

112 年度自辦職前訓練

專業午茶點心培訓（桃園）第 1 期 甄試筆試考卷 1

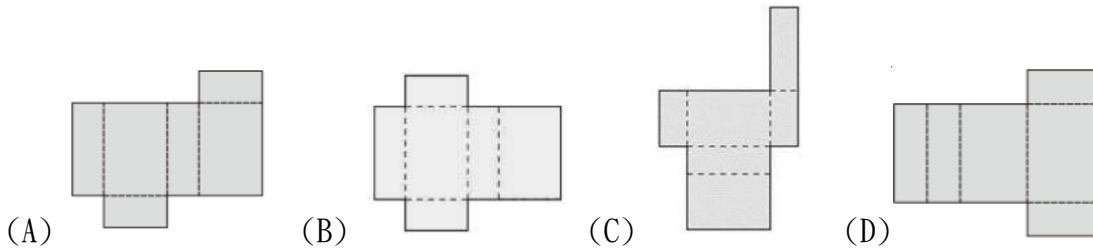
選擇題(單選題)/智力測驗 25 題、專業科目 25 題/一題 2 分

智力測驗(共 25 題)

題號 題目

1. 「我們看風而不遮景—我們綠在景裡，吃定土自然就不怕風吹了。」這段文字點出防風林的主要功能為何？(A)防禦海邊的風沙 (B)降低並緩衝海浪的噪音 (C)遮擋大雨及豔陽 (D)美化海岸的景致。
2. 下列選項「」中的字形，何者正確？
(A)脫「影」而出 (B)有所希「翼」 (C)「盪」然無存 (D)星光閃「爍」。
3. 「撒了滿天的珍珠和一枚又大又亮的銀幣。」這句話所描寫的情景，和下列哪一句意思相同？
(A)星月交輝 (B)月明星稀 (C)披星戴月 (D)月落星沉。
4. 一個扇形的組成要素中，包含幾條半徑？(A) 1 條 (B) 2 條 (C) 3 條 (D) 不一定
5. 兩個等高的長方體，底面積比較大的，體積會如何？
(A)比較小 (B)比較大 (C)一樣大 (D)不一定
6. 下列「」中的字詞，何者不代表顏色？
(A)青紅「皂」白 (B)留蚊於「素」帳中 (C)「紬」綠 (D)「黛」青
7. 「古人以喜氣寫蘭，怒氣寫竹，善物之至情，專以意似，不在形求。」下列何者最符合這段話的觀點？(A)竹畫代表高貴富足 (B)畫蘭畫竹各有其難 (C)畫蘭竹要飽含情感 (D)蘭畫代表吉祥喜氣
8. 河流的哪一段「侵蝕作用」最旺盛？(A)上游 (B)中游 (C)下游 (D)以上皆是。
9. 按照右邊數列的排序規律：4、9、16、□、36，則□=？(A)19 (B)21 (C)25 (D)30
10. 兩個形狀相同、大小不同的圖形稱做什麼？
(A)全等圖形 (B)相似圖形 (C)線對稱圖形 (D)重疊圖形
11. 「在山澗之間，有一股泠泠的聲響，聽起來真悅耳。」「泠泠」可替換為下列何者？
(A)潺潺 (B)汲汲 (C)滔滔 (D)蕭蕭
12. 「物產豐富」中的「物產」是本句的主語，請判斷下列各句的主語，何者為正確？
(A)人類的無知破壞了大地的面貌→人類的無知 (B)此起彼落的加油聲響徹雲霄→此起彼落
(C)北投的硫磺溫泉是知名的泡湯景點→北投 (D)故人具雞黍→雞黍
13. 求 50 到 150 中，被 3 除餘 1 的所有整數之和是多少？
(A) 3000 (B) 3100 (C) 3200 (D) 3300
14. 甲=1.095，乙=1.0096，哪一個數較大？(A)甲 (B)乙 (C)一樣大 (D)無法判斷
15. 「住在靠馬路的房屋，屋內地板常有很多灰塵與砂粒，可能是因馬路上的車輛行駛過去產生的風將地面灰塵與砂粒吹起，透過開啟的窗戶進到房屋內，最後停留在屋內地板。」有關上述砂粒從馬路到屋內的過程中所包含的地表地質作用及其順序，下列何者最合理？
(A)先侵蝕後沉積 (B)先沉積後搬運 (C)先搬運後沉積 (D)先搬運後侵蝕。
16. 下列何者因「流量穩定」，是臺灣早期少有具航運價值的河川？
(A)濁水溪 (B)淡水河 (C)高屏溪 (D)曾文溪。
17. 「使大塊的岩石最後粉碎成土壤」的作用稱為什麼？
(A)溫度 (B)風化 (C)擴散 (D)剝落。

