09600 中式麵食加工 丙級 工作項目 04製作技術

1. (4) 製作水餃皮時 1 公斤麵粉最不適宜的加水量為0.4 公斤0.45 公斤0.5 公斤0.7 公斤。

2. (2) 製作生鮮麵條時，在配方中添加多少鹽量，對麵糰筋性及風味均有幫助0％2％4％6％。

3. (1) 製作中式麵食時，以下列何種原料為 100％來計算麵粉水奶粉蛋。

4. (1) 製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要多一樣少無法比較。

5. (2) 室內溫度低時麵糰在攪拌時可以加入適量的沸水溫水自來水冰水。

6. (4) 發酵麵食攪拌後直接成型，其攪拌應至拾起麵筋擴展捲起完成階段。

7. (1) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1％可增加吸水量約1-2％3-4％4-5％5-6％。

8. (2) 何種麵粉最適合製作燙麵食？低筋麵粉中筋麵粉高筋麵粉特高麵粉。

9. (3) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能混合原料加速麵粉吸水改善風味擴展麵筋。

10. (3) 溶解乾酵母最適宜的水溫是0℃4℃35℃70℃。

11. (4) 麵糰基本發酵最不適宜的溫度是15-20℃20-25℃26-30℃46-50℃。

12. (4) 下列原料何者不可與酵母放在一起麵粉水發粉鹽。

13. (4) 下述何者不是麵糰壓延的功能使麵筋充分擴展將麵糰內空氣擠出使表皮細緻有光澤加速麵粉吸水。

14. (2) 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善硼砂磷酸鹽牛奶動物膠。

15. (1) 蒸發糕使用何種火力大火中火小火微火。

16. (4) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度人體的溫度60℃70℃沸水。

17. (3) 下列那一種麵食應使用燙麵製作麵條春捲皮水晶餃皮餛飩皮。

18. (4) 下列何項不是饅頭皺縮的原因？發酵溫度麵粉筋性太強火力過強酵母種類。

19. (4) 製作發酵麵食不可使用的酵母是新鮮酵母活性乾酵母速溶酵母粉產膜酵母。

20. (3) 油炸麵食油炸條件應使用高溫短時間低溫長時間配合產品需求選擇溫度與時間低溫短時間。

21. (1) 製作冷水麵食的麵糰經壓延可增加韌性硬度柔軟度脆度。

22. (3) 發酵麵食使用傳統方法蒸煮時應在冷水時即放上產品蒸煮溫水後再放上產品蒸煮水沸騰放出蒸氣後才

放入蒸熟不必考慮蒸鍋的水溫。

23. (3) 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50％，則水的重量為10 公斤6 公斤5 公斤1 公斤。

24. (3) 直接法製作發酵麵食，發酵溫度最好在下列那個溫度範圍較適當10℃以下10～15℃25～28℃40～55

℃。

25. (3) 1 台斤相當於425 公克500 公克600 公克700 公克。

26. (4) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的沸水溫水自來水冰水。

27. (2) 酵母使用時，適合何種水溫冰水室溫70℃熱水沸水。

28. (4) 要製作發酵類的產品，不需要控制溫度濕度時間光線。

29. (3) 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和白糖白醋鹼水白油。

30. (1) 發酵麵食為了抑制麵糰發酵太快速，可加入少許的鹽糖醋小蘇打。

31. (4) 發酵麵食發酵室的濕度愈高愈好愈低愈好完全不要依產品性質而定。

32. (1) 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作鹽糖醋油。

33. (1) 麵食加工整型時愈快愈好愈慢愈好時作時停隨便都可以。

34. (1) 原料稱量最普遍用的度量衡是公制台制英制日制。

35. (4) 製作饅頭不宜使用中筋麵粉低筋麵粉粉心麵粉小麥澱粉(澄粉)。

36. (1) 麵糰於發酵作用時產生二氧化碳一氧化碳氧氣氮氣。

37. (3) 下列何種因素不會影響發糕蒸後產生裂紋攪拌程度蒸汽大小攪拌器膨脹劑。

38. (4) 製作發酵麵食下列因子何者最不重要？材料溫度時間攪拌缸。

39. (1) 冬天與夏天製作發酵麵食，下列何種材料應作調整酵母鹽麵粉油脂。

40. (3) 油炸千層酥，油溫如何控制較佳低溫高溫前段低溫後段高溫前段高溫後段低溫。 8

41. (2) 麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？麵粉溫度發酵溫度水溫室溫。

42. (2) 千層酥一般是以下列何種方式加熱蒸烤或炸煎煮。

43. (3) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在95℃±2℃100℃±2℃115℃±2℃13

