**新竹市108學年度國中技藝教育課程學生技藝競賽**

**餐旅職群-烘焙組 學科題庫200題**

**一、 選擇題**

（　　） 1. 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜？　(A)42℃、90％　(B)38℃、85％　(C)35℃、75％　(D)10℃、60％。

【答案】 (C)

【詳解】 一般來說，麵包最後發酵的適當溫度是35～38℃，相對濕度80～85％；但硬式麵包為符合產品特性，相對濕度75％即可。

（　　） 2. 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於：　(A)糖的顆粒太粗　(B)糖的顆粒太細　(C)麵糊攪拌不夠　(D)爐溫太低。

【答案】 (B)

【詳解】 糖的顆粒粗無法被溶解，受熱產生推壓的力量，可以增加小西餅的表面積和表面裂痕，相對地，糖的顆粒太細就無法使小西餅表面產生龜裂。

（　　） 3. 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為：　(A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂　(B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入　(C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料　(D)將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。

【答案】 (B)

【詳解】 需注意油脂應保持乒乓球大小，不可攪拌過久，以免把油脂顆粒攪散而無法產生層次，又稱為快速摺疊法。

（　　） 4. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 氨（NH3）是細菌經體內分解產生，並非麵包發酵後產物。

（　　） 5. 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：　(A)40g　(B)54g　(C)80g　(D)100g。

【答案】 (B)

【詳解】 應用冰量＝應用水量×＝360×＝54g。

（　　） 6. 評定白土司麵包的口感應：　(A)稍具鹹味　(B)稍有甜味　(C)應有濃馥的奶油味　(D)有牛奶和蛋的味道。

【答案】 (A)

【詳解】 白土司麵包的配方中有鹽2％、糖4％，所以應該稍具鹹味，再引導出麵包的甜味及發酵後的自然香味。

（　　） 7. 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖（fondant）？　(A)細粒特砂、水、熬煮終點溫度135℃　(B)細粒特砂、水、熬煮終點溫度100℃　(C)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度115℃　(D)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度135℃。

【答案】 (C)

【詳解】 糖加水經過熬煮，溫度100℃時未達結晶溫度，溫度135℃則產生焦化作用，糖會結晶變硬而無法攪拌。

（　　） 8. 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為：　(A)6：1　(B)4：1　(C)2：1　(D)1：1。

【答案】 (C)

【詳解】 麵糰整型時，若滾輪差距太大會造成表皮破裂、影響麵糰組織，所以第一道與麵糰的差距不能太大，而第二道要比第一道小，才有細緻的組織。

（　　） 9. 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。

【答案】 (C)

【詳解】 蒸汽可使麵皮充分膨脹，且可防止表皮過早結皮。

（　　）10. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 甜麵包麵糰的柔性配方多，需較長時間攪拌，麵糰才能達到擴展階段。

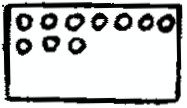
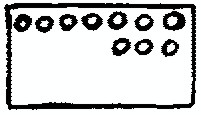
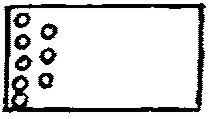
（　　）11. 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的：　(A)蛋　(B)麵粉　(C)碳酸氫銨　(D)油脂。

【答案】 (C)

（　　）12. 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？　(A)奶油香　(B)鬆脆之口感　(C)金黃色　(D)柔軟。

【答案】 (D)

【詳解】 煙捲小西餅應具有鬆脆口感而非柔軟口感。

（　　）13. 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？　(A)　(B)　(C)　(D)。

【答案】 (A)

【詳解】 通常以右手擠製小西餅，都是由左到右，由上到下排列。

（　　）14. 蘇打餅乾成品的pH值比一般奶油小西餅為：　(A)高　(B)相同　(C)低　(D)測不出來。

【答案】 (A)

【詳解】 蘇打餅乾的成份含有小蘇打，屬於鹼性物質，所以成品的pH值較高。

（　　）15. 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是：　(A)10℃　(B)15℃　(C)22℃　(D)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。

【答案】 (C)

【詳解】 奶油在22℃最具可塑性，溫度太低奶油會凝固，溫度太高會融化。

（　　）16. 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部份小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之：　(A)2％　(B)7％　(C)10％　(D)15％。

【答案】 (B)

【詳解】 小蘇打用量以不超過可可粉用量7％為宜，才不會影響到蛋糕的著色性及產品組織。

（　　）17. 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的：　(A)沙拉油　(B)味素　(C)檸檬汁　(D)食鹽。

【答案】 (C)

【詳解】 加入酸性物質可使蛋糕顏色潔白，例如塔塔粉、檸檬汁、白醋。

（　　）18. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 玉米澱粉具有可塑性，且無麵粉內麵筋之黏彈性。

（　　）19. 麵包基本發酵過久其表皮的性質：　(A)韌性大　(B)易脆裂呈片狀　(C)堅硬　(D)薄而軟。

【答案】 (B)

【詳解】 基本發酵過久，麵糰體積大但支撐力不足，所以麵糰結構弱，若表面長時間與空氣則易脆裂呈片狀。

（　　）20. 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸汽設備，蒸汽的壓力為：　(A)壓力大，量小　(B)祇要有蒸汽產生就好　(C)壓力低，量大　(D)壓力大，量大。

【答案】 (C)

