

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署 110 年度自辦在職進修訓練甄試考卷

蛋糕裝飾進階班 試卷編號-01

(110 年 1 月 9 日上午)

專業科目選擇題 50 題 (單選題, 1 題 2 分) 考試不得使用計算機。

題
號

試
題

01. 製作產品時應注意衛生條件, 自 2019 年底由中國所傳出肺炎疫情, 世界衛生組織將此新型冠狀病毒所造成的疾病稱為 (A) HCoV-OC43 (B) SARS-CoV (C) MERS-CoV (D) COVID-19。
02. 原物料每一箱重 35 磅, 市價 5,000 元, 請問每公斤約多少元? (A)163 元 (B)285 元 (C)317 元 (D)344 元。
03. 乾料庫房之最佳濕度比應為何 (A) 50% (B) 70% (C) 85% (D) 95%。
04. 104 年 7 月起我國包裝食品除熱量外, 強制要求標示之營養素為 (A) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及纖維 (B) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及鈣質 (C) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪及糖 (D) 蛋白質、脂肪、碳水化合物、鈉、飽和脂肪、反式脂肪。
05. 某場活動有男女賓客共 60 人參加, 主辦單位準備了水果蛋糕和黑森林蛋糕共 60 個。假設男賓客都吃黑森林蛋糕, 女生都吃水果蛋糕, 且因黑森林蛋糕較大, 每 3 個男賓客平分 2 個蛋糕; 水果蛋糕較小, 每 2 個女賓客平分 3 個蛋糕。試問黑森林蛋糕有幾個? (A) 28 (B) 24 (C) 16 (D) 14
06. 食品中自由水、結合水及水活性 (Aw) 的敘述, 下列何者錯誤? (A) 食品的水分依其狀態可分為自由水與結合水 (B) 自由水是指可被微生物生長利用的水 (C) 水活性可作為食品保藏的重要指標 (D) 食品結合水含量愈高, 則水活性愈高。
07. 每 1 公克的脂肪, 可產生多少大卡的熱量? (A)9 公克 (B)11 公克 (C)4 公克 (D)1.5 公克。
08. 攝氏 150°C 等於華氏 (A) 100°F (B) 179°F (C) 250°F (D) 300°F。
09. 使用脫氧劑包裝主要是抑制 (A) 酵母菌 (B) 金黃色葡萄球菌 (C) 大腸桿菌 (D) 黴菌。
10. 使用硝酸銀滴定法測定食醋中食鹽(氯離子)含量時, 應先將其檢液酸鹼度調整至 pH 值為 (A) 4.0 (B) 5.0 (C) 6.0 (D) 7.0 以後才開始滴定。
11. 奶油空心餅之麵糊, 在加蛋時油水分離之原因為 (A) 油脂在麵糊中充分乳化 (B) 麵糊溫度太低 (C) 加入麵粉時攪拌均勻 (D) 麵糊充分糊化。
12. 製作麵糊類蛋糕(如水果條), 那一種油較易將空氣拌入油脂內 (A) 沙拉油 (B) 花生油 (C) 豬油 (D) 烤酥油(雪白油)。
13. 利用直接法製作麵包時, 室內溫度為 24 °C、麵粉溫度 25 °C、水溫 20 °C, 適用水溫為 11 °C, 若麵包理想麵糰溫度為 26 °C, 則最終攪拌後的麵糰溫度為多少°C? (A) 26°C (B) 27°C (C) 28 °C (D) 29 °C
14. 製作高成分奶油海綿蛋糕為降低麵粉的筋性, 配方內部分麵粉最好用? (A) 小麥澱粉 (B) 太白粉 (C) 全脂奶粉 (D) 乳清粉 代替。
15. 海綿蛋糕成品表皮太厚與下列那一項無關? (A) 低溫長時間烤焙 (B) 配方內糖的含量較多 (C) 烤焙時間太短 (D) 爐溫太高。
16. 將糖漿煮至 121°C, 其性狀是屬於 (A) 羽毛階段 (B) 軟球階段 (C) 硬球階段 (D) 焦糖階段。
17. 西元 1900 年台灣出現了第一家『新式製糖廠-用機器來製造糖』, 取代了傳統的製糖方式, 首開了現代化的製糖事業, 請問製糖工廠位於下列何處? (A) 高雄 (B) 台南 (C) 屏東 (D) 宜蘭。
18. 凍藏食品的劣化及防止方法之配對, 下列何者錯誤? (A) 澱粉回凝 — 真空包裝 (B) 蛋白質變性 — 添加山梨糖醇 (C) 脂質氧化 — 添加抗壞血酸 (D) 解凍滴液 — 急速凍結

