

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，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？ 【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

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		何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，使容易起泡及膨脹？ 【01-8】 (1) 輕奶油蛋糕 (2) 重奶油蛋糕 (3) 水果蛋糕 (4) 海綿蛋糕
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		下列何者不適合用直接法攪拌？ 【01-29】 (1) 海綿小西餅 (2) 奶油小西餅 (3) 瑪琍餅乾 (4) 調味餅乾
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

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) 瑪琍餅乾 (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

