

單選題：

1. (2) 硬式麵包的產品特性為①表皮脆、內部硬②表皮脆、內部軟③表皮硬、內部脆④表皮硬、內部硬。
2. (4) 下列何種產品配方中不使用油脂？①小西餅②派③蛋黃酥④天使蛋糕。
3. (2) 下列何者是屬於餅乾類產品①廣式月餅②小西餅③奶油空心餅④台式薑餅。
4. (1) 含糖比例最高的產品是①水果蛋糕②蘇打餅乾③鬆餅④法國麵包。
5. (4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕①瑪琍餅乾②重奶油蛋糕③奶油空心餅④戚風蛋糕。
6. (2) 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是①廣式月餅②天使蛋糕③奶油空心餅④法國麵包。
7. (3) 配方中之原料百分比：麵粉為 100，油脂為 80，糖為 60，可製作下列何種產品①甜麵包②瑪琍餅乾③冰箱小西餅④海綿蛋糕。
8. (4) 配方中原料百分比：麵粉為 100，油脂為 20，糖為 20，可製作下列何種產品？①重奶油蛋糕②法國麵包③天使蛋糕④瑪琍餅乾。
9. (2) 生派皮生派餡的派是屬於①雙皮派②單皮派③油炸派④冷凍戚風派。
10. (2) 牛奶雞蛋布丁派屬於①生派皮熟派餡②生派皮生派餡③熟派皮熟派餡④熟派皮生派餡。

複選題：

11. (124) 下列那些為奧地利點心？①林芝蛋糕 (Linzer Torte) ②沙哈蛋糕 (Sacher Torte) ③核桃塔 (Engadiner Nuss Torte) ④鹿背蛋糕 (Belvederre Schnitten)。
12. (124) 下列那些為法國點心？①瑪德蕾 (Madeleines) ②皇冠泡芙 (Brest) ③提拉米蘇 (Tiramisu) ④嘉烈德 (Galette)。
13. (124) 下列那些為義大利點心？①油炸脆餅 (Frappe) ②提拉米蘇 (Tiramisu) ③年輪蛋糕 (Baum-Kuchen) ④義大利脆餅 (Biscotti)。
14. (34) 下列那些為德國點心？①蘋果酥捲 (Apfel strudel) ②嘉烈德 (Galette) ③年輪蛋糕 (Baum-Kuchen) ④史多倫 (Stollen)。
15. (12) 下列何種產品須經發酵過程製作？①比薩 (Pizza) ②沙巴琳 (Savarin) ③可麗露 (Cannles de Badeaux) ④法式道納斯 (France Doughnut)。
16. (14) 製作產品與使用的麵粉，下列那些正確？①白土司—高筋麵粉②廣式月餅—中筋麵粉③起酥皮—低筋麵粉④義大利麵—杜蘭麵粉。
17. (123) 下列那些產品屬於麵糊類小西餅？①布朗尼②丹麥小西餅③沙布烈餅乾④指形小西餅。
18. (23) 下列那些配方為重奶油蛋糕？①麵粉 100%、砂糖 170%、雞蛋 180%、奶油 20%②麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 100%、奶油 100%③麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 80%、奶油 75%、牛奶 20%、發粉 1%④麵粉 100%、砂糖 80%、雞蛋 55%、奶油 50%、牛奶 40%、發粉 4%。
19. (234) 下列那些產品是以外觀命名？①磅蛋糕②菠蘿麵包③棋格蛋糕④松露巧克力。
20. (14) 下列那些產品之麵糰是屬於發酵性麵糰①蘇打餅乾②鬆餅 (puff pastry) ③英式司康餅 (scone) ④義大利聖誕麵包 (panettone)。

單選題：

1. (3) 麵粉俗稱之「統粉」是指①小麥粉心部份的麵粉②粉心外緣的麵粉③小麥全部內胚乳部份④全粒小麥磨出的麵粉。
2. (2) 一顆小麥中胚芽所佔的重量約為①1.5%②2.5%③3.5%④4.5%。
3. (2) 麵包添加物用的麥芽粉其主要功用為①增強麵粉筋性②增加液化酵素含量③增加糖化酵素含量④減少蛋白

質強度。

4. (1) 葡萄糖屬於①單醣②雙醣③寡醣④多醣類。
5. (4) 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為①10%②8.5%③6%④3.5%。
6. (1) 酸性磷酸鈣 $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$ 是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於①快速反應②中速反應③慢速反應④與反應速度無關。
7. (1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高①果糖②麥芽糖③海藻糖④蔗糖。
8. (2) 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少①5%②10%③12%④15%。
9. (2) 全麥麵粉中麩皮所佔的重量為①11.5%②12.5%③13.5%④14.5%。
10. (3) 小麥胚芽中含有①15%②20%③25%④30% 的蛋白質。
11. (2) 麵粉之蛋白質每增加或減少 1%，即增加或減少吸水量①0.85%②1.85%③2.85%④3.85%。
12. (4) 麵糰內糖的用量如超過了①2%②3%③4%④8% ，酵母的醱酵作用即會受到影響。
13. (4) 蛋糕配方內如韌性原料使用過多，出爐後的成品表皮①很軟②很厚③鬆散④堅硬。
14. (3) 發粉與蘇打粉的代換比例為①1:1②2:1③3:1④4:1。
15. (2) 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為①安息香酸鹽②丙酸鹽③去水醋酸鈉④苯甲酸。
16. (3) 蛋白的水份含量約為①68%②78%③88%④98%。
17. (3) 新鮮酵母含水量約為①6~8%②30%③70%④90%。
18. (4) 我國衛生機構核准使用的紅色色素為①紅色二號②紅色三號③紅色四號④紅色四十號。
19. (3) 蛋黃中的油脂含量為蛋黃的①5%②15%③33%④50%。
20. (3) 含酒石酸的發粉其作用是屬於①慢性的②次快性的③快性的④與反應速度無關。
21. (3) 小西餅的材料中，那一種可以使小西餅在烤爐內產生擴展及裂痕①油②麵粉③細砂糖④水。
22. (2) 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內①沙拉油②烤酥油(雪白油)③豬油④花生油。
23. (3) 一般奶油蛋糕使用的發粉應選擇①快速反應的②慢速反應的③雙重反應的④與反應速度無關。
24. (4) 溶解乾酵母的水溫最好採用①20~24°C ②25~29°C ③30~35°C ④39~43°C 。
25. (2) 做好奶油空心餅使用之膨大劑應選①碳酸銨②碳酸氫銨③發粉④小蘇打。
26. (1) 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是①油為分散相②油為連續相③水為分散相④油包水。
27. (1) 蛋糕用的麵粉應採用①顆粒細而均勻②顆粒粗而均勻③水份多而顆粒細④水分多而顆粒粗。
28. (2) 可可粉屬於乾性原料，在蛋糕配方中如添加可可粉時其水份應用時添加①與可可粉量相同②可可粉量的 1.5 倍③可可粉量的 2 倍④可可粉量的 2.5 倍。
29. (3) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為①玉米粉②低筋粉③動物膠④洋菜。
30. (4) 下列何者屬於食品添加物①麵粉②酵母③奶粉④小蘇打。
31. (2) 製作土司麵包最好選用①特高筋麵粉②高筋麵粉③中筋麵粉④低筋麵粉。
32. (1) 使用蒸發奶水代替牛奶時，蒸發奶水與水的比例應為①1:1②1:1.5③1:2④1:2.5。
33. (1) 快速酵母粉的使用量為新鮮酵母的①1/3②1/2③1④2 倍。
34. (3) 製作戚風蛋糕常加何種食品添加物於蛋白中以降低其 pH 值①阿摩尼亞②發粉③塔塔粉④小蘇打。
35. (2) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加①氧化劑②還原劑③乳化劑④膨大劑。
36. (2) 一般使用可可粉製作巧克力產品時，欲使顏色較深可添加①發粉②小蘇打③塔塔粉④磷酸二鈣。
37. (2) 抗氧化劑一般用在①奶製品②油脂③麵粉④硬水。
38. (1) 以巧克力取代可可粉時，其配方中材料應調整①油脂②水份③鹽份④發粉。
39. (2) 一顆小麥中蛋白質含量最高的部份是①麥芒②胚乳③麩皮④胚芽。
40. (3) 我國國家標準(CNS)對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在①8.5%以下②8.5%③11.5%以上④16%以上。
41. (2) 使用人造奶油取代烤酥油製作重奶油蛋糕時應調整①糖份②水份③麵粉④發粉。

42. (2) 衛生署許可添加防腐劑丙酸鈣的用量對產品以丙酸計其含量限制在①2.5%以下②0.25%以下③25ppm 以下④2.5ppm 以下。
43. (4) 碳酸氫銨適用於下列那些產品①法國麵包②白土司③海綿蛋糕④奶油空心餅。
44. (2) 製作戚風蛋糕時，蛋白溫度宜控制在①5~10°C ②17~22°C ③25~35°C ④35°C 以上。
45. (3) 製作水果蛋糕麵糊時為防止蜜餞水果下沉宜選用①玉米粉②中筋麵粉③高筋麵粉④低筋麵粉。
46. (3) 以下何者為抗氧化劑①丙酸鈣②丙酸鈉③維生素 E ④鹽。
47. (4) 已經有油耗味的核桃要如何處理？①烘烤再用②炸過再用③用水洗④丟棄不用。
48. (4) 在產品包裝上標示的"己二烯酸鉀"是一種①抗氧化劑②著色劑③乳化劑④防腐劑。
49. (4) 下列何者不是烤酥油(雪白油)充氮氣的目的①容易打發②增加穩定性③提高油脂白度④提高硬度。
50. (2) 下列那一種蛋糕以使用多量蛋白做為原料？①大理石蛋糕②天使蛋糕③長崎蛋糕④魔鬼蛋糕。
51. (3) 為了使餅乾能長期保存，使用油脂應特別選擇其①保型性②打發性③安定性④乳化性。
52. (1) 高筋麵粉的吸水量約在①62~66%②50~55%③48~52%④40~46%。
53. (4) 下列何者不是造成油脂酸敗的因素①高溫氧化②水解作用③有金屬離子存在時④低溫冷藏。
54. (2) 由下列何種物理性測定儀器畫出的圖表可以得到麵粉的吸水量、攪拌時間及攪拌耐力？①Amylograph②Fari nograph③Extensograph④Viscosmeter。
55. (3) 砂糖的濃度愈高，其沸點也相對的①減低②不變③昇高④無關。
56. (1) 砂糖的溶解度會隨著溫度的昇高而①增加②減低③不變④無關。
57. (2) 急速冷凍比緩慢冷凍通過冰晶形成帶的時間①長②短③相同④無關。
58. (3) 牛奶保存於 4~10°C 的冷藏庫中，生菌數會隨著保存日數的增加而①不變②減少③增加④無關。
59. (4) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味？①麻油②沙拉油③豬油④椰子油。
60. (1) 轉化糖漿主要成分是①單糖②雙糖③多糖④乳糖。
61. (4) 小蘇打配合酸性鹽及其他填充劑，混合而成的物質是①碳酸氫鈉②碳酸銨③碳酸氫銨④發粉。
62. (3) 可把蔗糖(Sucrose)轉變成葡萄糖(Glucose)和果糖(Fructose)是那一種酵素？①麥芽酵素(Maltase)②澱粉酵素(α -Amylase、 β -Amylase)③轉化糖酵素(Invertase)④水解酵素(Hydrolase)。
63. (1) 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流动性差②配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放③配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白④製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量。
64. (2) 不同鹽量對麵包品質影響，下列何者正確？①無鹽麵包體積最大②無鹽麵包組織粗糙，結構鬆軟，切片時麵包屑較多③鹽使用過量，因韌性較差，以致麵包兩側無法挺立，在烤盤中收縮，使麵包著色不均，各處散佈白色斑點④鹽使用過量，麵包表皮顏色蒼白。
65. (1) 有關油量對土司麵包品質之影響，下列何者正確？①麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深②不用油或油量過少，則烤出來的麵包底部平整、四角尖銳、兩側多數無裂痕③配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌④用油量增加，麵糰發酵損耗相對增加。
66. (2) 有關鬆餅(Puff Pastry)的製作，下列何者正確？①使用低筋麵粉製作時，產品體積較大且膨鬆②如果麵糰中所用油量較少，則產品品質較脆，體積較大③選用油脂融點低的裹入油④水的用量約為麵粉量的 20~25%。
67. (2) 下列敘述何者正確？①使用蛋白質含量高的麵粉製作麵包，攪拌時間與發酵時間應該縮短②麵粉所含蛋白質愈高，其麵包表皮顏色愈深③改良劑用量與麵糰之吸水性成正比④使用改良劑，麵包表皮顏色較淺，因其發酵所需時間較長。
68. (1) 乳酸硬脂酸鈉(SSL, Sodium Stearyl-2-Lactylate)是屬於那一類的食品添加物？①乳化劑②品質改良劑③殺菌劑④防腐劑。
69. (3) 蛋白質酵素(Protease)的功用是①減少麵糰流動性②增加攪拌時間③降低麵筋強度④與有機酸或酸性鹽中和。
70. (3) 小麥製粉過程中有一步驟稱為漂白(Bleaching)，其主要的目的是①加水強化麥穀韌性以利分離、軟化或催熟胚乳②分析小麥的蛋白質含量及品質③催熟麵粉中和色澤④利用機械操作除去小麥中的雜質。

71. (2) 下列那一種小麥其蛋白質含量最高？①硬紅冬麥(Hard Red Winter Wheat)②硬紅春麥(Hard Red Spring Wheat)③白麥(White Wheat)④軟紅冬麥(Soft Red WinterWheat)。
72. (1) 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？①減少麵糰的韌性和彈性②控制酵母的發酵③量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味④適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味。
73. (1) 依中國國家標準 CNS 的定義，硬式麵包及餐包(Hard Bread and Rolls)是指麵包配方中原料使用糖量、油脂量皆為麵粉用量之多少百分比以下？①4%②6%③8%④10%。
74. (3) 有一配方，純油(100%)用量為 200 克，今改用含油量 80%的瑪琪琳，請問瑪琪琳的用量應為多少克？①160②200③250④300。
75. (2) 下列何者不是添加氧化劑的主要功用？①強化蛋白質組織②降低麵筋強度③改進麵糰操作性④增加產品體積。
76. (3) 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？①25~30°C②35~40°C③55~70°C④85~90°C。
77. (3) 有關氯氣處理麵粉與普通低筋麵粉的比較，何者正確？①氯氣處理麵粉的酸鹼值(pH)較高②使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕體積較小③使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕組織較均勻，顆粒細緻④氯氣處理麵粉的吸水性較普通低筋麵粉低。
78. (3) 活性麵筋(Vital Gluten)對於麵糰的功用，以下何者正確？①延緩老化的作用②減少麵糰吸水量③常添加於全麥或雜糧預拌粉中④節省攪拌時間。
79. (2) 有關製作冷凍麵糰配方的調整，下列何者正確？①配方中的水份應增多②配方中的酵母用量應增加③配方中油脂用量應減少④配方中糖的用量應減少。
80. (3) 維生素 C 除了是營養添加劑，亦可作為①保色劑②漂白劑③抗氧化劑④殺菌劑。
81. (2) 鹽在麵糰攪拌的後期才加入的攪拌方法—後鹽法(Delayed Salt Method)的優點是：①增加攪拌時間②降低麵糰溫度③增加麵糰溫度④使麵筋的水合較慢。

複選題：

82. (234) 下列膠凍材料的敘述，那些正確？①動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體②動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低③動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜低④高甲基果膠需有一定量的糖和酸才能形成膠體。
83. (23) 下列那些烘焙原料是食品添加物？①紅麴②丙酸鈣③小蘇打④三酸甘油酯。
84. (134) 下列蛋的敘述，那些正確？①蛋的熱變性為不可逆②蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高③蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響④安格列斯餡 (Anglaise sauce) 須煮至 85°C。
85. (13) 有關丹麥麵包裹入用油脂的性質，下列那些正確？①延展性要好②打發性要好③安定性要好④融點高約 44°C。
86. (234) 下列何種材料，對麵包產品具有增加表皮顏色之功用？①鹽②糖③奶粉④蛋。
87. (34) 下列液體蛋的敘述，那些正確？①殺菌蛋品是使用較不新鮮的蛋做為原料，所以呈水樣化②殺菌蛋品已經過殺菌，開封後仍可長時間使用③冷凍蛋品會添加砂糖或鹽，以防止膠化④冷凍蛋品應提前解凍後再使用。
88. (134) 下列那些不是乳化劑在麵包製作上的功能？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。
89. (123) 下列有關蛋的打發，那些正確？①蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白②蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高③蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成④蛋白糖 (meringue) 的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加。
90. (13) 下列那些原料可增加小西餅成品的膨脹度？①發粉②食鹽③鉍粉④粉末香料。
91. (134) 德國名點黑森林蛋糕 (Schwarz walder-kirsch torte) 裝飾原料中除巧克力外，下列那些為其原料？①黑櫻桃②蘭姆酒③鮮奶油④櫻桃酒。
92. (23) 製作蛋糕的材料，下列那些屬於柔性材料？①麵粉②油脂③糖④奶粉。
93. (12) 配方中使用亞硫酸鹽 (還原劑) 製作延壓式硬質餅乾，下列那些是主要目的？①縮短攪拌時間②降低麵片抗展性③增加風味④漂白作用。
94. (34) 法國名點聖馬克蛋糕 (Saint-Marc) 其蛋糕上表面裝飾原料為下列那些原料？①鮮奶油②黃色色素③蛋黃④砂糖。

