

## 106 年度自辦職前移地訓練

### 手感人氣烘焙飲料創業班 B 期甄試筆試考卷 D

選擇題(單選題)/智力測驗 25 題/專業科目 25 題/一題 2 分

#### 智力測驗(共 25 題)

1. 芬芬為了參加年底的全馬 42K 的馬拉松跑步運動，一星期練跑三次，一次 10 公里，請問一週共跑了幾公里？ (A) 70 公里 (B) 30 公里 (C) 420 公里 (D) 100 公里
2. 下列哪一種動物是地球上數量最多的動物？ (A) 人類 (B) 魚類 (C) 軟體動物類 (D) 昆蟲類。
3. 下列哪一個語詞意思與其他的不同？  
(A) 千篇一律 (B) 瞬息萬變 (C) 千變萬化 (D) 變化莫測
4. 下列哪件物體是不良導體？ (A) 無雜質的純水 (B) 鐵製湯匙 (C) 金屬迴紋針 (D) 鎢絲。
5. 正方形每邊的長度增加 1 公分，周長會增加幾公分？  
(A) 1 公分 (B) 2 公分 (C) 4 公分 (D) 16 公分
6. 武藏把兩個電池串聯後，他發現燈泡亮度會比兩個電池都並聯時的亮度還要？  
(A) 還要亮 (B) 還要暗一點 (C) 維持原來的亮度 (D) 會斷路，不亮。
7. 「劃破天際」的「劃」是什麼意思？  
(A) 繪製、描繪某物 (B) 一筆一畫勾勒 (C) 大面積潑灑 (D) 從物體表面拖拉而過。
8. 下列哪一組框框中的字音相同？ (A) 「悶悶」不樂／「悶」熱 (B) 重「擔」／「擔」心  
(C) 怒髮衝「冠」／皇「冠」 (D) 巷「弄」／逗「弄」。
9. 兩個全等的三角形，其對應邊會一樣長嗎？ (A) 不一樣 (B) 一樣 (C) 不一定 (D) 無法比較
10. 下列「    」中的字義，何者與其他三者不同？  
(A) 股價暴「跌」 (B) 「跌」倒 (C) 「跌」落 (D) 「跌」跤。
11. 計算整數加減混合計算時，應如何計算？  
(A) 由左而右 (B) 先加減後乘除 (C) 先減後加 (D) 由右而左

12. 這裡的水色山光□□□□，吸引大批遊客前來。」上述語句的空格，應選填哪個詞語最合適？  
(A) 不可勝數 (B) 度假勝地 (C) 美不勝收 (D) 名山勝境。
13. 大家對他提出的方案皆表示□，所以一致鼓掌通過。(A) 認識 (B) 認為 (C) 認輸 (D) 認同
14. 「驕」內意思，何者與其他不同：  
(A) 天之「驕」子 (B) 勝不「驕」敗不餒 (C) 「驕」兵必敗 (D) 恃寵而「驕」。
15. 「禪聲唧唧，山林彷彿穿上花衣裳，迎風搖逸的西鬪著。」以上句子中，有幾個錯字：  
(A) 一個 (B) 四個 (C) 三個 (D) 二個
16. 何者與瓶「塞」意思相近：  
(A) 國道「塞」車 (B) 出水口堵「塞」(C) 瓶口的木「塞」(D) 嘴裡「塞」滿食物。
17. 關於「遊子吟」，何者敘述正確：(A) 母親哺育年幼子女的心情 (B) 作者考試時，思念母親的心情 (C) 母愛像春天的花一樣燦爛 (D) 以母親為遊子縫製衣物為開頭
18. 北斗七星屬於下列哪一個星座？(A) 大熊座 (B) 小熊座 (C) 仙后座 (D) 獵戶座。
19. 為什麼在白天不容易看到星星？(A) 星星白天時距離地球較遠 (B) 太陽把星星遮住了  
(C) 太陽光比星星的光強 (D) 星星白天不發光。
20. 下列哪一項是利用移除可燃物的原理來滅火？(A) 用蓋子蓋熄酒精燈 (B) 噴灑大量的水來滅火 (C) 覆蓋大量的沙土滅火 (D) 開闢防火巷
21. 中正國小全校週會的出席率是 90.5%，如果全校有 600 人，那麼缺席的有幾人？  
(A) 543 人 (B) 57 人 (C) 5 人 (D) 505 人
22. 播放一首流行歌曲需要 2 分 25 秒，連續播放 4 次需要多久？  
(A) 4 分 50 秒 (B) 2 分 4 秒 (C) 9 分 40 秒 (D) 5 分 15 秒
23.  $1250 \times 4000 = ?$  答案中有幾個零？(A) 4 個 (B) 5 個 (C) 6 個 (D) 7 個。
24. 正方體的每邊長是 4 公分，它的表面積是多少平方公分？(本題送分)  
(A) 16 平方公分 (B) 64 平方公分 (C) 2 平方公分 (D) 6 平方公分

