

一、是非題：

- 1.(X) 海綿類蛋糕與天使蛋糕同屬麵糊類蛋糕，並使用發粉作為膨大劑。
- 2.(X) 新鮮酵母使用在軟式麵包而乾酵母使用在硬式麵包，不可互換使用。
- 3.(O) 麵糊類(奶油)蛋糕其中油脂為麵粉量 80% 視為重奶油，對麵粉量 35% 視為輕奶油。
- 4.(O) 乳沫類小西餅之麵糊須使用擠花袋來整形。
- 5.(X) 軟性小西餅水份為麵粉量 35% 以上，必須先放進冰箱，再製作不同形狀之小西餅。
- 6.(O) 麵糊類蛋糕含油脂成份較高，攪拌時拌入空氣較多，所以比重較輕。
- 7.(O) 酥硬性小西餅，糖和油用量相當，水份較少，麵糰較硬，放入冰箱後整形又稱為冰箱小西餅。
- 8.(X) 西點中，派又分雙皮派、單皮派、油炸派，使用酵母可增加派皮之鬆脆性。
- 9.(O) 鬆餅(起酥，puff pastry) 為麵糰包入(roll in)油脂再予摺疊，形成很多層次，經烘烤成鬆酥之產品。
- 10.(O) 乳沫類蛋糕可分為蛋白類(天使蛋糕)和全蛋或蛋黃類(海綿蛋糕)。
- 11.(O) 戚風蛋糕麵糊是綜合麵糊類蛋糕與乳沫類蛋糕之麵糊。
- 12.(O) 配方平衡時，配方中之水量，輕奶油蛋糕較重奶油蛋糕多。
- 13.(X) 重奶油蛋糕組織鬆軟、顆粒粗大，而輕奶油組織緊密，顆粒細膩。
- 14.(O) 海綿蛋糕加入油脂可增加柔軟性及口感，但不宜直接添加固體油脂。
- 15.(O) 烘焙食品會膨鬆柔軟，其發生膨脹作用之要素為空氣、水蒸氣、化學膨大劑及酵母。
- 16.(O) 布丁蛋糕為麵糊類蛋糕的一種產品。
- 17.(X) 海綿蛋糕是屬於麵糊類蛋糕。
- 18.(O) 目前我國技術士檢定考試將烘焙產品分為麵包、西點蛋糕及餅乾三大類。
- 19.(X) 依 CNS 的分類硬式麵包和軟式麵包的分類法是根據配方內水分含量多寡來區別。
- 20.(O) 奶油類蛋糕是屬於麵糊類蛋糕。
- 21.(O) 美式生派皮生派餡的派屬於牛奶雞蛋布丁派。
- 22.(O) 美式與歐式丹麥麵包是在於麵糰配方不同，前者糖油用量較多，後者較少。
- 23.(X) 瑪琍餅乾是屬於軟麵糰的小西餅。
- 24.(X) 丹麥式甜麵包與可鬆麵包不同之處是前者為牛角形。
- 25.(O) 美式熟派皮熟派餡的派，屬於奶油布丁類派。
- 26.(X) 蘇打餅乾屬於調味的甜餅乾。
- 27.(O) 口糧餅乾是屬於不包餡的硬質餅乾。
- 28.(X) 蛋糕的分類可分為麵糊、海綿、戚風等三大類。
- 29.(O) 糖粉的顆粒比細砂糖的顆粒細小。
- 30.(O) 韌性原料亦稱為結構原料，是構成蛋糕骨架之主要原料。
- 31.(X) 蛋糕配方中添加柔性原料，可增加蛋糕的韌性。
- 32.(O) 產生香味的原料是包括了糖、奶水、油、蛋、可可粉、香料。
- 33.(X) 蛋含有 45% 的水份。
- 34.(O) 製作葡萄乾蛋糕時，葡萄乾在使用前必須泡水或泡酒，待軟化後再使用。
- 35.(O) 鹽具有調節蛋糕甜度的功能。
- 36.(O) 麵包製作時，奶粉的添加量增加，會使產品表皮顏色加深。
- 37.(O) 生乳用於麵包時，必須先經加熱處理後再予使用，否則攪拌後的麵糰會減少吸水性、黏手及

影響體積。

- 38.(O) 葡萄乾如用在麵包、蛋糕或西點時應先泡水，時間以不超過 30 分鐘為宜。
- 39.(X) 果膠 (pectin) 是從動物皮、骨抽取而來的膠體。
- 40.(X) 蛋糕配方中之總水量，蛋量不包含在內。
- 41.(O) 在重奶油蛋糕中，蛋是主要的濕性原料。
- 42.(X) 好的重奶油蛋糕，必須加入鉍粉使其膨發。
- 43.(O) 鮮奶油霜飾的口感比一般奶油霜飾為佳。
- 44.(X) 派的分類中油炸派的主要原料是利用油炸油製成派皮。
- 45.(X) 鬆餅 (起酥, puff pastry) 配方中，如使用低筋麵粉，最好超過 70%。
- 46.(X) 蛋糕油炸甜圈餅 (蛋糕道納司, cake doughnuts)，使產品膨大的原料是酵母。
- 47.(O) 焦糖(caramelized sugar)是砂糖加熱融化後使其變成深褐色，用於著色並賦予香味。
- 48.(X) 打發蛋白時添加之塔塔粉是一種鹼性鹽。
- 49.(O) 製作麵包添加乳化劑，有助於產品品質之改善。
- 50.(X) 戚風蛋糕中所使用的發粉愈多，所製作出來的蛋糕體積愈大，組織愈細。
- 51.(O) 發粉是屬於柔性材料。
- 52.(O) 麵包原料的分類可分為主原料、副原料和添加物三大類。
- 53.(X) 為了增加蛋糕的風味，且為了避免經過烤焙後香味會隨水分的蒸發散失，故香料添加愈多愈好。
- 54.(O) 為了節省成本，可使用奶水量十分之一的奶粉，加水沖泡成與奶水等量，同樣可維持品質不變。
- 55.(X) 欲使蛋糕組織緊密，可酌量減少韌性原料用量。
- 56.(O) 一般麵糰整形時所用手粉指的是高筋麵粉。
- 57.(O) 水為麵包原料中最廉價的一種，在不影響麵包品質的前提下，麵包應盡量在配方中增加水的用量。
- 58.(O) 發粉用量太多，會使產品內部顏色加深，顆粒粗大。
- 59.(O) 酵母菌為單細胞體之微生物，其增殖方法多採用出芽法。
- 60.(O) 麵粉內所含的蛋白質屬於不完全蛋白質，所以製作麵包時要在配方內添加脫脂奶粉以提高營養價值。
- 61.(O) 油脂在一般室溫下呈液狀的稱為油，呈固狀的稱脂。
- 62.(X) 轉化糖漿和砂糖其性質相同。
- 63.(X) 小麥有紅麥和白麥之分，紅麥中之蛋白質含量較白麥為低。
- 64.(X) 地下水含有較高的礦物質，所以使用地下水製作麵包時，配方內改良劑的用量應增加。
- 65.(X) 奶粉對麵包表皮的颜色無太大的影響。
- 66.(O) 發粉是屬於化學膨大劑，其主要的成份是小蘇打、酸性鹽和填充劑。
- 67.(X) 雞蛋含有豐富的鈣質是人類重要的營養來源。
- 68.(X) 砂糖的甜度比果糖高。
- 69.(O) 為使海綿蛋糕容易打發，配方內可酌增加蛋黃數量。
- 70.(O) 麵粉中含水量在 13 - 14% 之間。
- 71.(X) 葡萄糖是屬於雙醣類。
- 72.(O) 台灣目前麵包廠的麵粉每袋重量大多為 22 公斤。

- 73.(O) 海拔高度與蛋糕的膨大作用有關，所以海拔在三百公尺以上時，化學膨大劑應酌量減少。
- 74.(X) 我國生產之所有麵粉均經過漂白處理。
- 75.(O) 麵粉成份中含有 70% 以上的澱粉。
- 76.(O) 新鮮酵母使用完畢後剩下的必須隨時放入冰箱內貯存。
- 77.(O) 小麥的成份中以碳水化合物含量最高。
- 78.(O) 乳化劑屬於柔性材料。
- 79.(O) 無水奶油是由牛奶中分離出來的油脂產品。
- 80.(X) 酵母是屬於化學膨大劑的一種。
- 81.(X) 可可粉屬於韌性原料，所以做魔鬼蛋糕時應增加油脂用量。
- 82.(O) 糖在蛋糕中是一種甜味料，也是一種柔性材料。
- 83.(X) 做麵包的麵粉最好採用低筋粉心麵粉，其蛋白質含量應為 7-9% 之間。
- 84.(O) 做麵包，配方內添加奶粉可促進麵包烤焙表面著色。
- 85.(O) 奶油霜飾的稀釋可使用液態油或糖漿。
- 86.(O) 一般使用鮮奶油打發作為鮮奶油蛋糕的霜飾材料，最好在低溫下打發，並在低溫下裝飾較佳。
- 87.(O) 為維護食品衛生採用液體冷藏蛋較帶殼蛋為宜。
- 88.(O) 塔塔粉在蛋糕製作時其功能是調整酸鹼度。
- 89.(X) 鹽是柔性材料之一種。
- 90.(X) 剛從乳牛擠出之原料乳（生乳）最新鮮，最適合於麵包之製作。
- 91.(O) 麵粉吸水性的高低可以影響成本，因此選用麵粉應考慮其吸水性。
- 92.(O) 含乳化劑的烤酥油適合做奶油類蛋糕或奶油霜飾用。
- 93.(X) 做麵包選用高筋麵粉，應注意其蛋白質品質的好壞，蛋白質品質差的麵粉，祇要蛋白質高，就可補救品質差的缺陷。
- 94.(O) 做蛋糕的麵粉最好採用低筋粉心麵粉，其蛋白質含量最好為 6.5% 左右。
- 95.(O) 使用速度快的攪拌麵包麵糰，可選用筋度強的麵粉。
- 96.(O) 做果醬捲時為了防止蛋糕摺捲引起表面龜裂，可在配方內使用少許葡萄糖漿。
- 97.(X) 葡萄糖的甜度比果糖高。
- 98.(X) 麵包配方中鹽的用量愈多，發酵時間愈短。
- 99.(O) 蛋黃成份中含有卵磷脂，具有乳化作用。
- 100.(O) 蛋白質含量在 14% 左右的特高筋麵粉，較不適合製做土司麵包（白麵包）。
- 101.(X) 煮水果餡最理想的膠凍原料是太白粉。
- 102.(X) 快速發粉適合用在麵糊類蛋糕的配方內。
- 103.(O) 欲使蛋糕及西點表面顏色較深時，可在配方中添加一些高果糖糖漿代替細砂糖。
- 104.(O) 台灣地區夏天炎熱，使用冰水攪拌麵糰，可控制麵糰攪拌後之溫度。
- 105.(O) 使用著色劑、防腐劑，事先須要求供應商提供行政院衛生署認定許可之證件。
- 106.(O) 油炸油若重複使用時，每天油炸結束後應濾去殘渣，並注意顏色、風味是否異常。
- 107.(X) 製作任何蛋糕都必需使用乳化起泡劑。
- 108.(X) 低筋麵粉僅適用於麵包或餅乾類之產品製作。
- 109.(O) 固體油脂對海綿蛋糕麵糊具有消泡作用，因此在冬天或較冷的天氣，要事先隔水加熱融化後再用。
- 110.(X) 200p.p.m 表示千分之二百。

