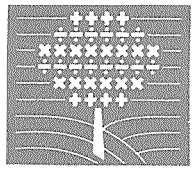
제빵·제과사 기능검정 예상문제 17



본지는 제빵·제과사 기능검정을 준비하는 기술인들을 위해 한국산업인력관리공단 출제기준에 따라 한국제과고등기술학교 홍행홍 교장이 펴낸 「제과·제빵사 시험」서 (1992, 광문각刊)를 매월 연재합니다.
게재순서는 제빵이론부터 제과이론→영양학→식품위생 순으로 이어지며, 이번호에는 제과이론의 일부가 게재됩니다.
저자인 홍교장은 서울대학교 농화학과와 미국의 A. I. B.를 졸업하고, 제과학교에서 업계 기술인을 양성하는데 몸담고 있습니다.

제과이론

문제 80

밀가루와 함께 넣는 **2단계의 분당** 사용량은?
가. 6% 나. 13%
다. 19% 라. 26%
해 설 2단계 분당=총설탕×1/3=39×1/3=13(%)

문제 81

엔젤푸드 케이크 제조시 밀가루, 분당을 넣기 전의 **머랭** 상태로 바람직한 것은?
가. 젖은 피크 초기 나. 중간 피크 초기
다. 건조 피크 초기 라. 건조 피크 후기

문제 82

엔젤푸드 케이크 제조시 **산 사전 처리법**에 대한 설명으로 틀리는 것은?
가. 흰자에 소금, 산염을 넣고 젖은 피크의 머랭을 만든다.
나. 설탕을 넣으면서 중간 피크의 머랭을 만든다.
다. 밀가루, 분당을 넣고 균일하게 혼합한다.
라. 기름칠을 균일하게 한 팬에 넣고 굽는다.

문제 83

엔젤푸드 케이크 제조시 **주석산 크림**을 넣는 이유가 아닌 것은?
가. 흰자의 알칼리성을 중화
나. pH를 낮추어 머랭을 튼튼하게 한다.
다. 머랭의 색을 희게 한다.
라. 흡수율을 높여 노화를 지연

문제 84

엔젤푸드 케이크 **반죽온도**로 적당한 것은?
가. 18℃ 이하 나. 22~24℃
다. 27~29℃ 라. 41~43℃

문제 85

엔젤푸드 케이크를 구운 후 **수축이 심한** 경우가 아닌 것은?
가. 오버 베이킹 나. 언더 베이킹
다. 흰자의 오버 믹싱 라. 흰자 믹싱 과소

문제 86

일정한 조건하에서 엔젤푸드 케이크를 219℃에서 25분 구었더니 제품의 수분이 32.3%로 되었다. 제품의 수분이 32.9%가 된 경우의 **굽기 온도**는?
가. 177℃ 나. 191℃
다. 204℃ 라. 230℃

문제 87 87

견과 엔젤푸드 케이크를 만들 때 일반적으로 견과 1에 대하여 반죽 얼마가 좋은가?
가. 3 나. 6
다. 9 라. 12

문제 88 88

퍼프페이스트리용 마아가린에서 가장 중요한 성질은?
가. 유화성 나. 가소성
다. 안정성 라. 쇼트닝성

문제 90 89

퍼프페이스트리의 **기본 배합률**은?
가. 밀가루 100%, 유지 100%, 물 50%, 소금 1%
나. 밀가루 100%, 유지 100%, 물 100%, 소금 1%
다. 밀가루 100%, 유지 50%, 물 100%, 소금 1%
라. 밀가루 100%, 유지 50%, 물 50%, 소금 1%

문제 91 90

퍼프페이스트리용 밀가루의 **단백질** 함량으로 적당한 것은?
가. 5.5~7.5% 나. 7~8%
다. 9~10% 라. 10.5%~13.0%

문제 92 91

반죽으로 충전용 유지를 싸서 밀어펴는 퍼프 페이스트리에 대한 설명으로 틀리는 것은?
가. 결이 균일하다. 나. 블란서식
다. 롤-인법 라. 스코틀랜드식

문제 93 92

퍼프페이스트리 **제조작업**에 대한 설명으로 틀리는 것은?
가. 밀어펴기를 할때 반죽의 두께가 일정해야 한다.
나. 밀어펴기를 할때 모서리는 가급적 직각이어야 한다.
다. 손가락으로 눌렀을 때 자국이 생기면 휴지가 안된 상태이다.
라. 성형은 예리한 기구로 절단하여야 한다.

문제 94 93

퍼프페이스트리가 **수축**하는 이유가 아닌 것은?
가. 밀어펴기를 과도하게 함
나. 굽기전 휴지 불충분
다. 반죽이 너무 단단함
라. 오븐 온도가 낮다.

