

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署  
104 年度自辦在職進修訓練第一期  
手工餅乾製作班(六)甄試筆試考卷

(104 年 1 月 17 日上午)

專業科目選擇題 50 題 (單選題) / 一題 2 分, 答錯不扣分。

題 號 試 題

- 1 下列何種產品適合製作蛋糕、西點、小西餅等製品?  
(1)軟質小麥 (2)冬麥 (3)琥珀色杜蘭小麥 (4)紅色杜蘭小麥。
- 4 2 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多,麵糰較乾硬,須擀平或用模型壓出的產品是?  
(1)軟性小西餅 (2)酥硬性小西餅 (3)鬆酥性小西餅 (4)脆硬性小西餅。
- 1 3 做蘇打餅乾應注意油脂的? (1)安定性好、不易酸敗 (2)打發性好 (3)乳化效果好 (4)可塑性好。
- 4 4 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者? (1)奶油香 (2)鬆脆之口感 (3)金黃色 (4)柔軟。
- 2 5 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加? (1)水 (2)油 (3)糖 (4)高筋麵粉。
- 4 6 下列何種不屬於小西餅之分類?  
(1)軟性小西餅 (2)脆硬性小西餅 (3)酥硬性小西餅 (4)水果小西餅。
- 2 7 冰箱小西餅切割時易碎原因為?  
(1)冷藏時間不足,麵糰太軟 (2)冷藏時間太久,麵糰太硬 (3)配方內蛋量太多 (4)攪拌時間過久。
- 2 8 奶油空心餅進爐後在爐內出油是因為?  
(1)配方中麵粉用量太多 (2)加蛋時麵糊太冷無法乳化均勻  
(3)加蛋時麵糊溫度太高 (4)配方中蛋的用量太多。
- 1 9 烤焙時若遇到產品不滿一盤時,可做以下之處理方式才不致於烤焙不均勻?  
(1)白紙打濕置於空盤處 (2)報紙打濕置於空盤處 (3)將多餘麵糊倒掉不用 (4)空盤處墊錫箔紙。
- 2 10 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於?  
(1)糖的顆粒太粗 (2)糖的顆粒太細 (3)麵糊攪拌不夠 (4)爐溫太低。
- 4 11 鬆餅的製作下列何者影響膨脹度最大? (1)糖 (2)蛋 (3)麵粉 (4)裹入用油脂。
- 3 12 製作鬆餅摺疊次數以下列何者為佳?  
(1)3折法x1次 (2)3折法x2次 (3)3折法x4次 (4)3折法x6次。
- 2 13 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰,在配方中可加入?  
(1)沙拉油 (2)玉米澱粉 (3)膨脹劑 (4)粗砂糖改善。
- 2 14 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅,在糖油部份打發過度,其產品組織較?  
(1)硬 (2)粗糙 (3)細膩 (4)沒影響。
- 1 15 蘇打餅乾成品的 PH 值比一般奶油小西餅為? (1)高 (2)相同 (3)低 (4)測不出來。
- 1 16 以直接法製作鹹餅乾,麵糰發酵的溫度以下列何者為宜? (1)32°C (2)42°C (3)52°C (4)62°C。
- 1 17 軟性小西餅(Soft Cookies),在官能品評上其組織、口感宜? (1)鬆軟 (2)脆酥 (3)硬脆 (4)酥硬。
- 1 18 奶油空心餅外殼太厚是因為?  
(1)蛋的用量太多 (2)蛋的用量不足 (3)麵糊溫度太高 (4)麵糊溫度太低。
- 1 19 烘焙產品底部有黑色斑點原因是?  
(1)烤盤不乾淨 (2)配方內的糖太少 (3)烤爐溫度不均勻 (4)烤盤擦油太多。
- 4 20 高級小西餅品嚐時宜具有? (1)奶油香 (2)酥鬆,脆之口感 (3)亮麗光彩之金黃色 (4)以上皆是。
- 4 21 包裝材料與被包裝產品須兩相適宜,不得發生?  
(1)溶解 (2)擴散 (3)腐蝕 (4)以上皆是之反應。
- 1 22 包裝容器為承受內外壓力須有? (1)充分之強度 (2)充分之美觀 (3)愈大愈好 (4)愈小愈好。
- 3 23 食品包裝對? (1)廠商有利 (2)消費者有利 (3)兩者均受益 (4)兩者均無利。
- 4 24 餅乾最好的包裝材料是? (1)聚乙烯(PE) (2)腊紙 (3)玻璃紙 (4)鋁箔積層。
- 4 25 下述包裝材料,何者之香氣保存性最佳?  
(1)高密度聚乙烯(HDPE) (2)聚丙烯 (3)玻璃紙 (4)鋁箔積層。
- 4 26 避免空氣對食品品質劣變之影響,可使用? (1)真空包裝 (2)脫氧劑 (3)充氮包裝 (4)以上皆是。
- 4 27 下列材料中,甜度最低的是? (1)果糖 (2)砂糖 (3)麥芽糖 (4)乳糖。
- 3 28 台灣目前使用的白油,每桶重量約為? (1)5公斤 (2)10公斤 (3)16公斤 (4)30公斤。
- 1 29 蛋黃中含量最多的成份? (1)水 (2)油脂 (3)蛋白質 (4)灰分。
- 2 30 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是? (1)油條 (2)奶油空心餅 (3)甜麵包 (4)小西餅。
- 4 31 下列烘焙用原料較不常使用的是? (1)新鮮奶油 (2)全脂奶粉 (3)脫脂奶粉 (4)煉乳。
- 3 32 下列那種油脂約含有 10%的氣體(氮氣)? (1)清香油 (2)瑪琪琳 (3)雪白乳化油 (4)奶油。
- 3 33 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性? (1)鹽 (2)水 (3)糖 (4)蛋
- 1 34 巧克力熔化溫度不要超過? (1)48°C (2)58°C (3)68°C (4)78°C。
- 1 35 下列那一糖,甜度最高? (1)果糖 (2)轉化糖漿 (3)砂糖 (4)葡萄糖。
- 1 36 製作大量手工丹麥小西餅,粉與糖油拌勻時應留意?  
(1)分次攪拌 (2)一次攪拌完成  
(3)糖油不需打發即可與粉拌勻 (4)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻方不致麵糰乾硬而不易成型。
- 2 37 為使水果餅乾風味香醇可口,配方中之水果蜜餞,使用前通常浸泡? (1)清水 (2)酒 (3)糖水 (4)食醋。
- 2 38 線切小西餅麵糰比擠出小西餅之麵糰? (1)稀軟 (2)乾硬 (3)相同 (4)不一定。
- 3 39 瑪琪琳餅乾,其麵糰應攪拌至?  
(1)捲起階段 (2)麵筋擴展階段 (3)麵筋完成階段 (4)麵筋斷裂階段。
- 1 40 奶油小西餅若以機器成型,每次擠出 7 個,每個麵糰重 10 公克,機器轉速 (r.p.m) 為 50 次/分,現有麵糰 35 公斤,需幾分鐘擠完? (1)10分鐘 (2)20分鐘 (3)40分鐘 (4)50分鐘。

