

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 114 年度第三期 烘焙班 筆試試卷

姓名：_____

本試卷有 2 面，請將答案卷入答案欄 否則不予計分
作答時間：40 分鐘

一、單選題：100%，50 題，每題 2 分，共 100 分

- 1.()豆腐凝固是利用大豆中的 (A)脂肪 (B)蛋白質 (C)醣類 (D)維生素。
- 2.()廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 (A)環境保護法 (B)食品安全衛生管理法 (C)廢棄物清理法 (D)食品良好衛生規範準則。
- 3.()關於建築中常用的金屬玻璃帷幕牆，下列何者敘述正確？ (A)玻璃帷幕牆的使用能節省室內空調使用 (B)玻璃帷幕牆適用於臺灣，讓夏天的室內產生溫暖的感覺 (C)在溫度高的國家，建築使用金屬玻璃帷幕會造成日照輻射熱，產生室內「溫室效應」 (D)臺灣的氣候溼熱，特別適合在大樓以金屬玻璃帷幕作為建材。
- 4.()為了節能及兼顧冰箱的保溫效果，下列何者是錯誤或不正確的做法？ (A)冰箱內上下層間不要塞滿，以利冷藏對流 (B)食物存放位置紀錄清楚，一次拿齊食物，減少開門次數 (C)冰箱門的密封壓條如果鬆弛，無法緊密關門，應儘速更新修復 (D)冰箱內食物擺滿塞滿，效益最高。
- 5.()下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ (A)「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 (B)可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 (C)添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失 (D)分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素C。
- 6.()下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項 (A)應選擇工業用酒精效果較好 (B)可以用酒精消毒取代洗手 (C)酒精噴越多效果越好 (D)噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品。
- 7.()下列有關著作權之概念，何者正確？ (A)國外學者之著作，可受我國著作權法的保護 (B)公務機關所頒發之公文，受我國著作權法的保護 (C)著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 (D)以傳達事實之新聞報導，依然受著作權之保障。
- 8.()餐飲服務人員對於掉落地上的餐具，應如何處理 (A)沒有髒污就可以繼續提供使用 (B)如果有髒污，使用面紙擦拭後就可繼續提供使用 (C)使用桌布擦拭後繼續提供使用 (D)回收洗淨晾乾後，方可提供使用。
- 9.()個資法為保護當事人權益，多少位以上的當事人提出告訴，就可以進行團體訴訟： (A)5人 (B)10人 (C)15人 (D)20人。
- 10.()飽和脂肪的敘述，何者正確 (A)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 (B)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 (C)世界衛生組織建議應以飽和脂肪取代不飽和脂肪 (D)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。
- 11.()烹調魚類、肉類及禽肉類之中心溫度要求，下列何者正確 (A)以禽肉類要求溫度最高，應達74°C/15秒以上 (B)豬肉 > 魚肉 > 雞肉 > 絞牛肉 (C)考慮品質問題，煎牛排至少50°C (D)牛肉因有旋毛蟲問題，一定要加熱至100°C。
- 12.()為避免食品中毒，下列那種食材加熱中心溫度要求最高 (A)雞肉 (B)碎牛肉 (C)豬肉 (D)魚肉。
- 13.()防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜 (A)將垃圾桶及廚餘密閉貯放 (B)使用白色防蟲簾 (C)噴灑農藥 (D)使用蚊香。
- 14.()洗滌食品容器及器具應使用 (A)洗衣粉 (B)廚房清潔劑 (C)食品用洗潔劑 (D)強酸、強鹼。
- 15.()電氣設備維修時，在關掉電源後，最好停留1至5分鐘才開始檢修，其主要的理由是 (A)先平靜心情，做好準備才動手 (B)讓機器設備降溫下來再查修 (C)讓裡面的電容器有時間放電完畢，才安全 (D)法規沒有規定，這完全沒有必要。
- 16.()下列何種可用來測試洗淨的餐具是否殘留油脂？ (A)碘液 (B)蘇丹試液 (C)花紺試液 (D)寧海準試液。
- 17.()用人工清洗餐具下列何者正確？ (A)用雙槽式設備及溫水洗，再晾乾 (B)用三槽式設備及溫水洗，用抹布擦乾 (C)用三槽式設備及溫水洗，再晾乾 (D)用雙槽式設備及溫水洗，用抹布擦乾。
- 18.()若食物中毒送醫急救，則醫院應在多久內通知衛生署相關單位？ (A)72 小時 (B)48 小時 (C)24 小時 (D)12 小時。
- 19.()洗手步驟中的搓，指的是取用清潔液，搓洗雙手之手心、手背、手指、指尖指甲及手腕最少要洗： (A)20 秒 (B)25 秒 (C)35 秒 (D)40 秒。
- 20.()冷凍食品貯存於冷凍室，應維持在何種溫度最佳？ (A)6°C以下 (B)0°C以下 (C) - 12°C以下 (D) - 18°C以下。
- 21.()經洗淨之餐具如未經乾燥處理者，不得重疊放置，乾燥處理得以下列何種方式為之？ (A)乾熱法 (B)乾燥劑處理法 (C)除濕機法 (D)以上皆是。
- 22.()為確保滅火器可以使用，應多久檢查一次壓力表的指針是否在綠色區間內？ (A)1 個月 (B)2 個月 (C)3 個月 (D)6 個月。
- 23.()工作金三角包括： (A)水槽 (B)工作檯 (C)爐檯 (D)以上皆是。
- 24.()採三槽式洗淨設備，第一個隔槽的水維持在： (A)5~10°C (B)36~42°C (C)43~49°C (D)50~60°C。
- 25.()在殘留油脂檢驗法中，如果餐具有油脂的殘留，檢測會有：(A)藍紫色(B)黑色 (C)黃褐色 (D)紅色 斑點。
- 26.()一般工作檯的高度約： (A)85~90 公分 (B)90~95 公分 (C)95~100 公分 (D)100 公分以上。
- 27.()三槽式洗滌設備中，哪一槽需以流動自來水沖淨洗潔劑？ (A)預洗槽 (B)消毒槽 (C)沖洗槽 (D)洗滌槽。

