

112 年度 07725 烘焙食品—餅乾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. (4) 基因改造食品之標示，下列敘述何者為正確 ①我國基因改造食品原料之非故意攙雜率是 2% ②食品添加物含基因改造原料時，無須標示 ③產品中添加少於 2%的基因改造黃豆，無需標示 ④調味料用油品，如麻油、胡麻油等，無須標示。
2. (1) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？ ①雞蛋 ②玉米粉 ③麵粉 ④吉利丁。
3. (2) 蒸發奶水含固形物為？ ①35% ②26% ③40% ④30%。
4. (2) 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ ①可以，反正假日不影響公務 ②不可以，因為是公司的，並非私人擁有 ③可以，只要付費加油即可 ④不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可。
5. (2) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①共一塊即可 ②分開使用 ③依工作量大小而定 ④依經濟情況而定，以避免二次污染。
6. (3) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant)？ ①細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃ ②細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135℃ ③細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃ ④細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃。
7. (4) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為？ ①烤爐溫度太低 ②使用低筋麵粉 ③麵糊攪拌過久 ④配方內水分太多。
8. (3) 一般食品包裝標示下列何者為誤？ ①製造日期 ②有效日期 ③療效 ④製造廠商名稱。
9. (3) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？ ①為了降低成本，可以降低安全標準 ②不必顧及雇主和顧客的立場 ③選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作 ④選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶。
10. (4) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於？ ①10~20℃ ②21~30℃ ③31~40℃ ④1~5℃ 的冰箱。
11. (3) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？ ①味素 ②沙拉油 ③檸檬汁 ④食鹽。
12. (1) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？ ①0% ②20% ③30% ④10%。
13. (1) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ②指甲剪短就可以不用洗手 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲應留長以利剝除蝦殼。
14. (1) 為避免蛋糕容易發黴，出爐後應？ ①放在乾燥陰涼處 ②放在熱而潮濕的地方 ③與舊產品放在一起 ④隨便放置。
15. (3) 彥江是職場上的新鮮人，剛進公司不久，他應該具備怎樣的態度 ①仔細觀察公司生態，加入某些小團體，以做為後盾 ②只要做好人脈關係，這樣以後就好辦事 ③努力做好自己職掌的業務，樂於工作，與同事之間有良好的互動，相互協助 ④上班、下班，管好自己便可。
16. (3) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？ ①細砂糖 ②蛋黃 ③酵母 ④油脂。
17. (2) 評定白土司麵包的口感應？ ①有牛奶和蛋的味道 ②稍具鹹味 ③應有濃郁的奶油味 ④稍有甜味。
18. (2) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？ ①消費者有利 ②廠商及消費者均受益 ③廠商有利 ④廠商及消費者均無利。
19. (4) 就加熱及節能觀點來評比，電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，與先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，下列何者是對的？ ①持續保溫較省電 ②兩者一樣 ③優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃 ④微波爐再加熱比較省電又方便。
20. (3) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ ①是一種化學膨大劑 ②亦稱小蘇打 ③是一種酸性鹽 ④其化學分子式為 NaHCO_3 。
21. (3) 烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列那種情況？ ①好吃不黏牙 ②表皮很厚 ③外表皺縮且黏牙 ④外表光滑漂亮。

22. (4) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？ ①螺旋狀 ②漿狀 ③鈎狀 ④網狀（球狀）。
23. (4) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ①31~33℃ ②28~30℃ ③20~22℃ ④23~26℃。
24. (2) 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ ①更換空氣，促進酵母發酵 ②縮短攪拌時間 ③使麵糰內部溫度均勻 ④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
