

113 年度 07726 烘焙食品—麵包、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. (2) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 ①每半年 ②每一年 ③想到再檢查即可 ④每三個月。
2. (2) 品質管制之循環為 ①A-C-D-P ②P-D-C-A ③C-P-D-A ④P-A-C-D。
3. (3) 生派皮生派餡的派是屬於 ①冷凍戚風派 ②油炸派 ③單皮派 ④雙皮派。
4. (3) 兩種蛋糕配方，一種以烘焙百分比計算，另一種以實際百分比計算，若原料總重量同樣為 5 公斤，其中麵粉重量同為 1 公斤，蛋分別以 60% 添加，則蛋之重量 ①烘焙百分比者高較高 ②兩者無關 ③實際百分比者較高 ④兩者相等。
5. (2) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 ①一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 ②非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 ③環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物 ④依環境保護法規定處理。
6. (3) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確 ①多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素 B₁₂ ②每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 ③多攝食富含維生素 C 的蔬果，以改善鐵質吸收率 ④全穀只須占全穀雜糧類的 1/4。
7. (2) 軟性小西餅適合 ①平搓成形 ②擠出成形 ③推壓成形 ④切割成形 作業。
8. (4) 酥油皮產品的特性，下列何者為非？ ①可保留氣體 ②可包覆油酥 ③會形成間隔與分層現象 ④使產品產生脆硬特性。
9. (2) 海綿蛋糕在烘焙過程中收縮與下列何者無關 ①蛋糕在爐內受到震動 ②油脂用量不夠 ③配方內糖的用量太多 ④麵粉用量不夠。
10. (2) 土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響 ①表皮顏色太深 ②麵包體積變小 ③風味較佳 ④麵包內部顆粒粗大。
11. (4) 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巴塞爾公約 ③氣候變化綱要公約 ④華盛頓公約。
12. (2) 配方中麵粉酸度過強時，應以 ①塔塔粉 ②小蘇打 ③香料 ④自來水 調整。
13. (4) 石棉最可能引起下列何種疾病？ ①心臟病 ②巴金森氏症 ③白指症 ④間皮細胞瘤。
14. (1) 下列何種成分與麵包香味無關？ ①二氧化碳 ②雞蛋 ③油脂 ④酒精。
15. (4) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 ①人流與物流方向相同 ②物流：清潔區→準清潔區→污染區 ③人流：污染區→準清潔區→清潔區 ④人流與物流方向相反。
16. (2) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ②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 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。
17. (3) 計算平日加班費須按平日每小時工資額加給計算，下列敘述何者有誤？ ①超過 2 小時部分至少加給 2/3 倍 ②經勞資協商同意後，一律加給 0.5 倍 ③未經雇主同意給加班費者，一律補休 ④前 2 小時至少加給 1/3 倍。
18. (1) 有關台灣能源發展所面臨的挑戰，下列選項何者是錯誤的？ ①自產能源充足，不需仰賴進口 ②化石能源所占比例高，溫室氣體減量壓力大 ③能源密集度較先進國家仍有改善空間 ④進口能源依存度高，能源安全易受國際影響。
19. (4) 都市中常產生的「熱島效應」會造成何種影響？ ①增加降雨 ②空氣污染物易擴散 ③溫度降低 ④空氣污染物不易擴散。
20. (3) 冷藏食品中心溫度應保持在 ①15℃ 以下 ②10℃ 以下 ③7℃ 以下 ④3℃ 以下，凍結點以上。
21. (1) 下列何者不會減少溫室氣體的排放？ ①增高燃煤氣體排放的煙囪 ②大量植樹造林，禁止亂砍亂伐 ③開發太陽能、水能等新能源 ④減少使用煤、石油等化石燃料。

22. (3) 如下表，小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，烘焙後此小西餅之含水率為 2%，製造之損耗率為 3%，請問此小西餅每公斤成品之原料成本為多少元？①36 ②66 ③46 ④56 元。

A. 原料、單價、固形率

原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原 料 名 稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶 油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發 粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇 打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤 酥 油 Shortening	50	100	糖 粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙 拉 油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精 鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮 奶	35	13			