- 111.(X) 第三丁基氫醌(Tertiary Butyl Hydroquinon, TBHQ)是一種防腐劑。
- 112.(O) 蛋黃中油脂含量約為 33%，因此製作戚風蛋糕時，蛋白與砂糖攪拌時不宜留有蛋黃液體原料。
- 113.(O) 鹽在蛋糕中除可調味外，亦可影響甜度。
- 114.(X) 麵筋中的麥穀蛋白(glutenin)使麵糰有良好的延展性。
- 115.(X) 新鮮酵母只需放置於陰涼處保存即可。
- 116.(X) 沙拉油富含不飽和脂肪酸，是一種安定性高的油脂。
- 117.(X) 天使蛋糕的配方標準是麵粉的用量大於蛋白。
- 118.(X) 土司麵包(白麵包)糖的用量超過 10% 最好。
- 119.(O) 麵糊類蛋糕(如水果條)，如果固體油脂量高則發粉量可酌量減少。
- 120.(X) 蛋糕在爐內烤焙時，其中央部份下陷是由於柔性材料太少的關係。
- 121.(X) 鹽的用量和酵母發酵時間成正比。
- 122.(O) 製作某種麵包，為改善其風味，配方中奶粉增加，則配方中的水份應增加。
- 123.(O) 麵糰攪拌至完成階段則麵包的組織較細膩。
- 124.(O) 製作小西餅，在裝盤時若間隔距離不注意或產品的厚薄大小不一，皆是在烤焙過程中使產品品質發生異常之因素。
- 125.(O) 一般歐式麵包攪拌至麵筋擴展階段即可。
- 126.(X) 發酵時間愈長，麵包外表顏色愈深。
- 127.(X) 剛烤出爐的蛋糕，即給予鮮奶油裝飾可保有較多的水份。
- 128.(O) 以直接法製作麵包，至少給予 30 分鐘的基本發酵時間。
- 129.(O) 使用速度較慢的攪拌機攪拌麵包麵糰時，最好採用中種發酵法。
- 130.(O) 配方換算容易是烘焙百分比的優點之一。
- 131.(X) 糖的用量為麵粉的 2/3，若麵粉是 100%，則糖為 75%。
- 132.(O) 烘焙百分比其配方的總和超過 100%。
- 133.(O) 夏天天氣較熱，製作麵包時可添加一些碎冰取代水量，使攪拌出來的麵糰溫度較低以免發酵過度。
- 134.(O) 烘焙百分比之特性是以配方中麵粉之百分比為 100%。
- 135.(O) 基本發酵室的溫度應為 27 28，相對濕度約 75 80%。
- 136.(O) 最後發酵過久的麵包，進爐時可用較高的溫度烤焙，以免膨脹過大。
- 137.(X) 中種發酵法攪拌後之主麵糰溫度應為 32 35。
- 138.(O) 麵粉筋性不良應採用短時間發酵法及增加配方內酵母用量。
- 139.(O) 攪拌機速度慢，攪拌後的麵糰無法使麵筋充分擴展。
- 140.(O) 一般正常直接法麵糰攪拌後之溫度應為 26。
- 141.(X) 發酵是麵包製作之重要步驟，在鬆餅(起酥, puff pastry)製作是影響產品體積大小之因素。
- 142.(X) 一般製作土司麵包最後發酵室溫度應為 28，相對濕度 75 80%。
- 143.(O) 重奶油蛋糕採用麵粉油脂拌合法攪拌，其組織較其他攪拌法細膩。
- 144.(O) 欲使麵包組織緊實，可稍縮短最後發酵時間。
- 145.(O) 奶油空心餅出爐後頂部扁平是由於上火太高的緣故。
- 146.(O) 欲使麵包組織鬆軟可稍延長最後發酵時間。
- 147.(X) 麵粉筋度低應用快速攪拌加速其形成麵筋。

- 148.(O) 製作戚風蛋糕蛋白打發速度愈快，產品烤後較粗糙。
- 149.(O) 總水量不足，是造成蛋糕表面下陷的原因之一。
- 150.(O) 麵包出爐後，表面有不規則氣泡，基本發酵不足是原因之一。
- 151.(O) 依照規定重量，土司麵包出爐未能脹及頂蓋而表皮不易著色且有不規則龜裂，是由於基本發酵過度所致。
- 152.(O) 奶油空心餅出爐後，底部向內凹進是由於底火太高的緣故。
- 153.(O) 圓頂(不加蓋)土司麵包頂部隆起、兩頭低垂、邊側有寬大裂痕，是由於最後發酵不足之故。
- 154.(X) 依照規定重量，土司麵包出爐後，成品四角呈現銳角，是由於基本發酵過度之原因。
- 155.(O) 戚風蛋糕在蛋白打發後與其他材料攪拌太久，會使麵糊消泡，產品膨大不良。
- 156.(O) 派皮攪拌出筋，會使產品收縮。
- 157.(X) 奶油空心餅(俗稱泡芙)的麵糊愈稀，則表皮愈厚。
- 158.(O) 小西餅的邊緣部份較黑，主要是底火過強所造成的。
- 159.(O) 麵糊類蛋糕(奶油蛋糕)出爐後中央下陷表皮顏色較深，水份不足是原因之一。
- 160.(O) 烘焙百分比是以麵粉量為基準，其他原料用量都以麵粉數量為計量標準。
- 161.(O) 每公斤折合為 1.67 台斤。
- 162.(O) 每台斤為 600 公克，每台兩為 37.5 公克。
- 163.(O) 使用台制的配方，豬油用量為 2 斤 8 兩，折合公制為 1.5 公斤。
- 164.(X) 使用英制的配方，麵粉用量 12.7 磅，折合公制為 8.8 公斤。
- 165.(X) 重奶油蛋糕之攪拌方法與蜂蜜蛋糕之攪拌方法相同。
- 166.(O) 高成分重奶油蛋糕，可採用麵粉油脂拌合法。
- 167.(X) 製作麵糊類蛋糕時，若採用糖油拌合法，全部蛋量應一次加入，不須分次加入。
- 168.(X) 海綿蛋糕攪拌時，全蛋與砂糖應隔水加熱至 50 再開始攪拌，可縮短攪拌時間。
- 169.(O) 蛋糕捲的烘焙溫度應比圓模型蛋糕烘焙溫度稍高。
- 170.(X) 奶油空心餅在製作時，油水煮沸後，沒有不停攪動以致油和水已分離，形成油脂分佈不均的麵糰，亦可烘烤出優良的產品，不會影響品質。
- 171.(X) 製作奶油空心餅，蛋宜在麵糊溫度 75 80 時一次全部加入攪拌。
- 172.(O) 酵母油炸甜圈餅(酵母道納司，yeast doughnuts)之配方中，所含的糖量和油脂應比甜麵包配方中所含的成份為低，炸出的成品品質才會良好。
- 173.(O) 冰箱小西餅配方中，糖和油脂的用量幾乎相同，產品製作時整形不易因此須放入冰箱中冷凍冰硬，以利操作。
- 174.(X) 蘇打餅乾是經高溫短時間烘焙的產品，為使冷卻後，可供包裝，因此可予以急速冷卻，以縮短作業時間。
- 175.(X) 雙皮派在烘焙時，為避免餡內產生水蒸氣將兩層派皮的接合處頂破可將餡煮的愈乾愈好。
- 176.(X) 整形好的派皮，最好立刻送入烤爐烘烤，否則會收縮。
- 177.(X) 派餡中若使用脫水水果時，可直接使用，不必事先浸泡。
- 178.(O) 在製作水果布丁派時，若該水果酸性較強時，其果汁應在派餡煮好後加入拌勻。
- 179.(X) 做鬆餅時在麵糰內隔離麵皮層次所用的油脂只要能達到隔離分層效果，則不必考慮該油脂的品質。
- 180.(X) 奶油空心餅的麵糊，在攪拌末期是以油來控制濃稠度。
- 181.(X) 奶油空心餅的麵糊製作時，須等麵糊完全冷卻後再加入蛋才能得到較佳的體積。

- 182.(X) 油炸好的油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），其吸油率愈高愈好，應表示此產品愈滑溜容易入口。
- 183.(O) 製作體積小的小西餅，裝盤時應留出適當的相等間隔距離，邊緣部份才不會烤焦。
- 184.(X) 小西餅製作時，原料混合的方法很多，但不論用何種方式，所得到的成品品質，皆會相同。
- 185.(X) 蘇打餅乾製作時，雖然配方中添加酵母，由於成品不要求膨大如麵包的體積，因此可以不用發酵。
- 186.(O) 為製作品質良好的小西餅，其麵糰最好在溫控冷氣房內操作。
- 187.(O) 配方中，油脂的使用量，小西餅比蘇打餅乾為多。
- 188.(O) 海綿蛋糕利用網狀拌打器（鋼絲拌打器）攪拌蛋、糖等材料使其膨發。
- 189.(X) 麵糊類蛋糕（如水果條）利用勾狀拌打器攪拌油脂及糖（或麵粉）為麵糊類蛋糕膨鬆的原因之一。
- 190.(O) 戚風蛋糕出爐後，可連烤盤敲一下，減少蛋糕體出爐後收縮的程度。
- 191.(O) 戚風蛋糕裝盤之麵糊入爐前，敲一下，可以排除麵糊內的大氣泡，使烤焙出來的蛋糕組織較細。
- 192.(O) 海綿蛋糕攪拌後應立即裝盤，進入烤爐烤焙。
- 193.(X) 快發酵母（即發酵母或 instant dry yeast）直接與冰水調勻後，再加入其他材料攪拌，仍不減其活性。
- 194.(O) 利用蒸汽烤爐烤焙法國麵包等硬式麵包，可使其表皮脆而薄。
- 195.(X) 未使用完的新鮮酵母，放置在工作桌上排列整齊即可。
- 196.(X) 以 200 以上高溫短時間油炸道納司，可獲得良好的產品。
- 197.(O) 麵包出爐後，必須給予充份的冷卻才可包裝。
- 198.(O) 中種麵糰的基本發酵，其損耗的主要部份為水份及醱類。
- 199.(X) 利用中種法製作麵包，因中種麵糰已經發酵，所以主麵糰攪拌（即第二次攪拌）時間較直接法的攪拌時間為長。
- 200.(X) 硬式麵包（如法國麵包）的內部，顧名思義應該要堅實夠硬。
- 201.(O) 硬式麵包，其表皮非常容易失去酥脆的性質，與內部水分及外界濕度有關。
- 202.(X) 海綿蛋糕為求其鬆軟度，因此加入麵粉應多加攪拌。
- 203.(O) 如果覺得海綿蛋糕的韌性太強，可酌量添加油脂。
- 204.(O) 添加纖維含量較高的穀類製作麵包，在攪拌過程中會減弱麵筋，其體積小是正常現象。
- 205.(O) 剛烤出爐的圓頂土司，其表皮較硬，冷卻後表皮會回軟。
- 206.(O) 利用蒸汽烤爐烤焙時，其蒸汽壓力愈大，則溫度愈高。
- 207.(O) 製作甘薯麵包，添加甘薯泥時以不超過麵粉量的 30% 為宜。
- 208.(X) 烤焙麵包時，體積愈大，重量愈重時可調高烤爐溫度，可縮短烤焙時間。
- 209.(O) 製作麵包，若配方中糖、油都比原來增加一倍則會影響攪拌完成時間。
- 210.(O) 使用快速直接法製作麵包，則麵糰攪拌時間應較正常直接法製作麵包來得稍長。
- 211.(O) 製作海綿蛋糕為了使成品鬆軟降低韌性常在麵糊中添加適量液體油。
- 212.(O) 塗抹蛋糕模型之防粘油可用 100% 之氫化油與 20% 之高筋麵粉調合而成。
- 213.(X) 攪拌中的鮮奶油若顏色由白色轉變為黃色時，只需加入適量的抗氧化劑，仍可製成優美的鮮奶油霜飾。
- 214.(X) 製作海綿蛋糕時，加入麵粉後之麵糊，宜充分攪拌出筋才能獲得鬆軟細緻之成品。
- 215.(X) 融巧克力溫度宜控制在 80 90 之間，巧克力較不易油脂分離。

