

# 高雄市 106 學年度國中技藝教育學生技藝競賽

## 【食品職群】技藝競賽學科題庫

1. (A) 發粉應貯放於 (A)陰涼乾燥 (B)陰涼潮濕 (C)高溫多濕 (D)低溫潮濕 的地方。
2. (A) 下列奶製品最具貯藏性的是 (A)奶粉 (B)鮮奶 (C)奶水 (D)冰淇淋。
3. (B) 冰淇淋蛋糕一定要 (A)冷藏 (B)冷凍 (C)常溫 (D)10°C 保存。
4. (B) 使用食品添加物時應 (A)與其他原料並列貯存 (B)分開貯存，並由專人管理 (C)不必特別注意 (D)一律放在冰箱中。
5. (A) 下列何者應貯存於 7°C 以下之冷藏櫃販售？ (A)布丁派 (B)海綿蛋糕 (C)椰子餅干 (D)葡萄土司。
6. (A) 油脂製品中添加抗氧化劑可 (A)防止產生過氧化物 (B)調味 (C)永久保存 (D)提高油之揮發溫度。
7. (D) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？ (A)粉心粉 (B)高筋粉 (C)低筋粉 (D)全麥粉。
8. (B) 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性？ (A)玉米澱粉 (B)磷酸鹽 (C)糖 (D)油脂。
9. (C) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性？ (A)小麥澱粉(澄粉) (B)糖 (C)蛋 (D)油脂。
10. (D) 水餃餡所使用之豬後腿肉不得為 (A)肉質呈淡紅色、有光澤 (B)油脂呈白色 (C)肌肉纖維細而柔軟有彈性 (D)肉質柔軟無彈性。
11. (C) 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應 (A)蝦越大越好 (B)蝦肉呈白色 (C)蝦肉明亮光澤富彈性 (D)蝦肉呈紅色。
12. (B) 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為 (A)乾燥機 (B)壓延機(C)切麵機 (D)煮麵槽。
13. (C) 攪拌機於使用中需變換速度時，應 (A)快變慢不用停機 (B)慢變快不用停機 (C)不論什麼速度的轉換都應停機再變換 (D)只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換。
14. (C) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為 (A)直徑 (B)材質厚度 (C)深度 (D)顏色。
15. (A) 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠？ (A)竹 (B)鐵 (C)鋁 (D)不銹鋼。
16. (D) 製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ (A)發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 (B)定時更換濾水器 (C)隨時保持內外部的清潔 (D)擺設位置隨意處理。
17. (C) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？ (A)麵粉的種類 (B)產品外型的要求 (C)麵糰的性質 (D)製作的數量。
18. (D) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？ (A)機器使用完畢必須切斷電源 (B)在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器 (C)操作者必須瞭解操作基本知識 (D)增加轉軸間距以提高產能。
19. (D) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至 (A)拾起 (B)麵筋擴展 (C)捲起 (D)完成階段。
20. (D) 製作發酵麵食不可使用的酵母是 (A)新鮮酵母 (B)活性乾酵母 (C)速溶酵母粉 (D)產膜酵母。
21. (C) 油炸麵食油炸條件應使用 (A)高溫短時間 (B)低溫長時間 (C)配合產品需求選擇溫度與時間 (D)低溫短時間。
22. (D) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是 (A)於蒸籠上放點硫磺燻白 (B)配方中添加漂白劑 (C)配方中添加小蘇打 (D)配方中添加黃豆粉。
23. (D) 油炸技術中，下列何項是必須注意的衛生安全問題？ (A)控制油炸時間 (B)根據品項選擇適當油溫 (C)油量要充分 (D)保持油質的清潔。
24. (B) 下列何者為常被加入食品中，當乳化劑使用？ (A)蒜頭 (B)蛋黃 (C)醬油 (D)鹽。
25. (A) 食品在貯藏時，降低貯藏溫度可以達到下列何種目的？ (A)抑制微生物的生長 (B)降低食品