B. 小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

23. (4) 製作某種麵包，其配方如下：麵粉 100%、水 60%、鹽 2%、酵母 2%、合計 164%，假定損耗 5% 若要製作分割重量為 300 公克的麵包 100 條，需要麵粉量為 ①21.24 公斤 ②18.25 公斤 ③20.35 公斤 ④19.26 公斤。
24. (2) 有關商標權的下列敘述何者錯誤？①要取得商標權一定要申請商標註冊 ②在夜市買的仿冒品，品質不好，上網拍賣，不會構成侵權 ③商標註冊後可取得 10 年商標權 ④商標註冊後，3 年不使用，會被廢止商標權。
25. (1) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 ①綠變肉 ②黑變肉 ③紅變肉 ④褐變肉。
26. (4) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確 ①食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號 ②只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用。
27. (3) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用 ①酥油 ②奶油 ③葵花油 ④雪白油。
28. (1) 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確 ①避免言談 ②嬉戲笑鬧口沫橫飛 ③衣著髒污 ④指甲未修剪。
29. (1) 食品安全衛生知識與教育，下列敘述何者正確 ①外場餐飲服務人員應具備食品安全衛生知識 ②外場餐飲服務人員不必做菜，無須接受食品安全衛生教育 ③廚師會做菜就好，沒必要瞭解食品安全衛生相關法規 ④業主會經營賺錢就好，食品安全衛生法規交給秘書瞭解。
30. (3) 甲公司嚴格保密之最新配方產品大賣，下列何者侵害甲公司之營業秘密？①甲公司授權乙公司使用其配方 ②甲公司與乙公司協議共有配方 ③甲公司之 B 員工擅自將配方盜賣給乙公司 ④鑑定人 A 因司法審理而知悉配方。
31. (4) 在生物鏈越上端的物種其體內累積持久性有機污染物(POPs)濃度將越高，危害性也將越大，這是說明 POPs 具有下列何種特性？①半揮發性 ②持久性 ③高毒性 ④生物累積性。
32. (1) 下列何種方法無法減少二氧化碳？①想吃多少儘量點，剩下可當廚餘回收 ②自備杯筷，減少免洗用具垃圾量 ③選購當地、當季食材，減少運輸碳足跡 ④多吃蔬菜，少吃肉。
33. (1) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？①醣類 ②脂肪 ③蛋白質 ④維生素。
34. (3) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確 ①外層有脂肪膜 ②用 75%酒精可以殺死 ③1-10 個病毒即可致病 ④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。
35. (3) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①更美味 ②香氣濃郁 ③產生酸味 ④重量減輕。