5℃±2℃。

44. (3) 燒賣蒸熱後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是蛋白質變性內餡吸水澱粉老化油脂酸敗。

45. (4) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？溫度顏色品評糖度。

46. (2) 製作巧果時，下列何項攪拌程度最不適宜擴展階段拾起階段拌合均勻捲起階段。

47. (4) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為還原作用呼吸作

用發酵作用氧化作用。

48. (2) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於好氣性菌半嫌氣性菌嫌氣性菌對氧不敏感。

49. (4) 欲使發酵麵食產品更潔白可在配方中添加吊白塊漂白劑明礬活性黃豆粉。

50. (4) 下列何者不是油麵中添加鹼的目的增加風味增加顏色增加彈性增加體積。

51. (1) 製作中式發酵麵食所使用的最後發酵箱最適之溫度與相對濕度為35～38℃、50～80％40～45℃、85～90％

45～50℃、90～95％50～55℃、95～100％。

52. (3) 傳統發酵麵食是用何種膨大劑？發粉(泡打粉)新鮮酵母老麵種小蘇打粉。

53. (4) 發酵麵食膨大是靠發酵時所產生之酒精水蒸氣酵母二氧化碳。

54. (2) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好燒賣饅頭貓耳朵蘿蔔絲餅。

55. (3) 下列何種麵食要用烙或煎的方式製成花捲燒賣鍋貼貓耳朵。

56. (2) 下列何種原料可增進發酵麵食的白度鹼水活性黃豆粉奶粉鹽。

57. (3) 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料鹽量油量酵母量麵粉量。

58. (3) 下列何種麵食要用蒸的方式製成抓餅淋餅銀絲捲兩相好。

59. (4) 下列何種麵食不使用烤的方式製成蛋塔燒餅老婆餅壽桃。

60. (1) 下列何種麵食使用煮的方式熟製餛飩燒賣雞仔餅韭菜盒子。

61. (4) 下列何種麵食使用炸的方式熟製貓耳朵春捲皮杏仁酥麻花。

62. (3) 製作廣式月餅皮宜採用何種甜味料糖粉砂糖轉化糖漿綿白糖。

63. (1) 製作太陽餅餡，最宜採用何種甜味料麥芽糖細砂糖二砂糖粗砂糖。

64. (2) 沙琪瑪的糖漿內可加入何種原料糕仔粉油脂玉米粉太白粉。

65. (2) 下列何種麵食不經壓麵處理油麵淋餅饅頭水餃皮。

66. (3) 下列何種麵食之麵糰必需攪拌出麵筋水晶餃桃酥刀削麵開口笑。

67. (1) 下列何種麵食之麵糰不需攪拌出麵筋蒸蛋糕兩相好麵龜發麵燒餅。

68. (4) 鳳梨酥餡分割時防止黏手，不宜加入奶油熟麵粉糕仔粉糖粉。

69. (1) 雞仔餅是用何種餅皮製作的糕(漿)皮酥(油)皮發酵麵皮燙麵麵皮。

70. (1) 麵糰中添加 4％糖比添加 20％糖之發酵作用快慢相同不影響。

71. (2) 麵糰中添加 3％鹽比添加 2％鹽之發酵作用快慢相同不影響。

72. (1) 燙麵食的麵糰吸水量比冷水麵食的麵糰吸水量為高低相差無幾相同。

73. (1) 以下何種麵食不是用油皮、酥皮製作韭菜盒子咖哩餃蛋黃酥太陽餅。

74. (3) 油麵製作過程中，拌油主要目的是具有光澤增加重量防止黏結防止水分蒸發。

75. (4) 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蒸煎炸煮。

76. (1) 千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上油脂細砂糖椰子粉紅、綠木瓜絲。

77. (3) 沙琪瑪製作過程中，炸過之麵條結著一起，整型切塊不致鬆散，主要是靠下列何種原料之作用葡萄乾白

芝麻麥芽糖漿檸檬汁。

78. (4) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理蒸煎炸烤。

79. (4) 蓮花酥製作時為使花瓣展開層次分明，以下何種處理方式最適當蒸煎炒炸。 9

80. (2) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料細糖發粉蛋黃粉奶水。

81. (2) 鳳梨酥麵皮組織酥鬆，主要是因添加何種原料奶粉油脂糖粉蛋白。

82. (1) 饅頭製作時加入少量何種原料，可使麵糰更柔軟油脂熟黃豆粉奶粉鹽。

83. (1) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於作業員手部作業員頭部作業員帽子作業員褲子。