的脂肪 (C)增加食品的重量 (D)增加食品中酵素的活力。

26. (D) 食品加工使用最多的溶劑為 (A)酒精 (B)沙拉油 (C)牛油 (D)水。
27. (A) 蛋黃成份中所含的油脂具有 (A)乳化作用 (B)起泡作用 (C)安定作用 (D)膨大作用。
28. (C) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？ (A)海綿蛋糕 (B)比薩餅 (C)白土司麵包 (D)天使蛋糕。
29. (B) 植物中含蛋白質最豐富的是 (A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類。
30. (D) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？ (A)廣式月餅 (B)太陽餅 (C)天使蛋糕 (D)奶油空心餅。
31. (C) 下列那一種油脂，其烤酥性最大？ (A)純奶油 (B)人造奶油 (C)豬油 (D)雪白油。
32. (D) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？ (A)水 (B)糖 (C)油 (D)麵粉。
33. (B) 沙拉油必須密封保存，是因為 (A)遇空氣易於變色 (B)含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 (C)易揮發 (D)易感染其他不良味道。
34. (C) 鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是 (A)酵母產生的二氧化碳 (B)發粉分解產生的二氧化碳 (C)水經加熱形成水蒸氣 (D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
35. (A) 控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。
36. (B) 冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於 (A)-5°C (B)-18°C (C)-50°C (D)-100°C 以下。
37. (C) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？ (A)澱粉 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)水分。
38. (C) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於 (A)酵母作用 (B)黴菌作用 (C)細菌作用 (D)自然現象。
39. (B) 麵糰經過發酵之後，其 pH 值比未發酵麵糰 (A)增加 (B)降低 (C)相同 (D)視配方油量。
40. (D) 下列原料何者不可與酵母放在一起？ (A)麵粉 (B)水 (C)發粉 (D)鹽。
41. (D) 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生？ (A)二氧化碳產生較多 (B)體積膨大 (C)組織柔軟 (D)顏色變白。
42. (C) 操作烤爐下述何者不正確？ (A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。
43. (A) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 (A)鈎狀 (B)漿狀 (C)鋼絲狀 (D)任何攪拌器皆可使用。
44. (B) 發粉麵食的膨脹是靠 (A)酵母產生之二氧化碳 (B)發粉產生的二氧化碳 (C)酵母產生之氧與水蒸氣 (D)發粉產生的氧與水蒸氣。
45. (C) 1 台斤相當於 (A)425 公克 (B)500 公克 (C)600 公克 (D)700 公克。
46. (D) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 (A)食品香料 (B)防腐劑 (C)乳化劑 (D)食用色素。
47. (D) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀？ (A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)麵粉 (D)糖粉。
48. (C) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 (A)溫度 (B)時間 (C)稱料容器 (D)配方含水量。
49. (D) 下列何者不是食品包裝之目的？ (A)增加附加價值 (B)增進產品外觀 (C)增進保存期限 (D)增進產品風味。
50. (C) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非？ (A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。
51. (B) 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (A)長 (B)短 (C)相同時間 (D)長短不影響。
52. (A) 真空包裝的乾酵母可冷藏存放 (A)1~2 年 (B)1~2 個月 (C)1~2 個星期 (D)與新鮮酵母相同。

53. (C) 中筋麵粉蛋白質含量為 (A)7.5%以下 (B)7.5~11% (C)11~13.5% (D)13.5%以上。
54. (B) 水餃皮製作最適合麵粉為 (A)低筋粉 (B)粉心粉 (C)特高筋粉 (D)澄粉。
55. (C) 油炸中式麵食最適合之油脂為 (A)沙拉油 (B)黃豆油 (C)氫化油 (D)菜籽油。
56. (D) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的 (A)沸水 (B)溫水 (C)自來水 (D)冰水。
57. (A) 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用 (A)牛皮紙袋 (B)聚乙烯(PE)袋 (C)尼龍(NY)袋 (D)聚酯(PET)容器。
58. (B) 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 (A)50ppm (B)200ppm (C)400ppm (D)0.1%。
59. (D) 下列何種產品不需經過油炸而成？ (A)開口笑 (B)沙其瑪 (C)道納司 (D)鬆餅。
60. (D) 銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食(蒸) (D)發酵麵食。
61. (C) 牛肉餡餅是屬於 (A)糕(漿)皮麵食 (B)溫水麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
62. (B) 叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。
63. (A) 饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕(漿)皮麵食 (C)酥(油)皮麵食 (D)發粉麵食(蒸)。
64. (A) 鍋貼屬於煎製之下列何種麵食？ (A)冷水麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
65. (B) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作？ (A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。
66. (C) 下列何種產品不必使用酵母？ (1)叉燒包 (B)小籠包 (C)芝麻醬燒餅 (D)蟹殼黃。
67. (C) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作 (A)廣式粉果 (B)蝦餃 (C)水餃 (D)水晶餃。
68. (B) 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的 (A)蛋白質 (B)澱粉 (C)灰分 (D)纖維。
69. (D) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關？ (A)油脂的烤酥性 (B)使用低筋麵粉 (C)油皮酥比例 (D)奶粉種類。
70. (A) 叉燒包內餡所使用之肉材為 (A)豬肉 (B)雞肉 (C)牛肉 (D)羊肉。
71. (A) 麵條使用之食品添加物應優先考慮 (A)安全性 (B)有用性 (C)經濟性 (D)方便性。
72. (B) 製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 (A)高 (B)低 (C)相同 (D)無法比較。
73. (D) 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要因為 (A)油皮油酥的包捲層次 (B)含化學膨大劑 (C)水分含量高 (D)高糖高油脂的配方。
74. (D) 發酵不足對於發酵麵食有何影響？ (A)麵糰體積較大 (B)麵糰的顏色較白 (C)熟製後成品口感較具彈韌性 (D)麵糰色澤較暗品質較差。
75. (C) 叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的？ (A)砂糖未溶解 (B)酵母未溶解 (C)泡打粉未溶解 (D)食鹽未溶解。
76. (B) 貯存時較易氧化變質的產品為 (A)饅頭 (B)開口笑 (C)乾麵條 (D)水晶餃。
77. (D) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作？ (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
78. (A) 下列有關中式麵食用酵母的描述何者是錯誤的？ (A)是細菌的一種 (B)具活性 (C)能進行發酵 (D)糖會影響發酵。
79. (C) 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的？ (A)調味 (B)增進麵糰筋性 (C)使麵筋變軟 (D)抑制酵母生長。
80. (D) 油酥最宜使用之麵粉為 (A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉。
81. (D) 包子、饅頭使用熱藏法貯存販售時，其溫度應保持在幾℃以上？ (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)60℃。
82. (D) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品？ (A)鳳梨酥 (B)巧果 (C)水餃 (D)水煎包。
83. (B) 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜？ (A)蒸 (B)煮 (C)炸 (D)煎。
84. (D) 煮麵條、水餃時何種方式最理想？ (A)水不可沸騰 (B)水沸騰 (C)沸騰後關火 (D)沸騰後加點冷水。

