

## 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 01：產品分類

1. (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。
2. (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。
3. (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台式薑餅。
4. (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。
5. (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。
6. (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。
7. (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。
8. (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。
9. (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。
10. (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。
11. (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。
12. (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。
13. (124) 下列那些為奧地利點心？ ①林芝蛋糕 (Linzer Torte) ②沙哈蛋糕 (Sacher Torte) ③核桃塔 (Engadiner Nuss Torte) ④鹿背蛋糕 (Belvedere Schnitten)。
14. (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)。
15. (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)。
16. (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)。
17. (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 (Cannels de Badeaux) ④法式道納斯 (France Doughnut)。
18. (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。

19. (123) 下列那些產品屬於麵糊類小西餅？ ①布朗尼 ②丹麥小西餅 ③沙布烈餅乾 ④指形小西餅。
20. (23) 下列那些配方為重奶油蛋糕？ ①麵粉 100%、砂糖 170%、雞蛋 180%、奶油 20% ②麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 100%、奶油 100% ③麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 80%、奶油 75%、牛奶 20%、發粉 1% ④麵粉 100%、砂糖 80%、雞蛋 55%、奶油 50%、牛奶 40%、發粉 4%。
21. (234) 下列那些產品是以外觀命名？ ①磅蛋糕 ②菠蘿麵包 ③棋格蛋糕 ④松露巧克力。
22. (14) 下列那些產品之麵糰是屬於發酵性麵糰 ①蘇打餅乾 ②鬆餅 (puff pastry) ③英式司康餅 (scone) ④義大利聖誕麵包 (panettone)。
23. (23) 下列哪些屬於酥油皮產品 ①竹塹餅 ②奶油酥餅 ③芋頭酥 ④花蓮薯。
24. (13) 下列產品何者以外觀形狀命名？ ①菠蘿麵包 ②核桃塔 ③牛舌餅 ④鳳梨酥。

#### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 02：原料之選用

1. (3) 麵粉俗稱之「統粉」是指 ①小麥粉心部份的麵粉 ②粉心外緣的麵粉 ③小麥全部內胚乳部份 ④全粒小麥磨出的麵粉。
2. (2) 一顆小麥中胚芽所佔的重量約為 ①1.5% ②2.5% ③3.5% ④4.5%。
3. (2) 麵包添加物用的麥芽粉其主要功用為 ①增強麵粉筋性 ②增加液化酵素含量 ③增加糖化酵素含量 ④減少蛋白質強度。
4. (1) 葡萄糖屬於 ①單醣 ②雙醣 ③寡醣 ④多醣類。
5. (4) 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為 ①10% ②8.5% ③6% ④3.5%。
6. (1) 酸性磷酸鈣  $\text{Ca}(\text{H}_2\text{PO}_4)_2 \cdot \text{H}_2\text{O}$  是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於 ①快速反應 ②中速反應 ③慢速反應 ④與反應速度無關。
7. (1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高 ①果糖 ②麥芽糖 ③海藻糖 ④蔗糖。
8. (2) 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少 ①5% ②10% ③12% ④15%。
9. (2) 全麥麵粉中麩皮所佔的重量為 ①11.5% ②12.5% ③13.5% ④14.5%。
10. (3) 小麥胚芽中含有 ①15% ②20% ③25% ④30% 的蛋白質。
11. (2) 麵粉之蛋白質每增加或減少 1%，即增加或減少吸水量 ①0.85% ②1.85% ③2.85% ④3.85%。
12. (4) 麵糰內糖的用量如超過了 ①2% ②3% ③4% ④8%，酵母的醱酵作用即會受到影響。

13. (4) 蛋糕配方內如韌性原料使用過多，出爐後的成品表皮 ①很軟 ②很厚 ③鬆散 ④堅硬。
14. (3) 發粉與蘇打粉的代換比例為 ①1:1 ②2:1 ③3:1 ④4:1。
15. (2) 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為 ①安息香酸鹽 ②丙酸鹽 ③去水醋酸鈉 ④苯甲酸。
16. (3) 蛋白的水份含量約為 ①68% ②78% ③88% ④98%。
17. (3) 新鮮酵母含水量約為 ①6~8% ②30% ③70% ④90%。
18. (4) 我國衛生機構核准使用的紅色色素為 ①紅色二號 ②紅色三號 ③紅色四號 ④紅色四十號。
19. (3) 蛋黃中的油脂含量為蛋黃的 ①5% ②15% ③33% ④50%。
20. (3) 含酒石酸的發粉其作用是屬於 ①慢性的 ②次快性的 ③快性的 ④與反應速度無關。
21. (3) 小西餅的材料中，那一種可以使小西餅在烤爐內產生擴展及裂痕 ①油 ②麵粉 ③細砂糖 ④水。
22. (2) 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內 ①沙拉油 ②烤酥油(雪白油) ③豬油 ④花生油。
23. (3) 一般奶油蛋糕使用的發粉應選擇 ①快速反應的 ②慢速反應的 ③雙重反應的 ④與反應速度無關。
24. (4) 溶解乾酵母的水溫最好採用 ①20~24℃ ②25~29℃ ③30~35℃ ④39~43℃。
25. (2) 做好奶油空心餅使用之膨大劑應選 ①碳酸銨 ②碳酸氫銨 ③發粉 ④小蘇打。
26. (1) 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是 ①油為分散相 ②油為連續相 ③水為分散相 ④油包水。
27. (1) 蛋糕用的麵粉應採用 ①顆粒細而均勻 ②顆粒粗而均勻 ③水份多而顆粒細 ④水分多而顆粒粗。
28. (2) 可可粉屬於乾性原料，在蛋糕配方中如添加可可粉時其水份應用時添加 ①與可可粉量相同 ②可可粉量的 1.5 倍 ③可可粉量的 2 倍 ④可可粉量的 2.5 倍。
29. (3) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為 ①玉米粉 ②低筋粉 ③動物膠 ④洋菜。
30. (4) 下列何者屬於食品添加物 ①麵粉 ②酵母 ③奶粉 ④小蘇打。
31. (2) 製作土司麵包最好選用 ①特高筋麵粉 ②高筋麵粉 ③中筋麵粉 ④低筋麵粉。
32. (1) 使用蒸發奶水代替牛奶時，蒸發奶水與水的比例應為 ①1:1 ②1:1.5 ③1:2 ④1:2.5。
33. (1) 快速酵母粉的使用量為新鮮酵母的 ①1/3 ②1/2 ③1 ④2 倍。
34. (3) 製作戚風蛋糕常加何種食品添加物於蛋白中以降低其 pH 值 ①阿摩尼亞 ②發粉 ③塔塔粉 ④小蘇打。

35. (2) 做麵包的麵粉如果筋性太強，不易攪出麵筋可考慮在配方內添加 ①氧化劑 ②還原劑 ③乳化劑 ④膨大劑。
36. (2) 一般使用可可粉製作巧克力產品時，欲使顏色較深可添加 ①發粉 ②小蘇打 ③塔塔粉 ④磷酸二鈣。
37. (2) 抗氧化劑一般用在 ①奶製品 ②油脂 ③麵粉 ④硬水。
38. (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。
39. (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。
40. (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。
41. (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。
42. (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 ③25ppm 以下 ④2.5ppm 以下。
43. (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。
44. (2) 製作戚風蛋糕時，蛋白溫度宜控制在 ①5~10°C ②17~22°C ③25~35°C ④35°C 以上。
45. (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。
46. (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。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (2) 下列那一種蛋糕以使用多量蛋白做為原料？ ①大理石蛋糕 ②天使蛋糕 ③長崎蛋糕 ④魔鬼蛋糕。
51. (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。
52. (1) 高筋麵粉的吸水量約在 ①62~66% ②50~55% ③48~52% ④40~46%。
53. (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。
54. (2) 由下列何種物理性測定儀器畫出的圖表可以得到麵粉的吸水量、攪拌時間及攪拌耐力？ ①Amylograph ②Farinograph ③Extensograph ④Viscosimeter。

55. (3) 砂糖的濃度愈高，其沸點也相對的 ①減低 ②不變 ③升高 ④無關。
56. (1) 砂糖的溶解度會隨著溫度的升高而 ①增加 ②減低 ③不變 ④無關。
57. (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。
58. (3) 牛奶保存於 4~10°C 的冷藏庫中，生菌數會隨著保存日數的增加而 ①不變 ②減少 ③增加 ④無關。
59. (4) 下列那種油脂使用於油炸容易產生肥皂味？ ①麻油 ②沙拉油 ③豬油 ④椰子油。
60. (1) 轉化糖漿主要成分是 ①單醣 ②雙醣 ③多醣 ④乳糖。
61. (4) 小蘇打配合酸性鹽及其他填充劑，混合而成的物質是 ①碳酸氫鈉 ②碳酸銨 ③碳酸氫銨 ④發粉。
62. (3) 可把蔗糖(Sucrose)轉變成葡萄糖(Glucose)和果糖(Fructose)是那一種酵素？ ①麥芽酵素(Maltase) ②澱粉酵素( $\alpha$ -Amylase、 $\beta$ -Amylase) ③轉化糖酵素(Invertase) ④水解酵素(Hydrolase)。
63. (1) 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？ ①配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流性差 ②配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放 ③配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白 ④製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量。
64. (2) 不同鹽量對麵包品質影響，下列何者正確？ ①無鹽麵包體積最大 ②無鹽麵包組織粗糙，結構鬆軟，切片時麵包屑較多 ③鹽使用過量，因韌性較差，以致麵包兩側無法挺立，在烤盤中收縮，使麵包著色不均，各處散佈白色斑點 ④鹽使用過量，麵包表皮顏色蒼白。
65. (1) 有關油量對土司麵包品質之影響，下列何者正確？ ①麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深 ②不用油或油量過少，則烤出來的麵包底部平整、四角尖銳、兩側多數無裂痕 ③配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌 ④用油量增加，麵糰發酵損耗相對增加。
66. (2) 有關鬆餅(Puff Pastry)的製作，下列何者正確？ ①使用低筋麵粉製作時，產品體積較大且膨鬆 ②如果麵糰中所用油量較少，則產品品質較脆，體積較大 ③選用油脂融點低的裹入油 ④水的用量約為麵粉量的 20~25%。
67. (2) 下列敘述何者正確？ ①使用蛋白質含量高的麵粉製作麵包，攪拌時間與發酵時間應該縮短 ②麵粉所含蛋白質愈高，其麵包表皮顏色愈深 ③改良劑用量與麵糰之吸水性成正比 ④使用改良劑，麵包表皮顏色較淺，因其發酵所需時間較長。
68. (1) 乳酸硬脂酸鈉(SSL, Sodium Stearyl-2-Lactylate)是屬於那一類的食品添加物？ ①乳化劑 ②品質改良劑 ③殺菌劑 ④防腐劑。
69. (3) 蛋白質酵素(Protease)的功用是 ①減少麵糰流動性 ②增加攪拌時間 ③降低麵筋強度 ④與有機酸或酸性鹽中和。

70. (3) 小麥製粉過程中有一步驟稱為漂白(Bleaching)，其主要的目的是 ①加水強化麥穀韌性以利分離、軟化或催熟胚乳 ②分析小麥的蛋白質含量及品質 ③催熟麵粉中和色澤 ④利用機械操作除去小麥中的雜質。
71. (2) 下列那一種小麥其蛋白質含量最高？ ①硬紅冬麥(Hard Red Winter Wheat) ②硬紅春麥(Hard Red Spring Wheat) ③白麥(White Wheat) ④軟紅冬麥(Soft Red WinterWheat)。
72. (1) 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？ ①減少麵糰的韌性和彈性 ②控制酵母的發酵 ③量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味 ④適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味。
73. (1) 依中國國家標準 CNS 的定義，硬式麵包及餐包(Hard Bread and Rolls)是指麵包配方中原料使用糖量、油脂量皆為麵粉用量之多少百分比以下？ ①4% ②6% ③8% ④10%。
74. (3) 有一配方，純油(100%)用量為 200 克，今改用含油量 80%的瑪琪琳，請問瑪琪琳的用量應為多少克？ ①160 ②200 ③250 ④300。
75. (2) 下列何者不是添加氧化劑的主要功用？ ①強化蛋白質組織 ②降低麵筋強度 ③改進麵糰操作性 ④增加產品體積。
76. (3) 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？ ①25~30℃ ②35~40℃ ③55~70℃ ④85~90℃。
77. (3) 有關氯氣處理麵粉與普通低筋麵粉的比較，何者正確？ ①氯氣處理麵粉的酸鹼值(pH)較高 ②使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕體積較小 ③使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕組織較均勻，顆粒細緻 ④氯氣處理麵粉的吸水性較普通低筋麵粉低。
78. (3) 活性麵筋(Vital Gluten)對於麵糰的功用，以下何者正確？ ①延緩老化的作用 ②減少麵糰吸水量 ③常添加於全麥或雜糧預拌粉中 ④節省攪拌時間。
79. (2) 有關製作冷凍麵糰配方的調整，下列何者正確？ ①配方中的水份應增多 ②配方中的酵母用量應增加 ③配方中油脂用量應減少 ④配方中糖的用量應減少。
80. (3) 維生素 C 除了是營養添加劑，亦可作為 ①保色劑 ②漂白劑 ③抗氧化劑 ④殺菌劑。
81. (2) 鹽在麵糰攪拌的後期才加入的攪拌方法－後鹽法(Delayed Salt Method)的優點是： ①增加攪拌時間 ②降低麵糰溫度 ③增加麵糰溫度 ④使麵筋的水合較慢。
82. (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。
83. (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。

