

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 115 年度第 3 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. 下列何者材質因熱的傳導性不佳，較不適合用來製作烤盤使用？ (A)鐵 (B)鋁合金 (C)鐵氟龍 (D)不鏽鋼。
2. 下列何者不是屬於蛋糕裝飾器具？ (A)蛋糕冷卻架 (B)轉檯 (C)抹刀 (D)擠花嘴。
3. 製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 62%，如今已知使用麵粉 900g、蛋 72g，則水量為： (A)386g (B)486g (C)558g (D)630g。
4. 下列何者不會影響蛋糕體積膨大？ (A)油脂 (B)水蒸氣 (C)化學膨大劑 (D)酵母。
5. 下列敘述，何者不恰當？ (A)麵粉 1 杯約 240g (B)1 杯量杯的容積約 16T (C)1 小匙 (t) 的鹽約等於 5g (D)秤量材料時，還是使用磅秤較為精準。
6. 關於中、西式烘焙食品的敘述，何者正確？ (A)中式烘焙食品以稻米為主要材料，西式烘焙食品則以小麥為主要材料 (B)中式的包子、饅頭及西式的麵包均屬於醱酵麵食 (C)材料和作法均南轅北轍，無任何交集 (D)以上皆是。
7. 關於冰箱的敘述，何者不正確？ (A)冷藏的溫度約 5~8°C (B)冷凍的溫度在 -18°C (C)儲存容量應控制在 80~90% 左右，不可塞滿冰箱，才能有良好冷循環 (D)蔬菜水果要放冷藏，避免凍傷。
8. 下列敘述何者有誤？ (A)烘焙損耗大約 5~10% (B)烤焙後麵糰重量減少，稱之為烤焙損耗 (C)糖的用量為麵粉的 2/3，則換算成百分比為 75% (D)烘焙百分比的總和超過 100%。
9. 下列何者不是國家訂定食品衛生標準的目的？ (A)供業者遵循 (B)供衛生機關抽查食品判定衛生狀況之依據 (C)對業者具有監視和指導的效果 (D)防止食品在製造過程中遭受污染或品質劣變。
10. 關於烘焙食品的發展，下列何者有誤？ (A)烤爐的演進對烘焙食品影響很大 (B)強調人力手工生產，節省成本 (C)設立專門機構研究製作方法及各項烘焙原料 (D)配合消費者的需求，一直不斷創新與改變。
11. 有關於烘焙器具的使用與保養，下列何者有誤？ (A)經過鐵氟龍處理的烤模，較不易沾黏 (B)使用完畢後洗淨，一律再放入烤箱烤乾 (C)探針是初學者判斷蛋糕是否烤熟的用具 (D)經過鐵氟龍處理的防黏紙可重複使用。
12. 蛋塔在中式烘焙食品中是屬於： (A)糕皮類 (B)酥皮類 (C)燙麵類 (D)醱麵類。
13. 食品包裝之材料中，使用木材紙漿製造的再生纖維素，以薄膜狀送入硫酸溶液中，使其固化的是： (A)牛皮紙 (B)糯米紙 (C)玻璃紙 (D)瓦楞紙。
14. 有「蛋糕刀」之稱的是： (A)抹刀 (B)鋸齒刀 (C)西點刀 (D)滾輪刀。
15. 包裝材料中，最常作為積層材料之最內層的是： (A)聚氯乙烯 (PVC) (B)聚乙烯 (PE) (C)聚丙烯 (PP) (D)聚苯乙烯 (PS)。
16. 現在世界各國普遍認定的最佳食品安全控制方法為： (A)GMP (B)CAS (C)HACCP (D)SOP。
17. 有關於鐵氟龍防黏紙的敘述，何者不恰當？ (A)不可水洗，只需擦拭乾淨 (B)可以重複使用 (C)耐高溫烤焙 (D)若未清理乾淨，容易產生油耗味。
18. 中國黑心商品事件頻傳，請問中國食品的國家代碼是： (A)471 (B)69 (C)49 (D)07。
19. 下列哪一家烘焙業者為了使顧客能吃到剛出爐的麵包，所以採用冷凍麵糰等半成品？ (A)85°C 咖啡蛋糕專賣店 (B)聖娜多堡 (C)白木屋 (D)亞尼克菓子工坊。
20. 製作奶油空心餅時，蛋的百分比為 180%、重量為 720g，由此可知麵粉用量為： (A)400g (B)250g (C)360g (D)100g。
21. 欲製作麵包 20 個，每個麵糰重 60g，已知損耗率為 5%，求材料重量總和？ (A)1140g (B)1200g (C)1263g (D)1333g。
22. 台灣販賣許多日本進口的糖果、餅乾，深受國人喜愛，請問日本的國家代碼是： (A)471 (B)690 (C)49 (D)07。
23. 下列何種產品不具有層次？ (A)鬆餅 (B)咖哩餃 (C)太陽餅 (D)派。
24. 攝氏 200 度，大約是華氏 (°F) 溫度多少？ (A)298°F (B)342°F (C)392°F (D)408°F。
25. 麵粉經過磨碾，使澱粉破裂數量增加，相對地也會提升麵粉的：(A)吸水率(B)營養價值(C)糊化溫度 (D)烤焙彈性。
26. 果汁、啤酒最常用哪種殺菌法？ (A)高壓蒸氣殺菌法 (B)低溫冷藏法 (C)低溫殺菌法 (D)輻射法。
27. 下列何者不是人工洗滌法的消毒條件？ (A)將餐具浸於 80°C 以上的熱水中至少 2 分鐘 (B)浸泡在氯的最低含量為 200ppm 的溶液中 (C)以 110°C 以上乾熱 30 分鐘 (D)以 110°C 以上乾熱 10 分鐘。
28. 廚房工作檯面或調理檯面應保持多少米燭光以上？ (A)100 米 (B)200 米 (C)300 米 (D)400 米。
29. 符合飲用水質標準的水，餘氯量應保持在多少 ppm 之間？ (A)0.2~1.5ppm (B)0.5~2ppm (C)0.8~2.1ppm (D)1~3ppm。
30. 在溶液中親水端為陰離子，具有強洗淨力，為目前主要的洗潔劑，指的是： (A)陽離子型界面活性劑 (B)陰離子型界面活性劑 (C)兩性離子型界面活性劑 (D)非離子型界面活性劑。

