2001년 제1회 제빵기능사 시험 기출문제

(시행일자 : 2001년 1월 21일)

1. 일반적으로 옐로우 레이어 케이크의 반죽온도는 어느 정도가 적당한가?
① 16℃ ② 20℃
③ 24℃ ④ 30℃

2. 믹서의 기능이 좋아서 노동력과 시간을 절약하는 믹싱방법으로 에어믹서를 사용할 때 사용되는 것은?
① 크림법 ② 블랜딩법
③ 설탕/물법 ④ 1단계법

3. 스펀지 케이크 반죽에 버터를 사용하고자 할 때 버터의 온도는 얼마가 가장 좋은가?
① 30℃ ② 35℃
③ 60℃ ④ 85℃

4. 고율배합 제품과 저율배합 제품의 비중을 비교해 본 결과 일반적으로 맞는 것은?
① 고율배합 제품의 비중이 높다.
② 저율배합 제품의 비중이 높다.
③ 비중의 차이가 없다.
④ 제품의 크기에 따라 비중의 차이가 있다.

5. 아이스크림 제조에서 오버런(Over-run)이란?
① 교반에 의해 크림의 체적이 몇 % 증가하는가를 나타낸 수치
② 생크림 안에 들어있는 유지방이 움집해서 완전 액체로부터 분리된 것
③ 살균 등의 가열조작에 의해 불안정하게 된 유지의 결정을 적온으로 해서 안정화시킨 숙성조작
④ 생유 안에 들어있는 큰 지방구를 미세하게 해서 안정화하는 공정

6. 푸딩을 제조할 때 경도의 조절은 어떤 재료를 증감하면 되는가?
① 베이킹파우더 ② 설탕
③ 계란 ④ 소금

7. 굳어진 설탕 아이싱 크림을 여리게 하는 방법으로 부적당한 것은?
① 설탕시럽을 더 넣는다.
② 중탕으로 가열한다.
③ 전분이나 밀가루를 넣는다.
④ 소량의 물을 넣고 중탕으로 가온한다.

8. 옐로우 레이어 케이크에서 설탕 110%, 유화쇼트닝 50%를 사용한 경우 분유의 사용량은?
① 6% ② 8%
③ 10% ④ 12%

9. 슈크림 제조공정에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 물에 소금과 유지를 넣고 센 불에서 끓인 후 밀가루를 넣고 저으면서 완전히 호화시킨다.
② 60~65℃로 냉각시키고 계란을 소량씩 넣으면서 매끈한 반죽을 만든다.
③ 보통은 원형 모양깍지를 이용하여 평철판에 짜놓고 물을 분무하여 껍질이 빨리 형성되는 것을 막아준다.
④ 굽기 초기에는 윗불을 강하게 하여 표피 색상을 빨리 내며, 굽는 열에 예민하기 때문에 수시로 오븐 문을 열고 슈의 굽기 상태를 확인해야 한다.

10. 가수분해나 산화에 의하여 튀김기름을 나쁘게 만드는 요인이 아닌 것은?
① 온도 ② 물
③ 공기 또는 산소 ④ 비타민E(토코페롤)

11. 과일 케이크를 만들 때 과일이 가라앉는 이유에 대한 설명으로 틀린 것은?
① 강도가 약한 밀가루의 사용
② 믹싱이 지나치고 큰 공기방울이 반죽에 남는 경우
③ 진한 속색을 위한 탄산수소나트륨의 과다 사용
④ 시럽에 담근 과일은 시럽을 배수시켜 사용

12. 계란 40%를 사용하여 만든 커스타드 크림과 비슷한 되기를 만들기 위하여 계란 전량을 옥수수 전분으로 대치한다면 얼마 정도가 적당한가?
① 10% ② 20%
③ 30% ④ 40%

13. 밀가루 : 계란 : 설탕 : 소금을 100 : 166 : 166 : 2의 기본 배합으로 하여 적정 범위 내에서 각 재료를 가감하여 만드는 제품은?
① 파운드 케이크 ② 엔젤푸드 케이크
③ 스펀지 케이크 ④ 머랭 케이크

14. 다음 제품 중 오븐에 넣기 전에 약한 충격을 가하여 굽는 제품은?
① 파운드 케이크 ② 젤리롤 케이크
③ 슈 ④ 피칸파이

15. 다음 중 무스 제조시 젤라틴을 팽윤시키려 할 때 물 사용량으로 알맞은 것은?
① 젤라틴과 동량 ② 젤라틴의 2~3배
③ 젤라틴의 4~5배 ④ 젤라틴의 9~10배

16. 빵 믹싱 단계 중 신장성이 가장 큰 단계는?
① 픽업 단계 ② 발전 단계
③ 최종 단계 ④ 파괴 단계

17. 반죽 흡수량에 관한 설명 중 틀린 것은?
① 반죽 온도가 낮아지면 흡수량 증가
② 후염법의 경우 흡수량 증가
③ 손상전분이 적으면 흡수량 증가
④ 직접법은 스펀지법보다 흡수량이 많음

18. 스트레이트법으로 만드는 식빵을 비상 스트레이트법으로 바꾸어 만들 때 해야 하는 필수적인 조치사항이 아닌 것은?
① 이스트 사용량을 2배로 증가시킨다.
② 설탕을 1% 감소시킨다.
③ 반죽온도를 높인다.
④ 믹싱시간을 감소시킨다.

