



- 나. 밀가루를 적절히 수화시키기 위해  
 다. 성형하는 동안 반죽이 수축되지 않도록 하기 위해  
 라. 유지를 굳혀 바람직한 결을 얻기 위해
20. 발효에 영향을 미치지 않는 것은?  
 가. 소금                                   나. 쇼트닝  
 다. 설탕                                    라. 이스트푸드
21. 반죽에 사용하는 물이 연수일 때 무엇을 첨가하여야 하는가?  
 가. 설탕                                    나. 탈지분유  
 다. 이스트푸드                         라. 쇼트닝
22. 제과공업에서 표백제로 사용되면 문제가 되었던 유해물질은?  
 가. 사카린                                나. 타르색소  
 다. 롱가리트                             라. 돌신
23. 제과에서 설탕의 기능이 아닌 것은?  
 가. 감미제  
 나. 수분보유력으로 노화지연  
 다. 알코올 발효의 탄수화물 근원  
 라. 밀가루 단백질 연화
24. 식품제조 공정중에서 거품을 없애는 용도로 사용되는 첨가제는?  
 가. 글리세린                            나. 실리콘수지  
 다. 퍼퍼로닐부톡사이드            라. 프로필렌글리콜
25. 2차발효실의 온도 범위로 적당한 것은?  
 가. 20-26℃                             나. 32-45℃  
 다. 50-64℃                             라. 66-75℃
26. 우유의 일반적인 단백질과 지방함량은?  
 가. 10%이하                             나. 20%이하  
 다. 30%                                 라. 40%이하
27. 모노디글리세라이드와 디글리세라이드는 제과에서 어떤 역할을 하는가?  
 가. 유화제                                나. 감미제  
 다. 필수영양제                         라. 향산화제
28. 사탕수수의 줄기와 사탕무의 뿌리에 많은 당류는?  
 가. 포도당                                나. 젓당  
 다. 과당                                 라. 자당
29. 제품이 오븐에서 갑자기 팽창하는 요인이 아닌 것은?  
 가. 탄산가스                             나. 알코올  
 다. 가스압                               라. 단백질
30. 엔젤푸드케이크를 만들 때 반죽과정으로 맞는 것은?

- 가. 공립법으로 반죽한다.  
 나. 증탕법으로 반죽한다.  
 다. 머랭법으로 반죽한다.  
 라. 파운드케이크 반죽보다 비중을 높게 한다.
31. 성형시 등글리기의 목적이라 할 수 없는 것은?  
 가. 표피형성                             나. 가스, 포집  
 다. 끈적거림 제거                     라. 껍질색을 좋게 하기위해
32. 초콜릿의 코코아와 코코아버터의 비율은?  
 가. 5:3                                     나. 1:3  
 다. 3:1                                     라. 5:1
33. 아밀로펙틴이 100%로 이루어진 것은?  
 가. 멥쌀전분                             나. 찹쌀전분  
 다. 옥수수전분                         라. 감자전분
34. 엘로우 레이어 케이크의 전란이 55%일 때 쇼트닝의 비율은?  
 가. 40%                                   나. 50%  
 다. 60%                                   라. 70%
35. 파운드케이크의 오븐 굽기중 윗껍질이 터지지 않는 이유는?  
 가. 껍질 형성이 늦게 되었을 때  
 나. 반죽내 수분이 불충분할 때  
 다. 설탕입자가 용해되지 않고 남아 있을 때  
 라. 팬 넣기 후 오븐에 들어갈 때까지 장시간 방치했을 때
36. 식빵 반죽의 최적상태는?  
 가. 픽업단계                             나. 클린업단계  
 다. 발전단계                             라. 최종단계
37. 세균성 식중독의 특징이 아닌 것은?  
 가. 2차 감염이 적다.  
 나. 미량의 균으로 발병되지 않는다.  
 다. 잠복기간이 경구전염병에 비해 길다.  
 라. 균의 증식을 막으면 발생을 예방할 수 있다.
38. 빵의 노화지연 방법이 아닌 것은?  
 가. -18℃냉동                           나. 2-10℃보관  
 다. 유화제 공급                         라. 실온 보관
39. 흰자를 사용하는 제품 중 주석산크림과 같은 산을 넣는 이유가 아닌 것은?  
 가. 흰자의 알카리성 중화  
 나. 흰자의 거품을 강하게 한다.  
 다. 머랭의 색상을 희게한다.  
 라. 전체 흡수율을 높여 노화를 지연시킨다.

40. 10g의 베이킹파우더의 전분이 10%이고 중화가가 80일 때 중조의 양은?

- 가. 3    나. 4  
 다. 5    라. 6

41. 빵을 팬닝할 때 적당한 팬의 온도는?

- 가. 20°C                                        나. 27°C  
 다. 32°C                                        라. 35°C

42. 액중법에서 완충제의 역할을 하는 것은?

- 가. 분유    나. 밀가루  
 다. 이스트                                        라. 계란

43. 젖은 글루텐의 단백질이 26.4%라면 건조 글루텐에서는 몇 %가 되는가?(건물기준)

- 가. 26.4%                                        나. 39.6%  
 다. 52.8%                                        라. 80%

44. 결핵에 특히 중요한 감염원인이 될 수 있는 것은?

- 가. 토끼고기                                    나. 양고기  
 다. 돼지고기                                    라. 불완전 살균 우유

45. 작업장의 살균방법으로 옳은 것은?

- 가. 자외선살균                                나. 적외선살균  
 다. 가시광선살균                              라. 자연살균

46. 일반 식빵 제조시 최대부피를 가질 수 있는 쇼트닝량은?

- 가. 1%    나. 4%  
 다. 8%    라. 12%

47. 강력, 중력, 박력으로 나누는 기준은?

- 가. 지방                                        나. 단백질  
 다. 회분                                        라. 탄수화물

48. 계란흰자 540g을 얻기 위해 60g 짜리 계란 몇개가 필요한가?

- 가. 10개                                        나. 15개  
 다. 20개                                        라. 25개

49. 버터크림의 공기포집 과정에서 유지의 기능은?

- 가. 팽창기능                                    나. 윤택기능  
 다. 소화기능                                    라. 안정기능

50. 다음 중 밀가루의 분해 효소는?

- 가. 말타아제                                    나. 아밀라제  
 다. 라파제                                        라. 프로티아제

51. S-S 결합과 관계가 되는 아미노산은?

- 가. 트립토판                                    나. L-시스테인  
 다. 페티오닌                                    라. 리신

52. 식빵의 부패요인 확인 방법이 아닌 것은?

- 가. 온도                                        나. 습도  
 다. 색    라. PH

53. 기본 퍼프페이스트리의 밀가루 : 유지 : 물의 비율은?

- 가. 100:50:100                                나. 100:100:50  
 다. 100:50:50                                라. 50:50:100

54. 다음 중 산화방지제로 쓰이지 않는 것은?

- 가. BHT                                        나. BHA  
 다. PG    라. DHA

55. 반죽형 반죽법 중 유연성을 주목적으로 하는 것은?

- 가. 크림법                                      나. 블렌딩법  
 다. 1단계법                                      라. 설탕/물법

56. 다음 중 밀가루를 표백함과 동시에 숙성시키기 위해 첨가하는 물질은 ?

- 가. 유화제                                      나. 개량제  
 다. 팽창제                                      라. 접착제

57. 다음 중 이스트 발효에 가장 알맞는 PH는?

- 가. 3.5    나. 4.7  
 다. 6.5    라. 8.7

58. 다음 중 지방의 소화와 흡수를 돕는 것은?

- 가. 비타민D                                    나. 스테로이드  
 다. 위액                                        라. 담즙

59. 다음 중 간이나 근육에 저장되는 당질의 형태는?

- 가. 포도당                                      나. 갈락토오스  
 다. 과당                                        라. 글리코젠

60. 식빵을 갓 구웠을 때 껍질과 빵 속의 수분 함량으로 알맞는 것은 ?

- 가. 껍질 50%, 속 50%                        나. 껍질 38%, 속 45%  
 다. 껍질 15%, 속 42%                        라. 껍질 15%, 속 38%

**정답**

1	가	11	라	21	다	31	라	41	다	51	나
2	가	12	나	22	다	32	가	42	가	52	다
3	가	13	라	23	다	33	나	43	라	53	나
4	라	14	다	24	나	34	다	44	라	54	라
5	라	15	가	25	나	35	가	45	가	55	나
6	다	16	나	26	가	36	라	46	나	56	나
7	라	17	라	27	가	37	다	47	나	57	나
8	라	18	다	28	라	38	나	48	나	58	라
9	가	19	가	29	라	39	라	49	가	59	라
10	라	20	나	30	다	40	나	50	라	60	다