

期中考試題

單選題：

1. (4) 下列何種產品配方中不使用油脂？ ①小西餅 ②派 ③蛋黃酥 ④天使蛋糕。
2. (2) 下列何者是屬於餅乾類產品 ①廣式月餅 ②小西餅 ③奶油空心餅 ④台式薯餅。
3. (1) 含糖比例最高的產品是 ①水果蛋糕 ②蘇打餅乾 ③鬆餅 ④法國麵包。
4. (4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕 ①瑪琍餅乾 ②重奶油蛋糕 ③奶油空心餅 ④戚風蛋糕。
5. (2) 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是 ①廣式月餅 ②天使蛋糕 ③奶油空心餅 ④法國麵包。
6. (3) 蛋白的水份含量約為 ①68% ②78% ③88% ④98%。
7. (3) 蛋黃中的油脂含量為蛋黃的 ①5% ②15% ③33% ④50%。
8. (3) 含酒石酸的發粉其作用是屬於 ①慢性的 ②次快性的 ③快性的 ④與反應速度無關。
9. (3) 小西餅的材料中，那一種可以使小西餅在烤爐內產生擴展及裂痕 ①油 ②麵粉 ③細砂糖 ④水。
10. (2) 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內 ①沙拉油 ②烤酥油(雪白油) ③豬油 ④花生油。
11. (2) 一般使用可可粉製作巧克力產品時，欲使顏色較深可添加 ①發粉 ②小蘇打 ③塔塔粉 ④磷酸二鈣。
12. (1) 以巧克力取代可可粉時，其配方中材料應調整 ①油脂 ②水份 ③鹽份 ④發粉。
13. (2) 製作戚風蛋糕時，蛋白溫度宜控制在 ①5~10°C ②17~22°C ③25~35°C ④35°C以上。
14. (3) 製作水果蛋糕麵糊時為防止蜜餞水果下沉宜選用 ①玉米粉 ②中筋麵粉 ③高筋麵粉 ④低筋麵粉。
15. (3) 有關氯氣處理麵粉與普通低筋麵粉的比較，何者正確？ ①氯氣處理麵粉的酸鹼值(pH)較高 ②使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕體積較小 ③使用氯氣處理麵粉所做的蛋糕組織較均勻，顆粒細緻 ④氯氣處理麵粉的吸水性較普通低筋麵粉低。
16. (2) 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的 ①20~30% ②45~100% ③120~140% ④不受限制。
17. (3) 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在 ①11~13°C ②20~21°C ③40~42°C ④55~60°C時，所需攪拌時間較短。
18. (4) 剛擠出來的原料奶用來做麵包時必須先加熱至 ①30 ②45 ③55 ④85 °C破壞牛奶蛋白質中所含之活潑性硫氫根(-HS)。
19. (3) 烘焙製品之顏色與用糖種類有關，若於同一烤焙溫度操作下，加入何種糖類，其著色最差 ①葡萄糖 ②麥芽糖 ③乳糖 ④高果糖。
20. (3) 糖漿煮至 121°C，其性狀是屬於 ①濃糖漿 ②軟球糖漿 ③硬球糖漿 ④脆糖。
21. (1) 裝飾用不含糖的鮮奶油(Whipped Cream)當鮮奶油為 100%時細砂糖的用量應為 ①10~15% ②20~25% ③30~35% ④40~45%，則攪拌出來的成品會比較堅實。
22. (1) 奶油空心餅之麵糊，在加蛋時油水分離之原因為 ①麵糊溫度太低 ②油脂在麵糊中充分乳化 ③加入麵粉時攪拌均勻 ④麵糊充分糊化。
23. (1) 下列那一種麵糊攪拌後比較不容易消泡 ①SP 海綿蛋糕 ②香草海綿蛋糕 ③戚風蛋糕 ④長崎蛋糕。
24. (4) 製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過 ①20°C ②30°C ③40°C ④50°C。
25. (2) 牛奶雞蛋布丁餡主要膠凍材料為 ①牛奶 ②雞蛋 ③玉米粉 ④動物膠。
26. (2) 鬆餅不夠酥鬆過於硬脆，乃因 ①爐溫過高 ②折疊操作不當 ③裹入用油比例太高 ④使用太多低筋麵粉。
27. (4) 製作德國名點黑森林蛋糕內餡的水果為 ①黃杏桃 ②南梅 ③葡萄 ④櫻桃。
28. (2) 製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至 ①35°C ②45°C ③55°C ④65°C左右再行其他作業工作。
29. (2) 那一項不會影響海綿蛋糕出爐後的過份收縮 ①麵粉筋度太強 ②麵糊較乾

