

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署111年度第4期

自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科題目試卷

本試卷有三面/請將答案填入答案卷答案欄 否則不予計分

一、單選題：16題 每題2分(共32分)

1. 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關 (1) 油脂的比例 (2) 油酥比例 (3) 油脂的種類 (4) 油脂的打發性
2. 下列那一組中式麵食依分類不屬於冷水麵食(1)生鮮麵條、春捲皮 (2) 燒賣、撥魚麵 (3) 水餃、刀削麵(4) 餛飩、淋餅
3. 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果(1)熟成技術的運用 (2) 添加適量鹼水(3) 添加維他命B (4) 添加活性麵筋
4. 下列何者不是菜肉包收縮的原因 (1) 發酵過度(2) 熟製(蒸)時間太短 (3) 配方中無奶粉 (4) 熟製(蒸)時間太長
5. 在溫度2℃以下，使用同量的水分及砂糖，下列何者膠凍原料用量需要最多，才能使其產品凍結凝固？(1) 動物膠 (2) 洋菜 (3) 果膠 (4) 鹿角菜膠
6. 使用煎或烙熟製的水調麵食，以何種麵糰製作才能達到熟製後良好的柔韌性 (1)溫水麵(2)冷水麵 (3) 老麵(4)燙麵
7. 海綿蛋糕為了降低蛋糕之韌性且使組織柔軟在配方中可加入適量之 (1) 黃豆蛋白 (2) 液體油脂 (3) 固體油脂 (4) 塔塔粉
8. 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的 (1)礦物質含量(2) 微生物含量(3)固形物含量 (4)粗纖維含量
9. 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除，配方中使用水量應(1)不得超過40% (2) 低於50%(3) 高於80%(4)維持在60~70%
10. 酥油皮類麵食一使用下列何種油脂，其油性較差(1)大豆油 (2) 奶油(3)豬油(4)雪白油
11. 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是(1) 葡萄糖 (2)糖精 (3)砂糖(4)果糖
12. 饅頭製作時若麵糰溫度太高將會(1) 發酵愈慢產品組織粗糙(2) 易於獲得光滑細緻的產品 (3) 壓麵時麵糰已有發酵傾向而干擾壓麵操作，致使產品組織不理想 (4) 發酵愈快產品組織細緻
13. 為防止麵包老化、抑制乾硬，可在配方中加入 (1) 高筋度麵粉 (2)吸濕性強之還原糖(3) 香料 (4) 玉米澱粉
14. 配方中麵粉酸度過強時，應以【 】調整(1) 塔塔粉 (2) 香料(3)自來水 (4)小蘇打
15. 使用硬水製作麵包時避免(1)增加食鹽量(2)增加酵母量(3) 將麵糰溫度上昇(4) 增加水量

16. 發粉麵食所用的快性發粉之組成分，除了小蘇打及澱粉外還有
(1)磷酸氫鈣(2)無水酸性磷酸鈉(3)酒石酸氫鉀(4)葡萄糖酸內酯

二、複選題：17題 每題4分(共68分)

1. 老婆餅產品爆餡原因(1)油皮酥水份太少乾裂(2)表面未扎洞或扎洞不當(3)包餡密合不完全(4)皮不當
2. 下列那些敘述正確？(1) 麵粉中的澱粉約佔總麵粉重量的70%
(2) 澱粉的糊化溫度約為56~60℃ (3) 糖化酵素 (β -amylase) 對熱的穩定度比液化酵素 (α -amylase) 高 (4) 小麥澱粉含直鏈澱粉 (amylose) 和支鏈澱粉 (amylopectin)
3. (殺菌液蛋衛生要求有那些？(1) 使用傳統包裝在4.4℃可保存7-14天(2) 總生菌數要降到5000個以下(3) 大腸桿菌為10 (4)沙門氏菌為陰性
4. 配方中不同鹽量對麵包製作之影響，下列那些正確？(1) 鹽的用量越多，麵糰的發酵損耗越多 (2) 未使用鹽，麵包表皮顏色蒼白(3) 未使用鹽的麵包組織粗糙，結構鬆軟(4) 超量的鹽使麵糰筋性增加，韌性過強
5. 下列那些產品是以外觀命名？(1)松露巧克力(2)磅蛋糕(3)棋格蛋糕 (4) 菠蘿麵包
6. 製作產品與使用的麵粉，下列那些正確？(1) 廣式月餅—中筋麵粉 (2) 起酥皮—低筋麵粉 (3) 義大利麵—杜蘭麵粉 (4) 白土司—高筋麵粉
7. 包裝流通之鳳梨酥，依我國食品衛生管理法，下列何者是強制性標示項目 (1)品名 (2)食品添加物名稱 (3) 製造方法 (4) 原料名稱
8. 麵條壓延時加壓接觸的面積與下列何者有關 (1) 壓延比(2)滾輪的直徑(3) 間隙的大小(4) 滾輪的寬幅
9. 下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質(1) 饅頭、水餃皮(2)千層糕、花捲(3) 麵條、貓耳朵(4)馬拉糕、油條
10. 製作蛋糕的材料，下列那些屬於柔性材料？(1)奶粉(2)油脂(3)麵粉(4) 糖
11. 有關天使蛋糕的製作，下列那些錯誤？(1) 蛋白的溫度應在17~22℃ (2) 出爐後應趁熱脫模 (3) 模型不可塗油(4) 蛋白攪拌至乾性發泡
12. 下列那些中式麵食組合屬於酥油皮麵食(1) 蒜蓉酥、咖哩餃 (2) 酥皮蛋塔、椰蓉酥(3)金露酥、油皮蛋塔(4)芝麻喜餅、泡餅
13. 麵條的口感與麵粉中的何種成份有關 (1)蛋白質的含量 (2)澱粉的性質(3) 纖維的含量 (4) 維生素B2的含量
14. 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確？(1) 使

13. (123)麵條的口感與麵粉中的何種成份有關 (1)蛋白質的含量
(2)澱粉的性質(3) 纖維的含量 (4) 維生素B2的含量
14. (123) 以直接法製作麵包，對於「翻麵」的步驟下列那些正確？
(1) 使麵糰發酵均勻 (2) 使麵糰溫度均勻(3) 促進麵筋擴展
(4) 排出麵糰內因發酵產生的二氧化碳，減緩發酵速度
15. (1234)下列何者是燙麵產品之特性 (1)成品色澤較深(2)柔軟(3)
較濕潤(4)可塑性好
16. (134) 酥油皮麵食所用之油脂，其氧化作用受下列何種因子影響
(1)水(2)鹽(3)紫外線(4) 抗氧化物
17. (134) 下列何種原料不能提供酵母菌生長 (1)油脂(2) 蔗糖(3)
碳酸氫銨(4)鹽

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署111年度第4期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科答案卷**

准考證號碼：	姓名：	得分：		
答案欄				
一、單選題：16題每題2分(共32分)				
1. 4	2. 2	3. 3	4. 3	5. 1
6. 4	7. 2	8. 3	9. 4	10. 1
11. 2	12. 3	13. 2	14. 4	15. 1
16. 3				
二、複選題：17題每題4分(共68分)				
1. 1234	2. 124	3. 124	4. 234	5. 134
6. 34	7. 124	8. 24	9. 123	10. 24
11. 24	12. 14	13. 123	14. 123	15. 1234
16. 134	17. 134			