- 216.(O) 製作鬆餅(起酥)在溫度較高,缺乏空調的工作場所時,裹入用油融點選用在 40 44 的油脂較好操作。
- 217.(X) 製作鬆餅(起酥)摺疊次數(如 3 折 4 次)應一次完成,烤焙的膨脹效果較好。
- 218.(O) 鬆餅(起酥)麵糰和裹入用油的硬度不一致,在烤焙過程中油脂易從層次中漏出。
- 219.(O) 奶油空心餅(泡芙)爐溫上火太強,將妨礙麵糊向上膨大,使頂部成扁平形狀。
- 220.(X) 丹麥小西餅為使烤出來的形狀美觀而不需充分擴展,麵粉宜選用低筋麵粉。
- 221.(O) 為使巧克力黏稠度提高,可在融化的巧克力中添加蘭姆酒。
- 222.(X) 線切小西餅(wire-cut cookie)之麵糰較擠出小西餅(deposit cookie)之麵糰濕軟。
- 223.(O) 冰箱小西餅(ice box cookie)之麵糰,須經過冷凍或冷藏處理再切片烘焙。
- 224.(O) 海綿蛋糕烤焙時間過久,蛋糕會過份的收縮。
- 225.(O) 製作奶油空心餅,麵糊煮至糊化程度即可。
- 226.(O) 製作奶油空心餅,麵糊煮的時間不夠,會影響蛋量的添加。
- 227.(O) 製作雙皮派時,為避免餡內的蒸氣頂破上層皮,可在上層皮搓洞,以利水汽蒸發。
- 228.(O) 烤焙單皮派整形時,可將派皮倒扣,再放入爐內烤焙較不易收縮。
- 229.(O) 酵母油炸甜圈餅(酵母道納司, yeast doughnuts),麵糰內若要添加馬鈴薯,應先煮熟、搗碎、過篩後,方可加入拌勻。
- 230.(X) 水果塔成型後,水果表面刷亮光糖漿,可防止黴菌入侵。
- 231.(X) 製作水果塔如使用新鮮蘋果,應先泡糖水,但時間不宜太長。
- 232.(O) 製作水果塔如使用罐頭水果,切好後應瀝乾水份再裝飾。
- 233.(X) 製作眼睛酥(鬆餅)摺疊次數愈多,膨脹效果愈好。
- 234.(O) 油炸甜圈餅(道納司, doughnuts)油炸後稍冷卻即可沾糖或糖粉。
- 235.(X) 裝飾油炸甜圈餅(道納司, doughnuts)剩餘的糖不經過篩,即可用來製作水果蛋糕。
- 236.(O) 蒸烤布丁倒扣後出現一粒粒之孔洞其原因為底火太強。
- 237.(O) 派皮如要鬆酥,配方中可提高油脂含量。
- 238.(O) 烘烤中的蛋糕在表皮尚未結皮著色前,切勿任意取出或掉頭,否則將影響製品的體積和品質。
- 239.(O) 蛋糕經裝飾後不但可以增加美觀,尚可防止老化、延長保存性。
- 240.(X) 製作海綿蛋糕時,配方中油脂宜在麵粉拌入前加入拌勻,以免影響蛋糕的膨脹性。
- 241.(O) 製作麵糊類蛋糕時,攪拌後之麵糊理想溫度為 20 24 。
- 242.(O) 蛋糕體積之大小、組織之鬆軟性與麵糊拌入之空氣量有關。
- 243.(X) 戚風蛋糕是由乳沫類與麵糊類兩種麵糊混合烘烤而成,為求衛生與品質,此兩種麵糊拌和時應使用高速攪拌機。
- 244.(X) 重奶油蛋糕(如布丁蛋糕)含油脂成分較多,產品組織細膩,其體積係利用配方中的發粉產生 CO₂(二氧化碳)而膨脹。
- 245.(X) 烤焙海綿蛋糕宜使用 150 以下之爐溫,方可製成組織鬆軟,美味可口之成品。
- 246.(O) 戚風蛋糕之麵糊含水分較多,烘烤時麵糊需粘附烤模(盤)之四周來支撐重量,受熱而膨脹,故烤模不宜抹油。
- 247.(X) 製作水果蛋糕為避免水果下沉,宜採用快速攪拌,使麵糊拌入多量空氣來托浮水果。
- 248.(O) 在製作丹麥麵包,要將裹入油包入麵糰中,再經壓延,摺疊而製作各種花樣。
- 249.(O) 添加不同穀物於麵包中,不但可增加風味,亦可提高營養價值。
- 250.(O) 土司麵包攪拌時,麵糰要打到表面光滑,且拉一塊麵糰可張開成薄膜狀態。

- 251.(X) 把攪拌好的麵糰放到 (0 5) 冰箱中，可增加其發酵速度。
- 252.(O) 若使用外接蒸汽烤爐，烤焙法國麵包時，噴蒸汽的原則是壓力低且量大。
- 253.(O) 烤爐剛開爐使用會有閃熱(flash heat)，容易使麵包表面著色不均勻。
- 254.(O) 製作圓頂土司麵包，在正常情況下，烤焙後體積約為重量的 4 6 倍。
- 255.(O) 使用直接法製作麵包，正常情況下，麵糰在基本發酵後，體積為原來 2 3 倍。
- 256.(O) 使用中種法製作麵包，正常情況下，中種麵糰在基本發酵後，體積為原來 4 5 倍。
- 257.(X) 製作丹麥麵包時，裹入用油的融點(melting point)愈高，則產品的口感愈好。
- 258.(X) 製作甜麵包時，糖量常添加到 20% 以上，因此攪拌時間比白土司為短。
- 259.(O) 麵糰在攪拌時，會和攪拌缸摩擦而產生熱，此種摩擦熱是我們在控制麵糰溫度要注意的事項。
- 260.(X) 冰箱小西餅之麵糰比擠出小西餅之麵糰稀軟。
- 261.(O) 鬆餅（起酥，puff pastry）製作，若以奶油（butter）為裹入用油，則其操作室溫宜在 18 25 。
- 262.(X) 麵糊類蛋糕攪拌採麵粉油脂法時，配方中的油量必須在 40% 以下。
- 263.(O) 製作蛋糕時，攪拌後的麵糊比重會影響其體積。
- 264.(X) 製作海綿蛋糕時，奶油可不經融化直接加入攪拌。
- 265.(X) 一般製作派皮時油脂常選用液態油脂為原料。
- 266.(X) 烤焙後的派皮容易破裂，配方中糖含量過高為其原因之一。
- 267.(X) 小西餅較鬆酥，原因為配方中油脂含量少於糖量。
- 268.(X) 鬆餅出爐產品脆硬，爐溫太高為其原因之一。
- 269.(X) 奶油空心餅（泡芙）出爐後形狀為底小腰胖，麵糊太稀為其原因。
- 270.(O) 麵粉筋度太低且麵糊打發過度是造成水果蛋糕中水果下沉原因之一。
- 271.(O) 攪拌後之海綿蛋糕麵糊比重為 0.6，表示拌入的空氣太少，則烘烤後的製品體積不足且組織堅韌。
- 272.(O) 水煮布丁餡為避免成品結粒焦化可採用間接加熱法，並加熱至凝膠狀，即可離火冷卻。
- 273.(O) 海綿蛋糕表皮破裂，係因配方中柔性材料不足且烤焙溫度過高所致。
- 274.(O) 烘烤中的蛋糕若以手輕按表面，有彈性感，即表示已烤熟，可出爐。
- 275.(X) 評定甜麵包表皮的性質，應該是厚而硬。
- 276.(O) 製作麵包時，若基本發酵過度，可能會產生較無烤焙彈性(oven spring)的產品。
- 277.(O) 評定麵包品質時，應具有科學化之觀念。
- 278.(X) 產品內部的評鑑，祇看組織和味道即可。
- 279.(X) 甲產品採用紅糖乙產品採用細砂糖，其餘配方，產品規格，烘焙條件皆相同，烘焙後，乙產品之色澤較深。
- 280.(O) 鬆餅製作，烘焙後，餅皮各層次間，未能有明顯的膨開現象，其原因為裹入用油之油性不佳，延壓之技術不當，室溫太高，烘焙溫度控制不當。
- 281.(O) 冰箱小西餅在官能品評上比擠出小西餅脆硬。
- 282.(O) 烤焙彈性(oven spring)是指麵包進爐後在爐內膨大的脹力。
- 283.(O) 出爐後的蛋糕中間下陷，其內部組織一定粗糙。
- 284.(X) 好的麵包需要充分發酵，充分烤焙，吃起來會黏牙，表皮顏色要呈金黃色。
- 285.(O) 麵包的品質鑑定，應分為外表和內部二個部份來評定。
- 286.(X) 蘇打餅乾，蘇打味愈濃愈好。

