(3) 食品從業人員健康檢查及教育訓練記錄應保存幾年 ①一年 ②三年 ③五年④七年 。

(4) 下列何者對乾燥的抵抗力最強 ①黴菌 ②酵母菌 ③細菌 ④酵素 。

(1)水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.84 ②0.87 ③0.90 ④0.93 。

(1) 肉毒桿菌在酸鹼值(pH)多少以下生長會受到抑制 ①4.6 ②5.6 ③6.6 ④ 7.6 。

(1) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①生物性 ②化工性③機械性 ④電機性 。

(1) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①1 - 10 個病毒即可致病 ②用 75 %酒精可以殺死 ③外層有脂肪膜 ④若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌 。

(4) .下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④ 金黃色葡萄球菌 。

(2) 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③曲狀桿菌 ④ 葡萄球菌 。

(3) 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌， 則該腸炎弧菌即為 ①原因物質 ②事因物質 ③病因物質 ④肇因物質 。

(3) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①有嘔吐腹瀉症狀即成立 ②民眾檢舉即成立 ③二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 。

(1) 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述， 下列何者正確 ①一人血清檢體中檢出毒素即成立 ②媒體報導即成立 ③三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ④多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 。

(4) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確 ①是肉條發霉 ②是肉腐敗所產生之細菌 ③是肉變臭之前兆 ④是會產生神經毒素 。

(1) 河豚毒素中毒症狀多於食用後 ①3 小時內（通常是 10～ 45 分鐘）產生 ②6 小時內（ 通常是 60～ 120 分鐘）產生 ③ 12 小時內（ 通常是 60～ 120 分鐘） 產生 ④ 24 小時內（ 通常是 120～240 分鐘）產生 。

(2) 一般而言，河豚最劇毒的部位是 ①腸、皮膚 ②卵巢、肝臟 ③眼睛 ④肉 。

(4) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①腸病毒 ②肝病毒 ③肺病毒 ④神經毒 。

(4) 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒 ①黴菌毒素 ②麻痺性貝毒 ③ 食品添加物 ④組織胺 。

(1) 下列哪一種屬於天然毒素 ①黴菌毒素 ②農藥 ③食品添加物 ④保險粉 。

(2) 腸炎弧菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①牛肉 ②海產③蛋 ④雞肉 。

(3) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①蔬菜 ②海產 ③禽肉 ④水果。

(3) 低酸性真空包裝食品如果處理不當，容易因下列何者或其毒素引起食品中毒①李斯特菌 ②腸炎弧菌 ③肉毒桿菌 ④葡萄球菌 。

(2) 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒 ①李斯特菌 ②肉毒桿菌 ③腸炎弧菌 ④葡萄球菌 。

(3)食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 ①每三個月 ②每半年 ③每一年④想到再檢查即可 。

(1)下列何種肝炎， 感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 ①A 型 ②B 型 ③C 型 ④D 型 。

(1)目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為 ①餐飲業及烘焙業 ②販賣業 ③乳品加工業 ④食品添加物業 。

(3)中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85 % ②75% ③70% ④60 % 。

(2)供應學校餐飲之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ① 85% ②75 %③70 % ④60% 。

(1)觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①85 % ②75 % ③ 70% ④ 60%

(2)持有烹調相關技術證者，從業期間每年至少需接受幾小時的衛生講習 ① 4 小時 ②8 小時 ③12 小時 ④24 小時 。

(4) 廚師證書有效期間為幾年 ① 1 年 ②2 年 ③3 年 ④4 年 。

(2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ① 製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限 。

(2) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為 ①食品材料 ②食品添加物 ③營養物質 ④食品保健成分 。

(2)「餐具清洗良好作業指引」，下列何者是正確的清洗作業設施 ①洗滌槽：具有 100℃以上含洗潔劑之熱水②沖洗槽：具有充足流動之水，且能將洗潔劑沖洗乾淨 ③有效殺菌槽：水溫應在 100℃以上 ④洗滌槽：人工洗滌應浸 20 分鐘以上 。

(4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ① 50℃ ② 60℃③70℃ ④80℃ 以上。

(2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①50ppm ②200ppm ③ 500ppm ④1000ppm 。

(4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何 ①攝氏 45 度以上 ②攝氏 50 度以上 ③攝氏 55 度以上 ④攝氏 60 度以上 。

(4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範， 應達下列哪一個條件 ①120 米燭光以上 ② 140 米燭光以上 ③180 米燭光以上④200 米燭光以上 。

(3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何 ①三年至少清理一次 ②二年至少清理一次 ③一年至少清理一次 ④一月至少清理一次 。

(3) 下列何者是「食品良好衛生規範準則」中，餐具或食物容器是否乾淨的檢查項目 ①殘留澱粉、殘留脂肪、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ②殘留澱粉、殘留蛋白質、殘留洗潔劑、殘留過氧化氫 ③殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留洗潔劑 ④殘留澱粉、殘留脂肪、殘留蛋白質、殘留過氧化氫 。

(3) 與食品直接接觸及清洗食品設備與用具之用水及冰塊，應符合「飲用水水質標準」規定，飲用水的氫離子濃度指數(p H 值) 限值範圍為 ①4. 6～6.5 ②4.6～7.5 ③ 6.0～ 8.5 ④ 6. 0～9.5 。

(2) 供水設施應符合之規定，下列敘述何者正確 ①製作直接食用冰塊之製冰機水源過濾時，濾膜孔徑越大越好 ②使用地下水源者，其水源與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源，應至少保持十五公尺之距離 ③飲用水與非飲用水之管路系統應完全分離，出水口毋須明顯區分 ④蓄水池（塔、槽）應保持清潔，設置地點應距污穢場所、化糞池等污染源二公尺以上 。

(2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施 ①吹風機 ②乾手器或擦手紙巾 ③ 刮鬍機 ④牙線 等設施。

(2) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①價值不斐之食材 ②過期回收產品 ③廢棄食品容器具 ④食品用洗潔劑 。

(2) 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新 ①出現泡沫時 ②總極性化合物超過 25% ③油炸超過 1 小時 ④油炸豬肉後 。

(1) 下列何者為「食品良好衛生規範準則」中，有關場區及環境應符合之規定
①冷藏食品之品溫應保持在攝氏 7 度以下，凍結點以上 ②蓄水池(塔、槽) 應保持清潔，每兩年至少清理一次並作成紀錄 ③冷凍食品之品溫應保持在攝氏- 10 度以下 ④蓄水池設置地點應離汙穢場所或化糞池等污染源 2 公尺以上 。

(2)「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確 ①符合食品安全衛生管理法之規定 ②明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ③可置於碗

盤區固定位置方便取用 ④應標明其購買日期及價格 。

(2)「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確 ①食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物 ②反覆使用盛裝廢棄物之容器， 於丟棄廢棄物後，應立即清洗 ③過期回收產品， 可暫時置於其他成品放置區 ④廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨 。

(2)「食品良好衛生規範準則」中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確 ①應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置 ②倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ③應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ④倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入 。

(1) 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確 ①應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施②生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作 ③為保持新鮮， 生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ④提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫， 不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留 。

(3) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 ①環境保護法 ②食品安全衛生管理法 ③廢棄物清理法 ④食品良好衛生規範準則 。

(3)廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ②依環境保護法規定處理 ③非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ④環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 。

(4) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確 ①製造日期 ②食品添加物之功能性名稱 ③含非基因改造食品原料 ④國內通過農產品生產驗證者， 標示可追溯之來源 。

(1) 餐飲業者提供以牛肉為食材之餐點時，依規定應標示下列何種項目 ①牛肉產地 ②烹調方法 ③廚師姓名 ④牛肉部位 。

(2) 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語 ①烹調方法 ②僅供熟食 ③可供生食 ④製作流程 。

(2) 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀 ①鳳梨 ②芒果 ③芭樂 ④草莓 。

(1) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊 ①須冷藏或須冷凍 ② 水分含量 ③反式脂肪酸含量 ④基因改造成分 。

(3) 餐廳提供火鍋類產品時，依規定應於供應場所提供哪項資訊 ①外帶收費標準 ②火鍋達人姓名 ③湯底製作方式 ④供應時間限制 。

(1) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①調味料用油品， 如麻油、胡麻油等，無須標示②產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ③我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是2% ④食品添加物含基因改造原料時，無須標示。

(4) 購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？ ①殺菌劑過氧化氫 ②防腐劑己二烯酸 ③食用色素 ④蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品 。

(3) 下列產品何者無須標示過敏原資訊？ ①花生糖 ②起司 ③蘋果汁 ④優格 。

(3)工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？ ①只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中 ②視其安全性認定是否可添加於食品中 ③不得作食品添加物用 ④可任意添加於食品中 。

(4) 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？ ①6~100 萬元 ② 6~1, 500 萬元 ③6~5,000 萬元 ④6 萬~2 億元 。

(1)下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ②玉米 1 根(可食部分約130公克) ③粥 1 碗(約 250 公克) ④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克) 。

(4) 下列何者屬於「豆、魚、蛋、肉」類？ ①四季豆 ②蛋黃醬 ③腰果 ④牡蠣 。

(2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ②全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ③牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利 ④對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響 。

(1) 研究顯示，與罹患癌症最相關的飲食因子為 ①每日蔬、果攝取份量不足 ② 每日「豆、魚、蛋、肉」類攝取份量不足 ③常常不吃早餐，卻有吃宵夜的習慣 ④反式脂肪酸攝食量超過建議量 。

(3) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋1個 ②紅莧菜半碗(約3兩) ③牛肉1兩 ④葡萄8粒 。

(3) 每天熱量攝取高於身體需求量的300 大卡，約多少天後即可增加1公斤？①15天 ②20 天 ③25 天 ④35 天 。

(4) 下列飲食行為， 何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個雞蛋（ 荷包蛋、滷蛋等）②每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ③每天喝 1 杯拿鐵（ 咖啡加鮮奶） ④每天吃 1 個葡式蛋塔 。

(4) 世界衛生組織（WHO）建議每人每天反式脂肪酸不可超過攝取熱量的 1 %。請問，以一位男性每天2,000 大卡來看，其反式脂肪酸的上限為 ①5.2 公克②3.6 公克 ③ 2.8 公克 ④2. 2 公克 。

(3) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？ ①高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用 ④過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的 。

(3) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①養樂多 1 瓶 ②肉鬆 1 湯匙 ③雞蛋 1 個 ④冰淇淋 1 球 。

(3) 100克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ ①番薯 ②冬粉 ③綠豆 ④麵線

(1) 100 克的食物，下列何者所含脂肪量最低？ ①蝦仁 ②雞腿肉 ③豬腱 ④牛腩

(3) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/5 ②1/4③1/3 ④1 /2 。

(3) 每日飲食指南建議每天 1.5 -2 杯奶，一杯的份量是指？ ① 100cc ②150cc ③240cc ④ 300cc 。

(2) 每日飲食指南建議每天 3-5 份蔬菜， 一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 50 公克 ②未煮的蔬菜100 公克 ③未煮的蔬菜 150 公克 ④未煮的蔬菜 200 公克 。

(3)健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①15 公克 ②10 公克 ③6 公克④2 公 克 。

(1)下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ ①醣類 ②脂肪 ③蛋白質 ④維生素 。

(4)健康體重是指身體質量指數在下列哪個範圍？ ① 21.5 -26.9 ② 20.5-25.9 ③19.5-24.9 ④18.5 -23.9 。

(2) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確 ①玉米、栗子、荸薺屬蔬菜類 ②糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 ③紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類 ④瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類 。

(2) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 ①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B12 ②多攝食富含維生素 C 的蔬果， 以改善鐵質吸收率 ③每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ④全穀只須占全穀雜糧類的 1/4 。

(3)關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確 ①每日鈉的建議攝取量上限為 6 克 ②多葷少素 ③多粗食少精製 ④三餐應以國產白米為主食。

(2)飽和脂肪的敘述，何者正確 ①動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉) 的飽和脂肪含量較低 ②攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險 ③世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪 ④於常溫下固態性油脂(例如豬油) 其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油) 低 。

(2) 反式脂肪的敘述，何者正確 ①反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 ②反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 ③反式脂肪常見於生鮮蔬果中④即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害 。

(4) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？ ①白飯（200g） ＋荷包蛋（50g）＋芥藍菜（100g）＋豆漿（240mL）②糙米飯（200g） ＋五香豆干（80g）＋高麗菜（100g）＋豆漿（240mL）③白飯（200g）＋荷包蛋（50g）＋高麗菜（100g）＋鮮奶（240mL）④糙米飯（200g）＋五香豆干（80g）＋芥藍菜（100g）＋鮮奶（240mL）。

(1) 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 ①雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉 ②地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 ③蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 ④玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇 。

(3) 下列何者符合高纖的原則 ①以水果取代蔬菜 ②以果汁取代水果 ③以糙米取代白米 ④以紅肉取代白肉 。

(2) 請問飲食中如果缺乏「碘」這個營養素， 對身體造成最直接的危害為何？
①孕婦低血壓 ②嬰兒低智商 ③老人低血糖 ④女性貧血 。

(3) 銀髮族飲食需求及製備建議， 下列何者正確 ①應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險 ②應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ③多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ④保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購 。

(2) 以下敘述，何者為健康烹調？ ①含「不飽和脂肪酸」高的油脂有益健康，油炸食物最適合 ②夏季涼拌菜色，可以選用麻油、特級冷壓橄欖油、苦茶油、芥花油等，美味又健康 ③裹於食物外層之麵糊層越厚越好 ④可多使用調味料及奶油製品以增加食物風味 。

(1)「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①當季盛產食材價錢便宜且營養價值高 ②食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ③使用在地食材，增加碳足跡 ④進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 。

(2) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ② 可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ③ 添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色， 且減少維生素流失 ④分批小量烹煮蔬菜， 無法減少破壞維生素 C 。

(1)「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？ ①豆類可以和穀類互相搭配（ 如黃豆糙米飯），使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用 ②豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 ③種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食 ④素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用 。

(3) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味 ②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ③應用市售高湯罐頭（塊） 增加菜餚口感 ④使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 。

(2) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？ ①避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜 ②食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜 ③避免日曬，多攝取富含維生素 D 的食物，如魚類、雞蛋等 ④為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶 。

(2) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？ ①飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充15 杯(每杯 240 毫升) 以上的水分 ②每天日曬20 分鐘有助於預防骨質疏鬆 ③多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生 ④應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等 。

(4) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①燉煮肉類 ②蒸烤肉類 ③川燙肉類④碳烤肉類 。

(1)下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②每日攝取

高含「碘」食物， 如海帶 ③食用高單位碘補充劑 ④ 多攝取海鮮 。

(1) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則 ①使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味 ②使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用 ③多飲用白開水降低鹹度 ④採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味 。

(1) 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低 ①不含皮的肉類，例如雞胸肉 ②看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆 。

(2) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失 ①爆香時加入適量的加碘鹽 ②炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ③開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ④食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯 。

