

基隆市 114 學年度國民中學技藝教育課程技藝競賽

食品職群(烘焙)學科題庫

1. (B) 製作天使蛋糕時塔塔粉與鹽的用量總和為 (A)0.1% (B)1% (C)5% (D)10%。
2. (A) 小西餅的烤焙原則？ (A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫長時間。
3. (B) 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？ (A)油酸 (B)亞麻仁油酸 (C)次亞麻仁油酸 (D)花生四烯酸。
4. (A) 奶油空心餅成型後應該 (A)馬上進爐烘烤 (B)鬆弛10分鐘後進爐 (C)鬆弛15分鐘後進爐 (D)鬆弛30分鐘後進爐。
5. (B) 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏 (A)丙苯胺酸 (B)離胺酸 (C)麩胺酸 (D)半胱胺酸 因此必須添加奶粉。
6. (D) 下列何種糖，酵母發酵產生二氧化碳及酒精之速率最慢？ (A)砂糖 (B)果糖 (C)葡萄糖 (D)麥芽糖。
7. (B) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是 (A)油條 (B)奶油空心餅 (C)甜麵包 (D)小西餅。
8. (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。
9. (B) 土司麵包的表皮性質應該是 (A)厚而堅韌 (B)薄而柔軟 (C)呈褐色 (D)呈黃色。
10. (B) 下列何者不是在製作麵包發酵後產物？ (A)二氧化碳 (CO₂) (B)氨 (NH₃) (C)熱 (D)酒精。
11. (A) 評定白土司麵包的口感應 (A)稍具鹹味 (B)稍有甜味 (C)應有濃郁的奶油味 (D)有牛奶和蛋的味道。
12. (B) 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於 (A)糖的顆粒太粗 (B)糖的顆粒太細 (C)麵糊攪拌不夠 (D)爐溫太低。
13. (A) 麵粉中添加維生素C作為改良劑之主要效用，為？ (A)熟成作用 (B)漂白作用 (C)熟成及漂白作用 (D)殺菌作用。
14. (B) 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分？ (A)煮沸殺菌 (B)冷凍乾燥 (C)高壓滅菌 (D)煙燻。
15. (B) 巧克力融化加熱方式，最好使用 (A)直火加熱 (B)隔水加熱 (C)烤爐加熱 (D)自然融化。
16. (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。
17. (C) 海綿蛋糕攪拌有冷攪拌法和熱攪拌法，熱攪拌法是先將蛋加溫至 (A)25°C 以下

(B)25~30°C (C)35~43°C (D)50°C以上。

18. (B) 使用不同烤爐來烤焙麵包，下列何者敘述不正確？ (A)使用熱風爐，烤焙土司，顏色會較均勻 (B)使用瓦斯爐，爐溫加熱上升較慢 (C)使用隧道爐，可連續生產，產量較大 (D)使用蒸氣爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。
19. (A) 蛋白不易打發的原因繁多，下列何者並非其因素？ (A)高速攪拌 (B)蛋溫太低 (C)使用陳舊蛋 (D)容器沾油。
20. (B) 木瓜貯存最合適之溫度為 (A)-5°C~0°C (B)7°C~10°C (C)30°C~35°C (D)35°C。
21. (B) 蒸烤布丁烤盤內的水宜選用 (A)冷水 (B)溫水 (C)開水 (D)冰水，可縮短烤焙時間又不影響其組織。
22. (D) 製作全素麵包不可加入牛奶，可使用下列那一項原料代替？ (A)蛋黃 (B)蛋白 (C)鮮奶油 (D)豆漿。
23. (A) 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？ (A)白紙打濕置於空盤處 (B)報紙打濕置於空盤處 (C)將多餘麵糊倒掉不用 (D)空盤處墊錫箔紙。
24. (D) 一般油炸用油發煙點應在 (A)150~160°C (B)160~170°C (C)170~180°C (D)200°C以上。
25. (C) 容易熱封，耐低溫的包裝材料是 (A)保麗龍 (B)牛皮紙 (C)聚乙烯 (PE) (D)玻璃紙。
26. (C) 油炸甜圈餅(道納司，doughnuts) 油脂宜選用 (A)沙拉油 (B)豬油 (C)油炸油 (D)奶油。
27. (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。
28. (C) 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 (A)6:1 (B)4:1 (C)2:1 (D)1:1。
29. (D) 對全素(Vegan)敘述何者為非？ (A)英國的《經濟學人》報導中全球大趨勢指出2019年是全素之年 (B)這類素食者的飲食跟植物五辛素很像但不吃蛋、奶 (C)這類素食者不只不食用動物食品，也不使用動物製品 (D)這類素食者可以食用蜂蜜。
30. (B) 一般餐包的油脂用量為 (A)4~6% (B)8~14% (C)15~20% (D)25~30%。
31. (B) 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確？ (A)使用高筋麵粉取代低筋麵粉 (B)糖油攪拌時充分打發 (C)可使用直接法攪拌 (D)使用上火大烤焙。
32. (D) D.E.值(葡萄糖當量)30~50之澱粉糖漿，其組成分為？ (A)蔗糖 (B)果糖 (C)葡萄糖 (D)糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。
33. (A) 製作全素餅乾不可使用下列那一項原料？ (A)奶粉 (B)豆漿粉 (C)椰漿 (D)鷹嘴豆汁。
34. (D) 蛋經貯藏後蛋白會釋出下列何種氣體，使其pH值升高？ (A)氫氣 (B)氮氣

