

2024 1-3 月在職訓練班 甄試考題

1. (4) 歐美流行之比薩-義大利發麵餅屬於？ ①麵包項 ②餅乾項 ③中點項 ④西點項。
2. (3) 最適合製作鮮奶油蛋糕及冰淇淋蛋糕是？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕 ④磅蛋糕。
3. (3) 那一種蛋糕之烤溫最低？ ①輕奶油 ②海綿蛋糕 ③水果蛋糕 ④天使蛋糕。
4. (4) 那一種蛋糕麵糊理想比重最輕？ ①海綿類 ②戚風類 ③麵糊類 ④天使類。
5. (3) 何種蛋糕在攪拌前，蛋先予加溫到 40~43°C，使容易起泡及膨脹？ ①輕奶油蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④水果蛋糕。
6. (2) 下列蛋糕配方中何者宜使用高筋麵粉？ ①魔鬼蛋糕 ②水果蛋糕 ③果醬捲 ④戚風蛋糕。
7. (2) 長崎蛋糕屬於？ ①麵糊類蛋糕 ②乳沫類蛋糕 ③戚風類蛋糕 ④重奶油蛋糕。
8. (2) 蛋糕依麵糊性質和膨大方法的不同可分為？ ①二大類 ②三大類 ③四大類 ④五大類。
9. (3) 配方中採用液體油脂可製作下列何種蛋糕？ ①水果蛋糕 ②重奶油蛋糕 ③海綿蛋糕 ④輕奶油蛋糕。
10. (2) 歐美俗稱的磅蛋糕(pound cake) 是屬於？ ①戚風類蛋糕 ②麵糊類蛋糕 ③乳沫類蛋糕 ④天使蛋糕。
11. (3) 無水奶油是來自於下列那種原料？ ①牛肉 ②豬肉 ③牛奶 ④植物油。
12. (2) 油脂麵粉與水先煮沸糊化之產品是？ ①油條 ②奶油空心餅 ③甜麵包 ④小西餅。
13. (4) 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。
14. (3) 下列那種油脂約含有 10%的氣體（氮氣）？ ①清香油 ②瑪琪琳 ③雪白乳化油 ④奶油。
15. (4) 沒有分析檢驗的情況下，下列何者不是由外觀判斷油炸油的劣化？ ①顏色加深 ②黏度增加 ③有蟹泡並提前冒煙 ④酸價為 1.0。
16. (4) 海綿蛋糕配方主要原料為？ ①細砂糖、麵粉、鹽、牛奶 ②麵粉、沙拉油、水 ③麵粉、細砂糖、發粉 ④麵粉、細砂糖、蛋。
17. (3) 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. (4) 下列何種原料不是製作奶油布丁派餡之凝凍原料？ ①蛋 ②動物膠 ③玉米澱粉 ④奶油水。
19. (2) 蛋白在烘焙原料中屬於那一種性質？ ①柔性原料 ②韌性原料 ③酸性原料 ④中性原料。
20. (3) 蛋白的含水量為？ ① 50% ② 75% ③ 88% ④ 95%。
21. (2) 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。
22. (4) 麵粉蛋白質是屬於部分不完全蛋白質，因為其胺基酸內缺少了一種必需胺基酸為？ ①甲硫胺酸（methioine） ②胱胺酸（cystine） ③半胱胺酸（cys teine） ④離胺酸（lysine）。