【詳解】 低壓蒸汽會使法國麵包表皮脆硬、內部柔軟有韌性，若壓力大則麵包不易膨大。

（　　）21. 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為：　(A)烘焙時爐溫太低　(B)爐溫太高　(C)麵糊攪拌不足　(D)麵糊攪拌不勻。

【答案】 (A)

【詳解】 爐溫太低，使烤焙時間加長而導致水分流失太多，切片時容易碎裂。

（　　）22. 白麵包內部評分佔總分的：　(A)40％　(B)50％　(C)60％　(D)70％。

【答案】 (D)

【詳解】 依據1937年美國烘焙學院所設計的麵包品質評定標準，其將麵包分為外表評分佔總分的30％，內部評分佔總分的70％。

（　　）23. 派皮過度收縮的原因是：　(A)派皮中油脂量太多　(B)麵粉筋度太弱　(C)水分太少　(D)揉捏整型過久。

【答案】 (D)

【詳解】 派皮過度收縮的原因可能是揉捏整型過久或鬆弛不夠。

（　　）24. 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至：　(A)捲起階段　(B)麵筋擴展階段　(C)麵筋完成階段　(D)麵筋斷裂階段。

【答案】 (A)

（　　）25. 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於：　(A)糖量太多　(B)糖量太少　(C)膠凍原料用量太多　(D)水分太少。

【答案】 (C)

【詳解】 膠凍原料太多，相對的配方中的水分就會不足而變硬，冷卻後易於龜裂。

（　　）26. 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部份裂開、四週收縮表示製作中：　(A)烤焙時間太久　(B)攪拌不足　(C)爐溫太高　(D)配方水分過多。

【答案】 (C)

【詳解】 溫度太高會使蛋糕頂部因蒸汽壓力而高隆、中央部分裂開。

（　　）27. 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？　(A)麵糰攪拌時溫度太低　(B)配方內水分太多　(C)配方中糖和油等柔性原料不夠　(D)爐溫太低。

【答案】 (C)

（　　）28. 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？　(A)麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸　(B)油脂煮沸即加水、麵粉拌勻　(C)油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化　(D)水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。

【答案】 (C)

（　　）29. 土司麵包的表面顏色太淺可能是：　(A)材料的糖量過多　(B)烤爐溫度太高　(C)烤焙時間太久　(D)基本發酵過久。

【答案】 (D)

【詳解】 基本發酵太久，糖份被酵母消耗殆盡，會使麵包不易著色，導致烤焙出來的土司麵包顏色太淺。

（　　）30. 一般餐包的油脂用量為：　(A)4～6％　(B)8～14％　(C)15～20％　(D)25～30％。

【答案】 (B)

【詳解】 軟式餐包的配方中，糖和油脂的用量均為8～14％，蛋約6～10％。

（　　）31. 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的：　(A)70％　(B)80％　(C)90％　(D)100％。

【答案】 (D)

（　　）32. 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為：　(A)冷藏時間不足，麵糰太軟　(B)冷藏時間太久，麵糰太硬　(C)配方內蛋量太多　(D)攪拌時間過久。

【答案】 (B)

【詳解】 麵糰冷藏過久除了會變太硬，也會失去水分而變乾，切割時容易碎裂。

（　　）33. 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在：　(A)0.35　(B)0.45　(C)0.65　(D)0.85。

【答案】 (B)

【詳解】 各類蛋糕理想的麵糊比重為：天使蛋糕0.38，戚風蛋糕0.43，海綿蛋糕0.46，麵糊類蛋糕0.85。

（　　）34. 一般餐包配方內糖的含量應為：　(A)4～6％　(B)8～14％　(C)16～20％　(D)21～24％。

【答案】 (B)

（　　）35. 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量：　(A)蛋黃　(B)蛋白　(C)麵粉　(D)食鹽。

【答案】 (A)

【詳解】 除了全蛋之外，添加蛋黃的用量最好是全蛋的20～30％，過量的蛋黃會使麵糊過於黏稠而影響體積的膨脹。

（　　）36. 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？　(A)1,520g　(B)1,620g　(C)1,720g　(D)1,820g。

【答案】 (B)

【詳解】 3000×62％＝1860；1860－240＝1620。

（　　）37. 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為：　(A)烘烤時間太久　(B)派皮太厚　(C)熬煮膠凝程度不夠　(D)派餡溫度太低。

【答案】 (A)

【詳解】 烘烤時間太久會導致蛋白質變性，產生過於堅韌的口感。

（　　）38. 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在：　(A)與水一道加入　(B)與玉米澱粉拌勻加入　(C)糖水部份煮沸後加入　(D)待餡煮好後加入拌勻。

【答案】 (D)

【詳解】 檸檬汁待餡煮好後再加入拌勻，香味較不易揮發。

（　　）39. 理想的海綿蛋糕麵糊比重為：　(A)0.46　(B)0.56　(C)0.66　(D)0.76　左右。

【答案】 (A)

【詳解】 各類蛋糕的理想比重為—海綿類0.46、戚風類0.43、麵糊類0.85、天使類0.38。

（　　）40. 判斷麵包結構好壞應採用：　(A)手指觸摸法　(B)觀察法　(C)嚐食法　(D)嗅覺法。

【答案】 (A)

【詳解】 以手指觸摸可以得知麵包的結構是否厚實。

（　　）41. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 當溫度低於60℃，澱粉就開始老化（又稱澱粉β化），逐漸失去水分致使蛋糕質地粗糙。