95. (23) 製作餅乾，可使用下列那些原料調整麵糰之酸鹼度（pH 值）？①油脂②酸性焦磷酸鈉③小蘇打④食鹽。
96. (123) 下列那些不是鹽在製作天使蛋糕上的主要功能？①增加柔軟性②增加蛋糕體積③使組織較為細緻④增加蛋白韌性。
97. (134) 有關膨脹劑，下列那些正確？①魔鬼蛋糕添加小蘇打的目的是提高 pH 值，增加蛋糕顏色及風味②製作蛋糕用量相同時，小蘇打的膨脹性比發粉小③一般蛋糕製作應選用雙重發粉④阿摩尼亞膨脹力強，但只適用於低水份（2~4%）的產品。
98. (123) 下列那些原料兼具調整餅乾麵糰酸鹼度（pH 值）及膨脹性？①鉍粉②酸性焦磷酸鈉③小蘇打④食鹽。
99. (14) 有關天然奶油和人造奶油的比較，下列那些正確？①天然奶油有較佳的烤焙風味②烘烤用人造奶油融點較低③餐桌用人造奶油有較佳的打發性④裹入用人造奶油有較佳可塑性。
100. (134) 下列那些正確？①麵粉中的醇溶蛋白可使麵糰具有延展性②麵粉中的蛋白質缺乏甘胺酸，可添加乳品加以補充③麵粉組成分中，含量最多者為澱粉④使用麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）可測得麵粉的吸水量，攪拌時間及攪拌耐力。
101. (34) 有關糖的敘述，下列那些錯誤？①砂糖的吸濕性大，可加強產品中水份的保存，延緩產品的老化②葡萄糖漿是澱粉分解而成③砂糖具有還原性④砂糖的成份為果糖與葡萄糖，甜度比果糖高。
102. (234) 有關液體糖的敘述，下列那些正確？①轉化糖漿的成份為 100%葡萄糖②轉化糖漿的甜度比葡萄糖高③葡萄糖漿是澱粉糖的一種④蜂蜜的主要成份為轉化糖。
103. (123) 使用化學膨脹劑的目的有那些？①增加產品的體積②使產品內部有細小孔洞③使產品鬆軟④增加酸味。
104. (134) 有關動物膠（gelatin），下列那些正確？①由動物的皮或骨提煉出來的膠質②溶解溫度約 100°C ③主要的成份為蛋白質④凝固點在 10°C 以下。
105. (124) 蘇打粉（Sodium Bicarbonate）在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生①二氧化碳（CO₂）②水（H₂O）③氨（NH₃）④碳酸鈉（Na₂CO₃）。
106. (124) 發粉所產生的氣體不能低於重量 12%，是由那些組成分混合攪拌而成的一種膨脹劑？①玉米澱粉②酸性鹽③碳酸鈣④蘇打粉。
107. (13) 有關全脂奶粉成份中，下列那些正確？①奶油 28.7%②奶油 15%③乳糖 36.9%④乳糖 53%。
108. (34) 有關麵粉的敘述，下列那些正確？①麵粉的灰份含量（%）是與麵粉的蛋白質含量（%）成正比②麵粉的蛋白質含量（%）與麵粉的水分含量（%）成正比③麵粉的蛋白質含量（%）與麵粉的總固形物含量（%）成正比④麵粉的總水量（%）（麵粉水分含量+麵粉吸水量）與麵粉的總固形物含量（%）成正比。
109. (14) 製作西點蛋糕使用的動、植物性鮮奶油之特性，下列那些錯誤？①植物性鮮奶油有來自乳脂肪獨特口味②動物性鮮奶油打發終點的時間短③植物性鮮奶油作業安定性好④動物性鮮奶油作業安定性好。
110. (14) 有關烘焙原料之特性，下列那些正確？①葡萄糖甜度比麥芽糖高②麵包製作時鹽是柔性材料③澱粉經糖化酵素（ β -amylase）作用可產生蔗糖④三酸甘油酯就是油脂。
111. (34) 下列那些慕斯（Mousse）配方中無動物膠即可完成慕斯產品作業？①水果慕斯②核果慕斯③巧克力慕斯④乳酪慕斯。
112. (123) 影響酵母發酵產氣的各種因子有：①死的酵母②溫度③滲透壓④小麥種類。
113. (12) 下列那些為製作翻糖（Fondant）的原料？①砂糖②水③玉米粉④果糖。
114. (24) 關於杏仁膏 Marzipan 下列那些正確？①可塑性細工用（杏仁 1：砂糖 1）②可塑性細工用（杏仁 1：砂糖 2）③可塑性細工用（杏仁 3：砂糖 1）④餡料用（杏仁 2：砂糖 1）。
115. (24) 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？①具有起泡及打發的特性②可增強麵糰的攪拌韌性③可降低麵糰的發酵彈性④可增加麵包的表皮顏色。
116. (134) 有關油脂的敘述，下列那些正確？①油脂是由甘油和脂肪酸酯化而成②黃豆油的不飽和脂肪酸含量高，較為穩定，不容易氧化酸敗③油炸油應選用發煙點高的油脂④脂肪酸的碳鏈越長融點越高。
117. (123) 麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）可以得知麵糰的那些資訊？①擴展時間（Peak time）②攪拌彈性（stability）③麵糰吸水量④麵粉澱粉酵素的活性。
118. (134) 下列那些代糖的甜度比砂糖低？①山梨醇②阿斯巴甜③海藻糖④木糖醇。
119. (14) 老麵微生物中的野生酵母（除商業酵母外之其它酵母）及乳酸菌，下列那些正確？①野生酵母有 1500-2800

萬②野生酵母 6-20 億個③乳酸菌 1500-2800 萬個④乳酸菌 6-20 億個。

120. (124) 有關測定麵粉品質的儀器，下列那些正確？①麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph) 可測出麵粉的吸水量②麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) 可測出麵糰的延展性③麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) 可測得麵粉的灰份④麵粉沉降係數測定儀 (Falling Number) 可測定澱粉酵素的強度。
121. (234) 有關麵粉白度測定 (Pekar test) 的敘述，下列那些正確？①可測定麵粉的粗蛋白②易受折射光線所產生陰影的影響發生偏差③平板上之麵粉泡水容易發生偏差④麵粉表面經乾燥後，受酵素的影響會發生偏差。
122. (23) 某一麵包重 90 公克，其每 100 公克之營養分析結果為：蛋白質 8 公克、脂肪 12 公克、飽和脂肪 6 公克、碳水化合物 50 公克，下列那些正確？①每 100 公克麵包熱量為 394 大卡②每個麵包熱量為 306 大卡③若每人每日熱量攝取之基準值以 2000 大卡計，吃一個麵包配一瓶熱量 184 大卡飲料，熱量攝取佔每日需求 24.5%④脂肪熱量佔麵包熱量 20.6%。
123. (234) 有關醇溶蛋白 (Gliadin) 和麥穀蛋白 (Glutenin) 之比較，下列那些正確？①醇溶蛋白分子較大②醇溶蛋白延展性較好③醇溶蛋白可溶解於酸、鹼或 70%酒精溶液④麥穀蛋白較具彈性。
124. (234) 製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確？①酸化可可粉②鹼化可可粉③高脂可可粉④低脂可可粉。
125. (124) 下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制？①丁二酸鈉澱粉②維生素 B2③乙醯化磷酸二澱粉④丙酸鈉。
126. (124) 下列那些敘述正確？①麵粉中的澱粉約佔總麵粉重量的 70%②小麥澱粉含直鏈澱粉 (amylose) 和支鏈澱粉 (amylopectin) ③糖化酵素 (β -amylase) 對熱的穩定度比液化酵素 (α -amylase) 高④澱粉的糊化溫度約為 56~60°C。
127. (12) 有關油脂用於蛋糕製作的功能，下列那些正確？①使麵粉蛋白質及澱粉顆粒富有潤滑作用，柔軟蛋糕②油脂於攪拌時能拌入空氣，使蛋糕膨大③可抑制黴菌的滋長④促進氧化還原作用。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 03：產品製作

單選題：

- (2) 水果派皮油脂用量應為①25~35%②40~80%③90~110%④不受限制。
- (4) 土司麵包麵糰重量 500 公克配方總百分比為 180%，其麵粉用量應為①248 公克②258 公克③268 公克④278 公克。
- (2) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的①20~30%②45~100%③120~140%④不受限制。
- (1) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的①0~2%②3~4%③5~6%④7~8%。
- (4) 主麵糰水量為 12 公斤，自來水溫度 20°C，適用水溫 5°C，其應用之水量為①1.2 公斤②1.4 公斤③1.6 公斤④1.8 公斤。
- (1) 直接法麵糰理想溫度 26°C，室內溫度 28°C，麵粉溫度 27°C，機器摩擦增高溫度 20°C，其適用水溫是①3°C②4°C③5°C④6°C。
- (2) 葡萄乾麵包若增加葡萄乾的用量則應增加①糖②酵母③油④蛋 的用量。
- (3) 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在①11~13°C②20~21°C③40~42°C④55~60°C 時，所需攪拌時間較短。
- (4) 奶油空心餅在烤焙過程中產生小油泡是因為①烤爐溫度太高②烤爐溫度太低③蛋用量太多④麵糊調製時油水乳化情形不良。
- (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至①30②45③55④85 °C 破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
- (3) 利用直接法製作麵包，麵糰攪拌後的理想溫度為①36°C②33°C③26°C④20°C。
- (3) 製作奶油空心餅(俗稱泡芙)何者為正確①麵粉、油脂、水同時置鍋中煮沸②油脂煮沸即加入水、麵粉拌勻③油脂與水煮沸並不斷地攪拌，加入麵粉後，繼續攪拌煮至麵粉完全膠化④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。

13. (3) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為①0.4%②0.5%③1%④1.5%。
14. (2) 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於①酵母的活性好②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份③麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力④在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份。
15. (2) 海綿蛋糕之理想比重為①0.30②0.46③0.55④0.7。
16. (2) 殼蛋蛋白拌打時最佳溫度為①15~16°C②17~22°C③23~25°C④26~28°C。
17. (1) 調製杯子蛋糕欲使中央隆起裂開，烤爐溫度應①較高②較低③與一般普通蛋糕同④烤焙時間稍長。
18. (3) 原來配方中無水奶油用量為 3.2 公斤，今改用含油量 80%的瑪琪琳，其用量應為①3.6 公斤②3.8 公斤③4 公斤④4.2 公斤。
19. (2) 中種發酵法第一次中種麵糰攪拌後溫度應為①21~23°C②24~26°C③30~32°C④33~37°C。
20. (4) 配方中，不添加任何油脂的產品是①廣式月餅②魔鬼蛋糕③水果蛋糕④天使蛋糕。
21. (3) 製作麵糊類蛋糕，細砂糖用 100%，若 30%的細砂糖，換成果糖漿，其果糖漿的使用量為①20%②30%③40%④22.5%（果糖漿之固體含量以 75%計之）。
22. (3) 配方中純豬油用量為 480 公克，擬改為含油量 80%的瑪琪琳，則瑪琪琳用量為①500 公克②550 公克③600 公克④650 公克。
23. (2) 製作某種麵包，其配方如下：麵粉 100%、水 60%、鹽 2%、酵母 2%、合計 164%，假定損耗 5%若要製作分割重量為 300 公克的麵包 100 條，需要麵粉量為①18.25 公斤②19.26 公斤③20.35 公斤④21.24 公斤。
24. (2) 配方中何種原料，可使餅乾烘烤後產生金黃色之色澤①麵粉②高果糖③玉米澱粉④蛋白。
25. (3) 原料加水攪拌後，麵糰不可產生麵筋的產品是①麵包②甜餅乾③小西點④蘇打餅乾。
26. (4) 烤焙後的餅乾表面欲噴油時以何種油脂最適合①鮮奶油②豬油③大豆沙拉油④精製椰子油。
27. (3) 下列產品出爐後，吸濕性最強的是①蘇打餅乾②小西點③煎餅(wafer)④甜餅乾。
28. (1) 在使用小蘇打加入麵糰攪拌，不可同時混合的原料為①檸檬酸②玉米粉③水④碳酸氫銨。
29. (3) 配方平衡時，麵糰中含油量最高的是①蘇打餅乾②煎餅(wafer)③小西點④甜餅乾。
30. (2) 配方中麵粉酸度過強時，應以①自來水②小蘇打③塔塔粉④香料 調整。
31. (4) 為使麵糰在攪拌時，增加水合能力，使成份更平均分佈時，可添加①香料②椰子油③膨鬆劑④乳化劑。
32. (2) 分割後之麵糰滾圓的目的為①使麵糰不會黏在一起②防止新生氣體之消失③造型④抑制發酵。
33. (1) 攪拌產生之機器摩擦增高溫度，以何者增加較低①中種麵糰攪拌②直接法攪拌③主麵糰攪拌④快速法攪拌。
34. (4) 產品製作，下列何者不受 pH 值變動影響①酸鹼度②發酵作用③產品內部顏色④溫度。
35. (4) 配方中可可粉(油脂含量為 12%)用量為 10 公斤，今改用含油量 50%的可可膏時，為維持含可可固形物，若不考慮水份含量時，其可可膏用量應為①2.4kgs②4.8kgs③8.8kgs④17.6kgs。
36. (3) 烘焙製品之顏色與用糖種類有關，若於同一烤焙溫度操作下，加入何種糖類，其著色最差①葡萄糖②麥芽糖③乳糖④高果糖。
37. (2) 為防止麵包老化、抑制乾硬，可在配方中加入①玉米澱粉②吸濕性強之還原糖③高筋度麵粉④香料。
38. (3) 下列何者對增加麵包中之氣體無關①增加發酵時間②增加酵母用量③加入適量糖精④加入適量改良劑。
39. (2) 製作 16.6 公斤麵包麵糰時需使用 10 公斤麵粉，其中 6.5 公斤用於中種麵糰中，請問中種全麵糰所用麵粉比例為①70/30②65/35③60/80④50/50。
40. (2) 製作霜飾時，需使用下列何種原料，才有膠凝作用①水②洋菜③香料④油脂。
41. (4) 奶油空心餅的麵糊在最後階段可以用下列何種原料來控制濃稠度①沙拉油②麵粉③小蘇打④蛋。
42. (3) 製作鬆餅，選擇裹入用油脂的必備條件為①液體狀②流動性良好③可塑性良好④愈硬愈好。
43. (2) 下列何者對奶油空心餅在烤爐中呈扁平狀擴散無關①麵糊太稀②麵糊太乾③攪拌過度④上火太強。
44. (4) 下列何者對奶油空心餅產生膨大無關①水汽脹力②濕麵筋承受力③油脂可塑性④調整風味。
45. (1) 在烘焙過程中，能使奶油空心餅膨大並保持最大體積的原料①高筋麵粉②低筋麵粉③玉米澱粉④洗筋粉。

