

114 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. (4) 廚師很喜歡自己製造 XO 醬，如果裝罐封瓶時滅菌不當，極可能產生下列哪一種食品中毒 ①腸炎弧菌 ②葡萄球菌 ③李斯特菌 ④肉毒桿菌。
2. (4) 因為工作本身需要高度專業技術及知識，所以在對客戶服務時應如何？ ①不用理會顧客的意見 ②以專業機密為由，不用對客戶說明及解釋 ③若價錢較低，就敷衍了事 ④保持親切、真誠、客戶至上的態度。
3. (3) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 ①使用蚊香 ②使用白色防蟲簾 ③將垃圾桶及廚餘密閉貯放 ④噴灑農藥。
4. (2) 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ ①麵線 ②綠豆 ③番薯 ④冬粉。
5. (4) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？ ①抗氧化劑 ②澱粉 ③防腐劑 ④奶粉。
6. (3) 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者正確？ ①沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 ②口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪 ③與公務員同謀之共犯，即便不具公務員身分，仍可依據貪污治罪條例處刑 ④唆使公務機關承辦採購人員配合浮報價額，僅屬偽造文書行為。
7. (3) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？ ①36~40℃ ②26~30℃ ③17~22℃ ④31~35℃。
8. (4) 下列那一項和產品品質鑑定無關？ ①組織 ②表皮顏色 ③體積 ④價格。
9. (3) 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①曲狀桿菌 ②腸炎弧菌 ③金黃色葡萄球菌 ④李斯特菌。
10. (2) 麵粉含水量比標準減少 1% 時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加 ①4 ②2 ③0 ④6 %。
11. (1) 安全門或緊急出口平時應維持何狀態？ ①門應關上但不可上鎖 ②保持開門狀態以保持逃生路徑暢通 ③門可上鎖但不可封死 ④與一般進出門相同，視各樓層規定可開可關。
12. (4) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包？ ①短 ②不受限制 ③一樣 ④長。
13. (3) 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？ ①沒影響 ②細膩 ③粗糙 ④硬。
14. (3) 欲兼顧採光及降低經由玻璃部分侵入之熱負載，下列的改善方法何者錯誤？ ①裝設百葉窗 ②貼隔熱反射膠片 ③加裝深色窗簾 ④換裝雙層玻璃。
15. (1) 食品每 100 公克固體或每 100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時，可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？ ①蛋白質 ②鈉 ③飽和脂肪 ④反式脂肪。
16. (3) 製作全素餅乾不可使用下列那一項原料？ ①鷹嘴豆汁 ②豆漿粉 ③奶粉 ④椰漿。
17. (3) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①腸病毒 ②肺病毒 ③神經毒 ④肝病毒。
18. (2) 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愈硬 ③不影響 ④愈軟。
19. (4) 烘焙食品貯藏條件應選擇？ ①高溫、潮濕 ②陰冷、潮濕 ③高溫、陽光直射 ④陰冷、乾燥 的地方。
20. (3) 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？ ①鬆餅 ②綠豆椪 ③丹麥式甜麵包 ④酥鬆性小西餅。
21. (1) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ①40~50% ②31~39% ③21~30% ④10~20%。
22. (1) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用，下列各項何者為正確？ ①應儘速使用完畢 ②使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 ④處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用。
23. (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？ ①ABC 皆正確 ②僅 AB ③僅 AC ④僅 BC。
24. (1) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？ ①省人力，省設備 ②味道較好 ③體積較大 ④產品較柔軟。
25. (2) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於？ ①21~30℃ ②1~5℃ ③10~20℃ ④31~40℃ 的冰箱。
26. (2) 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各種洗潔劑的性質 ③廠牌名氣的大小 ④使用者口碑。
27. (4) 哪一種家庭廢棄物可用來作為製造肥皂的主要原料？ ①熟廚餘 ②果皮 ③食醋 ④回鍋油。