（　　）42. 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性（oven spring）配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應：　(A)提早　(B)延後　(C)不變　(D)隨便。

【答案】 (A)

【詳解】 烤焙彈性大的麵包，必須提早入爐，避免烤焙膨脹太大。

（　　）43. 蛋糕在烤焙中下陷的原因係：　(A)配方總水量不足　(B)爐溫太高　(C)攪拌不足　(D)蛋不新鮮。

【答案】 (A)

【詳解】 烤焙中蛋糕下陷是配方的總水量不足，烤焙後蛋糕下陷或有水痕則是配方總水量過多。

（　　）44. 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為：　(A)配方中總水量不足　(B)總水量太多　(C)麵粉筋度太高　(D)烤爐溫度太高。

【答案】 (A)

（　　）45. 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均？　(A)白紙打濕置於空盤處　(B)報紙打濕置於空盤處　(C)將多餘麵糊倒掉不用　(D)空盤處墊錫鉑紙。

【答案】 (A)

【詳解】 白紙打濕置於空盤處，可使烤盤熱度均勻，但報紙會有油墨，在衛生安全及成品風味上恐有影響。

（　　）46. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 烤盤油擦太多，麵糰急速受高熱所產生的膨脹效力所致；此外，底火太強也會造成產品底部凹陷。

（　　）47. 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？　(A)發酵過度　(B)裹入油太多　(C)麵糰攪拌後未予鬆弛　(D)配方中採用冰水。

【答案】 (A)

【詳解】 發酵過度會使麵糰的氣孔過大，造成組織粗糙。

（　　）48. 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的：　(A)0％　(B)2％　(C)4％　(D)6％。

【答案】 (B)

【詳解】 適量的鹽可以強化麵筋的形成，增強麵糰的韌性和彈性，使用量大約是麵粉的0.5～3％，用量不多卻扮演畫龍點睛的效果。

（　　）49. 切割蛋糕用的刀子：　(A)洗淨使用　(B)以布擦拭後使用　(C)浸在沸水中燙一次，切一次　(D)在沸水中燙一次用布擦一下使用　，以上那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求。

【答案】 (C)

（　　）50. 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為：　(A)選用麵筋較強的麵粉　(B)烤焙時間避免過久　(C)烤盤擦油　(D)減少配方中的用油量。

【答案】 (B)

【詳解】 蛋糕烤熟即馬上出爐，因為繼續受熱會造成水分蒸發、結構收縮；若使用麵筋強的麵粉則受熱收縮效應更大。

（　　）51. 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（pH值）會：　(A)上升　(B)下降　(C)不變　(D)有時高、有時低。

【答案】 (B)

【詳解】 發酵過程會產生酸性物質，所以酸鹼度（pH值）會下降。

（　　）52. 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡：　(A)酒　(B)清水　(C)糖水　(D)食醋。

【答案】 (A)

【詳解】 將水果蜜餞加酒浸泡，通常是蘭姆酒或其他水果酒，可使蜜餞具有特殊酒香，也可以降低甜度及乾硬性。

（　　）53. 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？　(A)好吃不黏牙　(B)外表光滑漂亮　(C)外表皺縮且黏牙　(D)表皮很厚。

【答案】 (C)

【詳解】 爐溫太高，烤焙時間不足會使麵包水分含量多，導致結構不穩定而發生表面收縮黏牙的現象。

（　　）54. 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表：　(A)較正常色深　(B)表皮厚易脫落　(C)較正常色淺　(D)與正常相似。

【答案】 (C)

【詳解】 蛋糕的韌性材料（蛋白、麵粉）多，烤焙後蛋糕外表顏色較淡；柔性材料（蛋黃、糖）多，有助於著色，所以顏色較深。

（　　）55. 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？　(A)使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻　(B)使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢　(C)使用隧道爐，可連續生產，產量較大　(D)使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。

【答案】 (B)

【詳解】 瓦斯烤爐的爐溫加熱快、經濟效益高，但須加裝排氣管，且注意點火之安全，以免發生危險。

（　　）56. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 葡萄乾若未做浸水處理會太乾硬，與麵糰混合不易，切片時就會掉落。

（　　）57. 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：　(A)0　(B)2　(C)4　(D)6　％。

【答案】 (B)

（　　）58. 蛋糕切開後底部有水線係因配方中：　(A)水量少　(B)水量多　(C)發粉多　(D)蛋量少。

【答案】 (B)

【詳解】 水量多是原因之一，熱的傳導緩慢、蛋糕不易烤熟。

（　　）59. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 製作奶油空心餅，加蛋時必須在溫度約60℃左右加入，溫度太低會乳化不均勻，使麵糊出油。

（　　）60. 製作丹麥麵包整型宜在：　(A)近烤爐邊　(B)一般的工作間　(C)在溫度較低的場所　(D)與溫度無關，在那裡整型皆可。

【答案】 (C)

【詳解】 室溫在20±5℃較好操作，溫度太高會影響裹入用油的融化。

（　　）61. 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因：　(A)麵粉筋度太低　(B)麵糊攪拌不足　(C)烤焙不足　(D)塔塔粉用量不足。

【答案】 (C)