③出爐應倒扣未倒扣 ④烤盤擦油太多。

30. (1) 標準的水果派皮性質應該 ①具鬆酥的片狀組織 ②具脆而硬的特質 ③酥軟 的特質 ④酥硬的特質。

31. (4) 戚風蛋糕出爐後底部常有凹入部份其原因為 ①蛋糕在攪拌時拌入太多空 氣 ②發粉使用過量 ③蛋白打至濕性發泡 ④配方內選用高筋粉。

32. (2) 派皮過度收縮其原因為 ①派皮中油脂用量太多 ②整形時揉捏過多 ③使用 中筋或低筋麵粉 ④配方中採用冰水。

33. (4) 製作鮮奶油蛋糕時，發覺鮮奶油粗糙不光滑，下列那一項不是其可能原 因？ ①打發過度 ②鮮奶油放置太久 ③室溫太高 ④打發不足。

34. (1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 ①50~60% ②65~70% ③70~75% ④80~85%。

35. (1) 布丁派應貯存在 ①7°C ②10°C ③12°C ④15°C 以下冷藏櫃內。

36. (2) 我國移動污染源空氣污染防制費的徵收機制為何？ 1 依牌照徵收. 2隨油品銷售徵收. 3依照排氣量徵收. 4依車輛里程數計費。

37. (4) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 1共一塊即可. 2依經濟情況而定. 3依工作量大小而定. 4分開使用 以避免二次污染。

38. (3) 包裝容器為承受內外壓力須有？ 1愈小愈好. 2愈大愈好. 3充分之強度. 4充分之美觀。

39. (3)

勞工常處於高溫及低溫間交替暴露的情況、或常在有明顯溫差之場所間出入，對勞工的生(心)理 工作 負荷之影響一般為何？ 1減少 2無. 3增加. 4不一定。

40. (4) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自？ 1變性. 2製程 3塑膠本身. 4添加劑、色料。

41. (4) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 1當天用廚房紙巾擦乾淨即可

2隔二天後再一併清洗消毒 3隔天用清水洗淨消毒. 4當天用清水洗淨。

42. (3) 洗手之衛生，下列何者正確. 1洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟.

2戴手套之前可以不用洗手. 3洗手是預防交叉污染最好的方法. 4手上沒有污垢就可以不用洗手。

43. (3) 雇主要求確實管制人員不得進入吊舉物下方，可避免下列何種災害發生？ 1被撞. 2感電. 3物體飛落. 4墜落。

44. (1) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確

1掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害. 2建立

標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準. 3必要時實施食品良好衛生規範準則.

4為了衛生稽查，才建 立衛生管理文件。

45. (3) 下列何者為不合法之食品添加物. 1蔗糖素 2己二烯酸. 3甲醛. 4亞硝酸鹽。

46. (1) 洗碗、洗菜用何種方式可以達到清洗又省水的效果？

1將適量的水放在盆槽內洗濯，以減少用水. 2把 碗盤、菜等浸在水盆裡，再開水龍頭拼命沖水.

3對著水龍頭直接沖洗，且要盡量將水龍頭開大才能確 保洗的乾淨.

4用熱水及冷水大量交叉沖洗達到最佳清洗效果。

47. (4) 下列何者為選擇乾貨應考量的因素 1外觀完整，乾溼皆可.

