

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

115年度第4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. 酸性磷酸鈣 $\text{Ca}(\text{HPO}_3) \cdot \text{H}_2\text{O}$ 是用作發粉的原料，由此原料所配製的發粉，其反應是屬於 ①快速反應 ②中速反應 ③慢速反應 ④與反應速度無關。
2. 製作油條的麵粉應選用 ①蛋白質含量較低者 ②澱粉含量較高者 ③維生素含量較高者 ④蛋白質含量較高者。
3. 不同鹽量對麵包品質影響，下列何者正確？ ①無鹽麵包體積最大 ②無鹽麵包組織粗糙，結構鬆軟，切片時麵包屑較多 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鹽使用過量，麵包表皮顏色蒼白。
4. 天然澱粉糊化(Gelatinization)的溫度範圍為何？ ①25~30℃ ②35~40℃ ③55~70℃ ④85~90℃。
5. 製作桃山皮使用之主要原料為 ①烏豆沙 ②紅豆沙 ③白豆沙 ④綠豆沙。
6. 所謂鳳片粉，其為 ①熟蓬來米穀粉 ②熟糯米粉 ③熟玉米粉 ④熟麵粉。
7. 所謂糕仔粉，其為 ①熟蓬來米穀粉 ②熟糯米粉 ③熟玉米粉 ④熟麵粉。
8. 法國麵包製作配方內不含糖份，但仍能完成發酵，它是由於 ①酵母的活性好 ②澱粉酵素作用轉變麵粉內澱粉為麥芽糖供給酵母養份 ③麵粉內蛋白質酵素軟化麵筋使酵母更具活力 ④在嫌氣狀態下，酵母分解蛋白質作為養份。
9. 製作饅頭時添加鮮奶，主要的目的是 ①鮮奶中的乳糖可促進酵母生長 ②鮮奶中的乳脂肪可促進麵糰軟化 ③鮮奶中的礦物質可促進麵筋軟化 ④鮮奶可緩衝酸鹼值。
10. 中種發酵法第一次中種麵糰攪拌後溫度應為 ①21~23℃ ②24~26℃ ③30~32℃ ④33~37℃。
11. (3) 糖漿煮至 121℃，其性狀是屬於 ①濃糖漿 ②軟球糖漿 ③硬球糖漿 ④脆糖。
12. 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味 ①食用油、蔥、鹽 ②醬油、蔥、鹽 ③沙拉油、麻油、豬油 ④食用油、醬油、鹽。

13. 製作麵條與饅頭之攪拌作用，何者為主要功能？①幫助麵條麵糰麵筋擴展 ②幫助麵條麵糰水分擴散 ③幫助饅頭麵糰麵筋鬆弛 ④幫助麵條麵糰中麵筋鬆弛。
14. 分割後之麵糰滾圓的目的為 ①使麵糰不會黏在一起 ②防止新生氣體之消失 ③造型 ④抑制發酵。
15. 烘焙製品之顏色與用糖種類有關，若於同一烤焙溫度操作下，加入何種糖類，其著色最差 ①葡萄糖 ②麥芽糖 ③乳糖 ④高果糖。
16. 製作發糕時，為獲得自然而足夠之裂口較理想的蒸炊方法為 ①以小火蒸炊 ②以大火蒸炊 ③以長時間蒸炊 ④蒸炊前以剪刀在表面製造裂口。

二、複選題：17題每題4分（共68分）

1. 製作西點蛋糕使用的動、植物性鮮奶油之特性，下列那些錯誤？①植物性鮮奶油有來自乳脂肪獨特口味 ②動物性鮮奶油打發終點的時間短 ③植物性鮮奶油作業安定性好 ④動物性鮮奶油作業安定性好。
2. 手工小西餅配方為低筋麵粉 100%、奶油 33%、糖粉 66%、雞蛋 20%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產品作業？①擠出成形法 ②推壓成形法 ③割切成形法 ④手搓成形法
3. 以天然酵母（nature yeast）培養的老麵，也稱為複合酵母，是將自然界的微生物培養成適合製作麵包的菌種，其中含有那些微生物？①野生酵母 ②商業酵母 ③醋酸菌 ④乳酸菌
4. 添加老麵製作的產品，其特色有那些？①延緩老化 ②體積較大 ③增加產品咬感 ④增加風味。
5. 有關鹿港牛舌餅的敘述，下列何者正確？①為油皮油酥包餡製作而成 ②為糕皮包餡製作而成 ③產品質地硬脆 ④產品質地鬆酥，有層次。
6. 生鮮麵條製作時，可使用下列何種原料 ①鹽 ②碳酸鈉 ③碳酸鉀 ④硼砂。
7. 下列那一種麵食產品製作時，一般不會使用蛋 ①馬拉糕 ②黑糖糕 ③蓮花酥 ④千層酥。
8. 燙麵水溫越高對麵糰性質的影響，下列何者正確 ①黏性大 ②筋性弱 ③黏性小 ④筋性強。
9. 何者是銀絲捲的品質標準 ①表面色澤均勻 ②組織細緻 ③有發酵酸味 ④有彈韌性的質地。
10. 含水量 40%的饅頭麵糰經過發酵過程，下列現象何者為是 ①pH值下降 ②溫度上升 ③體積增加 ④澱粉量減少。

11. 下列敘述何者為正確 ①麵條製作可使用冰水或冷水 ②蒸餃與餡餅製作可使用沸水 ③水餃製作使用冰水或冷水 ④饅頭製作使用沸水。
12. 下列那些中式麵食產品屬於燙麵食 ①菜肉餡餅 ②四喜燒賣 ③餛飩 ④蒸餃。
13. 下列蛋的敘述，那些正確？ ①蛋的熱變性為不可逆 ②蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高 ③蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響 ④安格列斯餡 (Anglaise sauce) 須煮至 85°C。
14. 有關液體糖的敘述，下列那些正確？ ①轉化糖漿的成份為 100 %葡萄糖 ②轉化糖漿的甜度比葡萄糖高 ③葡萄糖漿是澱粉糖的一種 ④蜂蜜的主要成份為轉化糖。
15. 有關麵粉的敘述，下列那些正確？ ①麵粉的灰份含量 (%) 是與麵粉的蛋白質含量 (%) 成正比 ②麵粉的蛋白質含量 (%) 與麵粉的水分含量 (%) 成正比 ③麵粉的蛋白質含量 (%) 與麵粉的總固形物含量 (%) 成正比 ④麵粉的總水量 (%) (麵粉水分含量 + 麵粉吸水量) 與麵粉的總固形物含量 (%) 成正比。
16. 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？ ①具有起泡及打發的特性 ②可增強麵糰的攪拌韌性 ③可降低麵糰的發酵彈性 ④可增加麵包的表皮顏色。
17. 老麵微生物中的野生酵母 (除商業酵母外之其它酵母) 及乳酸菌，下列那些正確？ ①野生酵母有 1500 -2800 萬 ②野生酵母 6- 20 億個 ③乳酸菌1500-2800 萬個 ④乳酸菌 6 -20 億個。

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練

115年度第4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4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. 2	4. 3	5. 3	
6. 2	7. 1	8. 2	9. 4	10. 2	
11. 3	12. 1	13. 2	14. 2	15. 3	
16. 2					
二、複選題：17題 每題4分(共68分)					
1. 14	2. 234	3. 134	4. 134	5. 14	
6. 123	7. 234	8. 12	9. 124	10. 1234	
11. 123	12. 124	13. 134	14. 234	15. 34	
16. 24	17. 14				