

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 109 年度第 6 期自辦職前訓練 烘焙班學科測驗試卷

答案須填入下方灰色答案表格內,才予以計分,請使用藍色或黑色原子筆作答,不得使用鉛筆及擦擦筆作答

准考證號碼：	姓名：	得分：
--------	-----	-----

一、單選題：20題每題2分(共40分)				
1. 3	2. 2	3. 1	4. 2	5. 3
6. 1	7. 2	8. 2	9. 3	10. 3
11. 3	12. 2	13. 2	14. 1	15. 2
16. 3	17. 3	18. 3	19. 3	20. 4

二、複選題：20題每題3分(共60分)				
1. 14	2. 234	3. 134	4. 123	5. 14
6. 14	7. 1234	8. 124	9. 134	10. 34
11. 24	12. 12	13. 134	14. 134	15. 234
16. 13	17. 134	18. 14	19. 24	20. 14

一、單選題：20 題每題 2 分(共 40 分) *答案須填入上方灰色答案表格內,才予以計分*

1. 正確的手部消毒酒精的濃度為 ① 90-100 % ② 80-90 % ③ 70-75 % ④ 50-60 % 。
2. 舒適與清淨的廚房溫溼度組合，何者正確 ①25~30℃，70~80% RH ②20~25℃，50~60 %RH ③15~20℃，30~35%RH ④20~25℃，80~90 %RH 。
3. 目前法規規範需聘用全職「技術證照人員」的食品相關業別為 ①餐飲業及烘焙業 ②販賣業 ③乳品加工業 ④食品添加物業。
4. 食品良好衛生規範準則中有關倉儲管制應符合之規定，下列敘述何者正確 ①應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置 ②倉庫內物品不可直接置於地上，以供搬運 ③應善用倉庫內空間，貯存原材料、半成品或成品 ④倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入。
5. 針對用電安全之危害辨識，以下何者為非？①特高壓電係指超過 22,800 伏特之電壓②高壓電係指超過 600 伏特至 22,800 伏特之電壓③一般用電 110 伏特~220 伏特，不具危害性④低壓電係指 600 伏特以下之電壓。
6. 以下為假設性情境：「在地下室烘烤麵包，當通風換氣充分時，則不易發生一氧化碳中毒或缺氧危害」，請問「通風換氣充分」係此「一氧化碳中毒或缺氧危害」之何種描述？①風險控制方法②發生機率③危害源④風險。
7. 不當抬舉導致肌肉骨骼傷害，或工作臺/椅高度不適導致肌肉疲勞之現象，可稱之為下列何者？①感電事件②不當動作③不安全環境④被撞事件。
8. 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①柔性原料 ②韌性原料 ③酸性原料④中性原料。
9. 下列那一種油脂其烤酥性最大？ ①純奶油 ②人造奶油 ③豬油 ④雪白油。
10. 製作麵包有時要翻麵(punching)，下列那一項與翻麵的好處無關？ ①使麵糰內部溫度均勻 ②更換空氣，促進酵母發酵 ③縮短攪拌時間 ④促進麵筋擴展，增加麵筋氣體保留性。
11. 使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘 30 粒每個 50g，現有 60 公斤麵糰多少時間可分割完？ ① 20 分 ②30 分 ③40 分 ④50 分。
12. 一顆小麥中蛋白質含量最高的部份是 ①麥芒 ②胚乳 ③麩皮 ④胚芽。
13. 不同鹽量對麵包品質影響，下列何者正確？ ①無鹽麵包體積最大 ②無鹽麵包組織粗糙，結構鬆軟，切片時麵包屑較多 ③鹽使用過量，因韌性較差，以致麵包兩側無法挺立，在烤盤中收縮，使麵包著色不均，各處散佈白色斑點 ④鹽使用過量，麵包表皮顏色蒼白。
14. 有關油量對土司麵包品質之影響，下列何者正確？ ①麵糰的用油量愈多，麵包表皮受熱愈快，顏色愈深 ②不用油或油量過少，則烤出來的麵包底部平整、四角尖銳、兩側多數無裂痕 ③配方中用油量愈多，則表皮愈薄，但質地堅韌 ④用油量增加，麵糰發酵損耗相對增加。
15. 下列敘述何者正確？ ①使用蛋白質含量高的麵粉製作麵包，攪拌時間與發酵時間應該縮短 ②麵粉所含蛋白質愈高，其麵包表皮顏色愈深 ③改良劑用量與麵糰之吸水性成正比 ④使用改良劑，麵包表皮顏色較淺，因其發酵所需時間較長。
16. 小麥製粉過程中有一步驟稱為漂白(Bleaching)，其主要的目的是 ①加水強化麥穀韌性以利分離、軟化或催熟胚乳 ②分析小麥的蛋白質含量及品質③催熟麵粉中和色澤 ④利用機械操作除去小麥中的雜質。
17. 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在 ①11~13℃ ②20~21℃ ③40~42℃ ④55~60℃ 時，所需攪拌時間較短。
18. 帶殼蛋每公斤 38 元，但帶殼蛋的破損率為 15%，連在蛋殼上的蛋液有 5 %，蛋殼本身佔全蛋的 10 %，因此帶殼蛋真正可利用的蛋液，每公斤的價格應為 ① 45.6 元 ② 50.6 元 ③52.3 元 ④62.5 元。
19. 無鹽奶油每一箱重 25 磅市價 1200 元，請問每公斤多少元 ①48 ②58 ③ 106 ④126 元。
20. 新鮮酵母容易死亡，必須貯藏在冰箱(3~7 ℃)中，通常保存期限不宜超過 ① 1~2 年 ②6 ~9 月 ③ 3~4 月 ④3 ~4 星期。
- *背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題、背面有試題*