18. 下列選項中的圖形，哪一個不是長方體的展開圖？



19. 計算 $91000 \div 700 = ?$ (A)11 (B)13 (C)110 (D)130

20. 哪一種物品引起的火災屬於 C 類火災？

(A)木材 (B)瓦斯 (C)塑膠 (D)通電中的電器

21. 台灣四面環海，因此我們與海洋的關係十分密切，下列對於海洋的敘述何者正確？

(A)海水屬於液態水，可拿來直接飲用 (B)海水中含 35%的鹽類和雜質

(C)出海口附近的海水鹽類濃度較一般海水高 (D)海水嘗起來具鹹味，是因為含有氯化鈉。

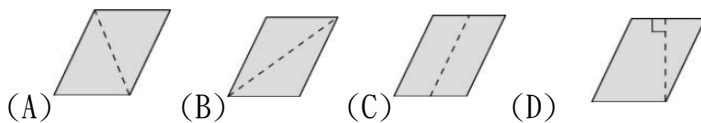
22.

1 籠小籠包有 7 個， $\frac{48}{7}$ 籠小籠包也可以說是幾籠小籠包？

(A) $6\frac{6}{7}$ 籠 (B) $5\frac{6}{7}$ 籠 (C) $4\frac{6}{7}$ 籠 (D) $3\frac{6}{7}$ 籠

23. 利用檸檬酸檢測岩石含有什麼？(A)硫磺 (B)碳酸鈣 (C)黑色的顏色 (D)硬度。

24. 下面哪一個平行四邊形沿著虛線剪開後，可以再拼成一個長方形？



25. 某球場 E 區共有 25 排座位，此區每一排都比其前一排多 2 個座位，中興坐在正中間那一排（即第 13 排），發現此排共有 36 個座位，則此球場 E 區共有幾個座位？

(A) 360 (B) 720 (C) 900 (D) 1800

專業試題(共 25 題)

題號 題目

26. 有關旅遊餐飲安全之專有名詞中，下列何者指的是「危害分析重要管制點」？

(A) HAACP (B) HACCM (C) HACCP (D) HAAPM

27. 下列酒類中，不是利用稻米為主原料製備？

① 蘭姆酒 ② 清酒 ③ 伏特加 ④ 紅露酒 ⑤ 白蘭地 ⑥ 紹興酒

(A) ① ② ③ (B) ① ③ ⑤ (C) ② ④ ⑥ (D) ④ ⑤ ⑥

28. 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在(A)63-68Brix (B)78-82Brix (C)88-96Brix (D)98-106Brix。

29. 有關柑橘類果汁加工之敘述，下列何者正確？(A)濃縮含果肉的柑橘汁適合用板式蒸發設備 (B)瓶裝柑橘汁頂部產生油環，主要是因為乳化不完全 (C)製程中添加羧甲基纖維素可促進柑橘果汁的沉澱 (D)為避免懸浮微粒漂浮在液面上，裝罐前須先進行低溫沉澱

