

111 年度自辦職前移地訓練

手感人氣烘焙飲料實務(西點蛋糕)(苗栗)01 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)

01. 下列哪一個是服務業主要的挑戰？(A)遭受天然災害 (B)面臨舊有技術突破瓶頸 (C)遭受國外農產品競爭 (D)面臨顧客多元化需求。
02. 在下列哪一個地方較可能擁有多元的服務項目？(A)荒涼的海邊 (B)住屋稀少的深山 (C)偏僻的鄉村 (D)人口密集的都市。
03. 下列哪一個「盛」字，讀音和其他三個不同？(A)「盛」裝打扮 (B)「盛」飯 (C)「盛」大 (D)旺「盛」。
04. 請選出正確的敘述：(A)「喜氣洋洋」和「怒氣沖沖」是相似詞 (B)「搨」的部首是「羽」部 (C)「光說不練」：紙上談兵 (D)「胼手胝足」：非常輕鬆。
05. 小華利用假期到基隆旅遊，旅程中常感受到從東北方吹來強勁的風，他可能是在哪一個季節到當地？(A)冬季 (B)秋季 (C)夏季 (D)春季。
06. 公斤和公克是屬於何種單位？(A)容量 (B)重量 (C)長度 (D)體積。
07. 下面哪一個數比 0.09 小 (A)0.01 (B)0.1 (C)0.99 (D)0.19。
08. 80 個 0.1 和 35 個 0.01 合起來是多少？(A)8.5 (B)8.35 (C)11.5 (D)8.3。
09. 下面哪一個「橫」字的讀音和其他三個不同？(A)「橫」越 (B)雜草「橫」生 (C)「橫」折鉤 (D)「橫」禍。
10. 「姐姐的心情□□開心，□□生氣，讓我覺得很難捉摸。」□中的語詞依序應填入 (A)不只/還有 (B)雖然/但是 (C)時而/時而 (D)不但/而且。
11. 若父親今年 62 歲，兒子 4 年前的年紀恰好是父親 2 年後年紀的 $\frac{1}{2}$ ，則請問父子二人的年紀差為多少？(A) 18 (B) 23 (C) 25 (D) 26 歲。
12. 有一糖果若干顆分給小朋友。若每人分 3 顆，則剩下 20 顆；若每人分 5 顆，則不足 20 顆。請問小朋友有多少人？(A) 16 (B) 18 (C) 20 (D) 22 人。

13. 一隻蝸牛爬牆壁，白天牠可以往上爬 2 公尺，但是到了夜晚牠就會下滑 0.5 公尺，若已知牆壁高 15 公分，則蝸牛在第幾天可以爬上牆壁頂端？(A) 8 (B) 9 (C) 10 (D) 11 天。
14. 今有一訃文云「顯妣張母李太夫人」，下列何選項正確？(A) 去世的是母親，母親姓李，夫家姓張 (B) 去世的是母親，母親姓張，夫家姓李 (C) 去世的是祖母，祖母姓李，夫家姓張 (D) 去世的是祖母，祖母姓張，夫家姓李。
15. 下列「白」字的字義，何者是真的顏色：(A)「白」丁俗客 (B)「白」首北面 (C)「白」憑無故 (D)「白」費心思
16. 「灼灼」：意指(A)光明的樣子 (B)黯淡 (C)熱熱的 (D)高明
17. 八角柱共有幾個面？(A) 4 個 (B) 6 個 (C) 8 個 (D) 10 個。
18. 經緯度的代表符號，下列何者正確？(A)東經 S (B)西經 W (C)南緯 N (D)北緯 Y。
19. 下列對於經緯度的敘述，何者錯誤？(A)透過經緯度可標示地球上任一個點的位置 (B) 0 度緯線就是赤道 (C) 0 度經線通過英國格林威治天文台 (D)經線為東西方向，緯線為南北方向。
20. 北回歸線經過台灣下列哪一個縣市？(A)台北市 (B)台南市 (C)台中市 (D)嘉義市。
21. 某工廠有車輛 18 輛，其中貨車為汽車的 2 倍，機車為貨車的 1.5 倍，問貨車有多少輛？
(A)9 輛 (B)6 輛 (C)3 輛 (D)12 輛
22. 西瓜每公斤賣 15 元，媽媽買了一個重 4.2 公斤，要付多少錢？(A)63 元 (B)63.2 元
(C)63.5 元 (D)63.7 元
23. 相同的物品，甲店是先打九折再打八折，乙店是先減價二成再打九折；問甲店的物價比乙店
(A)高得多 (B)稍高 (C)低 (D)相等
24. 貓空纜車全程大約 4 公里 30 公尺，也就是幾公尺？(A) 4300 公尺 (B) 4030 公尺
(C) 430 公尺 (D) 4.3 公尺
25. 1 斤等於(A)600 公克 (B)1000 公克 (C)500 公克 (D)1500 公克

