**109學年度臺中市國中技藝教育課程技藝競賽**

**食品職群(主題二)­-指型小西餅 學科題庫**

**一、選擇題 (150題)**

（　B　）1.欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加　(A)水　(B)油　(C)糖　(D)高筋麵粉

【檢定題.】

（　A　）2.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？　(A)10分鐘　(B)20分鐘　(C)40分鐘　(D)50分鐘

【檢定題.】

（　D　）3.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

【檢定題.】

（　A　）4.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　）5.使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量　(A)等量使用　(B)1/3蒸發奶水加2/3水　(C)2/3蒸發奶水加1/3水　(D)1/2蒸發奶水加1/2水

【檢定題.】

（　A　）6.健康食品之標示或廣告涉及醫療效能內容時，可處罰鍰　(A)四十萬元以上二百萬元以下　(B)六萬元以上三十萬元以下　(C)四萬元以上二十萬元以下　(D)三萬元以上十五萬元以下

【檢定題.】

（　D　）7.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　）8.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.】

（　B　）9.派皮堅韌不酥的原因為(A)派餡裝盤時太熱　(B)麵糰拌合太久　(C)烘烤時間不夠　(D)油脂用量太多

【檢定題.】

（　D　）10.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　）11.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.】

（　D　）12.下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚氯乙烯（PVC）　(C)聚丙烯（PP）　(D)聚苯乙烯（PS）

【檢定題.】

（　A　）13.戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是　 (A)蛋白中攪拌入空氣　(B)塔塔粉　(C)蛋黃麵糊部分的攪拌　(D)水

【檢定題.】

（　C　）14.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.】

（　C　）15.食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用　(A)雙氧水　(B)乙醇　(C)甲苯　(D)汽油

【檢定題.】

（　C　）16.砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而　(A)降低　(B)不變　(C)提高　(D)不一定

【檢定題.】

（　C　）17.以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰醱酵時的相對溼度應維持在　(A)58％±2％　(B)68％±2％　(C)78％±2％　(D)88％±2％

【檢定題.】

（　A　）18.一個中型雞蛋去殼後約重　(A)50公克　(B)70公克　(C)80公克　(D)100公克

【檢定題.】

（　D　）19.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.】

（　A　）20.烘焙產品使用何種糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？　(A)果糖　(B)砂糖　(C)麥芽糖　(D)乳糖

【檢定題.】

（　D　）21.為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入　(A)纖維分解酵素　(B)脂肪分解酵素　(C)蛋白質分解酵素　(D)液化酵素

【檢定題.】

（　B　）22.歐美俗稱的磅蛋糕（Pound Cake）是屬於　(A)戚風類蛋糕　(B)麵糊類蛋糕　(C)乳沫類蛋糕　(D)天使蛋糕

【檢定題.】

（　D　）23.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.】

（　D　）24.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　）25.雞蛋布丁餡　(A)煮時應加多量防腐劑　(B)煮好應冷藏貯存　(C)煮好應保持在50℃以上　(D)加工時用手抓

【檢定題.】

（　C　）26.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.】

（　B　）27.餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？　(A)有表面裝飾之作用　(B)減少原料用量、降低成本　(C)切斷麵糰筋性、防止緊縮作用　(D)水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度

【檢定題.】

（　B　）28.炸油炸甜圈餅（道納司，Doughnuts）的油溫以　(A)140～150℃　(B)180～190℃　(C)210～220℃　(D)230～240℃　為佳

【檢定題】

（　B　）29.解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為　(A)表面噴水　(B)麵片作打浪狀　(C)撒麵粉　(D)重新混合製作

【檢定題.】

（　A　）30.雞蛋1公斤40元，則雞蛋10磅的價錢為　(A)181元　(B)196元　(C)203元　(D)212元

【檢定題.】

（　A　）31.奶油雞蛋布丁派是屬於　(A)生派皮生派餡　(B)熟派皮熟派餡　(C)雙皮派　(D)油炸派

【檢定題.】

（　A　）32.下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？　(A)蘇打餅乾　(B)瑪莉餅乾　(C)冰箱小西餅　(D)乳沫類小西餅