84. (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。
85. (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。
86. (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。
87. (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。
88. (2) 所謂鳳片粉，其為 ①熟蓬來米穀粉 ②熟糯米粉 ③熟玉米粉 ④熟麵粉。
89. (3) 伴手禮所用油脂如烤酥油或人造奶油、奶油等，最適融點為 ①12 ②24 ③36 ④44 °C 以下。
90. (3) 製作伴手禮餡料所使用麥芽糖最適操作之 Brix° 為 ①55±2 ②65±2 ③75±2 ④85±2 之間。
91. (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。
92. (3) 適合製作糕餅的香蕉熟度 ①3 分熟 ②5 分熟 ③7 分熟 ④10 分熟。
93. (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。
94. (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。
95. (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°C。
96. (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°C。
97. (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。
98. (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。
99. (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。
100. (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。
101. (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鉍粉 ④粉末香料。

102. (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。
103. (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。
104. (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。
105. (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。
106. (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。
107. (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增加蛋糕體積 ③使組織較為細緻 ④增加蛋白韌性。
108. (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是提高 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。
109. (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鉍粉 ②酸性焦磷酸鈉 ③小蘇打 ④食鹽。
110. (14) 有關天然奶油和人造奶油的比較，下列那些正確？ ①天然奶油有較佳的烘焙風味 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。
111. (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。
112. (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。
113. (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高 ③葡萄糖漿是澱粉糖的一種 ④蜂蜜的主要成份為轉化糖。
114. (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。
115. (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°C ③主要的成份為蛋白質 ④凝固點在 10°C 以下。
116. (124) 蘇打粉 (Sodium Bicarbonate) 在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生 ①二氧化碳 (CO<sub>2</sub>) ②水 (H<sub>2</sub>O) ③氨 (NH<sub>3</sub>) ④碳酸鈉 (Na<sub>2</sub>CO<sub>3</sub>)。



117. (124) 發粉所產生的氣體不能低於重量 12%，是由那些組成分混合攪拌而成的一種膨脹劑？ ①玉米澱粉 ②酸性鹽 ③碳酸鈣 ④蘇打粉。
118. (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%。
119. (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。
120. (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。
121. (14) 有關烘焙原料之特性，下列那些正確？ ①葡萄糖甜度比麥芽糖高 ②麵包製作時鹽是柔性材料 ③澱粉經糖化酵素（ $\beta$ -amylase）作用可產生蔗糖 ④三酸甘油酯就是油脂。
122. (34) 下列那些慕斯（Mousse）配方中無動物膠即可完成慕斯產品作業？ ①水果慕斯 ②核果慕斯 ③巧克力慕斯 ④乳酪慕斯。
123. (123) 影響酵母發酵產氣的各種因子有： ①死的酵母 ②溫度 ③滲透壓 ④小麥種類。
124. (12) 下列那些為製作翻糖（Fondant）的原料？ ①砂糖 ②水 ③玉米粉 ④果糖。
125. (24) 關於杏仁膏 Marzipan 下列那些正確？ ①可塑性細工用（杏仁 1：砂糖 1） ②可塑性細工用（杏仁 1：砂糖 2） ③可塑性細工用（杏仁 3：砂糖 1） ④餡料用（杏仁 2：砂糖 1）。
126. (24) 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？ ①具有起泡及打發的特性 ②可增強麵糰的攪拌韌性 ③可降低麵糰的發酵彈性 ④可增加麵包的表皮顏色。
127. (134) 有關油脂的敘述，下列那些正確？ ①油脂是由甘油和脂肪酸酯化而成 ②黃豆油的不飽合脂肪酸含量高，較為穩定，不容易氧化酸敗 ③油炸油應選用發煙點高的油脂 ④脂肪酸的碳鏈越長融點越高。
128. (123) 麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）可以得知麵糰的那些資訊？ ①擴展時間（Peak time） ②攪拌彈性（stability） ③麵糰吸水量 ④麵粉澱粉酵素的活性。
129. (134) 下列那些代糖的甜度比砂糖低？ ①山梨醇 ②阿斯巴甜 ③海藻糖 ④木糖醇。
130. (14) 老麵微生物中的野生酵母（除商業酵母外之其它酵母）及乳酸菌，下列那些正確？ ①野生酵母有 1500-2800 萬 ②野生酵母 6-20 億個 ③乳酸菌 1500-2800 萬個 ④乳酸菌 6-20 億個。

131. (124) 有關測定麵粉品質的儀器，下列那些正確？ ①麵糰攪拌特性測定儀（Farinograph）可測出麵粉的吸水量 ②麵糰拉力特性測定儀（Extensograph）可測出麵糰的延展性 ③麵粉酵素活性測定儀（Amylograph）可測得麵粉的灰份 ④麵粉沉降係數測定儀（Falling Number）可測定澱粉酵素的強度。
132. (234) 有關麵粉白度測定（Pekar test）的敘述，下列那些正確？ ①可測定麵粉的粗蛋白 ②易受折射光線所產生陰影的影響發生偏差 ③平板上之麵粉泡水容易發生偏差 ④麵粉表面經乾燥後，受酵素的影響會發生偏差。
133. (23) 某一麵包重 90 公克，其每 100 公克之營養分析結果為：蛋白質 8 公克、脂肪 12 公克、飽和脂肪 6 公克、碳水化合物 50 公克，下列那些正確？ ①每 100 公克麵包熱量為 394 大卡 ②每個麵包熱量為 306 大卡 ③若每人每日熱量攝取之基準值以 2000 大卡計，吃一個麵包配一瓶熱量 184 大卡飲料，熱量攝取佔每日需求 24.5% ④脂肪熱量佔麵包熱量 20.6%。
134. (234) 有關醇溶蛋白（Gliadin）和麥穀蛋白（Glutenin）之比較，下列那些正確？ ①醇溶蛋白分子較大 ②醇溶蛋白延展性較好 ③醇溶蛋白可溶解於酸、鹼或 70%酒精溶液 ④麥穀蛋白較具彈性。
135. (234) 製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確？ ①酸化可可粉 ②鹼化可可粉 ③高脂可可粉 ④低脂可可粉。
136. (124) 下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制？ ①丁二酸鈉澱粉 ②維生素 B2 ③乙醯化磷酸二澱粉 ④丙酸鈉。
137. (124) 下列那些敘述正確？ ①麵粉中的澱粉約佔總麵粉重量的 70% ②小麥澱粉含直鏈澱粉（amylose）和支鏈澱粉（amylopectin） ③糖化酵素（ $\beta$ -amylase）對熱的穩定度比液化酵素（ $\alpha$ -amylase）高 ④澱粉的糊化溫度約為 56~60°C。
138. (12) 有關油脂用於蛋糕製作的功能，下列那些正確？ ①使麵粉蛋白質及澱粉顆粒富有潤滑作用，柔軟蛋糕 ②油脂於攪拌時能拌入空氣，使蛋糕膨大 ③可抑制黴菌的滋長 ④促進氧化還原作用。
139. (12) 下列何者為製作油皮油酥類產品的必要原料 ①油脂 ②水 ③糖 ④發粉。

### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 03：產品製作

1. (2) 水果派皮油脂用量應為 ①25~35% ②40~80% ③90~110% ④不受限制。
2. (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 ①248 公克 ②258 公克 ③268 公克 ④278 公克。
3. (2) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ①20~30% ②45~100% ③120~140% ④不受限制。

4. (1) 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的 ①0~2% ②3~4% ③5~6% ④7~8% 。
5. (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 ③1.6 公斤 ④1.8 公斤 。
6. (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℃ 。
7. (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 。
8. (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 。
9. (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麵糊調製時油水乳化情形不良 。
10. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至 ①30 ②45 ③55 ④85 ℃ 破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS) 。
11. (3) 利用直接法製作麵包，麵糰攪拌後的理想溫度為 ①36℃ ②33℃ ③26℃ ④20℃ 。
12. (3) 製作奶油空心餅(俗稱泡芙)何者為正確 ①麵粉、油脂、水同時置鍋中煮沸 ②油脂煮沸即加入水、麵粉拌勻 ③油脂與水煮沸並不斷地攪拌，加入麵粉後，繼續攪拌煮至麵粉完全膠化 ④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻 。
13. (3) 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為 ①0.4% ②0.5% ③1% ④1.5% 。
14. (2) 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於 ①酵母的活性好 ②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份 ③麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力 ④在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份 。
15. (2) 海綿蛋糕之理想比重為 ①0.30 ②0.46 ③0.55 ④0.7 。
16. (2) 殼蛋蛋白拌打時最佳溫度為 ①15~16℃ ②17~22℃ ③23~25℃ ④26~28℃ 。
17. (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 。
18. (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 ②3.8 公斤 ③4 公斤 ④4.2 公斤 。
19. (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℃ ④33~37℃ 。
20. (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 。
21. (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) 。

22. (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 ②550 公克 ③600 公克 ④650 公克。
23. (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 ①18.25 公斤 ②19.26 公斤 ③20.35 公斤 ④21.24 公斤。
24. (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。
25. (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。
26. (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。
27. (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。
28. (1) 在使用小蘇打加入麵糰攪拌，不可同時混合的原料為 ①檸檬酸 ②玉米粉 ③水 ④碳酸氫銨。
29. (3) 配方平衡時，麵糰中含油量最高的是 ①蘇打餅乾 ②煎餅(wafer) ③小西點 ④甜餅乾。
30. (2) 配方中麵粉酸度過強時，應以 ①自來水 ②小蘇打 ③塔塔粉 ④香料 調整。
31. (4) 為使麵糰在攪拌時，增加水合能力，使成份更平均分佈時，可添加 ①香料 ②椰子油 ③膨鬆劑 ④乳化劑。
32. (2) 分割後之麵糰滾圓的目的為 ①使麵糰不會黏在一起 ②防止新生氣體之消失 ③造型 ④抑制發酵。
33. (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。
34. (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。
35. (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 ①2.4kgs ②4.8kgs ③8.8kgs ④17.6kgs。
36. (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。
37. (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。
38. (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。

39. (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 ①70/30 ②65/35 ③60/80 ④50/50。
40. (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。
41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (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。
46. (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。
47. (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)。
48. (3) 下列何者不是使鬆餅缺乏酥片層次的因素 ①油脂熔點太低 ②摺疊操作不當 ③未刷蛋水 ④麵糰貯放在爐旁太久。
49. (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。
50. (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。
51. (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。
52. (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。
53. (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。
54. (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%。
55. (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。

56. (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。
57. (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。
58. (4) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用 ①熱水(80°C) ②溫水(40°C) ③冷水(20°C) ④冰水(2°C)。
59. (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)。
60. (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。
61. (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。
62. (4) 製作奶油空心餅時，下列何種原料可以不加 ①蛋 ②油脂 ③水 ④碳酸氫銨 依然可以得到良好的產品。
63. (3) 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為 ①100°C~95°C ②80°C~75°C ③65°C~60°C ④40°C~30°C 時加入。
64. (4) 派皮缺乏酥片之主要原因 ①麵粉筋度太高 ②水份太多 ③使用多量之含水油脂 ④麵皮攪拌溫度過高。
65. (1) 奶油空心餅之麵糊，在加蛋時油水分離之原因為 ①麵糊溫度太低 ②油脂在麵糊中充分乳化 ③加入麵粉時攪拌均勻 ④麵糊充分糊化。
66. (2) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確 ①烤焙前段不可開爐門 ②爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大 ③若底火太大則底部有凹洞 ④麵糊進爐前噴水，以助膨大。
67. (2) 欲使小西餅增加鬆酥程度，須如何調整？ ①增加砂糖用量 ②提高油和蛋量 ③增加水量 ④增加麵粉量。
68. (1) 下列玉米粉之特性何者為非 ①冷水中會溶解 ②65°C以上會吸水膨脹成膠黏狀 ③膠體加熱至30°C會再崩解→水解作用 ④膠體無還原性。
69. (2) 下列何者非為動物膠之特性？ ①遇酸會分解而失去一部份膠體 ②加熱會增加其凝固力 ③冷水中可吸水膨脹不會溶解 ④60°C熱水溶解為佳，時間不可太長。
70. (2) 麵糰經過積層機折疊麵皮對產品品質不會產生影響的是 ①甜餅乾 ②小西餅 ③蘇打餅乾 ④硬質鹹餅乾。
71. (3) 連續式隧道烤爐，對烘烤甜餅乾之產品結構有固定作用的是 ①第一區 ②第二區 ③第三區 ④第四區。
72. (3) 餅乾烤焙時，表面產生氣泡現象的原因，與以下何者無關 ①配方平衡 ②膨脹劑種類 ③香料 ④烤爐溫度。

