11505 職前訓練 巧克力與甜點輕食製作班 甄試試卷

請用藍色會是黑色原子筆作答　　姓名：

一、 是非題 (每題 2 分，共 20 分)

(　　) 1. 為防止細菌與黴菌的生長繁殖，氣體充填包裝會使用氮氣來達到抑菌效果。
(　　) 2. 食品之水活性高於 0.85 不易為細菌所破壞。
(　　) 3. 洋菜的凝固溫度比果凍粉低，所以產品要冷藏才會完全凍結。
(　　) 4. 玻璃紙是一種塑膠包裝材料。
(　　) 5. 塑膠材質本身具有毒性，但因價格便宜，所以仍被廣泛使用。
(　　) 6. 蛋白有打發膨脹效果，所以在烘焙材料屬性上是柔性材料。
(　　) 7. 固態油脂必須放冰箱冷藏或冷凍。
(　　) 8. 金黃色澤是麥芽糖與生俱來的天然顏色。
(　　) 9. 派皮過度收縮表示麵糰攪拌不足，沒有筋性和延展性。
(　　) 10. 葡萄乾使用前可浸泡於熱水中，加快其軟化速度。

二、 選擇題 (每題 2 分，共 80 分)

(　　) 1. 關於各國代表性點心之敘述，何者錯誤？甲、義大利：提拉米蘇；乙、德國：舒芙里；丙、英國：黑森林蛋糕；丁、日本：蜂蜜蛋糕(A)甲乙(B)乙丙(C)丙丁　(D)甲丁。
(　　) 2. 關於各國著名的點心，下列何者錯誤？　(A)馬芬蛋糕（Muffin）是英國人常吃的點心　(B)焙果（Bagel）是猶太民族著名的麵包　(C)布朗尼蛋糕（Brownies）是美國有名的巧克力點心　(D)蘋果酥捲（Apple Strudel）是墨西哥有名的捲餅。
(　　) 3. 奶油空心餅內部缺少空囊是因為：　(A)麵糊太乾　(B)使用化學膨大劑　(C)配方內油脂用量太少　(D)麵糊糊化程度良好。
(　　) 4. 烤焙奶油空心餅時，下列敘述何者不恰當？　(A)進烤箱前噴水可濕潤麵糊，幫助體積膨大　(B)使用低溫 160～170℃長時間烘烤　(C)中途不可隨意開啟烤箱　(D)外表要烤焙到金黃堅硬。
(　　) 5. 可能含有反式脂肪酸的油脂為：　(A)奶油　(B)豬油　(C)氫化植物油　(D)沙拉油。
(　　) 6. 海綿蛋糕基本配方的原料為：　(A)麵粉、糖、蛋、鹽　(B)麵粉、糖、牛奶、鹽　(C)麵粉、沙拉油、水　(D)麵粉、糖、酵粉。
(　　) 7. 麵糊類蛋糕在烤焙過程中下陷，可能的原因是：　(A)配方內糖和油的用量太少　(B)配方中水分太少　(C)麵粉筋度太強　(D)酵粉用量太多，或是糖油拌合時間太長，使麵糊中拌入太多空氣。
(　　) 8. 進行巧克力淋漿（Ganache），巧克力最佳溫度為：(A)18℃(B)37℃(C)60℃(D)80℃。
(　　) 9. 有「無水奶油」之稱的油脂是：(A)氫化白油　(B)酥油　(C)瑪琪琳　(D)起酥瑪琪琳。
(　　) 10. 製作奶油空心餅，通常使用哪一種油脂與水一同煮沸，使油脂在麵糊內容易乳化融合？　(A)奶油　(B)酥油　(C)沙拉油　(D)白油。
(　　) 11. 下列哪一種西點需趁熱食用？(A)奶油空心餅　(B)焦糖布丁　(C)舒芙里　(D)馬卡龍。
(　　) 12. 法國有一款點心，充滿栗子香氣，並以栗子泥做裝飾的是：　(A)馬德蕾妮　(B)奶油泡芙　(C)蒙布朗蛋糕　(D)舒芙里。
(　　) 13. 下列何者不會影響蛋糕體積膨大？　(A)油脂　(B)水蒸氣　(C)化學膨大劑　(D)酵母。
(　　) 14. 乳沫類小西餅中最重要的主材料是：　(A)麵粉　(B)蛋　(C)細砂糖　(D)油脂。
(　　) 15. 下列敘述，何者不恰當？　(A)麵粉 1 杯約 240g　(B)1 杯量杯的容積約 16T　(C)1 小匙（t）的鹽約等於 5g　(D)秤量材料時，還是使用磅秤較為精準。
(　　) 16. 製作戚風蛋糕，配方中含有塔塔粉的作用是：　(A)中和蛋白的鹼性，增強蛋白的韌性　(B)增加蛋白的鹼性，增強蛋白的韌性　(C)中和蛋白的鹼性，降低蛋白的韌性　(D)增加蛋白的鹼性，降低蛋白的韌性。

