

# 勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

## 107 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

### 西點製作班試卷編號-02

(107 年 1 月 6 日 上午)

專業科目選擇題 50 題（單選題，1 題 2 分，答錯不扣分）考試不得使用計算機。

| 題號  | 試題                                                                                       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------|
| 01. | 依下列配方製作每個麵糊550g，直徑8吋的空白天使蛋糕2個，損耗率為10%，計算可知其蛋白用了？(A) 752g (B) 702g (C) 602g (D)502g。      |
| 02. | 戚風蛋糕在攪拌蛋白與糖時，如果攪拌不足易造成產品？(A) 組織較軟 (B) 體積較大 (C) 不影響蛋糕品質 (D) 拌入其他材料時易消泡。                   |
| 03. | 使用化學膨脹劑的目的以下何者不是？(A)增加酸味 (B)增加產品的體積 (C)使產品內部有細小孔洞 (D)使產品鬆軟。                              |
| 04. | 下列哪些代糖的的甜度比砂糖高？(A)山梨醇 (B)阿斯巴甜 (C)木糖醇 (D)海藻糖。                                             |
| 05. | 水果派皮油脂用量應為？(A)25~35% (B)90~110% (C)40~80% (D)不受限制。                                       |
| 06. | 調製杯子蛋糕欲使中央隆起裂開，烤爐溫度應？(A)較低 (B)較高 (C)與一般普通蛋糕同 (D)拷焙時間稍長。                                  |
| 07. | 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有？(A) 流散 (B) 防腐 (C) 凝固 (D) 容易烤焙的功能。                            |
| 08. | 乳製品於烘焙產品中的功能何者為非？(A) 麵包配方中添加奶粉，可提高麵筋強度及麵糰吸水量 (B) 有助烘外表著色 (C) 可提升產品風味 (D) 可使產品氣孔分佈均勻。     |
| 09. | 下列糖類純度相同時，何者甜度最高？(A)蔗糖 (B)麥芽糖 (C)果糖 (D)葡萄糖。                                              |
| 10. | 烘焙計算常用稱量單位之換算下列何者錯誤？(A) 1克=1000毫克 (B) 1公斤=2.5磅 (C) 1台兩=37.50公克 (D) 1台斤=600公克。            |
| 11. | 乾酵母水分含量約為多少？(A) 9~15% (B) 8.3~10% (C) 7.5~8.2% (D) 6.5~7%。                               |
| 12. | 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性，配方內部麵粉最好用？(A) 小麥澱粉 (B) 太白粉 (C) 全脂奶粉 (D) 乳清粉。                         |
| 13. | 下列何種烘焙添加物pH值最高？(A) 塔塔粉 (B) 檸檬酸 (C) 酒石酸 (D) 蘇打粉。                                          |
| 14. | 下列何者蛋糕出爐後，必須翻轉冷卻？(A) 輕奶油蛋糕 (B) 戚風蛋糕 (C) 重奶油蛋糕 (D) 水果蛋糕 (麵糊類)。                            |
| 15. | 下列何種油脂含有約3%的鹽？(A) 瑪琪琳 (B) 豬油 (C) 酥油 (D) 雪白油。                                             |
| 16. | 下列何者不是使用冰水調製派皮的目的？(A) 避免油脂軟化 (B) 防止筋性形成 (C) 防止破皮 (D) 保持麵團硬度。                             |
| 17. | 將烘焙產品配方中的液體成分排除，其餘材料依配方用量全部拌於麵粉中，使用時，只要添加液體製作即可，此稱為？(A) 預拌麵粉 (B) 富化麵粉 (C) 營養麵粉 (D) 通用麵粉。 |
| 18. | 下列何種小麥適合製作海綿蛋糕？(A) 硬紅冬麥 (B) 軟質小麥 (C) 硬紅春麥 (D) 杜蘭小麥。                                      |
| 19. | .圓烤盤，其直徑為26公分，高6公分，其容積為？(A) 3000平方公分 (B) 3183.96立方公分 (C) 318立方公分 (D) 3183.96平方公分。        |
| 20. | 煮牛奶布丁餡產生結粒原因為？(A) 粉與水拌不均勻 (B) 爐火太小 (C) 爐火太大 (D) 粉類太少。                                    |
| 21. | 蛋糕配方中，如韌性原料太多，出爐後的蛋糕外表？(A)表皮厚易脫落 (B)較正常色深 (C)與正常相似 (D)較正常色淺。                             |
| 22. | 水果蛋糕水果下沉原因？(A) 麵粉筋度太低 (B) 總水量不足 (C) 麵粉筋度太高 (D) 發粉用量不足。                                   |