(C)組織胺 (D)二氧化碳。

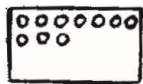
35. (D) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ (A)顏色加深 (B)黏度增加 (C)有蟹泡並提前冒煙 (D)酸價為1.0。
36. (C) 蛋糕所用的發粉應為 (A)快性發粉 (B)次快性發粉 (C)雙重反應發粉 (D)慢性發粉。
37. (B) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項材料選用來代替蛋白？ (A)乳清 (B)鷹嘴豆汁液 (C)乳化劑 (D)全脂牛奶。
38. (B) 食品工廠用的油炸用油最好選用 (A)沙拉油 (B)氫化油 (C)黃豆油 (D)奶油。
39. (D) 下列何者，不是造成發酵後之麵糰pH值會下降的原因？ (A)麵糰內之乳酸菌，於發酵時產生乳酸 (B)麵糰內之醋酸菌，於發酵時產生醋酸 (C)硫酸氨改良劑經酵母代謝作用而產生硫酸 (D)麵糰中加乳化劑。
40. (D) 下列何者不是造成蒸烤雞蛋布丁脫模崩塌的原因？ (A)凝膠材料不足 (B)下火太小 (C)蒸烤時間不足 (D)未冷卻就脫模。
41. (C) 煮好的布丁冷卻後，易於龜裂是由於 (A)糖量太多 (B)糖量太少 (C)膠凍原料用量太多 (D)水分太少。
42. (C) 全胚芽如長時間的貯藏 (A)蛋白質 (B)維生素 (C)游離脂肪酸 (D)礦物質的含量會增加。
43. (B) 麵包放置一段時間後會變硬是因為 (A)蛋白質老化 (B)澱粉老化 (C)油脂老化 (D)維他命老化 之關係。
44. (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。
45. (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)烘焙時間長 (C)蛋糕油脂含量太高 (D)蛋糕糖分含量太高。
46. (C) 製作蛋糕時，為有效地控制釋出均勻且有規則的氣體，常使用？ (A)快性反應發粉 (B)慢性反應發粉 (C)雙重反應發粉 (D)鉍粉。
47. (A) 食品用水溶於油 (W/O) 之乳化劑，其親水親油平衡值 (HLB: Hydrophilic-Lipophilic Balance value) 之範圍介於？ (A)3.5~6 (B)8~18 (C)20~25 (D)26~30。
48. (A) 麵包可使用的防腐劑為 (A)丙酸鈣 (B)去水醋酸 (C)硼酸 (D)苯甲酸。
49. (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。
50. (C) 新鮮酵母最適當之貯存溫度為範圍 (A)-20°C (B)-10°C~-5°C (C)1~10°C (D)20°C以上。
51. (B) 乳化劑在麵包中的功能？ (A)增加麵包風味 (B)使麵包柔軟不易老化 (C)防止麵包發黴 (D)促進酵母活力。
52. (C) 下列何種胺基酸內含有硫氫根 (-SH)，並具有還原特性，以影響麵糰之性質？ (A)麩胺酸 (glutamic acid) (B)甘胺酸 (glycine) (C)半胱胺酸 (cysteine) (D)離胺酸 (lysine)。

