

## 高雄市 112 學年度國中技藝教育學生技藝競賽 【食品職群】技藝競賽學科題庫

**A 類:職業安全衛生、工作倫理與職業道德 1-60 題**

**B 類:專業知識學科 61-150 題**

1.	(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。
2.	(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。
3.	(C)	早餐應該在何時完成，下列何者正確？(A)上班打卡之後，盡量在 20 分鐘內完成(B)慢慢吃有益健康，應該要一面工作一面吃，節省時間(C)應該於上班前完成，上班後不應該用餐，以免影響工作(D)等工作告一段落，而非休息時間的時候，到休息室完成用餐。
4.	(D)	如果睡過頭，上班遲到，應該如何做比較好？(A)用通訊中的簡訊告知就可以了(B)遲到反正是扣獎金，遲到就算了，不用告知，休息一天(C)和比較要好的同事說，請他代為轉達(D)應該親自打電話給主管，說明請假理由，並指定工作代理人。
5.	(B)	如果發現有同事，利用公司的財產做私人的事，我們應該要(A)未經查證或勸阻立即向主管報告(B)應該立即勸阻，告知他這是不對的行為(C)不關我的事，我只要管好自己便可以(D)應該告訴其他同事，讓大家來共同糾正與斥責他。
6.	(B)	當工作累的時候，未到休息的時間，是否可以看一下網路新聞或個人信件(A)可以，不影響工作即可(B)不可以，因為，是正常工作時間不是休息的時間(C)可以，隨時都可以，不需要被限制(D)不可以，因為是公務電腦，用私人的電腦或設備即可。
7.	(C)	公司上班的打卡時間為 8:00，雖然有 10 分鐘的緩衝時間，但是，敬業的員工應該(A)只要上班時間開始的 10 分鐘內到便可，無須 8:00 到(B)只要在 8:10 分就可以了，不要太早到(C)應該提早或準時 8:00 到公司(D)只要有來上班就好，遲到就算了，無所謂。
8.	(B)	小禎離開異鄉就業，來到小明的公司上班，小明是當地的人，他應該(A)不關他的事，自己管好就好(B)多關心小禎的生活適應情況，如有困難加以協助(C)小禎非當地人，應該不容易相處，不要有太多接觸(D)小禎是同單位的人，是個競爭對手，應該多加防範。
9.	(D)	為了防止足部受到傷害，工作時應依規定穿著安全鞋對足部加以防護，下列何者不屬於安全鞋功能？(A)防止滑倒(B)防止浸透及觸電(C)避免腳趾踢傷、壓傷及擊傷(D)防止香港腳。
10.	(A)	下列有關工廠通道的清潔與維護之敘述，何者錯誤？(A)為了存貨及提貨方便，可

		將成品放置於通道或樓梯間(B)地面應隨時保持乾燥清潔(C)通道應保持暢通及清潔(D)防止油類濺灑地面，遇汙染應立即清洗乾燥。
11.	(C)	您個人的敬業精神通常在以下哪個場域發揮與實踐？(A)家庭(B)百貨公司(C)職場(D)電影院。
12.	(B)	引導時，引導人應走在被引導人的(A)正前方(B)左或右前方(C)正後方(D)左或右後方。
13.	(B)	乘坐轎車時，如果由主人親自駕駛，按照乘車禮儀，首位應為(A)後排右側(B)前座右側(C)後排左側(D)後排中間。
14.	(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。
15.	(C)	工作愉快的交談很容易與顧客建立友誼，不宜交談的話題是(A)流行資訊(B)旅遊趣事(C)他人隱私(D)體育新聞。
16.	(C)	對於工作使用的機具，應該如何保養才最適當(A)不需要每天保養，只要定時保養即可(B)不用保養，反正壞了，換掉就好(C)隨時注意清潔，每天最後結束時，都將機具做好保養(D)保養只要交給保養公司就好，他們很專業。
17.	(C)	小櫻在公司是負責總務的業務，她想要在公司推行環保活動，下列何者不正確？(A)垃圾分類(B)紙張回收再利用(C)廁所不放衛生紙(D)冷氣設定在 26 度以上。
18.	(A)	職場倫理契約是在約定雇主與員工、員工與員工之間的規範事項，此種契約基本原則為(A)公平對等(B)不溯既往(C)利益迴避(D)利潤共享。
19.	(D)	員工應善盡道德義務，但也享有相對的權利，以下有關員工的倫理權利，何者不包括？(A)工作保障權利(B)抱怨申訴權利(C)程序正義權利(D)進修教育補助權利。
20.	(D)	有關於社會新鮮人的工作態度，下列敘述何者不符合職場倫理？(A)多作多學，不要太計較(B)遇到問題要向主管或前輩請教(C)準時上班，不遲到早退，對同仁及顧客有禮貌(D)只要我喜歡，沒有什麼不可以。