23. (2) 測定低筋粉或軟麥麵粉中膠性粘度之儀器設備為？ ①麵粉沉降係數測定儀 (Falling Number) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
24. (3) 測定麵筋之伸張力及伸張阻力等品質之儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀 (Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀 (Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
25. (1) 測定麵粉中之液化酵素的儀器設備為？ ①麵粉酵素活性測定儀(Amylograph) ②連續溫度黏度測定儀(Viscosgraph) ③麵糰拉力特性測定儀(Extensograph) ④麵糰攪拌特性測定儀(Farinograph)。
26. (3) 以澱粉為原料經完全水解 D. E. 值 (葡萄糖當量) 為 100 之糖漿產品，其組成成分為？ ①蔗糖 ②果糖 ③葡萄糖 ④澱粉及葡萄糖之混合物。
27. (1) 下列何種糖吸濕性最小？ ①砂糖 ②果糖 ③蜂蜜 ④轉化糖。
28. (3) 新鮮雞蛋其 pH 值約為？ ① 5.2 ② 6.5 ③ 7.6 ④ 9.0。
29. (4) 有關碳酸氫鈉，下列敘述何者錯誤？ ①是一種化學膨大劑 ②亦稱小蘇打
- ③其化學分子式為 NaHCO_3 ④是一種酸性鹽
30. (1) 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。
31. (3) 鬆餅（如眼鏡酥），其膨大的主要原因是？ ①酵母產生的二氧化碳 ②發粉分解產生的二氧化碳 ③水經加熱形成水蒸氣 ④攪拌時拌入的空氣經加熱膨脹。
32. (4) 奶油空心餅，蛋的最低用量為麵粉的？ ① 70% ② 80% ③ 90% ④ 100%。
33. (1) 戚風類蛋糕其膨大的最主要因素是？ ①蛋白中攪拌入空氣 ②塔塔粉 ③蛋黃麵糊部分的攪拌 ④水。
34. (2) 土司麵包（白麵包）配方，鹽的用量約為麵粉的？ ① 0% ② 2% ③ 4% ④ 6%。
35. (4) 奶油海綿蛋糕中奶油用量最多可用？ ① 10~20% ② 21~30% ③ 31~39%
- ④ 40~50%。
36. (3) 烘焙出爐後的戚風蛋糕，隨即發生表面收縮係因？ ①麵粉筋度太低 ②麵糊攪拌不足 ③烤焙不足 ④塔塔粉用量不足。
37. (2) 組織鬆軟細緻之蛋糕，經放置一段時間後變成質地粗糙品質低劣係因？ ①澱粉 α 化 ②澱粉 β 化 ③蛋糕熟成化 ④酵素自家分解作用。
38. (4) 麵糊類蛋糕體積小、組織堅實、邊緣低垂、中央隆起係因？ ①攪拌過度 ②攪拌不足 ③爐溫太高 ④發粉用量不足。
40. (3) 殺菌軟袋(retort pouch) 最好的包裝材料是？ ①玻璃紙 ②聚丙烯(PP) ③鋁箔積層 ④尼龍積層。
41. (1) 包裝容器為承受內外壓力須有？ ①充分之強度 ②充分之美觀 ③愈大愈好 ④愈小愈好。
42. (4) 一般食品包裝標示下列何者為誤？ ①製造廠商名稱 ②製造日期 ③有效日期 ④療效。
43. (4) 要久存的食品要選用？ ①牛皮紙 ②聚乙烯(PE) ③聚丙烯(PP) ④鋁箔膠膜積層。

44. (4) 蛋糕在包裝時為延長保存時間常使用？ ①防腐劑 ②抗氧化劑 ③乾燥劑 ④脫氧劑。
45. (4) 下列何者不是麵包包裝的最主要目的？ ①保持新鮮 ②防止老化 ③提高商品價值 ④增加重量。
46. (1) 容易熱封，但難直接印刷的材質是？ ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③鋁箔 ④紙。
47. (4) 具有很好的遮光性及防水功能的包裝材料是？ ①聚丙烯(PP) ②聚乙烯(PE) ③鋁箔 ④鋁箔＋聚乙烯(PE)。
- 48.. (3) 食品包裝對廠商與消費者何者有利？ ①廠商有利 ②消費者有利 ③廠商及消費者均受益 ④廠商及消費
49. (3) 烤焙麵糰極軟的小西餅時最好使用？ ①細網狀 ②粗網狀 ③平板狀 ④圓孔狀 烤盤（鋼帶）。
50. (3) 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？ ①防腐 ②流散 ③凝固 ④容易烤焙 的功能。