28. (2) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏？ ①麩胺酸 ②離胺酸 ③丙苯胺酸 ④半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
29. (2) 關於個人資料保護法的敘述，下列何者錯誤？ ①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 ②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 ③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 ④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。
30. (1) 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ①40 分 ②50 分 ③20 分 ④30 分。
31. (4) 土司麵包的表皮性質應該是？ ①厚而堅韌 ②呈褐色 ③呈黃色 ④薄而柔軟。
32. (3) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是？ ①起泡狀態 ②棉花狀態 ③濕性發泡 ④乾性發泡。

33. (2) 某稀釋乳酸飲料，每 100 毫升的營養成分為：熱量 28 大卡，蛋白質 0.2 公克，脂肪 0 公克，碳水化合物 6.9 公克，內容量 330 毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ ①蔗糖素可以抑制血糖的升高 ②此飲料主要提供的營養成分是「糖」 ③整罐飲料蛋白質可以提供相當於 1/3 杯牛奶的量(1 杯為 240 毫升) ④此飲料富含維生素 C。
34. (3) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？ ①堅硬 ②薄而軟 ③易脆裂呈片狀 ④韌性大。
35. (3) 有關觸電的處理方式，下列敘述何者錯誤？ ①通知救護人員 ②使用絕緣的裝備來移除電源 ③立即將觸電者拉離現場 ④把電源開關關閉。
36. (2) 容易熱封，但難直接印刷的材質是？ ①紙 ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④鋁箔。
37. (3) 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酒精 ②亞硝酸鉀 ③檸檬汁 ④麩胺酸鈉。
38. (1) 隨時要使用的肉類應保存於 ①7 ②-18 ③0 ④12 °C 以下為佳。
39. (2) 白麵包內部評分佔總分的？ ①50% ②70% ③40% ④60%。
40. (3) 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品？ ①肉毒桿菌 ②腸炎弧菌 ③金黃色葡萄球菌 ④病原性大腸桿菌。
41. (3) 製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為何？ ①粉心粉 ②低筋麵粉 ③高筋麵粉 ④洗筋粉。
42. (3) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為何？ ①16~20°C ②11~15°C ③0~7°C ④-5~0°C。
43. (1) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①海鮮存放時，最好與其他材料分開 ②熟食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ③煮過與未經烹調可一起存放，節省空間 ④乳製品、甜點、生肉可共同存放。
44. (3) 目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為 ①乳品加工業 ②食品添加物業 ③餐飲業及烘焙業 ④販賣業。
45. (4) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21°C(70°F)可以保存？ ①6 個月 ②3 個月 ③永久 ④2 年。
46. (1) 評定白土司麵包的口感應？ ①稍具鹹味 ②有牛奶和蛋的味道 ③稍有甜味 ④應有濃郁的奶油味。
47. (1) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①頁岩氣 ②太陽能 ③地熱 ④風能。
48. (2) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？ ①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ②油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化 ③油脂煮沸即加水、麵粉拌勻 ④水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
49. (1) 下列何者製作時需要添加酵母發酵？ ①蘇打餅乾 ②椰子餅乾 ③貓舌小西餅 ④瑪琍餅乾。
50. (4) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？ ①麵粉油脂拌合法 ②糖水拌合法 ③糖油拌合法 ④直接法。
51. (4) 二氧化碳和其他溫室氣體含量增加是造成全球暖化的主因之一，下列何種飲食方式也能降低碳排放量，對環境保護做出貢獻：A.少吃肉，多吃蔬菜；B.玉米產量減少時，購買玉米罐頭食用；C.選擇當地食材；D.使用免洗餐具，減少清洗用水與清潔劑？ ①AB ②ACD ③AD ④AC。