(1) 下列何者方式為用油較少之烹調方式 ①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 ②爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋 ③三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻 ④燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮 。

(3) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則? ①建議多以油炸類的餐點為主， 如薯條、炸雞 ②應避免供應水果、飲料等甜食 ③可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 ④學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味 。

(4) 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？ ①包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 ②當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ③包裝食品每份熱量220大卡，蛋白質4.8公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品 ④包裝飲料每100 毫升為 33大卡，1罐飲料內容物為400毫升，張同學今天共喝了4罐，他單從此包裝飲料就攝取了528大卡。

(4) 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5公克，飽和脂肪5.0 公克，反式脂肪0公克，下列敘述何者正確？①脂肪熱量佔比<40 %，與一般飲食建議相當 ②完全不含反式脂肪，健康無慮 ③飽和脂肪為熱量的20%，屬安全範圍 ④此包裝內共有 6 份，若全吃完， 總攝取熱量可達 1320 大卡 。

(1) 某稀釋乳酸飲料，每100毫升的營養成分為：熱量 28大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9公克， 內容量 330毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ ①此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ②整罐飲料蛋白質可以提供相當於1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ③蔗糖素可以抑制血糖的升高 ④此飲料富含維生素C。

(2)食品原料的成分展開，可以讓消費者對所吃的食品更加瞭解，下列敘述，何者正確？ ①三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ②若依標示，奶精主要成分為氫化植物油及玉米糖漿，營養價值低 ③有心臟病史者，每天1 杯三合一咖啡，可以促進血液循環並提神，對健康及生活品質有利 ④若原料成分中有部分氫化油脂，但反式脂肪含量卻為 0，代表不是所有的部分氫化油脂都含有反式脂肪酸 。

(3)104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為 ①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 ③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 ④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪 。

(2)下列何者不是衛福部規定營養標示所必須標示的營養素？①蛋白質②膽固醇③飽和脂肪 ④鈉

(1) 食品每100 公克固體或每100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時， 可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？ ①蛋白質 ②鈉 ③飽和脂肪 ④ 反式脂肪 。

(3) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①單糖 ②蔗糖 ③單糖加雙糖 ④單糖加蔗糖之總和。

(2) 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素 ①鉀 ②鈉 ③鐵④鈣 。

(1) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘 ①碘化鉀 ②碘酒 ③優碘 ④碘 131 。

(1) 食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少得以零標示 ①0.3 公克 ②0.5 公克 ③ 1 公克 ④3 公克 。

(4) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素 ①飽和脂肪 ②鈉 ③糖 ④膳食纖維 。

(1) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ① 51 % ②100 % ③ 33 % ④ 67 % 。

(2) 植物中含蛋白質最豐富的是 ①穀類 ②豆類 ③蔬菜類 ④薯類 。

(2) 豆腐凝固是利用大豆中的 ①脂肪 ②蛋白質 ③醣類 ④維生素 。

(1) 市售客製化手搖清涼飲料，常使用的甜味來源為？ ①高果糖玉米糖漿 ②葡萄糖 ③蔗糖 ④麥芽糖 。

(1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好 ①黃豆 ② 綠豆 ③紅豆 ④黃帝豆 。

(2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外尚可提供 ①維生素 A ②維生素 B 群 ③維生素 C ④維生素 D 。

(2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高 ①沙拉油 ②奶油 ③花生油 ④麻油 。

(4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高 ①黃豆油 ②花生油 ③棕櫚油 ④豬油 。

(4) 下列何種麵粉含有纖維素最高？ ①粉心粉 ②高筋粉 ③低筋粉 ④全麥麵粉。

(2) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病 ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 E ④維生素 K 。

(2) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？ ①糖精 ②楓糖 ③阿斯巴甜 ④醋磺內酯鉀(ACE-K) 。

(4) 新鮮的水果比罐頭水果富含 ①醣類 ②蛋白質 ③油脂 ④維生素 。

(3) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①澱粉 ②蛋白質 ③維生素 ④礦物質 。

(2) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①胡蘿蔔 ②莧菜 ③高麗菜 ④菠菜。

(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 。

(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 。

(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台式囍餅 。

(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 。

(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

(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

(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 。

(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 。

(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 。

(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

(4) 花蓮薯的敘述中，何者為非？ ①創始店「惠比須」是由日本人安富君在花所開設 ②花蓮薯由安富君與當時店內的師父張房研發而成 ③在 1979 年北迴鐵路開通後，花蓮薯迅速成為花蓮特產的代表 ④安富開店之初，曾經將日本的蕃薯拿到台灣接枝種植，成為台農57 號 。

(1) 下列何者屬於明酥型產品 ①芋頭酥 ②奶油酥餅 ③牛舌餅 ④水果餅 。

(124) 下列那些為奧地利點心？ ①林芝蛋糕（ Linzer Torte） ②沙哈蛋糕（ Sache r Torte）
③核桃塔（ Engadiner Nuss Torte） ④鹿背蛋糕（Belvederre Schn itten） 。

(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） 。

(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） 。

(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） 。

(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） 。

(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

(2) 抗氧化劑一般用在 ①奶製品 ②油脂 ③麵粉 ④硬水 。

(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 。

(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 。

(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

(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 。

(2) 衛生福利部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 ③25 ppm 以下 ④2.5ppm 以下 。

(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

(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

(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 。

(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

(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

(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

(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

(1) 高筋麵粉的吸水量約在 ①62～66% ②50～55 % ③48～52% ④ 40～46% 。

(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

(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 。

(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 。

(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 。

(1) 製作茶餅所使用的綠茶粉，該綠茶是屬於 ①不發酵茶 ②部分發酵茶 ③完全發酵茶 ④涼茶

(4) 茶葉的氧化作用也稱為茶葉的發酵， 因此製造過程中發生氧化作用越劇烈、發酵程度越高的茶葉，其茶湯的顏色呈現 ①綠色 ②白色 ③粉紅色④紅褐色

(2) 下列哪一種茶不是台灣生產製作的茶 ①蜜香紅茶 ②普洱茶 ③凍頂烏龍茶④文山包種茶

(3) 糖能夠快速地提供人體能量，有單醣與雙醣。不是最常見的單醣有 ①葡萄糖 ②果糖 ③蔗糖 ④半乳糖。

(3) 製作桃山皮使用之主要原料為 ①烏豆沙 ②紅豆沙 ③白豆沙 ④綠豆沙 。

(1) 所謂糕仔粉，其為 ①熟蓬來米穀粉 ②熟糯米粉 ③熟玉米粉 ④熟麵粉 。

(3) 製作伴手禮餡料所使用麥芽糖最適操作之 Brix° 為 ①55± 2 ② 65±2 ③ 75±2 ④85±2 之 間

(2) 下列何者為香蕉 7 成熟？ ①表皮中間呈黃色，頭尾兩端呈綠色，輕壓尾端硬硬

②表皮呈黃色， 輕壓尾端微軟 ③表皮黃色有少許褐色斑紋，輕壓果身軟軟 ④表皮黃褐色斑紋，果身軟， 有香氣。

(3) 適合製作糕餅的香蕉熟度 ① 3 分熟 ②5 分熟 ③7 分熟 ④10 分熟 。

(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 。

(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 。

(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℃ 。

(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℃ 。

(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 。

(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

(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 。

(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 。

(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銨粉 ④粉末香料 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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℃ 。

(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℃ 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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銨粉 ④粉末香料 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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增糕體積 ③使組織較為細緻 ④增加蛋白韌性 。

(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為提高 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 。

(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銨粉 ②酸性焦磷酸鈉③小蘇打 ④食鹽 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 ③

葡萄糖漿是澱粉糖的一種 ④蜂蜜的主要成份為轉化糖 。

(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 。

(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 ℃ ③主要的成份為蛋白質 ④凝固點在 10℃以下 。

(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 % 。

(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 。

(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 。

(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 ①2 48 公克 ②258 克③268公克 ④278 公克 。

(2)麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ① 20～ 30 % ② 45～100 % ③ 120～140 % 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 % ③ 5～6 %④7～8 % 。

(4)主麵糰水量為 12 公斤，自來水溫度 20℃，適用水溫 5℃，其應用之水量為 ①1. 2 公斤 ②1.4 公斤 ③ 1.6 公斤 ④ 1.8 公斤 。

(1)直接法麵糰理想溫度 26℃，室內溫度 28℃，麵粉溫度 27℃，機器摩擦增高溫度 20℃， 其適用水溫是 ①3℃ ②4 ℃ ③5℃ ④6℃ 。

(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℃ ②20～21℃ ③40～42℃④55～60℃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麵糊調製時水乳化情形不良 。

(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 。

(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 ② 3.8 公斤 ③4 公斤 ④ 4.2 公斤 。

(2)中種發酵法第一次中種麵糰攪拌後溫度應為 ①21～23℃ ②24～26℃ ③30～32℃④ 33～ 37℃

(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

(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)

(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 ② 550 公克 ③ 600 公克 ④650 公克 。

(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 ① 18.25 公斤 ② 19.26 公斤 ③ 20.35 公斤 ④21.24公斤 。

(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

(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 。
(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 。
(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
(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 。
(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 。
(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 ①2.4 kgs ②4.8kgs ③8.8kgs ④ 17.6kgs 。
(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 。
(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 。
(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
(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 ① 70/30 ② 65/35 ③60/80 ④50/50
(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
(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
(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
(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
(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
(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
(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
(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)
(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
(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
(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
(3) 糖漿煮至 121℃ ，其性狀是屬於 ①濃糖漿 ②軟球糖漿 ③硬球糖漿 ④脆糖
(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
(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 %
(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 ℃以上)至烘焙完成才可出爐 ②進爐後持續以低溫(150 ℃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
(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
(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
(4) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用 ①熱水(80℃) ②溫水(40℃) ③冷水(20℃) ④冰水(2℃)
(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)
(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
(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
(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
(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
(2) 酥油皮產品的特性，下列何者為非？ ①會形成間隔與分層現象 ②使產品產生脆硬特性 ③可包覆油酥 ④可保留氣體

(4) 油酥的特性，下列何者為非？ ①無法形成麵筋 ②不能單獨製作產品 ③ 可塑性強 ④使產品具有脆硬性
(2) 油皮與油酥，下列何者為非？ ①比例依產品特性調整 ②軟硬可不相同③油酥太多會造成擀捲過程易破皮 ④油皮太多會造成產品層次不清
(3) 關於小包酥敘述，下列何者為非？ ①大小一致 ②層酥分明 ③速度快 ④ 油皮不易破裂
(1) 餡料製作時，使用熟麵粉的目的為何？ ①適當添加可使餡料易於成糰②使餡料變軟 ③調整餡料變成鬆散 ④可無限量添加
(4) 關於油皮、油酥產品製作，下列何者為非 ①油皮、油酥的軟硬度，要配合室溫及產品特性調整 ②操作過程中，要預防表面結皮 ③包餡前一定要鬆弛，比較不易漏餡 ④擀捲的圈數越多， 產品層次越多越好
(3)使用直接法製作法國麵包，已知攪拌後麵糰溫度 28℃， 當時室溫 25℃， 麵粉溫度 24℃， 水溫 23℃，則該攪拌機之機械摩擦增高溫度(Friction Fa ctor) 為①10℃ ②11℃ ③12℃ ④13℃ 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 。
(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 ℃ ③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 。
(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 。
(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℃ ②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 。
(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 。
(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 。
(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） 。
(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 。
(123) 下列那些方式可改善瑪琍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 。
(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℃，相對濕度為 75% ③發酵室溫度為 38 ℃，相對濕度為 85 % ④發酵時間和配方中酵母用量成反比 。
(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 。
(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 。

(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 。

(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（ Ga lette） ④鏡面餅乾（ Miroir） 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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） 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 100 ②糖 80 ③油脂 100 ④水 80 。

(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℃，再冷卻到27～28℃， 再把溫度提升到 30℃左右，調溫過程要得到的晶核，下列那些錯誤？ ①α 晶核 ②β 晶核 ③γ 晶核 ④δ 晶核 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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

(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 % ③ 30% 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) 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 ④ 6 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) 蛋糕內水果下沈的原因為 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 。

(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 。

(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℃ ③蛋在攪拌時拌打不夠 ④配方中採用細砂糖 。

(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 。

(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 。

(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℃)。

(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 。

(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

(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

(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

(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

(2)國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在 ①8 % ② 6% ③3 % ④1 %以下

(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

(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

(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

(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

(4)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

(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

(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

(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

(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

(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

(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

(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

(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

(3)常見的糖含量檢測方法，下列何者為非 ①高效液相層析法（ HPLC） ②高效陰離子交換層析法（ HPAEC） ③凱氏法(Kjeldahl method) ④手持式糖度計法（Brix）等方式

(3)糖度計是利用光線偏折的程度，與不同濃度的蔗糖水溶液的數值進行比較，推估出大概的含糖量，下列哪一種敘述錯誤？ ①簡單快速 ②會受食物中的其他成分影響 ③越高越準確 ④有手持式及電子式糖度計 。

(2)花蓮薯不良品中不包括 ①皮餡分離 ②餡含白豆沙 ③表皮裂開 ④表皮皺縮

(4) 一片整形好的鬆餅麵糰，在進爐烘烤後至少膨脹至原來體積的 ①1 ② 2 ③3 ④4 倍大。

(1) 製作糕漿皮時， 如果糖量使用過度時 ①麵糰易流散 ②顏色淺 ③花紋立體清晰 ④麵糰易結糰 。

(3) 餡料於產品中的特性，下列何者為非？ ①呈現風味 ②改變外型 ③無關售價 ④口感軟硬 。

(3) 關於糕漿皮產品製作，下列何者為非？ ①糕漿皮需攪拌至光滑 ②包餡前需要充分鬆弛 ③整型後皮的厚薄度要上薄下厚，比較不易爆餡 ④糕漿皮軟硬度， 要配合室溫及產品特性 。

(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 。

(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。

(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 。

(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勻 。

(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n存期限 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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醣類 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(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 。

(124) 奶油酥餅外皮之鬆酥與下列何者有關 ①油脂的種類 ②油酥比例 ③油脂的打發性 ④油脂的比例 。

(123) 下列何者會影響酥油皮成品層次 ①油皮油酥比例 ②擀捲次數 ③油脂種類④烤焙時間 。

(124)下列何者是造成油皮油酥破酥的原因？ ①油皮油酥軟硬不一致 ②油皮太軟油酥太硬 ③擀捲太少 ④鬆弛不夠 。

(3) 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元 ①48 ②58 ③ 106④126元

(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 ① 88 ②87 ③37 ④99.%。

(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 ① 13.97 ②12.52 ③11.63 ④10 .75%。

(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 ③ 10,800 元 ④11,200 元 。

(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？ ①20 ②22 ③25 ④28 立方公尺。

(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)①30 ②40 ③51 ④55 公斤。

(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？① 1,600 ②1, 800 ③2,000 ④ 2,200 。

