

臺中市 112 學年度國中技藝教育課程技藝競賽
食品職群(主題二)—巧克力戚風蛋糕捲組 學科題庫

一、選擇題 (150題)

1. (**C**)同種蛋糕哪一種麵糊的著色最深？ (A)低酸性 (B)中性 (C)鹼性 (D)強酸性
2. (**C**)下列何種產品一定要使用高筋麵粉？
(A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包 (D)天使蛋糕
3. (**C**)配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？
(A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕 (C)法國麵包 (D)天使蛋糕
4. (**A**)奶油雞蛋布丁派是屬於？ (A)生派皮生派餡 (B)熟派皮熟派餡 (C)雙皮派 (D)油炸派
5. (**B**)餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？
(A)煎餅 (B)蘇打餅乾 (C)乳沫類小西餅 (D)線切成型小西餅
6. (**D**)小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擀平或用模型壓出的產品是？ (A)軟性小西餅 (B)酥硬性小西餅 (C)鬆酥性小西餅 (D)脆硬性小西餅
7. (**D**)臺灣素食分類分為五大類下列哪一類不是在素食分類？
(A)奶素 (B)蛋奶素 (C)五辛素 (D)鍋邊素
8. (**D**)下列材料中，甜度最低的是？ (A)果糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖
9. (**B**)派皮用的麵粉應以哪種麵粉為宜？ (A)低筋粉 (B)中筋粉 (C)高筋粉 (D)太白粉
10. (**A**)蛋黃中含量最多的成分？ (A)水 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)灰分
11. (**D**)蛋白成分除了水以外含量最多的是？ (A)油脂 (B)葡萄糖 (C)灰分 (D)蛋白質
12. (**A**)一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？ (A)鹽 (B)酵母 (C)麵粉 (D)水
13. (**B**)油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？ (A)油條 (B)奶油空心餅 (C)甜麵包 (D)小西餅
14. (**D**)海綿蛋糕配方主要原料為？
(A)細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 (B)麵粉、沙拉油、水 (C)麵粉、細砂糖、發粉
(D)麵粉、細砂糖、蛋
15. (**A**)蛋黃成份中所含的油脂具有？ (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用
16. (**C**)製作蛋糕時，奶粉應屬於？ (A)柔性材料 (B)鹼性材料 (C)韌性材料 (D)芳香材料
17. (**D**)麵包配方使用2%的細砂糖如將糖量增加至4%，則發酵時間會？
(A)縮短很多 (B)縮短很少 (C)延長 (D)不變
18. (**C**)做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？ (A)顏色深 (B)厚 (C)柔軟 (D)硬
19. (**C**)一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ (A)6~10% (B)11~13% (C)14~22% (D)24~30%
20. (**B**)一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？
(A)發粉 (B)蘇打粉 (C)酵母 (D)酵素
21. (**B**)乳化劑在麵包中的功能？
(A)增加麵包風味 (B)使麵包柔軟不易老化 (C)防止麵包發黴 (D)促進酵母活力
22. (**C**)要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？
(A)膨大劑 (B)麥芽酵素 (C)乳化劑 (D)丙酸鈣
23. (**A**)控制發酵最有效的原料是？ (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉
24. (**C**)製作水果蛋糕應選用？ (A)新鮮水果 (B)罐頭水果 (C)蜜餞水果 (D)脫水水果

