

選習 113 學年度技藝教育課程[食品-餐旅]類 公告題庫

宜蘭縣 112 學年度國中技藝教育課程(食品職群-西點)技藝競賽學科題庫

1. 【 B 】 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的 (A)油脂 (B)蛋 (C)發粉 (D)麵粉。
2. 【 C 】 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內 (A)增加鹽的用量 (B)減少糖的用量 (C)使用脫脂奶粉 (D)增加乳化劑。
3. 【 A 】 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為 (A)配方內水分太多 (B)烤爐溫度太低 (C)使用低筋麵粉 (D)麵糊攪拌過久。
4. 【 D 】 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？ (A)自始至終一貫快速拌成 (B)隨時提升攪拌缸以利拌勻 (C)忽快忽慢促進麵筋形成 (D)先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。
5. 【 C 】 全素業者製作擠注成型小西餅時，那一項是錯誤？(A)使用鷹嘴豆汁液代替雞蛋 (B)使用豆漿粉代替奶粉 (C)成品紋路可以不清晰 (D)成品質地不可以堅硬。
6. 【 C 】 製作麵包有時要翻麵 (PUNCHING)，下列那一項與翻麵的好處無關？ (A)使麵糰內部溫度均勻 (B)更換空氣，促進酵母發酵 (C)縮短攪拌時間 (D)促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
7. 【 B 】 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於 (A)糖的顆粒太粗 (B)糖的顆粒太細 (C)麵糊攪拌不夠 (D)爐溫太低。
8. 【 C 】 全素業者製作布丁餡甜麵包時，添加油脂會選用 (A)奶油 (B)人造奶油 (C)全素用烤酥油 (D)烤酥油。
9. 【 D 】 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ (A)是一種化學膨大劑 (B)亦稱小蘇打 (C)其化學分子式為 NaHCO_3 (D)是一種酸性鹽。
10. 【 C 】 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？ (A)金屬容器 (B)紙製品 (C)泡沫塑膠 (D)玻璃容器。
11. 【 B 】 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 (A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多。
12. 【 B 】 製作轉化糖漿使用何種糖原料？ (A)葡萄糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
13. 【 B 】 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入 (A)沙拉

油 (B)玉米澱粉 (C)膨脹劑 (D)粗砂糖 改善。

14. 【 C 】 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用？ (A)箱式乾燥法 (B)鼓式乾燥法 (C)噴霧乾燥法 (D)隧道乾燥法。
15. 【 A 】 蛋黃成分中所含的油脂具有 (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用。
16. 【 B 】 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？ (A)使用高筋麵粉取代低筋麵粉 (B)糖油攪拌時充分打發 (C)可使用直接法攪拌 (D)使用上火大烤焙。
17. 【 A 】 麵包可使用的防腐劑為 (A)丙酸鈣 (B)去水醋酸 (C)硼酸 (D)苯甲酸。
18. 【 B 】 下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？ (A)蘇打餅乾 (B)瑪莉餅乾 (C)冰箱小西餅 (D)乳沫類小西餅。
19. 【 C 】 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ (A)低酸性 (B)中性 (C)鹼性 (D)強酸性。
20. 【 B 】 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ (A)二氧化碳 (CO₂) (B)氨 (NH₃) (C)熱 (D)酒精。
21. 【 D 】 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 PH 值會下降的原因？ (A)麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 (B)麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 (C)硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 (D)麵糰中加乳化劑。
22. 【 B 】 酸性食品與低酸性食品之 PH 界限為 (A)3.6 (B)4.6 (C)5.6 (D)6.6。
23. 【 B 】 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是 (A)酵母 (B)發粉 (B.P) (C)油脂 (D)小蘇打 (B.S)。
24. 【 B 】 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？ (A)氫化棕櫚油 (B)自製豬油 (C)氫化豬油 (D)椰子油。
25. 【 B 】 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？ (A)0℃ (B)10℃ (C)20℃ (D)30℃。

宜蘭縣 112 學年度技藝教育-食品職群-中點組競賽「題庫」

26. 【 B 】 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ (A)柔性原料 (B)韌性原料 (C)酸性原料 (D)中性原料。

