

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群—烘焙主題】學科題庫

- (C)1.不能以微波烤箱加熱的包裝材料是 (A)紙製品(B)玻璃容器(C)鋁箔(D)聚丙烯(PP)。
- (B)2.製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部份小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之(A)2%(B)7%(C)10%(D)15%。
- (B)3.糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供(A)維生素 A(B)維生素 B 群(C)維生素 C (D)維生素 D。
- (A)4.製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用(A)糖油拌合法(B)麵粉油脂拌合法(C)直接拌合法(D)糖水拌合法。
- (D)5.那一種蛋糕麵糊理想比重最輕(A)海綿類(B)戚風類(C)麵糊類(D)天使類
- (C)6.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。
- (C)7.巧克力應貯存於(A)高濕度之場所(B)高溫日照之地區(C)低溫乾燥之場所(D)隨處均可，放置。
- (C)8.下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？(A)豬油(B)牛油(C)沙拉油(D)椰子油。
- (C)9.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。
- (D)10.下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂(A)海綿蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)輕奶油蛋糕(D)天使蛋糕。
- (D)11.下列何者營養素在加工過程中容易流失？(A)蛋白質(B)醣類(C)礦物質(D)維生素。
- (C)12.台灣目前使用的白油，每桶重量約為(A)5 公斤(B)10 公斤(C)16 公斤(D)30 公斤。
- (C)13.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。
- (A)14.下列何者工作態度不佳？(A)不理不睬(B)微笑(C)謙虛(D)勤快。
- (B)15.一般天使蛋糕的主要原料為(A)太白粉(B)蛋白 (C)乳酪(D)鮮奶油。
- (C)16.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。
- (C)17.製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加(A)蛋白量(B)麵粉量(C)糖量(D)鹽量。
- (A)18.麵包的體積太小，可能是(A)鹽太多(B)酵母多 (C)糖太少(D)油太少。
- (D)19.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。
- (C)20.製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在(A)100°C±5°C(B)80°C±5°C(C)60°C±5°C(D)30°C±5°C，可縮短烤焙時間。
- (D)21.鮑魚菇屬於(A)水產食品原料(B)香辛料(C)嗜好性飲料原料(D)植物性食品原料。
- (B)22.新鮮酵母貯存的最佳溫度為(A)-10~0°C(B)2~10°C (C)11~20°C (D)21~27°C。
- (A)23.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。
- (D)24.食品衛生管理法所定之罰鍰最高可處(A)十五萬元(B)二十萬元(C)九十萬元(D)一百萬元。

- (A)25. 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為(A)配方內水份太多(B)烤爐溫度太低(C)使用低筋麵粉(D)麵糊攪拌過久。
- (D)26. 食品包裝標示下列何者為誤(A)製造廠商名稱(B)製造日期(C)有效期限(D)療效。
- (B)27. 一班烘焙人員所稱的「重曹」(bakingsoda)是指(A)發粉(B)蘇打粉(C)酵母(D)酵素。
- (D)28. 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。
- (A)29. 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意(A)分次攪拌(B)一次攪拌完成(C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻方不致麵糰乾硬而不易成型。
- (A)30. 蛋黃中含量最多的成分(A)水 (B)油脂(C)蛋白質(D)灰分。
- (B)31. 下列何者不是在製作麵包發酵後產物(A)二氧化碳(CO₂)(B)氨(NH₃)(C)熱(D)酒精。
- (A)32. 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤(A)依牆壁或結構支柱堆放(B)不影響照明(C)不阻礙出入口(D)不超過最大安全負荷。
- (C)33. 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）(A)清香油(B)瑪琪琳(C)雪白乳化油(D)奶油。
- (A)34. 容易熱封，但難直接印刷的材質是(A)聚乙烯(PE)(B)聚丙烯(PP)(C)鋁箔(D)紙。
- (D)35. 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳(A)高密度聚乙烯(HDPE)(B)聚丙烯(PP)(C)玻璃紙(D)鋁箔積層。
- (B)36. 一般標準餐包配方內糖的含量應為(A)4~6%(B)8~14%(C)16~20%(D)21~24%。
- (C)37. 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)。
- (A)38. 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含(A)鹽(B)酵母(C)麵粉(D)水。
- (A)39. 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點(A)省人力，省設備(B)味道較好(C)體積較大(D)產品較柔軟。
- (A)40. 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至(A)捲起階段(B)麵筋擴展階段(C)麵筋完成階段(D)麵筋斷裂階段。
- (A)41. 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為(A)0~5°C(B)6~10°C(C)11~15°C(D)16~20°C。
- (C)42. 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？(A)平均溫度(B)促進發酵(C)抑制發酵(D)促進氣體保留。
- (B)43. 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？(A)發粉(B)酵母(C)小蘇打(D)阿摩尼亞。
- (C)44. 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。
- (C)45. 製作蛋糕時，奶粉應屬於(A)柔性材料(B)鹼性材料(C)韌性材料(D)芳香材料。
- (A)46. 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用(A)真空包裝(B)紙盒包裝(C)木箱包裝(D)塑膠盒包裝。
- (D)47. 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？(A)水份含量(B)澱粉的老化(C)pH 值(D)未變性蛋白質的存在。
- (B)48. 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜(A)麵粉、油脂拌合法(B)糖、油拌合法(C)兩步拌合法(D)糖水拌合法。
- (C)49. 食用油脂的貯藏應選擇何種場所？(A)高溫、陽光直射(B)高溫、潮溼(C)陰冷、乾燥(D)高溫、乾

