

臺中市 112 學年度國中技藝教育課程技藝競賽

食品職群(主題一)—水餃組學科題庫

一、選擇題（150題）

1. (D) 關於冷凍包子麵糰的敘述何者為非？
(A)冷凍麵糰所用之麵粉需較高的彈性與攪拌性 (B)麵糰經冷凍貯存易增加其延展性且降低彈性 (C)冷凍麵糰的麵筋蛋白質網狀結構中水分疏水性鍵結重新分配 (D)反覆冷凍與解凍對麵筋蛋白結構沒有損害。
2. (B) 發粉麵食的膨脹是靠 (A)酵母產生之二氧化碳 (B)發粉產生的二氧化碳 (C)酵母產生之氧與水蒸氣 (D)發粉產生的氧與水蒸氣。
3. (C) 直接法製作發酵麵食，發酵溫度最好在下列那個溫度範圍較適當
(A)10℃以下 (B)10~15℃ (C)25~28℃ (D)40~55℃。
4. (D) 油炸麵食使用之油脂不適宜放在 (A)陰涼處 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)高溫。
5. (A) 蒸熟的發酵麵食最好的貯存方式為 (A)冷凍 (B)冷藏 (C)常溫 (D)保溫。
6. (C) 下列何種因素不會影響發糕蒸後產生裂紋 (A)攪拌程度 (B)蒸汽大小 (C)攪拌器 (D)膨脹劑。
7. (D) 巧果品質應具有何特性 (A)柔軟 (B)層次 (C)鬆酥 (D)酥脆。
8. (C) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器 (A)鉤狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。
9. (B) 龍鳳喜餅（和生餅）屬於糕（漿）皮類產品，故其外皮應具有何種特性
(A)脆硬 (B)柔軟 (C)脆酥 (D)鬆酥。
10. (B) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料
(A)細糖 (B)發粉 (C)蛋黃粉 (D)奶水。
11. (A) 饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕（漿）皮麵食 (C)酥（油）皮麵食 (D)發粉麵食（蒸）。
12. (C) 下列何種包裝材料熱封性最好 (A)玻璃紙 (B)鋁箔 (C)聚乙烯（PE） (D)聚酯（PET）。
13. (C) 製作饅頭添加的乳化劑，使用親水親油平衡（HLB）值來表示乳化劑的親水性和親油性關係時 (A)HLB值越小，親水性越強 (B)HLB值越大，親水性越弱 (C)HLB值越小，親油性越強 (D)HLB值越大，親油性越強。
14. (B) 叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。
15. (C) 選用下列何種麵粉製作饅頭時應該用較慢速度攪拌？
(A)精製麵粉 (B)統粉 (C)全麥粉 (D)粉心粉。
16. (C) 麵條麵粉品質要求為 (A)礦物質高 (B)維生素高 (C)灰分低 (D)脂肪低。
17. (C) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在
(A)95℃±2℃ (B)100℃±2℃ (C)115℃±2℃ (D)135℃±2℃。
18. (D) 糕（漿）皮麵食一般是用下列何種方式製作 (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
19. (D) 下列何種麵糰的使用水量最大 (A)饅頭 (B)蘿蔔絲餅 (C)蔥油餅 (D)淋餅。
20. (C) 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關
(A)溫度 (B)酸鹼度 (C)添加乳糖 (D)酵母用量。
21. (A) 沙琪瑪麵糰加入碳酸氫銨的目的是
(A)加速膨脹 (B)防腐作用 (C)增加美感 (D)增加香氣。
22. (A) 油條製作時已切條之麵片應 (A)盡早二條互疊再行鬆弛其油性 (B)抹上充足水分再互疊

