

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)輓輪推壓小西餅(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 NaHCO_3 (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°C(B)160~170°C(C)170~180°C(D)200°C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°C(B)2~10°C(C)11~20°C(D)21~27°C。
- (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)糖。
- (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)糖含量。
- (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)鉍粉。

- (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黏度之儀器設備為(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？。



(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°C±5°C(B)80°C±5°C(C)60°C±5°C(D)30°C±5°C，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°C，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°C±5°C(B)20°C±5°C(C)35°C±5°C(D)45°C±5°C。

(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°C(B)150°C(C)200°C(D)250°C。

(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 °C。
- (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°C、90%(B)38°C、85%(C)35°C、75%(D)10°C、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°C、85%(B)20°C、85%(C)28°C、75~80%(D)38°C、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°C(B)180~190°C(C)210~220°C(D)230~240°C 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°C(B)6~10°C

(C)11~15°C(D)16~20°C。

- (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)只要有蒸氣產生就好(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°C以下(B)25~30°C(C)35~43°C(D)50°C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°C(B)23~26°C(C)28~30°C(D)31~33°C。
- (A)229. 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。
- (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°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。
- (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°C(B)200°C(C)170°C(D)150°C。
- (B)262.800 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。
- (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°C(B)15°C(C)22°C(D)30°C 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)只上火(C)下火為主，上火為輔(D)只下火。
- (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°C(B)42°C(C)52°C(D)62°C。
- (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°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。
- (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.出爐冷卻之瑪瑙餅乾，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)嗜食法(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)聚氯乙稀(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)聚氯乙稀(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)聚氯乙稀(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)聚氯乙稀(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°C(70°F)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