基隆市107學年度國中技藝教育課程技藝競賽

食品職群(烘焙主題)學科題庫

01.( A ) 酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）製作時，若要控制成金黃色澤產品時，在製程上應注意
(A)適當的發酵　(B)過度的發酵　(C)低溫長時間之油炸　(D)較硬之麵糰。

02.( C ) 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅(Danish cookies)，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要的原因為：
(A)容易吸收水份　(B)好控制麵粉量　(C)避免攪拌出筋　(D)防止破壞打發的氣泡。

03.( A ) 圓烤盤，其直徑為22公分、高5公分其容積為
(A)1899.7立方公分　(B)1997.7立方公分　(C)7598.8立方公分　(D)110立方公分。

04.( D ) 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
(A)處理過之蔬菜可置於常溫下慢慢使用　(B)使用後之剩餘蔬菜不須冷藏，隔天再使用　(C)調理麵包加工時可不戴衛生手套，不必消毒　(D)應儘速使用完畢。

05.( C ) 麵糊類蛋糕的麵糊溫度應該是
(A)10℃　(B)15℃　(C)22℃　(D)30℃　在這個溫度的麵糊所烤出來的蛋糕，體積最大，內部組織細膩。

06.( A ) 從事專業性工作，在服務顧客時應有的態度是
(A)選擇最安全、經濟及有效的方法完成工作　(B)選擇工時較長、獲利較多的方法服務客戶　(C)為了降低成本，可以降低安全標準　(D)力求專業表現，不必顧及雇主和顧客的立場。

07.( C ) 下列何者非為常用的風險評估的方法？
(A)腦力激盪　(B)檢核表　(C)打地鼠法　(D)故障樹。

08.( B ) 下列何者非屬法定危險性工作場所？
(A)農藥製造工作場所　(B)金屬表面處理工作場所　(C)火藥類製造工作場所　(D)從事石油裂解之石化工業之工作場所。

09.( C ) 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　(A)100公斤　(B)75公斤　(C)62.5公斤　(D)50公斤。

10.( A ) 以下敘述，何者為正確：　(A)尼龍積層可用於蒸煮食品時使用　(B)低密度聚乙烯(PE)遇低溫會變脆　(C)聚氯乙烯(PVC)易於燃燒，並有極佳之抗油性　(D)泡沫塑膠保濕效果差。

11.( C ) 以下對於法定危險性工作場所之敘述，何者有誤？　(A)非經勞動檢查機構審查或檢查合格，不得使勞工在該場所作業　(B)勞動部指定之營造工程之工作場所為丁類危險性工作場所　(C)爆竹煙火工廠為甲類危險性工作場所　(D)危險性工作場所區分為甲、乙、丙、丁等四類。

12.( C ) 使用地下水源者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？　(A)5公尺　(B)10公尺　(C)15公尺　(D)20公尺。

13.( B ) 味精顯出的味道是　(A)酸味　(B)鮮味　(C)鹹味　(D)甜味。

14.( A ) 無論那一種新鮮奶油，均須隨時存放於
(A)1~5℃　(B)10~20℃　(C)21~30℃　(D)31~40℃　的冰箱。

15.( C ) 某離職同事請求在職員工將離職前所製作之某份文件傳送給他，請問下列回應方式何者正確？　(A)由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文件　(B)若其目的僅為保留檔案備份，便可以傳送文件　(C)可能構成對於營業秘密之侵害，應予拒絕並請他直接向公司提出請求　(D)視彼此交情決定是否傳送文件。

16.( D ) 下列何者不屬於天然甜味劑？　(A)蔗糖　(B)玉米糖漿　(C)乳糖　(D)糖精。

17.( C ) 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而　(A)降低　(B)不變　(C)提高　(D)不一定。

18.( A ) 一般攪拌好之麵糰pH值約為6.0 發酵後之麵糰pH值會？
(A)下降　(B)上升　(C)不改變　(D)先上升再下降。

19.( D ) 印刷性最佳之包裝材料為　(A)鋁箔　(B)聚氯乙烯(PVC)　(C)保麗龍　(D)聚酯(PET)。

20.( A ) 下列何者非善良管理人之應有作為？　(A)未依公司規定與廠商私下接洽　(B)保守營業上應秘密事項　(C)秉公處理職務　(D)拒收廠商回扣。

21.( B ) 預防職業病最根本的措施為何？　(A)實施特殊健康檢查　(B)實施作業環境改善　(C)實施定期健康檢查　(D)實施僱用前體格檢查。

22.( D ) 著作財產權，除著作權法另有規定外，存續於著作人之生存期間及其死亡後幾年？
(A)10年　(B)20年　(C)40年　(D)50年。

23.( B ) 麵糊類蛋糕之配方中油脂含量60％以下者，其麵糊攪拌不宜用
(A)糖油拌和法　(B)麵粉油脂拌和法　(C)直接拌和法　(D)兩步拌和法。

24.( D ) 下列有關著作權行為之敘述，何者正確？　(A)觀看演唱會時，以手機拍攝並上傳網路自行觀賞，未侵害到著作權　(B)使用翻譯軟體將外文小說翻譯成中文，可保有該中文小說之著作權　(C)網路上的免費軟體，原則上未受著作權法保護　(D)僅複製他人著作中的幾頁，供自己閱讀，算是合理使用的範圍，不算侵權。