25. (1) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①天使蛋糕 ②大理石蛋糕 ③蜂蜜蛋糕 ④魔鬼蛋糕。
26. (4) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①為了環保，口罩需重複使用 ②戴口罩可避免頭髮污染到食品 ③「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ④口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出。
27. (2) 「垃圾強制分類」的主要目的為：A.減少垃圾清運量 B.回收有用資源 C.回收廚餘予以再利用 D.變賣賺錢？ ①ABCD ②ABC ③ACD ④BCD。
28. (2) 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確 ①業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解 ②外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識 ③外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育 ④廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規。
29. (4) 為避免食品中毒，真空包裝即食食品應標示哪項資訊 ①基因改造成分 ②水分含量 ③反式脂肪酸含量 ④須冷藏或須冷凍。
30. (1) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①麵粉 ②油脂 ③糖 ④水。
31. (1) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還可下列何物消毒 ①次氯酸鈉溶液 ②亞硫酸鹽 ③無此消毒物 ④亞硝酸鹽。
32. (4) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①酸性原料 ②中性原料 ③柔性原料 ④韌性原料。
33. (2) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？ ①保麗龍 ②聚乙烯(PE) ③玻璃紙 ④牛皮紙。
34. (2) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？ ①烤焙溫度太高 ②最後發酵時間太久 ③基本發酵不夠 ④入爐時麵糰高度不夠高。
35. (1) 奶油空心餅成型後應該？ ①馬上進爐烘烤 ②鬆弛 30 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘後進爐 ④鬆弛 10 分鐘後進爐。
36. (4) 一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？ ①水 ②麵粉 ③酵母 ④鹽。
37. (4) 一般餐包的油脂用量為？ ①4~6% ②15~20% ③25~30% ④8~14%。
38. (2) 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？ ①餅片成型後、入烤爐前 ②出烤爐噴油後 ③進包裝機前 ④在烤焙時。
39. (2) 豆魚蛋肉類食物經常含有隱藏的脂肪，下列何者脂肪含量較低 ①看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉 ②不含皮的肉類，例如雞胸肉 ③加工絞肉製品，例如火鍋餃類 ④食用油處理過的加工品，例如肉鬆。
40. (1) 巧克力融化加熱方式，最好使用？ ①隔水加熱 ②烤爐加熱 ③自然融化 ④直火加熱。
41. (1) 下列何者屬安全的行為？ ①使用防護具 ②不適當之支撐或防護 ③有缺陷的設備 ④不適當之警告裝置。
42. (4) 慕斯(mousse)西點的製作，一般由下列何種原料組合而成？ ①蛋黃、果膠及果汁 ②鮮奶油、蛋白及果汁 ③雞蛋、玉米澱粉及果汁 ④鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
43. (1) 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擀平或用模型壓出的產品是？ ①脆硬性小西餅 ②軟性小西餅 ③鬆酥性小西餅 ④酥硬性小西餅。
44. (4) 製作全素產品下列那一項原料可以取代奶粉？ ①玉米粉 ②蓬萊米粉 ③米穀粉 ④豆漿粉。
45. (1) 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委託合法清除機構清運 ②交給清潔隊垃圾車 ③河岸邊掩埋 ④倒在偏遠山坡地。
46. (2) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？ ①攪拌機型式不同 ②攪拌人員不同 ③配方不同 ④攪拌速度不同。
47. (1) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了？ ①塔塔粉 ②碳酸氫銨 ③發粉 ④小蘇打 所致。

48. (3) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ②分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C ③可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ④添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失。
49. (2) 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？ ①爐溫太低 ②配方中糖和油等柔性原料不夠 ③配方內水分太多 ④麵糰攪拌時溫度太低。
50. (2) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？ ①敲烤盤邊聽聲音判斷 ②以探針試探或以手輕拍 ③時間一到即可出爐 ④以顏色判斷即可。
51. (2) 為了取得良好的水資源，通常在河川的哪一段興建水庫？ ①中游 ②上游 ③下游 ④下游出口。
