

# 臺北市 101 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽 食品職群實施計畫

## 壹、依據

臺北市 101 學年度國民中學技藝教育學程技藝競賽實施計畫辦理。

## 貳、目的

- 一、加強學生學習動機與興趣，增進學習成效及提昇技能水準。
- 二、藉由國中技藝教育學程技藝競賽活動，相互觀摩、分享教學經驗，提昇教學品質。
- 三、藉由競賽活動，使競賽成績優異學生，依中等以上學校技藝技能優良學生甄審及保送入學辦法升讀高中職校，擴大學生進路發展管道，吸引更多具實作性向的國中學生參與。

## 參、辦理單位

- 一、指導單位：教育部
- 二、主辦單位：臺北市政府教育局（以下簡稱教育局）
- 三、承辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校
- 四、協辦單位：臺北市立松山高級工農職業學校

## 肆、競賽職群：食品職群。

## 伍、報名對象：

- 一、凡選讀 101 學年度本職群技藝教育學程之國中九年級學生，由辦理技藝教育學程之高中職校辦理初賽擇優推薦參賽。
- 二、第 1、2 學期皆選讀同一職群，第 1 學期已被推薦為參賽選手者，第 2 學期不得接受推薦。
- 三、第 1、2 學期選讀不同職群，且皆被推薦為參賽選手者，由選手擇一職群參賽，另一職群不得接受遞補選手。

## 陸、報名日期：

- 一、選擇第 1 學期參賽：1 月 11 日至 1 月 13 日。
- 二、選擇第 2 學期參賽：4 月 17 日至 4 月 19 日。

## 柒、競賽內容：

- 一、競賽內容應含學、術科，學科部分佔 20%，內容以職群概論為主；術科部分佔 80%，依教育局公布職群課程架構表職群主題選取 1~2 項競賽。
- 二、競賽試題：學、術科採題庫方式命題公布於承辦單位（臺北市國中技藝競賽）網站。

## 捌、競賽日期：102 年 5 月 8 日（星期三）。

## 玖、命題及監評委員：

- 一、由協辦單位聘請學科及術科命題委員各 1 位，監評委員 4 位。
- 二、命題及監評委員由協辦單位聘請，並由承辦單位統一陳報教育局核備。
- 三、監評標準：由監評委員依實作狀況訂定之，並依參賽學生總成績之高低順序排定名次錄取。

拾、錄取方式：錄取名額以實際參賽人數之 30%(小數點以下無條件進位)為上限，核予佳作以上之獎勵，其中前 15%依序排列名次(不可並列，小數點以下無條件進位)，至多錄取 6 名，其餘選手列入佳作。

拾壹、成績公告相關事宜：

一、競賽成績經教育局核定後，於 5 月 24 日(星期五)前公告於教育局及承辦單位網站。

二、選手如對成績有異議，請於公告 3 天內由就讀國中以書面向承辦單位提出，逾期不予受理。

拾貳、頒獎表揚：由承辦單位統籌辦理。

拾參、獎勵

一、學生：參與競賽獲獎學生，由教育局頒發獎狀以資鼓勵，於獎狀內註記職群名稱及獲得名次。在不限分發區域下，可輔導分發升讀高中職實用技能學程，或透過「國民中學技藝技能優良學生甄審保送就讀高職及高中附設職類科」進入高中職就讀。