21.	(C)	當發現工作同仁之施工方法及作業環境有潛在危險時，正確作法是(A)睜一隻眼，閉一隻眼，當作與自己無關(B)因尚未造成傷害，故可以不必加以理會(C)立即主動加以提醒及勸阻(D)礙於同事情誼，不便加以糾正。
22.	(A)	對於維護工作環境的整潔與安全，較為正確的作法是(A)選擇適當的機具及正確方法減少公害的發生(B)選擇低成本快速方法完成工作(C)將工作環境的整潔及安全儘交付安全管理人員負責(D)以達成工作任務優先，公共安全可以暫不考量。
23.	(B)	每日工作結束之後，應該將所有的工具歸位，並將環境清潔乾淨，是為什麼？(A)避免被公司罰錢(B)讓下一位使用者，能夠更方便找的工具，也有舒適環境工作(C)可以提前早點休息，將時間用來打掃，消耗時間(D)公司有比賽，可以拿到獎金。
24.	(A)	如果工作環境中的閒置容器中有死水，很容易會孳生蚊子，如果被蚊子叮咬，會傳染什麼疾病？(A)登革熱(B) 瘧疾(C)日本腦炎(D)黃熱病。
25.	(C)	完成工作之後所產生的有害之廢水或溶液，我們應該(A)應該直接倒到水溝中即可(B)應該先以專業技術處理一下，再倒入水溝中(C)應該先集中起來，再由有專業處理的業者回收處理(D)應該不用理它，大自然便會自行分解循環。
26.	(D)	下列何者非為職業病預防之危害因子？(A)物理性危害 (B)化學性危害 (C)

		人因工程危害(D) 遺傳性疾病。
27.	(A)	阿哲是財經線的新聞記者，某次採訪中得知 A 公司在一個月內將有一個大的併購案，這個併購案顯示公司的財力，且能讓 A 公司股價往上飆升。請問阿哲得知此消息後，可以立刻購買該公司的股票嗎？(A) 不可以，屬於內線消息，必須保持記者之操守，不得洩漏 (B) 可以，有錢大家賺 (C) 可以，這是我努力獲得的消息 (D) 可以，不賺白不賺。
28.	(C)	下列何者非安全使用電腦內的個人資料檔案的做法？(A) 利用帳號與密碼登入機制來管理可以存取個資者的人 (B) 規範不同人員可讀取的個人資料檔案範圍 (C) 為確保重要的個人資料可即時取得，將登入密碼標示在螢幕下方 (D) 個人資料檔案使用完畢後立即退出應用程式，不得留置於電腦中。
29.	(B)	某甲於公司擔任業務經理時，未依規定經董事會同意，私自與自己親友之公司訂定生意合約，會觸犯下列何種罪刑？(A) 貪污罪 (B) 背信罪 (C) 詐欺罪 (D) 侵占罪。
30.	(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) 視彼此交情決定是否傳送文件 (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) 由於該項文件係由該離職員工製作，因此可以傳送文件。
31.	(B)	如果你是業務員，公司主管希望你要擴大業績，向某 A 公司推銷，你的親友剛好是某 A 公司的採購人員，你應該：(A) 給親友壓力，請他幫忙採購，最後共同平分紅利 (B) 向主管報備，應該不要參與自己公司與某 A 公司的採購過程 (C) 躲起來，不要接此案件 (D) 表面上表示不參與，但是暗中幫忙。
32.	(B)	如果和自己的工作的有業務相關的廠商，廠商的老闆招待你免費參加他們公司的員工旅遊，請問你應該怎麼做比較恰當？(A) 前往參加，應該沒有關係 (B) 不前往參加，委婉告訴廠商要利益迴避 (C) 前往參加，並且帶親友一同前往 (D) 不前往參加，將機會讓給同部門的同事。
33.	(C)	小美是公司的業務經理，有一天巧遇國中同班的死黨小林，發現他是公司的下游廠商。小林有天提出，請小美給該公司招標的底標，並附幾十萬元的前謝金，請問小美該怎麼辦？(A) 退回錢，並告訴小林都是老朋友，一定全力幫忙 (B) 全力幫忙，將錢拿出來給單位同事分紅 (C) 應該堅決拒絕，並避免每次見面都談相關業務 (D) 只給他一個接近底標的金額，又不一定得標，所以沒關係。
34.	(C)	公司發給每人一台平板電腦，從買來到現在，業務上都很少使用，為了讓它有效的利用，所以將它拿回家給親人使用，這樣的行為是 (A) 可以的，因為，不用白不用 (B) 可以的，因為，反正放在那裡不用它，是浪費資源 (C) 不可以的，因為，這是公司的財產，不能私用 (D) 不可以的，因為使用年限未到，如果年限到便可以拿回家。
35.	(C)	公司員工甲意圖為自己或他人之不法利益，或對公司不滿而無故洩漏公司的營業秘密給乙公司，造成公司的財產或利益受損，是犯了刑法上之何種罪刑？(A) 竊盜罪 (B) 侵占罪 (C) 背信罪 (D) 詐欺罪。
36.	(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。
