

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. (2) 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？①產品大小②烤焙人員③烤爐種類④產品種類。
2. (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刮鬍機④牙線 等設施。
3. (4) 乳化劑在蛋糕中的功能是？①使蛋糕風味佳②縮短攪拌時間減少人工③使蛋糕顏色加深④融和配方內水和油使組織細膩。
4. (1) 下列何種患者不宜從事高溫作業？①心臟病②遠視③近視④重聽。
5. (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洗手後用圍裙將手部擦乾④使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳。
6. (1) 烤焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？①洗淨烤乾②洗淨用抹布擦乾③洗後自然涼乾④用抹布擦淨。
7. (4) 溫室氣體減量及管理法所稱主管機關，在中央為下列何單位？①經濟部能源局②國家發展委員會③衛生福利部④行政院環境保護署。
8. (1) 椰子粉的脂肪含量約為？①60%②50%③40%④30%。
9. (4) 植物中含蛋白質最豐富的是①蔬菜類②薯類③穀類④豆類。
10. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？①發粉②蘇打粉③酵母④酵素。
11. (3) 乾料庫房之最佳濕度比應為何①80%②90%③70%④95%。
12. (3) 一般最適合於麵包製作的水是？①軟水②蒸餾水③中硬度水④鹼水。
13. (3) 烤焙麵包時使用那一種的能源品質最好？①柴油②重油③瓦斯④電。
14. (1) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？①天使蛋糕②大理石蛋糕③蜂蜜蛋糕④魔鬼蛋糕。
15. (4) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？①使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味②於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖③多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味④應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感。
16. (1) 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？①原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償責任②原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任③勞工投保單位即為職業災害之賠償單位④承攬廠商應自負職業災害之賠償責任。
17. (1) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？①90 公克包餡的甜麵包②350 公克的法國麵包③800 公克的帶蓋土司④450 公克的圓頂葡萄乾土司。
18. (2) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？①蔗糖加熱後容易失去甜味②高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用③高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利④過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的。
19. (4) 鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？①較硬②較軟③無關④一致，則能達到最佳效果。
20. (2) 下列何者屬低酸性食品①食物 pH 值 3.0 以下②魚貝類③食用醋④食物 pH 值 4.6 以下。
21. (1) 廢塑膠等廢棄於環境除不易腐化外，若隨一般垃圾進入焚化廠處理，可能產生下列哪一種空氣污染物對人體有致癌疑慮？①戴奧辛②一氧化碳③臭氧④沼氣。
22. (2) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸②油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化③水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻④油脂煮沸即加水麵粉拌勻。
23. (3) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物①可以攜入作業場所②可以幫忙看門③應予管制④可以留在身邊。
24. (3) 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？①糖油拌合法②麵粉油脂拌合法③直接法④糖水拌合法。

