

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 115 年度第 1 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

- () 1.一般最適合酵母菌生長的溫度為？ (A)5 ~ 10°C (B)10 ~ 15°C (C)15 ~ 20°C (D)25 ~ 30°C。
- () 2.絞肉存放於冷凍室凍藏，最好多久時間食用完？ (A)12 小時 (B)24 小時 (C)36 小時 (D)48 小時。
- () 3.大多數食品都含有適量的： (A)蛋白質 (B)糖 (C)脂質 (D)以上皆是。
- () 4.固體可燃物引起的火災，如木材、紙張、纖維等是指哪一類火災？ (A)A 類火災 (普通火災) (B)B 類火災 (油類火災) (C)C 類火災 (電氣火災) (D)D 類火災 (金屬火災)。
- () 5.將水果類、肉類、魚貝類等食品，經由鹽漬及糖漬加工調理後裝入罐內，再予以脫氣，指的是： (A)醃漬法 (B)防腐劑 (C)製罐法 (D)氣調貯藏法。
- () 6.下列何種食物放在冰箱內易使果皮起斑點或變褐黑色，故不須冷藏？(A)蘋果(B)草莓 (C)芒果 (D)水梨。
- () 7.病毒的單位大小為： (A)奈米 (B)微米 (C)毫米 (D)百米。
- () 8.何者食物防腐法若與低溫貯藏併用，可得到相乘效果，更能抑制呼吸作用，增加食物品質的保存效果？ (A)醃漬法 (B)防腐劑 (C)製罐法 (D)氣調貯藏法。
- () 9.冷凍應把食品存放於幾度以下，可使食品中的水分變成冰結晶降低水活性，以達到食品保存的效果？ (A)0°C (B) - 8°C (C) - 10°C (D) - 18°C 以下。
- () 10.果醬、乳酪等食物主要是利用哪種防腐方式來保存？(A)乾燥法 (B)低溫殺菌法 (C)醃漬法 (D)防腐劑。
- () 11.細菌的生長曲線中，哪個時期的細菌數目增加最快？ (A)遲滯期 (B)指數期 (C)平衡期 (D)死亡期。
- () 12.下列何者的污染為造成食品腐敗的原因？ (A)昆蟲 (B)寄生蟲 (C)微生物 (D)以上皆是。
- () 13.下列何者常被用來製造日本醬油、清酒、味噌等食品？(A)紅麴菌屬(B)念珠菌屬(C)青黴菌屬 (D)麴菌屬。
- () 14.下列何種火災分類是指石油類、油漆類等可燃性液體與天然氣等可燃性氣體？ (A)A 類火災 (B)B 類火災 (C)C 類火災 (D)D 類火災。
- () 15.細菌的分類主要依據何者的染色結果？ (A)細胞質 (B)革蘭氏 (C)細胞膜 (D)胞芽。
- () 16.細菌最常見的繁殖法為： (A)有性生殖 (B)孢子生殖 (C)二分裂法 (D)出芽生殖。
- () 17.利用發酵作用可製造出下列何種產品？ (A)果汁 (B)汽水 (C)可樂 (D)醬油。
- () 18.下列何者非乳酸菌的益處？(A)製造奶粉(B)製造乳酸菌飲料 (C)製造乳酪、奶油 (D)製造乳酸菌整腸劑。
- () 19.下列影響細菌生長的物理因素中，何者較不具重要性？ (A)溫度 (B)氣體 (C)溼度 (D)日光。
- () 20.黴菌的生長要件包括取得： (A)營養 (B)溫暖 (C)潮濕 (D)以上皆是。
- () 21.製作轉化糖漿使用何種糖原料？ (A)葡萄糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
- () 22.麵粉之蛋白質組成分中缺乏： (A)丙苯胺酸 (B)離胺酸 (C)麩胺酸 (D)半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
- () 23.下列何項可促進黴菌繁殖生長？ (A)水分高 (B)水分低 (C)蛋白質高 (D)油脂含量高。
- () 24.烘焙產品使用何種糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？ (A)果糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
- () 25.蛋黃中含量最多的成分？ (A)水 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)灰份。
- () 26.下列何種加工方法可保存最完整之營養成份？ (A)煮沸殺菌 (B)冷凍乾燥 (C)高壓滅菌 (D)煙燻。
- () 27.有香味、顏色，不含水的油脂是： (A)雪白乳化油 (B)酥油 (C)沙拉油 (D)派酥瑪琪琳。
- () 28.夾心餅乾之夾心用油脂，通常需要數個月之保存、流通，因此宜使用： (A)花生油 (B)沙拉油 (C)葵花油 (D)椰子油。
- () 29.要久存的食品要選用： (A)牛皮紙 (B)聚乙烯 (PE) (C)聚丙烯 (PP) (D)鋁箔膠膜積層。
- () 30.印刷性最佳之包裝材料為： (A)鋁箔 (B)聚氯乙烯 (PVC) (C)保麗龍 (D)聚酯 (PET)。
- () 31.下列何者撕裂強度範圍最大？ (A)紙 (B)聚氯乙烯 (PVC) (C)鋁箔 (D)聚丙烯 (PP)。
- () 32.下列哪一種糖的甜度最高？ (A)果糖 (B)轉化糖漿 (C)砂糖 (D)葡萄糖。
- () 33.生鮮奇異果應： (A)放在地上 (B)低溫冷藏 (C)曝曬在太陽下 (D)冷凍貯存。
- () 34.奶粉及蛋白粉乾燥脫水方式可用： (A)箱式乾燥法 (B)鼓式乾燥法 (C)噴霧乾燥法 (D)隧道乾燥法。
- () 35.包裝容器為承受內外壓力須有： (A)充分之強度 (B)充分之美觀 (C)愈大愈好 (D)愈小愈好。
- () 36.鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其： (A)熱封性良好 (B)透濕度低 (C)美觀 (D)便宜。
- () 37.台灣目前使用的白油，每桶重量約為： (A)5 公斤 (B)10 公斤 (C)16 公斤 (D)30 公斤。