52. (1) 下列何者為慢性發粉之主要成分？ ①酸性焦磷酸鹽 ②碳酸氫鈉 ③酸性磷酸鈣 ④碳酸鈉。
53. (1) 餅乾麵糰在壓延成型時，打孔洞的原因，下列何者敘述錯誤？ ①減少原料用量、降低成本 ②有表面裝飾之作用 ③水分變成水蒸氣，有孔洞時可保持較均勻的膨脹度 ④切斷麵糰筋性、防止緊縮作用。
54. (2) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①水 ②麵粉 ③糖 ④油脂。
55. (4) 烘焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？ ①用抹布擦淨 ②洗淨用抹布擦乾 ③洗後自然涼乾 ④洗淨烤乾。
56. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者工作檯面或調理檯面之照明規範，應達下列哪一個條件 ①140 米燭光以上 ②180 米燭光以上 ③120 米燭光以上 ④200 米燭光以上。
57. (2) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，不包括下列何種工作型態？ ①人力提舉、搬運及推拉重物 ②駕駛運輸車輛 ③輪班及工作負荷 ④長時間站立姿勢作業。
58. (1) 無水奶油是來自於下列那種原料？ ①牛奶 ②豬肉 ③牛肉 ④植物油。
59. (2) 下列何種油脂含有反式脂肪酸？ ①麻油 ②牛油 ③完全氫化植物油 ④花生油。
60. (1) 下列何項法規的立法目的為預防及減輕開發行為對環境造成不良影響，藉以達成環境保護之目的？ ①環境影響評估法 ②環境教育法 ③公害糾紛處理法 ④環境基本法。
61. (4) 一般天使蛋糕的主要原料為？ ①乳酪 ②鮮奶油 ③太白粉 ④蛋白。
62. (1) 全素業者製作葡萄乾燕麥紅糖小西餅時，那一項不是選用的材料？ ①奶粉 ②鷹嘴豆汁液 ③豆漿粉 ④燕麥片。
63. (2) 下列何者不屬於營業秘密？ ①公司內部管制的各種計畫方案 ②具廣告性質的不動產交易底價 ③不是公開可查知的客戶名單分析資料 ④須授權取得之產品設計或開發流程圖示。
64. (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配方中牛奶量太多 ④煮時爐火太小。
65. (2) 新鮮雞蛋買來後最好放置於？ ①不必注意 ②冷藏冰箱 ③冷凍庫 ④室溫。
66. (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基本工資 ③前 1 年平均工資 ④前 6 個月平均工資。
67. (3) 一般手洗器具時，下列何者適當 ①使用鋼刷用力刷洗 ②使用酸性洗劑清洗 ③使用中性洗劑清洗 ④使用鹼性洗劑清洗。
68. (2) 冰淇淋蛋糕一定要？ ①10°C ②冷凍 ③冷藏 ④常溫 保存。

69. (2) 攪拌全素麵包下列那一項原料不可取代牛奶？ ①黑豆奶 ②優格 ③燕麥奶 ④豆漿。
70. (3) 殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是？ ①玻璃紙 ②聚丙烯(PP) ③鋁箔積層 ④尼龍積層。
71. (4) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？ ①洗筋粉 ②低筋麵粉 ③中筋麵粉 ④高筋麵粉。
72. (2) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於？ ①餅乾項 ②西點項 ③中點項 ④麵包項。
73. (1) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至？ ①麵筋擴展階段 ②捲起階段 ③麵筋斷裂階段 ④拾起階段。
74. (1) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①莧菜 ②高麗菜 ③胡蘿蔔 ④菠菜。
75. (3) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①環保標章 ②奈米標章 ③省水標章 ④節能標章。



76. (1) 下列何者是正確的洗手方式 ①使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部 ②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ③洗手後用圍裙將手部擦乾 ④使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳。
77. (4) 鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？ ①熱封性良好 ②美觀 ③便宜 ④透濕度低。
78. (3) 出爐後的蛋糕須冷卻至？ ①60℃ ②50℃ ③30℃ ④40℃ 以下才可包裝。
79. (4) 依勞動檢查法施行細則規定，事業單位如不服勞動檢查結果，可於檢查結果通知書送達之次日起 10 日內，以書面敘明理由向勞動檢查機構提出？ ①抗議 ②訴願 ③陳情 ④異議。
80. (2) 烘焙巧克力小西餅時，判斷烤熟程度之最佳之方式為何？ ①依產品冒煙程度判斷 ②依烤焙時間及用手觸摸 ③依顏色判斷 ④依烤焙時間決定。

115 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) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確？ ①口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ②為了環保，口罩需重複使用 ③戴口罩可避免頭髮污染到食品 ④「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. (4) 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確？ ①牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100°C ②考慮品質問題，煎牛排至少 50°C ③豬肉 > 魚肉 > 雞肉 > 絞牛肉 ④以禽肉類要求溫度最高，應達 74°C/15 秒以上。
