

勞動部勞動力發展署桃竹苗分署

111 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

(111 年 9 月 3 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.	製作海綿蛋糕，若配方中之蛋和糖要隔水加熱，其加熱之溫度勿超過 (A)20℃ (B)30℃ (C)40℃ (D)50℃。
02.	製作天使蛋糕的主要原料為？ (A)蛋白 (B)蛋黃 (C)馬斯卡邦乳酪 (D)鮮奶油。
03.	轉化糖漿主要成分是 (A)雙醣 (B)單醣 (C)純醣 (D)乳糖。
04.	chaja蛋糕是烏拉圭美食中的典型甜點，一般製作時會添加何種水果增加風味？(A)奇異果 (B)桃子 (C)蘋果 (D)仙人掌果
05.	食品安全管制系統訓練機關（構）之管制小組，於從業期間應持續接受訓練有關之課程，以下時數規定何者正確？(A) 每 2 年累計至少 12 小時 (B)每 2 年累計至少 16 小時 (C)每 3 年累計至少 12 小時 (D) 每 3 年累計至少 16 小時。
06.	我國為推廣穆斯林食用之烘焙產品，需通過相關認證始可標註，下列何者為清真認證？ (A)Muslm (B)Ahlal (C)Muhal (D)Halal
07.	通常乾貨是儲存在常溫且通風陰涼與乾燥的環境，必須注意其環境清潔管理，並配合調整濕度在百分之幾以下儲存？ (A)40% (B)50% (C)60% (D)70%。
08.	依據食品安全衛生管理法規定，「人造奶油」油脂含量達百分之多少以上？ (A)45％ (B)65％ (C)80％ (D)90％
09.	製作慕斯（Mousse）產品需要冷凍，冷凍應注意事項 ①使用急速冷凍凍結法 ②最大冰結晶生成帶－1～－5℃ ③最短時間之內通過最大冰結晶生成帶 ④使用一般冷凍凍結法。 (A) ①、② (B) ①、③ (C) ②、④ (D) ③、④
10.	中國烘焙工業始於何朝代？ (A)夏朝 (B)商朝 (C)周朝 (D)漢朝。
11.	製作某一品項蛋糕，低筋麵粉用量為 26 公斤，乳化劑用量為 2.8 公斤，請問乳化劑所佔烘焙百分比為？ (A)7.3％ (B)9.3％ (C)10.8％ (D)12.1％。
12.	梅納反應效果最佳的糖類為以下何者？ (A)細砂糖 (B)麥芽糖 (C)果糖 (D)葡萄糖。
13.	我國HACCP食品安全管制系統法規中，對於文件與記錄之要求，應保存至產品有效日期後幾年以上？(A)半年 (B)2 年 (C)4 年 (D)5 年
14.	蛋糕裝飾用的霜飾，下列何種霜飾在操作時，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。
15.	國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在(A)10％ (B)8％ (C)6％ (D)3％ 以下。
16.	製作一蛋糕所需要的糖重量為 3,500 公克，下列哪一份重量較為接近所需？ (A)7.26 台斤 (B)7.71 磅 (C)210 盎司 (D)3.25 公斤
17.	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%。
18.	水果蛋糕配方正常，但切片時容易碎裂，其原因為？(A)烘焙時爐溫太低 (B)爐溫太高 (C)麵糊攪拌不足 (D)麵糊攪拌不均。
19.	下列何者包裝材質適於使用脫氧劑的包裝 (A)延伸性聚丙烯/聚乙烯(OPP/PE) (B)聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚乙烯(KOP/PE) (C)聚乙烯(PE) (D)聚丙烯(PP)。