燥。

- (C)50. 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜(A)42°C、90%(B)38°C、85%(C)35°C、75%(D)10°C、60%。
- (B)51. 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。
- (D)52. 印刷性最佳之包裝材料為(A)鋁箔(B)聚氯乙烯(PVC)(C)保麗龍(D)聚酯(PET)。
- (A)53. 食品之儲存應考慮(A)分門別類(B)全部集中(C)考慮方便性即可(D)隨心所欲。
- (C)54. 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因多。(A)麵粉筋性太強(B)蛋溫太低(C)麵糊混合過久(D)攪拌不足。
- (D)55. 鬆餅(起酥，puffpastry)的製作下列何者影響膨脹度最大(A)糖(B)蛋(C)麵粉(D)裹入用油脂。
- (B)56. 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏(A)丙苯胺酸(B)離胺酸(C)麩胺酸(D)半胱胺酸因此必須添加奶粉。
- (D)57. 下列何種為硬式麵包(A)全麥麵包(B)甜麵包(C)可鬆麵包(D)法國麵包。
- (C)58. 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為(A)基本發酵不足(B)中間鬆弛不足(C)最後發酵太久(D)油溫太低。
- (A)59. 下列何者為直接損失?(A)醫藥治療費用(B)工具及設備的損失(C)工作產品停頓的損失(D)生產停頓的損失。
- (B)60. 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%。
- (B)61. 下列那一項包裝材料在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末等，對食品是一污染(A)腸衣(B)紙箱(C)真空包裝袋(D)保鮮(縮收)膜。
- (B)62. 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。
- (C)63. 有關電之預防何者不正確?(A)經常檢查線路並更換老舊線路設施(B)機器上裝置漏電斷路器開關(C)於潮濕地面工作可穿破舊鞋子(D)同一插座不宜同時接用多項電器設備。
- (D)64. 下列何種產品不需經過油炸而成(A)開口笑(B)沙其瑪(C)道納司(D)鬆餅。
- (A)65. 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡(A)酒(B)清水(C)糖水(D)食醋。
- (D)66. 預防葡萄球菌的污染應注意(A)餐具(B)用水(C)砧板(D)手指之傷口、膿瘡。
- (C)67. 新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為(A)45~50%(B)55~60%(C)65~70%(D)80~85%。
- (B)68. 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料?(A)玻璃紙(B)聚乙烯(PE)(C)鋁箔(D)紙板。
- (C)69. 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕(A)水果蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)海綿蛋糕(D)輕奶油蛋糕。
- (D)70. 蛋黃之水份含量為(A)30~34%(B)35~39%(C)40~44%(D)50~55%。
- (B)71. 烘焙食品超過保存期限應(A)回收再利用(B)丟棄(C)減價出售(D)贈送客戶才正確。
- (D)72. 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)。
- (B)73. 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
- (C)74. 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為(A)起泡狀(B)濕性發泡(C)

乾性發泡 (D)棉花狀。

(A)75.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。

(A)76.香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過(A)3 個月 (B)6 個月 (C)1 年(D)2 年以上。

(C)77.下列氣體中何者最容易溶解在水中？(A)氧氣(B)氮氣(C)二氧化碳(D)氫氣。

(C)78.利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(DanishCookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的因為：(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。

(D)79.下列何種油脂，含有反式脂肪酸？(A)沙拉油(B)花生油(C)棕櫚油(D)氫化烤酥油 x 氫化烤酥油。

(C)80.下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？(A)真空包裝(B)充氮氣包裝(C)真空收縮包裝 (D)熱成型充氣包裝。

