勞動部勞動力發展署雲嘉南分署111年度第2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. (4) 以巧克力取代可可粉時，其配方中材料應調整 (1) 鹽份 (2) 水份 (3) 發粉 (4) 油脂
2. (3) 蛋糕用麵粉一般由何種麥所磨製？(1) 琥珀色硬質小麥(2) 硬紅冬麥 (3) 軟質冬麥 (4) 硬紅春麥
3. (1) 發粉的定義是由小蘇打及酸性鹽混合攪拌而成的一種膨大劑，所產生的二氧化碳量不能低於發粉重量的？(1) 12% (2) 16% (3) 8% (4) 4%
4. (3) 製作麵包在發酵過程中，麵糰的酸鹼度（pH值）會？(1) 有時高、有時低 (2) 不變 (3) 下降 (4) 上升
5. (3) 以攪拌機攪拌麵糊類蛋糕，下列那一項操作較為正確？(1) 忽快忽慢促進麵筋形成(2) 隨時提升攪拌缸以利拌勻(3) 先用慢速拌合材料，再以快速攪拌，中途停機刮勻缸底麵糊後再繼續攪拌 (4) 自始至終一貫快速拌成
6. (2) 蛋糕在烤焙過程中下陷是因為？(1) 總水量太多(2) 配方中總水量不足 (3) 麵粉筋度太高 (4) 烤爐溫度太高
7. (3) 湯圓及元宵屬於何種米食製品？(1) 米漿型(2) 米粒類(3) 漿糰型(4) 熟粉類
8. (2)製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為 (1) 1:7 (2) 1:9 (3) 1:5 (4) 1:3
9. (1) 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為 (1) 氧化作用 (2) 呼吸作用 (3) 發酵作用 (4) 還原作用
10. (4) 加入何種原料，可增強麵粉的筋性(1) 油脂(2) 糖(3) 發粉 (4) 鹽
11. (3) 一般乾麵條最長之貯存時間為(1) 數年(2) 一星期(3) 六個月(4) 一個月
12. (3) 饅頭製作時加入少量何種原料，可使麵糰更柔軟(1)鹽(2)奶粉(3)油脂(4) 熟黃豆粉
13. (4) 蛋糕在烤焙時呈現麵糊急速膨脹或溢出烤模，致使成品中央下陷組織粗糙，是因為：(1) 麵糊攪拌不足 (2) 麵糊攪拌後放置太久才進爐烤焙 (3) 上火太高 (4) 配方中膨脹劑用量過多
14. (2) 欲製作每個成品重90公克之奶油蛋糕，若烘焙損耗假設為10%，則使用每公斤成本40元之麵糊生產，其每個產品之原料成本應為

（1）3.8元 （2）4.0元 （3）4.2元 （4）3.6元

15.（1）攪拌一次餅乾麵糰要8袋麵粉，若每小時攪拌4次，請問一天工作7.5小時需多少麵粉 （1）240袋 （2）220袋 （3）200袋 （4）260袋

16.（4）兩種蛋糕配方，一種以烘焙百分比計算，另一種以實際百分比計算，若原料總重量同樣為5公斤，其中麵粉重量同為1公斤，蛋分別以60%添加，則蛋之重量(1) 兩者相等(2) 烘焙百分比者高較高(3) 兩者無關 （4）實際百分比者較高

