

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。 姓 名：

一、是非題：

- 1.(X) 豬肉中含水分 70%，蛋白質 20%，經乾燥除去原水分含量中的 50% 以後，則蛋白質含量變為 25%。
- 2.(O) 每一項作業或原料成品都應該計有規格、標準以便加以遵守或管制。
- 3.(O) 食品中大腸桿菌的污染來源，大多來自糞便（腸道內容物）；因此，如廁後工作前應徹底洗淨雙手；且原料應避免為動物的腸道內容物污染。
- 4.(O) 所謂「敬業」就是把工作本身當作是一件神聖的事情，非常謹慎小心，誠懇認真，全力以赴的去達成。
- 5.(X) 蘇打餅乾是經過高溫短時間烘焙的產品，為縮短包裝作業時間，應予急速冷卻，以供包裝。
- 6.(X) 以快速酵母粉製作低溫麵糰時，需先將酵母溶於冰水內再行使用。
- 7.(O) 為改善麵糰中麵筋的筋性，可在配方中添加蛋白質分解酵素。
- 8.(O) 每個菠蘿麵包之原料費為 2.5 元，已知佔售價之 25%，若人工費每個 0.7 元，則人工費率為 7%。
- 9.(X) 符合食品 G.M.P.之產品，其包裝標示，若因包裝設計之美觀考量，可以不用標示消費者服務專線電話號碼。
- 10.(X) 所謂硬式麵包，如法國麵包，主要是麵糰中的水份含量低於 50%，麵糰很硬而得名。
- 11.(O) 使用可可脂或代用脂製作的巧克力，由於成分中的油脂種類不同，因此操作的溫度範圍不同。
- 12.(X) 符合食品 G.M.P.之麵包，其製程管制中之基本發酵及最後發酵，祇要在溫度方面設管制點即可。
- 13.(O) 酵母在麵糰內利用糖份發酵，轉變為酒精和二氧化碳。
- 14.(X) 出售鮮乳、脫脂乳、調味乳及發酵乳業者，應備有冷藏設備保存乳品於攝氏 10℃ 以下，且乳品之運送應使用冷藏車或有效絕緣保溫之裝備，以保持冷卻狀態。
- 15.(X) 穀物能提高熱量的成份只有澱粉一種。
- 16.(O) 包裝紙的透氣性、透濕性會影響內容物的保存性、保香性，透氣性、透濕性越小，保存性越好。
- 17.(X) 草莓戚風蛋糕，依烘焙百分比合計為 540%，沙拉油為 40%，投入總原料為 4320 公克，則沙拉油用量 432 公克。
- 18.(O) 製作馬卡龍(Macaron)產品時，必須添加核果粉為原料。
- 19.(O) 使用軟性收縮膜包裝，除了給予銷售、購買方便外，沒有密封防潮的效果。
- 20.(O) 冷凍、冷藏庫應設有溫度計，且庫溫必需符合保存食品之溫度。
- 21.(O) 硬式麵包在本省，其表皮非常容易失去酥脆的性質，與濕度太高有關。
- 22.(O) 風靡一時的葡式蛋塔和其他中式或西式蛋塔最主要的不同是其塔皮製作方法採用鬆餅製作法。
- 23.(X) 餅乾出爐後，應趁熱包裝，不可冷卻，以維持風味。
- 24.(X) 利用水量來控制基本中種麵糰發酵時，若麵糰中水分愈多則發酵愈慢，時間愈長。
- 25.(X) 熱風旋轉爐之送風機軸心培林潤滑應填加普通黃油即可。
- 26.(X) 戚風蛋糕出爐後表面部份或腰側部份收縮可能是配方內水分太少所致。

- 27.(O) 凡使用性質不同的場所，應個別設置或加以有效隔離。
- 28.(O) 室內溫度會直接影響到麵糰攪拌後的溫度。
- 29.(O) 為有效達成食品 G M P 有關管理措施應建立內部稽核制度，確實執行並作成記錄。
- 30.(O) 乳沫類蛋糕主要膨大原理是靠蛋在攪拌時，拌入空氣，進爐後受熱而膨大。
- 31.(O) 蛋糕中小蘇打放過多會產生肥皂味。
- 32.(X) 麵糰攪拌時最能促使麵筋形成的水溫為 10℃ 以下。
- 33.(X) 麵包的香味完全由外皮產生與內部無關。
- 34.(X) 我國食品衛生管理法中規定，所有食品都要標示有效日期、保存條件及保存期限。
- 35.(O) 食品之包裝應以能達到食品衛生及食品貯存為目的即可，不要有過份不必要之包裝，以免造成環境之負擔。
- 36.(X) 穀物皆含有麥穀蛋白可形成麵筋。
- 37.(X) 所謂直接成本，係指製造費用而已。
- 38.(O) 鬆餅(起酥)的層次不明顯的原因之一與裹入用油有關。
- 39.(X) 營養宣稱低脂肪是以每份 100 公克計，脂肪為 10 公克以下者，得稱之。
- 40.(O) 利用蒸氣爐烤焙，其蒸氣的壓力愈大，蒸氣的溫度愈高。
- 41.(O) 潔白、鬆軟、富彈性是天使蛋糕的特性。
- 42.(O) 食品製造業者對於添加物之使用，必須專櫃貯放、專人管理、專冊登錄。
- 43.(X) 呼吸性粉塵係指浮游於作業環境中的所有粉塵。
- 44.(X) 製作白土司麵包，以烘焙百分比計算，全脂奶粉佔 2%，今若改用全脂鮮乳取代，則應使用 4% 鮮乳，且水份應減少 2%。
- 45.(X) 好的麵包需要充分發酵，充分烤焙，表皮要薄而柔軟，呈金黃色吃起來要會結團。
- 46.(X) 蛋白之乳化力是因其含有卵磷脂之成份所形成。
- 47.(O) 酵母必須在有氧的環境下才能進行繁殖。
- 48.(X) 硬式麵包和軟式麵包的分類法是根據配方內水份多寡而定。
- 49.(X) 在製作水果慕斯前，包裝果泥應加熱至沸騰再行製作。
- 50.(O) 直接人工也應包括在生產成本之內。

