

113 年度 07715 烘焙食品—西點蛋糕、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. (3) 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 ①100 ②50 ③10 ④200 ppm 以下。
2. (4) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①使用紙箱作為防滑墊 ②擺放誘餌於工作檯面 ③掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ④妥善收藏已開封的食品。
3. (1) 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為下列何者？ ①有機污染物多 ②水為硬水 ③水質偏酸 ④分解污染物時不需消耗太多氧。
4. (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。
5. (4) 受僱人於職務上所完成之著作，如果沒有特別以契約約定，其著作人為下列何者？ ①由雇用人指定之自然人或法人 ②雇用人 ③雇用公司或機關法人代表 ④受僱人。
6. (2) 防止噪音危害之治本對策為下列何者？ ①實施職業安全衛生教育訓練 ②消除發生源 ③使用耳塞、耳罩 ④實施特殊健康檢查。
7. (2) 製作口袋麵包(Pita Bread)的膨脹特性是來自 ①澱粉糊化效應 ②麵筋膨化效應 ③酵母發酵效應 ④油脂擴散效應 所得。
8. (2) 職場內部常見之身體或精神不法侵害不包含下列何者？ ①強求勞工執行業務上明顯不必要或不可能之工作 ②使勞工執行與能力、經驗相符的工作 ③過度介入勞工私人事宜 ④脅迫、名譽損毀、侮辱、嚴重辱罵勞工。
9. (2) 食品放置大氣中，不會因下列何者因素而引起變質？ ①物理性 ②操作性 ③生物性 ④化學性。
10. (1) 輕奶油蛋糕之配方中含有較多之化學膨脹劑，因此在製作時通常與重奶油蛋糕較不同點是 ①烘焙溫度高低 ②麵糊軟硬度 ③蛋含量高低 ④攪拌時間。
11. (3) 茶葉的氧化作用也稱為茶葉的發酵，因此製造過程中發生氧化作用越劇烈、發酵程度越高的茶葉，其茶湯的顏色呈現 ①白色 ②粉紅色 ③紅褐色 ④綠色。
12. (4) 麵糰分割機使用之潤滑油因會與麵糰接觸，需使用 ①礦物油 ②普通黃油 ③全合成機油 ④食品級潤滑油。
13. (3) 製作可鬆麵包(Croissant)，其中裹入油佔未裹油麵糰重之 50%，已知未裹油之麵糰每公斤成本 12 元，裹入油每公斤 78 元，假設製作可鬆麵包之損耗為 15%，現欲製作每個 80 公克之可鬆麵包，其每個產品成本為 ①5.0 元 ②7.2 元 ③3.2 元 ④2.7 元。
14. (1) 下列有關食品營養標示之敘述，何者正確？ ①包裝飲料每 100 毫升為 33 大卡，1 罐飲料內容物為 400 毫升，張同學今天共喝了 4 罐，他單從此包裝飲料就攝取了 528 大卡 ②當反式脂肪酸標示為「0」時，即代表此份食品完全不含反式脂肪酸，即使是心臟血管疾病的病人也可放心食用 ③包裝食品上營養標示所列的一份熱量含量，通常就是整包吃完後所獲得的熱量 ④包裝食品每份熱量 220 大卡，蛋白質 4.8 公克，此份產品可以視為高蛋白質來源的食品。
15. (1) 選購食材時，依據下列何者可辨別食物材料的新鮮與腐敗 ①視覺嗅覺 ②外觀包裝 ③價格高低 ④商品宣傳。
16. (4) 作業場所高頻率噪音較易導致下列何種症狀？ ①肺部疾病 ②失眠 ③腕道症候群 ④聽力損失。
17. (1) 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？ ①防止破皮 ②避免油脂軟化 ③保持麵糰硬度 ④防止麵筋形成。
18. (2) 溫室氣體易造成全球氣候變遷的影響，下列何者不屬於溫室氣體？ ①氫氟碳化物 (HFCs) ②氧氣 (O₂) ③二氧化碳 (CO₂) ④甲烷 (CH₄)。
19. (1) 臺灣在一年中什麼時期會比較缺水(即枯水期)？ ①11 月至次年 4 月 ②臺灣全年不缺水 ③6 月至 9 月 ④9 月至 12 月。

