

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. (4) 冷藏包子之中心溫度應保持在凍結點以上和攝氏幾度以下①15℃②20℃③10℃④7℃。
2. (1) 操作烤爐下述何者不正確？①產品進爐後才開電源②冷熱烤盤應分開放置③使用完畢應關電源④應戴隔熱手套。
3. (4) 下列何者不是油麵中添加鹼的目的①增加顏色②增加風味③增加彈性④增加體積。
4. (2) 如何判斷麵條的生菌數①肉眼判斷②微生物檢驗③嗅覺判斷④試吃試驗。
5. (4) 油麵製作宜選用①低筋麵粉②特高筋麵粉③小麥澱粉(澄粉)④中筋麵粉。
6. (2) 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用①聚乙烯(PE)袋②牛皮紙袋③尼龍(NY)袋④聚酯(PET)容器。
7. (3) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度①70℃②人體的溫度③沸水④60℃。
8. (1) 三槽式餐具洗滌法，其中第二槽沖洗必須①流動充足的自來水②滿槽的自來水③添加消毒水之自來水④添加清潔劑之自來水。
9. (2) 下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久①兩相好②蛋黃酥③饅頭④蔥油餅。
10. (1) 下列何種現象無法看出家裡有漏水的問題？①水龍頭打開使用時，水表的指針持續在轉動②水費有大幅度增加③牆面、地面或天花板忽然出現潮濕的現象④馬桶裡的水常在晃動，或是沒辦法止水。
11. (4) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？①任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為②勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密③事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約④為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分。
12. (1) 原料稱量最普遍用的度量衡是①公制②台制③英制④日制。
13. (2) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾①隔二天後再一併清洗消毒②當天用清水洗淨③隔天用清水洗淨消毒④當天用廚房紙巾擦乾淨即可。
14. (3) 下述何者不是麵糰壓延的功能①使表皮細緻有光澤②將麵糰內空氣擠出③加速麵粉吸水④使麵筋充分擴展。
15. (4) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈①陳舊②腐敗③美味④新鮮。
16. (3) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於①好氣性菌②嫌氣性菌③半嫌氣性菌④對氧不敏感。
17. (1) 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外，強制要求標示之營養素為①蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖②蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維③蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質④蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪。
18. (3) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1%可增加吸水量約①5-6%②4-5%③1-2%④3-4%。
19. (1) 豆腐凝固是利用大豆中的①蛋白質②維生素③醣類④脂肪。
20. (3) 品質良好的生鮮麵條(如陽春麵)其成品的水分含量約①20-25%②40-45%③30-35%④10-15%。
21. (3) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能①混合原料②加速麵粉吸水③改善風味④擴展麵筋。
22. (4) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確①不易清理②易生鏽③使用年限短④耐腐蝕。
23. (1) 以下對於「工讀生」之敘述，何者正確？①國定假日出勤，工資加倍發給②工資不得低於基本工資之 80%③每日正常工作時間不得少於 8 小時④屬短期工作者，加班只能補休。
24. (2) 依職業安全衛生教育訓練規則規定，新僱勞工所接受之一般安全衛生教育訓練，不得少於幾小時？①1②3③2④0.5。
25. (1) 飽和脂肪的敘述，何者正確①攝取過多飽和脂肪易增加血栓、中風、心臟病等心血管疾病的風險②於常溫下固態性油脂(例如豬油)其飽和脂肪含量較液態性油脂(例如大豆油及橄欖油)低③世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪④動物性肉類中以紅肉(例如牛肉、羊肉、豬肉)的飽和脂肪含量較

