

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
日間職前訓練甄試參考題型

訓練班別：烘焙食品專業班	
1 (4)	歐美流行之比薩— 意大利發麵餅屬於(1) 麵包項 (2) 餅乾項(3) 中點項(4) 西點項。
2 (4)	下列何種為硬式麵包(1) 全麥麵包(2) 甜麵包(3) 可鬆麵包(4) 法國麵包。
3 (2)	蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為(1) 二大類(2) 三大類(3) 四大類(4) 五大類。
4 (2)	奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的(1) 半公斤(2) 1 公斤(3) 1.5 公斤(4)4.4 公斤。
5 (3)	蛋白的含水量為(1) 5 0 % (2) 7 5 % (3) 8 8 % (4) 9 5 % 。
6 (2)	新鮮酵母貯存的最佳溫度為(1) - 1 0 ~ 0 °C (2) 2 ~ 1 0 °C (3) 1 1 ~ 2 0 °C (4) 2 1 ~2 7 °C 。
7 (2)	製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為 6 2 %，如今已知使用 3 公斤麵粉，蛋量為 2 4 0 g，應添加多少水？ (1) 1 , 520g (2) 1 , 620g (3) 1 , 720g(4) 1 , 820g 。
8 (3)	下列何項不屬於衛生標準操作程序(S S O P) 之項目？ (1)用水(2)員工健康狀況之監控與衛生教育(3) 危害管制點分析(4) 蟲鼠害防治。
9 (4)	微波爐、烤箱兩用容器材料是(1) PP (2) NY (3) TPX (4) CPET 。
10 (1)	奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為(1) 麵糊太乾(2) 配方內油的用量太少(3) 使用化學膨脹劑(4) 麵糊糊化程度良好。