

113 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) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何 ①攝氏 45 度以上 ②攝氏 50 度以上 ③攝氏 55 度以上 ④攝氏 60 度以上。
2. (4) 下列何種方法無法減少二氧化碳？ ①選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡 ②多吃蔬菜，少吃肉 ③自備杯筷，減少免洗用具垃圾量 ④想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收。
3. (2) 烘焙食品貯藏條件應選擇？ ①高溫、陽光直射 ②陰冷、乾燥 ③高溫、潮濕 ④陰冷、潮濕 的地方。
4. (2) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？ ①1/3 蒸發奶水加 2/3 水 ②1/2 蒸發奶水加 1/2 水 ③2/3 蒸發奶水加 1/3 水 ④等量使用。
5. (2) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ ①產品大小 ②烤焙人員 ③烤爐種類 ④產品種類。
6. (4) 下列材料中，甜度最低的是？ ①麥芽糖 ②果糖 ③砂糖 ④乳糖。
7. (1) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70°F)可以保存？ ①2 年 ②6 個月 ③3 個月 ④永久。
8. (4) 下列何種糖吸濕性最小？ ①轉化糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④砂糖。
9. (4) 添加下列那一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？ ①蛋黃 ②糖 ③油 ④麵粉。
10. (1) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？ ①拌入其他材料時易消泡 ②體積較大 ③組織較軟 ④不影響蛋糕品質。
11. (3) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①80-90% ②50-60% ③70-75% ④90-100%。
12. (2) 製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在？ ①30℃±5℃ ②60℃±5℃ ③80℃±5℃ ④100℃±5℃，可縮短烤焙時間。
13. (1) 為保持中央空調主機效率，最好每隔多久時間應請維護廠商或保養人員檢視中央空調主機？ ①半年 ②2 年 ③1.5 年 ④1 年。
14. (1) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？ ①1/3 ②1/5 ③1/4 ④1/2。
15. (4) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①熱 ②酒精 ③二氧化碳(CO₂) ④氨(NH₃)。
16. (2) 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大？ ①乳沫類小西餅 ②蘇打餅乾 ③冰箱小西餅 ④瑪莉餅乾。
17. (1) 低酸性食品之 pH 值應？ ①大於 4.6 ②小於 4.6 ③大於 7.0 ④大於 6.0。
18. (2) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為？ ①0.56 ②0.46 ③0.76 ④0.66 左右。
19. (3) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①魔鬼蛋糕 ②大理石蛋糕 ③天使蛋糕 ④蜂蜜蛋糕。
20. (4) 下列何者行為非屬個人資料保護法所稱之國際傳輸？ ①將個人資料傳送給美國的分公司 ②將個人資料傳送給日本的委託公司 ③將個人資料傳送給法國的人事部門 ④將個人資料傳送給經濟部。
21. (2) 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、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 135℃ ②細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115℃ ③細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135℃ ④細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100℃。
22. (2) 電力公司為降低尖峰負載時段超載的停電風險，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需量競價 ②時間電價 ③可停電力 ④表燈用戶彈性電價。
23. (4) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加？ ①亞硝酸鉀 ②麩胺酸鈉 ③酒精 ④檸檬汁。

24. (1) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式 ①驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳。
25. (3) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①15 公克 ②2 公克 ③6 公克 ④10 公克。