- 287.(O) 不加蓋的麵包如一側有膨脹的整齊裂痕是正常現象。
- 288.(O) 麵包的品質好壞，從外表評鑑可分為體積、表皮顏色、式樣、表皮質地、烘焙均勻度來評分。
- 289.(O) 麵包品質好壞，從內部評鑑可分為顏色、組織、結構、味道、香味五個部份評分。
- 290.(O) 麵糊類(奶油類)蛋糕出爐後，中央下陷，表皮顏色深，配方中發粉用量過多是原因之一。
- 291.(O) 雙皮水果派切開後內部水果餡稍有流散是正常的現象。
- 292.(O) 麵糊類蛋糕表面若有白色斑點，糖的顆粒太粗是原因之一。
- 293.(O) 鬆餅的製作配方相同，產品出爐後體積小與裹油技術和摺疊次數不當有關。
- 294.(O) 小西餅配方中砂糖的用量愈多，組織愈硬脆。
- 295.(X) 魔鬼蛋糕油脂打發過度，烘焙後產品內部孔洞較小。
- 296.(O) 蛋糕捲，捲後表面破裂；爐溫太高為其原因之一。
- 297.(O) 蛋糕捲，烘焙後底部不熟，下火溫度太低為其原因之一。
- 298.(O) 法國麵包出爐後表皮不夠酥脆，在烘焙過程中未噴水為其原因之一。
- 299.(X) 土司麵包配方中若不含油脂，烤後體積大表皮顏色較深。
- 300.(O) 麵包組織粗糙，配方中無糖為其原因之一。
- 301.(X) 麵包表皮有黑色條紋，配方中糖量太少為其原因之一。
- 302.(O) 麵包配方相同時不含鹽的成品比含鹽的成品，切割時顆粒易掉落。
- 303.(X) 土司麵包最後發酵不足，重量較一般正常麵包輕。
- 304.(O) 裝飾用奶油使用前應再拌勻，組織較細緻。
- 305.(O) 鮮奶油油水分離乃因貯藏溫度太高所致。
- 306.(O) 煮的布丁增加配方內玉米澱粉的量會使成品較硬。
- 307.(X) 重奶油蛋糕麵糊之比重較海綿蛋糕麵糊輕。
- 308.(O) 麵糊類蛋糕配方內油脂含量太多，則表面顏色較深。
- 309.(O) 水果蛋糕出爐後水果下沉，麵糊太稀為其原因之一。
- 310.(O) 奶油霜飾口感如油蠟難以入口，融點太高，為其原因之一。
- 311.(O) 麵包製作，假設其他條件都正常，最後發酵的時間愈久的麵包則內部孔洞愈大。
- 312.(O) 製作甜麵包時，餡太硬，也是造成產品內部中空的原因之一。
- 313.(O) 以平烤盤盛裝之戚風蛋糕經烘焙後應立即取出冷卻，以免產品收縮。
- 314.(X) 一個良好的蛋糕須要式樣正確、外表美觀、組織均勻、細膩、柔軟而粘牙。
- 315.(O) 小西餅烘焙後顏色，沒有亮麗的金黃色，而產生暗淡無光彩的土黃色，其原因之一為烘焙溫度太低。
- 316.(O) 玻璃紙是屬於柔軟性包裝材料。
- 317.(X) 鋁箔因具有遮光性，所以不適用於食品包裝。
- 318.(O) 聚乙烯(PE)塑膠袋是屬於柔軟性包裝材料。
- 319.(X) 為了節省包裝費用，烘焙食品直接用舊書報紙包給顧客最好。
- 320.(O) 麵包必須充分冷卻才能包裝，以避免水汽凝結導致發霉。
- 321.(X) 包裝的目的只是為了衛生避免污染。
- 322.(O) 要久存的產品，其包裝紙應考慮透氣性及透濕，而且其透氣性及透濕性越小越好。
- 323.(X) 食品包裝聚乙烯(PE)膜廣泛被利用，是很好的包裝材料，尤其適合餅乾的包裝。
- 324.(O) 泡沫塑膠(PS，保利龍)對於溫度變化有相當好的穩定性，適合於鮮奶油蛋糕的包裝。

- 325.(O) 使產品在運輸途中更安全和方便，也是食品包裝的目的。
- 326.(X) 以鋁箔包裝的食品，使用微波烤箱最方便。
- 327.(O) 食品包裝可增加產品的附加價值。
- 328.(O) 玻璃紙的特性是具透明性且印刷性佳。
- 329.(X) 軟質聚乙烯(PE)可耐高溫。
- 330.(O) 烘焙食品使用塑膠袋包裝，可延長保存期限，增加安全性。
- 331.(O) 冰淇淋蛋糕之包裝，以聚苯乙烯(PS)發泡容器為適宜。
- 332.(O) 玻璃紙具有很好之防水滲透性。
- 333.(O) 食品包裝標示應標示製造日期及其有效日期，或有效日期及可推算製造日期之保存期限。
- 334.(O) 鋁在 150 時具有甚佳之延展性，但溫度再高時則變脆。
- 335.(X) 鋁箔可抗鹼類及重金屬，因此是極佳防護性包材。
- 336.(O) 尼龍能耐衝擊，不怕尖銳物，包裝食品後，可直接蒸煮及冷凍。
- 337.(X) 聚氯乙烯(PVC)能耐高溫，可作為蒸煮食品時之容器。
- 338.(X) 聚乙烯(PE)通常用於冷凍食品，新鮮蔬果、麵包之包裝，特別可用於包裝含有較多香味之食品。
- 339.(O) 積層袋通常有 3 6 層，其積層材料中含有塑膠成份。
- 340.(O) 泡沫塑膠具有很好之減震性，因此可用於易碎產品之包裝。
- 341.(X) 三明治之包裝以使用鋁箔最佳。
- 342.(O) 為了減緩食品香味的散失，應選用透氣性低的包裝材料。
- 343.(X) 未經包裝的麵包容易老化變硬，但重量及容積不會改變。
- 344.(X) 麵包為減少水分及香味的散失要趁熱包裝。
- 345.(X) 使用脫氧劑包裝時必須選用透濕性低的包裝材料。
- 346.(O) 包裝材料的選用除了考慮經濟性、適用性還有環境污染。
- 347.(O) 常使用的塑膠包裝材料 OPP，是一種具有延伸性的聚丙烯，防水性、防氣性均較 PP (聚丙烯)優良。
- 348.(O) 包裝的基本訴求要件為容納、保護、推銷、成本。
- 349.(O) 包裝必須賦予產品明顯之識別。
- 350.(O) 包裝之設計須能杜絕配銷過程中之蓄意破壞和竊盜。
- 351.(O) 經過拆封後用剩的葡萄乾，須移放在密封容器以免遇空氣乾燥變硬或遭蟲蛀。
- 352.(X) 食品之熱藏(高溫貯存)溫度應保持在 45 即可。
- 353.(O) 各種乾果類皆含豐富的油脂，在貯藏過程中應慎防氧化酸敗之發生。
- 354.(O) 烘焙食品之包裝容器必須放置乾燥清潔地方，嚴防灰塵污染，貨架、櫥窗及盛裝食物容器，每天必須清洗抹拭。
- 355.(O) 抽取的香料如貯放於深色或琥珀色的容器中可貯存較長時間。
- 356.(O) 發粉稱量後，應將蓋子蓋緊，並放在陰涼乾燥處。
- 357.(X) 溫度影響貯藏時間的長短，溫度愈高，貯藏時間愈長。
- 358.(X) 為避免黴菌的繁殖生長，麵粉應貯藏於清潔、乾淨、高溫、陽光直射的地方。
- 359.(O) 乳脂性新鮮奶油，熱變動太大會破壞其乳化的組織，而使攪拌後的奶油不光澤和稀軟。
- 360.(X) 發粉性質安定，雖貯放於潮濕高溫之環境也不致於失效。
- 361.(X) 為了延長烘焙食品的保存期限，最好的方法是添加大量防腐劑。

- 362.(X) 麵粉因每天之用量大，為方便取用可存放工作檯邊之地面上。
- 363.(O) 烤焙用具使用後，務必洗淨、乾燥然後存放適當場所。
- 364.(O) 為保持蛋糕之新鮮度，可存放於冰箱內。
- 365.(O) 烘焙所用之設備如出爐架、產品貯放架、冷卻架、發酵槽、切片機必須經常清洗，不要讓麵糰或材料沾附在上面，可防止黴菌之生長。
- 366.(O) 產品製造過程，若能注意安全衛生不受污染，也可以延長保存期限。
- 367.(O) 食品之儲存最好考慮將原料、材料、成品分開。
- 368.(O) 食品之儲存條件要考慮其成份之組成。
- 369.(O) 油脂之酸敗主要受光線、溫度、水之影響，故保存時最好放置於乾燥陰涼處。
- 370.(X) 含高量油脂的產品可放置於強烈燈光或日光下。
- 371.(O) 冷藏或冷凍食品最好保持在一定溫度範圍內。
- 372.(O) 麵粉之貯藏場所必須乾淨，良好的通風設備，沒有老鼠出入的地方。
- 373.(X) 使用防腐劑不但可延長銷售期間也可以提高產品品質。
- 374.(X) 烤焙後之產品可將之放於地板讓其慢慢冷卻。
- 375.(X) 產品超過保存期限後，可重新查核其品質若無問題，可以繼續展售販賣。
- 376.(O) 奶製品富含各種營養素，最好都能冷藏保存。
- 377.(O) 冷凍蛋解凍之後，最好一天使用完，否則易腐敗。
- 378.(O) 食品經過保存後，維生素之含量減少。
- 379.(O) 台灣之氣候高溫潮濕，食品較大陸性乾燥地區不易保存。
- 380.(O) 可可粉很容易吸濕，使用時要儘量避免暴露於空氣中。
- 381.(X) 麵包微生物污染，以細菌污染為主。
- 382.(O) 核桃應貯存於冷藏或冷凍條件，才能確保品質。
- 383.(X) 一般動物性鮮奶油使用前之保存條件，最好為冷凍才能確保品質及打發性。
- 384.(X) 一般而言烘焙食品保存愈久，風味愈佳。
- 385.(O) 麵粉磨好，至少貯存一週後才適合使用於麵包製作。
- 386.(X) 70 以上可殺死大部份大腸菌群，因此麵包販賣時最好保持 70 以上。
- 387.(O) 冷凍食品應保持品溫在-18 以下。
- 388.(X) 冷凍是保持所有食品品質之最佳方式。
- 389.(O) 戚風蛋糕，含水量比海綿蛋糕多，所以保存時效比較短。
- 390.(O) 改變食品之物性亦為貯存食品之一種方法。
- 391.(X) 食品之水活性高於 0.85 不易為微生物滋生。
- 392.(O) 醃漬法提高食品貯存性，乃是利用其高滲透作用之原理。
- 393.(O) 降低 pH 值亦為增加食品保存性之一種方法。
- 394.(O) 麵包經塑膠膜包裝後可以防止水分散失過快且防止污染增加保存性。
- 395.(O) 將食品以日光曝曬延長保存期限，乃是利用陽光之紅外線及紫外線之作用。
- 396.(X) 只要能延長保存期限，食品可任意使用防腐劑。
- 397.(X) 罐頭食品可以添加防腐劑增加保存期限。
- 398.(O) 發酵產生酒精對一些食品具有防腐及增加風味之作用。
- 399.(O) 某些食品表面以一層油質覆蓋，如此可防止空氣進入食品，增加保存性。

400.(X) 細菌是唯一破壞食品之要素。

401.(O) 食品販賣時之標示與貯存性是息息相關的。

402.(X) 食品加工層次愈高愈容易保存。

二、選擇題：

403.(4) 歐美流行之比薩 意大利發麵餅屬於①麵包項②餅乾項③中點項④西點項。

404.(4) 下列何種產品不需經過油炸而成①開口笑②沙其瑪③道納司④鬆餅。

405.(3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④磅蛋糕。

406.(3) 那一種蛋糕之烤溫最低①輕奶油②海綿蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。

407.(3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深①低酸性②中性③鹼性④強酸性。

408.(4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕①海綿類②戚風類③麵糊類④天使類。

409.(4) 下列何種為硬式麵包①全麥麵包②甜麵包③可鬆麵包④法國麵包。

410.(3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40-43℃，使容易起泡及膨脹①輕奶油蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④水果蛋糕。