壓緊密合 (C)灑上充足麵粉再互疊 (D)刷掉多餘灑粉再互疊，隨即於中線壓緊立即進行油炸。

23. (A) 油炸 (機) 鍋材質最宜選用 (A)不鏽鋼 (B)生鐵 (C)銅 (D)鋁。
24. (D) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值 (pH值) 會降低
(A)燙麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)發酵麵食。
25. (D) 下列何種原料與饅頭顏色無關 (A)鹼 (B)黃豆粉 (C)水 (D)細砂糖。
26. (B) 麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為
(A)受潮 (B)油脂氧化 (C)蛋白質變化 (D)澱粉分解。
27. (D) 使用下列何種油脂製作酥 (油) 皮麵食，會有較佳之鬆酥性
(A)鮮奶油 (B)黃豆油 (C)花生油 (D)豬油。
28. (D) 下列原料何者不可與酵母放在一起 (A)麵粉 (B)水 (C)發粉 (D)鹽。
29. (B) 延長水調 (和) 麵類麵食保存時間，最常用的方法為
(A)脫水 (B)冷凍 (C)添加防腐劑 (D)包裝後殺菌貯存。
30. (D) 在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為
(A)增加色澤 (B)增加風味 (C)增加油脂 (D)延緩老化。
31. (B) 下列那一種原料無法增加油條的膨脹度 (A)小蘇打 (B)鹼水 (C)明礬 (D)發粉。
32. (C) 沙琪瑪之酥脆是由於
(A)高溫油炸 (B)低溫長時間油炸 (C)適當的油炸溫度與時間 (D)糖漿量較多。
33. (B) 平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成？
(A)熱對流 (B)熱傳導 (C)熱輻射 (D)摩擦力。
34. (D) 以中種麵糰發酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非？
(A)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短 (B)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制 (C)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低 (D)中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加。
35. (D) 將胚乳部分全部彙集包裝之麵粉稱為 (A)粉心粉 (B)精製粉 (C)次級粉 (D)統粉。
36. (C) 1公斤相當於 (A)500公克 (B)600公克 (C)1000公克 (D)1200公克。
37. (D) 關於燙麵麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非？ (A)燙麵麵糰的比例會改變麵皮的延展性 (B)燙麵麵糰比冷水麵糰可吸收更多的水分 (C)可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象 (D)燙麵麵糰的比例不會影響麵皮的彈性。
38. (A) 蒸煮用水，通常使用下列何者 (A)自來水 (B)井水 (C)礦泉水 (D)蒸餾水。
39. (B) 千層酥一般是以下列何種方式加熱 (A)蒸 (B)烤或炸 (C)煎 (D)煮。
40. (A) 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水分滲透性？ (A)真空攪拌 (B)包裝 (C)加水 (D)加鹽。
41. (C) 下列何種原料不適合調節老麵的酸鹼度
(A)小蘇打粉 (B)鹼粉 (C)黃豆粉 (D)鹼 (梘) 水。
42. (C) 刀削麵製作時，麵片應削入 (A)不鏽鋼盤 (B)冷水鍋 (C)熱水鍋 (D)工作桌上。
43. (D) 發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關 (A)酵母 (B)油脂 (C)水 (D)奶粉。
44. (B) 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善
(A)硼砂 (B)磷酸鹽 (C)牛奶 (D)動物膠。。
45. (B) 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈
(A)長 (B)短 (C)沒影響 (D)視麵粉蛋白質而定。
46. (C) 油炸麵食油炸條件應使用
(A)高溫短時間 (B)低溫長時間 (C)配合產品需求選擇溫度與時間 (D)低溫短時間。

