

新北市110學年度國民中學技藝競賽

食品職群學科題庫

- (2) 1. 派皮堅韌不酥的原因為？(1) 鬆弛時間不夠 (2) 麵糰拌合太久
(3) 油脂用量太多 (4) 派餡裝盤時太熱。
- (4) 2. 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？(1) 輕奶油蛋糕 (2) 水果蛋糕 (3) 重奶油蛋糕 (4) 海綿蛋糕。
- (1) 3. 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？(1) 鹼性 (2) 中性 (3) 低酸性
(4) 強酸性。
- (3) 4. 製作蛋白霜飾所需要之主原料是？(1) 蛋黃 (2) 全蛋 (3) 蛋白和糖
(4) 蛋黃和糖。
- (3) 5. 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？(1) 底部顏色深 (2) 組織細緻 (3) 表皮顏色淺 (4) 體積不變。
- (3) 6. 牛奶雞蛋布丁派是屬於？(1) 油炸派 (2) 雙皮派 (3) 生派皮生派餡
(4) 熟派皮熟派餡。
- (3) 7. 長崎蛋糕屬於？(1) 重奶油蛋糕 (2) 麵糊類蛋糕 (3) 乳沫類蛋糕
(4) 戚風類蛋糕。
- (1) 8. 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？(1) 鹽 (2) 水
(3) 酵母 (4) 麵粉。
- (1) 9. 在製作米食產品之前，浸米的時間與浸漬的水溫呈 (1) 反比 (2) 正比
(3) 無相關性 (4) 需要留意浸泡時間即可。
- (4) 10. 麵包配方使用 2% 的細砂糖如將糖量增加至 6%，則發酵時間會？
(1) 縮短很多 (2) 縮短很少 (3) 延長 (4) 不變。
- (1) 11. 卵黃中含量最多的成分是？(1) 水 (2) 油脂 (3) 蛋白質 (4) 灰分。
- (3) 12. 液體香料最好盛裝於何種顏色的玻璃瓶貯存？(1) 無色透明 (2) 淡紅色
(3) 褐色 (4) 淡綠色。
- (4) 13. 製作某種麵包，使用新鮮酵母 4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為？(1) 4% (2) 2% (3) 1.6% (4) 1.33%。
- (3) 14. 全蛋的固形物為？(1) 10% (2) 15% (3) 25% (4) 35%。
- (4) 15. 烘焙食品具有下列何種特色？(1) 有良好的彈性 (2) 可長期存放，不會腐敗
(3) 具有良好復水性 (4) 產生梅納反應有金黃色澤。
- (4) 16. 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？(1) 上大／下大
(2) 上小／下大 (3) 上小／下小 (4) 上大／下小。
- (1) 17. 砂糖、食鹽、發粉、麵粉、蛋黃，上述蛋糕材料中屬於韌性材料者有幾種？
(1) 二種 (2) 三種 (3) 四種 (4) 五種。
- (2) 18. 製作蛋糕時，奶粉應屬於？(1) 柔性材料 (2) 韌性材料 (3) 鹼性材料
(4) 芳香材料。

- (2) 19. 下列何種糖的甜度最高？(1) 砂糖 (2) 果糖 (3) 蔗糖 (4) 葡萄糖。
- (1) 20. 麵包可使用的防腐劑為？(1) 丙酸鈣 (2) 去水醋酸 (3) 硼酸 (4) 苯甲酸。
- (4) 21. 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？(1) 瑪琪琳 (2) 沙拉油 (3) 含水奶油 (4) 無水奶油或精製豬油。
- (1) 22. 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？(1) 玉米澱粉 (2) 動物膠 (3) 洋菜粉 (4) 甘薯粉。
- (2) 23. 食品添加物之塔塔粉是屬於何種鹽類？(1) 中性鹽 (2) 酸性鹽 (3) 鹼性鹽 (4) 低鹼性鹽。
- (1) 24. 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳？(1) 粉心粉 (2) 一級次級粉 (3) 二級次級粉 (4) 統粉。
- (4) 25. 下列油脂中含水量較高者為(1) 白油 (2) 酥油 (3) 精製豬油 (4) 瑪琪琳。
- (4) 26. 下列何者種營養素在加工過程中容易流失？(1) 蛋白質 (2) 醣類 (3) 礦物質 (4) 維生素。
- (2) 27. 下列何者為乳沫類蛋糕？(1) 奶油大理石蛋糕 (2) 長崎蛋糕 (3) 虎皮戚風捲 (4) 魔鬼蛋糕。
- (4) 28. 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？(1) 等量使用 (2) 1/3蒸發奶水加2/3水 (3) 2/3蒸發奶水加1/3水 (4) 1/2蒸發奶水加1/2水。
- (3) 29. 豬油適合製作(1) 麵包 (2) 蛋糕 (3) 中式酥油皮產品 (4) 發粉麵食製品。
- (2) 30. 製作芋粿巧時，炒過的調配料混入前要先？(1) 加熱 (2) 冷卻 (3) 冷凍 (4) 與溫度無關。
- (1) 31. 下列何種米製品不需要經預糊化處理？(1) 河粉 (2) 芋頭糕 (3) 蘿蔔糕 (4) 碗粿。
- (1) 32. 良好的燒餅，不宜具有下列何種品質？(1) 外軟內酥 (2) 外酥內軟 (3) 上層膨脹 (4) 芝麻著色。
- (3) 33. 烤焙巧克力小西餅時，判斷烤熟程度之最佳之方式為？(1) 依烤焙時間決定 (2) 依顏色判斷 (3) 依烤焙時間及用手觸摸 (4) 依產品冒煙程度判斷。
- (4) 34. 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？(1) 不影響蛋糕品質 (2) 體積較大 (3) 組織較軟 (4) 拌入其他材料時易消泡。
- (2) 35. 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？(1) 與正常相似 (2) 較正常色淺 (3) 較正常色深 (4) 表皮厚易脫落。
- (1) 36. 蛋貯藏後 pH 上升係因(1) 二氧化碳 (2) 氧氣 (3) 氫氣 (4) 氮氣 逸散所導致。
- (2) 37. 添加哪種材料不會增加蛋糕的柔軟度？(1) 油脂 (2) 麵粉 (3) 砂糖 (4) 蛋黃。

