

112 年度自辦職前訓練

烘焙西點培訓（桃園）第 1 期 甄試筆試考卷 2

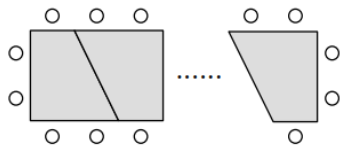
選擇題(單選題)/智力測驗 25 題、專業科目 25 題/一題 2 分

智力測驗(共 25 題)

題號 題目

1. 「你們雙方要□□自己的心態，各讓一步，這樣事情才有□□的希望。」空格中依序應填入哪些詞語？
(A)調整，調停 (B)調整，調節 (C)調節，調停 (D)調停，調整。
2. 「招待人員一直□□顧客，希望能將產品推銷出去。」空格中應填入下列何者？
(A)反駁 (B)激辯 (C)遊說 (D)宣布。
3. 「在庭院裡聽長輩擺龍門陣」句中的「擺龍門陣」是指什麼意思？(A)一群人發出吼叫聲 (B)一群人在一起打拳 (C)一群人在一起閒聊 (D)一群人在一起吃龍蝦大餐。
4. 一氧化碳中毒通常是密閉空間，哪個季節較容易發生。
(A)春季 (B)夏季 (C)秋季 (D)冬季。
5. 溫度計可以藉由酒精柱的高度顯示溫度變化，主要是因為哪個部分熱脹冷縮引起的？
(A)玻璃柱(B)玻璃球部分 (C)酒精 (D)不是熱脹冷縮引起的
6. 媽媽想在周長 60 公分的圓形蛋糕邊上，每隔 5 公分插上一支蠟燭，需要準備幾支蠟燭？
(A)11 支 (B)12 支 (C)13 支 (D)14 支
7. 「 $3.672 \div 0.18 = \square \div 18$ 」， $\square$ 裡的數是多少？
(A) 3.672 (B) 36.72 (C) 367.2 (D) 3672
8. $11 \times \square = 2563$ ， $\square$ 裡的數是多少？
(A) 233 (B) 244 (C) 222 (D) 211
9. 4.75 公斤的海水含鹽 146.3 公克，1 公斤的海水含鹽多少公克？
(A) 14.63 (B) 30.8 (C) 3.08 (D) 30
10. 下列哪一組的部首是相同的？(A)哭/狡 (B)駕/賀 (C)粥/張 (D)缶/缸
11. 哪一種動物在出生前的營養來源是母體血液中的養分？(A)蛙 (B)鳥 (C)牛 (D)金魚
12. 下列哪個語詞有錯字？
(A)席地而坐 (B)心浮氣躁 (C)明知故犯 (D)雲山霧罩
13. 手放在燭火旁會感到熱熱的，主要是因為熱的什麼作用影響？
(A)傳導 (B)反射 (C)輻射 (D)保溫
14. 下列文句，何者用字完全正確？
(A)在綻藍天空下，我和好友們一同到郊外踏青
(B)這部由真人真事所改編的電影，相當令人矚目
(C)爸爸誇獎我的學習態度積極，總是一在練習不熟的題型
(D)政府一系列招商措施公布後，不少知名外商已計畫要進駐科學園區
15. 「 $4.7 \div 0.5$ 」的商，和下列哪個算式的答案相同？
(A) 4.7×5 (B) 4.7×2 (C) $4.7 \div 5$ (D) $4.7 \div 2$ 。
16. 後人將「囊螢照書」用以形容在貧困中刻苦力學。下面哪個成語也有同樣的意思？
(A)歷歷在目 (B)相得益彰 (C)鑿壁偷光 (D)飛鵠傳書

17. 在地面天氣圖上的高氣壓中心如何表示？
 (A)紅色L (B)藍色H (C)紅色三角形 (D)藍色半圓形
18. 當一個圓的半徑變成原來的 2 倍長時，圓周長會變成原來的多少倍？
 (A)不變 (B)2 倍 (C)4 倍 (D)8 倍。
19. 老師將 8 張梯形桌子合併起來，如下圖排列。這 8 張桌子可以坐多少人？



(A)14 人 (B)22 人 (C)28 人 (D)32 人。

20. 觀察下面這個數列的規律，並找出□中的數：85→72→59→46→□？
 (A) 33 (B) 34 (C) 35 (D) 36
21. 下列「策」的字義，哪一個和其他三者不同？
 (A)計「策」 (B)「策」略 (C)書「策」 (D)對「策」。
22. 下列「究竟」一詞的意思，哪一個和其他三者不同？
 (A)你「究竟」想要怎麼做呢？
 (B)他很有好奇心，任何事都想一探「究竟」。
 (C)他「究竟」哪一點好，讓你這麼袒護他？
 (D)這個故事結局「究竟」是以喜劇收場，還是悲劇收場？
23. 小明把圓規張開 5 公分，然後畫一個圓，則其圓周長約為多少公分？
 (A)10 公分 (B)15.7 公分 (C)30 公分 (D)31.4 公分。
24. 在班上分組，不管是 2 人一組、4 人一組、7 人一組或是 14 人一組，都剩下某甲一人，問某甲班上最少有多少人？
 (A)29 人 (B)30 人 (C)31 人 (D)32 人。
25. 下列哪一個選項不歸類於數學上的統計圖？(A)長條圖 (B)折線圖 (C)圓形圖 (D)透視圖