二、指導教師：凡學生榮獲第 1 名至第 3 名的指導教師(以報名單上之教師為準)由教育局頒發獎狀並敘嘉獎 1 次(以不重複為原則)，以資鼓勵。

拾肆、經費：教育部補助經費及教育局編列預算支應。

拾伍、本計畫奉教育局核定後實施。

拾陸、參賽須知：

一、競賽分學、術科

(一)學科題目由題庫中命題，選擇題 50 題，每題 2 分。學科佔總成績 20%。

(二)術科題目為(1)桃酥(2)瑪芬蛋糕(兩題抽 1 題測驗)，共佔總成績 80%。

(三)學科測試時間：A 組 13:00~13:50 B 組 15:40~16:30。

(四)術科測試時間：A 組 14:50~16:30 B 組 13:00~14:40。

二、選手報到時間：11:40~12:00；報到地點：食品加工科 2F 專業教室。

三、選手請於規定時間報到，競賽開始時間逾 10 分鐘仍未到場者，取消參賽資格。

四、競賽當日流程詳如附件。

五、參賽學生請攜帶學生證備查。

拾柒、競賽規則：

一、參加競賽學生請穿著各國中校服。

二、競賽使用材料，由承辦學校統籌準備，競賽學生不得攜入。

三、競賽期間參加競賽學生，如有下列情形者，依照規定予以扣分：

(一)傳遞、夾帶、窺視他人操作或與他人談話者，均分別扣總成績 20 分。

(二)未經監評委員許可，擅自離開或變動作業位置者，分別扣總成績 20 分。

(三)行動電話、呼叫器等通訊器材必須關機且須放置於教室前後方，不得隨身攜帶，若經監評人員發現，則扣該科分數 10 分。

(四)其它情事，經監評委員共同認定者，應予扣分。

(五)違反考場規則情節重大者，經監評委員認定，得令其出場，取消競賽資格。五、競賽時間截止，即停止作業，否則不予計分。試題及競賽場地供應之工具、物品與材料等，均不得攜出場外。

拾捌、命題規範

項目	命題範圍	測驗題型	測驗時間	成績比例	備註
學科	選擇 150 題	選擇 50 題	50 分鐘	20%	由公告題庫 範圍命題
術科	(1) 桃酥 (2) 瑪芬蛋糕	兩題抽 1 題測驗	100 分鐘	80%	由公告題庫 範圍命題

附件 食品職群競賽當日流程 A 組

時間	項目	備註
11:40~12:00 (20 分)	選手報到及抽籤	地點：本校食品加工科 2F 專業教室 (攜帶學生證備查)
12:00~12:50 (50 分)	午餐	本校提供
12:50~13:00 (10 分)	學科準備	地點：本校食品加工 2F 專業教室
13:00~13:50 (50 分)	學科筆試	地點：本校食品加工 2F 專業教室 (電腦閱卷、攜帶 2B 鉛 筆、橡皮擦)
13:50~14:40 (50 分)	休息時間	地點：本校食品加工 2F 專業教室
14:40~14:50 (10 分)	術科預備時間	食品加工科工場
14:50~16:30 (100 分)	術科考試	食品加工科工場 (含清潔時間)

時間	項目	備註
11:40~12:00 (20分)	選手報到及抽籤	地點：本校食品加工科 2F 專業教室 (攜帶學生證備查)
12:00~12:50 (50分)	午餐	本校提供
12:50~13:00 (10分)	術科準備	食品加工科工場
13:00~14:40 (100分)	術科考試	食品加工科工場 (含清潔時間)
14:40~15:30 (50分)	休息時間	地點：本校食品加工 2F 專業教室
15:30~15:40 (10分)	學科預備時間	地點：本校食品加工 2F 專業教室
15:40~16:30 (50分)	學科筆試	地點：本校食品加工 2F 專業教室 (電腦閱卷、攜帶 2B 鉛 筆、橡皮擦)