20. (3) 銀髮族飲食需求及製備建議，下列何者正確 ①保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購 ②應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險 ③多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢 ④應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道。
21. (3) 下列何種水龍頭，無法防止已清洗及消毒的雙手再污染 ①自動式 ②電眼式 ③手動式 ④肘動式。
22. (1) 酵母道納斯(油炸甜甜圈)最後發酵的條件為 ①35~38℃，65~75%RH ②35~38℃，85%RH ③35~38℃，50~60%RH ④15~20℃，75%RH。
23. (1) 清洗餐具的先後順序，下列何者正確 A 烹調用具、B 鍋具、C 磁、不銹鋼餐具、D 刀具、E 熟食砧板、F 生食砧板、G 抹布 ①CBADEFG ②CBDFGAE ③EDCBAFG ④GFEDCBA。
24. (2) 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻 ①輕奶油蛋糕 ②戚風蛋糕 ③水果蛋糕(麵糊類) ④重奶油蛋糕。
25. (1) 餅乾表面若欲噴油時，對使用油脂特性不需考慮的是 ①包裝型態 ②安定性 ③化口性 ④風味融合性。
26. (3) 下列所述何者不是使用隧道爐主要功能？ ①產能提高 ②節約人工 ③空間使用 ④溫度穩定。
27. (3) 魚貝類在冷凍的溫度下 ①不會變質 ②新鮮度不變 ③品質仍然在下降 ④可永遠存放。
28. (4) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 ①多此一舉 ②展示杯子的造型 ③使杯子水分快速散去 ④檢查杯子是否乾淨。
29. (3) 醉雞的製備流程屬於下列何種供膳型式 ①驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→復熱→供膳 ②驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→復熱→供膳 ③驗收→儲存→前處理→烹調→冷卻→冷藏→供膳 ④驗收→儲存→前處理→烹調→熱存→供膳。
30. (3) 下列何者貯存於室溫會有食品安全衛生疑慮 ①糖 ②米 ③鮮奶油 ④鹽。
31. (2) 下列有關著作權之概念，何者正確？ ①公務機關所頒之公文，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著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 ④以傳達事實之新聞報導的語文著作，依然受著作權之保障。
32. (4) 河豚毒素是屬於哪一種毒素 ①肺病毒 ②肝病毒 ③腸病毒 ④神經毒。
33. (1) 下列何者「不是」室內空氣污染源？ ①廢紙回收箱 ②油漆及塗料 ③辦公室事務機 ④建材。
34. (3) 硬式麵包的產品特性為 ①表皮硬、內部硬 ②表皮硬、內部脆 ③表皮脆、內部軟 ④表皮脆、內部硬。
35. (3) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？ ①參加安全衛生教育訓練 ②遵守安全衛生工作守則 ③實施自動檢查 ④定期接受健康檢查。
36. (2) 下列何者「不」屬於職業素養的範疇？ ①良好的職業行為習慣 ②獲利能力 ③正確的職業價值觀 ④職業知識技能。
37. (1) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①碳烤肉類 ②燉煮肉類 ③汆燙肉類 ④蒸烤肉類。
38. (4) 具有粘著性耐低溫，但很難直接印刷的包裝材料是 ①玻璃紙 ②牛皮紙 ③鋁箔 ④聚乙烯。
39. (2) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？ ①否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ②是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水 ③否，因為等熱水時流出的水量不多 ④有可能省水也可能不省水，無法定論。
40. (4) 我國國家標準(CNS)對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在 ①8.5% ②8.5%以下 ③16%以上 ④11.5%以上。
