

烘焙題目卷解析

一、選擇題：(每格0分，共0分)

1. () 下列何種原因導致奶油空心餅成品內部缺乏空囊？ (A)麵糊糊化程度良好 (B)麵糊太乾 (C)使用化學膨脹劑 (D)配方內油的用量太少。

《答案》B

2. () 發酵的技巧，主要應用於哪一種烘焙產品的製作？ (A)蛋糕 (B)麵包 (C)餅乾 (D)水果塔。

《答案》B

3. () 蛋糕出爐後，發現蛋糕底部有一層生麵糊，請問主要原因是 (A)水分不足 (B)油太少 (C)油太多 (D)水分過多。

《答案》D

4. () 蛋黃中何種成分具有乳化作用？ (A)油脂 (B)蛋白質 (C)卵磷質 (D)礦物質。

《答案》C

5. () 食用紅色色素幾號為合法使用的人工合成色素？ (A)三號 (B)四號 (C)五號 (D)六號。

《答案》D

6. () 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。

《答案》B

7. () 下列何者不是鬆餅製作時，加冰水的好處？ (A)麵糊與油的硬度一致 (B)攪好後的麵糊不黏手 (C)麵糰內吸水較少 (D)操作容易。

《答案》C

8. () 製作魔鬼蛋糕、白奶油蛋糕，使用下列哪一種攪拌方式最佳？ (A)糖油拌合法 (B)粉油拌合法 (C)糖蛋拌合法 (D)兩部拌合法。

《答案》A

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

《答案》C

10. () 高成份重奶油蛋糕配方中，為了調節蛋糕鬆軟性而使用鹼粉時，原有的配方應依照鹼粉的用量增加奶水用量，其奶水的增加量與鹼粉的比例？ (A)2：1 (B)3：1 (C)4：1 (D)5：1。

《答案》D

11. () 用大型深的烤模烘烤蛋糕、麵包的原則為 (A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫長時間。

《答案》D

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

《答案》D

13. () 哪一種麵包產品配方中糖、油使用量最多？ (A)硬式麵包 (B)軟式麵包 (C)軟式餐包 (D)甜麵包。

《答案》D

14. () 出爐後的麵包須冷卻至幾°C以下才可包裝？ (A)60 (B)50 (C)40 (D)25。

《答案》D

15. () 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

16. () 蛋糕配方百分比總和為360%，已知蛋糕麵糊總量為5400克，其麵粉的使用量，下列何者正確？ (A)1000克 (B)1050克 (C)1500克 (D)1550克。

《答案》C

17. () 一條標準白麵包的體積，應是此麵包重量的六倍，最低不可低於____倍 (A)2.5 (B)3.5 (C)4 (D)4.5。

《答案》D

18. () 全麥麵粉為小麥那些部分所磨製的麵粉？ (A)胚乳、麩皮 (B)胚乳 (C)胚乳、胚芽 (D)整粒小麥（胚乳、胚芽、及麩皮）。

《答案》D

19. () 製作蘋果派餡所使用的膠凍原料，大多採用 (A)玉米澱粉 (B)動物膠 (C)洋菜粉 (D)甘藷粉。

《答案》A

20. () 最理想之中間醱酵之溫、濕度為？ (A)22°C；70% (B)26°C；75% (C)30°C；85% (D)38°C；100%。

《答案》B

21. () 人工製造的酵母可分為新鮮酵母、乾酵母及快速（發）乾酵母等三種，在一定的麵粉用量中，新鮮酵母：乾酵母：快速乾酵母的用量比例，為下列何者正確？ (A)1：1：2 (B)1：1/2：1/3 (C)1：1/2：1/4 (D)1：1/3：1/3。

《答案》B

22. () 使用高級巧克力需先將巧克力融化加熱，再回溫到35~40°C，使巧克力表面有光澤性、易保存，此過程稱為 (A)催熟 (B)回溫 (C)調溫 (D)調質。

《答案》C

23. () 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。

《答案》D

24. () 下列何者不是麵包品質鑑定內部的標準？ (A)顆拉 (B)體積 (C)香味 (D)味道。

《答案》B

25. () 丙酸鈣是烘焙產品可使用的合法食品添加物，它屬於 (A)抗氧化劑 (B)乾燥劑 (C)防腐劑 (D)脫氧劑。

《答案》C

26. () 欲使小西餅之組織脆硬，主要靠配方中下列何者之貢獻？ (A)麵粉 (B)糖 (C)油 (D)水。

《答案》B

27. () 以中種法製做蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時相對溼度應維持在 (A)58%±2% (B)68±2% (C)78±2% (D)88±2%。

