

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鉸粉。
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)。

114 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. (4) 食物保存之危險溫度帶係指 ①0~35°C ②40~75°C ③20~80°C ④7~60°C。
2. (4) 一個中型雞蛋去殼後約重？ ①70 公克 ②100 公克 ③80 公克 ④50 公克。
3. (2) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ①塔塔粉 ②蛋白中攪拌入空氣 ③水 ④蛋黃麵糊部分的攪拌。
4. (3) 下列敘述何者不正確？ ①食品包裝標示應合乎法律規定 ②包材選擇要適合產品特性，不可一成不變 ③內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 ④包材選擇亦應考慮環保因素。
5. (3) 餅乾麵糰在烤焙過程中，物性改變且遞減的是？ ①顏色 ②厚度 ③水分 ④膨脹度。
6. (4) 標準土司麵包配方內水的用量應為 ①66~70% ②51~55% ③45~50% ④60~64%。
7. (3) 事業單位之勞工代表如何產生？ ①由產業工會推派之 ②由勞工輪流擔任之 ③由企業工會推派之 ④由勞資雙方協議推派之。
8. (3) 台灣電力股份有限公司所謂的三段式時間電價於夏月平日(非週六日)之尖峰用電時段為何？ ①6:00~11:00 ②9:00~16:00 ③16:00~22:00 ④9:00~24:00。
9. (3) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為 ①上大/下大 ②上小/下小 ③上大/下小 ④上小/下大。
10. (1) 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者？ ①柔軟 ②奶油香 ③鬆脆之口感 ④金黃色。
11. (2) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理？ ①工作賺錢重要，忍痛撐下去 ②主動告知管理人員進行健康管理 ③自行服藥後繼續工作 ④外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關。
12. (3) 海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得 180%，已知麵糊總量為 9 公斤，其麵粉的用量應為 ①4 公斤 ②4.5 公斤 ③5 公斤 ④3.5 公斤。
13. (3) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為 ①31~33°C ②20~22°C ③23~26°C ④28~30°C。
14. (3) 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成 ①體積不變 ②組織細緻 ③表皮顏色淺 ④底部顏色深。
15. (2) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？ ①中點 ②蛋糕 ③鬆餅 ④麵包。
16. (1) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？ ①瓦斯 ②重油 ③電 ④柴油。
17. (1) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的 ①20% ②50% ③40% ④30%。
18. (2) 冷凍蛋解凍後最好 ①3 天用完 ②1 天內用完 ③1 週用完 ④1 個月用完。
19. (2) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ ①先用快速再改慢速 ②中速 ③快速 ④慢速。
20. (4) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者不屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①招待吃米其林等級之高檔大餐 ②送百貨公司大額禮券 ③免除債務 ④開工邀請公務員觀禮。
21. (1) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理？ ①專人專櫃專冊 ②專冊 ③專人 ④專櫃。
22. (4) 麵糰分割重量 600 公克，烤好麵包重量為 540 公克，其烤焙損耗是 ①5% ②6% ③15% ④10%。
23. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用 ①31~39% ②10~20% ③21~30% ④40~50%。
24. (3) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①4 ②2 ③1 ④3。
25. (3) 關於衛生福利部公告之國民飲食指標，下列建議何者正確？ ①每日鈉的建議攝取量上限為 6 克 ②多葷少素 ③多粗食少精製 ④三餐應以國產白米為主食。
26. (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不變 ②隨便 ③提早 ④延後。
