麵包製作班甄試題型

題號&答案		試　　題
1	C	下列何種產品一定要使用高筋麵粉(A)海綿蛋糕(B)比薩餅(C)白土司麵包(D)天使蛋糕。
2	D	下列何種為硬式麵包(A) 全麥麵包(B) 甜麵包(C) 可鬆麵包(D) 法國麵包。
3	D	下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰(A)奶油小西餅(B)蛋黃酥(C)廣式月餅(D)美式甜麵包。
4	D	下列何種產品，不須經過烤烘過程(A)法國麵包(B)戚風蛋糕(C)奶油空心餅(D)開口笑。
5	D	下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹(A)鬆餅(B)酥鬆性小西餅(C)綠豆椪(D)丹麥式甜麵包。
6	B	新鮮酵母貯存的最佳溫度為(A) －１０～０℃ (B) ２～１０℃ (C) １１～２０℃ (D) ２１～２７℃ 。
7	B	製作甜麵包時，配方中蛋量和水量加起來為６２％，如今已知使用３公斤麵粉，蛋量為２４０ｇ，應添加多少水？ (A) １，520g (B) １，620g (C) １，720g(D) １，820g 。
8	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。
9	D	微波爐、烤箱兩用容器材料是(A) PP (B) NY (C) TPX (D) CPET。
10	A	烘焙後之產品，其中心溫度應降至(A) 30℃ (B) 40℃ (C) 50℃ (D) 60℃ 以下，才可以包裝。