試題尚未結束，請翻面作答

( ) 17. 製作派皮時發生派皮過度收縮的情形，其原因可能是： (A)水分太少 (B)麵粉筋度太高 (C)烤焙時間不足 (D)油脂太多。

( ) 18. 攝氏 200 度，大約是華氏（℉）溫度多少？ (A)298℉ (B)342℉ (C)392℉ (D)408℉。

( ) 19. 蒸烤布丁倒扣後出現孔洞現象，其可能原因是： (A)糖沒有完全溶解 (B)雞蛋不新鮮 (C)烤焙不足 (D)烤焙底火太強。

( ) 20. 蛋白在 pH 值多少的時候起泡性最佳？ (A)pH 值 3.8 (B)pH 值 4.8 (C)pH 值 5.8 (D)pH 值 6.8。

( ) 21. 烤焙蛋糕時應注意： (A)烤箱要用力關緊 (B)隨時打開烤箱觀察其烤焙情況 (C)只要均勻上色，蛋糕即可出爐 (D)若表面顏色過深，可在產品上面蓋牛皮紙。

( ) 22. 下列何種包裝不能防止食物長黴菌？ (A)真空包裝 (B)使用脫氧劑 (C)充氮包裝 (D)含氧之調氣包裝。

( ) 23. 通常水分少的烘焙點心（例如：奶油空心餅）都會選用何種化學膨大劑？ (A)泡打粉 (B)阿摩尼亞 (C)小蘇打 (D)酵粉。

( ) 24. 為了使派皮有酥脆感，應選用： (A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)高筋麵粉 (D)全麥麵粉。

( ) 25. 「嘉納錫」（Ganache）是屬於： (A)奶油霜飾 (B)蛋白霜飾 (C)糖凍霜飾 (D)巧克力淋漿。

( ) 26. 根據食品衛生法規定，製作香腸、火腿時，每公斤可放多少公克以下的硝酸鹽？ (A)8 公克 (B)6 公克 (C)4 公克 (D)2 公克。

( ) 27. 根據我國國家標準，保久乳的生菌數標準是每公撮應在多少個以下？ (A)0 (B)1,000 (C)10,000 (D)20,000 個以下。

( ) 28. 有關於堅果類的敘述，何者不恰當？ (A)核桃是經常用於烘焙產品的堅果 (B)含有豐富營養素 (C)大部分是植物的果實或種子 (D)屬於水果類。

( ) 29. 製作奶油空心餅時，適合加入蛋液的燙麵溫度大約是： (A)30℃ (B)40℃ (C)60℃ (D)80℃。

( ) 30. 下列油脂中，何者的可塑性較差？ (A)白油 (B)豬油 (C)起酥油 (D)沙拉油。

( ) 31. ppm 所代表的是： (A)億萬分之一 (B)百萬分之一 (C)萬分之一 (D)千分之一。

( ) 32. 將鮮奶油在低溫狀態下攪拌，使其含微小氣泡，待充分起泡後稱之為： (A)Plastic Cream (B)Dried Cream (C)Whipping Cream (D)Clotted Cream。

( ) 33. 蛋糕捲表面裂開的可能原因是： (A)膨大劑用量過多 (B)濕性材料太多 (C)烤焙不足 (D)蛋攪拌過度。

( ) 34. 拌打蛋白時，溫度以： (A)17～22℃ (B)27～32℃ (C)37～42℃ (D)47～52℃ 所拌打出來的泡沫體積最大且穩定。

( ) 35. 藉由 pH 值的控制，有助於食品保存，例如將 pH 值控制在： (A)7.0 (B)6.4 (C)5.5 (D)4.6 以下，細菌不易繁殖。

( ) 36. 烘焙業使用最廣、最經濟的乳品是： (A)奶水 (B)鮮奶 (C)奶粉 (D)煉乳。

( ) 37. 鮮奶最好保存於攝氏幾度時，品質狀況最佳？ (A)－2～2℃ (B)2～5℃ (C)6～9℃ (D)10～13℃。

( ) 38. 製作麵糊類蛋糕時，不適合使用的油脂是： (A)無鹽奶油 (B)氫化白油 (C)酥油 (D)沙拉油。

( ) 39. 指形小西餅是屬於： (A)麵糊類小西餅 (B)乳沫類小西餅 (C)濕軟性小西餅 (D)脆硬性小西餅。

( ) 40. 下列何種添加物在包裝標示上，需標示出添加物品名及用途？ (A)香料 (B)乳化劑 (C)抗氧化劑 (D)膨脹劑。

試題結束，請雙面檢查是否均有填答

11505 職前訓練 巧克力與甜點輕食製作班 甄試試卷

一、 是非題 (每題 2 分，共 20 分)