(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①40 ②42 ③44 ④46元。

(2)蛋殼所佔全蛋之比例為 ①6 ～8 % ②10～12% ③15～ 18 % ④ 18～20 % 。

(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 ② 3,840元 ③3,212 元 ④ 2,824 元 。

(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 。

(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 ② 4 萬元③5 萬元 ④ 6 萬元 。

(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 ④ 62.5 元 。

(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 ① 1 . 95 ② 2 . 04 ③ 2 . 58 ④ 3 . 12元/ 條。

(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①20 ②25 ③ 30 ④ 35萬元/月。

(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 ④ 10.56 元 。

(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. 52 ② 3.02 ③3.52 ④3. 88 元/條。

(3) 若某烘焙食品公司其銷貨毛利為 40 %， 但其營業利益只有 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 。

(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 % ② 40% ③50 % ④ 60 % 。

(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 ② 150 公克 ③ 180 公克 ④240 公克 。

(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 % 。

(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 ① 3 元 ② 4 元 ③ 5 元 ④6 元 。

(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 。

(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 。

(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④ 106. 5 元 。

(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 ① 200 袋 ②220 袋 ③ 240 袋 ④ 260 袋 。

(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? ① 0.53 公噸 ②0 .64 公噸 ③0.45 公噸 ④1.0 公噸 。

(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 ① 1000 元 ②2800 元 ③4000 元 ④3111 元 。

(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 ① 486 元 ②510 元 ③540 元 ④1500 元 。

(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 ① 2.7 元 ② 3.2 元 ③5. 0 元 ④7.2 元 。

(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 ④62 500 元 。

(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 。

(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 2 5%， 則購買葡萄乾之金額為 1652 元 。

(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 。

(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。

(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 。

(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 。

(3) 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？ ①清香油 ②瑪琪琳 ③雪白乳化油 ④奶油 。

(2) 有香味、顏色，不含水的油脂是？ ①雪白乳化油 ②酥油 ③沙拉油 ④派酥瑪琪琳 。

(4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ ①顏色加深 ②黏度增加 ③有蟹泡並提前冒煙 ④酸價為 1. 0 。

(3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？ ①油脂 ②蛋黃 ③酵母 ④細砂糖。

(3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多？ ①22 磅 ②30 磅 ③22 公斤 ④30 公斤 。

(4) 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 。

(3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？ ①鹽 ②水 ③糖 ④蛋 。

(2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？①等量 ② 1/3 ③1 /2 ④2 倍 。

(4) 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% ④1.33% 。

(3)配方內使用 60%鮮奶製作麵包，比用 4% 的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量？ ①較少 ②相同 ③較多 ④大同小異 。

(4)下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？ ①蛋 ②動物膠 ③玉米澱粉 ④奶油水 。

(2)蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①柔性原料 ②韌性原料 ③酸性原料④中性原料。

(3)蛋白的含水量為？ ① 50% ②75% ③ 88% ④95% 。

(2)巧克力融化加熱方式，最好使用？ ①直火加熱 ②隔水加熱 ③烤爐加熱 ④自然融化 。

(1)蛋黃成分中所含的油脂具有？ ①乳化作用 ②起泡作用 ③安定作用 ④膨大作用 。

(3)製作蛋糕時，奶粉應屬於？ ①柔性材料 ②鹼性材料 ③韌性材料 ④芳香材料。

(3)奶水中含固形物（奶粉）量為？ ① 4% ② 8% ③ 12% ④16% 。

(1)做蘇打餅乾應注意油脂的？ ①安定性好、不易酸敗 ②打發性好 ③乳化效果好 ④可塑性好 。

(4)蒸發奶水含固形物為？ ①40% ②35% ③ 30% ④26% 。

(3)麵包配方中正常用糖量如從 5 %增加為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是？ ①表皮顏色變淺 ②表皮變薄而軟 ③表皮顏色加深 ④表皮變粗糙 。

(3)做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？ ①顏色深 ②厚 ③柔軟 ④硬 。

(4)蛋黃之水分含量為？ ①30～ 34% ②35～39% ③40～44% ④50～55% 。

(3)一般奶油或瑪琪琳含水量約為？ ①6 ～10% ②11～ 13% ③14～22% ④ 24～30% 。

(3)乳化劑在蛋糕中的功能是？ ①使蛋糕風味佳 ②使蛋糕顏色加深 ③融和配方內水和油使組織細膩 ④縮短攪拌時間減少人工 。

(2)麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？ ① 1% ②1.5% ③ 2% ④2.5 % 。
(3)新鮮酵母(compressed yeast) 水分含量約為？ ①45～50% ②55～60% ③65 ～70% ④80～85% 。
(2)一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda) 是指？ ①發粉 ②蘇打粉 ③酵母④酵素 。
(2)沙拉油必須密封保存，是因為？①遇空氣易於變色 ②含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 ③易揮發 ④易感染其他不良味道 。
(2)雞蛋中水分含量？ ① 70% ②75% ③ 80% ④85% 。
(2)乳化劑在麵包中的功能？ 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 。
(3)全蛋的固形物為？ ① 10% ②15% ③ 25% ④35% 。
(1)麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了？ ①酵母 ②發粉 ③小蘇打 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨等） 。
(3)要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？ ①膨大劑 ②麥芽酵素 ③乳化劑 ④丙酸鈣 。
(1)控制發酵最有效的原料是？ ①食鹽 ②糖 ③改良劑 ④奶粉 。
(4)稀釋奶油霜飾最適當的原料是？ ①沙拉油 ②水 ③蛋 ④稀糖漿 。
(4)一般油炸用油發煙點應在？ ① 150～160℃ ②160～170℃ ③ 170～180℃ ④200℃以上 。
(1)為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的， 配方內可多使用？ ①細砂糖 ②糖粉 ③ 糖漿 ④麥芽糖 。
(3)製作水果蛋糕應選用？ ①新鮮水果 ②罐頭水果 ③蜜餞水果 ④脫水水果 。
(1)一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？ ①無水奶油或精製豬油 ②瑪琪琳 ③含水奶油 ④沙拉油 。
(1)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甘藷粉 。
(2)食品工廠用的油炸用油最好選用？ ①沙拉油 ②氫化油 ③黃豆油 ④奶油 。
(2)蛋糕可使用的防腐劑為？ ①苯甲酸 ②丙酸鈉 ③對羥苯甲酸丁酯 ④異抗壞血酸 。
(2)新鮮酵母貯存的最佳溫度為？ ①-10～0℃ ②2～ 10℃ ③11～20℃ ④21～27 ℃ 。
(1)製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？ ①高筋麵粉 ②洗筋粉 ③粉心粉 ④低筋麵粉 。
(3)下列那一種油脂其烤酥性最大？ ①純奶油 ②人造奶油 ③豬油 ④雪白油 。
(2)製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ ①0.1 % ② 1% ③5 % ④10% 。
(1)下列那一種糖的甜度最高？ ①果糖 ②轉化糖漿 ③砂糖 ④葡萄糖 。
(4)製做丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？ ①豬油 ②雪白奶油 ③白油（ 烤酥油） ④瑪琪琳 。
(3)麵粉如因貯存太久筋性受損， 在做麵包時可酌量在配方內？ ①增加鹽的用量 ②減少糖的用量 ③使用脫脂奶粉 ④增加乳化劑 。
(3)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 全脂奶粉 ②太白粉 ③小麥澱粉 ④乳清粉 代替。
(1)乳化油在下列那一項產品較不合適添加？ ①戚風蛋糕 ②麵包 ③海綿蛋糕④奶油霜飾 。
(3)蛋糕所用的發粉應為？ ①快性發粉 ②次快性發粉 ③雙重反應發粉 ④慢性發粉 。
(2)欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①水 ②油 ③糖 ④高筋麵粉 。
(1)依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？ ① 20% ②30% ③40% ④50% 以上。
(4)使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？ ①等量使用 ②1/ 3 蒸發奶水加 2/3 水 ③2 /3 蒸發奶加1/ 3 水 ④1/ 2 蒸發奶水加 1 /2 水 。
(4)欲生產良好的烘焙產品下列條件何者不是？ ①好的原料 ②純熟的技術 ③好的設備 ④好的裝潢 。
(4)夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用？ ①花生油 ②沙拉油 ③葵花油 ④椰子油 。
(2)烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？ ①愈好 ②愈差 ③無關 ④差不多 。
(2)食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？ ①50ppm②200 ppm ③400ppm ④0.1% 。

(2)麵粉之蛋白質組成成分中缺乏？ ①丙苯胺酸 ②離胺酸 ③麩胺酸 ④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
(4)不是派餡用來做膠凍原料有？ ①玉米澱粉 ②動物膠 ③雞蛋 ④果膠 。
(2)製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是？ ①酵母 ②發粉(B. P) ③油脂 ④小蘇打(B.S) 。
(3)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。
(1)麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？ ①2 % ② 4% ③ 6 % ④不變。
(2)製作轉化糖漿使用何種糖原料？ ①葡萄糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖 。
(3)烘焙用乾酪(Cheese) 原料，其主要的組成成分為？ ①灰粉 ②澱粉 ③蛋白質④醣 。
(1)烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？ ①果糖 ②砂糖 ③麥芽糖 ④乳糖 。
(3)下列何種油脂含有反式脂肪酸？ ①麻油 ②花生油 ③牛油 ④完全氫化植物油 。
(3)下列材料中何者不屬於膨脹劑？ ①發粉 ②阿摩尼亞 ③可可粉 ④小蘇打粉。
(3)下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？ ①硬紅春麥 ②硬紅冬麥 ③軟質小麥 ④ 杜蘭小麥 。
(4)下列何種性質不是為小麥分類的依據？ ①蛋白質 ②吸水量 ③麵筋品質 ④ 破損澱粉 。
(4)小麥胚乳的主要色素為？ ①葉綠素 ②葉紅素 ③葉黃素 ④胡蘿蔔素 。
(2)胚乳約佔整個小麥穀粒的？ ①75 % ②83 % ③92 % ④ 100 % 。
(3)下列何者為小麥製粉主要的目的？ ①熟成 ②漂白 ③使麩皮、胚芽與胚乳部分分離 ④增加彈性 。
(2)小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？ ①油酸 ②亞麻仁油酸 ③次亞麻仁油酸 ④花生四烯酸 。
(2)小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？ ①水分含量 ②灰分含量 ③蛋白質含量 ④醣含量 。
(1)麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用為？ ①熟成作用 ②漂白作用③熟成及漂白作用 ④殺菌作用 。
(4)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)食品用水溶於油（ W／O)之乳化劑，其親水親油平衡值（ HLB：HydrophilicLipophilic Balance value）之範圍介於？ ①3.5～ 6 ② 8～18 ③ 20～25 ④ 2 6～30 。
(2) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ ①使麵糊的比重上升 ②增加麵糊的安定性 ③於攪拌時拌入較少的空氣 ④使蛋糕體積變小 。
(2) 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乳糖 ②砂糖③麥芽糖 ④蜂蜜 。
(4) 製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？ ①鹽酸 ②硫酸 ③磷酸 ④酒石酸 。
(2) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？ ① 1：99 ②10：90 ③ 20： 80 ④30：70 。
(2) 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分 離 ？ ①0℃ ②10℃ ③20℃ ④ 30℃ 。
(3) 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？ ①4 % ② 8 % ③12 % ④16% 。
(2) 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體， 為？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④多重反應發粉 。
(3) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④銨粉 。
(4) 椰子粉的脂肪含量約為？ ① 30% ②40% ③50% ④60% 。
(4) 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？ ①洋菜 ②果膠 ③阿拉伯膠 ④動物膠 。
(2) 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
(4) 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④低筋麵粉 。
(1) 小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？ ①高筋麵粉 ②中筋麵粉 ③粉心麵粉 ④ 低筋麵粉 。
(4) 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？ ①甲硫胺酸

（ methioine） ②胱胺酸（ cystine） ③半胱胺酸（ cystei ne） ④離胺酸（ lysine） 。
(3) 下列何種胺基酸內含有硫氫根（ - SH)， 並具有還原特性，以影響麵糰之性質？ ①麩胺酸（ glutamic acid） ②甘胺酸（ glycine） ③半胱胺酸（ cystein e） ④離胺酸（ lysine） 。
(4) 小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根（ - SH)，會減少麵筋彈性，使麵糰發粘？ ①維生素 E ②礦物質 ③油脂 ④麩胱甘肽 。
(4) 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？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) 。
(2) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？ ①麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) 。
(3) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) 。
(4) D.E. 值（ 葡萄糖當量） 30～ 50 之澱粉糖漿，其組成成分為？ ①蔗糖 ②果糖③葡萄糖 ④糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物 。
(3) 以澱粉為原料經完全水解 D. E. 值（葡萄糖當量）為 100 之糖漿產品，其組成成分為？ ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④澱粉及葡萄糖之混合物 。
(1) 下列何種糖吸濕性最小？ ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖 。
(1) 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？ ①可防止麵包變硬 ②是一種柔性材料 ③烤焙時著色快 ④增加風味 。
(4) 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ ①砂糖 ②果糖 ③ 葡萄糖 ④麥芽糖 。
(3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？ ① 5.2 ② 6.5 ③7. 6 ④9.0 。
(4) 雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物， 增長貯存時間？ ①蛋白質分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③澱粉分解酵素 ④溶菌酵素 。
(1) 製造乾燥蛋白粉時， 為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？①葡萄糖 ②脂肪 ③蛋白質 ④礦物質 。
(4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其 pH 值升高？ ①氫氣 ②氮氣 ③ 組織胺 ④二氧化碳 。
(4) 有關碳酸氫鈉， 下列敘述何者錯誤？ ①是一種化學膨大劑 ②亦稱小蘇打 ③ 其化學分子式NaHCO ④是一種酸性鹽 。
(1) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？ ①以碳酸鈉為主原料 ②由各種不同的酸性鹽混合而成 ③加澱粉或麵粉為填充劑 ④俗稱為泡打粉或發泡粉 。
(1) 下列何者為慢性發粉之主要成分？ ①酸性焦磷酸鹽 ②酸性磷酸鈣 ③碳酸氫鈉 ④碳酸鈉 。
(3) 小西餅在烘焙過程中，下列何者不是扮演膨脹的因素？ ①碳酸氫銨 ②碳酸氫鈉 ③酵母 ④水 。
(2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用？ ①冷水 ②溫水 ③開水 ④冰水 ，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
(3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ① 3 折法×1 次 ②3 折法× 2 次 ③3 折法×4 次 ④3 折法× 6 次 。
(2) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ①5 ℃±5℃ ②20℃±5℃ ③35℃± 5℃④45℃± 5℃ 。
(2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ①100℃ ②150℃ ③20 0℃ ④ 250℃ 。
(1) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意？ ①分次攪拌 ②一次攪拌完成 ③糖油不需打發即可與粉拌勻 ④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。
(3) 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？ ① 起泡狀 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀 。
(3) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？ ①鈎狀 ②槳狀 ③網狀（球狀）④螺旋狀 。
(2) 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？ ①糖油拌和法 ②麵粉油脂拌和