19. 반죽기의 기능 중 잘못된 것은?
① 균일하게 재료를 분산, 혼합하여야 한다.
② 수화를 적당히 시켜야 한다.
③ 글루텐 결합을 잘 시켜야 한다.
④ 반죽마찰열을 발생시켜야 한다.

20. 빵의 팬닝(팬에 넣기)에 있어 팬의 온도로 가장 적합한 것은?
① 냉장온도 (1~5℃) ② 20~24℃
③ 30~35℃ ④ 60℃ 이상

21. 팬에 칠하는 팬오일로 유지를 사용할 때 다음 중 어떤 특성이 높은 것으로 선택하는 것이 좋은가?
① 가소성 ② 크림성
③ 발연점 ④ 비등점

22. 스트레이트법으로 제빵시 일반적으로 1차 발효실의 습도는 몇 %가 적당한가?
① 55~60% ② 65~70%
③ 75~80% ④ 85~90%

23. 식빵제조에서 1차 발효 손실은 일반적으로 얼마인가?
① 1~2% ② 7~9%
③ 10~13% ④ 15~17%

24. 성형시 둥글리기의 목적이 될 수 없는 것은?
① 표피를 형성시킨다. ② 가스포집을 돕는다.
③ 끈적거림을 제거한다. ④ 껍질색을 좋게 한다.

25. 적당한 2차 발효점은 여러 여건에 따라 차이가 있다. 일반적으로 완제품의 몇 %까지 팽창시키는가?
① 30~40% ② 50~60%
③ 70~80% ④ 90~100%

26. 어떤 제품을 다음과 같은 조건으로 구웠을 때 제품에 남는 수분이 가장 많은 것은?
① 165℃에서 45분간 ② 190℃에서 35분간
③ 205℃에서 30분간 ④ 220℃에서 30분간

27. 빵의 포장온도로 가장 적합한 것은?
① 15~20℃ ② 25~30℃
③ 35~40℃ ④ 45~50℃

28. 제빵의 제품평가에 있어서 외부평가의 기준이 아닌 것은?
① 굽기의 균일함 ② 조직의 평가
③ 터짐과 찢어짐 ④ 껍질의 성질

29. 빵의 노화현상이 아닌 것은?
① 곰팡이 발생 ② 탄력성 상실
③ 껍질이 질겨짐 ④ 풍미의 변화

30. 식빵의 기본배합 중 쇼트닝 사용량은 소맥분에 대하여 몇 % 정도인가?
① 1% ② 4%
③ 8% ④ 12%

31. 다음의 문항 중 밀알의 구조를 크게 3부분으로 나누었을 때 여기에 해당되지 않는 것은?
① 배아 ② 세포
③ 내배유 ④ 껍질 부위

32. 설탕의 감미도를 100으로 할 때 포도당의 감미도는?
① 16 ② 32
③ 75 ④ 130

33. 밀, 쌀, 고구마 전분 중 아밀로팩틴의 함량은 어느 정도인가?
① 29~30% ② 50~60%
③ 70~80% ④ 100%

34. 다음의 탄수화물 중에서 분자량이 가장 큰 것은?
① 포도당 ② 과당
③ 맥아당 ④ 전분

35. 주로 빵, 과자 제품에서 기름에 함유되어 있는 글리세린의 작용 특성과 거리가 먼 것은?
① 흡수성 ② 안전성
③ 용매 ④ 항산화성

36. 밀에 1.8%의 회분이 있을 때 이를 제분하여 1급 밀가루를 만들면 밀가루에는 얼마 정도의 회분이 남는가?
① 0.1~0.2% ② 0.4~0.45%
③ 0.6~0.65% ④ 0.8~0.9%

37. 밀가루 수분함량이 1% 감소할 때마다 흡수율은 얼마나 증가하는가?
① 0.3~0.5% ② 0.75~1%
③ 1.3~1.6% ④ 2.5~2.8%

38. 식빵에서 설탕의 기능과 가장 거리가 먼 것은?
① 반죽시간 단축 ② 이스트의 영양공급
③ 껍질색 개선 ④ 수분 보유제

39. 유지에 있어 어느 한도 내에서 파괴되지 않고 외부 힘에 따라 변형될 수 있는 성질은?
① 가소성 ② 연화성
③ 발연성 ④ 연소성

40. 제빵에서 탈지 분유를 밀가루 대비 4~6%를 사용할 때의 영향이 아닌 것은?
① 믹싱 내구성을 높인다. ② 발효 내구성을 높인다.
③ 흡수율을 증가시킨다. ④ 껍질색을 여리게 한다.

