

位置: > 測驗 > 期中隨堂測驗

有效期間: 2013-07-05 00:00 ~ 2014-11-30 23:59

滿分: 100 (及格: 60)

描述:

102年度07700 烘焙食品丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題10題，每題10分，皆為單選擇題，測試時間為60分鐘，請在ilms學習平台上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

1. 烘焙麵包，爐溫太高，烘焙時間不足，會產生外表皺縮且黏牙？
 O
 X
2. 利用中種法製作土司麵包，酵母的材料不屬於中種麵糰？
 O
 X
3. 菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內（或烤箱邊），而不送入最後發酵箱其原因為？
 1. 需較高濕度發酵
 2. 避免高濕高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開
 3. 不需最後發酵
 4. 需較高溫度發酵
4. 選擇包裝材料時必須注意材料是否？
 1. 美觀
 2. 高級
 3. 價廉
 4. 衛生
5. 使用食品添加物時應
 1. 與其他原料並列貯存
 2. 不必特別注意
 3. 一律放在冰箱中
 4. 分開貯存，並由專人管理
6. 蛋糕所用的發粉應為？
 1. 快性發粉
 2. 慢性發粉
 3. 雙重反應發粉
 4. 次快性發粉
7. 人體之必需胺基酸有幾種？
 1. 21
 2. 7
 3. 8 或9
 4. 5 或6
8. 下列何者為法定食品用防腐劑？
 1. 吊白塊
 2. 福馬林
 3. 丙酸鈉
 4. 硼砂
9. 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？
 1. 基本發酵不夠
 2. 入爐時麵糰高度不夠高
 3. 最後發酵時間太久
 4. 烤焙溫度太高
10. 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於21°C (70°F) 可以保存2年？
 O
 X