- (2) 38. 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？(1) 果膠、果汁 (2) 玉米澱粉、果汁 (3) 洋菜、果汁 (4) 吉利丁(gelatine)、果汁。
- (1) 39. 雞蛋 1 台斤 30 元，則雞蛋 1 公斤的價錢為 (1) 50 元 (2) 60 元 (3) 100 元 (4) 120 元。
- (1) 40. 蔥油餅可使用燙麵或冷水麵方式製作，下列描述何者正確？(1) 配方含水量，燙麵>冷水麵 (2) 熟製後產品韌性，燙麵>冷水麵 (3) 產品易老化程度，燙麵>冷水麵 (4) 熟製後產品含水量，燙麵<冷水麵。
- (3) 41. 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤？(1) 乳化劑 (2) 食用黃色 4 號色素 (3) 鹼水 (4) 己六醇。
- (2) 42. 糕仔崙收縮嚴重之可能原因為？(1) 糕仔糖太少 (2) 蒸炊過久 (3) 熟蓬萊米粉用量過高 (4) 蒸炊不足。
- (4) 43. 解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為？(1) 表面噴水 (2) 撒麵粉 (3) 重新混合製作 (4) 麵片作打浪狀。
- (2) 44. 下列穀物之油脂含量多寡比序何者正確？(1) 黃豆>花生>小麥 (2) 花生>黃豆>小麥 (3) 花生>小麥>黃豆 (4) 黃豆>小麥>花生。
- (4) 45. 硬質甜餅乾成型時為使印模圖案清晰，可在配方中加入 (1) 膨脹劑 (2) 沙拉油 (3) 粗砂糖 (4) 玉米澱粉 改善。
- (4) 46. 下列何者為製作冬粉之主原料？(1) 馬鈴薯 (2) 小麥 (3) 稻米 (4) 綠豆。
- (4) 47. 下列何者灰分含量最高？(1) 低筋麵粉 (2) 中筋麵粉 (3) 高筋麵粉 (4) 全麥麵粉。
- (1) 48. 沙琪瑪製作時，需添加何種膨脹劑？(1) 碳酸氫銨 (2) 小蘇打 (3) 發粉 (4) 明礬。
- (4) 49. 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？(1) 細砂糖 (2) 奶粉 (3) 酵母 (4) 發粉。
- (4) 50. 下列何者為燙麵類產品？(1) 油麵 (2) 巧果 (3) 包子 (4) 水晶餃。
- (4) 51. 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀？(1) 小麥澱粉 (2) 玉米澱粉 (3) 麵粉 (4) 糖粉。
- (3) 52. 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？(1) 配方內葡萄乾用量太少 (2) 葡萄乾浸水太久 (3) 葡萄乾未做浸水處理 (4) 麵糰太乾。
- (2) 53. 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (1) 長 (2) 短 (3) 相同 (4) 時間長短不影響。
- (4) 54. 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？(1) 硬紅春麥 (2) 硬紅冬麥 (3) 琥珀色硬質小麥 (4) 軟質冬麥。
- (1) 55. 奶油空心餅外殼太厚是因為？(1) 蛋的用量太多 (2) 攪拌不足 (3) 麵糊溫度太高 (4) 麵糊溫度太低。

- (1) 56. 穀物貯存時，最不適當保存條件為？(1) 陽光照射處 (2) 陰涼處
(3) 乾燥處 (4) 溫度低處。
- (1) 57. 炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜？(1) 延展性大於彈性
(2) 延展性等於彈性 (3) 彈性大於延展性 (4) 延展性與油條製作不
相關。
- (3) 58. 下列何者為一般漿糰的米食製品？(1) 油蔥粿 (2) 鹼粽 (3) 芋粿巧
(4) 鳳片糕。
- (1) 59. 雪片糕屬於何類米食製品？(1) 熟粉類 (2) 米漿型 (3) 一般漿糰
(4) 飯粒型。
- (1) 60. 下列何項不是酵母之特性？(1) 是一種具有生命的細菌 (2) 發酵時會
產生氣體與酒精 (3) 單細胞 (4) 生長與溫度有關。
- (2) 61. 有關「派」的敘述，何者正確？(1) 作派皮時，麵糰需攪打至完成階
段 (2) 派皮的主要材料是麵粉、食鹽、油脂及水 (3) 派皮可使用液體
油製作，以產生層次 (4) 草莓戚風派是以玉米粉為凝膠材料。
- (3) 62. 菊花酥的酥度與下列何種原料無關？(1) 油皮酥比例 (2) 使用低筋麵
粉 (3) 奶粉種類 (4) 油脂的烤酥性。
- (1) 63. 關於蛋的特性中，下列何者正確？(1) 蛋白在 60 °C 開始凝固，在 80°C
則完全凝固 (2) 蛋白之 pH 值愈高，起泡性愈佳 (3) 蛋黃具有乳化性，
但蛋白不具乳化性 (4) 蛋糕主要是利用蛋黃的起泡性。
- (2) 64. 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？(1) 洋
菜 (2) 果膠 (3) 阿拉伯膠 (4) 動物膠。
- (3) 65. 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？(1) 麵糰攪
拌時溫度太低 (2) 配方內水分太多 (3) 配方中糖和油等柔性原料不夠
(4) 爐溫太低。
- (1) 66. 糯米黏性的主要來源是 (1) 澱粉 (2) 蛋白質 (3) 油脂 (4) 灰分。
- (1) 67. 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為？(1) 麵糊太乾 (2) 配方內油的
用量太少 (3) 使用化學膨脹劑 (4) 麵糊糊化程度良好。
- (3) 68. 製作八寶粥時，最後加入的原料是？(1) 紅豆、綠豆 (2) 薏仁、花生
(3) 砂糖 (4) 桂圓、麥片。
- (4) 69. 冷凍米食不適用下列何種方法解凍？(1) 微波 (2) 室溫 (3) 溫水
(4) 日晒。
- (4) 70. 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用 (1) 生芝麻 (2) 炒熟芝麻
(3) 烤熟芝麻 (4) 炸熟芝麻。
- (3) 71. 下列何種米之營養價值最高？(1) 白米 (2) 胚芽米 (3) 糙米 (4) 米
糠。
- (4) 72. 理想的海綿蛋糕麵糊比重為 (1) 0.76 (2) 0.66 (3) 0.56 (4) 0.46 左
右。

