



黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

## 2022 THE ONE 黎饗盃頂尖餐旅人才競賽

### 【烘焙職種】 【學科】 模擬試卷

選手姓名：\_\_\_\_\_ 選手編號：\_\_\_\_\_

- ( ) 一點心營養成分中含有脂肪與蛋白質各10公克，碳水化合物50公克，請問總熱量有多少大卡？ (A)330 (B)350 (C)380 (D)400。
- ( ) 麵粉中影響吸水程度最大者為 (A)澱粉破碎程度 (B)麵筋變性程度 (C)麵粉粒度大小 (D)油脂水解程度。
- ( ) 烘焙所使用的蒸發奶水，其固形物含量，下列何者正確？ (A)26% (B)30% (C)35% (D)40%。
- ( ) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加 (A)麵粉量 (B)蛋白量 (C)糖量 (D)鹽量。
- ( ) 麵粉中的蛋白質每增加1%，其吸水量約增加 (A)2% (B)4% (C)6% (D)不影響。
- ( ) 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。
- ( ) 使用攪拌機的時候投入攪拌缸的材料，最多為攪拌缸容量的多少？ (A)1/2 (B)1/3 (C)2/3 (D)3/4。
- ( ) 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，但為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅配方中的糖與油脂，較甜麵包配方 (A)高 (B)少 (C)相等 (D)視情況而定。
- ( ) 麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5°C，自來水溫為20°C，該日室溫為28°C，冰用量應為 (A)42g (B)54g (C)63g (D)80g。
- ( ) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為 (A)發粉 (B)小蘇打 (C)碳酸氫銨 (D)酵母。
- ( ) 製作奶油空心餅，若使用蛋量較多，則成品的外殼較 (A)薄 (B)軟 (C)厚 (D)不影響。
- ( ) 製作西點慕斯(Mousse)，一般是由下列哪些食品原料組合而成？ (A)雞蛋、玉米澱粉、果汁 (B)蛋黃、果膠、果汁 (C)鮮奶油、蛋白、



- 果汁 (D)鮮奶油、吉利丁、果汁。
13. ( ) 製作巧克力戚風蛋糕，烤焙後的蛋糕體顏色會較深，是因為使用可可粉與下列何種材料攪拌的結果？ (A)碳酸氫鈉 (B)泡打粉 (C)塔塔粉 (D)鉸粉。
14. ( ) 酵母道納斯俗稱甜甜圈，分類上歸屬於 (A)麵包類 (B)蛋糕類 (C)西點類 (D)中點類。
15. ( ) 烘焙原料保存時應 (A)一律放冰箱 (B)依性質分類保存 (C)放室內乾淨地面上即可 (D)工作桌上以方便拿取。
16. ( ) 調整麵包配方時，下列何者材料會使麵包麵糰較軟？ (A)鹽 (B)糖 (C)蛋白 (D)麵粉。
17. ( ) 麵糰攪拌不夠對麵包品質的影響，下列敘述何者為非？ (A)麵包體積大 (B)多顆粒，而結構不均勻有條紋 (C)麵包內部組織粗糙 (D)顏色多呈褐黃色。
18. ( ) 有關軟麵糰的餅乾，下列敘述何者為非？ (A)使用的成份比硬麵糰要高 (B)麵糰擰成一定的厚薄，用模型壓出再經烤焙而成 (C)打出麵筋 (D)利用化學膨脹劑幫助膨脹使產品品質較為鬆酥。
19. ( ) 烘焙食品添加小蘇打於受熱時會釋放出下列何種氣體？ (A)二氧化碳 (B)一氧化碳 (C)乙炔 (D)氮氣。
20. ( ) 有關食用色素，下列何者為黃色色素代號？ (A)1、2號 (B)2、3號 (C)3、4號 (D)4、5號。
21. ( ) 烘焙產品使用下列何種糖，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。
22. ( ) 食品材料中，杏仁膏的主要成分為 (A)玉米澱粉、糖粉、吉利丁 (B)杏仁、砂糖 (C)杏仁、玉米澱粉、吉利丁 (D)麵粉、砂糖、玉米澱粉。
23. ( ) 食品包裝材料的必備特性，下列何者錯誤？ (A)衛生性 (B)作業性 (C)便利性 (D)高貴性。
24. ( ) 巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。
25. ( ) 下列敘述，何者不是烘焙食品的發展趨勢？ (A)進入全自動化生產 (B)融入在地食材 (C)重視食品安全衛生 (D)價錢低廉好入手。
26. ( ) 配方中採用蛋白者，為下列何種產品？ (A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕 (C)法國麵包 (D)天使蛋糕。