46. (3) 對一般產品而言，下列何者麵糰(糊)配方中不含糖①奶油蛋糕②瑪琍餅乾③奶油空心餅④廣式月餅。
47. (4) 下列何者不是砂糖對小西餅製作產生的功能①賦予甜味②調節硬脆度③著色④調整酸鹼度(pH)。
48. (3) 下列何者不是使鬆餅缺乏酥片層次的因素①油脂熔點太低②摺疊操作不當③未刷蛋水④麵糰貯放在爐旁太久。
49. (3) 海綿蛋糕配方中若蛋的用量增加，則蛋糕的膨脹性①不變②減少③增加④受鹽用量之影響。
50. (3) 麵糊類蛋糕的配方，低筋麵粉 100%、糖 100%、鹽 2%、白油 40%、蛋 44%、奶水 71%、發粉 5%，依此配方應採用何種攪拌方法較適當①直接法②麵粉油脂拌合法③糖油拌合法④兩步拌合法。
51. (1) 低成分麵糊類蛋糕之配方其糖之用量①低②高③2 倍④3 倍 於麵粉之用量。
52. (3) 糖漿煮至 121°C，其性狀是屬於①濃糖漿②軟球糖漿③硬球糖漿④脆糖。
53. (1) 裝飾用不含糖的鮮奶油(Whipped Cream)當鮮奶油為 100%時細砂糖的用量應為①10~15%②20~25%③30~35%④40~45% ，則攪拌出來的成品會比較堅實。
54. (4) 傳統長崎蛋糕之製作依烘焙百分比當麵粉用量為 100%時，砂糖的用量為①90~100%②110~120%③130~140%④180~200%。
55. (3) 長崎蛋糕的烘焙以下列何者正確①進爐後持續以高溫(240°C 以上)至烘焙完成才可出爐②進爐後持續以低溫(150°C 以下)至烘焙完成才可出爐③進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴水霧，並做消泡動作④進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴油霧，並做消泡動作。
56. (3) 水果蛋糕若水果沈澱於蛋糕底部與下列何者無關①水果切得太大②爐溫太低③油脂用量不足④水果未經處理。
57. (4) 海綿蛋糕在烘焙過程中收縮與下列何者無關①配方內糖的用量太多②蛋糕在爐內受到震動③麵粉用量不夠④油脂用量不夠。
58. (4) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用①熱水(80°C)②溫水(40°C)③冷水(20°C)④冰水(2°C)。
59. (3) 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻①重奶油蛋糕②輕奶油蛋糕③戚風蛋糕④水果蛋糕(麵糊類)。
60. (4) 下列何者蛋糕出爐後，不須翻轉冷卻①戚風蛋糕②海綿蛋糕③天使蛋糕④輕奶油蛋糕。
61. (4) 長崎蛋糕於烘焙之前，必須有消泡動作，其目的①降低爐溫②使蒸氣之大量水蒸氣散逸③將攪拌時產生的汽泡破壞④使氣泡細緻、麵糊溫度均衡 ，如此才可得到平坦膨脹的產品。
62. (4) 製作奶油空心餅時，下列何種原料可以不加①蛋②油脂③水④碳酸氫銨 依然可以得到良好的產品。
63. (3) 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為①100°C ~95°C ②80°C ~75°C ③65°C ~60°C ④40°C ~30°C 時加入。
64. (4) 派皮缺乏酥片之主要原因①麵粉筋度太高②水份太多③使用多量之含水油脂④麵皮攪拌溫度過高。
65. (1) 奶油空心餅之麵糊，在加蛋時油水分離之原因為①麵糊溫度太低②油脂在麵糊中充分乳化③加入麵粉時攪拌均勻④麵糊充分糊化。
66. (2) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確①烤焙前段不可開爐門②爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大③若底火太大則底部有凹洞④麵糊進爐前噴水，以助膨大。
67. (2) 欲使小西餅增加鬆酥程度，須如何調整？①增加砂糖用量②提高油和蛋量③增加水量④增加麵粉量。
68. (1) 下列玉米粉之特性何者為非①冷水中會溶解②65°C 以上會吸水膨脹成膠黏狀③膠體加熱至 30°C 會再崩解→水解作用④膠體無還原性。
69. (2) 下列何者非為動物膠之特性？①遇酸會分解而失去一部份膠體②加熱會增加其凝固力③冷水中可吸水膨脹不會溶解④60°C 熱水溶解為佳，時間不可太長。
70. (2) 麵糰經過積層機折疊麵皮對產品品質不會產生影響的是①甜餅乾②小西餅③蘇打餅乾④硬質鹹餅乾。
71. (3) 連續式隧道烤爐，對烘烤甜餅乾之產品結構有固定作用的是①第一區②第二區③第三區④第四區。
72. (3) 餅乾烤焙時，表面產生氣泡現象的原因，與以下何者無關①配方平衡②膨脹劑種類③香料④烤爐溫度。
73. (1) 餅乾表面若欲噴油時，對使用油脂特性不需考慮的是①包裝型態②風味融合性③安定性④化口性。
74. (1) 在生產條件不變的情況下，由於每批麵粉特性之差異，餅乾配方中不可作修改的是①香料用量②碳酸氫銨③水量④攪拌條件。
75. (1) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是①第一區②第二區③第三區④第四區。

76. (2) 攝氏零下 40°C 等於華氏①40°F②-40°F③104°F④-25°F。
77. (2) 乾濕球濕度計的溫度差愈大則相對濕度①愈大②愈小③不一定④與溫度無關。
78. (3) 今欲做 60 公克甜麵包 30 個，已知配方總%為 200 則麵粉用量最少為①800 公克②850 公克③900 公克④1200 公克。
79. (1) 下列何種製法容易造成麵包快速老化①快速直接法②正常中種法③正常直接法④基本中種法。
80. (1) 在以直接法製作麵包的配方中，已知水的用量為 640 克，適用水溫 8°C，自來水溫 20°C，則應用冰量為①77 克②108 克③154 克④200 克。
81. (3) 圓烤盤直徑 20 公分，高 5 公分，則其容積為①500 立方公分②1020 立方公分③1570 立方公分④2000 立方公分。
82. (2) 製作木材硬質麵包其總加水量約為多少①25%②35%③55%④64%。
83. (2) 配方總百分比為 185%時，其麵粉係數為①0.45②0.54③0.6④0.65。
84. (3) 麵糊類（奶油）蛋糕，常使用的攪拌方法除麵粉油脂拌合法外，還有①直接法②中種法③糖油拌合法④二步法。
85. (2) 下列海綿蛋糕，在製作時那一種最容易消泡①咖啡海綿蛋糕②巧克力海綿蛋糕③香草海綿蛋糕④草莓海綿蛋糕。
86. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡①SP 海綿蛋糕②香草海綿蛋糕③戚風蛋糕④長崎蛋糕。
87. (2) 蛋糕裝飾用的霜飾，下列那一種霜飾在操作時比較不容易受到溫度限制①動物性鮮奶油②奶油霜飾③巧克力④植物性鮮奶油。
88. (4) 裝飾在蛋糕表面的水果刷上亮光液的目的，下列何者為非？①增加光澤②防止水果脫水③增加水果保存期限④防止蟲咬。
89. (2) 快速酵母粉於夏天使用時①先溶於冰水②溶於與體溫相似的水③溶於 50°C 以上溫水④與糖先行混勻。
90. (3) 下列何種油脂含有約 3%的鹽？①豬油②酥油③瑪琪琳④雪白油。
91. (4) 下列何物對促進酵母發酵沒有幫助？①食鹽②鉍鹽③糖④塔塔粉。
92. (2) 以瑪琪琳代替白油時下列那種材料需同時改變？①糖與奶水②奶水與鹽③糖與鹽④酵母與糖。
93. (4) 下列何種成分與麵包香味無關？①油脂②雞蛋③酒精④二氧化碳。
94. (2) 海綿蛋糕為了降低蛋糕之韌性且使組織柔軟在配方中可加入適量之①固體油脂②液體油脂③黃豆蛋白④塔塔粉。
95. (4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用①雪白油②瑪琪琳③酥油④葵花油。
96. (4) 製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過①20°C②30°C③40°C④50°C。
97. (1) 輕奶油蛋糕之配方中含有較多之化學膨脹劑，因此在製作時通常與重奶油蛋糕較不同點是①烤焙溫度高低②麵糊軟硬度③攪拌時間④蛋含量高低。
98. (2) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因①烤焙時間太久②上火太大③麵糊攪拌不足④麵糊水分不足。
99. (1) 製作蛋糕時為促進蛋白之潔白性及韌性，打發蛋白時可加入適量①塔塔粉②石膏粉③小蘇打粉④太白粉。
100. (2) 製作巧克力蛋糕使用天然可可粉時，可在配方中加入適量的①碳酸氫銨(NH₄HCO₃)②碳酸氫鈉(NaHCO₃)③氯化鈣(CaCl₂)④硫酸鎂(MgSO₄)。
101. (4) 裝飾蛋糕用之奶油霜飾，其軟硬度的調整通常不使用①奶水②果汁③糖漿④全蛋。
102. (2) 水果派餡的調製，下列何者為非？①糖的濃度會降澱粉的膠凝性，所以糖加入太多，派餡不易凝固②煮好的派餡應立即放入冰箱以幫助凝膠③用酸性較強的水果調製派餡會影響膠凝性④澱粉的用量應隨糖水的用量增加而增加。
103. (4) 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？①避免油脂軟化②保持麵糰硬度③防止麵筋形成④防止破皮。
104. (2) 酵母道納斯(油炸甜圈餅)最後發酵的條件為①35~38°C，50~60%RH②35~38°C，65~75%RH③15~20°C，75%RH④35~38°C，85%RH。
105. (1) 有關油炸油使用常識下列何者是對？①使用固體油炸油比液體油炸油炸出的成品較乾爽②油炸油不用時也要保持於 180°C，以免油炸油溫度變化太大而影響油脂品質③油炸油應每星期過濾一次④應選擇不飽和

脂肪酸多的油脂作為油炸油。

106. (2) 蛋糕道納斯(油炸甜圈餅)配方的油量以不超過①15%②25%③35%④45% 為宜。
107. (2) 牛奶雞蛋布丁餡主要膠凍材料為①牛奶②雞蛋③玉米粉④動物膠。
108. (3) 鬆餅麵糰配方中加蛋的目的為①增加膨脹力②增加麵糰韌性③增加產品顏色與風味④增加產品酥鬆感。
109. (2) 鬆餅不夠酥鬆過於硬脆，乃因①爐溫過高②折疊操作不當③裹入用油比例太高④使用太多低筋麵粉。
110. (1) 製作脆皮比薩，整形後應①立即入爐烤焙②鬆弛 60 分鐘後烤焙③鬆弛 50 分鐘後烤焙④鬆弛 30 分鐘後烤焙。
111. (4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？①Parmenson Cheese②Cream Cheese③Cheddar Cheese④Mozzerella Cheese。
112. (2) 烤餅乾隧道烤爐使用下列何者熱源不會使餅乾產品著色？①電力②微波③瓦斯④柴油。
113. (2) 下列何者不是烤餅乾隧道烤爐的傳熱方式？①傳導②比熱③輻射④對流。
114. (3) 製作小西餅下列何種膨大劑不適合使用？①發粉(B.P.)②碳酸氫銨③酵母④小蘇打。
115. (4) 為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？①巧克力②核果③椰子粉④發粉。
116. (3) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為①液化酵素②糖化酵素③蛋白質酵素④脂肪分解酵素。
117. (4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為①強酸②強鹼③弱酸④弱鹼。
118. (2) 一般製作奶油蘇打餅乾經過積層作用(Lamination)會增加其鬆酥性，其積層的層次常為①4 層以下②6~12 層③20~30 層④千層以上。
119. (1) 下列何者不是小西餅機器成型方式？①輪切②擠出③推壓④線切。
120. (1) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉：砂糖：奶油：蛋=①1:1:1:1②1:1:2:1③2:1:1:1④1:2:1:1。
121. (4) 麵粉 1：油脂 1：水 1：蛋 2，此配方為那種產品？①小西餅②派③奶油蛋糕④泡芙。
122. (3) 調煮糖液時，水 100cc，砂糖 100g 在 20°C 狀態其糖度約為①30%②40%③50%④60%。
123. (4) 製作德國名點黑森林蛋糕內餡的水果為①黃杏桃②南梅③葡萄④櫻桃。
124. (2) 製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至①35°C ②45°C ③55°C ④65°C 左右再行其他作業工作。
125. (1) 何者膠凍原料不宜製作酸性水果果凍？①洋菜②動物膠③果膠④鹿角菜膠。
126. (1) 製作英式白土司配方中砂糖及油脂對麵粉比率為①2~4%②6~8%③10~12%④15~20%。
127. (4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為①鐵製②鋁製③銅製④陶瓷。
128. (2) 製作法國麵包時其烤焙損耗一般設定為①5~10%②15~20%③21~25%④26~30%。
129. (2) 麵包製作時添加微量維生素 C，最主要是給予麵包的①營養②膨脹③風味④柔軟。
130. (1) 那一種糖類對發酵沒有直接影響？①乳糖②麥芽糖③葡萄糖④蔗糖。
131. (3) 麵糰發酵的目的下列何者為錯誤？①酸化的促進②生成氣體③麵筋的形成④改變麵糰的伸展性。
132. (2) 製作法國麵包配方中的麥芽酵素主要添加理由為①糖分的補給，促進酵母活性化②因液化酵素(α -Amylase)的作用促進酵母活性化③因糖化酵素(β -Amylase)的作用促進酵母活性化④產品外皮增厚。
133. (2) 使用硬水製作麵包時避免①增加酵母量②增加食鹽量③增加水量④將麵糰溫度上昇。
134. (1) 攪拌麵糰時促使麵筋形成最重要的是①S-S 結合②水素結合③鹽的結合④水分子之間的水素結合。
135. (2) 製作傳統維也納沙哈蛋糕(Sacher Torte)其條件需要那三種東西①巧克力淋醬-嘉納錫(Ganache)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純黑巧克力②巧克力翻糖(Schokoladan Konserveglasur)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純巧克力③巧克力淋醬-嘉納錫，柳橙果醬，蛋糕體內含純黑巧克力④巧克力翻糖，黃杏桃果醬，蛋糕體內含可可粉。
136. (3) 咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自①創造者名②地名③模型名④配方名。
137. (2) 製作義大利蛋白糖其糖液需加熱至①125~130°C ②115~120°C ③100~105°C ④90~99°C 為宜。
138. (3) 攪拌麵糰時最能使麵筋形成的水溫為①10°C 以下②11~20°C ③25~35°C ④40°C 以上。
139. (2) 一般硬式麵包其最後發酵箱溫度為①20~25°C ②26~30°C ③35~38°C ④40~45°C。
140. (1) 墨西哥麵包表皮的配方類似①重奶油蛋糕②海綿蛋糕③酥硬性小西餅④脆硬性小西餅 的配方。

141. (4) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自①澱粉糊化效應②酵母發酵效應③油脂擴散效應④麵筋膨化效應 所得。
142. (1) 軟性小西餅適合①擠出成形②切割成形③推壓成形④平搓成形 作業。
143. (2) 製作泡芙時，下列何者不是必要的材料？①麵粉②鹽③水④油脂。
144. (4) 製作海綿蛋糕時，下列何者不是必要的材料？①麵粉②蛋③砂糖④油脂。
145. (3) 使用動物膠(吉利丁)製作果凍時，其凝固膠凍能力不受①酸②熱③糖④酒精 影響而變弱。
146. (4) 一般製作拉糖，其糖液需加熱至①120~125°C②126~135°C③140~145°C④150~160°C。
147. (4) 製作法國名點可莉露(Canneles)內含的酒類為①白蘭地②伏特加③櫻桃蒸餾酒④蘭姆酒。
148. (4) 製作布里歐秀(Brioche)其製程需冷藏、冷凍下列那一項不是理由?①抑制發酵②以利整形③促進風味生成④以利烤焙。
149. (2) 下列何者是導致水果奶油蛋糕之水果蜜餞下沉原因?①麵筋強韌②膨大劑過量③充分攪拌均勻④水果蜜餞充分瀝乾。
150. (1) 在溫度 2°C 以下，使用同量的水分及砂糖，下列何者膠凍原料用量需要最多，才能使其產品凍結凝固？①動物膠②果膠③洋菜④鹿角菜膠。
151. (4) 製作法式西點時常使用的材料「T.P.T.」是指①杏仁粉 2：糖粉 1②核桃粉 2：糖粉 1③玉米粉 1：糖粉 1④杏仁粉 1：糖粉 1。
152. (3) 海綿蛋糕製作時為使組織緊密可增加①蛋黃②砂糖③澱粉④膨大劑 的用量。
153. (3) 製作下列何者產品可以先行完成攪拌作業，靜置半天再整形?①海綿蛋糕②戚風蛋糕③泡芙④天使蛋糕。
- 複選題：
154. (24) 現欲製作 5 條葡萄乾土司，每條成品重 520 公克，若配方烘焙總百分比為 249.5%，損耗率為 10%，則需要的麵糰總重量及麵粉的用量應為：①麵糰總重量應為 2778 公克②麵糰總重量應為 2889 公克③麵粉用量應為 1165 公克④麵粉用量應為 1158 公克。
155. (14) 麵包依配方中糖、油含量比率特性，下列那些正確？①硬式麵包為低糖、低油②軟式麵包（土司麵包）為高糖、低油③甜麵包為低糖、高油④美式甜麵包為高糖、高油。
156. (134) 烘焙食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造：①腐敗者②成熟者③有毒或異物者④染有病原菌者。
157. (234) 麵包製作方法中，直接法與中種法比較之優、缺點，下列那些正確？①直接法發酵味道比較好②中種法體積比較好③直接法攪拌耐性比較好④中種法發酵耐性比較好。
158. (234) 使用快發酵母粉製作麵包，下列那些錯誤？①直接和麵粉拌勻再加入其他材料攪拌②先用 4~5 倍的熱水溶解，再使用③先用 4~5 倍冰水溶解，再使用④和新鮮酵母一樣直接使用。
159. (13) 製作慕斯（Mousse）產品需要冷凍，冷凍應注意事項①使用急速冷凍凍結法②最大冰結晶生成帶 -1~-5 °C③最短時間之內通過最大冰結晶生成帶④使用一般冷凍凍結法。
160. (123) 麵包攪拌功能中，下列那些正確？①使配方中所有的材料混合均勻分散於麵糰中②加速麵粉吸水形成麵筋③使麵筋擴展④使麵糰減少吸水。
161. (24) 有關天使蛋糕的製作，下列那些錯誤？①蛋白的溫度應在 17~22°C②蛋白攪拌至乾性發泡③模型不可塗油④出爐後應趁熱脫模。
162. (34) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那些是中種法的優點？①減少麵糰發酵損耗②省人力及設備③產品體積較大，內部結構與組織較細密柔軟④有較佳的發酵容忍度。
163. (1234) 麵糰攪拌時間的影響因素，下列那些正確？①水的量和溫度②水的酸鹼度（pH 值）③水中的礦物質含量④室溫。
164. (123) 下列那些可做為慕斯餡（Mousse）的膠凍材料？①動物膠（gelatin）②玉米粉③巧克力④洋菜（agar-agar）。
165. (134) 製作水果蛋糕時蜜餞水果泡酒的目的，下列那些正確？①增加產量②降低成本③平衡蜜餞水果和麵糊的水分④使蛋糕更濕潤柔軟。
166. (123) 下列那些方式可改善瑪璃牛奶餅乾麵糰的延展性，並降低麵糰的抗展性？①使用法定還原劑②添加蛋白質分解酵素③延長攪拌時間④增加配方中麵粉的比例。