411.(2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉①魔鬼蛋糕②水果蛋糕③果醬捲④戚風蛋糕。

412.(2) 派皮須有脆和酥的特性，麵粉宜選用①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④玉米粉。

413.(3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉①海綿蛋糕②比薩餅③白土司麵包④天使蛋糕。

414.(2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為①二大類②三大類③四大類④五大類。

415.(2) 長崎蛋糕屬於①麵糊類蛋糕②乳沫類蛋糕③戚風類蛋糕④重奶油蛋糕。

416.(3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕①水果蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④輕奶油蛋糕。

417.(4) 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹①鬆餅②酥鬆性小西餅③綠豆椪④丹麥式甜麵包。

418.(3) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品①擠出小西餅②魔鬼蛋糕③法國麵包④天使蛋糕。

419.(2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於①戚風類蛋糕②麵糊類蛋糕③乳沫類蛋糕④天使蛋糕。

420.(4) 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰①奶油小西餅②蛋黃酥③廣式月餅④美式甜麵包。

421.(1) 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？①蘇打餅乾②口糧餅乾③戚風蛋糕④海綿蛋糕。

422.(4) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮①廣式月餅②太陽餅③天使蛋糕④奶油空心餅。

423.(4) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100% ①麵包②鬆餅③中點④蛋糕。

424.(4) 下列何種產品，不經烤焙過程①法國麵包②戚風蛋糕③奶油空心餅④開口笑。

425.(1) 奶油雞蛋布丁派是屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③雙皮派④油炸派。

426.(3) 牛肉派是屬於①生派皮生派餡②熟派皮熟派餡③雙皮派④油炸派。

427.(4) 下列材料中，甜度最低的是①果糖②砂糖③麥芽糖④乳糖。

428.(3) 台灣目前使用的白油，每桶重量約為① 5 公斤② 10 公斤③ 16 公斤④ 30 公斤。

429.(2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的①半公斤② 1 公斤③ 1.5 公斤④ 4.4 公斤。

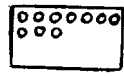
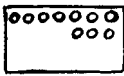
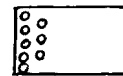

430.(2) 一般天使蛋糕的主要原料為①太白粉②蛋白③乳酪④鮮奶油。

431.(2) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜①低筋粉②中筋粉③高筋粉④太白粉。

432.(2) 塔塔粉是屬①中性鹽②酸性鹽③鹼性鹽④低鹼性鹽。

- 433.(4) 不需要使用酵母的烘焙產品是①包子②饅頭③麵包④重奶油蛋糕。
- 434.(1) 蛋黃中含量最多的成分①水②油脂③蛋白質④灰分。
- 435.(4) 蛋白成分除了水以外含量最多的是①油脂②葡萄糖③灰分④蛋白質。
- 436.(4) 一般最適合於麵包製作的水是①軟水②蒸餾水③鹼水④中硬度水。
- 437.(3) 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔 20% 以上的是①土司麵包②法國麵包③甜麵包④全麥麵包。
- 438.(1) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含①鹽②酵母③麵粉④水。
- 439.(3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑①發粉②小蘇打③酵母④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
- 440.(3) 無水奶油是來自於下列那種原料？①牛肉②豬肉③牛奶④植物油。
- 441.(2) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是①油條②奶油空心餅③甜麵包④小西餅。
- 442.(4) 下列烘焙用原料較不常使用的是①新鮮奶油②全脂奶粉③脫脂奶粉④煉乳。
- 443.(3) 下列那種油脂約含有 10% 的氣體（氮氣）①清香油②瑪琪琳③雪白乳化油④奶油。
- 444.(2) 有香味、顏色，不含水的油脂是①雪白乳化油②酥油③沙拉油④派酥瑪琪琳。
- 445.(4) 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①顏色加深②粘度增加③有蟹泡並提前冒煙④酸價為 1.0。
- 446.(3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快①油脂②蛋黃③酵母④細砂糖。
- 447.(3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多① 22 磅② 30 磅③ 22 公斤④ 30 公斤。
- 448.(4) 海綿蛋糕配方主要原料為①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶②麵粉、沙拉油、水③麵粉、細砂糖、發粉④麵粉、細砂糖、蛋。
- 449.(3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性①鹽②水③糖④蛋。
- 450.(2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的①等量② 1/3 ③ 1/2 ④ 2 倍。
- 451.(4) 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發酵母粉，用量應為① 4% ② 2% ③ 1.6% ④ 1.33%。
- 452.(3) 配方內使用 60% 鮮奶製作麵包，比用 4% 的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量①較少②相同③較多④大同小異。
- 453.(4) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料①蛋②動物膠③玉米澱粉④奶油水。
- 454.(2) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質①柔性原料②韌性原料③酸性原料④中性原料。
- 455.(2) 利用中種法製作土司麵包，那一種材料不屬於中種麵糰①水②油③酵母④麵粉。
- 456.(3) 蛋白的含水量為① 50% ② 75% ③ 88% ④ 95%。
- 457.(1) 巧克力融化溫度不要超過① 48 ② 58 ③ 68 ④ 78 。
- 458.(1) 蛋黃成份中所含的油脂具有①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用。
- 459.(3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於①柔性材料②鹼性材料③韌性材料④芳香材料。
- 460.(3) 奶水中含固形物（奶粉）量為① 4% ② 8% ③ 12% ④ 16%。
- 461.(1) 做蘇打餅乾應注意油脂的①安定性好、不易酸敗②打發性好③乳化效果好④可塑性好。
- 462.(4) 蒸發奶水含固形份為① 40% ② 35% ③ 30% ④ 26%。
- 463.(4) 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①縮短很多②縮短很少③延長④不變。
- 464.(3) 麵包配方中正常用糖量如從 5% 增加為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是①表皮顏色變淺②表皮變薄而軟③表皮顏色加深④表皮變粗糙。
- 465.(3) 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮①顏色深②厚③柔軟④硬。

- 466.(4) 蛋黃之水份含量為① 30 34% ② 35 39% ③ 40 44% ④ 50 55%。
- 467.(3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為① 6 10% ② 11 13% ③ 14 22% ④ 24 30%。
- 468.(3) 乳化劑在蛋糕中的功能是①使蛋糕風味佳②使蛋糕顏色加深③融和配方內水和油使組織細膩④縮短攪拌時間減少人工。
- 469.(2) 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① 1% ② 1.5% ③ 2% ④ 2.5%。
- 470.(3) 新鮮酵母(compressed yeast)水份含量約為① 45 50% ② 55 60% ③ 65 70% ④ 80 85%。
- 471.(2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指①發粉②蘇打粉③酵母④酵素。
- 472.(2) 沙拉油必須密封保存，是因為①遇空氣易於變色②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗③易揮發④易感染其他不良味道。
- 473.(2) 雞蛋中水份含量① 70% ② 75% ③ 80% ④ 85%。
- 474.(2) 乳化劑在麵包中的功能①增加麵包風味②使麵包柔軟不易老化③防止麵包發黴④促進酵母活力。
- 475.(3) 全蛋的固形物為① 10% ② 15% ③ 25% ④ 35%。
- 476.(1) 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了①酵母②發粉③小蘇打④阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。
- 477.(3) 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加①膨大劑②麥芽酵素③乳化劑④丙酸鈣。
- 478.(1) 控制發酵最有效的原料是①食鹽②糖③改良劑④奶粉。
- 479.(4) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是①沙拉油②水③蛋④稀糖漿。
- 480.(4) 一般油炸用油發煙點應在① 150 160 ② 160 170 ③ 170 180 ④ 200 以上。
- 481.(1) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用①細砂糖②糖粉③糖漿④麥芽糖。
- 482.(3) 製作水果蛋糕應選用①新鮮水果②罐頭水果③蜜餞水果④脫水水果。
- 483.(1) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用①無水奶油或精製豬油②瑪琪琳③含水奶油④沙拉油。
- 484.(1) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用①玉米澱粉②動物膠③洋菜粉④甘藷粉。
- 485.(2) 食品工廠用的油炸用油最好選用①沙拉油②氫化油③黃豆油④奶油。
- 486.(1) 麵包可使用的防腐劑為①丙酸鈣②去水醋酸③硼酸④苯甲酸。
- 487.(2) 蛋糕可使用的防腐劑為①苯甲酸②丙酸鈉③對羥苯甲酸丁酯④異抗壞血酸。
- 488.(2) 新鮮酵母貯存的最佳溫度為①-10 0 ② 2 10 ③ 11 20 ④ 21 27 。
- 489.(1) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為①高筋麵粉②洗筋粉③粉心粉④低筋麵粉。
- 490.(3) 下列那一種油脂其烤酥性最大①純奶油②人造奶油③豬油④雪白油。
- 491.(2) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為① 0.1% ② 1% ③ 5% ④ 10%。
- 492.(1) 下列那一種糖的甜度最高①果糖②轉化糖漿③砂糖④葡萄糖。
- 493.(4) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用①豬油②雪白奶油③白油(烤酥油)④瑪琪琳。
- 494.(3) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內①增加鹽的用量②減少糖的用量③使用脫脂奶粉④增加乳化劑。
- 495.(3) 製作高成份奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部份麵粉最好用①全脂奶粉②太白粉③小麥澱粉④乳清粉 代替。
- 496.(1) 乳化油在下列那一項產品較不合適①戚風蛋糕②麵包③海綿蛋糕④奶油霜飾。
- 497.(3) 蛋糕所用的發粉應為①快性發粉②次快性發粉③雙重反應發粉④慢性發粉。

- 498.(2) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加①水②油③糖④高筋麵粉。
- 499.(1) 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為① 20%② 30%③ 40%④ 50% 以上。
- 500.(4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量①等量使用② 1/3 蒸發奶水加 2/3 水③ 2/3 蒸發奶水加 1/3 水④ 1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
- 501.(4) 欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是①好的原料②純熟的技術③好的設備④好的裝潢。
- 502.(4) 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①花生油②沙拉油③葵花油④椰子油。
- 503.(2) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性①愈好②愈差③無關④差不多。
- 504.(2) 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① 50p.p.m ② 200p.p.m ③ 400p.p.m ④ 0.1%。
- 505.(2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏①丙苯胺酸②離胺酸③麩胺酸④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
- 506.(4) 不是派餡用來做膠凍原料有①玉米澱粉②動物膠③雞蛋④果膠。
- 507.(2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是①酵母②發粉(B.P)③油脂④小蘇打(B.S)。
- 508.(3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是①蛋黃②全蛋③蛋白和糖④蛋黃和糖。
- 509.(1) 一個中型雞蛋去殼後約重① 50 公克② 70 公克③ 80 公克④ 100 公克。
- 510.(1) 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加① 2%② 4%③ 6%④不影響。
- 511.(4) 西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非①洋菜、水、糖②桔子果醬、水③杏桃果膠、水④糖、水。
- 512.(1) 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①白紙打濕置於空盤處②報紙打濕置於空盤處③將多餘麵糊倒掉不用④空盤處墊錫箔紙。
- 513.(1) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？
 ①  ②  ③  ④  。
- 514.(3) 派皮自模型中取出易破碎原因為①鬆弛時間不夠②配方中油脂含量太少③派皮過熱自盤中取出④烤焙不足。
- 515.(3) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在① 100 ±5 ② 80 ±5 ③ 60 ±5 ④ 30 ±5，可縮短烤焙時間。
- 516.(3) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在① 100 ±5 ② 150 ±5 ③ 190 ±5 ④ 210 ±5。
- 517.(2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用①冷水②溫水③開水④冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
- 518.(3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？① 3 折法×1 次② 3 折法×2 次③ 3 折法×4 次④ 3 折法×6 次。
- 519.(2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在① 5 ±5 ② 20 ±5 ③ 35 ±5 ④ 45 ±5。
- 520.(2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用① 100 ② 150 ③ 200 ④ 250。
- 521.(1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意①分次攪拌②一次攪拌完成③糖油不需打發即可與粉拌勻④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。
- 522.(3) 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①起泡狀②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀。
- 523.(3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用①鈎狀②漿狀③網狀（球狀）④螺旋狀。
- 524.(2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60% 以下者，其麵糊攪拌不宜用①糖油拌和法②麵粉油脂拌和法③直接拌和法④兩步拌和法。
- 525.(1) 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①酒②清水③糖水④食醋。