25.( C ) 依職業安全衛生設施規則規定，110伏特之電壓係屬下列何者？
(A)特高壓　(B)超高壓　(C)低壓　(D)高壓。

26.( B ) 雇主為避免其營業秘密遭洩漏，與員工簽訂「一定期間在特定區域不得從事與原職務相似工作」之約款，該約款稱之為？　(A)保密條款　(B)競業禁止條款　(C)強制執行禁止條款　(D)質權設定禁止條款。

27.( B ) 為促進蛋白的起泡性並改善蛋糕的風味可在配方中酌加
(A)麩胺酸鈉　(B)檸檬汁　(C)酒精　(D)亞硝酸鉀。

28.( B ) 裹入油脂為麵糰的1/4，即表示油脂量為麵糰的
(A)20％　(B)25％　(C)30％　(D)35％。

29.( C ) 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？
(A)金黃色葡萄球菌　(B)大腸桿菌　(C)沙門氏桿菌　(D)肉毒桿菌。

30.( C ) 雙皮水果派切開時派餡部份應　(A)堅硬挺立不外流　(B)果餡應向四週流散　(C)果餡似流而不流　(D)應為凍狀。

31.( A ) 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用
(A)黏稠劑　(B)油脂　(C)酸　(D)防腐劑　調整。

32.( A ) 依勞動檢查法規定，勞動檢查機構於受理勞工申訴後，應儘速就其申訴內容派勞動檢查員實施檢查，並應於幾日內將檢查結果通知申訴人？　(A)14　(B)20　(C)30　(D)60。

33.( A ) 蛋黃中含量最多的成分　(A)水　(B)油脂　(C)蛋白質　(D)灰分。

34.( B ) 公司在申請案件本身合乎規定之情形下，僅為縮短辦理時程而對公家機關贈送高價禮品，是否合法？　(A)屬人情世故不構成違法　(B)構成不違背職務行賄罪　(C)構成違背職務行賄罪　(D)送禮均不構成違法送錢才違法。

35.( D ) 小麥之橫斷面呈粉質狀者為何？
(A)高筋麵粉　(B)中筋麵粉　(C)粉心麵粉　(D)低筋麵粉。

36.( C ) 下列何者為小麥的製粉主要的目的？
(A)熟成　(B)漂白　(C)使麩皮、胚芽與胚乳部份分離　(D)增加彈性。

37.( B ) 依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？
(A)塊狀成型　(B)擠出成型　(C)線切成型　(D)推壓成型。

38.( D ) 在公司內部行使商務禮儀的過程，主要以參與者在公司中的
(A)年齡　(B)性別　(C)社會地位　(D)職位　來訂定順序。

39.( C ) 蛋白質水解會產生下列何者？　(A)甘油　(B)葡萄糖　(C)胺基酸　(D)脂肪酸。

40.( A ) 蛋黃成分中所含的油脂具有
(A)乳化作用　(B)起泡作用　(C)安定作用　(D)膨大作用。

41.( A ) 奶油雞蛋布丁派是屬於
(A)生派皮生派餡　(B)熟派皮熟派餡　(C)雙皮派　(D)油炸派。

42.( B ) 若某公司從事違反水污染防治法之行為，則該公司事業廢（污）水處理專責人員或其他受雇人的哪一項可能作為，不受水污染防治法的保障？　(A)擔任訴訟程序之證人　(B)為蒐集違法情資而參與違法行為　(C)拒絕參與違法行為　(D)向主管機關或司法機關揭露違反本法之行為。

43.( D ) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？
(A)硬紅春麥　(B)硬紅冬麥　(C)琥珀色硬質小麥　(D)軟質冬麥。

