**新竹縣113學年度國民中學技藝教育競賽**

**食品職群(烘焙)**

**學科題庫**

 國中:

 班級:

 姓名:

**新竹縣政府教育局**

**中華民國113年 11月 15日**

**新竹縣113學年度國民中學技藝教育競賽**

**食品職群-烘焙學科題庫**

學校 : 國中 姓名 :

**選擇題：計420題**

(D)1.歐美流行之比薩─意大利發麵餅屬於？(A)麵包項(B)餅乾項(C)中點項(D)西點項。

(D)2.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。

(C)3.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。

(C)4.哪一種蛋糕之烤溫最低？(A)輕奶油(B)海綿蛋糕(C)水果蛋糕(D)天使蛋糕。

(C)5.同種蛋糕哪一種麵糊的著色最深？(A)低酸性(B)中性(C)鹼性(D)強酸性。

(D)6.哪一種蛋糕麵糊理想比重最輕？(A)海綿類(B)戚風類(C)麵糊類(D)天使類。

(D)7.下列何種為硬式麵包？(A)全麥麵包(B)甜麵包(C)可鬆麵包(D)法國麵包。

(C)8.何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到40～43℃，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。

(B)9.下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？(A)魔鬼蛋糕(B)水果蛋糕(C)果醬捲(D)戚風蛋糕。

(B)10.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。

(C)11.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。

(B)12.蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？(A)二大類(B)三大類(C)四大類(D)五大類。

(B)13.長崎蛋糕屬於？(A)麵糊類蛋糕(B)乳沫類蛋糕(C)戚風類蛋糕(D)重奶油蛋糕。

(C)14.配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？(A)水果蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)海綿蛋糕(D)輕奶油蛋糕。

(D)15.下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹？(A)鬆餅(B)酥鬆性小西餅(C)綠豆椪(D)丹麥式甜麵包。

(C)16.配方中採用高筋麵粉，比較適合製作下列何種產品？(A)擠出小西餅(B)魔鬼蛋糕(C)法國麵包(D)天使蛋糕。

(B)17.歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake)是屬於？(A)戚風類蛋糕(B)麵糊類蛋糕(C)乳沫類蛋糕(D)天使蛋糕。

(D)18.下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？(A)奶油小西餅(B)蛋黃酥(C)廣式月餅(D)美式甜麵包。

(A)19.下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？(A)蘇打餅乾(B)口糧餅乾(C)戚風蛋糕(D)海綿蛋糕。

(D)20.下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮？(A)廣式月餅(B)太陽餅(C)天使蛋糕(D)奶油空心餅。

(D)21.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。

(D)22.下列何種產品，不需經烤焙過程？(A)法國麵包(B)戚風蛋糕(C)奶油空心餅(D)開口笑。

(A)23.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。

(C)24.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。

(A)25.餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是？(A)輥輪推壓小西餅(B)硬質餅乾(C)蘇打餅乾(D)瑪莉餅乾。

(D)26.下列材料中，甜度最低的是？(A)果糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)乳糖。

(C)27.臺灣目前使用的白油，每桶重量約為？(A)5公斤(B)10公斤(C)16公斤(D)30公斤。

(B)28.奶粉的重量2.2磅相當於公制單位的？(A)半公斤(B)1公斤(C)1.5公斤(D)4.4公斤。

(B)29.一般天使蛋糕的主要原料為？(A)太白粉(B)蛋白(C)乳酪(D)鮮奶油。

(B)30.派皮用的麵粉應以哪種麵粉為宜？(A)低筋粉(B)中筋粉(C)高筋粉(D)太白粉。

(B)31.塔塔粉是屬？(A)中性鹽(B)酸性鹽(C)鹼性鹽(D)低鹼性鹽。

(D)32.不需要使用酵母的烘焙產品是？(A)包子(B)饅頭(C)麵包(D)重奶油蛋糕。

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

(D)34.蛋白成分除了水以外含量最多的是？(A)油脂(B)葡萄糖(C)灰分(D)蛋白質。

(D)35.一般最適合於麵包製作的水是？(A)軟水(B)蒸餾水(C)鹼水(D)中硬度水。

(C)36.麵包配方中糖含量（依烘焙百分比）占20％以上的是？(A)土司麵包(B)法國麵包(C)甜麵包(D)全麥麵包。

(A)37.一般以中種法製作麵包，中種麵糰的原料不含？(A)鹽(B)酵母(C)麵粉(D)水。

(C)38.以下哪一種原料不屬於化學膨大劑？(A)發粉(B)小蘇打(C)酵母(D)阿摩尼亞（碳酸氫銨）。

(C)39.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。

(B)40.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。

(D)41.下列烘焙用原料較不常使用的是？(A)新鮮奶油(B)全脂奶粉(C)脫脂奶粉(D)煉乳。

(C)42.下列哪種油脂約含有10％的氣體（氮氣）？(A)清香油(B)瑪琪琳(C)雪白乳化油(D)奶油。

(B)43.有香味、顏色，不含水的油脂是？(A)雪白乳化油(B)酥油(C)沙拉油(D)派酥瑪琪琳。

(D)44.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。

(C)45.麵包配方中何種材料添加愈多發酵愈快？(A)油脂(B)蛋黃(C)酵母(D)細砂糖。

(C)46.國產麵粉每袋的重量以何種最多？(A)22磅(B)30磅(C)22公斤(D)30公斤。

(D)47.海綿蛋糕配方主要原料為？(A)細砂糖、麵粉、鹽、牛奶(B)麵粉、沙拉油、水(C)麵粉、細砂糖、發粉(D)麵粉、細砂糖、蛋。

(C)48.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。

(B)49.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？(A)等量(B)1/3(C)1/2(D)2倍。

(D)50.製作某種麵包，使用新鮮酵母4％，今因某種原因需改用快速即發酵母粉，用量應為？(A)4％(B)2％(C)1.6％(D)1.33％。

(C)51.配方內使用60％鮮奶製作麵包，比用4％的脫脂奶粉作麵包，其實際奶粉固形量？(A)較少(B)相同(C)較多(D)大同小異。

(D)52.下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？(A)蛋(B)動物膠(C)玉米澱粉(D)奶油水。