25. (A) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？
(A)玉米澱粉 (B)動物膠 (C)洋菜粉 (D)甘藷粉
26. (A) 麵包可使用的防腐劑為？ (A)丙酸鈣 (B)去水醋酸 (C)硼酸 (D)苯甲酸
27. (A) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？
(A)高筋麵粉 (B)洗筋粉 (C)粉心粉 (D)低筋麵粉
28. (C) 下列哪一種油脂其烤酥性最大？ (A)純奶油 (B)人造奶油 (C)豬油 (D)雪白油
29. (B) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ (A)0.1% (B)1% (C)5% (D)10%
30. (D) 製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？
(A)豬油 (B)雪白奶油 (C)白油（烤酥油） (D)瑪琪琳
31. (C) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？
(A)增加鹽的用量 (B)減少糖的用量 (C)使用脫脂奶粉 (D)增加乳化劑
32. (A) 乳化油在下列哪一項產品較不合適添加？
(A)戚風蛋糕 (B)麵包 (C)海綿蛋糕 (D)奶油霜飾
33. (D) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？ (A)等量使用 (B)1/3蒸發奶水加2/3水
(C)2/3蒸發奶水加1/3水 (D)1/2蒸發奶水加1/2水
34. (A) 一個中型雞蛋去殼後約重？ (A)50公克 (B)70公克 (C)80公克 (D)100公克
35. (C) 下列何者為小麥製粉主要的目的？
(A)熟成 (B)漂白 (C)使麩皮、胚芽與胚乳部份分離 (D)增加彈性
36. (B) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ (A)使麵糊的比重上升 (B)增加麵糊的安定性
(C)於攪拌時拌入較少的空氣 (D)使蛋糕體積變小
37. (C) 發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？ (A)4% (B)8% (C)12% (D)16%
38. (D) 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？
(A)洋菜 (B)果膠 (C)阿拉伯膠 (D)動物膠
39. (B) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？
(A)洋菜 (B)果膠 (C)阿拉伯膠 (D)動物膠
40. (D) 麵粉蛋白質是屬於部份不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？
(A)甲硫胺酸(methioine) (B)胱胺酸(cystine) (C)半胱胺酸(cysteine) (D)離胺酸(lysine)
41. (D) 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？
(A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) (B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)
(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)
42. (B) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？
(A)麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) (B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)
(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)
43. (C) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？
(A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) (B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)
(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)
44. (A) 下列何種糖吸濕性最小？ (A)砂糖 (B)果糖 (C)蜂蜜 (D)轉化糖
45. (C) 新鮮雞蛋其pH值約為？ (A)5.2 (B)6.5 (C)7.6 (D)9.0

46. (A)下列何者為慢性發粉之主要成分？
(A)酸性焦磷酸鹽 (B)酸性磷酸鈣 (C)碳酸氫鈉 (D)碳酸鈉
47. (C)全豆漿含有的成分中哪一項是錯的？ (A)蛋白質 (B)油脂 (C)乳糖 (D)鈣
48. (C)下列何者製作時需要添加酵母發酵？
(A)貓舌小西餅 (B)瑪琍餅乾 (C)蘇打餅乾 (D)椰子餅乾
49. (B)乳糖不耐症的人喝哪種飲料不會產生副作用？
(A)全脂牛奶 (B)豆漿 (C)脫脂牛奶 (D)巧克力牛奶
50. (B)市售椰奶包裝及脂肪含量哪一項是錯的？
(A)鋁箔紙盒裝，脂肪含量比較低 (B)罐裝，脂肪含量比較低 (C)罐裝，脂肪含量比較高 (D)包裝不一樣脂肪含量都一樣
51. (D)下列對鷹嘴豆(Chickpea)敘述何者為非？
(A)蛋白質含量高達28%以上 (B)用罐頭鷹嘴豆水加糖可以打成的蛋白霜 (C)對雞蛋敏感及吃全素的人可以代替「蛋白質」 (D)鷹嘴豆水可以同比例代替雞蛋蛋白
52. (C)椰漿敘述何者為非？ (A)包括椰子水和椰肉 (B)南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶 (C)椰漿所含碳水化合物超過20% (D)全素業者常用來代替乳製品
53. (D)攪拌全素麵包下列哪一項原料不可取代牛奶？
(A)燕麥奶 (B)豆漿 (C)黑豆奶 (D)優格
54. (B)製作全素產品下列哪一項原料可以取代奶粉？
(A)米穀粉 (B)豆漿粉 (C)玉米粉 (D)蓬萊米粉
55. (C)全素的烘焙產品不可含有動物性成分，下列哪一項原料不可使用？
(A)杏桃果膠 (B)果凍粉 (C)動物膠 (D)果膠粉
56. (A)製作全素餅乾不可使用下列哪一項原料？
(A)奶粉 (B)豆漿粉 (C)椰漿 (D)鷹嘴豆汁
57. (B)優格中含有下列哪一項原料全素者不可使用？
(A)果膠 (B)動物膠 (C)檸檬酸 (D)洋菜
58. (D)西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？
(A)洋菜、水、糖 (B)桔子果醬、水 (C)杏桃果膠、水 (D)糖、水
59. (C)派皮自模型中取出易破碎原因為？
(A)鬆弛時間不夠 (B)配方中油脂含量太少 (C)派皮過熱自盤中取出 (D)烤焙不足
60. (D)下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？
(A)大理石蛋糕 (B)蜂蜜蛋糕 (C)魔鬼蛋糕 (D)天使蛋糕
61. (A)在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列哪一種階段下加入較為適宜？
(A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前
62. (C)製作麵包有時要翻麵 (punching)，下列哪一項與翻麵的好處無關？
(A)使麵糰內部溫度均勻 (B)更換空氣，促進酵母發酵 (C)縮短攪拌時間 (D)促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性
63. (C)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？ (A)20分 (B)30分 (C)40分 (D)50分
64. (B)下列何者不是在製作麵包發酵後產物？
(A)二氧化碳 (CO₂) (B)氨 (NH₃) (C)熱 (D)酒精