《答案》C

28. () 有關甘納許（Ganache）的原料，下列何種最適合？ (A)巧克力、鮮奶、吉利丁 (B)巧克力、奶水、吉利丁 (C)巧克力、鮮奶油、糖漿 (D)巧克力、鮮奶、玉米澱粉。

《答案》C

29. () 吐司麵包製作時，麵糰入模時接縫處要朝____，以避免麵包在進行最後發酵或烘烤時，自接縫處裂開，使吐司表面不平整 (A)上 (B)下 (C)左 (D)右。

《答案》B

30. () 製作戚風蛋糕，蛋黃係用在麵糊類的部份，其溫度不宜太低，應保持在室溫就可，過冷的蛋黃在與其他原料拌合時，其何種成分呈膠質顆粒狀，無法溶解會影響到蛋糕的品質？ (A)磷脂質 (B)蛋白質 (C)礦物質 (D)碳水化合物。

《答案》A

31. () 麵粉含水量比標準減少1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加 (A)0 (B)2% (C)4% (D)6%。

《答案》B

32. () 每1公克的油脂可提供多少熱量？ (A)10大卡 (B)9大卡 (C)7大卡 (D)4大卡。

《答案》B

33. () 麵糰攪拌的先後順序，下列何者正確？(1)捲起階段；(2)麵筋完成階段；(3)拾起階段；(4)麵筋擴展階段 (A)(3)→(1)→(4)→(2) (B)(1)→(4)→(3)→(2) (C)(1)→(3)→(4)→(2) (D)(3)→(4)→(1)→(2)。

《答案》A

34. () 每種蛋糕在攪拌時其麵糊都有一定的比重，控制得當烤出的蛋糕佳，磅蛋糕之比重為 (A)0.38 (B)0.46 (C)0.38~0.42 (D)0.83~0.85。

《答案》D

35. () 麵包配方裡正常用糖量為5%，如果增加為10%，則烤好後的麵包與前者最明顯的不同是 (A)表皮顏色淺 (B)表皮薄而軟 (C)表皮顏色深 (D)表皮粗糙。

《答案》C

36. () 所謂麵包老化是指麵包出爐後原有組織的鬆軟濕潤感已變為堅硬乾燥，主要是因為何者的結構改變了？ (A)蛋白質 (B)澱粉 (C)油脂 (D)維生素。

《答案》B

37. () 標準容量的量杯，1杯等於多少夸特 (Quart)？ (A)1/2 (B)1/3 (C)1/4 (D)1/5。

《答案》C

38. () 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

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

《答案》C

40. () 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用 (A)甘藷粉 (B)動物膠 (C)洋菜粉 (D)玉米澱粉。

《答案》D

41. () 小西餅的口感取決於配方中材料的比例，其中脆硬性小西餅是 (A)濕性材料>油>糖 (B)油>糖>濕性材料 (C)糖>油>濕性材料 (D)糖=油>濕性材料。

《答案》C

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

《答案》B

43. () 蛋糕道納斯的配方和下列何種蛋糕相似？ (A)麵糊類蛋糕 (B)天使蛋糕 (C)海綿蛋糕 (D)戚風蛋糕。

《答案》A

44. () 決定蛋糕是否可出爐的最可靠準確方法為 (A)依烤焙設定時間 (B)竹籤插入未沾黏生麵糊 (C)用手指輕觸蛋糕表面有彈性 (D)綜合前三者一起判斷最好。

《答案》D

45. () 發粉俗稱泡打粉，其主要成分為 (A)碳酸氫鈉 (B)硬酸氫鈉與酸性鹽類之混合物 (C)碳酸銨 (D)碳酸銨與酸性鹽類之混合物。

《答案》B

46. () 天使蛋糕蛋白應攪拌至 (A)起泡期 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。

《答案》B

47. () 下列哪一種材料較不適合作為麵包的餡料？ (A)火腿片 (B)起司片 (C)培根 (D)優格。

《答案》D

48. () 經攪拌後之蛋白糖，以手指勾起再倒放，可呈倒勾狀，此階段稱為 (A)起泡狀 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀。

《答案》B

49. () 一般食物熱存溫度為 (A)40°C 以上 (B)45°C 以上 (C)50°C 以上 (D)60°C 以上。

《答案》D

50. () 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅 (Danish Cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為 (A)容易吸收水分 (B)好控制麵粉量 (C)避免攪拌出筋 (D)防止破壞打發的氣泡。

《答案》C