27. ( ) 下列何者不是鹽對於麵糰的影響？ (A)可提高麵糰的筋性 (B)可提高麵糰的風味 (C)使麵糰更為柔軟 (D)可抑制微生物的繁殖。
28. ( ) 有關奶油空心餅常發生的弊病及原因，下列敘述何者為是？ (A)加蛋時麵糊溫度超過 $35^{\circ}\text{C}$ ，因此部份蛋被燙熟影響麵糊的膨大 (B)蛋從冰箱內取出溫度太低，或是不新鮮 (C)麵粉加入急滾的油水中煮的時間太長 (D)麵糊太濕。
29. ( ) 在糖類甜度中，通常以哪一種糖甜度定為100度？ (A)果糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)葡萄糖。
30. ( ) 食品加工中使用最多的溶劑是 (A)酒精 (B)沙拉油 (C)牛油 (D)水。
31. ( ) 將麵包配方中的砂糖，使用量3%調整至6%，則其醱酵時間為何？ (A)縮短很多 (B)縮短很少 (C)增長 (D)不變。
32. ( ) 下列何種產品麵糰是屬於發酵性麵糰？ (A)奶油小西餅 (B)蛋黃酥 (C)廣式月餅 (D)美式甜麵包。
33. ( ) 50~100公克左右的甜麵包，其烤焙方式應 (A)上火為主，下火為輔 (B)只上火 (C)下火為主，上火為輔 (D)只下火。
34. ( ) 蛋白在拌打時最好保持在幾 $^{\circ}\text{C}$ 之間，過冷和過熱，會影響到拌打起泡及烤焙品質的溫度？ (A)0~7 (B)8~12 (C)10~15 (D)17~22。
35. ( ) 打發蛋白，以手指勾起倒立、蛋白成山峰不彎曲狀、且蛋白紋路清晰明顯，請問此階段稱為 (A)起泡期 (B)溼性發泡期 (C)乾性發泡期 (D)棉花狀期。
36. ( ) 為避免蛋糕容易發霉，出爐後應 (A)放在乾燥陰涼處 (B)放在熱而潮濕的地方 (C)與舊產品放在一起 (D)隨便放置。
37. ( ) 蛋糕配方中各項材料百分比總和為560%，已知蛋糕麵糊總量為2800克，其麵粉的用量應為 (A)350克 (B)450克 (C)500克 (D)550克。
38. ( ) 在製作何種蛋糕時，不可擦防黏油脂？ (A)海綿蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)輕奶油蛋糕 (D)天使蛋糕。
39. ( ) 麵糰分割滾圓後置放於工作台上鬆弛稱為 (A)中間發酵 (B)延續發酵 (C)翻麵 (D)最後發酵。
40. ( ) 蛋糕製作時，所使用的發粉為 (A)雙重反應發粉 (B)次快性發粉 (C)快性發粉 (D)慢性發粉。



# 黎明技術學院

LEE-MING Institute of Technology

41. ( ) 小麥麵粉中何種胺基酸含量最高？ (A)離胺酸 (B)麩胺酸 (C)色胺酸 (D)酰胺酸。
42. ( ) 麵包配方使用2%的細砂糖，如果將糖量增加至4%，則醱酵時間會 (A)縮短很多 (B)不變 (C)延長 (D)縮短很少。
43. ( ) 欲打發鮮奶油，最適合使用的攪拌器為 (A)鈎狀攪拌器 (B)槳狀攪拌器 (C)球狀攪拌器 (D)三者都可以。
44. ( ) 天使蛋糕蛋白攪拌打發使用塔塔粉，何者非其功用？ (A)中和蛋白鹼性 (B)產生二氧化碳幫助產品膨大 (C)增加蛋白韌性 (D)使顏色更潔白。
45. ( ) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至 (A)25°C以下 (B)25~30°C (C)35~43°C (D)50°C以上。
46. ( ) 烘烤雙皮派 (pie) 時，為使波皮顏色較鮮豔，增加產品的美觀，通常於多少溫度左右烤焙？ (A)192°C (B)212°C (C)232°C (D)252°C。
47. ( ) 以包裝袋加入乾燥劑保存時，其所採用的包材要求 (A)透氣性好 (B)隔濕性好 (C)透明性好 (D)透光性好。
48. ( ) 下列何者為塔塔粉的化學成分？ (A)檸檬酸鈉 (B)酒石酸氫鉀 (C)磷酸鈉 (D)麩胺酸鈉。
49. ( ) 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。
50. ( ) 鬆餅 (起酥, puff pastry) 烤焙時，烤爐宜選用 (A)熱風爐 (B)普通爐 (C)蒸汽爐 (D)隧道爐。