25. (4) 造成小西餅裂痕特性的原料是？①葡萄糖漿②糖粉③焦糖④砂糖。
26. (4) 食用油若長時間高溫加熱，結果①能殺菌、容易保存②增長使用期限③增加油色之美觀④會產生有害物質。
27. (2) 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？①玻璃紙②鋁箔積層③聚丙烯(PP)④高密度聚乙烯(HDPE)。
28. (4) 根據性別工作平等法，下列何者非屬職場性別歧視？①雇主考量男性賺錢養家之社會期待，提供男性高於女性之薪資②雇主考量女性以家庭為重之社會期待，裁員時優先資遣女性③雇主事先與員工約定倘其有懷孕之情事，必須離職④有未滿 2 歲子女之男性員工，也可申請每日六十分鐘的哺乳時間。
29. (2) 小美是公司的業務經理，有一天巧遇國中同班的死黨小林，發現他是公司的下游廠商老闆。最近小美處理一件公司的招標案件，小林的公司也在其中，私下約小美見面，請求她提供這次招標案的底標，並馬上要給予幾十萬元的前謝金，請問小美該怎麼辦？①朋友一場，給他一個比較接近底標的金額，反正又不是正確的，所以沒關係②應該堅決拒絕，並避免每次見面都與小林談論相關業務問題③退回錢，並告訴小林都是老朋友，一定會全力幫忙④收下錢，將錢拿出來給單位同事們分紅。
30. (1) 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？①1.33%②4%③1.6%④2%。
31. (1) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？①增加重量②保持新鮮③防止老化④提高商品價值。
32. (4) 評定餐包的表皮性質是？①可吃就好②厚而硬③有斑紋④薄而軟。
33. (2) 公司負責人為了要節省開銷，將員工薪資以高報低來投保全民健保及勞保，是觸犯了刑法上之何種罪刑？①工商秘密罪②詐欺罪③侵占罪④背信罪。
34. (1) 一個中型雞蛋去殼後約重？①50 公克②80 公克③70 公克④100 公克。
35. (1) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？①烤盤油擦太多②上火太強③技術好④底火太弱。
36. (2) 下列何者為不合法之食品添加物①蔗糖素②甲醛③亞硝酸鹽④己二烯酸。
37. (1) 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確？①液體蛋可以常溫保存②液體蛋可加糖冷凍保存③液體蛋應冷藏以防變質④液體蛋變質時初期 pH 值會升高。
38. (3) 「度」是水費的計量單位，你知道一度水的容量大約有多少？①2,000 公升②3 立方公尺的水量③1 立方公尺的水量④3000 個 600cc 的寶特瓶。
39. (2) 食材貯存應注意之事項，下列敘述何者正確①應大量囤積，先進後出②應標記內容，以利追溯來源③不須定時查看溫度及濕度④即期品應透過冷凍延長貯存期限。
40. (4) 依環境基本法第 3 條規定，基於國家長期利益，經濟、科技及社會發展均應兼顧環境保護。但如果經濟、科技及社會發展對環境有嚴重不良影響或有危害時，應以何者優先？①科技②社會③經濟④環境。
41. (3) 麵粉應貯藏於？①高溫多濕②陽光直射③陰涼乾燥④陰涼潮濕之處。
42. (2) 我國職業災害勞工保護法，適用之對象為何？①未參加團體保險之勞工②未加入勞工保險而遭遇職業災害之勞工③未投保健康保險之勞工④失業勞工。
43. (4) 有關再生能源的使用限制，下列何者敘述有誤？①需較大的土地面積②風力、太陽能屬間歇性能源，供應不穩定③設置成本較高④不易受天氣影響。
44. (2) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確？①處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用②應儘速使用完畢③調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒④使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用。
45. (1) 下列何者方式為用油較少之烹調方式①涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟②爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋③燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮④三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻。
46. (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①D 型②B 型③C 型④A 型。
47. (1) 軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？①鬆軟②酥硬③硬脆④脆酥。
48. (2) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①海綿蛋糕②白土司麵包③比薩餅④天使蛋糕。
49. (3) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、濕度以下列那一項較適宜？①42℃、90%②38℃、85%③35℃、75%④10℃、60%。

