

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 108 年度第 4 期自辦職前訓練 烘焙班學科測驗試卷

本試卷有二面/請將答案填入試卷背面下方答案欄處 否則不予計分

一、單選題：20題每題2分(共40分)

1. 玉米中水分含量佔13.5%，蛋白質佔8.2%，脂質佔4.6%，醣類佔72.4%，灰分佔1.3%，則400克玉米中含蛋白質①30.6克②32.8克③54克④289.6克。
2. 製造、加工、調配、包裝、運送、貯存、販賣、輸入、輸出、作為贈品或公開陳列食品或食品添加物，若出現下列哪一種情形，除情節輕微外，需處七年以下有期徒刑，得併科新臺幣八千萬元以下罰金？①逾有效日期②添加未經中央主管機關許可之添加物③未成熟而有害人體健康④從未於國內供作飲食且未經證明為無害人體健康。
3. 下列膠凍材料凝膠後，何者透明度最好①玉米粉②洋菜③果膠④動物膠。
4. 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。
5. 事業單位勞動場所發生職業災害，災害搶救中第一要務為何？①搶救材料減少損失②搶救罹災勞工迅速送醫③災害場所持續工作減少損失④24小時內通報勞動檢查構。
6. 下列何者非屬使用合梯，應符合之規定？①合梯應具有堅固之構造②合梯材質不得有顯著之損傷、腐蝕等③梯腳與地面之角度應在80度以上④有安全之防滑梯面。
7. 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流性差②配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放③配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白④製作白麵包，糖的用量超過8%，則應減少酵母用量。
8. 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。
9. 食品工廠各作業區依清潔程度不同而區分，加工調理場屬於①一般作業區②準清潔作業區③清潔作業區④非食品處理區。
10. 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。
11. 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。
12. 有關鹽在烘焙產品中的作用，下列何者為非？①減少麵糰的韌性和彈性②控制酵母的發酵③量多時，在含糖量高的產品中可降低甜味④適量的鹽可襯托出烘焙產品中其他原料特有的香味。
13. 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？①25~30°C②35~40°C③55~70°C④85~90°C。
14. 下列玉米粉之特性何者為非①冷水中會溶解②65°C以上會吸水膨脹成膠黏狀③膠體加熱至30°C會再崩解→水解作用④膠體無還原性。
15. 水果派餡的調製，下列何者為非？①糖的濃度會降澱粉的膠凝性，所以糖加入太多，派餡不易凝固②煮好的派餡應立即放入冰箱以幫助凝膠③用酸性較強的水果調製派餡會影響膠凝性④澱粉的用量應隨糖水的用量增加而增加。
16. 調煮糖液時，水100cc，砂糖100g在20°C狀態其糖度約為①30%②40%③50%④60%。
17. 下列四種麵粉，那一種最便宜①A麵粉，含水10.9%，每100公斤，價格為1180元②B麵粉，含水11.5%，每100公斤，價格為1160元③C麵粉，含水12.2%，每100公斤，價格為1140元④D麵粉，含水13.0%，每100公斤，價格為1120元。
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①45.6元②50.6元③52.3元④62.5元。
19. 有某項產品烤焙溫度為200°C烤焙時間為10分鐘，若以隧道爐烤焙（烤焙量可以完全供應烤爐）請問下列那一個隧道爐長度產量最大？①8公尺②12公尺③16公尺④10公尺。
20. 某生產土司之工廠，其生產線製程效率瓶頸在烤爐之速度，已知烤爐滿爐可烤200盤，每盤3條土司，烤焙時間40分鐘，則該工廠每小時最多可生產多少條土司？①600條②900條③1200條④1500條。

二、複選題：20題每題3分(共60分)

