

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，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) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了？①發粉②小蘇打③塔塔粉④碳酸氫銨 所致。
2. (2) 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鑑定人 A 因司法審理而知悉配方②甲公司之 B 員工擅自將配方盜賣給乙公司③甲公司授權乙公司使用其配方④甲公司與乙公司協議共有配方。
3. (1) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕？①天使類②麵糊類③海綿類④戚風類。
4. (2) 生鮮奇異果應？①冷凍貯存②低溫冷藏③曝曬在太陽下④放在地上。
5. (2) 某公司員工因執行業務，擅自以重製之方法侵害他人之著作財產權，若被害人提起告訴，下列對於處罰對象的敘述，何者正確？①僅處罰侵犯他人著作財產權之員工②該名員工及其雇主皆須受罰③員工只要在從事侵犯他人著作財產權之行為前請示雇主並獲同意，便可以不受處罰④僅處罰雇用該名員工的公司。
6. (3) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？①玉米粉②麵粉③雞蛋④吉利丁。
7. (4) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？①容器沾油②使用陳舊蛋③蛋溫太低④高速攪拌。
8. (3) 依 CNS 之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？①50%②40%③20%④30%。
9. (1) 麵包基本發酵過久其表皮的性質？①易脆裂呈片狀②韌性大③薄而軟④堅硬。
10. (2) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以？①140~150℃②180~190℃③210~220℃④230~240℃ 為佳。
11. (1) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？①砂糖②攪拌時拌入油脂之空氣③蘇打粉④發粉。
12. (2) 我國移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？①依牌照徵收②隨油品銷售徵收③依照排氣量徵收④依車輛里程數計費。
13. (1) 冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？①冷藏時間太久，麵糰太硬②冷藏時間不足，麵糰太軟③攪拌時間過久④配方內蛋量太多。
14. (2) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？①發粉分解產生的二氧化碳②水經加熱形成水蒸氣③攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹④酵母產生的二氧化碳。
15. (1) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？①40~50%②10~20%③21~30%④31~39%。
16. (4) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應①共一塊即可②依經濟情況而定③依工作量大小而定④分開使用 以避免二次污染。
17. (3) 包裝容器為承受內外壓力須有？①愈小愈好②愈大愈好③充分之強度④充分之美觀。
18. (4) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至？①25~30℃②50℃以上③25℃以下④35~43℃。
19. (4) 冰淇淋蛋糕一定要？①常溫②10℃③冷藏④冷凍 保存。
20. (4) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？①相對濕度在 55%~65%②貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備③溫度在 18~24℃④麵粉靠近牆壁放置。
21. (3) 勞工常處於高溫及低溫間交替暴露的情況、或常在有明顯溫差之場所間出入，對勞工的生(心)理工作負荷之影響一般為何？①減少②無③增加④不一定。
22. (2) 製作某種麵包，使用新鮮酵母 4%，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為？①1.6%②1.33%③4%④2%。
23. (3) 下列何者撕裂強度範圍最大？①聚丙烯(PP)②紙③聚氯乙烯(PVC)④鋁箔。
24. (3) 雞蛋中水分含量？①70%②85%③75%④80%。
25. (4) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？①變性②製程③塑膠本身④添加劑、色料。
26. (1) 下列那一組午餐組合可提供較高的鈣質？①糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 芥藍菜（100 g）+ 鮮奶（240 mL）②糙米飯（200 g）+ 五香豆干（80 g）+ 高麗菜（100 g）+ 豆漿（240 mL）③白

飯(200 g) + 荷包蛋(50 g) + 高麗菜(100 g) + 鮮奶(240 mL) ④白飯(200 g) + 荷包蛋(50 g) + 芥藍菜(100 g) + 豆漿(240 mL)。