專業科目(共 25 題)

26. 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。
27. 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。
28. 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。
29. 下列哪些代糖的甜度比砂糖高？(A)山梨醇 (B)阿斯巴甜 (C)木糖醇 (D)海藻糖。
30. 水果派皮油脂用量應為？(A)25~35% (B)90~110% (C)40~80% (D)不受限制。
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. 將酸的麵種加入新麵粉揉合，待醱酵後烘烤，此稱為？(A) 酵母醱酵法 (B) 老麵醱酵法 (C) 醱粉醱酵法 (D) 麵糰醱酵法。
37. 鋁箔使用餘熱封包裝時，鋁箔最好先經過下列哪一樣處理？(A)塗聚乙炔(PE) (B)塗腊 (C)塗聚苯乙烯(PS) (D)塗聚氯乙炔(PVC)。
38. 常製作成各式各樣可愛動物造型，以吸引小朋友注意力的是？ (A)木材麵包 (B)牛奶雞蛋麵包 (C)甜麵包(D)法國麵包。
39. 工業級之化學物質 (A)如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中？ (A) 沒有明文規定 (B) 視其安全性判定可否添加於食品 (C) 如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中 (D) 不得作為食品添加物用。

40. 下列何者為抗氧化劑？ (A)丙酸鈉 (B)丙酸鈣 (C)維生素 E (D)鹽。
41. 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 (A)單糖 (B)蔗糖 (C)單糖加雙糖 (D)單糖加蔗糖之總和。
42. 食品每 100 公克之固體(半固體)或每 100 毫升之液體所含反式脂肪量不超過多少得以零標示 (A)0.3 公克 (B)0.5 公克 (C)1 公克 (D)1.5 公克。
43. 下列何種麵食，較耐貯存或保存期限較長 (A)酥皮麵食 (B)發粉麵食 (C)燙麵麵食 (D)燒餅麵食。
44. 我國衛生機構核准使用的紅色色素為 (A)紅色二十號 (B)紅色三號 (C)紅色四十號 (D)紅色四號。
45. 從事生產麵食烘焙的工廠，至少有 (A)一人 (B)二人 (C)三人 (D)四人，擁有烘焙食品類技術士證照，才可申請烘焙食品的 GMP 認證。
46. 蛋糕表面有白斑點是 (A)糖的顆粒太細 (B)糖的顆粒太粗 (C)油脂的熔點太低 (D)油脂的熔點太高。
47. HLB 值愈大，表示該乳化劑之： (A)親水性愈強 (B)親油性愈強 (C)親水性愈弱 (D)親油性愈弱。
48. 下列何者與麵糊類蛋糕體積膨大無關？ (A)攪拌 (B)固體油脂 (C)發酵 (D)烘焙加熱。
49. 攝氏 220 度，大約是華氏 (°F) 溫度多少？ (A)252°F (B)374°F (C)392°F (D)428°F。
50. 派皮堅韌而不酥，其原因為：(A)派餡裝盤時太熱 (B)烤焙時間不夠 (C)麵糰拌合太久 (D)油脂用量太多。

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

1 1 1 年 自 辦 職 前 訓 練

筆試答案卷

班別：手感人氣烘焙飲料實務(西點蛋糕)(苗栗)號碼：_____姓名：_____

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

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

