



九、烘焙職種競賽試題



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【 烘 焙 】職種【學科】正式試卷

選手證號碼：_____ 姓名：_____

注意事項：請將答案劃記於答案卡，未依規定劃記者不予計分。

試題說明：(選擇題每題 _____ 分，共 100 分)

- () 1. 下列何種材料可提高小西餅的脆硬性(A)蛋黃(B)油脂(C)發粉(D)糖。
- () 2. 度量衡的換算，下列何者為正確?(A)12 吋=30 公分=1 尺(B)1 公尺=100 公分=3 尺
(C)1 杯=200CC=16 大匙(D)2 公斤 =2000 公克=2.2 磅。
- () 3. 歐美烤箱溫度設定華氏為 400 度等於國人習慣使用攝氏為幾度?(A)180 度(B)205 度
(C)230 度(D)400 度。
- () 4. 製作天然酵母麵包，下列敘述何者為非?(A)延緩老化(B)增加營養價值(C)利潤高(D)發酵時間長。
- () 5. 製作帶蓋土司與法國棒杖麵包，針對烘焙方法兩者差異性為(A)土司不須在爐內噴水而法國麵包要在爐內噴水(B)土司須在爐內噴水而法國麵包不須在爐內噴水(C)兩者皆須在爐內噴水(D)兩者皆不須在爐內噴水。
- () 6. 使用 20%巧克力替代可可粉時應調整其油性為(A)20%(B)15%(C)10%(D)5%。
- () 7. 戚風蛋糕出爐時倒叩於桌面前應選用(A)紙巾(B)保鮮膜(C)烤焙紙(D)腳架以防止收縮。
- () 8. 下列何種材料可提高擠花小西餅出爐後的紋路?(A)低筋麵粉(B)油脂(C)細砂糖(D)高筋麵粉。
- () 9. 製作全麥麵包，其主要原料為(A)低筋麵粉(B)粉心粉(C)全麥粉(D)小麥澱粉。
- () 10. 避免紅豆沙發霉可使用(A)真空包裝(B)拉鍊袋包裝(C)塑膠袋包裝(D)樂扣盒包裝。
- () 11. 中成分重奶油蛋糕主要原料中百分比下列敘述何者正確?(A)奶油>糖>蛋>麵粉(B)蛋>糖>奶油>麵粉(C)麵粉>糖>蛋>奶油(D)蛋>麵粉>奶油>糖。
- () 12. 下列何種油脂的熔點與發煙點最高?(A)天然奶油(B)白油(C)椰子油(D)精緻豬油。
- () 13. 植物中含維他命 B 群最豐富的是(A)蔬菜類(B)水果類(C)豆類(D)全穀類。
- () 14. 當麵糰重量為 560 公克時，模型長為 20 公分、高為 11 公分、寬為 11 公分，其比容積為 0.23 (B)0.39 (C)4.3 (D)8.6
- () 15. 切割蛋糕捲使用刀子時應(A)每切一片後在抹布上擦乾，再切下一片(B)每切一片後在餐巾紙上擦乾，再切下一片(C)每切一片後在熱水中燙一下，用消毒過的毛巾擦乾再切下一片(D)每切一片後在熱水中燙一下，再切下一片；可防止細菌污染又可達到切面整齊。