二、複選題：20題每題3分(共60分) *答案須填入前頁灰色答案表格內,才予以計分*

1. 製作產品與使用的麵粉，下列那些正確？ ①白土司—高筋麵粉 ②廣式月餅—中筋麵粉 ③起酥皮—低筋麵粉 ④義大利麵—杜蘭麵粉。
2. 下列那些產品是以外觀命名？ ①磅蛋糕 ②菠蘿麵包 ③棋格蛋糕 ④松露巧克力。
3. 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。
4. 下列有關蛋的打發，那些正確？ ①蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白 ②蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高 ③蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成 ④蛋白糖 (meringue) 的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加。
5. 有關天然奶油和人造奶油的比較，下列那些正確？ ①天然奶油有較佳的烤焙風味 ②烘烤用人造奶油融點較低 ③餐桌用人造奶油有較佳的打發性 ④裹入用人造奶油有較佳可塑性。
6. 製作西點蛋糕使用的動、植物性鮮奶油之特性，下列那些錯誤？ ①植物性鮮奶油有來自乳脂肪獨特口味 ②動物性鮮奶油打發終點的時間短 ③植物性鮮奶油作業安定性好 ④動物性鮮奶油作業安定性好。
7. 麵糰攪拌時間的影響因素，下列那些正確？ ①水的量和溫度 ②水的酸鹼度 (pH 值) ③水中的礦物質含量 ④室溫。
8. 麵包在正常製作下，麵糰基本發酵下列那些正確？ ①直接法體積為原來 2~3 倍 ②發酵室溫度為 28~29°C，相對濕度為 75% ③發酵室溫度為 38 °C，相對濕度為 85 % ④發酵時間和配方中酵母用量成反比。
9. 麵包烤焙過程，麵糰的內部從 38°C 升至 99°C，在熱交換過程也伴隨著很多物理的、化學的變化，下列那些正確？ ①殺死酵母和部份酵素不活化 ②蛋白質不會變性 ③揮發性物質和水分蒸發 ④糖和蛋白質產生梅納反應。
10. 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。
11. 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？ ①具有起泡及打發的特性 ②可增強麵糰的攪拌韌性 ③可降低麵糰的發酵彈性 ④可增加麵包的表皮顏色。
12. 有關油脂用於蛋糕製作的功能，下列那些正確？ ①使麵粉蛋白質及澱粉顆粒富有潤滑作用，柔軟蛋糕 ②油脂於攪拌時能拌入空氣，使蛋糕膨大 ③可抑制黴菌的滋長 ④促進氧化還原作用。
13. 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。
14. 以天然酵母 (nature yeast) 培養的老麵，也稱為複合酵母，是將自然界的微生物培養成適合製作麵包的菌種，其中含有那些微生物？ ①野生酵母 ②商業酵母 ③醋酸菌 ④乳酸菌。
15. 引起食物中毒病菌—沙門氏菌 (Salmonella) 的生長溫度： ①最低溫度 0°C ②最低溫度 6°C ③最適溫度 43 °C ④最高溫度 46°C。
16. 有關麵粉貯存的敘述，下列那些正確？ ①貯存的場所必須乾淨且有良好的通風設備 ②溫度在 35~45°C ③相對濕度維持在 55~65% ④放置麵粉時可緊靠牆壁堆疊，以節省空間。
17. 依食品業者良好衛生規範，下列那些為食品工廠製程及品質管制？ ①製造過程之原材料、半成品及成品等之檢驗狀況，應予以適當標識及處理 ②成品不必留樣保存 ③有效日期之訂定，應有合理之依據 ④製程及品質管制應作紀錄及統計。
18. 某麵包店每月固定支出店租 10 萬元，人事費 35 萬元，水、電、瓦斯 5 萬元，其他支出 10 萬元，若原、物料費用佔售價 40 %，下列那些正確？ ①要達到損益兩平，每月營業額應達 100 萬元 ②若營業額每月達 150 萬元，則店利益有 50 萬元 ③若每月營業額為 50 萬元，則店淨損 20 萬元 ④若某月促銷，全產品打 8 折，要達到損益兩平，營業額應達 120 萬元。
19. 每個菠蘿麵包之原、物料費為 5.5 元，已知佔售價之 25 %，若人工費用每個 2.2 元，製造費用每個 1.6 元，則下列那些正確？ ①麵包售價為 25 元 ②人工費率為 10% ③製造費率為 8 % ④毛利率 57.7%。
20. 為滿足市場消費者需求及公司利潤要求，今欲開發一個售價 500 元，原、物料成本佔售價 30 % 之生日蛋糕。下列那些正確？ ①若包材每單個產品成本 30 元，則每個蛋糕之原料費需控制在 120 元 ②若每個原料費為 100 元，則包材成本佔售價 8 % ③若促銷打 8 折，但原、物料價格不變，則原、物料成本佔售價比為 40 % ④若原、物料價格調漲至 180 元，為維持原、物料成本佔售價 30 %，則售價需調漲至 600 元/個。

試題結束,請務必將答案填入前頁灰色答案格中,才能計分