

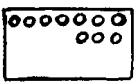
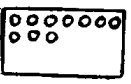

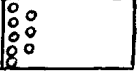
112 年度 07705 烘焙食品—西點蛋糕丙級技術士技能檢定學科測試試題

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. (3) 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①曲狀桿菌 ②葡萄球菌 ③腸炎弧菌 ④李斯特菌。
2. (2) 下列健康飲食的觀念，何者正確？ ①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 ②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 ③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 ④不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法。
3. (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 ①45 ②40 ③25 ④30。
4. (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？ ①8 公克 ②5 公克 ③7 公克 ④10 公克。
5. (3) 下列何者容易熱封？ ①鋁箔 ②聚酯(PET) ③聚乙烯(PE) ④臘紙。
6. (4) 下列何者為不合法之食品添加物 ①蔗糖素 ②己二烯酸 ③亞硝酸鹽 ④甲醛。
7. (1) 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？ ①糖油攪拌時充分打發 ②使用上火大烤焙 ③使用高筋麵粉取代低筋麵粉 ④可使用直接法攪拌。
8. (4) 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洋菜 ②動物膠 ③阿拉伯膠 ④果膠。
9. (2) 下列何者應貯存於 7℃ 以下之冷藏櫃販售？ ①海綿蛋糕 ②布丁派 ③葡萄土司 ④椰子餅乾。
10. (2) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？ ①  ② 
③  ④ 。
11. (1) 「食品良好衛生規範準則」中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確 ①倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ②倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入 ③應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ④應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置。
12. (2) 製作水果蛋糕應選用？ ①新鮮水果 ②蜜餞水果 ③脫水水果 ④罐頭水果。
13. (3) 國家溫室氣體長期減量目標為中華民國 139 年溫室氣體排放量降為中華民國 94 年溫室氣體排放量百分之多少以下？ ①40 ②30 ③50 ④20。
14. (1) 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？ ①擠出成型 ②線切成型 ③塊狀成型 ④推壓成型。
15. (4) 目前電費單中，係以「度」為收費依據，請問下列何者為其單位？ ①kJ ②kW ③kJh ④kWh。
16. (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。
17. (4) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 ①物流：清潔區→準清潔區→污染區 ②人流：污染區→準清潔區→清潔區 ③人流與物流方向相同 ④人流與物流方向相反。
18. (2) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21℃(70°F)可以保存？ ①3 個月 ②2 年 ③永久 ④6 個月。
19. (4) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①蒸烤肉類 ②燉煮肉類 ③汆燙肉類 ④碳烤肉類。
20. (3) 以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？ ①42℃ ②62℃ ③32℃ ④52℃。
21. (2) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①心臟病 ②間皮細胞瘤 ③白指症 ④巴金森氏症。
22. (1) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？ ①2% ②4% ③6% ④0%。

23. (2) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？ ①攪拌時間過久 ②冷藏時間太久，麵糰太硬 ③冷藏時間不足，麵糰太軟 ④配方內蛋量太多。
24. (1) 食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少得以零標示 ①0.3 公克 ②3 公克 ③1 公克 ④0.5 公克。
25. (4) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？ ①節能標章 ②環保標章 ③奈米標章 ④省水標章。



26. (2) 長崎蛋糕屬於？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③重奶油蛋糕 ④戚風類蛋糕。
27. (2) 酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至？ ①麵筋斷裂階段 ②麵筋擴展階段 ③拾起階段 ④捲起階段。
28. (4) 下列成品何者含水量最少？ ①海綿小西餅 ②白土司 ③重奶油蛋糕 ④椰子餅乾。
29. (4) PS(poly styrene)是？ ①聚丁烯 ②聚乙烯 ③聚丙烯 ④聚苯乙烯。
30. (4) 生鮮奇異果應？ ①冷凍貯存 ②放在地上 ③曝曬在太陽下 ④低溫冷藏。
31. (1) 一般天使蛋糕的主要原料為？ ①蛋白 ②鮮奶油 ③太白粉 ④乳酪。
32. (2) 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？ ①捲起階段 ②完成階段 ③擴展階段 ④斷裂階段。
33. (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愈鬆 ②不影響 ③愈硬 ④愈軟。
34. (3) 食品著色、調味、防腐、漂白、乳化、增加香味、安定品質、促進發酵、增加稠度、強化營養、防止氧化或其他必要目的，而加入、接觸於食品之單方或複方物質稱為 ①食品保健成分 ②營養物質 ③食品添加物 ④食品材料。
35. (2) 家戶大型垃圾應由誰負責處理？ ①行政院環境保護署 ②當地政府清潔隊 ③行政院 ④內政部。
36. (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媒體報導即成立 ③一人血清檢體中檢出毒素即成立 ④多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀。
37. (4) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲剪短就可以不用洗手 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不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中。
38. (1) 下列那一種麵包，烘焙時間最短？ 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。
39. (2) 不是派餡用來做膠凍原料有？ ①動物膠 ②果膠 ③玉米澱粉 ④雞蛋。
40. (1) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？ ①烤焙人員 ②產品大小 ③產品種類 ④烤爐種類。
41. (4) 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用？ ①防腐劑 ②抗氧化劑 ③澱粉 ④奶粉。
42. (1) 葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？ ①葡萄乾未做浸水處理 ②葡萄乾浸水太久 ③配方內葡萄乾用量太少 ④麵糰太乾。
43. (1) 椰漿敘述何者為非？ ①椰漿所含碳水化合物超過 20% ②南洋料理中常用在煮濃湯時取代牛奶 ③全素業者常用來代替乳製品 ④包括椰子水和椰肉。
44. (4) 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 ③一項法律、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 ④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。
45. (2) 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為？ ①4:1 ②2:1 ③1:1 ④6:1。
46. (2) 出爐後的蛋糕須冷卻至？ ①50℃ ②30℃ ③40℃ ④60℃ 以下才可包裝。
47. (3) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？ ①乾燥劑 ②防腐劑 ③脫氧劑 ④抗氧化劑。
48. (3) 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ ①果糖 ②葡萄糖 ③麥芽糖 ④砂糖。

