勞動部勞動力發展署桃竹苗分署114年度自辦在職訓練甄試考卷

特色伴手禮製作班 試卷編號-02

(114年5月24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. 使用食品添加物時應(1)與其他原料並列貯存(2)分開貯存，並由專人管理(3)不必特別注意(4)一律放在冰箱中。
02. 液體蛋是很方便之烘焙材料，下列敘述何者不正確(1)液體蛋應冷藏以防變質(2)液體蛋變質時初期ph值會升高(3)液體蛋可加糖冷凍保存(4)液體蛋可以常溫保存。
03. 巧克力應貯存於(1)高濕度之場所(2)高溫日照之地區(3)低溫乾燥之場所(4)隨處均可放置。
04. 雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種造成(1)金黃色葡萄球菌(2)大腸桿菌(3)沙門氏桿菌(4)肉毒桿菌。
05. 對於一般食品工廠作業區之清潔度區分，下列敘述何者正確(1)即食性成品之內包裝室屬於準清潔作業區(2)加工調理場屬於清潔作業區(3)即食性成品之冷卻場所屬於準清潔作業區(4)外包裝室屬於一般作業區。
06. 下列何種產品一定要使用高筋麵粉(1)海線蛋糕(2)比薩餅(3)白土司麵包(4)天使蛋糕。
07. 下列何種產品配方中使用酵母，以利產品之膨脹(1)鬆餅(2)酥鬆性小西餅(3)綠豆椪(4)丹麥式甜麵包。
08. 下列何種產品之麵糰，其配方中糖油含量最低(1)蘇打餅乾(2)口糧餅乾(3)戚風蛋糕(4)海綿蛋糕。
09. 下列何種產品，其麵糊須經加熱熬煮(1)廣式月餅(2)太陽餅(3)天使蛋糕(4)奶油空心餅。
10. 下列何種產品，不需經烤焙過程(1)法國麵包(2)戚風蛋糕(3)奶油空心餅(4)開口笑。
11. 餅乾麵糰在攪拌終了階段不須產生麵筋的產品是(1)輥輪推壓小西餅(2)硬質餅乾(3)蘇打餅乾(4)瑪莉餅乾。
12. 下列材料中，甜度最低的是(1)果糖(2)砂糖(3)麥芽糖(4)乳糖。
13. 塔塔粉是屬(1)中性鹽(2)酸性鹽(3)鹼性鹽(4)低鹼性鹽。
14. 蛋黃其中含量最多的成分(1)水(2)油脂(3)蛋白質(4)灰分。
15. 以下哪一種原料不屬於化學膨大劑(1)發粉(2)小蘇打(3)酵母(4)阿摩尼亞。
16. 下列烘焙用原料較不常使用的是(1)新鮮奶油(2)全脂奶粉(3)脫脂奶粉(4)煉乳。
17. 下列何種材料可提高小西餅產品的脆性(1)鹽(2)水(3)糖(4)蛋。
18. 巧克力融化加熱方式，最好使用(1)直火加熱(2)隔水加熱(3)烤爐加熱(4)自然融化。
19. 蛋黃成分中所含的油脂具有(1)乳化作用(2)起泡作用(3)安定作用(4)膨大作用。
20. 使蘇打餅乾應注意油脂的(1)安定性好不易酸敗(2)打發性好(3)乳化效果好(4)可塑性好。
21. 一般烘焙人員所稱的「重曹」是指(1)發粉(2)蘇打粉(3)酵母(4)酵素。
22. 控制發酵最有效的原料是(1)食鹽(2)糖(3)改良劑(4)奶粉。
23. 麵粉如因貯存太久筋性受損，在做麵包時可酌量在配方內(1)增加鹽的用量(2)減少糖的用量(3)使用脫脂奶粉(4)增加乳化劑。
24. 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加(1)水(2)油(3)糖(4)高筋麵粉。
25. 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須要數個月之保存流通因此宜使用(1)花生油(2)沙拉油(3)葵花油(4)椰子油。
26. 烘焙用油脂的融點愈高，其口溶性(1)愈好(2)愈差(3)無關(4)差不多。
27. 不是派餡用來做膠凍原料有(1)玉米澱粉(2)動物膠(3)雞蛋(4)果膠。
28. 烘焙用乾酪原料，其主要的組成成分為(1)灰粉(2)澱粉(3)蛋白質(4)醣。