法 ③直接拌和法 ④兩步拌和法 。

(1)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？ ①酒②清水 ③糖水 ④食醋 。

(4)下列何種蛋糕在製作時，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 。

(2)理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ① 0.35 ②0.45 ③0.65 ④ 0.85 。

(3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？ ①沙拉油 ②味素 ③檸檬汁④食鹽 。

(2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為？ ①上小／下大 ②上大／ 下小③上大／ 下大 ④上小／下小 。

(1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性， 在製作時可加入適量？ ①蛋黃 ②蛋白 ③麵粉④食鹽 。

(1) 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？①攪拌開始時 ②鮮奶油即將凝固時 ③鮮奶油體膨脹兩倍時 ④攪拌終了前 。

(2)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？ ① 1,520g ②1,620g ③1,720g ④1,820 g 。

(3) 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) 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？ ①5/28 ② 35/ 35 ③23～25/ 27～ 29 ④32 /10 ℃。

(1) 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？ ①提早 ②延後 ③不變 ④隨便 。

(1) 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？ ①省人力，省設備 ②味道較好 ③體積較大 ④產品較柔軟 。

(3)製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、濕度以下列那一項較適宜？①42℃、90% ②38℃、85% ③ 35℃、75% ④10℃、60% 。

(3) 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？ ① 20 分 ②30 分 ③40 分 ④50 分 。

(3)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？ ①35℃、85% ②20℃、85%③28℃、75～80% ④ 38℃、85% 。

(2)製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（ pH 值） 會？ ①上升 ②下降 ③不變 ④有時高、有時低 。

(2) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①二氧化碳(CO 2) ②氨(NH3) ③熱④酒精 。

(2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？ ①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 ②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 ③使用隧道爐，可連續生產， 產量較大 ④使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆 。

(3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①蘇打粉 ②發粉 ③砂糖 ④攪拌時拌入油脂之空氣 。

(3) 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？ ① 100 公斤 ②75 公斤 ③62.5 公斤 ④ 50 公斤 。

(1) 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 。

(3) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？ ①捲起階段 ②擴展階段 ③完成階段 ④斷裂階段 。

(1) 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？ ①10 分鐘 ② 20 分鐘③40 分鐘 ④ 50 分鐘 。

(1) 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？ ①5 公克 ② 7 公克③8 公克 ④10 公克 。

(1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬， 則其殼較？ ①厚 ②薄 ③軟 ④不影響 。

(3) 鬆餅（如眼鏡酥）， 其膨大的主要原因是？ ①酵母產生的二氧化碳 ②發粉分解產生的二氧化碳 ③水經加熱形成水蒸氣 ④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹 。

(4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①糖 ②油脂 ③水 ④ 麵粉 。
(4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？ ① 70% ②80% ③ 90% ④100% 。
(1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ①蛋白中攪拌入空氣 ②塔塔粉 ③蛋黃麵糊部分的攪拌 ④水 。
(2)土司麵包（白麵包） 配方，鹽的用量約為麵粉的？ ①0 % ② 2 % ③4 % ④ 6% 。
(4) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？ ①30% ②40% ③ 50% ④60% 。
(3) 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？ ①58%±2% ② 68%± 2% ③ 78%±2% ④88%±2% 。
(3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？ ①45～50% ②51～55% ③60～ 64%④66～ 70% 。
(2) 一般餐包的油脂用量為？ ① 4～6 % ② 8～ 14% ③15～20% ④ 25～30% 。
(1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？ ①20% ②30%③40% ④50% 。
(4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①10～20% ②21～30% ③31～ 39%④40～ 50% 。
(2) 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蛋 ③發粉 ④ 麵粉 。
(4) 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？ ①減少 3% ②增加 3% ③減少 4.5% ④增加 4. 5% 。
(2) 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 ①0 ②2 ③4 ④6 % 。
(3) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？ ①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ②油脂煮沸即加水、麵粉拌勻 ③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 ④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻 。
(1) 小西餅的烤焙原則為？ ①高溫短時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④低溫長時間 。
(2)炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？ ① 140～150℃ ②180～190℃ ③210～ 220℃ ④ 230～240℃ 為佳。
(2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①快速 ②中速 ③慢速④先用快速再改慢速 。
(2) 裹入油脂為麵糰的 1 / 4，即表示油脂量為麵糰的？ ①20% ②25% ③ 30% ④35% 。
(3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？ ①直接法攪拌 ②糖油拌合法 ③麵粉油脂拌合法 ④兩步拌合法 。
(3)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？ ① 5%②6% ③10% ④15% 。
(1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？ ①0～5 ℃ ②6～10℃ ③11～15℃ ④16～ 20℃ 。
(3) 烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為？ ①壓力大，量小 ② 祇要有蒸氣產生就好 ③壓力低，量大 ④壓力大，量大 。
(3) 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？ ① 25℃ 以下 ② 25～ 30℃ ③35～43℃ ④ 50℃以上 。
(4) 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？ ①3.5 公斤 ② 4 公斤 ③4.5 公斤 ④ 5 公斤 。
(2) 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？ ①起泡狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀態 。
(2)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？ ① 1.2% ②1.5 % ③1.8% ④2 % 。
(3) 麵包製程中之醒麵即是？ ①基本發酵 ②延續發酵 ③中間發酵 ④滾圓 。
(2) 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？ ①烤爐溫度不平均 ②冷卻不足 ③發酵 ④整型的關係 。
(2) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ① 20～ 22℃ ②23～26℃ ③ 28～30℃ ④31～33℃ 。
(1)一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①17～ 22℃ ②26～30℃ ③31～35℃ ④ 36～ 40℃ 。
(2) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？ ①液體狀態 ② 濕性發泡 ③乾性發泡

④棉花狀態 。

(2)天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①乾性發泡 ②濕性發泡 ③棉花狀 ④顆粒狀 。

(2) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？ ① 25～ 30 分鐘 ②8～ 15 分鐘 ③3～5 分鐘④0 分鐘 即可。

(2) 奶油空心餅進爐後， 在爐內麵糊出油是因為？ ①配方中麵粉用量太多 ②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③加蛋時麵糊溫度太高 ④配方中蛋的用量太多。

(3) 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？①蛋 ②麵粉 ③碳酸氫銨 ④油脂 。

(2)奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？①技術好 ②烤盤油擦太多③底火太弱 ④上火太強 。

(4) 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？ ①油②膨脹劑 ③蛋白 ④水於麵糊表面。

(1) 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) 酵母油炸甜圈餅（道納司， doughnuts）的麵糰應攪拌至？ ①拾起階段 ②捲起階段 ③麵筋擴展階段 ④麵筋斷裂階段 。

(3) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？ ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉④洗筋粉 。

(4) 派皮過度收縮的原因是？ ①派皮中油脂量太多 ②麵粉筋度太弱 ③水分太少④揉捏整型過久 。

(3) 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防腐 ② 流散 ③凝固 ④容易烤焙的功能。

(1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水， 其濃度可用？ ①黏稠劑 ②油脂 ③酸④防腐劑 調整。

(2) 鬆餅（ 起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？ ①較硬 ②一致 ③較軟 ④無關， 則能達到最佳效果。

(1) 烘焙鬆餅（ 起酥， puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？ ①大火 ②小火 ③上火 ④下火 烤焙。

(2) 鬆餅（ 起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為？ ① 麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 ②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 ③油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料 ④將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌 。

(4) 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？ ①20% ②50% ③ 75% ④100% 。

(1) 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？ ①適當的發酵 ②過度的發酵 ③低溫長時間之油炸 ④較硬之麵糰 。

(3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①細網狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④圓孔狀 烤盤（鋼帶）。

(2) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？ ①澱粉 ②奶粉 ③防腐劑④抗氧化劑 。

(2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？ ①沙拉油 ②玉米澱粉 ③膨脹劑 ④粗砂糖改善。

(2) 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？①15～ 20 分 ②35～40 分 ③ 55～ 60 分 ④1 小時以上

(4) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？ ① 800 公克的帶蓋土司 ②450 公克的圓頂葡萄乾土司 ③ 350 公克的法國麵包 ④90 公克包餡的甜麵包

(3) 下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？ ①甜麵包 ②丹麥麵包 ③硬式麵包 ④ 葡萄乾麵包

(1) 圓烤盤， 其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？ ①1899. 7 立方公分 ②199 7.7 立方公分 ③7598. 8 立方公分 ④ 110 立方公分

(2) 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？ ①33 00 平方公分 ②3300 立方公分 ③660 平方公分 ④ 660 立方公分

(2) 低成分重奶油蛋糕， 採用何種攪拌方法為宜？ ①麵粉油脂拌合法 ②糖油拌合法 ③兩步拌合法 ④糖水拌合法

(4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？ ①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③糖水拌合法 ④直接法

(4) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？ ①海綿蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③輕奶油蛋糕 ④天使蛋糕 。

(1) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？ ①0. 46 ② 0. 56 ③ 0.66 ④0.76 左右。

(3) 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？ 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 。

(4) 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？ ①不需最後發酵 ②需較高濕度發酵 ③需較高溫度發酵 ④避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開 。

(1) 50～100 公克左右的甜麵包， 其烤焙應？ ①上火為主，下火為輔 ②只用上火 ③下火為主，上火為輔 ④只用下火 。

(2) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？ ① 硬 ②粗糙 ③細膩 ④沒影響 。

(2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時， 如果攪拌不足易造成產品？ ①組織較軟 ②拌入其他材料時易消泡 ③體積較大 ④不影響蛋糕品質 。

(2) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為？ ①選用麵筋較強的麵粉 ②烤焙時間避免過久 ③烤盤擦油 ④減少配方中的用油量 。

(4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？ ①糖 ②油 ③蛋黃 ④麵粉 。

(1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？ ①以探針試探或以手輕拍 ②以顏色判斷即可 ③時間一到即可出爐 ④敲烤盤邊聽聲音判斷 。

(3) 切割蛋糕用的刀子，下列那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求？ ①洗淨使用 ②以布擦拭後使用 ③浸在沸水中燙一次，切一次 ④在沸水中燙一次用布擦一下使用 。

(4) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？ ①與水一道加入 ②與玉米澱粉拌勻加入 ③糖水部分煮沸後加入 ④待餡煮好後加入拌勻 。

(3) 製作丹麥麵包整形宜在？ ①近烤爐邊 ②一般的工作間 ③在溫度較低的場所④與溫度無關，在那裡整形皆可 。

(3) 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 。

(1) 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？ ①小蘇打 ②水 ③氧化劑 ④油脂 的用量。

(1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為？ ①高 ②相同 ③低 ④測不出來

(4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？ ①攪拌速度不同 ②配方不同 ③攪拌機型式不同 ④攪拌人員不同 。

(1) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？ ①長 ②短 ③一樣④不受限制 。

(4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？ ①酵母量 ②鹽 ③麵糰溫度④容器 。

(4) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ ①產品種類 ②產品大小③烤爐種類 ④烤焙人員 。

(1) 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？ ①糖油拌合法 ②麵粉油脂拌合法 ③直接拌合法 ④糖水拌合法 。

(4) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？ ①自始至終一貫快速拌成 ②隨時提升攪拌缸以利拌勻 ③忽快忽慢促進麵筋形成 ④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 。

(2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？ ①麩胺酸鈉 ②檸檬汁 ③酒精 ④亞硝酸鉀 。

(3) 油炸甜圈餅（ 道納司，doughnuts）油脂宜選用？ ①沙拉油 ②豬油 ③油炸油④奶油 。

(1) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？ ①碳酸氫銨（阿摩尼亞） ②小蘇打 ③發粉 ④酵母 。
(3) 鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？ ①熱風爐 ②普通爐 ③蒸氣爐 ④隧道爐 。
(2) 派皮堅韌不酥的原因為？ ①派餡裝盤時太熱 ②麵糰拌合太久 ③烘烤時間不夠 ④油脂用量太多 。
(1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為？ ①烘烤時間太久 ②派皮太厚 ③熬煮膠凝程度不夠 ④派餡溫度太低 。
(1) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？ ①32℃ ②42℃ ③52℃ ④62℃ 。
(3) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？ ①平均溫度 ②促進發酵 ③抑制發酵 ④促進氣體保留 。
(2) 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？ ①40 g ②54g ③80g ④100 g 。
(2) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之？ ① 2% ② 7% ③10% ④ 15% 。
(1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？ ①雞蛋 ②吉利丁 ③玉米粉 ④麵粉 。
(2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？ ①體積大 ②表皮顏色深 ③烘焙損耗小 ④表皮顏色淺 。
(3) 烤焙甜麵包時， 若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？ ①體積不變 ②底部顏色深 ③表皮顏色淺 ④組織細緻 。
(4) 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？ ①纖維分解酵素 ②脂肪分解酵素 ③蛋白質分解酵素 ④液化酵素 。
(1) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0 發酵後之麵糰 pH 值會？ ①下降 ②上升③不改變 ④先上升再下降 。
(4) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？ ①麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 ②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 ③硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 ④麵糰中加乳化劑 。
(3) 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？①第一區 ②第二區 ③第三區 ④第四區 。
(1) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？ ①水分 ②顏色 ③厚度 ④膨脹度 。
(2) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因， 下列何者敘述錯誤？ ①有表面裝飾之作用 ②減少原料用量、降低成本 ③切斷麵糰筋性、防止緊縮作用 ④水分變成水蒸氣， 有孔洞時可保持較均勻的膨脹度 。
(2) 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麵片作打浪狀 ③撒麵粉 ④重新混合製作 。
(2) 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) 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冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅 。
(2) 下列何種產品在攪拌過程中， 麵糰的溫度最高？ ①蘇打餅乾 ②瑪莉餅乾 ③ 冰箱小西餅 ④乳沫類小西餅 。
(3) 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) 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？ ①酥鬆 ②鬆軟 ③酥脆 ④硬脆。
(3) 造成小西餅裂痕特性的原料是？ ①葡萄糖漿 ②糖粉 ③砂糖 ④焦糖 。
(3) 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 。
(2) 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為？ ①低溫長時間烤焙 ②麵糊放置時間 ③高溫長時間烤焙