3. (4) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？ ①乾性發泡 ②顆粒狀 ③棉花狀 ④濕性發泡。
4. (1) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的 ①2% ②6% ③4% ④0%。
5. (2) 台灣年降雨量是世界平均值的 2.6 倍，卻仍屬缺水地區，下列何者不是真正缺水的原因？ ①台灣自來水水價過於便宜 ②水庫蓋得太少 ③降雨量在地域、季節分布極不平均 ④台灣由於山坡陡峻，以及颱風豪雨雨勢急促，大部分的降雨量皆迅速流入海洋。
6. (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 ②一氧化碳 ③甲醛 ④臭氧。
7. (2) 以澱粉為原料經完全水解 D.E.值（葡萄糖當量）為 100 之糖漿產品，其組成成分為？ ①蔗糖 ②葡萄糖 ③果糖 ④澱粉及葡萄糖之混合物。
8. (1) 帶蓋土司烤焙出爐，發現有銳角（俗稱出角）情況，可能是下列那個原因？ ①最後發酵時間太久 ②入爐時麵糰高度不夠高 ③基本發酵不夠 ④烤焙溫度太高。
9. (3) 不是派餡用來做膠凍原料有？ ①動物膠 ②玉米澱粉 ③果膠 ④雞蛋。
10. (4) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？ ①沖馬桶 ②澆花 ③洗地板 ④飲用水。
11. (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。
12. (1) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？ ①脫氧劑 ②乾燥劑 ③抗氧化劑 ④防腐劑。
13. (3) 工作場所具有揮發性化學有害物質進入人體，最常見途徑為下列何者？ ①眼睛 ②口腔 ③呼吸道 ④皮膚。
14. (3) 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發酵 ③冷卻不足 ④整型的關係。
15. (2) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ②不服指揮對雇主暴力相向者 ③經常遲到早退者 ④非連續曠工但 1 個月內累計 3 日者。
16. (1) 下列何者非屬資源回收分類項目中「廢紙類」的回收物？ ①用過的衛生紙 ②雜誌 ③報紙 ④紙袋。
17. (4) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量 ①麵粉 ②食鹽 ③蛋白 ④蛋黃。
18. (1) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是？ ①22°C ②15°C ③30°C ④10°C 在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。
19. (3) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？ ①煙燻 ②煮沸殺菌 ③冷凍乾燥 ④高壓滅菌。
20. (3) 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乾性發泡 ②液體狀態 ③濕性發泡 ④棉花狀態。
21. (1) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①品質仍然在下降 ②可永遠存放 ③新鮮度不變 ④不會變質。
22. (1) 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受僱人 ②由僱用人指定之自然人或法人 ③僱用人 ④僱用公司或機關法人代表。
23. (3) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①巴金森氏症 ②心臟病 ③間皮細胞瘤 ④白指症。
24. (1) 下列何種油脂含有反式脂肪酸？ ①牛油 ②花生油 ③麻油 ④完全氫化植物油。
25. (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。
26. (3) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ ①發粉 ②蘇打粉 ③砂糖 ④攪拌時拌入油脂之空氣。
27. (3) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①酸性原料 ②中性原料 ③韌性原料 ④柔性原料。
28. (4) 下列何者不是衛福部規定的營養標示所必須標示的營養素？ ①飽和脂肪 ②蛋白質 ③鈉 ④膽固醇。
29. (4) 麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）佔 20%以上的是？ ①全麥麵包 ②土司麵包 ③法國麵包 ④甜麵包。
30. (1) 開發單位申請變更環境影響說明書、評估書內容或審查結論，符合下列哪一情形，得檢附變更內容對照表辦理？ ①環境監測計畫變更 ②既有設備提昇產能而污染總量增加在百分之十以下 ③開發行為規模增加未超過百分之五 ④降低環境保護設施處理等級或效率。
31. (3) 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？ ①1/2 ②1/5 ③1/3 ④1/4。
