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

手工喜餅小物製作班 試卷編號-01

(114年1月4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. 餅乾麵糰在壓延成型時須考慮收縮比的產品為(A)煎餅(B)蘇打餅乾(C)乳沫類小西餅(D)線切成型小西餅。
02. 小西餅配方中糖的用量比油多、油的用量比水多，麵糰較乾硬，須擀平或用模型壓出的產品是(A)軟性小西餅(B)酥硬性小西餅(C)鬆酥性小西餅(D)脆硬性小西餅。
03. 下列材料中，甜度最低的是(A)果糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)乳糖。
04. 派皮用的麵粉應以哪種麵粉為宜(A)低筋粉(B)中筋粉(C)高筋粉(D)太白粉。
05. 不需使用酵母的烘焙產品是(A)包子(B)饅頭(C)麵包(D)重奶油蛋糕。
06. 哪一種原料不屬於化學膨劑(A)發粉(B)小蘇打(C)酵母(D)阿摩尼亞(碳酸氫銨)。
07. 無水奶油是哪一種原料(A)牛肉(B)豬肉(C)牛奶(D)植物油。
08. 烘焙用原料較不常使用的是(A)新鮮奶油(B)全脂奶粉(C)脫脂奶粉(D)煉乳。
09. 何種材料可提高小西餅產品的脆性(A)鹽(B)水(C)糖(D)蛋。
10. 蛋白在烘焙原料中屬於哪種物質(A)柔性原料(B)韌性原料(C)酸性原料(D)中性原料。
11. 巧克力融化加熱方式，最好使用(A)直火加熱(B)隔水加熱(C)烤爐加熱(D)自然融化。
12. 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。
13. 蛋黃的水份含量(A)30-40%(B)35-39% (C)40-44% (D)50-55%。
14. 一般烘焙人員所稱的「重曹」是指(A)發粉(B)蘇打粉(C)酵母(D)酵素。
15. 控制發酵最有效的原料(A)食鹽(B)糖(C)改良劑(D)奶粉。
16. 為使小西餅達到鬆脆與擴展的目的，配方內可多使用(A)細砂糖(B)糖粉(C)糖漿(D)麥芽糖。
17. 一般西點派皮或蛋糕用的奶酥底，配方內油脂應用(A)無水奶油或精製豬油(B)瑪琪琳(C)含水奶油(D)沙拉油。
18. 做蘋果派餡的膠凍原料，通常採用(A)玉米澱粉(B)動物膠(C)洋菜粉(D)甘藷粉。
19. 哪一種糖的甜度最高(A)果糖(B)轉化糖漿(C)砂糖(D)葡萄糖。
20. 欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加(A)水(B)油(C)糖(D)高筋麵粉。
21. 夾心餅乾之夾心用油脂，通常須數月保存流通，因此宜使用(A)花生油(B)沙拉油(C)葵花油(D)椰子油。
22. 不是派餡用來做膠凍原料(A)玉米澱粉(B)動物膠(C)雞蛋(D)果膠。
23. 烘焙用乾酪原料，其主要組成成分(A)灰粉(B)澱粉(C)蛋白質(D)糖。
24. 烘焙產品使用何者糖，在其烤焙時較易產生梅納反應(A)果糖(B)砂糖(C)0麥芽糖(D)乳糖。
25. 下列材料中何者不屬於膨脹劑(A)發粉(B)阿摩尼亞(C)可可粉(D)小蘇打粉。
26. 下列何種性質不是為小麥分類的依據(A)蛋白質(B)吸水量(C)麵筋品質(D)破損澱粉。
27. 麵粉中添加維生素c作為改良劑之主要效用為(A)熟成作用(B)漂白作用(C)熟成及漂成作用(D)殺菌作用。
28. 雞蛋蛋白的脂肪含量(A)0%(B)10% (C)20% (D)30%。
29. 製作轉化糖漿，以下何者為原料，加水溶解再加入稀酸、加熱使之轉化的液體糖(A)乳糖(B)砂糖(C)麥芽糖(D)蜂蜜。
30. 製作棉花糖時，加入何種具有打發起泡特性之膠凍原料(A)洋菜(B)果膠(C)阿拉伯膠(D)動物膠。
31. 何種糖吸濕性最小(A)砂糖(B)果糖(C)蜂蜜(D)轉化糖。
32. 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(A)葡萄糖(B)脂肪(C)蛋白質(D)礦物質。
33. 有關發粉，何者錯誤(A)以碳酸鈉為主原料(B)由各種不同的酸性鹽混合而成(C)加澱粉或麵粉為填充劑(D)俗稱為泡打粉或發泡粉。
34. 下列何者製作時需要添加酵母發酵(A)貓舌小西餅(B)瑪琍餅乾(C)蘇打餅乾(D)椰子餅乾。
35. 下列對鷹嘴豆敘述何者為非(A)蛋白質含量高達28%以上(B)用罐頭鷹嘴豆水加糖可以成打成的蛋白質(C)對雞蛋敏感及吃全素的人可以代替「蛋白質」(D)鷹嘴豆水可以同比例代替雞蛋蛋白。
36. 烘焙產品標示為全素產品，哪一項料不應加入(A)豆漿粉(B)大豆蛋白(C)乳清蛋白(D)小麥蛋白。
37. 製作全素巧克力產品，下列哪一項原料不可加入(A)可可粉(B)白巧克力(C)可可脂(D)可可膏。
38. 製作全素餅乾不可使用下列哪一項原料(A)奶粉(B)豆漿粉(C)椰漿(D)鷹嘴豆汁。
39. 製作鳳梨酥中下列哪一項料，不可用為製作全素之烘焙產品(A)奶油(B)冬瓜(C)鳳梨(D)砂。
40. 派皮自模型中取出易破碎原因為(A)鬆弛時間不夠(B)配方中油脂含量太少(C)派皮過熱自盤中取出(D)烤焙不足。
41. 製作大量手工丹麥小西餅，粉與糖油拌勻時應留意(A)分次攪拌(B)一次攪拌完成(C)糖油不需打發即可與粉拌勻(D)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。
42. 蛋白打發時，為增加其潔白度，可加入適量的(A)沙拉油(B)味素(C)檸檬汁(D)食鹽。
43. 以中種法製作蘇打餅乾，中種麵糰之攪拌應攪拌至(A)捲起階段(B)麵筋擴展階段(C)麵筋完成階段(D)麵筋斷裂階段。
44. 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至(A)捲起階段(B)擴展階段(C)完成階段(D)斷裂階段。
45. 製作奶油空心餅若麵糊較硬，貝其殼較(A)厚(B)薄(C)軟(D)不影響。
46. 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的(A)70% (B)80% (C)90% (D)100%。
47. 一般餐包的油脂用量為(A)4-6% (B)8-14(%3)15-20% (D)25-30%。
48. 小西餅的烤焙原則為(A)高溫短時間(B)高溫長時間(C)低溫短時間(D)低溫長時間。
49. 奶油空心餅成型後應該(A)馬上進爐烘(B)鬆弛10分鐘後進爐(C)鬆弛15分鐘後進爐(D)0鬆弛30分後進爐。
50. 蛋白經攪拌後最易與其他原料拌合且進爐後膨脹力最好的階段是(A)起泡狀態(B)濕性發泡(C)乾性發泡(D)棉花狀態。

交卷時請連同答案卷一起繳回

手工喜餅小物製作班 答案卷編號-01

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(答錯不倒扣)

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

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

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

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

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