

1과목 : 제조이론

1. 과일 파이의 충전물을 만들 때 주스에 대한 일반적인 전분의 사용량으로 가장 적당한 것은?

- ① 1-2% ② 6-8%
③ 12-14% ④ 17-19%

2. 커피시럽을 사용한 아이싱을 무엇이라 하는가?

- ① 후렛 아이싱(Flat icing)
② 버터 스카치 아이싱(Butter scotch icing)
③ 캐러멜 아이싱(Caramel icing)
④ 모카 아이싱(Mocha icing)

3. 설탕에 물을 넣고 109~120℃까지 가열시켜 시럽을 만든 후 냉각시켜서 교반하여 새하얗게 만든 제품은?

- ① 머랭 ② 캔디
③ 풍당 ④ 휘핑크림

4. 다음 머랭(Meringue)의 종류 중 설탕을 끓여 시럽으로 만들어 제조하는 것은?

- ① 이탈리아 머랭
② 스위스 머랭
③ 따뜻한 물로 중탕하여 제조하는 머랭(온제머랭)
④ 얼음물로 차게하여 제조하는 머랭(냉제머랭)

5. 다음 문항 중 쿠키의 퍼짐성이 작은 이유에 해당하지 않는 것은?

- ① 믹싱이 지나침
② 글루텐 함량이 높은 밀가루 사용
③ 너무 진 반죽
④ 완전한 설탕의 용해

6. 파운드 케이크 제조시 윗면이 터지지 않는 경우는?

- ① 굽기 중 껍질 형성이 느릴 때
② 반죽내의 수분이 불충분할 때
③ 설탕 입자가 용해되지 않고 남아있는 경우
④ 반죽을 팬에 넣은 후 굽기까지 장시간 방치한 경우

7. 다음 제품 중 비용적이 가장 큰 제품은?

- ① 파운드 케이크 ② 엘로우 레이어 케이크
③ 스펀지 케이크 ④ 식빵

8. 생크림 기포시 품온으로 가장 알맞은 것은?

- ① -5 ~ -1℃ ② 0 ~ 10℃
③ 15 ~ 20℃ ④ 21 ~ 24℃

9. 다음 제품 중 굽기전 충분한 휴지를 한 후 굽기하는 제품은?

- ① 오를렛 ② 버터스펀지케이크
③ 오렌지쿠키 ④ 퍼프페이스트리

10. 엘로우 레이어 케이크에서 쇼트닝과 계란과의 관계는?

- ① 쇼트닝 × 0.8 = 계란 ② 쇼트닝 × 1.0 = 계란
③ 쇼트닝 × 1.1 = 계란 ④ 쇼트닝 × 1.2 = 계란

11. 롤 케이크를 만들려고 한다. 다음 설명 중 틀린 것은?

- ① 구운 후 어느 정도 냉각되면 압력을 가하여 수평을 맞춘다.
② 양이 적은 반죽은 높은 온도에서 굽는다.
③ 얇은 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.
④ 두꺼운 반죽은 낮은 온도에서 굽는다.

12. 쿠키의 포장 온도로 가장 적당한 것은?

- ① 2 ~ 5℃ ② 8 ~ 10℃
③ 25 ~ 30℃ ④ 45 ~ 50℃

13. 튀김 기름으로서 적당치 않는 것은?

- ① 천연의 항산화제가 있다.
② 발연점이 높다.
③ 수분이 10% 이하이다.
④ 저장성과 안정성이 높다.

14. 롤 케이크를 말 때 표면이 터질 경우의 조치사항이 아닌 것은?

- ① 팽창요인을 줄인다.
② 노른자 사용량을 높인다.
③ 높은 온도에서 빨리 굽는다.
④ 설탕의 일부를 물엿으로 바꿔 쓴다.

15. 반죽형 케이크를 반죽 믹싱법에 대한 설명으로 틀리는 것은?

- ① 크림법은 유지와 설탕 및 계란으로 크림을 만든다.
② 블렌딩법은 유지와 밀가루를 먼저 혼합한다.
③ 단단계법은 모든 재료를 한번에 넣고 혼합한다.
④ 설탕물법은 설탕 1을 물 2의 비율에 용해하여 액당을 만든다.

16. 스펀지 &도우법에서 스펀지의 표준온도는 얼마인가?

- ① 19 ~ 20℃ ② 23 ~ 24℃
③ 27 ~ 28℃ ④ 30 ~ 31℃

17. 식빵 제조에서 1차 발효 손실은 일반적으로 얼마인가?

- ① 1-2% ② 7-9%
③ 10-13% ④ 15-17%

18. 오븐 온도가 높을 때 식빵 제품에 미치는 영향이 아닌 것은?

- ① 부피가 적다. ② 껍질색이 진하다.
③ 언더베이킹이 되기 쉽다. ④ 질긴 껍질이 된다.

