

## 111 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：

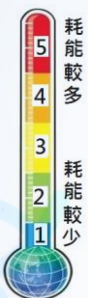
單選題：

1. (3) 下列何者不是能源之類型？①壓縮空氣②電力③熱傳④蒸汽。
2. (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？①1,820g②1,520g③1,720g④1,620g。
3. (2) 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處理迅速，避免疏忽③菜單多樣，少量製備④提早製備，隨時供應。
4. (2) 下列那一種麵包必需使用蒸氣烤爐？①丹麥麵包②硬式麵包③葡萄乾麵包④甜麵包。
5. (2) 食品包裝之主要功能，下列何者正確①縮短貯存期限②避免交叉污染③增加價格④增加重量。
6. (2) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？①鹽②糖③蛋④水。
7. (3) 對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？①須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權②勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保③受領補償權，自得受領之日起，因 2 年間不行使而消滅④勞工若離職將喪失受領補償。
8. (2) 奶油雞蛋布丁派是屬於？①熟派皮熟派餡②生派皮生派餡③油炸派④雙皮派。
9. (3) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態①魚腮呈灰綠色、有黏液產生②眼睛混濁、出血③魚鱗緊附於皮膚、色澤自然④腹部易破裂、內臟外露。
10. (2) 下列有關促進參與預防和打擊貪腐的敘述何者錯誤？①提高政府決策透明度②儘量不讓公民團體、非政府組織與社區組織有參與的機會③廉政機構應受理匿名檢舉④向社會大眾及學生宣導貪腐「零容忍」觀念。
11. (3) 低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下場所迅速進行①20②30③15④25。
12. (4) 下列何者為環保標章？①  ②  ③  ④ 。
13. (2) 製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？①酵母②碳酸氫銨（阿摩尼亞）③發粉④小蘇打。
14. (2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？①使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢③使用隧道爐，可連續生產，產量較大④使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻。
15. (3) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？①31~39%②21~30%③40~50%④10~20%。
16. (4) 食品原料僅當做加工前之原料而已，故保存時？①不必考慮保存條件②一律在冷凍庫③隨地存放④依其性質分開保存。
17. (3) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確①食品添加物之功能性名稱②製造日期③國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源④含非基因改造食品原料。
18. (2) 全豆豆漿含有的成份中那一項是錯的？①蛋白質②乳糖③油脂④鈣。
19. (2) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？①油條②奶油空心餅③甜麵包④小西餅。
20. (3) 我國制定何種法律以保護刑事案件之證人，使其勇於出面作證，俾利犯罪之偵查、審判？①行政程序法②貪污治罪條例③證人保護法④刑事訴訟法。
21. (3) 油炸用食用油之總極性化合物（total polar compounds）含量達百分之多少以上時，不得再予使用，應全部更換新油①45②40③25④30。
22. (3) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？①蛋白質高②水分低③水分高④油脂含量高。
23. (1) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①80~90%②60~70%③70~80%④50~60%。

24. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確①過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗③食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物④廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨。
25. (2) 奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的？①4.4 公斤②1 公斤③1.5 公斤④半公斤。
26. (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。
27. (4) 食品工廠用的油炸用油最好選用？①沙拉油②黃豆油③奶油④氫化油。
28. (4) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？①馬鈴薯澱粉②豆漿③椰漿④牛奶。
29. (1) 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①2②6③0④4 %。
30. (3) 一般餐包的油脂用量為？①15~20%②25~30%③8~14%④4~6%。
31. (4) 冷凍食品之保存溫度為？①4℃②0℃③-5℃④-18℃ 以下。
32. (4) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為？①11~15℃②-5~0℃③16~20℃④0~7℃。
33. (2) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？①110 立方公分②1899.7 立方公分③7598.8 立方公分④1997.7 立方公分。
34. (4) 下列何者為不合法之食品添加物①亞硝酸鹽②蔗糖素③己二烯酸④甲醛。
35. (4) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？①52℃②42℃③62℃④32℃。
36. (4) 雙皮水果派切開時派餡部分應？①應為凍狀②果餡應向四週流散③堅硬挺立不外流④果餡似流而不流。
37. (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粉類太少④爐火太小。
38. (3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用？①汽油②雙氧水③甲苯④乙醇。
39. (3) 一般民眾及業者於烹調時應選用加碘鹽取代一般鹽，請問可以透過標示中含有哪項成分，來辨別食鹽是否有加碘①碘酒②優碘③碘化鉀④碘 131。
40. (4) 製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用？①漿狀②螺旋狀③鈎狀④網狀（球狀）。
41. (3) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？①無關②較硬③一致④較軟，則能達到最佳效果。
42. (1) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？①是一種酸性鹽②是一種化學膨大劑③亦稱小蘇打④其化學分子式為  $\text{NaHCO}_3$ 。
43. (2) 某公司希望能進行節能減碳，為地球盡點心力，以下何種作為並不恰當？①將採購規定列入以下文字：「汰換設備時首先考慮能源效率 1 級或具有節能標章之產品」②為考慮經營成本，汰換設備時採買最便宜的機種③盤查所有能源使用設備④實行能源管理。
44. (2) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？①糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 高麗菜（100 g）+ 豆漿（240 mL）②糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL）③白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 豆漿（240 mL）④白飯（200 g）+ 荷包蛋（50 g）+ 高麗菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL）。
45. (1) 對於化學燒傷傷患的一般處理原則，下列何者正確？①立即用大量清水沖洗②於燒傷處塗抹油膏、油脂或發酵粉③傷患必須臥下，而且頭、胸部須高於身體其他部位④使用酸鹼中和。
46. (2) 下列何者非為防範有害物食入之方法？①常洗手、漱口②穿工作服③不在工作場所進食或飲水④有害物與食物隔離。
47. (2) 魚貝類在冷凍的溫度下①不會變質②品質仍然在下降③新鮮度不變④可永遠存放。
48. (3) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①不影響②薄③厚④軟。
49. (2) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度為何？①為了降低成本，可以降低安全標準②選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作③選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶④不必顧及雇主和顧客的立場。
50. (3) 蛋糕所用的發粉應為？①慢性發粉②次快性發粉③雙重反應發粉④快性發粉。