【詳解】 烤焙不足則蛋糕水分含量多，導致蛋糕體結構弱而發生表面收縮。

（　　）62. 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用：　(A)100℃　(B)150℃　(C)200℃　(D)250℃。

【答案】 (B)

【詳解】 蒸烤布丁的溫度為150℃左右，上火小、下火大，若溫度太高，產品會產生蜂窩狀孔洞。

（　　）63. 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至：　(A)捲起階段　(B)擴展階段　(C)完成階段　(D)斷裂階段。

【答案】 (C)

【詳解】 瑪琍餅乾屬於硬麵糰餅乾，其麵糰應攪拌至麵筋完成階段。

（　　）64. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 糖的顆粒太粗無法均勻融化在麵糊中，所以蛋糕表面沒有融化的糖結晶體就會形成白色斑點。

（　　）65. 麵粉的pH值變小時，小西餅的體積：　(A)不變　(B)變大　(C)變小　(D)變厚。

【答案】 (C)

【詳解】 麵粉的pH值變小時，小西餅的延展性較小，體積也變小。

（　　）66. 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％。

【答案】 (D)

【詳解】 奶油海綿蛋糕油脂不可超過50％，其作用是增加產品柔軟、增加香氣。

（　　）67. 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是：　(A)酵母產生的二氧化碳　(B)發粉分解產生的二氧化碳　(C)水經加熱形成水蒸氣　(D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。

【答案】 (C)

【詳解】 鬆餅是經過多次壓折（3折×4次效果最好）形成膨鬆又有層次的產品，而其主要膨大原因是麵糰中含有水分，經過加熱而膨脹。

（　　）68. 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。

【答案】 (C)

【詳解】 製作海綿蛋糕時必須先將蛋隔水加熱到40～43℃，是因為常溫下蛋黃較黏稠，經過加熱可以降低其黏稠性，有助於蛋的打發。

（　　）69. 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％。

【答案】 (D)

【詳解】 可可粉的吸水量約為1.5倍，所以增加3％的可可粉，配方中的吸水量應增加4.5％。

（　　）70. 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為：　(A)配方內水分太多　(B)烤爐溫度太低　(C)使用低筋麵粉　(D)麵糊攪拌過久。

【答案】 (A)

【詳解】 烤焙不足則蛋糕水分含量多，導致蛋糕體結構弱而發生表面收縮。

（　　）71. 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℃。

【答案】 (A)

（　　）72. 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。

【答案】 (D)

【詳解】 因為麵粉的烘焙百分比恆為100％，所以（9÷180％）×100％＝5公斤。

（　　）73. 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意：　(A)適當的發酵　(B)過度的發酵　(C)低溫長時間之油炸　(D)較硬之麵糰。

【答案】 (A)

【詳解】 油炸道納司的油溫應在180～190℃左右，每邊只需炸1分鐘即可。此外，發酵過度則糖份被酵母利用殆盡而不易著色，若發酵不足則剩餘糖份太多，焦糖化作用強而使產品顏色加深。

（　　）74. 使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？　(A)5／28　(B)35／35　(C)23～25／27～29　(D)32／10　℃。

【答案】 (C)

（　　）75. 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因：　(A)攪拌過度　(B)攪拌不足　(C)爐溫太高　(D)發粉用量不足。

【答案】 (D)

（　　）76. 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為：　(A)基本發酵不足　(B)中間鬆弛不足　(C)最後發酵太久　(D)油溫太低。

【答案】 (C)

【詳解】 攪拌後麵糰溫度應控制在26℃左右，因為酵母道納司的整型工作比較費時，溫度太高或時間太久就容易發酵過度，成品不易炸成金黃色澤且會產生酸味。

（　　）77. 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為：　(A)30％　(B)40％　(C)50％　(D)60％。

【答案】 (D)

（　　）78. 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？　(A)用抹布擦淨　(B)洗淨烤乾　(C)洗淨用抹布擦乾　(D)洗後自然晾乾。

【答案】 (B)

（　　）79. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 烤焙鬆餅時應使用大火，讓鬆餅快速受高熱而膨脹。

（　　）80. 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因：　(A)麵粉筋性太強　(B)蛋溫太低　(C)麵糊混合過久　(D)攪拌不足。

【答案】 (C)

（　　）81. 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？　(A)室溫　(B)粉溫（或材料溫度）　(C)機器攪拌所產生的摩擦溫度　(D)中種麵糰溫度。

【答案】 (D)

【詳解】 攪拌後麵糰溫度和室溫、粉溫、水溫、機器攪拌所產生的摩擦溫度有關；中種麵糰屬於中種法，和直接法無關。

（　　）82. 雙皮水果派切開時派餡部份應：　(A)堅硬挺立不外流　(B)果餡應向四週流散　(C)果餡似流而不流　(D)應為凍狀。

【答案】 (C)

（　　）83. 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。

【答案】 (C)

（　　）84. 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：　(A)100公斤　(B)75公斤　(C)62.5公斤　(D)50公斤。

【答案】 (C)

【詳解】 25×250％＝62.5公斤。

（　　）85. 評定餐包的表皮性質是：　(A)薄而軟　(B)厚而硬　(C)有斑紋　(D)可吃就好。

【答案】 (A)

（　　）86. 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？　(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。

【答案】 (C)

【詳解】 發酵時間過久使得麵糰體積太大，加上受熱後體積膨脹超過模型，麵糰向四周擴散而形成出角狀況。

（　　）87. 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？　(A)35℃、85％　(B)20℃、85％　(C)28℃、75～80％　(D)38℃、85％。