73. (1) 餅乾表面若欲噴油時，對使用油脂特性不需考慮的是 ①包裝型態 ②風味融合性 ③安定性 ④化口性。
74. (1) 在生產條件不變的情況下，由於每批麵粉特性之差異，餅乾配方中不可作修改的是 ①香料用量 ②碳酸氫銨 ③水量 ④攪拌條件。
75. (1) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是 ①第一區 ②第二區 ③第三區 ④第四區。
76. (2) 攝氏零下 40°C 等於華氏 ①40°F ②-40°F ③104°F ④-25°F。
77. (2) 乾濕球濕度計的溫度差愈大則相對濕度 ①愈大 ②愈小 ③不一定 ④與溫度無關。
78. (3) 今欲做 60 公克甜麵包 30 個，已知配方總%為 200，則麵粉用量最少為 ①800 公克 ②850 公克 ③900 公克 ④1200 公克。
79. (1) 下列何種製法容易造成麵包快速老化 ①快速直接法 ②正常中種法 ③正常直接法 ④基本中種法。
80. (1) 在以直接法製作麵包的配方中，已知水的用量為 640 克，適用水溫 8°C，自來水溫 20°C，則應用冰量為 ①77 克 ②108 克 ③154 克 ④200 克。
81. (3) 圓烤盤直徑 20 公分，高 5 公分，則其容積為 ①500 立方公分 ②1020 立方公分 ③1570 立方公分 ④2000 立方公分。
82. (2) 製作木材硬質麵包其總加水量約為多少 ①25% ②35% ③55% ④64%。
83. (2) 配方總百分比為 185% 時，其麵粉係數為 ①0.45 ②0.54 ③0.6 ④0.65。
84. (3) 麵糊類（奶油）蛋糕，常使用的攪拌方法除麵粉油脂拌合法外，還有 ①直接法 ②中種法 ③糖油拌合法 ④二步法。
85. (2) 下列海綿蛋糕，在製作時那一種最容易消泡 ①咖啡海綿蛋糕 ②巧克力海綿蛋糕 ③香草海綿蛋糕 ④草莓海綿蛋糕。
86. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡 ①SP 海綿蛋糕 ②香草海綿蛋糕 ③戚風蛋糕 ④長崎蛋糕。
87. (2) 蛋糕裝飾用的霜飾，下列那一種霜飾在操作時比較不容易受到溫度限制 ①動物性鮮奶油 ②奶油霜飾 ③巧克力 ④植物性鮮奶油。
88. (4) 裝飾在蛋糕表面的水果刷上亮光液的目的，下列何者為非？ ①增加光澤 ②防止水果脫水 ③增加水果保存期限 ④防止蟲咬。
89. (2) 快速酵母粉於夏天使用時 ①先溶於冰水 ②溶於與體溫相似的水 ③溶於 50°C 以上溫水 ④與糖先行混勻。
90. (3) 下列何種油脂含有約 3% 的鹽？ ①豬油 ②酥油 ③瑪琪琳 ④雪白油。
91. (4) 下列何物對促進酵母發酵沒有幫助？ ①食鹽 ②銨鹽 ③糖 ④塔塔粉。
92. (2) 以瑪琪琳代替白油時下列那種材料需同時改變？ ①糖與奶水 ②奶水與鹽 ③糖與鹽 ④酵母與糖。
93. (4) 下列何種成分與麵包香味無關？ ①油脂 ②雞蛋 ③酒精 ④二氧化碳。

94. (2) 海綿蛋糕為了降低蛋糕之韌性且使組織柔軟在配方中可加入適量之 ① 固體油脂 ② 液體油脂 ③ 黃豆蛋白 ④ 塔塔粉。
95. (4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用 ① 雪白油 ② 奶油 ③ 酥油 ④ 葵花油。
96. (4) 製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過 ① 20°C ② 30°C ③ 40°C ④ 50°C。
97. (1) 輕奶油蛋糕之配方中含有較多之化學膨脹劑，因此在製作時通常與重奶油蛋糕較不同點是 ① 烤焙溫度高低 ② 麵糊軟硬度 ③ 攪拌時間 ④ 蛋含量高低。
98. (2) 海綿或戚風蛋糕的頂部呈現深色之條紋係因 ① 烤焙時間太久 ② 上火太大 ③ 麵糊攪拌不足 ④ 麵糊水分不足。
99. (1) 製作蛋糕時為促進蛋白之潔白性及韌性，打發蛋白時可加入適量 ① 塔塔粉 ② 石膏粉 ③ 小蘇打粉 ④ 太白粉。
100. (2) 製作巧克力蛋糕使用天然可可粉時，可在配方中加入適量的 ① 碳酸氫銨( $\text{NH}_4\text{HCO}_3$ ) ② 碳酸氫鈉( $\text{NaHCO}_3$ ) ③ 氯化鈣( $\text{CaCl}_2$ ) ④ 硫酸鎂( $\text{MgSO}_4$ )。
101. (4) 裝飾蛋糕用之奶油霜飾，其軟硬度的調整通常不使用 ① 奶水 ② 果汁 ③ 糖漿 ④ 全蛋。
102. (2) 水果派餡的調製，下列何者為非？ ① 糖的濃度會降澱粉的膠凝性，所以糖加入太多，派餡不易凝固 ② 煮好的派餡應立即放入冰箱以幫助凝膠 ③ 用酸性較強的水果調製派餡會影響膠凝性 ④ 澱粉的用量應隨糖水的用量增加而增加。
103. (4) 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？ ① 避免油脂軟化 ② 保持麵糰硬度 ③ 防止麵筋形成 ④ 防止破皮。
104. (2) 酵母道納斯(油炸甜圈餅)最後發酵的條件為 ① 35~38°C，50~60%RH ② 35~38°C，65~75%RH ③ 15~20°C，75%RH ④ 35~38°C，85%RH。
105. (1) 有關油炸油使用常識下列何者是對？ ① 使用固體油炸油比液體油炸油炸出的成品較乾爽 ② 油炸油不用時也要保持於 180°C，以免油炸油溫度變化太大而影響油脂品質 ③ 油炸油應每星期過濾一次 ④ 應選擇不飽和脂肪酸多的油脂作為油炸油。
106. (2) 蛋糕道納斯(油炸甜圈餅)配方的油量以不超過 ① 15% ② 25% ③ 35% ④ 45% 為宜。
107. (2) 牛奶雞蛋布丁餡主要膠凍材料為 ① 牛奶 ② 雞蛋 ③ 玉米粉 ④ 動物膠。
108. (3) 鬆餅麵糰配方中加蛋的目的為 ① 增加膨脹力 ② 增加麵糰韌性 ③ 增加產品顏色與風味 ④ 增加產品酥鬆感。
109. (2) 鬆餅不夠酥鬆過於硬脆，乃因 ① 爐溫過高 ② 折疊操作不當 ③ 裹入用油比例太高 ④ 使用太多低筋麵粉。



110. (1) 製作脆皮比薩，整型後應 ①立即入爐烤焙 ②鬆弛 60 分鐘後烤焙 ③鬆弛 50 分鐘後烤焙 ④鬆弛 30 分鐘後烤焙。
111. (4) 下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？ ①Parmenson Cheese ②Cream Cheese ③Cheddar Cheese ④Mozzerella Cheese。
112. (2) 烤餅乾隧道烤爐使用下列何者熱源不會使餅乾產品著色？ ①電力 ②微波 ③瓦斯 ④柴油。
113. (2) 下列何者不是烤餅乾隧道烤爐的傳熱方式？ ①傳導 ②比熱 ③輻射 ④對流。
114. (3) 製作小西餅下列何種膨大劑不適合使用？ ①發粉(B.P.) ②碳酸氫銨 ③酵母 ④小蘇打。
115. (4) 為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？ ①巧克力 ②核果 ③椰子粉 ④發粉。
116. (3) 製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為 ①液化酵素 ②糖化酵素 ③蛋白質酵素 ④脂肪分解酵素。
117. (4) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為 ①強酸 ②強鹼 ③弱酸 ④弱鹼。
118. (2) 一般製作奶油蘇打餅乾經過積層作用(Lamination)會增加其鬆酥性，其積層的層次常為 ①4 層以下 ②6~12 層 ③20~30 層 ④千層以上。
119. (1) 下列何者不是小西餅機器成型方式？ ①輪切 ②擠出 ③推壓 ④線切。
120. (1) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉：砂糖：奶油：蛋 = ①1:1:1:1 ②1:1:2:1 ③2:1:1:1 ④1:2:1:1。
121. (4) 麵粉 1：油脂 1：水 1：蛋 2，此配方為那種產品？ ①小西餅 ②派 ③奶油蛋糕 ④泡芙。
122. (3) 調煮糖液時，水 100 cc，砂糖 100g 在 20°C 狀態其糖度約為 ①30% ②40% ③50% ④60%。
123. (4) 製作德國名點黑森林蛋糕內餡的水果為 ①黃杏桃 ②南梅 ③葡萄 ④櫻桃。
124. (2) 製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至 ①35°C ②45°C ③55°C ④65°C 左右再行其他作業工作。
125. (1) 何者膠凍原料不宜製作酸性水果果凍？ ①洋菜 ②動物膠 ③果膠 ④鹿角菜膠。
126. (1) 製作英式白土司配方中砂糖及油脂對麵粉比率為 ①2~4% ②6~8% ③10~12% ④15~20%。
127. (4) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為 ①鐵製 ②鋁製 ③銅製 ④陶瓷。
128. (2) 製作法國麵包時其烤焙損耗一般設定為 ①5~10% ②15~20% ③21~25% ④26~30%。

129. (2) 麵包製作時添加微量維生素 C，最主要是給予麵包的 ①營養 ②膨脹 ③風味 ④柔軟。
130. (1) 那一種糖類對發酵沒有直接影響？ ①乳糖 ②麥芽糖 ③葡萄糖 ④蔗糖。
131. (3) 麵糰發酵的目的下列何者為錯誤？ ①酸化的促進 ②生成氣體 ③麵筋的形成 ④改變麵糰的伸展性。
132. (2) 製作法國麵包配方中的麥芽酵素主要添加理由為 ①糖分的補給，促進酵母活性化 ②因液化酵素( $\alpha$ -Amylase)的作用促進酵母活性化 ③因糖化酵素( $\beta$ -Amylase)的作用促進酵母活性化 ④產品外皮增厚。
133. (2) 使用硬水製作麵包時避免 ①增加酵母量 ②增加食鹽量 ③增加水量 ④將麵糰溫度上昇。
134. (1) 攪拌麵糰時促使麵筋形成最重要的是 ①S-S 結合 ②水素結合 ③鹽的結合 ④水分子之間的水素結合。
135. (2) 製作傳統維也納沙哈蛋糕(Sacher Torte)其條件需要那三種東西 ①巧克力淋醬-嘉納錫(Ganache)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純黑巧克力 ②巧克力翻糖(Schokoladan Konserveglasur)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純巧克力 ③巧克力淋醬-嘉納錫，柳橙果醬，蛋糕體內含純黑巧克力 ④巧克力翻糖，黃杏桃果醬，蛋糕體內含可可粉。
136. (3) 咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自 ①創造者名 ②地名 ③模型名 ④配方名。
137. (2) 製作義大利蛋白糖其糖液需加熱至 ①125~130°C ②115~120°C ③100~105°C ④90~99°C 為宜。
138. (3) 攪拌麵糰時最能使麵筋形成的水溫為 ①10°C 以下 ②11~20°C ③25~35°C ④40°C 以上。
139. (2) 一般硬式麵包其最後發酵箱溫度為 ①20~25°C ②26~30°C ③35~38°C ④40~45°C。
140. (1) 墨西哥麵包表皮的配方類似 ①重奶油蛋糕 ②海綿蛋糕 ③酥硬性小西餅 ④脆硬性小西餅 的配方。
141. (4) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自 ①澱粉糊化效應 ②酵母發酵效應 ③油脂擴散效應 ④麵筋膨化效應 所得。
142. (1) 軟性小西餅適合 ①擠出成形 ②切割成形 ③推壓成形 ④平搓成形 作業。
143. (2) 製作泡芙時，下列何者不是必要的材料？ ①麵粉 ②鹽 ③水 ④油脂。
144. (4) 製作海綿蛋糕時，下列何者不是必要的材料？ ①麵粉 ②蛋 ③砂糖 ④油脂。
145. (3) 使用動物膠(吉利丁)製作果凍時，其凝固膠凍能力不受 ①酸 ②熱 ③糖 ④酒精 影響而變弱。
146. (4) 一般製作拉糖，其糖液需加熱至 ①120~125°C ②126~135°C ③140~145°C ④150~160°C。

