

112 年度 07721 烘焙食品—麵包丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？ ①當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ②包裝飲料每 100 毫升為 33 大卡，1 罐飲料內容物為 400 毫升，張同學今天共喝了 4 罐，他單從此包裝飲料就攝取了 528 大卡 ③包裝食品每份熱量 220 大卡，蛋白質 4.8 公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品 ④包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量。
2. (2) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？ ①高密度聚乙烯(HDPE) ②鋁箔積層 ③玻璃紙 ④聚丙烯(PP)。
3. (1) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ②沒有髒污就可以繼續提供使用 ③如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ④使用桌布擦拭後繼續提供使用。
4. (4) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 ②依環境保護法規定處理 ③一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ④非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理。
5. (4) 奶水中含固形物（奶粉）量為？ ①4% ②8% ③16% ④12%。
6. (2) 下列何者非節省能源的做法？ ①電視機勿背著窗戶或面對窗戶，並避免太陽直射 ②電冰箱溫度長時間調在強冷或急冷 ③汽車不行駛短程，較短程旅運應儘量搭乘公車、騎單車或步行 ④影印機當 15 分鐘無人使用時，自動進入省電模式。
7. (3) 丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列那一項有關？ ①裹入油太多 ②麵糰攪拌後未予鬆弛 ③發酵過度 ④配方中採用冰水。
8. (4) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰 pH 值會下降的原因？ ①硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 ②麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 ③麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 ④麵糰中加乳化劑。
9. (3) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意？ ①過度的發酵 ②低溫長時間之油炸 ③適當的發酵 ④較硬之麵糰。
10. (1) 製作鳳梨酥中下列那一項原料，不可用為製作全素之烘焙產品 ①奶油 ②鳳梨 ③冬瓜 ④砂。
11. (4) 安全帽承受巨大外力衝擊後，雖外觀良好，應採下列何種處理方式？ ①送修 ②油漆保護 ③繼續使用 ④廢棄。
12. (1) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確 ①有身體不適時，主動告知主管 ②遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ③同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢 ④指甲彩繪增加吸引力。
13. (4) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？ ①150cc ②100cc ③300cc ④240cc。
14. (2) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？ ①糖水部分煮沸後加入 ②待餡煮好後加入拌勻 ③與玉米澱粉拌勻加入 ④與水一道加入。
15. (1) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？ ①減少原料用量、降低成本 ②有表面裝飾之作用 ③切斷麵糰筋性、防止緊縮作用 ④水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度。
16. (2) 白麵包內部評分佔總分的？ ①50% ②70% ③60% ④40%。
17. (4) 照明控制可以達到節能與省電費的好處，下列何種方法最適合一般住宅社區兼顧節能、經濟性與實際照明需求？ ①加裝 DALI 全自動控制系統 ②晚上關閉所有公共區域的照明 ③全面調低照明需求 ④走廊與地下停車場選用紅外線感應控制電燈。

18. (3) 台灣地區地形陡峭雨旱季分明，水資源開發不易常有缺水現象，目前推動生活污水經處理再生利用，可填補部分水資源，主要可供哪些用途：A.工業用水、B.景觀澆灌、C.飲用水、D.消防用水？
①ABCD ②ACD ③ABD ④BCD。
19. (3) 豆漿的鈣含量和牛奶比較，是 ①高 ②一樣 ③低 ④無法比較。
20. (1) 下列何者不是實施食品 HACCP 制度之特色？ ①重視傳統性之管理 ②制度建立依食品種類、特性、製程及食品工廠之軟硬體不同會有所不同 ③強調以『製程監控』之事先預防非僅以『最終產品檢驗』之事後補救為管理方式 ④強調之基本精神為『源頭管理』、『自主管理』、『產品責任保證』。
21. (3) 切割蛋糕用的刀子，下列那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求？ ①洗淨使用 ②以布擦拭後使用 ③浸在沸水中燙一次，切一次 ④在沸水中燙一次用布擦一下使用。
22. (2) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴？ ①油 ②水 ③膨脹劑 ④蛋白於麵糊表面。
