

臺南市 102 學年度國中技藝教育競賽
【食品職群-餅乾製作組】學科題庫

- (C) 1. 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。
- (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. 香蕉貯存最合適之溫度為 x
(A)-5°C~0°C (B)10°C~15°C (C)20°C~30°C (D)30°C以上。
- (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)麩粉 (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
(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，puff pastry）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. 有關感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)油脂用量太多 。

(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(Danish Cookies)，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) 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，puff pastry）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℃±5℃ (B)150℃±5℃ (C)190℃±5℃ (D)210℃±5℃。
- (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。
- (D) 101.依營養素的分類法，食物可分成
(A)3大類 (B)4大類 (C)5大類 (D)6大類。
- (B) 102.長崎蛋糕屬於
(A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C)戚風類蛋糕 (D)重奶油蛋糕。
- (A) 103.調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的
(A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉。
- (B) 104.一般餐包的油脂用量為
(A)4~6% (B)8~14% (C)15~20% (D)25~30%。
- (A) 105.欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性 (oven spring) 配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應
(A)提早 (B)延後 (C)不變 (D)隨便。
- (C) 106.切割蛋糕用的刀子
(A)洗淨使用 (B)以布擦拭後使用 (C)浸在沸水中燙一次，切一次 (D)在沸水中燙一次用布擦一下使用，以上那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求。
- (B) 107.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。
- (A) 108.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)適當的發酵 (B)過度的發酵 (C)低溫長時間之油炸 (D)較硬之麵糰。
- (B) 109.理想的戚風蛋糕麵糊比重約在
(A)0.35 (B)0.45 (C)0.65 (D)0.85。
- (C) 110.下列何種油脂含有反式脂肪酸
(A)麻油 (B)花生油 (C)牛油 (D)完全氫化植物油。
- (A) 111.下列那一種食物含的維生素 C 最豐富 (A)草莓 (B)檸檬 (C)香蕉 (D)蘋果。
- (A) 112.食品包裝材料用聚氯乙烯 (PVC) 其氯乙烯單體必須在
(A)1ppm 以下 (B)100ppm 以下 (C)1000ppm 以下 (D)沒有規定。
- (C) 113.一般奶油或瑪琪琳含水量約為
(A)6 ~ 10 % (B)11 ~ 13 % (C)14 ~ 22 % (D)24 ~ 30 %。
- (A) 114.做蘇打餅乾應注意油脂的
(A)安定性好、不易酸敗 (B)打發性好 (C)乳化效果好 (D)可塑性好。
- (D) 115.機器設備定期檢查與保養，屬於下列何種觀念的發揮？
(A)工廠整潔 (B)團隊精神 (C)以廠為家 (D)工作安全。
- (A) 116.食品之冷藏，必須保存在
(A)7°C 以下 (B)10°C 以下 (C)25°C 以下 (D)沒有規定。
- (C) 117.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。
- (A) 118.下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？
(A)蘇打餅乾 (B)口糧餅乾 (C)戚風蛋糕 (D)海綿蛋糕。
- (D) 119.下列那一種食物，蛋白質含量較高？
(A)蔗糖 (B)白米飯 (C)麵包 (D)牛奶。

- (A))120.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。
- (D))121.下列那一項和產品品質鑑定無關
(A)表皮顏色 (B)體積 (C)組織 (D)價格。
- (D))122.食品之熱藏，溫度至少應保持在
(A)40°C (B)45°C (C)50°C (D)65°C。
- (B))123.口角炎是飲食中缺乏
(A)維生素 B1 (B)維生素 B2 (C)維生素 C (D)維生素 A。
- (B))124.塔塔粉是屬
(A)中性鹽 (B)酸性鹽 (C)鹼性鹽 (D)低鹼性鹽。
- (A))125.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。
- (C))126.冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是
(A)發泡聚乙烯(PE) (B)發泡聚氯乙烯(PVC) (C)發泡聚苯乙烯(PS) (D)發泡聚丁烯(PB)。
- (A))127.水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為
(A)烘焙時爐溫太低 (B)爐溫太高 (C)麵糊攪拌不足 (D)麵糊攪拌不勻。
- (A))128.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。
- (D))129.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。
- (C))130.配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品
(A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕 (C)法國麵包 (D)天使蛋糕。
- (A))131.製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為
(A)高筋麵粉 (B)洗筋粉 (C)粉心粉 (D)低筋麵粉。
- (B))132.木瓜貯存最合適之溫度為
(A)-5°C ~ 0°C (B)7°C ~ 10°C (C)30°C ~ 35°C (D)35°C。
- (B))133.貯存麵粉的溫度最好是
(A)10 ~ 16°C (B)18 ~ 24°C (C)26 ~ 30°C (D)32 ~ 34°C。
- (B))134.酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為 (A)3.6 (B)4.6 (C)5.6 (D)6.6。
- (D))135.派皮過度收縮的原因是
(A)派皮中油脂量太多 (B)麵粉筋度太弱 (C)水分太少 (D)揉捏整型過久。
- (C))136.最適合於保溫的包裝材料是
(A)紙製品 (B)鋁箔 (C)泡沫塑膠 (D)玻璃製品。
- (D))137.調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確
(A)處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 (B)使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用
(C)調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 (D)應儘速使用完畢。
- (D))138.下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？
(A)鬆餅 (B)酥鬆性小西餅 (C)綠豆椪 (D)丹麥式甜麵包。
- (D))139.不需要使用酵母的烘焙產品是
(A)包子 (B)饅頭 (C)麵包 (D)重奶油蛋糕。
- (B))140.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。