19. 빵을 포장하려 할 때 가장 적합한 빵의 온도와 수분 함량은?

- ① 30℃, 30% ② 35℃, 38%
③ 42℃, 45% ④ 48℃, 55%

20. 지나친 반죽 상태(과발효)가 제품에 미치는 영향을 잘못 설명한 것은?

- ① 부피가 크다. ② 향이 강하다.
③ 껍질이 두껍다. ④ 팬흐름이 적다.

- ③ 약 15% ④ 약 23%
42. 활성건조효모를 녹일 때 가장 적당한 온도는?
 ① 10 - 20℃ ② 20 - 30℃
 ③ 40 - 45℃ ④ 50 - 55℃
43. 일시적 경수에 대하여 바르게 설명한 것은?
 ① 끓임으로 물의 경도가 제거되는 물
 ② 황산염에 기인하는 물
 ③ 끓여도 제거되지 않는 물
 ④ 보일러에 쓰면 좋은 물
44. 이스트푸드의 구성성분 중 칼슘염의 주기능은?
 ① 이스트 성장에 필요하다.
 ② 반죽에 탄성을 준다.
 ③ 오븐팽창이 커진다.
 ④ 물조절제의 역할을 한다.
45. 핵과류(核果類)에 속하지 않는 것은?
 ① 복숭아(peach) ② 살구(apricot)
 ③ 자두(plum) ④ 포도(grape)
46. 다음 중 수용성 비타민은?
 ① 비타민 B₁ ② 비타민 A
 ③ 비타민 D ④ 비타민 E
47. 어떤 밀가루의 조성이 수분 11%, 단백질 12%, 탄수화물 72%, 지방질 1.5%, 기타 4% 일 때 이 밀가루의 g당 열량은?
 ① 약 1.0 kcal ② 약 3.5 kcal
 ③ 약 6.8 kcal ④ 약 8.1 kcal
48. 밀가루의 전분이 소화과정 중에 생성되는 당이 아닌 것은?
 ① 맥아당 ② 덱스트린
 ③ 유당 ④ 포도당
49. 콜레스테롤(Cholesterol)이 함유되어 있는 식품은?
 ① 옥수수유 ② 대두유
 ③ 들기름 ④ 라드
50. 난백이 교반에 의해 머랭으로 변하는 현상을 무엇이라고 하는가?
 ① 단백질 변성 ② 단백질 평형
 ③ 단백질 강화 ④ 단백질 변패

4과목 : 식품위생학

51. 제분된 밀가루의 표백과 숙성에 이용되는 첨가물은?
 ① 증점제 ② 소맥분개량제
 ③ 유화제 ④ 팽창제
52. 다음 중 유해성 착색료는?
 ① 동클로필 ② 베타 카로틴
 ③ 카르민 ④ 로다민 B

53. 경구전염병과 비교할 때, 세균성 식중독의 특징인 것은?
 ① 2차 감염이 자주 발생한다.
 ② 미량이 균량이라도 감염을 일으킨다.
 ③ 잠복기가 짧다.
 ④ 면역성이 있다.
54. 다음 중 세균에 의한 경구 전염병은?
 ① 콜레라 ② 유행성 간염
 ③ 폴리오 ④ 진균독증
55. 다음의 제과·제빵용 부재료를 같은 조건에서 보존할 때 이들의 변질 및 부패에 대한 설명이 바르게 된 것은?
 ① 멸균 포장된 우유도 일단 개봉하면 변질되기 쉽다.
 ② 가당연유가 무당연유보다 변질되기 더 쉽다.
 ③ 햄, 소시지류는 개봉하여 얇게 썰어 두는 것이 변질이 느리게 일어난다.
 ④ 육류는 잘게 다져두는 것보다 덩어리 상태가 변질이 더 빠르게 일어난다.
56. 식중독균 중 잠복기가 가장 짧은 균은?
 ① 포도상구균 ② 보툴리누스균
 ③ 장염 비브리오균 ④ 살모넬라균
57. 일반적으로 식품에서 설탕 저장시 미생물 번식을 억제하는 농도는 몇 %인가?
 ① 5% 이하 ② 10% 정도
 ③ 20% 정도 ④ 65% 이상
58. 결핵균의 병원체를 보유하는 주된 동물은?
 ① 쥐 ② 소
 ③ 말 ④ 돼지
59. 조개류 등에 의한 식중독 원인 독소는?
 ① 무스카린(muscarine) ② 베네루핀(venerupin)
 ③ 솔라닌(solanine) ④ 시트리닌(citrinin)
60. 어패류에서 주로 감염되는 식중독균은?
 ① 대장균 ② 살모넬라균
 ③ 장염비브리오균 ④ 리스테리아균

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