167. (124) 麵包在正常製作下，麵糰基本發酵下列那些正確？①直接法體積為原來 2~3 倍②發酵室溫度為 28~29°C，相對濕度為 75%③發酵室溫度為 38°C，相對濕度為 85%④發酵時間和配方中酵母用量成反比。
168. (23) 有關慕斯餡 (mousse) 的製作，下列那些正確？①一般以果膠為膠凍材料②選用殺菌蛋品製作，衛生品質較有保障③需經冷凍處理④片狀動物膠使用量須比粉狀動物膠多。
169. (123) 奧地利銘點沙哈蛋糕 (Sacher Torte)，下列那些為作業要點？①含有巧克力的蛋糕體②巧克力翻糖披覆蛋糕體③杏桃果醬披覆蛋糕體④嘉納錫披覆蛋糕體。
170. (13) 有關重奶油蛋糕的敘述，下列那些正確？①發粉用量隨著油脂用量增加而減少②發粉用量隨著油脂用量增加而增加③屬於麵糊類蛋糕④屬於乳沫類蛋糕。
171. (1234) 麵包製作，影響發酵速度的因素下列那些正確？①來自高糖含量的滲透壓②溫度高低③添加防腐劑④酸鹼度 (pH 值)。
172. (124) 輕奶油蛋糕體積膨脹的主要來源為①油脂②膨脹劑③砂糖④水蒸氣。
173. (134) 麵包烤焙過程，麵糰的內部從 38°C 昇至 99°C，在熱交換過程也伴隨著很多物理的、化學的變化，下列那些正確？①殺死酵母和部份酵素不活化②蛋白質不會變性③揮發性物質和水分蒸發④糖和蛋白質產生梅納反應。
174. (1234) 食品的乾燥方法有自然乾燥及人工乾燥，在乾燥過程會產生那些變化？①蛋白質的變化②澱粉的變化③酵素的變質④非酵素的變質梅納反應 (Maillard reaction)。
175. (14) 下列那些產品，須完成打蛋白糖霜後再和其他原料拌合？①馬卡龍 (Macaron) ②指形小西餅 (Fingers) ③義大利脆餅 (Biscotti) ④鏡面餅乾 (Miroir)。
176. (123) 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些？①滲透壓上升②水活性降低③抑制微生物生長④增加甜味。
177. (234) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 50%、糖粉 50%、雞蛋 25%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？①擠出成形法②推壓成形法③割切成形法④手搓成形法。
178. (14) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 66%、糖粉 33%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？①擠出成形法②推壓成形法③割切成形法④手搓成形法。
179. (124) 下列那些正確？①歐美俗稱的磅蛋糕 (Pound cake) 是屬於麵糊類蛋糕②塔塔粉在天使蛋糕中最主要的功能是降低蛋白的鹼性③海綿蛋糕的基本配方原料為麵粉、糖、發粉、水④理想海綿蛋糕麵糊比重約為 0.46。
180. (134) 蛋糕在烤爐中受熱過程會膨脹，下列那些正確？①攪拌時拌入空氣，受熱時空氣膨脹②配方中所含的乳化劑，因受熱而產生氣體膨脹③配方中所含的化學膨大劑，因酸鹼中和而產生氣體膨脹④麵糊中水份受熱變成水蒸汽膨脹。
181. (14) 製作麵包時，在所有條件不變之下，若將配方中麵糰加水量較正常情況減少 5% (烘焙百分比)，下列那些正確？①麵糰捲起時間較快②捲起後至麵糰完成擴展之攪拌時間較短③最後發酵時間縮短④最終麵包含水量會較低。
182. (234) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 33%、糖粉 66%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？①擠出成形法②推壓成形法③割切成形法④手搓成形法。
183. (124) 有關奶油空心餅的製作，下列那些正確？①在油脂與水煮沸後，加入麵粉繼續攪拌加熱使麵粉糊化②可添加碳酸氫銨③產品外殼太厚是因為蛋用量不足所致④體積不夠膨大，為添加蛋時麵糊溫度太低所致。
184. (234) 蛋糕攪拌的重點是打發拌入空氣，而拌入空氣便會改變麵糊的比重，下列那些正確？①麵糊類的比重在 0.35~0.38 之間②海綿類在 0.40~0.45 之間③天使類在 0.35~0.38 之間④麵糊類的比重在 0.82~0.85 之間。
185. (24) 有關巧克力，下列那些錯誤？①融化巧克力的溫度不可超過 50°C ②操作巧克力的室溫宜維持在 28°C ③可可脂的融點約 32~35°C ④避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱。
186. (13) 製作麵包時，對於麵糰配方與攪拌的關係，下列那些正確？①柔性材料越多，捲起時間越長②柔性材料越多，麵糰攪拌時間越短③韌性材料多，麵筋擴展時間縮短④增加鹽的添加量可縮短麵糰攪拌時間。
187. (14) 下列何者產品須二階段烤焙 (入烤箱後，產品出爐冷卻後再進烤箱烤焙)？①義大利脆餅 (Biscotti) ②馬卡龍 (Macaron) ③嘉烈德 (Galette) ④鏡面餅乾 (Miroir)。
188. (24) 有關派的製作，下列那些正確？①製作檸檬布丁派使用雞蛋作為主要膠凍原料②派皮整形前，需放入冰箱中冷藏的目的為使油脂凝固，易於整形③製作生派皮生派餡派使用玉米澱粉做為膠凍原料④派皮配方中油

脂用量太少會使派皮過度收縮。

189. (124) 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確？①使麵糰溫度均勻②使麵糰發酵均勻③排出麵糰內因發酵產生的二氧化碳，減緩發酵速度④促進麵筋擴展。
190. (1234) 下列何者產品，須經二種不同加熱方式，才能完成產品作業？①貝果 (Bagel) ②可麗露 (Cannés de Badeaux) ③沙巴琳 (Savarin) ④泡芙 (Pâte à choux)。
191. (124) 下列那些是造成麵包體積過小之原因？①配方糖量太多②麵糰攪拌不足③烤焙時烤爐溫度較低④最後發酵時間較短。
192. (23) 下列小西餅名稱須兩種不同配方組合，並一同烤焙？①嘉烈德 (Galette) ②鏡面餅乾 (Miroir) ③羅米亞 (Romias) ④煙卷 (Cigarette)。
193. (24) 下列那些正確？①以攪拌機攪拌吐司麵糰時，應先以快速攪拌使所有原料混合均勻，再以最慢速攪拌使麵筋結構緩慢形成②包裝機之熱封溫度與包裝機之速度有關，若速度變動，熱封溫度亦需作調整，以確保包裝封口之完整性③攪拌機的轉速與攪拌所需時間有關，所以為求最快之攪拌時間，攪拌機轉速的選擇愈高愈好④齒輪傳動之攪拌機，調整轉速時一定要先把攪拌機停止，再調整排檔，起動開關。
194. (34) 為節省作業程式，以奶油 100%、砂糖 100%、雞蛋 50%拌勻成半成品後，再添加適當麵粉即可轉變成下列那些產品使用？①墨西哥皮②起酥皮③菠蘿皮④塔皮。
195. (34) 有關麵糊類蛋糕的製作，下列那些正確？①理想的麵糊比重為 0.45~0.5②輕奶油蛋糕的麵糊比重比重奶油蛋糕輕③一般裝盤量約八分滿④重奶油蛋糕出爐後應趁熱脫模。
196. (124) 製作水果奶油蛋糕，下列那些錯誤？①水果量多，宜採用糖油拌合法製作②相同裝盤量，水果量越多，體積越大③水果量多，宜選用高筋麵粉製作，以防水果下沉④水果量越多，可增加發粉用量，使蛋糕更鬆軟。
197. (124) 下列那些正確？①麵糊類 (奶油) 蛋糕中油脂為麵粉含量 80%時視為重奶油，對麵粉含量 35%時視為輕奶油②配方平衡時，配方中之水量，輕奶油蛋糕較重奶油蛋糕多③欲使蛋糕組織緊密，可酌量減少韌性原料用量④塔塔粉在蛋糕製作時其主要功能是調整酸鹼度。
198. (134) 以天然酵母 (nature yeast) 培養的老麵，也稱為複合酵母，是將自然界的微生物培養成適合製作麵包的菌種，其中含有那些微生物？①野生酵母②商業酵母③醋酸菌④乳酸菌。
199. (24) 下列那些正確？①海綿蛋糕與天使蛋糕同屬麵糊類蛋糕，並使用發粉作為膨脹劑②發粉是屬於柔性材料③蛋糕配方中之總水量，蛋量不包含在內④重奶油蛋糕之配方中，蛋是主要的濕性原料。
200. (134) 添加老麵製作的產品，其特色有那些？①延緩老化②體積較大③增加產品咬感④增加風味。
201. (13) 製作重奶油蛋糕配方中含有杏仁膏，為使其分散均勻，攪拌作業可先和下列那些原料拌合，再和其他原料拌合？①奶油②砂糖③雞蛋④低筋麵粉。
202. (234) 製作法國麵包採用後鹽法攪拌麵糰其功能有那些？①降低麵筋韌性②促進麵筋伸展③加強麵筋網狀結構④提前水合作用。
203. (14) 製作德式裸麥麵包時配方中標示 TA (Teig Ausbeute) 180 時，其標示為下列那些材料之間的關係？①裸麥麵粉 100②糖 80③油脂 100④水 80。
204. (134) 巧克力調溫的目的，是使巧克力表面有光澤，易脫模，保存性好，防止產生油脂霜斑 (Fat Bloom) 產生，將巧克力加熱至 45~50°C，再冷卻到 27~28°C，再把溫度提升到 30°C 左右，調溫過程要得到的晶核，下列那些錯誤？① α 晶核② β 晶核③ γ 晶核④ δ 晶核。
205. (34) 麵包烤焙時其麵糰之物理反應有那些？①生成二氧化碳②梅納反應③表皮薄膜化形成④酒精昇華。
206. (12) 麵包烤焙時其麵糰之化學反應有那些？①生成二氧化碳②梅納反應③表皮薄膜化形成④酒精昇華。
207. (12) 下列那些因素可造成烘焙產品在烤焙過程中發生膨脹作用？①麵糊攪拌時拌入空氣②麵糰中之水汽③麵糊添加多磷酸鈉④重奶油蛋糕添加塔塔粉。
208. (12) 製作硬式麵包採蒸氣烤焙的功能有那些？①促使麵糰表皮薄膜化②增進麵糰表面張力使其膨脹③增進麵糰吸濕性並降低麵包成本④促使麵糰受熱降低焦化作用。
209. (123) 有關蛋在烘焙產品的功能，下列那些正確？①增加烘焙產品的營養價值②作為產品的膨大劑③蛋黃的卵磷脂可提供乳化作用④可增加麵筋的韌性。
210. (14) 製作德式裸麥麵包時酸麵種 TA180 為標準值，下列那些正確？①超過則增進乳酸生成②超過則增進醋酸生

成③降低則增進乳酸生成④降低則增進醋酸生成。

211. (234) 麵包製作時，食鹽在麵糰攪拌之功能，下列那些正確？①促進水合作用②增進麵糰機械耐性③阻礙水合作用④延長攪拌時間。
212. (34) 麵包製作時，食鹽在麵糰發酵之功能，下列那些正確？①促進酸化作用②增進麵糰膨脹性③阻礙麵糰氣體生成④抑制麵糰發酵。
213. (124) 麵包製作時，下列那些正確？①分割機是依重量進行分割②後鹽法可縮短攪拌時間③添加脫脂奶粉可以促進發酵④分割機是依容量進行分割。
214. (124) 甜麵包麵糰配方制定時，下列那些正確？①添加多量的葡萄乾，應增加酵母用量②糖量 20%以上，可採用高糖酵母③為縮短基本發酵時間，可以增加脫脂奶粉用量④為增加麵包烤焙彈性，可提高蛋黃用量。
215. (124) 製作法國麵包烤焙前的作業條件，下列那些正確？①攪拌完成時麵糰理想溫度 22~24℃②基本發酵：27℃、75%R.H.③最後發酵：38℃、85%R.H.④刀割表面以 30~40 度角切入。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 04：品質鑑定

單選題：

- (1) 麵包最後發酵不足其內部組織①顆粒粗糙②鬆弛③多孔洞④孔洞大小不一。
- (1) 麵包表皮有小氣泡，可能是產品的①最後發酵濕度太大②最後發酵濕度太低③麵糰太硬④糖太少。
- (4) 海綿蛋糕體積不足的因素很多，其中那一項錯誤？①攪拌不當②蛋攪拌不足③應放發粉但未放發粉④膨大材料過多。
- (2) 那一項不會影響海綿蛋糕出爐後的過份收縮①麵粉筋度太強②麵糊較乾③出爐應倒扣未倒扣④烤盤擦油太多。
- (3) 烘焙產品烤焙的焦化程度與下列那項無關①奶粉②糖③香料④烤焙溫度。
- (2) 依照 CNS 所謂全麥麵包，全麥粉的用量應為①10%②20%③30%④50% 以上。
- (1) 圓頂吐司出爐後兩頭低垂是①基本發酵不夠②基本發酵過度③最後發酵不足④最後發酵過度。
- (1) 麵包體積大小是否適中，一般以體積比來表示，所謂體積比是①麵包的體積除以麵包的重量②麵包的重量除以麵包的體積③麵包的體積除以麵糰的重量④麵糰的重量除以麵包的體積。
- (1) 攪拌過度的麵包麵糰會①表面濕而黏手②表面乾而無光澤③麵糰用手抓時易斷裂④麵糰彈性奇佳。
- (1) 標準的水果派皮性質應該①具鬆酥的片狀組織②具脆而硬的特質③酥軟的特質④酥硬的特質。
- (2) 奶油空心餅在 175℃ 的爐溫下烘烤出爐後向四週擴張而不挺立其原因為①爐火太大②蛋的用量太多③爐溫不夠④鹽的用量太多。
- (1) 基本發酵不足的麵包外表顏色①紅褐色②金黃色③淺黃色④乳白色。
- (1) 烤焙後派皮過度收縮是因為①油脂用量太少②油脂用量太多③麵粉筋度太低④水量不足。
- (4) 標準不加蓋白麵包的體積(毫升)，應約為此麵包重量(公克)的①2 倍②3 倍③4 倍④6 倍。
- (2) 出爐後之瑪琍餅乾如表面發生裂痕可能是下列何種原因①冷卻溫度太高②冷卻溫度太低③餅乾內油的熔點太低④使用糖的顆粒太細。
- (2) 蛋糕表面有白斑點是①糖的顆粒太細②糖的顆粒太粗③油脂的熔點太低④油脂的熔點太高。
- (3) 海綿蛋糕下層接近底部處如有黏實的麵糊或水線，其原因為①配方內水分用量太少②底火太強③攪拌時未能將油脂拌勻④配方內使用氯氣麵粉。
- (1) 蛋糕中央部份有裂口其原因為①爐溫太高②攪拌均勻③麵粉用量太少④筋度太弱。
- (1) 海綿蛋糕出爐後收縮，其原因為①配方內糖或油的用量過多②配方內水分太少③麵粉選用低筋粉④配方內油太少。
- (3) 蛋糕內水果下沉的原因為①麵糊太乾②配方中的糖用量太少③發粉用量太多④配方中油量太少。
- (3) 麵糊類蛋糕體積膨脹不足其原因為①配方中柔性原料適量②選用液體蛋③麵糊溫度過高或過低④烤模墊