41. (4) 關於小包酥敘述，下列何者為非？ ①層酥分明 ②油皮不易破裂 ③大小一致 ④速度快。
42. (2) 一般製作奶油蘇打餅乾經過積層作用(Lamination)會增加其鬆酥性，其積層的層次常為 ①4層以下 ②6~12層 ③20~30層 ④千層以上。
43. (4) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是 ①第二區 ②第四區 ③第三區 ④第一區。
44. (4) 蛋殼所佔全蛋之比例為 ①15~18% ②18~20% ③6~8% ④10~12%。

45. (3) 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 ①30% ②20% ③40% ④22.5%。(果糖漿之固體含量以 75% 計之)
46. (1) 品質保證之目的為 ①使顧客買到滿意的產品 ②使顧客要多少就能買多少 ③使顧客很容易購買 ④使顧客買到便宜產品。
47. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確 ①為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ②應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施 ③提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留 ④生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作。
48. (3) 利用豬隻的排泄物當燃料發電，是屬於下列那一種能源？ ①地熱能 ②核能 ③生質能 ④太陽能。
49. (1) 在使用小蘇打加入麵糰攪拌，不可同時混合的原料為 ①檸檬酸 ②水 ③碳酸氫銨 ④玉米粉。
50. (3) 冷氣外洩會造成能源之浪費，下列的入門設施與管理何者最耗能？ ①全開式有氣簾 ②自動門無氣簾 ③全開式無氣簾 ④自動門有氣簾。
51. (2) 麵糊類（奶油）蛋糕，在烤爐內體積漲很高，出爐後中央凹陷，有可能是下列那種情形 ①油不足 ②發粉過量 ③麵糊量過多 ④麵粉過量。
52. (2) 下列何種製法容易造成麵包快速老化 ①基本中種法 ②快速直接法 ③正常中種法 ④正常直接法。
53. (4) 下列何者為不合法之食品添加物 ①亞硝酸鹽 ②蔗糖素 ③己二烯酸 ④甲醛。
54. (2) 工廠或交通工具排放空氣污染物之檢查，下列何者錯誤？ ①檢查人員以嗅覺進行異味濃度之判定 ②檢查人員以嗅覺進行氨氣濃度之判定 ③依中央主管機關規定之方法使用儀器進行檢查 ④檢查人員以肉眼進行粒狀污染物排放濃度之判定。
55. (2) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的污染而腐敗變質 ①金黃色葡萄球菌 ②仙人掌桿菌 ③大腸桿菌 ④沙門氏桿菌。
56. (1) 下列關於個人資料保護法的敘述，下列敘述何者錯誤？ ①公務機關依法執行公權力，不受個人資料保護法規範 ②身分證字號、婚姻、指紋都是個人資料 ③不管是否使用電腦處理的個人資料，都受個人資料保護法保護 ④我的病歷資料雖然由醫生所撰寫，但也屬於是我的個人資料範圍。
57. (4) 戚風蛋糕出爐後底部常有凹入部份其原因為 ①蛋糕在攪拌時拌入太多空氣 ②發粉使用過量 ③蛋白打至濕性發泡 ④配方內選用高筋麵粉。
58. (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相關迴歸 ③散佈圖 ④特性要因分析。
59. (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中型芋頭 1/2 個(約 140 公克) ④粥 1 碗(約 250 公克)。
60. (3) 冷凍麵糰應貯存在下列何者條件下？ ①-6~-10℃ ②-4~-5℃ ③-20℃ 以下 ④-11~-15℃。

複選題：

61. (134) 麵包烤焙後體積比較小，下列那些正確？ ①酵母超過保存期限 ②糖量太少 ③麵糰溫度太低 ④攪拌不足。
62. (134) 有關動物膠（gelatin），下列那些正確？ ①主要的成份為蛋白質 ②溶解溫度約 100℃ ③凝固點在 10℃ 以下 ④由動物的皮或骨提煉出來的膠質。