27. 【 B 】 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為？
(A)快性反應發粉 (B)慢性反應發粉 (C)雙重反應發粉 (D)多重反應發粉。
28. 【 D 】 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？
(A)洋菜 (B)果膠 (C)阿拉伯膠 (D)動物膠。
29. 【 D 】 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ (A)是一種化學膨大劑 (B)亦稱小蘇打 (C)其化學分子式為 NaHCO_3 (D)是一種酸性鹽。
30. 【 C 】 新鮮酵母(COMPRESSED YEAST)水份含量約為？ (A)45~50% (B)55~60% (C)65~70% (D)80~85%。
31. 【 A 】 麵粉中添加維生素 C 作為改良劑之主要效用，為？ (A)熟成作用 (B)漂白作用 (C)熟成及漂白作用 (D)殺菌作用。
32. 【 D 】 製作慕斯時，一般由下列何種原料組合而成？ (A)雞蛋、玉米澱粉及果汁 (B)蛋黃、果膠及果汁 (C)鮮奶油、蛋白及果汁 (D)鮮奶油、吉利丁及果汁
33. 【 B 】 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？ (A)低筋粉 (B)中筋粉 (C)高筋粉 (D)太白粉。
34. 【 D 】 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。
35. 【 A 】 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之黏劑為？ (A)雞蛋 (B)吉利丁 (C)玉米粉 (D)麵粉
36. 【 B 】 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項？
(A)品名 (B)製造方法 (C)製造廠 (D)有效日期。
37. 【 D 】 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ (A)砂糖 (B)果糖 (C)葡萄糖 (D)麥芽糖。
38. 【 D 】 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？ (A)沙拉油 (B)水 (C)蛋 (D)稀糖漿。
39. 【 A 】 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ (A)水分高 (B)水分低 (C)蛋白質高 (D)油脂含量高。
40. 【 A 】 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之？ (A)葡萄糖 (B)脂肪 (C)蛋白質 (D)礦物質。
41. 【 B 】 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ (A)使麵糊的比重上升 (B)增加麵糊的安定性 (C)於攪拌時拌入較少的空氣 (D)使蛋糕體積變小。
42. 【 D 】 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？ (A)乳化劑 (B)糖

(C)油脂 (D)膨大劑。

43. 【 C 】 使用動物膠粉(吉利丁粉)代替動物膠片時需額外添加水，水的一般用量應為動物膠粉的多少倍？ (A)1 (B)2~3 (C)4~5 (D)10
44. 【 C 】 奶水中含固形物(奶粉)量為？ (A)4% (B)8% (C)12% (D)16%。
45. 【 B 】 一般沙拉油放置一段時間，會？ (A)長黴菌 (B)酸敗 (C)發酵 (D)結晶。
46. 【 D 】 小麥胚乳的主要色素為？ (A)葉綠素 (B)葉紅素 (C)葉黃素 (D)胡蘿蔔素。
47. 【 B 】 生鮮奇異果應？ (A)放在地上 (B)低溫冷藏 (C)曝曬在太陽下 (D)冷凍貯存。
48. 【 C 】 下列材料中何者不屬於膨脹劑？ (A)發粉 (B)阿摩尼亞 (C)可可粉 (D)小蘇打粉。
49. 【 D 】 不是派餡用來做膠凍原料有？ (A)玉米澱粉 (B)動物膠 (C)雞蛋 (D)果膠。
50. 【 D 】 雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物，增長貯存時間？(A)蛋白質分解酵素 (B)脂肪分解酵素 (C)澱粉分解酵素 (D)溶菌酵素。

宜蘭縣 112 學年度國中技藝教育技藝課程(餐旅職群)技藝競賽學術科題庫

51. 【 B 】 以發酵方法製作泡菜，其酸味是來自於醃漬時的： (A)碳酸菌 (B)乳酸菌 (C)酵母菌 (D)酒釀。
52. 【 D 】 醬油膏比一般醬油濃稠是因為： (A)發酵時間較久 (B)加入了較多的糖與鹽 (C)濃縮了，水分含量較少 (D)加入修飾澱粉在內。
53. 【 C 】 魚類的脂肪分布在： (A)皮下 (B)魚背 (C)腹部 (D)魚肉為多。
54. 【 D 】 肝臟比肉類容易煮熟是因： (A)脂肪成分少 (B)蛋白質成分少 (C)醣分少 (D)結締組織少 的關係。
55. 【 C 】 罐頭可以保存較長的時間，主要是因為： (A)添加防腐劑在內 (B)罐頭食品濃稠度高，細菌不易繁殖 (C)食物經過脫氣密封包裝，再加以高溫殺菌 (D)罐頭為密閉的容器與空氣隔絕，外界氣