④麵粉的選用 。
(3) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？ ①基本發酵不足 ②中間鬆弛不足 ③ 最後發酵太久 ④油溫太低 。
(3) 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 。
(2) 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？ ① 澱粉α化 ②澱粉β化 ③蛋糕熟成化 ④酵素自家分解作用 。
(4) 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) 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) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係？ ①配方總水量不足 ②爐溫太高 ③攪拌不足④蛋不新鮮 。
(1) 評定餐包的表皮性質是？ ①薄而軟 ②厚而硬 ③有斑紋 ④可吃就好 。
(4) 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？①忘記裹入油 ②摺疊次數太多 ③操作室溫太高，裹入油已融化 ④忘記加鹽。
(3) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？ ①好吃不黏牙 ②外表光滑漂亮 ③外表皺縮且黏牙 ④表皮很厚 。
(4) 下列那一項和產品品質鑑定無關？ ①表皮顏色 ②體積 ③組織 ④價格 。
(2) 小西餅配方中， 細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？ ①愈軟 ②愈硬 ③不影響 ④愈鬆 。
(1) 軟性小西餅(soft cookies)， 在感官品評(sensory evaluation) 上其組織、口感宜？ ①鬆軟 ②脆酥 ③硬脆 ④酥硬 。
(2) 評定白麵包的風味應具有？ ①奶油香味 ②自然發酵的麥香味 ③具有清淡的香草香味 ④含有淡淡焦糖味 。
(4) 白麵包內部評分佔總分的？ ①40% ② 50% ③60% ④70% 。
(1)蛋糕表面有白色斑點是因為？ ①糖的顆粒太粗 ②糖的顆粒太細 ③蛋的用量太多 ④發粉用量不足 。
(1)奶油空心餅外殼太厚是因為？ ①蛋的用量太多 ②蛋的用量不足 ③麵糊溫度太高 ④麵糊溫度太低 。
(3) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？ ①較正常色深 ②表皮厚易脫落 ③較正常色淺 ④與正常相似 。
(2) 土司麵包的表皮性質應該是？ ①厚而堅韌 ②薄而柔軟 ③呈褐色 ④呈黃色。
(2) 水果蛋糕水果下沉的原因？ ①發粉用量不足 ②麵粉筋度太低 ③麵粉筋度太高 ④總水量不足 。
(2) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？ ①水量少 ②水量多 ③發粉多 ④蛋量少 。
(3) 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) 評鑑法國麵包的品質應？ ①表皮脆而內部柔軟 ②表皮脆而內部硬 ③表皮及內部都要硬 ④表皮脆內部細膩如土司 。
(4) 土司麵包的表面顏色太淺可能是？ ①材料的糖量過多 ②烤爐溫度太高 ③烤焙時間太久 ④基本發酵過久 。
(1) 麵包的體積太小，可能是？ ①鹽太多 ②酵母多 ③糖太少 ④油太少 。
(2) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？ ①油 ②糖 ③蛋 ④奶粉。
(3)煮好的布丁冷卻後， 易於龜裂是由於？ ①糖量太多 ②糖量太少 ③膠凍原料用量太多 ④水分太少 。
(2) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？ ①韌性大 ②易脆裂呈片狀 ③堅硬 ④薄而軟 。
(1) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是？ ①烤盤不乾淨 ②配方內的糖太少 ③烤爐溫度不均勻 ④烤盤擦油太多 。
(1) 評定白土司麵包的口感應？ ①稍具鹹味 ②稍有甜味 ③應有濃郁的奶油味④有牛奶和蛋的味道 。

(3) 雙皮水果派切開時派餡部分應？ ①堅硬挺立不外流 ②果餡應向四週流散 ③ 果餡似流而不流 ④應為凍狀 。

(1) 判斷麵包結構好壞應採用？ ①手指觸摸法 ②觀察法 ③嚐食法 ④嗅覺法 。

(1) 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 爐溫太高 ③麵糊攪拌不足 ④麵糊攪拌不勻 。

(2) 葡萄乾麵包切片時， 葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？ ①麵糰太乾 ②葡萄乾未做浸水處理 ③配方內葡萄乾用量太少 ④葡萄乾浸水太久 。

(3) 法國麵包的風味是由於？ ①配方內添加香料 ②添加適當的改良劑 ③自然發酵的效果 ④配方內不含糖的關係 。

(2) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於？ ①糖的顆粒太粗 ②糖的顆粒太細 ③麵糊攪拌不夠 ④爐溫太低 。

(1) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？ ①發酵過度 ②裹入油太多 ③麵糰攪拌後未予鬆弛 ④配方中採用冰水 。

(1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為？ ①配方內水分太多 ②烤爐溫度太低③使用低筋麵粉 ④麵糊攪拌過久 。

(4) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？ ①低溫長時間烤焙 ②配方內糖的含量較多 ③爐溫太高 ④烤焙時間太短 。

(4) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了？ ①小蘇打 ②發粉 ③碳酸氫銨 ④塔塔粉 所致。

(2) 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 。

(3) 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？ ①一樣高 ②比較高 ③比較低 ④表面會有裂痕 。

(1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？ ①高速攪拌 ②蛋溫太低③使用陳舊蛋 ④容器沾油 。

(3) 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 。

(4) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？ ①奶油香 ②鬆脆之口感 ③金黃色④柔軟 。

(3) 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) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？ ①保麗龍 ②牛皮紙 ③聚乙烯(PE) ④玻璃紙 。

(3) 最適合於保溫的包裝材料是？ ①紙製品 ②鋁箔 ③泡沫塑膠 ④玻璃製品 。

(2) 鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？ ①熱封性良好 ②透濕度低 ③美觀 ④便宜 。

(3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？ ①紙製品 ②玻璃容器 ③鋁箔 ④聚丙烯(PP) 。

(3) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？ ①可防止油脂酸敗 ②可抑制黴菌生長 ③應使用中密度PE（聚乙烯） 材質 ④可防止產品變色 。

(4) 下述包裝材料， 何者之香氣保存性最佳？ ①高密度聚乙烯(HDPE) ②聚丙烯(PP) ③玻璃紙 ④鋁箔積層 。

(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？ ①真空包裝 ②牛皮紙包裝 ③ 拉鏈袋包裝 ④玻璃容器 。

(1) 以下敘述，何者為正確？ ①尼龍積層可用於蒸煮食品時使用 ②低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆 ③聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性 ④泡沫塑膠保濕效果差 。

(2) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？ ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP)③聚酯(PET) ④聚氯乙烯(PVC) 。

(3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大？ ①高密度聚乙烯(HDPE) ②聚丙烯(PP)③聚酯(PET) ④聚苯乙烯

(PS) 。
(2) 下列包裝材料何者最適合包高油產品？ ①紙盒 ②鋁箔積層 ③聚氯乙烯(PV C) ④聚酯(PET) 。
(1) 下列何者容易熱封？ ①聚乙烯(PE) ②聚酯(PET) ③鋁箔 ④臘紙 。
(2) 下列何者撕裂強度範圍最大？ ①紙 ②聚氯乙烯(PVC) ③鋁箔 ④聚丙烯(PP)。
(4) 食品包裝材料的必備特性，何者為非？ ①衛生性 ②作業性 ③便利性 ④高貴性 。
(4) 印刷性最佳之包裝材料為？ ①鋁箔 ②聚氯乙烯(PVC) ③保麗龍 ④聚酯(PE T) 。
(1) 在包裝上使用很廣的材質是？ ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③聚丁烯(PB) ④ 聚苯乙烯(PS) 。
(3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是？ ①發泡聚乙烯(PE) ②發泡聚氯乙烯(PVC) ③發泡聚苯乙烯(PS) ④發泡聚丁烯(PB) 。
(4) 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？ ①聚乙烯(PE) ②聚氯乙烯(PV C) ③聚丙烯(PP) ④聚苯乙烯(PS) 。
(4) PS(poly styrene) 是？ ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③聚丁烯(PB) ④聚苯乙烯(PS) 。
(4)一般認為最不易造成公害的包裝材料是？ ①聚乙烯(PE) ②聚苯乙烯(PS) ③ 聚氯乙烯(PVC) ④紙 。
(2) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？ ①塑膠本身 ②添加劑、色料③製程 ④變性 。
(4) 透濕性最低的包裝材料是？ ①紙 ②牛皮紙 ③臘紙 ④聚乙烯(PE) 。
(1) 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的？ ①透濕性 ②透氣性③透明性 ④透光性 。
(1) (本題刪題)(本題與第 5 項目第 18 題相同) 避免空氣對食品品質劣變之影響， 最好使用？ ①真空包裝 ②紙盒包裝 ③木箱包裝 ④塑膠盒包裝 。
(4) 下列包裝材料何者耐熱性最佳？ ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③聚酯(PET)④鋁箔 。
(3) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（ 20℃，65%RH）？ ①麵粉 ②砂糖③奶油 ④巧克力
(4) 提高食品保存性之原理何者為誤？ ①酸度提高 ②滲透壓增高 ③水分降低④酸度降低
(3) 食品貯存時溫度會影響品質所以？ ①應保存在 50℃以上高溫 ②應保存在 3 7℃之溫度 ③應低溫保存 ④不必考慮溫度變化
(2) 生鮮奇異果應？ ①放在地上 ②低溫冷藏 ③曝曬在太陽下 ④冷凍貯存 。
(2) 雞蛋布丁餡 ①煮時應加多量防腐劑 ②煮好應冷藏貯存 ③煮好應保持在 50 ℃以上 ④加工時用手抓 。
(2) 香蕉貯存最合適之溫度為？ ①- 5℃～0℃ ②10℃～15℃ ③ 20℃～30℃ ④30
(2) 木瓜貯存最合適之溫度為？ ①- 5℃～0℃ ②7℃～10℃ ③30℃～35℃ ④35 ℃ 。
(3) 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用？ ①箱式乾燥法 ②鼓式乾燥法③噴霧乾燥法 ④隧道乾燥法 。
(1) 焦糖液保存溫度？ ① 0～5℃ ②6 ～10℃ ③ 11～15℃ ④16～20℃ 為宜。
(2) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？ ①煮沸殺菌 ②冷凍乾燥 ③高壓滅菌 ④煙燻 。
(2) 酸性食品與低酸性食品之 pH 界限為？ ① 3.6 ②4. 6 ③ 5.6 ④ 6.6 。
(2) 低酸性食品之 pH 值應？ ①小於 4. 6 ②大於 4.6 ③大於 6.0 ④大於 7.0 。
(4) 肉類貯存最合適之相對濕度為？ ① 50～ 60% ②60～70% ③70～80% ④80 ～90% 。
(4) 出爐後的蛋糕須冷卻至？ ① 60℃ ②50℃ ③40℃ ④30℃ 以下才可包裝。
(2) 貯存麵粉的最適溫度是？ ① 10～ 16℃ ②18～24℃ ③ 26～ 30℃ ④32～ 34℃
(1) 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？①3 個月 ② 6 個月 ③1 年 ④2 年 以上。
(2) 鮮奶品易遭受細菌污染，須經常置於？ ① 0℃以下 ② 1～5 ℃ ③ 15～20℃ ④25℃以上 。
(1) 食品之冷藏，必須保存在？ ① 7℃以下 ② 10℃以下 ③25℃以下 ④沒有規定
(1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於？ ①1～5 ℃ ②10～20℃ ③21～ 30℃④31～40℃ 的冰箱。
(4)食品之熱藏，溫度至少應保持在？ ①40℃ ②45℃ ③ 50℃ ④65℃ 。
(1) 麵粉應貯藏於？ ①陰涼乾燥 ②陰涼潮濕 ③高溫多濕 ④陽光直射 之處。
(3) 全胚芽如長時間的貯藏？ ①蛋白質 ②維生素 ③游離脂肪酸 ④礦物質 的含量會增加。

(1)烘焙食品貯藏條件應選擇？ ①陰冷、乾燥 ②高溫、陽光直射 ③陰冷、潮濕④高溫、潮濕 的地方。
(1) 發粉應貯放於？ ①陰涼乾燥 ②陰涼潮濕 ③高溫多濕 ④低溫潮濕 的地方。
(1) 蛋糕容易發黴， 常常由於？ ①出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 ② 烤焙時間長 ③蛋糕油脂含量太高 ④蛋糕糖分含量太高 。
(1) 下列奶製品最具貯藏性的是？ ①奶粉 ②鮮奶 ③奶水 ④冰淇淋 。
(3)未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70 ˚F) 可以保存？ ① 3 個月 ②6 個月 ③2 年 ④ 永 久 。
(1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ ①水分高 ②水分低 ③蛋白質高 ④油脂含量高 。
(3) 麵粉貯藏之理想濕度為？ ①10～20% ②30～40% ③55～65% ④90～ 100%
(2) 新鮮雞蛋買來後最好放置於？ ①室溫 ②冷藏冰箱 ③冷凍庫 ④不必注意 。
(2) 一般沙拉油放置一段時間，會？ ①長黴菌 ②酸敗 ③發酵 ④結晶 。
(4) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間？ ①加防腐劑 ②適當包裝 ③注意保存條件 ④加熱處理 。
(1) 冷凍蛋解凍後最好？ ①1 天內用完 ②3 天用完 ③ 1 週用完 ④ 1 個月用完 。
(2) 烘焙食品超過保存期限應？ ①回收再利用 ②丟棄 ③減價出售 ④贈送客戶才正確。
(1) 食品之貯存應考慮？ ①分門別類 ②全部集中 ③方便性即可 ④隨心所欲 。
(2) 冰淇淋蛋糕一定要？ ①冷藏 ②冷凍 ③常溫 ④10℃ 保存。
(2)麵包放置一段時間後會變硬是因為？ ①蛋白質老化 ②澱粉老化 ③油脂老化④維他命老化 之關係。
(4)冷凍食品之保存溫度為？ ① 0℃ ②4℃ ③- 5℃ ④-18℃ 以下。
(4) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？ ①乳化劑 ②糖 ③油脂 ④膨大劑 。
(4) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良？ ①包裝不良 ②冷卻不足即包裝 ③衛生條件差 ④奶粉太多 。
(4) 食品原料僅當做加工前之原料而已， 故保存時？ ①不必考慮保存條件 ②隨地存放 ③一律在冷凍庫 ④依其性質分開保存 。
(3) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應？ ①隨便放置 ②放在熱而潮濕的地方 ③放在乾燥陰涼處 ④與舊產品放在一起 。
(3) 冷藏食品溫度要保持在？ ① 0℃以下 ② 15℃以下 ③7℃以下 ④-4℃以下 。
(2) 使用食品添加物時應？ ①與其他原料並列貯存 ②分開貯存， 並由專人管理③不必特別注意 ④一律放在冰箱中 。
(4) 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？ ①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 ②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ③調理麵包加工時可不戴衛生手套， 不必消毒 ④應儘速使用完畢 。
(1) 下列何者應貯存於 7 ℃以下之冷藏櫃販售？ ①布丁派 ②海綿蛋糕 ③椰子餅乾 ④葡萄土司 。
(3) 新鮮酵母最適當之貯存溫度範圍？ ①-20℃ ②-10℃～-5 ℃ ③1 ~10℃ ④20℃ 以上 。
(4) 液體蛋是很方便之烘焙材料， 下列敘述何者不正確？ ①液體蛋應冷藏以防變質 ②液體蛋變質時初期 pH 值會升高 ③液體蛋可加糖冷凍保存 ④液體蛋可以常溫保存 。
(2)下列何種油脂貯存於較高溫（ 如 35℃ ）易變質？ ①氫化棕櫚油 ②自製豬油③氫化豬油 ④椰子油 。
(3) 巧克力應貯存於？ ①高濕度之場所 ②高溫日照之地區 ③低溫乾燥之場所④隨處均可放置 。
(2) 下列敘述何者不正確？ ①食品包裝標示應合乎法律規定 ②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 ③包材選擇要適合產品特性，不可一成不變 ④包材選擇亦應考慮環保因素 。
(3) 製作布丁餡其貯存時考慮之因素不包含？ ①水分含量 ②澱粉的老化 ③pH 值 ④未變性蛋白質的存在 。
(4) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？ ①貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備 ②溫度在 18～ 24℃ ③相對濕度在 55 % ～65 % ④麵粉靠近牆壁放置 。
(3) 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 。