27. (2) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③兩步拌合法④直接法攪拌。
28. (4) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾①當天用廚房紙巾擦乾淨即可②隔二天後再一併清洗消毒③隔天用清水洗淨消毒④當天用清水洗淨。
29. (3) 下列敘述何者不正確？①食品包裝標示應合乎法律規定②包材選擇要適合產品特性，不可一成不變③內包裝印刷愈漂亮愈好所以油墨種類要多④包材選擇亦應考慮環保因素。
30. (3) 洗手之衛生，下列何者正確①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟②戴手套之前可以不用洗手③洗手是預防交叉污染最好的方法④手上沒有污垢就可以不用洗手。
31. (3) 戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到？①液體狀態②棉花狀態③濕性發泡④乾性發泡。
32. (1) 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？①23~26°C②20~22°C③28~30°C④31~33°C。
33. (3) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？①被撞②感電③物體飛落④墜落。
34. (1) 圓烤盤，其直徑為 22 公分、高 5 公分其容積為？①1899.7 立方公分②7598.8 立方公分③110 立方公分④1997.7 立方公分。
35. (1) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確①掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害②建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準③必要時實施食品良好衛生規範準則④為了衛生稽查，才建立衛生管理文件。
36. (3) 烘焙食品貯藏條件應選擇？①陰冷、潮濕②高溫、潮濕③陰冷、乾燥④高溫、陽光直射 的地方。
37. (1) 長方型烤盤，其長為 30 公分、寬為 22 公分、高為 5 公分，其容積為？①3300 立方公分②660 平方公分③660 立方公分④3300 平方公分。
38. (4) 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？①促進氣體保留②促進發酵③平均溫度④抑制發酵。
39. (2) 瑪利餅乾，其麵糰應攪拌至？①斷裂階段②完成階段③捲起階段④擴展階段。
40. (2) 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 7 個，機器轉速為 40 次/分，現有麵糰 28 公斤，共花了 20 分鐘切完，則每個麵糰重為？①7 公克②5 公克③10 公克④8 公克。
41. (1) 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估：A.開發科學園區；B.新建捷運工程；C.採礦。①ABC②AB③AC④BC。
42. (2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢③使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆④使用隧道爐，可連續生產，產量較大。
43. (3) 下列何者為不合法之食品添加物①蔗糖素②己二烯酸③甲醛④亞硝酸鹽。
44. (3) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？①二氧化碳(CO₂)②酒精③氨(NH₃)④熱。
45. (1) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？①將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水②把碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水③對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確保洗的乾淨④用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果。
46. (2) 派皮用的麵粉應以那種麵粉為宜？①低筋粉②中筋粉③太白粉④高筋粉。
47. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素①外觀完整，乾溼皆可②色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可③色澤非常亮艷④是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。
48. (2) 電氣設備裝設於有潮濕水氣的環境時，最應該優先檢查及確認的措施是①有無過載及過熱保護設備②有無在線路上裝設漏電斷路器③有無可能傾倒及生鏽④電氣設備上有無安全保險絲。
49. (4) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式①每日攝取高含「碘」食物，如海帶②多攝取海鮮③食用高單位碘補充劑④使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調。
50. (3) 食用油若長時間高溫加熱，結果①增加油色之美觀②增長使用期限③會產生有害物質④能殺菌、容易保存。
51. (3) 下列何者不是造成全球暖化的元凶？①工廠所排放的廢氣②汽機車排放的廢氣③種植樹木④火力發電廠所排放的廢氣。