體無法侵入。

56. 【 C 】 下面哪一種是新鮮的乳品特徵？ (A)倒入玻璃杯，即見分層沉澱 (B)搖動時產生多量泡沫 (C)濃度適當、不凝固，將乳汁滴在指甲上形成球狀 (D)含有粒狀物。
57. 【 D 】 下列哪種食物之儲存方法是正確的？ (A)將水果放於冰箱之冷凍層 (B)將油脂放於火爐邊 (C)將鮮奶置於室溫 (D)將蔬菜放於冰箱之冷藏層。
58. 【 A 】 冷凍櫃的溫度應保持在： (A) - 18°C 以下 (B) - 4°C 以下 (C) 0°C 以下 (D) 4°C 以下。
59. 【 C 】 買回來的整塊肉類，以何種方法處理為宜？ (A)不加處理，直接放入冷凍庫 (B)整塊洗淨後，放入冷凍庫 (C)清洗乾淨並分切包裝好後，放入冷凍庫 (D)整塊洗淨後，放入冷藏庫貯藏。
60. 【 B 】 香蕉不宜放在冰箱中儲存，是為了避免香蕉： (A)失去風味 (B)表皮迅速變黑 (C)肉質變軟 (D)肉色褐化。
61. 【 C 】 買回來的冬瓜表面上有白霜是： (A)發霉現象 (B)糖粉 (C)成熟的象徵 (D)快腐爛掉的現象。
62. 【 A 】 皮蛋又叫松花蛋，其製作過程是新鮮蛋浸泡於鹼性物質中，並貯放於： (A)陰涼通風處 (B)冷藏室 (C)冷凍室 (D)陽光充足處密封保存。
63. 【 D 】 將食物煎或炒以後再加入醬油、糖、酒及水等佐料放在慢火上烹煮的方式，為下列何者？ (A)燴 (B)溜 (C)爆 (D)紅燒。
64. 【 D 】 經過初熟處理的牛肉、豬肝爆炒時應用： (A)文火溫油 (B)文火熱油 (C)旺火溫油 (D)旺火熱油。
65. 【 C 】 製作拼盤（冷盤）時最著重的要點是在： (A)刀工 (B)排盤 (C)刀工與排盤 (D)火候。
66. 【 C 】 泡乾魷魚時須： (A)先泡冷水後泡鹼水 (B)先泡鹼水後泡冷水 (C)先泡冷水後泡鹼水再漂冷水 (D)冷水、鹼水先後不拘。
67. 【 C 】 洗豬肺時宜用下列種何方式？ (A)刮洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法。
68. 【 A 】 洗豬肚、豬腸時宜用： (A)翻洗法 (B)擦洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法。
69. 【 A 】 蝦仁要炒得滑嫩且爽脆，必須先： (A)擦乾水分後拌入蛋白和太白粉 (B)拌入油 (C)放多量蛋白 (D)放小蘇打 去醃。
70. 【 A 】 勾芡是烹調中的一項技巧，可使菜餚光滑美觀、口感更佳，為達