2色澤自然，乾淨與否以及有無雜質皆可. 3 色澤非常亮艷. 4是否乾燥完全且沒有發霉或腐爛。

48. (2) 電氣設備裝設於有潮濕水氣的環境時，最應該優先檢查及確認的措施是

1有無過載及過熱保護設備. 2 有無在線路上裝設漏電斷路器. 3有無可能傾倒及生鏽.

4電氣設備上有無安全保險絲。

49. (4) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式. 1每日攝取高含「碘」食物，如海帶.

2多攝取海鮮. 3食用高單位碘補充劑. 4使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調。

50. (3) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式. 1每日攝取高含「碘」食物，如海帶.

2多攝取海鮮. 3食用高單位碘補充劑. 4使用加「碘」鹽取代一般鹽烹調。

51.(1) 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 1 50~60% 2 65~70% 3 70~75% 4 80~85%。

52.(2) 工作場所裝置紫外線燈 1可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛

2可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛 3不可防止微生物污染，可直接照射人之眼睛

4不可防止微生物污染，不可直接照射人之眼睛。

53. (1) 市售之液體全蛋，未經殺菌處理，若貯存時間在 8 小時以下，應放置在 17.2°C 以下 2 10.5°C 以下 3 15.8°C 以下 4 23°C 以下 之環境存放。
54. (4) 熱藏食品之保存溫度為 1 30°C 2 40°C 3 50°C 4 65°C 以上。
55. (4) 使用脫氧劑包裝主要是抑制 1 酵母菌 2 金黃色葡萄球菌 3 肉毒桿菌 4 黴菌。

複選題：

1. (134) 下列蛋的敘述，那些正確？ ①蛋的熱變性為不可逆 ②蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高 ③蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響 ④安格列斯餡 (Anglaise sauce) 須煮至 85°C。
2. (13) 有關丹麥麵包裹入用油脂的性質，下列那些正確？ ①延展性要好 ②打發性要好 ③安定性要好 ④融點高約 44°C。
3. (34) 下列液體蛋的敘述，那些正確？ ①殺菌蛋品是使用較不新鮮的蛋做為原料，所以呈水樣化 ②殺菌蛋品已經過殺菌，開封後仍可長時間使用 ③冷凍蛋品會添加砂糖或鹽，以防止膠化 ④冷凍蛋品應提前解凍後再使用。
4. (12) 下列那些為製作翻糖 (Fondant) 的原料？ ①砂糖 ②水 ③玉米粉 ④果糖。
5. (24) 關於杏仁膏 Marzipan 下列那些正確？ ①可塑性細工用 (杏仁 1：砂糖 1) ②可塑性細工用 (杏仁 1：砂糖 2) ③可塑性細工用 (杏仁 3：砂糖 1) ④餡料用 (杏仁 2：砂糖 1)。
6. (13) 製作慕斯 (Mousse) 產品需要冷凍，冷凍應注意事項 ①使用急速冷凍凍結法 ②最大冰結晶生成帶 -1~-5°C ③最短時間之內通過最大冰結晶生成帶 ④使用一般冷凍凍結法。
7. (23) 有關慕斯餡 (mousse) 的製作，下列那些正確？ ①一般以果膠為膠凍材料 ②選用殺菌蛋品製作，衛生品質較有保障 ③需經冷凍處理 ④片狀動物膠使用量須比粉狀動物膠多。
8. (123) 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些？ ①滲透壓上升 ②水活性降低 ③抑制微生物生長 ④增加甜味。
9. (24) 有關巧克力，下列那些錯誤？ ①融化巧克力的溫度不可超過 50°C ②操作巧克力的室溫宜維持在 28°C ③可可脂的融點約 32~35°C ④避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱。
10. (1234) 下列何者產品，須經二種不同加熱方式，才能完成產品作業？ ①貝果 (Bagel) ②可麗露 () ③沙巴琳 (Savarin) ④泡芙 ()。
11. (134) 巧克力調溫的目的，是使巧克力表面有光澤，易脫模，保存性好，防止產生油脂霜斑 (Fat Bloom) 產生，將巧克力加熱至 45~50°C，再冷卻到 27~28°C，再把溫度提升到 30°C 左右，調溫過程要得到的晶核，下列那些錯誤？ ①α晶核 ②β晶核 ③γ晶核 ④δ晶核。
12. (134) 蛋糕在烤爐中受熱過程會膨脹，下列那些正確？ ①攪拌時拌入空氣，受熱時空氣膨脹 ②配方中所含的乳化劑，因受熱而產生氣體膨脹 ③配方中所含的化學膨大劑，因酸鹼中和而產生氣體膨脹 ④麵糊中水份受熱變成水蒸汽膨脹。
13. (123) 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST (高溫短時) 殺菌、UHT (超高溫) 殺菌，下列那些正確？ ①一般殺菌溫度 62~65°C，時間 30 分 ②HTST 殺菌溫度 72°C 以上，時間 15 秒 ③UHT 殺菌，溫度 120~150°C 以上，時間 1~3 秒 ④UHT 殺菌溫度 120°C 以上，時間 15 秒。
14. (134) 德國名點黑森林蛋糕 (Schwarz walder-kirsch torte) 裝飾原料中除巧克力外，下列那些為其原料？ ①黑櫻桃 ②蘭姆酒 ③鮮奶油 ④櫻桃酒。
15. (34) 下列那些慕斯 (Mousse) 配方中無動物膠即可完成慕斯產品作業？ ①水果慕斯 ②核果慕斯 ③巧克力慕斯 ④乳酪慕斯。