51. (2) 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水經加熱形成水蒸氣③酵母產生的二氧化碳④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
52. (1) 以下何者是消除職業病發生率之源頭管理對策？①改善作業環境②使用個人防護具③多運動④健康檢查。
53. (1) 冷凍蛋解凍後最好？①1 天內用完②1 週用完③3 天用完④1 個月用完。
54. (2) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全①透明者②淡灰白者③暗灰色者④潔白者。
55. (4) 奶油空心餅外殼太厚是因為？①蛋的用量不足②麵糊溫度太高③麵糊溫度太低④蛋的用量太多。
56. (4) 杯皿的清洗程序是①洗潔劑→消毒液→清水沖洗→晾乾②清水沖洗→洗潔劑→消毒液→晾乾③消毒液→洗潔劑→清水沖洗→晾乾④洗潔劑→清水沖洗→消毒液→晾乾。
57. (4) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①比薩餅②海綿蛋糕③天使蛋糕④白土司麵包。
58. (1) 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依標示冷藏或冷凍貯藏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只要方便取用，可隨意置放。
59. (1) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？①能源效率標示②省水標章③環保標章④奈米標章。



60. (3) 烘焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？①洗後自然涼乾②洗淨用抹布擦乾③洗淨烤乾④用抹布擦淨。
61. (2) 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？①使用高筋麵粉取代低筋麵粉②糖油攪拌時充分打發③使用上火大烤焙④可使用直接法攪拌。
62. (2) 食物不可暴露在危險溫度帶超過 4 小時，此溫度帶是①60℃ 以上②5~60℃ ③18~40℃ ④60℃ 以下。
63. (4) 乳化劑在蛋糕中的功能是？①使蛋糕風味佳②使蛋糕顏色加深③縮短攪拌時間減少人工④融和配方內水和油使組織細膩。
64. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是？①聚乙烯(PE)②紙③鋁箔④聚丙烯(PP)。
65. (2) 每個人日常生活皆會產生垃圾，下列何種處理垃圾的觀念與方式是不正確的？①垃圾分類，使資源回收再利用②所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解③可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積④廚餘回收堆肥後製成肥料。
66. (3) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？①酒精②熱③氨(NH<sub>3</sub>)④二氧化碳(CO<sub>2</sub>)。
67. (1) 以下保持圍裙清潔的做法何者正確①圍裙可依作業區清潔度以不同顏色區分②脫下的圍裙可隨意跟脫下來的髒衣服掛在一起③上洗手間時不需脫掉圍裙④如果公司沒有洗衣機就不需每日清洗圍裙。
68. (2) 下列包裝材料何者耐熱性最佳？①聚乙烯(PE)②鋁箔③聚丙烯(PP)④聚酯(PET)。
69. (1) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何①避免引來病媒②美觀大方③減少清理次數④上面可放置東西。
70. (4) 依能源局「指定能源用戶應遵行之節約能源規定」，下列何場所未在其管制之範圍？①餐廳②美容美髮店③旅館④住家。
71. (1) 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比較低②一樣高③表面會有裂痕④比較高。
72. (2) 麵包的體積太小，可能是？①油太少②鹽太多③糖太少④酵母多。
73. (2) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失①食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯②炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽③開始燉煮時加入適量的加碘鹽④爆香時加入適量的加碘鹽。
74. (3) 從事專業性工作，在與客戶約定時間應①保持彈性，任意調整②能拖就拖，能改就改③儘可能準時，依約定時間完成工作④自己方便就好，不必理會客戶的要求。

75. (4) 2015 年巴黎協議之目的為何？①避免臭氧層破壞②生物多樣性保育③減少持久性污染物排放④遏阻全球暖化趨勢。
76. (3) 下列有關更年期婦女營養之敘述何者正確？①應避免攝取含有天然雌激素之食物，如黃豆類及其製品等②飲水量過少可能增加尿道感染的風險，建議每日至少補充 15 杯(每杯 240 毫升)以上的水分③每天日曬 20 分鐘有助於預防骨質疏鬆④多吃紅肉少吃蔬果，可以補充鐵質又能預防心血管疾病的發生。
77. (3) 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產品較柔軟②味道較好③省人力，省設備④體積較大。
78. (3) 下列成品何者含水量最少？①海綿小西餅②重奶油蛋糕③椰子餅乾④白土司。
79. (4) 生活中經常使用的物品，下列何者含有破壞臭氧層的化學物質？①保麗龍②寶特瓶③免洗筷④噴霧劑。
80. (3) 下列何種產品在攪拌過程中，麵糰的溫度最高？①冰箱小西餅②乳沫類小西餅③瑪莉餅乾④蘇打餅乾。