44.( C ) 事業單位針對勞動檢查結果，依法應於違規場所顯明易見處公告至少多少日，以周知勞工？　(A)3　(B)5　(C)7　(D)沒規定多久。

45.( D ) 國際對於環境保護簽訂一些著名的條約，下列何者不是　(A)京都議定書　(B)保護臭氧層維也納公約　(C)里約環境與發展宣言　(D)日內瓦公約。

46.( A ) 勞工為節省時間，在未斷電情況下清理機臺，易發生那些危害？
(A)捲夾感電　(B)缺氧　(C)墜落　(D)崩塌。

47.( A ) 當發現公司的產品可能會對顧客身體產生危害時，正確的作法或行動應是　(A)立即向主管或有關單位報告　(B)若無其事，置之不理　(C)儘量隱瞞事實，協助掩飾問題　(D)透過管道告知媒體或競爭對手。

48.( C ) 攪拌後之戚風蛋糕麵糊應為濃稠狀，若呈稀薄且表面多氣泡狀係因
(A)麵粉筋性太強　(B)蛋溫太低　(C)麵糊混合過久　(D)攪拌不足。

49.( A ) 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？
(A)8　(B)12　(C)24　(D)48。

50.( C ) 洗滌食品容器及器具應使用　(A)洗衣粉　(B)清潔劑　(C)食品用洗潔劑　(D)強酸。

51.( B ) 低酸性食品之pH值應　(A)小於4.6　(B)大於4.6　(C)大於6.0　(D)大於7.0。

52.( A ) 若是執行的職務涉及公共事務時，則以下所述各項工作目標，何者最為重要？
(A)確保公共安全　(B)追求自我實現　(C)提升公司獲利　(D)提升薪資報酬。

53.( B ) 酸性食品與低酸性食品之pH界限為　(A)3.6　(B)4.6　(C)5.6　(D)6.6。

54.( A ) 判斷麵包結構好壞應採用　(A)手指觸摸法　(B)觀察法　(C)嚐食法　(D)嗅覺法。

55.( A ) 下列何者「非」屬公司對於企業社會責任實踐之原則？
　(A)加強個人資料揭露　(B)維護社會公益　(C)發展永續環境　(D)落實公司治理。

56.( D ) 下列行為何者不屬於敬業精神的表現？
(A)遵守時間約定　(B)遵守法律規定　(C)保守顧客隱私　(D)隱匿產品瑕疵訊息。

57.( B ) 塔塔粉是屬　(A)中性鹽　(B)酸性鹽　(C)鹼性鹽　(D)低鹼性鹽。

58.( A ) 身為專業人員，在服務客戶時穿著的服裝要　(A)合乎公司要求及安全衛生規定　(B)隨個人方便，高興就好　(C)注重個性，追逐潮流　(D)講求品味，引人注目。

59.( A ) 使用食品添加物應優先考慮　(A)安全性　(B)有用性　(C)經濟性　(D)方便性。

60.( C ) 依勞動基準法規定，雇主延長勞工之工作時間連同正常工作時間，每日不得超過多少小時？　(A)10　(B)11　(C)12　(D)15。

61.( A ) 包裝容器為承受內外壓力須有
(A)充分之強度　(B)充分之美觀　(C)愈大愈好　(D)愈小愈好。

62.( A ) 有關發粉，下列敘述何者錯誤？　(A)以碳酸鈉為主原料　(B)由各種不同的酸性鹽混合而成　(C)加澱粉或麵粉為填充劑　(D)俗稱為泡打粉或發泡粉。

63.( A ) 職業上危害因子所引起的勞工疾病，稱為何種疾病？
(A)職業疾病　(B)法定傳染病　(C)流行性疾病　(D)遺傳性疾病。

64.( C ) 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？
(A)第一區　(B)第二區　(C)第三區　(D)第四區。

65.( C ) 製作蛋白霜飾所需要之主原料是　(A)蛋黃　(B)全蛋　(C)蛋白和糖　(D)蛋黃和糖。

66.( B ) 對於核計勞工所得有無低於基本工資，下列敘述何者有誤？　(A)僅計入在正常工時內之報酬　(B)應計入加班費　(C)不計入休假日出勤加給之工資　(D)不計入競賽獎金。

67.( C ) 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
(A)防腐　(B)流散　(C)凝固　(D)容易烤焙　的功能。

68.( D ) 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須平或用模型壓出的產品是？　(A)軟性小西餅　(B)酥硬性小西餅　(C)鬆酥性小西餅　(D)脆硬性小西餅。

69.( B ) 製作蛋糕道納司所使用之膨脹劑是
(A)酵母　(B)發粉(B.P)　(C)油脂　(D)小蘇打(B.S)。

70.( C ) 下列何種產品一定要使用高筋麵粉
(A)海綿蛋糕　(B)比薩餅　(C)白土司麵包　(D)天使蛋糕。

71.( D ) 對於墜落危險之預防措施，下列敘述何者正確？　(A)在外牆施工架等高處作業應盡量使用繫腰式安全帶　(B)安全帶應確實配掛在低於足下之堅固點　(C)高度2m以上之開口緣處應圍起警示帶　(D)高度2cm以上之開口處應設護欄或安全網。

