

113 年度 07727 烘焙食品—西點蛋糕、烘焙伴手禮乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題【單選選擇題 60 題，每題 1 分；複選選擇題 20 題，每題 2 分】，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) 下列何種製法容易造成麵包快速老化 ①正常中種法 ②基本中種法 ③正常直接法 ④快速直接法。
2. (1) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①1-10 個病毒即可致病 ②若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌 ③用 75%酒精可以殺死 ④外層有脂肪膜。
3. (3) 電源插座堆積灰塵可能引起電氣意外火災，維護保養時的正確做法是？ ①可以用金屬接點清潔劑噴在插座中去除銹蝕 ②直接用吹風機吹開灰塵就可以了 ③應先關閉電源總開關箱內控制該插座的分路開關，然後再清理灰塵 ④可以先用刷子刷去積塵。
4. (4) 枕頭式包裝機要包裝時 ①開機就可直接包裝 ②只要橫封溫度達設定溫度後即可包裝 ③只要縱封溫度達設定溫度後即可包裝 ④橫封縱封溫度達到設定溫度後等溫度穩定後再包裝。
5. (1) 適合製作糕餅的香蕉熟度 ①7 分熟 ②10 分熟 ③5 分熟 ④3 分熟。
6. (3) 奶油空心餅中蛋的最少用量不能低於多少百分比，否則會影響其體積 ①80% ②90% ③100% ④125%。
7. (3) 在生產條件不變的情況下，由於每批麵粉特性之差異，餅乾配方中不可作修改的是 ①水量 ②攪拌條件 ③香料用量 ④碳酸氫銨。
8. (2) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 ①色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可 ②是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛 ③色澤非常亮艷 ④外觀完整，乾溼皆可。
9. (1) 微生物容易生長的條件為下列哪一種環境？ ①高水分 ②高酸度 ③高溫 ④乾燥。
10. (3) 快速乾燥酵母粉在製造時須用真空包裝，以隔絕空氣及水氣，不開封在室溫下可貯放一年，但封口拆開，則須在 ①15~20 天 ②21~30 天 ③3~5 天 ④10~14 天 內用完。
11. (3) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確 ①可置於碗盤區固定位置方便取用 ②應標明其購買日期及價格 ③明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 ④符合食品安全衛生管理法之規定。
12. (1) 使用直接法製作法國麵包，已知攪拌後麵糰溫度 28℃，當時室溫 25℃，麵粉溫度 24℃，水溫 23℃，則該攪拌機之機械摩擦增高溫度(Friction Factor)為 ①12℃ ②13℃ ③10℃ ④11℃。
13. (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腹部易破裂、內臟外露 ③魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 ④眼睛混濁、出血。
14. (3) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何 ①攝氏 50 度以上 ②攝氏 45 度以上 ③攝氏 60 度以上 ④攝氏 55 度以上。
15. (2) 下列有關食品從業人員戴口罩之敘述何者正確 ①戴口罩可避免頭髮污染到食品 ②口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不可露出 ③為了環保，口罩需重複使用 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。
16. (3) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確 ①提供解凍再重新冷凍食材之供應商 ②提供即期或重新標示食品之供應商 ③完成食品業者登錄之食材供應商 ④提供廉價食材之供應商。
17. (1) 有關省水馬桶的使用方式與觀念認知，下列何者是錯誤的？ ①省水馬桶因為水量較小，會有沖不乾淨的問題，所以應該多沖幾次 ②選用衛浴設備時最好能採用省水標章馬桶 ③如果家裡的馬桶是傳統舊式，可以加裝二段式沖水配件 ④因為馬桶是家裡用水的大宗，所以應該儘量採用省水馬桶來節約用水。
18. (3) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高 ①麻油 ②花生油 ③奶油 ④沙拉油。
19. (1) 下列何者對奶油空心餅在烤爐中呈扁平狀擴散無關 ①麵糊太乾 ②攪拌過度 ③麵糊太稀 ④上火太強。