19. 下列食品業者常用餐具殺菌方法之敘述，何者錯誤？(A)熱水殺菌法：80°C以上熱水，2分鐘以上 (B) 氣液殺菌法：氣液總有效氯在 300ppm以下，浸漬 2 分鐘以上 (C)乾熱殺菌法：110°C以上，30 分鐘以上 (D) 蒸汽殺菌法：100°C蒸汽，2 分鐘以上。
20. 國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在 (A) 11% (B) 8% (C) 6% (D) 3% 以下。
21. 蛋糕攪拌的重點是打發拌入空氣，而拌入空氣便會改變麵糊的比重，下列何者錯誤？(A)海綿類在 0.40~0.45 之間 (B) 麵糊類的比重在 0.35~0.38 之間 (C) 天使類在 0.35~0.38 之間 (D) 麵糊類的比重在 0.82~0.85 之間。
22. 巧克力調溫的目的是使巧克力表面有光澤，易脫模，保存性好，防止產生油脂霜斑 (Fat Bloom) 產生，過程要得到的晶核為何？(A) α 晶核 (B) β 晶核 (C) γ 晶核 (D) δ 晶核。
23. 下列哪一項國際標準，結合了HACCP與ISO 9001？(A)SGS (B)ISO 2000 (C)ISO 22000 (D)FDA。
24. 下列何種肝炎，感染或罹患期間不得從事食品及餐飲相關工作 (A)A型 (B)B型 (C)C型 (D)皆不可。
25. 下列膠凍材料的敘述，那些正確？①動物膠、果膠和洋菜主要成份為多醣體②動物膠的膠凝溫度比果膠、洋菜低③動物膠的溶解溫度比果膠、洋菜高④高甲基果膠需有一定的糖和酸才能形成膠體。(A) ①、② (B) ③、④ (C) ①、④ (D) ②、④
26. 欲製作每個成品重 150 公克之杏仁蛋糕，若烘焙損耗假設為 8%，則使用每公斤成本 65 元之麵糊生產，其每個產品之原料成本應為 (A) 7 元 (B) 9 元 (C) 11 元 (D) 13 元。
27. 冷凍麵糰應貯存在下列何者條件下？(A) -4~-5°C (B) -6~-10°C (C) -11~-15°C (D) -20°C 以下。
28. 現今蛋糕裝飾所用的擠花器，雛形的發明可回溯至 19 世紀，源自哪一個國家的廚師 (Marie-Antoine Carême)，為了改變指形餅乾的尺寸而構想發明？(A) 義大利 (B) 美國 (C) 法國 (D) 英國
29. 下述包裝材料，何者之香氣保存性最佳？(A) 高密度聚乙烯(HDPE) (B) 聚丙烯(PP) (C) 玻璃紙 (D) 鋁箔積層。
30. 主麵糰水量為 12 公斤，自來水溫度 20°C，適用水溫 5°C，其應用之水量為 (A) 1.8 公斤 (B) 1.6 公斤 (C) 1.4 公斤 (D) 1.2 公斤
31. 線切小西餅，若以機器成型，每次可切出 10 個，機器轉速為 65 次/分，現有麵糰 43 公斤，共花了 8 分鐘切完，則每個麵糰重為？(A) 5.5 公克 (B) 8 公克 (C) 15.3 公克 (D) 21 公克。
32. 下列何者不是奧地利點心？(A) 林茲蛋糕 (Linzer Torte) (B) 核桃塔 (Engadiner Nusstorte) (C) 沙哈蛋糕 (Sacher Torte) (D) 鹿背蛋糕 (Belvederre Schnitten)。
33. 蛋糕可使用的防腐劑為？(A) 苯甲酸 (B) 丙鉀鈉鹼 (C) 對羥苯甲酸丁酯 (D) 丙酸鈉。
34. 蛋糕裝飾中使用何者造型花嘴，最常用作編織花籃造型裝飾？(A) 扁鋸齒 (B) 圓嘴 (C) U形嘴 (D) 拔草嘴。
35. 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？(A) 麵粉沉降係數測定儀(Falling Number) (B) 麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph) (C) 麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) (D) 連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph)。
36. 酸性食品與低酸性食品之pH界限為：(A)1.6 (B)3.6 (C)4.6 (D)5.6。
37. 麵糰分割重量 700 公克，烤好成品的重量為 550 公克，其烤焙損耗率？(A) 16% (B) 18% (C) 21% (D) 24%。
38. 為了適應包裝需要，包裝材料常須做積層加工例：KOP/AL/PE其所代表的是 (A) 一層 (B) 二層 (C) 三層 (D) 四層 的積層材料。
39. 有關烘焙原料之特性，下列那些正確？①葡萄糖甜度比麥芽糖高②麵包製作時鹽是柔性材料③澱粉經糖化酵素 (β -amylase) 作用可產生蔗糖④三酸甘油酯就是油脂。
(A) ①、② (B) ③、④ (C) ①、④ (D) ②、④
40. 有關烘焙食品業者對於主管機關檢驗結果有異議者，下列那些錯誤？(A) 得於收到有關通知後十日內，向原抽驗機關申請複驗 (B) 受理複驗機關應於七日內就其餘存檢體複驗之 (C) 但檢體已變質者，不得申請複驗 (D) 申請複驗以一次為限，並應繳納檢驗費。
41. 有關天使蛋糕的製作，下列何者正確？(A) 蛋白的溫度應在 22~28°C (B) 蛋白攪拌至乾性發泡 (C) 模型不可塗油 (D) 出爐後應趁熱脫模。