37.	(B)	受政府機關委託代辦單位之負責人甲君，以新臺幣伍仟元代價，出具不實報告，下列敘述何者為非？(A)甲之行為已經觸犯貪污治罪條例(B)甲無公務員身分，出具不實報告之行為應論處偽變造文書罪責(C)甲受託行使公權力為刑法上之公務員(D)甲出具不實檢驗報告，是違背職務之行為。
38.	(A)	甲廠商，居間替 A 機關首長收取承包廠商乙交付之回扣賄款，下列敘述何者正確？(A)甲之行為為貪污治罪條例所稱之共犯(B)甲單純幫忙轉收，並沒有抽傭行為，無罪(C)甲之行為可能構成收受贓物罪(D)視本案中是否有公務員違背職務而論。
39.	(A)	與公務機關有業務往來構成職務利害關係者，下列敘述何者正確？(A)將餽贈之財物請公務員父母代轉，該公務員亦已違反規定(B)與公務機關承辦人飲宴應酬為增進基本關係的必要方法(C)高級茶葉低價售予有利害關係之承辦公務員，有價購行為就不算違反法規(D)機關公務員藉子女婚宴廣邀業務往來廠商之行為，並無不妥。
40.	(C)	下列何者不會構成政府採購法之刑責？(A)專案管理廠商洩漏關於採購應秘密之資訊(B)借用他人名義或證件投標者(C)過失使開標發生不正確結果者(D)合意使廠商不為投標或不為價格之競爭者。
41.	(B)	廠商某甲承攬政府機關採購案期間，經常招待承辦相關公務員喝花酒或送高級名錶，下列敘述何者為對？(A)只要採購程序沒有問題，某甲與相關公務員就沒有犯罪(B)某甲與相關公務員均觸犯貪污治罪條例(C)公務員若沒有收錢，就沒有罪(D)因為不是送錢，所以都沒有犯罪。
42.	(A)	某甲家中頂樓加蓋房屋，被政府機關查報為違章建築，為避免立即遭拆除，透過朋友乙交付金錢予承辦公務員丙，下列敘述何者為對？(A)某甲與朋友乙、公務員丙均觸犯貪污治罪條例(B)乙僅從中轉手金錢，沒有犯罪(C)公務員丙同意收受，若沒拿到錢，則沒有罪(D)只有某甲構成犯罪。
43.	(D)	行(受)賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者不屬於「賄賂」或「不正利益」？(A)招待吃大餐(B)介紹工作(C)免除債務(D)開工邀請觀禮。
44.	(A)	廠商或其負責人與機關首長有下列何者之情形者，不影響參與該機關之採購？(A)同學(B)配偶(C)三親等以內血親或姻親(D)同財共居親屬。
45.	(A)	甲君為獲取乙級技術士技能檢定證照，行賄打點監評人員要求放水之行為，可能構成何罪？(A)違背職務行賄罪(B)不違背職務行賄罪(C)背信罪(D)詐欺罪。
46.	(C)	執行職務中，若懷疑有貪污瀆職或其他違反公共利益之不法情事，請問下列作法何者適當？(A)只要自己沒有責任就不管它(B)向朋友或同事訴苦(C)向權責機關檢舉(D)為避免對自己不良影響最好睜一隻眼閉一隻眼。
47.	(D)	請問下列有關受理檢舉機關對於檢舉人保護之說明，何者並不正確？(A)政府訂有「獎勵保護檢舉貪污瀆職辦法」，明訂對檢舉人之保護(B)受理檢舉之機關對於檢舉人之姓名、年齡、住所或居所有保密義務(C)對於檢舉人之檢舉書，筆錄或其他資料，除有絕對必要者外，應另行保存，不附於偵查案卷內(D)如有洩密情事，雖不涉刑事責任，但檢舉人得以向受理檢舉機關提出民事損害賠償。

48.	(C)	某公司員工執行職務時，應具備下列哪一項觀念？(A)基於對職務倫理的尊重，雇主的指示即使不當，也要盡力做好(B)當雇主的利益與公共利益相衝突時，即使違反法令也要以雇主利益優先(C)若懷疑有違反公共利益之不法情事，應向權責機關檢舉(D)舉報不法可能導致工作不保，應三思而後行。
49.	(D)	某工廠員工向主管機關或司法機關揭露公司違反水污染防治法之行為，請問以下所述，哪一項是該公司可以採取的因應作為？(A)要求員工自願離職(B)透過減薪或降調迫使員工離職(C)按照勞基法資遣該位員工(D)不可做出不利員工之處分。
50.	(B)	執行職務中若發現雇主或客戶之利益與公共利益矛盾或衝突，並違反法令時，下列觀念何者適當？(A)只要不損及人命便無關緊要(B)應向權責機關檢舉(C)通知親朋好友避免權益受損(D)如果大家都這樣做就應該沒有關係。
51.	(D)	在執行業務的過程中，對於雇主或客戶之不當指示或要求，下列處理方式何者適當？(A)即使有損公共利益，但只要損害程度不高，仍可同意(B)勉予同意(C)基於升遷或業績考量只能照辦(D)予以拒絕或勸導。
52.	(B)	檢舉人向有偵查權機關或政風機構檢舉貪污瀆職，必須於何時為之始可能給與獎金？(A)犯罪未起訴前(B)犯罪未發覺前(C)犯罪未遂前(D)預備犯罪前。
53.	(B)	為建立良好之公司治理制度，公司內部宜納入何種檢舉人（深喉嚨）制度？(A)告訴乃論制度(B)吹哨者(whistleblower)管道及保護制度(C)不告不理制度(D)非告訴乃論制度。