- 4 41 一般烘焙製品最基本，用量最多的一種材料為？ (1)糖 (2)油脂 (3)水 (4)麵粉。
- 2 42 烘焙用具（塑膠製品除外）貯放前最好之處理方式？  
(1)用抹布擦淨 (2)洗淨烤乾 (3)洗淨用抹布擦乾 (4)洗後自然涼乾。
- 2 43 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時？  
(1)技術好 (2)烤盤油擦太多 (3)底火太弱 (4)上火太強。
- 1 44 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高？ (1)小蘇打 (2)水 (3)氧化劑 (4)油脂的用量。
- 4 45 影響烘焙食品烤焙之主要因素？ (1)溫度 (2)濕度 (3)時間 (4)以上皆是。
- 3 46 食品容器及器具應以？ (1)洗衣粉 (2)清潔劑 (3)食品用洗潔劑 (4)強酸洗滌。
- 4 47 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？ (1)溫度 (2)溼度 (3)酸度 (4)脆度。
- 3 48 下列何者非食品添加物？ (1)抗氧化劑 (2)漂白劑 (3)烤酥油 (4)甘油。
- 4 49 食品用具之煮沸殺菌法係以？  
(1)90°C加熱半分鐘 (2)90°C加熱1分鐘 (3)100°C加熱半分鐘 (4)100°C加熱1分鐘。
- 4 50 食品包裝袋上不須標示？ (1)添加物名稱 (2)製造日期 (3)原料名稱 (4)配方表。

交卷時請連同答案卷一起繳回