

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

115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. 下列何種麵粉含有纖維素最高？(1)全麥麵粉(2)低筋粉(3)粉心粉(4)高筋粉
2. 下列產品中何者通常是使用發酵麵皮(1)芝麻醬燒餅(2)香酥燒餅(3)蘿蔔絲酥餅(4)蟹殼黃
3. 製作涼麵、油麵時可增加麵條彈韌性的原料為(1)玉米澱粉(2)油(3)鹼水(4)白醋
4. 新鮮酵母容易死亡，必須貯藏在冰箱(3~7℃)中，通常保存期限不宜超過(1)3~4星期(2)6~9月(3)3~4月(4)1~2年
5. 奶油空心餅在175℃的爐溫下烘烤出爐後向四週擴張而不挺立其原因為(1)爐溫不夠(2)鹽的用量太多(3)蛋的用量太多(4)爐火太大
6. 糖度計是利用光線偏折的程度，與不同濃度的蔗糖水溶液的數值進行比較，推估出大概的含糖量，下列哪一種敘述錯誤？(1)簡單快速(2)有手持式及電子式糖度計(3)會受食物中的其他成分影響(4)越高越準確
7. 花蓮薯不良品中不包括(1)皮餡分離(2)表皮皺縮(3)表皮裂開(4)餡含白豆沙
8. 奶油空心餅在烤焙過程中產生小油泡是因為(1)麵糊調製時油水乳化情形不良(2)烤爐溫度太低(3)烤爐溫度太高(4)蛋用量太多
9. 沙拉油最適合使用於何種產品(1)油條與沙琪瑪的麵糰(2)馬拉糕或蒸蛋糕的麵糊(3)廣式與台式月餅的皮(4)燒餅與太陽餅的油酥
10. 冷水麵糰的延展性主要是來自(1)醇溶性蛋白(Gliadin)(2)麥穀蛋白(Glutenin)(3)酸溶蛋白(Mesonin)(4)球蛋白(Albumin)
11. 海綿蛋糕體積不足的因素很多，其中那一項錯誤？(1)應放發粉但未放發粉(2)膨大材料過多(3)蛋攪拌不足(4)攪拌不當
12. 下列何者屬於明酥型產品(1)水果餅(2)牛舌餅(3)奶油酥餅(4)芋頭酥
13. 製作口袋麵包(PitaBread)的膨脹特性是來自【 】所得(1)澱粉糊化效應(2)麵筋膨化效應(3)酵母發酵效應(4)油脂擴散效應
14. 適合製作糕餅的香蕉熟度(1)7分熟(2)3分熟(3)5分熟(4)10分熟
15. 一片整形好的鬆餅麵糰，在進爐烘烤後至少膨脹至原來體積的【 】倍大(1)4(2)3(3)2(4)1

16. 一般製作拉糖，其糖液需加熱至(1)120~125°C (2)126~135°C
(3)150~160°C (4)140~145°C

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. 何者是銀絲捲的品質標準(1)表面色澤均勻(2)組織細緻(3)有彈韌性的質地(4)有發酵酸味
2. 發酵麵食的基本發酵箱的條件為(1)溫度25-28°C (2)濕度75-80%(3)濕度80-85%(4)溫度35-38°C
3. 菊花酥所需原材料保存時應注意(1)砂糖-防濕(2)麵粉-防濕(3)油脂-防濕、陰涼貯放(4)豆餡-隔絕空氣
4. 有關動物膠(gelatin)，下列那些正確?(1)由動物的皮或骨提煉出來的膠質(2)主要的成份為蛋白質(3)凝固點在10°C以下(4)溶解溫度約100°C
5. 製作德式裸麥麵包時酸麵種TA180為標準值，下列那些正確?(1)超過則增進乳酸生成(2)降低則增進醋酸生成(3)降低則增進乳酸生成(4)超過則增進醋酸生成
6. 下列那一種麵食產品製作時，一般會使用二種以上膨大劑(1)糖麻花(2)叉燒包(3)巧果(4)油條
7. 製作花捲所使用的酵母，下列何者正確(1)烘焙酵母
*Saccharomyces cerevisiae*是屬於子囊菌類的一種單細胞菌(2)酵母菌因不含葉綠素，不能行光合作用營生，必須由環境提供醣類才能生存(3)酵母菌有氧代謝時：利用氧氣進行呼吸作用，將糖轉化成能量及CO₂(4)酵母菌無氧代謝時：不需氧氣，利用發酵作用將糖轉化為酒精及CO₂
8. 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確?(1)使麵糰溫度均勻(2)促進麵筋擴展(3)使麵糰發酵均勻(4)排出麵糰內因發酵產生的二氧化碳，減緩發酵速度
9. 下列何者不屬於發粉麵食(1)糖麻花(2)叉燒包(3)黑糖糕(4)金露酥
10. 以中式麵食考場設置之直立式攪拌機製作硬式饅頭麵糰，下列何種拌打速度不可使用(1)慢速(2)高速(3)中速(4)快速
11. 麵包攪拌功能中，下列那些正確?(1)使配方中所有的材料混合均勻分散於麵糰中(2)使麵糰減少吸水(3)加速麵粉吸水形成麵筋(4)使麵筋擴展
12. 下列何者是製作小籠包所用麵粉的成份(1)水(2)澱粉(3)脂質(4)蛋白質
13. 麵條、餃皮等麵食量產時，其攪拌的目的地是(1)利於後續壓麵機的操作(2)原料混合均勻(3)使麵筋充分擴展形成麵糰(4)使麵粉水合

14. 製作水餃皮的麵糰特性為(1)延展性差(2)彈韌性強(3)色澤較黃(4)筋性好
15. 台式椰蓉月餅產品有明顯裙腳的原因(1)烤焙溫度太低(2)高溫短時間烘烤(3)內餡太軟(4)餅皮攪拌不足
16. 有關巧克力，下列那些錯誤？(1)可可脂的融點約32~35℃(2)避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱(3)操作巧克力的室溫宜維持在28℃(4)融化巧克力的溫度不可超過50℃
17. 油皮蛋塔烤焙後表面呈現嚴重凸起或凹陷是(1)烤焙時間過長或餡料不足(2)烤焙溫度太高(3)烤焙時間不足(4)烤焙溫度太低

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

115年度第2期在地點心與創意伴手禮班筆試試題卷

准考證號碼：		姓名：		得分：	
一、單選題：16題每題2分(共32分)					
1.	2.	3.	4.	5.	
6.	7.	8.	9.	10.	
11.	12.	13.	14.	15.	
16.					
二、複選題：17題每題4分(共68分)					
1.	2.	3.	4.	5.	
6.	7.	8.	9.	10.	
11.	12.	13.	14.	15.	
16.	17.				

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

115年度第2期在地點心與創意伴手禮班筆試試題卷

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