- 「明油亮芡」的效果應： (A)勾芡時用炒瓢往同一方向推拌 (B)用炒瓢不停地攪拌 (C)用麵粉來勾芡 (D)芡粉中添加小蘇打。
71. 【 C 】 哈士蟆是指雪蛤體內的： (A)唾液 (B)肌肉 (C)輸卵管及卵巢上的脂肪 (D)腸 通常為製作「雪蛤膏」的食材。
72. 【 C 】 煎蛋皮時為使蛋皮不容易破裂又漂亮，應添加何種佐料？ (A)味素、太白粉 (B)糖、太白粉 (C)鹽、太白粉 (D)玉米粉、麵粉。
73. 【 A 】 三色煎蛋的洗滌順序，下列何者正確？ (A)香菇→小黃瓜→蔥→胡蘿蔔→蛋 (B)蛋→胡蘿蔔→蔥→小黃瓜→香菇 (C)小黃瓜→蔥→香菇→蛋→胡蘿蔔 (D)蛋→香菇→蔥→小黃瓜→胡蘿蔔。
74. 【 D 】 製備熱炒菜餡，刀工應注意： (A)絲要粗 (B)片要薄 (C)丁要大 (D)刀工均勻。
75. 【 C 】 製作「茄汁豬排」時，為使之「嫩」通常是： (A)切薄片 (B)切絲 (C)拍打浸料 (D)切厚片。
76. 【 C 】 炸豬排通常使用豬的： (A)後腿肉 (B)前腿肉 (C)里肌肉 (D)五花肉。
77. 【 C 】 勾芡而且多汁的菜餡應盛放於： (A)魚翅盅較高級 (B)淺盤 (C)深盤 (D)平盤 較為合適。
78. 【 C 】 用過的蔬果盤飾材料，若想留至隔天使用，蔬果應： (A)直接放在工作檯，使用較方便 (B)直接泡在水中即可 (C)清洗乾淨以保鮮膜覆蓋，放置冰箱冷藏 (D)直接放置冰箱冷藏。
79. 【 B 】 廚房工作檯上方之照明燈具： (A)不加裝燈罩，以節省能源 (B)需加裝燈罩，較符合衛生 (C)要加裝細鐵網保護，較安全 (D)加裝藝術燈泡以增美感。
80. 【 A 】 廚房之排水溝須符合下列何種條件？ (A)為明溝者須加蓋，蓋與地面平 (B)排水溝深、寬、大以利排水 (C)水溝蓋上可放置工作檯腳 (D)排水溝密封是要防止臭味飄出。
81. 【 A 】 肉、魚、豆、蛋及奶類主要供應： (A)蛋白質 (B)脂質 (C)醣類 (D)維生素。
82. 【 D 】 下列何種營養素不是熱量營養素？ (A)醣類 (B)脂質 (C)蛋白質 (D)維生素。
83. 【 A 】 腳氣病是由於缺乏： (A)維生素 B1 (B)維生素 B2 (C)維生素 B6 (D)維生素 B12。
84. 【 B 】 下列哪一種水果含有最豐富的維生素 C？ (A)蘋果 (B)橘子 (C)香蕉 (D)西瓜。

85. 【 B 】 牛奶比較欠缺的礦物質為下列何者？ (A)鈣 (B)鐵 (C)鈉 (D)磷。
86. 【 D 】 下列何種食物是鐵質的最好來源？ (A)菠菜 (B)蘿蔔 (C)牛奶 (D)肝臟。
87. 【 D 】 與人體之能量代謝無關的維生素為： (A)維生素 B1 (B)維生素 B2 (C)菸鹼素 (D)維生素 A。
88. 【 D 】 與血液凝固有關的維生素為： (A)維生素 A (B)維生素 C (C)維生素 E (D)維生素 K。
89. 【 B 】 臺灣地區水產食品中毒致病菌是以下列何者最多？ (A)大腸桿菌 (B)腸炎弧菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)沙門氏菌。
90. 【 B 】 腸炎弧菌通常來自： (A)被感染者與其他動物 (B)海水或海產品 (C)鼻子、皮膚以及被感染的人與動物傷口 (D)土壤。
91. 【 D 】 食用油若長時間加高溫，其結果是： (A)能殺菌、容易保存 (B)增加油色之美觀 (C)增長使用期限 (D)產生有害物質。
92. 【 B 】 下列哪一種物質是禁止作為食品添加物使用？ (A)小蘇打 (B)硼砂 (C)味素 (D)紅色 6 號色素。
93. 【 A 】 避免購買具有土味的淡水魚，其分辨方法可由： (A)魚鰓的黏膜細胞 (B)魚身 (C)魚鰭 (D)魚尾 所散發的味道得知。
94. 【 D 】 食品之熱藏（高溫貯存）溫度應保持在多少℃？ (A)30℃ 以上 (B)40℃ 以上 (C)50℃ 以上 (D)60℃ 以上。
95. 【 B 】 有關魚類貯存，下列何者不正確？ (A)新鮮的魚應貯藏在 4℃ 以下 (B)魚覆蓋的冰愈大塊愈好 (C)魚覆蓋碎冰時要避免使魚泡在冰水中 (D)魚片冷藏應保存在防潮密封包裝袋內。
96. 【 B 】 油脂開封後未用完部分應： (A)不需加蓋 (B)隨時加蓋 (C)想到再蓋 (D)放冰箱不用蓋。
97. 【 D 】 「爆」的菜應使用： (A)微火 (B)小火 (C)中火 (D)大火 來做。
98. 【 D 】 洗豬網油時宜用： (A)擦洗法 (B)刮洗法 (C)沖洗法 (D)漂洗法。
99. 【 D 】 烹調魚類應該先做到： (A)去除骨頭 (B)頭尾不用 (C)去皮去骨 (D)清除魚鱗、內臟及鰓。
- 100 【 A 】 添加下列何種材料，可使蛋白打得更發？ (A)檸檬汁 (B)沙拉油 (C)蛋黃 (D)鹽。