- (3) 73. 常用來製作碗粿之澱粉為？ (1) 太白粉 (2) 糯米粉 (3) 在來米粉 (4) 麵粉。
- (1) 74. 下列何種米常用來製作米苔目？ (1) 在來米 (2) 粳米 (3) 長糯米 (4) 蓬萊米。
- (3) 75. 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？ (1) 無關 (2) 差不多 (3) 愈差 (4) 愈好。
- (3) 76. 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積 (1) 不變 (2) 變大 (3) 變小 (4) 變厚。
- (3) 77. 下列關於米之澱粉支鏈比例由高到低排序，何者正確？ (1) 糯米>在來米>蓬萊米 (2) 在來米>糯米>蓬萊米 (3) 糯米>蓬萊米>在來米 (4) 在來米>蓬萊米>糯米。
- (2) 78. 米食製品最易變硬老化(回凝)之溫度為 (1) -10°C (2) 4°C (3) 18°C (4) 25°C。
- (2) 79. 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高 (1) 氧化劑 (2) 小蘇打 (3) 油脂 (4) 水的用量。
- (2) 80. 寧波年糕之原料米一般為？ (1) 在來米 (2) 蓬萊米 (3) 圓糯米 (4) 長糯米。
- (4) 81. 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度 (pH 值) 會？ (1) 有時高、有時低 (2) 不變 (3) 上升 (4) 下降。
- (1) 82. 何種原料可使開口笑油炸時麵球容易裂開又不影響其口味？ (1) 泡打粉 (2) 碳酸氫銨 (3) 小蘇打粉 (4) 速溶酵母。
- (4) 83. 蒸烤雞蛋布丁的凝膠材料是 (1) 玉米澱粉 (2) 吉利 T (3) 果膠 (4) 雞蛋。
- (2) 84. 下列何種米食製品之熟製方式與沙琪瑪相同？ (1) 糯米腸 (2) 米花糖 (3) 廣東粥 (4) 筒仔米糕。
- (3) 85. 麵包成品體積太小，可能是 (1) 水份太多 (2) 酵母太多 (3) 食鹽太多 (4) 油脂太少。
- (3) 86. 下列何種生米粒顏色較白？ (1) 蓬萊米 (2) 在來米 (3) 糯米 (4) 秈米。
- (3) 87. 鹼粽呈黃色是因為 (1) 糙米顏色 (2) 加黃色色素 (3) 加鹼粉 (水) (4) 貯存不當。
- (2) 88. 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為？ (1) 材質厚度 (2) 深度 (3) 直徑 (4) 顏色。
- (1) 89. 蒸發粿時，為使膨發表面及較有裂紋，火力宜採用？ (1) 大火 (2) 中火 (3) 小火 (4) 微火。
- (4) 90. 下列何者不屬於熟粉類之米食製品？ (1) 鳳片糕 (2) 冰皮月餅 (3) 豬油糕 (4) 碗粿。