47. (C) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？
(A)60~65% (B)65~70% (C)75~82% (D)85~95%。
48. (A) 發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率
(A)溫度高、配方水量多、酵母量多 (B)溫度低、配方水量少、酵母量少 (C)溫度高、
配方水量少、酵母量少 (D)溫度低、配方水量多、酵母量少。
49. (B) 下列何者屬於糕（漿）皮類麵食 (A)開口笑 (B)廣式月餅 (C)咖哩餃 (D)麻花。
50. (D) 整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為 (A)鍍鐵 (B)鍍銅 (C)鍍鋁 (D)鍍鉻。
51. (D) 製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是
(A)顏色較深 (B)重量增加 (C)顏色相同 (D)顏色較淺。
52. (A) 下列何因素與酥油皮、糕漿皮類產品之烤焙顏色無關？
(A)烤箱電壓 (B)含糖量 (C)烤焙溫度 (D)烤焙時間。
53. (D) 包裝食品不需標示 (A)飽和脂肪酸 (B)反式脂肪酸 (C)維生素E (D)順式脂肪酸。
54. (D) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品
(A)鳳梨酥 (B)巧果 (C)水餃 (D)水煎包。
55. (D) 廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在
(A)15%以上 (B)13~15% (C)11~13% (D)7~11%。
56. (C) 餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間
(A)室溫 (B)冷藏 (C)冷凍 (D)任何方法均可達成。
57. (B) 油麵製作宜選用 (A)特高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)小麥澱粉（澄粉）。
58. (C) 下列何種澱粉增加麵條的韌性最強
(A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)綠豆澱粉 (D)木薯澱粉。
59. (D) 麵糰基本發酵最不適宜的溫度是 (A)15~20℃ (B)20~25℃ (C)26~30℃ (D)46~50℃。
60. (A) 下列何種產品不具有層次 (A)貓耳朵 (B)咖哩餃 (C)香妃酥 (D)老婆餅。
61. (A) 下列何種麵食使用煮的方式熟製 (A)餛飩 (B)燒賣 (C)雞仔餅 (D)韭菜盒子。
62. (C) 新鮮酵母需貯存在 (A)室溫 (B)陰濕處 (C)冷藏 (D)密閉處。
63. (B) 下列何種材料會使麵糰變軟 (A)鹽 (B)蛋黃 (C)奶粉 (D)蛋白。
64. (D) 蓮花酥製作時為使花瓣展開層次分明，以下何種處理方式最適當
(A)蒸 (B)煎 (C)炒 (D)炸。
65. (B) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目？
(A)麵粉含水量 (B)小麥品種 (C)麵筋品質 (D)麵筋含量。
66. (C) 以下最適合油炸用之油脂為 (A)鮮奶油 (B)酥油 (C)精緻棕櫚油 (D)無水奶油。
67. (D) 麵食產品微生物污染以下列何者最為普遍
(A)沙門氏菌 (B)肉毒桿菌 (C)鏈狀球菌 (D)黴菌。
68. (A) 水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱？
(A)油溫 (B)水 (C)氣體 (D)粉漿。
69. (C) 蒸蛋糕屬於 (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發粉麵食 (D)冷水麵食。
70. (C) 品質良好的生鮮麵條（如陽春麵）其成品的水分含量約
(A)10~15% (B)20~25% (C)30~35% (D)40~45%。
71. (B) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於
(A)好氣性菌 (B)半嫌氣性菌 (C)嫌氣性菌 (D)對氧不敏感。
72. (C) 月餅長霉之原因不包括(A)環境污染 (B)放置時間過長 (C)月餅體積大小 (D)操作污染。
73. (C) 與食品接觸包裝之容器不得

(A)進行防油處理 (B)進行防濕處理 (C)檢出螢光增白劑 (D)進行遮光處理。

74. (D) 製作水餃皮時1公斤麵粉最不適宜的加水量為

(A)0.4公斤 (B)0.45公斤 (C)0.5公斤 (D)0.7公斤。

75. (D) 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好

(A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)特高筋麵粉。

76. (D) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為

(A)還原作用 (B)呼吸作用 (C)發酵作用 (D)氧化作用。

77. (D) 廣式月餅皮製作時，何種材料最會影響皮的色澤

(A)中筋麵粉 (B)液體油 (C)轉化糖漿 (D)鹼水。

78. (A) 製作中式發酵麵食所使用的最後發酵箱最適之溫度與相對濕度為 (A)35~38℃、50~80% (B)40~45℃、85~90% (C)45~50℃、90~95% (D)50~55℃、95~100%。