53. (D) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是 (A)聚丙烯 (PP) (B)聚乙烯 (PE) (C)鋁箔 (D)鋁箔+聚乙烯 (PE)。
54. (D) 透濕性最低的包裝材料是 (A)紙 (B)牛皮紙 (C)臘紙 (D)聚乙烯 (PE)。
55. (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%。
56. (B) 長方型烤盤，其長為30公分、寬為22公分、高為5公分，其容積為 (A)3300平方公分 (B)3300立方公分 (C)660平方公分 (D)660立方公分。
57. (C) 製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是以不良品計？ (A)成品不呈平整 (B)成品不呈圓片狀 (C)成品質地硬脆 (D)成品週邊無擴展成尖薄狀。
58. (C) 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是 (A)紙製品 (B)玻璃容器 (C)鋁箔 (D)聚丙烯 (PP)。
59. (A) 下列何者不適合用直接法攪拌？ (A)海綿小西餅 (B)奶油小西餅 (C)瑪琍餅乾 (D)調味餅乾。
60. (B) 麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5°C，自來水溫為20°C，該日室溫為28°C，冰用量為 (A)40g (B)54g (C)80g (D)100g。
61. (B) 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時 (A)技術好 (B)烤盤油擦太多 (C)底火太弱 (D)上火太強。
62. (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。
63. (A) 50~100公克左右的甜麵包，其烤焙應 (A)上火為主，下火為輔 (B)只得上火 (C)下火為主，上火為輔 (D)只用下火。
64. (A) 一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為 (A)17~22°C (B)26~30°C (C)31~35°C (D)36~40°C。
65. (D) 食品包裝標示下列何者為誤？ (A)製造廠商名稱 (B)製造日期 (C)有效期限 (D)療效。
66. (B) 麵包基本發酵過久其表皮性質 (A)韌性大 (B)易脆裂呈片狀 (C)堅硬 (D)薄而軟。
67. (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)容易吸收水分 (B)好控制麵粉量 (C)避免攪拌出筋 (D)防止破壞打發的氣泡。
68. (B) 全素業者製作布丁餡時，那一項不是選用的材料？ (A)豆漿 (B)牛奶 (C)馬鈴薯澱粉 (D)椰漿。
69. (B) 800公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予200°C烤溫，烤焙所需時間為 (A)15~20分 (B)35~40分 (C)55~60分 (D)1小時以上。
70. (A) 低溫食品之理貨及裝卸，應於攝氏幾度以下場所迅速進行 (A)15 (B)20 (C)25 (D)30。
71. (B) 製作海綿蛋糕添加乳化起泡劑目的為？ (A)使麵糊的比重上升 (B)增加麵糊的安定性 (C)於攪拌時拌入較少的空氣 (D)使蛋糕體積變小。

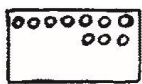
72. (B) 胚乳約占整個小麥穀粒的？ (A)75% (B)83% (C)92% (D)100%。
73. (C) 牛肉派是屬於 (A)生派皮生派餡 (B)熟派皮熟派餡 (C)雙皮派 (D)油炸派。
74. (A) 烘焙食品貯藏條件應選擇 (A)陰冷、乾燥 (B)高溫、陽光直射 (C)陰冷、潮濕 (D)高溫、潮濕 的地方。
75. (B) 鬆餅(起酥, puff pastry)的製作,以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為 (A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂 (B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀,再將冰水和其他原料一起加入 (C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後,再加入水等原料 (D)將水和油脂打發後,再加入其他原料攪拌。
76. (A) 奶油空心餅外殼太厚是因為 (A)蛋的用量太多 (B)蛋的用量不足 (C)麵糊溫度太高 (D)麵糊溫度太低。
77. (C) 何種蛋糕在攪拌前,蛋先予加溫到40~43°C,使容易起泡及膨脹? (A)輕奶油蛋糕 (B)重奶油蛋糕 (C)海綿蛋糕 (D)水果蛋糕。
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. (B) 小西餅成品帶有金黃色色澤,配方中可使用 (A)澱粉 (B)奶粉 (C)防腐劑 (D)抗氧化劑。
80. (D) 歐美流行之比薩—義大利發麵餅屬於 (A)麵包項 (B)餅乾項 (C)中點項 (D)西點項。
81. (D) 下述包裝材料,何者之香氣保存性最佳? (A)高密度聚乙烯(HDPE) (B)聚丙烯(PP) (C)玻璃紙 (D)鋁箔積層。
82. (A) 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底,配方內油脂應用 (A)無水奶油或精製豬油 (B)瑪琪琳 (C)含水奶油 (D)沙拉油。
83. (C) 下列何種油脂含有反式脂肪酸? (A)麻油 (B)花生油 (C)牛油 (D)完全氫化植物油。
84. (D) 慕斯(mousse)西點的製作,一般由下列何種原料組合而成? (A)雞蛋、玉米澱粉及果汁 (B)蛋黃、果膠及果汁 (C)鮮奶油、蛋白及果汁 (D)鮮奶油、吉利丁(gelatine)及果汁。
85. (C) 製作麵包有時要翻麵(punching),下列那一項與翻麵的好處無關? (A)使麵糰內部溫度均勻 (B)更換空氣,促進酵母發酵 (C)縮短攪拌時間 (D)促進麵筋擴展,增加麵筋氣體保留性。
86. (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。
87. (D) 選用那一項材料打發起泡效果最差? (A)鷹嘴豆汁液 (B)椰子鮮奶油(Coconut Cream) (C)乳清 (D)沙拉油。
88. (C) 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)? (A)細粒特砂、水、熬煮終點溫度135°C (B)細粒特砂、水、熬煮終點溫度100°C (C)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度115°C (D)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度135°C。