23. (3) 乘坐轎車時，如有司機駕駛，按照乘車禮儀，以司機的方位來看，首位應為 ①後排中間 ②後排左側 ③後排右側 ④前座右側。
24. (4) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為 250%，若使用麵粉 25 公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？ ①50 公斤 ②75 公斤 ③100 公斤 ④62.5 公斤。
25. (2) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應 ①保持彈性，任意調整 ②儘可能準時，依約定時間完成工作 ③能拖就拖，能改就改 ④自己方便就好，不必理會客戶的要求。
26. (1) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①品質仍然在下降 ②不會變質 ③可永遠存放 ④新鮮度不變。
27. (4) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（20℃，65%RH）？ ①麵粉 ②砂糖 ③巧克力 ④奶油。
28. (4) 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？ ①硬質餅乾 ②瑪莉餅乾 ③蘇打餅乾 ④輥輪推壓小西餅。
29. (1) 攪拌全素麵包下列那一項原料不可取代牛奶？ ①優格 ②豆漿 ③黑豆奶 ④燕麥奶。
30. (1) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①70% ②95% ③80% ④90%。
31. (4) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是 ①滅火器認識 ②新產品開發 ③成本控制 ④個人與環境衛生維護。
32. (2) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？ ①蛋 ②奶油水 ③玉米澱粉 ④動物膠。
33. (1) PS(poly styrene)是？ ①聚苯乙烯 ②聚丁烯 ③聚丙烯 ④聚乙烯。
34. (1) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？ ①奶油空心餅 ②天使蛋糕 ③太陽餅 ④廣式月餅。
35. (1) 每日飲食指南建議每天 3-5 份蔬菜，一份是指多少量？ ①未煮的蔬菜 100 公克 ②未煮的蔬菜 200 公克 ③未煮的蔬菜 50 公克 ④未煮的蔬菜 150 公克。
36. (4) 下列敘述的烹調方式，哪個是符合減鹽的原則 ①使用醬油、味精、番茄醬、魚露、紅糟等醬料取代鹽的使用 ②多飲用白開水降低鹹度 ③採用醃、燻、醬、滷等方式，添增食物的香味 ④使用酒、糯米醋、蒜、薑、胡椒、八角及花椒等佐料，增添料理風味。
37. (4) 小吳是公司的專用司機，為了能夠隨時用車，經過公司同意，每晚都將公司的車開回家，然而，他發現反正每天上班路線，都要經過女兒學校，就順便載女兒上學，請問可以嗎？ ①可以，反正順路 ②可以，要資源須有效使用 ③可以，只要不被公司發現即可 ④不可以，這是公司的車不能私用。
38. (2) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①26~30℃ ②17~22℃ ③36~40℃ ④31~35℃。
39. (4) 評定白麵包的風味應具有？ ①具有清淡的香草香味 ②含有淡淡焦糖味 ③奶油香味 ④自然發酵的麥香味。
40. (3) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？ ①倒在偏遠山坡地 ②交給清潔隊垃圾車 ③委託合法清除機構清運 ④河岸邊掩埋。
41. (1) 若使用後的廢電池未經回收，直接廢棄所含重金屬物質曝露於環境中可能產生那些影響？ A.地下水污染、B.對人體產生中毒等不良作用、C.對生物產生重金屬累積及濃縮作用、D.造成優養化 ①ABC ②BCD ③ABCD ④ACD。
42. (4) 香蕉貯存最合適之溫度為？ ①-5℃~0℃ ②20℃~30℃ ③30℃以上 ④10℃~15℃。

43. (4) 屋頂隔熱可有效降低空調用電，下列何項措施較不適當？ ①屋頂綠化 ②於適當位置設置太陽能板發電同時加以隔熱 ③鋪設隔熱磚 ④屋頂儲水隔熱。
44. (4) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？ ①7598.8 立方公分 ②110 立方公分 ③1997.7 立方公分 ④1899.7 立方公分。
45. (3) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？ ①0.66 ②0.76 ③0.46 ④0.56 左右。
46. (3) 下列何者「非」屬於營業秘密？ ①須授權取得之產品設計或開發流程圖示 ②公司內部管制的各種計畫方案 ③具廣告性質的不動產交易底價 ④客戶名單。
47. (1) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 pH 值升高至？ ①9~9.5 ②8~8.5 ③6~6.5 ④7~7.5，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
48. (4) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①糖 ②油脂 ③水 ④麵粉。
49. (3) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？ ①麵粉 ②發粉 ③蛋 ④油脂。
50. (4) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用？ ①豬油 ②奶油 ③沙拉油 ④油炸油。
51. (1) 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？ ①麵粉 ②水 ③糖 ④油。