(B)53.蛋白在烘焙原料中屬於哪一種性質？(A)柔性原料(B)韌性原料(C)酸性原料(D)中性原料。

(D)54.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NaHCO3(D)是一種酸性鹽。

(C)55.蛋白的含水量為？(A)50％(B)75％(C)88％(D)95％。

(B)56.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。

(A)57.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。

(C)58.製作蛋糕時，奶粉應屬於？(A)柔性材料(B)鹼性材料(C)韌性材料(D)芳香材料。

(C)59.奶水中含固形物（奶粉）量為？(A)4％(B)8％(C)12％(D)16％。

(A)60.做蘇打餅乾應注意油脂的？(A)安定性好、不易酸敗(B)打發性好(C)乳化效果好(D)可塑性好。

(D)61.蒸發奶水含固形物為？(A)40％(B)35％(C)30％(D)26％。

(D)62.麵包配方使用2％的細砂糖如將糖量增加至4％，則發酵時間會？(A)縮短很多(B)縮短很少(C)延長(D)不變。

(C)63.麵包配方中正常用糖量，如從5％增加為10％，則烤好後的麵包最明顯的不同是？(A)表皮顏色變淺(B)表皮變薄而軟(C)表皮顏色加深(D)表皮變粗糙。

(C)64.做麵包時配方中油脂量高，可使麵包表皮？(A)顏色深(B)厚(C)柔軟(D)硬。

(D)65.蛋黃之水分含量為？(A)30～34％(B)35～39％(C)40～44％(D)50～55％。

(C)66.一般奶油或瑪琪琳含水量約為？(A)6～10％(B)11～13％(C)14～22％(D)24～30％。

(C)67.乳化劑在蛋糕中的功能是？(A)使蛋糕風味佳(B)使蛋糕顏色加深(C)融和配方內水和油使組織細膩(D)縮短攪拌時間減少人工。

(B)68.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？(A)1％(B)1.5％(C)2％(D)2.5％。

(C)69.新鮮酵母(compressed yeast)水分含量約為？(A)45～50％(B)55～60％(C)65～70％(D)80～85％。

(B)70.一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？(A)發粉(B)蘇打粉(C)酵母(D)酵素。

(B)71.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。

(B)72.雞蛋中水分含量為(A)70％(B)75％(C)80％(D)85％。

(B)73.乳化劑在麵包中的功能為(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。

(C)74.全蛋的固形物為？(A)10％(B)15％(C)25％(D)35％。

(A)75.麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入了？(A)酵母(B)發粉(C)小蘇打(D)阿摩尼亞（碳酸氫銨等）。

(C)76.要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？(A)膨大劑(B)麥芽酵素(C)乳化劑(D)丙酸鈣。

(A)77.控制發酵最有效的原料是？(A)食鹽(B)糖(C)改良劑(D)奶粉。

(D)78.稀釋奶油霜飾最適當的原料是？(A)沙拉油(B)水(C)蛋(D)稀糖漿。

(D)79.一般油炸用油發煙點應在？(A)150～160℃(B)160～170℃(C)170～180℃(D)200℃以上。

(A)80.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。

(C)81.製作水果蛋糕應選用？(A)新鮮水果(B)罐頭水果(C)蜜餞水果(D)脫水水果。

(A)82.一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。

(A)83.做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用？(A)玉米澱粉(B)動物膠(C)洋菜粉(D)甘藷粉。

(B)84.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。

(A)85.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。

(B)86.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。

(B)87.新鮮酵母貯存的最佳溫度為？(A)-10～0℃(B)2～10℃(C)11～20℃(D)21～27℃。

(A)88.製作麩皮或裸麥麵包，其主要原料的麵粉為？(A)高筋麵粉(B)洗筋粉(C)粉心粉(D)低筋麵粉。

(C)89.下列哪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。

(B)90.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％。

(A)91.下列哪一種糖的甜度最高？(A)果糖(B)轉化糖漿(C)砂糖(D)葡萄糖。

(D)92.製作丹麥麵包或鬆餅，其裹入用油脂應採用？(A)豬油(B)雪白奶油(C)白油（烤酥油）(D)瑪琪琳。

(C)93.麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內？(A)增加鹽的用量(B)減少糖的用量(C)使用脫脂奶粉(D)增加乳化劑。

(C)94.製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部分麵粉最好用？(A)全脂奶粉(B)太白粉(C)小麥澱粉(D)乳清粉代替。

(A)95.乳化油在下列哪一項產品較不合適添加？(A)戚風蛋糕(B)麵包(C)海綿蛋糕(D)奶油霜飾。

(C)96.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。

(B)97.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。

(A)98.依CNS所謂全麥麵包，其全麥麵粉的用量應為？(A)20％(B)30％(C)40％(D)50％　以上。

(D)99.使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？(A)等量使用(B)1/3蒸發奶水加2/3水(C)2/3蒸發奶水加1/3水(D)1/2蒸發奶水加1/2水。

(D)100.欲生產良好的烘焙產品，下列條件何者不是？(A)好的原料(B)純熟的技術(C)好的設備(D)好的裝潢。

(D)101.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。

(B)102.烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性？(A)愈好(B)愈差(C)無關(D)差不多。

(B)103.食品衛生管理法規定烘焙油脂中合成抗氧化劑的總量不得超過？(A)50ppm(B)200ppm(C)400ppm(D)0.1％。

(B)104.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。

(D)105.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。

(B)106.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)。

(C)107.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。

(A)108.一個中型雞蛋去殼後約重？(A)50公克(B)70公克(C)80公克(D)100公克。

(A)109.麵粉中的蛋白質每增加1％，則吸水量約增加？(A)2％(B)4％(C)6％(D)不變。

(B)110.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。

(C)111.烘焙用乾酪(Cheese)原料，其主要的組成成分為？(A)灰粉(B)澱粉(C)蛋白質(D)醣。

(A)112.烘焙產品使用何種糖，在其烤焙時較易產生梅納反應？(A)果糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)乳糖。

(C)113.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。

(C)114.下列材料中何者不屬於膨脹劑？(A)發粉(B)阿摩尼亞(C)可可粉(D)小蘇打粉。

(C)115.下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？(A)硬紅春麥(B)硬紅冬麥(C)軟質小麥(D)杜蘭小麥。

(D)116.下列何種性質不是為小麥分類的依據？(A)蛋白質(B)吸水量(C)麵筋品質(D)破損澱粉。

(D)117.小麥胚乳的主要色素為？(A)葉綠素(B)葉紅素(C)葉黃素(D)胡蘿蔔素。

(B)118.胚乳約占整個小麥穀粒的？(A)75%(B)83%(C)92%(D)100%。

(C)119.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、胚芽與胚乳部分分離(D)增加彈性。

(B)120.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。

(B)121.小麥製粉時，與其出粉率成正比者為？(A)水分含量(B)灰分含量(C)蛋白質含量(D)醣含量。

(A)122.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。

(D)123.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。

(A)124.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。

(B)125.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。

(B)126.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。

(B)127.製作轉化糖漿，以下列何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖？(A)乳糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)蜂蜜。