147. (4) 製作法國名點可莉露(Canneles)內含的酒類為 ①白蘭地 ②伏特加 ③櫻桃蒸餾酒 ④蘭姆酒。
148. (4) 製作布里歐秀(Brioche)其製程需冷藏、冷凍下列那一項不是理由? ①抑制發酵 ②以利整形 ③促進風味生成 ④以利烤焙。
149. (2) 下列何者是導致水果奶油蛋糕之水果蜜餞下沉原因? ①麵筋強韌 ②膨大劑過量 ③充分攪拌均勻 ④水果蜜餞充分瀝乾。
150. (1) 在溫度 2°C 以下，使用同量的水分及砂糖，下列何者膠凍原料用量需要最多，才能使其產品凍結凝固? ①動物膠 ②果膠 ③洋菜 ④鹿角菜膠。
151. (4) 製作法式西點時常使用的材料「T.P.T.」是指 ①杏仁粉 2：糖粉 1 ②核桃粉 2：糖粉 1 ③玉米粉 1：糖粉 1 ④杏仁粉 1：糖粉 1。
152. (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。
153. (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。
154. (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。
155. (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。
156. (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。
157. (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。
158. (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。
159. (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。
160. (1) 枕頭式包裝機封口不良與下列何者無關? ①產品大小 ②運轉速度 ③包材品質 ④封口溫度。
161. (4) 下列所述何者不是使用隧道爐主要功能? ①產能提高 ②溫度穩定 ③節約人工 ④空間使用。
162. (1) 旋轉爐台車進入爐內時，爐內溫度會 ①下降 ②上升 ③不升不降 ④先上升再下降。
163. (3) 220V 三相電源攪拌機啟動時，發現攪拌方向錯誤，應先將電源關閉，然後 ①改變 110V 伏特電源 ②電源線內綠色線與其它紅白黑線任何一條線對調即可 ③電源線內除綠色線外其它紅白黑線任何兩條線對調即可 ④退貨原廠商。

164. (2) 無段變速攪拌機傳動方式為 ①齒輪傳動 ②皮帶傳動 ③齒輪皮帶相互搭配 ④鋼帶傳動。
165. (1) 華式溫度要換算攝式溫度為 ① $5/9(^{\circ}\text{F}-32)$  ② $9/5(^{\circ}\text{C}+32)$  ③ $5/9(^{\circ}\text{F}+32)$  ④ $9/5(^{\circ}\text{C}-32)$ 。
166. (3) 有某項產品烤焙溫度為  $200^{\circ}\text{C}$  烤焙時間為 10 分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？  
①8 公尺 ②12 公尺 ③16 公尺 ④10 公尺。
167. (3) 台車式熱風旋轉爐烤焙，上下層色澤不均勻需要調整 ①爐溫 ②燃燒器 ③出風口間隙 ④溫度顯示器。
168. (1) 攪拌機開始攪拌作業時應該 ①由低速檔至高速檔 ②由高速檔至低速檔 ③高低速檔都可以 ④關閉電源。
169. (1) 傳統立式電熱烤爐最佳的烤焙方式為 ①由高溫產品烤焙至低溫產品 ②由低溫產品烤焙至高溫產品 ③高低溫產品交叉烤焙 ④無一定烤焙溫度之設定。
170. (3) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之橫向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，鋼帶兩邊應各保留 9 公分之空白，請問隧道爐之鋼帶寬度最適當為  
①105 公分 ②108 公分 ③123 公分 ④126 公分。
171. (3) 以直立式攪拌機製作戚風蛋糕，其蛋白部分之打發步驟應選用何種拌打器？ ①槳狀 ②鉤狀 ③網狀 ④先用鉤狀再用槳狀。
172. (1) 製作長形麵包，使用整形機作壓延捲起之整形，若整形出之麵糰形成啞鈴狀（兩端粗，中間細），則為 ①壓板調太緊，應調鬆作改善 ②壓板調太鬆，應調緊作改善 ③上滾輪間距太寬，應調窄作改善 ④下滾輪間距太寬，應調窄作改善。
173. (3) 使用直接法製作法國麵包，已知攪拌後麵糰溫度  $28^{\circ}\text{C}$ ，當時室溫  $25^{\circ}\text{C}$ ，麵粉溫度  $24^{\circ}\text{C}$ ，水溫  $23^{\circ}\text{C}$ ，則該攪拌機之機械摩擦增高溫度(Friction Factor)為 ① $10^{\circ}\text{C}$  ② $11^{\circ}\text{C}$  ③ $12^{\circ}\text{C}$  ④ $13^{\circ}\text{C}$ 。
174. (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。
175. (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。
176. (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。

177. (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。
178. (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。
179. (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  $-1 \sim -5^{\circ}\text{C}$  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。
180. (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  
。
181. (24) 有關天使蛋糕的製作，下列那些錯誤？ ①蛋白的溫度應在  $17 \sim 22^{\circ}\text{C}$  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。
182. (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。
183. (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。
184. (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)。
185. (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。
186. (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。
187. (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  $28 \sim 29^{\circ}\text{C}$ ，相對濕度為 75% ③發酵室溫度  
為  $38^{\circ}\text{C}$ ，相對濕度為 85% ④發酵時間和配方中酵母用量成反比。
188. (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。
189. (123) 奧地利銘點沙哈蛋糕 (Sacher Torte)，下列那些為作業要點？ ①含有  
巧克力的蛋糕體 ②巧克力翻糖披覆蛋糕體 ③杏桃果醬披覆蛋糕體 ④嘉  
納錫披覆蛋糕體。
190. (13) 有關重奶油蛋糕的敘述，下列那些正確？ ①發粉用量隨著油脂用量增  
加而減少 ②發粉用量隨著油脂用量增加而增加 ③屬於麵糊類蛋糕 ④屬  
於乳沫類蛋糕。

191. (1234) 麵包製作，影響發酵速度的因素下列那些正確？ ①來自高糖含量的滲透壓 ②溫度高低 ③添加防腐劑 ④酸鹼度（pH 值）。
192. (124) 輕奶油蛋糕體積膨脹的主要來源為 ①油脂 ②膨脹劑 ③砂糖 ④水蒸氣。
193. (134) 麵包烤焙過程，麵糰的內部從 38°C 升至 99°C，在熱交換過程也伴隨著很多物理的、化學的變化，下列那些正確？ ①殺死酵母和部份酵素不活化 ②蛋白質不會變性 ③揮發性物質和水分蒸發 ④糖和蛋白質產生梅納反應。
194. (1234) 食品的乾燥方法有自然乾燥及人工乾燥，在乾燥過程會產生那些變化？ ①蛋白質的變化 ②澱粉的變化 ③酵素的變質 ④非酵素的變質梅納反應（Maillard reaction）。
195. (14) 下列那些產品，須完成打蛋白糖霜後再和其他原料拌合？ ①馬卡龍（Macaron） ②指形小西餅（Fingers） ③義大利脆餅（Biscotti） ④鏡面餅乾（Miroir）。
196. (123) 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些？ ①滲透壓上升 ②水活性降低 ③抑制微生物生長 ④增加甜味。
197. (234) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 50%、糖粉 50%、雞蛋 25%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？ ①擠出成形法 ②推壓成形法 ③割切成形法 ④手搓成形法。
198. (14) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 66%、糖粉 33%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？ ①擠出成形法 ②推壓成形法 ③割切成形法 ④手搓成形法。
199. (124) 下列那些正確？ ①歐美俗稱的磅蛋糕（Pound cake）是屬於麵糊類蛋糕 ②塔塔粉在天使蛋糕中最主要的功能是降低蛋白的鹼性 ③海綿蛋糕的基本配方原料為麵粉、糖、發粉、水 ④理想海綿蛋糕麵糊比重約為 0.46。
200. (134) 蛋糕在烤爐中受熱過程會膨脹，下列那些正確？ ①攪拌時拌入空氣，受熱時空氣膨脹 ②配方中所含的乳化劑，因受熱而產生氣體膨脹 ③配方中所含的化學膨大劑，因酸鹼中和而產生氣體膨脹 ④麵糊中水份受熱變成水蒸汽膨脹。
201. (14) 製作麵包時，在所有條件不變之下，若將配方中麵糰加水量較正常情況減少 5%（烘焙百分比），下列那些正確？ ①麵糰捲起時間較快 ②捲起後至麵糰完成擴展之攪拌時間較短 ③最後發酵時間縮短 ④最終麵包含水量會較低。
202. (234) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 33%、糖粉 66%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？ ①擠出成形法 ②推壓成形法 ③割切成形法 ④手搓成形法。
203. (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。

204. (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。
205. (24) 有關巧克力，下列那些錯誤？ ①融化巧克力的溫度不可超過 50°C ②操作巧克力的室溫宜維持在 28°C ③可可脂的融點約 32~35°C ④避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱。
206. (13) 製作麵包時，對於麵糰配方與攪拌的關係，下列那些正確？ ①柔性材料越多，捲起時間越長 ②柔性材料越多，麵糰攪拌時間越短 ③韌性材料多，麵筋擴展時間縮短 ④增加鹽的添加量可縮短麵糰攪拌時間。
207. (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（Galette） ④鏡面餅乾（Miroir）。
208. (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派皮整型前，需放入冰箱中冷藏的目的為使油脂凝固，易於整型 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。
209. (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。
210. (1234) 下列何者產品，須經二種不同加熱方式，才能完成產品作業？ ①貝果（Bagel） ②可麗露（Cannés de Badeaux） ③沙巴琳（Savarin） ④泡芙（Pâte à choux）。
211. (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。
212. (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）。
213. (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。
214. (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。
215. (34) 有關麵糊類蛋糕的製作，下列那些正確？ ①理想的麵糊比重為 0.45~0.5 ②輕奶油蛋糕的麵糊比重比重奶油蛋糕輕 ③一般裝盤量約八分滿 ④重奶油蛋糕出爐後應趁熱脫模。

216. (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。
217. (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。
218. (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。
219. (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。
220. (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。
221. (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。
222. (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。
223. (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。
224. (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°C，再冷卻到 27~28°C，再把溫度提升到 30°C 左右，調溫過程要得到的晶核，下列那些錯誤？ ①  $\alpha$  晶核 ②  $\beta$  晶核 ③  $\gamma$  晶核 ④  $\delta$  晶核。
225. (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。
226. (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。
227. (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。
228. (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。



229. (123) 有關蛋在烘焙產品的功能，下列那些正確？ ①增加烘焙產品的營養價值 ②作為產品的膨大劑 ③蛋黃的卵磷脂可提供乳化作用 ④可增加麵筋的韌性。
230. (14) 製作德式裸麥麵包時酸麵種 TA180 為標準值，下列那些正確？ ①超過則增進乳酸生成 ②超過則增進醋酸生成 ③降低則增進乳酸生成 ④降低則增進醋酸生成。
231. (234) 麵包製作時，食鹽在麵糰攪拌之功能，下列那些正確？ ①促進水合作用 ②增進麵糰機械耐性 ③阻礙水合作用 ④延長攪拌時間。
232. (34) 麵包製作時，食鹽在麵糰發酵之功能，下列那些正確？ ①促進酸化作用 ②增進麵糰膨脹性 ③阻礙麵糰氣體生成 ④抑制麵糰發酵。
233. (124) 麵包製作時，下列那些正確？ ①分割機是依重量進行分割 ②後鹽法可縮短攪拌時間 ③添加脫脂奶粉可以促進發酵 ④分割機是依容量進行分割。
234. (124) 甜麵包麵糰配方制定時，下列那些正確？ ①添加多量的葡萄乾，應增加酵母用量 ②糖量 20%以上，可採用高糖酵母 ③為縮短基本發酵時間，可以增加脫脂奶粉用量 ④為增加麵包烤焙彈性，可提高蛋黃用量。
235. (124) 製作法國麵包烤焙前的作業條件，下列那些正確？ ①攪拌完成時麵糰理想溫度 22~24℃ ②基本發酵：27℃、75%R.H. ③最後發酵：38℃、85%R.H. ④刀割表面以 30~40 度角切入。
236. (1234) 烘焙產品在烤焙過程中發生膨脹作用，促使膨脹之要素為 ①空氣 ②水氣 ③化學膨脹劑 ④酵母。
237. (14) 有關鹿港牛舌餅的敘述，下列何者正確 ①為油皮油酥包餡製作而成 ②為糕皮包餡製作而成 ③產品質地硬脆 ④產品質地鬆酥，有層次。

#### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 04：品質鑑定

1. (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。
2. (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。
3. (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。
4. (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。
5. (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。