## 臺北市 101 學年度國中技藝競賽食品職群學科題庫

選擇題共 150 題：

- 1.(4) 下列何種產品不需經過油炸而成① 開口笑 ② 沙其瑪 ③ 道納司 ④ 鬆餅。
- 2.(3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是① 麵糊類蛋糕 ② 乳沫類蛋糕 ③ 戚風類蛋糕 糕。
- 3.(3) 那一種蛋糕之烤溫最低① 輕奶油 ② 海綿蛋糕 ③ 水果蛋糕 ④ 天使蛋糕。
- 4.(3) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深① 低酸性② 中性 ③ 鹼性④ 強酸性。
- 5.(4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕① 海綿類 ② 戚風類 ③ 麵糊類 ④ 天使類。
- 6.(3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 $40\sim 43^{\circ}\text{C}$ ，使容易起泡及膨脹 ①輕奶油蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③ 海綿蛋糕 ④ 水果蛋糕。
- 7.(2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ ① 魔鬼蛋糕 ② 水果蛋糕 ③ 果醬捲 ④ 戚風蛋糕。
- 8.(2) 派皮須有脆和酥的特性，麵粉宜選用① 高筋麵粉 ② 中筋麵粉 ③ 低筋麵粉 ④ 玉米粉。
- 9.(3) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉① 海綿蛋糕 ② 比薩餅 ③ 白土司麵包 ④ 天使蛋糕。
- 10.(2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為① 二大類 ② 三大類 ③ 四大類 ④ 五大類。
- 11.(2) 長崎蛋糕屬於① 麵糊類蛋糕 ② 乳沫類蛋糕 ③ 戚風類蛋糕 ④ 重奶油蛋糕。
- 12.(3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕① 水果蛋糕 ② 重奶油蛋糕 ③ 海綿蛋糕 ④ 輕奶油蛋糕。
- 13.(2) 溫度與細菌繁殖的關係，下列敘述何者不正確？ (1) 加熱可破壞細菌生長 (2) 冷凍可達到殺菌目的 (3) 冷藏可抑制細菌生長 (4) 通常零下 $18^{\circ}\text{C}$ 下細菌就不會繁殖了。
- 14.(4) 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮① 廣式月餅 ② 太陽餅 ③ 天使蛋糕 ④ 奶油空心餅。
- 15.(4) 下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 $100\%$  ① 麵包 ② 鬆餅 ③ 中點 ④ 蛋糕。
- 16.(2) 塔塔粉是屬① 中性鹽 ② 酸性鹽 ③ 鹼性鹽 ④ 低鹼性鹽。
- 17.(3) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料① 金屬容器② 紙製品③ 泡沫塑膠④ 玻璃容器。
- 18.(1) 蛋黃中含量最多的成分① 水② 油脂 ③ 蛋白質④ 灰分。
- 19.(4) 一般最適合於麵包製作的水是① 軟水 ② 蒸餾水 ③ 鹼水④ 中硬度水。
- 20.(3) 以下那一種原料不屬於化學膨大劑？ ① 發粉② 小蘇打③ 酵母 ④ 阿摩尼亞（碳酸氫銨）。
- 21.(2) 有香味、顏色，不含水的油脂是 ① 雪白乳化油 ② 酥油 ③ 沙拉油 ④ 派酥瑪琪琳。
- 22.(4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化 ① 顏色加深 ② 粘度增加 ③ 有蟹泡並提前冒煙 ④ 酸價為 $1.0$ 。
- 23.(3) 國產麵粉每袋的重量以何種最多 ① 22 磅 ② 30 磅 ③ 22 公斤 ④ 30 公斤。
- 24.(4) 海綿蛋糕配方主要原料為 ① 細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 ② 麵粉、沙拉油、水 ③ 麵粉、細砂糖、發粉 ④ 麵粉、細砂糖、蛋。
- 25.(3) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性 ① 鹽 ② 水 ③ 糖 ④ 蛋。
- 26.(2) 若用快速酵母粉取代新鮮酵母時，快速酵母粉的用量應為新鮮酵母的 ① 等量 ②  $1/3$  ③  $1/2$  ④ 2 倍。