(D)128.製作轉化糖漿時，以下列何種酸水解得到之品質最佳？(A)鹽酸(B)硫酸(C)磷酸(D)酒石酸。

(A)129.雞蛋蛋白的脂肪含量為(A)0％(B)10％(C)20％(D)30％。

(B)130.使用脫脂奶粉代替奶水時，脫脂奶粉對水混合的比例應為？(A)1：99(B)10：90(C)20：80(D)30：70。

(B)131.裝飾用鮮奶油加入牛奶攪拌時，牛奶溫度必須保持在多少以下，以避免油水分離？(A)0℃(B)10℃(C)20℃(D)30 ℃。

(C)132.發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的(A)4％(B)8％(C)12 ％(D)16％。

(B)133.在常溫時不釋出氣體，須於烤焙時才釋出二氧化碳氣體，為(A)快性反應發粉(B)慢性反應發粉(C)雙重反應發粉(D)多重反應發粉。

(C)134.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)銨粉。

(D)135.椰子粉的脂肪含量約為(A)30％(B)40％(C)50％(D)60％。

(D)136.製作棉花糖時，加入下列何種具有打發起泡特性之膠凍原料？(A)洋菜(B)果膠(C)阿拉伯膠(D)動物膠。

(B)137.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。

(D)138.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。

(A)139.小麥之橫斷面呈玻璃質狀者為何？(A)高筋麵粉(B)中筋麵粉(C)粉心麵粉(D)低筋麵粉。

(D)140.麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為(A)甲硫胺酸（methioine）(B)胱胺酸（cystine）(C)半胱胺酸（cysteine）(D)離胺酸（lysine）。

(C)141.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）。

(D)142.小麥胚芽中含有下列何種物質，其含有硫氫根（-SH )，會減少麵筋彈性，使麵糰發粘？(A)維生素E(B)礦物質(C)油脂(D)麩胱甘?。

(D)143.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(Viscosgraph)(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)(D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。

(B)144.測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為(A)麵粉沉降係數測定儀(Falling Number)(B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)(D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。

(C)145.測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為(A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph)(B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)(D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。

(A)146.測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為(A)麵粉酵素活性測定儀(Amylograph))(B)連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)(C)麵糰拉力特性測定儀(Extensograph)(D)麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。

(D)147.D.E.值（葡萄糖當量） 30～50之澱粉糖漿，其組成成分為(A)蔗糖(B)果糖(C)葡萄糖(D)糊精、麥芽糖及葡萄糖之混合物。

(C)148.以澱粉為原料經完全水解D.E.值（葡萄糖當量）為100之糖漿產品，其組成成分為(A)蔗糖(B)果糖(C)葡萄糖(D)澱粉及葡萄糖之混合物。

(A)149.下列何種糖吸溼性最小？(A)砂糖(B)果糖(C)蜂蜜(D)轉化糖。

(A)150.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。

(D)151.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。

(C)152.新鮮雞蛋其pH值約為(A)5.2(B)6.5(C)7.6(D)9.0。

(D)153.雞蛋內含有下列何種酵素，可以殺死多種微生物，增長貯存時間？(A)蛋白質分解酵素(B)脂肪分解酵素(C)澱粉分解酵素(D)溶菌酵素。

(A)154.製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之(A)葡萄糖(B)脂肪(C)蛋白質(D)礦物質。

(D)155.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。

(D)156.西點用亮光糖漿製作原料，下列何者為非？(A)洋菜、水、糖(B)桔子果醬、水(C)杏桃果膠、水(D)糖、水。

(A)157.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)白紙打溼置於空盤處(B)報紙打溼置於空盤處(C)將多餘麵糊倒掉不用(D)空盤處墊錫箔紙。

(A)158.擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者，可選擇下列哪一項較順手？ 。

 (A)  (B)  (C)  (D) 。

(C)159.派皮自模型中取出易破碎原因為(A)鬆弛時間不夠(B)配方中油脂含量太少(C)派皮過熱自盤中取出(D)烤焙不足。

(C)160.製作蒸烤布丁時牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制在(A)100℃±5℃(B)80℃±5℃(C)60℃±5℃(D)30℃±5℃ ，可縮短烤焙時間。

(C)161.攪拌中種麵糰時為控制理想溫度為25℃，下列何者為宜？(A)攪拌時間延長(B)水溫提高(C)依室溫及攪拌設備，控制材料溫度及攪拌時間(D)用高速攪拌。

(B)162.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。

(C)163.製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳？(A)3折法×1次(B)3折法×2次(C)3折法×4次(D)3折法×6次。

(B)164.良好的鬆餅製作環境室溫宜控制在　(A)5℃±5℃(B)20℃±5℃(C)35℃±5℃(D)45℃±5℃。

(B)165.要烤出一個組織細緻的蒸烤布丁，烤爐溫度宜選用(A)100℃(B)150℃(C)200℃(D)250℃。

(A)166.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。

(C)167.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)溼性發泡(C)乾性發泡(D)棉花狀。

(C)168.製作乳沫類蛋糕，麵糊攪拌之拌打器宜選用(A)?狀(B)漿狀(C)網狀（球狀）(D)螺旋狀。

(B)169.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。

(A)170.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。

(D)171.下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂？(A)大理石蛋糕(B)蜂蜜蛋糕(C)魔鬼蛋糕(D)天使蛋糕。

(B)172.理想的戚風蛋糕麵糊比重約在(A)0.35(B)0.45(C)0.65(D)0.85。

(C)173.蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的(A)沙拉油(B)味素(C)檸檬汁(D)食鹽。

(B)174.烘烤小型或薄層體積之蛋糕，爐溫宜控制為(A)上小／下大(B)上大／下小(C)上大／下大(D)上小／下小。

(A)175.為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量(A)蛋黃(B)蛋白(C)麵粉(D)食鹽。

(A)176.在打發鮮奶油若需要添加細砂糖時，在下列哪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。

(B)177.製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為62％，如今已知使用3公斤麵粉，蛋量為240g，應添加多少水？(A)1,520g(B)1,620g(C)1,720g(D)1,820g。

(D)178.欲控制攪拌後麵糰溫度，以直接法製作時與下列哪項因素無關？(A)室溫(B)粉溫（或材料溫度）(C)機器攪拌所產生的摩擦溫度(D)中種麵糰溫度。

(C)179.製作麵包有時要翻麵(punching)，下列哪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。

