

113 年度 07728 烘焙食品—餅乾、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. (1) 下列何者與職場母性健康保護較不相關？①動力堆高機型式驗證 ②職業安全衛生法 ③性別平等工作法 ④妊娠與分娩後女性及未滿十八歲勞工禁止從事危險性或有害性工作認定標準。
2. (1) 海綿蛋糕在烤焙過程中收縮其原因之一為①蛋糕在爐內受到振動 ②配方中採用細砂糖 ③蛋攪拌前加熱至 42℃ ④蛋在攪拌時拌打不夠。
3. (3) 根據性別平等工作法，下列何者非屬職場性騷擾？①公司員工執行職務時，客戶對其講黃色笑話，該員工感覺被冒犯 ②雇主對求職者要求交往，作為僱用與否之交換條件 ③公司員工下班後搭乘捷運，在捷運上遭到其他乘客偷拍 ④公司員工執行職務時，遭到同事以「女人就是沒大腦」性別歧視用語加以辱罵，該員工感覺其人格尊嚴受損。
4. (1) 酥油皮產品的特性，下列何者為非？①使產品產生脆硬特性 ②可包覆油酥 ③會形成間隔與分層現象 ④可保留氣體。
5. (3) 飼主遛狗時，其狗在道路或其他公共場所便溺時，下列何者應優先負清除責任？①警察 ②清潔隊 ③主人 ④土地所有權人。
6. (3) 今欲做 60 公克甜麵包 30 個，已知配方總%為 200，則麵粉用量最少為①800 公克 ②850 公克 ③900 公克 ④1200 公克。
7. (1) 製作泡芙時，下列何者不是必要的材料？①鹽 ②水 ③油脂 ④麵粉。
8. (2) 以瑪琪琳代替白油時下列那種材料需同時改變？①糖與奶水 ②奶水與鹽 ③糖與鹽 ④酵母與糖。
9. (3) 製作奶油空心餅時，下列何種原料可以不加①水 ②油脂 ③碳酸氫銨 ④蛋 依然可以得到良好的產品。
10. (1) 烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確①以禽肉類要求溫度最高，應達 74℃/15 秒以上 ②考慮品質問題，煎牛排至少 50℃ ③牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至 100℃ ④豬肉>魚肉>雞肉>絞牛肉。
11. (2) 有關著作權的下列敘述何者不正確？①我們到表演場所觀看表演時，不可隨便錄音或錄影 ②網路上供人下載的免費軟體，都不受著作權法保護，所以我可以燒成大補帖光碟，再去賣給別人 ③到攝影展上，拿相機拍攝展示的作品，分贈給朋友，是侵害著作權的行為 ④高普考試題，不受著作權法保護。
12. (2) 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因其秘密性而具有實際之經濟價值者 ②一般涉及該類資訊之人所知者 ③所有人已採取合理之保密措施者 ④因其秘密性而具有潛在之經濟價值者。
13. (2) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查①鍋具存放櫃 ②辦公室的文件保存區 ③乾料庫房 ④主廚自家。
14. (4) 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少①12% ②15% ③5% ④10%。
15. (4) 一般而言，下列那一個防治策略是屬經濟誘因策略？①許可證制度 ②環境品質標準 ③放流水標準 ④可轉換排放許可交易。
16. (3) 長崎蛋糕的烘焙以下列何者正確①進爐後持續以低溫(150℃以下)至烘焙完成才可出爐 ②進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴油霧，並做消泡動作 ③進爐後，大約烤 3 分鐘後，必須拉出於表面噴水霧，並做消泡動作 ④進爐後持續以高溫(240℃以上)至烘焙完成才可出爐。
17. (1) 葡萄乾麵包若增加葡萄乾的用量則應增加①酵母 ②糖 ③蛋 ④油 的用量。
18. (2) 海綿蛋糕在烤焙時間一定時，若爐溫太高，下列那一種不是其特徵？①蛋糕頂部破裂 ②蛋糕頂部下陷 ③蛋糕表皮顏色過深 ④蛋糕容易收縮。

19. (3) 台灣電力股份有限公司所謂的三段式時間電價於夏月平日(非週六日)之尖峰用電時段為何？
①9：00~24：00 ②6：00~11：00 ③16：00~22：00 ④9：00~16：00。
20. (1) 下列何者屬於食品添加物 ①小蘇打 ②酵母 ③麵粉 ④奶粉。
21. (4) 充氣包裝中有抑菌效果的氣體是 ①一氧化碳(CO) ②氧(O₂) ③二氧化氮(NO₂) ④二氧化碳(CO₂)。
22. (2) 電力公司為降低尖峰負載時段超載的停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ①需量競價 ②時間電價 ③可停電力 ④表燈用戶彈性電價。
23. (2) 管製圖呈常態分配 $\pm 3\sigma$ 時，檢驗 1000 次中，約有幾次出現在界限外，仍屬於管制狀態中？ ①5 次 ②3 次 ③30 次 ④0.3 次。
24. (2) 椰子油每公斤 70 元，今有一批餅乾噴油前 400 公斤，若成品噴油率為 10%，則需花在椰子油的成本為 ①1000 元 ②3111 元 ③4000 元 ④2800 元。
25. (3) 下列對於感電電流流過人體的現象之敘述何者有誤？ ①痛覺 ②強烈痙攣 ③血壓降低、呼吸急促、精神亢奮 ④顏面、手腳燒傷。
26. (2) 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①實施通風換氣 ②使用柴油內燃機發電提供照明 ③測定氧氣、危險物、有害物濃度 ④進入作業許可程序。