二、選擇題：

- 1.(2) 製作木材硬質麵包其總加水量約為多少① 25% ② 35% ③ 55% ④ 64%。
- 2.(1) 烘焙後之產品，其中心溫度應降至① 30℃ ② 40℃ ③ 50℃ ④ 60℃ 以下，才可以包裝。
- 3.(2) 奶油空心餅烤焙時應注意之事項，何者不正確①烤焙前段不可開爐門②爐溫上大下小，至膨脹後改為上小下大③若底火太大則底部有凹洞④麵糊進爐前噴水，以助膨大。
- 4.(1) 攪拌麵糰時促使麵筋形成最重要的是① S-S 結合② 水素結合③ 鹽的結合④ 水分子之間的水素結合。
- 5.(4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是①聚丙稀(PP)②耐龍(NY)③四一甲基戊烯共聚合物(TPX)④結晶化聚對苯二甲酸乙二酯(CPET)。
- 6.(2) 原物料之購買時要①考慮價格就好②選擇注重品質之有信用供應商③找相關朋友④由老闆決定。
- 7.(2) 常用馬達過載保護器可保護①短路②欠相③電壓過低④不斷電。
- 8.(1) 乳酸硬脂酸鈉(SSL, Sodium Stearyl-2-Lactylate)是屬於那一類的食品添加物？①乳化劑②品質改良劑③殺菌劑④防腐劑。
- 9.(2) 製作霜飾時，需使用下列何種原料，才有膠凝作用①水②洋菜③香料④油脂。

- 10.(2) 新建某麵包廠，廠房投資 2400 萬元，設備機器投資 2400 萬元，假定廠房折舊以 40 年分攤，設備機器折舊以 10 年分攤，則建廠初期的每月折舊費用為① 20 ② 25 ③ 30 ④ 35 萬元/月。
- 11.(3) 餅乾烤焙時，表面產生氣泡現象的原因，與以下何者無關①配方平衡②膨脹劑種類③香料④烤爐溫度。
- 12.(4) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，若每一鍋所投入之原料總重為 23.2 公斤，請問此鍋小西餅總原料成本為多少元？① 523 ② 623 ③ 723 ④ 823 元。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原 料 名 稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶 油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發 粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇 打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤 酥 油 Shortening	50	100	糖 粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙 拉 油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精 鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮 奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

- 13.(2) 倉庫貯藏物品，距離牆壁地面應在① 3 公分以上② 5 公分以上③ 30 公分以上④ 50 公分以上，以利空氣流通及物品之搬運。
- 14.(4) 下列何者不屬於食品良好規範規定①異常品回收之處理應作成記錄，以供查核②製程及品質管制應作成記錄及統計③對消費者申訴案件之處理應作成記錄，以供查核④對消費者作滿意度調查並作成記錄及統計。
- 15.(1) 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高①果糖②麥芽糖③海藻糖④蔗糖。
- 16.(2) 蛋糕表面有白斑點是①糖的顆粒太細②糖的顆粒太粗③油脂的熔點太低④油脂的熔點太高。
- 17.(1) 攪拌產生之機器摩擦增高溫度，以何者增加較低①中種麵糰攪拌②直接法攪拌③主麵糰攪拌④快速法攪拌。
- 18.(2) 葡萄乾麵包若增加葡萄乾的用量則應增加①糖②酵母③油④蛋 的用量。
- 19.(1) 製作墨西哥麵包的外皮原料使用比率為麵粉:砂糖:奶油:蛋 = ① 1:1:1:1 ② 1:1:2:1 ③ 2:1:1:1 ④ 1:2:1:1。
- 20.(2) 鹽在麵糰攪拌的後期才加入的攪拌方法－後鹽法(Delayed Salt Method)的優點是：①增加攪拌時間②降低麵糰溫度③增加麵糰溫度④使麵筋的水合較慢。
- 21.(3) 調煮糖液時，水 100cc，砂糖 100g 在 20℃ 狀態其糖度約為① 30%② 40%③ 50%④ 60%。
- 22.(4) 下列勞動關係中，何者為雇主義務①保密義務②服從義務③慎用義務④照顧義務。
- 23.(1) 牛肉、豬肉及其他禽畜肉之肉色組成，主要是因①肌紅蛋白及血紅蛋白②胡蘿蔔素③花青素④番茄紅素。
- 24.(4) 電路配線中，接地線之顏色應為①紅色②白色③黑色④綠色。
- 25.(3) 海綿蛋糕配方中若蛋的用量增加，則蛋糕的膨脹性①不變②減少③增加④受鹽用量之影響。
- 26.(4) 烤焙後的餅乾表面欲噴油時以何種油脂最適合①鮮奶油②豬油③大豆沙拉油④精製椰子油。

