

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

111 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

烘焙餅乾製作班 試卷編號-□02

(111 年 9 月 3 日上午)

專業科目選擇題 50 題（單選題，1 題 2 分）考試不得使用計算機。

題號	試題
01.	製作烘焙派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？(A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)法國粉。
02.	下列何者色素屬酸性煤焦色素？(A)食用紅色 6 號 (B)奶油黃脂 (C)食用黃色 3 號 (D) β 紅青素。
03.	依食品GMP的分類，包裝區應屬(A)一般作業區 (B)非食品處理區 (C)準清潔作業區 (D)清潔作業區。
04.	手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 66%、糖粉 33%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？①擠出成形法②推壓成形法③割切成形法④手搓成形法。 (A) ①、② (B) ①、④ (C) ②、③ (D) ③、④
05.	食用發芽馬鈴薯之後中毒的主要有害成分為何？ (A)青黴毒素 (B)葵靈芝毒素(C)茄靈毒素 (D)黃麴毒素。
06.	造成小西餅裂痕特性的原料是？ (A)糖粉 (B)砂糖 (C)轉化糖漿 (D)焦糖。
07.	製作夾心餅乾，若成品夾心餡比率為 32%，今有 6.5 公斤餅乾半成品需之夾心餡，？ (A)5.58 公斤 (B)4.42 公斤 (C)3.06 公斤 (D)2.08 公斤。
08.	烘焙製作者進行果乾酸度的測定，下列何者正確？ ① 需先以丙酮浸出有機酸 ② 以酚酞作為指示劑 ③ 以氫氧化鈉溶液作為標準溶液 ④ 滴定終點呈淡藍色 (A) ① ④ (B) ① ③ (C) ② ③ (D) ② ④
09.	下列何種設備在製作鳳梨酥時無關？(A)攪拌機 (B)發酵箱 (C)烤箱 (D)包餡機。
10.	通過食品 GMP 認證之工廠或產品，於一年內累計年度主要缺點達幾次者？將取消認證字號及標誌使用權。(A)1 次 (B)2 次 (C)3 次 (D)4 次
11.	以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？(A)24℃ (B)32℃ (C)45℃ (D)62℃。
12.	在儲存物料的冰箱冰庫管理，必須要有何種表格？ (A)溫度紀錄表(B)進出貨物登記表 (C)機具維護表 (D)季保養統計表。
13.	製作烘焙成品的豬油，單元不飽和脂肪酸高達 44%，但其內含的何種物質容易造成人體過敏、發炎及代謝問題？ (A)花生四烯酸(arachidonic acid) (B)亞麻油酸(linoleic acid) (C)棕櫚油酸(palmitoleic acid) (D)亞麻脂酸(linolenic acid)
14.	我國食品安全管制系統法規中，對於文件與記錄之要求，應保存至產品有效日期後幾年以上？(A)半年 (B)1 年 (C)3 年 (D)5 年
15.	以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？(A)麵筋擴展階段 (B)捲起階段 (C)麵筋完成階段 (D)揉合階段。
16.	製作餅乾的配方中各項材料百分比加起來是 350%，得知麵糊總重 3850 公克，其麵粉的用量為何多少公克？(A)670 (B)1100 (C)1600 (D)2050
17.	下列何者為法定防腐劑①苯甲酸鈉②己二烯酸③水楊酸④亞硫酸鈉。 (A) ① ② (B) ② ④ (C) ③ ④ (D) ① ③
18.	為避免交叉污染，廚房中最好準備各種顏色的砧板，其中切煮熟的豬肋排使用 (A)藍色砧板 (B)紅色砧板 (C)黃色砧板 (D)白色砧板。
19.	以下殺菌法，何者所要求的溫度最高？ (A)煮沸殺菌法 (B)乾熱殺菌法 (C)熱水殺菌法 (D)蒸汽殺菌法