(D)81.肉品被細菌污染的因素很多，請選出其污染源：(A)清潔的空氣(B)乾淨且經消毒的水(C)有清潔衛生觀念且高度配合的作業人員(D)掉落地面的肉品，直接檢起來即放回生產線上。

(B)82.雞蛋中水份含量(A)70%(B)75%(C)80%(D)85%。

(A)83.麵粉應貯藏於(A)陰涼乾燥(B)陰涼潮濕 (C)高溫多濕(D)陽光直射之處。

(B)84.蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為(A)二大類(B)三大類(C)四大類(D)五大類。

(C)85.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°C。

(C)86.洗滌食品容器及器具應使用(A)洗衣粉(B)清潔劑(C)食品用洗潔劑(D)強酸。

(B)87.鬆餅（起酥，puffpastry）的麵糰軟硬度比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。

(A)88.奶油空心餅外殼太厚是因為(A)蛋的用量太多(B)蛋的用量不足(C)麵糊溫度太高 (D)麵糊溫度太低。

(A)89.圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為(A)1899.7 立方公分(B)1997.7 立方公分 (C)7598.8 立方公分(D)110 立方公分。

(A)90.丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？(A)發酵過度(B)裹入油太多(C)麵糰攪拌後未予鬆弛(D)配方中採用冰水

(D)91.為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴(A)油(B)膨脹劑 (C)蛋白(D)水於麵糊表面。

(C)92.油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在(A)100°C±5°C(B)150°C±5°C(C)190°C±5°C(D)210°C±5°C。

(A)93.以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好(A)肉 (B)麵包(C)米飯(D)玉蜀黍。

(C)94.製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？(A)3 折法×1 次(B)3 折法×2 次(C)3 折法×4 次(D)3 折法×6 次。

(B)95.微波在食品上是利用於 (A)離心(B)加熱(C)過濾(D)洗滌。

(D)96.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，並可節省經營成本。

(D)97.奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的(A)70%(B)80%(C)90%(D)100%。

(D)98.下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂(A)大理石蛋糕(B)蜂蜜蛋糕(C)魔鬼蛋糕(D)天使蛋

糕。

- (B)99. 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為(A)低溫長時間烤焙(B)麵糊放置時間(C)高溫長時間烤焙(D)麵粉的選用。
- (A)100. 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？(A)穀類(B)肉類(C)魚貝類(D)乳品類。
- (B)101. 香蕉貯存最合適之溫度為 (A)-5~0°C (B)10~15°C (C)20~30°C (D)30°C 以上
- (B)102. 製作雙派皮時，為使上、下層派皮接合，需使用何物黏緊？(A)油脂(B)蛋水(C)糖霜(D)清水
- (D)103. 為了改善麵包內部組織及質地，通常在配方中會添加副材料，下列何者錯誤？ (A)改良劑 (B)膨大劑 (C)乳化劑 (D)食用色素
- (B)104. 製作派皮時將油脂切成如花生米般大小的粒狀是(A)大片麵酥派皮(B)小片麵酥派皮(C)酥麵派皮(D)以上皆非
- (A)105. 鮮奶依乳脂肪含量多寡來區分，特級鮮乳的乳脂肪含量為 (A)3.5 以上 (B)3.0 以上 (C)2.5 以上 (D)2.0 以上
- (B)106. Brix 是測定下列何種項目之單位？ (A)酸度 (B)糖度 (C)鹽度 (D)鹹度
- (A)107. 製作鬆餅的麵粉以下列何者為佳？(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)低筋麵粉(D)全麥麵粉
- (B)108. 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於 (A)糖的顆粒太粗 (B)糖的顆粒太細 (C)麵糊攪拌不夠 (D)爐溫太低
- (D)109. 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%
- (B)110. 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 (A)等量使用 (B)1/2 蒸發奶水加 1/2 水 (C)1/3 蒸發奶水加 2/3 水 (D)2/3 蒸發奶水加 1/2 水
- (C)111. 需要產品具有特殊風味及加深色澤，通常採用何種糖類較佳？ (A)糖粉 (B)細砂糖 (C)糖漿 (D)粗糖
- (B)112. 一般加入麵糰，使增強筋度，提高產品風味的鹽量為 (A)0~1% (B)1~2% (C)2~3% (D)3~4%
- (B)113. 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用占售價的 (A)25% (B)26% (C)27% (D)28%
- (C)114. 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成 (A)體積不變 (B)底部顏色深 (C)表皮顏色淺 (D)組織細緻
- (C)115. 哪一種蛋糕之烤溫最低？ (A)輕奶油 (B)海綿蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)天使蛋糕
- (A)116. 油脂製品中添加抗氧化劑，可以 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度
- (D)117. 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，可能不是下列哪個原因？ (A)忘記裹入油 (B)摺疊次數太多 (C)操作室溫太高，裹入油已融化 (D)忘記加鹽
- (B)118. 下列有關派皮之敘述，何者有誤？(A)油脂應選用熔點高者(B)麵粉筋度越低越好(C)應使用冰水 (D)表面塗上蛋液可增加色澤度
- (D)119. 常用於烘焙食品表面撒糖，使產生龜裂現象的是 (A)細砂糖 (B)糖漿 (C)糖粉(D)粗砂糖
- (C)120. 牛奶雞蛋布丁的凝膠物為(A)玉米澱粉(B)吉利丁(C)雞蛋(D)洋菜粉
- (D)121. 食品用具之煮沸殺菌法係以 (A)90°C 加熱半分鐘 (B)90°C 加熱 1 分鐘 (C)100°C 加熱半分鐘

