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

特色伴手禮製作班 試卷編號-01

(115年5月23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. 中種麵糰攪拌後理想的溫度應為(A)20-22℃ (B)23-26℃ (C)28-30℃ (D)31-33℃。
02. 烤焙用具(塑膠製品除外)貯放前最好之處理方式(A)用抹布擦淨(B)洗淨烤乾(C)洗淨用抹布擦乾(D)洗後自然涼乾。
03. 奶油空心餅成品底部凹陷大，是因為在製作時(A)技術好(B)烤盤油擦太多(C)底火太弱(D)上火太強。
04. 派皮整型時，使用防黏之麵粉應使用(A)低筋麵粉(B)中筋麵粉(C)高筋麵粉(D)洗筋粉。
05. 蛋在牛奶雞蛋布丁餡中的功能，除了提高香味和品質外還具有(A)防腐(B)流散(C)凝固(D)容易烤焙，的功能。
06. 烘焙鬆餅(起酥，puff pastry)，除了以蒸氣控制表皮外，應先使用(A)大火(B)小火(C)上火(D)下火，烤焙。
07. 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用(A)細網狀(B)粗網狀(C)平板狀(D)圓孔狀，烤盤(鋼帶)。
08. 硬質甜餅乾成型時為求印模圖案清晰，在配方中可加入(A)沙拉油(B)玉米澱粉(C)膨脹劑(D)粗砂糖，改善。
09. 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。
10. 何種攪拌方法能節省人工和縮短攪拌時間(A)糖油拌合法(B)麵粉油脂拌合法(C)糖水拌合法(D)直接法。
11. 利用糖油拌合法製作丹麥小西餅，材料中的麵粉應在最後加入，輕輕拌勻，其主要原因為(A)容易吸水分(B)好控制麵粉量(C)避免攪拌出筋(D)防止破壞打發的氣泡。
12. 添加下列哪一項材料不會增加蛋糕的柔軟度(A)糖(B)油(C)蛋黃(D)麵粉。
13. 麵粉的pH值變小時，小西餅的體積(A)不變(B)變大(C)變小(D)變厚。
14. 蘇打餅乾成品的pH值比一般奶油小西餅為(A)高(B)相同(C)低(D)測不出來。
15. 下列何者不是影響烘焙食品烤焙條件設定之因素(A)產品種類(B)產品大小(C)烤爐種類(D)烤焙人員。
16. 油炸甜圈餅，油脂宜選用(A)沙拉油(B)豬油(C)油炸油(D)奶油。
17. 派皮堅韌不酥的原因為(A)派餡裝盤時太熱(B)麵糰拌合太久(C)烘烤時間不夠(D)油脂用量太多。
18. 一般蒸烤牛奶布丁，所選用之凝凍材料為(A)雞蛋(B)吉利丁(C)玉粉粉(D)麵粉。
19. 烤焙甜麵包時，若烤焙時間相同烤爐溫度太低會造成(A)體積不變(B)底部顏色深(C)表皮顏色淺(D)組織細緻。
20. 製作天使蛋糕擬降低蛋白之韌性可增加(A)蛋白量(B)麵粉量(C)糖量(D)鹽量。
21. 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(A)第一區(B)第二區(C)第三區(D)第四區。
22. 解決硬質餅乾或蘇打餅乾在成型時麵片收縮的方法為(A)表面噴水(B)麵片作打浪狀(C)撒麵粉(D)重新混合製作。
23. 下列何種產品的生麵片經成型、烤焙後的收縮率最大(A)蘇打餅乾(B)瑪莉餅乾(C)冰箱小西餅(D)乳沫類小西餅。
24. 烤焙巧克力小西餅時，判斷烤熟程度之最佳方式為(A)依烤焙時間決定(B)依顏色判斷(C)依烤焙時間及用手觸摸(D)依產品冒煙程度判斷。
25. 想保持丹麥小西餅有明顯花紋，下列何者不正確(A)使用高筋麵粉取代低筋麵粉(B)糖油攪拌時充分打發(C)可使用直接法攪拌(D)使用上火大烤焙。
26. 製作布丁餡甜麵包的布丁餡，哪一項不是以零分計(A)布丁餡不凝固(B)布丁餡凝固且光滑(C)布丁餡有焦黑顆粒或結顆粒(D)布丁餡堅硬如羊羹。