20. 製作餅乾時，可使用下列那些原料調整麵糰之酸鹼度（pH值）？①油脂②酸性焦磷酸鈉③小蘇打④食鹽。(A) ① ② (B) ③ ④ (C) ① ④ (D) ② ③
21. 某麵粉含水 16%、蛋白質 15.5%、吸水率 66%，經過一段時間儲存後，水分降至 12%，則其蛋白質含量變為(A)4.7% (B)12.52% (C)16.24% (D)17.36%。
22. 食品安全管制系統法規中，食品安全管制小組（HACCP team）的組成，下列何者正確？
(A) 成員至少三人，包括負責人或其授權人、品保、生產與衛生管理人員皆為必要參與成員
(B) 管制小組中至少 2 人以上具備食品技師證書
(C) 管制小組所有成員中，至少 1 人需完成主管機關認可之 GHP 與 HACCP 訓練課程合格
(D) 以上皆錯誤
23. 圓烤盤，其直徑為 18 公分、高 7 公分其容積為 (A)1780.4 立方公分 (B)567 立方公分 (C)395.6 立方公分 (D)2268 立方公分。
24. 焦糖化反應(Caramelization)的敘述，下列何者錯誤？(A)需為高濃度的糖 (B)為梅納反應之一 (C)糖以高溫方式處理(D)為脫水反應。
25. 明膠不宜製作何種果凍？(A)柳橙 (B)鳳梨 (C)蘋果 (D)水蜜桃。
26. 製作某一烘焙食品，麵粉用量為 42 公斤，乳化劑用量為 1.2 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？(A)2.9 % (B)3.5% (C)4.1% (D)4.8%。
27. 依據「食品良好衛生規範準則」，為有效殺菌，依規定以氣液殺菌法處理餐具，氣液總有效氯最適量為 (A)85ppm (B)200ppm (C)450ppm (D)800ppm。
28. 根據食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，下列何者屬於防腐劑？
① 鏈黴菌素 ② 沒食子酸丙酯 ③ 癒創樹脂 ④ 己二烯酸 ⑤ 去水醋酸
(A) ① ② ④ (B) ② ③ ⑤ (C) ② ④ ⑤ (D) ① ④ ⑤
29. 世界衛生組織建議，人體每天反式脂肪攝取量不應超過總熱量的(A)0.5% (B)1% (C)2.5% (D)4%
30. 豆沙餡的煉製終點，下列何種方式來判定最準確？(A) 糖度 (B) 色澤 (C)品評 (D) 溫度。
31. 擔心光線照射的麵食產品，可採用下列何種包裝(A)鍍鋁聚酯膜(VMPET) (B)聚丙烯(PP) (C)聚乙烯(PE) (D)厚質PVC。
32. 管制循環中之P-D-C-A之「D」代表 (A)採取行動 (B)教育訓練 (C)執行方案 (D)規劃測定。
33. 食品在加工過程變化的敘述，下列何者正確？ (A)焦糖化褐變只在酸性條件發生 (B)油脂熱氧化聚合會造成碘價上升 (C)脂溶性維生素較水溶性維生素易分解 (D)酪胺酸可作為酵素性褐變的基質
34. 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是 (A)廣式月餅 (B)奶油空心餅 (C)天使蛋糕 (D)法國麵包。
35. 「亞硫酸浸漬」是玉米澱粉製造的重要加工步驟之一，下列敘述何者正確？
① 防止有害菌的增殖 ② 使澱粉與蛋白質易於分離 ③ 防止胚芽剝離 ④ 使玉米硬化
(A) ① ② (B) ① ③ (C) ② ③ (D) ③ ④
36. 烘焙業製作衛生考量，依據我國「禽流感」的防疫相關規定，下列何者錯誤？
(A)傳統蛋雞舍可施作生石灰消毒 (B)2017 年雲林曾確認H5N1 高病原性禽流感 (C)約 70℃以上烹煮禽肉類，可達到殺菌效果(D)流感病毒是一種RNA病毒
37. 下列數值指標中，常用為評估包裝溶出物的危害程度？
(A)TDI (tolerable daily intake) (B)COD (chemical oxygen demand) (C)POV (peroxide value) (D)AV (acid value)
38. 為維護民眾飲食安全，衛生福利部於 110 年所發布修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，如發現有違反使用範圍及限量暨規格標準規定的業者，將依食安法第 47 條第 9 款
(A)處 2 萬元以上 800 萬元以下罰鍰 (B)處 2 萬元以上 500 萬元以下罰鍰
(C)處 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰 (D)處 6 萬元以上 1000 萬元以下罰鍰
39. HACCP 觀念首先被應用至下列那一種食品之良好製造規範中？
(A)低酸性罐頭食品 (B)生鮮魚貝類 (C)禽畜肉品 (D)乳製品