(4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 p H 值升高至？ ①6～ 6 .5 ②7～ 7.5③8～8.5 ④9 ～9.5 ，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
(3) 燒餅類產品，通常需要鬆軟燒餅麵皮時， 通常會使用老麵或酵母來發酵麵皮，下列產品中何者使用非發酵麵皮 ①蔥脂燒餅 ②肉末燒餅 ③香酥燒餅④糖鼓燒餅 。
(4) 下列何種發粉麵食， 製作時蛋需要充分打發 ①千層糕 ②黑糖糕 ③發糕 ④ 夾心鹹蛋糕 。
(3) 兩相好(雙胞胎) 在麵食分類是屬於 ①發酵麵食 ②發粉麵食 ③油炸麵食 ④ 水調麵食 。
(4) 製作油條時，最不需考慮何種麵粉的成分 ①水分含量 ②蛋白質含量 ③礦物質(灰分) 含量 ④油脂含量 。
(2) 下列何組添加劑適合饅頭包子使用 ①丙酸鈣、丙酸鈉 ②碳酸氫鈉、碳酸鈉③碳酸銨、碳酸鉀 ④磷酸鹽類、溴酸鉀 。
(24) 依中式麵食檢定規範之產品分類，油條屬於 ①水調麵類 ②發麵類 ③發酵麵食 ④油炸麵食 。
(234) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列何者屬於發酵麵食 ①發麵燒餅 ②銀絲捲 ③千層糕 ④叉燒包 。
(23) 依中式麵食檢定規範之產品分類，以下何者正確 ①芝麻燒餅屬於冷水麵食②桃酥屬於糕漿皮麵食 ③燙麵食屬於水調和麵類 ④台式喜餅屬於酥油皮麵食 。
(24) 依中式麵食檢定規範之產品分類，淋餅屬於 ①糕漿皮麵食 ②水調和類麵食③燙麵食 ④冷水麵食 。
(34) 依中式麵食檢定規範之產品分類，蘿蔔絲酥餅屬於 ①酥油皮麵食 ②發酵麵食 ③水調和麵類 ④燒餅類麵食 。
(124) 下列那些中式麵食產品屬於燙麵食 ①菜肉餡餅 ②四喜燒賣 ③餛飩 ④蒸餃
(24) 下列那些中式麵食組合屬於酥油皮麵食 ①廣式月餅、椰蓉酥 ②蒜蓉酥、咖哩餃 ③金露酥、油皮蛋塔 ④芝麻喜餅、泡餅 。
(124) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些組合不同一類 ①千層酥、金露酥、椰蓉酥 ②咖哩餃、水餃、蒸餃 ③銀絲捲、發糕、兩相好 ④太陽餅、糖鼓燒餅、龍鳳喜餅 。
(23) 下列那些屬於不正確的乙級術科配題組合 ①叉燒包、蒸蛋糕、糖麻花 ②水餃、咖哩餃、酥皮椰塔 ③太陽餅、椰蓉酥、芝麻燒餅 ④老婆餅、蘇式椒鹽月餅、酥皮蛋塔 。
(13) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些產品與巧果屬於同一類麵食 ① 糖麻花 ②金露酥 ③油條 ④椰蓉酥 。
(123) 下列何者不屬於發粉麵食 ①糖麻花 ②叉燒包 ③金露酥 ④黑糖糕 。
(4) 麵條製作時可增加麵糰筋性之合法添加物是 ①溴酸鉀 ②碘酸鉀 ③硼砂④碳酸鈉 。
(4) 下列何種原料會降低發酵麵糰之筋性 ①奶粉 ②鹽 ③活性脫脂大豆粉 ④ 小麥生胚芽 。
(4) 下列何種原料會使麵條的韌性降低 ①高筋麵粉 ②塩水 ③活性麵筋粉 ④ 小麥澱粉 。
(2) 欲增加發酵麵食的白度，可使用下列何種合法原料或食品添加物 ①高灰分麵粉 ②活性脫脂大豆粉 ③過氧化氯 ④亞硫酸鈉 。
(4) 下列何種測定方法無法測得麵粉麵筋之性質 ①濕麵筋測定 ②麵糰物性測定儀(Farinograph) ③麵糰伸展儀(Extensograph) ④沉降係數(Falling numb er) 。
(2) 下列何種原料能促進豆沙包麵糰之發酵作用 ①乳糖 ②蔗糖 ③鹽 ④乳化劑 。
(4) 下列何種糖對廣式月餅之保濕性最強 ①特砂糖 ②細砂糖 ③糖粉 ④轉化糖漿 。
(3) 下列何種原料最易使烤焙類麵食表面著色 ①砂糖 ②葡萄糖 ③乳糖 ④麥芽糖 。
(4) 下列何者為多元不飽和脂肪酸 ①棕櫚酸 ②癸酸 ③油酸 ④次亞麻仁油酸 。
(4) 酥油皮麵食所用之油脂其氧化作用， 不受下列何種因子之影響 ①水 ②紫外線 ③抗氧化物 ④鹽 。
(4) 下列何項不是奶粉在發酵麵食之功用 ①增進營養 ②增進風味 ③增強麵④降低吸水量 。
(4) 製作油條的麵粉應選用 ①蛋白質含量較低者 ②澱粉含量較高者 ③維生素含量較高者 ④蛋白質含量較高者 。

(1) 冷水麵糰的延展性主要是來自 ①醇溶性蛋白(Gliadin) ②麥穀蛋白(Gluteni n) ③酸溶蛋白(Mesonin) ④球蛋白(Albumin)
(1) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關 ①維生素 B 的含量 ②澱粉的含量 ③灰分的含量 ④纖維的含量 。
(2) 製作蒸蛋糕最好選用何種麵粉 ①蛋白質含量較高者 ②澱粉含量較低者 ③ 濕麵筋含量較低者 ④濕麵筋含量較高者 。
(4) 製作饅頭包子時於麵糰中添加何種原料可促進酵母之發酵 ①乳化劑 ②鹼水 ③泡打粉 ④細砂糖 。
(3) 製作饅頭包子時使用何種合法方法可使色澤變白 ①蒸時用硫磺煙薰 ②麵糰內添加炒熟的大豆粉 ③麵糰內添加活性大豆粉 ④麵糰內添加白砂糖 。
(3) 何種原料可使發粉類麵食的體積膨脹又會影響酸鹼值 ①鹼水 ②速溶酵母③小蘇打粉 ④燒明礬 。
(4) 製作饅頭時添加鮮奶，主要的目地是 ①鮮奶中的乳糖可促進酵母生長 ② 鮮奶中的乳脂肪可促進麵糰軟化 ③鮮奶中的礦物質可促進麵筋軟化 ④鮮奶可緩衝酸鹼值
(2) 製作蒸蛋糕時， 蛋的打發性與下列何種原料有關 ①麵粉之蛋白質含量 ② 砂糖之含量 ③奶水或油的含量 ④泡打粉之含量 。
(3) 特高筋麵粉可使產品的體積脹的更大，故最適合製作 ①開口笑 ②饅頭 ③ 油條或沙琪瑪 ④馬拉糕或黑糖糕 。
(3) 桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關 ①酵母 ②油脂 ③ 泡打粉 ④明礬 。
(3) 調製冷凍水餃的內餡，下列何種原料應減少使用 ①醬油 ②液體油 ③水或高湯 ④肉類 。
(4) 老婆餅之內餡要 Q 而柔軟宜選用下列何種原料 ①葡萄糖漿 ②麥芽糖漿③熟麵粉 ④糕仔粉 。
(12)下列哪一種麵粉，適用製作發糕 ①蛋白質含量較低者 ②濕麵筋含量較低者 ③蛋白質含量較高者 ④濕麵筋含量較高者 。
(12) 製作馬拉糕所使用油脂，適宜使用 ①大豆油 ②橄欖油 ③豬油 ④雪白油 。
(1234) 下列何項因子影響油條油炸用油之安定性 ①氫化程度 ②溫度 ③脂肪酸組成 ④麵糰含水量 。
(12)下列何種原料會降低麵條韌性 ①麩皮 ②小麥澱粉 ③活性麵筋 ④鹼水 。
(1234) 製作中式麵食使用的水中碳酸鹽含量範圍，下列敘述何者為正確 ①軟水10~50 ppm ②中度硬水 50~100 ppm ③硬水 100~ 200 ppm ④高硬度水 200 ppm 以上。
(1234) 製作叉燒包使用之酵母，下列敘述何者為正確 ①可用活性乾酵母 ②可用快速乾酵母 ③可用老麵 ④可用新鮮酵母 。
(1234) 製作中式麵食使用之糖，下列敘述何者為正確 ①發糕可用細砂糖 ②黑糖糕可用黑砂糖 ③廣式月餅餅皮使用轉化糖漿有助於保持產品柔軟度 ④壽桃麵糰之細砂糖，有助酵母菌發酵及增加口感 。
(1234) 下列對麵條原料選用的敘述何者為正確 ①麵糰的延展性主要來自醇溶蛋白 gliadin ②濕麵筋的主要成分為醇溶蛋白 gliadin 與麥穀蛋白 glutenin ③ 麵粉蛋白質的質與量影響麵條的口感 ④麵粉蛋白質含量較高，濕麵筋含量不一定較高 。
(123)下列敘述何者為正確 ①麵條製作可使用冰水或冷水 ②蒸餃與餡餅製作可使用沸水 ③水餃製作使用冰水或冷水 ④饅頭製作使用沸水 。
(1234) 下列敘述何者為正確 ①製作馬拉糕適合使用沙拉油 ②製作鳳梨酥適合使用奶油 ③製作傳統廣式月餅餅皮適合使用花生油 ④製作太陽餅適合使用豬油 。
(123) 下列何種甜味料可提供銀絲卷麵糰中酵母菌生長 ①砂糖 ②葡萄糖 ③果糖④糖精 。
(2) 若攪拌缸之容積為 60 公升， 用來攪拌中式麵食的油酥， 麵糰總重應為多少公斤， 較符合經濟效益 ① 30 公斤 ② 45 公斤 ③ 60 公斤 ④ 75 公斤 。
(4) 當麵條製作時， 麵帶的壓延比太大將會導至壓延(麵)機空轉或速度變慢， 此時對壓延(麵) 機那一部份傷害最大 ①滾輪 ②傳動齒輪 ③馬達 ④傳動離合器 。
(1) 當使用 60 公升容量的攪拌缸，攪拌蒸蛋糕的麵糊時，其麵糊總重應為多少公斤較適當 ①18 公斤 ② 24 公斤 ③ 30 公斤 ④ 45 公斤 。

(1) 中式麵食使用之發酵設備，主要控制之操作條件為 ①溫度、濕度 ②溫度、高度 ③濕度、氣流 ④溫度、壓力 。

(3) 攪拌蒸蛋糕的麵糊， 最適當之拌打器是 ①槳狀拌打器 ②鉤狀拌打器 ③鋼絲拌打器 ④螺旋狀拌打器 。

(2) 為防止麵帶沾黏壓延(麵)機滾輪， 壓製時麵帶表面應 ①刷油 ②撒粉 ③擦水 ④先捶打

(4) 下列何組產品製作時無法使用壓延(麵)機壓延以提高品質 ①饅頭、水餃皮②千層糕、花捲 ③麵條、貓耳朵 ④馬拉糕、油條 。

(1) 使用包餡機製作菜肉包，機械之潤滑應使用 ①酥油 ②柴油 ③機油 ④齒輪油

(1) 使用攪拌機攪拌麵糰，於麵粉中加水時， 攪拌機速度應設為 ①低速 ②中速 ③高速 ④超高速 。

(4) 使用壓延(麵)機之前，應先了解下列何項以維護安全 ①馬力大小 ②滾輪直徑 ③滾輪轉速 ④安全裝置 。

(1) 連續麵帶壓延(麵)機的滾輪排列，其滾輪直徑應 ①由大到小 ②由小到大③大小一樣 ④大小相間

(124) 以中式麵食考場設置之直立式攪拌機製作硬式饅頭麵糰，下列何種拌打速度不可使用 ①高速 ②中速 ③慢速 ④快速 。

(14) 饅頭用壓麵機的主要作用是 ①將不規則或組織不均勻的麵糰壓光滑 ②使饅頭組織光滑 ③使饅頭表皮光滑不易縮皺 ④饅頭色澤較白 。

(1234) 麵條用壓延(麵) 機的主要目地是 ①使麵帶進一步展延 ②使水分分佈更均勻 ③使麵筋的形成更均勻 ④切條方便 。

(12) 大型連續式麵條壓延(麵)機，其滾輪轉速可使用 ① 10-18RPM 用於麵帶複合 ②35- 50RPM 用於麵帶壓延 ③90- 120RPM 用於麵帶複合 ④ 120-150RP M 用於麵帶壓延 。

(12) 油麵、涼麵與烏龍麵用煮麵(機)的主要目的為 ①使麵條糊化 ②使麵條熟化③提高酸鹼值 ④降低水活性 。

(13) 發酵麵食的基本發酵箱的條件為 ①溫度 25-28℃ ②溫度 35-38℃ ③濕度 75-80% ④濕度 80-85 % 。

(123) 饅頭使用最後發酵箱的目地為 ①重新產生氣體 ②增大產品的體積 ③使內部組織鬆軟 ④產生乾燥的表皮 。

(124)發酵麵食使用蒸箱較蒸籠具有何項優點 ①提高工作效率 ②可大量連續生產 ③產品風味較佳 ④可節省燃料 。

(123)燒餅用的缸爐燃料大都使用 ①瓦斯 ②木炭 ③焦炭 ④柴油 。

(1234) 蛋黃酥使用大型電熱式烤(爐) 箱的優點是 ①溫度散佈均勻 ②控溫穩定 ③ 可調節溫度 ④可調節烘烤時間 。

(23) 酥皮類麵食使用烤(爐)箱需注意 ①使用前要用水刷洗爐的內部 ②使用後要用乾布擦拭外表 ③使用後要先關電源並打開爐門 ④使用加熱快速的石英管，可不必預先加熱 。

