

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署112年度第4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. (2)月餅的生產流程固定時何種因素不會影響產品的品質(1)月餅餡的軟硬度(2)月餅模的材質(3)月餅皮的軟硬度(4)月餅餡的甜度
2. (3)出爐後之瑪琍餅乾如表面發生裂痕可能是下列何種原因(1)冷卻溫度太高(2)餅乾內油的熔點太低(3)冷卻溫度太低(4)使用糖的顆粒太細
3. (2)蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似(1)餛飩(2)餡餅(3)魚翅餃(4)水餃
4. (3)下列何者非老婆餅烤焙時爆餡的原因(1)餡的黏性不足(2)包餡時未能密合(3)糕仔粉含量太高(4)烤焙溫度太高
5. (1)鳳梨酥皮餡最佳的品質標準應具備(1)皮餡比3：2(2)皮餡比1：1 (3)皮餡比3：1 (4)皮餡比2：3
6. (3)土司麵包使用麵粉筋度過強會產生何種影響(1)麵包內部顆粒粗大(2)風味較佳(3)麵包體積變小(4)表皮顏色太深
7. (1)油條在下油鍋之初期，若浮起太慢，將會使油條的表皮(1)較厚(2)較薄(3)較脆(4)較黑
8. (4)液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生(1)鬆性(2)脆性(3)酥性(4)柔軟性
9. (1)糕(漿)皮類麵食之油脂比率較高，則產品的品質會較(1)酥鬆(2)酥脆(3)柔軟(4)酥硬
10. (3)下列何種產品較不會受到糖漿的影響(1)糖麻花 (2)廣式月餅(3)兩相好(4)薩其馬
11. (1)下列何者為蔥油餅最正確之製作流程(1)燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→桿開→煎熟(2)燙麵糰製作→鬆弛→整型→桿開→煎熟 (3)燙麵糰製作→整型→鬆弛→桿開→鬆弛→煎熟(4)冷水麵糰製作→鬆弛→整型→桿開→煎熟
12. (1)下列何者為機製饅頭之正確製作流程(1)中種麵糰攪拌→發酵→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟(2)主麵糰攪拌→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟(3)主麵糰攪拌→發酵→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟(4)中種麵糰攪拌→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟
13. (4)蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥(1)3：1(2)4：1(3)2：1

14. (1)綠豆凸油皮砂糖用量一般為(1)1~5%(2)10~15%(3)20~52%(4)30~35%
15. (3)為使酥油皮產品的表皮層次分明而細緻，下列何者較具正面效益(1)油皮攪拌均勻即可立即包酥(2)油皮須攪拌至麵糰出油才能包酥(3)油皮須攪拌至光滑且經充分鬆弛後再包酥(4)油皮攪拌至筋性最強時立即包酥
16. (3)影響法國麵包品質最大的因素是(1)整形(2)水(3)發酵(4)攪拌

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. (234)何者是銀絲捲的品質標準(1)有發酵酸味(2)表面色澤均勻(3)有彈韌性的質地(4)組織細緻
2. (1234)製作花捲所使用的酵母，下列何者正確(1)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(2)烘焙酵母*Saccharomyces cerevisiae*是屬於子囊菌類的一種單細胞菌(3)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(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
3. (134)下列那些因素會造成麵包在烤焙時體積比預期小？(1)將高筋麵粉誤用為低筋麵粉(2)烤爐溫度較低，無法立即使酵母失活(3)麵糰攪拌不足，造成麵筋未擴展，保氣力不足(4)麵糰溫度過低，發酵不足
4. (14)下列那些正確？(1)不帶蓋圓頂土司烤焙後一側有整齊裂痕是正常現象(2)麵粉的破損澱粉含量增加，麵粉的吸水率隨之降低(3)麵包最後發酵不足，烤焙時可提高爐溫，加速麵包膨脹，避免產品體積過小(4)中種麵糰的基本發酵，其損耗的主要部份為水份及醣類
5. (234)奶油酥餅外皮之鬆酥與下列何者有關(1)油脂的打發性(2)油酥比例(3)油脂的種類(4)油脂的比例
6. (234)下列何者是造成油皮油酥破酥的原因？(1)桿捲太少(2)油皮油酥軟硬不一致(3)油皮太軟油酥太硬(4)鬆弛不夠
7. (134)蒸黑糖糕時下列何者可防止表面出現裂口(1)提高蒸前麵糊溫度(2)增加麵糊容器深度(3)減低蒸的火力(4)膨大劑量減少
8. (1234)饅頭麵糰發酵時會產生(1)二氧化碳(2)酒精(3)熱(4)香味
9. (23)饅頭麵糰攪拌過程，由於理化效應而產生下列何種變化(1)氫化作用(2)氧化作用(3)硫氫鍵轉換為雙硫鍵(4)氫鍵轉換為硫氫鍵
10. (23)燙麵水溫越高對麵糰性質的影響，下列何者正確(1)筋性強(2)筋性弱(3)黏性大(4)黏性小

11. (12)下述何者是饅頭麵糰壓延的功能(1)使麵糰光滑(2)將麵糰內空氣擠出(3)使麵糰體積增加(4)加速麵粉吸水
12. (234)下列處理方法，何者不適用於菜肉包內餡的蔬菜水分排出(1)添加適量鹽(2)添加澱粉(3)添加醋(4)添加油脂
13. (1234)酥油皮類麵食進行油皮包油酥，當壓延桿捲時容易爆酥，以下何者為其原因(1)包酥後鬆弛不足(2)包酥不完整(3)油酥太軟油皮太硬(4)油酥太硬油皮太軟
14. (14)下列何項因素造成酥皮蛋塔表面縮皺(1)高溫長時間烘焙(2)低溫長時間烘焙(3)低溫短時間烘焙(4)蛋塔內餡含蛋量太高
15. (1234)下列何者產品，須經二種不同加熱方式，才能完成產品作業？(1)沙巴琳 (Savarin)(2)貝果 (Bagel) (3)泡芙(4)可麗露
16. (12)有關巧克力，下列那些錯誤？(1)避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱(2)操作巧克力的室溫宜維持在28℃(3)融化巧克力的溫度不可超過50℃(4)可可脂的融點約32~35℃
17. (124)燙麵糰的製作流程中，何者有誤：(1)沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌(2)先加冷水立即再加沸水再攪拌(3)麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰(4)所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署112年度第4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：		
答案欄				
<u>甄試基本資料填寫</u>				
✓ 具有證照：_____技術士_____級 _____技術士_____級				
一、單選題：16題每題2分(共32分)				
1. 2	2. 3	3. 2	4. 3	5. 1
6. 3	7. 1	8. 4	9. 1	10. 3
11. 1	12. 1	13. 送分題	14. 1	15. 3
16. 3				
二、複選題：17題每題4分(共68分)				
1. 234	2. 1234	3. 134	4. 14	5. 234
6. 234	7. 134	8. 1234	9. 23	10. 23
11. 12	12. 234	13. 1234	14. 14	15. 1234
16. 12	17. 124			

※單選題第13題因答案選項未完整，此題一律予以送分。