41. 다음은 분말계란과 생란을 사용할 때의 장단점이다. 옳은 것은?
① 생란은 취급이 용이하고, 영양가 파괴가 적다.
② 생란이 영양은 우수하나, 분말 계란보다 공기 포집력이 떨어진다.
③ 분말 계란이 생란보다 저장면적이 커진다.
④ 분말 계란은 취급이 용이하나, 생란에 비해 공기 포집력이 떨어진다.

42. 압착 효모의 일반적인 저장 온도는?
① 3℃ ② 24℃
③ 18℃ ④ -10℃

43. 제빵용 배합수로 가장 적합한 물은?
① 연수 ② 아경수
③ 일시적 경수 ④ 영구적 경수

44. 연수(물)를 사용했을 때 나타나는 현상이 아닌 것은?
① 생지의 점착성이 증가한다.
② 가수량이 감소한다.
③ 오븐 스프링이 나쁘다.
④ 생지의 탄력성이 강하다.

45. 다음의 효소 중 일반적인 제빵용 이스트에는 없기 때문에 관계되는 당은 발효되지 않고 잔류당으로 빵 제품 내에 남게 하는 것은?
① 말타아제 ② 인벌타아제
③ 락타아제 ④ 찌마아제

46. 인체 내의 소화효소로 가수분해되는 중요한 다당류는?

① 셀룰로오스 ② 전분
③ 펙틴 ④ 유당

47. 일반적으로 체중 1kg당 단백질의 생리적 필요량은?
① 1g ② 5g
③ 10g ④ 15g

48. 장 점막을 통하여 흡수된 지방질에 관한 설명 중 틀린 것은?
① 복합 지방질을 합성하는데 쓰인다.
② 과잉의 지방질은 지방조직에 저장된다.
③ 발생하는 에너지는 탄수화물이나 단백질보다 적어 비효율적이다.
④ 콜레스테롤을 합성하는데 쓰인다.

49. 다음 1g 중 칼로리가 가장 높은 것은?
① 녹말가루 ② 설탕
③ 식용유 ④ 우유

50. 유지의 산패를 억제시키는 비타민, 즉 항산화 효과를 나타내고 있는 것은?
① 비타민A ② 비타민B
③ 비타민D ④ 비타민E

51. 조리빵류의 부재료로 활용되는 육가공품의 부패로 암모니아와 염기성 물질이 pH형성시 다음 중 어느 쪽으로 기우는가?
① 변화가 없음 ② 산성
③ 중성 ④ 알카리성

52. 부패 미생물이 번식할 수 있는 최저 수분활성도의 순서가 맞는 것은?
① 세균 > 곰팡이 > 효모 ② 세균 > 효모 > 곰팡이
③ 효모 > 곰팡이 > 세균 ④ 효모 > 세균 > 곰팡이

53. 독소형 식중독에 속하는 것은 다음 중 어느 것인가?
① 포도상구균 ② 장염비브리오균
③ 병원성대장균 ④ 살모넬라균

54. 테트로도톡신은 다음 어느 식중독의 원인 물질인가?
① 조개 식중독 ② 버섯 식중독
③ 복어 식중독 ④ 감자 식중독

55. 합성 보존료와 거리가 먼 것은?
① 안식향산 ② 소르빈산
③ 부틸히드록시아니졸 ④ 데히드로초산

56. 빵의 제조과정에서 빵반죽을 분할기에서 분할할 때 달라붙지 않게 하는 첨가물은?
① 호료 ② 피막제
③ 용제 ④ 이형제

57. 다음 중 살모넬라균에 의한 식중독 증상과 가장 거리가 먼 것은?
① 심한 설사 ② 급격한 발열
③ 신경마비 ④ 심한 복통

58. 식품 중에서 자연적으로 생성되는 천연 유독성분에 대한 설명이 잘못된 것은?
① 아몬드, 살구씨, 복숭아씨 등에는 아미그달린이라는 천연의 유독성분이 존재한다.
② 천연 유독성분 중에는 사람에게 발암성, 돌연변이, 기형유발성, 알레르기성, 영양장애 및 급성중독을 일으키는 것들이 있다.
③ 유독성분의 생성량은 동, 식물체가 생육하는 계절과 환경 등에 따라 영향을 받는다.
④ 천연의 유독성분들은 모두 열에 불안정하여 100℃로 가열하면 독성이 분해되므로 인체에 무해하다.

59. 파리 및 모기 구제의 가장 이상적인 방법은?
① 살충제를 뿌린다. ② 발생지를 제거한다.
③ 음식물을 잘 보관한다. ④ 유충을 구제한다.

60. 인·축공동 전염병이 아닌 것은?
① 탄저병 ② 장티푸스
③ 결핵 ④ 야토병

정답

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