

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署112年度第2期

自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科題目試卷

本試卷有三面/請將答案填入答案卷答案欄 否則不予計分

一、單選題：16題每題2分(共32分)

1. (4) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高(1)蓬萊米(2)在來米(3)長糯米(4)圓糯米
2. (2) 會引起小西餅組織過於鬆散，下列那一項不是其可能原因？(1)攪拌不正確(2)油量太少(3)化學膨大劑過多(4)油量過多
3. (2) 饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確(1)乾酵母 > 新鮮酵母(2)新鮮酵母 > 速溶酵母(3)速溶酵母 > 乾酵母(4)速溶酵母 > 新鮮酵母
4. (3) 最佳米穀粉之磨製方式是(1)乾磨(2)濕磨(3)水磨(4)碾磨
5. (4) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀(1)小麥澱粉(2)麵粉(3)玉米澱粉(4)糖粉
6. (1) 製作英式白土司配方中砂糖及油脂對麵粉比率為(1)2~4%(2) 15~20%(3)10~12%(4)6~8%
7. (1) 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項材料選用來代替蛋白？(1)鷹嘴豆汁液(2)全脂牛奶(3)乳清(4)乳化劑
8. (2) 一般奶油或瑪琪琳含水量約為？(1)6~10%(2)14~22%(3)24~30%(4)11~13%
9. (1) 製作芝麻球須選用下列何種原料米(1)圓糯米(2)長糯米(3)在來米(4)蓬萊米
10. (1) 一般攪拌好之麵糰pH值約為6.0，發酵後之麵糰pH值會？(1)下降 (2)先上升再下降 (3)不改變(4)上升
11. (4) 中種發酵法第一次中種麵糰攪拌後溫度應為(1) 30~32℃(2) 21~23℃(3)33~37℃(4)24~26℃
12. (3) 漿糰3公斤相當於(1)3台斤(2)4台斤(3)5台斤(4)6台斤
13. (2) 製作巧克力蛋糕使用天然可可粉時，可在配方中加入適量的(1)硫酸(MgSO₄)(2)碳酸氫鈉(NaHCO₃)(3)碳酸氫銨(NH₄HCO₃)(4) 氯化鈣(CaCl₂)
14. (4) 地瓜茶餅不良品中不包括(1)內餡外溢(2)緣紋路不清晰(3)表皮裂開(4)餅皮含米穀粉。
15. (1) 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為(1)25~30℃(2)35~40℃(3) 40~45℃(4)10~15℃
16. (3)桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關(1)油脂(2)酵母(3)泡打粉(4)明礬

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. (123) 製作水果奶油蛋糕，下列那些錯誤？(1)水果量越多，可增加發粉用量，使蛋糕更鬆軟(2)水果量多，宜採用糖油拌合法製作(3)相同裝盤量，水果量越多，體積越大(4)水果量多，宜選用高筋麵粉製作，以防水果下沉
2. (234) 發粉所產生的氣體不能低於重量12%，是由那些組成分混合攪拌而成的一種膨脹劑？(1)碳酸鈣(2)蘇打粉(3)酸性鹽(4) 玉米澱粉
3. (23) 下列何項因素造成酥皮蛋塔表面縮皺(1)低溫長時間烘焙 (2)高溫長時間烘焙(3)蛋塔內餡含蛋量太高(4)低溫短時間烘焙

4. (124) 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)使麵粉水合(3)使麵筋充分擴展形成麵糰(4)原料混合均勻
5. (1234) 下列何者因素會影響壽桃麵糰攪拌的品質(1)麵糰的溫度(2)麵糰中的含水量(3)麵糰攪拌的重量(4)攪拌機的速度
6. (124) 椰蓉酥產品露餡或爆餡原因(1)包餡前麵糰鬆弛不足(2)油皮配方水量不足(3)烤焙爐溫太高(4)皮操作不當
7. (1234) 為控制饅頭麵糰溫度，如需計算冰的使用量，應考慮何種因素(1)攪拌摩擦熱(2)麵粉溫度(3)水溫(4)操作環境室溫
8. (124) 為使油皮蛋塔層次分明，最重要的是(1)捲程式正確(2)油脂種類(3)使用筋性較低麵粉製作(4)油酥硬度一致
9. (124) 下列何種材料，對麵包產品具有增加表皮顏色之功用？ (1)蛋(2)糖(3)鹽(4)奶粉
10. (134) 改善或延緩包子、饅頭的老化現象，添加下列何種原料有幫助(1)糖(2)鹽 (3) 乳化劑(4)油脂
11. (234) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些組合不同一類 (1)銀絲捲、發糕、兩相好(2)千層酥、金露酥、椰蓉酥(3) 咖哩餃、水餃、蒸餃(4) 太陽餅、糖鼓燒餅、龍鳳喜餅
12. (123) 製作涼麵、油麵時無法增加麵條彈韌性的原料為(1)白醋(2)油(3)玉米澱粉(4)鹼水
13. (124) 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
14. (234) 蒸黑糖糕時下列何者可防止表面出現裂口(1)增加麵糊容器深度(2)減低蒸的火力(3)膨大劑量減少(4)提高蒸前麵糊溫度
15. (123) 製作涼麵、油麵時無法增加麵條彈韌性的原料為(1)白醋(2)玉米澱粉(3)油(4)鹼水
16. (234) 台式椰蓉月餅產品有明顯裙腳的原因(1)高溫短時間烘烤(2)烤焙溫度太低(3)餅皮攪拌不足(4)內餡太軟
17. (1234) 下列對麵條原料選用的敘述何者為正確(1)麵粉蛋白質的質與量影響麵條的口感(2) 麵糰的延展性主要來自醇溶蛋白gliadin(3) 麵粉蛋白質含量較高，濕麵筋含量不一定較高(4)濕麵筋的主要成分為醇溶蛋白gliadin與麥穀蛋白glutenin

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署112年度第2期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科答案卷

| | | |
|--------|-----|-----|
| 准考證號碼： | 姓名： | 得分： |
|--------|-----|-----|

一、單選題：16題每題2分(共32分)

| | | | | |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| 1. 4 | 2. 2 | 3. 2 | 4. 3 | 5. 4 |
| 6. 1 | 7. 1 | 8. 2 | 9. 1 | 10. 1 |
| 11. 4 | 12. 3 | 13. 2 | 14. 4 | 15. 1 |
| 16. 3 | | | | |

二、複選題：17題每題4分(共68分)

| | | | | |
|---------|----------|---------|---------|---------|
| 1. 123 | 2. 234 | 3. 23 | 4. 124 | 5. 1234 |
| 6. 124 | 7. 1234 | 8. 124 | 9. 124 | 10. 134 |
| 11. 234 | 12. 123 | 13. 124 | 14. 234 | 15. 123 |
| 16. 234 | 17. 1234 | | | |