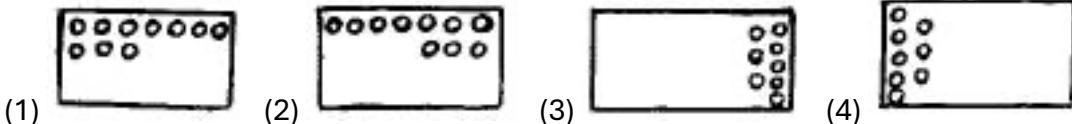


市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 試題							班級	體	座號	電腦卡作答	
科目	烘焙學	命題教師	王鈺琪	審題教師	陳心悅	年級	一	科別	全	姓名	是

1		吐司麵包之烤焙溫度常以？ (1) 150°C / 150°C (2) 150°C/200°C (3) 170°C/150°C (4) 150°C/ 230°C
2		製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ 【03-23】 (1) 更換空氣，促進酵母發酵 (2) 促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性 (3) 使麵糰內部溫度均勻 (4) 縮短攪拌時間
3		一般麵包像製品中最基本且用量最多的一種材料為： 【03-42】 (1) 糖 (2) 油脂 (3) 水 (4) 麵粉
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		擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？ 【03-3】  (1) (2) (3) (4)
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

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 試題							班級	體	座號	電腦卡作答
科目	烘焙學	命題教師	王鉅琪	審題教師	陳心悅	年級	一	科別	全姓名	是
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					
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		下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？			【03-160】 (1) 乳沫類小西餅 (2) 瑪莉餅乾 (3) 蘇打餅乾 (4) 冰箱小西餅					
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		烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？			【03-148】 (1) 表皮顏色淺 (2) 體積不變 (3) 組織細緻 (4) 底部顏色深					
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		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？			【03-154】 (1) 第一區 (2) 第三區 (3) 第二區 (4) 第四區					
18		全素業者製作葡萄乾燕麥紅糖小西餅時，那一項不是選用的材料？			【03-176】 (1) 豆漿粉 (2) 鷹嘴豆汁液 (3) 燕麥片 (4) 奶粉					
19		下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？			【01-14】					

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 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) 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
21		一個中型雞蛋去殼後約重？ 【02-81】 (1) 50 公克 (2) 70 公克 (3) 100 公克 (4) 80 公克
22		下列那一種油脂其烤酥性最大？ 【02-62】 (1) 人造奶油 (2) 豬油 (3) 純奶油 (4) 雪白油
23		豆漿的鈣含量和牛奶比較，是 【02-137】 (1) 低 (2) 一樣 (3) 高 (4) 無法比較
24		有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？ 【02-123】 (1) 可防止麵包變硬 (2) 烤焙時著色快 (3) 增加風味 (4) 是一種柔性材料
25		奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？ 【02-3】 (1) 1.5 公斤 (2) 1 公斤 (3) 半公斤 (4) 4.4 公斤
26		製作全素布丁餡不可用那一項原料取代牛奶？ 【02-152】 (1) 豆漿 (2) 燕麥奶 (3) 豆漿粉 (4) 鮮奶油
27		小麥胚乳的主要色素為？ 【02-90】 (1) 葉黃素 (2) 胡蘿蔔素 (3) 葉紅素 (4) 葉綠素
28		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？ 【02-121】 (1) 澱粉及葡萄糖之混合物 (2) 果糖 (3) 蔗糖 (4) 葡萄糖

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 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

29		蒸發奶水含固形物為？ 【02-34】 (1) 26% (2) 30% (3) 40% (4) 35%
30		下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ 【02-124】 (1) 葡萄糖 (2) 果糖 (3) 砂糖 (4) 麥芽糖
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		製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為？ 【02-63】 (1) 5% (2) 0.1% (3) 1% (4) 10%
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		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？ 【02-105】 (1) 16% (2) 4% (3) 8% (4) 12%

市立新北高工 113 學年度第 1 學期 第二次段考 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

38		製作全素調味餅乾下列那一項原料不可使用？ 【02-154】  (1) 辣椒粉 (2) 乳酪粉 (3) 胡椒鹽 (4) 薑黃粉
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