79. (D) 下列何種性質與蛋的主要功能無關

(A)增進產品顏色 (B)具有乳化性 (C)增進營養 (D)增進產品貯存性。

80. (C) 雞蛋貯放久後，將有下列何種現象發生

(A)蛋殼變粗糙 (B)蛋黃體積變小 (C)蛋白變稀薄 (D)pH降低。

81. (B) 下列何種包裝材料較不具熱收縮性？

(A)聚乙烯 (PE) (B)玻璃紙 (C)聚偏二氯乙烯 (PVDC) (D)聚氯乙烯 (PVC)。

82. (D) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用

(A)提高溫度 (B)增加酵母用量 (C)增加糖量 (D)增加鹽量。

83. (D) 最適於發酵麵食的水質為 (A)地下水 (B)超軟質水 (C)逆滲透水 (D)中硬度水。

84. (A) 蒸蛋糕使用之雞蛋，經一段時間貯存後，其新鮮度會降低，會使 (A)pH值提高 (B)pH值降低 (C)pH值不變 (D)蛋白的打發性變佳。

85. (A) 油脂的可塑性與下列何項有關？ (A)油脂的融點 (B)油脂的發煙點 (C)油脂的脂肪酸含量 (D)油脂純化處理是否良好。

86. (A) 生煎包使用之壓縮（新鮮）酵母的敘述下列何者為非？ (A)容易以管路輸送 (B)較易與麵粉混合均勻 (C)稱量與用量較精準 (D)保存期限較乾燥酵母短。