27. (2) 餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 ①使用桌布擦拭後繼續提供使用 ②回收洗淨晾乾後，方可提供使用 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。
28. (3) 鋁箔使用於熱封包裝時，鋁箔最好先經過 ①塗聚苯乙烯(PS) ②塗腊 ③塗聚乙烯(PE) ④塗聚氯乙烯(PVC) 處理。
29. (2) 健康體重是指身體質量指數在下列哪個範圍？ ①19.5-24.9 ②18.5-23.9 ③21.5-26.9 ④20.5-25.9。
30. (3) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①2 ②3 ③1 ④4。
31. (4) 中長期存放的肉類應保存於 ①0 ②8 ③4 ④-18 ℃ 以下才能保鮮。
32. (2) 在人事與組織中，生產製造負責人不得相互兼任的是 ①人事管理 ②品質管制 ③衛生管理 ④安全管理 部門。
33. (2) 過氧化氫造成食品中毒的原因食品常見的為 ①罐頭食品 ②烏龍麵、豆干絲及豆干 ③乳品、乳酪 ④餅乾。
34. (1) 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為考慮經營成本，汰換設備時採買最便宜的機種 ②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」 ③實行能源管理 ④盤查所有能源使用設備。
35. (1) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調 ②食用高單位碘補充劑 ③多攝取海鮮 ④每日攝取高含「碘」食物，如海帶。
36. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 ①50~60% ②70~75% ③80~85% ④65~70%。
37. (3) 原物料之購買時要 ①找相關朋友 ②由老闆決定 ③選擇注重品質之有信用供應商 ④考慮價格就好。
38. (2) 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 ②200 米燭光以上 ③120 米燭光以上 ④180 米燭光以上。
39. (3) 外食自備餐具是落實綠色消費的哪一項表現？ ①回收再生 ②環保選購 ③重複使用 ④降低成本。
40. (3) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物 ①二甲基黃 ②鹽基性介黃 ③黃色五號 ④皂素。
41. (1) 下列何種油脂含有約 3%的鹽？ ①瑪琪琳 ②雪白油 ③豬油 ④酥油。
42. (3) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ①不受限制 ②20~30% ③45~100% ④120~140%。
43. (3) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） ②每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶） ③每天吃 1 個葡式蛋塔 ④每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等）。
44. (2) 製作鬆餅時，攪拌時所加入的水，宜用 ①冷水(20℃) ②冰水(2℃) ③溫水(40℃) ④熱水(80℃)。
45. (1) 食物保存之危險溫度帶係指 ①7~60℃ ②20~80℃ ③0~35℃ ④40~75℃。

46. (4) 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原料費用與製造費用 ②銷售費用與直接人工成本 ③包裝材料費用與管理費用 ④銷售費用與管理費用。
47. (1) 生派皮生派餡的派是屬於 ①單皮派 ②冷凍戚風派 ③雙皮派 ④油炸派。
48. (1) 為防止麵包老化常在製作時加入 ①乳化劑 ②抗氧化劑 ③酸鹼中和劑 ④膨大劑。
49. (2) 某離職同事請求在職員工將離職前所製作之某份文件傳送給他，請問下列回應方式何者正確？ ①視彼此交情決定是否傳送文件 ②可能構成對於營業秘密之侵害，應予拒絕並請他直接向公司提出請求 ③由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文件 ④若其目的僅為保留檔案備份，便可以傳送文件。
50. (3) 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長時間站立姿勢作業 ③駕駛運輸車輛 ④輪班及夜間工作。
51. (1) 製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過 ①50℃ ②40℃ ③30℃ ④20℃。
52. (3) 試驗室中，下列那一場所應嚴格加以隔間？ ①物理試驗場 ②微生物試驗場 ③病原菌操作場 ④化學試驗場。
53. (3) 台車式熱風旋轉爐烤焙，上下層色澤不均勻需要調整 ①燃燒器 ②溫度顯示器 ③出風口間隙 ④爐溫。
54. (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符合食品安全衛生管理法之規定 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可置於碗盤區固定位置方便取用。
55. (4) 製作法蘭西名點可莉露(Canneles)內含的酒類為 ①白蘭地 ②櫻桃蒸餾酒 ③伏特加 ④蘭姆酒。
