

113 年度 07704 烘焙食品—麵包、餅乾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) 100 克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？①綠豆 ②麵線 ③番薯 ④冬粉。
2. (2) 原料加水攪拌後，麵糰不可產生麵筋的產品是 ①甜餅乾 ②小西點 ③麵包 ④蘇打餅乾。
3. (3) 本公司高筋麵粉規格水分為 12.5%，與廠商談妥，價格為每公斤 11.8 元，這一批交貨 50 噸，取樣分析水分為 13.8%，本公司損失多少錢？(以固形物計算，求小數點到第一位) ①10,800 元 ②9,000 元 ③8,765 元 ④11,200 元。
4. (3) 配方中可可粉(油脂含量為 12%)用量為 10 公斤，今改用含油量 50%的可可膏時，為維持含可可固形物，若不考慮水份含量時，其可可膏用量應為 ①8.8kgs ②2.4kgs ③17.6kgs ④4.8kgs。
5. (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化學性 ③物理性 ④生物性。
6. (2) 下列何種油脂含有約 3%的鹽？①酥油 ②瑪琪琳 ③雪白油 ④豬油。
7. (4) 有關再生能源中的風力、太陽能的使用特性中，下列敘述中何者錯誤？①需較大的土地面積 ②設置成本較高 ③間歇性能源，供應不穩定 ④不易受天氣影響。
8. (4) 為符合工業安全馬達之絕緣等級以何者為宜？①E 級 ②B 級 ③A 級 ④F 級。
9. (1) 在正常操作，且提供相同暖氣之情形下，下列何種暖氣設備之能源效率最高？①冷暖氣機 ②電熱輻射機 ③電熱風扇 ④電暖爐。
10. (4) 供蛋糕霜飾用的油脂不宜採用 ①雪白油 ②酥油 ③奶油 ④葵花油。
11. (4) 漏電影響節電成效，並且影響用電安全，簡易的查修方法為 ①用三用電表檢查 ②用手碰觸就可以知道有無漏電 ③看電費單有無紀錄 ④電氣材料行買支驗電起子，碰觸電氣設備的外殼，就可查出漏電與否。
12. (1) 生派皮生派餡的派是屬於 ①單皮派 ②雙皮派 ③油炸派 ④冷凍戚風派。
13. (1) 枕頭式包裝機封口不良與下列何者無關？①產品大小 ②封口溫度 ③運轉速度 ④包材品質。
14. (2) 製作舒弗蕾(Souffle)產品所使用的模型為 ①鐵製 ②陶瓷 ③鋁製 ④銅製。
15. (2) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯身、杯底、杯內、杯腳 ②杯內、杯身、杯底、杯腳 ③杯腳、杯身、杯底、杯內 ④杯底、杯身、杯內、杯腳。
16. (4) 標準不加蓋白麵包的體積(毫升)，應約為此麵包重量(公克)的 ①4 倍 ②3 倍 ③2 倍 ④6 倍。
17. (1) 根據消除對婦女一切形式歧視公約(CEDAW)，下列何者正確？①對婦女的歧視指基於性別而作的任何區別、排斥或限制 ②未要求政府需消除個人或企業對女性的歧視 ③只關心女性在政治方面的人權和基本自由 ④傳統習俗應予保護及傳承，即使含有歧視女性的部分，也不可以改變。
18. (1) 烘焙後之產品，其中心溫度應降至 ①30℃ ②40℃ ③50℃ ④60℃ 以下，才可以包裝。
19. (3) 配方中麵粉酸度過強時，應以 ①自來水 ②塔塔粉 ③小蘇打 ④香料 調整。
20. (3) 主管機關審查環境影響說明書或評估書，如認為已足以判斷未對環境有重大影響之虞，作成之審查結論可能為下列何者？①應繼續進行第二階段環境影響評估 ②補充修正資料再審 ③通過環境影響評估審查 ④認定不應開發。
21. (1) 為了適應包裝需要，包裝材料常須做積層加工例：KOP/AL/PE 其所代表的是 ①三層 ②一層 ③二層 ④四層 的積層材料。
22. (1) 掌握問題所應用的"A.B.C.圖"指的是 ①柏拉圖 ②統計圖 ③直方圖 ④散佈圖。
23. (3) 製作鬆餅，選擇裹入用油脂的必備條件為 ①愈硬愈好 ②液體狀 ③可塑性良好 ④流動性良好。
24. (4) 高水活性的烘焙食品，為了使產品品嚐時，具有濕潤感及鮮美，應將其儲放在 ①高溫、高濕 ②低溫、低濕 ③高溫、低濕 ④低溫、高濕。

25. (1) 長崎蛋糕於烘焙之前，必須有消泡動作，其目的 ①使氣泡細緻、麵糊溫度均衡 ②降低爐溫 ③將攪拌時產生的汽泡破壞 ④使蒸氣之大量水蒸氣散逸，如此才可得到平坦膨脹的產品。
