

113 年度 07711 烘焙食品—西點蛋糕、麵包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) 一般手洗容器具時，下列何者適當 ①使用鋼刷用力刷洗 ②使用中性洗劑清洗 ③使用酸性洗劑清洗 ④使用鹼性洗劑清洗。
2. (4) 生產油炸甜圈餅(道納司、doughnuts)，其每個油炸甜圈餅油炸後吸油 5 克。若每生產 30000 個油炸甜圈餅需換油 500 公斤，另因產品吸油需再補充加油 100 公斤。若油炸油每公斤 40 元，則平均每個油炸甜圈餅分攤之油炸油成本為 ①0.87 元 ②0.67 元 ③1.0 元 ④0.8 元。
3. (1) 烤餅乾隧道烤爐使用下列何者熱源不會使餅乾產品著色？ ①微波 ②電力 ③瓦斯 ④柴油。
4. (1) 以下為假設性情境：「在地下室作業，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係指「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？ ①風險控制方法 ②風險 ③危害源 ④發生機率。
5. (1) 產品製作，下列何者不受 pH 值變動影響 ①溫度 ②發酵作用 ③酸鹼度 ④產品內部顏色。
6. (2) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳 ①置於流水下解凍 ②置於冷藏庫解凍 ③置於室溫下解凍 ④置於靜水解凍。
7. (4) 餡料製作時，使用熟麵粉的目的為何？ ①調整餡料變成鬆散 ②使餡料變軟 ③可無限量添加 ④適當添加可使餡料易於成糰。
8. (2) 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示 ①如廁時勿吸煙 ②如廁後請洗手 ③如廁後請沖水 ④如廁前請換鞋。
9. (1) 掌握問題所應用的"A.B.C.圖"指的是 ①柏拉圖 ②直方圖 ③統計圖 ④散佈圖。
10. (4) 針對在我國境內竊取營業秘密後，意圖在外國、中國大陸或港澳地區使用者，營業秘密法是否可以適用？ ①能否適用需視該國家或地區與我國是否簽訂相互保護營業秘密之條約或協定 ②可以適用，但若屬未遂犯則不罰 ③無法適用 ④可以適用並加重其刑。
11. (1) 肉類的加工過程，為了防止肉毒桿菌滋生，都會在肉中加入 ①硝 ②酒 ③蘇打粉 ④香料。
12. (4) 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？ ①一氧化碳 ②甲醛 ③臭氧 ④二氧化碳。
13. (4) 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 ①一層 ②二層 ③四層 ④三層 的積層材料。
14. (3) 政府為推廣節能設備而補助民眾汰換老舊設備，下列何者的節電效益最佳？ ①因為經費有限，選擇便宜的產品比較重要 ②汰換電風扇，改裝設能源效率標示分級為一級的冷氣機 ③優先淘汰 10 年以上的老舊冷氣機為能源效率標示分級中之一級冷氣機 ④將桌上檯燈光源由螢光燈換為 LED 燈。
15. (1) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？ ①應計入加班費 ②不計入休假日出勤加給之工資 ③僅計入在正常工時內之報酬 ④不計入競賽獎金。
16. (4) 我國固定污染源空氣污染防治費以何種方式徵收？ ①依營業額徵收 ②隨使用原料徵收 ③按工廠面積徵收 ④依排放污染物之種類及數量徵收。
17. (3) 充氣包裝中有抑菌效果的氣體是 ①一氧化碳(CO) ②氧(O₂) ③二氧化碳(CO₂) ④二氧化氮(NO₂)。
18. (2) 下列有關著作權之概念，何者正確？ ①公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護 ②國外學者之著作，可受我國著作權法的保護 ③以傳達事實之新聞報導的語文著作，依然受著作權之保障 ④著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張。
19. (4) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①70% ②75% ③60% ④85%。
20. (3) 冷凍戚風派餡的膠凍原料為 ①玉米粉 ②低筋粉 ③動物膠 ④洋菜。