32. (3) 下列敘述何者正確？ ①賄賂或不正利益，只限於法定貨幣，給予網路遊戲幣沒有違法的問題 ②在靠北公務員社群網站，覺得可受公評且匿名發文，就可以謾罵公務機關對特定案件的檢查情形 ③受公務機關委託辦理案件，除履行採購

契約應辦事項外，對於蒐集到的個人資料，也要遵守相關保護及保密規定 ④公務機關委託的代檢（代驗）業者，不是公務員，不會觸犯到刑法的罪責。

33. (2) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確 ①於工作場所養貓 ②使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ③於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌 ④出入口裝設空氣簾。
34. (4) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？ ①體積較大 ②味道較好 ③產品較柔軟 ④省人力，省設備。
35. (2) 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？ ①100 公斤 ②62.5 公斤 ③50 公斤 ④75 公斤。
36. (3) 焦糖液保存溫度？ ①6~10°C ②11~15°C ③0~5°C ④16~20°C 為宜。
37. (4) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其 pH 值升高至？ ①7~7.5 ②8~8.5 ③6~6.5 ④9~9.5 ，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
38. (1) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確？ ①不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ②應擦指甲油保持手部的美觀 ③指甲應留長以利剝除蝦殼 ④指甲剪短就可以不用洗手。
39. (1) 一般餐包的油脂用量為？ ①8~14% ②25~30% ③15~20% ④4~6%。
40. (1) 油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）油脂宜選用？ ①油炸油 ②奶油 ③豬油 ④沙拉油。
41. (3) 製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？ ①蜂蜜 ②麥芽糖 ③砂糖 ④乳糖。
42. (2) 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？ ①20 分鐘 ②10 分鐘 ③40 分鐘 ④50 分鐘。
43. (4) 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 240g，應添加多少水？ ①1,720g ②1,820g ③1,520g ④1,620g。
44. (3) 土司麵包的表面顏色太淺可能是？ ①烤焙時間太久 ②材料的糖量過多 ③基本發酵過久 ④烤爐溫度太高。
45. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3 折法×6 次 ②3 折法×2 次 ③3 折法×4 次 ④3 折法×1 次。
46. (3) 判斷麵包結構好壞應採用？ ①嗅覺法 ②嚐食法 ③手指觸摸法 ④觀察法。
47. (4) 製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之 ①10% ②2% ③15% ④7%。
48. (4) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的 ①50% ②40% ③30% ④20%。
49. (2) 下列有關育齡女性營養之敘述何者正確？ ①避免選用加碘鹽以及避免攝取含碘食物，如海帶、紫菜 ②食用富含葉酸的食物，如深綠色蔬菜 ③避免日曬，多攝取富含維生素 D 的食物，如魚類、雞蛋等 ④為了促進鐵質的吸收率，用餐時應搭配喝茶。
50. (2) 對於使用冷氣如何節能的描述，下列何者錯誤？ ①冷氣房內配合電風扇使用，可適度調高溫度以節省用電 ②開冷氣同時開啟窗戶有助於省電 ③加裝自動溫控設備，可以避免過冷而浪費能源 ④冷氣溫度設定範圍以 26-28°C 為宜。
51. (1) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食 ②不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ③對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響 ④牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利。
52. (2) 食品之熱藏，溫度至少應保持在？ ①45°C ②65°C ③40°C ④50°C。
53. (3) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式？ ①選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ②未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 ③水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存 ④烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部。
54. (3) 配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？ ①天使蛋糕 ②擠出小西餅 ③法國麵包 ④魔鬼蛋糕。