- 16.(124) 下列那些為法國點心? 1瑪德蕾(Madeleines) 2皇冠泡芙(Brest) 3 提拉米蘇(Tiramisu)
4嘉烈德(Galette)
- 17.(124) 下列那些為奧地利點心? 1林芝蛋糕(Linzer Torte) 2沙哈蛋糕(Sacher Torte)
3核桃塔(Engadiner Nuss Torte) 4鹿背蛋糕(Belvederre Schnitten)
- 18.(234) 下列膠凍材料的敘述，那些正確? 1動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體
2動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低 3動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜低
4高甲基果膠需有一定量的糖和酸才能形成膠體
- 19.(23) 下列那些烘焙原料是食品添加物? 1紅麴 2丙酸鈣 3小蘇打 4三酸甘油酯。
- 20.(134) 有關油脂的敘述，下列那些正確? 1油脂是由甘油和脂肪酸酯化而成
2黃豆油的不飽和脂肪酸含量高，較為穩定，不容易氧化酸敗 3油炸油 應選用發煙點高的油脂
4脂肪酸的碳鏈越長融點越高。
21. (234) 有關醇溶蛋白(Gliadin)和麥穀蛋白(Glutenin)之比較，下列那些正確?
1醇溶蛋白分子較大 2醇溶蛋白延展性較好 3醇溶蛋白可溶解於酸、鹼或 70%酒精溶液
4麥穀蛋白較具彈性。
22. (234) 製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確? 1酸化可可粉
2鹼化可可粉 3高脂可可粉 4低脂可可粉。
23. (124) 下列那些食品添加物使用於烘焙食品有用量限制? 1丁二酸鈉澱粉 2 維生素 B2
3乙醯化磷酸二澱粉 4丙酸鈉。
- 24.(123) 糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些? 1滲透壓上升 2水活性降低 3抑制微生物生長
4增加甜味。
- 25.(24) 下列那些正確? 1海綿蛋糕與天使蛋糕同屬麵糊類蛋糕，並使用發粉 作為膨脹劑
2發粉是屬於柔性材料 3蛋糕配方中之總水量，蛋量不包 含在內
4重奶油蛋糕之配方中，蛋是主要的濕性原料。

在職專班試題答案卷

姓名：_____ 准考證號碼：_____

E-mail: _____

單選題

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.

複選題

1.	2.	3.	4.	5.
6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.