20. 烘焙業製作衛生考量下，依據我國「非洲豬瘟」的防疫，下列何者錯誤？ (A) 病毒存活環境的酸鹼值為 pH 3～13 (B)病毒在冷凍豬肉中可存活超過 1000 日 (C)養豬場之廚餘蒸煮條件需達 90 度C，並持續 1 小時 (D)列為丙類動物傳染病
21. 殺菌液蛋衛生要求何者正確？(A)總生菌數要降到 8000 個以下 (B)沙門氏菌為陰性 (C)大腸桿菌為 10 (D)使用傳統包裝在 4.4℃可保存 25 天。
22. 德國黑森林蛋糕（Schwarz walder-kirsch torte）裝飾原料中除巧克力外，下列何者不是為製作原料？ (A)蘭姆酒 (B)黑櫻桃 (C)鮮奶油 (D)櫻桃酒。
23. 為避免交叉污染，廚房中最好準備四種顏色的砧板，其中魚貝類使用 (A)藍色砧板 (B)紅色砧板 (C)黃色砧板 (D)綠色砧板
24. 製作蛋糕的配方中各項材料百分比加起來是 400％，得知麵糊總重 3250 公克，其麵粉的用量為何多少公克？(A)550 (B)643 (C)813 (D)1020
25. 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)杏仁果 (C)蠶豆 (D)腰果
26. 食品安全衛生管理法所稱染有病原性生物者，係指食品或食品添加物受病因性微生物或其產生之毒素污染，致對人體健康有害或有害之虞者，是屬第幾條、第幾款？ (A)第十一條第二款 (B)第十五條第二款 (C)第十一條第六款 (D)第十五條第四款。
27. 有關牛乳原料特性及其加工之敘述，下列何者錯誤？
① 於酸度 0.15 % 的常乳中，添加等量 70 % 酒精，則會產生沉澱
② 切達乾酪（ Cheddar cheese ）係屬於經過發酵熟成的硬質乾酪
③ 製作乾酪用的乳酸鏈球菌（ Streptococcus lactis ）屬於異型發酵菌
④ 乳酪（ butter ）製程中捏揉（ 練壓 ）之操作是為了將乳酪成分壓成均勻的組織
(A) ① ② (B) ① ③ (C) ② ④ (D) ③ ④
28. 法國麵粉的分類，是以小麥粉中所含(A)灰分 (B)蛋白質 (C)麥含量 (D)麩質 多寡來區分。
29. 製作烘焙成品的豬油，單元不飽和脂肪酸高達 44%，但其內含的何種物質容易造成人體過敏、發炎及代謝問題？ (A)亞麻油酸(linoleic acid) (B)花生四烯酸(arachidonic acid) (C)棕櫚油酸(palmitoleic acid) (D)亞麻脂酸(linolenic acid)
30. 下列包裝材料中，透濕性最低的為何？(A)紙 Paper (B)牛皮紙 Craft paper (C)臘光紙 Glossy paper (D)聚乙烯 PE。
31. 配方總百分比為 354％時，其麵粉係數為(A)0.17 (B)0.28 (C)0.33 (D)0.36
32. 近年來健康意識抬頭，下列哪一國家於 2003 年率先立法限制加工食品中的反式脂肪含量不得超過 2%？ (A)挪威 (B)丹麥 (C)比利時 (D)英國
33. 進行蛋糕製作時，攪拌機的何種拌打器最適合用於打發蛋白？
(A) 網(鋼絲)狀拌打器（whisk attachment）(B) 杵狀拌打器(pestle attachment)
(C) 槳狀拌打器(paddle attachment) (D) 鉤狀拌打器(hook attachment)
34. 下列何者蛋糕出爐後，必須經過翻轉冷卻 (A)戚風蛋糕 (B)輕奶油蛋糕 (C)重奶油蛋糕 (D)水果蛋糕(麵糊類)。
35. 名點聖馬克蛋糕（Saint-Marc）其蛋糕上表面裝飾原料為下列何者原料之一？(A)鮮奶油 (B)黃色色素 (C)蛋黃 (D)楓糖。
36. 蛋糕可使用的防腐劑為？(A)甲酸鈉 (B)丙酸鈉 (C)甲酸丁酯 (D)丙酸丁酯。
37. 電烤箱耗電量大，在製作考量成本時，依據台灣電力公司所謂的離峰用電時段為何？ (A)21：30~06：30 (B)22：00~07：00 (C)22：30~07：30 (D)23：00~08：00。
38. 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
39. 烘焙食品GMP認證追蹤中，加嚴追蹤時，每(A)15 日內 (B)1 個月 (C)1.5 個月 (D)3 個月 一次以上追蹤查驗。

40. 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)鬆糕muffin (B)司康Scone (C)鬆餅Waffle (D)舒芙蕾Soufflé
41. 製作紅豆麵包，每個麵包麵糰重 60 克，餡重 30 克，假設麵糰與餡每公斤成本相同，產品原料費佔售價之 30%，今因紅豆餡漲價 30%，則原料費佔售價比率變為(A)32% (B)33% (C)34% (D)35%。
42. 下列何種原料對麵食製品減緩老化速度的影響最少(A)糖 (B)油脂 (C)奶粉 (D)乳化劑 。
43. 標準量杯為多少毫升？(A)100 (B)150 (C)240 (D)300。
44. 製作組織鬆軟體積較大的奶油蛋糕通常採用？(A)糖鹽拌合法 (B)麵粉油脂拌合法 (C)鹽脂拌合法 (D)糖油拌合法。
45. 蛋糕的水活性是(A)為該食品中結合水之表示法 (B)為該食品中自由水之表示法 (C)為該食品之水蒸汽壓與在不同的溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值 (D)為該食品中微生物不能利用的水。
46. 下列敘述何者錯誤？(A) 塔塔粉在蛋糕製作時其主要功能是調整酸鹼度(B)配方平衡時，配方中之水量，輕奶油蛋糕較重奶油蛋糕多 (C)麵糊類（奶油）蛋糕中油脂為麵粉含量 80%時視為重奶油，對麵粉含量 35%時視為輕奶油 (D)欲使蛋糕組織緊密，可酌量減少韌性原料用量。
47. 為維護民眾飲食安全，衛生福利部於 110 年所發布修正「食品添加物使用範圍及限量暨規格標準」，如發現有違反使用範圍及限量暨規格標準規定的業者，將依食安法第 47 條第 9 款
(A)處 3 萬元以上 300 萬元以下罰鍰 (B)處 5 萬元以上 500 萬元以下罰鍰
(C)處 6 萬元以上 600 萬元以下罰鍰 (D)處 8 萬元以上 800 萬元以下罰鍰
48. 16 世紀時，哥倫布將可可豆帶至歐洲，後來哪一個國家在可可汁中加入糖、香料，而成為受歡迎的宮廷飲品？ (A)法國 (B)義大利 (C)西班牙 (D)葡萄牙
49. 雞蛋含有人體需要的幾乎所有的營養物質，其蛋白質對肝臟組織損傷有修復作用，營養學家稱之為
(A)完全蛋白質模式 (B)半完全蛋白質模式 (C)彌補性蛋白質模式 (D)持續性蛋白質模式。
50. 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用？(A)沙拉油 (B)瑪琪琳 (C)含水奶油 (D)無水奶油。

蛋糕裝飾進階班答案卷編號-01

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

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

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

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

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