72.( C ) 冷藏食品溫度要保持在　(A)0℃以下　(B)15℃以下　(C)7℃以下　(D)-4℃以下。

73.( B ) 下列何者非屬於容易發生墜落災害的作業場所？
(A)施工架　(B)廚房　(C)屋頂　(D)梯子、合梯。

74.( B ) 請問下列何者非為個人資料保護法第3條所規範之當事人權利？　(A)查詢或請求閱覽　(B)請求刪除他人之資料　(C)請求補充或更正　(D)請求停止蒐集、處理或利用。

75.( D ) 預防葡萄球菌的污染應注意　(A)餐具　(B)用水　(C)砧板　(D)手指之傷口、膿瘡。

76.( A ) 事業單位之勞工代表如何產生？
(A)由企業工會推派之　(B)由產業工會推派之　(C)由勞資雙方協議推派之　(D)由勞工輪流擔任之。

77.( C ) 全蛋的固形物為　(A)10％　(B)15％　(C)25％　(D)35％。

78.( D ) 下列那種因素不會影響麵包攪拌時間
(A)攪拌速度不同　(B)配方不同　(C)攪拌機型式不同　(D)攪拌人員不同。

79.( D ) 透濕性最低的包裝材料是　(A)紙　(B)牛皮紙　(C)腊紙　(D)聚乙烯(PE)。

80.( B ) 安全衛生檢查的目的主要在　(A)協助廠商提高生產效率　(B)消除不安全的環境及糾正不安全的作業方式　(C)防止設備損壞及偷竊事件發生　(D)提升產品及服務品質。

81.( B ) 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是
(A)起泡狀態　(B)濕性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀態。

82.( D ) 下列何種產品不需經過油炸而成　(A)開口笑　(B)沙其瑪　(C)道納司　(D)鬆餅。

83.( A ) 麵包的體積太小，可能是　(A)鹽太多　(B)酵母多　(C)糖太少　(D)油太少。

84.( C ) 經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為
(A)起泡狀　(B)濕性發泡　(C)乾性發泡　(D)棉花狀。

85.( A ) 正常情況下，甜麵包麵糰之攪拌時間，應比白土司麵包
(A)長　(B)短　(C)一樣　(D)不受限制。

86.( C ) 添加何種物，以可維持煮過蔬菜之鮮綠色？　(A)鹽　(B)味精　(C)小蘇打　(D)食用油。

87.( D ) 事業單位僱用勞工多少人以上者，應依勞動基準法規定訂立工作規則？
(A)200人　(B)100人　(C)50人　(D)30人。

88.( C ) 新鮮雞蛋其pH值約為？　(A)5.2　(B)6.5　(C)7.6　(D)9.0。

89.( D ) 白麵包內部評分佔總分的　(A)40％　(B)50％　(C)60％　(D)70％。

90.( A ) 有關糖對麵包品質之影響，下列何者有誤？
(A)可防止麵包變硬　(B)是一種柔性材料　(C)烤焙時著色快　(D)增加風味。

91.( D ) 不是派餡用來做膠凍原料有　(A)玉米澱粉　(B)動物膠　(C)雞蛋　(D)果膠。

92.( B ) 炸油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的油溫以
(A)140~150℃　(B)180~190℃　(C)210~220℃　(D)230~240℃　為佳。

93.( A ) 容易熱封，但難直接印刷的材質是　(A)聚乙烯(PE)　(B)聚丙烯(PP)　(C)鋁箔　(D)紙。

94.( A ) 下列何者為慢性發粉之主要成分？
(A)酸性焦磷酸鹽　(B)酸性磷酸鈣　(C)碳酸氫鈉　(D)碳酸鈉。

95.( B ) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加　(A)水　(B)油　(C)糖　(D)高筋麵粉。

96.( D ) 關於員工的職場行為，下列敘述何者正確？　(A)在上班時間內，可以自由應用公司資源

及網路設備玩線上遊戲　(B)下班後可以使用公司客戶資料，進行私人聯誼活動　(C)公司的儀器設備未經允許可以私自帶回家或借朋友使用　(D)員工應謹守本分、公私分明，愛護企業組織資產。

97.( A ) 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為　(A)雞蛋　(B)吉利丁　(C)玉米粉　(D)麵粉。

98.( A ) 雞蛋蛋白的脂肪含量為？　(A)0％　(B)10％　(C)20％　(D)30％。

99.( C ) 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性　(A)鹽　(B)水　(C)糖　(D)蛋。

100.( A ) 控制發酵最有效的原料是　(A)食鹽　(B)糖　(C)改良劑　(D)奶粉。