紙。

22. (4) 下列那項不是造成海綿蛋糕內部有大洞的原因①蛋攪拌不夠發或過發②底火太強③麵糊攪拌太久④麵糊太溼。
23. (1) 海綿蛋糕在烤焙過程中收縮其原因之一為①蛋糕在爐內受到振動②蛋攪拌前加熱至 42°C ③蛋在攪拌時拌打不夠④配方中採用細砂糖。
24. (4) 海綿蛋糕過份收縮，下列那一項不是其原因①烤盤擦油太多②出爐後未立即從烤盤中取出或未倒置覆轉③裝盤麵糊數量不夠④配方中麵粉用一部份玉米粉取代。
25. (4) 戚風蛋糕出爐後底部常有凹入部份其原因為①蛋糕在攪拌時拌入太多空氣②發粉使用過量③蛋白打至濕性發泡④配方內選用高筋粉。
26. (1) 烤焙鬆餅體積不大，膨脹性小其原因為①裹入用油熔點太低②切割時層次分明③摺疊後鬆弛 10~15 分鐘④爐溫採用高溫烤焙(220~230°C)。
27. (4) 鬆餅表面起不規則氣泡或層次分開，下列那一項不是其原因①大型產品整形後未予穿刺②未刷蛋水或刷的不均勻黏合處未壓緊③摺疊時多餘的乾粉未予掃淨④使用壓麵機摺疊操作。
28. (2) 派皮過度收縮其原因為①派皮中油脂用量太多②整形時揉捏過多③使用中筋或低筋麵粉④配方中採用冰水。
29. (2) 派皮缺乏應有的酥片其原因為①油脂選用酥片瑪琪琳②油脂熔點太低③摺疊次數適當④避免麵糰溫度過高，使用冰水代替水。
30. (1) 麵包表皮顏色太深其原因為①糖量太多②烤爐溫度太低③最後發酵溫度太高④酵母太多。
31. (3) 奶油空心餅中蛋的最少用量不能低於多少百分比，否則會影響其體積①80%②90%③100%④125%。
32. (3) 土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響①表皮顏色太深②風味較佳③麵包體積變小④麵包內部顆粒粗大。
33. (2) 麵包表皮顏色太深其原因為①使用過多的手粉②最後發酵濕度太高③中間發酵時間太長④麵粉筋度太高。
34. (2) 葡萄乾麵包因葡萄乾含多量的果糖，為使表皮不致烤黑應用①高溫(220°C ~ 240°C)②中溫(180°C ~ 200°C)③低溫(140°C ~ 160°C)④不受溫度影響。
35. (3) 影響法國麵包品質最大的因素是①攪拌②整形③發酵④水份。
36. (3) 麵糊類（奶油）蛋糕，在烤爐內體積漲很高，出爐後中央凹陷，有可能是下列那種情形①麵糊量過多②麵粉過量③發粉過量④油不足。
37. (3) 下列那一種方法可防止乳沫類、戚風類蛋糕收縮劇烈①出爐倒扣，完全冷卻再脫模②出爐平放，完全冷卻再脫模③出爐倒扣，稍冷卻即脫膜④出爐平放，稍冷卻即脫模。
38. (3) 下列何種材料不是製作蛋糕奶油霜飾必備的材料①乳化油脂②糖漿③麵粉④奶水。
39. (3) 下列那個項目不是好的蛋糕條件①式樣正確②質地柔軟③黏牙④組織細緻、均勻。
40. (2) 戚風蛋糕若底部發生凹陷是因為：①麵糊攪拌不足②麵糊攪拌過度③底火太低④麵粉筋性太低。
41. (4) 海綿蛋糕出爐後若發生嚴重凹陷時下列何者是原因之一？①爐溫太高②烤焙時間太久③麵糊攪拌過度④烤焙不足。
42. (2) 切開水果蛋糕，若水果四週呈現大孔洞且蛋糕切片時水果容易掉落之原因為①麵糊水分不足②水果太乾③水果過度濡濕④麵糊攪拌不足。
43. (3) 蛋糕在烤焙時呈現麵糊急速膨脹或溢出烤模，致使成品中央下陷組織粗糙，是因為：①麵糊攪拌不足②上火太高③配方中膨脹劑用量過多④麵糊攪拌後放置太久才進爐烤焙。
44. (1) 海綿蛋糕在烤焙時間一定時，若爐溫太高，下列那一種不是其特徵？①蛋糕頂部下陷②蛋糕頂部破裂③蛋糕表皮顏色過深④蛋糕容易收縮。
45. (3) 派皮過於堅韌，下列原因何者錯誤？①麵粉筋度太高②使用太多回收麵皮③水份太少④麵糰揉捏過度。
46. (2) 國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在①8%②6%③3%④1% 以下。
47. (2) 製作小西餅時，配方中糖含量高，油脂含量較低，成品呈①鬆酥②脆硬③鬆軟④酥硬。
48. (4) 巧克力慕斯內餡，下列那一項不是嚴重缺點？①內餡分離②內餡不凝固③有顆粒狀巧克力④內餡光滑爽口。

49. (3) 土司麵包內部有大孔洞，下列那一項不是其可能原因？①中種麵糰溫度太高②延續發酵時間太長③中種麵糰發酵時間不足④改良劑用量過多。
50. (3) 下列那一項不是導致奶酥麵包內餡和麵糰分開的可能原因？①麵糰太硬②餡太軟③攪拌過度④基本發酵過度。
51. (4) 下列那一項不是導致甜麵包底部裂開的可能原因？①麵糰太硬②改良劑用量過多③麵糰溫度太高④最後發酵箱濕度太高。
52. (1) 下列那一項不是導致甜麵包表面產生皺紋的可能原因？①麵粉筋性太低②後發酵時間太久③攪拌過度④酵母用量太多。
53. (4) 下列那一項不是導致丹麥麵包烤焙不容易著色的可能原因？①手粉使用過量②冷凍保存時間太久③裹油及摺疊操作不當④烤焙溫度過高。
54. (3) 丹麥麵包烤焙時會漏油，下列那一項不是其可能原因？①最後發酵室溫度太高②操作室溫太高③油脂融點太高④裹油及摺疊操作不當。
55. (2) 會引起小西餅組織過於鬆散，下列那一項不是其可能原因？①攪拌不正確②油量太少③化學膨大劑過多④油量過多。
56. (2) 下列那一項不是導致小西餅容易黏烤盤的可能原因？①攪拌不正確②糖量太少③烤盤擦油不足④烤盤不乾淨。
57. (3) 攪拌奶油霜飾，常發現有顆粒殘留，其可能原因是①煮糖溫度太低②未使用奶油③雪白油和奶油軟硬度不一致④沒有加糖粉。
58. (3) 下列那一項不是導致三層乳酪慕斯派餅乾底鬆散的原因？①油脂使用量不足②餅乾屑顆粒太粗③未加糖粉④攪拌不均勻。
59. (4) 製作鮮奶油蛋糕時，發覺鮮奶油粗糙不光滑，下列那一項不是其可能原因？①打發過度②鮮奶油放置太久③室溫太高④打發不足。
- 複選題：
60. (24) 派皮出爐後會收縮，下列那些為其原因？①入爐前經足夠時間鬆弛②整形時揉捏過多③烤焙過度④使用麵粉筋度太強。
61. (24) 下列那些因素是造成巧克力產品的油霜（fat bloom）現象？①產品水分位移②巧克力調溫不當③糖粉使用不當④儲存場所之溫度差異過大。
62. (134) 下列那些因素是造成餅乾成品在貯存時破裂現象（checking）的原因？①烘焙不當②表面噴油③成品內部水分不平均④烘焙後急速冷卻。
63. (23) 下列那些方式可使餅乾產品外觀紋路更為清晰？①配方中增加用水量②配方中使用部分玉米粉取代麵粉③延長攪拌時間④配方中改用液體油脂。
64. (23) 蛋糕的水活性是①為該食品中結合水之表示法②為該食品中自由水之表示法③為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值④為該食品中微生物不能利用的水。
65. (1234) 製作蒸烤乳酪蛋糕時，常發現乳酪沉底，其可能的原因為那些？①蛋白打發不夠②乳酪麵糊溫度太低③蛋白和乳酪麵糊攪拌過度④蛋白和乳酪麵糊攪拌不均。
66. (124) 麵包烤焙後體積比較小，下列那些正確？①麵糰溫度太低②攪拌不足③糖量太少④酵母超過保存期限。
67. (134) 麵包烤焙後烤焙顏色太淺，下列那些正確？①糖量太少②發酵不足③發酵過度④爐溫太低。
68. (13) 蛋糕烤焙後體積膨脹不足的原因，下列那些正確？①化學膨大劑添加太少②化學膨大劑添加太多③麵糊打發不足④麵糊打發過度。
69. (124) 烤焙中蛋糕收縮原因，下列那些正確？①麵粉使用不適當②化學膨大劑使用過多③打發不足④打發過度。
70. (124) 下列那些因素會造成麵包在烤焙時體積比預期小？①麵糰攪拌不足，造成麵筋未擴展，保氣力不足②麵糰溫度過低，發酵不足③烤爐溫度較低，無法立即使酵母失活④將高筋麵粉誤用為低筋麵粉。
71. (34) 下列那些正確？①麵包最後發酵不足，烤焙時可提高爐溫，加速麵包膨脹，避免產品體積過小②麵粉的破損澱粉含量增加，麵粉的吸水率隨之降低③不帶蓋圓頂土司烤焙後一側有整齊裂痕是正常現象④中種麵糰的基本發酵，其損耗的主要部份為水份及醱類。

72. (14) 下列那些正確？①土司麵包最後發酵不足，重量較一般正常麵包重②為使麵包品質最佳，應使用剛磨好的麵粉③麵包烤焙時中心溫度應達 100°C 且維持 3 分鐘，以確保麵包柔軟好吃④使用中種法製作麵包，酵母使用量比快速直接法少。
73. (123) 配方中不同鹽量對麵包製作之影響，下列那些正確？①超量的鹽使麵糰筋性增加，韌性過強②未使用鹽，麵包表皮顏色蒼白③未使用鹽的麵包組織粗糙，結構鬆軟④鹽的用量越多，麵糰的發酵損耗越多。
74. (124) 配方中不同油量對帶蓋土司麵包製作之影響，下列那些正確？①未使用油脂，麵包體積甚小，離標準體積相差甚遠②未使用油脂之麵包底部大多不平整，頂部兩端低垂③油量使用越多，麵包外皮受熱慢，顏色較淺④油量使用越多，麵包表皮越厚，質地越柔軟。
75. (123) 不同基本發酵時間對土司麵包製作之影響，下列那些正確？①基本發酵時間超過標準時，進爐後缺乏烤焙彈性②基本發酵時間超過標準時，麵包表皮顏色成蒼白，體積較小③基本發酵時間低於標準時，麵糰整形後烤盤流性極佳，四角及邊緣尖銳整齊④基本發酵時間超過標準時，麵糰中剩餘糖量太多，麵包底部有不均勻的黑色斑點。
76. (234) 下列那些是麵包內部品質評分項目？①表皮質地②內部顏色③香味與味道④組織與結構。
77. (123) 下列那些是麵包外部品質評分項目？①體積②表皮顏色③表皮質地④組織。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 05：烘焙食品之包裝

單選題：

1. (2) 一般蛋糕、麵包機械包裝最常用的包裝材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙烯(PVC)。
2. (1) 延展性最好的材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙烯(PVC)。
3. (3) 耐熱性高但在低溫下會有脆化現象的包裝材料是①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④泡沫塑膠。
4. (3) 能耐 120°C 殺菌處理的包裝材料①低密度聚乙烯②中密度聚乙烯③高密度聚乙烯④聚苯乙烯。
5. (2) 本身無法加熱封密，必須在其表面塗佈可熱封性的材料是①延伸性聚乙烯(OPP)②鋁箔③聚丙烯(PP)④泡沫塑膠。
6. (3) 餅乾類食品為了長期保存，最好的包裝材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③鋁箔積層④聚氯乙烯(PVC)。
7. (1) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚丙烯(PP)④玻璃紙。
8. (3) 食品自動機械包裝不使用聚乙烯(PE)是因為其①透氣性②透明度③延展性④安全性 不適合機械自動操作。
9. (2) 密封包裝之食品可不標示①品名②售價③內容物之成份重量④製造廠名及地址。
10. (3) 積層包裝材料的熱封性常來自①聚苯乙烯(PS)②延伸性聚丙烯(OPP)③聚乙烯(PE)④聚氯乙烯(PVC)。
11. (3) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過①塗腊②塗聚氯乙烯(PVC)③塗聚乙烯(PE)④塗聚苯乙烯(PS) 處理。
12. (3) 為了適應包裝需要，包裝材料常須做積層加工例：KOP/AL/PE 其所代表的是①一層②二層③三層④四層 的積層材料。
13. (2) 耐腐蝕性，隔絕性佳的包裝材料是①玻璃紙②鋁箔積層③聚乙烯(PE)④牛皮紙。
14. (3) 具有粘著性耐低溫，但很難直接印刷的包裝材料是①牛皮紙②玻璃紙③聚乙烯④鋁箔。
15. (1) 烘焙食品包裝使用脫氧劑時，須選用氧氣透過率低的包裝質料，即氧氣透過率(cc/每平方公尺、1 氣壓、24 小時)不得超過①20cc②30cc③40cc④50cc。
16. (2) 下列敘述何者錯誤①光對油脂之劣化會產生影響②PE(聚乙烯)比鋁箔之防止色素劣化效果佳③紫色光及可見光均會對色素劣化有影響④食品包裝材料已漸趨使用低污染包材為方向。
17. (1) 不耐低溫的包材是①聚丙烯(PP)②耐龍(PA)③聚乙烯(PE)④保麗龍。
18. (1) 為減少保存蛋糕時受空氣之影響，常於包裝時利用①脫氧劑②乾燥劑③抗氧化劑④防腐劑。
19. (2) 下列何種不適奶粉包裝①鋁箔積層②透明玻璃③積層牛皮紙④馬口鐵罐。
20. (1) 依衛生署製定的食品器具、容器、包裝衛生、塑膠類材料材質的重金屬鉛、鎘含量合格標準為①10②50③100

④200 ppm 以下。

21. (4) 食品經過良好的包裝，下列何者不是在包材可防止變質的原因？①生物性②化學性③物理性④生產方式。
22. (3) 配合物流倉儲運輸作業，下列何者不是紙箱品質選擇之主要考慮因素？①成本②破裂強度③美觀性④耐壓強度。
23. (2) 下列何者包裝材質適於使用脫氧劑的包裝①延伸性聚丙烯/聚乙烯(OPP/PE)②聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚乙烯(KOP/PE)③聚乙烯(PE)④聚丙烯(PP)。
24. (3) 充氣包裝中有抑菌效果的氣體是①氧(O₂)②一氧化碳(CO)③二氧化碳(CO₂)④二氧化氮(NO₂)。
25. (4) 使用脫氧劑包裝主要是抑制①酵母菌②金黃色葡萄球菌③肉毒桿菌④黴菌。
26. (3) 一般市售甜麵包不宜使用何種材質之包裝袋？①延伸性聚丙烯(OPP)②聚丙烯(PP)③聚氯乙烯(PVC)④聚乙烯(PE)。
27. (3) 下列何者不是衛生署營養標示法所規定的項目①熱量②蛋白質量③鈣含量④鈉含量。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 06：食品之貯存