26. (4) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①砂糖 ②鹽巴 ③味精 ④硼砂。
27. (4) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①太陽能 ②地熱 ③風能 ④頁岩氣。
28. (1) 機車為空氣污染物之主要排放來源之一，下列何者可降低空氣污染物之排放量：A.將四行程機車全面汰換成二行程機車；B.推廣電動機車；C.降低汽油中之硫含量？ ①僅 BC ②僅 AC ③ABC 皆正確 ④僅 AB。
29. (1) 依衛生福利部製定的食品器具、容器、包裝衛生、塑膠類材料材質的重金屬鉛、鎘含量合格標準為 ①10 ②100 ③200 ④50 ppm 以下。
30. (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因其秘密性而具有實際之經濟價值者 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所有人已採取合理之保密措施者。
31. (3) 殼蛋蛋白拌打時最佳溫度為 ①23~25℃ ②15~16℃ ③17~22℃ ④26~28℃。
32. (2) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確 ①指甲應留長以利剝除蝦殼 ②不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 ③應擦指甲油保持手部的美觀 ④指甲剪短就可以不用洗手。
33. (1) A 受僱於公司擔任會計，因自己的財務陷入危機，多次將公司帳款轉入妻兒戶頭，是觸犯了刑法上之何種罪刑？ ①侵占罪 ②偽造文書罪 ③詐欺罪 ④洩漏工商秘密罪。
34. (2) 下列何者非屬防止搬運事故之一般原則？ ①採取適當之搬運方法 ②儘量增加搬運距離 ③以機動車輛搬運 ④以機械代替人力。
35. (1) 軟性小西餅適合 ①擠出成形 ②切割成形 ③平搓成形 ④推壓成形 作業。
36. (4) 發粉與蘇打粉的代換比例為 ①1:1 ②4:1 ③2:1 ④3:1。
37. (3) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①護目鏡 ②耳塞 ③棉紗手套 ④防塵口罩。
38. (1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高 ①果糖 ②蔗糖 ③海藻糖 ④麥芽糖。
39. (3) 製作傳統維也納沙哈蛋糕(Sacher Torte)其條件需要那三種東西 ①巧克力翻糖，黃杏桃果醬，蛋糕體內含可可粉 ②巧克力淋醬-嘉納錫，柳橙果醬，蛋糕體內含純黑巧克力 ③巧克力翻糖(Schokoladan Konserveglasur)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純巧克力 ④巧克力淋醬-嘉納錫(Ganache)，黃杏桃果醬，蛋糕體內含純黑巧克力。
40. (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。
41. (3) 選購豆腐加工產品時，下列何者為食品腐敗的現象 ①重量減輕 ②更美味 ③產生酸味 ④香氣濃郁。
42. (1) 下列何者是正確的洗手方式 ①使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部 ②慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 ③使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 ④洗手後用圍裙將手部擦乾。
43. (1) 若員工在上班期間報告身體不適，主管應該 ①請員工儘速就醫並了解造成身體不適的正確原因 ②責罵員工 ③辭退員工 ④勉強員工繼續上班。
44. (4) 依職業安全衛生管理辦法規定，下列何者非屬「自動檢查」之內容？ ①機械之定期檢查 ②機械、設備之作業檢點 ③機械、設備之重點檢查 ④勞工健康檢查。
45. (1) 購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？ ①蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品 ②防腐劑己二烯酸 ③食用色素 ④殺菌劑過氧化氫。