- (4) 91. 涼麵、油麵製作時可增加製品粘彈性的原料為 (1) 白醋 (2) 油脂 (3) 玉米澱粉 (4) 鹼水。
- (4) 92. 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性？ (1) 奶粉 (2) 糖粉 (3) 油 (4) 水。
- (2) 93. 下列哪種製品不宜使用碳酸氫銨作為膨脹劑？ (1) 沙琪瑪 (2) 黑糖糕 (3) 油條 (4) 桃酥。
- (4) 94. 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關？ (1) 麵粉的破損澱粉量 (2) 麵粉的蛋白質含量 (3) 麵粉的顆粒大小 (4) 麵粉的白度。
- (2) 95. 欲使花捲產品具有層次與風味，一般可使用 (1) 醬油、蔥、鹽 (2) 食用油、蔥、鹽 (3) 食用油、醬油、蔥 (4) 沙拉油、麻油、豬油 等原料來製作。
- (3) 96. 澄粉一般是指 (1) 精製樹薯粉 (2) 精製米粉 (3) 小麥澱粉 (4) 玉米澱粉。
- (1) 97. 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？ (1) 蘇打餅乾 (2) 海綿蛋糕 (3) 口糧餅乾 (4) 戚風蛋糕。
- (1) 98. 米粉絲之主要原料為？ (1) 在來米 (2) 蓬萊米 (3) 長糯米 (4) 圓糯米。
- (4) 99. 蘿蔔糕是屬於哪一類之米食製品？ (1) 米粒類 (2) 熟粉類 (3) 膨發類 (4) 漿(粿)粉類。
- (3) 100. 小麥胚乳的主要色素為？ (1) 葉紅素 (2) 葉綠素 (3) 胡蘿蔔素 (4) 葉黃素。
- (3) 101. 下列產品麵皮的特性哪些相類似？ (1) 麵條與燒賣 (2) 水餃與蒸餃 (3) 蒸餃與燒賣 (4) 蛋黃酥與鳳梨酥。
- (3) 102. 製作產品所添加的乳化劑，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 (1) HLB 值越大，親油性越強 (2) HLB 值越大，親水性越弱 (3) HLB 值越小，親油性越強 (4) HLB 值越小，親水性越強。
- (2) 103. 麻糬之製程中，哪一步驟可使產品具有特殊口感？ (1) 磨漿 (2) 攪拌 (3) 冷卻 (4) 成型。
- (4) 104. 米粒中澱粉含量最多之部位為？ (1) 米糠 (2) 稻殼 (3) 胚芽 (4) 胚乳。
- (4) 105. 要使蒸蛋糕有平整的表面應嚴格控制 (1) 蛋糕麵糊的比重 (2) 蛋的用量 (3) 模具的大小 (4) 蒸煮火候與時間。
- (4) 106. 稻米構造中，位於最外層者？ (1) 胚乳 (2) 胚芽 (3) 米糠 (4) 稻殼。
- (2) 107. 傳統廣式月餅所使用豆沙餡具有的特性為 (1) 高糖少油 (2) 高糖高油 (3) 低糖低油 (4) 低糖高油。
- (1) 108. 糯米紙之主成份為？ (1) 澱粉 (2) 蛋白質 (3) 脂肪 (4) 纖維素。

- (2) 109. 鍋粿屬於何種類型之米食加工產品？(1) 熟粉類 (2) 膨發類 (3) 米漿型 (4) 漿糰型。
- (1) 110. 麵食製品貯存時，易遭受微生物污染而使品質劣化，下列微生物對耐鹽性的強弱排序，何者正確？(1) 黴菌 > 酵母菌 > 細菌 (2) 黴菌 < 酵母菌 < 細菌 (3) 黴菌 > 酵母菌 < 細菌 (4) 黴菌、酵母菌、細菌都一樣。
- (3) 111. 製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之 (1) 怕底部產生氣泡 (2) 使成品蒸熟產生沉澱物 (3) 會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用 (4) 不會影響。
- (2) 112. 常用來製作麻糬之澱粉為？(1) 太白粉 (2) 糯米粉 (3) 在來米粉 (4) 麵粉。
- (1) 113. 製作粿粽須選用下列何種原料米？(1) 圓糯米 (2) 長糯米 (3) 在來米 (4) 蓬萊米。
- (4) 114. 有關固體油脂的敘述何者正確？(1) 熔點低 (2) 不具可塑性 (3) 為不飽和性油脂 (4) 安定性較液體油佳。
- (1) 115. 麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？(1) 發酵溫度 (2) 水溫 (3) 室溫 (4) 麵粉溫度。
- (2) 116. 下列產品何者不具有「層次」？(1) 太陽餅 (2) 鳳梨酥 (3) 咖哩餃 (4) 菊花酥。
- (2) 117. 蒸餃冷卻後仍保有柔軟特性，應以何種麵糰製作？(1) 油炸麵食 (2) 燙麵食 (3) 冷水麵食 (4) 酥油皮麵食。
- (3) 118. 中式麵食之主要穀類原料為？(1) 大麥 (2) 稻米 (3) 小麥 (4) 黃豆。
- (4) 119. 與廣式月餅相較，下列何者非台式月餅的品質特性？(1) 比較不會滲油 (2) 花紋比較不明顯 (3) 皮厚 (4) 皮薄。
- (2) 120. 蛋糕表面有白色斑點是因為 (1) 發粉用量過多 (2) 糖的顆粒沒有拌均勻 (3) 糖的顆粒太細 (4) 蛋的用量太多。
- (1) 121. 下列產品之餅皮，何者有添加轉化糖漿？(1) 廣式月餅 (2) 台式月餅 (3) 鳳梨酥 (4) 綠豆凸。
- (3) 122. 製作發酵麵食時，何種材料可使產品組織細緻及增加體積？(1) 糖 (2) 鹽 (3) 固體油 (4) 液體油。
- (1) 123. 下列那一種油脂其烤酥性最大？(1) 豬油 (2) 純奶油 (3) 人造奶油 (4) 雪白油。
- (3) 124. 下列何者配方中含蛋液？(1) 廣式月餅之漿皮 (2) 蛋黃酥之油皮 (3) 鳳梨酥之糕皮 (4) 綠豆凸 (椪) 之油酥。
- (2) 125. 為了防止米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善？(1) 防腐劑 (2) 品質改良劑 (3) 著色劑 (4) 膨脹劑。
- (3) 126. 下列對新舊米的敘述，何者不正確？(1) 新米水分含量較多 (2) 舊米蒸煮時吸水量較多 (3) 新米煮熟黏性小 (4) 新米風味較佳。
- (1) 127. 蒸芋頭糕宜用？(1) 大火 (2) 中火 (3) 小火 (4) 微火。