單選題：

1. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在①50~60%②65~70%③70~75%④80~85%。
2. (1) 麵粉之貯存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在①糊粉層②胚芽③內胚乳④麩皮。
3. (2) 椰子粉於良好貯存條件下即①溫度(10~15°C)相對濕度 60%以下②溫度(10~15°C)相對濕度 50%以下③溫度(27~32°C)相對濕度 60%④溫度(32~38°C)相對濕度 70%以下，可貯藏數月不變質。
4. (1) 下列奶製品中，最容易變質的是①布丁②奶粉③煉乳④保久乳。
5. (1) 布丁派應貯存在①7°C②10°C③12°C④15°C 以下冷藏櫃內。
6. (3) 椰子粉應貯藏於①清潔、乾淨、高溫之處②清潔、低溫、陽光直射之處③清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處④到處可以存放。
7. (2) 抽取的香料需貯藏於密閉容器中，而且溫度最好在①0°C以下②4~10°C③20~30°C④40°C以上。
8. (3) 下列何種乳製品可不需冷藏①乳酪②鮮奶③奶粉④布丁。
9. (1) 葡萄乾貯存時，應①避免將盒子拆封，放置於 22°C 乾燥之處②將盒子拆封，放置於 40°C 高溫之處③避免將盒子拆封，放置於 60°C 乾燥之處④不必考慮貯存條件。
10. (4) 冷凍食品應保存在攝氏①0°C以下②-10°C以下③-12°C以下④-18°C以下。
11. (4) 快速乾燥酵母粉在製造時須用真空包裝，以隔絕空氣及水氣，不開封在室溫下可貯放一年，但封口拆開，則須在①21~30 天②15~20 天③10~14 天④3~5 天 內用完。
12. (4) 新鮮酵母容易死亡，必須貯藏在冰箱(3~7°C)中，通常保存期限不宜超過①1~2 年②6~9 月③3~4 月④3~4 星期。
13. (4) 熱藏食品之保存溫度為①30°C②40°C③50°C④65°C 以上。
14. (2) 為防止麵包老化常在製作時加入①抗氧化劑②乳化劑③膨大劑④酸鹼中和劑。
15. (2) 使用食品添加物時要考慮以下那一點①品質可用②必須有食品添加物許可證③價格便宜④進口者。
16. (2) 儲存食品或原料的場所①可以與寵物共處一處②不可養豬狗等寵物③若空間太小可以考慮共用④不可養狗，但可養貓以便捉老鼠。
17. (1) 能於常溫保存之製品，其容器包裝之材質應具①低透光性低透氣性②高透光性高透氣性③低透光性高透氣性④高透光性低透氣性。
18. (4) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？①生物性②化學性③物理性④操作性。
19. (2) 乳化劑可使產品①膨大②增加貯藏性③增加韌性④增加色澤。
20. (2) 工作場所裝置紫外線燈①可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛②可防止微生物污染，不可直接照射人之

眼睛③不可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛④不可防止微生生物污染，不可直接照射人之眼睛。

21. (4) 冷凍麵糰應貯存在下列何者條件下？①-4~-5°C ②-6~-10°C ③-11~-15°C ④-20°C 以下。
22. (3) 製作乳酪蛋糕的乳酪(Cream Cheese)宜儲存在①-10~-20°C ②-10~-1°C ③0~5°C ④5~15°C 。
23. (2) 片裝巧克力最佳貯存溫度為①35°C ②20°C ③0°C ④-18°C 。
24. (3) 為了維持天然鮮奶油(Whipping Cream)之鮮度及最佳起泡性，應將其儲存在①20~25°C ②10~15°C ③4~7°C ④-15~-18°C 。
25. (1) 烘焙後之產品若要採取冷凍保存，為了得到解凍後最佳的品質，應將產品先行以①-40°C ②-30°C ③-25°C ④-20°C ，急速冷凍後再進入一般冷凍庫保存 。
26. (2) 蒸烤乳酪蛋糕，在銷售時應儲存在①室溫②4~7°C ③-18°C ④-40°C 櫃子展售，以維持產品的鮮度與好吃。
27. (3) 高水活性的烘焙食品，為了使產品品嚐時，具有濕潤感及鮮美，應將其儲放在①高溫、高濕②高溫、低濕③低溫、高濕④低溫、低濕。
28. (2) 倉庫貯藏物品，距離牆壁地面應在①3 公分以上②5 公分以上③30 公分以上④50 公分以上 ，以利空氣流通及物品之搬運 。
29. (1) 市售之液體全蛋，未經殺菌處理，若貯存時間在 8 小時以下，應放置在①7.2°C 以下②10.5°C 以下③15.8°C 以下④23°C 以下 之環境存放。

複選題：

30. (234) 食品保存的目的是：①加速品質低落②減緩變壞或腐敗③延長可食期限④保存產量過剩的產品。
31. (234) 引起食物中毒病菌—沙門氏菌 (Salmonella) 的生長溫度：①最低溫度 0°C ②最低溫度 6°C ③最適溫度 43 °C ④最高溫度 46°C 。
32. (13) 加熱殺菌方法有殺菌 (pasteurization) 和滅菌 (sterilization) 二種，下列那些敘述錯誤？①殺菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死②殺菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘③滅菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘④滅菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死。
33. (123) 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST (高溫短時) 殺菌、UHT (超高溫) 殺菌，下列那些正確？①一般殺菌溫度 62~65°C，時間 30 分②HTST 殺菌溫度 72°C 以上，時間 15 秒③UHT 殺菌，溫度 120~150°C 以上，時間 1~3 秒④UHT 殺菌溫度 120°C 以上，時間 15 秒。
34. (124) 殺菌液蛋衛生要求有那些？①總生菌數要降到 5000 個以下②沙門氏菌為陰性③大腸桿菌為 10④使用傳統包裝在 4.4°C 可保存 7-14 天。
35. (13) 有關麵粉貯存的敘述，下列那些正確？①貯存的場所必須乾淨且有良好的通風設備②溫度在 35~45°C ③相對濕度維持在 55~65%④放置麵粉時可緊靠牆壁堆疊，以節省空間。
36. (134) 完整包裝之烘焙食品應以中文及通用符號顯著標示下列那些事項？①品名②生產者姓名③內容物名稱及重量④食品添加物名稱。
37. (124) 改變食品貯藏環境 (包括包裝內) 的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？①真空包裝②充氮包裝③充氧包裝④添加脫氧劑。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 07：品質管制

單選題：

1. (2) 一般所用之品質管制都是利用①檢驗品管②統計品管③隨機品管④製造品管 ，而達品管目的。
2. (3) 品質管制之循環為①P-A-C-D②A-C-D-P③P-D-C-A④C-P-D-A 。
3. (3) 引起產品品質發生變異的原因有四種稱為 4M 即為材料(Material)，方法(Method)，機器(Machine)和①錢(Money)②市場(Market)③人員(Man)④牛乳(Milk) 。
4. (2) 統計上所謂全距 R 是指①最大值—最小值/2②最大值—最小值③最大值÷最小值④最大值+最小值。

5. (3) 常態分配下，平均值 ± 3 個標準差($M \pm 3\sigma$)之機率為①68.27%②95.44%③99.73%④100%。
6. (4) 品質管制的工作是①生產製造人員②檢驗人員③販賣人員④全體員工 之責任。
7. (2) P管制圖代表①不良數管制圖②不良率管制圖③缺點數管制圖④平均值管制圖。
8. (1) 要做好品質管制最基本的是①要建立各項標準②要做好檢驗③要做好包裝④要訓練人員。
9. (1) 為對問題尋求解決方案常常利用腦力激盪，其原則為①絕不批評②互相批評③事先安排好發言人④觀念愈少愈好。
10. (1) 品質保證之目的為①使顧客買到滿意的產品②使顧客買到便宜產品③使顧客很容易購買④使顧客要多少就能買多少。
11. (4) 當一個基層幹部，部屬有不同意見時要①盡力說服②不理其意見③請同事說明④傾聽後再詳細說明。
12. (2) 原物料之購買時要①考慮價格就好②選擇注重品質之有信用供應商③找相關朋友④由老闆決定。
13. (4) 將收集之數據依照班別或日期別、機台別分開歸納處理之品管手法稱為①特性要因分析②相關迴歸③散佈圖④層別。
14. (1) 管制循環中之 P-D-C-A 之 C 代表①查核②教育訓練③採取行動④標準化。
15. (2) 掌握問題所應用的"A.B.C.圖"指的是①直方圖②柏拉圖③散佈圖④統計圖。
16. (4) 何者不屬於計量值管制圖① \bar{X} -R管制圖② \tilde{X} -R管制圖③ \bar{X} - σ 管制圖④P管制圖。
17. (3) 柏拉圖是用來解決多少不良原因的圖表？①10~20%②30~40%③70~80%④100%。
18. (3) 管制圖呈常態分配 $\pm 3\sigma$ 時，檢驗 1000 次中，約有幾次出現在界限外，仍屬於管制狀態中？①5 次②0.3 次③3 次④30 次。

複選題：

19. (24) 下列那些是管製圖之主要用途？①決定方針用②圖示看板③交貨檢查用④製程解析管制用。
20. (34) 一般在製造的過程中，品質特性一定都會變動，無法做成完全一致的產品，下列那些是引起變動的異常（非機遇）原因？①新機器設備②設備投資遷移至新環境③不遵守正確程式④不良原物料。
21. (23) 下列那些是品管活動統計手法上，一般所謂的「QC（品管）七大手法」？①甘特圖②管製圖③柏拉圖④矩陣圖。
22. (12) 有關烘焙食品業者對於主管機關檢驗結果有異議者，下列那些錯誤？①得於收到有關通知後十日內，向原抽驗機關申請複驗②受理複驗機關應於十日內就其餘存檢體複驗之③但檢體已變質者，不得申請複驗④申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。
23. (234) 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？①避免賠償②顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步③全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益④產品無法進行全檢。
24. (124) 下列那些敘述正確？①組織的品質水準必須予以持續的量測與監控②過程量測與監控的目的在於提早發現問題並避免不合格品的大量出現③一般而言製程檢查是比產品的檢查來的容易許多④過程有時被稱為流程，但在製造業裡被稱為製程。
25. (34) 下列那些是計量值管製圖？①不良率管製圖②缺點數管製圖③平均數與全距管製圖④多變數管製圖。
26. (13) 下列那些是計量值品質特性？①重量②良品數③溫度④缺點數。
27. (23) 下列那些是用來評估製程能力的指標？①客戶②規格③良率④實用要求。
28. (134) 關於拒收貨品的處理對策，下列那些正確？①篩選②折價③退貨④報廢。
29. (34) 下列那些是品質管理的應用範圍？①企業策略②營運計劃③品質政策之擬定④品質改善之推行。
30. (13) 下列那些是品質成本？①預防成本②行銷成本③鑑定成本④原料成本。
31. (123) 下列那些不是顧客申訴及產品在保證使用年限內的免費服務等費用的歸屬？①預防成本②鑑定成本③內部失敗成本④外部失敗成本。
32. (24) 精度或準度不足的量測儀器應避免使用，須經過下列那些作業後方得使用？①檢查②外校③稽核④內校。
33. (123) 下列那些是建立標準檢驗程式的主要目的？①降低檢驗作業的錯誤機率②降低檢驗的誤差與變異③提升檢驗效率與避免爭議④在產品不良時採取矯正與預防對策。
34. (123) 下列那些是製程能力分析常用的方法？①對製程直接測定，如溫度②間接測定，如 6 標準差 (6σ) 之概念

③製程變數與產品結果之相關分析④成本分析。

35. (13) 下列那些敘述正確？①管製圖使用前應完成標準化作業②使用規格值製作管製圖③管製圖使用前應先決定管制項目④管制項目與使用之管製圖種類無關。
36. (24) 對異常現象所採取的處置或改善措施，下列那些正確？①憑經驗法則去決定問題②使用柏拉圖把握問題點③根據主觀判斷問題原因④利用統計方法解析問題。
37. (123) 有關特性要因圖的敘述，下列那些正確？①敘述原因與結果之間的關係②又稱為魚骨圖③原因可依製程別或4M（人、機械、材料、方法）分類④使用○△X等記號作為數據的紀錄。
38. (23) 下列那些是品質管制的正確觀念？①提高品質必然增加成本②提供最適當品質給客戶或消費者③品質與價格無關，與價值有關④品質是品管部門之責任。
39. (14) 下列那些是 QC 工程圖（製程管制方案）之內容？①管制項目②現場作業人數③標準工時④檢查頻率。
40. (12) 下列那些為製程能力分析之用途？①提供資料給設計部門，以現有製程能力設計新產品②設定一適當之中心值，以獲得最經濟之生產③提供資料給行銷部門，以供通路策略使用④考核及篩選合格之作業員。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 08：成本計算

單選題：

1. (4) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？①523②623③723④823 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

2. (4) 以下西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 116 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？①2,165②2,865③3,865④4,115 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

3. (2) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，烘焙後此小西餅之含水率為 2%，製造之損耗率為 3%，請問此小西餅每公斤成品之原料成本為多少元？①36②46③56④66 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

4. (4) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於無鹽奶油缺貨，公司政策性決定以烤酥油代替，烤酥油之使用百分比為①50②48.5③46④42。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

5. (3) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶保存不易，想調整配方，但不希望風味及口感上有太大的變化，應如何修訂此配方①以脫脂奶粉 9%對水 91%混合調配②以全脂奶粉 9%對水 91%混合調配③以全脂奶粉 13%對水 87%混合調配④以脫脂奶粉 12%對水 88%混合調配。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

6. (1) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶缺貨，廠內僅有脫脂奶粉及無水奶油可供利用，請問如何修訂此配方，使儘量符合原配方之品質①以 10%脫脂奶粉對 87%的水和 3%無水奶油②以 9%脫脂奶粉對 90%的水和 1%無水奶油③以 9%全脂奶粉對 88%的水和 3%無水奶油④以 10%全脂奶粉對 88%的水和 2%無水奶油。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

7. (4) 中筋麵粉每包 310 元，請問每公斤多少元？①11②12③13④14 元。
8. (3) 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元①48②58③106④126 元。
9. (4) 海綿蛋糕若採用全蛋攪拌法時，其基本配方為麵粉 100%、糖 166%、蛋 166%、鹽 3%、沙拉油 25%時，所使用之攪拌鍋容積為 60 公升時，蛋之用量大約為多少公斤最適合①3.5②4.5③5.5④6.5 公斤。
10. (1) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 20 個 8×1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則麵粉的用量應為①1,200②1,300③1,400④1,500 公克。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

11. (4) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若本配方想做每個麵糊重 65 公克之小海綿蛋糕 20 個，則全蛋之用量應為①280②380③430④455 公克。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

12. (2) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 10 個 8x1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則每個蛋糕之原料成本應為多少元？①3.3②6.3③12.6④25.2 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

13. (3) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方每日做 100 個 10.5 英吋之圓型烤模，需 3 位操作人員，每位員工日薪為 600 元則每個蛋糕應負擔多少人工費用①1.8②6③18④36 元。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉(全脂)	5	合計	400

14. (3) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 100 個 10.5 英吋之圓烤盤，每個原料成本為 50 元，需 3 位操作人員，每位員工日薪為 600 元，製造費 3000 元，包裝材料費用每個 50 元，銷售管理費用每個 20 元，公司所需利潤佔售價之 20%，則每個應賣多少元才合理？①168②180③210④280 元。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉(全脂)	5	合計	400

15. (2) 某麵粉含水分 13%、蛋白質 12%、吸水率 63%、灰分 0.5%，則固形物百分比為①88②87③37④99.5 %。
16. (1) 某麵粉含水 13%、蛋白質 13.5%、吸水率 66%，經過一段時間儲存後，水分降至 10%，則其蛋白質含量變為①13.97②12.52③11.63④10.75 %。
17. (3) 某麵粉含水 12.5%、蛋白質 13.0%、吸水率 60%、灰分 0.48%，儲存一段時間後，水分降至 10%，則其吸水率為①62.6②63.6③64.6④65.6 %。
18. (4) 下列四種麵粉，那一種最便宜①A 麵粉，含水 10.9%，每 100 公斤，價格為 1180 元②B 麵粉，含水 11.5%，每 100 公斤，價格為 1160 元③C 麵粉，含水 12.2%，每 100 公斤，價格為 1140 元④D 麵粉，含水 13.0%，每 100 公斤，價格為 1120 元。
19. (1) 本公司高筋麵粉規格水分為 12.5%，與廠商談妥，價格為每公斤 11.8 元，這一批交貨 50 噸，取樣分析水分為 13.8%，本公司損失多少錢？(以固形物計算，求小數點到第一位)①8,765 元②9,000 元③10,800 元④11,200 元。