(C)180.使用中種法製作麵包，在正常情況下，攪拌後中種麵糰溫度／主麵糰溫度，以下列何者最適宜？(A)5/28(B)35/35(C)23～25/27～29(D)32/10　℃。

(A)181.欲使麵包烤焙後高度一定，後發酵時間常需和麵包烤焙彈性(oven spring)配合，當烤焙彈性大的麵包，入爐時間應？(A)提早(B)延後(C)不變(D)隨便。

(A)182.製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列哪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。

(C)183.製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫度、溼度以下列哪一項較適宜？(A)42℃、90％(B)38℃、85％(C)35℃、75％(D)10℃、60％。

(C)184.使用分割滾圓機分割麵糰，假如機器分割麵糰每分鐘30粒每個50g，現有60公斤麵糰多少時間可分割完？(A)20分(B)30分(C)40分(D)50分。

(C)185.在沒有空調的室內做麵包時，中間發酵時間，很容易受氣候影響，若要控制中間發酵的溫度和溼度，下列哪一項最適當？(A)35℃、85％(B)20℃、85％(C)28℃、75～80％(D)38℃、85％。

(B)186.製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（pH值）會(A)上升(B)下降(C)不變(D)有時高、有時低。

(B)187.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。

(B)188.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)使用蒸汽爐，烤焙硬式麵包表皮較脆。

(C)189.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。

(C)190.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。

(A)191.以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至？(A)捲起階段(B)麵筋擴展階段(C)麵筋完成階段(D)麵筋斷裂階段。

(C)192.瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？(A)捲起階段(B)擴展階段(C)完成階段(D)斷裂階段。

(A)193.奶油小西餅若以機器成型，每次擠出7個，每個麵糰重10公克，機器轉速(r.p.m)為50次/分，現有麵糰35公斤，需幾分鐘擠完？(A)10分鐘(B)20分鐘(C)40分鐘(D)50分鐘。

(A)194.線切小西餅，若以機器成型，每次可切出7個，機器轉速為40次/分，現有麵糰28公斤，共花了20分鐘切完，則每個麵糰重為？(A)5公克(B)7公克(C)8公克(D)10公克。

(A)195.烤焙麵包時使用哪一種的能源品質最好？(A)瓦斯(B)電(C)柴油(D)重油。

(A)196.製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？(A)厚(B)薄(C)軟(D)不影響。

(C)197.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。

(D)198.一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。

(D)199.奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？(A)70％(B)80％(C)90％(D)100％。

(A)200.戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？(A)蛋白中攪拌入空氣(B)塔塔粉(C)蛋黃麵糊部分的攪拌(D)水。

(B)201.土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？(A)0％(B)2％(C)4％(D)6％。

(D)202.重奶油蛋糕油脂的最低使用量為？(A)30％(B)40％(C)50％(D)60％。

(C)203.以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰發酵時的相對溼度應維持在？(A)58％±2％(B)68％±2％(C)78％±2％(D)88％±2％。

(C)204.標準土司麵包配方內水的用量應為？(A)45～50％(B)51～55％(C)60～64％(D)66～70％。

(B)205.一般餐包的油脂用量為？(A)4～6％(B)8～14％(C)15～20％(D)25～30％。

(A)206.依CNS之標準，葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的？(A)20％(B)30％(C)40％(D)50％。

(C)207.製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加？(A)蛋白量(B)麵粉量(C)糖量(D)鹽量。

(D)208.奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？(A)10～20％(B)21～30％(C)31～39％(D)40～50％。

(B)209.乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的？(A)油脂(B)蛋(C)發粉(D)麵粉。

(D)210.可可粉加入蛋糕配方內時須注意調整其吸水量，今製作魔鬼蛋糕，為增加可口風味，配方中增加3％的可可粉，則配方中的吸水應該？(A)減少3％(B)增加3％(C)減少4.5％(D)增加4.5％。

(B)211.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 ％。

(C)212.煮製奶油空心餅（泡芙），何者為正確？(A)麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸(B)油脂煮沸即加水麵粉拌勻(C)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(D)水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。

(A)213.小西餅的烤焙原則為？(A)高溫短時間(B)高溫長時間(C)低溫短時間(D)低溫長時間。

(B)214.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。

(A)215.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。

(B)216.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。

(B)217.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％。

(C)218.重奶油蛋糕如欲組織細膩可以採用？(A)直接法攪拌(B)糖油拌合法(C)麵粉油脂拌合法(D)兩步拌合法。

(C)219.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？(A)5％(B)6％(C)10％(D)15％。

(A)220.整形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℃(B)6～10℃(C)11～15℃(D)16～20℃。

(C)221.烤焙法國麵包烤爐內必須有蒸氣設備，蒸氣的壓力為？(A)壓力大，量小(B)祇要有蒸氣產生就好(C)壓力低，量大(D)壓力大，量大。

(C)222.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℃以下(B)25～30℃(C)35～43℃(D)50℃以上。

(D)223.海綿蛋糕配方中各項材料百分比加起來得180％，已知麵糊總量為9公斤，其麵粉的用量應為？(A)3.5公斤(B)4公斤(C)4.5公斤(D)5公斤。

(B)224.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)溼性發泡(C)乾性發泡(D)棉花狀態。

(B)225.製作某一烘焙食品，麵粉用量為22公斤，乳化劑用量為0.33公斤，請問乳化劑所占烘焙百分比為？(A)1.2％(B)1.5 ％(C)1.8％(D)2％。

(C)226.麵包製程中之醒麵即是？(A)基本發酵(B)延續發酵(C)中間發酵(D)滾圓。

(B)227.麵包配方經試驗為正確，但烤焙後其表皮顏色經常深淺不一，下列何者不是可能原因？(A)烤爐溫度不平均(B)冷卻不足(C)發酵(D)整型的關係。

(B)228.中種麵糰攪拌後理想的溫度應為？(A)20～22℃(B)23～26℃(C)28～30℃(D)31～33℃。

(A)229.一般乳沫類蛋糕使用蛋白的溫度最好為？(A)17～22℃(B)26～30℃(C)31～35℃(D)36～40℃。

(B)230.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)溼性發泡(C)乾性發泡(D)棉花狀態。

(B)231.天使蛋糕蛋白應打到何種程度，成品膨脹能力較佳？(A)乾性發泡(B)溼性發泡(C)棉花狀(D)顆粒狀。

(B)232.麵包麵糰的中間發酵時間約為？(A)25～30分鐘(B)8～15分鐘(C)3～5分鐘(D)0分鐘即可。

(B)233.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。

(B)234.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。

(C)235.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。

(B)236.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。

(D)237.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？(A)油(B)膨脹劑(C)蛋白(D)水 於麵糊表面。