26. (4) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①乳製品、甜點、生肉可共同存放 ②煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 ③熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ④海鮮存放時，最好與其他材料分開。
27. (2) 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先針對老舊設備建立其「能源指標」或「能源基線」 ②唯恐一直浪費能源，未經評估就馬上將老舊設備汰換掉 ③可考慮使用較高效率設備產品 ④改善後需進行能源績效評估。
28. (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以布擦拭後使用 ②在沸水中燙一次用布擦一下使用 ③浸在沸水中燙一次，切一次 ④洗淨使用。
29. (4) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？ ①僅計入在正常工時內之報酬 ②不計入競賽獎金 ③不計入休假日出勤加給之工資 ④應計入加班費。
30. (1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？ ①真空包裝 ②牛皮紙包裝 ③拉鏈袋包裝 ④玻璃容器。
31. (1) 下列何者應貯存於 7℃ 以下之冷藏櫃販售？ ①布丁派 ②海綿蛋糕 ③椰子餅乾 ④葡萄土司。
32. (4) 依職業安全衛生設施規則規定，下列何者非屬危險物？ ①爆炸性物質 ②易燃液體 ③可燃性氣體 ④致癌物。
33. (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外表光滑漂亮 ③外表皺縮且黏牙 ④表皮很厚。
34. (1) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？ ①粉與水拌不均勻 ②爐火太大 ③爐火太小 ④粉類太少。
35. (2) 冰淇淋蛋糕一定要？ ①常溫 ②冷凍 ③10℃ ④冷藏 保存。
36. (1) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有 ②營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ③營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ④營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有。
37. (3) 法國麵包的風味是由於？ ①配方內不含糖的關係 ②配方內添加香料 ③自然發酵的效果 ④添加適當的改良劑。
38. (2) 下列國際環保公約，何者限制各國進行野生動植物交易，以保護瀕臨絕種的野生動植物？ ①蒙特婁議定書 ②華盛頓公約 ③氣候變化綱要公約 ④巴塞爾公約。
39. (4) 下列何者非屬防止搬運事故之一般原則？ ①以機械代替人力 ②以機動車輛搬運 ③採取適當之搬運方法 ④儘量增加搬運距離。
40. (1) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？ ①成品質地硬脆 ②成品不呈平整 ③成品週邊無擴展成尖薄狀 ④成品不呈圓片狀。
41. (1) 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 ①鮮奶油 ②糖 ③鹽 ④米。
42. (4) 下列包裝材料何者最適合包高油產品？ ①聚氯乙烯(PVC) ②紙盒 ③聚酯(PET) ④鋁箔積層。
43. (3) 小麥胚乳的主要色素為？ ①葉綠素 ②葉紅素 ③胡蘿蔔素 ④葉黃素。
44. (1) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？ ①易脆裂呈片狀 ②堅硬 ③韌性大 ④薄而軟。
45. (2) 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確 ①腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品 ②食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品 ③只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會污染食品 ④只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品。
46. (4) 法國麵包（硬式麵包）常用之烤焙溫度為多少？ ①200℃ ②150℃ ③170℃ ④230℃。
47. (2) 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蛋白質分解酵素 ②液化酵素 ③纖維分解酵素 ④脂肪分解酵素。
48. (3) 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗 ①商品宣傳 ②價格高低 ③視覺嗅覺 ④外觀包裝。

49. (2) 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通因此宜使用？ ①花生油 ②椰子油 ③沙拉油 ④葵花油。
50. (1) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？ ①實施自動檢查 ②遵守安全衛生工作守則 ③定期接受健康檢查 ④參加安全衛生教育訓練。
51. (2) 每日飲食指南建議每天 1.5-2 杯奶，一杯的份量是指？ ①300cc ②240cc ③150cc ④100cc。
52. (3) 關於個人資料保護法之敘述，下列何者「錯誤」？ ①非公務機關亦應維護個人資料之正確，並主動或依當事人之請求更正或補充 ②外國學生在臺灣短期進修或留學，也受到我國個人資料保護法的保障 ③間接蒐集之個人資料，於處理或利用前，不必告知當事人個人資料來源 ④公務機關執行法定職務必要範圍內，可以蒐集、處理或利用一般性個人資料。