(14) 炸油條用的油炸機其燃料可使用 ①瓦斯 ②木炭 ③焦炭 ④電熱 。

(23) 油炸沙琪瑪用的油炸機其安全守則是 ①炸油量不低於九分滿 ②不可用投或丟的方式入鍋 ③不可碰到水以防油爆 ④使用後即可過濾除渣 。

(123) 中式麵食考場設置之箱型電烤(爐)箱的優點是 ①佔地空間小 ②操作容易③可自行調節溫度 ④縮短烤焙時間 。

(1234) 中式麵食加工機具需 ①定時消毒 ②天天消毒 ③生熟器具分開使用 ④使用後要洗刷乾淨 。

(123) 發酵麵食使用蒸箱的熱源為 ①鍋爐產生的蒸汽 ②瓦斯產生的蒸汽 ③電熱管產生的蒸汽 ④燃燒木材產生的蒸汽 。

(12)鍋貼煎製用之平底鍋(平底煎盤)的材質為 ①生鐵鑄造 ②合金鑄造 ③鋁合金鑄造 ④鐵皮打造

(2) 油麵配方中每袋麵粉使用 300 公克的鹼粉，若改用 15% 濃度的鹼水時， 需用多少毫升 ①1,000 毫升 ②2,000 毫升 ③3,000 毫升 ④5,000 毫升 。

(4) 製作麵龜時，何項與使用中筋麵粉製作之縮皺無關 ①麵糰溫度未能有效控制 ②筋度與發酵時間之關係未適當調整 ③蒸箱(鍋)蒸汽(火力)未做調整 ④整型之樣式不妥 。

(2) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少 ① 0.6 台斤 ② 1 台斤 ③ 1.2 台斤 ④ 2 台斤 。

(4) 製作油麵時，若使用濃度 15%的鹼水 1500 毫升，則應自配方中扣除多少水量 ① 150 毫升 ②225 毫升 ③850 毫升 ④ 1275 毫升 。

(3) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的 ①礦物質含量 ②微生物含量 ③固形物含量 ④粗纖維含量 。

(1) 油條在下油鍋之初期，若浮起太慢， 將會使油條的表皮 ①較厚 ②較薄 ③較脆 ④較黑 。

(2) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時 ①高溫長時間 ②高溫短時間 ③低溫長時間 ④與油炸溫度無關 。

(3) 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除， 配方中使用水量應 ①高於 80% ②低於 50% ③維持在 60～ 70% ④不得超過 40% 。

(3) 油麵經冷藏後，其延展性會隨冷藏時間的增加而 ①增強 ②維持剛熟製成時的性質 ③減弱 ④穩定後保持不再變化 。

(1) 下列何者不是菜肉包皺縮的主要原因 ①配方中無奶粉 ②發酵過度 ③熟製(蒸)時間太長 ④熟製(蒸)時間太短 。

(2) 夏天氣溫高，攪拌發酵麵食的麵糰可使用 ①溫水 ②冰水 ③沸水 ④熱水。

(3) 叉燒包製作時若將麵糰攪拌過度，則會導致 ①麵糰溫度太低 ②成品裂紋佳 ③成品外型不佳 ④成品組織鬆發 。

(4) 使用老麵製作叉燒包，下列何者與製作技術無直接相關 ①攪拌條件 ②p H 控制 ③蒸汽大小 ④蒸箱大小 。

(2) 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為 ① 10～15℃ ②25～30℃ ③35～40℃ ④ 40～ 45℃ 。

(4) 製作麵條鬆弛(熟成) 時，那些操作條件需要注意 ①溫度 ②濕度 ③時間 ④溫、濕度與時間均要注意 。

(4) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟 ①麵條是否浮起 ②麵條膨脹情形 ③麵條外觀顏色的變化 ④中心有無殘留不透明物質 。

(2) 下列何者不可能是乾麵條乾燥時容易掉落地上之原因 ①乾燥速率太快 ②麵筋性太強 ③溫度控制不當 ④濕度控制不當 。

(4) 製作全麥麵條時不必考慮下列何項因素 ①全麥麵粉的筋度 ②全麥麵粉的新鮮度 ③全麥麵粉的顆粒細度與吸水量 ④全麥麵粉的顏色是否潔白 。

(2) 生產油麵與涼麵時，下列敘述何者不正確 ①二者均需包裝冷藏 ②二者均為完全煮熟麵 ③二者可使用相同的刀碼 ④二者均有使用鹼水 。

(4) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果 ①添加活性麵筋 ②熟成技術

的運用 ③添加適量鹼水 ④添加維他命 B2 。

(4) 下列何者較不影響壓麵後麵條的品質 ①滾輪的大小與間隙 ②壓麵的次數 ③壓麵的速度 ④壓麵的數量 。

(4) 煮麵條時容易糊爛，最不可能之原因為 ①麵粉破損澱粉含量多 ②麵粉液化酵素含量多 ③麵粉筋性太差 ④麵粉油脂含量高 。

(3) 製作麵條時，下列敘述何者不正確 ①水量加多對麵筋之形成有影響 ②水量加多可能影響壓麵與切條 ③水量加多對麵條品質無幫助 ④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性 。

(4) 製作餡餅包餡時要有良好的操作性，其內餡之溫度要 ①高 ②與麵皮同溫 ③微溫 ④冷藏或輕微冷凍 。

(3) 油條於油炸時， 最理想的油炸溫度是 ①120～140℃ ② 150～170 ℃ ③190～220℃ ④ 250～270℃ 。

(2) 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是 ① 120～ 140℃ ②150～170℃ ③190～210℃ ④220～250℃ 。

(3) 以水餃機生產水餃，生產速率為 100 個/分，若包餡後水餃重 14 公克/個，生產一小時共用餃皮麵糰 36 公斤，餡 48 公斤，則餃皮與餡之比例為 ① 1：1 ②4 ：3 ③3： 4 ④ 3 ：1 。

(4) 蘿蔔絲酥餅以下列何種方式製作，可使餅皮更酥鬆 ①加塔塔粉 ②延長鬆弛時間 ③縮短鬆弛時間 ④增加油酥之比例 。

(4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥 ①4： 1 ②3 ：1 ③2 ：1 ④1 ：1 。

(2) 酥(油)皮麵食， 油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品 ①咖哩餃 ②綠豆凸 ③老婆餅 ④蛋黃酥 。

(2) 芝麻喜餅整型後為避免佔有太多空間，一般如何重疊處理 ①撒麵粉 ②沾芝麻 ③摸油 ④墊紙 。

(4) 椰蓉(香妃)酥中，油酥的攪拌應攪拌至 ①捲起階段 ②麵筋擴展階段 ③完成階段 ④拌合均勻 。

(2) 製作廣式月餅， 餅皮攪拌之拌打器宜選用 ①球(網絲)狀 ②槳狀 ③鉤狀 ④螺旋狀 。

(2) 月餅餡用的鹹蛋黃， 為去除蛋腥味， 可噴 ①油 ②酒 ③水 ④醋 。

(1) 綠豆凸油皮砂糖用量一般為 ①1～ 5% ②10～15% ③ 20～ 52% ④30～ 35% 。

(2) 製作麵條與饅頭之攪拌作用，何者為主要功能 ①幫助麵條麵糰麵筋擴展 ②幫助麵條麵糰水分擴散 ③幫助饅頭麵糰麵筋鬆弛 ④幫助麵條麵糰中麵筋鬆弛 。

(3) 饅頭製作時若麵糰溫度太高將會 ①發酵愈快產品組織細緻 ②發酵愈慢產品組織粗糙 ③壓麵時麵糰已有發酵傾向而干擾壓麵操作，致使產品組織不理想 ④易於獲得光滑細緻的產品 。

(4)　麵條的熟成作用，其目的不包括 ①鬆弛 ②水分均勻擴散 ③防止麵筋破壞 ④蛋白質變性 。

(4)　製作油條於最後整形時，若麵帶抗延展性仍太大而不易拉伸是因為 ①麵糰已鬆弛過度 ②麵糰含水量太多 ③麵糰攪拌過度 ④麵糰鬆弛仍不足 。

(2)　生產小籠包為使產品熟製後內含湯汁，不可於內餡中加入 ①沙拉油 ②蛋 ③皮凍 ④水 。

(2)　為製得較薄而均勻的機製餛飩皮，配方中較為理想的加水量應為 ①20%-25% ②30%- 40% ③ 50%-60% ④ 60%-70% 。

(3) 何種合法的方式可延長饅頭或包子之貯存時間 ①添加保鮮或防腐劑 ②常溫下密封包裝 ③冷凍或冷藏 ④真空包裝後常溫 。

(4) 下列何組麵食產品在室溫下保存的期間最長 ①巧果、黑糖糕 ②兩相好、糖麻花 ③廣式月餅、餡餅 ④鳳梨酥、太陽餅 。

(4) 水餃冷凍貯存時品質的劣化與下列何者較無關係 ①冷凍溫度 ②包裝材質③餡料的品質 ④內餡風味 。

(3)延長月餅的保存期限與下列何者較無關係 ①包裝時加脫氧劑 ②包裝材質③皮餡比 ④密封的方式 。

(2) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要 ①立即包裝 ②室溫下完全冷卻後再包裝 ③室溫下隔天再包裝 ④放入冰箱冷卻有空再包裝 。

(4) 下列何者與麵食之貯存無關 ①冷凍或冷藏 ②水活性 ③包裝材質 ④營養標示 。

(4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌 ①蛋黃酥、鳳梨酥 ②巧果、沙琪瑪 ③糖麻花、太陽餅 ④咖哩餃、酥皮蛋塔 。

(3) 黑糖糕因含水量高，因此特別容易滋生 ①肉毒桿菌 ②酵母菌 ③黴菌 ④腸炎弧菌 。

(4) 咖哩餃在下列何種溫度貯存的時間最短 ①冷凍或冷藏 ②常溫下 ③38℃④70℃ 。

(14) 生產咖哩餃所需原料、半成品暫存時應注意 ①溫度記錄管理 ②將冷凍絞肉盛盤解凍，不覆蓋以加速解凍 ③餡料炒製後於鍋內以冷風吹涼 ④餡料冷卻後冷藏貯存 。

(14) 叉燒包產品 ①保溫銷售時溫度應維持 65˚C 以上 ②保溫銷售時溫度應維持45˚C 以上 ③餡料保存於 12˚C 以下 ④餡料保存於 7˚C 以下 。

(24) 蛋塔原材料貯存時宜 ①油脂以紙箱直接落地疊放節省空間 ②產品包裝材料未使用時應封箱保存 ③麵粉存放於低溫高濕環境 ④冷藏保存液蛋 。

(13) 菜肉包原料為維護品質，貯存時應注意 ①肉類原料置於冷藏庫下層以防止滲出液滴落 ②酵母存放於 40˚C 以上增加活性 ③內餡調製後暫存冷藏庫以提升操作性 ④為增加風味將蔥細切後冷凍貯存 。

(14)　為維持老婆餅良好品質及確保衛生安全 ①以氣調包裝增加二氧化碳減少黴菌生長 ②以氣調包裝增加氧氣抑制黴菌生長 ③烘烤後立即密封包裝， 以免水分蒸散 ④烘烤後冷卻包裝，防止凝結水增加產品表面水活性 。

(134) 千層糕之原料、半成品之貯存宜 ①分類貯放於棧板上 ②將麵糰直接放置地面加速鬆弛 ③原料庫定期檢查並記錄 ④乾料庫進行溫濕度管制 。

(14) 菊花酥所需原材料保存時應注意 ①麵粉- 防濕 ②油脂-防濕、陰涼貯放 ③ 豆餡- 隔絕空氣 ④砂糖-防濕 。

(123)　 製作馬拉糕所使用食品添加物應 ①堆放整齊 ②防止汙染 ③密封保存 ④ 溫度保持攝氏 60˚C 以上 。

(1234) 沙其馬產品儲運應避免 ①日光直射 ②雨淋 ③激烈溫度變動 ④撞擊 。

(124) 為達成麵食加工原料之品質管制應遵守 ①進貨時經驗收程序 ②進貨驗收不合格者明確標示 ③

原料暫存有足夠空間無須區隔 ④原料需溫濕度管制者建立管制基準 。

(123) 製作酥油皮麵食使用之食品添加物其管理應遵守 ①專人負責管理 ②專櫃貯放 ③專冊登錄使用 ④專用天平秤量 。

(34) 製作油麵所使用液狀油脂保存方式應注意 ①防濕 ②保存於凍藏室 ③陰涼場所貯存 ④隔絕空氣 。

(34) 未經包裝之酥油皮麵食販售時應注意 ①空氣阻隔 ②噴水保濕 ③分類陳列④防止交叉汙染 。

(123) 運送蛋黃酥成品之容器如塑膠籃，回收再使用前須經 ①洗滌 ②烘乾 ③消毒 ④噴漆 。

(34) 蒸餃產品銷售貯存應遵行 ①熱藏銷售溫度保持攝氏 40˚C 以上 ②冷藏銷售溫度保持攝氏 7 ˚C 以上 ③販售場所光線達 200 米燭光以上 ④冷凍銷售應有完整密封之基本包裝 。

(124) 下列何者可為包子生產過程建立之品質管制基準 ①溫度 ②濕度 ③水活性④時間 。

(123) 鳳梨酥產品生產時製程與品質管制如有異常現象應 ①建立矯正措施 ②建立防止再發措施 ③作成紀錄 ④通報衛生機關 。

(34) 為達良好品質乾麵條生產製造時應管制及記錄下列哪些事項 ①燙麵溫度②冷卻水槽溫度 ③麵糰加水量 ④乾燥室濕度 。

(24) 為確保生鮮麵條產品符合食品良好衛生規範，哪些項目需作成紀錄，以供查核 ①運輸車輛裝備 ②消費者申訴案件之處理 ③檢驗設備與空間 ④成品回收之處理 。

(13) 非使用自來水生產冷水麵食，應針對淨水或消毒之效果指定專人每日進行下列哪些項目之測定，並作成記錄， 以備查考 ①有效餘氯量 ②鹽度 ③酸鹼值 ④濁度 。

(134) 為有效提昇椰蓉酥生產品質可採取何項品質管理系統 ①ISO22000 ②FDA③HACCP ④ GHP 。

(134) 銀絲捲之生產製程管理其管制點之設置何者為是 ①攪拌-時間、溫度 ②分割-濕度、重量 ③發酵-時間、溫度、濕度 ④蒸炊-溫度、時間 。

(1234) 為使桃酥之生產符合食品良好衛生規範 ①烘焙時間與溫度應建立管制方法與基準 ②使用膨脹劑秤量與投料應建立重複檢核制度 ③每批成品經確認後方可出貨 ④包裝後成品應標示成分 。