52. (2) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ①50 分 ②40 分 ③20 分 ④30 分。
53. (1) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？ ①麵粉靠近牆壁放置 ②溫度在 18~24℃ ③相對濕度在 55%~65% ④貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備。
54. (4) 肉毒桿菌毒素中毒風險較高的食品為何 ①真空包裝冷藏素肉、豆干等 ②加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ③花生等低酸性罐頭 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
55. (4) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？ ①發粉多 ②水量少 ③蛋量少 ④水量多。
56. (3) 下列那種油脂約含有 10% 的氣體（氮氣）？ ①奶油 ②瑪琪琳 ③雪白乳化油 ④清香油。
57. (3) 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出 7 個，每個麵糰重 10 公克，機器轉速(r.p.m)為 50 次/分，現有麵糰 35 公斤，需幾分鐘擠完？ ①50 分鐘 ②20 分鐘 ③10 分鐘 ④40 分鐘。
58. (3) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是選用的材料？ ①油脂 ②糖 ③蛋白 ④鷹嘴豆汁液。
59. (3) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ①0.85 ②0.65 ③0.45 ④0.35。
60. (1) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？ ①易脆裂呈片狀 ②韌性大 ③薄而軟 ④堅硬。
61. (4) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？ ①促進發酵 ②促進氣體保留 ③平均溫度 ④抑制發酵。
62. (4) 從事於易踏穿材料構築之屋頂修繕作業時，應有何種作業主管在場執行主管業務？ ①施工架組配 ②擋土支撐組配 ③模板支撐 ④屋頂。
63. (2) 蛋白的含水量為？ ①95% ②88% ③75% ④50%。
64. (2) 對於墜落危險之預防設施，下列敘述何者較為妥適？ ①安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點 ②高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網 ③在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 ④高度 2m 以上之邊緣開口部分處應圍起警示帶。
65. (4) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？ ①210~220℃ ②140~150℃ ③230~240℃ ④180~190℃ 為佳。
66. (4) 電力公司為降低尖峰負載時段超載停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ①表燈用戶彈性電價 ②可停電力 ③需量競價 ④時間電價。
67. (1) 肉類貯存最合適之相對濕度為？ ①80~90% ②60~70% ③50~60% ④70~80%。
68. (4) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①中心溫度達 0℃ ②出現凍燒情形 ③出廠日期 ④包裝完整。
69. (3) 判斷麵包結構好壞應採用？ ①嚐食法 ②嗅覺法 ③手指觸摸法 ④觀察法。
70. (2) 依環境基本法第 3 條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？ ①科技 ②環境 ③經濟 ④社會。

71. (3) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？ ①動物膠 ②洋菜 ③果膠 ④阿拉伯膠。
72. (2) 出爐後的蛋糕須冷卻至？ ①40℃ ②30℃ ③60℃ ④50℃ 以下才可包裝。
73. (2) 關於食品倉儲設施及原則，下列敘述何者正確 ①乾貨庫房應以日照直射，藉此達到乾燥通風之目的 ②遵守先進先出之原則，並確實記錄 ③冷藏庫之溫度應在 10℃ 以下 ④應隨時注意冷凍室之溫度，充分利用所有地面空間擺置食材。
74. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氯液殺菌法處理餐具，氯液總有效氯最適量為 ①50ppm ②1000ppm ③200ppm ④500ppm。
75. (3) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？ ①廠商有利 ②廠商及消費者均無利 ③廠商及消費者均受益 ④消費者有利。
76. (1) 乳化劑在蛋糕中的功能是？ ①融和配方內水和油使組織細膩 ②使蛋糕風味佳 ③縮短攪拌時間減少人工 ④使蛋糕顏色加深。
77. (2) 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？ ①腕道症候群 ②聽力損失 ③肺部疾病 ④失眠。
78. (4) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何 ①美觀大方 ②上面可放置東西 ③減少清理次數 ④避免引來病媒。
79. (1) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯內、杯身、杯底、杯腳 ②杯底、杯身、杯內、杯腳 ③杯身、杯底、杯內、杯腳 ④杯腳、杯身、杯底、杯內。
80. (1) 麵包麵糰的中間發酵時間約為？ ①8~15 分鐘 ②0 分鐘 ③3~5 分鐘 ④25~30 分鐘 即可。