勞動部勞動力發展署桃竹苗分署113年度自辦在職訓練甄試考卷

蛋糕裝飾進階班 試卷編號-01

(113年9月14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.	會引起小西餅組織過於鬆散，下列那一項不是其可能原因？ (A)攪拌不正確 (B)油量太少 (C)化學膨大劑過多 (D)油量過多。
02.	無水奶油每公斤新台幣160元，含水奶油（實際油量80%）每公斤140元，依實際油量核算則含水奶油每公斤比無水奶油每公斤 (A)貴15元 (B)相同 (C)便宜15元 (D)便宜20元。
03.	烘焙製品之顏色與用糖種類有關，若於同一烤焙溫度操作下，加入何種糖類，其著色最差 (A)葡萄糖 (B)麥芽糖 (C)乳糖 (D)高果糖。
04.	製作調溫型巧克力時，巧克力溫度應先升高至(A)35℃(B)45℃(C)55℃(D)65℃ 左右再行其他作業工作。
05.	花蓮薯不良品中不包括 (A)皮餡分離 (B)餡含白豆沙 (C)表皮裂開 (D)表皮皺縮。
06.	蛋殼所佔全蛋之比例為 (A)6～8% (B)10～12% (C)15～18% (D)18～20%。
07.	烤焙後派皮過度收縮是因為 (A)油脂用量太少 (B)油脂用量太多 (C)麵粉筋度太低 (D)水量不足。
08.	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)31% (B)32% (C)33% (D)34%。
09.	無段變速攪拌機傳動方式為 (A)齒輪傳動 (B)皮帶傳動 (C)齒輪皮帶相互搭配 (D)鋼帶傳動。
10.	國家標準酥脆類餅乾成品的水分依規定需在 (A)8% (B)6% (C)3% (D)1% 以下。
11.	鬆餅不夠酥鬆過於硬脆，乃因(A)爐溫過高(B)折疊操作不當(C)裹入用油比例太高(D)使用太多低筋麵粉。
12.	製作茶餅所使用的綠茶粉，該綠茶是屬於 (A)不發酵茶 (B)部分發酵茶 (C)完全發酵茶 (D)涼茶。
13.	下列何者不是使鬆餅缺乏酥片層次的因素 (A)油脂熔點太低 (B)摺疊操作不當 (C)未刷蛋水 (D)麵糰貯放在爐旁太久。
14.	海綿蛋糕配方中若蛋的用量增加，則蛋糕的膨脹性 (A)不變 (B)減少 (C)增加 (D)受鹽用量之影響。
15.	直接法麵糰理想溫度26℃，室內溫度28℃，麵粉溫度27℃，機器摩擦增高溫度20℃，其適用水溫是 (A)3℃ (B)4℃ (C)5℃ (D)6℃。
16.	洗手消毒室應緊鄰 (A)品管室 (B)一般作業區 (C)倉庫 (D)包裝區 設置，並應獨立隔開。
17.	製作英式白土司配方中砂糖及油脂對麵粉比率為(A)2～4% (B)6～8% (C)10～12% (D)15～20%。
18.	為增加小西餅口味的變化，下列那種原料不能添加？ (A)巧克力 (B)核果 (C)椰子粉 (D)發粉。
19.	某廠專門生產土司麵包，雇用男工3人，月薪25,000元，女工2人，月薪15,000元，每年固定發2個月獎金，一個月生產25天，每天生產8小時，每小時生產300條，則每條人工成本為 (A)1.95 (B)2.04 (C)2.58 (D)3.12 元／條。
20.	無鹽奶油每一箱重25磅市價1200元，請問每公斤多少元 (A)48 (B)58 (C)106 (D)126 元。
21.	在使用小蘇打加入麵糰攪拌，不可同時混合的原料為 (A)檸檬酸 (B)玉米粉 (C)水 (D)碳酸氫銨。
22.	新鮮酵母含水量約為 (A)6～8% (B)30% (C)70% (D)90%。
23.	蛋糕內水果下沉的原因為(A)麵糊太乾(B)配方中的糖用量太少(C)發粉用量太多 (D)配方中油量太少。
24.	下列何者屬於食品添加物 (A)麵粉 (B)酵母 (C)奶粉 (D)小蘇打。
25.	在人事與組織中，生產製造負責人不得相互兼任的是(A)衛生管理(B)品質管制(C)安全管理(D)人事管理
26.	品質管制的工作是 (A)生產製造人員 (B)檢驗人員 (C)販賣人員 (D)全體員工 之責任。
27.	產品製作，下列何者不受pH值變動影響 (A)酸鹼度 (B)發酵作用 (C)產品內部顏色 (D)溫度。
28.	硬式麵包的產品特性為(A)表皮脆、內部硬(B)表皮脆、內部軟(C)表皮硬、內部脆 (D)表皮硬、內部硬。

