

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°C(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°C±5°C ②60°C±5°C ③80°C±5°C ④100°C±5°C ，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°C ②細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度 115°C ③細粒特砂、水、熬煮終點溫度 135°C ④細粒特砂、水、熬煮終點溫度 100°C。
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°C 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°C 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°C ②150°C ③170°C ④230°C。
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瑪璃餅乾 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°C ②0°C ③20°C ④30°C。
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%。

114 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. (1) 「聖嬰現象」是指哪一區域的溫度異常升高？ ①東太平洋表層海水 ②西太平洋表層海水 ③東印度洋表層海水 ④西印度洋表層海水。
2. (2) 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？ ①33% ②51% ③67% ④100%。
3. (1) 在包裝上使用很廣的材質是？ ①聚乙烯(PE) ②聚丁烯(PB) ③聚苯乙烯(PS) ④聚丙烯(PP)。
4. (3) 根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)之間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①如果未正視歧視之結構和歷史模式，及忽略男女權力關係之不平等，可能使現有不平等狀況更為惡化 ②一項法律、政策、方案或措施表面上對男性和女性無任何歧視，但實際上卻產生歧視女性的效果 ③不論在任何情況下，只要以相同方式對待男性和女性，就能避免間接歧視之產生 ④察覺間接歧視的一個方法，是善加利用性別統計與性別分析。
5. (1) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是？ ①聚乙烯(PE) ②牛皮紙 ③保麗龍 ④玻璃紙。
6. (4) 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 ④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。
7. (1) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用，下列各項何者正確？ ①應儘速使用完畢 ②調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 ③使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ④處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用。
8. (3) 目前市面清潔劑均會強調「無磷」，是因為含磷的清潔劑使用後，若廢水排至河川或湖泊等水域會造成什麼影響？ ①烏腳病 ②秘雕魚 ③優養化 ④綠牡蠣。
9. (4) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） ②每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶） ③每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ④每天吃 1 個葡式蛋塔。
10. (4) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①單糖 ②單糖加蔗糖 ③蔗糖 ④單糖加雙糖 之總和。
11. (4) 下列何種油脂貯存於較高溫（如 35℃）易變質？ ①氫化豬油 ②氫化棕櫚油 ③椰子油 ④自製豬油。
12. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的 ①6% ②2% ③4% ④0%。
13. (2) 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表 ①與正常相似 ②較正常色淺 ③表皮厚易脫落 ④較正常色深。
14. (3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？ ①發粉 ②小蘇打 ③酵母 ④阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
15. (2) 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？ ①7 公克 ②5 公克 ③8 公克 ④10 公克。
16. (3) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確？ ①使用 200ppm 以上之漂白水消毒 ②以非食品做為盤飾 ③未經滅菌處理，不得接觸熟食 ④花卉不得作為盤飾。
17. (2) 正確的手部消毒酒精的濃度為 ①80~90% ②70~75% ③50~60% ④90~100%。
18. (2) 一般家庭垃圾在進行衛生掩埋後，會經由細菌的分解而產生甲烷氣體，有關甲烷氣體對大氣危機中哪一種效應具有影響力？ ①酸雨 ②溫室效應 ③煙霧（smog）效應 ④臭氧層破壞。
19. (1) 雞蛋布丁餡 ①煮好應冷藏貯存 ②加工時用手抓 ③煮時應加多量防腐劑 ④煮好應保持在 50℃ 以上。