【檢定題.】

（　C　）33.牛肉派是屬於　(A)生派皮生派餡　(B)熟派皮熟派餡　(C)雙皮派　(D)油炸派

【檢定題.】

（　B　）34.麵糰經過醱酵之後，其pH值比未醱酵麵糰　(A)增加　(B)降低　(C)相同　(D)視配方油量

【檢定題.】

（　A　）35.餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是　(A)輥輪推壓小西餅　(B)硬質餅乾　(C)蘇打餅乾　(D)瑪莉餅乾

【檢定題.】

（　B　）36.下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？　(A)蘇打餅乾　(B)瑪莉餅乾　(C)冰箱小西餅　(D)乳沫類小西餅

【檢定題.】

（　A　）37.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.】

（　B　）38.低酸性食品之pH值應　(A)小於4.6　(B)大於4.6　(C)大於6.0　(D)大於7.0

【檢定題.】

（　B　）39.依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？　(A)塊狀成型　(B)擠出成型　(C)線切成型　(D)推壓成型

【檢定題.】

（　D　）40.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.】

（　C　）41.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.】

（　D　）42.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　(A)軟性小西餅　(B)酥硬性小西餅　(C)鬆酥性小西餅　(D)脆硬性小西餅

【檢定題.】

（　C　）43.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　）44.臺灣目前使用的白油，每桶重量約為　(A)5公斤　(B)10公斤　(C)16公斤　(D)30公斤

【檢定題.】

（　B　）45.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？　(A)乳糖　(B)砂糖　(C)麥芽糖　(D)蜂蜜

【檢定題.】

（　C　）46.食品若保溫貯存販賣（但罐頭食品除外），溫度應保持幾度以上？　(A)37℃　(B)45℃　(C)65℃　(D)50℃

【檢定題.】

（　B　）47.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　）48.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　）49.使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為　(A)1：99　(B)10：90　(C)20：80　(D)30：70

【檢定題.】

（　C　）50.麵包製程中之醒麵即是　(A)基本醱酵　(B)延續醱酵　(C)中間醱酵　(D)滾圓

【檢定題.】

（　B　）51.麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？　(A)烤爐溫度不平均　(B)冷卻不足　(C)醱酵　(D)整型的關係

【檢定題.】

（　A　）52.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.】

（　B　）53.塔塔粉是屬　(A)中性鹽　(B)酸性鹽　(C)鹼性鹽　(D)低鹼性鹽

【檢定題.】

（　A　）54.評定餐包的表皮性質是　(A)薄而軟　(B)厚而硬　(C)有斑紋　(D)可吃就好

【檢定題.】

（　A　）55.烘焙食品貯藏條件應選擇　(A)陰冷、乾燥　(B)高溫、陽光直射　(C)陰冷、潮溼　(D)高溫、潮溼　的地方

【檢定題】

（　D　）56.小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？　(A)高筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)粉心麵粉　(D)低筋麵粉

【檢定題.】

（　A　）57.小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？　(A)高筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)粉心麵粉　(D)低筋麵粉

【檢定題.】

（　D　）58.烘焙店家小本經營，最好的行銷方法為　(A)報紙、雜誌　(B)廣播　(C)電視　(D)消費者口碑

【檢定題.】

（　B　）59.奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時　(A)技術好　(B)烤盤油擦太多　(C)底火太弱　(D)上火太強