89. (D) 以麵粉與油脂調製烘焙層次分明之酥鬆性產品是？ (A)小西餅 (B)脆餅 (C)煎餅 (D)鬆餅、派、起酥。
90. (B) 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度？ (A)快速 (B)中速 (C)慢速 (D)先用快速再改慢速。
91. (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。
92. (D) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ (A)是一種化學膨大劑 (B)亦稱小蘇打 (C)其化學分子式為 NaHCO_3 (D)是一種酸性鹽。
93. (B) 生鮮奇異果應 (A)放在地上 (B)低溫冷藏 (C)曝曬在太陽下 (D)冷凍貯存。
94. (B) 製作轉化糖漿使用何種糖原料？ (A)葡萄糖 (B)砂糖 (C)麥芽糖 (D)乳糖。
95. (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。
96. (C) 製造奶粉及蛋白粉的乾燥脫水方式一般採用？ (A)箱式乾燥法 (B)鼓式乾燥法 (C)噴霧乾燥法 (D)隧道乾燥法。
97. (D) 重奶油蛋糕油脂的最低使用量為 (A)30% (B)40% (C)50% (D)60%。
98. (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。
99. (B) 蛋糕可使用的防腐劑為 (A)苯甲酸 (B)丙酸鈉 (C)對羥苯甲酸丁酯 (D)異抗壞血酸。
100. (D) 可以得到麵粉之吸水量，攪拌時間及攪拌耐力之儀器設備為？ (A)麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) (B)連續溫度黏度測定儀 (Viscosograph) (C)麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) (D)麵糰攪拌特性測定儀 (Farinograph)。
101. (A) 下列何項可促進黴菌繁殖生長？ (A)水分高 (B)水分低 (C)蛋白質高 (D)油脂含量高。
102. (A) 為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡 (A)酒 (B)清水 (C)糖水 (D)食醋。
103. (A) 整型後的丹麥麵包或甜麵包麵糰，如需冷藏，冰箱溫度應為 (A)0~5°C (B)6~10°C (C)11~15°C (D)16~20°C。
104. (C) 全素業者製作布丁餡甜麵包時，添加油脂會選用 (A)奶油 (B)人造奶油 (C)全素用烤酥油 (D)烤酥油。
105. (C) 冰淇淋，鮮奶油蛋糕適用的包裝材料？ (A)金屬容器 (B)紙製品 (C)泡沫塑膠 (D)玻璃容器。
106. (A) 派餡中牛奶布丁過於堅韌其原因為 (A)烘烤時間太久 (B)派皮太厚 (C)熬煮膠凝程度不夠 (D)派餡溫度太低。
107. (C) 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？ (A)低酸性 (B)中性 (C)鹼性 (D)強酸性。

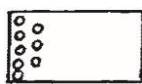
108. (C) 全素業者製作擠注成型小西餅時，那一項是錯誤？ (A)使用鷹嘴豆汁液代替雞蛋 (B)使用豆漿粉代替奶粉 (C)成品紋路可以不清晰 (D)成品質地不可以堅硬。
109. (B) 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加 (A)水 (B)油 (C)糖 (D)高筋麵粉。
110. (D) 食物不可暴露在危險溫度帶超過4小時，此溫度帶是 (A)18~40°C (B)60°C以上 (C)60°C以下 (D)5~60°C。
111. (A) 製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那一項不是中種法的優點？ (A)省人力，省設備 (B)味道較好 (C)體積較大 (D)產品較柔軟。
112. (C) 全豆漿含有的成份中那一項是錯的？ (A)蛋白質 (B)油脂 (C)乳糖 (D)鈣。
113. (D) 天使蛋糕顏色潔白、組織細膩乃因配方中添加了 (A)小蘇打 (B)發粉 (C)碳酸氫銨 (D)塔塔粉 所致。
114. (B) 麵粉含水量比標準減少1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加 (A)0 (B)2 (C)4 (D)6 %。
115. (B) 食品用油溶於水(O/W)之乳化劑，其親水親油平衡值(HLB:Hydrophilic-Lipophilic Balance value)之範圍介於？ (A)3.5~6 (B)8~18 (C)20~25 (D)26~30。
116. (C) 餅乾在連續式隧道爐烘焙，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。
117. (A) 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？ (A)輓輪推壓小西餅 (B)硬質餅乾 (C)蘇打餅乾 (D)瑪莉餅乾。
118. (D) 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其pH值升高至？ (A)6~6.5 (B)7~7.5 (C)8~8.5 (D)9~9.5 ，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
119. (D) 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存、流通，因此宜使用 (A)花生油 (B)沙拉油 (C)葵花油 (D)椰子油。
120. (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。
121. (B) 下列何種膠凍原料需添加適當比例的糖與酸，才能形成膠體？ (A)洋菜 (B)果膠 (C)阿拉伯膠 (D)動物膠。
122. (D) 製作布丁餡甜麵包，那一項不是以不良品計？ (A)成品直徑應為10公分 (B)高度5.5公分 (C)內餡外溢 (D)高度4.5公分。
123. (C) 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因？ (A)麵糰攪拌時溫度太低 (B)配方內水分太多 (C)配方中糖和油等柔性原料不夠 (D)爐溫太低。
124. (C) 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜？ (A)42°C、90% (B)38°C、85% (C)35°C、75% (D)10°C、60%。
125. (A) 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？ (A)



