勞動部勞動力發展署桃竹苗分署115年度自辦在職訓練甄試考卷

進階平面拉花班(週六)班 試卷編號-02

(115年1月10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.	義式咖啡指的是甚麼?(A)一種粗細度差異(B)一種研磨方式(C)一種沖煮方式
02.	咖啡機沖煮壓力為?(A)1-1.5 bar(B)7-12 bar(C)6-9 bar
03.	製作出奶泡主要的關鍵是?(A)乳脂肪(B)乳蛋白(C)乳糖(D)礦物質
04.	植物奶必須含有甚麼成分，以助於發泡?(A)乳脂肪(B)乳蛋白(C)乳糖(D)乳酸菌
05.	牛奶最高溫不能超過幾度?(A)70(B)50(C)60(D)100
06.	牛奶經過高溫加熱後，是否能等其降溫，恢復甜感?(A)是(B)否
07.	製作咖啡拉花需要時間，所以可以請客人慢慢等待與期待美麗的咖啡?(A)對(B)錯
08.	使用牛奶必須精準計算，免得造成牛奶浪費?(A)對(B)錯
09.	蒸氣布使用方式何者錯誤?(A)專用托盤擺放，避免造成交叉污染(B)避免髒污，只在打烊時，做好一次完整清洗(C)摺好讓蒸氣布有一定的厚度，避免造成燙傷(D)每用完一次，就擺放整齊至托盤上
10.	以下順序何者正確?(A)研磨咖啡>萃取咖啡>蒸氣發泡(B)研磨咖啡>蒸氣發泡>萃取咖啡(C)蒸氣發泡>研磨咖啡>萃取咖啡
11.	義式咖啡的製作何者錯誤?(A)為了咖啡牛奶好喝，指萃取前段Ristretto(B)為了製作出濃郁的濃縮咖啡，可以增加粉量或是增加重力填壓(C)適當填壓力度，避免產生通道效應
12.	為什麼咖啡拉花會有位置要求?(A)訓練咖啡師掌控技巧(B)爭取名次(C)口感較為好喝
13.	醇厚度在咖啡牛奶中的幫助是?(A)增加口感(B)增加圖形掌控(C)取得咖啡牛奶平衡性(D)以上皆是
14.	瑪奇拉朵的製作是濃縮咖啡液加上?(A)冰淇淋(B)大量的牛奶與奶泡(C)奶泡(D)奶油
15.	為了讓拉花線條更加漂亮，奶泡應該?(A)更水(B)更粗(C)相同
16.	全脂牛奶脂肪比為?(A)3.0%-3.8%(B)2.0%-3.0%(C)3.0%-5.0%(D)4.0%-5.0%
17.	以下哪一中咖啡牛奶的比例最多?(A)拿鐵(B)咖啡歐雷(C)卡布奇諾(D)瑪奇拉朵
18.	加牛奶會破壞咖啡原味，所以要建議消費者多喝不添加牛奶的咖啡?(A)對(B)錯
19.	避免影響身體，所以要減少品嘗保久乳?(A)對(B)錯
20.	避免研磨時，過度產生熱與靜電，可以噴水除靜電?(A)對(B)錯
21.	商業咖啡機左右均有蒸汽管時，須按照慣用手來選擇位置使用?(A)對(B)錯
22.	發好的奶泡就必須一直搖晃，讓奶泡更加絲滑?(A)對(B)錯
23.	阿拉比卡與羅布斯塔誰的咖啡因較高?(A)阿拉比卡(B)羅布斯塔(C)一樣
24.	具有花果香風味調性的產區為?(A)非洲(B)中美洲(C)亞洲
25.	萃取好的濃縮咖啡可擺放多久?(A)10分鐘(B)1小時(C)立刻使用(D)30分鐘
26.	清洗完的杯子與鋼杯需要擦乾嗎?(A)需要(B)不需要
27.	甚麼時候洗手最為重要?(A)上完廁所後(B)發完奶泡後(C)萃取完畢後
28.	發完的奶泡為什麼泡沫會過粗?(A)進氣位置太高(液面高於蒸氣孔)(B)進氣位置太低(液面低於蒸氣孔)(C)牛奶脂肪太少
29.	拉花融合是為了?(A)讓圖形更好看(B)讓密度均勻(C)奶泡更細膩
30.	一杯好喝的咖啡，判定標準為?(A)越貴越好喝(B)只要不是瑕疵，自己覺得好喝就是好喝(C)按照SCA國際金杯標準，煮出正確的萃取率

31. 醫院診治病人時如發現有疑似食品中毒之情形時，應進行下列何種處置(A)應於24小時內向食藥署通報(B)應於24小時內向當地衛生主管機關通報(C)視情形決定是否通報(D)若未向衛生主管機關通報則屬違反食品安全衛生管理法第 35 條規定

