( A )下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的(A)是細菌的一種　(B)具活性　(C)能進行發酵　(D)糖會影響發酵。

100.( B )下列何者屬於酥(油)皮麵食　(A)蔥油餅　(B)蘇式椒鹽月餅　(C)千層糕　(D)鳳梨酥。

101.( A )原料稱量最普遍用的度量衡是　(A)公制　(B)台制　(C)英制　(D)日制。

102.( B )大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？　(A)直明酥　(B)圓明酥　(C)暗酥　(D)半暗酥。

103.( A )使用食品添加物應優先考慮　(A)安全性　(B)有用性　(C)經濟性　(D)方便性。

104.( B )發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為　(A)長　(B)短　(C)相同　(D)時間長短不影響。

105.( B )食鹽的主成分為　(A)氯化鉀　(B)氯化鈉　(C)氯化鈣　(D)碘酸鹽。

106.( C )較不受歡迎的水餃品質是　(A)皮薄　(B)有湯汁　(C)有油耗味　(D)肉多。

107.( D )要製作發酵類的產品，不需要控制　(A)溫度　(B)濕度　(C)時間　(D)光線。

108.( A )油炸(機)鍋材質最宜選用　(A)不鏽鋼　(B)生鐵　(C)銅　(D)鋁。

109.( A )叉燒包內餡所使用之肉材為　(A)豬肉　(B)雞肉　(C)牛肉　(D)羊肉。

110.( C )沙琪瑪為了增進保存性不宜使用　(A)脫氧包裝　(B)抗氧化劑　(C)防腐劑　(D)充氮包裝。

111.( C )下列何種產品不屬於酥油皮類　(A)椰蓉（香妃）酥　(B)芝麻喜餅　(C)桃酥　(D)老婆餅。

112.( C )下列何種原料含油脂量最高　(A)粉心麵粉　(B)高筋麵粉　(C)小麥胚芽　(D)全麥麵粉。

113.( C )添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？　(A)鹽　(B)味精　(C)小蘇打　(D)食用油。

114.( D )依人體工學原理，超過多重以上儘量避免以人工搬運　(A)30公斤　(B)35公斤　(C)40公斤　(D)45公斤。

115.( C )腸炎弧菌是來自　(A)土壤　(B)空氣　(C)海鮮類　(D)肉類。

116.( C )下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少　(A)糖　(B)油脂　(C)奶粉　(D)乳化劑。

117.( A )下列何種產品之熟製非用蒸箱處理？　(A)開口笑　(B)饅頭　(C)馬拉糕　(D)叉燒包。

118.( B )下列何種原料可增進發酵麵食的白度　(A)鹼水　(B)活性黃豆粉　(C)奶粉　(D)鹽。

119.( C )1台斤相當於　(A)425公克　(B)500公克　(C)600公克　(D)700公克。

120.( D )下列何項麵粉之灰分最高？　(A)低筋麵粉　(B)高筋麵粉　(C)中筋麵粉　(D)洗筋(次級) 麵粉。

121.( C )下列何者非燙麵產品之特性？　(A)柔軟　(B)較濕潤　(C)韌性強　(D)可塑性好。

122.( D )軟骨症是飲食中缺乏　(A)維生素A (B)維生素B2 (C)維生素C (D)維生素D 。

123.( A )下列何種原料可增強麵糰之筋性　(A)鹽　(B)胚芽　(C)還原劑　(D)酵母。

124.( C )下列何種產品不適合加阿摩尼亞　(A)油條　(B)沙其瑪　(C)巧果　(D)桃酥。

125.( A )蒸發糕使用何種火力　(A)大火　(B)中火　(C)小火　(D)微火。

126.( D )選購蒸箱，下列何者不重要　(A)火力大小　(B)是否漏氣　(C)是否會滴水　(D)是否防水。

127.( D )下列何種油脂之膽固醇含量最低　(A)豬油　(B)魚油　(C)牛油　(D)黃豆油。

128.( B )植物中含蛋白質最豐富的是(A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類 。

129.( D )糖不具有　(A)褐變反應　(B)吸濕作用　(C)柔軟作用　(D)增強麵筋作用。

130.( A )壓麵機之滾輪材質應採用　(A)不鏽鋼　(B)鐵　(C)銅　(D)鋁。

131.( A )下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳？　(A)粉心粉　(B)一級次級粉　(C)二級次級粉　(D)統粉。

132.( B )下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性　(A)玉米澱粉　(B)磷酸鹽　(C)糖　(D)油脂。

133.( A )當麵條乾燥時，熱會使水分自表面蒸發。一般而言，適當之濕度下，溫度越高水分蒸發的速率會愈　(A)快　(B)慢　(C)沒影響　(D)與溫度無關。

134.( D )巧果品質應具有何特性　(A)柔軟　(B)層次　(C)鬆酥　(D)酥脆。

135.( D )葵花籽油是取自於向日葵的　(A)花　(B)根　(C)莖　(D)種子。

136.( C)冷凍菜肉包復熱時，以下列何種方式較不適合　(A)蒸　(B)炸　(C)煮　(D)微波加熱。

137.( A )下列何種麵皮的吸水量最高？　(A)全燙麵皮　(B)半燙麵皮　(C)冷水麵皮　(D)發酵麵皮。

138.( D )肉類中不含下列那一種營養素　(A)蛋白質　(B)脂質　(C)維生素B1　(D)維生素C。

139.( B )牛肉餡餅的熟製方法與下列何者相似(A)餛飩 (B)水煎包 (C)燒賣　(D)蒸餃。

140.( C )下述何者不是麵糰攪拌主要功能　(A)混合原料　(B)加速麵粉吸水　(C)改善風味　(D)擴展麵筋。

141.( B )蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料(A)細糖　(B)發粉　(C)蛋黃粉　(D)奶水。

142.( B )那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。

143.( A )包裝過期的產品應　(A)回收　(B)重新包裝　(C)繼續使用　(D)不予理會。

144.( D )下列麵食製品其熟製方法，何者非使用油炸　(A)兩相好(雙胞胎)　(B)沙琪瑪　(C)開口笑　(D)燒餅。

145.( C )下列產品製作時，何者使用蛋量最多　(A)黑糖糕　(B)倫教糕(白糖糕)　(C)馬拉糕　(D)發糕。

146.( B )冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方式最多　(A)蒸　(B)煮　(C)烤　(D)炸。

147.( B )傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為　(A)高糖少油　(B)高糖高油　(C)低糖低油　(D)低糖高油。

148.( D )天花板與堆積物間，至少要保持多遠以上？　(A)30公分　(B)40公分　(C)50公分　(D)60公分。

149.( D )下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀　(A)小麥澱粉　(B)玉米澱粉　(C)麵粉　(D)糖粉。

150.( D )製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度　(A)中筋麵粉　(B)鹼水　(C)沸水　(D)冷水。