背面還有試題

25. 在光線太亮的地方觀星時，怎麼做會比較容易觀察到天上的星星？

- (A) 用強光手電筒照亮天空 (B) 在路燈下觀星 (C) 用黑紙捲成圓筒狀遮住眼睛周圍的亮光
- (D) 多拿幾支手電筒把周圍照亮

**專業科目(共 25 題)**

26. 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在(A) 11~13°C (B) 20~21°C (C) 40~42°C (D) 55~60°C 時，所需攪拌時間較短。

27. 利用直接法製作麵包，麵糰攪拌後的理想溫度為(A) 36°C (B) 33°C (C) 26°C (D) 20°C。

28. 製作奶油空心餅(俗稱泡芙)何者為正確(A)麵粉、油脂、水同時置鍋中煮沸(B)油脂煮沸即加入水、麵粉拌勻 (C)油脂與水煮沸並不斷地攪拌，加入麵粉後，繼續攪拌煮至麵粉完全膠化(D)水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。

29. 葡萄乾麵包若增加葡萄乾的用量則應增加(A)糖(B)酵母(C)油(D)蛋 的用量。

30. 烘焙麵包時使用那一種的能源品質最好 (A) 瓦斯 (B) 電 (C) 柴油 (D) 重油。

31. 硬式麵包配方內副原料糖的用量為麵粉的(A)0~2%(B)3~4%(C)5~6%(D)7~8%。

32. 鬆餅(如眼鏡酥)，其膨大的主要原因是 (A) 酵母產生的二氧化碳 (B) 發粉分解產生的二氧化碳 (C) 水經加熱形成水蒸氣 (D) 攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。

33. 一般烘焙製品最基本，用量最多的一種材料為 (A) 糖 (B) 油脂 (C) 水 (D) 麵粉。

34. 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的 (A) 70% (B) 80% (C) 90% (D) 100%。

35. 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是

- (A) 蛋白中攪拌入空氣 (B) 塔塔粉 (C) 蛋黃麵糊部份的攪拌 (D) 水。

36. 天使蛋糕配方中鹽和塔塔粉的總和為(A) 0.4%(B) 0.5%(C) 1%(D) 1.5%。

37. 土司麵包(白麵包)配方，鹽的用量約為麵粉的 (A) 0% (B) 2% (C) 4% (D) 6%。

38. 烘焙後的餅乾表面欲噴油時以何種油脂最適合

- (A)鮮奶油(B)豬油(C)大豆沙拉油(D)精製椰子油。

39. 以中種法製作蘇打餅乾時，中種麵糰醱酵時的相對濕度應維持在 (A) 58%±2% (B) 68%±2% (C) 78%±2% (D) 88%±2%。

40. 標準土司麵包配方內水的用量應為 (A) 45~50% (B) 51~55% (C) 60~64% (D) 66~70%。
41. 一般餐包的油脂用量為 (A) 4~6% (B) 8~14% (C) 15~20% (D) 25~30%。
42. 調製杯子蛋糕欲使中央隆起裂開，烤爐溫度應(A)較高 (B)較低 (C)與一般普通蛋糕同 (D)烤焙時間稍長。
43. 標準葡萄乾麵包應含葡萄乾量不少於麵粉的 (A) 20% (B) 30% (C) 40% (D) 50%。
44. 一般標準餐包配方內糖的含量應為 (A) 4~6% (B) 8~14% (C) 16~20% (D) 21~24%。
45. 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用 (A) 10~20% (B) 21~30% (C) 31~39% (D) 40~50%。
46. 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的 (A) 油脂 (B) 蛋 (C) 發粉 (D) 麵粉。
47. 為使麵糰在攪拌時，增加水合能力，使成份更平均分佈時，可添加 (A)香料(B)椰子油(C)膨鬆劑(D)乳化劑。
48. 麵粉含水量比標準減少 1%時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加 (A) 0 (B) 2 (C) 4 (D) 6 %。
49. 煮製奶油空心餅（泡夫）何者為正確 (A) 麵粉、油脂、水同時置於鍋中煮沸 (B) 油脂煮沸即加水麵粉拌勻 (C) 油脂與水煮沸並不斷地攪拌加入麵粉，繼續攪拌加熱至麵粉完全膠化 (D) 水、油脂煮沸即離火，加入麵粉拌勻。
50. 小西餅的烤焙原則： (A) 高溫短時間 (B) 高溫長時間 (C) 低溫短時間 (D) 低溫長時間。

交卷時請連同答案卷一起繳回

# 勞 動 部 勞 動 力 發 展 署

1 0 6 年 自 辦 職 前 訓 練

筆試答案卷 D

班別：手感人氣烘焙飲料創業班 B 期號碼：\_\_\_\_\_ 姓名：\_\_\_\_\_

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B	D	A	A	C	A	D	C	B	A
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
A	C	D	A	B	C	D	A	C	D
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
B	C	C	本題 送分	C	C	C	C	B	A
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
A	C	D	D	A	C	B	D	C	C
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
B	A	A	B	D	B	D	B	C	A

錄取名單將於甄試後 5 個工作天下午五時前公告於本分署網頁