

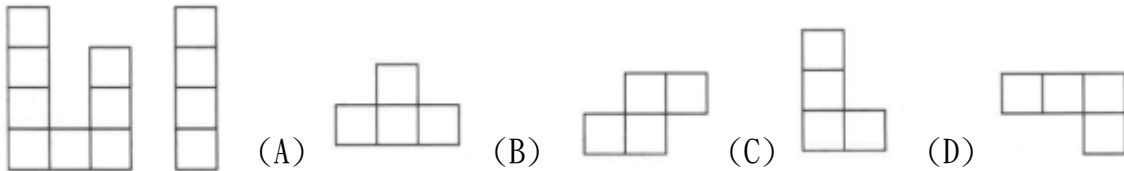
烘焙食品專業（桃園）第 1 期 甄試筆試考卷 3

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.



2. 下列「」內的字義，何者有誤？

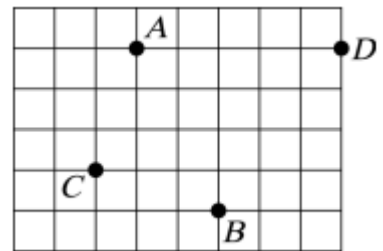
- (A) 鳶飛「戾」天——尖聲大叫 (B) 百叫無「絕」——斷、停止
(C) 橫「柯」上蔽——小樹枝 (D) 「負」勢競上——依仗

3. 「從合歡山遠望奇萊稜脊，常因背對陽光而顯龐大、漆黑，山嶽氣勢□人；再者，奇萊山素以險□著名，氣候錯綜複雜，雲霧變幻莫□，是臺灣發生最多山難的山區所以有「黑色奇萊」的稱號。」□中依序應填入的字，何者正確？

- (A) 攝／俊／側 (B) 懾／峻／測 (C) 懾／俊／測 (D) 攝／峻／側

4. 下列4個數中，哪一個不介於13與14之間？(A) $\sqrt{190}$ (B) $\sqrt{180}$ (C) $\sqrt{170}$ (D) $\sqrt{160}$

5. 附圖為 A、B、C、D 四點在方格紙上的位置圖，其中每一點均位於某兩線的交點上。關於△ABC 與△ABD 的形狀，下列判斷何者正確？



- (A) 兩個都是等腰三角形
(B) 兩個都不是等腰三角形
(C) △ABC 是等腰三角形，△ABD 不是等腰三角形
(D) △ABC 不是等腰三角形，△ABD 是等腰三角形

6. 下列文句，何者沒有冗言贅字？

- (A) 窗前這幾片樹葉，使我感到造物者的智慧、細心
(B) 竭盡用心力去感受美的人，才會發現生活的美好
(C) 天上的雲朵變化多樣化的形狀，常仙人目不暇給
(D) 生命要像豐收茂盛的土地，就該一直不斷地探尋

7. 若 $6x^2 - 19x - 36 = (3x + a)(bx + c)$ ，則 $b - ac = ?$ (A) 38 (B) 22 (C) -34 (D) -14

8. 下列有關「山」的成語，何者解釋正確？

- (A) 奇山異水：比喻陷於絕境，窮困之至 (B) 山盟海誓：多用以表示愛情的真誠不變 (C) 排山倒海：形容山水秀麗，風景優美 (D) 他山之石：表示失敗後捲土重來