49. (1) 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？ ①12 ②11 ③10 ④15。
50. (4) 「國民飲食指標」強調多選用「當季在地好食材」，主要是因為 ①進口食材農藥使用把關不易且法規標準低於我國 ②使用在地食材，增加碳足跡 ③食材新鮮且衛生安全，不需額外檢驗 ④當季盛產食材價錢便宜且營養價值高。
51. (3) 下列何者不是自來水消毒採用的方式？ ①加入臭氧 ②加入氯氣 ③加入二氧化碳 ④紫外線消毒。
52. (4) 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中白色使用於 ①肉類 ②蔬果類 ③魚貝類 ④熟食。
53. (2) 違反環境保護法律或自治條例之行政法上義務，經處分機關處停工、停業處分或處新臺幣五千元以上罰鍰者，應接受下列何種講習？ ①衛生講習 ②環境講習 ③道路交通安全講習 ④消防講習。
54. (4) 下列何者不是溫室效應所產生的現象？ ①造成全球氣候變遷，導致不正常暴雨、乾旱現象 ②氣溫升高而使海平面上升 ③北極熊棲地減少 ④造成臭氧層產生破洞。
55. (1) 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麵粉油脂拌和法 ②直接拌和法 ③糖油拌和法 ④兩步拌和法。
56. (1) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？ ①23~26℃ ②31~33℃ ③20~22℃ ④28~30℃。
57. (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專櫃 ③專冊 ④專人。
58. (3) 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油 ②糖 ③水 ④麵粉。
59. (1) 巧克力應貯存於？ ①低溫乾燥之場所 ②高濕度之場所 ③高溫日照之地區 ④隨處均可放置。
60. (2) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？ ①3 折法×6 次 ②3 折法×4 次 ③3 折法×1 次 ④3 折法×2 次。
61. (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擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯 ③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢 ④為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭。
62. (1) 評定白麵包的風味應具有？ ①自然發酵的麥香味 ②具有清淡的香草香味 ③含有淡淡焦糖味 ④奶油香味。
63. (1) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？ ①中筋粉 ②太白粉 ③高筋粉 ④低筋粉。
64. (1) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？ ①油 ②高筋麵粉 ③糖 ④水。
65. (1) 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？ ①1.5% ②2% ③1.2% ④1.8%。
66. (1) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳 ①置於冷藏庫解凍 ②置於室溫下解凍 ③置於靜水解凍 ④置於流水下解凍。
67. (3) 一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為？ ①糖 ②水 ③麵粉 ④油脂。
68. (4) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用？ ①冷水 ②冰水 ③開水 ④溫水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
69. (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食鹽 ④麵粉。
70. (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調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 ③處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 ④使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用。
71. (4) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有 ②營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ③營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ④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。
72. (2) 蓮蓬頭出水量過大時，下列何者無法達到省水？ ①洗澡時間盡量縮短，塗抹肥皂時要把蓮蓬頭關起來 ②淋浴時水量開大，無需改變使用方法 ③調整熱水器水量到適中位置 ④換裝有省水標章的低流量(5~10L/min)蓮蓬頭。
73. (3) 食品之貯存應考慮？ ①方便性即可 ②全部集中 ③分門別類 ④隨心所欲。
74. (1) 下列何者非為職業病預防之危害因子？ ①遺傳性疾病 ②化學性危害 ③物理性危害 ④人因工程危害。

75. (1) 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 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收下錢，將錢拿出來給單位同事們分紅。
76. (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輪班及夜間工作 ④長時間站立姿勢作業。
77. (1) 法國麵包的風味是由於？ ①自然發酵的效果 ②配方內添加香料 ③添加適當的改良劑 ④配方內不含糖的關係。
78. (4) 沙門氏桿菌主要存在於下列何種食材，須熟食且避免交叉汙染 ①海產 ②蔬菜 ③水果 ④禽肉。
79. (4) 派皮過度收縮的原因是？ ①麵粉筋度太弱 ②派皮中油脂量太多 ③水分太少 ④揉捏整型過久。
80. (4) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？ ①酥硬 ②脆酥 ③硬脆 ④鬆軟。