- (D)100°C加熱 1 分鐘
- (D)122. 食用披薩時，常在披薩表面撒上調味料以增香氣，下列何者錯誤？ (A)大蒜粉 (B)洋蔥粉
(C)乳酪粉 (D)胡椒粉
- (A)123. 巧克力欲應用於裝飾時，若須融化，常用之方法為 (A)隔水加熱 (B)直接加熱 (C)高溫加熱 (D)下墊冰水
- (C)124. 下列何者為麵包所用的酵母？ (A)Saccharomycesrouxy (B)Saccharomycescarisiensis
(C)Saccharomycescerevisiae (D)Saccharomycessake
- (C)125. 圓烤盤，其直徑為 26 公分，高 6 公分，其容積為 (A)3183.96 平方公分 (B)3000 平方公分
(C)3183.96 立方公分 (D)318 立方公分
- (C)126. 蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 540%，已知糕麵糊總量為 2700 克，其麵粉的用量應為
(A)350 克 (B)450 克 (C)500 克 (D)550 克
- (D)127. 以一個 60g 重的中型蛋而言，蛋白與蛋黃重量大約分別為 (A)10:40(g) (B)20:30(g) (C)50 :
10(g) (D)30 : 20(g)
- (B)128. 蛋白發泡的四個階段：①乾性發泡期 ②起始擴展期 ③硬性發泡期 ④溼性發泡期，何階段液面
有大泡沫，為液體？ (A)① (B)② (C)③ (D)④
- (A)129. 操作拉糖工藝時，在拉糖塊下方常墊的是耐高溫的 (A)矽膠不沾布 (B)耐熱手套 (C)防黏
紙 (D)溼毛巾
- (B)130. 食用油脂應為 (A)黃褐色透明狀 (B)無色或金黃色透明狀 (C)綠色不透明狀 (D)黃褐色半
透明狀
- (C)131. 牛奶雞蛋布丁的凝膠物為(A)玉米澱粉(B)吉利丁(C)雞蛋(D)洋菜粉
- (C)132. 蛋白發泡的四個階段：①乾性發泡期 ②起始擴展期 ③硬性發泡期 ④濕性發泡期，何階段呈雪
白尖峰挺立不下垂？ (A)① (B)② (C)③ (D)④
- (D)133. 製作白土司麵包配方中使用新鮮酵母 3%，今欲改用快發乾酵母，則應使用多少量？(A)6%
(B)3.0% (C)1.5% (D)1.0%
- (B)134. 依據國家標準 CNS 的規定，麵包中水分含量不得高於 (A)48% (B)38% (C)30%(D)20%
- (D)135. 下列哪一種麵包，烤焙時間最短？ (A)800 公克的帶蓋土司 (B)450 公克的圓頂葡萄乾土司
(C)350 公克的法國麵包 (D)90 公克包餡的甜麵包
- (A)136. 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為 (A)0~5°C (B)6~10°C (C)11
~15°C (D)16~20°C
- (C)137. 披薩所使用的油脂常為 (A)固體油 (B)動物油 (C)液體油 (D)奶油
- (D)138. 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
- (D)139. 為增加脆皮披薩麵糰之筋性和韌度，可加入何種材料提升麵粉之蛋白質？ (A)鹽(B)糖 (C)
酸味劑 (D)麵筋粉
- (B)140. 長方型烤盤，其長為 30 公分、寬為 22 公分、高為 5 公分其容積為 (A)3300 平方公分 (B)3300
立方公分 (C)660 平方公分 (D)660 立方公分
- (B)141. 道納司與甜麵包之配方，下列何者正確？ (A)道納司糖量、油脂量較高 (B)甜麵包糖量、油
脂量較高 (C)兩者同一種配方 (D)兩者都無糖量
- (B)142. 下列哪一種油脂，含飽和脂肪酸較高？ (A)沙拉油 (B)奶油 (C)花生油 (D)麻油