(C) 141.新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍

(A)-20°C (B)-10°C ~ -5°C (C)1~10°C (D)20°C 以上。

(D) 142.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，轉包工程之雇主仍沒有責任。

(B) 143.食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過

(A)50p.p.m (B)200p.p.m (C)400p.p.m (D)0.1%。

(D) 144.下列何者為不安全動作？

(A)內務不整潔 (B)照明不充分 (C)通風不良 (D)搬運方法不妥當。

(D) 145.提高食品保存性之原理何者為誤

(A)酸度提高 (B)滲透壓增高 (C)水分降低 (D)酸度降低。

(D) 146.雇主得不經預告而終止契約的情況是：

(A)生產線減縮 (B)遷廠 (C)無正當理由連續曠工二日 (D)無正當理由連續曠工三日以上。

(A) 147.麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了

(A)酵母 (B)發粉 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。

(D) 148.調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟

(A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉。

(A) 149.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。

(C) 150.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)。

(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，不能做為醴類的來源
(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。

(A) 184.油脂製品中添加抗氧化劑可

(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。

(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.添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？

(A)鹽 (B)味精 (C)小蘇打 (D)食用油。

(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。

(D) 199.裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因

- (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) 200.天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳
- (A)乾性發泡 (B)濕性發泡 (C)棉花狀 (D)顆粒狀。

臺南市 102 學年度國中技藝教育競賽

【食品職群-餅乾製作組】術科題庫

一、題目名稱 (10/4 協調會抽出 3 題試題)：

第一題 葡萄乾燕麥紅糖小西餅

第二題 奶油小西餅

第三題 指型小西餅

二、競賽時間：90 分鐘

三、說明：

<p>第一題：葡萄乾燕麥紅糖小西餅</p> <p>使用平口擠花嘴，以擠注成形法製作每個麵糊重 10±2 公克之葡萄乾燕麥紅糖小西餅，葡萄乾與燕麥片各佔麵粉 60%，製作 40 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. 工作態度與衛生習慣 20%</p> <p>2. 操作技術 20%</p> <p>3. 外觀品質 30%</p> <p>4. 內部品質 30%</p>	材料名稱		
	麵糊重量	500g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	無鹽奶油	雪白油	紅糖
	鹽	全蛋	蜂蜜
	奶水	泡打粉	低筋麵粉
	燕麥片	葡萄乾	
<p>第二題：奶油小西餅</p> <p>以尖齒花嘴成形，製作 3 種不同花樣成品直徑或長度 4±1 公分之奶油小西餅各 10 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. 工作態度與衛生習慣 20%</p> <p>2. 操作技術 20%</p> <p>3. 外觀品質 30%</p> <p>4. 內部品質 30%</p>	材料名稱		
	麵糊重量	400g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	無鹽奶油	雪白油	細砂糖
	糖粉	低筋麵粉	全蛋
	奶水	鹽	

<p>第三題：指型小西餅</p> <p>使用平口花嘴成形，成品長度為 7±1cm，寬度為 2±0.5cm，表面灑糖粉烤焙。製作 40 片，中間夾奶油餡組合成 20 組。(餅重：餡重=2:1)</p>	材料名稱		
	麵糊重量	600g (不得另加損耗)	
	承辦單位提供材料表		
	全蛋	細砂糖	鹽
	低筋麵粉	香草粉	奶油霜

<p>一、說明：</p>	<p>蛋黃</p>	<p>糖粉</p>	
<p>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 3. 奶油霜由承辦單位提供</p> <p>二、評分項目：</p> <p>1. 工作態度與衛生習慣 20% 2. 操作技術 20% 3. 外觀品質 30% 4. 內部品質 30%</p>			