84. (1) 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水份滲透性？真空攪拌包裝加水加鹽。

85. (3) 滾輪間隙小，壓延比大，會造成麵粉損傷熟成不足麵筋損傷複合容易。

86. (4) 冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想蒸餾水軟水逆滲透水山泉水。

87. (4) 麵條延展性不好，為了提高品質，則壓延時需用超高速快速中速慢速。

88. (4) 油麵製作需加何種添加物以產生獨特味道黏稠劑乳化劑丙二醇鹼水。

89. (3) 水煮麵條用水，以有機酸調整 pH 至多少，可使麵條製成率較高？pH3pH2pH5pH7。

90. (3) 麵糰壓延主要功能為麵帶鬆弛麵帶切條促進麵筋形成改進麵帶色素。

91. (1) 壓延操作，滾輪轉速過快會造成麵筋破壞熟成太快麵帶光滑複合太快。

92. (2) 麵帶經滾輪壓延時，其麵帶一邊厚一邊薄時，應如何調整厚的一邊減壓力厚的一邊加壓力薄的一邊加

壓力減壓力不必調整。

93. (1) 蒸叉燒包使用的火力應大火中火小火微火。

94. (3) 下列那一種麵食不可以使用老麵製作叉燒包饅頭水晶餃鮮肉包。

95. (3) 1 公斤相當於500 公克600 公克1000 公克1200 公克。

96. (2) 巧果最佳的油炸溫度為150℃180℃250℃300℃。

97. (1) 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度鹼水白醋檸檬汁鹽水。

98. (1) 燙麵之比例高，產品的質地越柔軟韌硬沒差異。

99. (2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳15℃35℃45℃55℃。

100. (1) 麵糰攪拌不可攪拌出麵筋的產品是鳳梨酥饅頭巧果蔥油餅。

101. (4) 滾輪間隙對麵帶筋性影響很大，一般調整間隙只能加大只能減小隨意看壓延比。

102. (3) 麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為溫度時間稱料容器配方含水量。

103. (2) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性高低不影響相同。

104. (4) 冷水麵需要 30％-50％的水分，燙麵則需水20～30％30～40％40～50％70～90％。

105. (2) 製作油麵時，以麵粉 100％計算較適宜的加水量為10％30％50％70％。

106. (1) 製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般為2:12:22:31:2。

107. (4) 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關麵粉之蛋白質含量膨脹劑之添加麵糰加水量食鹽添加量。

108. (3) 酥油皮類麵食製作時，控制產品酥度的材料是細砂糖糖粉油水。

109. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是細砂糖鹽油水。

110. (4) 使用老麵製作饅頭，需使用何種材料來中和酸味糖鹽明礬鹼水。

111. (4) 製作發酵麵食時，何種材料可使產品組織細緻及增加體積糖液體油鹽固體油。

112. (3) 成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為冷藏庫25℃以下35℃左右45℃以上。

113. (4) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是蒸籠上於放點硫磺燻白配方中添加漂白劑配方中添加小蘇打

配方中添加黃豆粉。

114. (4) 製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度中筋麵粉鹼水沸水冷水。

115. (4) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性蛋白全蛋樹薯澱粉水。

116. (4) 廣式月餅皮製作時，何種材料最會影響皮的色澤中筋麵粉液體油轉化糖漿鹼水。

117. (3) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積糖粉鹽化學膨大劑低筋麵粉。

118. (2) 油炸巧果時，最理想的油溫是120℃170℃220℃250℃。

119. (4) 煮麵條、水餃時何種方式最理想水不可沸騰水沸騰沸騰後關火沸騰後加點冷水。 10

120. (3) 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關麵糰溫度發酵溫度乳化劑添加量酵母添加量。

121. (2) 燒賣於製作時以何者為佳只能用沸水調麵不可加冷水可加沸水可加冷水加水攪拌後入水煮以溫水攪

拌。

122. (1) 製作鳳梨酥時為使質地酥鬆可添加化學膨大劑水奶粉酵母。

123. (4) 關於醒麵的敘述下列何者為非使麵糰中粉料充分吸水使麵糰更光滑提高麵糰的彈性醒麵時間至少 30

分鐘。

124. (4) 通常製作叉燒包所用的麵粉為特高筋粉高筋粉中筋粉低筋粉。

125. (3) 油麵製作過程，當煮麵時應以什麼溫度為佳66-70℃70-80℃95-98℃先 90℃後 70℃。

126. (4) 製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應讓麵糰溫度高於 30℃讓麵糰極度發酵在麵糰表面抹油讓麵糰維

