

113 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. (1) 在噪音防治之對策中，從下列哪一方面著手最為有效？ ①噪音源 ②偵測儀器 ③個人防護具 ④傳播途徑。
2. (4) 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？ ①纖維分解酵素 ②蛋白質分解酵素 ③脂肪分解酵素 ④液化酵素。
3. (4) 一般餐包的油脂用量為？ ①15~20% ②4~6% ③25~30% ④8~14%。
4. (2) 按照現行法律規定，侵害他人營業秘密，其法律責任為： ①僅需負刑事責任 ②刑事責任與民事損害賠償責任皆須負擔 ③刑事責任與民事損害賠償責任皆不須負擔 ④僅需負民事損害賠償責任。
5. (1) 廚師證書有效期間為幾年 ①4 年 ②2 年 ③3 年 ④1 年。
6. (2) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量 60%以下者，其麵糊攪拌不宜用？ ①糖油拌和法 ②麵粉油脂拌和法 ③直接拌和法 ④兩步拌和法。
7. (3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25℃，下列何者為宜？ ①用高速攪拌 ②水溫提高 ③依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間 ④攪拌時間延長。
8. (4) 飽和脂肪的敘述，何者正確 ①動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較低 ②於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低 ③世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪 ④攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險。
9. (1) 評定白麵包的風味應具有？ ①自然發酵的麥香味 ②奶油香味 ③含有淡淡焦糖味 ④具有清淡的香草香味。
10. (2) 下列何者非屬電氣災害類型？ ①電弧灼傷 ②雷電閃爍 ③靜電危害 ④電氣火災。
11. (1) 以下為假設性情境:「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①風險控制方法 ②危害源 ③風險 ④發生機率。
12. (1) 奶水中含固形物（奶粉）量為？ ①12% ②8% ③16% ④4%。
13. (2) 烘焙產品底部有黑色斑點原因是？ ①配方內的糖太少 ②烤盤不乾淨 ③烤爐溫度不均勻 ④烤盤擦油太多。
14. (1) 麵包放置一段時間後會變硬是因為？ ①澱粉老化 ②油脂老化 ③蛋白質老化 ④維他命老化 之關係。
15. (2) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有？ ①防腐 ②凝固 ③流散 ④容易烤焙的功能。
16. (3) 標準土司麵包配方內水的用量應為？ ①66~70% ②45~50% ③60~64% ④51~55%。
17. (1) 製作食用豆漿，那一個不是正常步驟？ ①生豆漿不必再加熱 ②水中浸泡約 3 至 8 個小時 ③將黃豆磨碎 ④用紗布分離豆渣。
18. (2) 焦糖液保存溫度？ ①6~10℃ ②0~5℃ ③11~15℃ ④16~20℃ 為宜。
19. (2) 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估：A.開發科學園區；B.新建捷運工程；C.採礦。 ①BC ②ABC ③AB ④AC。
20. (4) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43℃，使容易起泡及膨脹？ ①重奶油蛋糕 ②水果蛋糕 ③輕奶油蛋糕 ④海綿蛋糕。
21. (3) 蛋白成分除了水以外含量最多的是？ ①油脂 ②葡萄糖 ③蛋白質 ④灰分。
22. (3) 下列奶製品最具貯藏性的是？ ①鮮奶 ②奶水 ③奶粉 ④冰淇淋。
23. (4) 胚乳約佔整個小麥穀粒的？ ①100% ②75% ③92% ④83%。

24. (1) 下列何種物質或物品，受毒性及關注化學物質管理法之管制？ ①使用青石綿製造石綿瓦 ②含汞之日光燈 ③製造醫藥之靈丹 ④製造農藥之蓋普丹。
25. (2) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？ ①350 公克的法國麵包 ②90 公克包餡的甜麵包 ③450 公克的圓頂葡萄乾土司 ④800 公克的帶蓋土司。
26. (1) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？ ①糖量 ②麵粉量 ③蛋白量 ④鹽量。
27. (2) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質含量最高且品質最好 ①黃帝豆 ②黃豆 ③綠豆 ④紅豆。
28. (2) 所謂營業秘密，係指方法、技術、製程、配方、程式、設計或其他可用於生產、銷售或經營之資訊，但其保障所需符合的要件不包括下列何者？ ①因其秘密性而具有潛在之經濟價值者 ②一般涉及該類資訊之人所知者 ③所有人已採取合理之保密措施者 ④因其秘密性而具有實際之經濟價值者。
29. (4) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①大量製備，一次完成 ②提早製備，隨時供應 ③菜單多樣，少量製備 ④處理迅速，避免疏忽。
30. (3) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？ ①豆漿 ②馬鈴薯澱粉 ③牛奶 ④椰漿。
31. (4) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？ ①煮沸殺菌 ②高壓滅菌 ③煙燻 ④冷凍乾燥。
32. (2) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①出現凍燒情形 ②包裝完整 ③出廠日期 ④中心溫度達 0℃。
33. (3) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①花卉不得作為盤飾 ②以非食品做為盤飾 ③未經滅菌處理，不得接觸熟食 ④使用 200ppm 以上之漂白水消毒。
34. (3) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①31~39% ②21~30% ③40~50% ④10~20%。
35. (2) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？ ①發粉 ②碳酸氫銨（阿摩尼亞） ③小蘇打 ④酵母。
36. (3) 小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？ ①油 ②奶粉 ③糖 ④蛋。
37. (3) 下列包裝材料何者最適合包高油產品？ ①聚酯(PET) ②紙盒 ③鋁箔積層 ④聚氯乙烯(PVC)。
38. (3) 下列何者為非再生能源？ ①地熱能 ②太陽能 ③焦煤 ④水力能。
39. (3) 使用食品添加物時應？ ①與其他原料並列貯存 ②一律放在冰箱中 ③分開貯存，並由專人管理 ④不必特別注意。
40. (2) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①雞蛋 1 個 ②牛肉 1 兩 ③紅莧菜半碗(約 3 兩) ④葡萄 8 粒。
41. (2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為？ ①加蛋時麵糊溫度太高 ②加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③配方中蛋的用量太多 ④配方中麵粉用量太多。
42. (3) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①香氣濃郁 ②更美味 ③產生酸味 ④重量減輕。
43. (3) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？ ①聚丙烯(PP) ②高密度聚乙烯(HDPE) ③鋁箔積層 ④玻璃紙。
44. (2) 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因？ ①配方中牛奶量太多 ②煮時攪拌太慢 ③煮時爐火太小 ④快速冷卻。
45. (2) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？ ①50% ②60% ③30% ④40%。
46. (1) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①單糖加雙糖 ②蔗糖 ③單糖 ④單糖加蔗糖 之總和。
47. (2) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？ ①漿狀 ②網狀（球狀） ③螺旋狀 ④鈎狀。
48. (2) 下列何者不是能源之類型？ ①電力 ②熱傳 ③壓縮空氣 ④蒸汽。
49. (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。
50. (3) 企業內部之營業秘密，可以概分為「商業性營業秘密」及「技術性營業秘密」二大類型，請問下列何者屬於「技術性營業秘密」？ ①人事管理 ②經銷據點 ③產品配方 ④客戶名單。
51. (2) 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可 ①1.5 公尺 ②3 公尺 ③1 公尺 ④2 公尺。
52. (4) 新鮮雞蛋買來後最好放置於？ ①不必注意 ②室溫 ③冷凍庫 ④冷藏冰箱。
53. (2) 製作全素調味餅乾下列那一項原料不可使用？ ①辣椒粉 ②乳酪粉 ③薑黃粉 ④胡椒鹽。
54. (4) 全素烘焙產品下列那一項原料不可使用？ ①椰子油 ②橄欖油 ③葡萄籽油 ④發酵奶油。