(A)238.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。

(C)239.酵母油炸甜圈餅（道納司，doughnuts）的麵糰應攪拌至？(A)拾起階段(B)捲起階段(C)麵筋擴展階段(D)麵筋斷裂階段。

(C)240.派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？(A)低筋麵粉(B)中筋麵粉(C)高筋麵粉(D)洗筋粉。

(D)241.派皮過度收縮的原因是？(A)派皮中油脂量太多(B)麵粉筋度太弱(C)水分太少(D)揉捏整型過久。

(C)242.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。

(A)243.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。

(B)244.鬆餅（起酥，puff pastry）的麵糰軟硬度比其裹入用油脂的軟硬度應？(A)較硬(B)一致(C)較軟(D)無關　，則能達到最佳效果。

(A)245.烘焙鬆餅（起酥，puff pastry），除了以蒸氣控制表皮外，應先使用？(A)大火(B)小火(C)上火(D)下火烤焙。

(B)246.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。

(D)247.鬆餅（起酥，puff pastry）成品若要求體積大、酥層多時，配方中裹入油脂與麵糰用油總量以何者為佳？(A)20％(B)50％(C)75％(D)100％。

(A)248.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。

(C)249.烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？(A)細網狀(B)粗網狀(C)平板狀(D)圓孔狀　烤盤（鋼帶）。

(B)250.為使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。

(B)251.硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入？(A)沙拉油(B)玉米澱粉(C)膨脹劑(D)粗砂糖　改善。

(D)252.鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，下列何者影響膨脹度最大？(A)糖(B)蛋(C)麵粉(D)裹入用油脂。

(B)253.酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）所使用的配方，大致上與甜麵包類似，然在為求成品之品質與形狀之完整性，則酵母油炸甜圈餅（酵母道納司，yeast doughnuts）配方中的糖與油脂，較甜麵包配方？(A)高(B)少(C)相等(D)視情況而定。

(A)254.下列何種油炸甜圈餅（道納司，doughnuts），可採用烤焙方法製作？(A)法式道納司(B)蛋糕油炸甜圈餅(C)酵母油炸甜圈餅(D)麻花道納司。

(D)255.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。

(A)256.下列何種原料之組合不適宜製作夏季透明性涼果類產品？(A)玉米澱粉、果汁(B)果膠、果汁(C)洋菜、果汁(D)吉利丁(gelatine)、果汁。

(C)257.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℃(B)細粒特砂、水、熬煮終點溫度100℃(C)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度115℃(D)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度135℃。

(A)258.下列哪一項非麵包滾圓的目的？(A)鬆弛麵筋使麵糰易於整型(B)使麵糰表面光滑不易粘手(C)使麵糰易於保住二氧化碳(D)使氣體均勻分布。

(D)259.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。

(A)260.調整甜麵包配方時，若增加蛋的使用量，得酌量減少原配方的？(A)水(B)糖(C)油(D)麵粉。

(A)261.法國麵包（硬式麵包）之烤焙溫度常以？(A)230℃(B)200℃(C)170℃(D)150℃。

(B)262.800公克的帶蓋土司在正常的狀態下，給予200℃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。

(D)263.下列哪一種麵包，烤焙時間最短？(A)800公克的帶蓋土司(B)450公克的圓頂葡萄乾土司(C)350公克的法國麵包(D)90公克包餡的甜麵包。

(C)264.下列哪一種麵包必需使用蒸氣烤爐？(A)甜麵包(B)丹麥麵包(C)硬式麵包(D)葡萄乾麵包。

(A)265.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。

(B)266.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。

(B)267.低成分重奶油蛋糕，採用何種攪拌方法為宜？(A)麵粉油脂拌合法(B)糖油拌合法(C)兩步拌合法(D)糖水拌合法。

(D)268.何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間？(A)糖油拌合法(B)麵粉油脂拌合法(C)糖水拌合法(D)直接法。

(C)269.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。

(D)270.下列何種蛋糕在烘焙時不可擦防粘油脂？(A)海綿蛋糕(B)重奶油蛋糕(C)輕奶油蛋糕(D)天使蛋糕。

(A)271.理想的海綿蛋糕麵糊比重為？(A)0.46(B)0.56(C)0.66(D)0.76　左右。

(C)272.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。

(D)273.菠蘿甜麵包整形後，通常置於室內（或烤箱邊），而不送入最後發酵箱其原因為？(A)不需最後發酵(B)需較高溼度發酵(C)需較高溫度發酵(D)避免高溼高溫的發酵使菠蘿皮融解而化開。

(A)274.50～100公克左右的甜麵包，其烤焙應？(A)上火為主，下火為輔(B)只用上火(C)下火為主，上火為輔(D)只用下火。

(B)275.以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較？(A)硬(B)粗糙(C)細膩(D)沒影響。

(B)276.戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？(A)組織較軟(B)拌入其他材料時易消泡(C)體積較大(D)不影響蛋糕品質。

(B)277.可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為？(A)選用麵筋較強的麵粉(B)烤焙時間避免過久(C)烤盤擦油(D)減少配方中的用油量。

(D)278.添加下列哪一項材料不會增加蛋糕的柔軟度？(A)糖(B)油(C)蛋黃(D)麵粉。

(A)279.一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？(A)以探針試探或以手輕拍(B)以顏色判斷即可(C)時間一到即可出爐(D)敲烤盤邊聽聲音判斷。

(C)280.切割蛋糕用的刀子，下列哪一種方式既可防止細菌汙染又可達到切面整齊的要求？(A)洗淨使用(B)以布擦拭後使用(C)浸在沸水中燙一次，切一次(D)在沸水中燙一次用布擦一下使用。

(D)281.煮製檸檬布丁餡時檸檬汁在？(A)與水一道加入(B)與玉米澱粉拌勻加入(C)糖水部分煮沸後加入(D)待餡煮好後加入拌勻。

(C)282.製作丹麥麵包整形宜在？(A)近烤爐邊(B)一般的工作間(C)在溫度較低的場所(D)與溫度無關，在哪裡整形皆可。

(C)283.麵粉的pH值變小時，小西餅的體積？(A)不變(B)變大(C)變小(D)變厚。

(A)284.餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？(A)小蘇打(B)水(C)氧化劑(D)油脂的用量。