20. (1) 若某烘焙食品公司其銷貨毛利為 40%，但其營業利益只有 5%，請問何種費用偏高所引起的？ ①銷售費用與管理費用 ②包裝材料費用與管理費用 ③原料費用與製造費用 ④銷售費用與直接人工成本。
21. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 ①50～60% ②70～75% ③65～70% ④80～85%。
22. (3) 職業安全衛生法所稱有母性健康危害之虞之工作，係指對於具生育能力之女性勞工從事工作，可能會導致的一些影響。下列何者除外？ ①妊娠期間之母體健康 ②胚胎發育 ③經期紊亂 ④哺乳期間之幼兒健康。
23. (4) 製作布里歐秀(Brioche)其製程需冷藏、冷凍下列那一項不是理由？ ①以利整形 ②抑制發酵 ③促進風味生成 ④以利烤焙。
24. (1) 下列哪一種是公告應回收廢棄物中的容器類：A.廢鋁箔包 B.廢紙容器 C.寶特瓶？ ①ABC ②BC ③C ④AC。
25. (3) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①職災醫療期間 ②請事假期間 ③發生計算事由之前 6 個月 ④放無薪假期間。
26. (1) 配方中純豬油用量為 480 公克，擬改為含油量 80%的瑪琪琳，則瑪琪琳用量為 ①600 公克 ②550 公克 ③650 公克 ④500 公克。
27. (2) 裝飾蛋糕用之奶油霜飾，其軟硬度的調整通常不使用 ①糖漿 ②全蛋 ③奶水 ④果汁。
28. (4) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ①不受限制 ②120～140% ③20～30% ④45～100%。
29. (4) 下列何者屬於明酥型產品 ①牛舌餅 ②奶油酥餅 ③水果餅 ④芋頭酥。
30. (2) 低成分麵糊類蛋糕之配方其糖之用量 ①3 倍 ②低 ③2 倍 ④高 於麵粉之用量。
31. (1) 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內 ①烤酥油(雪白油) ②花生油 ③沙拉油 ④豬油。
32. (1) 將收集之數據依照班別或日期別、機台別分開歸納處理之品管手法稱為 ①層別 ②散佈圖 ③相關迴歸 ④特性要因分析。
33. (2) 可藉由下列何者改善河川水質且兼具提供動植物良好棲地環境？ ①水庫 ②人工溼地 ③滯洪池 ④運動公園。
34. (4) 某甲在公務機關擔任首長，其弟弟乙是某協會的理事長，乙為舉辦協會活動，決定向甲服務的機關申請經費補助，下列有關利益衝突迴避之敘述，何者正確？ ①乙為順利取得補助，應該隱瞞是機關首長甲之弟弟的身分 ②機關未經公開公平方式，私下直接對協會補助活動經費新臺幣 10 萬元 ③協會是舉辦慈善活動，甲認為是好事，所以指示機關承辦人補助活動經費 ④甲應自行迴避該案審查，避免瓜田李下，防止利益衝突。
35. (2) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①玉米 1 根(可食部分約 130 公克) ②五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ③粥 1 碗(約 250 公克) ④中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)。
36. (2) 品質保證之目的為 ①使顧客很容易購買 ②使顧客買到滿意的產品 ③使顧客買到便宜產品 ④使顧客要多少就能買多少。
37. (3) 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻 ①水果蛋糕(麵糊類) ②重奶油蛋糕 ③戚風蛋糕 ④輕奶油蛋糕。
38. (3) 工廠對食品良好作業規範所規定有關的紀錄，至少應保存至該批成品 ①賣完以後 ②有效期限 ③有效期限後一個月 ④有效期限後兩個月。
39. (2) 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A.手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A 型肝炎 G. 出疹 H. B 型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒 ①DEFIJ ②ADFGJ ③BDFHJ ④ADEFJ。
40. (2) 麵包表皮有小氣泡，可能是產品的 ①最後發酵濕度太低 ②最後發酵濕度太大 ③糖太少 ④麵糰太硬。
41. (2) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？ ①將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站 ②將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人 ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK。
