

(一)、選擇題 50%

- () 1. 烘焙過程中，下列那一種現象屬於物理的變化？ (A)二氧化碳的生成 (B)氣體的溶解性降低 (C)澱粉的糊化 (D)麵筋的凝固。
- () 2. 有關烘焙酵母之敘述者不正確？ (A)為單細胞生物 (B)可行光合作用 (C)可產生二氧化碳 (D)可使烘焙產品香醇可口。
- () 3. 某烘焙配方中低筋麵粉 1000 克，細砂糖 1000 克，油脂 700 克，蛋 770 克，奶粉 30 克，麵粉百分比為 (A)100% (B)26.1% (C)28.8% (D)以上皆非。
- () 4. 烘焙食品具有下列何種特色？ (A)具有良好的彈性 (B)可長期貯存，不會腐敗 (C)具有良好的復水性 (D)經由梅納反應可產生金黃色澤。
- () 5. 麵粉之筋度愈高則何者之含量愈多？ (A)蛋白質 (B)脂質 (C)維生素 (D)醣類。
- () 6. 麵粉黏彈性的主要貢獻因子為穀蛋白 (Glutenin) 及 (A)球蛋白 (Globulin) (B)卵蛋白 (Albumin) (C)硬蛋白 (Scleroprotein) (D)醇溶性蛋白 (Prolamin)。
- () 7. 下列何者為麵包製作時，常使用的醣類？ (A)蔗糖 (B)果糖 (C)乳糖 (D)麥芽糖。
- () 8. 酵母在麵包發酵過程中，主要作用是使糖分發酵，以產生二氧化碳與 (A)胺基酸 (B)酒精 (C)甘油 (D)葡萄糖酸。
- () 9. 下列何者可添加在烘焙製品中，當乳化劑使用？ (A)大豆磷脂質 (B)泡達粉 (C)苯甲酸鈉 (D)丙酸鈣。
- () 10. 下列何者為烘焙中，食品的加熱呈味之化學反應？ (A)梅納反應 (B)酵素反應 (C)酸鹼反應 (D)脫脂反應。
- () 11. 酵母菌可直接利用何者進行酒精發酵？ (A)纖維素 (B)半纖維素 (C)澱粉 (D)木聚糖 (E)葡萄糖。
- () 12. 烘焙過程中，下列那一種現象屬於物理的變化？ (A)二氧化碳的生成 (B)氣體的溶解性降低 (C)澱粉的糊化 (D)麵筋的凝固。
- () 13. 乳化劑與直鏈澱粉形成螺旋狀組織，主要對麵包品質造成何種影響？ (A)提高麵包果糖含量 (B)增加麵包麵筋含量 (C)降低麵包營養價值 (D)減緩麵包老化速度。
- () 14. 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)縮短很少 (C)延長 (D)不變。
- () 15. 麵包配方內正常用糖量為 5%，如增加為 10%，則烤好後的麵包與前者最明顯的不同是 (A)表皮顏色淺 (B)表皮薄而軟 (C)表皮顏色深 (D)表皮粗糙。
- () 16. 新鮮酵母水份含量約為 (A)45% (B)55% (C)65% (D)85%
- () 17. 做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮 (A)顏色深 (B)厚 (C)柔軟 (D)硬。
- () 18. 新鮮酵母貯存的最佳溫度應為 (A)-10~0°C (B)2~10°C (C)11~20°C

小考

科目：農產品加工概論

範圍：P.101~113

座號：

(D)21~27°C。

- () 19. 控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。
- () 20. 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度 (PH 值) 會 (A)上升 (B)下降 (C)不變 (D)有時高、有時低。
- () 21. 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？ (A)使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻。 (B)使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢。 (C)使用隧道爐，可連續生產，產量較大。 (D)使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
- () 22. 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加 (A)膨大劑 (B)麥芽酵素 (C)乳化劑 (D)丙酸鈣。
- () 23. 油脂在烘焙食品的功能，下列敘述何者有誤？ (A)安定麵糊 (B)增加產品體積 (C)增加彈性，防止老化 (D)改良發酵產品顏色。
- () 24. 蛋白內以何種含量最多？ (A)黏蛋白 (B)伴蛋白 (C)球蛋白 (D)白蛋白。
- () 25. 蛋在烘焙食品的功能，下列敘述何者正確？ (A)乳化作用 (B)起泡性 (C)受熱凝固性 (D)酸變性 (E)以上皆是。

(二)、填充題 50%

1. 度量單位：

(1) 1 台斤 = _____ 台兩 = _____ 克

(2) 1 磅 = _____ 盎司 = _____ 克

(3) 1T = _____ t = _____ 克

(4) 1C = _____ T = _____ t = _____ 克

2. (1) _____：又稱壓榨酵母，含水量在 60~72%，須在 5°C 以下溫度儲藏。

(2) 速溶乾酵母：水分含量在 4~6%，可耐低溫儲藏，使用量為新鮮酵母的 _____ 倍。

3. 一般麵包鹽的用量以 0.8~2.2% 之間最適宜，若超過 _____ % 以上鹽量的麵包，就已超過一般需要鹽味。

4. (1) 水中油滴型 (O/W)：油是 _____ 相，水是 _____ 相。例子：_____。

(2) 油中水滴型 (W/O)：油是 _____ 相，水是 _____ 相。例子：_____。

5. 烘焙食品中常用乳化劑：

(1) 甘油脂肪酸酯：_____ 型的乳化劑，常添加於瑪琪琳及巧克力製造中。

(2) 蔗糖脂肪酸酯：_____ 型的乳化劑，親水力強，可調整麵包老化。

(3) _____ 質：天然乳化劑，可由大豆中抽取出來

6. 烘焙食品中常用牛乳：

(1) 鮮乳：含脂肪量在 _____ % 以上，水分含量 88%，應於 7°C 以下冷藏。

(2) 脫脂牛乳：含脂肪量在 _____ % 左右，水分含量 90% 左右，應於 7°C 以下冷藏。

(3) 鮮奶油：含脂肪量在 _____ % 以上，用於烘焙食品及蛋糕裝飾。

(4) 奶粉：含水量在 _____ % 以下，故不需冷藏。