持在適度低溫且無發酵傾向。

127. (3) 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應持續多層摺疊壓實反覆對摺壓實麵帶不摺疊，且循序遞減

輪間隙所要麵條厚度，一次壓到底。

128. (1) 油條製作時已切條之麵片應盡早二條互疊再行鬆弛其油性抹上充足水分再互疊壓緊密合灑上充足麵粉

再互疊刷掉多餘灑粉再互疊，隨即於中線壓緊立即進行油炸。

129. (3) 叉燒包蒸後，表面出現玟玉點，通常來自鹽酵母未攪勻的發粉糖。

130. (2) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為鐵板太冷鐵板過熱鐵板太厚麵糰太軟。

131. (1) 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳?粉心粉一級次級粉二級次級粉統粉。

132. (4) 將胚乳部份全部彙集包裝之麵粉稱為?粉心粉精製粉次級粉統粉。

133. (1) 以硬紅麥製粉時，下列何種麵粉的色澤最深?二級次級粉一級次級粉統粉精製粉。

134. (3) 下列何種麵粉的吸水量最多?麵條專用粉蛋糕專用粉油條專用粉饅頭專用粉。

135. (4) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉?精製粉粉心粉統粉次級粉。

136. (1) 下列何種麵粉製作饅頭時，所蒸出的顏色最白?精製粉次級粉統粉全麥粉。

137. (1) 炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜延展性大於彈性延展性等於彈性彈性大於延展性延展性

與油條製作不相關。

138. (3) 選用下列何種麵粉製作饅頭時應該用較慢速度攪拌?精製麵粉統粉全麥粉粉心粉。

139. (4) 關於冷凍包子麵糰的敘述何者為非?冷凍麵糰所用之麵粉需較高的彈性與攪拌性麵糰經冷凍貯存易增加其

延展性且降低彈性冷凍麵糰的麵筋蛋白質網狀結構中水份疏水性鍵結重新分配反覆冷凍與解凍對麵筋蛋

白結構沒有損害。

140. (3) 膏狀酵母(cream yeast)的使用量是壓縮酵母的幾倍?0.3~0.80.8~1.21.5~1.81.8~2.5。

141. (4) 關於膏狀酵母的敘述下列何者為非?容易以管路輸送較易與麵粉混合均勻稱量與用量較精準易於控制

保存期限較壓縮酵母長。

142. (4) 關於湯種麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非?湯種麵糰的添加量會改變麵皮的延展性湯種的燙麵麵糰

可吸收更多於生麵糰的水量可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象湯種麵糰的添加量不會影響麵皮的彈

性。

143. (4) 關於老麵應用於中式麵食之優點，下列之敘述何者為非?可節省配方中工業酵母使用量可得較佳的產品風

味讓產品之質地柔軟老麵之菌種不需培養。

144. (1) 如欲得到軟 Q 的煎餃應採用何種方法來製作麵皮?全燙麵法半燙麵法冷水麵法酥油皮之製作方法。

145. (4) 下列何種產品之熟製非用烤箱處理?菊花酥鳳梨酥桃酥沙琪瑪。

146. (1) 下列何種產品之熟製非用蒸箱處理?開口笑饅頭馬拉糕叉燒包。

147. (1) 下列何種麵皮的吸水量最高?全燙麵皮半燙麵皮冷水麵皮發酵麵皮。

148. (2) 麵粉貯藏時的室內溫度變化之敘述，下列何者為非?室內溫度高則成品較不容易貯藏室內溫度高時則麵糰

攪拌較不易成糰室內溫度高時則麵糰的總水量會變少室內溫度高時則麵粉容易變質。

149. (4) 麵粉貯藏時的含水量增加其下列敘述何者為是?總灰份量改變總固形物不變麵糰耐攪拌度不變熟製時

間不變。 11

150. (4) 關於饅頭老化之敘述下列何者為非?硬度及香氣改變水分散失消費者對其接受度下降冷藏可減緩老

化。

151. (1) 關於麵糰攪拌速度之敘述下列何者為非?配方水量少宜用快速麵粉筋性弱宜用慢速配方糖量多宜用快速

須經壓延之麵糰應用慢速。

152. (4) 下列何者是化學膨大劑慢速反應的酸性劑酸性酒石酸鉀酒石酸磷酸酸性焦磷酸鈉。

153. (2) 巧克力蒸蛋糕應用下列何種膨鬆劑?碳酸氫銨小蘇打泡打粉塔塔粉。

154. (4) 以中種麵糰醱酵法製作饅頭時，下列敘述何者為非?中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時間應相對縮短中種

麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的理想溫度較難控制中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌時的摩擦熱較難降低

中種麵糰比例多，則主麵糰攪拌後的壓延次數增加。

155. (1) 中種麵糰醱酵法之醱酵敘述下列何者為是?中種麵糰比例增高其醱酵時間可縮短中種麵糰比例增加，則主

麵糰醱酵時間需延長中種麵糰醱酵過久，則主麵糰醱酵需延長中種麵糰醱酵不足，則主麵糰醱酵可縮短。

156. (4) 下列何者是由兩塊不同性質的麵糰組合而成？物理膨脹麵糰化學膨發麵糰醱酵麵糰酥油皮麵糰。

157. (2) 大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？直明酥圓明酥暗酥半暗酥。

158. (1) 下列何者是由醱酵麵糰所製作？饅頭蛋黃酥鳳梨酥巧果。

159. (4) 醱酵不足對於醱酵麵食有何影響？麵糰體積較大麵糰的顏色較白熟製後成品口感較具彈韌性麵糰色

澤較暗品質較差。

160. (1) 酥皮蛋塔的內餡調製順序為？過濾、靜置、去泡、熟製靜置、去泡、過濾、熟製熟製、過濾、去泡、

靜置去泡、過濾、靜置、熟製。

161. (1) 下列何者較適宜採用烘烤熟製法？酥油皮麵糰冷水麵糰發粉麵糰燙麵麵糰。

162. (4) 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題？控制油炸時間根據品項選擇適當油溫油量要充分