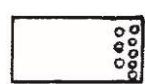
(B)



(C)



(D)



126. (A) 擦拭玻璃杯時，需對著光源檢視，係因為 (A)檢查杯子是否乾淨 (B)使杯子水分快速散去 (C)展示杯子的造型 (D)多此一舉。
127. (B) 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？ (A)提供廉價食材之供應商 (B)完成食品業者登錄之食材供應商 (C)提供解凍再重新冷凍食材之供應商 (D)提供即期或重新標示食品之供應商。
128. (B) 關於衛生福利部公告之素食飲食指標，下列建議何者正確？ (A)多攝食瓜類食物，以獲取足夠的維生素B₁₂ (B)多攝食富含維生素C的蔬果，以改善鐵質吸收率 (C)每天蔬菜應包含至少一份深色蔬菜、一份淺色蔬菜 (D)全穀只須占全穀雜糧類的1/4。
129. (B) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者正確？ (A)必要時實施食品良好衛生規範準則 (B)掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 (C)為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 (D)建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準。
130. (B) 新鮮的魚，下列何者為正常狀態？ (A)眼睛混濁、出血 (B)魚鱗緊附於皮膚、色澤自然 (C)魚腮呈灰綠色、有黏液產生 (D)腹部易破裂、內臟外露。
131. (C) 食品從業人員的健康檢查應多久辦理一次 (A)每三個月 (B)每半年 (C)每一年 (D)想到再檢查即可。
132. (A) 不會助長細菌生長之食物，下列何者正確？ (A)罐頭食品 (B)截切生菜 (C)油飯 (D)馬鈴薯泥。
133. (C) 經調查檢驗後確認引起疾病之病原菌為腸炎弧菌，則該腸炎弧菌即為 (A)原因物質 (B)事因物質 (C)病因物質 (D)肇因物質。
134. (B) 為避免產生死角不易清洗，廚房牆角與地板接縫處在設計時，應該採用哪一種設計為佳？ (A)直角 (B)圓弧角 (C)加裝飾條 (D)加裝鐵皮。
135. (D) 我國有關食品添加物之規定，下列何者為正確 (A)使用量並無限制 (B)使用範圍及使用量均無限制 (C)使用範圍無限制 (D)使用範圍及使用量均有限制。
136. (D) 關於肉毒桿菌特性之敘述，下列何者正確？ (A)是肉條發霉 (B)是肉腐敗所產生之細菌 (C)是肉變臭之前兆 (D)是會產生神經毒素。
137. (B) 下列何者是現行包裝食品營養標示規定必需標示的營養素？ (A)鉀 (B)鈉 (C)鐵 (D)鈣。
138. (A) 關於諾羅病毒的敘述，下列何者正確？ (A)1~10個病毒即可致病 (B)用75%酒精可以殺死 (C)外層有脂肪膜 (D)若貝類生長於受人類糞便污染的海域，病毒易蓄積於閉殼肌。
139. (C) 100克的食品，下列何者所含膳食纖維最高？ (A)番薯 (B)冬粉 (C)綠豆 (D)麵線。
140. (B) 製冰機管理，何者正確？ (A)生菜可放在其內之冰塊上冷藏 (B)冷卻用冰塊仍須符合飲用水水質標準 (C)任取一杯子取用 (D)用後冰鏟或冰夾可直接放冰塊內。
141. (D) 新鮮的水果比罐頭水果富含 (A)醣類 (B)蛋白質 (C)油脂 (D)維生素。
142. (A) 下列何者屬低酸性食品？ (A)魚貝類 (B)食物pH值4.6以下 (C)食物pH值3.0

