

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署 107 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

麵包製作班試卷編號-01

(107 年 1 月 6 日 上午)

專業科目選擇題 50 題 (單選題, 1 題 2 分, 答錯不扣分) 考試不得使用計算機。

題 號 試 題

- 下列何種產品不須經過油炸而成？(A)道納司 (B)沙其瑪 (C)鬆餅 (D)開口笑。
- 下列何者為硬式麵包？(A)法國麵包 (B)甜麵包 (C)可鬆麵包 (D)全麥麵包。
- 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？(A)鬆餅 (B)酥鬆性小西餅 (C)綠豆椪 (D)丹麥式甜麵包。
- 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵團？(A)奶油小西餅 (B)美式甜麵包 (C)蛋黃酥 (D)廣式月餅。
- 麵包配方使用 2% 的細砂糖，如將糖量增加至 4%，則發酵時間會？(A)縮短很多 (B)不變 (C)延長 (D)縮短很少。
- 麵包配方中正常用糖量如從 5% 曾為 10%，則烤好後的麵包最明顯的不同是？(A)表皮顏色變淺 (B)表皮變薄而軟 (C)表皮顏色加深 (D)表皮變粗糙。
- 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？(A)洗筋粉 (B)通心粉 (C)低筋麵粉 (D)高筋麵粉。
- 下列哪一種糖的甜度最高？(A)乳糖 (B)轉化糖 (C)麥芽糖 (D)砂糖。
- 製作丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？(A)瑪琪琳 (B)雪白奶油 (C)白油(烤酥油) (D)豬油。
- 依 CNS 所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？(A)20% (B)30% (C)40% (D)50%。
- 麵粉中的蛋白質每增加 1%，則吸水量約增加？(A)6% (B)4% (C)2% (D)不變。
- 下列何種性質不是為小麥分類的依據？(A)吸水量 (B)麵筋品質 (C)破損澱粉 (D)蛋白質。
- 下列何者為小麥的製粉主要的目的？(A)熟成 (B)使麩皮、胚芽與胚乳部分分離 (C)增加彈性 (D)漂白。
- 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？(A)是一種柔性材料 (B)烤焙食著色快 (C)增加風味 (D)可防止麵包變硬。
- D. E. 值(葡萄糖當量)30~50 之澱粉糖漿，其組成份為？(A)糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物 (B)果糖 (C)蔗糖 (D)葡萄糖。
- 製作麵包有時要翻面(punching)，下列哪一項與翻面的好處無關？(A)促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性 (B)縮短攪拌時間 (C)更換空氣，促進酵母發酵 (D)使麵團內部溫度均勻。
- 製作麵包有直接法和中種法，各有優點和缺點，下列哪一項不是中種法的優點？(A)省人力，省設備 (B)味道較好 (C)體積較大 (D)產品較柔軟。
- 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？(A)二氧化碳 (B)熱 (C)氫 (D)酒精。
- 麵團分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙好損率是？(A)5% (B)6% (C)10% (D)15%。
- 下列哪一種麵包，烤焙時間最短？(A)800 公克的帶蓋吐司 (B)90 公克包餡的甜麵包 (C)450 公克的圓頂葡萄乾吐司 (D)350 公克的法國麵包。
- 製作丹麥麵包整型宜在？(A)一般的工作時間 (B)與溫度無關，在哪裡整型皆可 (C)近烤爐邊 (D)在溫度較低的場所。
- 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白吐司麵包？(A)短 (B)一樣 (C)長 (D)不受限制。
- 裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因？(A)忘記加鹽 (B)操作室溫太高，裹入油已融化 (C)忘記裹入油 (D)摺疊次數太多。
- 麵包基本發酵過久其表皮的性質？(A)韌性大 (B)堅硬 (C)易脆裂成片狀 (D)薄而軟。
- 在製作中式點心之酥皮時，油皮與油酥之比例一般為？(A) 3:5 (B) 5:3 (C) 2:3 (D) 4:3。
- 麵包配方中，原酵母用量為 2%，醱酵時間需 3 小時，今欲將醱酵時間縮短為 2 小時，則酵母用量為？(A) 3% (B) 1% (C) 4% (D) 2%。
- 常刷在軟質麵包及油脂含量多的麵包表面，以增出爐後產品光澤色彩的是？(A)奶油 (B)澱粉水 (C)水 (D)蛋液。
- 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器每分鐘分割 25 粒，每個 50 克，現有 100 公斤麵糰，多少時間可分割完？(A)50 分鐘 (B)60 分鐘 (C)70 分鐘 (D)80 分鐘。
- 下列哪一方法會增加麵包的老化？(A) 控制保存溫、溼度 (B) 增加高筋麵粉 (C) 加乳化劑 (D) 加入油脂。
- 有光糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？(A)配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白 (B)製作白麵包，糖的用量超過 8%，則應減少酵母用量 (C)配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放 (D)配方中糖的用量不夠時，產品的四角多成圓鈍形，烤盤性差。
- 下列哪些是乳化劑在麵包製作上的功能？(A)增加麵包風味 (B)促進酵母活力 (C)使麵包柔軟不易老化 (D)防止麵包發霉。
- 有關液體糖的敘述，下列何者有誤？(A)轉化糖漿的成分為 100%葡萄糖 (B)轉化糖漿的甜度比葡萄糖高 (C)葡萄糖漿是澱粉糖的一種 (D)蜂蜜的主要成分為轉化糖。
- 葡萄乾麵包若增加葡萄乾的用量則應增加下列何者的用量？(A)糖 (B)蛋 (C)酵母 (D)油。
- 分割後之麵團滾圓的目的為？(A)抑制發酵 (B)防止新生氣體之消失 (C)使麵團不會黏在一起 (D)造型。
- 麵包攪拌功能中，下列何項有誤？(A)使麵團減少吸水 (B)使麵筋擴展 (C)加速麵粉吸水形成麵筋 (D)使配方中所有的材料混合均勻分散於麵團中。
- 麵包烤焙過程，麵團的內部從 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，下列何項不正確？(A)揮發性物質和水分蒸發 (B)糖和蛋白質產生梅納反應 (C)蛋白質不會變性 (D)殺死酵母和部分酵素不活化。
- 至做法國麵包採用後鹽法攪拌麵團，下列何項不是其功能？(A)促進麵筋伸展 (B)提前水合作用 (C)加強麵筋網狀結構 (D)降低麵筋韌性。
- 麵包表皮有小氣泡，可能是產品的？(A)最後發酵濕度太大 (B)糖太少 (C)麵團太硬 (D)最後發酵濕度太低。
- 製作麵包的機器有：①攪拌機、②滾圓機、③醱酵箱、④切割機，下列何者為正確的使用順序？(A) ①③②④ (B) ①③④② (C) ①④②③ (D) ①②③④。
- 小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？(A) 水分含量 (B) 醣含量 (C) 灰分含量 (D) 蛋白質含量。
- 理想之最後醱酵箱條件為？(A) 溫度 28°C，相對溼度 85% (B) 溫度 28°C，相對溼度 75% (C) 溫度 38°C，相對溼度 75% (D) 溫度 38°C，相對溼度 85%。
- 65ppm 所代表的意思是？(A)0.0065 (B)0.00065 (C)0.000065 (D)0.065。
- 下列何者攪拌器適合麵包、饅頭等麵糰的攪拌？(A) 鈎狀拌打器 (B) 鋼絲拌打器 (C) 螺旋拌打器 (D) 槳狀拌打器。