低。

26. (3) 公司訂定誠信經營守則時，不包括下列何者？①禁止不誠信行為②禁止行賄及收賄③禁止適當慈善捐助或贊助④禁止提供不法政治獻金。
27. (2) 擦拭食器、工作檯及酒瓶①擦拭用的抹布吸水力不可過強，以免傷害酒杯②應準備多條布巾，隨時更新保持乾淨③以舊報紙來擦拭，既環保又省錢④為節省時間及成本，可用相同的抹布一體擦拭。
28. (3) 下列何種防護具較能消滅噪音對聽力的危害？①耳塞②碎布球③耳罩④棉花球。
29. (3) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？①沖馬桶②澆花③飲用水④洗地板。
30. (2) 酥(油)皮麵食因需要酥，且有層次，因此以下何種熟製方式不合適？①煎②蒸③炸④烤。
31. (1) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料①油脂②奶粉③糖粉④蛋白。
32. (2) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用①任何攪拌器皆可使用②鉤狀③鋼絲狀④槳狀。
33. (2) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力①小火②大火③中火④微火。
34. (2) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？①中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)②五穀米飯 1 碗(約 160 公克)③玉米 1 根(可食部分約 130 公克)④粥 1 碗(約 250 公克)。
35. (1) 小麥澱粉(澄粉)不適合製作①水餃②水晶餃③蝦餃④廣式粉果。
36. (3) 造成油炸巧果酥脆的原因是①低溫長時間油炸②油炸時間不足③適當的油炸溫度與時間④延壓厚度太厚。
37. (4) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性①全蛋②蛋白③樹薯澱粉④水。
38. (4) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸)①貓耳朵②燒餅③千層酥④馬拉糕。
39. (4) 製作饅頭添加的乳化劑，使用親水親油平衡(HLB)值來表示乳化劑的親水性和親油性關係時①HLB 值越小，親水性越強②HLB 值越大，親水性越弱③HLB 值越大，親油性越強④HLB 值越小，親油性越強。
40. (1) 下列何者非燙麵產品之特性？①韌性強②較濕潤③柔軟④可塑性好。
41. (2) 下列何者屬於糕(漿)皮類麵食①開口笑②廣式月餅③麻花④咖哩餃。
42. (4) 以下最適合油炸用之油脂為①無水奶油②酥油③鮮奶油④精緻棕櫚油。
43. (4) 酸雨對土壤可能造成的影響，下列何者正確？①土壤更肥沃②土壤液化③土壤礦化④土壤中的重金屬釋出。
44. (3) 下列何種產品貯存成本最高①巧果②乾麵③冷凍水餃④廣式月餅。
45. (3) 延長水調(和)麵類麵食保存時間，最常用的方法為①脫水②包裝後殺菌貯存③冷凍④添加防腐劑。
46. (3) 乾麵條較生鮮麵條可保存期限長是因為①使用麵粉種類不同②包裝材質不同③水分含量不同④有添加防腐劑。
47. (1) 硬麥比軟麥的蛋白質①無法比較②低③相同④高。
48. (3) 受雇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雇用公司或機關法人代表②由雇用人指定之自然人或法人③受雇人④雇用人。
49. (1) 麵條製作時，可添加適量①鹽②沙拉油③細砂糖④黃豆粉，對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助。
50. (2) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次①想到再檢查即可②每一年③每半年④每三個月。
51. (2) 下列何種產品含水量較高①饅頭②馬拉糕③乾麵條④生鮮麵條。
52. (1) 叉燒包麵皮之甜度來源，以下列何種原料較適當①砂糖②糖精③轉化糖漿④蜂蜜。
53. (4) 使蛋塔內餡凝固主要原料為①動物膠②洋菜③吉利 T④蛋。
54. (4) 因故意或過失而不法侵害他人之營業秘密者，負損害賠償責任。該損害賠償之請求權，自請求權人知有行為及賠償義務人時起，幾年間不行使就會消滅？①7 年②5 年③10 年④2 年。
55. (2) 下列何種麵食使用煮的方式熟製①韭菜盒子②餛飩③燒賣④雞仔餅。
56. (4) 在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為①增加油脂②增加色澤③增加風味④延緩老化。
57. (4) 何者非攪拌機之功能①原料混合②擴展麵筋③使麵糊拌入更多的空氣④增加風味。
58. (1) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的①冰水②溫水③沸水④自來水。

59. (3) 水的酸鹼度與礦物質含量高低，會影響發酵麵食的品質，對下列何者影響最大①黑糖糕②沙琪瑪③饅頭④巧果。
60. (2) 麵食的包裝容器，最不需要考慮①熱封性②透光度③強韌度④耐熱性。
61. (1) 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作①鹽②油③糖④醋。
62. (3) 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即期品應透過冷凍延長貯存期限③應標記內容，以利追溯來源④不須定時查看溫度及濕度。
63. (4) 有效而正確的節能從選購產品開始，就一般而言，下列的因素中，何者是選購電氣設備的最優先考量項目？①名人或演藝明星推薦，應該口碑較好②用電量消耗電功率是多少瓦攸關電費支出，用電量小的優先③採購價格比較，便宜優先④安全第一，一定要通過安規檢驗合格。
64. (4) 發酵麵食膨大是靠發酵時所產生之①酵母②酒精③水蒸氣④二氧化碳。
65. (1) 下列何者不是自來水消毒採用的方式？①加入二氧化碳②加入臭氧③加入氯氣④紫外線消毒。
66. (4) 洗滌食品容器及器具應使用①洗衣粉②強酸、強鹼③廚房清潔劑④食品用洗潔劑。
67. (3) 高效率燈具如果要降低眩光的不舒服，下列何者與降低刺眼眩光影響無關？①燈具的遮光板②採用間接照明③光源的色溫④光源下方加裝擴散板或擴散膜。
68. (1) 如何降低飲用水中消毒副產物三鹵甲烷？①先將水煮沸，打開壺蓋再煮三分鐘以上②先將水煮沸，加氯消毒③先將水過濾，打開壺蓋使其自然蒸發④先將水過濾，加氯消毒。
69. (4) 下列何者是正確的洗手方式①使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳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使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部。
70. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確①食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗③過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區④廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨。
71. (1) 下列何者屬地下水超抽情形？①地下水抽水量「超越」天然補注量②天然補注量「超越」地下水抽水量③地下水抽水量「低於」天然補注量④地下水抽水量「低於」降雨量。
72. (3) 黑糖糕的包裝不必標示①製造廠商②製造或保存期限③黑糖的來源④材料。
73. (1) 檢舉人應以何種方式檢舉貪污瀆職始能核給獎金？①以真實姓名檢舉②以他人名義檢舉③委託他人檢舉④匿名。
74. (3) 影響綠豆凸表面著色最主要的原料是①水質軟硬度②麵粉量③糖量④油脂量。
75. (1) 芝麻喜餅不宜儲存放於何種環境中①高溫②弱光③常溫④低溫。
76. (4) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及①菜單多樣，少量製備②大量製備，一次完成③提早製備，隨時供應④處理迅速，避免疏忽。
77. (4) 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較①酥脆②酥鬆③柔軟④乾硬。
78. (4) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉？①粉心粉②精製粉③統粉④次級粉。
79. (2) 食用油若長時間高溫加熱，結果①增加油色之美觀②會產生有害物質③能殺菌、容易保存④增長使用期限。
80. (4) 一般製作熟麵粉選擇何種麵粉為佳①特高筋麵粉②全麥麵粉③高筋麵粉④低筋麵粉。