65. (C)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，下列哪一項最適當？
(A)35℃、85% (B)20℃、85% (C)28℃、75~80% (D)38℃、85%
66. (A)製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？(A)厚 (B)薄 (C)軟 (D)不影響
67. (A)線切小西餅，若以機器成型，每次可切出7個，機器轉速為40次/分，現有麵糰28公斤，共花了20分鐘切完，則每個麵糰重為？(A)5公克 (B)7公克 (C)8公克 (D)10公克
68. (A)戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？
(A)蛋白中攪拌入空氣 (B)塔塔粉 (C)蛋黃麵糊部份的攪拌 (D)水
69. (D)重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？(A)30% (B)40% (C)50% (D)60%
70. (D)奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？
(A)10~20% (B)21~30% (C)31~39% (D)40~50%
71. (D)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？
(A)減少3% (B)增加3% (C)減少4.5% (D)增加4.5%
72. (A)奶油空心餅成型後應該？(A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛10分鐘後進爐 (C)鬆弛15分鐘後進爐 (D)鬆弛30分鐘後進爐
73. (C)海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至？
(A)25℃以下 (B)25~30℃ (C)35~43℃ (D)50℃以上
74. (D)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？(A)3.5公斤 (B)4公斤 (C)4.5公斤 (D)5公斤
75. (B)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？
(A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態
76. (B)天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？
(A)乾性發泡 (B)濕性發泡 (C)棉花狀 (D)顆粒狀
77. (B)麵包麵糰的中間發酵時間約為？
(A)25~30分鐘 (B)8~15分鐘 (C)3~5分鐘 (D)0分鐘 即可
78. (B)奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為？
(A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多
79. (B)奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？
(A)技術好 (B)烤盤油擦太多 (C)底火太弱 (D)上火太強
80. (A)烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？
(A)大火 (B)小火 (C)上火 (D)下火 烤焙
81. (B)為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？
(A)澱粉 (B)奶粉 (C)防腐劑 (D)抗氧化劑
82. (B)硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？
(A)沙拉油 (B)玉米澱粉 (C)膨脹劑 (D)粗砂糖 改善
83. (D)慕斯（mousse）西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？
(A)雞蛋、玉米澱粉及果汁 (B)蛋黃、果膠及果汁 (C)鮮奶油、蛋白及果汁 (D)鮮奶油、吉利丁（gelatine）及果汁

84. (A)下列哪一項非麵包滾圓的目的？ (A)鬆弛麵筋使麵糰易於整型 (B)使麵糰表面光滑不易粘手 (C)使麵糰易於保住二氧化碳 (D)使氣體均勻分佈
85. (D)下列哪一種麵包，烤焙時間最短？
(A)800公克的帶蓋土司 (B)450公克的圓頂葡萄乾土司 (C)350公克的法國麵包 (D)90公克包餡的甜麵包
86. (D)何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？
(A)糖油拌合法 (B)麵粉油脂拌合法 (C)糖水拌合法 (D)直接法
87. (D)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？
(A)不需最後發酵 (B)需較高濕度發酵 (C)需較高溫度發酵 (D)避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開
88. (A)正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？
(A)長 (B)短 (C)一樣 (D)不受限制
89. (D)下列哪一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？
(A)酵母量 (B)鹽 (C)麵糰溫度 (D)容器
90. (D)以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列哪一項操作較為正確？ (A)自始至終一貫快速拌成 (B)隨時提升攪拌缸以利拌勻 (C)忽快忽慢促進麵筋形成 (D)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
91. (B)為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？
(A)麩胺酸鈉 (B)檸檬汁 (C)酒精 (D)亞硝酸鉀
92. (A)製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？
(A)碳酸氫銨（阿摩尼亞） (B)小蘇打 (C)發粉 (D)酵母
93. (C)鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？
(A)熱風爐 (B)普通爐 (C)蒸汽爐 (D)隧道爐
94. (A)以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？
(A)32℃ (B)42℃ (C)52℃ (D)62℃
95. (C)製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？ (A)蛋白量 (B)麵粉量 (C)糖量 (D)鹽量
96. (D)下列何者，不是造成發酵後之麵糰pH值會下降的原因？
(A)麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 (B)麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 (C)硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 (D)麵糰中加乳化劑
97. (C)餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固定是在？
(A)第一區 (B)第二區 (C)第三區 (D)第四區
98. (B)製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？
(A)餅片成型後、入烤爐前 (B)出烤爐噴油後 (C)在烤焙時 (D)進包裝機前
99. (A)下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？
(A)蘇打餅乾 (B)瑪莉餅乾 (C)冰箱小西餅 (D)乳沫類小西餅
100. (B)下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？
(A)蘇打餅乾 (B)瑪莉餅乾 (C)冰箱小西餅 (D)乳沫類小西餅
101. (D)下列成品何者含水量最少？ (A)白土司 (B)重奶油蛋糕 (C)海綿小西餅 (D)椰子餅乾
102. (B)全素業者製作圓形貓舌小西餅時，哪一項材料選用來代替蛋白？
(A)乳清 (B)鷹嘴豆汁液 (C)乳化劑 (D)全脂牛奶