- (4) 128. 「低筋」麵粉依字義來表示，請問何種成分含量較低？(1) 灰分 (2) 水分 (3) 油脂 (4) 蛋白質。
- (4) 129. 欲使蓮花酥成品花瓣展開且層次分明，以(1) 煎 (2) 蒸 (3) 煮 (4) 炸 方式製作較為合適。
- (3) 130. 下列何種原料不會增加麵條的韌性？(1) 鹼 (2) 澱粉 (3) 油 (4) 鹽。
- (1) 131. 下列何種產品製作時須使用壓麵機？(1) 麵條 (2) 開口笑 (3) 蒸蛋糕 (4) 臺式月餅。
- (3) 132. 冷水麵食口感較燙麵麵食 (1) 相同無差別 (2) 較柔軟 (3) 較強韌 (4) 較酥鬆。
- (3) 133. 製作發糕使用之發粉是哪一種？(1) 調味劑 (2) 防腐劑 (3) 膨脹劑 (4) 乳化劑。
- (3) 134. 麵粉洗筋後所得之澱粉稱為？(1) 玉米澱粉 (2) 在來米粉 (3) 澄粉 (4) 馬鈴薯澱粉。
- (1) 135. 蒸紅龜粿宜使用何種火候？(1) 中小火 (2) 烈火 (3) 大火 (4) 強火。
- (4) 136. 麵條製作時添加食鹽之目的，下列何者為非？(1) 增加黏彈性 (2) 促進麵條內部水分擴散 (3) 抑制微生物之生長 (4) 調整酸鹼值。
- (4) 137. 一般白米飯的水分含量約多少%？(1) 75% (2) 50% (3) 85% (4) 65%。
- (3) 138. 調整麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的 (1) 糖 (2) 奶油 (3) 水 (4) 麵粉。
- (1) 139. 下列何者屬中式麵食製品中之酥油皮類製品？(1) 太陽餅 (2) 包子 (3) 鳳梨酥 (4) 沙琪瑪。
- (3) 140. 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？(1) 蜂蜜 (2) 麥芽糖 (3) 砂糖 (4) 乳糖。
- (1) 141. 下列何者屬中式麵食製品中之糕漿皮類製品？(1) 鳳梨酥 (2) 小籠包 (3) 燒賣 (4) 油條。
- (4) 142. 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為210%，若使用麵粉30公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰 (1) 15公斤 (2) 30公斤 (3) 50公斤 (4) 63公斤。
- (2) 143. 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (1) 味精 (2) 塔塔粉 (3) 發粉 (4) 食鹽。
- (4) 144. 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？(1) 外表光滑漂亮 (2) 好吃不黏牙 (3) 表皮很厚 (4) 外表皺縮且黏牙。
- (1) 145. 春捲皮屬於何種中式麵食類製品？(1) 冷水麵食 (2) 燙麵食 (3) 酥 (油) 皮麵食 (4) 糕 (漿) 皮麵食。
- (1) 146. 下列何種產品須經「擀捲」操作？(1) 蛋黃酥 (2) 蒸餃 (3) 麵條 (4) 廣式月餅。

- (2) 147. 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ (1) 11~13% (2) 14~22%
(3) 24~ 30% (4) 36~ 40%。
- (3) 148. 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當？ (1) 35°C、85%
(2) 20°C、85% (3) 28°C、75~80% (4) 38°C、85%。
- (3) 149. 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為 (1) 爐火太大 (2) 爐火太小 (3) 粉與水拌不均勻 (4) 粉類太少。
- (3) 150. 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？
(1) 使麵糰內部溫度均勻 (2) 更換空氣，促進酵母發酵 (3) 縮短攪拌時間 (4) 促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
- (3) 151. 製作碗粿時添加澱粉之主要目的為 (1) 降低成本 (2) 提高白度
(3) 改善膠體質地 (4) 使產品表面光滑。
- (4) 152. 製作油條、泡芙最適合添加之膨脹劑為？ (1) 發粉 (2) 小蘇打
(3) 酵母 (4) 碳酸氫銨。
- (3) 153. 一般不使用中筋麵粉製作之產品為？ (1) 麵條 (2) 蔥油餅 (3) 油條
(4) 燒餅。
- (3) 154. 造成燒餅層次產生之主要原因為？ (1) 攪拌時拌入之空氣 (2) 化學膨脹劑 (3) 油皮包油酥 (4) 酵母發酵。
- (4) 155. 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？ (1) 廣東裹蒸粽的荷葉 (2) 台式肉粽的麻竹葉 (3) 鹼粽的麻竹葉 (4) 野薑花粽的月桃葉。
- (1) 156. 蛋白質含量高的米，下列敘述何者不正確？ (1) 煮飯時間較短 (2) 硬度較佳 (3) 碾米時較不易斷 (4) 煮飯時間較長。
- (2) 157. 蛋黃酥之油皮中豬油含量越高，則產品組織越 (1) 韌 (2) 酥 (3) 硬
(4) 黏。
- (4) 158. 下列何者為小麥製粉主要的目的？ (1) 漂白 (2) 熟成 (3) 增加彈性
(4) 使麩皮、胚芽與胚乳部分分離。
- (4) 159. 製作紅龜粿時可能使用之添加物為？ (1) 苯甲酸鈉 (2) 己二烯酸鈉
(3) 維生素 A (4) 紅色 6 號。
- (2) 160. 傳統熟粉(糕仔粉)之製作係？ (1) 以生米直接焙炒磨粉 (2) 米蒸熟乾燥後再焙炒後磨粉 (3) 生米焙炒後再蒸熟後磨粉 (4) 生米磨粉後直接焙炒。
- (3) 161. 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？
(1) 麵粉筋性太強 (2) 蛋溫太低 (3) 麵糊混合過久 (4) 攪拌不足。
- (1) 162. 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 (1) 鈎狀 (2) 槳狀 (3) 鋼絲狀
(4) 任何攪拌器皆可使用。
- (2) 163. 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？ (1) 餅片成型後、入烤爐前 (2) 出烤爐噴油後 (3) 在烤焙時 (4) 進包裝機前。