55. (2) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？ ①溫度在 18~24°C ②麵粉靠近牆壁放置 ③貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備 ④相對濕度在 55%~65%。
56. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何 ①二年至少清理一次 ②一年至少清理一次 ③一月至少清理一次 ④三年至少清理一次。
57. (2) 食材貯存設施應注意事項，下列敘述何者正確 ①為節省貯存空間，海鮮、肉類和蛋類可一起貯存 ②為避免冷氣外流，人員進出冷凍或冷藏庫速度應迅速 ③為避免腐壞，煮熟之餐點不急於供應時，應立即送進冷藏庫 ④為保持食材最新鮮狀態，近期將使用到之食材應置放於冷藏庫出風口。
58. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？ ①有效日期 ②製造廠商名稱 ③製造日期 ④療效。
59. (2) 雞蛋中水分含量？ ①85% ②75% ③70% ④80%。
60. (1) 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 ①78%±2% ②58%±2% ③68%±2% ④88%±2%。
61. (2) 非公務機關利用個人資料進行行銷時，下列敘述何者錯誤？ ①於首次行銷時，應提供當事人表示拒絕行銷之方式 ②若已取得當事人書面同意，當事人即不得拒絕利用其個人資料行銷 ③當事人表示拒絕接受行銷時，應停止利用其個人資料 ④倘非公務機關違反「應即停止利用其個人資料行銷」之義務，未於限期內改正者，按次處新臺幣 2 萬元以上 20 萬元以下罰鍰。

62. (1) 用電設備的線路保護用電力熔絲（保險絲）經常燒斷，造成停電的不便，下列「不正確」的作法是？ ①換大一級或大兩級規格的保險絲或斷路器就不會燒斷了 ②重新設計線路，改較粗的導線或用兩迴路並聯 ③提高用電設備的功率因數 ④減少線路連接的電氣設備，降低用電量。
63. (4) 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確 ①為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ②提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留 ③生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作 ④應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施。
64. (2) 製作布丁餡甜麵包，成品直徑 9.5 公分（含）以上，高度 5 公分（含）以上，下列何者不是「不良品」？ ①高度 4 公分 ②成品直徑 10 公分 ③高度 4.5 公分 ④成品直徑 8 公分。
65. (1) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查？ ①辦公室的文件保存區 ②乾料庫房 ③主廚自家 ④鍋具存放櫃。
66. (2) 有關著作權的敘述，下列何者錯誤？ ①在網路散布盜版光碟，不管有沒有營利，會構成侵害著作權 ②在網路的部落格看到一篇文章很棒，只要註明出處，就可以把文章複製在自己的部落格 ③將補習班老師的上課內容錄音檔，放到網路上拍賣，會構成侵害著作權 ④撰寫碩博士論文時，在合理範圍內引用他人的著作，只要註明出處，不會構成侵害著作權。
67. (4) 高速公路旁常見農田違法焚燒稻草，其產生下列何種汙染物除了對人體健康造成不良影響外，亦會造成濃煙影響行車安全？ ①臭氧(O₃) ②沼氣 ③二氧化碳(CO₂) ④懸浮微粒。
68. (1) 冷凍蛋解凍後最好 ①1 天內用完 ②3 天用完 ③1 個月用完 ④1 週用完。
69. (2) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾？ ①隔二天後再一併清洗消毒 ②當天用清水洗淨 ③隔天用清水洗淨消毒 ④當天用廚房紙巾擦乾淨即可。
70. (1) 長崎蛋糕屬於？ ①乳沫類蛋糕 ②戚風類蛋糕 ③麵糊類蛋糕 ④重奶油蛋糕。
71. (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℃。
72. (1) 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因？ ①麵糊混合過久 ②麵粉筋性太強 ③蛋溫太低 ④攪拌不足。
73. (2) 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？ ①麵粉 ②水 ③油 ④糖。
74. (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）。
75. (1) 評定白土司麵包的口感應？ ①稍具鹹味 ②應有濃郁的奶油味 ③有牛奶和蛋的味道 ④稍有甜味。
76. (2) 食品包裝之主要功能，下列何者正確 ①增加價格 ②避免交叉污染 ③縮短貯存期限 ④增加重量。
77. (2) 因舉重而扭腰係由於身體動作不自然姿勢，動作之反彈，引起扭筋、扭腰及形成類似狀態造成職業災害，其災害類型為下列何者？ ①不當方針 ②不當動作 ③不當狀態 ④不當設備。
78. (3) 麵包放置一段時間後會變硬是因為 ①蛋白質老化 ②油脂老化 ③澱粉老化 ④維他命老化 之關係。
79. (4) 在包裝上使用很廣的材質是？ ①聚丙烯(PP) ②聚丁烯(PB) ③聚苯乙烯(PS) ④聚乙烯(PE)。
80. (4) 製作全素餅乾不可使用下列那一項原料？ ①豆漿粉 ②椰漿 ③鷹嘴豆汁 ④奶粉。