54.	(D)	公司訂定誠信經營守則時，不包括下列何者？(A)禁止不誠信行為(B)禁止行賄及收賄(C)禁止提供不法政治獻金(D)禁止適當慈善捐助或贊助。
55.	(C)	檢舉人應以何種方式檢舉貪污瀆職始能核給獎金？(A)匿名(B)委託他人檢舉(C)以真實姓名檢舉(D)以他人名義檢舉。
56.	(B)	受理檢舉機關，洩漏貪污瀆職案件檢舉人之資料，可能觸犯何罪？(A)背信罪(B)洩漏國防以外秘密罪(C)圖利罪(D)湮滅刑事證據罪。
57.	(D)	下列何者符合專業人員的職業道德？(A)未經雇主同意，於上班時間從事私人事務(B)利用雇主的機具設備私自接單生產(C)未經顧客同意，任意散佈或利用顧客資料(D)盡力維護雇主及客戶的權益。
58.	(D)	身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？(A)將公司逾期的產品更改標籤(B)施工時不顧品質，以省時、省料為首要考量(C)服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益(D)工作時謹守本分，以積極態度解決問題。
59.	(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。
60.	(B)	從事專業性工作，在與客戶約定時間應(A)保持彈性，任意調整(B)儘可能準時，依約定時間完成工作(C)能拖就拖，能改就改(D)自己方便就好，不必理會客戶的要求。
61.	(C)	下列那一種油脂，其烤酥性最大？(A)純奶油(B)人造奶油(C)豬油(D)雪白油。
62.	(D)	調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？(A)水(B)糖(C)油(D)麵粉。
63.	(B)	沙拉油必須密封保存，是因為(A)遇空氣易於變色(B)含不飽和脂肪酸易受氧化

		酸敗 (C)易揮發 (D)易感染其他不良味道。
64.	(C)	鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是 (A)酵母產生的二氧化碳 (B)發粉分解產生的二氧化碳 (C)水經加熱形成水蒸氣 (D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
65.	(A)	控制發酵最有效的原料是 (A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉。
66.	(B)	冷凍完成後之食品凍藏時，必須保持食品中心溫度於 (A)-5°C (B)-18°C (C)-50°C (D)-100°C 以下。
67.	(C)	麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？ (A)澱粉 (B)油脂 (C)蛋白質 (D)水分。
68.	(C)	澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於 (A)酵母作用 (B)黴菌作用 (C)細菌作用 (D)自然現象。
69.	(B)	麵糰經過發酵之後，其 pH 值比未發酵麵糰 (A)增加 (B)降低 (C)相同 (D)視配方油量。
70.	(D)	下列原料何者不可與酵母放在一起？ (A)麵粉 (B)水 (C)發粉 (D)鹽。
71.	(D)	發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生？ (A)二氧化碳產生較多 (B)體積膨大 (C)組織柔軟 (D)顏色變白。
72.	(C)	操作烤爐下述何者不正確？ (A)應戴隔熱手套 (B)冷熱烤盤應分開放置 (C)產品進爐後才開電源 (D)使用完畢應關電源。
73.	(A)	攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用 (A)鈎狀 (B)漿狀 (C)鋼絲狀 (D)任何攪拌器皆可使用。
74.	(B)	發粉麵食的膨脹是靠 (A)酵母產生之二氧化碳 (B)發粉產生的二氧化碳 (C)酵母產生之氧與水蒸氣 (D)發粉產生的氧與水蒸氣。
75.	(C)	1 台斤相當於 (A)425 公克 (B)500 公克 (C)600 公克 (D)700 公克。
76.	(D)	以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為 (A)食品香料 (B)防腐劑 (C)乳化劑 (D)食用色素。