- (D)143.瑪琪琳所含油脂量為 (A)80% (B)90% (C)95% (D)100%
- (D)144.製作麵包的器具，如①馬鞍型石磨②攪拌機③整型機④旋轉式石磨等，其依先後發明時間的順序為 (A)①②③④ (B)④①②③ (C)①④③② (D)①④②③
- (C)145.製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本醱酵後則其高度產生下列哪種情形？ (A)一樣高 (B)比較高 (C)比較低 (D)表面會有裂痕
- (B)146.使用直接法，麵糰在基本醱酵後，體積約為原來的 (A)1~2倍 (B)2~3倍 (C)3~4倍 (D)4~5倍
- (D)147.下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良 (A)包裝不良 (B)冷卻不足即包裝 (C)衛生條件差 (D)奶粉太多
- (B)148.粗糙的穀類，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 (A)維生素A (B)維生素B群 (C)維生素C (D)維生素D
- (D)149.海綿蛋糕（基本）配方的原料為 (A)細砂糖、麵粉、鹽、牛奶(B)麵粉、沙拉油、水(C)麵粉、細砂糖、醱粉 (D)麵粉、細砂糖、蛋
- (A)150.下列何者不是造成表皮顏色太深的原因？ (A)爐溫太低 (B)爐溫太高 (C)糖用量過多 (D)水量太少
- (C)151.酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至(A)拾起階段 (B)捲起階段(C)麵筋擴展階段(D)麵筋斷裂階段。
- (D)152.一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為(A)糖(B)油脂(C)水(D)麵粉。
- (C)153.麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為 (A)6:1(B)4:1(C)2:1(D)1:1。
- (B)154.沙拉油必須密封保存，是因為(A)遇空氣易於變色(B)含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 (C)易揮發(D)易感染其他不良味道。
- (A)155.焦糖液保存溫度 (A)0~5°C(B)6°C~10°C(C)11°C~15°C(D)16°C~20°C為宜。
- (B)156.戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為(A)麵粉採用低筋粉(B)底火太強(C)適當使用發粉(D)麵糊攪拌均勻。
- (A)157.烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均(A)白紙打濕置於空盤處(B)報紙打濕置於空盤處(C)將多餘麵糊倒掉不用(D)空盤處墊錫箔紙。
- (B)158.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。
- (C)159.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。
- (A)160.麵粉中的蛋白質每增加1%，則吸水量約增加(A)2%(B)4%(C)6%(D)不影響。
- (D)161.食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？(A)50 (B)100(C)150(D)200。
- (D)162.下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂(A)玻璃容器(B)金屬容器 (C)紙容器(D)塑膠容器。
- (C)163.團隊精神又稱為(A)品質(B)道德(C)士氣(D)態度。
- (B)164.下列何者為常被加入食品中，當作乳劑使用？(A)蒜頭 (B)蛋黃 (C)醬油(D)鹽。
- (D)165.砂糖一包，每次用2公斤，可用20天，如果每次改用5公斤，可用(A)5天(B)6天(C)7天(D)8天。