50. (1) 下列何者撕裂強度範圍最大？①聚氯乙烯(PVC)②紙③鋁箔④聚丙烯(PP)。
51. (4) 烘焙食品貯藏條件應選擇？①陰冷、潮濕②高溫、潮濕③高溫、陽光直射④陰冷、乾燥 的地方。
52. (3) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？①攪拌不足②爐溫太高③發粉用量不足④攪拌過度。
53. (1) 一般人生活產生之廢棄物，何者屬有害廢棄物？①廢日光燈管②鐵鋁罐③廚餘④廢玻璃。
54. (3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？①輕奶油蛋糕②重奶油蛋糕③海綿蛋糕④水果蛋糕。
55. (3) 下列何者應貯存於 7℃ 以下之冷藏櫃販售？①椰子餅乾②葡萄土司③布丁派④海綿蛋糕。
56. (2) 低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？①兩步拌合法②糖油拌合法③糖水拌合法④麵粉油脂拌合法。
57. (2) 麵粉含水量比標準減少 1% 時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加？①0②2③6④4 %。
58. (4) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？①組織較軟②不影響蛋糕品質③體積較大④拌入其他材料時易消泡。
59. (1) 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④洗筋粉。
60. (3) 有香味、顏色，不含水的油脂是？①派酥瑪琪琳②雪白乳化油③酥油④沙拉油。
61. (3) 一般而言，一件食品中毒案件之敘述，下列何者正確①有嘔吐腹瀉症狀即成立②多人以上攝取相同的食品而發生不同的症狀③二人或二人以上攝取相同的食品而發生相似的症狀④民眾檢舉即成立。
62. (4) 土司麵包的表皮性質應該是？①呈褐色②呈黃色③厚而堅韌④薄而柔軟。
63. (4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？①配方不同②攪拌速度不同③攪拌機型式不同④攪拌人員不同。
64. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①厚②軟③薄④不影響。
65. (3) 在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為？①雙重反應發粉②快性反應發粉③慢性反應發粉④多重反應發粉。
66. (3) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴？①膨脹劑②油③水④蛋白 於麵糊表面。
67. (3) 下列有關智慧財產權行為之敘述，何者有誤？①以 101 大樓、美麗華百貨公司做為拍攝電影的背景，屬於合理使用的範圍②原作者自行創作某音樂作品後，即可宣稱擁有該作品之著作權③製造、販售仿冒品不屬於公訴罪之範疇，但已侵害商標權之行為④商標權是為促進文化發展為目的，所保護的財產權之一。
68. (3) 感染諾羅病毒至少要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作①36 小時②24 小時③48 小時④12 小時。
69. (3) 蛋糕切開後底部有水線係因配方中？①發粉多②蛋量少③水量多④水量少。
70. (2) 下列何者無法延長烘焙食品之保存期間？①注意保存條件②加熱處理③適當包裝④加防腐劑。
71. (4) 麵包可使用的防腐劑為？①硼酸②苯甲酸③去水醋酸④丙酸鈣。
72. (4) 有關小黑蚊敘述下列何者為非？①多存在竹林、灌木叢、雜草叢、果園等邊緣地帶等處②小黑蚊的幼蟲以腐植質、青苔和藻類為食③活動時間又以中午十二點到下午三點為活動高峰期④無論雄性或雌性皆會吸食哺乳類動物血液。
73. (3) 經勞動部核定公告為勞動基準法第 84 條之 1 規定之工作者，得由勞雇雙方另行約定之勞動條件，事業單位仍應報請下列哪個機關核備？①勞動部②勞動檢查機構③當地主管機關④法院公證處。
74. (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℃ 以下②50℃ 以上③25~30℃ ④35~43℃。
75. (3) 以下敘述何者正確①為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶②為了提神可以在烹調食品時喝藥酒③工作鞋應具有防水防滑功能④因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品。
76. (1) 欲降低由玻璃部分侵入之熱負載，下列的改善方法何者錯誤？①加裝深色窗簾②換裝雙層玻璃③貼隔熱反射膠片④裝設百葉窗。
77. (2) 肉類貯存最合適之相對濕度為？①70~80%②80~90%③60~70%④50~60%。
78. (1) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？①濕性發泡②顆粒狀③乾性發泡④棉花狀。
79. (3) 判斷麵包結構好壞應採用？①嗅覺法②嚐食法③手指觸摸法④觀察法。

80. (4) 奶油小西餅若以機器成型，每次擠出 7 個，每個麵糰重 10 公克，機器轉速(r.p.m)為 50 次/分，現有麵糰 35 公斤，需幾分鐘擠完？①20 分鐘②50 分鐘③40 分鐘④10 分鐘。