【檢定題.】

（　C　）60.麵粉貯藏之理想溼度為　(A)10～20％　(B)30～40％　(C)55～65％　(D)90～100％

【檢定題.】

（　B　）61.評定白麵包的風味應具有　(A)奶油香味　(B)自然醱酵的麥香味　(C)具有清淡的香草香味　(D)含有淡淡焦糖味

【檢定題.】

（　D　）62.麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為　(A)甲硫胺酸（Methioine）　(B)胱胺酸（Cystine）　(C)半胱胺酸（Cysteine）　(D)離胺酸（Lysine）

【檢定題.】

（　A　）63.下列何者工作態度不佳？　(A)不理不睬　(B)微笑　(C)謙虛　(D)勤快

【檢定題.】

（　D　）64.下列烘焙用原料較不常使用的是　(A)新鮮奶油　(B)全脂奶粉　(C)脫脂奶粉　(D)煉乳

【檢定題.】

（　A　）65.奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為　(A)麵糊太乾　(B)配方內油的用量太少　(C)使用化學膨脹劑　(D)麵糊糊化程度良好

【檢定題.】

（　C　）66.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　）67.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　）68.一般沙拉油放置一段時間，會　(A)長黴菌　(B)酸敗　(C)醱酵　(D)結晶

【檢定題.】

（　A　）69.冷凍蛋解凍後最好　(A)1天內用完　(B)3天用完　(C)1週用完　(D)1個月用完

【檢定題.】

（　D　）70.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？　(A)顏色加深　(B)黏度增加　(C)有蟹泡並提前冒煙　(D)酸價為1.0

【檢定題.】

（　B　）71.土司麵包的表皮性質應該是　(A)厚而堅韌　(B)薄而柔軟　(C)呈褐色　(D)呈黃色

【檢定題.】

（　C　）72.測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為　(A)麵粉酵素活性測定儀（Amylograph）　(B)連續溫度黏度測定儀（Viscosgraph）　(C)麵糰拉力特性測定儀（Extensograph）　(D)麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）

【檢定題.】

（　A　）73.測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為　(A)麵粉酵素活性測定儀（Amylograph）　(B)連續溫度黏度測定儀（Viscosgraph）　(C)麵糰拉力特性測定儀（Extensograph）　(D)麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）

【檢定題.】

（　D　）74.下列哪一種食物，不能做為醣類的來源？　(A)麵粉　(B)米　(C)蔗糖　(D)牛肉

【檢定題.】

（　B　）75.水果蛋糕水果下沉的原因　(A)發粉用量不足　(B)麵粉筋度太低　(C)麵粉筋度太高　(D)總水量不足

【檢定題.】

（　B　）76.冰淇淋蛋糕一定要　(A)冷藏　(B)冷凍　(C)常溫　(D)10℃　保存

【檢定題】

（　B　）77.蛋糕切開後底部有水線係因配方中　(A)水量少　(B)水量多　(C)發粉多　(D)蛋量少

【檢定題.】

（　C　）78.下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？　(A)鹽　(B)水　(C)糖　(D)蛋

【檢定題.】

（　A　）79.下列食物何者含膽固醇量較高？　(A)蛋　(B)雞肉　(C)米　(D)麵粉

【檢定題.】

（　B　）80.鬆餅（起酥，Puff Pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應　(A)較硬　(B)一致　(C)較軟　(D)無關　，則能達到最佳效果

【檢定題】

（　B　）81.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　(A)等量　(B)1/3　(C)1/2　(D)2倍

【檢定題.】

（　D　）82.冷凍食品之保存溫度為　(A)0℃　(B)4℃　(C)－5℃　(D)－18℃　以下

【檢定題】

（　A　）83.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】

（　B　）84.鬆餅（起酥，Puff Pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為　(A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂　(B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入　(C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料　(D)將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌

【檢定題.】

（　D　）85.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　）86.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醱酵母粉，用量應為　(A)4％　(B)2％　(C)1.6％　(D)1.33％

【檢定題.】

（　D　）87.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　）88.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.】

（　A　）89.酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，Yeast Doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意　(A)適當的醱酵　(B)過度的醱酵　(C)低溫長時間之油炸　(D)較硬之麵糰

