

【09 食品職群-4.烘焙】

- (A) 1.下列何種麵粉最適合製作蛋糕？(A) 低筋麵粉 (B) 玉米粉 (C) 太白粉 (D) 地瓜粉。
- (B) 2.麵糊類蛋糕如重奶油蛋糕是使用麵粉、砂糖、雞蛋與下列何種油脂製作而成？(A) 沙拉油 (B) 奶油 (C) 橄欖油 (D) 苦茶油。
- (C) 3.製作如乳沫類之海綿蛋糕時是利用雞蛋材料中蛋白質的哪種特性？
(A) 營養性 (B) 凝固性 (C) 起泡性 (D) 乳化性。
- (A) 4.下列何者為製作蛋糕的主要原料？(A) 低筋麵粉、糖、蛋 (B) 低筋麵粉、鹽、糖 (C) 低筋麵粉、鹽、蛋 (D) 低筋麵粉、糖、發粉。
- (C) 5.下列何者為麵糊類蛋糕？(A) 天使蛋糕 (B) 瑞士捲 (C) 重奶油蛋糕 (D) 蜂蜜蛋糕。
- (A) 6.下列何種蛋糕採用固體油脂？(A) 麵糊類蛋糕 (B) 蛋白類乳沫蛋糕 (C) 海綿類乳沫蛋糕 (D) 戚風蛋糕。
- (D) 7.化學膨脹劑，如：發粉，在烘焙時可產生何種氣體使蛋糕體積膨大？
(A) 氧氣 (O₂) (B) 氮氣 (N₂) (C) 氫氣 (H₂) (D) 二氧化碳 (CO₂)。
- (C) 8.海綿類乳沫蛋糕可添加少量液體油，調節蛋糕的韌性，但油的使用量不能超過多少%？(A) 10% (B) 20% (C) 40% (D) 60%。
- (D) 9.何種蛋糕產品最適於製作鮮奶油蛋糕、蛋糕捲？(A) 麵糊類蛋糕 (B) 蛋白類乳沫蛋糕 (C) 海綿類乳沫蛋糕 (D) 戚風蛋糕。
- (A) 10.何種蛋糕不含任何油脂，烤模也不能含有油？(A) 天使蛋糕 (B) 瑞士捲 (C) 魔鬼蛋糕 (D) 蜂蜜蛋糕。
- (B) 11.「比薩」是哪個國家最有名之食品？(A) 美國 (B) 義大利 (C) 英國 (D) 法國。
- (A) 12.奶油空心餅又稱為？(A) 泡芙 (B) 甜甜圈 (C) 和果子 (D) 道納司。
- (D) 13.下列何種產品需添加膠凍材料？(A) 餅乾 (B) 比薩 (C) 道納司 (D) 果凍。
- (C) 14.下列何種產品須經裹油處理？(A) 派類 (B) 塔類 (C) 鬆餅類 (D) 小西餅。
- (A) 15.下列何種產品之主要原料包括發酵麵糰，番茄糊，及乳酪條？(A) 比薩 (B) 鬆餅 (C) 甜炸圈餅 (D) 布丁。
- (C) 16.下列何者屬於冷點產品？(A) 比薩 (B) 鬆餅 (C) 布丁 (D) 甜炸圈餅。
- (A) 17.外形膨脹凸出而內部中空，表皮香酥脆，又有龜裂紋，形狀很像高麗菜之產品為？(A) 泡芙 (B) 甜甜圈 (C) 比薩 (D) 鬆餅。
- (D) 18.經焙烤後可脹至原來體積約 8~10 倍，且具有很多層次之產品為 (A) 泡芙 (B) 派類 (C) 餅乾 (D) 鬆餅。

- (B) 19.成品的大小、花樣都使用一定的模型所壓出，並利用化學膨脹劑以協助膨大者稱之為？(A) 麵包 (B) 餅乾 (C) 鬆餅 (D) 蛋糕。
- (A) 20.下列何者須使用擠花袋成型？(A) 奶油空心餅 (B) 鬆餅 (C) 酵母道納司 (D) 比薩。