以下 (D)食用醋。

143. (B) 豆腐凝固是利用大豆中的 (A)脂肪 (B)蛋白質 (C)醣類 (D)維生素。
144. (D) 依據「食品良好衛生規範準則」，餐具採用乾熱殺菌法做消毒，需達到多少度以上之乾熱，加熱30分鐘以上 (A)80°C (B)90°C (C)100°C (D)110°C。
145. (B) 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語？ (A)烹調方法 (B)僅供熟食 (C)可供生食 (D)製作流程。
146. (C) 廢食用油處理，下列敘述何者正確 (A)一般家庭及小吃店之廢食用油屬環境保護署公告之事業廢棄物 (B)依環境保護法規定處理 (C)非餐館業之廢食用油，可交付清潔隊或合格之清除機構處理 (D)環境保護署將廢食用油列為應回收廢棄物。
147. (C) 下列何者是正確的洗手方式？ (A)使用清水沖一沖雙手即可，不需特別使用洗手乳 (B)慣用手有洗就好，另一隻手可以忽略 (C)使用洗手乳或肥皂洗手並以流動的乾淨水源沖洗手部 (D)洗手後用圍裙將手部擦乾。
148. (C) 採購魷仔魚乾，下列何者最符合衛生安全？ (A)透明者 (B)潔白者 (C)淡灰白者 (D)暗灰色者。
149. (B) 反式脂肪的敘述，何者正確？ (A)反式脂肪的來源是植物油，所以可以放心使用 (B)反式脂肪會增加罹患心血管疾病的風險 (C)反式脂肪常見於生鮮蔬果中 (D)即使是天然的反式脂肪依然對健康有危害。
150. (A) 以冷藏庫或冷凍庫貯存食材之敘述，下列敘述何者正確 (A)應考量菜單種類和食材安全貯存審慎計算規劃 (B)冷藏庫內通風孔前可堆東西，以有效利用空間 (C)可運用瓦楞紙板當作冷藏庫或冷凍庫內區隔食材之隔板 (D)冷藏庫或冷凍庫越大越好，可讓廚房彈性操作空間越大。
151. (B) 食品從業人員之個人衛生，下列敘述何者正確？ (A)指甲應留長以利剝除蝦殼 (B)不應佩戴假指甲，因其可能會斷裂而掉入食品中 (C)應擦指甲油保持手部的美觀 (D)指甲剪短就可以不用洗手。
152. (C) 不鏽鋼工作檯之優點，下列敘述何者正確 (A)使用年限短 (B)易生鏽 (C)耐腐蝕 (D)不易清理。
153. (D) 清洗餐具的先後順序，下列何者正確？(1)烹調用具；(2)鍋具；(3)磁、不鏽鋼餐具；(4)刀具；(5)熟食砧板；(6)生食砧板；(7)抹布
(A)(5)(4)(3)(2)(1)(6)(7) (B)(7)(6)(5)(4)(3)(2)(1)
(C)(3)(2)(4)(6)(7)(1)(5) (D)(3)(2)(1)(4)(5)(6)(7)。
154. (B) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 (A)共一塊即可 (B)分開使用 (C)依經濟情況而定 (D)依工作量大而定，以避免二次汙染。
155. (D) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ (A)每天吃1個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） (B)每天吃1次海鮮（蝦仁、花枝等） (C)每天喝1杯拿鐵（咖啡加鮮奶） (D)每天吃1個葡式蛋塔。
156. (C) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 (A)戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙 (B)以玻璃杯直接取用食用冰塊 (C)拿取刀叉餐具時，應握其

