

113 年度 07705 烘焙食品—西點蛋糕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) 毒性化學物質因洩漏、化學反應或其他突發事故而污染運作場所周界外之環境，運作人應立即採取緊急防治措施，並至遲於多久時間內，報知直轄市、縣（市）主管機關？ ①30 分鐘 ②4 小時 ③2 小時 ④1 小時。
2. (2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？ ①烘焙損耗小 ②表皮顏色深 ③表皮顏色淺 ④體積大。
3. (3) 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由勞資雙方協議推派之 ②由勞工輪流擔任之 ③由企業工會推派之 ④由產業工會推派之。
4. (3) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①紅莧菜半碗(約 3 兩) ②葡萄 8 粒 ③牛肉 1 兩 ④雞蛋 1 個。
5. (4) 根據「餐具清洗良好作業指引」，有效殺菌槽的水溫應高於 ①70℃ ②50℃ ③60℃ ④80℃ 以上。
6. (4) 下列何種性質不是為小麥分類的依據？ ①吸水量 ②蛋白質 ③麵筋品質 ④破損澱粉。
7. (4) 良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在？ ①35℃±5℃ ②5℃±5℃ ③45℃±5℃ ④20℃±5℃。
8. (3) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？ ①攪拌不足 ②爐溫太高 ③發粉用量不足 ④攪拌過度。
9. (2) 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為 ①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 ②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 ③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪 ④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維。
10. (3) 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因其秘密性而具有實際之經濟價值者 ③一般涉及該類資訊之人所知者 ④所有人已採取合理之保密措施者。
11. (2) 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屋頂 ③模板支撐 ④擋土支撐組配。
12. (2) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0，發酵後之麵糰 pH 值會？ ①上升 ②下降 ③先上升再下降 ④不改變。
13. (2) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？ ①粉心粉 ②高筋麵粉 ③洗筋粉 ④低筋麵粉。
14. (3) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①依經濟情況而定 ②共一塊即可 ③分開使用 ④依工作量大而定，以避免二次污染。
15. (1) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ ①氨(NH₃) ②酒精 ③二氧化碳(CO₂) ④熱。
16. (2) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量？ ①蛋白 ②蛋黃 ③麵粉 ④食鹽。
17. (1) 麵粉貯藏之理想濕度為？ ①55~65% ②30~40% ③90~100% ④10~20%。
18. (1) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①不銹鋼 ②木材 ③水泥 ④塑膠。
19. (3) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？ ①麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) ②麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) ③連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ④麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)。
20. (2) 食用油若長時間高溫加熱，結果 ①能殺菌、容易保存 ②會產生有害物質 ③增長使用期限 ④增加油色之美觀。

21. (3) 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社會 ②經濟 ③環境 ④科技。
22. (2) 蓮蓬頭出水量過大時，下列對策何者「無法」達到省水？ ①換裝有省水標章的低流量(5~10L/min)蓮蓬頭 ②淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ③洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把蓮蓬頭關起來 ④調整熱水器水量到適中位置。
23. (4) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ ①連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ②麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ③麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) ④麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)。