背面還有試卷，請翻面書寫；請將答案書寫於答案欄，否則不予計分

- 28.()餐飲從業人員的定期健康檢查至少多久一次？ (A)半年 (B)一年 (C)一年半 (D)二年。
- 29.()下列關於人工清洗餐具的流程，何者為非？ (A)採三槽式洗淨設備 (B)將餐具上剩餘的食物刮放於廚餘桶 (C)餐具浸於 80°C 以上的熱水槽中至少 2 分鐘 (D)洗淨後用毛巾擦乾。
- 30.()冷藏食品應儲存在多少溫度以下？ (A)0°C (B)7°C (C) - 5°C (D) - 18°C。
- 31.()奶製品最常用哪種殺菌法？ (A)高壓蒸氣殺菌法 (B)煮沸法 (C)低溫殺菌法 (D)低溫冷藏法。
- 32.()馬鈴薯應如何儲存為宜？ (A)室溫 (B)低溫 (C)高溫 (D)都可以。
- 33.()芋頭應如何儲存為宜？ (A)低溫 (B)室溫 (C)高溫 (D)都可以。
- 34.()食品經由微生物引起品質變化產生色香味佳、營養性優良的食品，又稱為：(A)發酵(B)變質(C)腐敗(D)劣變。
- 35.()下列何者不包括在餐具檢查的項目上？ (A)大腸桿菌 (B)脂肪殘留量 (C)蛋白質殘留量 (D)亞硝酸鹽。
- 36.()氧化發酵過程中利用： (A)氧氣 (B)氮氣 (C)氫氣 (D)氦氣 將糖類分解成二氧化碳及水。
- 37.()澱粉在乾燥的環境下加熱到： (A)100~120 度 (B)120~140 度 (C)140~150 度 (D)160~170 度 會分解成較小分子糊精。
- 38.()何者不是冷凍食品的優點？ (A)可以長時間確保食物原有的風味 (B)確保食材的清潔衛生 (C)可大量採購以降低成本 (D)掩飾不良品質。
- 39.()蛋的起泡作用的四個階段中，哪個階段會呈固態不流動，可站立穩定且富彈性？ (A)起始擴展期 (B)濕性發泡期 (C)硬性發泡期 (D)乾性發泡期。
- 40.()pH 值在： (A)5.5 (B)7.8 (C)9.1 (D)11.9 以上，蛋白將形成半透明膜體。
- 41.()依食品安全衛生管理法規定，容器或包裝之食品，應以中文標示的資料，不包含下列何者？ (A)品名 (B)食品添加物名稱 (C)製造日期 (D)廠商名稱。
- 42.()五穀根莖類的選擇：(A)選購小包裝 (B)不宜選擇太精白的米 (C)麵粉選擇略帶淡黃色為佳 (D)以上皆是。
- 43.()泡麵、即溶奶粉、三合一咖啡包及湯包為： (A)罐頭食品 (B)乾燥食品 (C)濃縮食品 (D)調理食品。
- 44.()FIFO 是指食物要： (A)先進先出 (B)先進後出 (C)後進先出 (D)不過期就可。
- 45.()一般高溫殺菌食品，可保存： (A)3~6 個月 (B)6~12 個月 (C)1~3 年 (D)4~6 年。
- 46.()米提供熱量的主要部位是何處？ (A)胚乳 (B)胚芽 (C)果皮 (D)糊粉層。
- 47.()下列何者為新鮮蛋？ (A)蛋的外殼光滑 (B)氣室較大 (C)蛋黃完整不散開 (D)蛋白稀。
- 48.()下列哪一種米的吸水性最強？ (A)在來米 (B)蓬萊米 (C)長糯米 (D)圓糯米。
- 49.()小麥中硬度最大麵筋含量最高，胚乳成玻璃狀適合做通心麵的是： (A)春白麥 (B)冬白麥 (C)軟紅冬麥 (D)杜蘭麥。
- 50.()鮮奶以 (A)高溫殺菌 (B)脫水法 (C)烘乾法 (D)噴霧乾燥法 處理加工，過程中除去其中 95~98% 的水分而形成奶粉

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 114 年度第 3 期 烘焙班 筆試答案卷

具有證照：_____技術士_____級		姓名：_____		
_____技術士_____級				
一、單選題：100%，50 題，每題 2 分，共 100 分				
1. B	2. C	3. C	4. D	5. B
6. D	7. A	8. D	9. D	10. B
11. A	12. A	13. A	14. C	15. C
16. B	17. C	18. C	19. A	20. D
21. D	22. C	23. D	24. C	25. D
26. A	27. C	28. B	29. D	30. B
31. C	32. A	33. B	34. A	35. D
36. A	37. D	38. D	39. C	40. D
41. C	42. D	43. B	44. A	45. C
46. A	47. C	48. A	49. D	50. D