- 526.(4) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂①大理石蛋糕②蜂蜜蛋糕③魔鬼蛋糕④天使蛋糕。
- 527.(2) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在① 0.35 ② 0.45 ③ 0.65 ④ 0.85。
- 528.(3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的①沙拉油②味素③檸檬汁④食鹽。
- 529.(2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為①上小 / 下大②上大 / 下小③上大 / 下大④上小 / 下小。
- 530.(1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量①蛋黃②蛋白③麵粉④食鹽。
- 531.(1) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜①攪拌開始時②鮮奶油即將凝固時③鮮奶油體膨脹兩倍時④攪拌終了前。
- 532.(2) 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 240g，應添加多少水？① 1,520g ② 1,620g ③ 1,720g ④ 1,820g。
- 533.(4) 欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列那項因素無關①室溫②粉溫（或材料溫度）③機器攪拌所產生的摩擦溫度④中種麵糰溫度。
- 534.(3) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關①使麵糰內部溫度均勻②更換空氣，促進酵母發酵③縮短攪拌時間④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
- 535.(3) 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① 5/28 ② 35/35 ③ 23 25/27 29 ④ 32/10 。
- 536.(1) 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①提早②延後③不變④隨便。
- 537.(1) 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①省人力，省設備②味道較好③體積較大④產品較柔軟。
- 538.(3) 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① 42 、90% ② 38 、85% ③ 35 、75% ④ 10 、60%。
- 539.(3) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完① 20 分② 30 分③ 40 分④ 50 分。
- 540.(3) 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當① 35 、85% ② 20 、85% ③ 28 、75 80% ④ 38 、85%。
- 541.(2) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度 (pH 值) 會①上升②下降③不變④有時高、有時低。
- 542.(2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物①二氧化碳(CO₂) ②氨(NH₃) ③熱④酒精。
- 543.(2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確：①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢③使用隧道爐，可連續生產，產量較大④使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
- 544.(3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因①蘇打粉②酵母③砂糖④攪拌時拌入油脂之空氣。
- 545.(3) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰① 100 公斤② 75 公斤③ 62.5 公斤④ 50 公斤。
- 546.(1) 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至①捲起階段②麵筋擴展階段③麵筋完成階段④麵筋斷裂階段。
- 547.(3) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至①捲起階段②擴展階段③完成階段④斷裂階段。
- 548.(1) 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① 10 分鐘② 20 分鐘③ 40 分鐘④ 50 分鐘。
- 549.(1) 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① 5 公克② 7 公克③ 8 公克④ 10 公克。
- 550.(1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好①瓦斯②電③柴油④重油。

- 551.(1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較①厚②薄③軟④不影響。
- 552.(3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是①酵母產生的二氧化碳②發粉分解產生的二氧化碳③水經加熱形成水蒸氣④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
- 553.(4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為①糖②油脂③水④麵粉。
- 554.(4) 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的① 70%② 80%③ 90%④ 100%。
- 555.(1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是①蛋白中攪拌入空氣②塔塔粉③蛋黃麵糊部份的攪拌④水。
- 556.(2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的① 0%② 2%③ 4%④ 6%。
- 557.(4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為① 30%② 40%③ 50%④ 60%。
- 558.(3) 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在① 58%±2%② 68%±2%③ 78%±2%④ 88%±2%。
- 559.(3) 標準土司麵包配方內水的用量應為① 45 50%② 51 55%③ 60 64%④ 66 70%。
- 560.(2) 一般餐包的油脂用量為① 4 6%② 8 14%③ 15 20%④ 25 30%。
- 561.(1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的① 20%② 30%③ 40%④ 50%。
- 562.(2) 一般標準餐包配方內糖的含量應為① 4 6%② 8 14%③ 16 20%④ 21 24%。
- 563.(4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用① 10 20%② 21 30%③ 31 39%④ 40 50%。
- 564.(2) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的①油脂②蛋③發粉④麵粉。
- 565.(4) 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加 3% 的可可粉，則配方中的吸水應該①減少 3%②增加 3%③減少 4.5%④增加 4.5%。
- 566.(2) 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① 0② 2③ 4④ 6 %。
- 567.(3) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸②油脂煮沸即加水麵粉拌勻③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④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
- 568.(1) 小西餅的烤焙原則：①高溫短時間②高溫長時間③低溫短時間④低溫長時間。
- 569.(2) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以① 140 150 ② 180 190 ③ 210 220 ④ 230 240 為佳。
- 570.(1) 奶油空心餅成型後應該①馬上進爐烘烤②鬆弛 10 分鐘後進爐③鬆弛 15 分鐘進爐④鬆弛 30 分鐘進爐。
- 571.(2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度①快速②中速③慢速④先用快速再改慢速。
- 572.(2) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的① 20%② 25%③ 30%④ 35%。
- 573.(3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用①直接法攪拌②糖油拌合法③麵粉油脂拌合法④兩步拌合法。
- 574.(3) 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① 5%② 6%③ 10%④ 15%。
- 575.(1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為① 0 5 ② 6 10 ③ 11 15 ④ 16 20 。
- 576.(3) 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸汽設備，蒸汽的壓力為①壓力大，量小②祇要有蒸汽產生就好③壓力低，量大④壓力大，量大。
- 577.(3) 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① 25 以下② 25 30 ③ 35 43 ④ 50 以上。
- 578.(4) 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%，已知麵糊總量為 9 公斤，其麵粉的用量應

為① 3.5 公斤② 4 公斤③ 4.5 公斤④ 5 公斤。

- 579.(2) 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①起泡狀態②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀態。
- 580.(2) 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 22 公斤，乳化劑用量為 0.33 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為① 1.2%② 1.5%③ 1.8%④ 2%。
- 581.(3) 麵包製程中之醒麵即是①基本發酵②延續發酵③中間發酵④滾圓。
- 582.(2) 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因①烤爐溫度不平均②冷卻不足③發酵④整型的關係。
- 583.(2) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為① 20 22 ② 23 26 ③ 28 30 ④ 31 33 。
- 584.(1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為① 17 22 ② 26 30 ③ 31 35 ④ 36 40 。
- 585.(2) 戚風蛋糕蛋白部份要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到①液體狀態②濕性發泡③乾性發泡④棉花狀態。
- 586.(2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳①乾性發泡②濕性發泡③棉花狀④顆粒狀。
- 587.(2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為① 25 30 分鐘② 8 15 分鐘③ 3 5 分鐘④ 0 分鐘 即可。
- 588.(2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為①配方中麵粉用量太多②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻③加蛋時麵糊溫度太高④配方中蛋的用量太多。
- 589.(2) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式①用抹布擦淨②洗淨烤乾③洗淨用抹布擦乾④洗後自然涼乾。
- 590.(3) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的①蛋②麵粉③碳酸氫銨④油脂。
- 591.(2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時①技術好②烤盤油擦太多③底火太弱④上火太強。
- 592.(4) 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①油②膨脹劑③蛋白④水於麵糊表面。
- 593.(1) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為①麵糊太乾②配方內油的用量太少③使用化學膨脹劑④麵糊糊化程度良好。
- 594.(3) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至①拾起階段②捲起階段③麵筋擴展階段④麵筋斷裂階段。
- 595.(3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④洗筋粉。
- 596.(4) 派皮過度收縮的原因是①派皮中油脂量太多②麵粉筋度太弱③水份太少④揉捏整型過久。
- 597.(3) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有①防腐②流散③凝固④容易烤焙 的功能。
- 598.(1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用①黏稠劑②油脂③酸④防腐劑 調整。
- 599.(2) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比裹入用油脂的軟硬度為①較硬②硬度一致③較軟④無關，則能達到最佳效果。
- 600.(1) 烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用①大火②小火③上火④下火烤焙。
- 601.(2) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為①麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂②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③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
- 602.(4) 鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大，酥層多時配方中裹入油脂與麵糰用油總量以

何者為佳① 20% ② 50% ③ 75% ④ 100%。

- 603.(1) 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①適當的發酵②過度的發酵③低溫長時間之油炸④較硬之麵糰。
- 604.(3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用①細網狀②粗網狀③平板狀④圓孔狀烤盤(鋼帶)。
- 605.(2) 小西餅成品帶有金黃色色澤,配方中可使用①澱粉②奶粉③防腐劑④抗氧化劑。
- 606.(2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰,在配方中可加入①沙拉油②玉米澱粉③膨脹劑④粗砂糖改善。
- 607.(4) 鬆餅(起酥, puff pastry)的製作下列何者影響膨脹度最大①糖②蛋③麵粉④裹入用油脂。
- 608.(2) 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,然在為求成品之品質與形狀之完整性,則酵母油炸甜圈餅(酵母道納司, yeast doughnuts)配方中的糖與油脂,較甜麵包配方①高②少③相等④視情況而定。
- 609.(1) 下列何種油炸甜圈餅(道納司, doughnuts),可採用烤焙方法製作①法式道納司②蛋糕油炸甜圈餅③酵母油炸甜圈餅④麻花道納司。
- 610.(4) 慕斯(mousse)西點的製作,一般由下列何種原料組合而成①雞蛋、玉米澱粉及果汁②蛋黃、果膠及果汁③鮮奶油、蛋白及果汁④鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
- 611.(1) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品①玉米澱粉、果汁②果膠、果汁③洋菜、果汁④吉利丁(gelatine)、果汁。
- 612.(3) 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)①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135 ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100 ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115 ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135 。
- 613.(1) 下列那一項非麵包滾圓的目的①鬆弛麵筋使麵糰易於整型②使麵糰表面光滑不易粘手③使麵糰易於保住二氧化碳④使氣體均勻分佈。
- 614.(4) 調整配方時,下列何者材料不會使麵包麵糰較軟①水②糖③油④麵粉。
- 615.(1) 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①水②糖③油④麵粉。
- 616.(1) 法國麵包(硬式麵包)之烤焙溫度常以① 230 ② 200 ③ 170 ④ 150 。
- 617.(2) 800 公克的帶蓋土司在正常的狀態下,給予 200 烤溫,烤焙所需時間為① 15 20 分② 35 40 分③ 55 60 分④ 1 小時以上。
- 618.(4) 下列那一種麵包,烤焙時間最短① 800 公克的帶蓋土司② 450 公克的圓頂葡萄乾土司③ 350 公克的法國麵包④ 90 公克包餡的甜麵包。
- 619.(3) 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐①甜麵包②丹麥麵包③硬式麵包④葡萄乾麵包。
- 620.(1) 圓烤盤,其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為① 1899.7 立方公分② 1997.7 立方公分③ 7598.8 立方公分④ 110 立方公分。
- 621.(2) 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① 3300 平方公分② 3300 立方公分③ 660 平方公分④ 660 立方公分。
- 622.(2) 低成分重奶油蛋糕,採用何種攪拌方法為宜①麵粉、油脂拌合法②糖、油拌合法③兩步拌合法④糖水拌合法。
- 623.(4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③糖水拌合法④直接法。
- 624.(3) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是① 10 ② 15 ③ 22 ④ 30 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕,體積最大,內部組織細膩。
- 625.(4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂①海綿蛋糕②重奶油蛋糕③輕奶油蛋糕④天使蛋糕。
- 626.(1) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為① 0.46 ② 0.56 ③ 0.66 ④ 0.76 左右。
- 627.(3) 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：①容易吸收水份②好控制麵粉量③避免攪拌出筋④防止破壞打發的氣泡。