20. (2) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理？ ①如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 ②回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ③使用桌布擦拭後繼續提供使用 ④沒有髒污就可以繼續提供使用。
21. (3) 下列何者為慢性發粉之主要成分？ ①酸性磷酸鈣 ②碳酸氫鈉 ③酸性焦磷酸鹽 ④碳酸鈉。
22. (3) 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不影響 ②愈鬆 ③愈硬 ④愈軟。
23. (4) 全蛋的固形物為？ ①35% ②15% ③10% ④25%。
24. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確？ ①熱食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ②乳製品、甜點、生肉可共同存放 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④煮過與未經烹調可一起存放，節省空間。
25. (2) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？ ①由各種不同的酸性鹽混合而成 ②以碳酸鈉為主原料 ③俗稱為泡打粉或發泡粉 ④加澱粉或麵粉為填充劑。
26. (3) 蛋糕所用的發粉應為？ ①快性發粉 ②慢性發粉 ③雙重反應發粉 ④次快性發粉。
27. (2) 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因？ ①快速冷卻 ②煮時攪拌太慢 ③煮時爐火太小 ④配方中牛奶量太多。
28. (2) 造成小西餅裂痕特性的原料是？ ①葡萄糖漿 ②砂糖 ③焦糖 ④糖粉。
29. (4) 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麵粉 ③食鹽 ④蛋黃。
30. (3) 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，那一項不是以零分計？ ①布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒 ②布丁餡堅硬如羊羹 ③布丁餡凝固且光滑 ④布丁餡不凝固。
31. (1) 下列材料中何者不屬於膨脹劑？ ①可可粉 ②阿摩尼亞 ③小蘇打粉 ④發粉。
32. (3) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成 ①表皮顏色淺 ②體積大 ③表皮顏色深 ④烘焙損耗小。
33. (3) 進行食品危害分析時須包括化學性、物理性及下列何者？ ①化工性 ②機械性 ③生物性 ④電機性。
34. (1) 冷藏食品溫度要保持在 ①7°C 以下 ②15°C 以下 ③-4°C 以下 ④0°C 以下。
35. (2) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素？ ①色澤非常亮艷 ②是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 ③色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ④外觀完整，乾溼皆可。
36. (4) 下列何種材料無法用以延緩麵包老化？ ①乳化劑 ②糖 ③油脂 ④膨大劑。
37. (4) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用 ①低筋麵粉 ②中筋麵粉 ③洗筋粉 ④高筋麵粉。
38. (2) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？ ①葡萄 8 粒 ②牛肉 1 兩 ③紅莧菜半碗(約 3 兩) ④雞蛋 1 個。
39. (4) 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為？ ①防止破壞打發的氣泡 ②好控制麵粉量 ③容易吸收水分 ④避免攪拌出筋。
40. (3) 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍，麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形？ ①比較高 ②一樣高 ③比較低 ④表面會有裂痕。
41. (3) 下列何者「不是」全球暖化帶來的影響？ ①熱浪 ②旱災 ③地震 ④洪水。
42. (3) 營業秘密可分為「技術機密」與「商業機密」，下列何者屬於「商業機密」？ ①程式 ②設計圖 ③商業策略 ④生產製程。
43. (2) 有關延長線及電線的使用，下列敘述何者錯誤？ ①拔下延長線插頭時，應手握插頭取下 ②使用中之延長線如有異味產生，屬正常現象不須理會 ③應避開火源，以免外覆塑膠熔解，致使用時造成短路 ④使用老舊之延長線，容易造成短路、漏電或觸電等危險情形，應立即更換。
44. (1) 下列何項「不是」照明節能改善需優先考量之因素？ ①燈具之外型是否美觀 ②照明之品質是否適當 ③照度是否適當 ④照明方式是否適當。
45. (3) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了 ①小蘇打 ②碳酸氫銨 ③塔塔粉 ④發粉 所致。
46. (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。
47. (3) 下列何者非屬防止搬運事故之一般原則？ ①以機動車輛搬運 ②以機械代替人力 ③儘量增加搬運距離 ④採取適當之搬運方法。