把手 (D)為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物。

157. (A) 下列何者組合較符合地中海飲食之原則 (A)雜糧麵包佐橄欖油+烤鯖魚+腰果拌地瓜葉 (B)地瓜稀飯+瓜仔肉+涼拌小黃瓜 (C)蕎麥麵+炸蝦+溫泉蛋 (D)玉米濃湯+菲力牛排+提拉米蘇。
158. (C) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ (A)養樂多1瓶 (B)肉鬆1湯匙 (C)雞蛋1個 (D)冰淇淋1球。
159. (C) 每日飲食指南建議每天1.5~2杯奶，一杯的份量是指？ (A)100 cc (B)150 cc (C)240 cc (D)300 cc。
160. (B) 餐廳作業場所面積與供膳場所面積之比例最理想的標準為 (A)1：2 (B)1：3 (C)1：4 (D)1：5。
161. (B) 植物中含蛋白質最豐富的是 (A)穀類 (B)豆類 (C)蔬菜類 (D)薯類。
162. (C) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 (A)85% (B)75% (C)70% (D)60%。
163. (A) 某稀釋乳酸飲料，每100毫升的營養成分為：熱量28大卡，蛋白質0.2公克，脂肪0公克，碳水化合物6.9公克，內容量330毫升，而其內容物為：水、砂糖、稀釋發酵乳、脫脂奶粉、檸檬酸、香料、大豆多醣體、檸檬酸鈉、蔗糖素及醋磺類酯鉀。下列敘述何者正確？ (A)此飲料主要提供的營養成分是「糖」 (B)整罐飲料蛋白質可以提供相當於1/3杯牛奶的量 (1杯為240毫升) (C)蔗糖素可以抑制血糖的升高 (D)此飲料富含維生素C。
164. (B) 「食品良好衛生規範準則」中有關病媒防治所使用之環境用藥應符合之規定，下列敘述何者正確？ (A)符合食品安全衛生管理法之規定 (B)明確標示為環境用藥並由專人管理及記錄 (C)可置於碗盤區固定位置方便取用 (D)應標明其購買日期及價格。
165. (B) 市售包裝食品如含有下列哪種內容物時，應標示避免消費者食用後產生過敏症狀？ (A)鳳梨 (B)芒果 (C)芭樂 (D)草莓。
166. (C) 食物之保溫與復熱，何者正確 (A)保溫應使食物中心溫度不得低於50°C (B)保溫時間以不超過6小時為宜 (C)具潛在危害性食物，復熱中心溫度至少達74°C/15秒以上 (D)使用微波復熱中心溫度要求與一般傳統加熱方式一樣。
167. (B) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確？ (A)以非食品做為盤飾 (B)未經滅菌處理，不得接觸熟食 (C)使用200ppm以上之漂白水消毒 (D)花卉不得作為盤飾。
168. (B) 以下對於食品從業人員的健康管理何者正確 (A)只要食材及環境衛生良好，即使人員感染上食媒性疾病也不會汙染食品 (B)食品從業人員應每日注意健康狀況，遇有身體不適應避免接觸食品 (C)只有發燒沒有咳嗽就可以放心處理食品 (D)腹瀉只要注意每次如廁後把雙手洗乾淨就可處理食品。
169. (D) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何 (A)攝氏45度以上 (B)攝氏50度以上 (C)攝氏55度以上 (D)攝氏60度以上。
170. (A) 食品每100公克之固體 (半固體) 或每100毫升之液體所含反式脂肪量不超過多

少得以零標示？ (A)0.3公克 (B)0.5公克 (C)1公克 (D)3公克。

171. (A) 素食者可藉由菇類食物補充 (A)菸鹼酸 (B)脂肪 (C)水分 (D)碳水化合物。
172. (C) 下列何者是食品洗潔劑選擇時須考慮的事項？ (A)經濟便宜 (B)使用者口碑 (C)各種洗潔劑的性質 (D)廠牌名氣的大小。
173. (A) 市售客製化手搖清涼飲料，常使用的甜味來源為？ (A)高果糖玉米糖漿 (B)葡萄糖 (C)蔗糖 (D)麥芽糖。
174. (C) 黴菌毒素容易存在於 (A)家禽類 (B)魚貝類 (C)穀類 (D)內臟類。
175. (C) 下列有關國小兒童餐製作之敘述，何者符合健康烹調原則？ (A)建議多以油炸類的餐點為主，如薯條、炸雞 (B)應避免供應水果、飲料等甜食 (C)可運用天然起司入菜或以鮮奶作為餐間點心 (D)學童挑食恐使營養攝取不足，應多使用奶油及調味料來增加菜餚的風味。
176. (D) 餐廳廚房設計時，廁所的位置至少需遠離廚房多遠才可 (A)1公尺 (B)1.5公尺 (C)2公尺 (D)3公尺。
177. (D) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式？ (A)選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 (B)未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中 (C)烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌汙染內部 (D)水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存。
178. (A) 關於102年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上？ (A)51% (B)100% (C)33% (D)67%。
179. (C) 中長期存放的肉類應保存於 (A)4°C (B)0°C (C)-18°C (D)8°C 以下才能保鮮。
180. (C) 冷凍食材之解凍方法，對於食材之衛生及品質，何者最佳？ (A)置於流水下解凍 (B)置於室溫下解凍 (C)置於冷藏庫解凍 (D)置於靜水解凍。
181. (A) 餐飲服務人員遞送餐點時，下列敘述何者正確 (A)避免言談 (B)指甲未修剪 (C)衣著髒汙 (D)嬉戲笑鬧口沫橫飛。
182. (C) 以下敘述何者正確？ (A)為了計時烹煮時間，廚師應隨時佩戴手錶 (B)因為廚房太熱所以可以穿著背心及短褲處理食品 (C)工作鞋應具有防水防滑功能 (D)為了提神可以在烹調食品時喝藥酒。
183. (A) 防治蒼蠅病媒傳染危害之因應措施，下列敘述何者為宜？ (A)將垃圾桶及廚餘密閉貯放 (B)使用白色防蟲簾 (C)噴灑農藥 (D)使用蚊香。
184. (C) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 (A)環境保護法 (B)食品安全衛生管理法 (C)廢棄物清理法 (D)食品良好衛生規範準則。
185. (D) 下列哪一種化學物質會造成類過敏的食品中毒 (A)黴菌毒素 (B)麻痺性貝毒 (C)食品添加物 (D)組織胺。
186. (A) 熟米飯放置於室溫貯藏不當時，最容易遭受下列哪一種微生物的汙染而腐敗變質 (A)仙人掌桿菌 (B)沙門氏桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)大腸桿菌。
187. (A) 下列何者是攝取足夠且適量的「碘」最安全之方式？ (A)使用加「碘」鹽取代

