

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
113年度第2期 在地點心與創意伴手禮班 筆試試題卷
本試卷有四面/請將答案填入答案卷答案欄 否則不予計分

作答時間：30分鐘

一、單選題：16題每題2分(共32分)

1. 下列何種麵食麵糰的加水量最高①生鮮麵條②饅頭③雞仔餅 ④蔥油餅。
2. 糖漿煮至121°C，其性狀是屬於 ①濃糖漿 ②軟球糖漿 ③硬球糖漿 ④脆糖。
3. 麵包添加物用的麥芽粉其主要功用為①增強麵粉筋性 ②增加液化酵素含量③增加糖化酵素含量 ④減少蛋白質強度。
4. 所謂糕仔粉，其為 ①熟蓬萊米穀粉 ②熟糯米粉 ③熟玉米粉 ④熟麵粉
5. 何種米原料製作之產品較易老化？①長糯米 ②圓糯米 ③蓬萊米 ④在來米。
6. 溶解乾酵母的水溫最好採用 ①20~24°C ②25~29°C ③30~35°C ④39~43°C。
7. 最佳米穀粉之磨製方式是？①乾磨②濕磨③水磨④碾磨。
8. 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。
9. 製作元宵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. 花蓮薯的敘述中，何者為非？①創始店「惠比須」是由日本人安富君在花蓮所開設②花蓮薯由安富君與當時店內的師父張房研發而成 ③在1979年北迴鐵路開通後花蓮薯迅速成為花蓮特產的代表 ④安富君開店之初，曾經將日本的蕃薯拿到台灣接枝種植，成為台農57號。
11. 饅頭製作時，何種原料可提供酵母菌生長 ①鹽②奶粉 ③蔗糖④油脂。
12. 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是 ①糖精 ②砂糖 ③葡萄糖 ④果糖
13. 饅頭壓延的最主要目的是 ①改善產品的內部組織與結構 ②增加產品的數量③可縮短一半的發酵時間 ④會使產品的吸水性增加。

14. 製作麵條時，下列敘述何者不正確 ①水量加多對麵筋之形成有影響 ②水量加多可能影響壓麵與切條 ③水量加多對麵條品質無幫助 ④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性。
15. 甜年糕黏性的主要來源是？①水分 ②油脂 ③澱粉 ④蛋白質。
16. 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為①10% ②8.5% ③6%④3.5%。

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. 製作中式麵食使用之糖，下列敘述何者為正確 ①發糕可用細砂糖 ②黑糖糕可用黑砂糖 ③廣式月餅餅皮使用轉化糖漿有助於保持產品柔軟度④壽桃麵糰之細砂糖，有助酵母菌發酵及增加口感。
2. 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。
3. 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。
4. 製作蛋塔內餡時用濾網過濾的目的是 ①使蛋液均質有光澤 ②使顏色好看 ③除去氣泡及打不散的蛋白④增加甜度。
5. 蒜蓉酥產品外形不完整，漏餡的原因是 ①擀捲時鬆弛時間不足 ②包餡前麵皮擀太薄③包餡時未完全密合 ④油皮酥水份不足。
6. 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。
7. 下列那些為製作翻糖(Fondant)的原料？①砂糖 ②水③玉米粉④果糖
8. 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。
9. 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玉米澱粉 ②酸性鹽 ③碳酸鈣 ④蘇打粉。
10. 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溶解溫度約100°C③主要的成份為蛋白質④凝固點在10°C以下。
11. 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。
12. 下列有關蛋的打發，那些正確？①蛋白粉的打發性不如殼蛋蛋白

- ②蛋白的黏度高者打發慢，但泡沫穩定性高 ③蛋白的打發為其所含的蛋白質受機械變性作用形成 ④蛋白糖(meringue)的體積和穩定度隨著糖比例增加而增加。
13. 下列膠凍材料的敘述，那些正確？①動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體 ②動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低 ③動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜低 ④高甲基果膠需有一定量的糖和酸才能形成膠體。
14. 下列液體蛋的敘述，那些正確？①殺菌蛋品是使用較不新鮮的蛋做為原料，所以呈水樣化 ②殺菌蛋品已經過殺菌，開封後仍可長時間使用 ③冷凍蛋品會添加砂糖或鹽，以防止膠化 ④冷凍蛋品應提前解凍後再使用。
15. 有關丹麥麵包裹人用油脂的性質，下列那些正確？①延展性要好 ②打發性要好 ③安定性要好 ④融點高約44°C。
16. 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。
17. 下列那些因素可造成烘焙產品在烤焙過程中發生膨脹作用？①麵糊攪拌時拌入空氣 ②麵糰中之水汽 ③麵糊添加多磷酸鈉 ④重奶油蛋糕添加塔塔粉。

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
 113年度第2期在地點心與創意伴手禮班
 筆試答案卷

姓名：			得分：	
答案欄				
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.			

答 案 卷

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署113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. 3	3. 2	4. 1	5. 4	
6. 4	7. 3	8. 2	9. 1	10. 4	
11. 3	12. 1	13. 1	14. 3	15. 3	
16. 4					
二、複選題：17題每題4分(共68分)					
1. 1234	2. 123	3. 14	4. 13	5. 1234	
6. 24	7. 12	8. 14	9. 124	10. 134	
11. 234	12. 123	13. 234	14. 34	15. 13	
16. 134	17. 12				

