勞動部勞動力發展署桃竹苗分署115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

(115年8月29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. 欲製作 900 公克的麵糰之土司 5 條，若損耗以 10%計，則總麵糰需要 (A) 4500 (B) 5000 (C) 5500 (D) 6000 公克
02. 原料加水攪拌後，麵糰不可產生麵筋的產品是 (A) 麵包 (B) 甜餅乾 (C) 小西點 (D) 蘇打餅乾
03. 一顆小麥中蛋白質含量最高的部份是 (A) 麥芒 (B) 胚乳 (C) 麩皮 (D) 胚芽
04. 轉化糖漿主要成分是 (A) 單醣 (B) 雙醣 (C) 多醣 (D) 乳糖
05. 製作戚風蛋糕時，蛋白溫度宜控制在 (A) 5～10℃ (B) 17～22℃ (C) 25～35℃ (D) 35℃以上
06. 配方中之原料百分比：麵粉為 100，油脂為 80，糖為 60，可製作下列何種產品？ (A) 甜麵包 (B) 瑪琍餅乾 (C) 冰箱小西餅 (D) 海綿蛋糕
07. 乳酸硬脂酸鈉 (SSL) 是屬於哪一類的食品添加物？ (A) 乳化劑 (B) 品質改良劑 (C) 殺菌劑 (D) 防腐劑
08. 蘇打餅乾常適合胃酸多的人吃是因其 pH 值為 (A) 強酸 (B) 強鹼 (C) 弱酸 (D) 弱鹼
09. 連續式隧道烤爐，對餅乾製作而言，排氣孔絕對不能打開的是 (A) 第一區 (B) 第二區 (C) 第三區 (D) 第四區
10. 蛋黃中的油脂含量為蛋黃的 (A) 5% (B) 15% (C) 33% (D) 50%
11. 麵粉俗稱之「統粉」是指 (A) 小麥粉心部分的麵粉 (B) 粉心外緣的麵粉 (C) 小麥全部內胚乳部分 (D) 全粒小麥磨出的麵粉
12. 小西餅的材料中，哪一種可以使小西餅在烤爐內產生擴展及裂痕？ (A) 油 (B) 麵粉 (C) 細砂糖 (D) 水
13. 全脂特級鮮奶，其油脂含量最低標準為 (A) 10% (B) 8.5% (C) 6% (D) 3.5%
14. 餅乾配方中何種原料，可使產品烘烤後產生金黃色之色澤？ (A) 麵粉 (B) 高果糖 (C) 玉米澱粉 (D) 蛋白
15. 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為 (A) 安息香酸鹽 (B) 丙酸鹽 (C) 去水醋酸鈉 (D) 苯甲酸
16. 砂糖的溶解度會隨著溫度的昇高而 (A) 增加 (B) 減低 (C) 不變 (D) 無關
17. 製作奶油空心餅時，蛋必須在麵糊溫度為何時加入？ (A) 100℃～95℃ (B) 80℃～75℃ (C) 65℃～60℃ (D) 40℃～30℃
18. 下列何者不是小西餅常見的機器成型方式？ (A) 輪切 (B) 擠出 (C) 推壓 (D) 線切
19. 巧克力儲存時其相對濕度應保持在 (A) 50～60% (B) 65～70% (C) 70～75% (D) 80～85%
20. 配方中原料百分比：麵粉為 100，油脂為 20，糖為 20，可製作下列何種產品？ (A) 重奶油蛋糕 (B) 法國麵包 (C) 天使蛋糕 (D) 瑪琍餅乾
21. 葡萄乾今年的價格是去年的 120%，今年每公斤為 48 元，去年每公斤應為 (A) 40 (B) 42 (C) 44 (D) 46 元
22. 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
23. 我國國家標準 (CNS) 對麵粉之分級，高筋麵粉的粗蛋白含量約在 (A) 8.5% 以下 (B) 8.5% (C) 11.5% 以上 (D) 16% 以上
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. 餅乾配方平衡時，麵糰中含油量最高的是 (A) 蘇打餅乾 (B) 煎餅(wafer) (C) 小西點 (D) 甜餅乾
26. 為了使餅乾能長期保存，使用油脂應特別選擇其 (A) 保型性 (B) 打發性 (C) 安定性 (D) 乳化性
27. 蛋白的水份含量約為 (A) 68% (B) 78% (C) 88% (D) 98%
28. 烤焙後的餅乾表面欲噴油時以何種油脂最適合？ (A) 鮮奶油 (B) 豬油 (C) 大豆沙拉油 (D) 精製椰子油