一般鹽烹調 (B)每日攝取高含「碘」食物，如海帶 (C)食用高單位碘補充劑 (D)多攝取海鮮。

188. (A) 「素食」烹調要能夠提供足夠的蛋白質，下列何者是重要原則？ (A)豆類可以和穀類互相搭配 (如黃豆糙米飯)，使增加蛋白質攝取量，又可達到互補的作用 (B)豆干、豆腐及腐皮等豆類食品雖然是素食者重要蛋白質來源，但因其仍屬初級加工食品，素食不宜常常使用 (C)種子、堅果類食材，雖然蛋白質含量不低，但因其熱量也高，故不建議應用於素食 (D)素食成形的加工素材種類多樣化，作為「主菜」的設計最為方便且受歡迎，可以多多利用。
189. (A) 下列營養素，何者是人類最經濟的能量來源？ (A)醣類 (B)脂肪 (C)蛋白質 (D)維生素。
190. (D) 食品從業人員的皮膚上如有傷口，應儘快包紮完整，以避免傷口中何種病原菌污染食品？ (A)腸炎弧菌 (B)肉毒桿菌 (C)病原性大腸桿菌 (D)金黃色葡萄球菌。
191. (A) 作業場所內垃圾及廚餘桶加蓋之主要目的為何？ (A)避免引來病媒 (B)減少清理次數 (C)美觀大方 (D)上面可放置東西。
192. (B) 漁獲後處理不當或受微生物污染之作用，容易產生組織胺，而導致組織胺中毒，下列何者敘述正確？ (A)組織胺易揮發且具熱穩定性 (B)其中毒症狀包括有皮膚發疹、癢、水腫、噁心、腹瀉、嘔吐等 (C)魚類組織胺之生成量及速率不會因魚種、部位、貯藏溫度及污染菌的不同而有所差異 (D)鯖、鮪、旗、鰹等迴游性紅肉魚類比底棲性白肉魚所生成的組織胺較少且慢。
193. (A) 隨時要使用的肉類應保存於 (A)7°C (B)0°C (C)12°C (D)-18°C 以下為佳。
194. (B) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施？ (A)價值不斐之食材 (B)過期回收產品 (C)廢棄食品容器具 (D)食品用洗潔劑。
195. (A) 下列何者為豆干中合法的色素食品添加物？ (A)黃色五號 (B)二甲基黃 (C)鹽基性介黃 (D)皂素。
196. (A) 下列何者方式為用油較少之烹調方式？ (A)涮：肉類食物切成薄片，吃時放入滾湯裡燙熟 (B)爆：強火將油燒熱，食材迅速拌炒即起鍋 (C)三杯：薑、蔥、紅辣椒炒香後放入主菜，加麻油、香油、醬油各一杯，燜煮至湯汁收乾，再加入九層塔拌勻 (D)燒：菜餚經過炒煎，加入少許水或高湯及調味料，微火燜燒，使食物熟透、汁液濃縮。
197. (A) 選用容器具或包裝時，衛生安全上應注意下列何項？ (A)材質與使用方法 (B)價格高低 (C)國內外品牌 (D)花色樣式。
198. (A) 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準 (ppm) 何者正確 (A)0.2~1.0 (B)2.0~5.0 (C)10~20 (D)20~50。
199. (B) 飲食指南中六大類食物的敘述何者正確？ (A)玉米、栗子、芋齊屬蔬菜類 (B)糙米、南瓜、山藥屬全穀雜糧類 (C)紅豆、綠豆、花豆屬豆魚蛋肉類 (D)瓜子、杏仁果、腰果屬全穀雜糧類。

200. (C) 蛋黃的圓弧度愈高者，表示該蛋愈 (A)腐敗 (B)陳舊 (C)新鮮 (D)美味。



KEELUNG
A city full of 