36. (4) 乳化劑可使產品 ①膨大 ②增加韌性 ③增加色澤 ④增加貯藏性。
37. (1) 溫室氣體排放量：指自排放源排出之各種溫室氣體量乘以各該物質溫暖化潛勢所得之合計量，以 ①二氧化碳(CO₂) ②甲烷(CH₄) ③六氟化硫(SF₆) ④氧化亞氮(N₂O) 當量表示。
38. (1) 製作長形麵包，使用整形機作壓延捲起之整形，若整形出之麵糰形成啞鈴狀（兩端粗，中間細），則為 ①壓板調太緊，應調鬆作改善 ②壓板調太鬆，應調緊作改善 ③下滾輪間距太寬，應調窄作改善 ④上滾輪間距太寬，應調窄作改善。
39. (3) 攪拌麵糰時最能使麵筋形成的水溫為 ①11~20℃ ②40℃以上 ③25~35℃ ④10℃以下。
40. (4) 食品原料的成分展開，可以讓消費者對所吃的食品更加瞭解，下列敘述，何者正確？ ①若原料成分中有部分氫化油脂，但反式脂肪含量卻為 0，代表不是所有的部分氫化油脂都含有反式脂肪酸 ②有心臟病史者，每天 1 杯三合一咖啡，可以促進血液循環並提神，對健康及生活品質有利 ③三合一咖啡包中所使用的「奶精」，是牛奶中的一種成分 ④若依標示，奶精主要成分為氫化植物油及玉米糖漿，營養價值低。
41. (1) 以下有關餐具消毒的敘述，何者正確 ①以熱水 80℃ 浸泡 2 分鐘 ②以熱水 60℃ 浸泡 2 分鐘 ③以 100ppm 氯液浸泡 2 分鐘 ④以漂白水浸泡 1 分鐘。
42. (2) 攪拌過度的麵包麵糰會 ①麵糰用手抓時易斷裂 ②表面濕而黏手 ③麵糰彈性奇佳 ④表面乾而無光澤。
43. (3) 下列何者不屬於職場暴力？ ①肢體暴力 ②性騷擾 ③家庭暴力 ④語言暴力。
44. (3) 所謂營業秘密，係指方法、技術、製程、配方、程式、設計或其他可用於生產、銷售或經營之資訊，但其保障所需符合的要件不包括下列何者？ ①所有人已採取合理之保密措施者 ②因其秘密性而具有潛在之經濟價值者 ③一般涉及該類資訊之人所知者 ④因其秘密性而具有實際之經濟價值者。
45. (3) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①耳塞 ②防塵口罩 ③棉紗手套 ④護目鏡。
46. (2) 製作脆皮比薩，整型後應 ①鬆弛 30 分鐘後烤焙 ②立即入爐烤焙 ③鬆弛 50 分鐘後烤焙 ④鬆弛 60 分鐘後烤焙。
47. (3) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ①20~30% ②120~140% ③45~100% ④不受限制。
48. (1) 食品自動機械包裝不使用聚乙烯(PE)是因為其 ①延展性 ②安全性 ③透氣性 ④透明度 不適合機械自動操作。
49. (1) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？ ①操作性 ②生物性 ③物理性 ④化學性。
50. (2) 製作麵糊類蛋糕，細砂糖用 100%，若 30%的細砂糖，換成果糖漿，其果糖漿的使用量為 ①20% ②40% ③22.5% ④30%。(果糖漿之固體含量以 75%計之)
51. (2) 小明拿到「垃圾強制分類」的宣導海報，標語寫著「分 3 類，好 OK」，標語中的分 3 類是指家戶日常生活中產生的垃圾可以區分哪三類？ ①資源垃圾、廚餘、事業廢棄物 ②資源垃圾、廚餘、一般垃圾 ③資源垃圾、一般廢棄物、事業廢棄物 ④一般廢棄物、事業廢棄物、放射性廢棄物。
52. (1) 柏拉圖是用來解決多少不良原因的圖表？ ①70~80% ②10~20% ③30~40% ④100%。
53. (1) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①碳烤肉類 ②蒸烤肉類 ③汆燙肉類 ④燉煮肉類。
54. (3) 使用蒸發奶水代替牛奶時，蒸發奶水與水的比例應為 ①1:2 ②1:2.5 ③1:1 ④1:1.5。
55. (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。
56. (1) 可可粉屬於乾性原料，在蛋糕配方中如添加可可粉時其水份應用時添加 ①可可粉量的 1.5 倍 ②可可粉量的 2 倍 ③可可粉量的 2.5 倍 ④與可可粉量相同。
57. (4) 下列何種不適奶粉包裝 ①積層牛皮紙 ②鋁箔積層 ③馬口鐵罐 ④透明玻璃。
58. (2) 餐具洗淨後應 ①以毛巾擦乾 ②先讓其烘乾，再放入櫃內貯存 ③立即放入櫃內貯存 ④以操作者方便的方法入櫃貯存。