【答案】 (C)

（　　）88. 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：　(A)1.2％　(B)1.5％　(C)1.8％　(D)2％。

【答案】 (B)

【詳解】 （0.33÷22）＝0.015＝1.5％。

（　　）89. 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？　(A)高速攪拌　(B)蛋溫太低　(C)使用陳舊蛋　(D)容器沾油。

【答案】 (A)

（　　）90. 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以：　(A)140～150℃　(B)180～190℃　(C)210～220℃　(D)230～240℃　為佳。

【答案】 (B)

【詳解】 油溫180～190℃時吸油量最少，著色狀況最佳；若溫度太低則產品吸油，溫度太高則外面焦黑而內部夾生。

（　　）91. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 奶粉中含有乳糖，加熱烤焙後也會有著色效果。

（　　）92. 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用：　(A)細網狀　(B)粗網狀　(C)平板狀　(D)圓孔狀　烤盤（鋼帶）。

【答案】 (C)

【詳解】 烤焙稀軟的小西餅最好使用平板狀烤盤，因為網狀或孔狀烤盤會使麵糊低落而影響產品外觀。

（　　）93. 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為：　(A)雞蛋　(B)吉利丁　(C)玉米粉　(D)麵粉。

【答案】 (A)

（　　）94. 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？　(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。

【答案】 (A)

（　　）95. 評定白麵包的風味應具有：　(A)奶油香味　(B)自然發酵的麥香味　(C)具有清淡的香草香味　(D)含有淡淡焦糖味。

【答案】 (B)

（　　）96. 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？　(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。

【答案】 (D)

（　　）97. 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？　(A)3折法×1次　(B)3折法×2次　(C)3折法×4次　(D)3折法×6次。

【答案】 (C)

【詳解】 摺疊的次數以3折4次為宜，摺疊太多次麵皮會變得太薄，烤焙時易漏油，膨脹效果反而不佳。

（　　）98. 50～100公克左右的甜麵包，其烤焙應：　(A)上火為主，下火為輔　(B)只用上火　(C)下火為主，上火為輔　(D)只用下火。

【答案】 (A)

【詳解】 甜麵包底部直接接觸烤盤，傳熱較快，故採用上火為主、下火為輔的方式烤焙。

（　　）99. 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在：　(A)100℃±5℃　(B)80℃±5℃　(C)60℃±5℃　(D)30℃±5℃　，可縮短烤焙時間。

【答案】 (C)

（　　）100. 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：　(A)防腐　(B)流散　(C)凝固　(D)容易烤焙　的功能。

【答案】 (C)

【詳解】 蛋是天然的凝結劑，使用時要注意水分比例及溫度控制，需以低溫蒸烤，避免蛋液因溫度太高而呈現蜂窩組織等孔洞現象。

（　　）101. 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作下列何者影響膨脹度最大？　(A)糖　(B)蛋　(C)麵粉　(D)裹入用油脂。

【答案】 (D)

（　　）102. 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為：　(A)起泡狀　(B)濕性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀。

【答案】 (C)

（　　）103. 鬆餅（起酥，puff pastry） 的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應：　(A)較硬　(B)一致　(C)較軟　(D)無關　，則能達到最佳效果。

【答案】 (B)

【詳解】 裹入用油脂太硬會刺破麵皮，不易延展；油脂太軟會從麵皮漏出，導致成品層次不明顯。

（　　）104. 整型後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為：　(A)0～5℃　(B)6～10℃　(C)11～15℃　(D)16～20℃。

【答案】 (A)

（　　）105. 麵糰分割重量600公克，烤好麵包重量為540公克，其烤焙損耗是：　(A)5％　(B)6％　(C)10％　(D)15％。

【答案】 (C)

【詳解】 （600－540）÷600＝10％。

（　　）106. 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：　(A)容易吸收水分　(B)好控制麵粉量　(C)避免攪拌出筋　(D)防止破壞打發的氣泡。

【答案】 (C)

（　　）107. 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。

【答案】 (D)

（　　）108. 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？　(A)攪拌速度不同　(B)配方不同　(C)攪拌機型式不同　(D)攪拌人員不同。

【答案】 (D)

（　　）109. 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防黏油脂？　(A)海綿蛋糕　(B)重奶油蛋糕　(C)輕奶油蛋糕　(D)天使蛋糕。

【答案】 (D)

（　　）110. 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用：　(A)直接法攪拌　(B)糖油拌合法　(C)麵粉油脂拌合法　(D)兩步拌合法。

【答案】 (C)

【詳解】 粉油拌合法是將配方中麵粉及油脂一起攪拌，使麵粉顆粒均勻吸收油脂，可避免液體原料加入後造成出筋，所以蛋糕組織較為鬆軟。

（　　）111. 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？　(A)省人力，省設備　(B)味道較好　(C)體積較大　(D)產品較柔軟。

【答案】 (A)

（　　）112. 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？　(A)一樣高　(B)比較高　(C)比較低　(D)表面會有裂痕。

【答案】 (C)

【詳解】 適量的鹽具有穩定發酵的作用，但過量的鹽卻會抑制酵母作用，影響麵糰膨脹、體積降低。

（　　）113. 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意：　(A)分次攪拌　(B)一次攪拌完成　(C)糖油不需打發即可與粉拌勻　(D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻　方不致麵糰乾硬而不易成型。