【檢定題.】

（　B　）90.蛋白在烘焙原料中屬於哪一種性質？　(A)柔性原料　(B)韌性原料　(C)酸性原料　(D)中性原料

【檢定題.】

（　B　）91.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　）92.蛋白的含水量為　(A)50％　(B)75％　(C)88％　(D)95％

【檢定題.】

（　D　）93.下列何種麵粉含有最高之纖維素？　(A)粉心粉　(B)高筋粉　(C)低筋粉　(D)全麥麵粉

【檢定題.】

（　B　）94.麵包基本醱酵過久其表皮的性質　(A)韌性大　(B)易脆裂呈片狀　(C)堅硬　(D)薄而軟

【檢定題.】

（　D　）95.蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其pH值升高？　(A)氫氣　(B)氮氣　(C)組織胺　(D)二氧化碳

【檢定題.】

（　A　）96.下列何者為慢性發粉之主要成分？　(A)酸性焦磷酸鹽　(B)酸性磷酸鈣　(C)碳酸氫鈉　(D)碳酸鈉

【檢定題.】

（　C　）97.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.】

（　A　）98.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　）99.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.】

（　B　）100.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.】

（　D　）101.肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的　(A)蛋白質　(B)脂肪　(C)水分　(D)碳水化合物

【檢定題.】

（　A　）102.米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏　(A)離胺酸　(B)色胺酸　(C)白胺酸　(D)酪胺酸

【檢定題.】

（　D　）103.下列何種包裝不能防止長黴？　(A)真空包裝　(B)使用脫氧劑　(C)充氮包裝　(D)含氧之調氣包裝

【檢定題.】

（　D　）104.麵包配方使用2％的細砂糖如將糖量增加至4％，則醱酵時間會　(A)縮短很多　(B)縮短很少　(C)延長　(D)不變

【檢定題.】

（　C　）105.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　(A)表皮顏色變淺　(B)表皮變薄而軟　(C)表皮顏色加深　(D)表皮變粗糙

【檢定題.】

（　C　）106.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　）107.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　）108.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.】

（　C　）109.一般奶油或瑪琪琳含水量約為　(A)6～10％　(B)11～13％　(C)14～22％　(D)24～30％

【檢定題.】

（　C　）110.乳化劑在蛋糕中的功能是　(A)使蛋糕風味佳　(B)使蛋糕顏色加深　(C)融和配方內水和油使組織細膩　(D)縮短攪拌時間減少人工

【檢定題.】

（　C　）111.下列哪一種麵包必需使用蒸氣烤爐？　(A)甜麵包　(B)丹麥麵包　(C)硬式麵包　(D)葡萄乾麵包

【檢定題.】

（　B　）112.麵粉中添加活性麵筋粉每增加1％時，則麵粉之吸水量約可提高　(A)1％　(B)1.5％　(C)2％　(D)2.5％

【檢定題.】

（　A　）113.蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？　(A)高速攪拌　(B)蛋溫太低　(C)使用陳舊蛋　(D)容器沾油

【檢定題.】

（　C　）114.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.】

（　D　）115.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.】

（　B　）116.乳化劑在麵包中的功能　(A)增加麵包風味　(B)使麵包柔軟不易老化　(C)防止麵包發黴　(D)促進酵母活力

【檢定題.】

（　D　）117.食品包裝袋上不須標示　(A)添加物名稱　(B)有效日期　(C)原料名稱　(D)配方表

【檢定題.】

（　C　）118.殺菌軟袋（Retort Pouch）最好的包裝材料是　(A)玻璃紙　(B)聚丙烯（PP）　(C)鋁箔積層　(D)尼龍積層

【檢定題.】

（　B　）119.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.】

（　D　）120.要久存的食品要選用　(A)牛皮紙　(B)聚乙烯（PE）　(C)聚丙烯（PP）　(D)鋁箔膠膜積層

【檢定題.】

（　D　）121.一般油炸用油發煙點應在　(A)150～160℃　(B)160～170℃　(C)170～180℃　(D)200℃以上

【檢定題.】

（　A　）122.為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量　(A)蛋黃　(B)蛋白　(C)麵粉　(D)食鹽