27. (1) 巧克力融化溫度不要超過 ① 48℃ ② 58℃ ③ 68℃ ④ 78℃ 。
28. (3) 化學膨脹劑可使烘焙製品體積膨大的主因是其會產生 ① 氨 ② 二氧化氮 ③ 二氧化碳 ④ 氧。
29. (1) 蛋黃成份中所含的油脂具有 ① 乳化作用 ② 起泡作用 ③ 安定作用 ④ 膨大作用。
30. (3) 製作蛋糕時，奶粉應屬於 ① 柔性材料 ② 鹼性材料 ③ 韌性材料 ④ 芳香材料。
31. (2) 瓜型打蛋器主要用來攪拌？ (1) 蛋白液 (2) 麵糊 (3) 麵糰 (4) 糖漿。
32. (4) 蒸發奶水含固形份為 ① 40% ② 35% ③ 30% ④ 26% 。
33. (3) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為 ① 6~10% ② 11~13% ③ 14~22% ④ 24~30% 。
34. (3) 乳化劑在蛋糕中的功能是 ① 使蛋糕風味佳 ② 使蛋糕顏色加深 ③ 融和配方內水和油使組織細膩 ④ 縮短攪拌時間減少人工。
35. (2) 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 ① 1% ② 1.5% ③ 2% ④ 2.5% 。
36. (2) 一般烘焙人員所稱的「重曹」(bakingsoda) 是指 ① 發粉 ② 蘇打粉 ③ 酵母 ④ 酵素。
37. (2) 沙拉油必須密封保存，是因為 ① 遇空氣易於變色 ② 含不飽和脂肪酸易受氧化酸敗 ③ 易揮發 ④ 易感染其他不良味道。
38. (1) 蛋糕容易發黴，常常由於 ① 出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 ② 烤焙時間長 ③ 蛋糕油脂含量太高 ④ 蛋糕糖份含量太高。
39. (3) 全蛋的固形物為 ① 10% ② 15% ③ 25% ④ 35% 。
40. (4) 一般油炸用油發煙點應在 ① 150~160℃ ② 160~170℃ ③ 170~180℃ ④ 200℃ 以上。
41. (1) 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用 ① 細砂糖 ② 糖粉 ③ 糖漿 ④ 麥芽糖。
42. (3) 烘焙工廠用之洗滌水中應含多少 ppm 之殘氯？ (1) 100 (2) 150 (3) 200 (4) 250 。
43. (1) 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用 ① 玉米澱粉 ② 動物膠 ③ 洋菜粉 ④ 甘藷粉。
44. (2) 食品工廠用的油炸用油最好選用 ① 沙拉油 ② 氫化油 ③ 黃豆油 ④ 奶油。
45. (1) 麵包可使用的防腐劑為 ① 丙酸鈣 ② 去水醋酸 ③ 硼酸 ④ 苯甲酸。
46. (2) 蛋糕可使用的防腐劑為 ① 苯甲酸 ② 丙酸鈉 ③ 對羥苯甲酸丁酯 ④ 異抗壞血酸。
47. (3) 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。
48. (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 增加鹽的用量 ② 減少糖的用量 ③ 使用脫脂奶粉 ④ 增加乳化劑。
49. (3) 製作高成份奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部份麵粉最好用 ① 全脂奶粉 ② 太白粉 ③ 小麥澱粉 ④ 乳清粉 代替。
50. (3) 蛋糕所用的發粉應為 ① 快性發粉 ② 次快性發粉 ③ 雙重反應發粉 ④ 慢性發粉。
51. (4) 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量 ① 等量使用 ② 1/3 蒸發奶水加 2/3 水 ③ 2/3 蒸發奶水加 1/3 水 ④ 1/2 蒸發奶水加 1/2 水。
52. (2) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是 ① 酵母 ② 發粉(B.P) ③ 油脂 ④ 小蘇打(B.S) 。
53. (1) 麵粉中的蛋白質每增加1%，則吸水量約增加 ① 2% ② 4% ③ 6% ④ 不影響。
54. (1) 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均 ① 白紙打濕置於空盤處 ② 報紙打濕置於空盤處 ③ 將多餘麵糊倒掉不用 ④ 空盤處墊錫箔紙。
55. (3) 冷藏食品溫度要保持在 ① 0℃ 以下 ② 15℃ 以下 ③ 7℃ 以下 ④ -4℃ 以下。
56. (1) 米粒中，澱粉含量最高的部位是 ① 胚乳 ② 胚芽 ③ 糊粉層 ④ 種皮。
57. (1) 下列何者為小麥構造上，用以製造麵粉之主要部分？ ① 胚乳 ② 麩皮 ③ 胚芽 ④ 鞘。