40. 欲防止廣式月餅長黴，適合之包裝方法有①真空包裝②含氧包裝③紙包裝④充氮包裝。
(A)① ② (B)② ④ (C)③ ④ (D) ① ④
41. 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品 (A)腸炎弧菌 (B)肉毒桿菌 (C)病原性大腸桿菌 (D)金黃色葡萄球菌 。
42. 製作一烘焙品項所使用糖的重量為 2,500 公克，下列哪一項重量較為接近？
(A)5.26 台斤 (B)12.5 磅 (C)88.1 盎司 (D)3 公斤
43. 有關特性要因圖的敘述，下列何者正確？ (A)敘述原因與結果之間的關係 (B)又稱為樹狀圖 (D)原因可依 3M（機械、材料、方法）分類 (D)使用○△X 等符號作為數據的紀錄。
44. 下列哪種人在公元 6000 年前已知將麵粉、水、馬鈴薯及鹽拌在一起，再利用野生酵母發酵後烤成麵包？
(A)羅馬人 (B)埃及人 (C)蒙古人 (D)西伯來人。
45. 黃豆依不同程度加工，其營養成分也會有所改變；加工後的大豆分離蛋白因已去除下列何者碳水化合物成分，因此不會引起脹氣？(A)水蘇二糖 (B)蛋白質 (C)蜜三糖 (D)異黃酮。
46. 烘烤爐溫設為 180℃，等於華氏幾度？ (A)240°F (B)315°F (C)356°F (D)420°F。
47. 下列玉米粉之特性何者為正確 (A)冷水中不會溶解 (B)50℃ 以上會吸水膨脹成膠黏狀 (C)膠體加熱至 30℃ 會再崩解→水解作用 (D)膠體具有還原性。
48. 蛋的凝固特性敘述，下列何者為錯誤？ (A)食鹽促進凝固 (B)食醋促進凝固 (C)砂糖提高凝固 (D)添加牛奶可使凝固變軟 。
49. 下列敘述何者錯誤？(A)麵粉中的醇溶蛋白可使麵糰具有延展性 (B)麵粉中的蛋白質缺乏甘胺酸，可添加乳品加以補充 (C)麵粉組成分中，含量最多者為澱粉 (D)使用麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph) 可測得麵粉的吸水量，攪拌時間及攪拌耐力。
50. 下列小西餅名稱須兩種不同配方組合，並一同烤焙？①嘉烈德 (Galette) ②鏡面餅乾 (Miroir) ③羅米亞 (Romias) ④煙卷 (Cigarette)。
(A)① ④ (B)③ ④ (C)② ③ (D)① ②

交卷時請連同答案卷一起繳回

烘焙餅乾製作班 答案卷編號-□02

C	A	D	B	C	B	C	C	B	C
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

B	A	A	D	B	B	A	D	B	D
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

C	D	A	B	B	A	B	D	B	A
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

A	C	D	C	A	B	A	C	A	D
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

D	C	A	B	C	C	C	D	B	C
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50