【答案】 (A)

（　　）114. 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的：　(A)水　(B)糖　(C)油　(D)麵粉。

【答案】 (A)

（　　）115. 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：　(A)15～20分　(B)35～40分　(C)55～60分　(D)1小時以上。

【答案】 (B)

（　　）116. 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。

【答案】 (A)

（　　）117. 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了：　(A)小蘇打　(B)發粉　(C)碳酸氫銨　(D)塔塔粉　所致。

【答案】 (D)

（　　）118. 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。

【答案】 (C)

（　　）119. 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？　(A)油　(B)糖　(C)蛋　(D)奶粉。

【答案】 (B)

（　　）120. 下列那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。

【答案】 (D)

（　　）121. 標準土司麵包配方內水的用量應為：　(A)45～50％　(B)51～55％　(C)60～64％　(D)66～70％。

【答案】 (C)

【詳解】 標準土司麵包配方內水的用量一般為62～64％（包含冰塊的使用量）。

（　　）122. 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因？　(A)忘記裹入油　(B)摺疊次數太多　(C)操作室溫太高，裹入油已融化　(D)忘記加鹽。

【答案】 (D)

（　　）123. 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為25℃，下列何者為宜？　(A)攪拌時間延長　(B)水溫提高　(C)依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間　(D)用高速攪拌。

【答案】 (C)

（　　）124. 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為：　(A)麵糊太乾　(B)配方內油的用量太少　(C)使用化學膨脹劑　(D)麵糊糊化程度良好。

【答案】 (A)

【詳解】 奶油空心餅成品內部缺乏空囊除了是因為麵糊太乾，水分太少而無法產生水蒸汽壓力之外，配方內油量太多、麵糊糊化不足也都會影響。

（　　）125. 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？　(A)平均溫度　(B)促進發酵　(C)抑制發酵　(D)促進氣體保留。

【答案】 (C)

（　　）126. 土司麵包的表皮性質應該是：　(A)厚而堅韌　(B)薄而柔軟　(C)呈褐色　(D)呈黃色。

【答案】 (B)

（　　）127. 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用：　(A)狀　(B)漿狀　(C)網狀（球狀）　(D)螺旋狀。

【答案】 (C)

（　　）128. 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：　(A)糖油拌和法　(B)麵粉油脂拌和法　(C)直接拌和法　(D)兩步拌和法。

【答案】 (B)

（　　）129. 小西餅的烤焙原則？　(A)高溫短時間　(B)高溫長時間　(C)低溫短時間　(D)低溫長時間。

【答案】 (A)

（　　）130. 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。

【答案】 (C)

【詳解】 60公斤＝6000g，6000÷（30×50）＝40分。

（　　）131. 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。

【答案】 (B)

（　　）132. 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？　(A)糖　(B)油　(C)蛋黃　(D)麵粉。

【答案】 (D)

【詳解】 糖、油、蛋黃屬於柔性材料，麵粉、奶粉、鹽、蛋白屬於韌性材料。

（　　）133. 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：　(A)起泡狀態　(B)濕性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀態。

【答案】 (B)

（　　）134. 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為：　(A)麵粉採用低筋粉　(B)底火太強　(C)適當使用發粉　(D)麵糊攪拌均勻。

【答案】 (B)

（　　）135. 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品：　(A)組織較軟　(B)拌入其他材料時易消泡　(C)體積較大　(D)不影響蛋糕品質。

【答案】 (B)

（　　）136. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 28公斤＝28000g，28000÷（7×40×20）＝5公克。

（　　）137. 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成：　(A)體積大　(B)表皮顏色深　(C)烘焙損耗小　(D)表皮顏色淺。

【答案】 (B)

（　　）138. 下列那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黏手　(C)使麵糰易於保住二氧化碳　(D)使氣體均勻分布。

【答案】 (A)

【詳解】 滾圓會使麵筋筋性強韌，不易整型，所以滾圓後必須鬆弛8～15分鐘再整型。

（　　）139. 烘焙產品底部有黑色斑點原因是：　(A)烤盤不乾淨　(B)配方內的糖太少　(C)烤爐溫度不均勻　(D)烤盤擦油太多。

【答案】 (A)

（　　）140. 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？　(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。

【答案】 (D)

（　　）141. 圓烤盤，其直徑為22公分、高5公分其容積為：　(A)1899.7立方公分　(B)1997.7立方公分　(C)7598.8立方公分　(D)110立方公分。

【答案】 (A)

【詳解】 11×11×3.14×5＝1899.7（半徑×半徑×3.14×高）。

（　　）142. 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。

【答案】 (D)

【詳解】 亮光糖漿中必須要有凝膠物質，才會使產品表面光亮並具有防止水分蒸發之功能。

（　　）143. 裹入油脂為麵糰的1/4，即表示油脂量為麵糰的：　(A)20％　(B)25％　(C)30％　(D)35％。

【答案】 (B)

（　　）144. 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的：　(A)油脂　(B)蛋　(C)發粉　(D)麵粉。

【答案】 (B)

（　　）145. 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為：　(A)上小／下大　(B)上大／下小　(C)上大／下大　(D)上小／下小。

【答案】 (B)

（　　）146. 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？　(A)20％　(B)50％　(C)75％　(D)100％。