- () 16. 製作牛角麵包麵糰壓延，室內溫度宜控制在攝氏(A)0~4°C(B)15~20°C(C) 25~30°C(D)常溫即可。
- () 17. 製作奶油布丁餡產品，從業人員應注意儲存條件之因素不包含(A)澱粉回凝離水現象(B)溫度變化(C)未變性的蛋白質(D)pH值。
- () 18. 烘焙產品應儲存於7°C以下之冷藏櫃販售的為(A)奶油土司(B)丹麥麵包(C)杏仁薄餅(D)裝飾鮮奶油蛋糕。
- () 19. 熱封材質佳，耐熱程度約85°C且難直接印刷的材質是(A)聚乙烯(PE)(B)聚丙烯(PP)(C)牛皮紙(D)鋁箔。
- () 20. 製作戚風蛋糕，下列敘述何者為非(A)爐火先打開等蛋糕攪拌完成(B)蛋白先攪拌，蛋黃後攪拌(C)蛋白蛋黃分開攪拌(D)蛋白中不能有蛋黃。
- () 21. 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量百分比為62%；今使用麵粉3公斤，蛋量為340g，應添加多少水攪拌？(A)1820g(B)1720g(C)1620g(D)1520g。
- () 22. 下列那一種蛋糕之烤溫最高？(A)天使蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)海綿蛋糕(D)水果蛋糕。
- () 23. 麵包配方中糖的用量會影響發酵時間，在發酵時間相同時，下列麵包何者酵母量使用最多(A)法國麵包(B)白土司(C)甜麵包(D)酵母甜甜圈。
- () 24. 鬆餅(如眼鏡酥)，為使產品出爐後能產生層次分明與酥脆的口感；烤焙溫度應控制在攝氏(A)220~240°C(B)180~200°C(C)160~180°C(D)140~160°C，產生水蒸氣而膨脹且保留住油脂不外漏。
- () 25. 製作奶油空心餅產品出爐後呈現扁平狀，下列敘述何者為非(A)蛋量使用太多(B)蛋量使用太少可酌量增加NH₃(C)煮麵糊糊化程度不足(D)配方中液體油含量太多。
- () 26. 為使小西餅保存時間延長減少油耗味產生，應選擇哪種油脂製作？(A)天然奶油(B)沙拉油(C)馬琪琳(D)椰子油。
- () 27. 下列麵包中何者使用油量最多(A)可頌麵包(B)奶油吐司(C)甜麵包(D)法國棒杖麵包。
- () 28. 麵糊類蛋糕(大理石)出爐冷卻後，切片容易鬆散原因為(A)爐溫太低(B)爐溫太高(C)攪拌過發(D)攪拌不足。
- () 29. 戚風蛋糕配方中依烘焙計算總百分比為695，全蛋為286%，欲製作麵糊重1600克損耗為8%時，則全蛋應為幾克(A)572(B)606(C)716(D)820克。
- () 30. 為使麵包產生柔軟又有Q勁，製作方法應選擇使用(A)快速中種法(B)中種法(C)直接法(D)快速直接法。
- () 31. 新鮮酵母應保存於(A)冷藏室(0~4°C)(B)冷藏室(4~7°C)(C)冷凍室(-18~-20°C)(D)常溫下。
- () 32. 欲製作小圓球法國麵包(配湯用)，應如何選用基本材料(A)奶油、蛋、麵粉、酵母(B)麵粉、酵母、蛋、鹽(C)鹽、麵粉、發粉、酵母(D)酵母、鹽、麵粉。
- () 33. 下列何種原料無法造成小西餅之膨大？(A)小蘇打(B)發粉(C)鹽(D)油脂攪拌打入之空氣。



- () 34. 製作美式派皮下列敘述何者正確？(A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再與油脂拌勻(B)麵粉與水攪拌均勻後再與沙拉油拌勻(C)將水和油脂拌勻後再與麵粉拌勻(D)將油脂與麵粉切成小粒後再與水拌勻後備用。
- () 35. 蛋糕在包裝時要延長保存時間需使用(A)脫氧劑 (B)防腐劑(C)乾燥劑(D)抗氧化劑。
- () 36. 杏仁薄餅製作完成後應如何處理，下列敘述何者為非？(A)冷卻後馬上裝袋(B)裝袋後入冰箱冷藏(C)包裝後放架上販賣(D)包裝後可與其他種類餅乾一起販賣。
- () 37. 下列敘述，何者正確？(A)低密度 PE(聚乙烯)於低溫下會變脆(B)PVC(聚氯乙烯)易於燃燒(C)泡沫塑膠保濕效果差(D)尼龍積層可用於食品蒸煮。
- () 38. 油炸甜甜圈(doughnuts)應選用何種油，口感較佳？(A)沙拉油(B)酥油(C)奶油(D)油炸油。
- () 39. 製作紅豆甜麵包，配方中使用快速酵母粉為 1.5%，因缺貨改用新鮮酵母，用量應調整為(A)1.5%(B)3%(C)4.5%(D)5% 不影響發酵時間。
- () 40. 下列材料中何者保存期限最久？(A)罐頭類(B)麵粉(C)油脂(D)水果。
- () 41. 蛋糕的總重量為 1915g，總百分比為 383，當麵粉的重量為 500g，蛋的重量為 385g 則蛋的百分比應為(A)70%(B)77%(C)80%(D)82%。
- () 42. 烘焙用的乳酪(cheese)種類很多，不同的產品使用種類也不同；其主要的成分之一為(A)澱粉(B)灰分(C)維生素(D)脂質。
- () 43. 製作奶酪所使用的膠凍原料為(A)小麥澱粉(B)玉米粉(C)動物膠(D)糖。
- () 44. 使用分割滾圓機分割麵糰，假設機器分割麵糰每分鐘 40 粒每個 40g，現有 40 公斤麵糰，請問需多少時間可分割完成？(A)25(B)30(C)35(D)40 分。
- () 45. 派皮整形時，使用防黏的麵粉為(A)澄粉(B)粉心粉(C)低筋麵粉(D)高筋麵粉。
- () 46. 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾容易從麵包內掉落的原因為(A)麵糰鹽分太多(B)葡萄乾未泡水(C)麵糰太乾(D)攪拌時間太長。
- () 47. 煮好的布丁冷卻後，出現龜裂的原因為(A)牛奶太多(B)糖量太少(C)香草精太多 (D)膠凍原料太多。
- () 48. 何種原料不宜保存在常溫乾燥區(20℃，濕度 60% RH)(A)巧克力(B)麵粉(C)奶油(D)鹽。
- () 49. 香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，所以選購時最好不超過(A)30 天(B)3 個月(C)6 個月(D)1 年。
- () 50. 製作土司麵包麵粉的蛋白質含量為 13%，水量為 62%，今麵粉蛋白質含量改為 12% 時，則水量應為(A)60%(B)62%(C)64%(D)70%。