29. 烘焙食品所使用之糖類，下列中何者甜度最高？ (A) 果糖 (B) 麥芽糖 (C) 海藻糖 (D) 蔗糖
30. 在餅乾生產條件不變下，由於麵粉特性的差異，配方中不可隨意修改的是 (A) 香料用量 (B) 碳酸氫銨 (C) 水量 (D) 攪拌條件
31. 活性麵筋 (Vital Gluten) 對於麵糰的功用，以下何者正確？ (A) 延緩老化的作用 (B) 減少麵糰吸水量 (C) 常添加於全麥或雜糧預拌粉中 (D) 節省攪拌時間
32. 一般製作奶油蘇打餅乾經過積層作用 (Lamination) 會增加其鬆酥性，其積層的層次常為 (A) 4 層以下 (B) 6～12 層 (C) 20～30 層 (D) 千層以上
33. 衛生福利部許可添加防腐劑丙酸鈣的用量，對產品以丙酸計其含量限制在 (A) 2.5%以下 (B) 0.25%以下 (C) 25ppm 以下 (D) 2.5ppm 以下
34. 烤餅乾隧道烤爐使用下列何者熱源不會使產品著色？ (A) 電力 (B) 微波 (C) 瓦斯 (D) 柴油
35. 下列何者屬於餅乾類產品？ (A) 廣式月餅 (B) 小西餅 (C) 奶油空心餅 (D) 台式囍餅
36. 下列哪一種蛋糕以使用多量蛋白作為主要原料？ (A) 大理石蛋糕 (B) 天使蛋糕 (C) 長崎蛋糕 (D) 魔鬼蛋糕
37. 葡萄糖在分類上屬於 (A) 單醣 (B) 雙醣 (C) 寡醣 (D) 多醣類
38. 在連續式隧道烤爐中，對烘烤甜餅乾之產品結構有固定作用的是 (A) 第一區 (B) 第二區 (C) 第三區 (D) 第四區
39. 使用蒸發奶水代替牛奶時，其建議的奶水與水比例應為 (A) 1:1 (B) 1:1.5 (C) 1:2 (D) 1:2.5
40. 麵粉之蛋白質每增加或減少 1%，即增加或減少吸水量約 (A) 0.85% (B) 1.85% (C) 2.85% (D) 3.85%
41. 餅乾烤焙時，表面產生氣泡現象的原因，與以下何者「無關」？ (A) 配方平衡 (B) 膨脹劑種類 (C) 香料 (D) 烤爐溫度
42. 生產後的不良麵包有 33 條，佔總產量的 1.5%，請問一共生產多少條麵包？ (A) 1,600 (B) 1,800 (C) 2,000 (D) 2,200
43. 依食品良好衛生規範規定，廁所應於明顯處標示何種警語？ (A) 如廁前請換鞋 (B) 如廁時勿吸煙 (C) 如廁後請沖水 (D) 如廁後請洗手
44. 倉庫貯藏物品時，距離地面至少應在多少公分以上，以利空氣流通？ (A) 3 公分 (B) 5 公分 (C) 30 公分 (D) 50 公分
45. 麵糰經過積層機折疊麵皮，對下列哪種產品品質不會產生影響？ (A) 甜餅乾 (B) 小西餅 (C) 蘇打餅乾 (D) 硬質鹹餅乾
46. 砂糖的濃度愈高，其沸點也相對的會如何變化？ (A) 減低 (B) 不變 (C) 昇高 (D) 無關
47. 在產品包裝上標示的「己二烯酸鉀」是一種 (A) 抗氧化劑 (B) 著色劑 (C) 乳化劑 (D) 防腐劑
48. 高水活性食品是指成品之水活性在多少以上之食品？ (A) 0.80 (B) 0.85 (C) 0.90 (D) 0.95
49. 殼蛋蛋白拌打時的最佳溫度範圍為 (A) 15～16℃ (B) 17～22℃ (C) 23～25℃ (D) 26～28℃
50. 下列產品出爐後，吸濕性最強的是 (A) 蘇打餅乾 (B) 小西點 (C) 煎餅(wafer) (D) 甜餅乾

交卷時請連同答案卷一起繳回

手工喜餅小物製作班(週六)班　答案卷編號-01

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(不倒扣)

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

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

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

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

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