48. (4) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？ ①低溫長時間烤焙 ②配方內糖的含量較多 ③爐溫太高 ④烤焙時間太短。
49. (2) 標準土司麵包配方內水的用量應為？ ①66~70% ②60~64% ③51~55% ④45~50%。
50. (4) 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加 ①蛋白量 ②鹽量 ③麵粉量 ④糖量。
51. (3) 依職業安全衛生管理辦法規定，下列何者非屬「自動檢查」之內容？ ①機械之定期檢查 ②機械、設備之作業檢點 ③勞工健康檢查 ④機械、設備之重點檢查。
52. (2) 一般而言，河豚最劇毒的部位是 ①眼睛 ②卵巢、肝臟 ③肉 ④腸、皮膚。
53. (4) 食品作業場所內化學物質及用具之管理，下列何者可暫存於作業場所操作區？ ①洗刷地板之消毒劑 ②清洗廁所之清潔劑 ③去除病媒之誘餌 ④清洗碗盤之食品用洗潔劑。
54. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施？ ①牙線 ②吹風機 ③刮鬍機 ④乾手器或擦手紙巾。
55. (1) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？ ①90 公克包餡的甜麵包 ②450 公克的圓頂葡萄乾土司 ③800 公克的帶蓋土司 ④350 公克的法國麵包。
56. (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價值不斐之食材 ③食品用洗潔劑 ④廢棄食品容器具。
57. (3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？ ①發粉分解產生的二氧化碳 ②攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹 ③水經加熱形成水蒸氣 ④酵母產生的二氧化碳。
58. (1) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為？ ①烘烤時間太久 ②熬煮膠凝程度不夠 ③派餡溫度太低 ④派皮太厚。
59. (4) 奶粉應購買 ①呈黑色 ②有雜質 ③有結塊 ④無不良氣味。
60. (1) 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔 20% 以上的是？ ①甜麵包 ②土司麵包 ③法國麵包 ④全麥麵包。
61. (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 ①50ppm ②200ppm ③0.1% ④400ppm。
62. (2) 澆花的時間何時較為適當，水分不易蒸發又對植物最好？ ①下午時段 ②清晨或傍晚 ③正中午 ④半夜十二點。
63. (2) 下列敘述何者不正確？ ①包材選擇亦應考慮環保因素 ②內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多 ③食品包裝標示應合乎法律規定 ④包材選擇要適合產品特性，不可一成不變。
64. (1) 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為 ①以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入 ②油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料 ③將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌 ④麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂。
65. (4) 下列對於細懸浮微粒（PM_{2.5}）之敘述何者正確？ A.空氣品質測站中自動監測儀所測得之數值若高於空氣品質標準，即判定為不符合空氣品質標準；B.濃度監測之標準方法為中央主管機關公告之手動檢測方法；C.空氣品質標準之年平均值為 15 μg/m³？ ①僅 AC ②ABC 皆正確 ③僅 AB ④僅 BC。
66. (3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ ①低酸性 ②強酸性 ③鹼性 ④中性。
67. (2) 勞工若面臨長期工作負荷壓力及工作疲勞累積，沒有獲得適當休息及充足睡眠，便可能影響體能及精神狀態，甚而較易促發下列何種疾病？ ①肺水腫 ②腦心血管疾病 ③多發性神經病變 ④皮膚癌。
68. (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。
69. (4) 麵粉的 pH 值變小時，小西餅的體積 ①變大 ②不變 ③變厚 ④變小。
70. (3) 受雇者因承辦業務而知悉營業秘密，在離職後對於該營業秘密的處理方式，下列敘述何者正確？ ①僅能自用而不得販售獲取利益 ②聘雇關係解除後便不再負有保障營業秘密之責 ③離職後仍不得洩漏該營業秘密 ④自離職日起 3 年後便不再負有保障營業秘密之責。
71. (2) PS(poly styrene)是 ①聚丁烯 ②聚苯乙烯 ③聚丙烯 ④聚乙烯。

72. (2) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 ①棉花狀態 ②濕性發泡 ③乾性發泡 ④液體狀態。
73. (2) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物？ ①鹽基性介黃 ②黃色五號 ③二甲基黃 ④皂素。
74. (3) 下列那一項非麵包滾圓的目的？ ①使麵糰表面光滑不易粘手 ②使麵糰易於保住二氧化碳 ③鬆弛麵筋使麵糰易於整型 ④使氣體均勻分佈。
75. (3) 攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為 25°C，下列何者為宜？ ①攪拌時間延長 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用高速攪拌。
76. (2) 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烤爐溫度不平均 ②冷卻不足 ③整型的關係 ④發酵。
77. (1) 下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？ ①瑪莉餅乾 ②乳沫類小西餅 ③蘇打餅乾 ④冰箱小西餅。
78. (3) 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模板支撐 ②擋土支撐組配 ③屋頂 ④施工架組配。
79. (1) 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雙重反應發粉 ②鉍粉 ③快性反應發粉 ④慢性反應發粉。
80. (2) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？ ①麵糊類蛋糕 ②戚風類蛋糕 ③磅蛋糕 ④乳沫類蛋糕。