42. 蛋糕裝飾用的霜飾，下列那一種霜飾在操作時比較不容易受到溫度限制
 (A) 動物性鮮奶油 (B) 奶油霜飾 (C) 調溫巧克力 (D) 植物性鮮奶油
43. 派皮過度收縮其原因為 (A) 派皮中油脂用量太多 (B) 整形時揉捏過多 (C) 使用中筋或低筋麵粉 (D) 配方中採用冰水。
44. 下列海綿蛋糕，在製作時那一種最容易消泡 (A) 咖啡海綿蛋糕 (B) 巧克力海綿蛋糕 (C) 香草海綿蛋糕 (D) 草莓海綿蛋糕。
45. 製作蛋糕時，麵粉用量為 150 盎司(Ounce)相當於多少公克？(A) 3560 (B) 4250 (C) 5220 (D) 7080。
46. 布丁、煉乳等濃稠液態之檢體，依CNS生菌數檢驗法，須調製成 (A) 10 倍 (B) 15 倍 (C) 40 倍 (D) 70 倍 之檢液。
47. 所有食品業者都需要設置的專責人員為 (A) 管理衛生人員 (B) 衛生管理人員 (C) 技術證照人員 (D) HACCP 管制小組人員。
48. 下列數種包裝材料燃燒時最易產生濃煙是？(A) 聚乙烯(PE) (B) 聚氯乙烯(PVC) (C) 聚丙烯(PP) (D) 聚苯乙烯(PS)。
49. 某容器淨重 400 公克，裝滿水後的重量為 750 公克，裝滿麵糊的重量為 800 公克，請問此麵糊的比重為多少 (A) 1.06 (B) 1.14 (C) 1.88 (D) 2
50. 食品安全一直是政府施政的重點，為提升食安管理，自民國何年何月起即推動「食安五環」政策，做為我國食安升級推動的方針。 (A) 104 年 12 月 (B) 105 年 6 月 (C) 106 年 1 月 (D) 107 年 2 月

交卷時請連同答案卷一起繳回

蛋糕裝飾進階班 答案卷編號-01

D	C	B	C	B	D	A	D	D	D
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

B	D	D	A	C	C	A	A	B	C
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

B	B	C	A	D	B	D	C	D	A
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

B	B	D	A	D	C	C	C	C	A
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40

C	B	B	B	B	A	A	D	B	B
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50