(A)285.蘇打餅乾成品的pH值比一般奶油小西餅為？(A)高(B)相同(C)低(D)測不出來。

(D)286.下列哪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。

(A)287.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。

(C)288.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。

(D)289.下列哪一項因素不會影響麵包之基本發酵時間？(A)酵母量(B)鹽(C)麵糰溫度(D)容器。

(D)290.下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素？(A)產品種類(B)產品大小(C)烤爐種類(D)烤焙人員。

(A)291.製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？(A)糖油拌合法(B)麵粉油脂拌合法(C)直接拌合法(D)糖水拌合法。

(D)292.以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列哪一項操作較為正確？(A)自始至終一貫快速拌成(B)隨時提升攪拌缸以利拌勻(C)忽快忽慢促進麵筋形成(D)先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌。

(B)293.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。

(C)294.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。

(A)295.製作泡芙（奶油空心餅）時常添加之化學膨大劑為？(A)碳酸氫銨（阿摩尼亞）(B)小蘇打(C)發粉(D)酵母。

(C)296.鬆餅（起酥，puff pastry）烤焙時烤爐宜選用？(A)熱風爐(B)普通爐(C)蒸氣爐(D)隧道爐。

(B)297.派皮堅韌不酥的原因為？(A)派餡裝盤時太熱(B)麵糰拌合太久(C)烘烤時間不夠(D)油脂用量太多。

(A)298.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。

(A)299.以直接法製作鹹餅乾，麵糰發酵的溫度以下列何者為宜？(A)32℃(B)42℃(C)52℃(D)62℃。

(C)300.麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非？(A)平均溫度(B)促進發酵(C)抑制發酵(D)促進氣體保留。

(B)301.麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5℃，自來水溫為20℃，該日室溫為28℃，冰用量為？(A)40g(B)54g(C)80g(D)100g。

(B)302.製作蛋糕使用未經鹼處理過的可可粉時，應以部分小蘇打代替發粉，其用量為可可粉用量之？(A)2％(B)7％(C)10％(D)15％。

(A)303.一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為？(A)雞蛋(B)吉利丁(C)玉米粉(D)麵粉。

(B)304.烤焙不帶蓋土司若烤焙時間相同，烤爐溫度太高會造成？(A)體積大(B)表皮顏色深(C)烘焙損耗小(D)表皮顏色淺。

(C)305.烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成？(A)體積不變(B)底部顏色深(C)表皮顏色淺(D)組織細緻。

(C)306.煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？(A)爐火太大(B)爐火太小(C)粉與水拌不均勻(D)粉類太少。

(B)307.製作海綿類小西餅會影響體積的原因為？(A)低溫長時間烤焙(B)麵糊放置時間(C)高溫長時間烤焙(D)麵粉的選用。

(C)308.酵母道納司品嚐時有酸味原因之一為？(A)基本發酵不足(B)中間鬆弛不足(C)最後發酵太久(D)油溫太低。

(B)309.冰箱小西餅切割時易碎裂原因為？(A)冷藏時間不足，麵糰太軟(B)冷藏時間太久，麵糰太硬(C)配方內蛋量太多(D)攪拌時間過久。

(C)310.烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？(A)麵粉筋度太低(B)麵糊攪拌不足(C)烤焙不足(D)塔塔粉用量不足。

(B)311.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？(A)澱粉α化(B)澱粉β化(C)蛋糕熟成化(D)酵素自家分解作用。

(D)312.麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？(A)攪拌過度(B)攪拌不足(C)爐溫太高(D)發粉用量不足。

(C)313.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。

(A)314.蛋糕在烤焙中下陷的原因係？(A)配方總水量不足(B)爐溫太高(C)攪拌不足(D)蛋不新鮮。

(A)315.評定餐包的表皮性質是？(A)薄而軟(B)厚而硬(C)有斑紋(D)可吃就好。

(D)316.裹油麵包烤焙出爐，組織類似甜麵包而無層次，下列何者不是可能原因？(A)忘記裹入油(B)摺疊次數太多(C)操作室溫太高，裹入油已融化(D)忘記加鹽。

(C)317.烤焙麵包，爐溫太高，烤焙時間不足，會產生下列哪種情況？(A)好吃不黏牙(B)外表光滑漂亮(C)外表皺縮且黏牙(D)表皮很厚。

(D)318.下列哪一項和產品品質鑑定無關？(A)表皮顏色(B)體積(C)組織(D)價格。

(B)319.小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？(A)愈軟(B)愈硬(C)不影響(D)愈鬆。

(A)320.軟性小西餅(soft cookies)，在感官品評(sensory evaluation)上其組織、口感宜？(A)鬆軟(B)脆酥(C)硬脆(D)酥硬。

(B)321.評定白麵包的風味應具有？(A)奶油香味(B)自然發酵的麥香味(C)具有清淡的香草香味(D)含有淡淡焦糖味。

(D)322.白麵包內部評分占總分的？(A)40％(B)50％(C)60％(D)70％。

(A)323.蛋糕表面有白色斑點是因為？(A)糖的顆粒太粗(B)糖的顆粒太細(C)蛋的用量太多(D)發粉用量不足。

(A)324.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。

(C)325.蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？(A)較正常色深(B)表皮厚易脫落(C)較正常色淺(D)與正常相似。

(B)326.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。

(B)327.水果蛋糕水果下沉的原因？(A)發粉用量不足(B)麵粉筋度太低(C)麵粉筋度太高(D)總水量不足。

(B)328.蛋糕切開後底部有水線係因配方中？(A)水量少(B)水量多(C)發粉多(D)蛋量少。

(C)329.出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列何種原因？(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。

(A)330.蛋糕在烤焙過程中下陷是因為？(A)配方中總水量不足(B)總水量太多(C)麵粉筋度太高(D)烤爐溫度太高。

(A)331.評鑑法國麵包的品質應？(A)表皮脆而內部柔軟(B)表皮脆而內部硬(C)表皮及內部都要硬(D)表皮脆內部細膩如土司。

(D)332.土司麵包的表面顏色太淺可能是？(A)材料的糖量過多(B)烤爐溫度太高(C)烤焙時間太久(D)基本發酵過久。

(A)333.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。

(B)334.小西餅配方中，何種材料用量愈多，其組織愈硬脆？(A)油(B)糖(C)蛋(D)奶粉。

(C)335.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。

(B)336.麵包基本發酵過久其表皮的性質？(A)韌性大(B)易脆裂呈片狀(C)堅硬(D)薄而軟。

(A)337.烘焙產品底部有黑色斑點原因是？(A)烤盤不乾淨(B)配方內的糖太少(C)烤爐溫度不均勻(D)烤盤擦油太多。

(A)338.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。

(C)339.雙皮水果派切開時派餡部分應？(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。

(A)340.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。

(A)341.水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？(A)烘焙時爐溫太低(B)爐溫太高(C)麵糊攪拌不足(D)麵糊攪拌不勻。