58. (2) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用① 冷水 ② 溫水 ③ 開水 ④ 冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
59. (4) 有關蛋的敘述何者錯誤？① 貯藏時尖端朝上 ② 蛋殼愈粗糙者愈新鮮 ③ 蛋黃具有乳化性 ④ 蛋白具有起泡作用。
60. (2) 要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用 ① 100℃ ② 150℃ ③ 200℃ ④ 250℃。
61. (3) 蛋白打發時為增加其潔白度可加入適量的 ① 沙拉油 ② 味素 ③ 檸檬汁 ④ 食鹽。
62. (2) 烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為①上小／下大②上大／下小③上大／下大④上小／下小。
63. (1) 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量① 蛋黃② 蛋白③ 麵粉④ 食鹽。  
③ 鮮奶油體膨脹兩倍時 ④ 攪拌終了前。
64. (3) 關於米的物化性質，下列何者錯誤？ ① 同一米種蛋白質含量較高者，米質較硬實 ② 一般糯米種所含直鏈澱粉比非糯米種少 ③ 一般水稻米種之糊化溫度在30~40℃之間 ④ 一般較高直鏈澱粉含量米種，所煮成的飯之質地較不黏。
65. (3) 碗粿若有出水現象，主要與下列何者有關？① 蛋白質② 麵筋 ③ 澱粉 ④ 油脂。
66. (4) 下列有關蛋糕製作的敘述，何者錯誤？ ① 蛋白持續攪拌過程可分成起始、濕性發泡、乾性發泡及棉花狀態等階段 ② 蛋糕因為含有較多的糖及油，因此老化速度比麵包慢 ③ 根據攪拌方法及麵糊性質不同，可將蛋糕分成麵糊、乳沫及戚風類 ④ 使用高筋麵粉為原料。
67. (4) 珍珠丸子屬於何類米食製品？ ① 熟粉類 ② 米漿型 ③ 一般漿糰 ④ 粒型。
68. (1) 炒飯所需的米原料絕對不能使用 ① 糯米 ② 粳米 ③ 秈米 ④ 蓬來米。
69. (3) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？ ① 大蒜粉 ② 胡椒粉 ③ 味精 ④ 薑粉。
70. (4) 預防調理食品中毒下列何者有誤？① 清潔 ② 迅速 ③ 加熱或冷藏 ④ 室溫存放。
71. (3) 下列何種違法行為應處刑罰？① 食品含有毒成分 ② 標示、廣告違規 ③ 違規而致危害人體健康 ④ 不願提供違規物品之來源。
72. (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 增加鹽的用量 ② 減少糖的用量 ③ 使用脫脂奶粉 ④ 增加乳化劑。
73. (3) 煮製奶油空心餅(泡芙)何者為正確 ① 麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 ② 油脂煮沸即加水麵粉拌勻 ③ 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 ④ 水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
74. (3) 舊米與新米特性之比較，下列敘述何者為非？ ① 舊米的微晶結構較堅固② 舊米的風味食感均較差 ③ 炊飯時新米吸收比較多水分④ 舊米於炊飯時細胞膜的崩壞較難，以致粘度減少。
75. (2) 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料的選擇原則，下列敘述何者較不正確？ ① 視產品種類而異 ② 愈便宜愈好 ③ 視貯存時間長短而定 ④ 安全性、衛生性。
76. (1) 米食製品以真空包裝貯存時，應注意下列何種微生物的繁殖？ ① 黴菌 ② 肉毒桿 ③ 母菌 ④ 大腸桿菌。
77. (3) 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 ① 100公斤 ② 75公斤 ③ 62.5公斤 ④ 50公斤。
78. (4) 珍珠丸子屬於何類米食製品？ (1)熟粉類 ② 米漿型 ③ 一般漿糰 ④ 飯粒型。
79. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意 ① 餐具 ② 用水 ③ 砧板 ④ 手指之傷口、膿瘡。
80. (1) 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較 ① 厚 ② 薄 ③ 軟 ④ 不影響。
81. (2) 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的① 油脂 ② 蛋 ③ 發粉 ④ 麵粉。  
中的吸水應該① 減少3% ② 增加3% ③ 減少4.5% ④ 增加4.5%。