53. (4) 因過氧化氫造成食品中毒的常見食品為 ①乳品、乳酪 ②罐頭食品 ③餅乾 ④烏龍麵、豆干絲及豆干。
54. (2) 下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（20℃，65%RH）？ ①麵粉 ②奶油 ③砂糖 ④巧克力。
55. (1) 擦拭食器、工作檯及酒瓶 ①應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨 ②以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ③為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭 ④擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯。
56. (1) 戚風蛋糕出爐後底部有凹入的現象為？ ①底火太強 ②麵糊攪拌均勻 ③麵粉採用低筋粉 ④適當使用發粉。
57. (2) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？ ①硬紅冬麥 ②軟質冬麥 ③琥珀色硬質小麥 ④硬紅春麥。
58. (3) 即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確 ①熱食售出後 8 小時內食用都在安全範圍 ②熱藏溫度應控制在 30℃ 至 50℃ 之間 ③食品之危險溫度帶介於 7℃ 至 60℃ 之間 ④冷藏溫度應控制在 10℃ 以下。
59. (4) 工廠或交通工具排放空氣污染物之檢查，下列何者錯誤？ ①檢查人員以肉眼進行粒狀污染物排放濃度之判定 ②依中央主管機關規定之方法使用儀器進行檢查 ③檢查人員以嗅覺進行異味濃度之判定 ④檢查人員以嗅覺進行氨氣濃度之判定。
60. (1) 以下對於廚師在工作場合的飲食規範，何者正確 ①為避免口水中的病原菌或病毒轉移到食品中，製備食品時禁止吃東西 ②為了預防蛀牙可以在烹調食品時嚼無糖口香糖 ③肚子餓了可以順手拿客人的菜餚來吃 ④自己的飲料可以跟製備好的食品混放在冰箱。
61. (4) 蛋糕表面有白色斑點是因為？ ①蛋的用量太多 ②糖的顆粒太細 ③發粉用量不足 ④糖的顆粒太粗。
62. (2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①顆粒狀 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④棉花狀。
63. (3) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？ ①酵母 ②發粉 ③蘇打粉 ④酵素。
64. (1) PS(poly styrene)是？ ①聚苯乙烯 ②聚丁烯 ③聚丙烯 ④聚乙烯。
65. (2) 選購包裝食品時要注意，依食品安全衛生管理法規定，食品及食品原料之容器或外包裝應標示 ①製造日期 ②有效日期 ③賞味期限 ④保存期限。
66. (1) 那一種家庭廢棄物可用來作為製造肥皂的主要原料？ ①回鍋油 ②熟廚餘 ③食醋 ④果皮。
67. (3) 下列何種為硬式麵包？ ①甜麵包 ②全麥麵包 ③法國麵包 ④可鬆麵包。
68. (2) 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，那一項不是以零分計？ ①布丁餡不凝固 ②布丁餡凝固且光滑 ③布丁餡堅硬如羊羹 ④布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒。
69. (3) 下列何者不適合用直接法攪拌？ ①瑪琍餅乾 ②調味餅乾 ③海綿小西餅 ④奶油小西餅。
70. (1) 50~100 公克左右的甜麵包，其烤焙應？ ①上火為主，下火為輔 ②只上火 ③只下火 ④下火為主，上火為輔。
71. (2) 一般而言，水中溶氧量隨水溫之上升而呈下列哪一種趨勢？ ①不變 ②減少 ③不一定 ④增加。
72. (1) 裹入油脂為麵糰的 1/4，即表示油脂量為麵糰的？ ①25% ②35% ③30% ④20%。
73. (4) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？ ①組織細緻 ②體積不變 ③底部顏色深 ④表皮顏色淺。

74. (3) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的？ ①1/2 ②2 倍 ③1/3 ④等量。
75. (1) 裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？ ①10℃ ②0℃ ③20℃ ④30℃。
76. (1) 市售客製化手搖清涼飲料，常使用的甜味來源為？ ①高果糖玉米糖漿 ②麥芽糖 ③蔗糖 ④葡萄糖。
77. (2) 檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？ ①犯罪未遂前 ②犯罪未發覺前 ③犯罪未起訴前 ④預備犯罪前。
78. (4) 在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ ①攪拌終了前 ②鮮奶油體膨脹兩倍時 ③鮮奶油即將凝固時 ④攪拌開始時。
79. (2) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ ①油脂含量高 ②水分高 ③蛋白質高 ④水分低。
80. (3) 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 22 公斤，乳化劑用量為 0.33 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？ ①2% ②1.2% ③1.5% ④1.8%。