

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (4) 下列何者不是造成小西餅膨大之原因？①蘇打粉②發粉③攪拌時拌入油脂之空氣④砂糖。
2. (1) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念①佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」②雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品④手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落。
3. (2) 「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倉儲過程中，應緊閉不透風以防止病媒飛入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應遵循先進先出原則，並貼牆整齊放置。
4. (1) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉？①白土司麵包②海綿蛋糕③比薩餅④天使蛋糕。
5. (3) 下列何者為最常見的毒素型病原菌①曲狀桿菌②腸炎弧菌③金黃色葡萄球菌④李斯特菌。
6. (4) 違反環境保護法律或自治條例之行政法上義務，經處分機關處停工、停業處分或處新臺幣五千元以上罰鍰者，應接受下列何種講習？①道路交通安全講習②消防講習③衛生講習④環境講習。
7. (3) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？①31~39%②21~30%③40~50%④10~20%。
8. (3) 餅乾在連續式隧道爐烤焙，若將烤爐分成四區時，餅體組織的固定是在？①第一區②第四區③第三區④第二區。
9. (1) 製作麵包時若鹽量錯放為原來兩倍麵糰經正常基本發酵後則其高度產生下列那種情形？①比較低②一樣高③比較高④表面會有裂痕。
10. (1) 洗滌食品容器及器具應使用①食品用洗潔劑②洗衣粉③強酸、強鹼④廚房清潔劑。
11. (1) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高①奶油②花生油③沙拉油④麻油。
12. (2) 標準土司麵包配方內水的用量應為？①45~50%②60~64%③66~70%④51~55%。
13. (4) 對於職業災害之受領補償規定，下列敘述何者正確？①勞工若離職將喪失受領補償②須視雇主確有過失責任，勞工方具有受領補償權③勞工得將受領補償權讓與、抵銷、扣押或擔保④受領補償權，自得受領之日起，因 2 年間不行使而消滅。
14. (4) 下列何者不是衛福部規定的營養標示所必須標示的營養素？①鈉②蛋白質③飽和脂肪④膽固醇。
15. (3) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？①塔塔粉用量不足②麵粉筋度太低③烤焙不足④麵糊攪拌不足。
16. (2) 有關麵粉之貯藏，下列何者有誤？①貯藏之場所必須乾淨，良好之通風設備②麵粉靠近牆壁放置③相對濕度在 55%~65%④溫度在 18~24℃。
17. (4) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？①玉米 1 根(可食部分約 130 公克)②中型芋頭 1/2 個(約 140 公克)③粥 1 碗(約 250 公克)④五穀米飯 1 碗(約 160 公克)。
18. (3) 為了保護環境，政府提出了 4 個 R 的口號，下列何者不是 4R 中的其中一項？①再循環②減少使用③再創新④再利用。
19. (4) 正確的手部消毒酒精的濃度為①50-60%②90-100%③80-90%④70-75%。
20. (4) 綠色設計主要為節能、生態與下列何者？①售價低廉易購買的商品②生產成本低廉的產品③包裝紙一定要用綠色系統者④表示健康的、安全的商品。
21. (3) 下列何者是「鐵質」最豐富的來源？①雞蛋 1 個②紅苜菜半碗(約 3 兩)③牛肉 1 兩④葡萄 8 粒。
22. (2) 麵包製程中之醒麵即是？①滾圓②中間發酵③基本發酵④延續發酵。
23. (4) 麵粉中添加活性麵筋粉每增加 1%時，則麵粉之吸水量約可提高？①2.5%②2%③1%④1.5%。
24. (2) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？①使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻②使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢③使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆④使用隧道爐，可連續生產，產量較大。
25. (4) 下列那一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？①酵母量②鹽③麵糰溫度④容器。

26. (4) 使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？①1：99②30：70③20：80④10：90。
27. (1) 麵包可使用的防腐劑為？①丙酸鈣②苯甲酸③硼酸④去水醋酸。
28. (4) 外場服務人員的衛生規則何者正確①傳送前不須檢查菜餚內是否有異物②如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用③將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人④外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送。
29. (4) 發粉應貯放於？①低溫潮濕②陰涼潮濕③高溫多濕④陰涼乾燥 的地方。
30. (3) 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？①不影響②愈軟③愈硬④愈鬆。
31. (1) 食品貯存時溫度會影響品質所以？①應低溫保存②不必考慮溫度變化③應保存在 50°C 以上高溫④應保存在 37°C 之溫度。
32. (3) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加？①水②高筋麵粉③油④糖。
33. (4) 一般攪拌好之麵糰 pH 值約為 6.0 發酵後之麵糰 pH 值會？①不改變②先上升再下降③上升④下降。
34. (4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在？①40°C ②45°C ③50°C ④65°C 。
35. (1) 個資法為保護當事人權益，多少位以上的當事人提出告訴，就可以進行團體訴訟：①20 人②15 人③5 人④10 人。
36. (3) 焦糖液保存溫度？①11~15°C ②6~10°C ③0~5°C ④16~20°C 為宜。
37. (3) 預防食品中毒的五要原則是①要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度②要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度③要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要澈底加熱、要注意保存溫度④要洗手、要新鮮、要戴手套、要澈底加熱、要注意保存溫度。
38. (3) 要久存的食品要選用？①聚丙烯(PP)②牛皮紙③鋁箔膠膜積層④聚乙烯(PE)。
39. (3) 麵包的體積太小，可能是？①糖太少②酵母多③鹽太多④油太少。
40. (1) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾①當天用清水洗淨②隔天用清水洗淨消毒③當天用廚房紙巾擦乾淨即可④隔二天後再一併清洗消毒。
41. (3) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於？①糖的顆粒太粗②麵糊攪拌不夠③糖的顆粒太細④爐溫太低。
42. (2) 烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？①烘焙損耗小②表皮顏色深③體積大④表皮顏色淺。
43. (4) 為改善麵粉中澱粉之膠體性質及改良麵包之內部組織，一般可加入？①蛋白質分解酵素②纖維分解酵素③脂肪分解酵素④液化酵素。
44. (1) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？①是，因為可以節省等熱水流出所流失的冷水②有可能省水也可能不省水，無法定論③否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩④否，因為等熱水時流出的水量不多。
45. (3) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理①外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關②自行服藥後繼續工作③主動告知管理人員進行健康管理④工作賺錢重要，忍痛撐下去。
46. (1) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理①廢棄物清理法②環境保護法③食品良好衛生規範準則④食品安全衛生管理法。
47. (3) 巧克力應貯存於？①隨處均可放置②高濕度之場所③低溫乾燥之場所④高溫日照之地區。
48. (4) 下列那一種麵包，烤焙時間最短？①350 公克的法國麵包②450 公克的圓頂葡萄乾土司③800 公克的帶蓋土司④90 公克包餡的甜麵包。
49. (4) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間？①攪拌機型式不同②攪拌速度不同③配方不同④攪拌人員不同。
50. (3) 事業單位勞動場所發生死亡職業災害時，雇主應於多少小時內通報勞動檢查機構？①48②24③8④12。
51. (4) 選擇食材或原料供應商時應注意之事項，下列敘述何者正確①提供即期或重新標示食品之供應商②提供解凍再重新冷凍食材之供應商③提供廉價食材之供應商④完成食品業者登錄之食材供應商。
52. (4) 煮製奶油空心餅（泡芙）何者為正確？①水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻②麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸③油脂煮沸即加水麵粉拌勻④油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全糊化。
53. (3) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？①僅計入在正常工時內之報酬②不計入競