【答案】 (D)

（　　）147. 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？　(A)麵粉、油脂拌合法　(B)糖、油拌合法　(C)兩步拌合法　(D)糖水拌合法。

【答案】 (B)

（　　）148. 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以：　(A)230℃　(B)200℃　(C)170℃　(D)150℃。

【答案】 (A)

【詳解】 法國麵包需高溫烤焙，使其內部膜質撐至最薄狀況。

（　　）149. 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。

【答案】 (B)

（　　）150. 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用：　(A)低筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)高筋麵粉　(D)洗筋粉。

【答案】 (C)

【詳解】 若將新鮮的高筋麵粉抓取一把於手掌中捏緊，高筋麵粉會散開，因此高筋麵粉經常被當成用來防沾黏的手粉。

（　　）151. 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？　(A)蘇打粉　(B)酵母　(C)砂糖　(D)攪拌時拌入油脂之空氣。

【答案】 (C)

（　　）152. 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。

【答案】 (A)

（　　）153. 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出7個，每個麵糰重10公克，機器轉速（r.p.m）為50次／分，現有麵糰35公斤，需幾分鐘擠完？　(A)10分鐘　(B)20分鐘　(C)40分鐘　(D)50分鐘。

【答案】 (A)

【詳解】 35公斤＝35000g，35000÷（7×10×50）＝10分鐘。

（　　）154. 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油溫宜控制在：　(A)100℃±5℃　(B)150℃±5℃　(C)190℃±5℃　(D)210℃±5℃。

【答案】 (C)

（　　）155. 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用：　(A)糖油拌合法　(B)麵粉油脂拌合法　(C)直接拌合法　(D)糖水拌合法。

【答案】 (A)

（　　）156. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 製作奶油空心餅時若麵糊太稠或用蛋量太多均會使成品表皮較厚。

（　　）157. 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。

【答案】 (C)

【詳解】 糖是屬於柔性材料，可以降低蛋糕的韌性。

（　　）158. 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。

【答案】 (B)

【詳解】 水果蛋糕應使用高筋麵粉，產生足夠韌性來托住水果蜜餞，使其均勻分布不下沉。

（　　）159. 奶油空心餅成型後應該：　(A)馬上進爐烘烤　(B)鬆弛10分鐘後進爐　(C)鬆弛15分鐘進爐　(D)鬆弛30分鐘進爐。

【答案】 (A)

（　　）160. 評鑑法國麵包的品質應：　(A)表皮脆而內部柔軟　(B)表皮脆而內部硬　(C)表皮及內部都要硬　(D)表皮脆內部細膩如土司。

【答案】 (A)

（　　）161. 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用：　(A)冷水　(B)溫水　(C)開水　(D)冰水　，可縮短烤焙時間又不影響其組織。

【答案】 (B)

（　　）162. 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。

【答案】 (A)

【詳解】 鹽太多會抑制酵母菌的發酵，影響麵包體積的膨脹。

（　　）163. 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？　(A)玉米澱粉、果汁　(B)果膠、果汁　(C)洋菜、果汁　(D)吉利丁（gelatine）、果汁。

【答案】 (A)

【詳解】 玉米粉加熱後會形成膠凝狀態，冷卻後則老化變稀，故不適合製作夏季透明性涼果類產品。

（　　）164. 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：　(A)3300平方公分　(B)3300立方公分　(C)660平方公分　(D)660立方公分。

【答案】 (B)

【詳解】 30×22×5＝3300立方公分（體積單位）。

（　　）165. 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：　(A)硬　(B)粗糙　(C)細膩　(D)沒影響。

【答案】 (B)

【詳解】 糖油打發過度則空氣多，產品體積大而組織粗糙。

（　　）166. 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴：　(A)油　(B)膨脹劑　(C)蛋白　(D)水　於麵糊表面。

【答案】 (D)

【詳解】 奶油空心餅進爐前噴上水霧，可以防止表面乾燥，幫助麵糰表面接合使其保氣以利體積膨脹。

（　　）167. 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上：　(A)愈軟　(B)愈硬　(C)不影響　(D)愈鬆。

【答案】 (B)

（　　）168. 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？　(A)水　(B)糖　(C)油　(D)麵粉。

【答案】 (D)

【詳解】 糖、油、蛋黃屬於柔性材料，麵粉、奶粉、鹽、蛋白屬於韌性材料。

（　　）169. 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成：　(A)體積不變　(B)底部顏色深　(C)表皮顏色淺　(D)組織細緻。

【答案】 (C)

（　　）170. 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？　(A)以探針試探或以手輕拍　(B)以顏色判斷即可　(C)時間一到即可出爐　(D)敲烤盤邊聽聲音判斷。

【答案】 (A)

（　　）171. 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在：　(A)5℃±5℃　(B)20℃±5℃　(C)35℃±5℃　(D)45℃±5℃。

【答案】 (B)

（　　）172. 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？　(A)快速　(B)中速　(C)慢速　(D)先用快速再改慢速。

【答案】 (B)

【詳解】 麵粉筋性較弱，應採用先慢速再改中速攪拌，因為快速會破壞已經形成的麵筋，而慢速則麵筋形成不易，致使麵糰溫度升高。

（　　）173. 下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作？　(A)法式道納司　(B)蛋糕油炸甜圈餅　(C)酵母油炸甜圈餅　(D)麻花道納司。