27. (3) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①75% ②85% ③70% ④60%。

28. (3) 雞蛋中水分含量？ ①70% ②85% ③75% ④80%。
29. (1) 下列何種產品不需經過油炸而成？ ①鬆餅 ②沙其瑪 ③道納司 ④開口笑。
30. (4) 製造小西餅麵糰較為乾硬時，成品的質地是？ ①酥鬆 ②鬆軟 ③酥脆 ④硬脆。
31. (3) 根據性騷擾防治法，有關性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①對於因教育、訓練、醫療、公務、業務、求職，受自己監督、照護之人，利用權勢或機會為性騷擾者，得加重科處罰鍰至二分之一 ②意圖性騷擾，乘人不及抗拒而為親吻、擁抱或觸摸其臀部、胸部或其他身體隱私處之行為者，處 2 年以下有期徒刑、拘役或併科 10 萬元以下罰金 ③對他人為性騷擾者，如果沒有造成他人財產上之損失，就無需負擔金錢賠償之責任 ④對他人為權勢性騷擾以外之性騷擾者，由直轄市、縣（市）主管機關處 1 萬元以上 10 萬元以下罰鍰。
32. (4) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？ ①氫化棕櫚油 ②椰子油 ③氫化豬油 ④自製豬油。
33. (4) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3 折法×2 次 ②3 折法×6 次 ③3 折法×1 次 ④3 折法×4 次。
34. (2) 台灣西部海岸曾發生的綠牡蠣事件是與下列何種物質污染水體有關？ ①磷 ②銅 ③鎘 ④汞。
35. (3) 下列何種糖吸濕性最小？ ①果糖 ②蜂蜜 ③砂糖 ④轉化糖。
36. (3) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？ ①成品週邊無擴展成尖薄狀 ②成品不呈圓片狀 ③成品質地硬脆 ④成品不呈平整。
37. (3) 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 150 公克 ②未煮的蔬菜 200 公克 ③未煮的蔬菜 100 公克 ④未煮的蔬菜 50 公克。
38. (3) 依勞工職業災害保險及保護法規定，勞工職業災害保險以下列何者為保險人，辦理保險業務？ ①財團法人職業災害預防及重建中心 ②勞動部勞動基金運用局 ③勞動部勞工保險局 ④勞動部職業安全衛生署。
39. (3) 法國麵包的風味是由於 ①配方內不含糖的關係 ②添加適當的改良劑 ③自然發酵的效果 ④配方內添加香料。
40. (4) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是？ ①玻璃容器 ②聚丙烯(PP) ③紙製品 ④鋁箔。
41. (2) 評鑑法國麵包的品質應 ①表皮脆而內部硬 ②表皮脆而內部柔軟 ③表皮脆內部細膩如土司 ④表皮及內部都要硬。
42. (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既然是真空包裝食品無須充分加熱後就可食用 ②知名廠商無須檢視標示內容 ③只要方便取用，可隨意置放 ④依標示冷藏或冷凍貯藏。
43. (1) 餐飲業者如因衛生不良，違反食品良好衛生規範準則，經命其限期改正，屆期不改正，依違反食安法可處多少罰鍰？ ①6 萬~2 億元 ②6~5,000 萬元 ③6~1,500 萬元 ④6~100 萬元。
44. (4) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？ ①潔白者 ②透明者 ③暗灰色者 ④淡灰白者。
45. (4) 香蕉貯存最合適之溫度為 ①30℃ 以上 ②-5℃ ~0℃ ③20℃ ~30℃ ④10℃ ~15℃。
46. (1) 如果水龍頭流量過大，下列何種處理方式是錯誤的？ ①直接換裝沒有省水標章的水龍頭 ②直接調整水龍頭到適當水量 ③加裝節水墊片或起波器 ④加裝可自動關閉水龍頭的自動感應器。
47. (2) 麵包基本發酵過久其表皮的性質 ①堅硬 ②易脆裂呈片狀 ③韌性大 ④薄而軟。
48. (4) 理想的海綿蛋糕麵糊比重為 ①0.66 ②0.76 ③0.56 ④0.46 左右。
49. (2) 提高食品保存性之原理何者為誤？ ①滲透壓增高 ②酸度降低 ③水分降低 ④酸度提高。
50. (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花生等低酸性罐頭 ③加亞硝酸鹽的香腸與火腿 ④自製醃肉、自製醬菜等醃漬食品。
51. (1) 製作全素巧克力產品，下列那一項原料不可加入？ ①白巧克力 ②可可膏 ③可可脂 ④可可粉。
52. (2) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①責罵員工 ②請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ③辭退員工 ④勉強員工繼續上班。
53. (3) 活線作業勞工應佩戴何種防護手套？ ①防振手套 ②耐熱手套 ③絕緣手套 ④棉紗手套。
54. (3) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？ ①醋磺內酯鉀(ACE-K) ②阿斯巴甜 ③楓糖 ④糖精。