29. 圓烤盤直徑20公分，高5公分，則其容積為 (A)500立方公分 (B)1020立方公分(C)1570立方公分 (D)2000立方公分。

30. 耐腐蝕性，隔絕性佳的包裝材料是 (A)玻璃紙 (B)鋁箔積層 (C)聚乙烯（PE） (D)牛皮紙。

31. 將收集之數據依照班別或日期別、機台別分開歸納處理之品管手法稱為 (A)特性要因分析 (B)相關迴歸 (C)散佈圖 (D)層別。

32. 已知烘焙總百分比為200%糖用量為12%，則麵糰總量為3000公克時糖用量為 (A)100公克 (B)150公克 (C)180公克 (D)240公克。

33. 延展性最好的材料是(A)聚乙烯(PE)(B)結晶化聚丙烯(CPP)(C)延伸性聚丙烯(OPP)(D)聚氯乙烯(PVC)。

34. 高筋麵粉的吸水量約在 (A)62～66% (B)50～55% (C)48～52% (D)40～46%。

35. 製作木材硬質麵包其總加水量約為多少 (A)25% (B)35% (C)55% (D)64%。

36. 裝飾蛋糕用之奶油霜飾，其軟硬度的調整通常不使用 (A)奶水 (B)果汁 (C)糖漿 (D)全蛋。

37. 下列何者非為動物膠之特性？ (A)遇酸會分解而失去一部份膠體 (B)加熱會增加其凝固力 (C)冷水中可吸水膨脹不會溶解 (D)60℃熱水溶解為佳，時間不可太長。

38. 下列何者對奶油空心餅產生膨大無關 (A)水汽脹力(B)濕麵筋承受力 (C)油脂可塑性 (D)調整風味。

39. 以瑪琪琳代替白油時下列那種材料需同時改變？(A)糖與奶水(B)奶水與鹽 (C)糖與鹽 (D)酵母與糖。

40. 下列那一項不是導致奶酥麵包內餡和麵糰分開的可能原因？ (A)麵糰太硬 (B)餡太軟 (C)攪拌過度 (D)基本發酵過度。

41. 以下海綿蛋糕配方為成本計算用配方（依烘焙百分比列述），依下述配方做10個8x1.5英吋之圓型烤模，每個模子內裝麵糊240公克，則每個蛋糕之原料成本應為多少元？(A)3.3(B)6.3(C)12.6(D)25.2 元。

A.原料、單價、固形率

原料名稱	單價 元／kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元／kg	固形率 (%)	原料名稱	單價 元／kg	固形率 (%)
低筋麵粉	11	86	全蛋（液體蛋）	40	25	鮮奶油	18	56
中筋麵粉	12	86	蛋白（液體蛋）	40	12.5	發粉	50	0
高筋麵粉	13	86	蛋黃（液體蛋）	90	50	小蘇打	13	0
無鹽奶油	90	84	細粒特砂	29	98	脫脂奶粉	60	96
酥油 Shortening	50	100	糖粉	31	98	全脂奶粉	65	96
沙拉油	40	100	玉米澱粉	12	96			
轉化糖漿	30	80	精鹽	10	96			
玉米糖漿	30	80	鮮奶	35	13			

B.海綿蛋糕配方

原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%	原料名稱	%
全蛋	140	鹽	2	發粉	2	水	35
細粒特砂	116	低筋麵粉	100	奶粉（全脂）	5	合計	400

42. 熱藏食品之保存溫度為 (A)30℃ (B)40℃ (C)50℃ (D)65℃ 以上。

43. 下列何種製法容易造成麵包快速老化(A)快速直接法(B)正常中種法(C)正常直接法(D)基本中種法。

44. 檢查作業的檯面應保持在 (A)240 (B)340 (C)440 (D)540 米燭光以上的亮度。

45. 製作奶油空心餅，其配方及原料單價如下：麵粉100%，11.7元／公斤；全蛋液180%，40元／公斤；油72%，50元／公斤；鹽3%，10元／公斤；水125%（不計價）。假設生產損耗及不良品率合計為20%，則生產麵糊重20公克之奶油空心餅10000個，所需之原料成本為 (A)5000元 (B)6250元 (C)50000元 (D)62500元。

46. 可可粉屬於乾性原料，在蛋糕配方中如添加可可粉時其水份應用時添加 (A)與可可粉量相同 (B)可可粉量的1.5倍 (C)可可粉量的2倍 (D)可可粉量的2.5倍。

47. 食品工廠之員工應每 (A)三個月 (B)六個月 (C)一年 (D)二年 ，至少作一次健康檢查。

48. 某麵粉含水13%、蛋白質13.5%、吸水率66%，經過一段時間儲存後，水分降至10%，則其蛋白質含量變為 (A)13.97 (B)12.52 (C)11.63 (D)10.75 %。

49. 新建某麵包廠，廠房投資2400萬元，設備機器投資2400萬元，假定廠房折舊以40年分攤，設備機器折舊以10年分攤，則建廠初期的每月折舊費用為 (A)20 (B)25 (C)30 (D)35 萬元／月。

50. 乳化有兩種情形，所謂油溶於水的乳化是(A)油為分散相 (B)油為連續相 (C)水為分散相 (D)油包水。

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

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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