(B)342.葡萄乾麵包切片時，葡萄乾易從麵包內掉落的原因是？(A)麵糰太乾(B)葡萄乾未做浸水處理(C)配方內葡萄乾用量太少(D)葡萄乾浸水太久。

(C)343.法國麵包的風味是由於？(A)配方內添加香料(B)添加適當的改良劑(C)自然發酵的效果(D)配方內不含糖的關係。

(B)344.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。

(A)345.丹麥麵包麵糰組織粗糙與下列哪一項有關？(A)發酵過度(B)裹入油太多(C)麵糰攪拌後未予鬆弛(D)配方中採用冰水。

(C)346.殺菌軟袋(retort pouch)最好的包裝材料是？(A)玻璃紙(B)聚丙烯(PP)(C)鋁箔積層(D)尼龍積層。

(A)347.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。

(D)348.一般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)有效日期(D)療效。

(D)349.要久存的食品要選用？(A)牛皮紙(B)聚乙烯(PE)(C)聚丙烯(PP)(D)鋁箔膠膜積層。

(D)350.蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？(A)防腐劑(B)抗氧化劑(C)乾燥劑(D)脫氧劑。

(D)351.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。

(A)352.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。

(D)353.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)。

(C)354.食品包裝對廠商與消費者何者有利？(A)廠商有利(B)消費者有利(C)廠商及消費者均受益(D)廠商及消費者均無利。

(D)355.餅乾最好的包裝材料是？(A)聚乙烯(PE)(B)臘紙(C)玻璃紙(D)鋁箔膠膜積層。

(C)356.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。

(C)357.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。

(C)358.最適合於保溫的包裝材料是？(A)紙製品(B)鋁箔(C)泡沫塑膠(D)玻璃製品。

(B)359.鋁箔膠膜積層是很好的包裝材料，因為其？(A)熱封性良好(B)透溼度低(C)美觀(D)便宜。

(C)360.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)。

(C)361.有關蛋糕之充氮包裝，以下敘述何者為非？(A)可防止油脂酸敗(B)可抑制黴菌生長(C)應使用中密度PE（聚乙烯）材質(D)可防止產品變色。

(D)362.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。

(A)363.避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用？(A)真空包裝(B)牛皮紙包裝(C)拉鏈袋包裝(D)玻璃容器。

(A)364.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)泡沫塑膠保溼效果差。

(B)365.下列包裝材料何者適合麵包高速包裝機使用？(A)聚乙烯(PE)(B)聚丙烯(PP)(C)聚酯(PET)(D)聚氯乙烯(PVC)。

(C)366.下列包裝材料何者耐溫範圍最大？(A)高密度聚乙烯(HDPE)(B)聚丙烯(PP)(C)聚酯(PET)(D)聚苯乙烯(PS)。

(B)367.下列包裝材料何者最適合包高油產品？(A)紙盒(B)鋁箔積層(C)聚氯乙烯(PVC)(D)聚酯(PET)。

(A)368.下列何者容易熱封？(A)聚乙烯(PE)(B)聚酯(PET)(C)鋁箔(D)臘紙。

(B)369.下列何者撕裂強度範圍最大？(A)紙(B)聚氯乙烯(PVC)(C)鋁箔(D)聚丙烯(PP)。

(D)370.食品包裝材料的必備特性，何者為非？(A)衛生性(B)作業性(C)便利性(D)高貴性。

(C)371.下列原料何者不宜保存在常溫乾燥區（20℃，65％RH）？(A)麵粉(B)砂糖(C)奶油(D)巧克力。

(D)372.提高食品保存性之原理何者為誤？(A)酸度提高(B)滲透壓增高(C)水分降低(D)酸度降低。

(C)373.食品貯存時溫度會影響品質所以？(A)應保存在50℃以上高溫(B)應保存在37℃之溫度(C)應低溫保存(D)不必考慮溫度變化。

(B)374.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。

(B)375.雞蛋布丁餡？(A)煮時應加多量防腐劑(B)煮好應冷藏貯存(C)煮好應保持在50℃以上(D)加工時用手抓。

(B)376.香蕉貯存最合適之溫度為？(A)-5℃～0℃(B)10℃～15℃(C)20℃～30℃(D)30℃以上。

(B)377.木瓜貯存最合適之溫度為？(A)-5℃～0℃(B)7℃～10℃(C)30℃～35℃(D)35℃。

(C)378.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。

(A)379.焦糖液保存溫度？(A)0～5℃(B)6～10℃(C)11～15℃(D)16～20℃ 為宜。

(B)380.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。

(B)381.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。

(B)382.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。

(D)383.肉類貯存最合適之相對溼度為？(A)50～60％(B)60～70％(C)70～80％(D)80～90％。

(D)384.出爐後的蛋糕須冷卻至？(A)60℃(B)50℃(C)40℃(D)30℃　以下才可包裝。

(B)385.貯存麵粉的最適溫度是？(A)10～16℃(B)18～24℃(C)26～30℃(D)32～34℃。

(A)386.香辛料之芳香成分，易於揮發及氧化變質，因此選購香辛料時最好不超過？(A)3個月(B)6個月(C)1年(D)2年 以上。

(B)387.鮮奶品易遭受細菌汙染，須經常置於？(A)0℃以下(B)1～5℃(C)15～20℃(D)25℃以上。

(A)388.食品之冷藏，必須保存在？(A)7℃以下(B)10℃以下(C)25℃以下(D)沒有規定。

(A)389.無論哪一種新鮮奶油，均須隨時存放於？(A)1～5℃(B)10～20℃(C)21～30℃(D)31～40℃　的冰箱。

(D)390.食品之熱藏，溫度至少應保持在？(A)40℃(B)45℃(C)50℃(D)65℃。

(A)391.麵粉應貯藏於？(A)陰涼乾燥(B)陰涼潮溼(C)高溫多溼(D)陽光直射　之處。

(C)392.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。

(A)393.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、潮溼(D)高溫、潮溼　的地方。

(A)394.發粉應貯放於？(A)陰涼乾燥(B)陰涼潮溼(C)高溫多溼(D)低溫潮溼　的地方。

(A)395.蛋糕容易發黴，常常由於？(A)出爐後長時間放置於高溫、高溼之環境中(B)烤焙時間長(C)蛋糕油脂含量太高(D)蛋糕糖分含量太高。

(A)396.下列奶製品最具貯藏性的是？(A)奶粉(B)鮮奶(C)奶水(D)冰淇淋。

(C)397.未開封的乾酵母（即發酵母）貯存於21℃(70℉)可以保存(A)3個月(B)6個月(C)2年(D)永久。

(A)398.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。

(C)399.麵粉貯藏之理想溼度為？(A)10～20％(B)30～40％(C)55～65％(D)90～100％。

(B)400.新鮮雞蛋買來後最好放置於？(A)室溫(B)冷藏冰箱(C)冷凍庫(D)不必注意。

**勞權教育20題**

(D)401.老闆說因業務緊縮，叫我明天不要來了，要我去寫離職申請書。如果我寫了，可能會喪失什麼權益？(A)主張沒有緊縮、要求繼續工作(B)請求資遣費和預告期或預告工資(C)要求開（非自願）離職證明書去領失業給付(D)以上皆是