56. (3) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確 ①玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類 ②紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類 ③糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 ④瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類。
57. (2) 下列何者屬低酸性食品 ①食用醋 ②魚貝類 ③食物 pH 值 4.6 以下 ④食物 pH 值 3.0 以下。
58. (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臭氧 ④甲醛。
59. (4) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用那一種設計為佳 ①加裝飾條 ②直角 ③加裝鐵皮 ④圓弧角。
60. (2) 乾料庫房之最佳濕度比應為何 ①90% ②70% ③80% ④95%。
- 複選題：
61. (123) 下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制？ ①維生素 B2 ②丙酸鈉 ③丁二酸鈉澱粉 ④乙醯化磷酸二澱粉。
62. (234) 依食品業者良好衛生規範，食品販賣業者應符合下列那些規定？ ①食品之熱藏（高溫貯存），溫度應保持在 50℃ 以上 ②食品或食品添加物應分別妥善保存、整齊堆放，以防止污染及腐敗 ③倉庫內物品應分類貯放於棧板、貨架上，並且保持良好通風 ④販賣、貯存食品或食品添加物之設施及場所應設置有效防止病媒侵入之設施。
63. (34) 下列那些產品之麵糰是屬於發酵性麵糰 ①鬆餅（puff pastry） ②英式司康餅（scone） ③蘇打餅乾 ④義大利聖誕麵包（panettone）。
64. (13) 下列那些是計量值管製圖？ ①平均數與全距管製圖 ②缺點數管製圖 ③多變數管製圖 ④不良率管製圖。
65. (23) 麵包製作時，食鹽在麵糰發酵之功能，下列那些正確？ ①促進酸化作用 ②抑制麵糰發酵 ③阻礙麵糰氣體生成 ④增進麵糰膨脹性。
66. (123) 下列那些是製程能力分析常用的方法？ ①製程變數與產品結果之相關分析 ②對製程直接測定，如溫度 ③間接測定，如 6 標準差（6 σ ）之概念 ④成本分析。
67. (13) 下列那些配方為重奶油蛋糕？ ①麵粉 100%、砂糖 100%、雞蛋 80%、奶油 75%、牛奶 20%、發粉 1% 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 100%、奶油 100% ④麵粉 100%、砂糖 170%、雞蛋 180%、奶油 20%。

68. (123) 製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確？ ①鹼化可可粉 ②低脂可可粉 ③高脂可可粉 ④酸化可可粉。
69. (23) 下列那些因素可造成烘焙產品在烤焙過程中發生膨脹作用？ ①麵糊添加多磷酸鈉 ②麵糊攪拌時拌入空氣 ③麵糰中之水汽 ④重奶油蛋糕添加塔塔粉。
70. (124) 下列那些因素會造成麵包在烤焙時體積比預期小？ ①麵糰溫度過低，發酵不足 ②麵糰攪拌不足，造成麵筋未擴展，保氣力不足 ③烤爐溫度較低，無法立即使酵母失活 ④將高筋麵粉誤用為低筋麵粉。
71. (13) 若廠區空間不足，下列那些管制可使用時間做為區隔？ ①人員動向：高清潔度區→低清潔度區 ②氣流動向：低清潔度區→高清潔度區 ③物流動向：低清潔度區→高清潔度區 ④水流動向：低清潔度區→高清潔度區。
72. (34) 精度或準度不足的量測儀器應避免使用，須經過下列那些作業後方得使用？ ①稽核 ②檢查 ③內校 ④外校。
73. (124) 麵包製作時，食鹽在麵糰攪拌之功能，下列那些正確？ ①延長攪拌時間 ②增進麵糰機械耐性 ③促進水合作用 ④阻礙水合作用。
74. (123) 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 50%、糖粉 50%、雞蛋 25%，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割切成形法 ③推壓成形法 ④擠出成形法。
75. (124) 完整包裝之烘焙食品應以中文及通用符號顯著標示下列那些事項？ ①內容物名稱及重量 ②食品添加物名稱 ③生產者姓名 ④品名。
76. (234) 配方中不同鹽量對麵包製作之影響，下列那些正確？ ①鹽的用量越多，麵糰的發酵損耗越多 ②超量的鹽使麵糰筋性增加，韌性過強 ③未使用鹽，麵包表皮顏色蒼白 ④未使用鹽的麵包組織粗糙，結構鬆軟。
77. (12) 下列那些慕斯（Mousse）配方中無動物膠即可完成慕斯產品作業？ ①乳酪慕斯 ②巧克力慕斯 ③核果慕斯 ④水果慕斯。
78. (123) 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割切成形法 ③推壓成形法 ④擠出成形法。
79. (14) 法國名點聖馬克蛋糕（Saint-Marc）其蛋糕上表面裝飾原料為下列那些原料？ ①蛋黃 ②黃色色素 ③鮮奶油 ④砂糖。
80. (12) 製作麵包時，對於麵糰配方與攪拌的關係，下列那些正確？ ①韌性材料多，麵筋擴展時間縮短 ②柔性材料越多，捲起時間越長 ③增加鹽的添加量可縮短麵糰攪拌時間 ④柔性材料越多，麵糰攪拌時間越短。