- (1) 164. 製作通心麵之小麥品種為？(1) 杜蘭麥 (2) 硬紅春麥 (3) 軟紅冬麥 (4) 硬紅冬麥。
- (3) 165. 饅頭製作時使用比例較高之麵粉為？(1) 特高筋麵粉 (2) 高筋麵粉 (3) 中筋麵粉 (4) 低筋麵粉。
- (1) 166. 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？(1) 捲起階段 (2) 麵筋擴展階段 (3) 麵筋完成階段 (4) 麵筋斷裂階段。
- (2) 167. 下述何者不是麵糰壓延的功能？(1) 使麵筋充分擴展 (2) 加速麵粉吸水 (3) 將麵糰內空氣擠出 (4) 使表皮細緻有光澤。
- (2) 168. 酵母、小蘇打粉、發粉等膨脹劑，其共同特徵是產生何種氣體？(1) SO₂ (2) CO₂ (3) NO₂ (4) NH₃。
- (2) 169. 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要原因為(1) 水分含量高 (2) 高糖高油脂的配方 (3) 油皮油酥的包捲層次 (4) 含化學膨大劑。
- (1) 170. 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？(1) 蘇打餅乾 (2) 瑪莉餅乾 (3) 乳沫類小西餅 (4) 冰箱小西餅。
- (4) 171. 製作派皮時，發生過度收縮的主要原因是下列何者？(1) 派皮中油脂量太多 (2) 麵粉筋度太弱 (3) 水份太少 (4) 揉捏整型過久。
- (4) 172. 八寶粥之糖度(°Brix)以何範圍比較適合？(1) 20~22°Brix (2) 18~20°Brix (3) 15~16°Brix (4) 11~13°Brix。
- (4) 173. 下列哪一類蛋糕麵糊理想比重最輕？(1) 海綿類 (2) 戚風類 (3) 麵糊類 (4) 天使類。
- (4) 174. 下列何種原料含油脂量最高？(1) 高筋麵粉 (2) 粉心麵粉 (3) 全麥麵粉 (4) 小麥胚芽。
- (2) 175. 製作蛋糕式道納司(蛋糕式甜甜圈)所使用之膨脹劑是？(1) 酵母 (2) 發粉(B.P) (3) 油脂 (4) 小蘇打(B.S)。
- (3) 176. 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生？(1) 組織柔軟 (2) 體積膨大 (3) 顏色變白 (4) 二氧化碳產生較多。
- (4) 177. 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過100%？(1) 麵包 (2) 餅乾 (3) 中式點心 (4) 蛋糕。
- (2) 178. 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？(1) 二氧化碳(CO₂) (2) 氨(NH₃) (3) 熱量 (4) 酒精。
- (3) 179. 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部分裂開、四週收縮表示製作中(1) 烤焙時間太久 (2) 攪拌不足 (3) 爐溫太高 (4) 配方水分過多。
- (2) 180. 1台兩重的湯圓等於？(1) 32.5公克 (2) 37.5公克 (3) 38.5公克 (4) 50公克的湯圓。
- (4) 181. 下列那一種麵包烤焙時間最短？(1) 900公克的全麥吐司 (2) 450公克的圓頂奶油土司 (3) 350公克的歐式麵包 (4) 100公克包餡的甜麵包。

- (4) 182. 烘焙材料中所稱的「重曹」是指？(1) 發粉 (2) 碳酸氫銨 (3) 酵母 (4) 小蘇打粉。
- (2) 183. 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？(1) 魔鬼蛋糕 (2) 水果蛋糕 (3) 果醬捲 (4) 戚風蛋糕。
- (4) 184. 下列何種蛋糕在製作過程時，不得沾上任何油脂？(1) 大理石蛋糕 (2) 蜂蜜蛋糕 (3) 魔鬼蛋糕 (4) 天使蛋糕。
- (4) 185. 海綿蛋糕配方主要原料為？(1) 細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 (2) 麵粉、沙拉油、水 (3) 麵粉、細砂糖、發粉 (4) 麵粉、細砂糖、蛋。
- (1) 186. 一般乳沫類蛋糕使用卵白的溫度最好為？(1) 17~22°C (2) 26~30°C (3) 31~35°C (4) 36~40°C。
- (1) 187. 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加多少？(1) 2% (2) 4% (3) 6% (4) 不影響。
- (3) 188. 下列哪種麵粉改良劑可用以增強麵筋強度？(1) 碳酸氫銨 (2) 苯甲酸钠 (3) 維生素 C (4) 類胡蘿蔔素。
- (4) 189. 不同類型米煮飯加水量，下列何者不正確？(1) 秈米加水量較粳米多 (2) 秈米加水量較糯米多 (3) 粳米加水量較糯米多 (4) 糯米加水量較秈米多。
- (3) 190. 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因 (1) 麵粉筋度太低 (2) 麵糊攪拌不足 (3) 烤焙不足 (4) 塔塔粉用量不足。
- (3) 191. 蛋白加糖經攪拌起泡後以手指勾起呈堅硬尖峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為？(1) 起始狀態 (2) 濕性發泡 (3) 乾性發泡 (4) 棉花狀態。
- (4) 192. 海綿蛋糕中奶油用量最多可用？(1) 10~19% (2) 20~29% (3) 30~39% (4) 40%。
- (3) 193. 奶水中含固形物 (奶粉) 量為？(1) 4% (2) 8% (3) 12% (4) 16%。
- (2) 194. 關於麵糰攪拌速度之敘述，下列何者為非？(1) 須經壓延之麵糰應用慢速 (2) 配方水量少宜用快速 (3) 麵粉筋性弱宜用慢速 (4) 配方糖量多宜用快速。
- (1) 195. 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？(1) 烘焙時爐溫太低 (2) 烘焙時爐溫太高 (3) 麵糊攪拌不足 (4) 麵糊攪拌不勻。
- (3) 196. 下列哪一種蛋糕之烤溫最低？(1) 輕奶油蛋糕 (2) 海綿蛋糕 (3) 水果蛋糕 (4) 天使蛋糕。
- (4) 197. 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能的原因？(1) 操作室溫太高，裹入油已融化 (2) 壓延時，麵團太硬，導致裹入油無法均勻延展開來 (3) 摺疊次數太多 (4) 放入過多的砂糖，麵包太甜。
- (1) 198. 麵糊類蛋糕的製作，哪種方法較省人工？(1) 直接法 (2) 糖油拌合法 (3) 粉油拌合法 (4) 兩步(段)拌合法。

