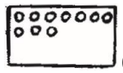
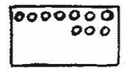
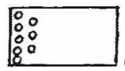
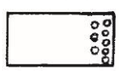
勞動部勞動力發展署桃竹苗分署113年度自辦在職訓練甄試考卷

蛋糕裝飾初階班 試卷編號-02

(113年5月18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. 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，那一項不是選用的材料？(A)糖　(B)油脂　(C)鷹嘴豆汁液　(D)蛋白。
02. 蛋經貯藏後蛋白會釋出二氧化碳，使其pH值升高至？　(A)6～6.5　(B)7～7.5　(C)8～8.5　(D)9～9.5　，會使蛋白的黏度減少，降低起泡性。
03. 做蘇打餅乾應注意油脂的　(A)安定性好、不易酸敗　(B)打發性好　(C)乳化效果好　(D)可塑性好。
04. 標準土司麵包配方內水的用量應為　(A)45～50%　(B)51～55%　(C)60～64%　(D)66～70%。
05. 烤焙時若遇到產品不滿一盤時，可做以下之處理方式才不致於烤焙不均？　(A)白紙打濕置於空盤處　(B)報紙打濕置於空盤處　(C)將多餘麵糊倒掉不用　(D)空盤處墊錫鉑紙。
06. 巧克力應貯存於　(A)高濕度之場所　(B)高溫日照之地區　(C)低溫乾燥之場所　(D)隨處均可放置。
07. 乳化劑在麵包中的功能？(A)增加麵包風味(B)使麵包柔軟不易老化(C)防止麵包發黴(D)促進酵母活力。
08. 那一種蛋糕之烤溫最低？　(A)輕奶油　(B)海綿蛋糕　(C)水果蛋糕　(D)天使蛋糕。
09. 製造調味餅乾在表面加入調味粉最適當之時機為？　(A)餅片成型後、入烤爐前　(B)出烤爐噴油後　(C)在烤焙時　(D)進包裝機前。
10. 小麥胚芽中富含油脂，其主要之脂肪酸為？(A)油酸(B)亞麻仁油酸(C)次亞麻仁油酸(D)花生四烯酸。
11. 製作硬式麵包，一般使用的後發酵條件，溫、濕度以下列那一項較適宜？　(A)42℃、90%　(B)38℃、85%　(C)35℃、75%　(D)10℃、60%。
12. 椰子粉的脂肪含量約為？　(A)30%　(B)40%　(C)50%　(D)60%。
13. 為改善海綿蛋糕組織之韌性，在製作時可加入適量　(A)蛋黃　(B)蛋白　(C)麵粉　(D)食鹽。
14. 可以減少海綿蛋糕出爐時收縮的程度為　(A)選用麵筋較強的麵粉　(B)烤焙時間避免過久　(C)烤盤擦油　(D)減少配方中的用油量。
15. 選用那一項材料打發起泡效果最差？(A)鷹嘴豆汁液(B)椰子鮮奶油(CoconutCream)(C)乳清(D)沙拉油。
16. 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到40～43℃，使容易起泡及膨脹？　(A)輕奶油蛋糕　(B)重奶油蛋糕　(C)海綿蛋糕　(D)水果蛋糕。
17. 下列何種原料之組合及製作條件，適合製作良好品質的翻糖（fondant）？　(A)細粒特砂、水、熬煮終點溫度135℃　(B)細粒特砂、水、熬煮終點溫度100℃　(C)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度115℃　(D)細粒特砂、水、葡萄糖漿、熬煮終點溫度135℃。
18. 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟？　(A)水　(B)糖　(C)油　(D)麵粉。
19. 麵包放置一段時間後會變硬是因為(A)蛋白質老化(B)澱粉老化　(C)油脂老化　(D)維他命老化　之關係。
20. 同種蛋糕那一種麵糊的著色最深？　(A)低酸性　(B)中性　(C)鹼性　(D)強酸性。
21. 出爐後的蛋糕須冷卻至　(A)60℃　(B)50℃　(C)40℃　(D)30℃　以下才可包裝。
22. 一般麵糊類蛋糕烤熟與否的判斷方法？　(A)以探針試探或以手輕拍　(B)以顏色判斷即可　(C)時間一到即可出爐　(D)敲烤盤邊聽聲音判斷。
23. 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低？(A)蘇打餅乾(B)口糧餅乾(C)戚風蛋糕　(D)海綿蛋糕。
24. 下列何種產品之麵糰是屬於發酵性麵糰？(A)奶油小西餅　(B)蛋黃酥　(C)廣式月餅　(D)美式甜麵包。