9. 判斷下列各組數字何者互質？(A) 12, 33 (B) 51, 57 (C) 49, 91 (D) 24, 121

10. 船能夠航行於海上，是利用水的哪一種特性？(A) 壓力 (B) 磁力 (C) 浮力 (D) 熱力

11. 當 $a = -9$, $b = 14$ 時，下列何者最小？

- (A) $|a - b|$ (B) $|a + b|$ (C) $|a| - |b|$ (D) $|a| + |b|$

12. 下列哪一副對聯最適合貼在水果行？

- (A) 杏林春意廣，橘井活人多 (B) 沉李浮瓜添雅興，望梅剝棗佐清談
(C) 來除瑕垢還清白，新洗潔鮮煥樂綢 (D) 大塊文章百城富有，名山事業千古永留

13. 「傳記」是記載什麼內容的作品？
(A)人物生平事蹟 (B)旅遊過程紀實 (C)科學新知介紹 (D)時事新聞評論
14. 一電纜線長 500 公尺，當溫度由 25 度升高到 35 度時，電纜線伸長了 0.3%，則請問增加多少公尺？(A)1.5 公尺 (B)2 公尺 (C)2.5 公尺 (D)501.5 公尺
15. 小花、彥彥和阿君三人計算「 $2368+1291$ 」分別先用無條件進入法、無條件捨去法和四捨五入法取概述在十位，在計算結果，請問哪一個數值較大？(A)小花 (B)彥彥 (C)阿君 (D)都一樣
16. 「應聲蟲」是「比喻沒主見，附和他人的人。」下列「以物喻人」的選項中何者的解釋說明錯誤？(A)鐵公雞——非常慷慨大方的人 (B)紙老虎——空有威勢而沒有實力的人 (C)變色龍——在政治上善於變化和偽裝的人 (D)老古董——不合時代潮流，頑固守舊的人。
17. 52、____、41、37、34、32、31。____為？(A)47 (B)46 (C)45 (D)44
18. 下列選項中，哪一個的涵義跟包容、雅量無關？
(A)每個人都能縮小自己時，大家的空間就變大了
(B)世界上最寬闊的是海洋，比海洋更寬闊的是天空，比天空更寬闊的是人的胸懷
(C)平靜的湖面，練不出精悍的水手；安逸的環境，造不出時代的偉人
(D)得放手時須放手，得饒人處且饒人
19. 「在美國，如果想吃道地好吃的漢堡，該吃哪一間□如果是速食店，一定要試試溫溫漢堡，尤其牛肉的口感，絕對是最好的□不過，麥叔叔、肯爺爺、漢堡王□等幾家連鎖式速食店，也都各有特色。」
(A)——；…… (B)? ! …… (C)? ! 、 (D)——，、
20. 已知木製地板一快為每邊 30 公分正方形，每一片單價 50 元，工錢為每平方公尺 150 元。老陳新屋裝潢，地板面積為長 12 公尺、寬 15 公尺，則請問老陳鋪滿全部地板，那他總共要付多少錢？(A)27,000 元 (B)100,000 元 (C)127,000 元 (D)200,000 元
21. 下列哪一種交通工具使用的能源與其他三種不同？
(A)太魯閣號列車 (B)捷運 (C)高鐵 (D)飛機
22. 某才藝班 9 位兒童年齡(單位：歲)分別為 5、4、5、5、6、6、7、10、8，下列敘述何者錯誤？(A)眾數是 5 歲 (B)中位數是 6 歲 (C)平均數是 5 歲 (D)有 4 位不到 6 歲。
23. 下列各選項的句子，何者為靜態描寫？(A)馳過了三月的青翠森林 (B)伏在窗櫺上的雀兒的映影 (C)歲月跟著貓爪偷偷地移 (D)一行白鷺上青天。
24. 當時針從三點整走到三點 28 分時，分針一共走了多少角度？
(A)16.8 度 (B)17.5 度 (C)168 度 (D)175 度
25. 媽媽說最近是梅雨季節，東西很容易發霉，所以最近有可能是幾月份？
(A)一月 (B)五月 (C)八月 (D)十一月

專業試題(共 25 題)

題號 題目

26. 鳳梨酥適用之包裝材料，下列那二種有較佳的氧氣阻隔性①鋁箔 ②紙 ③高密度聚乙烯 HDPE ④低密度聚乙烯 LDPE。
(A)① ② (B)③ ④ (C)① ③ (D)① ④
27. 添加老麵製作的產品，哪一項不是其特色？
(A)延緩老化 (B)體積較大 (C)增加產品咬感 (D)增加風味。
28. 麵糰分割重量 750 公克，烤好麵包重量為 640 公克，其烤焙損耗是？
(A)9% (B)11% (C)13% (D)15%。