- 628.(4) 菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內（或烤箱邊），而不送入最後發酵箱其原因為①不需最後發酵②需較高濕度發酵③需較高溫度發酵④避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。
- 629.(1) 50 100 公克左右的甜麵包，其烤焙應①上火為主，下火為輔②只上火③下火為主，上火為輔④只用下火。
- 630.(2) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部份打發過度，其產品組織較①硬②粗糙③細膩④沒影響。
- 631.(2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品①組織較軟②拌入其他材料時易消泡③體積較大④不影響蛋糕品質。
- 632.(2) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為①選用麵筋較強的麵粉②烤焙時間避免過久③烤盤擦油④減少配方中的油量。
- 633.(4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度①糖②油③蛋黃④麵粉。
- 634.(1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法①以探針試探或以手輕拍②以顏色判斷即可③時間一到即可出爐④敲烤盤邊聽聲音判斷。
- 635.(3) 切割蛋糕用的刀子①洗淨使用②以布擦拭後使用③浸在沸水中燙一次，切一次④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。
- 636.(4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在①與水一道加入②與玉米澱粉拌勻加入③糖水部份煮沸後加入④待餡煮好後加入拌勻。
- 637.(3) 製作丹麥麵包整形宜在①近烤爐邊②一般的工作間③在溫度較低的場所④與溫度無關，在那裡整形皆可。
- 638.(3) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積①不變②變大③變小④變厚。
- 639.(1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高①小蘇打②水③氧化劑④油脂 的用量。
- 640.(1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為①高②相同③低④測不出來。
- 641.(4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間①攪拌速度不同②配方不同③攪拌機型式不同④攪拌人員不同。
- 642.(1) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包①長②短③一樣④不受限制。
- 643.(3) 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① 6:1 ② 4:1 ③ 2:1 ④ 1:1。
- 644.(4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本醱酵時間①酵母量②鹽③麵糰溫度④容器。
- 645.(4) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素①產品種類②產品大小③烤爐種類④烤焙人員。
- 646.(1) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③直接拌合法④糖水拌合法。
- 647.(4) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確①自始至終一貫快速拌成②隨時提升攪拌缸以利拌勻③忽快忽慢促進麵筋形成④先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
- 648.(2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加①麩胺酸鈉②檸檬汁③酒精④亞硝酸鉀。
- 649.(3) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用①沙拉油②豬油③油炸油④奶油。
- 650.(1) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為①碳酸氫銨（阿摩尼亞）②小蘇打③發粉④酵母。
- 651.(3) 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用①熱風爐②普通爐③蒸汽爐④隧道爐。

- 652.(2) 派皮堅韌不酥的原因為①派餡裝盤時太熱②麵糰拌合太久③烘烤時間不夠④油脂用量太多。
- 653.(1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為①烘烤時間太久②派皮太厚③熬煮膠凝程度不夠④派餡溫度太低。
- 654.(1) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜① 32 ② 42 ③ 52 ④ 62 。
- 655.(3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①平均溫度②促進發酵③抑制發酵④促進氣體保留。
- 656.(2) 麵包直接法配方中，已知水用量為 360g，理想水溫為 5 ，自來水溫為 20 ，該日室溫為 28 ，冰用量為① 40g ② 54g ③ 80g ④ 100g。
- 657.(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① 2% ② 7% ③ 10% ④ 15%。
- 658.(1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為①雞蛋②吉利丁③玉米粉④麵粉。
- 659.(2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成①體積大②表皮顏色深③烘焙損耗小④表皮顏色淺。
- 660.(3) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成①體積不變②底部顏色深③表皮顏色淺④組織細緻。
- 661.(3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25 ，下列何者為宜？①攪拌時間延長②水溫提高③依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間④用高速攪拌。
- 662.(3) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加①蛋白量②麵粉量③糖量④鹽量。
- 663.(3) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為①爐火太大②爐火太小③粉與水拌不均勻④粉類太少。
- 664.(2) 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為①低溫長時間烤焙②麵糊放置時間③高溫長時間烤焙④麵粉的選用。
- 665.(3) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為①基本發酵不足②中間鬆弛不足③最後發酵太久④油溫太低。
- 666.(2) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為①冷藏時間不足，麵糰太軟②冷藏時間太久、麵糰太硬③配方內蛋量太多④攪拌時間過久。
- 667.(3) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因①麵粉筋度太低②麵糊攪拌不足③烤焙不足④塔塔粉用量不足。
- 668.(2) 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因①澱粉 化②澱粉 化③蛋糕熟成化④酵素自家分解作用。
- 669.(4) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因①攪拌過度②攪拌不足③爐溫太高④發粉用量不足。
- 670.(3) 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①麵粉筋性太強②蛋溫太低③麵糊混合過久④攪拌不足。
- 671.(1) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係①配方總水量不足②爐溫太高③攪拌不足④蛋不新鮮。
- 672.(1) 評定餐包的表皮性質是①薄而軟②厚而硬③有斑紋④可吃就好。
- 673.(4) 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①忘記裹入油②摺疊次數太多③操作室溫太高，裹入油已融化④忘記加鹽。
- 674.(3) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？①好吃不黏牙②外表光滑漂亮③外表皺縮且黏牙④表皮很厚。
- 675.(4) 下列那一項和產品品質鑑定無關①表皮顏色②體積③組織④價格。
- 676.(2) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上①愈軟②愈硬③不影響④愈鬆。
- 677.(1) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜①鬆軟②脆酥③硬脆④酥硬。

- 678.(2) 評定白麵包的風味應具有①奶油香味②自然發酵的麥香味③具有清淡的香草香味④含有淡淡焦糖味。
- 679.(4) 白麵包內部評分佔總分的① 40%② 50%③ 60%④ 70%。
- 680.(1) 蛋糕表面有白色斑點是因為①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③蛋的用量太多④發粉用量不足。
- 681.(1) 奶油空心餅外殼太厚是因為①蛋的用量太多②蛋的用量不足③麵糊溫度太高④麵糊溫度太低。
- 682.(3) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表①較正常色深②表皮厚易脫落③較正常色淺④與正常相似。
- 683.(2) 土司麵包的表皮性質應該是①厚而堅韌②薄而柔軟③呈褐色④呈黃色。
- 684.(2) 水果蛋糕水果下沉的原因①發粉用量不足②麵粉筋度太低③麵粉筋度太高④總水量不足。
- 685.(2) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中①水量少②水量多③發粉多④蛋量少。
- 686.(3) 出爐冷卻之瑪瑙餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因①麵糰攪拌時溫度太低②配方內水份太多③配方中糖和油等柔性原料不夠④爐溫太低。
- 687.(1) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為①配方中總水量不足②總水量太多③麵粉筋度太高④烤爐溫度太高。
- 688.(1) 評鑑法國麵包的品質應①表皮脆而內部柔軟②表皮脆而內部硬③表皮內部都要硬④表皮脆內部細膩如土司。
- 689.(4) 土司麵包的表面顏色太淺可能是①材料的糖量過多②烤爐溫度太高③烤焙時間太久④基本發酵過久。
- 690.(1) 麵包的體積太小，可能是①鹽太多②酵母多③糖太少④油太少。
- 691.(2) 當您發現烤焙後蛋糕的底部有一層水線，可能是①油太多②水份過多③水份不足④麵粉過多。
- 692.(3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於①糖量太多②糖量太少③膠凍原料用量太多④水分太少。
- 693.(2) 麵包基本發酵過久其表皮的性質①韌性大②易脆裂呈片狀③堅硬④薄而軟。
- 694.(1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是①烤盤不乾淨②配方內的糖太少③烤爐溫度不均勻④烤盤擦油太多。
- 695.(1) 評定土司麵包的口感應①稍具鹹味②稍有甜味③應有濃馥的奶油味④有牛奶和蛋的味道。
- 696.(3) 雙皮水果派切開時派餡部份應①堅硬挺立不外流②果餡應向四週流散③果餡似流而不流④應為凍狀。
- 697.(1) 判斷麵包結構好壞應採用①手指觸摸法②觀察法③嚐食法④嗅覺法。
- 698.(1) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為①烘焙時爐溫太低②爐溫太高③麵糊攪拌不足④麵糊攪拌不勻。
- 699.(2) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是①麵糰太乾②葡萄乾未做浸水處理③配方內葡萄乾用量太少④葡萄乾浸水太久。
- 700.(3) 法國麵包的風味是由於①配方內添加香料②添加適當的改良劑③自然發酵的效果④配方內不含糖的關係。
- 701.(2) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於①糖的顆粒太粗②糖的顆粒太細③麵糊攪拌不夠④爐溫太低。
- 702.(1) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？①發酵過度②裹入油太多③麵糰攪拌後未予鬆弛④配方中採用冰水。
- 703.(1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為①配方內水份太多②烤爐溫度太低③使用低筋麵粉④

