

西點製作班甄試題型

題號& 答案	試 題
1 D	歐美流行之比薩——意大利發麵餅屬於(A)麵包項 (B)餅乾項(C)中點項(D)西點項。
2 D	影響食品保存因素為(A)水份 (B)氧氣 (C)溫度 (D)以上皆是。
3 B	蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為(A)二大類(B)三大類(C)四大類(D)④ 五大類。
4 B	奶粉的重量 2.2 磅相當於公制單位的(A)半公斤(B)1 公斤(C)1.5 公斤(D)4.4 公斤。
5 C	蛋白的含水量為(A)5 0 % (B)7 5 % (C)8 8 % (D)9 5 % 。
6 C	攪打蛋白的程度，蛋白呈堅硬而潔白的固形狀態，用手指勾起蛋白有尖鋒而不垂彎，此操作方式稱之為(A)兩步拌合法 (B)濕性發泡 (C)乾性發泡(D)攪拌。
7 A	由海藻中提製，為膠凍原料、膠性強，在室溫下不溶解，一般用在蛋糕表面亮光裝飾(A)洋菜 (B)香精 (C)香料 (D)糖衣。
8 C	下列何項不屬於衛生標準操作程序(S S O P) 之項目？(A)用水(B)員工健康狀況之監控與衛生教育(C)危害管制點分析(D)蟲鼠害防治。
9 B	蛋糕表面有白斑點是(A)糖的顆粒太細 (B)糖的顆粒太粗 (C)油脂的熔點太低 (D)油脂的熔點太高。
10 A	奶油空心餅成品內部缺乏空囊是因為(A)麵糊太乾(B)配方內油的用量太少(C)使用化學膨脹劑(D)麵糊糊化程度良好。