

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

自辦職前訓練甄試參考題型

課程名稱：中西式伴手禮製作班		
題號	答案	題目
1	C	傳統發酵麵食是用何種膨大劑？ (A)發粉 (泡打粉) (B)新鮮酵母 (C)老麵種 (D)小蘇打粉。
2	C	冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較 (A)柔軟 (B)酥鬆 (C)乾硬 (D)酥脆。
3	B	巧果最佳的油炸溫度為 (A)100~120°C (B)150~170°C (C)220~240°C (D)250~270°C。
4	B	製作發糕的麵粉較千層糕的麵粉蛋白質含量要 (A)高 (B)低 (C)相同 (D)無法比較。
5	D	廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在 (A)15%以上 (B)13~15% (C)11~13% (D)7~11%。
6	B	延長水調(和)麵類麵食保存時間，最常用的方法為 (A)脫水 (B)冷凍 (C)添加防腐劑 (D)包裝後殺菌貯存。
7	D	麵糰基本發酵最不適宜的溫度是 (A)15~20°C (B)20~25°C (C)26~30°C (D)46~50°C。
8	D	製冰機設備的安全使用，下列敘述何者為非？ (A)發現運轉不正常，應先斷電之後報請維修 (B)定時更換濾水器 (C)隨時保持內外部的清潔 (D)擺設位置隨意處理。
9	D	月餅餡內包入之鹹蛋黃應如何處理 (A)烤至出油 (B)不處理直接用 (C)烤至破碎 (D)烤至表面凝結。
10	A	製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為 (A)碳酸鈉 (B)碳酸氫銨 (C)碳酸氫鈉 (D)溴酸鉀。