

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署
自辦在職進修訓練**烘焙餅乾製作班**甄試題型

題號	試題
01	製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較？(A)薄 (B)厚 (C)軟 (D)不受影響。
02	小西餅的烤焙原則為？(A)高溫短時間 (B)高溫長時間 (C)低溫短時間 (D)低溫長時間。
03	某生測定海綿蛋糕之水分含量，四次測定結果為 30.03 %、30.13 %、30.00 % 及 29.92 %，其平均偏差為多少 %？ (A) 0.05 (B) 0.06 (C) 0.07 (D) 0.08
04	印刷性最佳之包裝材料為？(A) 鋁箔 (B)聚氯乙烯(PVC) (C)保麗龍 (D)聚酯(PET)。
05	製作一餅乾所使用糖的重量為 1,850 公克，下列哪一項重量較為接近？ (A)4.5 台斤 (B)7.1 磅 (C)90.2 盎司 (D)2.1 公斤
06	蛋糕在烤焙中下陷的原因係？(A)配方總水量不足 (B)爐溫太高 (C)攪拌不足 (D)蛋液品質。
07	食品GMP工廠中所使用之清潔劑應清楚標示，且為避免污染產品，應貯存於 (A)清潔作業區 (B)準清潔作業區 (C)一般作業區 (D)非食品作業區。
08	測定食品中粗蛋白質時，分解樣品應使用(A)鹽酸 (B)硫酸 (C)硝酸 (D)磷酸。
09	造成小西餅裂痕特性的原料是？ (A)砂糖 (B)糖粉 (C)葡萄糖漿 (D)焦糖。
10	依照製作方法，乳沫類小西餅是以下列何者方式成型？(A)塊狀成型 (B)線切成型 (C)擠出成型 (D)推壓成型。

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