87. (B) 下列何種產品在室溫的保存期最短 (A)太陽餅 (B)蘿蔔絲酥餅 (C)麻花 (D)鳳梨酥。

88. (A) 下列那一種容器最不適宜包裝台式月餅

(A)玻璃容器 (B)金屬容器 (C)紙容器 (D)木質容器。

89. (C) 水煮麵條用水，以有機酸調整pH至多少，可使麵條製成率較高？

(A)pH3 (B)pH2 (C)pH5 (D)pH7。

90. (B) 生鮮麵條之水分較高，通常放在何種溫度，可保持約3~7天

(A)室溫 (B)4~7℃冷藏 (C)10~15℃冷藏 (D)-18℃冷凍。

91. (D) 下列何項不是糖在中式麵食的功用

(A)增進甜味 (B)改良顏色 (C)促進發酵 (D)增進產品韌性。

92. (B) 製作生鮮麵條時，在配方中添加多少鹽量，對麵糰筋性及風味均有幫助

(A)0% (B)2% (C)4% (D)6%。

93. (B) 水餃餡添加味精所顯出的味道為 (A)酸性 (B)鮮味 (C)鹹味 (D)甜味。

94. (C) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？

(A)麵粉的種類 (B)產品外型的要求 (C)麵糰的性質 (D)製作的數量。

95. (B) 麵條加工用水，水中礦物質含量高時，麵條口感較 (A)好 (B)差 (C)適中 (D)韌。

96. (A) 製作花捲及千層糕可使用下列何種原料形成層次 (A)油脂 (B)鹽 (C)蛋 (D)麵粉。

97. (D) 餛飩屬於 (A)發酵麵食 (B)酥(油)皮麵食 (C)發粉麵食 (D)水調(和)麵類麵食。
98. (D) 下列何種產品不需使用鹼 (A)油麵 (B)饅頭 (C)手拉麵 (D)蛋黃酥。
99. (C) 下列何種敘述不適於乳糖？ (A)乳糖之甜度最低 (B)乳糖可使烤焙的中式麵食著色 (C)酵母可利用乳糖 (D)乳糖存在牛奶中。
100. (A) 原料稱量最普遍用的度量衡是 (A)公制 (B)台制 (C)英制 (D)日制。
101. (D) 下列何種麵粉的灰分含量最高 (A)低筋麵粉 (B)粉心麵粉 (C)高筋麵粉 (D)全麥麵粉。
102. (A) 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整 (A)酵母 (B)鹽 (C)麵粉 (D)油脂。
103. (D) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳
(A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)依產品特性而選擇。
104. (B) 麵帶經滾輪壓延時，其麵帶一邊厚一邊薄時，應如何調整 (A)厚的一邊減壓力 (B)厚的一邊加壓力 (C)薄的一邊加壓力 (D)減壓力不必調整。
105. (C) 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥
(A)芝麻燒餅 (B)香酥燒餅 (C)發麵燒餅 (D)糖鼓燒餅。
106. (D) 馬拉糕表面產生褐色斑點的原因是
(A)蒸的時間不足 (B)火力太強 (C)糖量過多 (D)小蘇打未充分拌勻。
107. (B) 油炸開口笑時，最理想的油溫是
(A)100~120°C (B)150~170°C (C)220~240°C (D)250~270°C。
108. (C) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積
(A)糖粉 (B)鹽 (C)化學膨大劑 (D)低筋麵粉。
109. (B) 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為
(A)高糖少油 (B)高糖高油 (C)低糖低油 (D)低糖高油。
110. (D) 下列何者是化學膨大劑慢速反應的酸性劑
(A)酸性酒石酸鉀 (B)酒石酸 (C)磷酸 (D)酸性焦磷酸鈉。
111. (C) 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是
(A)蛋白質變性 (B)內餡吸水 (C)澱粉老化 (D)油脂酸敗。
112. (B) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性 (A)高 (B)低 (C)不影響 (D)相同。
113. (B) 下列何種原料容易使叉燒包的表面產生黃色斑點
(A)鹼(摺)水 (B)小蘇打粉 (C)黃豆粉 (D)砂糖。
114. (A) 叉燒包產品外觀需裂口透餡，下列何種組合對產品外觀裂口有幫助 (A)低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸 (B)低筋麵粉、收口麵皮薄、小火蒸 (C)高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸 (D)高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。
115. (D) 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存 (A)肉類 (B)乳類 (C)蔬菜 (D)鹽。
116. (C) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非
(A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。
117. (C) 沙琪瑪為了增進保存性不宜使用 (A)脫氧包裝 (B)抗氧化劑 (C)防腐劑 (D)充氮包裝。
118. (B) 廣式月餅所使用之油脂(沙拉油)應為
(A)黃褐色透明狀 (B)無色或黃色透明狀 (C)綠色不透明狀 (D)黃褐色半透明狀。
119. (D) 巴斯德殺菌法(Pasteurization)係指以下列何者溫度來加熱，以殺死病原菌及無芽孢細菌，但無法完全殺滅腐敗菌 (A)100°C以上 (B)120°C以上 (C)140°C以上 (D)100°C以下。
120. (D) 外包裝材料較不需何種機能 (A)衛生性 (B)保護性 (C)作業性 (D)透光性。
121. (A) 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為
(A)碳酸鈉 (B)碳酸氫銨 (C)碳酸氫鈉 (D)溴酸鉀。