- 103.(B)製作布丁餡甜麵包的布丁餡，哪一項不是以零分計？
(A)布丁餡不凝固 (B)布丁餡凝固且光滑 (C)布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒
(D)布丁餡堅硬如羊羹
- 104.(C)容易熱封，耐低溫的包裝材料是？(A)保麗龍 (B)牛皮紙 (C)聚乙烯 (PE) (D)玻璃紙
- 105.(C)製作圓形貓舌小西餅時，哪一項不是以不良品計？
(A)成品不呈平整 (B)成品不呈圓片狀 (C)成品質地硬脆 (D)成品週邊無擴展成尖薄狀
- 106.(C)煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？
(A)爐火太大 (B)爐火太小 (C)粉與水拌不均勻 (D)粉類太少
- 107.(B)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？
(A)澱粉 α 化 (B)澱粉 β 化 (C)蛋糕熟成化 (D)酵素自家分解作用
- 108.(A)蛋糕表面有白色斑點是因為？
(A)糖的顆粒太粗 (B)糖的顆粒太細 (C)蛋的用量太多 (D)發粉用量不足
- 109.(D)歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？(A)麵包項 (B)餅乾項 (C)中點項 (D)西點項
- 110.(B)水果蛋糕水果下沉的原因？
(A)發粉用量不足 (B)麵粉筋度太低 (C)麵粉筋度太高 (D)總水量不足
- 111.(A)麵包的體積太小，可能是？(A)鹽太多 (B)酵母多 (C)糖太少 (D)油太少
- 112.(B)葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？
(A)麵糰太乾 (B)葡萄乾未做浸水處理 (C)配方內葡萄乾用量太少 (D)葡萄乾浸水太久
- 113.(C)法國麵包的風味是由於？
(A)配方內添加香料 (B)添加適當的改良劑 (C)自然發酵的效果 (D)配方內不含糖的關係
- 114.(A)戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為？
(A)配方內水份太多 (B)烤爐溫度太低 (C)使用低筋麵粉 (D)麵糊攪拌過久
- 115.(D)海綿蛋糕成品表皮太厚與下列哪一項無關？
(A)低溫長時間烤焙 (B)配方內糖的含量較多 (C)爐溫太高 (D)烤焙時間太短
- 116.(C)帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列哪個原因？
(A)入爐時麵糰高度不夠高 (B)烤焙溫度太高 (C)最後發酵時間太久
(D)基本發酵不夠
- 117.(D)一般食品包裝標示下列何者為誤？
(A)製造廠商名稱 (B)製造日期 (C)有效日期 (D)療效
- 118.(C)冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？
(A)金屬容器 (B)紙製品 (C)泡沫塑膠 (D)玻璃容器
- 119.(A)以下敘述，何者為正確？
(A)尼龍積層可用於蒸煮食品時使用 (B)低密度聚乙烯 (PE) 遇低溫會變脆
(C)聚氯乙烯 (PVC) 易於燃燒，並有極佳之抗油性 (D)泡沫塑膠保濕效果差
- 120.(C)最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？
(A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C)戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕

- 121.(B)下列何者撕裂強度範圍最大？ (A)紙 (B)聚氯乙烯 (PVC) (C)鋁箔 (D)聚丙烯 (PP)
- 122.(C)冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是？
(A)發泡聚乙烯 (PE) (B)發泡聚氯乙烯 (PVC) (C)發泡聚苯乙烯 (PS)
(D)發泡聚丁烯 (PB)
- 123.(A)避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？
(A)真空包裝 (B)紙盒包裝 (C)木箱包裝 (D)塑膠盒包裝
- 124.(B)香蕉貯存最合適之溫度為？
(A)-5℃～0℃ (B)10℃～15℃ (C)20℃～30℃ (D)30℃以上
- 125.(A)焦糖液保存溫度？ (A)0～5℃ (B)6～10℃ (C)11～15℃ (D)16～20℃ 為宜
- 126.(B)低酸性食品之pH值應？ (A)小於4.6 (B)大於4.6 (C)大於6.0 (D)大於7.0
- 127.(D)出爐後的蛋糕須冷卻至？ (A)60℃ (B)50℃ (C)40℃ (D)30℃ 以下才可包裝
- 128.(A)香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過？
(A)3個月 (B)6個月 (C)1年 (D)2年 以上
- 129.(B)鮮奶品易遭受細菌汙染，須經常置於？
(A)0℃以下 (B)1～5℃ (C)15～20℃ (D)25℃以上
- 130.(C)全胚芽如長時間的貯藏？
(A)蛋白質 (B)維生素 (C)游離脂肪酸 (D)礦物質 的含量會增加
- 131.(A)烘焙食品貯藏條件應選擇？
(A)陰冷、乾燥 (B)高溫、陽光直射 (C)陰冷、潮濕 (D)高溫、潮濕 的地方
- 132.(A)蛋糕容易發黴，常常由於？
(A)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (B)烤焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高
(D)蛋糕糖份含量太高
- 133.(A)下列奶製品最具貯藏性的是？ (A)奶粉 (B)鮮奶 (C)奶水 (D)冰淇淋
- 134.(A)下列何項可促進黴菌繁殖生長？
(A)水分高 (B)水分低 (C)蛋白質高 (D)油脂含量高
- 135.(C)麵粉貯藏之理想濕度為？
(A)10～20% (B)30～40% (C)55～65% (D)90～100%
- 136.(A)冷凍蛋解凍後最好？
(A)1天內用完 (B)3天用完 (C)1週用完 (D)1個月用完
- 137.(B)烘焙食品超過保存期限應？
(A)回收再利用 (B)丟棄 (C)減價出售 (D)贈送客戶 才正確
- 138.(A)食品之貯存應考慮？ (A)分門別類 (B)全部集中 (C)方便性即可 (D)隨心所欲
- 139.(D)冷凍食品之保存溫度為？ (A)0℃ (B)4℃ (C)-5℃ (D)-18℃ 以下
- 140.(D)下列何種材料無法用以延緩麵包老化？ (A)乳化劑 (B)糖 (C)油脂 (D)膨大劑
- 141.(C)冷藏食品溫度要保持在？
(A)0℃以下 (B)15℃以下 (C)7℃以下 (D)-4℃以下
- 142.(D)調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確？
(A)處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 (B)使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用
(C)調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 (D)應儘速使用完畢

- 143.(**D**)對於一般食品工廠作業區之清潔度區分，下列敘述何者正確？
(A)即食性成品之內包裝室屬於準清潔作業區 (B)加工調理場屬於清潔作業區
(C)即食性成品之冷卻場所屬於準清潔作業區 (D)外包裝室屬於一般作業區
- 144.(**D**)食物不可暴露在危險溫度帶超過4小時，此溫度帶是
(A)18~40°C (B)60°C以上 (C)60°C以下 (D)5~60°C
- 145.(**C**)下列何者製作時需要添加酵母發酵？
(A)貓舌小西餅 (B)瑪琍餅乾 (C)蘇打餅乾 (D)椰子餅乾
- 146.(**D**)製作食用豆漿，哪一個不是正常步驟？
(A)水中浸泡約 3至 8個小時 (B)將黃豆磨碎 (C)用紗布分離豆渣 (D)生豆漿不必再加熱
- 147.(**C**)椰漿敘述何者為非？
(A)包括椰子水和椰肉 (B)南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶 (C)椰漿所含碳水化合物超過20% (D)全素業者常用來代替乳製品
- 148.(**B**)製作全素產品下列哪一項原料可以取代奶粉？
(A)米穀粉 (B)豆漿粉 (C)玉米粉 (D)蓬萊米粉
- 149.(**A**)製作全素餅乾不可使用下列哪一項原料？
(A)奶粉 (B)豆漿粉 (C)椰漿 (D)鷹嘴豆汁
- 150.(**A**)製作全素的慕斯蛋糕，不可使用下列哪一項原料？
(A)動物膠 (B)可可脂 (C)寒天粉 (D)巧克力