29. 製造乾燥蛋白粉時，為避免於乾燥時產生變色反應，必須去除蛋白內之(1)葡萄糖(2)脂肪(3)蛋白質(4)礦物質。
30. 下列何者製作時需要添加酵母發酵(1)貓舌小西餅(2)瑪琍餅乾(3)蘇打餅乾(4)椰子餅乾。
31. 素食分類中，哪一種不含奶蛋類(1)奶蛋素(2)全素或純素(3)植物五辛素(4)蛋素。
32. 烘焙產品標示為全素產品,下列哪一種原料不應該加入(1)豆漿粉(2)大豆蛋白(3)浮清蛋白(4)小麥蛋白。
33. 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(1)白紙打濕置於空盤處(2)報紙打濕置於空盤處(3)將多餅麵糊倒掉不用(4)空盤處墊錫箔紙。
34. 派皮自模型中取出易破碎原因為(1)鬆弛時間不夠(2)配方中油脂含量太少(3)派皮過熱自盤中取出(4)烤焙不足。
35. 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意(1)分次攪拌(2)一次攪拌完成(3)糖油不需打發即可與粉拌勻(4)麵粉不經過篩即可與糖油拌勻，方不致麵糰乾硬而不易成型。
36. 下列何者不是造成小西餅膨大的原因(1)蘇打粉(2)發粉(3)砂糖(4)攪拌時拌入油脂之空氣。
37. 烤焙麵包時使用哪一種的能源品質最好(1)瓦斯(2)電(3)柴油(4)重油。
38. 製作奶油空心餅若麵糊較硬，則其殼較(1)厚(2)薄(3)軟(4)不影響。
39. 乳沫類蛋糕其麵糊的打發性主要是來自配方中的(1)油脂(2)蛋(3)發粉(4)麵粉。
40. 製作麵包時麵粉筋性較弱，應採用何種攪拌速度(1)快速(2)中速(3)慢速(4)先用快速再改慢速。
41. 奶油空心餅產品內壁呈青色，底部會有很多黑色小孔是配方中使用過多的(1)蛋(2)麵粉(3)碳酸氫銨(4)油脂。
42. 酸度較強的派餡為防止貯存時出水，其濃度可用(1)黏稠劑(2)油脂(3)酸(4)防腐劑，調整。
43. 為使小西餅成品帶有金黃色色澤，配方中可使用(1)澱粉(2)奶粉(3)防腐劑(4)抗氧化劑。
44. 調整配方時，下列何者材料不會使麵包麵糰較軟(1)水(2)糖(3)油(4)麵粉。
45. 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間(1)糖油拌合法(2)麵粉油脂拌合法(3)糖水拌合法(4)直接法。
46. 以糖油拌合法攪拌丹麥小西餅，在糖油部分打發過度，其產品組織較(1)硬(2)粗糙(3)細膩(4)沒影響。
47. 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高(1)小蘇打(2)水(3)氧化劑(4)油脂，的用量。
48. 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素(1)產品種類(2)產品大小(3)烤爐種類(4)烤焙人員。
49. 派餡中牛奶布訂過於堅韌其原因為(1)烘烤時間太久(2)派皮太厚(3)熬煮膠凝程度不夠(4)派餡溫度太低。
50. 餅乾在連續式隧道爐烤焙,若將烤爐分成四區時,餅體組織的固定是在(1)第一區(2)第二區(3)第三區(4)第四區。

交卷時請連同答案卷一起繳回

特色伴手禮製作班 答案卷編號-02

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(答錯不倒扣)

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

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

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

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

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