

學校名稱： 學年學期： 技藝競賽【烘焙職種】學科歷屆試題 考試卷 命題老師：
____年____班 學號：_____ 姓名：_____ 得分：_____

一、選擇題：(每格0分，共0分)

1. () 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。

《答案》A

2. () 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。

《答案》A

3. () 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%。

《答案》A

4. () 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。

《答案》C

5. () 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。

《答案》A

6. () 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。

《答案》B

7. () 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。

《答案》C

8. () 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。

《答案》B

9. () 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。

《答案》B

10. () 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。

《答案》C

11. () 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。

《答案》C

12. () 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。

《答案》D

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)銨粉。

《答案》A

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。

《答案》C

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。

《答案》B

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。

《答案》B

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。

《答案》A

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)麵糰擀成一定的厚薄，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。

《答案》C

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)氫氣。

《答案》A

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。

《答案》D

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。

《答案》A

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。

《答案》B

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。

《答案》D

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。

《答案》B

25. () 下列敘述，何者不是烘焙食品的發展趨勢？ (A)道入全自動化生產 (B)融入在地食材 (C)重視食品安全衛生 (D)價錢低廉好入手。

《答案》D

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。

《答案》D

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。

《答案》C

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°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。

《答案》B

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。

《答案》B

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。

《答案》D

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。

《答案》D

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。

《答案》D

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。

《答案》A

34. () 蛋白在拌打時最好保持在幾°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。

《答案》D

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。

《答案》C

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。

《答案》A

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。

《答案》C

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。

《答案》D

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。

《答案》A

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。

《答案》A

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)酥胺酸。

《答案》B

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。

《答案》B

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。

《答案》C

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。

《答案》B

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。

《答案》C

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。

《答案》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。

《答案》B

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。

《答案》B

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。

《答案》A

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。

《答案》C