專業試題(共 25 題)

題號 題目

26. 依國家標準 CNS 的規定，麵包中水分含量不得高於多少百分比？ (A)13% (B)20% (C)25% (D)38%。
27. 麵粉含水量比標準減少 1% 時，則麵包麵糰攪拌時配方內水的用量可隨著增加： (A)0 (B)2 (C)4 (D)6 %。
28. 麵糰發酵的目的下列何者為錯誤？ (A)酸化的促進 (B)生成氣體 (C)麵筋的形成 (D)改變麵糰的伸展性。
29. 鹽在麵糰攪拌的後期才加入的攪拌方法—後鹽法(Delayed Salt Method)的優點是：(A)降低麵糰溫度 (B)增加攪拌時間 (C)增加麵糰溫度 (D)使麵筋的水合較慢。
30. 量杯 1 杯 (C) 可以換算成多少大匙 (T)？ (A)8T (B)12T (C)16T (D)20T。
31. 蛋白的起泡最適合溫度為？ (A)10 (B)20 (C)30 (D)40 °C。
32. 除了具有防腐效果之外，還有增加韌性、脆度、改善保水性等功能的防腐劑是 (A)去水醋酸 (B)福馬林 (C)硼砂 (D)水楊酸。
33. 土司麵包 (白麵包) 配方，鹽的用量約為麵粉的： (A)2% (B)4% (C)6% (D)8%。
34. 一般最適合於麵包製作的水是： (A)軟水 (B)蒸餾水 (C)鹼水 (D)中硬度水。
35. 土司麵包內部有大孔洞，下列那一項不是其可能原因？(A)中種麵糰溫度太高 (B)延續發酵時間太長 (C)改良劑用量過多 (D)中種麵糰發酵時間不足。

36. 製作全麥麵包時，可以適度的添加下列何項以維持麵包結構與體積？ (A)酵母 (B)糖 (C)活性麵筋 (D)植物油。
37. 做好奶油空心餅使用之膨大劑應選 (A)碳酸氫銨 (B)碳酸銨 (C)泡發粉(D)小蘇打。
38. 麵糰經發酵後，其 PH 值比未發酵之麵糰(A)增加 (B)降低 (C)不變 (D)視配方油量而定。
39. 桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關 (A)酵母 (B)油脂 (C)明礬 (D)泡打粉。
40. 最早知道利用酵母來製作麵包的是： (A)埃及人 (B)希臘人 (C)羅馬人 (D)巴比倫人。
41. 聚乙烯(PE)最不適合用於下列何種產品之包材(A)鳳梨酥、桃酥 (B)咖哩餃、蛋黃酥 (C)菊花酥、蔥油餅 (D)老婆餅、太陽餅。
42. 判斷麵包結構好壞應採用： (A)手指觸摸法 (B)觀察法 (C)嚐食法 (D)嗅覺法。
43. 有關花生醬及豆沙製作的敘述，下列何者正確？
①花生醬製作必須去除皮及胚芽以避免產生苦味
②花生醬添加單酸甘油酯可防止油脂分離
③豆沙製作應選擇蛋白質含量高的豆子為原料
④豆沙製作應先將豆子磨碎再加熱
(A) ①② (B) ①④ (C) ②③ (D) ③④
44. 下列那一項不是導致甜麵包底部裂開的可能原因？ (A)麵糰太硬 (B)最後發酵箱濕度太高 (C)麵糰溫度太高 (D)改良劑用量過多。
45. 假設法國麵包之發酵及烘焙損耗合計為 10%，以成本每公斤 18 元之麵糰製作成品重 180 公克之法國麵包 150 個，則所需之原料成本為 (A)275 元 (B)340 元 (C)420 元 (D)540 元。
46. 廣式月餅皮適用之麵粉，其蛋白質含量應在：
(A)7~11% (B)11~13% (C)13~15% (D)15%以上。
47. 發粉所產生的氣體不能低於重量 12%，是由混合攪拌而成的一種膨脹劑，下列哪一項非組成成分？ (A)玉米澱粉 (B)酸性鹽 (C)碳酸鈣 (D)蘇打粉。
48. 食物經過高溫油炸，會產生何種致癌物質？
(A)丙烯醯胺 (B)多氯聯苯 (C)多環芳香烴 (D)亞硝酸鹽。
49. 裝飾用不含糖的鮮奶油(Whipped Cream)當鮮奶油為 100%時細砂糖的用量應為 (A)10~15% (B)20~25% (C)30~35% (D)40~45%，則攪拌出來的成品會比較堅實。
50. 有一配方，純油(100%)用量為 200 克，今改用含油量 80%的瑪琪琳，請問瑪琪琳的用量應為多少克？(A)140 (B)180 (C)200 (D)250。

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 2 年 自 辦 職 前 訓 練

班別：烘焙西點培訓(桃園)第 1 期

筆試答案卷

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

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