

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 期末考試題							班級	體	座號		電腦卡作答
科目	烘焙學	命題教師	王鈺琪	審題教師	陳心悅	年級	一	科別	全	姓名	是
1		餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？ 【01-24】									
		(1) 蘇打餅乾	(2) 輪推壓小西餅	(3) 瑪莉餅乾	(4) 硬質餅乾						
2		同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ 【01-5】									
		(1) 中性	(2) 低酸性	(3) 強酸性	(4) 鹼性						
3		下列何種產品，不需經烘焙過程？ 【01-21】									
		(1) 開口笑	(2) 戚風蛋糕	(3) 法國麵包	(4) 奶油空心餅						
4		下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ 【03-33】									
		(1) 蘇打粉	(2) 發粉（泡打粉）	(3) 砂糖	(4) 攪拌時半入油脂之空氣						
5		下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？ 【03-107】									
		(1) 丹麥麵包	(2) 硬式麵包	(3) 甜麵包	(4) 葡萄乾麵包						
6		下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？ 【03-99】									
		(1) 玉米澱粉、果汁	(2) 吉利丁(gelatine)、果汁	(3) 果膠、果汁	(4) 洋菜、果汁						
7		裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的？ 【03-60】									
		(1) 25%	(2) 35%	(3) 20%	(4) 30%						
8		下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？ 【01-17】									
		(1) 奶油小西餅	(2) 廣式月餅	(3) 蛋黃酥	(4) 美式甜麵包						
9		製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（pH 值）會？ 【03-30】									
		(1) 下降	(2) 不變	(3) 上升	(4) 有時高、有時低						
10		餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為？ 【01-25】									
		(1) 乳沫類小西餅	(2) 煎餅	(3) 蘇打餅乾	(4) 線切成型小西餅						

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 期末考試題							班級	體	座號		電腦卡作答
科目	烘焙學	命題教師	王鈺琪	審題教師	陳心悅	年級	一	科別	全	姓名	是
11		下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ 【01-10】									
		(1) 比薩餅 (2) 海綿蛋糕 (3) 白土司麵包 (4) 天使蛋糕									
12		依照製作方法，乳沫類小西餅是下列何者方式成型？ 【01-26】									
		(1) 推壓成型 (2) 擠出成型 (3) 線切成型 (4) 塊狀成型									
13		乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？ 【03-52】									
		(1) 發粉 (2) 蛋 (3) 油脂 (4) 麵粉									
14		下列何種為硬式麵包？ 【01-7】									
		(1) 可鬆麵包 (2) 甜麵包 (3) 法國麵包 (4) 全麥麵包									
15		配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ 【01-15】									
		(1) 法國麵包 (2) 擠出小西餅 (3) 魔鬼蛋糕 (4) 天使蛋糕									
16		選用那一項材料打發起泡效果最差？ 【03-178】									
		(1) 乳清 (2) 椰子鮮奶油(Coconut Cream) (3) 鷹嘴豆汁液 (4) 沙拉油									
17		配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ 【01-13】									
		(1) 海綿蛋糕 (2) 水果蛋糕 (3) 重奶油蛋糕 (4) 輕奶油蛋糕									
18		長崎蛋糕屬於？ 【01-12】									
		(1) 乳沫類蛋糕 (2) 重奶油蛋糕 (3) 戚風類蛋糕 (4) 麵糊類蛋糕									
19		下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？ 【01-14】									
		(1) 綠豆椪 (2) 鬆餅 (3) 酥鬆性小西餅 (4) 丹麥式甜麵包									
20		一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？ 【03-146】									
		(1) 麵粉 (2) 玉米粉 (3) 雞蛋 (4) 吉利丁									

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 期末考試題							班級	體	座號	電腦卡作答	
科目	烘焙學	命題教師	王鈺琪	審題教師	陳心悅	年級	一	科別	全	姓名	是
31		無水奶油是來自於下列那種原料？	【02-14】		(1) 植物油 (2) 牛奶 (3) 牛肉 (4) 豬肉						
32		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？	【02-76】		(1) 200ppm (2) 50ppm (3) 400ppm (4) 0.1%						
33		下列材料中，甜度最低的是？	【02-1】		(1) 麥芽糖 (2) 砂糖 (3) 乳糖 (4) 果糖						
34		下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？	【01-19】		(1) 奶油空心餅 (2) 太陽餅 (3) 廣式月餅 (4) 天使蛋糕						
35		小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？	【02-94】		(1) 醣含量 (2) 蛋白質含量 (3) 灰分含量 (4) 水分含量						
36		麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用為？	【02-95】		(1) 熟成及漂白作用 (2) 殺菌作用 (3) 漂白作用 (4) 熟成作用						
37		下列何種為硬式麵包？	【01-7】		(1) 可鬆麵包 (2) 甜麵包 (3) 法國麵包 (4) 全麥麵包						
38		下列何者不適合用直接法攪拌？	【01-29】		(1) 奶油小西餅 (2) 瑪璉餅乾 (3) 調味餅乾 (4) 海綿小西餅						
39		不需要使用酵母的烘焙產品是下列何者？	【02-7】		(1) 包子 (2) 饅頭 (3) 麵包 (4) 重奶油蛋糕						
40		下列那種油脂約含有 10% 的氣體（氮氣）？	【02-17】		(1) 瑪琪琳 (2) 清香油 (3) 奶油 (4) 雪白乳化油						