63. (24) 麵包依配方中糖、油含量比率特性，下列那些正確？ ①甜麵包為低糖、高油 ②美式甜麵包為高糖、高油 ③軟式麵包（土司麵包）為高糖、低油 ④硬式麵包為低糖、低油。
64. (234) 依食品業者良好衛生規範，食品作業場所建築與設施應符合下列那些規定？ ①食品暴露之正上方樓板或天花板有結露現象 ②排水系統不得有異味，排水溝應有攔截固體廢棄物之設施，並應設置防止病媒侵入之設施 ③出入口、門窗、通風口及其他孔道應設置防止病媒侵入設施 ④牆壁、支柱與地面不得有納垢、侵蝕或積水等情形。
65. (234) 麵包製作時，下列那些正確？ ①添加脫脂奶粉可以促進發酵 ②後鹽法可縮短攪拌時間 ③分割機是依容量進行分割 ④分割機是依重量進行分割。
66. (12) 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 100%、雞蛋 100%、奶油 100% ③麵粉 100%、砂糖 170%、雞蛋 180%、奶油 20% ④麵粉 100%、砂糖 80%、雞蛋 55%、奶油 50%、牛奶 40%、發粉 4%。

67. (34) 有關油脂用於蛋糕製作的功能，下列那些正確？ ①促進氧化還原作用 ②可抑制黴菌的滋長 ③使麵粉蛋白質及澱粉顆粒富有潤滑作用，柔軟蛋糕 ④油脂於攪拌時能拌入空氣，使蛋糕膨大。
68. (14) 製作硬式麵包採蒸氣烤焙的功能有那些？ ①增進麵糰表面張力使其膨脹 ②促使麵糰受熱降低焦化作用 ③增進麵糰吸濕性並降低麵包成本 ④促使麵糰表皮薄膜化。
69. (34) 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠客訴與成品回收管制？ ①無理客訴不必處理 ②客訴與成品回收之處理應作成紀錄並立即銷毀 ③食品工廠應制定消費者申訴案件之標準作業程式，並確實執行 ④食品工廠應建立成品回收及處理標準作業程式，並確實執行。
70. (12) 下列那些是管製圖之主要用途？ ①製程解析管制用 ②圖示看板 ③決定方針用 ④交貨檢查用。
71. (234) 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確？ ①排出麵糰內因發酵產生的二氧化碳，減緩發酵速度 ②促進麵筋擴展 ③使麵糰發酵均勻 ④使麵糰溫度均勻。
72. (12) 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外校 ②內校 ③稽核 ④檢查。
73. (123) 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提升檢驗效率與避免爭議 ③降低檢驗的誤差與變異 ④在產品不良時採取矯正與預防對策。
74. (234) 下列那些為奧地利點心？ ①核桃塔（Engadiner Nuss Torte） ②林芝蛋糕（Linzer Torte） ③沙哈蛋糕（Sacher Torte） ④鹿背蛋糕（Belvedere Schnitten）。
75. (123) 奶油酥餅外皮之鬆酥與下列何者有關 ①油脂的種類 ②油酥比例 ③油脂的比例 ④油脂的打發性。
76. (124) 改變食品貯藏環境（包括包裝內）的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？ ①真空包裝 ②添加脫氧劑 ③充氧包裝 ④充氮包裝。
77. (13) 有關天使蛋糕的製作，下列那些錯誤？ ①出爐後應趁熱脫模 ②蛋白的溫度應在 17~22℃ ③蛋白攪拌至乾性發泡 ④模型不可塗油。
78. (234) 下列蛋的敘述，那些正確？ ①蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高 ②安格列斯餡（Anglaise sauce）須煮至 85℃ ③蛋的熱變性為不可逆 ④蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響。
79. (123) 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乳酸菌 ②醋酸菌 ③野生酵母 ④商業酵母。
80. (134) 蘇打粉（Sodium Bicarbonate）在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生 ①二氧化碳（CO₂） ②氨（NH₃） ③水（H₂O） ④碳酸鈉（Na₂CO₃）。