6. (2) 依照 CNS 所謂全麥麵包，全麥粉的用量應為 ①10% ②20% ③30% ④50% 以上。
7. (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。
8. (1) 麵包體積大小是否適中，一般以體積比來表示，所謂體積比是 ①麵包的體積除以麵包的重量 ②麵包的重量除以麵包的體積 ③麵包的體積除以麵糰的重量 ④麵糰的重量除以麵包的體積。
9. (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。
10. (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。
11. (2) 奶油空心餅在 175°C 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。
12. (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。
13. (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。
14. (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 ④6 倍。
15. (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。
16. (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。
17. (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配方內使用氫氣麵粉。
18. (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。
19. (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。
20. (3) 蛋糕內水果下沉的原因為 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。
21. (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。
22. (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。
23. (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°C ③蛋在攪拌時拌打不夠 ④配方中採用細砂糖。

24. (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。
25. (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。
26. (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℃)。
27. (4) 鬆餅表面起不規則氣泡或層次分開，下列那一項不是其原因 ①大型產品整形後未予穿刺 ②未刷蛋水或刷的不均勻黏合處未壓緊 ③摺疊時多餘的乾粉未予掃淨 ④使用壓麵機摺疊操作。
28. (2) 派皮過度收縮其原因為 ①派皮中油脂用量太多 ②整形時揉捏過多 ③使用中筋或低筋麵粉 ④配方中採用冰水。
29. (2) 派皮缺乏應有的酥片其原因為 ①油脂選用酥片瑪琪琳 ②油脂熔點太低 ③摺疊次數適當 ④避免麵糰溫度過高，使用冰水代替水。
30. (1) 麵包表皮顏色太深其可能的原因為 ①糖量太多 ②烤爐溫度太低 ③最後發酵溫度太高 ④酵母太多。
31. (3) 奶油空心餅中蛋的最少用量不能低於多少百分比，否則會影響其體積 ①80% ②90% ③100% ④125%。
32. (3) 土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響 ①表皮顏色太深 ②風味較佳 ③麵包體積變小 ④麵包內部顆粒粗大。
33. (2) 麵包表皮顏色太深其可能的原因為 ①使用過多的手粉 ②最後發酵濕度太高 ③中間發酵時間太長 ④麵粉筋度太高。
34. (2) 葡萄乾麵包因葡萄乾含多量的果糖，為使表皮不致烤黑應用 ①高溫(220℃~240℃) ②中溫(180℃~200℃) ③低溫(140℃~160℃) ④不受溫度影響。
35. (3) 影響法國麵包品質最大的因素是 ①攪拌 ②整形 ③發酵 ④水份。
36. (3) 麵糊類（奶油）蛋糕，在烤爐內體積漲很高，出爐後中央凹陷，有可能是下列那種情形 ①麵糊量過多 ②麵粉過量 ③發粉過量 ④油不足。
37. (3) 下列那一種方法可防止乳沫類、戚風類蛋糕收縮劇烈 ①出爐倒扣，完全冷卻再脫模 ②出爐平放，完全冷卻再脫模 ③出爐倒扣，稍冷卻即脫膜 ④出爐平放，稍冷卻即脫模。
38. (3) 下列何種材料不是製作蛋糕奶油霜飾必備的材料 ①乳化油脂 ②糖漿 ③麵粉 ④奶水。
39. (3) 下列那個項目不是好的蛋糕條件 ①式樣正確 ②質地柔軟 ③黏牙 ④組織細緻、均勻。
40. (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。

41. (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。
42. (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。
43. (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。
44. (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。
45. (3) 派皮過於堅韌，下列原因何者錯誤？ ①麵粉筋度太高 ②使用太多回收麵皮 ③水份太少 ④麵糰揉捏過度。
46. (2) 國家標準酥脆類餅乾成品的的水分依規定需在 ①8% ②6% ③3% ④1% 以下。
47. (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。
48. (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。
49. (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。
50. (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。
51. (4) 下列那一項不是導致甜麵包底部裂開的可能原因？ ①麵糰太硬 ②改良劑用量過多 ③麵糰溫度太高 ④最後發酵箱濕度太高。
52. (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。
53. (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。
54. (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。
55. (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。
56. (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。
57. (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。
58. (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。

59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (4) 地瓜茶餅不良品中不包括 ①內餡外溢 ②緣紋路不清晰 ③表皮裂開 ④餅皮含米穀粉。
64. (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 ②2 ③3 ④4 倍大。
65. (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。
66. (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。
67. (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。
68. (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。
69. (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。
70. (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。
71. (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。
72. (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酵母超過保存期限。
73. (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。
74. (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。

75. (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。
76. (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。
77. (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醱類。
78. (14) 下列那些正確？ ①土司麵包最後發酵不足，重量較一般正常麵包重 ②為使麵包品質最佳，應使用剛磨好的麵粉 ③麵包烤焙時中心溫度應達 100°C 且維持 3 分鐘，以確保麵包柔軟好吃 ④使用中種法製作麵包，酵母使用量比快速直接法少。
79. (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。
80. (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。
81. (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。
82. (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。
83. (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。
84. (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。
85. (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。
86. (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。

1. (2) 一般蛋糕、麵包機械包裝最常用的包裝材料是 ①聚乙烯(PE) ②結晶化聚丙烯(CPP) ③延伸性聚丙烯(OPP) ④聚氯乙烯(PVC)。
2. (1) 延展性最好的材料是 ①聚乙烯(PE) ②結晶化聚丙烯(CPP) ③延伸性聚丙烯(OPP) ④聚氯乙烯(PVC)。
3. (3) 耐熱性高但在低溫下會有脆化現象的包裝材料是 ①鋁箔 ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④泡沫塑膠。
4. (3) 可耐 120°C 殺菌處理的包裝材料 ①低密度聚乙烯 ②中密度聚乙烯 ③高密度聚乙烯 ④聚苯乙烯。
5. (2) 本身無法加熱封密，必須在其表面塗佈可熱封性的材料是 ①延伸性聚乙烯(OPP) ②鋁箔 ③聚丙烯(PP) ④泡沫塑膠。
6. (3) 餅乾類食品為了長期保存，最好的包裝材料是 ①聚乙烯(PE) ②結晶化聚丙烯(CPP) ③鋁箔積層 ④聚氯乙烯(PVC)。
7. (1) 烘焙食品包裝材料透氣性最小的是 ①鋁箔 ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④玻璃紙。
8. (3) 食品自動機械包裝不使用聚乙烯(PE)是因為其 ①透氣性 ②透明度 ③延展性 ④安全性 不適合機械自動操作。
9. (2) 密封包裝之食品可不標示 ①品名 ②售價 ③內容物之成份重量 ④製造廠名及地址。
10. (3) 積層包裝材料的熱封性常來自 ①聚苯乙烯(PS) ②延伸性聚丙烯(OPP) ③聚乙烯(PE) ④聚氯乙烯(PVC)。
11. (3) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過 ①塗腊 ②塗聚氯乙烯(PVC) ③塗聚乙烯(PE) ④塗聚苯乙烯(PS) 處理。
12. (3) 為了適應包裝需要，包裝材料常須做積層加工例：KOP/AL/PE 其所代表的是 ①一層 ②二層 ③三層 ④四層 的積層材料。
13. (2) 耐腐蝕性，隔絕性佳的包裝材料是 ①玻璃紙 ②鋁箔積層 ③聚乙烯(PE) ④牛皮紙。
14. (3) 具有粘著性耐低溫，但很難直接印刷的包裝材料是 ①牛皮紙 ②玻璃紙 ③聚乙烯 ④鋁箔。
15. (1) 烘焙食品包裝使用脫氧劑時，須選用氧氣透過率低的包裝質料，即氧氣透過率(cc/每平方公尺、1 氣壓、24 小時)不得超過 ①20 cc ②30 cc ③40 cc ④50 cc。
16. (2) 下列敘述何者錯誤 ①光對油脂之劣化會產生影響 ②PE(聚乙烯)比鋁箔之防止色素劣化效果佳 ③紫色光及可見光均會對色素劣化有影響 ④食品包裝材料已漸趨使用低污染包材為方向。
17. (1) 不耐低溫的包材是 ①聚丙烯(PP) ②耐龍(PA) ③聚乙烯(PE) ④保麗龍。
18. (1) 為減少保存蛋糕時受空氣之影響，常於包裝時利用 ①脫氧劑 ②乾燥劑 ③抗氧化劑 ④防腐劑。
19. (2) 下列何種不適奶粉包裝 ①鋁箔積層 ②透明玻璃 ③積層牛皮紙 ④馬口鐵罐。

20. (1) 依衛生福利部製定的食品器具、容器、包裝衛生、塑膠類材料材質的重金屬鉛、鎘含量合格標準為 ①10 ②50 ③100 ④200 ppm 以下。
21. (4) 食品經過良好的包裝，下列何者不是在包材可防止變質的原因？ ①生物性 ②化學性 ③物理性 ④生產方式。
22. (3) 配合物流倉儲運輸作業，下列何者不是紙箱品質選擇之主要考慮因素？ ①成本 ②破裂強度 ③美觀性 ④耐壓強度。
23. (2) 下列何者包裝材質適於使用脫氧劑的包裝 ①延伸性聚丙烯/聚乙烯(OPP/PE) ②聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚乙烯(KOP/PE) ③聚乙烯(PE) ④聚丙烯(PP)。
24. (3) 充氣包裝中有抑菌效果的氣體是 ①氧(O<sub>2</sub>) ②一氧化碳(CO) ③二氧化碳(CO<sub>2</sub>) ④二氧化氮(NO<sub>2</sub>)。
25. (4) 使用脫氧劑包裝主要是抑制 ①酵母菌 ②金黃色葡萄球菌 ③肉毒桿菌 ④黴菌。
26. (3) 一般市售甜麵包不宜使用何種材質之包裝袋？ ①延伸性聚丙烯(OPP) ②聚丙烯(PP) ③聚氯乙烯(PVC) ④聚乙烯(PE)。
27. (3) 下列何者不是衛生主管機關營養標示法所規定的項目 ①熱量 ②蛋白質量 ③鈣含量 ④鈉含量。
28. (3) 枕頭式包裝機要包裝時 ①開機就可直接包裝 ②只要縱封溫度達設定溫度後即可包裝 ③橫封縱封溫度達到設定溫度後等溫度穩定後再包裝 ④只要橫封溫度達設定溫度後即可包裝。

#### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 06：食品保存

1. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 ①50~60% ②65~70% ③70~75% ④80~85%。
2. (1) 麵粉之貯存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在 ①糊粉層 ②胚芽 ③內胚乳 ④麩皮。
3. (2) 椰子粉於良好貯存條件下即 ①溫度(10~15°C)相對濕度 60%以下 ②溫度(10~15°C)相對濕度 50%以下 ③溫度(27~32°C)相對濕度 60%以下 ④溫度(32~38°C)相對濕度 70%以下，可貯藏數月不變質。
4. (1) 下列奶製品中，最容易變質的是 ①布丁 ②奶粉 ③煉乳 ④保久乳。
5. (1) 布丁派應貯存在 ①7°C ②10°C ③12°C ④15°C 以下冷藏櫃內。
6. (3) 椰子粉應貯藏於 ①清潔、乾淨、高溫之處 ②清潔、低溫、陽光直射之處 ③清潔、乾淨、低溫陽光不易照射之處 ④到處可以存放。
7. (2) 抽取的香料需貯藏於密閉容器中，而且溫度最好在 ①0°C以下 ②4~10°C ③20~30°C ④40°C以上。
8. (3) 下列何種乳製品可不需冷藏 ①乳酪 ②鮮奶 ③奶粉 ④布丁。