85. (A) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食 (A)柔軟 (B)硬挺 (C)酥脆 (D)堅韌。
86. (C) 水餃餡調製時，不適合使用下列何種攪拌器？ (A)鈎狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。
87. (A) 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成？ (A)水煎包 (B)油條 (C)綠豆椪 (D)芝麻喜餅。
88. (D) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳？ (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)依產品特性而選擇。
89. (B) 下列何者屬於酥(油)皮麵食？ (A)蔥油餅 (B)蘇式椒鹽月餅 (C)千層糕 (D)鳳梨酥。
90. (A) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 (A)數天 (B)數週 (C)數月 (D)至少一年。
91. (A) 下列何種產品屬於冷水麵食？ (A)油麵 (B)饅頭 (C)燒賣 (D)蛋黃酥。
92. (B) 下列何種麵糰最不適合油炸？ (A)冷水麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發酵麵食 (D)燙麵食。
93. (D) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低？ (A)燙麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)發酵麵食。
94. (C) 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好？ (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)燙麵食。
95. (D) 下列何項不是糖在中式麵食的功用？ (A)增進甜味 (B)改良顏色 (C)促進發酵(D)增進產品韌性。
96. (C) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造？ (A)特砂糖 (B)糖蜜 (C)高果糖漿 (D)綿白糖。
97. (C) 良好的饅頭不宜具有下列何種品質？ (A)內部細緻 (B)外表光滑 (C)氣孔粗大(D)發酵香味。
98. (C) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是 (A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C) 戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕。
99. (D) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？ (A)麵包 (B)鬆餅 (C)中點 (D)蛋糕。
100. (D) 下列何種產品，不經烤焙過程？ (A)法國麵包 (B)戚風蛋糕 (C)奶油空心餅 (D)開口笑。
101. (B) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 (A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。
102. (C) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？ (A)發粉 (B)小蘇打 (C)酵母 (D)阿摩尼亞(碳酸氫銨)。
103. (C) 無水奶油是來自於下列哪種原料？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛奶 (D)植物油。
104. (A) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用 (A)細砂糖 (B)糖粉 (C)糖漿 (D)麥芽糖。
105. (A) 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (A)分次攪拌 (B)一次攪拌完成 (C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬而不易成型。
106. (C) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ (A)蘇打粉 (B)酵母 (C)砂糖 (D)攪拌時拌入油脂之空氣。
107. (D) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為 (A)糖 (B)油脂 (C)水 (D)麵粉。
108. (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。
109. (B) 烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式 (A)用抹布擦淨 (B)洗淨烤乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗後自然涼乾。
110. (C) 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的 (A)蛋 (B)麵粉 (C)碳酸氫銨 (D)油脂。
111. (A) 奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為 (A)麵糊太乾 (B)配方內油的用量太少 (C)使用化學膨脹劑 (D)麵糊糊化程度良好。