- (3) 199. 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的因為 (1) 容易吸收水分 (2) 好控制麵粉量 (3) 避免攪拌出筋 (4) 防止破壞打發的氣泡。
- (1) 200. 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，須擰平或用模型壓出的產品是？ (1) 脆硬性小西餅 (2) 軟性小西餅 (3) 酥硬性小西餅 (4) 鬆酥性小西餅。
- (2) 201. 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有 (1) 流散 (2) 凝固 (3) 容易烤焙 (4) 防腐 的功能。
- (1) 202. 製作麵包之四種基本材料不包括 (1) 糖 (2) 鹽 (3) 酵母 (4) 水。
- (2) 203. 以哪種方法所製作的麵糊類蛋糕，體積較大、組織膨鬆？ (1) 直接法 (2) 糖油拌合法 (3) 粉油拌合法 (4) 兩步(段)拌合法。
- (1) 204. 增加何種原料可使糕(漿)皮類的餅皮更酥鬆？ (1) 油脂 (2) 細砂糖 (3) 糖粉 (4) 高粉。
- (3) 205. 有關胚芽米的敘述，下列何者錯誤？ (1) 胚芽米含維生素 B，是預防腳氣病的重要營養成分 (2) 胚芽米維生素E的含量比白米高 (3) 胚芽米是指糙米除去米糠及胚乳後保留胚芽的米 (4) 胚芽米的纖維素含量比白米高。
- (2) 206. 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為？ (1) 麵粉的選用 (2) 麵糊放置時間 (3) 高溫長時間烤焙 (4) 低溫長時間烤焙。
- (3) 207. 下列何種材料可以有效控制麵包發酵？ (1) 糖 (2) 奶粉 (3) 食鹽 (4) 奶油。
- (3) 208. 下列節慶與產品的配對，何者有誤？ (1) 端午節—肉粽 (2) 中秋節—蛋黃酥 (3) 元宵節—年糕 (4) 清明節—潤餅。
- (1) 209. 小麥製粉過程中「調濕」的目的為何？ (1) 使胚乳與麩皮易於剝離 (2) 殺蟲 (3) 熟成 (4) 漂白。
- (4) 210. 蛋糕容易發黴，可能之因素為 (1) 烤焙時間長 (2) 蛋糕油脂含量過多 (3) 蛋糕糖分含量過多 (4) 出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中。
- (1) 211. 下列何種麵食製品所使用之麵粉蛋白質含量較高？ (1) 土司麵包 (2) 麵條 (3) 戚風蛋糕 (4) 饅頭。
- (4) 212. 製作麵糊類小西餅要有較『鬆』之口感，應使用何種麵粉？ (1) 特高筋麵粉 (2) 高筋麵粉 (3) 中筋麵粉 (4) 低筋麵粉。
- (4) 213. 小西餅膨發之因素不包括？ (1) 水 (2) 蛋 (3) 發粉 (4) 酵母。
- (4) 214. 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因 (1) 攪拌過度 (2) 攪拌不足 (3) 爐溫太高 (4) 發粉用量不足。
- (3) 215. 糕仔崙與下列那一種米食製品的保存方式相近？ (1) 炒飯 (2) 蘿蔔糕 (3) 鳳片糕 (4) 寧波年糕。
- (2) 216. 乳沫類小西餅是以何種方式成型？ (1) 塊狀成型 (2) 擠出成型 (3) 線切成型 (4) 推壓成型。