55. (1) 下列何種原因不會造成麵包產品貯藏性不良？ ①奶粉太多 ②冷卻不足即包裝 ③衛生條件差 ④包裝不良。
56. (4) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者 ①電機性 ②化工性 ③機械性 ④生物性。
57. (3) 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 ①B 型 ②D 型 ③A 型 ④C 型。
58. (3) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①「食品良好衛生規範準則」規定食品從業人員應全程戴口罩 ②戴口罩可避免頭髮污染到食品 ③口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ④為了環保，口罩需重複使用。
59. (2) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是？ ①沙拉油 ②稀糖漿 ③水 ④蛋。
60. (2) 防治蚊蟲最好的方法是 ①拍打 ②清除孳生源 ③網子捕捉 ④使用殺蟲劑。
61. (2) 評定餐包的表皮性質是？ ①可吃就好 ②薄而軟 ③厚而硬 ④有斑紋。
62. (3) 某工廠規劃汰換老舊低效率設備，以下何種做法並不恰當？ ①改善後需進行能源績效評估 ②可考慮使用較高效率設備產品 ③唯恐一直浪費能源，未經評估就馬上將老舊設備汰換掉 ④先針對老舊設備建立其「能源指標」或「能源基線」。
63. (3) 下列何種產品，不需經烤焙過程？ ①法國麵包 ②奶油空心餅 ③開口笑 ④戚風蛋糕。
64. (3) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ①塔塔粉 ②蛋黃麵糊部分的攪拌 ③蛋白中攪拌入空氣 ④水。
65. (3) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①白指症 ②心臟病 ③間皮細胞瘤 ④巴金森氏症。
66. (3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①圓孔狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④細網狀 烤盤（鋼帶）。
67. (1) 蘇打餅乾成品的 pH 值比一般奶油小西餅為？ ①高 ②相同 ③低 ④測不出來。
68. (2) 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？ ①一氧化碳 ②二氧化碳 ③甲醛 ④臭氧。
69. (2) 食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？ ①0.1% ②200ppm ③50ppm ④400ppm。
70. (3) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？ ①快性反應發粉 ②慢性反應發粉 ③雙重反應發粉 ④鉍粉。
71. (4) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？ ①塔塔粉用量不足 ②麵粉筋度太低 ③麵糊攪拌不足 ④烤焙不足。
72. (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 ②40 分鐘 ③10 分鐘 ④20 分鐘。
73. (2) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①4 ②1 ③3 ④2。
74. (3) 下列何者對乾燥的抵抗力最強 ①黴菌 ②細菌 ③酵素 ④酵母菌。
75. (3) 欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring)配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應？ ①隨便 ②不變 ③提早 ④延後。
76. (4) 為防止肉毒桿菌生長產生毒素而引起食品中毒，購買真空包裝食品(例如真空包裝素肉)，下列敘述何者正確 ①只要方便取用，可隨意置放 ②知名廠商無須檢視標示內容 ③既然是真空包裝食品無須充分加熱後就可食用 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
77. (4) 某甲於公司擔任業務經理時，未依規定經董事會同意，私自與自己親友之公司訂定生意合約，會觸犯下列何種罪刑？ ①侵占罪 ②貪污罪 ③詐欺罪 ④背信罪。
78. (1) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①硝酸鹽 ②香料 ③酒 ④蘇打粉。
79. (2) 奶油空心餅成型後應該？ ①鬆弛 10 分鐘後進爐 ②馬上進爐烘烤 ③鬆弛 15 分鐘後進爐 ④鬆弛 30 分鐘後進爐。
80. (4) 印刷性最佳之包裝材料為？ ①鋁箔 ②聚氯乙烯(PVC) ③保麗龍 ④聚酯(PET)。