30. 製作天使蛋糕時，塔塔粉與鹽的用量總和為？(A)5.3% (B)3% (C)1% (D)0.3%。

31. 品質管制之循環為 (A) P-D-C-A (B) A-C-D-P (C) P-A-C-D (D) C-P-D-A。

32. 麵糊類蛋糕油脂用量應為麵粉的(A)20~30% (B)45~100% (C)120~140% (D)150~170%。

33. 製作烘焙成品所需的麵粉重量中，下列哪一項重量最為重？
(A)3500 公克 (B)5.3 台斤 (C)6.17 磅 (D)105.8 盎司
34. 下列何者點心，早期為蘇格蘭皇室加冕時，造型似加冕石而命名。
(A)司康 Scone (B)鬆糕 muffin (C)鬆餅 Waffle (D)舒芙蕾 Soufflé
35. 蛋糕依麵糊性質和製作方法的不同可分為幾類？
(A)六大類 (B)五大類 (C)四大類 (D)三大類。
36. 有關豆沙的特性及製作原理之敘述，下列何者正確？ ① 先將豆類浸水蒸煮、搗潰成豆沙漿液 ② 先將豆類浸水磨碎後再加熱 ③ 豆類細胞中澱粉粒被熱變性蛋白質圍住形成薄膜 ④ 豆類細胞之蛋白質在 35℃ 發生熱變性而凝固 ⑤ 加熱過程澱粉粒吸水在豆沙細胞內完全糊化後不外露 ⑥ 豆沙粒具有彈性及黏糊狀
(A) ① ② ③ (B) ① ③ ⑤ (C) ② ④ ⑥ (D) ④ ⑤ ⑥
37. 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？(A)離胺酸 (lysine) (B)胱胺酸 (cystine) (C)半胱胺酸 (cysteine) (D)甲硫胺酸 (methioine)。
38. 日本及台灣曾經發生過的米糠油中毒事件，是由何者所引起？
(A)黃麴毒素 (B)多氯聯苯 (C)有機氯劑 (D)三甲胺素
39. 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作 (A) 油炸麵食 (B) 冷水麵食 (C) 燙麵食 (D) 酥油皮麵食。
40. 下列那何種茶葉的製程於茶菁採摘後，需立即經殺菁處理破壞酵素？ (A)普洱茶 (B)包種茶 (C)紅茶 (D)烏龍茶
41. 蛋糕在烤焙中下陷的原因係？(A)爐溫太高 (B)配方總水量不足 (C)攪拌不足 (D)蛋液品質。
42. 有關肉品加工之敘述，下列何者正確？
(A) 實施滾打操作 (tumbling)，可降低肉塊的保水性
(B) 嫩化處理常用的酵素為膠原蛋白酶 (Collagenase)
(C) 肉品加工中添加酪蛋白鈉，主要目的係作為乳化劑之用
(D) 柚木、龍眼木、茶樹等燻材含有多量樹脂，適合用於煙燻肉品
43. 調製中式冷水麵的水溫不宜高於幾度(A)15-20℃ (B)25-30℃ (C)50-60℃ (D)80℃以上。
44. 每杯Vodka單價\$160，二位顧客各點一杯Triple Vodka Martini，結帳時不含服務費合計應付
(A)320元 (B)640元 (C)860元 (D)960元。
45. 依據食品安全衛生管理法規定，果蔬汁總含量未達百分比多少者，除內容物名稱外，不得標示果蔬汁或等同意義字樣。(A) 3% (B) 8% (C) 10% (D) 12%
46. 法式點心國王派(galette des Rois)的起源說法，古羅馬人於派中放置什麼給奴隸吃，吃到者有一日國王的特權？(A)鷹嘴豆 (B)蠶豆 (C)杏仁果 (D)松子
47. 根據食品添加物使用範圍及限量暨規格標準，下列何者屬於防腐劑？
① 鏈黴菌素 ② 去水醋酸 ③ 癒創樹脂 ④ 己二烯酸 ⑤ 沒食子酸丙酯 ⑥ 亞硝酸鈉
(A) ① ② ④ (B) ① ③ ⑤ (C) ② ④ ⑥ (D) ③ ⑤ ⑥
48. 濾紙層析法，以鉛筆於距離濾紙底端多少處輕劃一直線，來作為原點線？
(A)3~5cm (B)10~15cm (C)20~25cm (D)30~35cm。
49. 受近年「嚴重特殊傳染性肺炎 covid-19」傳染病影響，烘焙業者需特別注重衛生安全，請問此疾病為衛福部公告第幾類法定傳染病(A) 第二類 (B) 第三類 (C) 第四類 (D) 第五類
50. 製作餅乾的配方中各項材料百分比加起來是 500%，得知麵糊總重 3560 公克，其麵粉的用量為何多少公克？ (A)517 (B)687 (C)712 (D)930

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：專業午茶點心培訓(桃園)第 1 期

筆試答案卷

號碼：_____

姓名：_____

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