- (2) 217. 中式麵食的「油酥」是由 (1) 高筋麵粉及油脂 (2) 低筋麵粉及油脂 (3) 高筋麵粉及食鹽、油脂 (4) 低筋麵粉及食鹽、油脂 所組成。
- (3) 218. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？ (1) 金黃色葡萄球菌 (2) 大腸桿菌 (3) 沙門氏桿菌 (4) 肉毒桿菌。
- (1) 219. 油脂的可塑性與下列何項有關？ (1) 油脂的熔點 (2) 油脂的發煙點 (3) 油脂的脂肪酸含量 (4) 油脂純化處理是否良好。
- (1) 220. 下列何種產品須使用往覆式壓麵機？ (1) 牛角麵包 (2) 虎皮蛋糕 (3) 菠蘿麵包 (4) 全麥土司。
- (1) 221. 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為 (1) 高筋麵粉 (2) 低筋麵粉 (3) 粉心粉 (4) 洗筋粉。
- (3) 222. 下列何者是新鮮蛋的特徵？ (1) 蛋殼表面光滑 (2) 蛋殼表面有油漬 (3) 蛋殼表面粗糙 (4) 比重較輕。
- (2) 223. 生牛奶未經加熱處理，不適合應用在以下何種類型麵食？ (1) 水調(和)麵類 (2) 發麵類 (3) 酥油皮類 (4) 糕漿皮類。
- (4) 224. 雞蛋不具下列何種性質？ (1) 起泡性 (2) 熱凝固性 (3) 乳化性 (4) 抗氧化性。
- (2) 225. 歐美國家重量單位 1 磅相當於 (1) 12 盎司 (2) 454 公克 (3) 8 兩 (4) 1 公斤。
- (3) 226. 製作高成分奶油海綿蛋糕，為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用 (1) 乳清粉 (2) 全脂奶粉 (3) 小麥澱粉 (4) 太白粉 代替。
- (4) 227. 製作奶油空心餅何者不需加入？ (1) 油脂 (2) 鹽 (3) 蛋 (4) 糖。
- (3) 228. 餅乾產品經烘焙完成、冷卻階段後，下列何者不是產品表面產生龜裂現象的原因？ (1) 烘焙不足、水分分佈不平均 (2) 烘焙時間不足 (3) 產品表面噴油 (4) 產品急速冷卻。
- (3) 229. 下列何者含固體油脂？ (1) 天使蛋糕 (2) 海綿蛋糕 (3) 麵糊類蛋糕 (4) 戚風蛋糕。
- (2) 230. 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為 (1) 麵粉採用低筋粉 (2) 底火太強 (3) 適當使用發粉 (4) 麵糊攪拌均勻。
- (2) 231. 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？ (1) 0% (2) 2% (3) 4% (4) 6%。
- (1) 232. 煉乳是用鮮奶經減壓加熱濃縮至原體積的 (1) 1/3 (2) 1/4 (3) 1/5 (4) 1/6。
- (1) 233. 何種麵粉最適合製作燙麵食？ (1) 中筋麵粉 (2) 低筋麵粉 (3) 高筋麵粉 (4) 特高筋麵粉。
- (4) 234. 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？ (1) 油脂 (2) 麵粉 (3) 奶粉 (4) 蛋。
- (4) 235. 下列何項不是饅頭皺縮的原因？ (1) 發酵溫度 (2) 麵粉筋性太強 (3) 火力過強 (4) 酵母種類。

- (2) 236. 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？(1) 醣含量 (2) 灰分含量
(3) 水分含量 (4) 蛋白質含量。
- (2) 237. 下列何種產品因水分含量較低，常溫貯藏性較佳？(1) 饅頭 (2) 蛋黃酥 (3) 蔥油餅 (4) 發糕。
- (3) 238. 可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，如製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加3%的可可粉，則配方中的吸水應該？
(1) 減少3% (2) 增加3% (3) 增加4.5% (4) 減少4.5%。
- (3) 239. 有關糖對烘焙產品品質之影響，下列何者有誤？(1) 增加產品柔軟度
(2) 烤焙時增加著色速度 (3) 降低風味 (4) 為一種柔性材料。
- (3) 240. 元宵的製程，何者正確？甲、餡過水；乙、分餡；丙、滾動裹糯米粉
(1) 甲乙丙 (2) 乙丙甲 (3) 乙甲丙 (4) 甲丙乙。
- (1) 241. 製作碗粿時米漿若預糊化不足會有何現象發生？(1) 米漿分層有沉澱產生
(2) 過於濃稠不易分裝 (3) 成品表面不平整 (4) 米漿溫度超過70°C。
- (3) 242. 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和？
(1) 白糖 (2) 白醋 (3) 鹼水 (4) 白油。
- (2) 243. 鳳片粉是由(1) 秈米 (2) 糯米 (3) 在來米 (4) 粳米 所製成的熟粉。
- (4) 244. 砂糖水溶液之所以具有防腐作用，乃是利用何種原理？(1) 溫度
(2) 甜度 (3) 溶解度 (4) 滲透壓。
- (1) 245. 饅頭製作可使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確？(1) 新鮮酵母 > 速溶酵母 (2) 乾酵母 > 新鮮酵母
(3) 速溶酵母 > 乾酵母 (4) 速溶酵母 > 新鮮酵母。
- (4) 246. 製作刈包或荷葉包時，選用下列何種原料組合對產品外觀潔白最有幫助？(1) 中筋麵粉、生黃豆粉 (2) 中筋麵粉、熟黃豆粉 (3) 粉心麵粉、熟黃豆粉 (4) 粉心麵粉、生黃豆粉。
- (2) 247. 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度(pH值)，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為(1) 小蘇打 (2) 碳酸鈉 (3) 碳酸氫銨 (4) 碳酸氫鈉。
- (4) 248. 關於酥油的敘述，下列何者為非？(1) 俗稱為「代奶油」(2) 不含水分及鹽的人造脫水奶油 (3) 為一種氫化的油，並加黃色色素及奶油香料 (4) 雖然打發性好、價格便宜，但不可以取代純奶油。
- (4) 249. 下列何種麵食不屬於水調和類麵食？(1) 淋餅 (2) 芝麻醬燒餅
(3) 餡餅 (4) 叉燒包。
- (3) 250. 白米飯放久變硬是因為(1) 蛋白質變性 (2) 澱粉糊化 (3) 澱粉回凝
(4) 油質氧化。