9. (1) 葡萄乾貯存時，應 ①避免將盒子拆封，放置於 22°C 乾燥之處 ②將盒子拆封，放置於 40°C 高溫之處 ③避免將盒子拆封，放置於 60°C 乾燥之處 ④不必考慮貯存條件。
10. (4) 冷凍食品應保存在攝氏 ①0°C 以下 ②-10°C 以下 ③-12°C 以下 ④-18°C 以下。
11. (4) 快速乾燥酵母粉在製造時須用真空包裝，以隔絕空氣及水氣，不封在室溫下可貯放一年，但封口拆開，則須在 ①21~30 天 ②15~20 天 ③10~14 天 ④3~5 天內用完。
12. (4) 新鮮酵母容易死亡，必須貯藏在冰箱(3~7°C)中，通常保存期限不宜超過 ①1~2 年 ②6~9 月 ③3~4 月 ④3~4 星期。
13. (4) 熱藏食品之保存溫度為 ①30°C ②40°C ③50°C ④65°C 以上。
14. (2) 為防止麵包老化常在製作時加入 ①抗氧化劑 ②乳化劑 ③膨大劑 ④酸鹼中和劑。
15. (2) 使用食品添加物時要考慮以下那一點 ①品質可用 ②必須有食品添加物許可證 ③價格便宜 ④進口者。
16. (2) 儲存食品或原料的場所 ①可以與寵物共處一處 ②不可養豬狗等寵物 ③若空間太小可以考慮共用 ④不可養狗，但可養貓以便捉老鼠。
17. (1) 能於常溫保存之製品，其容器包裝之材質應具 ①低透光性低透氣性 ②高透光性高透氣性 ③低透光性高透氣性 ④高透光性低透氣性。
18. (4) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？ ①生物性 ②化學性 ③物理性 ④操作性。
19. (2) 乳化劑可使產品 ①膨大 ②增加貯藏性 ③增加韌性 ④增加色澤。
20. (2) 工作場所裝置紫外線燈 ①可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛 ②可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛 ③不可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛 ④不可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛。
21. (4) 冷凍麵糰應貯存在下列何者條件下？ ①-4~-5°C ②-6~-10°C ③-11~-15°C ④-20°C 以下。
22. (3) 製作乳酪蛋糕的乳酪(Cream Cheese)宜儲存在 ①-10~-20°C ②-10~-1°C ③0~5°C ④5~15°C。
23. (2) 片裝巧克力最佳貯存溫度為 ①35°C ②20°C ③0°C ④-18°C。
24. (3) 為了維持天然鮮奶油(Whipping Cream)之鮮度及最佳起泡性，應將其儲存在 ①20~25°C ②10~15°C ③4~7°C ④-15~-18°C。
25. (1) 烘焙後之產品若要採取冷凍保存，為了得到解凍後最佳的品質，應將產品先行以 ①-40°C ②-30°C ③-25°C ④-20°C，急速冷凍後再進入一般冷凍庫保存。
26. (2) 蒸烤乳酪蛋糕，在銷售時應儲存在 ①室溫 ②4~7°C ③-18°C ④-40°C 櫃子展售，以維持產品的鮮度與好吃。
27. (3) 高水活性的烘焙食品，為了使產品品嚐時，具有濕潤感及鮮美，應將其儲放在 ①高溫、高濕 ②高溫、低濕 ③低溫、高濕 ④低溫、低濕。

28. (2) 倉庫貯藏物品，距離牆壁地面應在 ①3 公分以上 ②5 公分以上 ③30 公分以上 ④50 公分以上，以利空氣流通及物品之搬運。
29. (1) 市售之液體全蛋，未經殺菌處理，若貯存時間在 8 小時以下，應放置在 ①7.2°C 以下 ②10.5°C 以下 ③15.8°C 以下 ④23°C 以下之環境存放。
30. (234) 食品保存的目的是 ①加速品質低落 ②減緩變壞或腐敗 ③延長可食期限 ④保存產量過剩的產品。
31. (234) 引起食物中毒病菌－沙門氏菌 (Salmonella) 的生長溫度：①最低溫度 0°C ②最低溫度 6°C ③最適溫度 43°C ④最高溫度 46°C。
32. (13) 加熱殺菌方法有殺菌 (pasteurization) 和滅菌 (sterilization) 二種，下列那些敘述錯誤？①殺菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死 ②殺菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘 ③滅菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘 ④滅菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死。
33. (123) 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST (高溫短時) 殺菌、UHT (超高溫) 殺菌，下列那些正確？①一般殺菌溫度 62~65°C，時間 30 分 ②HTST 殺菌溫度 72°C 以上，時間 15 秒 ③UHT 殺菌溫度 120~150°C 以上，時間 1~3 秒 ④UHT 殺菌溫度 120°C 以上，時間 15 秒。
34. (124) 殺菌液蛋衛生要求有那些？①總生菌數要降到 5000 個以下 ②沙門氏菌為陰性 ③大腸桿菌為 10 ④使用傳統包裝在 4.4°C 可保存 7-14 天。
35. (13) 有關麵粉貯存的敘述，下列那些正確？①貯存的場所必須乾淨且有良好的通風設備 ②溫度在 35~45°C ③相對濕度維持在 55~65% ④放置麵粉時可緊靠牆壁堆疊，以節省空間。
36. (134) 完整包裝之烘焙食品應以中文及通用符號顯著標示下列那些事項？①品名 ②生產者姓名 ③內容物名稱及重量 ④食品添加物名稱。
37. (124) 改變食品貯藏環境 (包括包裝內) 的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？①真空包裝 ②充氮包裝 ③充氧包裝 ④添加脫氧劑。

#### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 07：品質管制

1. (2) 一般所用之品質管制都是利用 ①檢驗品管 ②統計品管 ③隨機品管 ④製造品管，而達品管目的。
2. (3) 品質管制之循環為 ①P-A-C-D ②A-C-D-P ③P-D-C-A ④C-P-D-A。
3. (3) (本題刪題)引起產品品質發生變異的原因有四種稱為 4M 即為材料(Material)，方法(Method)，機器(Machine)和 ①錢(Money) ②市場(Market) ③人員(Man) ④牛乳(Milk)。
4. (2) 統計上所謂全距 R 是指 ①最大值－最小值/2 ②最大值－最小值 ③最大值÷最小值 ④最大值＋最小值。

5. (3) 常態分配下，平均值 $\pm 3$ 個標準差( $M \pm 3\sigma$ )之機率為 ①68.27% ②95.44% ③99.73% ④100%。
6. (4) 品質管制的工作是 ①生產製造人員 ②檢驗人員 ③販賣人員 ④全體員工之責任。
7. (2) P管制圖代表 ①不良數管制圖 ②不良率管制圖 ③缺點數管制圖 ④平均值管制圖。
8. (1) 要做好品質管制最基本的是 ①要建立各項標準 ②要做好檢驗 ③要做好包裝 ④要訓練人員。
9. (1) 為對問題尋求解決方案常常利用腦力激盪，其原則為 ①絕不批評 ②互相批評 ③事先安排好發言人 ④觀念愈少愈好。
10. (1) 品質保證之目的為 ①使顧客買到滿意的產品 ②使顧客買到便宜產品 ③使顧客很容易購買 ④使顧客要多少就能買多少。
11. (4) 當一個基層幹部，部屬有不同意見時要 ①盡力說服 ②不理其意見 ③請同事說明 ④傾聽後再詳細說明。
12. (2) 原物料之購買時要 ①考慮價格就好 ②選擇注重品質之有信用供應商 ③找相關朋友 ④由老闆決定。
13. (4) 將收集之數據依照班別或日期別、機台別分開歸納處理之品管手法稱為 ①特性要因分析 ②相關迴歸 ③散佈圖 ④層別。
14. (1) 管制循環中之 P-D-C-A 之 C 代表 ①查核 ②教育訓練 ③採取行動 ④標準化。
15. (2) 掌握問題所應用的"A.B.C.圖"指的是 ①直方圖 ②柏拉圖 ③散佈圖 ④統計圖。
16. (4) 何者不屬於計量值管制圖 ① $\bar{x}$ -R管制圖 ② $\bar{\bar{x}}$ -R管制圖 ③ $\bar{x}$ - $\sigma$ 管制圖 ④P管制圖。
17. (3) 柏拉圖是用來解決多少不良原因的圖表？ ①10~20% ②30~40% ③70~80% ④100%。
18. (3) 管制圖呈常態分配 $\pm 3\sigma$ 時，檢驗 1000 次中，約有幾次出現在界限外，仍屬於管制狀態中？ ①5次 ②0.3次 ③3次 ④30次。
19. (24) 下列那些是管製圖之主要用途？ ①決定方針用 ②圖示看板 ③交貨檢查用 ④製程解析管制用。
20. (34) 一般在製造的過程中，品質特性一定都會變動，無法做成完全一致的產品，下列那些是引起變動的異常（非機遇）原因？ ①新機器設備 ②設備投資遷移至新環境 ③不遵守正確程式 ④不良原物料。
21. (23) 下列那些是品管活動統計手法上，一般所謂的「QC（品管）七大手法」？ ①甘特圖 ②管製圖 ③柏拉圖 ④矩陣圖。
22. (12) 有關烘焙食品業者對於主管機關檢驗結果有異議者，下列那些錯誤？ ①得於收到有關通知後十日內，向原抽驗機關申請複驗 ②受理複驗機關應於十日內就其餘存檢體複驗之 ③但檢體已變質者，不得申請複驗 ④申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。

23. (234) 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？ ①避免賠償 ②顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步 ③全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益 ④產品無法進行全檢。
24. (124) 下列那些敘述正確？ ①組織的品質水準必須予以持續的量測與監控 ②過程量測與監控的目的在於提早發現問題並避免不合格品的大量出現 ③一般而言製程檢查是比產品的檢查來的容易許多 ④過程有時被稱為流程，但在製造業裡被稱為製程。
25. (34) 下列那些是計量值管製圖？ ①不良率管製圖 ②缺點數管製圖 ③平均數與全距管製圖 ④多變數管製圖。
26. (13) 下列那些是計量值品質特性？ ①重量 ②良品數 ③溫度 ④缺點數。
27. (23) 下列那些是用來評估製程能力的指標？ ①客戶 ②規格 ③良率 ④實用要求。
28. (134) 關於拒收貨品的處理對策，下列那些正確？ ①篩選 ②折價 ③退貨 ④報廢。
29. (34) 下列那些是品質管理的應用範圍？ ①企業策略 ②營運計劃 ③品質政策之擬定 ④品質改善之推行。
30. (13) 下列那些是品質成本？ ①預防成本 ②行銷成本 ③鑑定成本 ④原料成本。
31. (123) 下列那些不是顧客申訴及產品在保證使用年限內的免費服務等費用的歸屬？ ①預防成本 ②鑑定成本 ③內部失敗成本 ④外部失敗成本。
32. (24) 精度或準度不足的量測儀器應避免使用，須經過下列那些作業後方得使用？ ①檢查 ②外校 ③稽核 ④內校。
33. (123) 下列那些是建立標準檢驗程式的主要目的？ ①降低檢驗作業的錯誤機率 ②降低檢驗的誤差與變異 ③提升檢驗效率與避免爭議 ④在產品不良時採取矯正與預防對策。
34. (123) 下列那些是製程能力分析常用的方法？ ①對製程直接測定，如溫度 ②間接測定，如 6 標準差 ( $6\sigma$ ) 之概念 ③製程變數與產品結果之相關分析 ④成本分析。
35. (13) 下列那些敘述正確？ ①管製圖使用前應完成標準化作業 ②使用規格值製作管製圖 ③管製圖使用前應先決定管制項目 ④管制項目與使用之管製圖種類無關。
36. (24) 對異常現象所採取的處置或改善措施，下列那些正確？ ①憑經驗法則去決定問題 ②使用柏拉圖把握問題點 ③根據主觀判斷問題原因 ④利用統計方法解析問題。
37. (123) 有關特性要因圖的敘述，下列那些正確？ ①敘述原因與結果之間的關係 ②又稱為魚骨圖 ③原因可依製程別或 4M (人、機械、材料、方法) 分類 ④使用○△X 等記號作為數據的紀錄。

38. (23) 下列那些是品質管制的正確觀念？ ①提高品質必然增加成本 ②提供最適當品質給客戶或消費者 ③品質與價格無關，與價值有關 ④品質是品管部門之責任。
39. (14) 下列那些是 QC 工程圖（製程管制方案）之內容？ ①管制項目 ②現場作業人數 ③標準工時 ④檢查頻率。
40. (12) 下列那些為製程能力分析之用途？ ①提供資料給設計部門，以現有製程能力設計新產品 ②設定一適當之中心值，以獲得最經濟之生產 ③提供資料給行銷部門，以供通路策略使用 ④考核及篩選合格之作業員。

07700 烘焙食品 乙級 工作項目 08：成本計算

1. (4) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？

A. 原料、單價、固形率

①52

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

3 ②623 ③723 ④823 元。

2. (4) 以下西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 116 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？

A.原料、單價、固形率

①2,

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

165 ②2,865 ③3,865 ④4,115 元。

3. (2) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，烘焙後此小西餅之含水率為 2%，製造之損耗率為 3%，請問此小西餅每公斤成品之原料成本為多少元？ ①36 ②46 ③56 ④66 元。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

4. (4) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於無鹽奶油缺貨，公司政策性決定以烤酥油代替，烤酥油之使用百分比為？

A.原料、單價、固形率

①50

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
燒酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

②48.5 ③46 ④42

5. (3) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶保存不易，想調整配方，但不希望風味及口感上有太大的變化，應如何修訂此配方

A.原料、單價、固形率

①以

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋(液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白(液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃(液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
燒酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋(液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

- 脫脂奶粉 9%對水 91%混合調配 ②以全脂奶粉 9%對水 91%混合調配 ③以全脂奶粉 13%對水 87%混合調配 ④以脫脂奶粉 12%對水 88%混合調配

6. (1) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於鮮奶缺貨，廠內僅有脫脂奶粉及無水奶油可供利用，請問如何修訂此配方，使儘量符合原配方之品質 ①以 10%脫脂奶粉對 87%的水和 3%無水奶油 ②以 9%脫脂奶粉對 90%的水和 1%無水奶油 ③以 9%全脂奶粉對 88%的水和 3%無水奶油 ④以 10%全脂奶粉對 88%的水和 2%無水奶油

