

範圍：P.110~P.126

座號： 姓名：

一、選擇題（40%）

- () 1 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。
- () 2 標準白麵包的體積（立方公分），應為重量（克）的多少倍？ (A)3 倍 (B)6 倍 (C)9 倍 (D)12 倍。
- () 3 下列何者不是延遲麵包老化的方法？ (A)增加砂糖用量 (B)妥善包裝防止水分蒸發 (C)使用高筋麵粉 (D)添加乳化劑 (E)貯藏於 0°C。
- () 4 下列那一種蛋糕製作時不含任何油脂？ (A)魔鬼蛋糕 (B)天使蛋糕 (C)長崎蛋糕 (D)戚風蛋糕。
- () 5 麵包發生老化後，其內澱粉主要轉變成何種形式？ (A) α -澱粉 (B) β -澱粉 (C) γ -澱粉 (D) ϵ -澱粉。
- () 6 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何項產品？ (A)小西餅 (B)天使蛋糕 (C)魔鬼蛋糕 (D)甜麵包。
- () 7 冷凍麵糰宜用 (A)快發酵母粉 (B)乾燥酵母 (C)新鮮活酵母 (D)老麵發酵。
- () 8 派皮麵糰製作時，用水宜採用冰水，其主要目的為 (A)促進產品褐變顏色形成 (B)促進麵粉中類胡蘿蔔素氧化漂白 (C)增加麵粉中蛋白分解酵素活性 (D)防止整形操作中油脂熔化 (E)增加產品燒烤香氣形成。
- () 9 有關蛋糕敘述下列何者為真？ (A)製作天使蛋糕時，添加酸性酒石酸氫鉀之作用為增強抗菌作用 (B)天使蛋糕之配方制定特點為以低筋麵粉百分率 100%為基準來計算其他配方 (C)乳沫類蛋糕體積膨大主要是靠蛋白包覆空氣 (D)戚風蛋糕製作時不含任何油脂。
- () 10 溫度 38°C、濕度 80~85%，在麵包製作過程中屬於哪一階段的發酵？ (A)基本發酵 (B)低溫發酵 (C)最後發酵 (D)慢速發酵。
- () 11 下列何種類型之蛋糕，由麵糊類與乳沫類兩種麵糊混合製成？ (A)天使蛋糕 (B)海綿蛋糕 (C)戚風蛋糕 (D)水果蛋糕。
- () 12 乳沫類蛋糕製作時，其體積膨脹的最主要原因為何？ (A)利用雞蛋起泡變性的蛋白質包住大量空氣 (B)利用大量的固體油脂包住大量空氣 (C)使用發粉產生大量氣體 (D)利用牛奶中的脂質和蛋白質包住大量空氣。
- () 13 麵包製程中，如何判定麵糰的攪拌已達到完成階段？ (A)麵糰變成濕黏狀 (B)麵糰表面乾燥而呈現光澤，用手拉取時容易破裂 (C)麵糰變得非常柔軟，展開時形成一層透明薄膜 (D)麵糰用手觸摸時仍會黏手，無良好延展性。
- () 14 麵包製造時添加未經加熱之脫脂大豆粉主要原因是 (A)漂白 (B)增加營養價值 (C)降低成本 (D)增加風味。
- () 15 下列何者不是蛋糕的乾性原料？ (A)麵粉 (B)糖 (C)奶水 (D)奶粉 (E)可可粉。
- () 16 麵包烘烤時，體積膨脹主要在那一階段？ (A)前十分鐘 (B)後十分鐘 (C)中間十分鐘 (D)出爐後 (E)體積不膨脹。
- () 17 製作麵包時，可生成二氧化碳使組織鬆軟且同時產生酒精、醛、酸等物質而賦

範圍：P.110~P.126

座號： 姓名：

- 獨特風味者為 (A)碳酸銨 (B)碳酸氫銨 (C)小蘇打 (D)酵母菌 (E)蛋白。
- () 18 下列何種麵包含水量最多？ (A)調理麵包 (B)硬式麵包 (C)甜麵包 (D)軟式麵包。
- () 19 烘焙中麵糰的反應溫度 200°C 時，主要發生 (A)麵筋凝固 (B)澱粉糊化 (C)糊精化 (D)氣體膨脹。
- () 20 下列何者為製作鹹餅乾（蘇打餅乾）之膨大劑？ (A)碳酸鈣 (B)酵母 (C)溴化鉀 (D)磷酸鉀。

二、填充題（40%）

- 麵糰預定基本發酵時間是 3 小時，推算係數為 6，則酵母用量需多少%？_____
- 麵糰中種發酵法優點：(1) 可節省酵母用量_____% (2) 組織結構較細密、柔軟而體積_____的麵包。(3) 發酵時間彈性較_____，不立即分割整形也不會影響麵糰；中種麵糰攪拌理想溫度為_____°C
- 所謂湯種：將麵粉加入不同溫度_____，使澱粉糊化，此種糊化的麵糊稱之湯種。
- 蛋糕可分為哪三大類：(1) _____類 (2) _____類 (3) _____類。
- 蛋糕攪拌方式中：
 - 糖油拌合法特點：蛋糕體積_____、組織_____
 - 麵粉油脂拌合法特點：蛋糕體積_____、組織_____。
- 生派皮生派餡所使用膠凍原料：_____。
熟派皮熟派餡當中 (1) 奶油布丁派餡所使用膠凍原料：_____ (2) 戚風派餡所使用膠凍原料：_____。
- 麵糊類小西餅分為哪四大類：_____小西餅、_____小西餅、_____小西餅、_____性小西餅。

三、問答題（20%）

- 乳沫類蛋糕「蛋白」攪拌的四個階段為何？
- 試做吐司麵包時，若其水量為 620g，將所有材料經攪拌後測出麵糰溫度為 32°C，已知當時室溫為 27°C，麵粉品溫為 25°C，所用的水溫為 20°C，求使用之冰量為多少？（需列計算過程）
公式提示：攪拌增加溫度 = (攪拌後麵糰溫度×3) - (室溫 + 水溫 + 麵粉品溫)
適用水溫：(麵糰理想溫度×3) - (室溫 + 麵粉品溫 + 攪拌增加溫度)