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【烘焙】職種【學科】正式試題答案

題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案	題號	答案
1.	D	2.	A	3.	B	4.	C	5.	A
6.	C	7.	D	8.	D	9.	C	10.	A
11.	C	12.	B	13.	D	14.	C	15.	C
16.	B	17.	D	18.	D	19.	A	20.	B
21.	D	22.	C	23.	C	24.	A	25.	B
26.	D	27.	A	28.	C	29.	C	30.	B
31.	B	32.	D	33.	C	34.	D	35.	A
36.	B	37.	D	38.	D	39.	C	40.	A
41.	B	42.	D	43.	C	44.	A	45.	D
46.	B	47.	D	48.	C	49.	B	50.	A



全國高級中等學校 100 學年度商業類科學生技藝競賽

【 烘焙 】職種【術科】正式試卷

選手證號碼：_____ 姓名：_____

產品名稱：8 吋圓形原味戚風蛋糕並以『聖誕節』為主題裝飾的創意蛋糕。
請於 180 分鐘 (3 小時) 內完成下列動作：

- 一、使用每個麵糊重 500 公克製作 8 吋圓形原味戚風蛋糕 3 個。
※損耗不可超過 10%。

【註】提供之參考配方百分比，如不合適，在提供材料範圍之內，可自行修改配方百分比，修改後配方百分比及重量寫在製作報告表上。

- 二、在 30x30cm 板上，利用 1 個戚風蛋糕體裝飾以『聖誕節』為主題的創意蛋糕。

※蛋糕體可依創意自由切割組合並以鮮奶油裝飾，需使用花瓣花嘴和尖齒花嘴做裝飾。

※另 2 個蛋糕留作展示及試吃評分。

- 三、以杏仁膏製作二種樣式的人物，每種 1 個，共 2 個，每個重量 20~25g。
需和蛋糕結合裝飾。

- 四、考試時間為三小時，包括填寫完成「製作報告表」(由考場提供)、於工作崗位上完成作品之拍照並端出考場、及清潔工作。未完成清潔工作者，以扣分處理，然均不得超過開始扣分時間後之十分鐘。

參考配方表

	1	2	3	4	5
材料	%	%	%	%	%
低筋麵粉	100	100	100	100	100
發粉	4	3	3	3	2.5
細砂糖 1	75	40	35	35	35
鹽	2		2	2	2
蛋黃	50	70	75	75	100
牛奶	70	40	60	60	60
沙拉油	50	30	40	40	55
蛋白	100	140	150	150	200
細砂糖 2	60	80	100	100	100
塔塔粉	0.5	0.5	0.5	0.5	1
合計	511.5	503.5	565.5	565.5	655.5