77.	(D)	下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀？ (A)小麥澱粉 (B)玉米澱粉 (C)麵粉 (D)糖粉。
78.	(C)	麵糰攪拌時，較不重要的影響因子為 (A)溫度 (B)時間 (C)稱料容器 (D)配方含水量。
79.	(D)	下列何者不是食品包裝之目的？ (A)增加附加價值 (B)增進產品外觀 (C)增進保存期限 (D)增進產品風味。
80.	(C)	蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非？ (A)乳化性 (B)使產品變柔軟 (C)使產品變硬 (D)增加產品色澤。
81.	(B)	發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為 (A)長 (B)短 (C)相同時間 (D)長短不影響。
82.	(A)	真空包裝的乾酵母可冷藏存放 (A)1~2 年 (B)1~2 個月 (C)1~2 個星期 (D)與新鮮酵母相同。
83.	(C)	中筋麵粉蛋白質含量為 (A)7.5%以下 (B)7.5~11% (C)11~13.5% (D)13.5%以上。
84.	(B)	水餃皮製作最適合麵粉為 (A)低筋粉 (B)粉心粉 (C)特高筋粉 (D)澄粉。
85.	(C)	油炸中式麵食最適合之油脂為 (A)沙拉油 (B)黃豆油 (C)氫化油 (D)菜籽油。

86.	(D)	室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的 (A)沸水 (B)溫水 (C)自來水 (D)冰水。
87.	(A)	為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用 (A)牛皮紙袋 (B)聚乙烯 (PE)袋 (C)尼龍(NY)袋 (D)聚酯(PET)容器。
88.	(B)	食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量 <u>不得超過</u> (A)50ppm (B)200ppm (C)400ppm (D)0.1%。
89.	(D)	下列何種產品 <u>不需</u> 經過油炸而成？ (A)開口笑 (B)沙其瑪 (C)道納司 (D)鬆餅。
90.	(D)	銀絲捲屬於 (A)冷水麵食 (B)燙麵食 (C)發粉麵食(蒸) (D)發酵麵食。
91.	(C)	牛肉餡餅是屬於 (A)糕(漿)皮麵食 (B)溫水麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
92.	(B)	叉燒包的熟製方法是 (A)烘烤 (B)蒸 (C)油炸 (D)烙。
93.	(A)	饅頭屬於 (A)發酵麵食 (B)糕(漿)皮麵食 (C)酥(油)皮麵食 (D)發粉麵食(蒸)。
94.	(A)	鍋貼屬於煎製之下列何種麵食？ (A)冷水麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵食 (D)酥(油)皮麵食。
95.	(B)	蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作？ (A)油炸麵食 (B)燙麵食 (C)冷水麵食 (D)酥油皮麵食。
96.	(C)	下列何種產品 <u>不必</u> 使用酵母？ (1)叉燒包 (B)小籠包 (C)芝麻醬燒餅 (D)蟹殼黃。
97.	(C)	小麥澱粉(澄粉) <u>不適合</u> 製作 (A)廣式粉果 (B)蝦餃 (C)水餃 (D)水晶餃。
98.	(B)	小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的 (A)蛋白質 (B)澱粉 (C)灰分 (D)纖維。
99.	(D)	菊花酥的酥度與下列何種原料 <u>無關</u> ？ (A)油脂的烤酥性 (B)使用低筋麵粉 (C)油皮酥比例 (D)奶粉種類。
100.	(A)	叉燒包內餡所使用之肉材為 (A)豬肉 (B)雞肉 (C)牛肉 (D)羊肉。
101.	(A)	麵條使用之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。
102.	(B)	製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 (A)高 (B)低 (C)相同 (D)無法比較。
103.	(D)	糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要原因為 (A)油皮油酥的包捲層次 (B)含化學膨大劑 (C)水分含量高 (D)高糖高油脂的配方。