52. (4) 食物不可暴露在危險溫度帶超過 4 小時，此溫度帶是 ①18~40℃ ②60℃ 以上 ③60℃ 以下 ④5~60℃。
53. (1) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ ①水果蛋糕 ②魔鬼蛋糕 ③戚風蛋糕 ④果醬捲。
54. (2) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①更美味 ②產生酸味 ③重量減輕 ④香氣濃郁。
55. (1) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ①各種洗潔劑的性質 ②廠牌名氣的大小 ③經濟便宜 ④使用者口碑。
56. (3) 煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？ ①與玉米澱粉拌勻加入 ②與水一道加入 ③待餡煮好後加入拌勻 ④糖水部分煮沸後加入。
57. (4) 焦糖液保存溫度？ ①6~10℃ ②16~20℃ ③11~15℃ ④0~5℃ 為宜。
58. (4) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全 ①透明者 ②暗灰色者 ③潔白者 ④淡灰白者。
59. (1) 有關專利權的敘述，何者正確？ ①專利有規定保護年限，當某商品、技術的專利保護年限屆滿，任何人皆可運用該項專利 ②專利權為世界所共有，在本國申請專利之商品進軍國外，不需向他國申請專利權 ③專利權可涵蓋、保護抽象的概念性商品 ④我發明了某項商品，卻被他人率先申請專利權，我仍可主張擁有這項商品的專利權。
60. (2) 製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？ ①果膠 ②動物膠 ③阿拉伯膠 ④洋菜。
61. (2) 日光燈管、水銀溫度計等，因含有哪一種重金屬，可能對清潔隊員造成傷害，應與一般垃圾分開處理？ ①鐵 ②汞 ③鉛 ④鎘。
62. (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℃。
63. (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①蘇打粉 ②攪拌時拌入油脂之空氣 ③砂糖 ④發粉。
64. (4) 麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？ ①整型的關係 ②烤爐溫度不平均 ③發酵 ④冷卻不足。
65. (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。
66. (3) 下列何種油脂之膽固醇含量最高 ①黃豆油 ②花生油 ③豬油 ④棕櫚油。
67. (1) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時？ ①依其性質分開保存 ②隨地存放 ③不必考慮保存條件 ④一律在冷凍庫。
68. (3) 透過淋浴習慣的改變就可以節約用水，以下的何種方式正確？ ①淋浴流下的水不可以刷洗浴室地板 ②淋浴時抹肥皂，無需將蓮蓬頭暫時關上 ③等待熱水前流出的冷水可以用水桶接起來再利用 ④淋浴沖澡流下的水，可以儲蓄洗菜使用。
69. (3) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①10~20% ②31~39% ③40~50% ④21~30%。
70. (3) 用電設備的線路保護用電力熔絲(保險絲)經常燒斷，造成停電的不便，下列何者不是正確的作法？ ①重新設計線路，改較粗的導線或用兩迴路並聯 ②減少線路連接的電氣設備，降低用電量 ③換大一級或大兩級規格的保險絲或斷路器就不會燒斷了 ④提高用電設備的功率因數。
71. (4) 下列哪一種氣體較易造成臭氧層被嚴重的破壞？ ①氮氧化合物 ②二氧化硫 ③二氧化碳 ④氟氯碳化物。
72. (1) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①1-10 個病毒即可致病 ②外層有脂肪膜 ③若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌 ④用 75%酒精可以殺死。

73. (2) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？ ①貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備 ②麵粉靠近牆壁放置 ③相對濕度在 55%~65% ④溫度在 18~24℃。
74. (3) 依職業安全衛生法規定，事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？ ①48 ②12 ③8 ④24。
75. (4) 於營造工地潮濕場所中使用電動機具，為防止漏電危害，應於該電路設置何種安全裝置？ ①閉關箱 ②大容量保險絲 ③自動電擊防止裝置 ④高感度高速型漏電斷路器。
76. (4) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？ ①感電 ②缺氧 ③墜落 ④物體飛落。
77. (4) 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 200 公克 ②未煮的蔬菜 50 公克 ③未煮的蔬菜 150 公克 ④未煮的蔬菜 100 公克。
78. (3) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？ ①起泡狀態 ②棉花狀態 ③濕性發泡 ④乾性發泡。
79. (3) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用，下列各項何者為正確？ ①使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ②處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 ③應儘速使用完畢 ④調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒。
80. (1) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①黃色五號 ②皂素 ③二甲基黃 ④鹽基性介黃。