

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
114年度第2期在地點心與創意伴手禮班筆試試題卷

一、單選題：16題每題2分(共32分)

1. 燙麵糰的製作應(1)先加冷水立即再加沸水再攪拌(2)麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰(3)所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌(4)沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌
2. 芝麻喜餅餡中的肥肉粒，一般需先經過何種處理(1)糖漬(2)醬油漬(3)鹽漬(4)醋漬
3. 咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自(1)地名(2)配方名(3)創造者名(4)模型名
4. 製作義大利蛋白糖其糖液需加熱至【 】為宜
(1)125 130 (2)100 105 (3)115 120 (4)90 99
5. 饅頭放置一段時間後會變硬是因為(1)油脂老化(2)蛋白質老化(3)酵母失去活性(4)澱粉老化
6. 米苔目製作時，會先將一部分漿糰糊化，其主要目的為？(1)色澤較白(2)品質較佳(3)殺菌(4)降低pH值
7. 不同鹽量對麵包品質影響，下列何者正確？(1)鹽使用過量，麵包表皮顏色蒼白(2)無鹽麵包體積最大(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)無鹽麵包組織粗糙，結構鬆軟，切片時麵包屑較多
8. 年糕屬於何種米食製品？(1)米漿型(2)熟粉類(3)米粒類(4)一般漿糰
9. 以平底鐵鍋熟製鍋貼時，下列何者較不易沾黏而破皮(1)先加油擺好鍋貼再熱鍋(2)先倒粉漿水於熱鍋並擺放鍋貼後再加油(3)先熱鍋再加油後擺放鍋貼(4)於熱鍋擺好鍋貼再加油
10. 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為(1)10%(2)6%(3)3.50%(4)8.50%
11. 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)使麵筋的水合較慢(2)降低麵糰溫度(3)增加攪拌時間(4)增加麵糰溫度
12. 製作饅頭時添加鮮奶，主要的目的是(1)鮮奶可緩衝酸鹼值(2)鮮奶中的乳糖可促進酵母生長(3)鮮奶中的礦物質可促進麵筋軟化(4)鮮奶中的乳脂肪可促進麵糰軟化
13. 皮酥比2 1最適合製作那一種燒餅(1)香酥燒餅(2)芝麻燒餅(3)芝麻醬燒餅(4)空心燒餅
14. 白豆沙月餅經整形成扁圓形後，需在中心壓一凹痕，烤焙時則應(1)待壓凹處再漲平才能烤(2)壓凹面向上先烤(3)鬆弛後將凹痕整平再烤(4)壓凹面朝下先烤
15. 裹蒸粽之主原料米為？(1)長糯米(2)蓬萊米(3)圓糯米(4)在來米
16. 以豬為例，食用動物膠的主要萃取來源是(1)豬皮(2)豬肉(3)豬蹄(4)豬毛

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. 下列哪一種麵粉，適用製作發糕(1)蛋白質含量較低者(2)濕麵筋含量較低者(3)濕麵筋含量較高者(4)蛋白質含量較高者
2. 下列那些原料兼具調整餅乾麵糰酸鹼度(pH值)及膨脹性？(1)小蘇打(2)食鹽(3)鉍粉(4)酸性焦磷酸鈉
3. 巧克力調溫的目的，是使巧克力表面有光澤，易脫模，保存性好，防

止產生油脂霜斑 (FatBloom) 產生，將巧克力加熱至45 50℃，再冷卻到27 28℃，再把溫度提升到30℃左右，調溫過程要得到的晶核，下列那些錯誤？(1) γ 晶核(2) α 晶核(3) δ 晶核(4) β 晶核

4. 有關慕斯餡 (mousse) 的製作，下列那些正確？(1)片狀動物膠使用量須比粉狀動物膠多(2)需經冷凍處理(3)選用殺菌蛋品製作，衛生品質較有保障(4)一般以果膠為膠凍材料
5. 金露酥產品表面有見到餡的裂紋或爆餡之原因(1)內餡太硬(2)外皮太軟(3)烤焙時間過長(4)糕皮厚度不均
6. 下列那些可做為慕斯餡 (Mousse) 的膠凍材料？(1)動物膠 (gelatin) (2)玉米粉(3)洋菜 (agar-agar) (4)巧克力
7. 饅頭麵糰發酵時會產生(1)酒精(2)香味(3)熱(4)二氧化碳
8. 發酵麵食使用蒸箱較蒸籠具有何項優點(1)可大量連續生產(2)產品風味較佳(3)提高工作效率(4)可節省燃料
9. 下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質(1)麵條、貓耳朵(2)饅頭、水餃皮(3)馬拉糕、油條(4)千層糕、花捲
10. 菊花酥所需原材料保存時應注意(1)油脂-防濕、陰涼貯放(2)砂糖-防濕(3)豆餡-隔絕空氣(4)麵粉-防濕
11. 製作涼麵、油麵時無法增加麵條彈韌性的原料為(1)鹼水(2)白醋(3)油(4)玉米澱粉
12. 下列對麵條原料選用的敘述何者為正確(1)濕麵筋的主要成分為醇溶蛋白gliadin與麥穀蛋白glutenin(2)麵糰的延展性主要來自醇溶蛋白gliadin(3)麵粉蛋白質的質與量影響麵條的口感(4)麵粉蛋白質含量較高，濕麵筋含量不一定較高
13. 台式椰蓉月餅產品有明顯裙腳的原因(1)餅皮攪拌不足(2)烤焙溫度太低(3)內餡太軟(4)高溫短時間烘烤
14. 下列那些代糖的甜度比砂糖低？(1)海藻糖(2)阿斯巴甜(3)木糖醇(4)山梨醇
15. 下列那些為義大利點心？(1)義大利脆餅 (Biscotti) (2)油炸脆餅 (Frappe) (3)提拉米蘇 (Tiramisu) (4)年輪蛋糕 (Baum-Kuchen)
16. 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST (高溫短時) 殺菌、UHT (超高溫) 殺菌，下列那些正確？(1)UHT殺菌溫度120~150℃以上，時間1~3秒(2)一般殺菌溫度62 65℃，時間30分(3)HTST殺菌溫度72℃以上，時間15秒(4)UHT殺菌溫度120℃以上，時間15秒
17. 製作重奶油蛋糕配方中含有杏仁膏，為使其分散均勻，攪拌作業可先和下列那些原料拌合，再和其他原料拌合？(1)砂糖(2)低筋麵粉(3)雞蛋(4)奶油

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
114年度第2期在地點心與創意伴手禮班筆試試題卷**

姓名：			得分：		
答案欄					
一、單選題：16題每題2分(共32分)					
1. 2	2. 1	3. 4	4. 3	5. 4	
6. 2	7. 4	8. 4	9. 3	10. 3	
11. 2	12. 1	13. 1	14. 4	15. 3	
16. 1					
二、複選題：17題每題4分(共68分)					
1. 12	2. 134	3. 123	4. 23	5. 134	
6. 124	7. 1234	8. 134	9. 124	10. 24	
11. 234	12. 1234	13. 123	14. 134	15. 123	
16. 123	17. 34				