29. 加熱殺菌方法有殺菌 (pasteurization) 和滅菌 (sterilization) 二種，下列那些敘述錯誤？①殺菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死 ②殺菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘 ③滅菌是低溫，使用 63°C、30 分鐘，或瞬間殺菌 71°C、8~15 秒鐘 ④滅菌是高溫，使用 120°C (一大氣壓) 15 磅蒸汽的溫度，15~20 分鐘會將孢子和所有微生物殺死。
(A) ① ③ (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ② ④
30. 奶粉一磅 65 元，製作油皮蛋塔餡一批需使用奶粉 700 公克，其材料成本為 (A)98 元 (B)100 元 (C)124 元 (D)132 元。
31. 有關蛋黃醬之敘述，下列何者正確？(A)乳化劑是蛋白中的卵磷脂 (B)所含之水分含量應為 65%以上 (C)屬於水中油滴型乳化物 (D)可加入糊化的澱粉
32. 有關派的製作，下列那些正確？①製作檸檬布丁派使用雞蛋作為主要膠凍原料 ②派皮整形前，需放入冰箱中冷藏的目的為使油脂凝固，易於整形 ③派皮配方中油脂用量太少會使派皮過度收縮 ④製作生派皮生派餡派使用玉米澱粉做為膠凍原料。
(A) ① ③ (B) ② ③ (C) ③ ④ (D) ① ④
33. 有關乳品工廠良好作業規範專則規定作業區之落菌數(CFU/mL)，下列何者錯誤？
(A)清潔作業區 30 以下 (B)調配室 50 以下 (C)一般作業區 500 以下 (D)微生物接種培養室 50 以下。
34. 有關動物膠 (gelatin)，下列那一項為錯誤？(A)由動物的皮或骨提煉出來的膠質 (B)溶解溫度約 100°C (C)主要的成份為蛋白質 (D)凝固點在 10°C 以下。
35. 關於食用油脂-部分氫化油 (PHOs) 的敘述，何者錯誤？(A)主要來自經過氫化的動物油 (B)主要優點讓油耐高溫，增加保存期限 (C)因不完全氫化會產生反式脂肪 (D)長期使用對健康會有疑慮。
36. 製作蛋糕時，發粉的用量與工作地點的海拔高度有密切的關係，海拔每增高一千呎(304.8 公尺)，發粉的用量應減少(A)10% (B)12% (C)14.5% (D)16%。
37. 製作燒餅類產品，通常需要鬆軟燒餅麵皮時，通常會使用老麵或酵母來發酵麵皮，下列產品中何者使用非發酵麵皮(A)蔥脂燒餅 (B)香酥燒餅 (C)肉末燒餅 (D)糖鼓燒餅。
38. 近年政府為打擊黑心食品，立定相關法律，下列敘述何者錯誤？ (A)市售產品須經過公正第三方檢附查驗報告 (B)由「食品安全衛生管理法」來規範 (C)黑心廠商內部員工若檢舉廠商不法，由主管機關訂定可獲罰鍰金額最高 10%獎勵 (D)最高可處有期徒刑由原本三年提高為十年，併科最高五千萬元罰金。
39. 老麵微生物中的野生酵母(除商業酵母外之其它酵母)及乳酸菌，下列那些正確？①野生酵母有 1500-2800 萬 ②野生酵母 6-20 億個 ③乳酸菌 1500-2800 萬個 ④乳酸菌 6-20 億個。
(A)① ③ (B)① ④ (C)② ③ (D)② ④
40. 我國國家標準(CNS)對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在
(A)4%以下 (B) 7% (C) 10% (D) 11.5%以上。
41. 某生製作草莓果醬，可利用下列哪些方法作為濃縮終點的判定？
① 用糖度計測量，達 650Brix 以上即達終點
② 用溫度計測量，在 104~105 °C即達終點
③ 滴數滴果醬於冷水，果醬浮於水面即判定為終點
④ 以果醬攪拌棒舀取，若成漿狀流下即表示濃縮完成
(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④
42. 某麵粉含水分 15%、蛋白質 12%、吸水率 63%、灰分 0.5%，則固形物百分比為
(A)85% (B)88% (C)95.5% (D)100%。
43. 有關重要危害分析管制點 (HACCP) 制度的敘述，下列何者錯誤？(A)HACCP 的觀念是起源於美國 (B)最早應用 HACCP 觀念於食品的物品為畜牧產品 (C)烹調的中心溫度是重要的管

制點 (D)強調事前的監控勝於事後的檢驗。

44. 檢驗食品中之人工著色劑時，在酸性檢液中投入毛線，下列何種色素可使毛線染上紅色？(A)桃紅精 (B)胭脂紅 (C)食用紅色六號 (D)青花素。
45. 製作中式點心「馬拉糕」所使用油脂，適宜使用①大豆油②橄欖油③豬油④雪白油。
(A) ① ④ (B) ② ④ (C) ① ② (D) ② ③
46. 著名點心「咕咕洛夫(Kouglof)」其產品名稱是來自 (A)創造者名 (B)地名 (C)模型名 (D)配方名。
47. 蛋糕在烤爐中受熱過程會膨脹，下列何者錯誤？
(A)攪拌時拌入空氣，受熱時空氣膨脹 (B)配方中所含的乳化劑，因受熱而產生氣體膨脹
(C)配方中所含的化學膨大劑，因酸鹼中和而產生氣體膨脹 (D)麵糊中水份受熱變成水蒸汽膨脹。
48. 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？
(A)硬紅春麥 (B)軟質冬麥 (C)琥珀色硬質小麥 (D)硬紅冬麥。
49. 有關番茄加工時，下列何者是採熱破碎處理的目的？
① 增加果汁澄清度 ② 增加果膠被分解 ③ 增加果膠萃取量 ④ 提高果汁黏稠度
(A) ① ② (B) ① ④ (C) ② ③ (D) ③ ④
50. 為確保中式點心-酥油皮擀捲之操作及品質，油皮與油酥之軟硬度應 (A)油皮愈硬；油酥愈軟 (B)油皮要軟；油酥要硬 (C)油皮要硬油酥皆要軟 (D)皮與酥之軟硬度一致。

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 3 年 自 辦 職 前 訓 練

筆試答案卷

班別： 烘焙食品專業(桃園)第 1 期

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