27. 全素業者製作圓形貓舌小西餅時，哪一項不是選用材料(A)糖(B)油脂(C)鷹嘴豆汁液(D)蛋白。
28. 選用哪一項材料打發起泡效果最差(A)鷹嘴豆汁液(B)椰子鮮奶油(C)乳清(D)沙拉油。
29. 製作海綿類小西餅會影響體積的原因為(A)低溫長時間烤焙(B)麵糊放置時間(C)高溫長時間烤焙(D)麵粉的選用。
30. 冰箱小西餅切割時易碎原因為(A)冷藏時間不足，麵糰太軟(B)冷藏時間太久，麵糰太硬(C)配方內蛋量太多(D)攪拌時間過久。
31. 評定餐包的表皮性質是(A)薄而軟(B)厚而硬(C)有斑紋(D)可吃就好。
32. 奶油空心餅外殼太厚是因為(A)蛋的用量太多(B)蛋的用量不足(C)麵糊溫度太高(D)麵糊溫度太低。
33. 出爐冷卻之瑪琍餅乾，如表面發生裂痕可能是下列原因(A)麵糰攪拌時溫度太低(B)配方內水分太多，(C)配方中糖和油等柔性原料不夠(D)爐溫太低。
34. 烘焙產品底部有黑色斑點原因是(A)烤盤不乾淨(B)配方內的糖太少(C)烤爐溫度不均勻(D)烤盤擦油太多。
35. 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。
36. 煙捲小西餅品嚐時不應具有下列何者(A)奶油香(B)鬆脆之口感(C)金黃色(D)柔軟。
37. 餅乾產品經烘焙完成、冷卻階段後，下列何者不是產品表面產生龜裂現象的原因(A)烘焙不足，水分分佈不平均(B)烘焙時間不足(C)產品表面噴油(D)產品急速冷卻。
38. 一般食品包裝標示下列何者為誤(A)製造廠商名稱(B)製造日期(C)有效日期(D)療效。
39. 食品包裝對廠商與消費者何者有利(A)廠商有利(B)消費者有利(C)廠商及消費者均受益(D)廠商及消費者均無利。
40. 餅乾最好的包裝材料是(A)聚乙烯(B)腊紙(C)玻璃紙(D)鋁箔膠膜積層。
41. 不能以微波烤箱加熱的包裝材料(A)紙製品(B)玻璃容器(C)鋁箔(D)聚丙烯。
42. 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。
43. 下列何者容易熱封(A)聚乙烯(B)聚酯(C)鋁箔(D)臘紙。
44. 以乾燥劑保存食品時，其採用的包裝材料要求較低的(A)透濕性(B)透氣性(C)透明性(D)透光性。
45. 下列何種加工方法可保存最完整之營養成分(A)煮沸殺菌(B)冷凍乾燥(C)高壓滅菌(D)煙燻。
46. 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。
47. 烘焙食品貯藏條件應選擇(A)陰冷、乾燥(B)高溫、陽光直射(C)陰冷、潮濕(D)高溫、潮濕，的地方。
48. 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。
49. 新鮮雞蛋買來後最好放置於(A)室溫(B)冷藏冰庫(C)冷凍庫(D)不必注意。
50. 烘焙食品超過保存期限應(A)回收再利用(B)丟棄(C)減價出售(D)贈送客戶，才正確。

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-01

選擇題（單選）共 50 題；每題 2 分(答錯不倒扣)

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

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

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

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

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