24. (2) 法國麵包的風味是由於？ ①配方內添加香料 ②自然發酵的效果 ③添加適當的改良劑 ④配方內不含糖的關係。
25. (3) 麵粉應貯藏於？ ①陰涼潮濕 ②高溫多濕 ③陰涼乾燥 ④陽光直射 之處。
26. (2) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？ ①豆漿 ②牛奶 ③椰漿 ④馬鈴薯澱粉。
27. (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。
28. (3) 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 ①ABCD ②BCD ③ABC ④ACD。
29. (3) 關於肉毒桿菌食品中毒案件之敘述，下列何者正確 ①三人或三人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀 ②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀 ③一人血清檢體中檢出毒素即成立 ④媒體報導即成立。
30. (3) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①外層有脂肪膜 ②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 ③1-10 個病毒即可致病 ④用 75%酒精可以殺死。
31. (4) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項 ①經濟便宜 ②廠牌名氣的大小 ③使用者口碑 ④各種洗潔劑的性質。
32. (2) 下列何者應貯存於 7℃ 以下之冷藏櫃販售？ ①葡萄土司 ②布丁派 ③海綿蛋糕 ④椰子餅乾。
33. (1) 麵包放置一段時間後會變硬是因為？ ①澱粉老化 ②維他命老化 ③油脂老化 ④蛋白質老化 之關係。
34. (2) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①粗網狀 ②平板狀 ③圓孔狀 ④細網狀 烤盤（鋼帶）。
35. (4) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？ ①爐火太小 ②爐火太大 ③粉類太少 ④粉與水拌不均勻。
36. (2) 餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固定是在？ ①第四區 ②第三區 ③第二區 ④第一區。
37. (4) 奶油空心餅成型後應該？ ①鬆弛 30 分鐘後進爐 ②鬆弛 10 分鐘後進爐 ③鬆弛 15 分鐘後進爐 ④馬上進爐烘烤。
38. (3) 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對濕度應維持在？ ①88%±2% ②68%±2% ③78%±2% ④58%±2%。
39. (3) 烘焙食品貯藏條件應選擇？ ①高溫、陽光直射 ②陰冷、潮濕 ③陰冷、乾燥 ④高溫、潮濕 的地方。
40. (2) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應 ①自己方便就好，不必理會客戶的要求 ②儘可能準時，依約定時間完成工作 ③保持彈性，任意調整 ④能拖就拖，能改就改。
41. (1) 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？ ①雪白乳化油 ②清香油 ③奶油 ④瑪琪琳。
42. (4) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項材料選用來代替蛋白？ ①乳清 ②乳化劑 ③全脂牛奶 ④鷹嘴豆汁液。
43. (2) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①36~40℃ ②17~22℃ ③31~35℃ ④26~30℃。
44. (1) 下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？ ①聚丙烯(PP) ②聚氯乙烯(PVC) ③聚乙烯(PE) ④聚酯(PET)。

45. (2) 下列何行為不是土壤及地下水污染整治法所指污染行為人之作為？ ①非法排放或灌注污染物 ②依法令規定清理污染物 ③洩漏或棄置污染物 ④仲介或容許洩漏、棄置、非法排放或灌注污染物。
46. (3) 水果蛋糕水果下沉的原因？ ①麵粉筋度太高 ②發粉用量不足 ③麵粉筋度太低 ④總水量不足。
47. (4) 對於勞動部公告列入應實施型式驗證之機械、設備或器具，下列何種情形不得免驗證？ ①依其他法律規定實施驗證者 ②輸入僅供科技研發之專用機 ③供國防軍事用途使用者 ④輸入僅供收藏使用之限量品。
48. (1) 酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？ ①最後發酵太久 ②基本發酵不足 ③中間鬆弛不足 ④油溫太低。
49. (3) 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？ ①酥鬆 ②酥脆 ③硬脆 ④鬆軟。
50. (3) 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？ ①聚丙烯(PP) ②聚氯乙烯(PVC) ③聚苯乙烯(PS) ④聚乙烯(PE)。
51. (4) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？ ①愈鬆 ②不影響 ③愈軟 ④愈硬。
52. (2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？ ①底火太弱 ②烤盤油擦太多 ③技術好 ④上火太強。
53. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？ ①製造日期 ②製造廠商名稱 ③有效日期 ④療效。
54. (4) 下列何者較屬安全、尊嚴的職場組織文化？ ①不斷責備勞工 ②公開在眾人面前長時間責罵勞工 ③強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ④不過度介入勞工私人事宜。
55. (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食用油處理過的加工品，例如肉鬆 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看得到白色脂肪的肉類，例如五花肉。
56. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ②色澤非常亮艷 ③外觀完整，乾溼皆可 ④是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。
57. (4) 派皮自模型中取出易破碎原因為？ ①鬆弛時間不夠 ②烤焙不足 ③配方中油脂含量太少 ④派皮過熱自盤中取出。
58. (3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ ①中性 ②低酸性 ③鹼性 ④強酸性。
59. (3) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？ ①蜂蜜蛋糕 ②大理石蛋糕 ③天使蛋糕 ④魔鬼蛋糕。
60. (2) 蛋糕容易發黴，常常由於？ ①烤焙時間長 ②出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 ③蛋糕糖分含量太高 ④蛋糕油脂含量太高。
61. (4) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①高筋麵粉 ②糖 ③水 ④油。
62. (3) 受僱人於職務上所完成之著作，如果沒有特別以契約約定，其著作人為下列何者？ ①雇用公司或機關法人代表 ②由雇用人指定之自然人或法人 ③受僱人 ④雇用人。
63. (1) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ①51% ②67% ③33% ④100%。
64. (1) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 ①新鮮 ②陳舊 ③腐敗 ④美味。
65. (3) 下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？ ①葡萄乾麵包 ②甜麵包 ③硬式麵包 ④丹麥麵包。
66. (1) 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果膠 ②動物膠 ③阿拉伯膠 ④洋菜。
67. (3) 小美是公司的業務經理，有一天巧遇國中同班的死黨小林，發現他是公司的下游廠商老闆。最近小美處理一件公司的招標案件，小林的公司也在其中，私下約小美見面，請求她提供這次招標案的底標，並馬上要給予幾十萬元的前謝金，請問小美該怎麼辦？ ①收下錢，將錢拿出來給單位同事們分紅 ②退回錢，並告訴小林都是老朋友，一定會全力幫忙 ③應該堅決拒絕，並避免每次見面都與小林談論相關業務問題 ④朋友一場，給他一個比較接近底標的金額，反正又不是正確的，所以沒關係。
68. (1) 政府為推廣節能設備而補助民眾汰換老舊設備，下列何者的節電效益最佳？ ①優先淘汰 10 年以上的老舊冷氣機為能源效率標示分級中之一級冷氣機 ②因為經費有限，選擇便宜的產品比較重要 ③將桌上檯燈光源由螢光燈換為 LED 燈 ④汰換電風扇，改裝設能源效率標示分級為一級的冷氣機。

69. (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酵母 ④小蘇打。
70. (4) 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在？ ①0.85 ②0.65 ③0.35 ④0.45。
71. (4) 製作全素麵包不可加入牛奶，可使用下列那一項原料代替？ ①鮮奶油 ②蛋白 ③蛋黃 ④豆漿。
72. (4) 依據我國現行國家標準規定，冷氣機的冷氣能力標示應以何種單位表示？ ①BTU/h ②kcal/h ③RT ④kW。
73. (2) 下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？ ①重奶油蛋糕 ②天使蛋糕 ③輕奶油蛋糕 ④海綿蛋糕。
74. (4) 下列何者為小麥製粉主要的目的？ ①熟成 ②增加彈性 ③漂白 ④使麩皮、胚芽與胚乳部分分離。
75. (4) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？ ①乳沫類蛋糕 ②麵糊類蛋糕 ③磅蛋糕 ④戚風類蛋糕。
76. (2) 餐飲器具及設施，下列敘述何者正確 ①木質砧板比塑膠材質砧板更易維持清潔 ②洗滌場所應有充足之流動自來水，水龍頭高度應高於水槽滿水位高度 ③廚房之截油設施一年清理一次即可 ④保溫餐檯正確熱藏溫度為攝氏 50 度。
77. (4) 因過氧化氫造成食品中毒的常見食品為 ①乳品、乳酪 ②餅乾 ③罐頭食品 ④烏龍麵、豆干絲及豆干。
78. (3) 香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過？ ①6 個月 ②2 年 ③3 個月 ④1 年 以上。
79. (1) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①過期回收產品 ②廢棄食品容器具 ③價值不斐之食材 ④食品用洗潔劑。
80. (3) 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？ ①正中午 ②半夜十二點 ③清晨或傍晚 ④下午時段。