112. (C) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外，還具有 (A)防腐 (B)流散 (C)凝固 (D)容易烤焙 的功能。
113. (D) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ (A)保持新鮮 (B)防止老化 (C)提高商品價值 (D)增加重量。
114. (A) 蛋糕容易發黴，常常由於 (A)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (B)烤焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高 (D)蛋糕糖分含量太高。
115. (B) 烘焙食品超過保存期限應 (A)回收再利用 (B)丟棄 (C)減價出售 (D)贈送客戶 才正確。
116. (B) 那一樣原料不屬於化學膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
117. (D) 烘焙產品經過適當的包裝能達到下列何種效果？ (A)增加貯存時間 (B)防止風味改變 (C)防止污染 (D)以上皆是。
118. (D) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確？ (A)需使用密封包裝 (B)使用包材不易破裂 (C)產品放冷後包裝 (D)隔天銷售產品才需包裝。
119. (A) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ (A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前。
120. (A) 鳳梨酥是烤 (A)雙面 (B)單面 (C)上面 (D)底面。
121. (C) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用 (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)洗筋粉。
122. (D) 派皮過度收縮的原因是 (A)派皮中油脂量太多 (B)麵粉筋度太弱 (C)水分太少 (D)揉捏整型過久。
123. (B) 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為 (A)選用麵筋較強的麵粉 (B)烤焙時間避免過久 (C)烤盤擦油 (D)減少配方中的用油量。
124. (B) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足，易造成產品 (A)組織較軟 (B)拌入其他材料時易消泡 (C)體積較大 (D)不影響蛋糕品質 。
125. (C) 那一種蛋糕之烤溫最低？ (A)輕奶油 (B)海綿蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)天使蛋糕。
126. (C) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在 (A)100°C±5°C (B)80°C±5°C (C)60°C±5°C (D)30°C±5°C，可縮短烤焙時間。
127. (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。
128. (A) 小西餅的烤焙原則？ (A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫長時間。
129. (D) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 (A)等量使用 (B)1/3 蒸發奶水加 2/3 水 (C)2/3 蒸發奶水加 1/3 水 (D)1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
130. (A) 水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為 (A)烘焙時爐溫太低 (B)爐溫太高 (C)麵糊攪拌不足 (D)麵糊攪拌不勻。
131. (A) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ (A)海綿蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)水果蛋糕 (D)輕奶油蛋糕 。
132. (C) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43°C，使容易起泡及膨脹？ (A)輕奶油蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)海綿蛋糕 (D)水果蛋糕。
133. (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。
134. (D) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴 (A)油 (B)膨脹劑 (C)蛋白 (D)水 於麵糊表面。
135. (B) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料？ (A)奶粉 (B)油脂 (C)糖粉 (D)蛋白。
136. (B) 巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。
137. (C) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ (A)擠出小西餅 (B)魔鬼蛋糕 (C)法國

麵包 (D)天使蛋糕。

138. (D) 下列烘焙用原料較不常使用的是 (A)新鮮奶油 (B)全脂奶粉 (C)脫脂奶粉 (D)煉乳。
139. (B) 有香味、顏色，不含水的油脂是 (A)雪白乳化油 (B)酥油 (C)沙拉油 (D)派酥瑪琪琳。
140. (B) 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性 (A)愈好 (B)愈差 (C)無關 (D)差不多。
141. (C) 烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成分為 (A)灰粉 (B)澱粉 (C)蛋白質 (D)醣。
142. (C) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (A)沙拉油 (B)味素 (C)檸檬汁 (D)食鹽。
143. (D) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的 (A)70% (B)80% (C)90% (D)100%。
144. (A) 奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛 10 分鐘後進爐 (C)鬆弛 15 分鐘進爐 (D)鬆弛 30 分鐘進爐。
145. (A) 評鑑法國麵包的品質應 (A)表皮脆而內部柔軟 (B)表皮脆而內部硬 (C)表皮及內部都要硬 (D)表皮脆內部細膩如土司。
146. (C) 有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？ (A)可防止油脂酸敗 (B)可抑制黴菌生長 (C)應使用中密度 PE(聚乙烯)材質 (D)可防止產品變色。
147. (B) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味，可在配方中酌加 (A)麩胺酸鈉 (B)檸檬汁 (C)酒精 (D)亞硝酸鉀。
148. (A) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是 (A)烤盤不乾淨 (B)配方內的糖太少 (C)烤爐溫度不均勻 (D)烤盤擦油太多
149. (A) 烘焙食品貯藏條件應選擇 (A)陰冷、乾燥 (B)高溫、陽光直射 (C)陰冷、潮濕(D)高溫、潮濕的地方。
150. (D) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？ (A)液體蛋應冷藏以防變質 (B)液體蛋變質時初期pH值會升高 (C)液體蛋可加糖冷凍保存 (D)液體蛋可以常溫保存。