【檢定題.】

（　A　）123.為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用　(A)細砂糖　(B)糖粉　(C)糖漿　(D)麥芽糖

【檢定題.】

（　B　）124.戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品　(A)組織較軟　(B)拌入其他材料時易消泡　(C)體積較大　(D)不影響蛋糕品質

【檢定題.】

（　B　）125.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

【檢定題.】

（　B　）126.可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為　(A)選用麵筋較強的麵粉　(B)烤焙時間避免過久　(C)烤盤擦油　(D)減少配方中的用油量

【檢定題.】

（　D　）127.欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列哪項因素無關？　(A)室溫　(B)粉溫（或材料溫度）　(C)機器攪拌所產生的摩擦溫度　(D)中種麵糰溫度

【檢定題.】

（　C　）128.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】

（　D　）129.有關職業災害勞工保護法何者錯誤？　(A)已於九十一年四月二十八日開始實施　(B)未投保勞工也可適用　(C)提供職傷重殘者生活津貼及看護費補助　(D)發生職災時，轉包工程之雇主沒有責任

【檢定題.】

（　C　）130.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.】

（　A　）131.麵包可使用的防腐劑為　(A)丙酸鈣　(B)去水醋酸　(C)硼酸　(D)苯甲酸

【檢定題.】

（　C　）132.麵粉的pH值變小時，小西餅的體積　(A)不變　(B)變大　(C)變小　(D)變厚

【檢定題.】

（　B　）133.新鮮酵母貯存的最佳溫度為　(A)－10～0℃　(B)2～10℃　(C)11～20℃　(D)21～27℃

【檢定題.】

（　C　）134.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　）135.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

【檢定題.】

（　A　）136.蘇打餅乾成品的pH值比一般奶油小西餅為　(A)高　(B)相同　(C)低　(D)測不出來

【檢定題.】

（　A　）137.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

【檢定題.】

（　A　）138.下列哪一種糖的甜度最高？　(A)果糖　(B)轉化糖漿　(C)砂糖　(D)葡萄糖

【檢定題.】

（　B　）139.使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？　(A)使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻　(B)使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢　(C)使用隧道爐，可連續生產，產量較大　(D)使用蒸氣爐，烤焙硬式麵包表皮較脆

【檢定題.】

（　D　）140.製作丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用　(A)豬油　(B)雪白奶油　(C)白油（烤酥油）　(D)瑪琪琳

【檢定題.】

（　C　）141.下列何者不是造成小西餅膨大之原因？　(A)蘇打粉　(B)酵母　(C)砂糖　(D)攪拌時拌入油脂之空氣

【檢定題.】

（　A　）142.以下敘述，何者為正確？　(A)尼龍積層可用於蒸煮食品時使用　(B)低密度聚乙烯（PE）遇低溫會變脆　(C)聚氯乙烯（PVC）易於燃燒，並有極佳之抗油性　(D)泡沫塑膠保溼效果差

【檢定題.】

（　C　）143.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.】

（　C　）144.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】

（　C　）145.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　(A)100公斤　(B)75公斤　(C)62.5公斤　(D)50公斤

【檢定題.】

（　B　）146.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　）147.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　）148.下列何者為非觸電直接影響因素？　(A)電磁場大小　(B)電流流通途徑　(C)電流大小　(D)電流流經的時間

【檢定題.】

（　A　）149.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

【檢定題.】

（　B　）150.下列包裝材料何者最適合包高油產品？ 　(A)紙盒　(B)鋁箔積層　(C)聚氯乙烯（PVC）　(D)聚酯（PET）

【檢定題.】