麵糊攪拌過久。

- 704.(4) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？①低溫長時間烤焙②配方內糖的含量較多③爐溫太高④烤焙時間太短。
- 705.(4) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了①小蘇打②發粉③碳酸氫銨④塔塔粉所致。
- 706.(2) 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為①麵粉採用低筋粉②底火太強③適當使用發粉④麵糊攪拌均勻。
- 707.(3) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因①入爐時麵糰高度不夠高②烤焙溫度太高③最後發酵時間太久④基本發酵不夠。
- 708.(3) 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形①一樣高②比較高③比較低④表面會有裂痕。
- 709.(1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素①高速攪拌②蛋溫太低③使用陳舊蛋④容器沾油。
- 710.(3) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部份裂開、四週收縮表示製作中①烤焙時間太久②攪拌不足③爐溫太高④配方水分過多。
- 711.(4) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者①奶油香②鬆脆之口感③金黃色④柔軟。
- 712.(3) 殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是①玻璃紙②聚丙烯(PP)③鋁箔積層④尼龍積層。
- 713.(1) 包裝容器為承受內外壓力須有①充分之強度②充分之美觀③愈大愈好④愈小愈好。
- 714.(4) 食品包裝標示下列何者為誤①製造廠商名稱②製造日期③有效期限④療效。
- 715.(4) 要久存的食品要選用①牛皮紙②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④鋁箔膠膜積層。
- 716.(4) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用①防腐劑②抗氧化劑③乾燥劑④脫氧劑。
- 717.(4) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的①保持新鮮②防止老化③提高商品價值④增加重量。
- 718.(1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是① PE（聚乙烯）② PP（聚丙烯）③鋁箔④紙。
- 719.(4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是① PP（聚丙烯）② PE（聚乙烯）③鋁箔④鋁箔 + PE（聚乙烯）。
- 720.(3) 食品包裝對①廠商有利②消費者有利③兩者均受益④兩者均無利。
- 721.(4) 餅乾最好的包裝材料是①聚乙烯(PE)②腊紙③玻璃紙④鋁箔膠模積層。
- 722.(3) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料①金屬容器②紙製品③泡沫塑膠④玻璃容器。
- 723.(3) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是①保麗龍②牛皮紙③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
- 724.(3) 最適合於保溫的包裝材料是①紙製品②鋁箔③泡沫塑膠④玻璃製品。
- 725.(2) 鋁箔膠模積層是很好的包裝材料，因為其①熱封性良好②透濕度低③美觀④便宜。
- 726.(3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是①紙製品②玻璃容器③鋁箔④聚丙烯(PP)。
- 727.(3) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非①可防止油脂酸敗②可抑制黴菌生長③應使用中密度 PE（聚乙烯）材質④可防止產品變色。
- 728.(4) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳①高密度聚乙烯(HDPE)②聚丙烯(PP)③玻璃紙④鋁箔積層。
- 729.(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，可使用①真空包裝②牛皮紙包裝③拉鏈袋包裝④玻璃容器。
- 730.(1) 以下敘述，何者為正確：①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用②低密度 PE（聚乙烯）遇低溫會變脆③ PVC（聚氯乙烯）易於燃燒，並有極佳之抗油性④泡沫塑膠保濕效果差。
- 731.(2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用：① PE（聚乙烯）② PP（聚丙烯）③ PET（聚酯）④ PVC（聚氯乙烯）。
- 732.(3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大① HDPE（高密度聚乙烯）② PP（聚丙烯）③ PET（聚酯）

④ PS (聚苯乙烯)。

- 733.(2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品①紙盒②鋁箔積層③ PVC(聚氯乙烯)④ PET(聚酯)。
- 734.(1) 下列何者容易熱封① PE (聚乙烯) ② PET (聚酯) ③鋁箔④腊紙。
- 735.(2) 下列何者撕裂強度範圍最大①紙② PVC (聚氯乙烯) ③鋁箔④ PP (聚丙烯)。
- 736.(4) 食品包裝材料的必備特性，何者為非①衛生性②作業性③便利性④高貴性。
- 737.(4) 印刷性最佳之包裝材料為①鋁箔② PVC (聚氯乙烯) ③保麗龍④ PET (聚酯)。
- 738.(1) 在包裝上使用很廣的材質是①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③聚丁烯(PB)④聚苯乙烯(PS)。
- 739.(3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是①發泡聚乙烯(PE)②發泡聚氯乙烯(PVC)③發泡聚苯乙烯(PS)④發泡聚丁烯(PB)。
- 740.(4) 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是①聚乙烯(PE)②聚氯乙烯(PVC)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
- 741.(4) PS(poly styrene)是①聚乙烯②聚丙烯③聚丁烯④聚苯乙烯。
- 742.(3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用①雙氧水②乙醇③甲苯④汽油。
- 743.(4) 一般認為最不易造成公害的包裝材料是①聚乙烯(PE)②聚苯乙烯(PS)③聚氯乙烯(PVC)④紙。
- 744.(2) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自①塑膠本身②添加劑、色料③製程④變性。
- 745.(4) 透濕性最低的包裝材料是①紙②牛皮紙③腊紙④聚乙烯(PE)。
- 746.(1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的①透濕性②透氣性③透明性④透光性。
- 747.(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，可使用①真空包裝②紙盒包裝③木箱包裝④塑膠盒包裝。
- 748.(4) 下列包裝材料何者耐熱性最佳① PE (聚乙烯) ② PP (聚丙烯) ③ PET (聚酯) ④鋁箔。
- 749.(3) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區 (20℃, 65% RH) ①麵粉②砂糖③奶油④巧克力。
- 750.(4) 提高食品保存性之原理何者為誤①酸度提高②滲透壓增高③水分降低④酸度降低。
- 751.(3) 食品貯存時溫度會影響品質所以①應保存在 50℃ 以上高溫②應保存在 37℃ 之溫度③應低溫保存④不必考慮溫度變化。
- 752.(2) 生鮮奇異果應①放在地上②低溫冷藏③曝曬在太陽下④冷凍貯存。
- 753.(2) 雞蛋布丁餡①煮時應加多量防腐劑②煮好應冷藏貯存③煮好應保持在 50℃ 以上④加工時用手抓。
- 754.(2) 香蕉貯存最合適之溫度為①-5℃ 0℃ ② 10℃ 15℃ ③ 20℃ 30℃ ④ 30℃ 以上。
- 755.(2) 木瓜貯存最合適之溫度為①-5℃ 0℃ ② 7℃ 10℃ ③ 30℃ 35℃ ④ 35℃ 。
- 756.(3) 奶粉及蛋白粉乾燥脫水方式可用①箱式乾燥法②鼓式乾燥法③噴霧乾燥法④隧道乾燥法。
- 757.(1) 焦糖液保存溫度① 0℃ 5℃ ② 6℃ 10℃ ③ 11℃ 15℃ ④ 16℃ 20℃ 為宜。
- 758.(2) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分①煮沸殺菌②冷凍乾燥③高壓滅菌④煙燻。
- 759.(2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為① 3.6 ② 4.6 ③ 5.6 ④ 6.6。
- 760.(2) 低酸性食品之 pH 值應①小於 4.6 ②大於 4.6 ③大於 6.0 ④大於 7.0。
- 761.(4) 肉類貯存最合適之相對濕度為① 50% 60% ② 60% 70% ③ 70% 80% ④ 80% 90%。
- 762.(4) 出爐後的蛋糕須冷卻至① 60℃ ② 50℃ ③ 40℃ ④ 30℃ 以下才可包裝。
- 763.(2) 貯存麵粉的溫度最好是① 10℃ 16℃ ② 18℃ 24℃ ③ 26℃ 30℃ ④ 32℃ 34℃ 。
- 764.(1) 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① 3 個月② 6 個月③ 1 年④ 2 年 以上。
- 765.(2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於① 0℃ 以下② 1℃ 5℃ ③ 15℃ 20℃ ④ 25℃ 以上。

- 766.(1) 食品之冷藏，必須保存在① 7 以下② 10 以下③ 25 以下④沒有規定。
- 767.(1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於① 1 5 ② 10 20 ③ 21 30 ④ 31 40 的冰箱。
- 768.(4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在① 40 ② 45 ③ 50 ④ 65 。
- 769.(1) 麵粉應貯藏於①陰涼乾燥②陰涼潮濕③高溫多濕④陽光直射之處。
- 770.(3) 全胚芽如長時間的貯藏①蛋白質②維生素③游離脂肪酸④礦物質 的含量會增加。
- 771.(1) 烘焙食品貯藏條件應選擇①陰冷、乾燥②高溫、陽光直射③陰冷、潮濕④高溫、潮濕的地方。
- 772.(1) 發粉應貯放於①陰涼乾燥②陰涼潮濕③高溫多濕④低溫潮濕的地方。
- 773.(1) 蛋糕容易發黴，常常由於①出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中②烤焙時間長③蛋糕油脂含量太高④蛋糕糖份含量太高。
- 774.(1) 下列奶製品最具貯藏性的是①奶粉②鮮奶③奶水④冰淇淋。
- 775.(3) 未開封的乾酵母(即發酵母)貯存於 21 (70)可以保存① 3 個月② 6 個月③ 2 年④永久。
- 776.(1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長①水分高②水分低③蛋白質高④油脂含量高。
- 777.(3) 麵粉貯藏之理想濕度為① 10 20%② 30 40%③ 55 65%④ 90 100%。
- 778.(2) 新鮮雞蛋買來後最好放置於①室溫②冰箱③冷凍庫④不必注意。
- 779.(2) 一般沙拉油放置一段時間，會①長黴菌②酸敗③發酵④結晶。
- 780.(4) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間①加防腐劑②適當包裝③注意保存條件④加熱處理。
- 781.(1) 冷凍蛋解凍後最好① 1 天內用完② 3 天用完③ 1 週用完④ 1 個月用完。
- 782.(2) 烘焙食品超過保存期限應①回收再利用②丟棄③減價出售④贈送客戶才正確。
- 783.(1) 食品之儲存應考慮①分門別類②全部集中③考慮方便性即可④隨心所欲。
- 784.(2) 冰淇淋蛋糕一定要①冷藏②冷凍③常溫④ 10 保存。
- 785.(2) 麵包放置一段時間後會變硬是因為①蛋白質老化②澱粉老化③油脂老化④維他命老化之關係。
- 786.(4) 冷凍食品之保存溫度為① 0 ② 4 ③-5 ④-18 以下。
- 787.(4) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化①乳化劑②糖③油脂④膨大劑。
- 788.(4) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良①包裝不良②冷卻不足即包裝③衛生條件差④奶粉太多。
- 789.(4) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時①不必考慮保存條件②隨地存放③一律在冷凍庫④依其性質分開保存。
- 790.(3) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應①隨便放置②放在熱而潮濕的地方③放在乾燥陰涼處④與舊產品放在一起。
- 791.(3) 冷藏食品溫度要保持在① 0 以下② 15 以下③ 7 以下④-4 以下。
- 792.(2) 使用食品添加物時應①與其他原料並列貯存②分開貯存，並由專人管理③不必特別注意④一律放在冰箱中。
- 793.(4) 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①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒④應儘速使用完畢。
- 794.(1) 下列何者應貯存於 7 以下之冷藏櫃販售①布丁派②海綿蛋糕③椰子餅乾④葡萄土司。
- 795.(3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍①-20 ②-10 -5 ③ 1 10 ④ 20 以上。
- 796.(4) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確①液體蛋應冷藏以防變質②液體蛋變質時初期 pH 值會升高③液體蛋可加糖冷凍保存④液體蛋可以常溫保存。

- 797.(2) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質①氫化棕櫚油②自製豬油③氫化豬油④椰子油。
- 798.(3) 巧克力應貯存於①高濕度之場所②高溫日照之地區③低溫乾燥之場所④隨處均可放置。
- 799.(2) 下列敘述何者不正確①食品包裝標示應合乎法律規定②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變④包材選擇亦應考慮環保因素。
- 800.(3) 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含①水份含量②澱粉的老化③ pH 值④未變性蛋白質的存在。