25. 下列何種油脂含有反式脂肪酸？　(A)麻油　(B)花生油　(C)牛油　(D)完全氫化植物油。
26. 海綿蛋糕配方主要原料為　(A)細砂糖、麵粉、鹽、牛奶　(B)麵粉、沙拉油、水　(C)麵粉、細砂糖、發粉　(D)麵粉、細砂糖、蛋。
27. 麵糰整型時，如經過二道滾輪之整型機，正常第一道滾輪與第二道滾輪之間隙比為　(A)6：1　(B)4：1　(C)2：1　(D)1：1。
28. 麵粉之蛋白質組成成分中缺乏(A)丙苯胺酸(B)離胺酸(C)麩胺酸　(D)半胱胺酸　因此必須添加奶粉。
29. 麵粉應貯藏於　(A)陰涼乾燥　(B)陰涼潮濕　(C)高溫多濕　(D)陽光直射　之處。
30. 避免空氣對食品品質劣變之影響，最好使用(A)真空包裝(B)牛皮紙包裝　(C)拉鏈袋包裝　(D)玻璃容器。
31. 脆硬性砂糖小西餅表面無龜裂痕狀是由於　(A)糖的顆粒太粗　(B)糖的顆粒太細　(C)麵糊攪拌不夠　(D)爐溫太低。
32. 麵包直接法配方中，已知水用量為360g，理想水溫為5℃，自來水溫為20℃，該日室溫為28℃，冰用量為(A)40g　(B)54g　(C)80g　(D)100g。
33. 不能以微波烤箱加熱的包裝材料是　(A)紙製品　(B)玻璃容器　(C)鋁箔　(D)聚丙烯（PP）。
34. 奶油空心餅蛋的最低用量為麵粉的　(A)70%　(B)80%　(C)90%　(D)100%。
35. 下列何種胺基酸內含有硫氫根（－SH），並具有還原特性，以影響麵糰之性質？　(A)麩胺酸（glutamic acid）　(B)甘胺酸（glycine）　(C)半胱胺酸（cysteine）　(D)離胺酸（lysine）。
36. 製作蛋糕時，奶粉應屬於　(A)柔性材料　(B)鹼性材料　(C)韌性材料　(D)芳香材料。
37. 下列何項可促進黴菌繁殖生長？　(A)水分高　(B)水分低　(C)蛋白質高　(D)油脂含量高。
38. 製作轉化糖漿使用何種糖原料？　(A)葡萄糖　(B)砂糖　(C)麥芽糖　(D)乳糖。
39. 擠製小西餅於烤盤上時如習慣以右手操作者可選擇下列那一項較順手？
(A)  (B)  (C)  (D)  。
40. 麵包的組織鬆軟好吃，主要是在製作的過程中加入(A)酵母(B)發粉(C)小蘇打(D)阿摩尼亞(碳酸氫銨等)。
41. 酸性食品與低酸性食品之pH界限為　(A)3.6　(B)4.6　(C)5.6　(D)6.6。
42. 鬆餅（起酥，puff pastry）的製作，以蘇格蘭簡易法一起攪拌的方式為　(A)麵粉與水攪拌至完全出筋後再加入油脂　(B)以切麵刀將油脂和麵粉拌合切成乒乓球狀，再將冰水和其他原料一起加入　(C)油脂與麵粉打成油粉狀完全分散後，再加入水等原料　(D)將水和油脂打發後，再加入其他原料攪拌。
43. 下列何種油脂貯存於較高溫（如35℃）易變質？(A)氫化棕櫚油(B)自製豬油　(C)氫化豬油　(D)椰子油。
44. 以下敘述，何者為正確？　(A)尼龍積層可用於蒸煮食品時使用　(B)低密度聚乙烯（PE）遇低溫會變脆　(C)聚氯乙烯（PVC）易於燃燒，並有極佳之抗油性　(D)泡沫塑膠保濕效果差。
45. 牛肉派是屬於　(A)生派皮生派餡　(B)熟派皮熟派餡　(C)雙皮派　(D)油炸派。
46. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成？　(A)金黃色葡萄球菌　(B)大腸桿菌　(C)沙門氏桿菌　(D)肉毒桿菌。
47. 容易熱封，但難直接印刷的材質是　(A)聚乙烯（PE）　(B)聚丙烯（PP）　(C)鋁箔　(D)紙。
48. 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是　(A)酵母產生的二氧化碳　(B)發粉分解產生的二氧化碳　(C)水經加熱形成水蒸氣　(D)攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
49. 評定白土司麵包的口感應(A)稍具鹹味　(B)稍有甜味　(C)應有濃郁的奶油味　(D)有牛奶和蛋的味道。
50. 雙皮水果派切開時派餡部分應　(A)堅硬挺立不外流　(B)果餡應向四週流散　(C)果餡似流而不流　(D)應為凍狀。

交卷時請連同答案卷一起繳回

蛋糕裝飾初階班 答案卷編號-02

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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