保持油質的清潔。

163. (2) 油條的油炸溫度下列何項較合適？240℃180℃140℃100℃。

164. (2) 平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成？熱對流熱傳導熱輻射摩擦力。

165. (1) 水煎包油煎法成品既受鍋底傳熱也受下列何者方式傳熱?油溫水氣體粉漿。

166. (1) 水煎包在煎的過程中，麵糰胚的擺放應是下列何項最適合？先四周後中間隨機擺放先中間後四周從

一側順序到另一側。

167. (1) 麵粉中何種成分，經烘烤後於成品表面形成金黃色或棕紅色？醣類灰份脂肪礦物質。

168. (2) 下列何項不屬於麵粉品質之評定項目？麵粉含水量小麥的品種麵筋品質麵筋含量。

169. (4) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品鳳梨酥巧果水餃水煎包。

170. (1) 下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成水煎包油條綠豆椪芝麻喜餅。

171. (3) 較適合刀削麵的麵糰質地應為軟麵糰表面結皮麵糰硬麵糰具層次麵糰。

172. (3) 刀削麵製作時，麵片應削入不銹鋼盤冷水鍋熱水鍋工作桌上。

173. (3) 從動植物組織中萃取的色素是屬於化學合成色素食用合成色素食用天然色素合成色素。

174. (4) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為食品香料防腐劑乳化劑食用色素。

175. (1) 以傳統老麵製作發酵麵食，會形成具有酸味的發酵麵糰，故需調整麵糰 pH 值(酸味)，可添加適量的碳酸納

碳酸氫銨碳酸鈣溴酸鉀。

176. (2) 一般純手工製作饅頭，其產品外觀較機製饅頭粗糙、顏色白粗糙、顏色黃細緻、顏色黃細緻、顏色

白。

177. (4) 製作黑糖饅頭時，以等量黑糖取代焦糖色素，其對產品可能影響是顏色較深重量增加顏色相同顏色

較淺。

178. (3) 欲使麵粉加水後，在冷水麵製作時能形成糊狀物，而在燙麵食製作時能形成糰狀物【冷糊熱糰】。其麵粉：

水的適當比率為3:12:11:11:3。

179. (3) 製作多蔬菜或多穀物饅頭時，下列何者未經加熱添加於麵糰中，對產品影響較小甘薯磨漿蒜頭磨漿紅

蘿蔔磨漿小麥草磨漿。 12

180. (4) 製作刈包或荷葉包時，選用下列何種原料組合對產品外觀潔白最有幫助中筋麵粉、生黃豆粉中筋麵粉、

熟黃豆粉粉心麵粉、熟黃豆粉粉心麵粉、生黃豆粉。

181. (1) 叉燒包產品外觀需裂口透餡，下列何種組合對產品外觀裂口有幫助低筋麵粉、收口麵皮厚、大火蒸低筋

麵粉、收口麵皮薄、小火蒸高筋麵粉、收口麵皮薄、大火蒸高筋麵粉、收口麵皮厚、小火蒸。

182. (2) 傳統麵食荷葉包及荷葉餅製作時，為使產品夾層熟製後易分離，於麵糰製作時常使用何種原料塗抹夾層水

油食鹽糖。

183. (4) 配方含水量會影響到麵糰的軟硬度，下列產品何者配方含水量最少潤餅皮花捲饅頭火燒。

184. (2) 使用麵粉製作發糕時，產品外觀需有規則大裂口，下列何種組合對產品裂口有幫助低筋麵粉、發粉量少、

小火蒸低筋麵粉、發粉量多、大火蒸高筋麵粉、發粉量少、小火蒸高筋麵粉、發粉量多、小火蒸。

185. (3) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多黑糖糕倫教糕(白糖糕)馬拉糕發糕。

186. (4) 下列麵食製品其熟製方法，何者非使用油炸兩相好(雙胞胎)沙琪瑪開口笑燒餅。

187. (3) 下列麵食製品何者其製作過程中，可不必利用酵母菌發酵饅頭水煎包沙琪瑪刈包/荷葉包。

188. (2) 冷水麵類產品之熟製方法，下列何者熟製方式最多蒸煮烤炸。

189. (2) 下列產品的製作方法，何者較適合用冷水麵製作蒸餃手抓餅燒賣水晶餃。

190. (1) 蔥油餅可使用燙麵或冷水麵方式製作，下列描述何者正確配方含水量，燙麵＞冷水麵熟製後產品韌性，

燙麵＞冷水麵產品易老化程度，燙麵＞冷水麵熟製後產品含水量，燙麵＜冷水麵。

191. (3) 饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確速溶酵母＞乾酵母

速溶酵母＞新鮮酵母新鮮酵母＞速溶酵母乾酵母＞新鮮酵母。

192. (4) 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好低筋麵粉中筋麵粉高筋麵粉特高筋麵粉。

193. (3) 水的酸鹼度與礦物質含量高低，會影響發酵麵食的品質，對下列何者影響最大巧果沙琪瑪饅頭黑糖

糕。

194. (1) 發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率溫度高、配方水量多、酵母量多溫度低、

配方水量少、酵母量少溫度高、配方水量少、酵母量少溫度低、配方水量多、酵母量少。

195. (4) 水晶餃、蝦餃需要餃皮透明，使用下列何種原料熟製後較透明高筋麵粉中筋麵粉低筋麵粉小麥澱粉。

196. (1) 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為碳酸鈉碳酸氫銨碳酸氫鈉溴酸鉀。

197. (3) 蟹殼黃是以油皮包油酥之方式製作，內餡以蔥花調餡為主，其麵糰包油酥經適當捲摺包餡後，表面沾白芝麻，

烤焙後產生層次之產品。其分類屬於冷水麵食燙麵食燒餅類麵食酥油皮類麵食。

198. (4) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母沙琪瑪巧果開口笑兩相好(雙胞胎)。

199. (3) 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥芝麻燒餅香酥燒餅發麵燒餅糖鼓燒餅。

200. (4) 下列何種麵條製作時，不會使用鹼水油麵條涼麵條生鮮麵條雞蛋麵條。

201. (2) 牛肉餡餅的熟製方法與下列何者相似餛飩水煎包燒賣蒸餃。

202. (1) 下列何種配方組合，可使鳳梨酥外皮較酥鬆油量＞糖量＞蛋量油量=糖量＞蛋量油量＜糖量＜蛋量油

量=糖量＜蛋量。

203. (4) 下列何種產品，最好使用固態油脂雞仔餅龍鳳喜餅廣式月餅方塊酥。

204. (4) 綠豆椪月餅、翻毛月餅、豐原月餅等產品熟製時，其烤焙溫度何者較適宜上火小／下火小上火大／下火

大上火大／下火小上火小／下火大。