104.	(D)	發酵不足對於發酵麵食有何影響？ (A)麵糰體積較大 (B)麵糰的顏色較白 (C)熟製後成品口感較具彈韌性 (D)麵糰色澤較暗品質較差。
105.	(C)	叉燒包表皮有黃色斑點是何種原因造成的？ (A)砂糖未溶解 (B)酵母未溶解 (C)泡打粉未溶解 (D)食鹽未溶解。
106.	(B)	貯存時較易氧化變質的產品為 (A)饅頭 (B)開口笑 (C)乾麵條 (D)水晶餃。
107.	(D)	糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作？ (A)煮 (B)蒸 (C)煎 (D)烤。
108.	(A)	下列有關中式麵食用酵母的描述何者是 <u>錯誤的</u> ？ (A)是細菌的一種 (B)具活性 (C)能進行發酵 (D)糖會影響發酵。
109.	(C)	中式麵食產品添加適量鹽， <u>不包括</u> 下列何種目的？ (A)調味 (B)增進麵糰筋性 (C)使麵筋變軟 (D)抑制酵母生長。
110.	(D)	油酥最宜使用之麵粉為 (A)特高筋麵粉 (B)高筋麵粉 (C)中筋麵粉 (D)低筋麵粉。
111.	(D)	包子、饅頭使用熱藏法貯存販售時，其溫度應保持在幾℃以上？ (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)60℃。

112.	(D)	下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品？ (A)鳳梨酥 (B)巧果 (C)水餃 (D)水煎包。
113.	(B)	燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜？ (A)蒸 (B)煮 (C)炸 (D)煎。
114.	(D)	煮麵條、水餃時何種方式最理想？ (A)水不可沸騰 (B)水沸騰 (C)沸騰後關火 (D)沸騰後加點冷水。
115.	(A)	用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食 (A)柔軟 (B)硬挺 (C)酥脆 (D)堅韌。
116.	(C)	水餃餡調製時， <u>不適合</u> 使用下列何種攪拌器？ (A)鈎狀 (B)槳狀 (C)鋼絲 (D)螺旋狀。
117.	(A)	下列何種產品是將麵糰胚擺置於平底鍋中熟製而成？ (A)水煎包 (B)油條 (C)綠豆椪 (D)芝麻喜餅。
118.	(D)	製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳？ (A)高筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)低筋麵粉 (D)依產品特性而選擇。
119.	(B)	下列何者屬於酥(油)皮麵食？ (A)蔥油餅 (B)蘇式椒鹽月餅 (C)千層糕 (D)鳳梨酥。
120.	(A)	新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 (A)數天 (B)數週 (C)數月 (D)至少一年。
121.	(A)	下列何種產品屬於冷水麵食？ (A)油麵 (B)饅頭 (C)燒賣 (D)蛋黃酥。
122.	(B)	下列何種麵糰 <u>最</u> 不適合油炸？ (A)冷水麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)發酵麵食 (D)燙麵食。
123.	(D)	下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低？ (A)燙麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)發酵麵食。
124.	(C)	下列何種麵糰攪拌後的彈性最好？ (A)發酵麵食 (B)糕漿皮麵食 (C)冷水麵食 (D)燙麵食。
125.	(D)	下列何項 <u>不是</u> 糖在中式麵食的功用？ (A)增進甜味 (B)改良顏色 (C)促進發酵(D)增進產品韌性。
126.	(C)	中式麵食使用之甜味成份，何種 <u>不是</u> 由蔗糖製造？ (A)特砂糖 (B)糖蜜 (C)高果糖漿 (D)綿白糖。
127.	(C)	良好的饅頭 <u>不宜</u> 具有下列何種品質？ (A)內部細緻 (B)外表光滑 (C)氣孔粗大(D)發酵香味。
128.	(C)	最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是 (A)麵糊類蛋糕 (B)乳沫類蛋糕 (C)戚風類蛋糕 (D)磅蛋糕。