- (B)166.裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的(A)20%(B)25%(C)30%(D)35%。
- (B)167.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。
- (D)168.重奶油蛋糕油脂的最低使用量為(A)30%(B)40%(C)50%(D)60%。
- (D)169.一般認為最不易造成公害的包裝材料是(A)聚乙烯(PE)(B)聚苯乙烯(PS)(C)聚氯乙烯(PVC)(D)紙。
- (B)170.下列何種加工方法可保存最完整之營養成分(A)煮沸殺菌(B)冷凍乾燥(C)高壓滅菌(D)煙燻。
- (D)171.具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是(A)聚丙烯(PP)(B)聚乙烯(PE) (C)鋁箔(D)鋁箔+聚乙烯(PE)。
- (C)172.製作水果蛋糕應選用(A)新鮮水果(B)罐頭水果(C)蜜餞水果(D)脫水水果。
- (A)173.餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高(A)小蘇打(B)水(C)氧化劑(D)油脂的用量。
- (D)174.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。
- (D)175.液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？(A)液體蛋應冷藏以防變質 (B)液體蛋變質時初期 pH 值會升高(C)液體蛋可加糖冷凍保存(D)液體蛋可以常溫保存。
- (B)176.良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在(A)5°C±5°C (B)20°C±5°C(C)35°C±5°C(D)45°C±5°C。
- (D)177.下列那一種食物，不能做為醣類的來源(A)麵粉(B)米(C)蔗糖(D)牛肉。
- (B)178.一般沙拉油放置一段時間，會(A)長黴菌(B)酸敗(C)發酵(D)結晶。
- (A)179.蛋白質 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。
- (C)180.下列材料中何者不屬於膨脹劑(A)發粉(B)阿摩尼亞(C)可可粉(D)小蘇打粉。
- (B)181.麵包放置一段時間後會變硬是因為(A)蛋白質老化 (B)澱粉老化(C)油脂老化(D)維他命老化之關係。
- (A)182.蛋糕在烤焙中下陷的原因係 (A)配方總水量不足(B)爐溫太高(C)攪拌不足(D)蛋不新鮮。
- (D)183.麵包配方使用 2%的細砂糖如將糖量增加至 4%，則發酵時間會 (A)縮短很多 (B)縮短很少 (C)延長(D)不變。
- (D) 184.慕斯 (Mousse) 西點的製作，一般由下列哪些原料組合而成？ (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 (Gelatine)、果汁
- (A)185.以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確 (A)不安全的行為佔多數((B)不安全的狀況佔多數 (C)不安全的行為與狀況各佔一半(D)天災佔多數。
- (C) 186.一烘焙師傅想要計算麵糊比重來測定蛋糕攪拌程度，已知量杯重 50 克，盛滿水後的重量為 250 克，把水倒掉另盛麵糊，用刮刀刮去多餘麵糊，使與杯口平齊，重量為 180 克，請問麵糊的比重為 (A)0.5 (B)0.6 (C)0.7 (D)0.8
- (C)187.新鮮蛋放置一星期之後(A)蛋白粘稠度增加(B)蛋殼變得粗糙(C)蛋黃體積變大(D)蛋白 pH 值降低。
- (B)188.新鮮雞蛋買來後最好放置於 (A)室溫 (B)冰箱(C)冷凍庫(D)不必注意。
- (C)189.牛奶製成奶粉最常用 (A)熱風乾燥(B)冷凍乾燥(C)噴霧乾燥(D)滾筒乾燥。
- (C)190.國產麵粉每袋的重量以何種最多 (A)22 磅(B)30 磅(C)22 公斤(D)30 公斤。
- (B)191.食品工廠用的油炸用油最好選用 (A)沙拉油(B)氫化油(C)黃豆油(D)奶油。

- (B)192.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。
- (A)193.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。
- (A)194.奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤(B)鬆弛 10 分鐘後進爐(C)鬆弛 15 分鐘進爐(D)鬆弛 30 分鐘進爐。
- (D)195.夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用 (A)花生油(B)沙拉油(C)葵花油(D)椰子油。
- (C)196.蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的(A)沙拉油(B)味素(C)檸檬汁(D)食鹽。
- (C)197.麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是 (A)5%(B)6%(C)10%(D)15%。
- (B)198.味精顯出的味道是 (A)酸味(B)鮮味(C)鹹味(D)甜味。
- (C)199.蛋的乳化作用主要是在 (A)蛋白 (B)全蛋 (C)蛋黃 (D)胚盤
- (C)200.下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant) (A)細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135°C(B)細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100°C(C)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115°C(D)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135°C。

臺南市 105 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群—烘焙主題】術科題庫

- 一、題目名稱:第一題:奶油貓舌小西餅
 第二題:蒸烤雞蛋牛奶布丁
 第三題:奶油空心餅

二、競賽時間:90分鐘

三、說明：

<p>第一題：奶油貓舌小西餅</p> <p>使用SN7067平口擠花嘴，以擠注成形法製作成品直徑4±0.5 公分之圓形奶油貓舌小西餅30片。</p> <p>一、說明：</p> <p>1.右列材料由承辦單位提供</p> <p>2.右列材料請依題目所需酌量取用</p> <p>二、評分項目：</p> <p>1.外觀品質 30%</p> <p>2.內部品質 30%</p> <p>3 操作技術 20%</p> <p>4.工作態度與衛生習慣 20%</p>	材料名稱		
	麵糊重量	300g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	無鹽奶油	糖粉	蛋白
	低筋麵粉		
<p>第二題：蒸烤雞蛋牛奶布丁</p> <p>製作烤模底部直徑 4.5cm 高 5.5cm 之布丁 6 個，布丁液每個 90±10cc，焦糖每個重量約 5 公克(焦糖之砂糖用量為 40 公克)，成品脫模 2 個。</p> <p>一、說明：</p> <p>1.右列材料由承辦單位提供</p> <p>2.右列材料請依題目所需酌量取用</p> <p>二、評分項目：</p> <p>1.外觀品質 30%</p> <p>2.內部品質 30%</p> <p>3 操作技術 20%</p> <p>4.工作態度與衛生習慣 20%</p>	材料名稱		
	布丁液重量	600g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	全蛋	細砂糖	耐熱布丁杯
	保久乳	香草粉	