(D)402.我上班的時候受傷，下列何者不是應該立即進行的事項?(A)就醫(B)讓主管和同事知道(C)必要時保留現場或拍照(D)拍傷口上臉書或IG

(D)403.我每週工作40小時，月薪30,000元，老闆說景氣不好，要放無薪假，下列何者不是老闆應遵守的(A)要徵得員工同意，若不同意就要原薪或資遣(B)月薪還是要在28,590以上(C)要講明實施期限、到期若要延期要重新徵得勞工同意(D)勞退提繳薪資級距可以調降到無薪假後的薪資

(D)404.我在便利商店打工，弄壞店裡的咖啡機，下列何者錯誤?(A)老闆可以問我看我是否同意照價賠償或賠一部份(B)老闆可以徵得我同意每月扣薪多少錢來賠(C)老闆可以將我犯的錯列入考績評分(D)老闆可以不經我同意直接扣我底薪和全勤獎金。

(D)405.下列何者老闆有可能可以要求我至少工作滿兩年，否則賠50萬元(A)在手搖杯店煮茶(B)在餐廳洗碗(C)在電子廠當作業員(D)公司出錢派我出國受訓半年後回來管理新設備。

(D)406.我每月底薪30,000元，某月曠職一日，老闆最多可以扣我底薪(A)3000元(B)2000元(C)1500元(D)1000元。(但是該請假就好好請假，請同學儘量不要曠職)

(D)407.雇主應徵寫週休二日，每日工作時間上午8點到下午5點，月薪30,000元，有全勤獎金，下列何者不是求職時必須問清楚的?(A)工作時間有沒有包含完整的休息時間(B)底薪和全勤各是多少錢(C)全勤獎金計算方式(D)有沒有生日禮金

(A)408.勞工到職第一天，下列雇主要求勞工做的事，何者合法？(A)提供投保勞工保險所需的個人資料(B)繳交保證金做為違約賠償準備金(C)簽下放棄資遣費、退休金的文件(D)未經勞工同意留置身分證來辦理到職手續。

(C)409.下列關於勞工「試用期」的規定，何者正確？(A)試用期間非正式勞工，所以不用投保勞工保險(B)試用期間可以無限期延長，直到公司滿意為止(C)公司可以事先和勞工約定合理的試用期間，在這段期間內根據勞工表現決定是否繼續僱用，不受勞基法關於解雇原因的規範(D)因為尚未通過試用，勞工這段期間不能加班，也沒有加班費。

(D)410.下列何者「不是」依法可以在工資當中預先扣除的項目？(A)勞工保險的勞工自行負擔費用(B)公司依法設立職工福利委員會之職工福利金(C)工會與公司約定代扣會費(D)每月應提繳之勞工退休金。

(C)411.下列關於雇主調動勞工職務的敘述，何者錯誤？(A)職務調動後，工資及其他勞動條件不能變差(B)雇主為培訓勞工技術，可以考量勞工體力和能力後，輪調合適職務(C)只要事先約定勞工有配合調動義務，即使跨縣市甚至跨國調動，雇主也不用提供勞工任何協助(D)雇主在調動勞工職務時，應同時考量勞工照顧家庭的需求。

(B)412.下列關於「責任制」的敘述，何者正確？(A)只要公司是責任制，就不用上下班打卡，也不用紀錄勞工出勤時數(B)只有符合中央主管機關核定公告的工作者，經勞資雙方書面約定並報請地方主管機關核備後，才能放寬勞基法的工作時間限制(C)適用責任制之後，就不用給付勞工加班費(D)公司實施責任制是勞工有責任感的表現。

(D)413.我對於公司制度有意見想要反映，下列何者「不是」勞動法令提供的反映管道？(A)號召同事成立工會，和公司進行協商(B)透過勞資會議反映訴求(C)向勞工局申請勞資爭議調解(D)貼文到爆料公社請網友評評理。

(B)414.下列關於「工會」的敘述，何者正確？(A)在公司成立工會，需要經過公司同意(B)罷工是工會行使爭議權的手段之一(C)工會是勞資溝通的橋樑，因此代表雇主行使管理權的主管也可以加入(D)只要有相同訴求的勞工五人以上，不用組成工會也能合法罷工。

(A)415.我加入的公司有工會，那些「不是」這個工會的主要任務？(A)發五一勞動節紀念(B)處理會員的申訴案件(C)匯集勞工意見，與公司提出團體協商(D)參與勞工運動，關心勞動政策及其他行業勞工的處境。

(D)416.根據《勞工保險條例》規定，受僱在幾人以上的事業單位，強制雇主必須為勞工投保勞工保險？(A) 20 人 (B) 15 人 (C) 10 人 (D) 5 人

(D)417.有關工時及加班的法律規定，何者正確?(A) 原則上勞工每天正常工作時間上限是8小時(B) 勞工每月的加班時數，原則上不可以超過46小時(C) 原則上，勞工連續工作4小時，要有30分鐘以上的休息時間(D) 以上皆對

(C)418.依據《工會法》規定，勞工均有組織及加入工會之權利，但組織工會仍有人數門檻；請問需要多少人數以上的勞工連署才能發起組織工會？(A)5人(B)10 人(C)30 人(D)50人。

(C)419.應徵注意事項的七不原則不包括下列下列何者?(A)不繳錢 (B)不辦卡(C)不自我介紹(D)不從事非法工作

(C)420.《勞動基準法》有關工資、基本工時的規定，何者正確?(A)工資是【勞工因工作而獲得之報酬，但不包括其他任何名義的經常性給予】(B)自114年1月1日起，基本工資時薪為180元(C)自114年1月1日起，基本工資月薪為28,590元(D)雇主可隨時【預先扣留】勞工工資作為違約金或賠償費用