(3) 原料總百分比為 320，其中麵粉佔 90%，小麥澱粉佔 10%，則其他原料共佔多少百分比 ①200 % ②210% ③220% ④230% 。

(1) 若使用包餡機製作饅頭需用手粉 3%(對麵糰重) 則製作 10,000 個 90 公克重之饅頭需用手粉多少重量 ① 27 公斤 ② 28 公斤 ③ 29 公斤 ④ 30 公斤 。

(4) 轉化糖漿 1 公斤 25 元則 1 台斤的價格是 ① 12 元 ②13 元 ③14 元 ④15 元。

(2) 泡打粉 1 台斤 18 元，則 2 公斤的價格是 ① 50 元 ② 60 元 ③70 元 ④80 元。

(1)某麵條廠電力設備為 20KW(瓩)，每小時生產乾麵條 100 台斤， 其電力負載為 70%，電費每度 3.0 元，則其每台斤乾麵條的電力成本為 ①0.42 元②0.50 元 ③ 0.60 元 ④0.86 元 。

(3) 油條麵粉每袋 22 公斤售價為 330 元，若每公斤麵粉可製作油條 30 條，而麵粉佔油條材料成本的 92%，則每條油條的材料總成本約為 ① 0.46 元 ② 0.50 元 ③0.54 元 ④1 .00 元 。

(1) 某水餃廠製作的水餃皮之製成率為 80%，其材料成本為每公斤 7.5 元，若製成率為 86% 時，則材料成本將降為 ① 6. 98 元 ②6. 45 元 ③ 4.50 元 ④4.19 元 。

(2) 某麵條廠每日生產油麵 420 公斤、生鮮麵條 360 公斤，僱用 4 位員工，每位員工日薪 800 元， 則平均每公斤麵條負擔多少人工費用 ①2. 46 元 ②4.1 0 元 ③ 5.12 元 ④ 5.30 元 。

(4) 生鮮麵條的配方為麵粉 100%、水 32%、鹽 1.5%，則一袋 22 公斤的麵粉生產的生鮮麵條成本為每公斤 6.95 元，若水降低至 28% 時，則麵條每公斤的成本為 ① 11.94 元 ②8.52 元 ③7.61 元 ④7.16 元 。

(3)製作饅頭時，新鮮酵母每磅 40 元，速溶酵母每磅 120 元，若依發酵能力以速溶酵母取代新鮮酵母，其他製程不變，則使用酵母成本為 ①新鮮酵母高 ②速溶酵母高 ③兩者相同 ④無法比較 。

(3) 鳳梨酥配方中， 純奶油(含 100%油脂)的用量為 240 公克，若改為人造奶油(含 80% 油脂)，則用量為 ① 250 公克 ② 275 公克 ③300 公克 ④325 公克

。

(2) 某麵條廠自銀行借款 800,000 元，每月利率為 2.5 %，半年後要還本利共①900,000 元 ②920,000 元 ③930,000 元 ④935,000 元 。

(2) 每個月餅烤熟之後為 180 公克，若烘焙損耗為 10%，則月餅烤焙之前的重量為 ① 195 公克 ②200 公克 ③205 公克 ④ 210 公克 。

(4) 製作芝麻喜餅 4, 800 個，要費時 8 小時， 若欲製作 7,200 個時則需要 ①9 小時 ② 10 小時 ③ 11 小時 ④ 12 小時 。

(3) 某喜餅生產工廠僱有行政工作人員 5 人， 其薪資為該廠營運之固定成本， 當該廠產量增加時，其薪資所佔之成本比例將 ①因屬固定成本所以不會改變 ②隨產量之增加而遞增 ③隨產量之增加而遞減 ④隨產量之增加而漸大於變動成本 。

(123) 夾心鹹蛋糕店每天生產 150 盒，耗用雞蛋 40 台斤，當雞蛋價格由每台斤 30 元上漲 15 %，則由雞蛋所造成的成本或獲利變動為 ①每盒蛋糕增加 1. 2 元成本 ②每天獲利減少 180 元 ③每台斤雞蛋上漲 4. 5 元 ④每天成本因而增 加 150 元 。

(1234) 每袋麵粉 22 公斤可產製銀絲捲 352 個， 每個售價 10 元，若將 22 公斤一袋 440 元的麵粉更換為 25 公斤一袋售價 600 元的麵粉， 則其所造成的成本及獲利變動為 ①每個銀絲捲成本增加 0. 25 元 ②一袋麵粉的產品營收變為 4,000 元 ③每公斤麵粉的營收皆為 160 元 ④每公斤麵粉貴了 4 元 。

(12) 因使用不同麵粉而加水率提高，使新鮮麵條製成量由每袋麵粉製成 48 台斤增加為 52 台斤，若麵條售價為每台斤 30 元，在麵粉價格相同之下，其成本與營收之變動為 ①每台斤麵條的成本相對降低 ②每袋麵粉的營收可增加 120 元 ③每公斤麵條成本降了 2. 3 元 ④每袋麵粉的總營收增加為 14 40 元 。

(23)每公斤麵粉可產製花捲 15 個，每個花捲材料成本為 5 元；今欲將其每個花捲重量增加， 使每公斤麵粉僅產製 12 個，則其成本之變動為 ①使用每公斤麵粉產製成本增加 15 元 ②每個花捲成本因而增加 1. 25 元 ③使用每公斤麵粉的產製成本不變 ④每個花捲成本因而減少 1.25 元 。

(4) 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為 ①1 :3 ②1 :5 ③1 :7 ④1:9 。

(4) 下列何種麵粉的灰分含量最高 ①低筋麵粉 ②粉心麵粉 ③高筋麵粉 ④全麥粉 。

(4) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關 ①麵粉的蛋白質含量 ②麵粉的顆粒大小 ③麵粉的破損澱粉量 ④麵粉的白度 。

(1) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的 ①是細菌的一種 ②具活性 ③ 能進行發酵 ④糖會影響發酵 。

(2) 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 。

(3) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？ ①二氧化硫 ②硼砂 ③食品級色素 ④吊白塊 。

(1) 油脂的可塑性與下列何項有關？ ①油脂的融點 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 。

(4) 油脂經由氫化作用的目的不包括 ①提高油脂的融點 ②提高油脂的飽和鍵 ③ 提高油脂的安定性 ④降低發煙點 。

(3) 特砂與細粒砂糖甜度比較時 ①特砂高 ②特砂低 ③相同 ④細粒砂糖高 。

(4) 一般所稱之澱粉糖不包括？ ①麥芽糖 ②玉米糖漿 ③高果糖漿 ④糖蜜 。

(3)　下列何項不是酵母之特性 ①單細胞 ②生長與溫度有關 ③是一種具有生命的細菌 ④發酵時會產生氣體與酒精 。

(4) 硬麥比軟麥的蛋白質 ①高 ②低 ③相同 ④視品種而異 。
(4) 下列何項麵粉之灰分最高？ ①低筋麵粉 ②高筋麵粉 ③中筋麵粉 ④洗筋(次級)麵粉 。
(3) 下列何種原料含油脂量最高 ①粉心麵粉 ②高筋麵粉 ③小麥胚芽 ④全麥麵粉 。
(3) 以下最適合油炸用之油脂為 ①鮮奶油 ②酥油 ③精緻棕櫚油 ④無水奶油 。
(4) 使用下列何種油脂製作酥(油) 皮麵食，會有較佳之鬆酥性 ①鮮奶油 ②黃豆油 ③花生油 ④豬油 。
(4) 下列何項因子不會影響油脂之貯存性 ①日晒 ②高溫貯放 ③潮濕 ④塑膠桶貯放 。
(4) 下列何者不是固體油脂之性質 ①熔點高 ②比液體油安定 ③可塑性較佳 ④ 不飽和性油脂 。
(4)下列何種性質與蛋的主要功能無關 ①增進產品顏色 ②具有乳化性 ③增進營養 ④增進產品貯存性 。
(3) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造 ①特砂糖 ②糖蜜 ③高果糖漿 ④綿白糖 。
(2) 下列何者蛋白質含量符合 CNS 中筋麵粉標準 ①7～ 8% ②11～13% ③13～14% ④ 14% 以上 。
(3) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ ①調味 ②增進麵糰筋性③使麵筋變軟 ④抑制酵母生長 。
(4)下列不影響發粉反應速度的因子為 ①小蘇打的用量 ②酸性鹽的用量 ③酸性鹽的種類 ④糖的用量 。
(2) 下列何種原料可以增加水晶餃的韌性又不影響成品的透明度 ①玉米澱粉 ② 木(樹)薯澱粉 ③麵粉 ④馬鈴薯澱粉 。
(1)油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為 ① 8～10% ②11～12% ③12～ 13%④13% 以上 。
(4)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) 下列何種麵食， 較耐貯存或保存期限較長 ①燙麵麵食 ②發粉麵食 ③酥皮麵食 ④燒餅麵食 。
(2) 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 ①乾麵條 ②油麵條 ③鳳梨酥 ④方塊酥 。
(4) 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 ①100℃ 以上 ②120℃ 以上 ③140℃ 以上 ④100℃ 以下 。
(2) 下列何者麵食的劣化速度較快 ①牛舌餅 ②發糕 ③蛋黃酥 ④老婆餅 。
(1) 發酵麵食於產品製作時，發酵所產生的有機酸、酒精等成份，對該產品的影響 ①酸鹼度(pH 值) 減少 ②酸鹼度(p H 值)增加 ③保存期限減短 ④酸鹼度(p H 值) 不變 。
(4) 包子、饅頭使用蒸包機貯存販售時， 其溫度應保持在幾℃ 以上 ①30℃ ②40 ℃ ③50℃ ④60℃ 。
(4) 製作米花糖，下列何種原料不適用？ ①糯米乾 ②糖漿 ③油炸油 ④在來米 。
(3) 蒸煮後黏性最強的米是？ ①在來米 ②長糯米 ③圓糯米 ④蓬萊米 。
(2) 下列那一種米食製品之主要原料不是在來米？ ①米粉絲 ②粿粽 ③碗粿 ④ 蘿蔔糕 。
(4) 下列那一種米食製品之主要原料不是糯米？ ①湯圓 ②紅龜粿 ③筒仔米糕④米粉絲 。
(1) 糯米黏性的主要來源是？ ①澱粉 ②蛋白質 ③油脂 ④灰分 。
(3) 下列那一種米的直鏈澱粉含量最多？ ①長糯米 ②圓糯米 ③在來米 ④蓬萊米 。
(1) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？ ①圓糯米 ②長糯米 ③秈米 ④粳米 。
(4) 欲使麻糬的皮存放時不變硬，可添加？ ①膨脹劑 ②著色劑 ③香料 ④品質改良劑 。
(3) 製作米食選用副原料花生仁時，在衛生安全上應特別注意？ ①顆粒大小 ② 顏色深淺 ③有無長霉(黴) ④顆粒完整 。
(3) 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 。
(2) 下列何者不可當做黏稠劑？ ①澱粉 ②發粉 ③羧甲基纖維素(CMC) ④阿拉伯膠 。
(3) 煮白米飯時欲使米粒表面光滑平整， 不可使用？ ①乳化劑 ②改良劑 ③硼砂④油脂 。
(4) 八寶飯不適用何種甜味劑？ ①砂糖 ②果糖 ③麥芽糖 ④糖精 。
(1) 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米？ ①圓糯米 ②粳米 ③在來米 ④蓬萊米 。
(1) 製作鹼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。

(2) 製作發粿不可選用下列何種食品添加物？ ①酵母粉 ②硼砂 ③小蘇打粉 ④ 發粉 。
(2) 製作糕仔崙須選用下列何種原料？ ①糯米粉 ②熟糯米粉 ③熟漿糰 ④生糯米粉 。
(1) 麻糬製作過程中添加多量糖是為了？ ①防止腐敗 ②增加彈性 ③糖便宜 ④ 顏色好看 。
(2) 所謂粳米也就是？ ①在來米 ②蓬萊米 ③圓糯米 ④長糯米 。
(4)下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的？ ①使米飯亮麗 ②不易黏鍋 ③ 增加風味 ④增加咬感 。
(4) 下列何者最不適於製作白米飯？ ①台中 189 號 ②台南 70 號 ③台農 67 號④台中在來 1 號 。
(1) 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 輾米時較不易斷裂 ④煮飯時間較長 。
(4) 對米粒白堊質的敘述，下列何者不正確？ ①米粒白堊質被認為是澱粉質排列疏鬆所致 ②輾米時有白堊質的穀粒較易破裂 ③白堊質米會降低市場的接受程度 ④白堊質會大大降低米的營養價值 。
(2) 糕仔粉來自？ ①蒸氣加熱熟化處理的米原料 ②蒸氣加熱熟化、乾燥、烘炒、磨碎的米原料 ③生米烘炒、磨碎的米原料 ④生米高溫乾燥、磨碎的米原料 。
(4) 煮飯時為使米粒光滑晶瑩或鬆軟，不可使用？ ①油脂 ②醋 ③檸檬汁 ④吊白塊 。
(4) 為預防米食製品老化，可添加何種食品添加物予以改善？ ①防腐劑 ②膨脹劑 ③黏著劑 ④油脂 。
(4) 何種米原料製成之米食製品老化較快？ ①圓糯米 ②長糯米 ③粳米 ④秈米。
(2)「品名：冰皮月餅，成分：鹽、糯米粉、糖、麥芽、烏豆沙、素食油，重量：100 公克/個，有效日期：101 年 5 月 10 號」，何者標示錯誤？ ①品名 ②成分 ③重量 ④有效日期 。
(4) 下列何者不是市售冷凍米食製品所使用之聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯(KOP)包裝袋的優點？ ①阻氣性好 ②可以加脫氧包減少袋中氧氣 ③阻水性佳 ④價格便宜 。
(1)冰皮月餅的最佳保存方式為？ ①聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯(KOP)袋子密閉包裝並冷藏保存 ②聚乙烯(PE) 袋子包裝並冷藏保存 ③聚乙烯(PE) 袋子包裝並冷凍保存 ④聚偏二氯乙烯塗覆聚丙烯(KOP)袋子密閉包裝並室溫保存 。
(3)米穀粉貯藏之理想濕度為？ ①10～20% ②30～ 40% ③ 55～ 65% ④ 90～ 100% 。
(1) 八寶粥罐頭能耐久藏，不是因為下列何種因素？ ①添加防腐劑 ②高溫殺菌③包裝方式 ④常溫流通 。
(2) 市售海鮮粥常以何種方式作常溫保存？ ①生鮮 ②冷凍乾燥 ③水煮 ④油炸。
(4) 雪片糕蒸出後， 須冷卻至多少℃以下才可包裝保存？ ①60℃ ②50℃ ③40℃④30℃ 。