20. (3) 假設麵粉的密度為 400 公斤/立方公尺，今有 10 噸的散裝麵粉，則需要多少空間來儲存？①20②22③25④28 立方公尺。
21. (3) 某容器淨重 400 公克，裝滿水後的重量為 900 公克，裝滿麵糊的重量為 840 公克，請問此麵糊的比重為多少？①1.34②0.93③0.88④0.82。
22. (2) 某蛋糕攪拌機，其攪拌缸容積為 60 公升，今欲攪拌某麵糊 9 分鐘，使麵糊比重為 0.85，請問下列那一種麵糊最有效益而不溢流？(不計攪拌器的容積)①30②40③51④55 公斤。
23. (4) 經過一天的生產後，產生的不良麵包有 33 條，佔總產量的 1.5%(不良率)請問一共生產多少條麵包？①1,600②1,800③2,000④2,200。
24. (1) 葡萄乾今年的價格是去年的 120%，今年每公斤為 48 元，去年每公斤應為①40②42③44④46 元。
25. (2) 蛋殼所佔全蛋之比例為①6~8%②10~12%③15~18%④18~20%。
26. (1) 產品售價包含直接人工成本 15%，如果烘焙技師月薪(工作天為 30 天)連食宿可得新台幣 21,000 元，則其每天需生產產品的價值為①4,666 元②3,840 元③3,212 元④2,824 元。
27. (1) 無水奶油每公斤新台幣 160 元，含水奶油(實際油量 80%)每公斤 140 元，依實際油量核算則含水奶油每公斤比無水奶油每公斤①貴 15 元②相同③便宜 15 元④便宜 20 元。
28. (2) 麵包廠創業貸款 400 萬元，年利率 12%，每月應付利息為①3 萬元②4 萬元③5 萬元④6 萬元。
29. (3) 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率為 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5%，蛋殼本身佔全蛋的 10%，因此帶殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應為①45.6 元②50.6 元③52.3 元④62.5 元。
30. (2) 某廠專門生產土司麵包，雇用男工 3 人，月薪 25,000 元，女工 2 人，月薪 15,000 元，每年固定發 2 個月獎金，一個月生產 25 天，每天生產 8 小時，每小時生產 300 條，則每條人工成本為①1.95②2.04③2.58④3.12 元/條。
31. (2) 新建某麵包廠，廠房投資 2400 萬元，設備機器投資 2400 萬元，假定廠房折舊以 40 年分攤，設備機器折舊以 10 年分攤，則建廠初期的每月折舊費用為①20②25③30④35 萬元/月。
32. (2) 某廠專門生產土司麵包，麵糰重 900 公克/條，配方及原料單價如下：麵粉 100%，12 元/公斤、糖 5%，24 元/公斤、鹽 2%，8.5 元/公斤、酵母 2.5%，30 元/公斤、油 4%，40 元/公斤、奶粉 4%，60 元/公斤、改良劑 0.5%，130 元/公斤、水 62%(不計價)，合計 180%，則每條土司的原料成本為①9.24 元②9.385 元③10.15 元④10.56 元。
33. (1) 製作某麵包其配方及原料單價如下：麵粉 100%；單價 12 元/公斤、水 60%、鹽 2%；單價 8 元/公斤、油 2%；單價 40 元/公斤、酵母 2%；單價 14 元/公斤，合計 166%，假定損耗 5%，則分割重量 300 公克/條之原料成本為①2.52②3.02③3.52④3.88 元/條。
34. (3) 若某烘焙食品公司其銷貨毛利為 40%，但其營業利益祇有 5%，請問何種費用偏高所引起的？①原料費用與製造費用②包裝材料費用與管理費用③銷售費用與管理費用④銷售費用與直接人工成本。
35. (2) 欲製作 900 公克的麵糰之土司 5 條，若損耗以 10%計，則總麵糰需要①4500 公克②5000 公克③5500 公克④6000 公克。
36. (3) 已知實際百分比麵粉為 20%白油為 10%，則白油的烘焙百分比為①30%②40%③50%④60%。
37. (3) 已知烘焙總百分比為 200%糖用量為 12%，則麵糰總量為 3000 公克時糖用量為①100 公克②150 公克③180 公克④240 公克。
38. (4) 以含水量 20%的瑪琪琳代替白油時，若白油使用量為 80%則使用瑪琪琳宜改成①70%②80%③90%④100%。
39. (2) 製作 8 吋圓型戚風蛋糕 5 個，每個麵糊重為 500 公克，配方百分比之總和為 510%，烘烤損耗率若為 10%，若配方中之砂糖量為 120%，每公斤砂糖 30 元，則每個蛋糕之砂糖成本約為①3 元②4 元③5 元④6 元。
40. (2) 某蛋糕西點公司製作某一種蛋糕原料成本佔售價 1/3，其原料成本為 80 元，則其售價應為①200 元②240 元③300 元④350 元。
41. (2) 兩種蛋糕配方，一種以烘焙百分比計算，另一種以實際百分比計算，若原料總重量同樣為 5 公斤，其中麵粉重量同為 1 公斤，蛋分別以 60%添加，則蛋之重量①烘焙百分比者高較高②實際百分比者較高③兩者相等④兩者無關。
42. (1) 天然奶油今年價格降低 2 成，若今年每公斤為 90 元，則去年每公斤為①112.5 元②110 元③108 元④106.5 元。
43. (4) 欲生產 50 個酵母道納斯(油炸甜圈餅)，每個麵糰重 50 公克，則應準備麵粉①1736.1 公克②1718.8 公克③1640 公克④1562.5 公克。(配方中麵粉係數為 0.625)

44. (3) 攪拌一次餅乾麵糰要 8 袋麵粉，若每小時攪拌 4 次，請問一天工作 7.5 小時需多少麵粉①200 袋②220 袋③240 袋④260 袋。
45. (2) 製作夾心餅乾，若成品夾心餡為 30%，今有 1.5 公噸餅乾半成品需多少夾心餡？①0.53 公噸②0.64 公噸③0.45 公噸④1.0 公噸。
46. (4) 椰子油每公斤 70 元，今有一批餅乾噴油前 400 公斤，若成品噴油率為 10%，則需花在椰子油的成本為①1000 元②2800 元③4000 元④3111 元。
47. (3) 假設法國麵包之發酵及烘焙損耗合計為 10%，以成本每公斤 18 元之麵糰製作成品重 180 公克之法國麵包 150 個，則所需之原料成本為①486 元②510 元③540 元④1500 元。
48. (2) 製作可鬆麵包(Croissant)，其中裹入油佔未裹油麵糰重之 50%，已知未裹油之麵糰每公斤成本 12 元，裹入油每公斤 78 元，假設製作可鬆麵包之損耗為 15%，現欲製作每個 80 公克之可鬆麵包，其每個產品成本為①2.7 元②3.2 元③5.0 元④7.2 元。
49. (2) 製作奶油空心餅，其配方及原料單價如下：麵粉 100%，11.7 元/公斤；全蛋液 180%，40 元/公斤；油 72%，50 元/公斤；鹽 3%，10 元/公斤；水 125%(不計價)。假設生產損耗及不良品率合計為 20%，則生產麵糊重 20 公克之奶油空心餅 10000 個，所需之原料成本為①5000 元②6250 元③50000 元④62500 元。
50. (3) 欲製作每個成品重 90 公克之奶油蛋糕，若烘焙損耗假設為 10%，則使用每公斤成本 40 元之麵糊生產，其每個產品之原料成本應為①3.6 元②3.8 元③4.0 元④4.2 元。
51. (2) 已知海綿蛋糕烘焙總百分比為 400%，其中全蛋液佔 150%，每公斤全蛋液單價為 40 元，若改用每公斤 30 元之帶殼蛋取代(假設蛋殼及敲蛋損耗合計為 20%)，則生產每個麵糊重 100 公克之蛋糕 10000 個，原料成本可節省①375 元②937.5 元③2500 元④3750 元。
52. (2) 某工廠生產蘇打餅乾之原、物料(包材)成本合計每包 6 元，假設每個產品包材費 1.5 元，佔售價之 6%，今該工廠作促銷，產品打八折，則原料成本佔售價之比率變為：①18%②22.5%③24%④30%。
53. (1) 製作土司麵包，其烘焙總百分比為 200%，其中水 60%。今為提升產品品質，配方修改為水 40%，鮮乳 20%，若水不計費用，鮮乳每公斤 50 元，則製作每條麵糰重 900 克之土司，每條土司原料成本將增加①4.5 元②9 元③13.5 元④45 元。
54. (3) 某麵包店為慶祝週年慶，全產品打八折促銷。已知產品銷售之平均毛利率原為 50%，則打折後平均毛利率變為①32.5%②35%③37.5%④40%。
55. (3) 某工廠專門生產土司麵包，其每小時產能 900 條。若每條土司麵糰為 900 克，烘焙總百分比 200%，該工廠每天生產 16 小時，則需使用麵粉①810 公斤②2592 公斤③6480 公斤④12960 公斤。
56. (3) 製作紅豆麵包，每個麵包麵糰重 60 克，餡重 30 克，假設麵糰與餡每公斤成本相同，產品原料費佔售價之 30%，今因紅豆餡漲價 30%，則原料費佔售價比率變為①31%②32%③33%④34%。
57. (2) 生產油炸甜圈餅(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜圈餅油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜圈餅需換油 500 公斤，另因產品吸油需再補充加油 100 公斤。若油炸油每公斤 40 元，則平均每個油炸甜圈餅分攤之油炸油成本為①0.67 元②0.8 元③0.87 元④1.0 元。
58. (1) 假設某甜麵包之烘焙總百分比為 200%，今若改作冷凍麵糰，水份減少 2%，酵母增加 1%，且增加使用改良劑 1%，則生產每個重 100 克之冷凍麵糰成本增加多少元？(假設水不計費，酵母每公斤 80 元，改良劑每公斤 200 元。)①0.14 元②0.2 元③0.28 元④0.8 元。

複選題：

59. (24) 每個菠蘿麵包之原、物料費為 5.5 元，已知佔售價之 25%，若人工費用每個 2.2 元，製造費用每個 1.6 元，則下列那些正確？①麵包售價為 25 元②人工費率為 10%③製造費率為 8%④毛利率 57.7%。
60. (14) 製作雙色花樣冰箱小西餅，使用每公斤成本 30 元之白色麵糰及每公斤成本 40 元之巧克力麵糰，假設白色麵糰與巧克力麵糰之使用量為 2：3，製作每個麵糰重 10 公克之雙色花樣冰箱小西餅，若製造損耗為 10%，下列那些正確？①每個原料成本為 0.4 元②製作 1500 個小西餅需使用 6 公斤白色麵糰③製作 2000 個小西餅需使用 12 公斤黑色麵糰④白色麵糰佔總成本 33.3%。
61. (13) 製作每個麵糰 300 公克、售價 100 元之法國麵包，假設配方為麵粉 100%、新鮮酵母 3%、鹽 2%、水 64%、改良劑 1%。若不考慮損耗，下列那些正確？①A 牌酵母每公斤 100 元，若改用每公斤 117 元之 B 牌酵母則每個麵包成本增加 0.09 元②A 牌酵母每公斤 100 元，若改用每公斤 150 元之 C 牌酵母但只需使用 2.5%，則使用

A 牌酵母成本較高③若麵粉價格由每公斤 27.5 元降價至 23.25 元，則產品毛利率增加 0.75 %④每天銷售 800 個麵包，若因原料價格波動造成毛利率降低 2.5%，則每天會少賺 200 元。

62. (34) 葡萄乾吐司依實際百分比葡萄乾佔 20%，葡萄乾每磅價格為 50 元。若製作每條 1200 公克之吐司 50 條，下列那些正確？（1 磅約 0.454 公斤，元以下四捨五入）①購買葡萄乾之金額為 1156 元②葡萄乾使用量為 10.5 公斤③若葡萄乾價格每磅調漲 10 元，則成本增加 264 元④若葡萄乾佔比增加至 25%，則購買葡萄乾之金額為 1652 元。
63. (14) 某麵包店每月固定支出店租 10 萬元，人事費 35 萬元，水、電、瓦斯 5 萬元，其他支出 10 萬元，若原、物料費用佔售價 40%，下列那些正確？①要達到損益兩平，每月營業額應達 100 萬元②若營業額每月達 150 萬元，則店利益有 50 萬元③若每月營業額為 50 萬元，則店淨損 20 萬元④若某月促銷，全產品打 8 折，要達到損益兩平，營業額應達 120 萬元。
64. (24) 糖粉每公斤 60 元，若使用每公斤 30 元之砂糖自行磨粉，其人工成本每公斤 12 元，製造成本每公斤 3 元，生產損耗 10%，下列那些正確？①每月使用 1.5 噸自磨糖粉，成本降低 22500 元/月②若糖粉及砂糖價格都下跌 20%，則自磨糖粉成本仍較低③若每月使用增加至 3 噸，但增加人員加班費每公斤 5 元，自磨糖粉可降低成本 30000 元/月④若投入新磨粉設備，人工成本降至每公斤 11 元，且無損耗，但設備折舊每月固定增加 2 萬元，又糖粉及砂糖價格都下跌 20%，則當每月使用量達 2 噸以上時，自磨糖粉成本仍較低。
65. (14) 為滿足市場消費者需求及公司利潤要求，今欲開發一個售價 500 元，原、物料成本佔售價 30% 之生日蛋糕。下列那些正確？①若包材每單個產品成本 30 元，則每個蛋糕之原料費需控制在 120 元②若每個原料費為 100 元，則包材成本佔售價 8%③若促銷打 8 折，但原、物料價格不變，則原、物料成本佔售價比為 40%④若原、物料價格調漲至 180 元，為維持原、物料成本佔售價 30%，則售價需調漲至 600 元/個。
66. (13) 下列那些正確？①某工廠開發出一新產品，已知原、物料費用為 3.5 元，人工、製造費佔售價之 30%，產品毛利率 35%，則產品之售價為 10 元②製作海綿蛋糕，使用之全蛋液每公斤 30 元，今全蛋液缺貨，改使用每公斤 50 元之蛋黃與每公斤 20 元之蛋白來取代，則可降低成本③每個菠蘿麵包之原料費為 2.5 元，已知佔售價之 25%，若人工費每個 0.7 元，則人工費率為 7%④麵粉會因儲存場所之濕度不同而改變重量，若將麵粉存放於相對濕度較高的環境，使重量增加，可降低成本。
67. (34) 下列那些正確？①麵粉中蛋白質含量會影響麵粉之吸水量，所以任何烘焙產品皆要要求麵粉供應商提供最高蛋白質含量的麵粉，以提高產品吸水量，可降低成本②製作白吐司麵包，以烘焙百分比計算，全脂奶粉佔 2%，今若改用全脂鮮乳取代，則應使用 4%鮮乳，且水份應減少 2%③製作成品 90 公克之紅豆麵包，製作及烘焙損耗總計 10%，紅豆餡：麵糰重=2：3，紅豆餡 120 元/公斤，麵糰 28 元/公斤，則每個麵包原料成本為 6.48 元④某麵包原料成本佔售價 42%，若原料價格由 12.6 元提高至 14.4 元，則原料成本佔售價變為 48%。
68. (24) 某麵包工廠生產每個麵糰 60 公克售價 20 元的麵包，各工段設備最大能力：麵糰攪拌為 300 公斤/時，分割機 8000 個/時，人工整型 5680 個/時，最後發酵 9500 個/時，烤焙滿爐可烤 1200 個麵包，烤焙時間 15 分鐘，生產線共有員工 18 人，平均薪資 320 元/時，若不考量各工段生產損耗，全線連續生產不中斷及等待，下列那些正確？①每個麵包人工成本為 1.5 元②若某天三人辭職，造成加班，平均薪資增加 40 元/時，每個麵包人工成本可降低 0.075 元③若要降低人工費率 3%，則可訓練人工整型速度提升 3%，至 5850 個/時④若工廠改善製程將烤焙時間縮短為 12 分鐘，則人工費率為 5.76%。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 09：烘焙食品良好作業規範

單選題：

- (2) 充餡裝飾的調理加工廠屬①一般作業區②清潔作業區③普通作業區④準清潔作業區。
- (3) 食品調配混合廠(攪拌區)應屬①一般作業區②非食品處理區③準清潔作業區④普通作業區。
- (4) 原料處理場的工作檯面應保持①50②100③150④220 米燭光以上的亮度。
- (4) 檢查作業的檯面應保持在①240②340③440④540 米燭光以上的亮度。
- (2) 地下水源應與污染源保持①20②15③10④5 公尺以上的距離，以防止污染。
- (2) 下列何種水龍頭，無法防止已清洗及消毒的雙手再污染①肘動式②手動式③電眼式④自動式。