1. 下列那些敘述正確？①果蔬汁包裝飲料未含果蔬汁者，應於品名標示「口味」、「風味」字樣②內容物附牛肉調味粉包，無牛肉包之包裝速食麵，其品名得直接宣稱「牛肉麵」③不含松露之巧克力，不得因外觀約定而命名為「松露巧克力」④全麥麵包其所含全麥粉需達配方總重量51%(含)以上。
2. 有關食品安全管制小組成員之敘述，下列那些錯誤？①負責人或其指定人員為必要之成員②至少為五人③成員中至少一人應為食品業者專門職業人員或有管理辦法規定之技術證照人員④從業期間，應持續接受與本系統有關之課程，每三年累計至少十小時。
3. 餐飲業者作業場所之有效殺菌，下列那些錯誤？①毛巾、抹布使用攝氏一百度沸水煮3分鐘②毛巾、抹布使用攝氏一百度之蒸汽加熱10分鐘以上③毛巾、抹布使用攝氏一百度沸水煮5分鐘以上④毛巾、抹布使用攝氏八十度熱水煮5分鐘以上。
4. 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(Anlaise sauce)須煮至 85°C。
- 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。
 - 攝食下列何者脂肪酸對身體健康較有不良影響①反式脂肪酸②順式脂肪酸③月桂酸④花生四烯酸。
 - 食品從業人員應符合下列那些規定？①每年健康檢查乙次②有 A 型肝炎者不得從事與食品接觸之工作③上班前應從家裏直接穿好工作服裝，以節省時間④應接受衛生主管機關或其認可之相關機構所辦之衛生講習。
 - 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。
 - 有關天然奶油和人造奶油的比較，下列那些正確？①天然奶油有較佳的烘焙風味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。
 - 有關動物膠(gelatin)，下列那些正確？①由動物的皮或骨提煉出來的膠質②溶解溫度約 100°C③主要的成份為蛋白質④凝固點在 10°C 以下。
 - 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。
 - 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 B2③乙醯化磷酸二澱粉④丙酸鈉。
 - 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。
 - 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°C③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。
 - 麵包攪拌功能中，下列那些正確？①使配方中所有的材料混合均勻分散於麵糰中②加速麵粉吸水形成麵筋③使麵筋擴展④使麵糰減少吸水。
 - 製作水果蛋糕時蜜餞水果泡酒的目的，下列那些正確？①增加產量②降低成本③平衡蜜餞水果和麵糊的水分④使蛋糕更濕潤柔軟。
 - 麵包烤焙過程，麵糰的內部從 38°C 昇至 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。
 - 食品的乾燥方法有自然乾燥及人工乾燥，在乾燥過程會產生那些變化？①蛋白質的變化②澱粉的變化③酵素的變質④非酵素的變質梅納反應(Maillard reaction)。
 - 下列那些是麵包內部品質評分項目？①表皮質地②內部顏色③香味與味道④組織與結構。
 - 依食品業者良好衛生規範，販賣、貯存冷凍、冷藏食品之業者應符合下列那些規定？①販賣業者不得任意改變製造業者原來設定之產品保存溫度條件②冷凍食品之中心溫度應保持在 -27°C 以下；冷藏食品之中心溫度應保持在 10°C 以下凍結點以上③冷凍(庫)櫃、冷藏(庫)櫃應定期除霜，並保持清潔④冷凍冷藏食品可使用金屬材料釘封或橡皮圈等物固定，包裝袋破裂時處理後再出售。

請將答案填入下方答案欄中否則不予計分

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 108年度第4期自辦職前訓練烘焙班 學科試卷答案欄

准考證號碼：		姓名：		得分：	
一、單選題：20題每題2分(共40分)					
1.	2	2.	2	3.	3
4.	1	5.	2	6.	3
7.	1	8.	3	9.	2
10.	3	11.	2	12.	1
13.	3	14.	1	15.	2
16.	3	17.	4	18.	3
19.	3	20.	2		
二、複選題：20題每題3分(共60分)					
1.	1 4	2.	2 4	3.	1 4
4.	1 3 4	5.	2 4	6.	1 3
7.	1 2 4	8.	3 4	9.	1 4
10.	1 3 4	11.	1 4	12.	1 2 4
13.	1 2	14.	1 3	15.	1 2 3
16.	1 3 4	17.	1 3 4	18.	1 2 3 4
19.	2 3 4	20.	1 3		