- 27.(3) 一般奶油蛋糕使用的發粉應選擇①快速反應的②慢速反應的③雙重反應的④與反應速度無關。
- 28.(3) 已知實際百分比麵粉為 20% 白油為 10%，則白油的烘焙百分比為① 30% ② 40% ③ 50% ④ 60%。
- 29.(4) 製作鮮奶油蛋糕時，發覺鮮奶油粗糙不光滑，下列那一項不是其可能原因？①打發過度②鮮奶油放置太久③室溫太高④打發不足。
- 30.(1) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①二氧化碳與氮②氫氣③氬氣④氦氣。
- 31.(4) 快速乾燥酵母粉在製造時須用真空包裝，以隔絕空氣及水氣，不開封在室溫下可貯放一年，但封口拆開，則須在① 21~30 天② 15~20 天③ 10~14 天④ 3~5 天 內用完。
- 32.(1) 營養宣稱低（少）脂肪是以每份 100 公克計，脂肪為① 3 公克② 5 公克③ 7 公克④ 10 公克以下者 得稱之。
- 33.(1) 攪拌過度的麵包麵糰會①表面濕而黏手②表面乾而無光澤③麵糰用手抓時易斷裂④麵糰彈性奇佳。
- 34.(1) 基本發酵不足的麵包外表顏色①紅褐色②金黃色③淺黃色④乳白色。
- 35.(3) 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？① 5 公尺② 10 公尺③ 15 公尺④ 20 公尺。
- 36.(4) 因為攝食不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？①河豚毒②腸③肉毒桿菌④組織胺。
- 37.(1) 延展性最好的材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙烯(PVC)。
- 38.(2) 密封包裝之食品可不標示①品名②售價③內容物之成份重量④製造廠名及地址。
- 39.(4) 檢查作業的檯面應保持在① 240 ② 340 ③ 440 ④ 540 米燭光以上的亮度。
- 40.(2) 某蛋糕攪拌機，其攪拌缸容積為 60 公升，今欲攪拌某麵糊 9 分鐘，使麵糊比重為 0.85，請問下列那一種麵糊最有效益而不溢流？(不計攪拌器的容積)① 30 ② 40 ③ 51 ④ 55 公斤。
- 41.(4) 製造肉酥時，常會加入高量的豆粉和砂糖，會增加成品的：①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物 的含量。
- 42.(2) 下列何者是屬於餅乾類產品①廣式月餅②小西餅③奶油空心餅④台式囍餅。
- 43.(4) 食品中的水分與各種鹽類及溶質以混合物狀態存在，欲使食品完全冷凍時，必須冷卻至各溶液之共晶點① 0℃ ② -18℃ ③ -30℃ ④ -60℃。
- 44.(1) 海綿蛋糕出爐後收縮，其原因為①配方內糖或油的用量過多②配方內水分太少③麵粉選用低筋粉④配方內油太少。
- 45.(4) 以下小西餅配方為成本計算用配方(依烘焙百分比列述)，現今由於無鹽奶油缺貨，公司政策性決定以烤酥油代替，請問烤酥油之使用百分比為① 50 ② 48.5 ③ 46 ④ 42。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原 料 名 稱	單 價 元/kg	固形率 (%)	原料名稱	單 價 元/kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋 (液體蛋)	40	25	鮮奶 油	180	56
中筋麵粉	12	86	蛋白 (液體蛋)	40	12.5	發 粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃 (液體蛋)	90	50	小蘇 打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
烤 酥 油 Shortening	50	100	糖 粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙 拉 油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精 鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮 奶	35	13			

B.小西餅配方：

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	%
無鹽奶油	50	糖粉	50	精鹽	0.8	全蛋 (液體蛋)	15	
鮮奶	10	低筋麵粉	100	玉米澱粉	5	發粉	1.2	合計232

- 46.(2) 包裝食品之內包裝工作室應屬於①一般作業區②清潔作業區③準清潔作業區④非管制作業區。
- 47.(1) 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是①第一區②第二區③第三區④第四區。
- 48.(2) 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。
- 49.(2) 水果派皮油脂用量應為① 25～35%② 40～80%③ 90～110%④不受限制。
- 50.(4) 下列何種產品製作時其麵糰(糊)比重最輕①瑪琍餅乾②重奶油蛋糕③奶油空心餅④戚風蛋糕。