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

- 31.主要用於器具、容器的清洗，包括酸性、鹼性清潔劑，洗淨力強，但對皮膚與金屬具有腐蝕性，指的是： (A)無機清潔劑 (B)界面活性劑 (C)特殊清潔劑 (D)中性清潔劑。
- 32.下列何者非使用紫外線消毒法的實際困難？ (A)要使紫外線直接照射到微生物 (B)具強烈腐蝕性，對皮膚傷害很大 (C)要保護工作人員避免損害眼睛、灼傷皮膚 (D)維持由燈管所產生的紫外線。
- 33.肉製品貯存於冷凍室，應維持在何種溫度最佳？ (A)0℃以下 (B) - 6℃以下 (C) - 12℃以下 (D) - 18℃以下。
- 34.下列何者非造成食物中毒的原因？(A)生、熟食交互污染(B)熱處理不當(C)氣候炎熱(D)被感染的人污染食品。
- 35.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。
- 36.冷藏櫃應保持在攝氏幾度以下？ (A)5 (B)6 (C)7 (D)8。
- 37.一般工作檯的高度約： (A)85~90 公分 (B)90~95 公分 (C)95~100 公分 (D)100 公分以上。
- 38.下列何者非餐飲業防止微生物污染餐具，確保飲食衛生的有效方法？ (A)洗淨 (B)消毒 (C)殺菌 (D)煮沸。
- 39.超音波洗碗機屬於哪一種洗滌方法？ (A)手洗 (B)浸漬 (C)機械 (D)高壓。
- 40.將貯藏環境的氧濃度降低及二氧化碳濃度提高，抑制食物的新陳代謝，以達到保鮮的效果，稱為： (A)氣調貯藏法 (B)乾燥法 (C)醃漬法 (D)防腐劑。
- 41.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。
- 42.餐具進出的路線為： (A)污染區→洗滌區→清潔區 (B)污染區→清潔區→洗滌區 (C)洗滌區→污染區→清潔區 (D)洗滌區→清潔區→污染區。
- 43.將食品中的水活性降低使得微生物無法繁殖，而達到防腐的效果，稱為：(A)氣調貯藏法(B)乾燥法(C)醃漬法 (D)防腐劑。
- 44.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。
- 45.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。
- 46.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。
- 47.下列哪種食物最常用於冷藏法？ (A)肉類 (B)五穀類 (C)魚類 (D)蔬果類。
- 48.芋頭應如何儲存為宜？ (A)低溫 (B)室溫 (C)高溫 (D)都可以。
- 49.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。
- 50.使用地下水源者，應與化糞池、廢棄物堆置場所等污染源保持至少多少以上之距離？(A)5(B)10(C)15(D)20

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

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練 115 年度第 3 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.	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 3 期 烘焙班 筆試 答案卷

具有證照：_____技術士_____級 _____技術士_____級

姓名：答案

一、單選題：100%，50 題，每題 2 分，共 100 分

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