59. (2) 下列海綿蛋糕，在製作時那一種最容易消泡 ①咖啡海綿蛋糕 ②巧克力海綿蛋糕 ③香草海綿蛋糕 ④草莓海綿蛋糕。
60. (2) 下列何項不須貯存於上鎖的固定位置，並派專人管理 ①消毒劑 ②麵粉 ③清潔劑 ④食品添加劑。
- 複選題：
61. (23) 有關全脂奶粉成份中，下列那些正確？ ①乳糖 53% ②奶油 28.7% ③乳糖 36.9% ④奶油 15%。
62. (234) 蛋糕攪拌的重點是打發拌入空氣，而拌入空氣便會改變麵糊的比重，下列那些正確？ ①麵糊類的比重在 0.35~0.38 之間 ②海綿類在 0.40~0.45 之間 ③天使類在 0.35~0.38 之間 ④麵糊類的比重在 0.82~0.85 之間。
63. (12) 下列那些是品管活動統計手法上，一般所謂的「QC（品管）七大手法」？ ①管製圖 ②柏拉圖 ③矩陣圖 ④甘特圖。
64. (24) 下列那些產品，須完成打蛋白糖霜後再和其他原料拌合？ ①指形小西餅（Fingers） ②馬卡龍（Macaron） ③義大利脆餅（Biscotti） ④鏡面餅乾（Miroir）。
65. (123) 下列那些不是顧客申訴及產品在保證使用年限內的免費服務等費用的歸屬？ ①鑑定成本 ②內部失敗成本 ③預防成本 ④外部失敗成本。
66. (124) 下列那些不是鹽在製作天使蛋糕上的主要功能？ ①使組織較為細緻 ②增加柔軟性 ③增加蛋白韌性 ④增加蛋糕體積。
67. (134) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 33%、糖粉 66%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？ ①手搓成形法 ②擠出成形法 ③割切成形法 ④推壓成形法。
68. (134) 下列那些產品是以外觀命名？ ①棋格蛋糕 ②磅蛋糕 ③菠蘿麵包 ④松露巧克力。
69. (23) 麵包依配方中糖、油含量比率特性，下列那些正確？ ①軟式麵包（土司麵包）為高糖、低油 ②美式甜麵包為高糖、高油 ③硬式麵包為低糖、低油 ④甜麵包為低糖、高油。
70. (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。
71. (14) 有關糖的敘述，下列那些錯誤？ ①砂糖的成份為果糖與葡萄糖，甜度比果糖高 ②砂糖的吸濕性大，可加強產品中水份的保存，延緩產品的老化 ③葡萄糖漿是澱粉分解而成 ④砂糖具有還原性。
72. (12) 下列那些正確？ ①不帶蓋圓頂土司烤焙後一側有整齊裂痕是正常現象 ②中種麵糰的基本發酵，其損耗的主要部份為水份及醣類 ③麵粉的破損澱粉含量增加，麵粉的吸水率隨之降低 ④麵包最後發酵不足，烤焙時可提高爐溫，加速麵包膨脹，避免產品體積過小。
73. (134) 配方中不同鹽量對麵包製作之影響，下列那些正確？ ①未使用鹽的麵包組織粗糙，結構鬆軟 ②鹽的用量越多，麵糰的發酵損耗越多 ③超量的鹽使麵糰筋性增加，韌性過強 ④未使用鹽，麵包表皮顏色蒼白。
74. (14) 下列何種產品須經發酵過程製作？ ①比薩（Pizza） ②法式道納斯（France Doughnut） ③可麗露（Cannels de Badeaux） ④沙巴琳（Savarin）。
75. (123) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①非使用自來水者，應指定專人每日作有效餘氯量及酸鹼值之測定，並作成紀錄 ②製造過程中需溫溼度、酸鹼值、水活性、壓力、流速、時間等管制者，應建立相關管制方法與基準，並確實記錄 ③應採取有效措施以防止金屬或其他外來雜物混入食品中 ④食品在製造作業過程中可直接與地面接觸。
76. (134) 有關奶油空心餅的製作，下列那些正確？ ①可添加碳酸氫銨 ②產品外殼太厚是因為蛋用量不足所致 ③在油脂與水煮沸後，加入麵粉繼續攪拌加熱使麵粉糊化 ④體積不夠膨大，為添加蛋時麵糊溫度太低所致。
77. (134) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品製造業者製程及品質管制？ ①原材料之暫存應避免使製造過程中之半成品或成品產生污染 ②原材料使用應依買入即用之原則，並在保存期限內使用 ③原材料驗收不合格者，應明確標示 ④使用之原材料應符合相關之食品衛生標準或規定，並可追溯來源。

78. (14) 下列那些原料可增加小西餅成品的膨脹度？ ① 銨粉 ② 食鹽 ③ 粉末香料 ④ 發粉。
79. (124) 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST（高溫短時）殺菌、UHT（超高溫）殺菌，下列那些正確？ ① HTST 殺菌溫度 72°C 以上，時間 15 秒 ② 一般殺菌溫度 $62\sim 65^{\circ}\text{C}$ ，時間 30 分 ③ UHT 殺菌溫度 120°C 以上，時間 15 秒 ④ UHT 殺菌溫度 $120\sim 150^{\circ}\text{C}$ 以上，時間 1~3 秒。
80. (12) 下列那些是計量值管製圖？ ① 多變數管製圖 ② 平均數與全距管製圖 ③ 不良率管製圖 ④ 缺點數管製圖。