129.	(D)	下列何種產品，以烘焙百分比而言，其配方中用蛋量超過 100%？ (A)麵包 (B)鬆餅 (C)中點 (D)蛋糕。
130.	(D)	下列何種產品， <u>不經</u> 烤焙過程？ (A)法國麵包 (B)戚風蛋糕 (C)奶油空心餅 (D)開口笑。
131.	(B)	戚風蛋糕蛋白部分要與麵粉拌合最好的階段是把蛋白攪到 (A)液體狀態 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡 (D)棉花狀態。
132.	(C)	以下那一種原料 <u>不屬於</u> 化學膨大劑？ (A)發粉 (B)小蘇打 (C)酵母 (D)阿摩尼亞



		(碳酸氫銨)。
133.	(C)	無水奶油是來自於下列哪種原料？ (A)牛肉 (B)豬肉 (C)牛奶 (D)植物油。
134.	(A)	為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用 (A)細砂糖 (B)糖粉 (C)糖漿 (D)麥芽糖。
135.	(A)	製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意 (A)分次攪拌 (B)一次攪拌完成 (C)糖油不需打發即可與粉拌勻 (D)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻 方不致麵糰乾硬而不易成型。
136.	(C)	下列何者不是造成小西餅膨大之原因？ (A)蘇打粉 (B)酵母 (C)砂糖 (D)攪拌時拌入油脂之空氣。
137.	(D)	一般麵包類製品中最基本且用量最多的一種材料為 (A)糖 (B)油脂 (C)水 (D)麵粉。
138.	(B)	奶油空心餅進爐後，在爐內麵糊出油是因為 (A)配方中麵粉用量太多 (B)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻 (C)加蛋時麵糊溫度太高 (D)配方中蛋的用量太多。
139.	(B)	烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式 (A)用抹布擦淨 (B)洗淨烤乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗後自然涼乾。
140.	(C)	奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的 (A)蛋 (B)麵粉 (C)碳酸氫銨 (D)油脂。
141.	(A)	奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為 (A)麵糊太乾 (B)配方內油的用量太少 (C)使用化學膨脹劑 (D)麵糊糊化程度良好。
142.	(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。
143.	(D)	下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ (A)保持新鮮 (B)防止老化 (C)提高商品價值 (D)增加重量。
144.	(A)	蛋糕容易發黴，常常由於 (A)出爐後長時間放置於高溫、高濕之環境中 (B)烤焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高 (D)蛋糕糖分含量太高。
145.	(B)	烘焙食品超過保存期限應 (A)回收再利用 (B)丟棄 (C)減價出售 (D)贈送客戶才正確。
146.	(B)	那一樣原料不屬於化學膨大劑？ (A)發粉 (B)酵母 (C)小蘇打 (D)阿摩尼亞。
147.	(D)	烘焙產品經過適當的包裝能達到下列何種效果？ (A)增加貯存時間 (B)防止風味改變 (C)防止污染 (D)以上皆是。
148.	(D)	下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確？ (A)需使用密封包裝 (B)使用包材不易破裂 (C)產品放冷後包裝 (D)隔天銷售產品才需包裝。
149.	(A)	在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列那一種階段下加入較為適宜？ (A)攪拌開始時 (B)鮮奶油即將凝固時 (C)鮮奶油體膨脹兩倍時 (D)攪拌終了前。
150.	(A)	鳳梨酥是烤 (A)雙面 (B)單面 (C)上面 (D)底面。