

在職進修訓練 蛋糕裝飾班題型

- (D)1. 有一份做乳酪蛋糕(Cheese cake)的標準食譜，所需材料總花費為 800 元，可提供 40 人份，假使設定成本佔 25%，請問每份蛋糕的理想售價應多少？(A)20 元(B)40 元(C)60 元(D)80 元。
- (D)2. 下列何者不是西方廚房的衡量器具？(A)量杯(B)量匙(C)磅秤(D)烤箱。
- (C)3. 洗手槽附設肥皂和刷子的主要目的為何？(A)好看(B)配合衛生機關規定(C)徹底去除污物和看不見的細菌(D)為求方便問題。
- (B)4. 細菌性食物中毒發生的頻率以何季節居多？(A)春天(B)夏天(C)秋天 (D)冬天。
- (C)5. 餐飲業所發生的食物中毒事件，以何種原因居多？(A)類過敏食物中毒(B)化學物質中毒(C)細菌性中毒(D)天然毒素中毒。
- (A)6. 三槽式餐具洗滌槽，第二槽的水保持流動狀的目的為何？(A)使洗潔劑流出(B)好洗(C)洗滌者舒服(D)餐具不易打破。
- (A)7. 蛋糕在烤焙中下陷的原因係：(A) 配方總水量不足 (B) 爐溫太高(C)攪拌不足(D)蛋不新鮮。
- (D)8. 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%。
- (C)9. 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為：
(A)6：1 (B)4：1 (C)2：1 (D)1：1。
- (B)10. 理想的戚風蛋糕麵糊比重約在：(A)0.35 (B)0.45 (C)0.65 (D)0.85。