背面還有試題，請翻面書寫；請將答案書寫於答案欄，否則不予計分

- () 38.食品包裝標示下列何者為誤？ (A)製造廠商名稱 (B)製造日期 (C)有效期限 (D)療效。
- () 39.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？ (A)處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 (B)使用後之剩餘蔬菜不需冷藏，隔天再使用 (C)調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 (D)應儘速使用完畢。
- () 40.下列何者應貯存於 7°C 以下之冷藏櫃販售？ (A)布丁派 (B)海綿蛋糕 (C)椰子餅乾 (D)葡萄土司。
- () 41.冰淇淋蛋糕一定要： (A)冷藏 (B)冷凍 (C)常溫 (D)10°C 保存。
- () 42.國產麵粉每袋的重量以何種最多？ (A)22 磅 (B)30 磅 (C)22 公斤 (D)30 公斤。
- () 43.下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙的是： (A)聚乙烯 (PE) (B)聚氯乙烯 (PVC) (C)聚丙烯 (PP) (D)聚苯乙烯 (PS)。
- () 44.無水奶油是來自於下列哪種原料？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛奶 (D)植物油。
- () 45.食品貯存時溫度會影響品質所以： (A)應保存在 50°C 以上高溫 (B)應保存在 37°C 之溫度 (C)應低溫保存 (D)不必考慮溫度變化。
- () 46.使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量： (A)等量使用 (B)1/3 蒸發奶水加 2/3 水 (C)2/3 蒸發奶水加 1/3 水 (D)1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
- () 47.食品原料僅當作加工前之原料而已，故保存時： (A)不必考慮保存條件 (B)隨地存放 (C)一律在冷凍庫 (D)依其性質分開保存。
- () 48.下列烘焙用原料較不常使用的是： (A)新鮮奶油 (B)全脂奶粉 (C)脫脂奶粉 (D)煉乳。
- () 49.下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ (A)保持新鮮 (B)防止老化 (C)提高商品價值 (D)增加重量。
- () 50.冷藏食品溫度要保持在： (A)0°C 以下 (B)15°C 以下 (C)7°C 以下 (D) - 4°C 以下。

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 115 年度第 1 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.	2.	3.	4.	5.	
6.	7.	8.	9.	10.	
11.	12.	13.	14.	15.	
16.	17.	18.	19.	20.	
21.	22.	23.	24.	25.	
26.	27.	28.	29.	30.	
31.	32.	33.	34.	35.	
36.	37.	38.	39.	40.	
41.	42.	43.	44.	45.	
46.	47.	48.	49.	50.	

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 115 年度第 1 期 烘焙班 筆試答案卷

具有證照：_____技術士_____級
 _____技術士_____級

姓名：_____

一、單選題：100%，50 題，每題 2 分，共 100 分

1. D	2. D	3. D	4. A	5. C
6. C	7. A	8. D	9. D	10. D
11. B	12. D	13. D	14. B	15. B
16. C	17. D	18. A	19. D	20. D
21. B	22. B	23. A	24. A	25. A
26. B	27. B	28. D	29. D	30. D
31. B	32. A	33. B	34. C	35. A
36. B	37. C	38. D	39. D	40. A
41. B	42. C	43. D	44. C	45. C
46. D	47. D	48. D	49. D	50. C