

# 勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

## 自辦在職進修訓練甄試參考題型

訓練班別：手工餅乾製作班	
1 ( 4 )	食品之熱藏，溫度至少應保持在？ (1)4 0 °C (2)4 5 °C (3)5 0 °C (4)6 5 °C 。
2 ( 3 )	全胚芽如長時間的貯藏？ (1)蛋白質 (2)維生素 (3)游離脂肪酸 (4)礦物質 的含量會增加。
3 ( 4 )	製作法式西點時常使用的材料「T . P . T . 」是指？ (1)杏仁粉 2 : 糖粉 1 (2)核桃粉 2 : 糖粉 1 (3)玉米粉 1 : 糖粉 1 (4)杏仁粉 1 : 糖粉 1 。
4 ( 3 )	攝氏 3 5 °C 相當於華氏？ (1)8 5 °F (2)9 0 °F (3)9 5 °F (4)1 0 0 °F 。
5 ( 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。
6 ( 3 )	麵粉貯藏之理想濕度為？ (1)1 0 ~ 2 0 % (2)3 0 ~ 4 0 % (3)5 5 ~ 6 5 % (4)9 0 ~ 1 0 0 % 。
7 ( 2 )	下列何種油脂貯存於較高溫 ( 如 3 5 °C ) 易變質？ (1)氫化棕櫚油 (2)自製豬油 (3)氫化豬油 (4)椰子油。
8 ( 3 )	下列包裝材料何者耐溫範圍最大？ (1) 高密度聚乙烯( H D P E ) (2)聚丙烯( P P ) (3)聚酯( P E T ) (4)聚苯乙烯( P S ) 。
9 ( 4 )	下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？ (1)聚乙烯( P E ) (2)聚氯乙烯( P V C ) (3)聚丙烯( P P ) (4)聚苯乙烯( P S ) 。
10 ( 3 )	製作餅乾為減少麵糰筋性常使用的酵素為？ (1)液化酵素 (2)糖化酵素 (3)蛋白質酵素 (4)脂肪分解酵素。