52. (1) 反式脂肪的敘述，何者正確①反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險②反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用③即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害④反式脂肪常見於生鮮蔬果中。
53. (2) 下列何者為小麥的製粉主要的目的？①漂白②使麩皮、胚芽與胚乳部分分離③增加彈性④熟成。
54. (1) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？①油②水③高筋麵粉④糖。
55. (3) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？①阿拉伯膠②洋菜③果膠④動物膠。
56. (4) 勞動場所發生職業災害，災害搶救中第一要務為何？①災害場所持續工作減少損失②搶救材料減少損失③24 小時內通報勞動檢查機構④搶救罹災勞工迅速送醫。
57. (1) 按菸害防制法規定，對於主管每天在辦公室內吸菸，應如何處理？①撥打菸害申訴專線檢舉(0800-531-531)②因為是主管，所以只好忍耐③開空氣清淨機，睜一隻眼閉一隻眼④未違反菸害防制法。
58. (4) 依勞動基準法規定，下列何者屬不定期契約？①特定性的工作②季節性的工作③臨時性或短期性的工作④有繼續性的工作。
59. (1) 關於綠色採購的敘述，下列何者錯誤？①以精美包裝為主要首選②採購的產品對環境及人類健康有最小的傷害性③選購產品對環境傷害較少、污染程度較低者④採購回收材料製造之物品。
60. (3) 工業上使用的化學物質可添加於食品嗎？①只要屬於衛生福利部公告準用的食品添加物品目，則可依規定添加於食品中②可任意添加於食品中③不得作食品添加物用④視其安全性認定是否可添加於食品中。
61. (3) 筱珮要離職了，公司主管交代，她要做業務上的交接，她該怎麼辦？①把以前的業務資料都刪除或設密碼，讓別人都打不開②盡量交接，如果離職日一到，就不關他的事③應該將承辦業務整理歸檔清楚，並且留下聯絡的方式，未來有問題可以詢問她④不用理它，反正都要離開公司了。
62. (1) 醫院、飯店或宿舍之熱水系統耗能大，要設置熱水系統時，應優先選用何種熱水系統較節能？①熱泵熱水系統②重油熱水系統③瓦斯熱水系統④電能熱水系統。
63. (1) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳①置於冷藏庫解凍②置於室溫下解凍③置於靜水解凍④置於流水下解凍。
64. (4) 食品業者應選用符合衛生標準之容器具及包裝，以下何者正確①紙類容器無須符合塑膠類規定②市售保特瓶飲料空瓶可回收裝填食物後再販售③容器具允許偶有變色或變形④均須符合溶出試驗及材質試驗。
65. (1) 食品之冷藏，必須保存在？①7°C 以下②沒有規定③10°C 以下④25°C 以下。
66. (4) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？①增加乳化劑②減少糖的用量③增加鹽的用量④使用脫脂奶粉。
67. (2) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？①2/3 蒸發奶水加 1/3 水②1/2 蒸發奶水加 1/2 水③1/3 蒸發奶水加 2/3 水④等量使用。
68. (3) 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關？①低溫長時間烤焙②配方內糖的含量較多③烤焙時間太短④爐溫太高。
69. (1) 法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以？①230°C ②170°C ③150°C ④200°C。
70. (3) 下列何種產品，不需經烤焙過程？①戚風蛋糕②法國麵包③開口笑④奶油空心餅。
71. (2) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？①40% ②60% ③50% ④30%。
72. (2) 食品從業人員經醫師診斷罹患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作 A. 手部皮膚病 B. 愛滋病 C. 高血壓 D. 結核病 E. 梅毒 F. A 型肝炎 G. 出疹 H. B 型肝炎 I. 胃潰瘍 J. 傷寒①ADEFJ②ADFGJ③DEFIJ④BDFHJ。
73. (4) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？①36~40°C ②26~30°C ③31~35°C ④17~22°C。
74. (1) 麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？①酵母②蛋黃③細砂糖④油脂。
75. (2) 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的？①味素②檸檬汁③食鹽④沙拉油。
76. (2) 依照「食品良好衛生規範準則」，當油炸油品質有下列哪些情形者，應予以更新①出現泡沫時②總極性化合物超過 25%③油炸豬肉後④油炸超過 1 小時。
77. (3) 健康飲食建議至少應有多少量的全穀雜糧類，要來自全穀類？①1/4②1/5③1/3④1/2。
78. (3) 未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於 21°C (70°F) 可以保存？①永久②3 個月③2 年④6 個月。
79. (1) 亂丟香菸蒂，此行為已違反什麼規定？①廢棄物管理法②刑法③民法④毒性化學物質管理法。

80. (2) 判斷麵包結構好壞應採用？①嗅覺法②手指觸摸法③嚐食法④觀察法。