32. 下列有關冰塊水質標準描述，何者有誤(A)需符合飲用水水質標準(B)Coliform<6CFU/100毫升(C)TPC<200CFU/毫升(D)pH6.0-8.5。

33. 依據乳品衛生標準，下列舉出之液態乳種類規範項目何者正確？(A) 酸度（以乳酸計）0.18%以下(B)不得檢出李斯特菌、沙門氏菌、大腸桿菌群、金黃色葡萄球菌腸毒素(C)保久乳可添加營養添加劑及酪蛋白(D)保久乳需於 37℃，進行 10天之保存性試驗，並檢查合格，且在正常貯存狀態下不得有可繁殖之微生物存在。

34. 下列哪個固體產品可宣稱為全穀產品？(A)全穀含量占配方總重量百分比為 50.4%(B)全穀含量占配方總重量百分比為 50.5%(C)全穀含量占配方總重量百分比為 50.6%(D)以上皆可。

35. 下列哪項產品是經中央主管機關公告應標明內容物之主成分所占百分比？(A)宣稱含果蔬汁飲料(B)米粉(C)調製乳粉(D)以上皆是。

36. 消費者於大賣場購得之調味乳，可於標示看到哪些代表追溯追蹤之訊息？a內容物 b.有效日期 c.製造廠名稱 d.容量 e.營養標示 f.容器 (A)abe(B)acde(C)acdef(D)abcdf。

37. 下列哪一項不是追溯追蹤所需資訊(A)原材料資訊(B)產品資訊(C)產品檢驗報告(D)標記識別。

38. 食品追蹤追溯的目的，在於掌握(A)原材料來源(B)產製過程(C)產品流向(D)以上皆是。

39. 有關病媒之管制，下列敘述何者不正確(A)排水道必須加裝柵網，以防止有病媒進入(B)若有需要，在適當地點必須安置永久作用的電子式捕蠅器(C)使用的餌料，必須詳述其安全使用方法(D)需和病媒防治公司簽約，以求最佳效果。

40. 依「食品安全衛生管理法」第五章食品標示及廣告管理之規定，以下敘述何者正確(A)食品之外包裝標示，產品內容物達二種以上時，其標示順序不受內容物多寡影響(B)由國外進口食品原料到我國，再經我國進行混料或分包裝，其只需標明原料原產地(國)(C)食品添加物若含基因改造原料不需進行標示(D)食品添加物屬於抗氧化劑、防腐劑及甜味劑類別，應標示用途名稱如:苯甲酸(防腐劑)。

41. 下列哪一項敘述有誤？(A)芝麻油在台灣是過敏原(B)蘋果汁有棒麴毒素的風險(C)蘆薈產品需在標示上標示警語(D)以上皆有誤。

42. 經由危害分析的危害項目建立的管制系統，下列哪一項並非良好的管制方式？(A)加熱溫度(B)飲料產品的流速控制(C)過敏原檢驗(D)pH。

43. 下列哪一包裝食品，未有營養宣稱時，得免營養標示？(A)礦泉水(B)二合一咖啡包(C)冷凍調味雞腿(D)特級砂糖。

44. 下列描述何者錯誤？(A)無法自行檢測之項目得委託檢驗(B)微生物檢驗廠應單獨設置(C)食品工廠無論規模大小都必須設置檢驗室(D)溫度計、壓力錶、磅秤等量測儀器應定期校正。

45. 食品器具、食品容器或包裝之標示，下列何者正確(A) 應以印刷、打印、壓印或貼標於最小販賣單位之包裝或本體上(B)供重複性使用之塑膠類產品，應標示其主要本體之材質名稱及耐熱溫度於最小販賣單位之包裝上(C)供重複性使用之塑膠類產品，可以貼標方式標示其主要本體之材質名稱及耐熱溫度於最小販賣單位之本體上(D)以上皆是。

46. 下列記載或說明於食品、食品添加物、食品器具等容器或包裝上之項目，何者屬於食品標示範圍？(A)文字(B)圖畫(C)記號(D)以上皆是。

47. 有關包裝食品有效日期評估流程，下列何者不正確？(1)分析食品劣變的因子(2)選擇評估產品品質或安全性的方法(3)擬定賞味日期的評估計畫(4)執行有效日期評估。

48. 食品製程中可能會產生危害的物質，下列何者不是因為加工而產生的有害物？(1)三聚氰胺(2)單氯丙二醇(3)丙烯醯胺(4)反式脂肪酸。

49. 下列何者不是微生物生長增殖的必要因子？(1)鹽分、氮氣(2)溫度、水(3)營養素、空氣(4)pH、溫度。

50. 包裝食品營養標示中，下列何者可以不列出？(1)膳食纖維(2)糖含量(3)反式脂肪含量(4)飽和脂肪。

交卷時請連同答案卷一起繳回

進階平面拉花班(週六)班　答案卷編號-02

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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