賽獎金③應計入加班費④不計入休假日出勤加給之工資。

54. (2) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？①不影響②厚③軟④薄。
55. (2) 在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和濕度，下列那一項最適當？①35°C、85%②28°C、75~80%③20°C、85%④38°C、85%。
56. (1) 下列何者為小麥的製粉主要的目的？①使麩皮、胚芽與胚乳部分分離②增加彈性③熟成④漂白。
57. (3) 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？①3折法×1次②3折法×6次③3折法×4次④3折法×2次。
58. (1) 下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？①天使蛋糕②魔鬼蛋糕③大理石蛋糕④蜂蜜蛋糕。
59. (2) 殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是？①尼龍積層②鋁箔積層③玻璃紙④聚丙烯(PP)。
60. (1) 雞蛋中水分含量？①75%②80%③85%④70%。
61. (3) 下列何者非屬於工作場所作業會發生墜落災害的潛在危害因子？①屋頂開口下方未張掛安全網②開口未設置護欄③未確實戴安全帽④未設置安全之上下設備。
62. (1) 甲公司嚴格保密之最新配方產品大賣，下列何者侵害甲公司之營業秘密？①甲公司之B員工擅自將配方盜賣給乙公司②甲公司授權乙公司使用其配方③鑑定人A因司法審理而知悉配方④甲公司與乙公司協議共有配方。
63. (3) 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？①增加乳化劑②減少糖的用量③使用脫脂奶粉④增加鹽的用量。
64. (1) 下列有關省水標章的敘述何者正確？①省水標章能激勵廠商重視省水產品的研發與製造，進而達到推廣節水良性循環之目的②省水標章是環保署為推動使用節水器材，特別研定以作為消費者辨識省水產品的一種標誌③省水標章除有用水設備外，亦可使用於冷氣或冰箱上④獲得省水標章的產品並無嚴格測試，所以對消費者並無一定的保障。
65. (3) 解決台灣水荒(缺水)問題的無效對策是①興建水庫、蓄洪(豐)濟枯②全面節約用水③積極推動全民體育運動④水資源重複利用，海水淡化…等。
66. (1) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？①冷凍乾燥②煙燻③高壓滅菌④煮沸殺菌。
67. (3) 請問以下敘述，那一項不是立法保護營業秘密的目的？①確保商業競爭秩序②調和社會公共利益③保障企業獲利④維護產業倫理。
68. (4) 調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？①麵粉②糖③油④水。
69. (3) 經濟部能源局的能源效率標示分為幾個等級？①7②1③5④3。
70. (1) 食品工廠用的油炸用油最好選用？①氫化油②黃豆油③沙拉油④奶油。
71. (3) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？①70%②80%③100%④90%。
72. (4) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？①20%②10%③30%④0%。
73. (2) 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為？①6:1②2:1③4:1④1:1。
74. (3) 食品包裝材料的必備特性，何者為非？①衛生性②便利性③高貴性④作業性。
75. (2) 隨時要使用的肉類應保存於①-18②7③0④12 °C以下為佳。
76. (2) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？①輕奶油蛋糕②海綿蛋糕③水果蛋糕④重奶油蛋糕。
77. (4) 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因？①澱粉 α 化②蛋糕熟成化③酵素自家分解作用④澱粉 β 化。
78. (3) 下列何者「非」屬於營業秘密？①產品設計或開發流程圖示②公司內部的各種計畫方案③具廣告性質的不動產交易底價④客戶名單。
79. (4) 麵包製作採烘焙百分比，其配方總和為250%，若使用麵粉25公斤，在不考慮損耗之狀況下，可產出麵糰？①50公斤②75公斤③100公斤④62.5公斤。
80. (4) 下列何者是造成臺灣雨水酸鹼(pH)值下降的主要原因？①森林減少②降雨量減少③國外火山噴發④工業排放廢氣。