

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
113年度第4期在地點心與創意伴手禮班筆試試題卷
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. (1)造成碗粿貯藏期間容易老化的最重要因素是？(1)澱粉(2)油脂(3)水分(4)蛋白質
2. (2)哪一種糖類對發酵沒有直接影響？(1)蔗糖(2)乳糖(3)葡萄糖(4)麥芽糖
3. (3)為了增進饅頭之貯存性，下列何項操作較正確(1)適量使用防腐劑(2)微溫時馬上包裝用常溫貯存(3)冷卻包裝後放入冷凍或冷藏庫貯存(4)包裝後高溫殺菌
4. (2)製作布里歐秀(Brioche)其製程需冷藏、冷凍下列那一項不是理由？(1)抑制發酵(2)以利烤焙(3)促進風味生成(4)以利整形
5. (2)酥(油)皮麵食，油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品(1)咖哩餃(2)綠豆凸(3)蛋黃酥(4)老婆餅
6. (1)下列何種乳酪具有拉絲的特性，常作為比薩餡料？(1)MozzarellaCheese(2)ParmensonCheese(3)CheddarCheese(4)CreamCheese
7. (3)饅頭製作時若麵糰溫度太高將會(1)易於獲得光滑細緻的產品(2)發酵愈快產品組織細緻(3)壓麵時麵糰已有發酵傾向而干擾壓麵操作，致使產品組織不理想(4)發酵愈慢產品組織粗糙
8. (2)利用直接法製作麵包，麵糰攪拌後的理想溫度為(1)36℃(2)26℃(3)20℃(4)33℃
9. (3)製作饅頭時添加鮮奶，主要的目的是(1)鮮奶中的乳脂肪可促進麵糰軟化(2)鮮奶中的乳糖可促進酵母生長(3)鮮奶可緩衝酸鹼值(4)鮮奶中的礦物質可促進麵筋軟化
10. (4)生鮮麵條置於冷藏庫最常見的缺點是(1)無變化(2)紅色或橘色斑點(3)蟲卵(4)褐變
11. (4)黑糖糕因含水量高，因此特別容易滋生(1)腸炎弧菌(2)酵母菌(3)肉毒桿菌(4)黴菌
12. (4)下列何者不是造成台式月餅印紋不清楚之原因(1)餅皮太軟(2)攪拌不足(3)烤溫不足(4)月餅模太大
13. (3)糕漿類點心酥鬆感的主要原因是(1)含有化學膨大劑(2)油皮油酥包捲的層次(3)高糖、高油脂的配方(4)蛋多、水多
14. (3)製作饅頭包子時於麵糰中添加何種原料可促進酵母之發酵(1)泡打粉(2)乳化劑(3)細砂糖(4)鹼水
15. (1)黑糯米的種皮、果皮、糊粉層，含有下列何種成分，使其成紫

黑色？(1)花青素(2)類黑精色素(3)類胡蘿蔔素(4)桃紅素

16. (1)下列何者屬於明酥型產品(1)芋頭酥(2)牛舌餅(3)奶油酥餅(4)水果餅

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. (13)下列那些產品，須完成打蛋白糖霜後再和其他原料拌合？(1)馬卡龍(Macaron)(2)指形小西餅(Fingers)(3)鏡面餅乾(Miroir)(4)義大利脆餅(Biscotti)
2. (12)油皮蛋塔烤焙後表面呈現嚴重凸起或凹陷是(1)烤焙溫度太高(2)烤焙時間過長或餡料不足(3)烤焙溫度太低(4)烤焙時間不足
3. (34)製作麵包有直接法和中種法，各有其優點和缺點，下列那些是中種法的優點？(1)減少麵糰發酵損耗(2)省人力及設備(3)有較佳的發酵容忍度(4)產品體積較大，內部結構與組織較細密柔軟
4. (34)有關鹿港牛舌餅的敘述，下列何者正確(1)產品質地硬脆(2)為糕皮包餡製作而成(3)產品質地鬆酥，有層次(4)為油皮油酥包餡製作而成
5. (134)製作法國麵包採用後鹽法攪拌麵糰其功能有那些？(1)加強麵筋網狀結構(2)降低麵筋韌性(3)促進麵筋伸展(4)提前水合作用
6. (1234)麵條用壓延(麵)機的主要目的是(1)使麵筋的形成更均勻(2)使麵帶進一步展延(3)切條方便(4)使水分分佈更均勻
7. (14)麵包製作時，食鹽在麵糰發酵之功能，下列那些正確？(1)阻礙麵糰氣體生成(2)增進麵糰膨脹性(3)促進酸化作用(4)抑制麵糰發
8. (134)下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質(1)饅頭、水餃皮(2)馬拉糕、油條(3)千層糕、花捲(4)麵條、貓耳朵
9. (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)水溫(2)操作環境室溫(3)攪拌摩擦熱(4)麵粉溫度
10. (124)下列何組產品使用冷水麵製作(1)餛飩、貓耳朵(2)刀削麵、水餃(3)貓耳朵、蒸餃(4)油麵、乾麵條
11. (1234)製作中式麵食使用之糖，下列敘述何者為正確(1)黑糖糕可用黑砂糖(2)壽桃麵糰之細砂糖，有助酵母菌發酵及增加口感(3)發糕可用細砂糖(4)廣式月餅餅皮使用轉化糖漿有助於保持產品柔軟度
12. (24)下列產品何者以外觀形狀命名？(1)核桃塔(2)牛舌餅(3)鳳梨酥(4)菠蘿麵包

13. (13)有關丹麥麵包裹入用油脂的性質，下列那些正確？(1)安定性要好(2)打發性要好(3)延展性要好(4)融點高約44℃
14. (23)製作麵包時，對於麵糰配方與攪拌的關係，下列那些正確？(1)增加鹽的添加量可縮短麵糰攪拌時間(2)韌性材料多，麵筋擴展時間縮短(3)柔性材料越多，捲起時間越長(4)柔性材料越多，麵糰攪拌時間越短
15. (134)添加老麵製作的產品，其特色有那些？(1)增加產品咬感(2)體積較大(3)延緩老化(4)增加風味
16. (234)製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確？(1)酸化可可粉(2)低脂可可粉(3)鹼化可可粉(4)高脂可可粉
17. (234)下列蛋的敘述，那些正確？(1)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(2)蛋的熱變性為不可逆(3)安格列斯餡(Anglaisesauce)須煮至85℃(4)蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署自辦職前訓練
113 年度第 4 期在地點心與創意伴手禮班筆試答案卷

准考證號碼：		姓名：		得分：	
一、單選題：16題每題2分(共32分)					
1. 1	2. 2	3. 3	4. 2	5. 2	
6. 1	7. 3	8. 2	9. 3	10. 4	
11. 4	12. 4	13. 3	14. 3	15. 1	
16. 1					
二、複選題：17題每題4分(共68分)					
1. 13	2. 12	3. 34	4. 34	5. 134	
6. 1234	7. 14	8. 134	9. 1234	10. 124	
11. 1234	12. 24	13. 13	14. 23	15. 134	
16. 234	17. 234				