

烘焙食品專業（桃園）第 2 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

- 下列各詞語分別代表不同的年齡：a. 弱冠之年；b. 耳順之年；c. 二八年華；d. 而立之年，請問若由大到小的次序，應如何排列？
(A)A. C. B. D. (B)C. A. B. D. (C)A. B. C. D. (D)B. D. A. C.。
- 小揚月考時國語考了 91 分，自然考了 94 分，社會考了 87 分，英語考了 84 分。媽媽說五科平均要 90 分以上，才會給他錢去參加畢業旅行。請問小揚數學至少要考幾分才可以拿到零用錢？
(A)87 (B)91 (C)94 (D)97。
- 小智帶了零用錢 500 元參加畢業旅行，他把零用錢的 0.8 倍用在買食物，買炸雞塊的錢是買食物的 0.2 倍，請問他花多少錢買炸雞塊？ (A)100 (B)80 (C)90 (D)70。
- 黑板之於_____，好像_____之於毛筆
(A)粉筆…宣紙 (B)板擦…橡皮擦 (C)粉筆…麥克筆 (D)板擦…宣紙。
- 為後人尊稱為書聖的先哲是：(A)曹操 (B)王羲之 (C)曹丕 (D)杜甫。
- 下列詞語中的「白」字，何者是指顏色？
(A)藍天「白」雲 (B)含冤莫「白」 (C)真相大「白」 (D)「白」費心思。
- 東成雜貨店每日進貨新鮮麵包若干個，一個成本 6 元，售價 10 元，若第一天沒賣完，第二天就以半價賣出；第二天沒賣完的麵包在第三天就報銷。若該店在九月一日進貨 50 個麵包，賣了 30 個，第二天又賣出 16 個，請問這次進貨結果是賺或賠多少元？
(A)賺 80 元 (B)賠 80 元 (C)賺 160 元 (D)不賺不賠
- 下列何種病毒會瓦解人體免疫系統功能，讓人對病菌失去抵抗能力？
(A)流感病毒 (B)結核桿菌 (C)愛滋病毒 (D)狂犬病毒。
- 菸品燃燒產生的有毒物質，存在於環境中，對人體健康造成傷害，此種菸害稱為？
(A)一手菸 (B)二手菸 (C)三手菸 (D)四手菸
- 事故發生時，遊覽車上配置的窗戶擊破器應如何使用？
(A)重擊車輛的安全門 (B)敲擊車窗的四個角落，再重擊車窗中間 (C)先重擊車窗中間，再敲擊角落 (D)隨意的敲擊車窗即可。
- 童話故事中的白雪公主住在七矮人家中，七矮人家中有七個房間(七把鑰匙)，每個房間有七個櫃子(七把鑰匙)，若白雪公主或七矮人中的任一人均有鑰匙可開啟任何一個櫃子，則連同家的大門鑰匙(每人一把)一起計算，共需多少把鑰匙？ (A)49 (B)64 (C)400 (D)456
- 詩句往往透露季節的線索，「四顧山光接水光，憑欄十里芰荷香」是指哪一季節？
(A)春 (B)夏 (C)秋 (D)冬。
- 「家有敝帚，享之千金」一語，是在比喻什麼？
(A)生活極為豪華奢侈 (B)極為珍惜自己的事物 (C)勤奮努力是彌足珍貴的德性 (D)家境貧寒而不改向上的心志。
- 有些人喜歡邀朋友來家中唱卡拉 OK，但如果沒有注意到音量，尤其是夜深人靜時，唱歌聲、音樂聲、聊天的喧譁聲就會吵到附近住戶，也違反了《社會秩序維護法》。請問：上述在提醒我們要注意哪一種公民的基本德性？
(A)遵守法律規範 (B)參與公共事務 (C)理性思考批判 (D) 尊重包容和氣

15. 圖書館內有兩疊書，一疊是字典、一疊是百科全書，兩疊書的高度相同。已知每本字典的厚度是 16 公分，每本百科全書的厚度是 12 公分，如果兩疊書的高度介於 50 公分到 100 公分之間，那麼高度可能是幾公分？(A)93 (B)96 (C)97 (D)99。
16. 某捷運列車共有 5 節車廂，現今打算挑選 2 個車廂作為友善車廂，請問有幾種挑選結果？(A)13 種 (B)10 種 (C)9 種 (D)6 種。
17. 夏至正午時，在臺灣哪一處看到自己的影子會最短？(A)基隆 (B)新竹 (C)恆春 (D)嘉義。
18. 「我常常看到，一個詩人在享盡一片田莊最有價值的部分後離去，而那農夫還以為他只不過吃了幾個野蘋果而已。_____，用那不可見而又最優美的籬笆把田莊圍了起來。」根據文意，畫線處填入下列何者最恰當？
(A)那詩人早已把田莊寫成了詩 (B)於是農人決心護衛他的所有
(C)禁果濃郁的香味瀰漫空氣中 (D)詩人黯然離開重新打造莊園。
19. 下列敘述何者正確？
(A)以正午十二點為準，若下午三點用「+3」表示，則上午五點可用「-5」來表示
(B)一數的絕對值代表此數在數線上與原點的距離
(C)絕對值越大的數，在數線上所對應的點，離原點越遠且其值越大
(D) 10^{-3} 是一個負數
20. 假設 $|甲-3| + |乙+1| = 0$ ，則甲-乙=? (A) -2 (B) 2 (C) 3 (D) 4
21. 在某項實驗的培養皿中，原有 1 個細菌，每經過 1 分鐘細菌數量會增加為原來的 2 倍，則經過 1 小時後，細菌有幾個？
(A) 120 (B)180 (C) 2^{60} (D) 3^{60}
22. 小林與小克分別在數線上表示 -15、45 位置上，同時相向而行(面對面)。若相同時間內，小林走 2 步，而小克只能走 1 步(兩人每步距離相同)，則兩人會在數線上哪個位置相遇？
(A) 10 (B) 15 (C) 20 (D) 25
23. 學校的排球發球測驗要 60 分才能通過。若測驗時，有發進目標區可得 5 分，沒有發進則扣 2 分。若小布在 20 次發球中有 4 次沒有發進，請問小布發進幾球？
(A) 16 (B) 17 (C) 18 (D) 19
24. 呈上題，小布排球發球測驗結果總分幾分？(A) 80 (B) 76 (C) 72 (D) 68
25. 小帆跟小翰參加投籃比賽，限時一分鐘，結果小帆進 24 球，小翰進 20 球，關於比賽分析，下面敘述何者正確？
(A)小帆的命中率比較高 (B)小翰的命中率比較高 (C)小帆的進球數比較多 (D)小翰的進球數比較多