7. (4) 清潔作業區的室內，若有窗台且超過 2 公分，則應有適當的斜度，其檯面與水平應形成①15°②25°③35°④45° 以上的斜角。
8. (1) 使用非自來水的食品廠，應指定專人①每日②每週③每月④每年 測定有效氯殘留量，並作紀錄以備查核。
9. (1) 成品包裝後放置在①棧板或台架上②墊紙的地上③直接置地面④墊布的地上 較佳。
10. (2) 貯存時應使物品距離地面至少①0②5③20④50 公分以上，可利空氣的流通及物品的搬運。
11. (1) 從事生產麵食烘焙的工廠，至少有①一人②二人③三人④四人，擁有烘焙食品類技術士證照，才可申請烘焙食品的 GMP 認證。
12. (1) 食品製造過程中，應減低微生物的污染，但控制①配方②酸鹼度③溫度④水活性 無法達到此一目的。
13. (3) 工廠對食品良好作業規範所規定有關的紀錄，至少應保存至該批成品①賣完以後②有效期限③有效期限後一個月④有效期限後兩個月。
14. (4) 利用 pH 值高低來防止食品有害微生物生長者，pH 值應維持在①10.6②8.6③6.6④4.6 以下。
15. (3) 包裝的標示不須具備①品名②食品添加物名稱③製法④淨重。
16. (4) 廠區若設置圍牆，距離地面至少①100②80③50④30 公分以下部份應採用密閉性材料結構。
17. (3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？①物理試驗場②化學試驗場③病原菌操作場④微生物試驗場。
18. (3) 依食品 GMP 的分類，包裝區應屬①一般作業區②非食品處理區③清潔作業區④準清潔作業區。
19. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在①15°C 以下②10°C 以下③7°C 以下④3°C 以下，凍結點以上。
20. (3) 食品工廠之員工應每①三個月②六個月③一年④二年，至少作一次健康檢查。
21. (2) 食品 GMP 最注重工廠的①美觀雄偉②自主管理及衛生安全③豐富的利潤④產量的大小。
22. (3) 原材料的品質驗收標準應由①食品衛生管理人員②食品衛生檢驗人員③品質管制設計人員④作業員 訂定之。
23. (1) 品質異常時得要求工廠停止生產或禁止出貨之權限應屬①品質管制部門②生產部門③衛生管理部門④倉儲部門。
24. (4) 食品 GMP 認證制度中是以①一個工廠②一條生產線③一類產品④單一產品，發給一個認證字號。
25. (3) 下列何項不須貯存於上鎖的固定位置，並派專人管理①清潔劑②消毒劑③麵粉④食品添加劑。
26. (4) 下列何單位不是食品良好作業規範推行會報的配合單位①工業局②衛生署③標檢局④交通部。
27. (1) 申請食品良好作業規範(食品 GMP)的認證應向何單位提出①工業局②衛生福利部③商檢局④交通部。
28. (4) 洗手消毒室應緊鄰①品管室②一般作業區③倉庫④包裝區 設置，並應獨立隔開。
29. (1) 下列何種為洗手消毒室的最合理動線①洗手台→烘乾機→消毒器②消毒器→洗手台→烘乾機③消毒器→烘乾機→洗手台④洗手台→消毒器→烘乾機。
30. (2) 包裝食品之內包裝工作室應屬於①一般作業區②清潔作業區③準清潔作業區④非管制作業區。
31. (1) 烘焙後之產品，其中心溫度應降至①30°C ②40°C ③50°C ④60°C 以下，才可以包裝。
32. (3) G.M.P.廠房，其特殊作業區之牆角及柱角應具適當的弧度，其曲率半徑應在①1 公分以上②2 公分以上③3 公分以上④0.5 公分以上，以利清洗消毒。
33. (2) 通過食品 GMP 認證之工廠或產品，於一年內累計年度主要缺點達①一次②三次③五次④十次 者取消認證字號及標誌使用權。
34. (3) 食品 GMP 對製造作業場所清潔度要求最高之區域為①一般作業區②準清潔作業區③清潔作業區④原料貯放區。
35. (2) 為使產品銷售時可據以追蹤品質與經歷資料需建立產品之①品名②批號③箱數④重量 以利銷後追蹤。
36. (2) 在人事與組織中，生產製造負責人不得相互兼任的是①衛生管理②品質管制③安全管理④人事管理 部門。
37. (3) 下列何者不是烘焙食品工廠視需要應具備之基本設備？①秤量設備②攪拌混合設備③封罐設備④烤焙設備。
38. (4) 沒有洗手消毒室泡鞋池，使用氯化化合物消毒劑時，其餘氯濃度應經常保持在①10ppm②50ppm③100ppm④200 ppm 以上。
39. (2) 下列水龍頭開關方式不是食品 GMP 所允許的洗手設施？①腳踏式②手動扭轉式③肘動式④電眼感應式。
40. (1) 製造作業場所中有液體或以水洗方式清洗作業之區域，地面之排水斜度應在①1/100②1/50③1/20④1/10 以上。

41. (1) 烘焙食品GMP 認證追蹤中，加嚴追蹤時，每①一個月②二個月③三個月④六個月 一次以上追蹤查驗。
42. (2) 食品GMP 合約有效期間，自訂約日起①一年②二年③三年④五年 期滿自動終止。
43. (4) 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示①如廁前請換鞋②如廁時勿吸煙③如廁後請沖水④如廁後請洗手。
44. (2) 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？①0.80②0.85③0.90④0.95。
45. (2) 食品GMP 工廠之蓄水池(塔、槽)應保持清潔，且設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源幾公尺以上，以防污染。①1 公尺②3 公尺③10 公尺④15 公尺。
46. (1) 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯存於何條件下保存？①7°C 以下冷藏②18°C 恆溫③25°C 之室溫④65°C 以上。
47. (1) HACCP 制度是建構在①良好作業規範(GMP)與衛生標準操作程序(SSOP)工作上②危害分析(Hazard Analysis)及重要管制點(Critical Control Point)工作上③良好作業規範(GMP)與重要管制點(Critical Control Point)工作上④危害分析(Hazard Analysis)與衛生標準操作程序(SSOP)工作上。
48. (3) 下列何項不屬於衛生標準操作程序(SSOP)之項目？①用水②員工健康狀況之監控與衛生教育③危害管制點分析④蟲鼠害防治。
49. (3) 製作三明治調理加工用之器具，因與食品直接接觸，為避免交叉污染，器具使用前採用乾熱殺菌法，則需以溫度 110°C 以上之乾熱加熱①5 分鐘②10 分鐘③20 分鐘④30 分鐘。
50. (4) 食品GMP 工廠中所使用之清潔劑應清楚標示，且為避免污染產品，應貯存於①清潔作業區②準清潔作業區③一般作業區④非食品作業區。
51. (1) 未包裝之烘焙產品販賣時應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於 100°C 之沸水中加熱①1 分鐘②2 分鐘③4 分鐘④5 分鐘 以上。
52. (4) 下列何者不屬於食品良好規範規定①異常品回收之處理應作成記錄，以供查核②製程及品質管制應作成記錄及統計③對消費者申訴案件之處理應作成記錄，以供查核④對消費者作滿意度調查並作成記錄及統計。

複選題：

53. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所之廠區環境應符合下列那些規定？①地面不得有塵土飛揚②排水系統不得有異味③禽畜應予管制，並有適當的措施以避免污染食品④可畜養狗以協助廠區安全管理。
54. (24) 餐飲業者良好衛生規範之有效殺菌，煮沸殺菌法下列那些正確？①使用溫度 80°C 之熱水②使用溫度 100°C 之沸水③毛巾、抹布煮沸時間 3 分鐘以上④毛巾、抹布煮沸時間 5 分鐘以上。
55. (134) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？①牆壁、支柱與地面不得有納垢、侵蝕或積水等情形②食品暴露之正上方樓板或天花板有結露現象③出入口、門窗、通風口及其他孔道應設置防止病媒侵入設施④排水系統不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
56. (24) 餐飲業者良好衛生規範之有效殺菌，乾熱殺菌法下列那些正確？①使用溫度 80°C 以上之乾熱②使用溫度 110°C 以上之乾熱③餐具加熱時間 20 分鐘以上④餐具加熱時間 30 分鐘以上。
57. (234) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？①工作台面應保持一百米燭光以上②配管外表應定期清掃或清潔③通風口應保持通風良好，無不良氣味④對病媒應實施有效之防治措施。
58. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？①凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理②蓄水池每年至少清理一次並做成紀錄③工作台面應保持二百米燭光以上④發現有病媒出沒痕跡，才實施有效之病媒防治措施。
59. (134) 依食品業者良好衛生規範，廁所應符合下列那些規定？①設置地點應防止污染水源②可設在食品作業場所③應保持整潔，不得有不良氣味④應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
60. (124) 依食品業者良好衛生規範，用水應符合下列那些規定？①凡與食品直接接觸之用水應符合飲用水水質標準②應有足夠之水量及供水設施③地下水源應與化糞池至少保持十公尺之距離④飲用水與非飲用水之管路系統應明顯區分。
61. (123) 依食品業者良好衛生規範，設備與器具之清洗衛生應符合下列那些規定？①食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫②設備與器具使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨③設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔

劑或消毒劑污染食品④已清洗與消毒過之設備和器具，隨處存放即可。

62. (12) 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？①新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱②每年應接受健康檢查乙次③有 B 型肝炎者不得從事與食品接觸之工作④凡與食品直接接觸的從業人員可蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
63. (12) 下列那些與重要危害分析管制點（HACCP）制度的落實有關？①良好衛生規範（GHP）②良好作業規範（GMP）③良好商店規範（GSP）④6 標準差（ 6σ ）。
64. (12) 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？①從業人員手部應經常保持清潔②作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為③作業人員可以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品④作業人員個人衣物可放置於作業場所。
65. (234) 有關重要危害分析管制點（HACCP）制度的敘述，下列那些正確？①HACCP 的觀念是起源於日本②最早應用 HACCP 觀念於食品的品項為水產品③烹調的中心溫度是重要的管制點④強調事前的監控勝於事後的檢驗。
66. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？①使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源②原材料驗收不合格者，應明確標示③原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染④原材料使用應依買入即用之原則，並在保存期限內使用。
67. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？①原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性後方可使用②食品添加物可與一般食材放置管理，並以專冊登錄使用③食品製造流程規劃應符合安全衛生原則④設備、器具及容器應避免遭受污染。
68. (234) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？①食品在製造作業過程中可直接與地面接觸②應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中③非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄④製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
69. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？①食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定②食品之包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染③回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理④成品為包裝食品者，其成分不需標示。
70. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者倉儲管制？①原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運②倉庫內物品可隨處貯放於棧板、貨架上③倉儲作業應遵行先進先出之原則④倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準。
71. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者運輸管制？①運輸車輛應保持清潔衛生②低溫食品堆疊時應保持穩固及緊密③裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應維持有效保溫狀態④運輸過程中應避免日光直射。
72. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠製程及品質管制？①製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理②成品不必留樣保存③有效日期之訂定，應有合理之依據④製程及品質管制應作紀錄及統計。
73. (234) 依食品業者良好衛生規範，當油炸油出現下列那些指標時，即不可使用？①發煙點溫度低於 200°C ②油炸油色深且黏漬，泡沫多，具油耗味③酸價超過 2.0 mg KOH/g ④總極性化合物含量達 25% 以上。
74. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品物流業者物流管制標準作業程式？①貯存過程中應定期檢查，並確實記錄②如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生③有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施④低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在 20°C 以下之場所進行。
75. (12) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠客訴與成品回收管制？①食品工廠應制定消費者申訴案件之標準作業程式，並確實執行②食品工廠應建立成品回收及處理標準作業程式，並確實執行③無理客訴不必處理④客訴與成品回收之處理應作成紀錄並立即銷毀。
76. (34) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品物流業者物流管制標準作業程式？①不同食品作業場所不必做適當區隔②物品應分類貯放直接放置地面③作業應遵行先進先出之原則④作業中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準。

77. (124) 依食品業者良好衛生規範，食品販賣業者應符合下列那些規定？①販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應設置有效防止病媒侵入之設施②食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗③食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在 50°C 以上④倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，並且保持良好通風。
78. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品販賣業者應符合下列那些規定？①應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作②販賣貯存作業應遵行先進先出之原則③販賣貯存作業中須溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行④販賣場所之光線應達到 100 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。
79. (13) 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者應符合下列那些規定？①販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件②冷凍食品之中心溫度應保持在 -27°C 以下；冷藏食品之中心溫度應保持在 10°C 以下凍結點以上③冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔④冷凍冷藏食品可使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時處理後再出售。
80. (124) 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存烘焙食品之業者，應符合下列那些規定？①未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備②以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於 10°C 以下冷藏櫃內③有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料可一起貯存④烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備。
81. (12) 若廠區空間不足，下列那些管制可使用時間做為區隔？①物流動向：低清潔度區→高清潔度區②人員動向：高清潔度區→低清潔度區③氣流動向：低清潔度區→高清潔度區④水流動向：低清潔度區→高清潔度區。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 10：機械之原理及使用常識

單選題：

- (1) 枕頭式包裝機封口不良與下列何者無關？①產品大小②運轉速度③包材品質④封口溫度。
- (4) 為符合工業安全馬達之絕緣等級以何者為宜？①A級②B級③E級④F級。
- (2) 常用馬達過載保護器可保護①短路②欠相③電壓過低④不斷電。
- (3) 機械之基本保養工作由何者擔任較佳？①主管②工務人員③操作員④原廠技師。
- (2) 熱風旋轉爐設計良好計時器裝置設計之功能為①全機停止②停止加熱電鈴響餘繼續動作③停止送風加熱繼續動作④停止加熱送風。
- (4) 下列所述何者不是使用隧道爐主要功能？①產能提高②溫度穩定③節約人工④空間使用。
- (1) 旋轉爐台車進入爐內時，爐內溫度會①下降②上升③不升不降④先上升再下降。
- (3) 220V 三相電源攪拌機啟動時，發現攪拌方向錯誤，應先將電源關閉，然後①改變 110V 伏特電源②電源線內綠色線與其它紅白黑線任何一條線對調即可③電源線內除綠色線外其它紅白黑線任何兩條線對調即可④退貨原廠商。
- (2) 無段變速攪拌機傳動方式為①齒輪傳動②皮帶傳動③齒輪皮帶相互搭配④鋼帶傳動。
- (1) 華式溫度要換算攝式溫度為① $5/9(°F-32)$ ② $9/5(°C+32)$ ③ $5/9(°F+32)$ ④ $9/5(°C-32)$ 。
- (3) 有某項產品烤焙溫度為 200°C 烤焙時間為 10 分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？①8 公尺②12 公尺③16 公尺④10 公尺。
- (3) 台車式熱風旋轉爐烤焙，上下層色澤不均勻需要調整①爐溫②燃燒器③出風口間隙④溫度顯示器。
- (1) 攪拌機開始攪拌作業時應該①由低速檔至高速檔②由高速檔至低速檔③高低速檔都可以④關閉電源。
- (3) 枕頭式包裝機要包裝時①開機就可直接包裝②只要縱封溫度達設定溫度後即可包裝③橫封縱封溫度達到設定溫度後等溫度穩定後再包裝④只要橫封溫度達設定溫度後即可包裝。
- (1) 傳統立式電熱烤爐最佳的烤焙方式為①由高溫產品烤焙至低溫產品②由低溫產品烤焙至高溫產品③高低溫產品交叉烤焙④無一定烤焙溫度之設定。
- (2) 使用金屬檢測機最大的目的是①剔除遭異物污染的產品②找出污染源防止再度發生③應付檢查④偵測金屬物之強度。

17. (2) 攪拌作業時攪拌桶邊緣會沾附一些原料①不用停機用手把桶壁沾附的原料撥入桶內②停機以刮刀將沾附原料刮入桶內再開機作業③等攪拌完成再將沾附原料刮入桶內④為了安全可不以理會。
18. (4) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之縱向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，請問隧道爐之長度為①18 公尺②24 公尺③30 公尺④36 公尺。
19. (3) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之橫向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，鋼帶兩邊應各保留 9 公分之空白，請問隧道爐之鋼帶寬度最適當為①105 公分②108 公分③123 公分④126 公分。
20. (1) 麵糰分割機使用之潤滑油因會與麵糰接觸，需使用①食品級潤滑油②全合成機油③礦物油④普通黃油。
21. (3) 以直立式攪拌機製作戚風蛋糕，其蛋白部分之打發步驟應選用何種拌打器？①槳狀②鉤狀③網狀④先用鉤狀再用槳狀。
22. (1) 製作長形麵包，使用整形機作壓延捲起之整形，若整形出之麵糰形成啞鈴狀（兩端粗，中間細），則為①壓板調太緊，應調鬆作改善②壓板調太鬆，應調緊作改善③上滾輪間距太寬，應調窄作改善④下滾輪間距太寬，應調窄作改善。
23. (2) 某生產土司之工廠，其生產線製程效率瓶頸在烤爐之速度，已知烤爐滿爐可烤 200 盤，每盤 3 條土司，烤焙時間 40 分鐘，則該工廠每小時最多可生產多少條土司？①600 條②900 條③1200 條④1500 條。
24. (3) 使用直接法製作法國麵包，已知攪拌後麵糰溫度 28°C，當時室溫 25°C，麵粉溫度 24°C，水溫 23°C，則該攪拌機之機械摩擦增高溫度(Friction Factor)為①10°C②11°C③12°C④13°C。