23. 切割蛋糕用的刀子，下列哪一中方式既可防止細菌汙染又可達到切面整齊的要求？(A) 以布擦拭後使用 (B) 在沸水中燙一次用布擦一下使用 (C) 洗淨使用 (D) 浸在沸水中燙一次，切一次。
24. 無水奶油是來自下列哪種原料？(A) 植物油 (B) 牛奶 (C) 豬肉 (D) 牛肉。
25. 烘焙用油脂的融點越高，其口溶性？(A) 無關 (B) 越好 (C) 差不多 (D) 越差。
26. 戚風蛋糕適當的麵糊比重為？(A) 0.45 (B) ) 0.55 (C) 0.82 (D) 0.38。
27. 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用？(A) 中筋麵粉 (B) 高筋麵粉 (C) 低筋麵粉 (D) 洗筋粉。
28. 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列哪一項無關？(A) 低溫長時間焙烤 (B) 配方內含糖量較多 (C) 爐溫太高 (D) 烤焙時間太短。
29. 蛋白發泡的四個階段：①乾性發泡期②起始擴展期③硬性發泡期④濕性發泡期，何階段失去彈性，呈綿絮狀？(A) ① (B) ② (C) ③ (D) ④。
30. 蛋在儲存過程中，會發生物理及化學變化，下列變化何者不正確？(A) 蛋殼由粗糙變光滑 (B) 蛋黃彎曲度變低 (C) 蛋黃水分向蛋白移動 (D) 蛋白pH值增加。
31. 糖漬蜜餞，加糖的主要原因，下列何者不是？(A) 滲透壓上升 (B) 增加甜味 (C) 水活性降低 (D) 抑制微生物生長。
32. 何者膠凍原料不宜製作酸性水果果凍？(A) 鹿角菜膠 (B) 果膠 (C) 洋菜 (D) 動物膠。
33. 乳化作用的型態中，下列何者屬於油中水滴型？(A) 牛乳 (B) 奶油 (C) 沙拉醬 (D) 冰淇淋。
34. 配方中使用塔塔粉，能產生明顯效果的產品是？(A) 奶油空心餅 (B) 廣式月餅 (C) 法國麵包 (D) 天使蛋糕。
35. 含糖比例最高的產品是？(A) 法國麵包 (B) 鬆餅 (C) 水果蛋糕 (D) 蘇打餅乾。
36. 下列何者不是以產品外觀命名？(A)磅蛋糕 (B)松露巧克力 (C)菠蘿麵包 (D)棋格蛋糕。
37. 全脂特級鮮奶，油脂含量最低為？(A) 10% (B) 8.5% (C) 6% (D) 3.5%。
38. 煮製轉化糖漿時，加入酸性原料作為？(A)乳化劑 (B)中和劑 (C)催化劑 (D)膨脹劑。
39. 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的？(A) 20~30% (B)45~100% (C) 120~140% (D) 不受限制。
40. 海綿蛋糕攪拌蛋、糖時，蛋的溫度在？(A)11~13℃ (B)20~21℃ (C)40~42℃ (D)55~60℃。
41. 食鹽用於烘焙產品中的功能，下列何者有誤？(A) 使麵筋柔軟 (B) 調整產品的風味 (C) 抑制微生物生長 (D 使麵包外表更潔白)。
42. 使用快發酵母粉製作麵包，下列何者正確？(A)先用4~5倍冰水溶解，再使用 (B)直接和麵粉拌勻再加入其他材料攪拌 (C)先使用4~5倍的熱水溶解，再使用 (D)和新鮮酵母一樣直接使用。
43. 糖的焦化溫度？(A) 143℃ (B)157℃ (C)160℃ (D)177℃。
44. 輕奶油蛋糕體積膨脹的主要來源，下列何者為非？(A)油脂 (B)膨脹劑 (C)砂糖 (D)水蒸氣。
45. 蛋糕攪拌的重點是打發拌入空氣，而拌入空氣便會改變麵糊的比重，下列何者為非？(A)麵糊類的比重在0.35~0.38之間 (B)海綿類的在0.4~0.45之間 (C)天使類在0.35~0.38之間 (D)麵糊類的比重在0.82~0.85之間。
46. 製作水果奶油蛋糕，下列何者正確？(A)水果量多，宜採用糖油拌合法製作 (B)相同裝盤輻，水果量越多，體積越大 (C)水果量多，宜選用高筋麵粉製作，以防止水果下沉 (D)水果量越多，可增加發粉用量，使蛋糕更鬆軟。
47. 下列何種蛋糕韌性較強，適合用於慕斯蛋糕架構？(A) 麵糊類蛋糕 (B) 戚風蛋糕 (C) 海綿蛋糕 (D) 奶油蛋糕。
48. 使用脫氧劑包裝主要是抑制？(A)酵母菌 (B)金黃色葡萄球菌 (C)肉毒桿菌 (D)黴菌。
49. 下列哪一項不是好的蛋糕條件？(A)式樣正確 (B)黏牙 (C)質地柔軟 (D)組織細緻、均勻。
50. 標準水果派皮性質應該？(A)具脆而硬的特質 (B)酥硬的特質 (C)酥軟的特質 (D)具酥鬆的片狀組織。

交卷時請連同答案卷一起繳回

| C | D | A | B | C | B | C | D | C | B  |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |

| C  | A  | D  | B  | A  | C  | A  | B  | B  | A  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 |

| D  | A  | D  | B  | D  | A  | B  | D  | A  | C  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 |

| B  | C  | B  | D  | C  | A  | D  | C  | B  | C  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 |

| A  | B  | D  | C  | A  | C  | C  | D  | B  | D  |
|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| 41 | 42 | 43 | 44 | 45 | 46 | 47 | 48 | 49 | 50 |