專業試題(共 25 題)

題號 題目

26. 下列哪一項是烘焙較不常使用原料？
(A)脫脂奶粉 (B)新鮮奶油 (C)煉乳 (D)全脂奶粉。
27. 巧克力融化加熱方式，最好使用？
(A)隔水加熱 (B)烤爐加熱 (C)直火加熱 (D)自然融化。
28. 有關食品從業人員戴口罩之敘述，下列何者正確？
(A)戴口罩主要可避免頭髮汙染到食品 (B)戴口罩應完整覆蓋口鼻，注意鼻部不露出
(C)為環保，口罩濕了，仍可複使用 (D)只要注意衛生，即可不必全程戴口罩

29. 良好鬆餅製作環境是溫宜控制在？
(A)5°C±5°C (B)20°C±5°C (C)35°C±5°C (D)45°C±5°C。
30. 一般麵包類製品中，最基本且用量最大的材料是？(A)酵母 (B)水 (C)糖 (D)麵粉
31. 下列何者是造成奶油布丁餡結粒的原因？
(A)煮時爐火太小 (B)快速冷卻 (C)配方牛奶量太多 (D)煮時攪拌太慢。
32. 下列何種產品，其麵糊需經加熱熬煮？
(A)太陽餅 (B)奶油空心餅 (C)廣式月餅 (D)天使蛋糕
33. 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？
(A)酵母 (B)乳化劑 (C)膨大劑 (D)奶粉
34. 一般麵類蛋糕烤熟與否判斷方法？
(A)以探針試探或以手輕拍 (B)時間一到即可出爐
(C)敲烤盤邊聽聲音判斷 (D)以顏色判斷即可
35. 蛋白打發時為增加其潔白度，可適量加入？ (A)食鹽(B)味素(C)沙拉油(D)檸檬汁。
36. 小麥胚芽的主要色素為？ (A)葉綠素 (B)胡蘿蔔素 (C)葉紅素 (D)葉黃素。
37. 製作天使蛋糕擬降低蛋白韌性，可增加？(A)糖量 (B)蛋白量 (C)麵粉量 (D)鹽量。
38. 下列哪一項成品含水量最少？(A)重奶油蛋糕(B)椰子餅乾(C)白吐司 (D)海綿小西餅
39. 下列食材貯存敘述何者正確？
(A) 標記內容，追溯來源 (B) 大量囤積，先進後出
(C) 不需定期檢查溫、濕度 (D) 即期品冷凍延長貯存期限。
40. 雞蛋蛋白的脂肪含量為？ (A)0% (B)10% (C)20% (D)30%
41. 有關糖對麵包品質的影響，下列何者有誤？
(A)是一種柔性材料 (B)增加風味 (C)可防止麵包變硬 (D)烤培時著色快。
42. 下列哪一項不是台灣五大類素食？(A)奶蛋素 (B)鍋邊素 (C)奶素 (D)五辛素。
43. 製作蒸烤布丁時，牛奶與雞蛋拌勻溫度宜控制是在？
(A)100°C±5°C (B)80°C±5°C (C)60°C±5°C (D)30°C±5°C。
44. 奶油雞蛋布丁派是屬於？(A)生派皮生派餡(B)熟派皮熟派餡 (C)油炸派(D)雙皮派
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. 要使麵包長時間保持柔軟，可在配方內添加？
(A)酵母 (B)乳化劑 (C)膨大劑 (D)奶粉
47. 製作全素烘焙產品，下列哪一項原料不能使用？
(A)發酵奶粉 (B)橄欖油 (C)椰子油 (D)豆漿粉
48. 烘焙用具(塑膠製品除外)，貯放前最好脂處理方式？
(A)用抹布擦乾 (B)洗後自然晾乾 (C)洗淨用抹布擦乾 (D)洗淨烤乾。
49. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌種造成？
(A)沙門氏桿菌 (B)大腸桿菌 (C)金黃色葡萄球菌 (D)肉毒桿菌。
50. 下列何種產品，其麵糊需經加熱熬煮？
(A)太陽餅 (B)奶油空心餅 (C)廣式月餅 (D)天使蛋糕

勞 動 部 勞 動 力 發 展 署 桃 竹 苗 分 署

1 1 3 年 自 辦 職 前 訓 練

班別：烘焙食品專業(桃園)第 2 期

筆試答案卷

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

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