21. (1) 上班性質的商辦大樓為了降低尖峰時段用電，下列何者是錯的？ ①白天有陽光照明，所以白天可以將照明設備全關掉 ②電梯設定隔層停止控制，減少頻繁啟動 ③汰換老舊電梯馬達並使用變頻控制 ④使用儲冰式空調系統減少白天空調用電需求。
22. (2) 選購冷凍包裝食品時應注意事項，下列何者正確 ①中心溫度達 0℃ ②包裝完整 ③出廠日期 ④出現凍燒情形。
23. (3) 品質管制的工作是 ①生產製造人員 ②檢驗人員 ③全體員工 ④販賣人員 之責任。
24. (3) 對於墜落危險之預防設施，下列敘述何者較為妥適？ ①高度 2m 以上之邊緣開口部分處應圍起警示帶 ②在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶 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。
25. (1) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①神經毒 ②肝病毒 ③肺病毒 ④腸病毒。
26. (1) 製作義大利蛋白糖其糖液需加熱至 ①115~120℃ ②125~130℃ ③90~99℃ ④100~105℃ 為宜。
27. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，為維護手部清潔，洗手設施除應備有流動自來水及清潔劑外，應設置下列何種設施 ①吹風機 ②乾手器或擦手紙巾 ③刮鬚機 ④牙線 等設施。
28. (2) 傳統立式電熱烤爐最佳的烤焙方式為 ①無一定烤焙溫度之設定 ②由高溫產品烤焙至低溫產品 ③高低溫產品交叉烤焙 ④由低溫產品烤焙至高溫產品。
29. (1) 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為 ①弱鹼 ②弱酸 ③強酸 ④強鹼。
30. (3) 豆腐凝固是利用大豆中的 ①醣類 ②脂肪 ③蛋白質 ④維生素。
31. (1) 市售之液體全蛋，未經殺菌處理，若貯存時間在 8 小時以下，應放置在 ①7.2℃ 以下 ②23℃ 以下 ③10.5℃ 以下 ④15.8℃ 以下 之環境存放。
32. (4) 海綿蛋糕製作時為使組織緊密可增加 ①膨大劑 ②砂糖 ③蛋黃 ④澱粉 的用量。
33. (1) 冷氣房內為減少日照高溫及降低空調負載，下列何種處理方式是錯誤的？ ①將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ②窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙 ③於屋頂進行薄層綠化 ④屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水。
34. (4) 冷凍食品應保存在攝氏 ①-12℃ 以下 ②-10℃ 以下 ③0℃ 以下 ④-18℃ 以下。
35. (4) 麵糊類（奶油）蛋糕，常使用的攪拌方法除麵粉油脂拌合法外，還有 ①直接法 ②二步法 ③中種法 ④糖油拌合法。
36. (3) 麵糊類蛋糕體積膨脹不足其原因為 ①選用液體蛋 ②烤模墊紙 ③麵糊溫度過高或過低 ④配方中柔性原料適量。
37. (4) 洗滌食品容器及器具應使用 ①廚房清潔劑 ②洗衣粉 ③強酸、強鹼 ④食品用洗潔劑。
38. (2) 酥油皮產品的特性，下列何者為非？ ①可包覆油酥 ②使產品產生脆硬特性 ③會形成間隔與分層現象 ④可保留氣體。
39. (4) 依照衛生福利部公告之「包裝食品營養宣稱應遵行事項」，攝取過量將對國民健康有不利之影響的營養素列屬「需適量攝取」之營養素含量宣稱項目，不包括以下營養素 ①糖 ②鈉 ③飽和脂肪 ④膳食纖維。
40. (2) 配方中麵粉酸度過強時，應以 ①香料 ②小蘇打 ③自來水 ④塔塔粉 調整。
41. (1) 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？ ①0.85 ②0.95 ③0.90 ④0.80。
42. (2) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①自行服藥後繼續工作 ②主動告知管理人員進行健康管理 ③工作賺錢重要，忍痛撐下去 ④外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關。
43. (2) 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？ ①防止麵筋形成 ②防止破皮 ③保持麵糰硬度 ④避免油脂軟化。
44. (3) 開發單位申請變更環境影響說明書、評估書內容或審查結論，符合下列哪一情形，得檢附變更內容對照表辦理？ ①開發行為規模增加未超過百分之五 ②降低環境保護設施處理等級或效率 ③環境監測計畫變更 ④既有設備提昇產能而污染總量增加在百分之十以下。

45. (3) 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可停電力 ②表燈用戶彈性電價 ③時間電價 ④需量競價。
46. (2) 二手菸中包含多種危害人體的化學物質，甚至多種物質有致癌性，會危害到下列何者的健康？ ①只有 65 歲以上之民眾有影響 ②全民皆有影響 ③只對孕婦比較有影響 ④只對 12 歲以下孩童有影響。
47. (3) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病 ①維生素 A ②維生素 K ③維生素 D ④維生素 E。
48. (4) 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 ①500 公克 ②550 公克 ③650 公克 ④600 公克。
49. (1) 做好奶油空心餅使用之膨大劑應選 ①碳酸氫銨 ②發粉 ③小蘇打 ④碳酸銨。
50. (3) 依勞動基準法規定，主管機關或檢查機構於接獲勞工申訴事業單位違反本法及其他勞工法令規定後，應為必要之調查，並於幾日內將處理情形，以書面通知勞工？ ①14 ②20 ③60 ④30。
51. (2) 下列蔬菜同樣重量時，何者鈣質含量最多 ①胡蘿蔔 ②莧菜 ③高麗菜 ④菠菜。
52. (3) 對於依照個人資料保護法應告知之事項，下列何者不在法定應告知的事項內？ ①如拒絕提供或提供不正確個人資料將造成之影響 ②蒐集之目的 ③蒐集機關的負責人姓名 ④個人資料利用之期間、地區、對象及方式。
53. (3) 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蔬菜 ②水果 ③禽肉 ④海產。
54. (2) 派皮過度收縮其原因為 ①使用中筋或低筋麵粉 ②整形時揉捏過多 ③配方中採用冰水 ④派皮中油脂用量太多。
55. (2) 毛巾抹布之煮沸殺菌，係以溫度 100℃ 的沸水煮沸幾分鐘以上 ①一分鐘 ②五分鐘 ③四分鐘 ④三分鐘。
56. (4) 一般硬式麵包其最後發酵箱溫度為 ①20～25℃ ②40～45℃ ③35～38℃ ④26～30℃。
57. (1) 與水產食品中毒較相關的病原菌是 ①腸炎弧菌 ②葡萄球菌 ③李斯特菌 ④曲狀桿菌。
58. (4) 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 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。
59. (1) 下列何種產品配方中不使用油脂？ ①天使蛋糕 ②派 ③小西餅 ④蛋黃酥。
60. (1) 某蛋糕西點公司製作某一種蛋糕原料成本佔售價 1/3，其原料成本為 80 元，則其售價應為 ①240 元 ②200 元 ③300 元 ④350 元。