문제 95 94

파이 껍질의 **결의 길이**가 가장 긴 경우는?
가. 유지 입자가 호두알 크기

나. 유지 입자가 콩알 크기
다. 유지 입자가 미세한 크기
라. 크래커형 껍질

문제 95

파이용 마아가린에서 가장 중요한 성질은?
가. 안정성 나. 유화성
다. 가소성 라. 유화성

문제 96

파이 껍질의 다음 **착색제**중 사용량이 가장 적은 것은?
가. 설탕 나. 포도당
다. 분유 라. 탄산수소나트륨

문제 97

파이껍질의 **착색제**라 할 수 있는 재료는?
가. 물엿 나. 밀가루
다. 유지 라. 물

문제 98

일반적으로 체리 충전물을 위해 체리 시럽 10kg에 얼마의 **물**과 **설탕**을 넣어 증량하는가?
가. 물 5kg, 설탕 5kg 나. 물 10kg, 설탕 6kg
다. 물 15kg, 설탕 5kg 라. 20kg, 설탕 3kg

문제 99

일반적으로 충전물 시럽 100에 대하여 **전분**을 얼마나 넣어 페이스트를 만드는가?
가. 6~8% 나. 12~14%
다. 16~18% 라. 20~22%

문제 100

커스터드 파이의 커스터드 **농후화제**는?
가. 우유 나. 계란
다. 전분 라. 타피오카

문제 101

참 **커스터드 크림**의 필수재료는?
가. 우유 나. 전분
다. 계란 라. 설탕

문제 102

과일파이에서 과일 충전물이 **끓어 넘치는** 이유가 아닌 것은?
가. 충전물 온도가 높다.
나. 충전물의 설탕이 너무 적다.
다. 가장자리 봉합상태가 불량한다.
라. 밑껍질이 두껍다.

문제 103

파이 껍질이 **질기고 단단한** 원인이 아닌 것은?
가. 약한 밀가루 사용 나. 믹싱이 지나침
다. 많은 파치를 혼합 라. 밀어펴기가 과도함

문제 104

파이꺼질 반죽을 **휴지**시키는 이유가 아닌 것은?
가. 반죽과 유지의 되기 조절
나. 밀어펴기가 용이
다. 반죽의 글루텐이 부드러워지고 수화가 완전히 진행
라. 파치를 감소시킨다.

문제 105

반죽형 쿠키중 수분함량이 가장 많은 제품은?
가. 드롭 쿠키 나. 스냅 쿠키
다. 쇼트브레드 쿠키 라. 스펀지 쿠키

문제 106

다음 쿠키중 제품에 **수분**이 가장 많은 것은?
가. 드롭 쿠키 나. 스냅 쿠키
다. 쇼트브레드 쿠키 라. 머랭 쿠키

문제 107

다음 쿠키중 **밀어펴서 성형**하는 쿠키는?
가. 드롭 쿠키 나. 스냅 쿠키
다. 스펀지 쿠키 라. 머랭 쿠키

문제 108

쿠키에 사용하는 **유지**에서 가장 중요한 성질은?
가. 유화성 나. 신장성
다. 안정성 라. 가소성

문제 109

쿠키에 사용하는 **암모늄염 계열**의 팽창제에 대한 설명으로 틀리는 것은?
가. 물만 있으면 단독으로 작용
나. 반응 후 잔류물이 남지 않는다.
다. 쿠키의 퍼짐을 좋게 한다.
라. 제품의 향을 개선한다.

문제 110

쿠키의 **퍼짐이 작은** 원인 아닌 것은?
가. 고운 입자의 설탕 사용
나. 과도한 믹싱
다. 반죽이 알칼리성
라. 너무 높은 온도의 오븐

문제 111

쿠키의 **퍼짐이 과도한** 원이 아닌 것은?
가. 낮은 오븐온도 나. 과량의 설탕 사용
다. 팬 기름칠이 과도 라. 반죽이 산성

문제 112

쿠키의 **퍼짐이 과도한** 원인은?
가. 반죽의 되기가 묽다.
나. 반죽이 산성
다. 설탕을 넣고 믹싱을 많이 함
라. 높은 온도의 오븐

문제 113

다음 설탕중 **쿠키의 퍼짐**이 가장 큰 것은?
가. 물엿 나. 전화당 시럽
다. 정백당 라. 포도당

문제 114

스냅쿠키와 유사하지만 **유지량**이 많은 쿠키는?
가. 드롭 쿠키 나. 쇼트브레드 쿠키
다. 스펀지 쿠키 라. 머랭 쿠키

문제 115

한 철판에 넣어 구울 **쿠키의 조건**이 아닌 것은?
가. 일정한 가격 나. 일정한 크기
다. 일정한 모양 라. 일정한 간격

문제 116

코코넛 마카롱 쿠키는 다음 중 어는 종류의 쿠키에 속하는가?
가. 드롭 쿠키 나. 스냅 쿠키
다. 스펀지 쿠키 라. 머랭 쿠키

문제 117

케이크 도우넛용 밀가루의 **단백질** 함량으로 알맞은 것은?
가. 5.5~6.5% 나. 7~8%
다. 9.5~10% 라. 10.5~13.0%

문제 118

케이크 도우넛 반죽을 **휴지**시키는 이유로 틀리는 것은?
가. 이산화탄소 가스의 발생
나. 전 재료를 수화한다.
다. 생제료를 없게 한다.
라. 껍질 형성을 빠르게 한다.

문제 119

일반적으로 도우넛 튀김 기름의 **튀김깊이**로 적당한 것은?
가. 3cm 나. 7cm
다. 12cm 라. 16cm

해답

80-나 81-나 82-다 83-라 84-라 85-가 86-다 87-라 88-나 89-가 90-가 91-다 92-라 93-나
94-마 95-라 96-가 97-나 98-자 99-다 100-자 101-다 102-자 103-가 104-다 105-라 106-다 107-나
108-라 109-라 110-라 111-나 112-라 113-라 114-나 115-가 116-라 117-라 118-라 119-가