122. (A) 蛋黃酥的層次與下列何者有關
(A)摺疊次數 (B)油脂種類 (C)烤焙時間 (D)油皮含油量。
123. (B) 麵食在儲存期間會進行不同程度的劣化 (Deterioration) 現象，包括失去感官性、營養價值、安全性以及美學上的吸引力等，下列何者麵食品劣化現象較快
(A)乾麵條 (B)油麵條 (C)鳳梨酥 (D)方塊酥。
124. (D) 製作鳳梨酥皮在材料中，何者可以代替發粉製出口感膨鬆的產品
(A)低筋麵粉 (B)起士粉 (C)奶粉 (D)奶油。
125. (A) 為能防潮、隔絕氧氣及耐油性，蛋黃酥的包裝材料最好採用
(A)KOP/ CPP (B)紙/ 聚乙烯PE (C)油紙袋 (D)玻璃紙。
126. (D) 麵條延展性不好，為了提高品質，則壓延時需用
(A)超高速 (B)快速 (C)中速 (D)慢速。
127. (A) 新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為(A)乳化作用 (B)凝結作用 (C)發泡作用 (D)打發作用。
128. (D) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至(A)拾起 (B)麵筋擴展 (C)捲起 (D)完成 階段。
129. (D) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關 (A)麵粉的蛋白質含量 (B)麵粉的顆粒大小 (C)麵粉的破損澱粉量 (D)麵粉的白度。
130. (A) 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為
(A)水分含量不同 (B)包裝材質不同 (C)有添加防腐劑 (D)使用麵粉種類不同。
131. (C) 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應 (A)持續多層摺疊壓實 (B)反覆對摺壓實 (C)麵帶不摺疊，且循序遞減滾輪間隙 (D)所要麵條厚度，一次壓到底。
132. (B) 下列何種原料可增進發酵麵食的白度 (A)鹼水 (B)活性黃豆粉 (C)奶粉 (D)鹽。
133. (C) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性 (A)小麥澱粉 (澄粉) (B)糖 (C)蛋 (D)油脂。
134. (B) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作
(A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。
135. (B) 禁止使用於麵食的漂白劑 (吊白塊)，其對人體有害的主要成分是
(A)二氧化硫 (B)甲醛 (C)過氧化氫 (D)甲苯。
136. (A) 增進油麵之保存性不宜
(A)添加過氧化氫 (雙氧水) (B)增加pH (C)使用冰水冷卻 (D)降低噴油用量。
137. (C) 蟹殼黃是以油皮包油酥之方式製作，內餡以蔥花調餡為主，其麵糰包油酥經適當捲摺包餡後，表面沾白芝麻，烤焙後產生層次之產品。其分類屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)燒餅類麵食 (D)酥油皮類麵食。
138. (D) 下列何種原料較不適合用於蘿蔔絲餅餡
(A)白蘿蔔絲乾 (B)紅蘿蔔絲 (C)白蘿蔔絲 (D)黃蘿蔔絲。
139. (A) 下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質
(A)塑膠製品 (B)鋁箔製品 (C)保力龍製品 (D)紙製品。
140. (C) 從植物組織中萃取的色素是屬於
(A)化學合成色素 (B)食用合成色素 (C)食用天然色素 (D)合成色素。
141. (A) 製作饅頭使用之即 (速) 溶酵母 (instant yeast) 的使用量是壓縮 (新鮮) 酵母 (compressed yeast) 的幾倍? (A)0.3~0.5 (B)1.0~1.4 (C)1.5~1.9 (D)2.0~3.0。
142. (D) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加
(A)高筋麵粉 (B)奶粉 (C)鹽 (D)小麥澱粉 (澄粉)。
143. (D) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確?
(A)溫度 (B)顏色 (C)品評 (D)糖度。

144. (B) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為
(A)鐵板太冷 (B)鐵板過熱 (C)鐵板太厚 (D)麵糰太軟。
145. (A) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加1%可增加吸水量約
(A)1~2% (B)3~4% (C)4~5% (D)5~6%。
146. (C) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 (A)溫度 (B)時間 (C)稱料容器 (D)配方含水量。
147. (D) 油脂經由氫化作用的目的不包括 (A)提高油脂的融點 (B)提高油脂的飽和鍵 (C)提高油脂的安定性 (D)降低發煙點。
148. (C) 下列何種麵粉的吸水量最多
(A)麵條專用粉 (B)蛋糕專用粉 (C)油條專用粉 (D)饅頭專用粉。
149. (D) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟 (A)增加麵糰含水量 (B)高溫短時間煎烙 (C)使用燙麵麵糰 (D)降低煎盤的溫度。
150. (D) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以
(A)鋼釘 (B)螺絲起子 (C)鋼刷 (D)高壓氣槍 予以清除。