44. 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？(A)快速 (B)慢速 (C)中速 (D)先用快速在改慢速。
45. 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？(A) 11~15℃ (B) 6~10℃ (C) 16~20℃ (D) 0~5℃。
46. 將酸的麵種加入新麵粉揉合，待醱酵後烘烤，此稱為？(A) 酵母醱酵法 (B) 老麵醱酵法 (C) 醱粉醱酵法 (D) 麵糰醱酵法。
47. 鋁箔使用餘熱封包裝時，鋁箔最好先經過下列哪一樣處理？(A)塗聚乙炔(PE) (B)塗腊 (C)塗聚苯乙烯(PS) (D)塗聚氯乙炔(PVC)。
48. 常製作成各式各樣可愛動物造型，以吸引小朋友注意力的是？(A)木材麵包 (B)牛奶雞蛋麵包 (C)甜麵包 (D)法國麵包。
49. 下列何者為抗氧化劑？(A)丙酸鈉 (B)丙酸鈣 (C)維生素E (D)鹽。
50. 工業級之化學物質 (A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中？(A) 沒有明文規定 (B) 視其安全性判定可否添加於食品 (C) 如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 (D) 不得作為食品添加物用。

交卷時請連同答案卷一起繳回

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| C | A | D | B | B | C | D | B | A | A |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| C | C | B | D | A | B | A | C | C | B |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | C | A | C | B | A | D | D | B | D |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| C | A | C | B | A | C | D | A | B | C |
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |

| | | | | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| D | C | A | C | D | B | A | B | C | D |
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |