

제7회 제과기능사 시험 기출문제

1. 옐로우 레이어 케이크를 제조할 때 쇼트닝을 50% 사용할 경우 계란 사용량은?

- ① 45%
- ② 55%
- ③ 65%
- ④ 75%

2. 제과에서 달걀 제품 사용에 대한 설명 중 틀린 것은?

- ① 밀가루의 질이 나쁠 때는 달걀 사용량도 줄인다
- ② 구성재료로 케이크의 구조를 형성한다
- ③ 달걀 중의 액체 성분은 케이크의 수분을 공급한다
- ④ 케이크의 색을 먹음직스럽게 한다

3. 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 좋은가?

- ① 30°C
- ② 35°C
- ③ 60°C
- ④ 85°C

4. 파이반죽을 냉장고에 휴지시키는 이유가 아닌 것은?

- ① 밀가루의 수분 흡수를 돕는다
- ② 유지의 결 형성을 돕는다
- ③ 작업시 끈적임을 방지한다
- ④ 제품의 퍼짐을 크게 한다

5. 케이크 팬 용적 410cm³에 100g의 스펀지 케이크 반죽을 넣어 좋은 결과를 얻었다면 팬용적 1,230cm³에 넣어야 할 스펀지 케이크의 반죽무게는?

- ① 123g
- ② 200g
- ③ 300g
- ④ 410g

6. 다음 중 제과에서 설탕의 기능과 가장 거리가 먼 것은?

- ① 부피 증가
- ② 감미도 증가
- ③ 연화 작용
- ④ 수분 보유작용

7. 밀가루와 유지를 믹싱한 후 다른 건조재료와 액체재료 일부를 투입하여 믹싱하는 것으로 유연감을 우선으로 하는 제품에 많이 사용하는 믹싱법은?

- ① 크림법
- ② 블렌딩법

- ③ 설탕/물법
- ④ 1단계법

8. 젤리 롤을 마는데 터지는 경우를 감소시키기 위한 다음의 조치 중 부적당한 것은?

- ① 설탕의 일부를 물엿으로 대체한다
- ② 팽창제 사용을 증가시킨다
- ③ 덱스트린의 점착성을 이용한다
- ④ 노른자를 감소시키고 전란을 증가시킨다

9. 빵 과자의 표면을 아이싱하는데 쓰이는 풍당(혼당)을 만들 때 설탕 시럽은 몇 도로 끓이는가?

- ① 100°C
- ② 107°C
- ③ 116°C
- ④ 124°C

10. 스펀지 케이크의 부피가 작아진 원인에 대한 설명으로 틀리는 항목은?

- ① 낮은 온도의 오븐에 넣고 구울 때
- ② 계란을 기포할 때 기구에 기름기가 많을 때
- ③ 급속한 냉각으로 수축이 일어날 때
- ④ 녹인 버터 첨가시 믹싱이 지나치게 될 때

11. 부드럽고 가벼운 양질의 스펀지 케이크를 만들기 위한 밀가루의 단백질과 회분의 함량으로 가장 바람직한 항목은?

- ① 단백질 5.5~7.5%, 회분 0.29~0.33%
- ② 단백질 7.5~9.5%, 회분 0.33~0.38%
- ③ 단백질 9.5~10.5%, 회분 0.40~0.45%
- ④ 단백질 11.0% 이상, 회분 0.45% 이상

12. 다음 제품 중 비교적 고온에서 굽는 제품은?

- ① 파운드 케이크
- ② 시퐁 케이크
- ③ 퍼프 페이스트리
- ④ 과일 케이크

13. 슈 제조시 팽창제 투입시기로 알맞은 것은?

- ① 밀가루와 함께 투입한다
- ② 호화 직전에 투입한다

- ③ 호화 후 투입한다
- ④ 마지막 계란 투입시 투입한다

14. 다음 중 나가사끼 카스테라 제조시 휘젓기를 하는 이유로 알맞지 않은 것은?

- ① 반죽온도를 균일하게 한다
- ② 껍질 표면을 매끄럽게 한다
- ③ 내상을 균일하게 한다
- ④ 팽창을 원활하게 한다

15. 다음 중 생크림 기포시 품온으로 알맞은 것은?

- ① -5~0℃ ② 0~10℃
- ③ 10~15℃ ④ 18~22℃

16. 스트레이트법(Straight method)에 의한 식빵제조의 경우 이스트의 최적 사용 범위는?

- ① 1~2% ② 2~3%
- ③ 3~5% ④ 5~8%

17. 제빵시 탈지분유를 1% 증가할 때마다 몇 %의 흡수량이 증가되는가?

- ① 1% ② 3%
- ③ 5% ④ 7%

18. 표준 스트레이트법에서 최종반죽의 온도는?

- ① 23℃ ② 25℃
- ③ 27℃ ④ 29℃

19. 일반적인 스트레이트법을 비상 스트레이트법으로 변경시킬 때 필수적인 조치가 아닌 것은?

- ① 수분 흡수율을 1% 감소시킴
- ② 이스트 사용량을 2배로 증가시킴
- ③ 설탕 사용량을 1% 감소시킴
- ④ 분유 사용량 감소시킴

20. 반죽 속도가 반죽 및 제품에 미치는 영향을 설명한 것 중 잘못된 것은?

- ① 고속 반죽으로 만든 식빵의 표피는 단단하며 질기다
- ② 고속으로 배합된 반죽이 저속으로 배합된 반죽보다 더 많은 물을 흡수한다
- ③ 고속으로 배합된 반죽이 저속으로 배합된 반죽보다 발전시간이 짧다

④ 반죽 속도는 향과 맛, 표피 색에는 영향이 적다

21. 데니쉬 페이스트리 반죽의 적정 온도는?

- ① 18 ~ 22℃ ② 26 ~ 31℃
- ③ 35 ~ 38℃ ④ 46 ~ 49℃

22. 빵 발효에 직접적인 영향을 주는 재료가 아닌 것은?

- ① 쇼트닝 ② 밀가루
- ③ 설탕 ④ 이스트

23. 제빵에 있어서 발효의 주된 목적은?

- ① 가스를 포용할 수 있는 상태로 글루텐의 연화를 시키는 것이다
- ② 탄산가스와 메틸 알콜을 생성시키는 것이다
- ③ 이스트를 증식시키기 위한 것이다
- ④ 분할 및 성형이 잘 되도록 하기 위한 것이다

24. 제빵시 굽기 및 냉각 손실이 12%이고 완제품이 500g이라면 분할량은 얼마인가?

- ① 568g ② 575g
- ③ 580g ④ 585g

25. 성형과정을 거치는 동안에 반죽이 거친 취급을 받아 상처받은 상태이므로 이를 회복시키기 위해 글루텐 숙성과 팽창을 도모하는 과정은?

- ① 1차 발효 ② 중간 발효
- ③ 편치 ④ 2차 발효

26. 건포도 식빵을 구울 때 주의할 점은?

- ① 윗불을 조금 약하게 한다
- ② 윗불을 조금 강하게 한다
- ③ 굽는 시간을 늘린다
- ④ 오븐 온도를 높게 한다

27. 제빵의 제품평가에 있어서 외부평가 기준이 아닌 것은?

- ① 굽기의 균일함 ② 조직의 평가
- ③ 터짐과 찢어짐 ④ 껍질의 성질

28. 다음 중 빵의 노화가 가장 빨리 일어나는 온도는?

- ① -18℃ ② 0℃
- ③ 20℃ ④ 35℃

29. 액체 발효법에서 가장 적당한 발효점 측정법은?

- ① 부피 증가 ② 거품의 상태
- ③ 산도 측정 ④ 액의 색변화

30. 소금을 늦게 넣어 믹싱 시간을 단축하는 방법은?

- ① 염장법 ② 후염법
- ③ 염지법 ④ 혼제법

31. 제과용 밀가루 제조에 사용되는 밀로 가장 좋은 것은?

- ① 경질동맥 ② 경질춘맥
- ③ 연질동맥 ④ 연질춘맥

32. 껍질을 포함하여 60g의 달걀 1개에서 가식부분은 몇 g 정도인가?

- ① 35g ② 42g
- ③ 49g ④ 54g

33. 제과에 많이 쓰이는 '럼주'는 무엇을 원료로 하여 만드는 술인가?

- ① 옥수수 전분 ② 포도당
- ③ 당밀 ④ 타피오카

34. 용해도가 가장 좋아 냉음료에 사용되는 설탕은?

- ① 그라뉴당 (granulated sugar)
- ② 정백당 (white sugar)
- ③ 황설탕 (brown sugar)
- ④ 과립삼당 (frost sugar)

35. pH 9인 물 1 l 와 pH 4인 물 1 l 를 섞었을 때 이 물의 액성은?

- ① 약산성 ② 강알칼리성
- ③ 중성 ④ 약알칼리성

36. 밀가루로 빵을 만드는 큰 이유는?

- ① 단백질로서 글루테닌과 글리아딘이 있기 때문
- ② 단백질로서 전분과당과 기타 효소가 있기 때문
- ③ 소맥분이 지닌 회분 함량이 많기 때문
- ④ 소맥분의 지방 때문

37. 감미제와 거리가 먼 것은?

- ① 물엿 ② 전화당
- ③ 맥아시럽 ④ 젤라틴

38. 제빵에서 쇼트닝의 주요 기능은 윤활 작용이다.

다음 중 쇼트닝을 몇 % 사용했을 때 제품의 부피가 최대가 되겠는가?

- ① 0~2% ② 3~5%
- ③ 7~9% ④ 10~13%

39. 다음 유제품 중 일반적으로 100g당 열량을 가장 많이 함유한 것은?

- ① 요구르트 ② 탈지분유
- ③ 가공치즈 ④ 시유

40. 일반적으로 생이스트의 고형분 함량은?

- ① 3% ② 12%
- ③ 30% ④ 70%

41. 일시적 경수를 바르게 설명한 것은?

- ① 가열시 탄산염으로 되어 침전된다
- ② 끓여도 제거되지 않는다
- ③ 황산염에 기인한다
- ④ 보일러에 쓰면 좋은 물이다

42. 글리코젠을 설명하는 말이 아닌 것은?

- ① 일명 동물성 전분이라고도 말한다
- ② 주로 간이나 근육조직에 저장된다
- ③ 분자량은 전분보다 적지만 가지가 훨씬 많다
- ④ 글리코젠은 쓴맛을 갖는다

43. 분당을 제조할 때 전분을 첨가하는 이유는?

- ① 용해도를 증가시키기 위함
- ② 감미도를 늘이기 위함
- ③ 영감을 방지하기 위함
- ④ 수율을 증가시키기 위함

44. 제빵용 밀가루에서 빵 발효에 많은 영향을 주는 손상전분의 적정한 함량은?

- ① 0% ② 1~3.5%
- ③ 4.5~8% ④ 9~12.5%

45. 다음의 효소 중 일반적인 제빵용 이스트에는 없기 때문에 관계되는 당은 발효되지 않고 잔류당으로 빵 제품내에 남게 하는 것은?

- ① 말타아제(maltase) ② 인벌타아제(invertase)

- ③ 락타아제(lactase) ④ 쪼마아제(zymase)
46. 다음 중 수소첨가를 하여 만든 제품은?
 ① 쇼트닝 ② 버터
 ③ 라아드 ④ 콩기름
47. 다음 중 효소와 기질명이 서로 맞지 않는 것은?
 ① 리파아제-지방 ② 아밀라아제-섬유소
 ③ 펩신-단백질 ④ 말타아제-맥아당
48. 스펀지 케이크를 먹었을 때 가장 많이 섭취하게 되는 영양소는?
 ① 당질 ② 단백질
 ③ 지방 ④ 무기질
49. 유지의 도움으로 흡수, 운반되는 비타민으로만 구성된 것은?
 ① 비타민 A, B, C, D ② 비타민 B, C, E, K
 ③ 비타민 A, C, E, K ④ 비타민 A, D, E, K
50. 다음 단백질에 대한 설명 중 틀린 것은?
 ① 1차 구조 - 아미노산과 아미노산이 펩티드 결합으로 연결되어 있다
 ② 2차 구조 - 아미노산 사슬이 코일 구조를 가지고 있다
 ③ 3차 구조 - 2차 구조의 코일이 입체 구조를 이루어 굽혀져 있다
 ④ 4차 구조 - 2차 구조의 코일이 평면 구조를 이루어 굽혀져 있다
51. 계란의 난황계수를 측정할 다음 결과 중 가장 신선하지 못한 것은?
 ① 0.1 ② 0.2
 ③ 0.3 ④ 0.4
52. 작업공간의 살균에 가장 적당한 것은?
 ① 자외선 살균 ② 적외선 살균
 ③ 가시광선 살균 ④ 자비 살균
53. 작업장의 방충, 방서용 금속망의 그물 크기는 어느 정도가 적당한가?
 ① 5 mesh ② 15 mesh
 ③ 20 mesh ④ 30 mesh

54. 페디스토마의 제1 중간 숙주는?
 ① 돼지 고기 ② 쇠고기
 ③ 참붕어 ④ 다슬기
55. 엔트로톡신의 독소에 의해 식중독을 일으키는 균은?
 ① 아리조나균 ② 보툴리누스균
 ③ 장염비브리오균 ④ 포도상구균
56. 아플라톡신은 다음 중 어느 것과 가장 관계가 있는가?
 ① 감자독 ② 효모독
 ③ 세균독 ④ 곰팡이독
57. 식품제조 공정 중에서 거품을 없애는 용도로 사용되는 첨가물은?
 ① 글리세린 ② 실리콘 수지
 ③ 피페로닐 부톡사이드 ④ 프로펠렌 글리콜
58. 제과·제빵제품에서 생육하는 미생물의 가장 중요한 생활 환경조건은?
 ① 수분, 온도, 영양물질
 ② 수분, 지방, 기압
 ③ 화학팽창제, 건조, 소금
 ④ 온도, 건조, 삼투압
59. 냉장의 목적과 가장 관계가 먼 것은?
 ① 식품의 보존기간 연장 ② 미생물 멸균
 ③ 세균의 증식 억제 ④ 자기효소 지연
60. 대장균 O-157이 내는 독성 물질은?
 ① 베로톡신 ② 테트로도톡신
 ③ 삭시톡신 ④ 베네루핀

정답

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