【答案】 (A)

【詳解】 法式道納司的配方、調製方法與奶油空心餅相似，製作好的麵糊可以用油炸方式處理，也可以放進烤箱烤焙。

（　　）174. 菠蘿甜麵包整型後，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。

【答案】 (D)

【詳解】 菠蘿甜麵包整形後，若送入發酵箱會因高溫、高濕度，使得菠蘿皮出油脫落。

（　　）175. 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。

【答案】 (D)

（　　）176. 製作麵包有時要翻麵（punching），下列那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。

【答案】 (C)

（　　）177. 麵包製程中之醒麵即是：　(A)基本發酵　(B)延續發酵　(C)中間發酵　(D)滾圓。

【答案】 (C)

（　　）178. 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。

【答案】 (D)

【詳解】 慕斯多採用吉利丁為膠凍原料，配合打發的鮮奶油混合製成。

（　　）179. 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為：　(A)糖　(B)油脂　(C)水　(D)麵粉。

【答案】 (D)

【詳解】 麵粉是製作麵包的主要原料，烘焙百分比佔100％；大多採用高筋麵粉或80％的高筋麵粉調配20％的低筋麵粉。

（　　）180. 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：　(A)高　(B)少　(C)相等　(D)視情況而定。

【答案】 (B)

【詳解】 配方中的糖和油脂應該較甜麵包少一點。因為道納司油炸時，糖遇到熱油會很容易焦化，使得產品顏色過深，油脂也會從麵糰中滲出，使產品變得油膩且不能保持完整的形狀。

（　　）181. 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為：　(A)17～22℃　(B)26～30℃　(C)31～35℃　(D)36～40℃。

【答案】 (A)

【詳解】 打發蛋白時，17～22℃所打出來的泡沫體積最大且穩定。溫度過高，蛋白太稀而膠黏性差，無法保留打入的空氣；溫度太低，膠黏性太濃，攪拌時不易拌入空氣。

（　　）182. 軟性小西餅（soft cookies），在感官品評 (sensory evaluation) 上其組織、口感宜：　(A)鬆軟　(B)脆酥　(C)硬脆　(D)酥硬。

【答案】 (A)

（　　）183. 派皮堅韌不酥的原因為：　(A)派餡裝盤時太熱　(B)麵糰拌合太久　(C)烘烤時間不夠　(D)油脂用量太多。

【答案】 (B)

（　　）184. 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：　(A)58％±2％　(B)68％±2％　(C)78％±2％　(D)88％±2％。

【答案】 (C)

（　　）185. 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？　(A)烤爐溫度不平均　(B)冷卻不足　(C)發酵　(D)整型的關係。

【答案】 (B)

【詳解】 烤焙後其表皮顏色深淺不一的原因可能是烤爐溫度不平均、經發酵分解的糖份分散不均，或者攪拌不均、整型後表面乾燥或太濕。

（　　）186. 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？　(A)產品種類　(B)產品大小　(C)烤爐種類　(D)烤焙人員。

【答案】 (D)

（　　）187. 奶油空心餅外殼太厚是因為：　(A)蛋的用量太多　(B)蛋的用量不足　(C)麵糊溫度太高　(D)麵糊溫度太低。

【答案】 (A)

【詳解】 製作奶油空心餅時若麵糊太稠或用蛋量太多均會使成品表皮較厚。

（　　）188. 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用：　(A)黏稠劑　(B)油脂　(C)酸　(D)防腐劑　調整。

【答案】 (A)

【詳解】 加黏稠劑可將水吸著，玉米粉是派餡常用的黏稠劑。

（　　）189. 下列那一種麵包，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。

【答案】 (D)

（　　）190. 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為：　(A)低溫長時間烤焙　(B)麵糊放置時間　(C)高溫長時間烤焙　(D)麵粉的選用。

【答案】 (B)

（　　）191. 下列那一種麵包必需使用蒸汽烤爐？　(A)甜麵包　(B)丹麥麵包　(C)硬式麵包　(D)葡萄乾麵包。

【答案】 (C)

【詳解】 硬式麵包的糖、油含量在4％以下，所以膨脹及著色均需藉助於蒸汽烤爐。

（　　）192. 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？　(A)瓦斯　(B)電　(C)柴油　(D)重油。

【答案】 (A)

【詳解】 使用瓦斯加熱直接，傳導熱較快，並且可以節省成本費用。

（　　）193. 依CNS之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的：　(A)20％　(B)30％　(C)40％　(D)50％。

【答案】 (A)

（　　）194. 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至：　(A)拾起階段　(B)捲起階段　(C)麵筋擴展階段　(D)麵筋斷裂階段。

【答案】 (C)

【詳解】 酵母油炸甜圈餅的麵糰和麵包一樣，應攪拌到麵筋擴展階段。

（　　）195. 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。

【答案】 (B)

（　　）196. 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用：　(A)沙拉油　(B)豬油　(C)油炸油　(D)奶油。

【答案】 (C)

（　　）197. 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。

【答案】 (B)

（　　）198. 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。

【答案】 (C)

（　　）199. 下列那一項和產品品質鑑定無關？　(A)表皮顏色　(B)體積　(C)組織　(D)價格。

【答案】 (D)

（　　）200. 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為：　(A)20～22℃　(B)23～26℃　(C)28～30℃　(D)31～33℃。

【答案】 (B)