46. (3) 都市中常產生的「熱島效應」會造成何種影響？ ①空氣污染物易擴散 ②溫度降低 ③空氣污染物不易擴散 ④增加降雨。
47. (3) 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專櫃 ②專人 ③專人專櫃專冊 ④專冊。

48. (2) 下列何者敘述錯誤 ①雞蛋表面在烹煮前應以溫水清洗乾淨，否則易有沙門氏桿菌污染 ②牛奶若是來自於罹患乳房炎的乳牛，易有仙人掌桿菌污染 ③在不清潔海域捕撈的牡蠣易有諾羅病毒污染 ④製作提拉米蘇或慕斯類糕點時若因蛋液衛生品質不佳，易導致沙門氏桿菌污染。
49. (2) 品質管制的工作是 ①販賣人員 ②全體員工 ③檢驗人員 ④生產製造人員 之責任。
50. (3) 下列何者是導致水果奶油蛋糕之水果蜜餞下沉原因？ ①充分攪拌均勻 ②麵筋強韌 ③膨大劑過量 ④水果蜜餞充分瀝乾。
51. (4) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式 ①多攝取海鮮 ②食用高單位碘補充劑 ③每日攝取高含「碘」食物，如海帶 ④使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調。
52. (4) 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 ①C 型 ②D 型 ③B 型 ④A 型。
53. (3) 食品每 100 公克固體或每 100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時，可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？ ①飽和脂肪 ②反式脂肪 ③蛋白質 ④鈉。
54. (2) 勞工不遵守安全衛生工作守則規定，屬於下列何者？ ①管理缺陷 ②不安全行為 ③不安全設備 ④不安全環境。
55. (2) 食品添加物之使用，下列敘述何者為正確 ①只要是業務員介紹的新產品，一定要試用 ②應瞭解食品添加物的使用範圍及用量，必要時再使用 ③複方食品添加物的內容，絕對不可對外公開 ④食品添加物業者尚無需取得食品業者登錄字號。
56. (1) 根據消除對婦女一切形式歧視公約（CEDAW）之直接歧視及間接歧視意涵，下列何者錯誤？ ①某公司員工值班注意事項排除女性員工參與夜間輪值，是考量女性有人身安全及家庭照顧等需求，為維護女性權益之措施，非直接歧視 ②某科技公司規定男女員工之加班時數上限及加班費或津貼不同，認為女性能力有限，且無法長時間工作，限制女性獲取薪資及升遷機會，這規定是直接歧視 ③某餐廳於網路上招募外場服務生，條件以未婚年輕女性優先錄取，明顯以性或性別差異為由所實施的差別待遇，為直接歧視 ④老闆得知小黃懷孕後，故意將小黃調任薪資待遇較差的工作，意圖使其自行離開職場，小黃老闆的行為是直接歧視。
57. (3) 派皮過於堅韌，下列原因何者錯誤？ ①使用太多回收麵皮 ②麵粉筋度太高 ③水份太少 ④麵糰揉捏過度。
58. (1) 水活性在多少以下細菌較不易孳生 ①0.84 ②0.93 ③0.90 ④0.87。
59. (3) 2015 年巴黎協議之目的為何？ ①避免臭氧層破壞 ②減少持久性污染物排放 ③遏阻全球暖化趨勢 ④生物多樣性保育。
60. (2) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖 ②應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ③使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 ④多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味。

複選題：

61. (134) 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發現有病媒出沒痕跡，才實施有效之病媒防治措施 ③工作台面應保持二百米燭光以上 ④蓄水池每年至少清理一次並做成紀錄。
62. (1234) 麵包製作，影響發酵速度的因素下列那些正確？ ①酸鹼度（pH 值） ②來自高糖含量的滲透壓 ③溫度高低 ④添加防腐劑。
63. (134) 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確？ ①使麵糰溫度均勻 ②排出麵糰內因發酵產生的二氧化碳，減緩發酵速度 ③促進麵筋擴展 ④使麵糰發酵均勻。
64. (24) 製作重奶油蛋糕配方中含有杏仁膏，為使其分散均勻，攪拌作業可先和下列那些原料拌合，再和其他原料拌合？ ①砂糖 ②奶油 ③低筋麵粉 ④雞蛋。
65. (134) 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？ ①顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步 ②避免賠償 ③產品無法進行全檢 ④全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益。
66. (124) 有關膨脹劑，下列那些正確？ ①一般蛋糕製作應選用雙重發粉 ②阿摩尼亞膨脹力強，但只適用於低水份（2~4%）的產品 ③製作蛋糕用量相同時，小蘇打的膨脹性比發粉小 ④魔鬼蛋糕添加小蘇打的目的為提高 pH 值，增加蛋糕顏色及風味。

67. (124) 不同基本發酵時間對土司麵包製作之影響，下列那些正確？ ①基本發酵時間低於標準時，麵糰整形後烤盤流性極佳，四角及邊緣尖銳整齊 ②基本發酵時間超過標準時，麵包表皮顏色成蒼白，體積較小 ③基本發酵時間超過標準時，麵糰中剩餘糖量太多，麵包底部有不均勻的黑色斑點 ④基本發酵時間超過標準時，進爐後缺乏烤焙彈性。
68. (134) 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存烘焙食品之業者，應符合下列那些規定？ ①以奶油、布丁、果凍、餡料等裝飾或充餡之蛋糕、派等，應貯放於 10℃ 以下冷藏櫃內 ②有造成污染原料、半成品或成品之虞的物品或包裝材料可一起貯存 ③烘焙食品之冷卻作業應有防止交叉污染之措施與設備 ④未包裝之烘焙食品販賣時應使用清潔之器具裝貯，分類陳列，並應有防止污染之措施及設備。
69. (134) 下列有關蛋的打發，那些正確？ ①蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高 ②蛋白糖（meringue）的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加 ③蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成 ④蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白。
70. (24) 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黃色色素 ②砂糖 ③鮮奶油 ④蛋黃。
71. (134) 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成本分析 ③間接測定，如 6 標準差（6 σ ）之概念 ④對製程直接測定，如溫度。
72. (23) 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鏡面餅乾（Miroir） ④義大利脆餅（Biscotti）。
73. (234) 下列那些產品是以外觀命名？ ①磅蛋糕 ②棋格蛋糕 ③菠蘿麵包 ④松露巧克力。
74. (13) 下列那些是品質管制的正確觀念？ ①提供最適當品質給客戶或消費者 ②提高品質必然增加成本 ③品質與價格無關，與價值有關 ④品質是品管部門之責任。
75. (234) 製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確？ ①酸化可可粉 ②低脂可可粉 ③高脂可可粉 ④鹼化可可粉。
76. (123) 麵包烤焙後烤焙顏色太淺，下列那些正確？ ①爐溫太低 ②發酵過度 ③糖量太少 ④發酵不足。
77. (134) 下列那些為義大利點心？ ①提拉米蘇（Tiramisu） ②年輪蛋糕（Baum-Kuchen） ③油炸脆餅（Frappe） ④義大利脆餅（Biscotti）。
78. (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油脂 100 ③糖 80 ④裸麥麵粉 100。
79. (234) 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生產者姓名 ②內容物名稱及重量 ③食品添加物名稱 ④品名。
80. (13) 麵包烤焙時其麵糰之化學反應有那些？ ①梅納反應 ②酒精昇華 ③生成二氧化碳 ④表皮薄膜化形成。