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉
						1.2
						合計232

7. (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 ③106 ④126 元。
8. (4) 海綿蛋糕若採用全蛋攪拌法時，其基本配方為麵粉 100%、糖 166%、蛋 166%、鹽 3%、沙拉油 25%時，所使用之攪拌鍋容積為 60 公升時，蛋之用量大約為多少公斤最適合 ①3.5 ②4.5 ③5.5 ④6.5 公斤。
9. (1) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 20 個 8x1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則麵粉的用量應為 ①1,200 ②1,300 ③1,400 ④1,500 公克。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

10. (4) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若本配方想做每個麵糊重 65 公克之小海綿蛋糕 20 個，則全蛋之用量應為



## A. 原料、單價、固形率

①2

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

## B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

80 ②380 ③430 ④455 公克。

11. (2) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 10 個 8×1.5 英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊 240 公克，則每個蛋糕之原料成本應為多少元？

## A. 原料、單價、固形率

①

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

## B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

3.3 ②6.3 ③12.6 ④25.2 元。

12. (3) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方每日做 100 個 10.5 英吋之圓型烤模，需 3 位操作人員，每位員工日薪為 600 元則每個蛋糕應負擔多少人工費用

A. 原料、單價、固形率

①

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

1.8 ②6 ③18 ④36 元。

13. (3) 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，依下述配方做 100 個 10.5 英吋之圓烤盤，每個原料成本為 50 元，需 3 位操作人員，每位員工日薪為 600 元，製造費 3000 元，包裝材料費用每個 50 元，銷售管理費用每個 20 元，公司所需利潤佔售價之 20%，則每個應賣多少元才合理？

A. 原料、單價、固形率

①1

原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B. 海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉 (全脂)	5	合計	400

68 ②180 ③210 ④280 元。

14. (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 ①88 ②87 ③37 ④99.5 %。
15. (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 ①13.97 ②12.52 ③11.63 ④10.75 %。
16. (3) 某麵粉含水 12.5%、蛋白質 13.0%、吸水率 60%、灰分 0.48%，儲存一段時間後，水分降至 10%，則其吸水率為 ①62.6 ②63.6 ③64.6 ④65.6 %。

17. (4) 下列四種麵粉，那一種最便宜 ①A 麵粉，含水 10.9%，每 100 公斤，價格為 1180 元 ②B 麵粉，含水 11.5%，每 100 公斤，價格為 1160 元 ③C 麵粉，含水 12.2%，每 100 公斤，價格為 1140 元 ④D 麵粉，含水 13.0%，每 100 公斤，價格為 1120 元。
18. (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 ③10,800 元 ④11,200 元。
19. (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。
20. (3) 某容器淨重 400 公克，裝滿水後的重量為 900 公克，裝滿麵糊的重量為 840 公克，請問此麵糊的比重為多少？ ①1.34 ②0.93 ③0.88 ④0.82。
21. (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。
22. (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？ ①1,600 ②1,800 ③2,000 ④2,200。
23. (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。
24. (2) 蛋殼所佔全蛋之比例為 ①6~8% ②10~12% ③15~18% ④18~20%。
25. (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 ②3,840 元 ③3,212 元 ④2,824 元。
26. (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。
27. (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 ②4 萬元 ③5 萬元 ④6 萬元。
28. (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 ④62.5 元。
29. (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 ①1.95 ②2.04 ③2.58 ④3.12 元/條。
30. (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 ①20 ②25 ③30 ④35 萬元/月。

31. (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 ④10.56 元。
32. (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 ②3.02 ③3.52 ④3.88 元/條。
33. (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。
34. (2) 欲製作 900 公克的麵糰之土司 5 條，若損耗以 10%計，則總麵糰需要 ①4500 公克 ②5000 公克 ③5500 公克 ④6000 公克。
35. (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% ②40% ③50% ④60%。
36. (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 ②150 公克 ③180 公克 ④240 公克。
37. (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%。
38. (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 ①3 元 ②4 元 ③5 元 ④6 元。
39. (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。
40. (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。
41. (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 ④106.5 元。
42. (4) 欲生產 50 個酵母道納斯(油炸甜甜圈餅)，每個麵糰重 50 公克，則應準備麵粉 ①1736.1 公克 ②1718.8 公克 ③1640 公克 ④1562.5 公克 (配方中麵粉係數為 0.625)。
43. (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 ①200 袋 ②220 袋 ③240 袋 ④260 袋。
44. (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？ ①0.53 公噸 ②0.64 公噸 ③0.45 公噸 ④1.0 公噸。

45. (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 ①1000 元 ②2800 元 ③4000 元 ④3111 元。
46. (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 ①486 元 ②510 元 ③540 元 ④1500 元。
47. (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 ①2.7 元 ②3.2 元 ③5.0 元 ④7.2 元。
48. (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 12.5%(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 ③5000 元 ④62500 元。
49. (3) 欲製作每個成品重 90 公克之奶油蛋糕，若烘焙損耗假設為 10%，則使用每公斤成本 40 元之麵糊生產，其每個產品之原料成本應為 ①3.6 元 ②3.8 元 ③4.0 元 ④4.2 元。
50. (2) 已知海綿蛋糕烘焙總百分比為 400%，其中全蛋液佔 150%，每公斤全蛋液單價為 40 元，若改用每公斤 30 元之帶殼蛋取代(假設蛋殼及敲蛋損耗合計為 20%)，則生產每個麵糊重 100 公克之蛋糕 10000 個，原料成本可節省 ①375 元 ②937.5 元 ③2500 元 ④3750 元。
51. (2) 某工廠生產蘇打餅乾之原、物料(包材)成本合計每包 6 元，假設每個產品包材費 1.5 元，佔售價之 6%，今該工廠作促銷，產品打八折，則原料成本佔售價之比率變為： ①18% ②22.5% ③24% ④30%。
52. (1) 製作土司麵包，其烘焙總百分比為 200%，其中水 60%。今為提升產品品質，配方修改為水 40%，鮮乳 20%，若水不計費用，鮮乳每公斤 50 元，則製作每條麵糰重 900 克之土司，每條土司原料成本將增加 ①4.5 元 ②9 元 ③13.5 元 ④45 元。
53. (3) 某麵包店為慶祝週年慶，全產品打八折促銷。已知產品銷售之平均毛利率原為 50%，則打折後平均毛利率變為 ①32.5% ②35% ③37.5% ④40%。
54. (3) 某工廠專門生產土司麵包，其每小時產能 900 條。若每條土司麵糰為 900 克，烘焙總百分比 200%，該工廠每天生產 16 小時，則需使用麵粉 ①810 公斤 ②2592 公斤 ③6480 公斤 ④12960 公斤。
55. (3) 製作紅豆麵包，每個麵包麵糰重 60 克，餡重 30 克，假設麵糰與餡每公斤成本相同，產品原料費佔售價之 30%，今因紅豆餡漲價 30%，則原料費佔售價比率變為 ①31% ②32% ③33% ④34%。
56. (2) 生產油炸甜圈餅(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜圈餅油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜圈餅需換油 500 公斤，另因產品吸油需再補

充加油 100 公斤。若油炸油每公斤 40 元，則平均每個油炸甜圈餅分攤之油炸油成本為 ①0.67 元 ②0.8 元 ③0.87 元 ④1.0 元。

57. (1) 假設某甜麵包之烘焙總百分比為 200%，今若改作冷凍麵糰，水份減少 2%，酵母增加 1%，且增加使用改良劑 1%，則生產每個重 100 克之冷凍麵糰成本增加多少元？(假設水不計費，酵母每公斤 80 元，改良劑每公斤 200 元。) ①0.14 元 ②0.2 元 ③0.28 元 ④0.8 元。
58. (2) 某生產土司之工廠，其生產線製程效率瓶頸在烤爐之速度，已知烤爐滿爐可烤 200 盤，每盤 3 條土司，烤焙時間 40 分鐘，則該工廠每小時最多可生產多少條土司？ ①600 條 ②900 條 ③1200 條 ④1500 條。
59. (24) 每個菠蘿麵包之原、物料費為 5.5 元，已知佔售價之 25%，若人工費用每個 2.2 元，製造費用每個 1.6 元，則下列那些正確？ ①麵包售價為 25 元 ②人工費率為 10% ③製造費率為 8% ④毛利率 57.7%。
60. (14) 製作雙色花樣冰箱小西餅，使用每公斤成本 30 元之白色麵糰及每公斤成本 40 元之巧克力麵糰，假設白色麵糰與巧克力麵糰之使用量為 2：3，製作每個麵糰重 10 公克之雙色花樣冰箱小西餅，若製造損耗為 10%，下列那些正確？ ①每個原料成本為 0.4 元 ②製作 1500 個小西餅需使用 6 公斤白色麵糰 ③製作 2000 個小西餅需使用 12 公斤黑色麵糰 ④白色麵糰佔總成本 33.3%。
61. (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。
62. (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 25%，則購買葡萄乾之金額為 1652 元。
63. (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。
64. (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。

65. (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。
66. (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。
67. (34) 下列那些正確？ ①麵粉中蛋白質含量會影響麵粉之吸水量，所以任何烘焙產品皆要要求麵粉供應商提供最高蛋白質含量的麵粉，以提高產品吸水量，可降低成本 ②製作白吐司麵包，以烘焙百分比計算，全脂奶粉佔 2 %，今若改用全脂鮮乳取代，則應使用 4%鮮乳，且水份應減少 2% ③製作成品 90 公克之紅豆麵包，製作及烘焙損耗總計 10%，紅豆餡：麵糰重= 2：3，紅豆餡 120 元/公斤，麵糰 28 元/公斤，則每個麵包原料成本為 6.48 元 ④某麵包原料成本佔售價 42%，若原料價格由 12.6 元提高至 14.4 元，則原料成本佔售價變為 48%。
68. (24) 某麵包工廠生產每個麵糰 60 公克售價 20 元的麵包，各工段設備最大能力：麵糰攪拌為 300 公斤/時，分割機 8000 個/時，人工整型 5680 個/時，最後發酵 9500 個/時，烤焙滿爐可烤 1200 個麵包，烤焙時間 15 分鐘，生產線共有員工 18 人，平均薪資 320 元/時，若不考量各工段生產損耗，全線連續生產不中斷及等待，下列那些正確？ ①每個麵包人工成本為 1.5 元 ②若某天三人辭職，造成加班，平均薪資增加 40 元/時，每個麵包人工成本可降低 0.075 元 ③若要降低人工費率 3%，則可訓練人工整型速度提升 3%，至 5850 個/時 ④若工廠改善製程將烤焙時間縮短為 12 分鐘，則人工費率為 5.76%。

#### 07700 烘焙食品 乙級 工作項目 09：食品良好衛生規範準則

1. (2) 充餡裝飾的調理加工廠屬 ①一般作業區 ②清潔作業區 ③普通作業區 ④準清潔作業區。

2. (3) 食品調配混合廠(攪拌區)應屬 ①一般作業區 ②非食品處理區 ③準清潔作業區 ④普通作業區。
3. (4) 原料處理場的工作檯面應保持 ①50 ②100 ③150 ④220 米燭光以上的亮度。
4. (4) 檢查作業的檯面應保持在 ①240 ②340 ③440 ④540 米燭光以上的亮度。
5. (2) 地下水源應與污染源保持 ①20 ②15 ③10 ④5 公尺以上的距離，以防止污染。
6. (2) 下列何種水龍頭，無法防止已清洗及消毒的雙手再污染 ①肘動式 ②手動式 ③電眼式 ④自動式。
7. (4) 清潔作業區的室內，若有窗台且超過 2 公分，則應有適當的斜度，其檯面與水平應形成 ①15° ②25° ③35° ④45° 以上的斜角。
8. (1) 使用非自來水的食品廠，應指定專人 ①每日 ②每週 ③每月 ④每年 測定有效氯殘留量，並作紀錄以備查核。
9. (1) 成品包裝後放置在 ①棧板或台架上 ②墊紙的地上 ③直接置地面 ④墊布的地上 較佳。
10. (2) 貯存時應使物品距離地面至少 ①0 ②5 ③20 ④50 公分以上，可利空氣的流通及物品的搬運。
11. (1) 食品製造過程中，應減低微生物的污染，但控制 ①配方 ②酸鹼度 ③溫度 ④水活性 無法達到此一目的。
12. (3) 工廠對食品良好作業規範所規定有關的紀錄，至少應保存至該批成品 ①賣完以後 ②有效期限 ③有效期限後一個月 ④有效期限後兩個月。
13. (4) 利用 pH 值高低來防止食品有害微生物生長者，pH 值應維持在 ①10.6 ②8.6 ③6.6 ④4.6 以下。
14. (3) 包裝的標示不須具備 ①品名 ②食品添加物名稱 ③製法 ④淨重。
15. (4) 廠區若設置圍牆，距離地面至少 ①100 ②80 ③50 ④30 公分以下部份應採用密閉性材料結構。
16. (3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？ ①物理試驗場 ②化學試驗場 ③病原菌操作場 ④微生物試驗場。
17. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在 ①15°C 以下 ②10°C 以下 ③7°C 以下 ④3°C 以下，凍結點以上。
18. (3) 食品工廠之員工應每 ①三個月 ②六個月 ③一年 ④二年，至少作一次健康檢查。
19. (3) 原材料的品質驗收標準應由 ①食品衛生管理人員 ②食品衛生檢驗人員 ③品質管制設計人員 ④作業員 訂定之。
20. (1) 品質異常時得要求工廠停止生產或禁止出貨之權限應屬 ①品質管制部門 ②生產部門 ③衛生管理部門 ④倉儲部門。
21. (3) 下列何項不須貯存於上鎖的固定位置，並派專人管理 ①清潔劑 ②消毒劑 ③麵粉 ④食品添加劑。



