

訓練班別：手感人氣烘焙飲料創業班	
1. (C)	製作水果蛋糕應選用 (A) 新鮮水果 (B) 罐頭水果 (C) 蜜餞水果 (D) 脫水水果。
2. (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。
3. (B)	下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉 (A) 魔鬼蛋糕 (B) 水果蛋糕 (C) 果醬捲 (D) 戚風蛋糕。
4. (D)	那一種蛋糕麵糊理想比重最輕 (A) 海綿類 (B) 戚風類 (C) 麵糊類 (D) 天使類。
5. (D)	下列何種蛋糕在製作時，不得沾上任何油脂 (A) 大理石蛋糕 (B) 蜂蜜蛋糕 (C) 魔鬼蛋糕 (D) 天使蛋糕。
6. (A)	蛋黃內所含的油脂具有 (A) 乳化作用 (B) 起泡作用 (C) 安定作用 (D) 膨大作用。
7. (A)	為使水果蛋糕風味香醇可口，配方中之水果蜜餞，使用前通常浸泡 (A) 酒 (B) 清水 (C) 糖水 (D) 食醋。
8. (C)	蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的 (A) 沙拉油 (B) 味素 (C) 檸檬汁 (D) 食鹽
9. (A)	巧克力熔化溫度不要超過 (A) 48°C (B) 58°C (C) 68°C (D) 78°C。
10. (C)	經攪拌後之蛋白糖以手指勾起成山峰狀，倒置而不彎曲，此階段稱為 (A) 起泡狀 (B) 濕性發泡 (C) 乾性發泡 (D) 棉花狀。