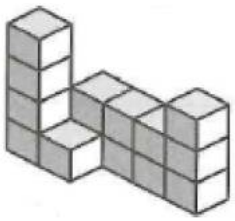
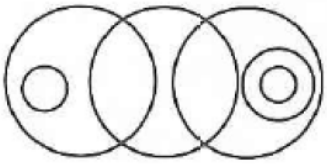
107 年度自辦職前訓練

烘焙食品專業班 A 期甄試筆試考卷

選擇題(單選題) /智力測驗 25 題、專業科目 25 題/一題 2 分

智力測驗(共 25 題)

題號　題目

1. 40、39、37、34、____。(A)31　(B)30　(C)29　(D)28
2. 若某一三角形之一角為 50 度，則其他二角和為？(A)40 度　(B)60 度　(C)120 度　(D)130 度
3. 
左圖中，共有多少個方塊 ?(A)15 塊　(B)14 塊　(C)13 塊　(D)12 塊
4. 
左圖中，共有幾個圓形? (A)5 個　(B)6 個　(C)7 個　(D)8 個
5. 「床前明月光，□是地上霜。□頭望明月，□頭思故□」這首詩□中的字，依序應填入何字?(A)疑舉低鄉　(B)移舉底相　(C)移與底鄉　(D)疑舉低響
6. 「門可羅□、臥□藏□、□入□口」。以上成語的空格內都是動物，請問一共有幾種 ?(A)二種　(B)三種 (C))四種 (D)五種
7. 設□為一整數，且 2<□<7，則 120 除以□的商，不可能是以下何者? (A)18　(B)24　(C)30　(D)40
8. 宗祺的手錶每天慢 2 分 15 秒，宗安的手錶每天快 1 分 12 秒，兩錶對準時刻後，經過 5 天，兩錶相差幾分幾秒?(A)17 分 15 秒　(B)15 分 15 秒　(C)12 分 27 秒　(D)11 分 54 秒
9. 下列語詞，何者用字正確?(A)前扑後繼　(B)理直氣狀　(C)按部就班　(D)莫明奇妙
10. 小明騎車一小時可騎 20 公里，問 5 公里要騎多少時間？(A)20 分　(B)15 分　(C)20 秒　(D)15 秒
11. 正三角形每一內角為(A)30 度 (B)45 度　(C)60 度　(D)75 度
12. 政府所施行的政策，都是市經由專家學者□□□□所決定的，我們應多加配合，以促進社會繁榮。(A)單刀直入　(B)目光短淺　(C)深思遠慮　(D)各自為政

13. 學生排成一列，某生從排頭數是第 25 個，從排尾數是第 12 個，請問學生共有幾個？(A)35 個　(B)36 個　(C)37 個　(D) 38 個
14. 3、9、____、18、21、23、24。(A)10　(B)12　(C)14　(D)16
15. (48、____)、(20、10)、(6、3)。(A)12　(B)24　(C)36　(D)48
16. 「屋漏偏逢連夜雨」意指：(A)人窮志不窮　(B)亡羊補牢　(C)預防勝於治療　(D)禍不單行
17. 已知茶杯每個價值 5 元，茶壺每個 15 元，若現在要以茶壺交換茶杯 60 個，則請問需要茶壺幾個？(A)25 個　(B)15 個　(C)10 個　(D)20 個
18. 梯形的下底為 5，上底 10，面積 60，高為多少？(A)6　(B)7　(C)8　(D)9
19. 一個天秤有 5 克砝碼一個、2 克砝碼兩個，每個砝碼均可任意放在天秤左右邊。請問下面哪一個重量不可能直接測出來？(A)1 克　(B)3 克　(C)6 克　(D)9 克
20. 小偉 5 分鐘可以做好一架紙飛機，他做了 1 時 25 分，共做好幾架？(A)15 架　(B)16 架　(C)17 架　(D)18 架
21. 愛咪今年和凱特年紀之和為 63 歲，且愛咪年紀為凱特的 0.75 倍，則請問兩人的年紀相差幾歲？(A)7 歲　(B)8 歲　(C)9 歲　(D)10 歲
22. 報紙：新聞=書本：_____ 。(A)技術　(B)漫畫　(C)作業　(D)知識
23. 二八年華之於____，好比____之於含飴弄孫。(A)豆蔻年華、耳順之年　(B)盤游終日、風燭殘年　(C)年登耄耋、經旬累月　(D)慘綠少年、百年樹人
24. 法國麵包原價 50 元，逢週年慶打八折，晚上九點後再便宜二成。請問週年慶晚上九點半，法國麵包實際售價多少元？(A)32 元　(B)36 元　(C)38 元　(D)40 元
25. 小正在計算 240x(3÷5)÷(6÷2)時，誤寫成 240÷3÷5x6÷2 來計算，則請問他算出的答案與正確答案誤差為多少？(A)0　(B)4　(C)28　(D)128