22. (4) 洗手消毒室應緊鄰 ①品管室 ②一般作業區 ③倉庫 ④包裝區 設置，並應獨立隔開。
23. (1) 下列何種為洗手消毒室的最合理動線 ①洗手台→烘乾機→消毒器 ②消毒器→洗手台→烘乾機 ③消毒器→烘乾機→洗手台 ④洗手台→消毒器→烘乾機。
24. (2) 包裝食品之內包裝工作室應屬於 ①一般作業區 ②清潔作業區 ③準清潔作業區 ④非管制作業區。
25. (1) 烘焙後之產品，其中心溫度應降至 ①30°C ②40°C ③50°C ④60°C 以下，才可以包裝。
26. (2) 為使產品銷售時可據以追蹤品質與經歷資料需建立產品之 ①品名 ②批號 ③箱數 ④重量 以利銷後追蹤。
27. (2) 在人事與組織中，生產製造負責人不得相互兼任的是 ①衛生管理 ②品質管制 ③安全管理 ④人事管理 部門。
28. (3) 下列何者不是烘焙食品工廠視需要應具備之基本設備？ ①秤量設備 ②攪拌混合設備 ③封罐設備 ④烤焙設備。
29. (4) 沒有洗手消毒室泡鞋池，使用氯化化合物消毒劑時，其餘氯濃度應經常保持在 ①10ppm ②50ppm ③100ppm ④200ppm 以上。
30. (1) 製造作業場所中有液體或以水洗方式清洗作業之區域，地面之排水斜度應在 ①1/100 ②1/50 ③1/20 ④1/10 以上。
31. (4) 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示 ①如廁前請換鞋 ②如廁時勿吸煙 ③如廁後請沖水 ④如廁後請洗手。
32. (2) 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？ ①0.80 ②0.85 ③0.90 ④0.95。
33. (1) 以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯存於何條件下保存？ ①7°C 以下冷藏 ②18°C 恆溫 ③25°C 之室溫 ④65°C 以上。
34. (3) 下列何項不屬於衛生標準操作程序(SSOP)之項目？ ①用水 ②員工健康狀況之監控與衛生教育 ③危害管制點分析 ④蟲鼠害防治。
35. (4) 製作三明治調理加工用之器具，因與食品直接接觸，為避免交叉污染，器具使用前採用乾熱殺菌法，則需以溫度 110°C 以上之乾熱加熱 ①5 分鐘 ②10 分鐘 ③20 分鐘 ④30 分鐘。
36. (1) 未包裝之烘焙產品販賣時應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於 100°C 之沸水中加熱 ①1 分鐘 ②2 分鐘 ③4 分鐘 ④5 分鐘 以上。
37. (4) 為符合工業安全馬達之絕緣等級以何者為宜？ ①A 級 ②B 級 ③E 級 ④F 級。
38. (2) 常用馬達過載保護器可保護 ①短路 ②欠相 ③電壓過低 ④不斷電。
39. (3) 機械之基本保養工作由何者擔任較佳？ ①主管 ②工務人員 ③操作員 ④原廠技師。

40. (2) 熱風旋轉爐設計良好計時器裝置設計之功能為 ①全機停止 ②停止加熱電鈴響餘繼續動作 ③停止送風加熱繼續動作 ④停止加熱送風。
41. (2) 使用金屬檢測機最大的目的是 ①剔除遭異物污染的產品 ②找出污染源防止再度發生 ③應付檢查 ④偵測金屬物之強度。
42. (2) 攪拌作業時攪拌桶邊緣會沾附一些原料 ①不用停機用手把桶壁沾附的原料撥入桶內 ②停機以刮刀將沾附原料刮入桶內再開機作業 ③等攪拌完成再將沾附原料刮入桶內 ④為了安全可不以理會。
43. (4) 若以鋼帶式隧道爐自動化生產小西餅，擠出成型機(Depositor)有 18 個擠出花嘴，生麵糰長度為 6 公分寬度為 3 公分，餅與餅之縱向距離為 3 公分，擠出成型機之 r.p.m. 為 40 次/分，該項小西餅烘焙時間為 10 分鐘，請問隧道爐之長度為 ①18 公尺 ②24 公尺 ③30 公尺 ④36 公尺。
44. (1) 麵糰分割機使用之潤滑油因會與麵糰接觸，需使用 ①食品級潤滑油 ②全合成機油 ③礦物油 ④普通黃油。
45. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所之廠區環境應符合下列那些規定？ ①地面不得有塵土飛揚 ②排水系統不得有異味 ③禽畜應予管制，並有適當的措施以避免污染食品 ④可畜養狗以協助廠區安全管理。
46. (24) 食品良好衛生規範準則，煮沸殺菌法下列那些正確？ ①使用溫度 80°C 之熱水 ②使用溫度 100°C 之沸水 ③毛巾、抹布煮沸時間 3 分鐘以上 ④毛巾、抹布煮沸時間 5 分鐘以上。
47. (134) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ ①牆壁、支柱與地面不得有納垢、侵蝕或積水等情形 ②食品暴露之正上方樓板或天花板有結露現象 ③出入口、門窗、通風口及其他孔道應設置防止病媒侵入設施 ④排水系統不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施。
48. (24) 餐飲業者良好衛生規範之有效殺菌，乾熱殺菌法下列那些正確？ ①使用溫度 80°C 以上之乾熱 ②使用溫度 110°C 以上之乾熱 ③餐具加熱時間 20 分鐘以上 ④餐具加熱時間 30 分鐘以上。
49. (234) 依食品良好衛生規範準則，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ ①工作台面應保持一百米燭光以上 ②配管外表應定期清掃或清潔 ③通風口應保持通風良好，無不良氣味 ④對病媒應實施有效之防治措施。
50. (123) 依食品良好衛生規範準則，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ ①凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理 ②蓄水池每年至少清理一次並做成紀錄 ③工作台面應保持二百米燭光以上 ④發現有病媒出沒痕跡，才實施有效之病媒防治措施。
51. (134) 依食品業者良好衛生規範，廁所應符合下列那些規定？ ①設置地點應防止污染水源 ②可設在食品作業場所 ③應保持整潔，不得有不良氣味 ④應於明顯處標示『如廁後應洗手』之字樣。
52. (124) 依食品業者良好衛生規範，用水應符合下列那些規定？ ①凡與食品直接接觸之用水應符合飲用水水質標準 ②應有足夠之水量及供水設施 ③地下

水源應與化糞池至少保持十公尺之距離 ④飲用水與非飲用水之管路系統應明顯區分。

53. (123) 依食品業者良好衛生管理基準，設備與器具之清洗衛生應符合下列那些規定？ ①食品接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫 ②設備與器具使用前應確認其清潔，使用後應清洗乾淨 ③設備與器具之清洗與消毒作業，應防止清潔劑或消毒劑污染食品 ④已清洗與消毒過之設備和器具，隨處存放即可。
54. (12) 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？ ①新進從業人員應先經衛生醫療機構檢查合格後，始得聘僱 ②每年應接受健康檢查乙次 ③有 B 型肝炎者不得從事與食品接觸之工作 ④凡與食品直接接觸的從業人員可蓄留指甲、塗抹指甲油及佩戴飾物等。
55. (12) 依食品業者良好衛生規範，從業人員應符合下列那些規定？ ①從業人員手部應經常保持清潔 ②作業人員工作中不得有吸菸、嚼檳榔、嚼口香糖、飲食及其他可能污染食品之行為 ③作業人員可以雙手直接調理不經加熱即可食用之食品 ④作業人員個人衣物可放置於作業場所。
56. (234) 有關重要危害分析管制點（HACCP）制度的敘述，下列那些正確？ ①HACCP 的觀念是起源於日本 ②最早應用 HACCP 觀念於食品之品項為水產品 ③烹調的中心溫度是重要的管制點 ④強調事前的監控勝於事後的檢驗。
57. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源 ②原材料驗收不合格者，應明確標示 ③原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染 ④原材料使用應依買入即用之原則，並在保存期限內使用。
58. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①原料有農藥、重金屬或其他毒素等污染之虞時，應確認其安全性後方可使用 ②食品添加物可與一般食材放置管理，並以專冊登錄使用 ③食品製造流程規劃應符合安全衛生原則 ④設備、器具及容器應避免遭受污染。
59. (234) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①食品在製造作業過程中可直接與地面接觸 ②應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中 ③非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄 ④製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄。
60. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①食品添加物之使用應符合「食品添加物使用範圍及用量標準」之規定 ②食品之包裝應確保於正常貯運與銷售過程中不致於使產品產生變質或遭受外界污染 ③回收使用之容器應以適當方式清潔，必要時應經有效殺菌處理 ④成品為包裝食品者，其成分不需標示。

61. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者倉儲管制？ ①原材料、半成品及成品倉庫應分別設置或予適當區隔，並有足夠之空間，以供物品之搬運 ②倉庫內物品可隨處貯放於棧板、貨架上 ③倉儲作業應遵行先進先出之原則 ④倉儲過程中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準。
62. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者運輸管制？ ①運輸車輛應保持清潔衛生 ②低溫食品堆疊時應保持穩固及緊密 ③裝載低溫食品前，運輸車輛之廂體應維持有效保溫狀態 ④運輸過程中應避免日光直射。
63. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠製程及品質管制？ ①製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理 ②成品不必留樣保存 ③有效日期之訂定，應有合理之依據 ④製程及品質管制應作紀錄及統計。
64. (234) 依食品業者良好衛生規範，當油炸油出現下列那些指標時，即不可使用？ ①發煙點溫度低於 200℃ ②油炸油色深且黏漬，泡沫多，具油耗味 ③酸價超過 2.0 mg KOH/g ④總極性化合物含量達 25%以上。
65. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品物流業者物流管制標準作業程式？ ①貯存過程中應定期檢查，並確實記錄 ②如有異狀應立即處理，以確保食品或原料之品質及衛生 ③有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料，應有防止交叉污染之措施 ④低溫食品理貨及裝卸貨作業均應在 20℃ 以下之場所進行。
66. (12) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠客訴與成品回收管制？ ①食品工廠應制定消費者申訴案件之標準作業程式，並確實執行 ②食品工廠應建立成品回收及處理標準作業程式，並確實執行 ③無理客訴不必處理 ④客訴與成品回收之處理應作成紀錄並立即銷毀。
67. (34) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品物流業者物流管制標準作業程式？ ①不同食品作業場所不必做適當區隔 ②物品應分類貯放直接放置地面 ③作業應遵行先進先出之原則 ④作業中需溫溼度管制者，應建立管制方法與基準。
68. (124) 依食品業者良好衛生規範，食品販賣業者應符合下列那些規定？ ①販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應設置有效防止病媒侵入之設施 ②食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗 ③食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在 50℃ 以上 ④倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，並且保持良好通風。
69. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品販賣業者應符合下列那些規定？ ①應有衛生管理專責人員於現場負責食品衛生管理工作 ②販賣貯存作業應遵行先進先出之原則 ③販賣貯存作業中須溫溼度管制者，應建立管制方法與基準，並據以執行 ④販賣場所之光線應達到 100 米燭光以上，使用之光源應不至改變食品之顏色。

70. (13) 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者應符合下列那些規定？ ①販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件 ②冷凍食品之中心溫度應保持在 $-27^{\circ}\text{C}$ 以下；冷藏食品之中心溫度應保持在 $10^{\circ}\text{C}$ 以下凍結點以上 ③冷凍（庫）櫃、冷藏（庫）櫃應定期除霜，並保持清潔 ④冷凍冷藏食品可使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時處理後再出售。
71. (124) 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存烘焙食品之業者，應符合下列那些規定？ ①未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備 ②以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於 $10^{\circ}\text{C}$ 以下冷藏櫃內 ③有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料可一起貯存 ④烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備。
72. (12) 若廠區空間不足，下列那些管制可使用時間做為區隔？ ①物流動向：低清潔度區→高清潔度區 ②人員動向：高清潔度區→低清潔度區 ③氣流動向：低清潔度區→高清潔度區 ④水流動向：低清潔度區→高清潔度區。