55. (1) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者正確？ ①掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ②為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ③必要時實施食品良好衛生規範準則 ④建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準。
56. (1) 烘焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？ ①洗淨烤乾 ②洗後自然涼乾 ③用抹布擦淨 ④洗淨用抹布擦乾。
57. (3) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 ②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ③應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ④多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味。
58. (1) 下列餅乾配方原料含量，何者口感最鬆酥？ ①油>糖>水 ②糖>油>水 ③水>35% ④糖=油>水。
59. (1) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ ①水分高 ②蛋白質高 ③油脂含量高 ④水分低。
60. (2) 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為 ①爐火太大 ②粉與水拌不均勻 ③爐火太小 ④粉類太少。
61. (2) 殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是 ①玻璃紙 ②鋁箔積層 ③尼龍積層 ④聚丙烯(PP)。
62. (1) 我國汽機車移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ ①隨油品銷售徵收 ②購車時徵收 ③依牌照徵收 ④隨水費徵收。
63. (1) 勞工工作時手部嚴重受傷，住院醫療期間公司應按下列何者給予職業災害補償？ ①原領工資 ②前 1 年平均工資 ③基本工資 ④前 6 個月平均工資。
64. (4) 小西餅的烤焙原則為何？ ①低溫長時間 ②高溫長時間 ③低溫短時間 ④高溫短時間。
65. (2) 蛋黃中含量最多的成分？ ①蛋白質 ②水 ③灰分 ④油脂。
66. (4) 根據消除對婦女一切形式歧視公約（CEDAW）之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視 ②某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ③某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ④某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視。
67. (1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？ ①高速攪拌 ②容器沾油 ③蛋溫太低 ④使用陳舊蛋。
68. (4) 電氣設備裝設於有潮濕水氣的環境時，最應該優先檢查及確認的措施是？ ①電氣設備上有無安全保險絲 ②有無可能傾倒及生鏽 ③有無過載及過熱保護設備 ④有無在線路上裝設漏電斷路器。
69. (1) 稀釋奶油霜飾最適當的原料是 ①稀糖漿 ②水 ③蛋 ④沙拉油。
70. (4) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用？ ①200℃ ②100℃ ③250℃ ④150℃。
71. (3) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是 ①蛋黃和糖 ②全蛋 ③蛋白和糖 ④蛋黃。
72. (3) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？ ①消費者有利 ②廠商有利 ③廠商及消費者均受益 ④廠商及消費者均無利。
73. (1) 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？ ①二氧化碳 ②甲醛 ③一氧化碳 ④臭氧。
74. (3) 都市中常產生的「熱島效應」會造成何種影響？ ①溫度降低 ②增加降雨 ③空氣污染物不易擴散 ④空氣污染物易擴散。
75. (1) 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知之事項內？ ①蒐集機關的負責人姓名 ②蒐集之目的 ③如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響 ④個人資料利用之期間、地區、對象及方式。
76. (1) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌？ ①漂白水 ②清潔劑 ③清潔藥水 ④肥皂粉。
77. (4) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為 ①6~10% ②11~13% ③24~30% ④14~22%。
78. (4) 蛋黃成分中所含的油脂具有 ①膨大作用 ②起泡作用 ③安定作用 ④乳化作用。
79. (1) 下列何者為最常見的毒素型病原菌？ ①金黃色葡萄球菌 ②曲狀桿菌 ③李斯特菌 ④腸炎弧菌。
80. (2) 下列奶製品最具貯藏性的是？ ①冰淇淋 ②奶粉 ③奶水 ④鮮奶。