42. (1) 水污染防治法中所稱地面水體不包括下列何者？ ①地下水 ②河川 ③海洋 ④灌溉渠道。

43. (3) 一般市售甜麵包不宜使用何種材質之包裝袋？ ①延伸性聚丙烯(OPP) ②聚丙烯(PP) ③聚氯乙烯(PVC) ④聚乙烯(PE)。
44. (3) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①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 ②選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ③水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存 ④未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中。
45. (1) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①回收洗淨晾乾後，方可提供使用 ②使用桌布擦拭後繼續提供使用 ③沒有髒污就可以繼續提供使用 ④如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用。
46. (4) 如果馬桶有不正常的漏水問題，下列何者處理方式是錯誤的？ ①滴幾滴食用色素到水箱裡，檢查有無有色水流進馬桶，代表可能有漏水 ②通知水電行或檢修人員來檢修，徹底根絕漏水問題 ③立刻檢查馬桶水箱零件有無鬆脫，並確認有無漏水 ④因為馬桶還能正常使用，所以不用著急，等到不能用時再報修即可。
47. (3) 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所？ ①屋頂 ②施工架 ③廚房 ④梯子、合梯。
48. (3) 傳統長崎蛋糕之製作依烘焙百分比當麵粉用量為 100%時，砂糖的用量為 ①110~120% ②90~100% ③180~200% ④130~140%。
49. (3) 依據台灣電力公司三段式時間電價(尖峰、半尖峰及離峰時段)的規定，請問哪個時段電價最便宜？ ①尖峰時段 ②非夏月半尖峰時段 ③離峰時段 ④夏月半尖峰時段。
50. (1) 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5 公克，飽和脂肪 5.0 公克，反式脂肪 0 公克，下列敘述何者正確？ ①此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 大卡 ②脂肪熱量佔比 < 40%，與一般飲食建議相當 ③完全不含反式脂肪，健康無慮 ④飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍。
51. (4) 下列何者符合高纖的原則 ①以水果取代蔬菜 ②以果汁取代水果 ③以紅肉取代白肉 ④以糙米取代白米。
52. (4) 已知烘焙總百分比為 200%糖用量為 12%，則麵糰總量為 3000 公克時糖用量為 ①150 公克 ②240 公克 ③100 公克 ④180 公克。
53. (1) 使用金屬檢測機最大的目的是 ①找出污染源防止再度發生 ②應付檢查 ③剔除遭異物污染的產品 ④偵測金屬物之強度。
54. (1) 根據性別平等工作法規範職場性騷擾範疇，下列何者為「非」？ ①下班回家時被陌生人以盯梢、守候、尾隨跟蹤 ②上班執行職務時，任何人以性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為，造成敵意性、脅迫性或冒犯性之工作環境 ③對僱用、求職或執行職務關係受自己指揮、監督之人，利用權勢或機會為性騷擾 ④雇主對受僱者或求職者為明示或暗示之性要求、具有性意味或性別歧視之言詞或行為。
55. (3) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確 ①截切生菜 ②馬鈴薯泥 ③罐頭食品 ④油飯。
56. (4) 水果派皮油脂用量應為 ①25~35% ②90~110% ③不受限制 ④40~80%。
57. (3) 對於墜落危險之預防設施，下列敘述何者較為妥適？ ①在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 ②高度 2m 以上之邊緣開口部分處應圍起警示帶 ③高度 2m 以上之開口處應設護欄或安全網 ④安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點。
58. (4) 室內裝修業者承攬裝修工程，工程中所產生的廢棄物應該如何處理？ ①倒在偏遠山坡地 ②河岸邊掩埋 ③交給清潔隊垃圾車 ④委託合法清除機構清運。
59. (4) 製作法式西點時常使用的材料「T.P.T.」是指 ①杏仁粉 2：糖粉 1 ②玉米粉 1：糖粉 1 ③核桃粉 2：糖粉 1 ④杏仁粉 1：糖粉 1。