第三題：奶油空心餅（泡芙） 使用SN7067平口擠花嘴，以擠注成形法製作成品直徑6公分(含)以上、高度5公分之奶油空心餅6個(不加內餡)。 一、說明： 1.右列材料由承辦單位提供 2.右列材料請依題目所需酌量取用 二、評分項目： 1.外觀品質 30% 2.內部品質 30% 3 操作技術 20% 4.工作態度與衛生習慣 20%	材料名稱		
	麵糊重量	300g(不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	鹽	無鹽奶油	低筋麵粉
	蛋	沙拉油	高筋麵粉
中筋麵粉			

四、評分項目：

1、完成時限：90分鐘

2、技能項目：

(1) 外觀品質 30%

(2) 內部品質 30%

(3) 操作技術 20%

(4) 工作態度與衛生習慣 20%

(5)總成績相同倘同分，以術科成績為優先排序、倘同分再以術科比重高的成績做比序。

3、比序順序如下

(1) 外觀品質 30%

(2) 內部品質 30%

(3) 操作技術 20%

(4) 工作態度與衛生習慣 20%

倘術科細項比序再同分，則再比筆試成績，倘筆試成績再同分，則依評審小組會議決議不得異議。

五、評分標準：

第一題：奶油貓舌小西餅

項 目	說 明
1.外觀品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none">1.產品製作麵糊重量與數量不符合題意。2.產品表面底部顏色焦黑。3.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品外觀品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none">1.形狀：佔12分。宜呈平整圓片狀，直徑約為4公分±0.5公分，四周尖薄卻整齊；直徑大於4.5公分或小於3.5公分超過半數者，本形狀項不予計分，有下列情況者各扣6分。<ol style="list-style-type: none">(1)產品破裂。(2)圓薄片形狀大小不均一。2.體積：佔6分。無法上膨脹現象，但得擴展成圓薄片狀。產品高度比原擠注麵糊高者，本體積項不予計分。3.顏色：佔12分。整片呈金黃色澤，圓片四周輪廓明顯褐色，若四周無明顯褐色輪廓者，本顏色項不予計分，有下列情況者各扣4分。<ol style="list-style-type: none">(1)金黃色澤太淡。(2)輪廓顏色過焦。(3)外觀蒼白。
2.內部品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none">1.產品未熟、會黏牙、有苦味。2.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品內部品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none">1.組織：佔6分。宜呈細緻密實，不可有大氣泡或原料成塊未散，有下列情況者各扣3分。<ol style="list-style-type: none">(1)組織過於緊密。(2)組織不均勻。2.口感：佔12分。宜呈硬脆質地，細膩不黏牙，有下列情況者各扣4分。<ol style="list-style-type: none">(1)表面有大氣泡洞穴。(2)糖粉或油脂不散。(3)組織鬆散不硬脆。3.風味：佔12分。宜具天然奶油或牛奶風味，有下列情況者各扣4分。<ol style="list-style-type: none">(1)風味不良。(2)淡而無味。(3)其他異味。(請評審註明)
3.操作技術 (20%)	<p>一、動作熟練度佔10分。</p> <p>二、有下列情形者各扣2分。</p> <ol style="list-style-type: none">1.攪拌操作時未停機變速。

	<p>2.擺放麵糊不整齊，同一烤盤大小差異大。</p> <p>3.烤爐使用前未擦乾淨。</p> <p>4.事前未設定爐溫。</p>
<p>4.工作態度 與衛生習 慣（20%）</p>	<p>一、工作態度：</p> <p>有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 3.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、衛生習慣：</p> <p>凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項不予計分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.指甲過長、塗指甲油。 2.戴帶手錶或飾物。 3.工作前未洗手。 4.用手擦汗或鼻涕。 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。 6.工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。 7.隨地丟廢棄物。 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。 11.其他（請評審詳細註明原因）。 12.未將考場打掃乾淨。