- 82.(2) 麵粉含水量比標準減少1 % 時，則攪拌時配方內水的用量可隨著增加 ① 0 ② 2 ③ 4 ④ 6 % 。
- 83.(3) 食品包裝紙印刷油墨的溶劑常採用 ① 雙氧水 ② 乙醇 ③ 甲苯 ④ 汽油。
- 84.(2) 胚芽米中含有多量的維生素 ① A ② B1 ③ C ④ D 故可預防腳氣病
- 85.(1) 奶油空心餅成型後應該 ① 馬上進爐烘烤 ② 鬆弛10 分鐘後進爐 ③ 鬆弛15 分鐘進爐 ④ 鬆弛30分鐘進爐。
- 86.(3) 重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用 ① 直接法攪拌 ② 糖油拌合法 ③ 麵粉油脂拌合法 ④ 兩步拌合法。
- 87.(3) 麵糰分割重量600 公克，烤好麵包重量為540 公克，其烤焙損耗是 ① 5 % ② 6 % ③ 10% ④ 15 % 。
- 88.(1) 整形後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為 ① 0 ~ 5 °C ② 6 ~ 10°C ③ 11 ~ 15°C ④ 16 ~ 20 °C 。
- 89.(2) 製造販賣之食品含有害人體健康之物質，且致危害人體健康者，最高可處有期徒刑 ① 四年 ② 三年 ③ 二年 ④ 一年。
- 90.(3) 腸炎弧菌是來自 ① 土壤 ② 空氣 ③ 海鮮類 (D)肉類。
- 91.(2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採 ① 自由使用 (B)行政院衛生署指定 ③ 比照日本的規定 ④ 比照美國之規定。
- 92.(1) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為 ① 17 ~ 22 °C ② 26 ~ 30°C ③ 31 ~ 35 °C ④ 36 ~ 40 °C 。
- 93.(2) 戚風蛋糕蛋白部份要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 ① 液體狀態 ② 濕性發泡 ③ 乾性發泡 ④ 棉花狀態。
- 94.(2) 天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳 ① 乾性發泡 ② 濕性發泡 ③ 棉花狀 ④ 顆粒狀。
- 95.(2) 奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 ① 配方中麵粉用量太多 ② 加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 ③ 加蛋時麵糊溫度太高 ④ 配方中蛋的用量太多。
- 96.(2) 塑膠包裝材料常有毒性，這毒性通常是來自 ① 塑膠本身 ② 添加劑、色料 ③ 製程 ④ 變性。
- 97.(2) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時 ① 技術好 ② 烤盤油擦太多 ③ 底火太弱 ④ 上火太強。
- 98.(4) 為使奶油空心餅在烤焙後表皮品質及膨大性良好，在進烤爐前可噴 ① 油 ② 膨脹劑 ③ 蛋白 ④ 水於麵糊表面。
- 99.(4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是 ① PP ( 聚丙烯) ② PE ( 聚乙烯) ③ 鋁箔 ④ 鋁箔 + PE ( 聚乙烯) 。
- 100.(4) 調理麵包使用之蔬菜應洗滌，殺菁後才使用。下列各項何者為正確 ① 處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用 ② 使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用 ③ 調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒 ④ 應儘速使用完畢。
- 101.(3) 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有 ① 防腐 ② 流散 ③ 凝固 ④ 容易烤焙 的功能。
- 102.(1) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用 ① 黏稠劑 ② 油脂 ③ 酸 ④ 防腐劑 調整。
- 103.(1) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？ ① 高速攪拌 ② 蛋溫太低 ③ 使用陳舊蛋 ④ 容器沾油。
- 104.(3) 鮮乳中脂肪含量應在多少以上者方可稱為鮮奶油？ ① 10% ② 14% ③ 18% ④ 22% 。