60. (4) 公司的車子，假日又沒人使用，你是鑰匙保管者，請問假日可以開出去嗎？ ①不可以，應該是讓公司想要使用的員工，輪流使用才可 ②可以，只要付費加油即可 ③可以，反正假日不影響公務 ④不可以，因為是公司的，並非私人擁有。

複選題：

61. (123) 殺菌液蛋衛生要求有那些？ ①使用傳統包裝在 4.4℃可保存 7-14 天 ②總生菌數要降到 5000 個以下 ③沙門氏菌為陰性 ④大腸桿菌為 10。

62. (23) 下列那些是計量值品質特性？ ①良品數 ②重量 ③溫度 ④缺點數。
63. (124) 下列那些為義大利點心？ ①義大利脆餅（Biscotti） ②油炸脆餅（Frappe） ③年輪蛋糕（Baum-Kuchen） ④提拉米蘇（Tiramisu）。
64. (234) 影響酵母發酵產氣的各種因子有： ①小麥種類 ②死的酵母 ③滲透壓 ④溫度。
65. (14) 有關烘焙食品業者對於主管機關檢驗結果有異議者，下列那些錯誤？ ①得於收到有關通知後十日內，向原抽驗機關申請複驗 ②但檢體已變質者，不得申請複驗 ③申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費 ④受理複驗機關應於十日內就其餘存檢體複驗之。
66. (123) 下列那些正確？ ①配方平衡時，配方中之水量，輕奶油蛋糕較重奶油蛋糕多 ②麵糊類（奶油）蛋糕中油脂為麵粉含量 80%時視為重奶油，對麵粉含量 35%時視為輕奶油 ③塔塔粉在蛋糕製作時其主要功能是調整酸鹼度 ④欲使蛋糕組織緊密，可酌量減少韌性原料用量。
67. (14) 製作德式裸麥麵包時配方中標示 TA（Teig Ausbeute）180 時，其標示為下列那些材料之間的關係？ ①水 80 ②糖 80 ③油脂 100 ④裸麥麵粉 100。
68. (13) 下列那些配方為重奶油蛋糕？ ①麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 100%、奶油 100% ②麵粉 100%、砂糖 80%、雞蛋 55%、奶油 50%、牛奶 40%、發粉 4% ③麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 80%、奶油 75%、牛奶 20%、發粉 1% ④麵粉 100%、砂糖 170%、雞蛋 180%、奶油 20%。
69. (24) 有關麵粉的敘述，下列那些正確？ ①麵粉的蛋白質含量（%）與麵粉的水分含量（%）成正比 ②麵粉的蛋白質含量（%）與麵粉的總固形物含量（%）成正比 ③麵粉的灰份含量（%）是與麵粉的蛋白質含量（%）成正比 ④麵粉的總水量（%）（麵粉水分含量 + 麵粉吸水量）與麵粉的總固形物含量（%）成正比。
70. (23) 製作蛋糕的材料，下列那些屬於柔性材料？ ①麵粉 ②糖 ③油脂 ④奶粉。
71. (34) 下列那些是品質成本？ ①行銷成本 ②原料成本 ③鑑定成本 ④預防成本。
72. (34) 下列那些正確？ ①麵包烤焙時中心溫度應達 100℃ 且維持 3 分鐘，以確保麵包柔軟好吃 ②為使麵包品質最佳，應使用剛磨好的麵粉 ③使用中種法製作麵包，酵母使用量比快速直接法少 ④土司麵包最後發酵不足，重量較一般正常麵包重。
73. (134) 蛋糕在烤爐中受熱過程會膨脹，下列那些正確？ ①配方中所含的化學膨大劑，因酸鹼中和而產生氣體膨脹 ②配方中所含的乳化劑，因受熱而產生氣體膨脹 ③麵糊中水份受熱變成水蒸汽膨脹 ④攪拌時拌入空氣，受熱時空氣膨脹。
74. (123) 有關蛋在烘焙產品的功能，下列那些正確？ ①蛋黃的卵磷脂可提供乳化作用 ②作為產品的膨大劑 ③增加烘焙產品的營養價值 ④可增加麵筋的韌性。
75. (14) 蛋糕烤焙後體積膨脹不足的原因，下列那些正確？ ①化學膨大劑添加太少 ②麵糊打發過度 ③化學膨大劑添加太多 ④麵糊打發不足。
76. (234) 以天然酵母（nature yeast）培養的老麵，也稱為複合酵母，是將自然界的微生物培養成適合製作麵包的菌種，其中含有那些微生物？ ①商業酵母 ②乳酸菌 ③醋酸菌 ④野生酵母。
77. (24) 配方中使用亞硫酸鹽（還原劑）製作延壓式硬質餅乾，下列那些是主要目的？ ①漂白作用 ②縮短攪拌時間 ③增加風味 ④降低麵片抗展性。
78. (123) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所之廠區環境應符合下列那些規定？ ①禽畜應予管制，並有適當的措施以避免污染食品 ②排水系統不得有異味 ③地面不得有塵土飛揚 ④可畜養狗以協助廠區安全管理。
79. (124) 依食品良好衛生規範準則，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ ①凡清潔度要求不同之場所，應加以有效區隔及管理 ②工作台面應保持二百米燭光以上 ③發現有病媒出沒痕跡，才實施有效之病媒防治措施 ④蓄水池每年至少清理一次並做成紀錄。
80. (34) 有關重奶油蛋糕的敘述，下列那些正確？ ①發粉用量隨著油脂用量增加而增加 ②屬於乳沫類蛋糕 ③發粉用量隨著油脂用量增加而減少 ④屬於麵糊類蛋糕。