第二題：蒸烤雞蛋牛奶布丁

項 目	說 明
1.外觀品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品製作麵糊重量與數量不符合題意。 2.產品表面底部顏色焦黑。 3.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品外觀品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.形狀：佔18分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)大小一致，形狀整齊不破裂，本項扣9分。 (2)中間凹陷不平整，本項扣9分。 2.顏色：佔12分。呈金黃色，有下列情形者各扣3分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)顏色呈乳白色。 (2)顏色呈咖啡色。 (3)焦糖顏色呈黑咖啡色。 (4)烤焙後表面呈霧狀。
2.內部品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.產品未熟、有苦味。 2.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品內部品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.組織：佔10分。柔嫩，若有下列情形者各扣5分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)孔洞太大。 (2)呈現顆粒蛋白。 (3)烤焙不足。 2.口感：佔10分。滑口黏牙，有下列情況者各扣5分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)過於堅硬。 (2)過於鬆散不熟。 3.風味：佔10分。具有香草風味。下列情形者各扣5分。 <ol style="list-style-type: none"> (1)口味不正。 (2)焦糖苦澀。 (3)淡而無味。
3.操作技術 (20%)	<p>一、動作熟練度佔10分。</p> <p>二、事先未設爐溫扣4分。</p> <p>三、體積大小不一致扣3分。</p> <p>四、布丁杯外面沾有焦糖液扣3分。</p>
4.工作態度 與衛生習 慣(20%)	<p>一、工作態度：</p> <p>有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.不愛惜原料、用具及機械。 2.不服從監評人員糾正。 3.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、衛生習慣：</p>

凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項不予計分。

1. 指甲過長、塗指甲油。
2. 戴帶手錶或飾物。
3. 工作前未洗手。
4. 用手擦汗或鼻涕。
5. 未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。
6. 工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。
7. 隨地丟廢棄物。
8. 工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。
9. 工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。
10. 將盛裝原料或產品之容器放在地上。
11. 其他（請評審詳細註明原因）。
12. 未將考場打掃乾淨。

第三題：奶油空心餅

項 目	說 明
1.產品外觀 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none">1.產品製作麵糊重量與數量不符合題意。2.底部破裂。4.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品外觀品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none">1.形狀：佔10分。外型完整不可破損，產品表面紋路清晰、挺立、大小一致、表皮明顯的龜裂紋。形狀扁平，本形狀項不予計分，有下列情況者各扣5分。 (1)成品底部向上凸起，不可下陷。 (2)形狀大小不均一。2.體積：佔10分。成品直徑達6公分(含)以上、高度達5公分以上者。本體積項不予計分。3.顏色：佔10分。需具均勻的金黃色澤。頂部、底部焦黑，本顏色項不予計分。
2.內部品質 (30%)	<p>一、嚴重缺點：凡有下列各情形之任一小項者，其總分以「0」分計</p> <ol style="list-style-type: none">1.產品未熟、有苦味。2.其他（請評審詳細註明原因）。 <p>二、產品內部品質（佔30分）</p> <ol style="list-style-type: none">1.組織：佔20分。內部組織應中空、不可有網狀結構。無中空、有網狀結構，本內部組織項不予計分。2.口感：佔10分。具有良好的口感、無異味。有異味，本內部口感項不予計分。
3.操作技術 (20%)	<p>一、動作熟練度佔10分。</p> <p>二、擺放麵糊不整齊，同一烤盤大小差異大扣4分。</p> <p>三、烤爐使用後未擦乾淨扣3分。</p> <p>四、事前未設定爐溫扣3分。</p>

4.工作態度
與衛生習
慣（20%）

一、工作態度：

有下列各情形之任一小項者，本項不予計分。

- 1.不愛惜原料、用具及機械。
- 2.不服從監評人員糾正。
- 3.其他（請評審詳細註明原因）。

二、衛生習慣：

凡有下列各情形之任一小項者扣 5 分，二小項者扣 10 分，依此類推，扣滿 20 分以上，本項不予計分。

- 1.指甲過長、塗指甲油。
- 2.戴帶手錶或飾物。
- 3.工作前未洗手。
- 4.用手擦汗或鼻涕。
- 5.未刮鬍子或頭髮過長未梳理整齊。
- 6.工作場所內抽菸、吃零食、嚼檳榔、隨地吐痰。
- 7.隨地丟廢棄物。
- 8.工作前未檢視用具及清洗用具之習慣。
- 9.工作後對使用之器具、桌面、機械等清潔不力。
- 10.將盛裝原料或產品之容器放在地上。
- 11.其他（請評審詳細註明原因）。
- 12.未將考場打掃乾淨。