105. (4) 烘焙業者使用最為廣泛之乳製品為 ① 鮮奶油 ② 鮮奶 ③ 煉乳 ④ 奶粉。
106. (2) 下列何種材料可增加麵筋之強度？ ① 油脂 ② 鹽 ③ 糖 ④ 酵母。
107. (3) 烘焙用食品香料之貯存溫度以何者為佳？ ① 0℃以下 ② 0~5℃ ③ 5~10℃ ④ 10~15℃。
108. (4) 燥的可可粉之油脂含量為 ① 32~42% ② 25~32% ③ 15~18% ④ 10~12%。
109. (3) 為使可可粉之顏色加深可用何者處理？ ① 明礬 ② 蔗糖 ③ 小蘇打 (D) 酒石酸。
110. (4) 一般椰子粉小袋包裝每袋為 ① 10公斤 ② 10磅 ③ 25公斤 ④ 25磅。
111. (3) 膠凍類製品之霜飾之何者為多？ ① 糖凍霜飾 ② 奶油霜飾 ③ 鮮奶油霜飾 ④ 克力霜飾。
112. (3) 工業級之化學物質 ① 如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 ② 視其安全性判定可否添加於食品 ③ 不得作為食品添加物用 ④ 沒有明文規定。
113. (4) 糖漬脫水蜜餞使用前應先 ① 以水浸漬 ② 以糖漿浸漬 ③ 以油浸漬 ④ 以蘭姆酒浸漬。
114. (2) 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入 ① 沙拉油 ② 玉米澱粉 ③ 膨脹劑 ④ 粗砂糖改善。
115. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？ ① 50 ② 100 ③ 150 ④ 200。
116. (4) 慕斯(mousse) 西點的製作，一般由下列何種原料組合而成 ① 雞蛋、玉米澱粉及果汁 ② 蛋黃、果膠及果汁 ③ 鮮奶油、蛋白及果汁 ④ 鮮奶油、吉利丁(gelatine) 及果汁。
117. (1) 下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品 ① 玉米澱粉、果汁 ② 果膠、果汁 ③ 洋菜、果汁 ④ 吉利丁(gelatine)、果汁。
118. (3) 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖(fondant) ① 細粒特砂、水、熬煮終點溫度135℃ ② 細粒特砂、水熬煮終點溫度100℃ ③ 細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度115℃ ④ 細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度135℃。
119. (2) 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品 ① 組織較軟 ② 拌入其他材料時易消泡 ③ 體積較大 ④ 不影響蛋糕品質。
120. (1) 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法 ① 以探針試探或以手輕拍 ② 以顏色判斷即可 ③ 時間一到即可出爐 ④ 敲烤盤邊聽聲音判斷。
121. (3) 切割蛋糕用的刀子 ① 洗淨使用 ② 以布擦拭後使用 ③ 浸在沸水中燙一次，切一次 ④ 在沸水中燙一次用布擦一下使用，以上那一種方式既可防止細菌污染又可達到切面整齊的要求。
122. (2) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加 ① 麩胺酸鈉 ② 檸檬汁 ③ 酒精 ④ 亞硝酸鉀。
123. (1) 製作泡芙(奶油空心餅) 時常添加之化學膨大劑為 ① 碳酸氫銨(阿摩尼亞) ② 小蘇打 ③ 發粉 ④ 酵母。
124. (2) 為了維持產品之衛生安全，下列那一種管理作業是錯誤的？ ① 建築物要有防止病媒侵入的設施 ② 與食品直接接觸的人員，不可配帶手套 ③ 手部受傷的人員，不得直接接觸食品 ④ 工廠要有完整通暢之排水系統。
125. (2) 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 $\alpha$  化 ② 澱粉 $\beta$  化 ③ 蛋糕熟成化 ④ 酵素自家分解作用。
126. (4) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因 ① 攪拌過度 ② 攪拌不足 ③ 爐溫太高 ④ 發粉用量不足。
127. (2) 蛋糕在烤焙中下陷的原因係 ① 配方總水量不足 ② 爐溫太高 ③ 攪拌不足 ④ 蛋不新鮮。
128. (2) 當您發現烤焙後蛋糕的底部有一層水線，可能是 ① 油太多 ② 水份過多 ③ 水份不足 ④ 麵粉過多。
129. (3) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於 ① 糖量太多 ② 糖量太少 ③ 膠凍原料用量太多 ④ 水分太少。