專業試題(共 25 題)

題號　題目

26. 麵包製作流程，下列何者正確？①延續醱酵②基本醱酵③最後醱酵④中間醱酵(A)②④①③　(B)②①④③　(C)①②④③　(D)②④①③
27. 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性？(A)鹽　(B)水　(C)糖　(D)蛋
28. 製作某土司，使用快速酵母 1.3%，今需改用新鮮酵母，用量應為(A)3%　(B)3.5%　(C)3.9%　(C)2.6%

接背面試題

29. 欲製作土司麵包，配方中總水量為 500g，將所有材料以直接法攪拌成糰，測麵糰溫度為 30℃，而我們希望攪拌後溫度為 28℃，已知當時室溫為 30℃，麵粉溫度為 22℃，水溫為 20℃，試問攪拌麵糰時，所需冰量為多少？(A)10g (B)20g (C)30g (D)40g
30. 下列何者炸圈餅，常使用來夾內餡？(A)蛋糕道納司 (B)酵母道納司 (C)麻花型道納司 (D)以上均可
31. 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用(A)玉米澱粉 (B)動物膠 (C)洋菜粉 (D)甘藷粉
32. 下列何種產品不具有層次？(A)貓耳朵 (B)咖哩餃 (C)香妃酥 (D)老婆餅
33. 下列何種材料不具有凝凍之特性？(A)奶水 (B)蛋 (C)動物膠 (D)玉米澱粉
34. 依食品衛生管理法規定，烘焙油脂中含合成抗氧化劑的總量不得超過 (A)50ppm (B)100ppm (C)150ppm (D)200ppm
35. 製作派皮所加入的水以何種溫度的水來製作較理想？(A)溫水 (B)冷水 (C)冰水 (D)沸水
36. 整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為(A)鍍鐵 (B)鍍銅 (C)鍍鋁 (D)鍍鉻
37. 一般澱粉膠的溫度範圍為何？(A)30～40℃ (B)40～50℃ (C)55～60℃ (D)70～80℃
38. 攪拌麵糊類蛋糕宜用(A)鋼絲拌打器 (B)槳狀拌打器 (C)鉤狀拌打器 (D)螺旋型拌打器
39. 雞蛋中蛋黃所占的重量為(A)11% (B)32% (C)57% (D)65%
40. 最早的烤爐雛形是(A)直接火上烤 (B)熱鍋烤 (C)熱石上烤 (D)泥製烤爐
41. 出爐後之蛋糕表面有白色斑點，此乃(A)糖之顆粒粗 (B)麵糊攪拌不勻 (C)發粉用量過多 (D)糖之顆粒太細
42. 抓取一把麵粉於手掌中，用力捏合，打開手掌，會散開不結塊的是(A)低筋麵粉 (B)中筋麵粉 (C)粉心粉 (D)高筋麵粉
43. 下列哪種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？(A)清香油 (B)瑪琪琳 (C)雪白乳化油 (D)奶油
44. 無水奶油是來自於下列哪種原料？(A)牛肉 (B)牛奶 (C)豬肉(D)植物油
45. 雞蛋中的(A)蛋黃 (B)蛋白 (C)卵磷脂 (D)繫帶 是造成蛋糕膨發的主要因素
46. 控制醱酵最有效的原料是(A)食鹽 (B)糖 (C)改良劑 (D)奶粉
47. 下列何者為麵包所用的酵母？(A)Saccharomyces Rouxy (B)Saccharomyces Carisiergensis (C)Saccharomyces Cervisiae (D)Saccharomyces Sake

48. 披薩所用的調味醬，最普遍廣泛使用的是(A)濃縮番茄醬　(B)番茄汁　(C)沙拉醬　(D)蘑菇醬

49. 重奶油蛋糕之油脂含量應為多少？(A)10％～20％　(B)30～40％　(C)40~100％　(D)100％以上

50. 薄皮披薩的厚度大約為(A)0.15～0.2cm　(B)0.25～0.4cm　(C)0.4～0.5cm　(D)0.5～0.6cm

交卷時請連同答案卷一起繳回

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

107年自辦職前訓練

筆試答案卷

班別：烘焙食品專業班A期　號碼：_____姓名：_____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
B	D	B	B	A	C	A	A	C	B
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
C	C	B	C	B	D	D	C	C	C
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
C	D	A	A	A	B	C	C	C	B
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
A	A	A	D	C	D	C	B	B	C
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
A	D	C	B	B	A	C	A	C	A

錄取名單將於甄試後5個工作天下午五時前公告於本分署網頁最新消息