1. (╳)【詳解】 為防止細菌與黴菌生長繁殖，氣體充填包裝會使用二氧化碳達到抑菌效果。
2. (╳)【詳解】 細菌在 Aw0.9、酵母菌在 Aw0.88、黴菌在 Aw0.8 以上之水活性中會生長。
3. (╳)【詳解】 洋菜在室溫就會凝固，果凍粉冷藏才會完全凍結。
4. (╳)【詳解】 玻璃紙是木材紙漿製造的再生纖維素。
5. (╳)【詳解】 正常使用下，塑膠毒性不至影響食品安全，而其毒性常是因為不當使用或來自添加劑及顏料。
6. (╳)【詳解】 蛋白屬於韌性材料。
7. (╳)【詳解】 固態油脂熔點高，在一般室溫下保存即可。
8. (╳)【詳解】 金黃色澤是因為添加蔗糖以增加其色香味。
9. (╳)【詳解】 派皮過度收縮表示麵糰鬆弛不足。
10. (╳)【詳解】 葡萄乾使用前應浸泡於冷水中，且時間不宜過長。

二、 選擇題 (每題 2 分，共 80 分)

1. (B)【詳解】 乙、舒芙里是法國點心；丙、黑森林蛋糕是德國點心。
2. (D)【詳解】 蘋果酥捲（Apple Strudel）是奧地利有名的細薄麵皮點心。
3. (A)【詳解】 奶油空心餅內部缺少空囊是因為麵糊太乾，影響成品體積過小未膨大，所以要注意蛋的溫度及使用量。
4. (B)【詳解】 採用高溫烤焙，膨脹定型後可關火改用燜烤方式使其脆硬不軟塌。
5. (C)【詳解】 經過氫化的人造油脂，呈現固態，含有反式脂肪酸，容易造成心血管疾病。
6. (A)
7. (D)【詳解】 酵粉用量太多，或是麵糊中拌入太多空氣，蛋糕體積在烤焙過程中會先膨起然後下陷。
8. (B)【詳解】 巧克力淋漿是將切碎的巧克力與加熱到 80℃的鮮奶油一起拌融合，溫度調整成 37℃左右最適合。
9. (B)【詳解】 根據天然奶油之特性，經冷凍捏合製作而成的奶油代用品，又稱代用奶油。含脂量 100%，不含水分及鹽分，所以又稱為無水奶油。
10. (C)
11. (C)【詳解】 舒芙里在烤焙過後像蛋糕般膨起，必須趁熱食用，才能擁有輕盈軟綿的絕佳口感。
12. (C)【詳解】 蒙布朗蛋糕是由柔軟的蛋糕底座、濃郁的鮮奶油，加上栗子泥層層相疊，做出布朗峰飄雪的樣子。
13. (D)【詳解】 蛋糕中不需添加酵母酸酵。
14. (B)
15. (A)【詳解】 1 杯的容積約 240c.c.，但麵粉比重輕，大約只有 120g。
16. (A)【詳解】 塔塔粉是一種酸性鹽，其作用是降低蛋白的鹼性、增強蛋白的韌性，還能使蛋糕顏色更潔白。

17. (B)
18. (C)【詳解】 $(\frac{9}{5} \times 200) + 32 = 392°F$。
19. (D)【詳解】 蒸烤布丁倒扣後出現孔洞現象，其可能原因是烤焙底火太強或加入烤盤的溫水太熱。
20. (B)【詳解】 蛋白在溫度 17～22℃、pH 值 4.8 的條件下，起泡性最佳。
21. (D)
22. (D)
23. (B)
24. (B)【詳解】 高筋麵粉筋性強，過於脆硬；低筋麵粉筋性弱，派皮容易碎裂（過於酥鬆），所以應選用中筋麵粉。
25. (D)【詳解】 「嘉納錫」是將切碎巧克力與加熱的鮮奶油混合成的巧克力淋漿。
26. (D)
27. (A)
28. (D)【詳解】 堅果屬於高熱量的油脂類。
29. (C)【詳解】 燙麵溫度太低，蛋液無法充分被吸收；若溫度太高，則會將蛋液燙熟而失去膨脹性。
30. (D)【詳解】 固體油脂可塑性佳，相對地液體油脂可塑性較差。
31. (B)
32. (C)
33. (D)【詳解】 造成蛋糕捲表面裂開的原因為麵糊太乾、烤焙底火太強、蛋攪拌過度。
34. (A)
35. (D)【詳解】 pH 值在 4.6 以下屬於酸性食品，可抑制細菌繁殖。
36. (C)
37. (B)【詳解】 鮮奶營養價值高，宜保存於低溫 2～5℃。
38. (D)【詳解】 製作麵糊類蛋糕應採用固體油脂。
39. (B)【詳解】 指形小西餅是以蛋為主材料，經過攪拌打入空氣的乳沫類小西餅。
40. (C)