- 130.(1) 戚風蛋糕出爐後收縮最可能的原因為 ① 配方內水份太多 ② 烤爐溫度太低 ③ 使用低筋麵粉 ④ 麵糊攪拌過久。
- 131.(3) 布丁蛋糕呈頂部高隆、中央部份裂開、四週收縮表示製作中 ① 烤焙時間太久 ② 攪拌不足 ③ 爐溫太高 ④ 配方水分過多。
- 132.(3) 殺菌軟袋(retort pouch) 最好的包裝材料是 ① 玻璃紙 ② 聚丙烯(PP) ③ 鋁箔積層 ④ 尼龍積層。
- 133.(4) 食品包裝標示下列何者為誤 ① 製造廠商名稱 ② 製造日期 ③ 有效期限 ④ 療效。
- 134.(4) 要久存的食品要選用 ① 牛皮紙 ② 聚乙烯(PE) ③ 聚丙烯(PP) ④ 鋁箔膠膜積層。
- 135.(1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是 ① PE ( 聚乙烯) ② PP ( 聚丙烯) ③ 鋁箔 ④ 紙。
- 136.(3) 米中礦物質以何者最多？ (1)鈣 (2)鐵 (3)磷 (4)銅。
- 137.(2) 鋁箔膠模積層是很好的包裝材料，因為其 ① 熱封性良好 ② 透濕度低 ③ 美觀 ④ 便宜。
- 138.(3) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是 ① 紙製品 ② 玻璃容器 ③ 鋁箔 ④ 聚丙烯(PP)。
- 139.(1) 避免空氣對食品品質劣變之影響，可使用 ① 真空包裝 ② 牛皮紙包裝 ③ 拉鏈袋包裝 ④ 玻璃容器。
- 140.(1) 以下敘述，何者為正確： ① 尼龍積層可用於蒸煮食品時使用 ② 低密度PE ( 聚乙烯) 遇低溫會變脆 ③ PVC ( 聚氯乙烯) 易於燃燒，並有極佳之抗油性 ④ 泡沫塑膠保濕效果差。
- 141.(3) 下列包裝材料何者耐溫範圍最大 ① HDPE ( 高密度聚乙烯) ② PP ( 聚丙烯) ③ PET ( 聚酯) ④ PS ( 聚苯乙烯) 。
- 142.(1) 在包裝上使用很廣的材質是 ① 聚乙烯(PE) ② 聚丙烯(PP) ③ 聚丁烯(PB) ④ 聚苯乙烯(PS) 。
- 143.(3) 冰品生日蛋糕使用很廣的包裝材料保麗龍是 ① 發泡聚乙烯(PE) ② 發泡聚氯乙烯(PVC) ③ 發泡聚苯乙烯(PS) ④ 發泡聚丁烯(PB) 。
- 144.(2) 香蕉貯存最合適之溫度為 ① -5℃ ~ 0℃ ② 10℃ ~ 15℃ ③ 20℃ ~ 30℃ ④ 30℃ 以上。
- 145.(2) 木瓜貯存最合適之溫度為 ① -5℃ ~ 0℃ ② 7℃ ~ 10℃ ③ 30℃ ~ 35℃ ④ 35℃ 。
- 146.(2) 酸性食品與低酸性食品之pH 界限為 ① 3.6 ② 4.6 ③ 5.6 ④ 6.6 。
- 147.(4) 冷凍食品之保存溫度為 ① 0℃ ② 4℃ ③ -5℃ ④ -18℃ 以下。
- 148.(1) 食品之冷藏，必須保存在 ① 7℃ 以下 ② 10℃ 以下 ③ 25℃ 以下 ④ 沒有規定。
- 149.(1) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於 ① 1~5℃ ② 10~20℃ ③ 21~30℃ ④ 31~40℃ 的冰箱。
- 150.(4) 食品之熱藏，溫度至少應保持在 ① 40℃ ② 45℃ ③ 50℃ ④ 65℃ 。