複選題：

61. (123) 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對病媒應實施有效之防治措施 ②配管外表應定期清掃或清潔 ③通風口應保持通風良好，無不良氣味 ④工作台面應保持一百米燭光以上。
62. (134) 下列那些是建立標準檢驗程式的主要目的？ ①降低檢驗作業的錯誤機率 ②在產品不良時採取矯正與預防對策 ③降低檢驗的誤差與變異 ④提升檢驗效率與避免爭議。
63. (124) 烘焙食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造： ①染有病原菌者 ②腐敗者 ③成熟者 ④有毒或異物者。
64. (24) 麵包烤焙時其麵糰之化學反應有那些？ ①表皮薄膜化形成 ②生成二氧化碳 ③酒精昇華 ④梅納反應。
65. (12) 麵包製作時，食鹽在麵糰發酵之功能，下列那些正確？ ①抑制麵糰發酵 ②阻礙麵糰氣體生成 ③促進酸化作用 ④增進麵糰膨脹性。
66. (123) 添加老麵製作的產品，其特色有那些？ ①增加產品咬感 ②增加風味 ③延緩老化 ④體積較大。

67. (124) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠製程及品質管制？ ①製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理 ②製程及品質管制應作紀錄及統計 ③成品不必留樣保存 ④有效日期之訂定，應有合理之依據。
68. (1234) 麵糰攪拌時間的影響因素，下列那些正確？ ①水的量和溫度 ②水的酸鹼度（pH 值） ③水中的礦物質含量 ④室溫。
69. (234) 蘇打粉（Sodium Bicarbonate）在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生 ①氨（ NH_3 ） ②碳酸鈉（ Na_2CO_3 ） ③水（ H_2O ） ④二氧化碳（ CO_2 ）。
70. (23) 下列那些是品質成本？ ①行銷成本 ②鑑定成本 ③預防成本 ④原料成本。
71. (34) 為節省作業程式，以奶油 100%、砂糖 100%、雞蛋 50%拌勻成半成品後，再添加適當麵粉即可轉變成下列那些產品使用？ ①起酥皮 ②墨西哥皮 ③塔皮 ④菠蘿皮。
72. (23) 下列那些產品之麵糰是屬於發酵性麵糰 ①鬆餅（puff pastry） ②義大利聖誕麵包（panettone） ③蘇打餅乾 ④英式司康餅（scone）。
73. (123) 下列有關蛋的打發，那些正確？ ①蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成 ②蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白 ③蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高 ④蛋白糖（meringue）的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加。
74. (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？ ①一般殺菌溫度 $62\sim 65^\circ\text{C}$ ，時間 30 分 ②HTST 殺菌溫度 72°C 以上，時間 15 秒 ③UHT 殺菌溫度 120°C 以上，時間 15 秒 ④UHT 殺菌溫度 $120\sim 150^\circ\text{C}$ 以上，時間 1~3 秒。
75. (13) 製作產品與使用的麵粉，下列那些正確？ ①白土司－高筋麵粉 ②起酥皮－低筋麵粉 ③義大利麵－杜蘭麵粉 ④廣式月餅－中筋麵粉。
76. (12) 下列那些方式可使餅乾產品外觀紋路更為清晰？ ①配方中使用部分玉米粉取代麵粉 ②延長攪拌時間 ③配方中改用液體油脂 ④配方中增加用水量。
77. (234) 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？ ①避免賠償 ②全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益 ③顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步 ④產品無法進行全檢。
78. (123) 奶油酥餅外皮之鬆酥與下列何者有關 ①油脂的比例 ②油脂的種類 ③油酥比例 ④油脂的打發性。
79. (124) 影響酵母發酵產氣的各種因子有： ①溫度 ②死的酵母 ③小麥種類 ④滲透壓。
80. (13) 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縮短攪拌時間 ②漂白作用 ③降低麵片抗展性 ④增加風味。