二、複選題：17題每題4分（共68分）

1. （134）依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些組合不同一類 (1) 太陽餅、糖鼓燒餅、龍鳳喜餅 (2) 銀絲捲、發糕、兩相好 (3) 咖哩餃、水餃、蒸餃(4) 千層酥、金露酥、椰蓉酥
2. （14）有關糖的敘述，下列那些錯誤？ (1) 砂糖具有還原性 (2) 砂糖的吸濕性大，可加強產品中水份的保存，延緩產品的老化 (3) 葡萄糖漿是澱粉分解而成 (4) 砂糖的成份為果糖與葡萄糖，甜度比果糖高
3. （12）下列那些因素可造成烘焙產品在烤焙過程中發生膨脹作用？ (1) 麵糰中之水汽(2) 麵糊攪拌時拌入空氣(3)麵糊添加多磷酸鈉(4)重奶油蛋糕添加塔塔粉
4. (12)下列那些原料可增加小西餅成品的膨脹度？(1) 銨粉(2)發粉(3)粉末香料(4)食鹽
5. (12)下列那些烘焙原料是食品添加物？(1)小蘇打(2) 丙酸鈣(3)三酸甘油酯(4)紅麴
6. （24）蛋糕烤焙後體積膨脹不足的原因，下列那些正確？ (1) 麵糊打發過度(2) 化學膨大劑添加太少(3) 化學膨大劑添加太多(4)麵糊打發不足
7. (234)蘇打粉（Sodium Bicarbonate）在有酸及受熱情況下，會作用而分解產生(1)氨（NH3）(2) 碳酸鈉（Na2CO3）(3) 二氧化碳（CO2）(4)水（H2O）
8. （234）改變食品貯藏環境（包括包裝內）的氣體成份，抑制食品品質劣變的方法有那些？ (1)充氧包裝(2)真空包裝(3)添加脫氧劑 (4)充氮包裝
9. （124）有關液體糖的敘述，下列那些正確？ (1) 蜂蜜的主要成份為轉化糖 (2)轉化糖漿的甜度比葡萄糖高 (3) 轉化糖漿的成份為100%葡萄糖 (4) 葡萄糖漿是澱粉糖的一種
10. （134）手工小西餅配方為低筋麵粉100%、奶油50%、糖粉50%、雞蛋25%，以糖油拌合法攪拌，可配合下列何種成形方法完成產

品作業？ (1)手搓成形法(2)擠出成形法(3)推壓成形法(4)割切成形法

11. (123) 添加老麵製作的產品，其特色有那些？(1)增加產品咬感(2)增加風味(3)延緩老化(4)體積較大
12. (134) 下列那些為義大利點心？ (1) 油炸脆餅（Frappe）(2)年輪蛋糕（Baum-Kuchen）(3) 義大利脆餅（Biscotti）(4)提拉米蘇（Tiramisu）
13. (13) 下列那些配方為重奶油蛋糕？ (1) 麵粉100%、砂糖100%、雞蛋100%、奶油100% (2) 麵粉100%、砂糖80%、雞蛋55%、奶油50%、牛奶40%、發粉4% (3) 麵粉100%、砂糖100%、雞蛋80%、奶油75%、牛奶20%、發粉1% (4) 麵粉100%、砂糖170%、雞蛋180%、奶油20%
14. (34) 依中式麵食檢定規範之產品分類，以下何者正確 (1)台式喜餅屬於酥油皮麵食(2)芝麻燒餅屬於冷水麵食 (3)燙麵食屬於水調和麵類(4)桃酥屬於糕漿皮麵食
15. (124) 下列蛋的敘述，那些正確？ (1)安格列斯餡（Anglaise sauce）須煮至85℃(2)蛋的熱凝膠性受糖和酸濃度的影響 (3)蛋白和蛋黃的凝固溫度不同，開始凝固的溫度蛋白比蛋黃高 (4)蛋的熱變性為不可逆
16. (13) 有關巧克力，下列那些錯誤？ (1)避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱(2)融化巧克力的溫度不可超過50℃ (3) 操作巧克力的室溫宜維持在28℃(4) 可可脂的融點約32～35℃
17. (12) 有關奶粉對麵包品質影響的敘述，下列那些正確？(1)可增強麵糰的攪拌韌性 (2)可增加麵包的表皮顏色(3)可降低麵糰的發酵彈性(4)具有起泡及打發的特性

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署109年度第6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

甄試基本資料填寫

✓ 具有證照：_____技術士_____級

_____技術士_____級

✓ 若疫情警戒上升，分署配合疫情警戒須關閉訓練場域時，致無法辦理實體課程，課程將採『**遠距線上授課**』，你將採取什麼方式學習?(如：配合遠距課程進度線上學習、辦理退訓…等。請敘述)

一、單選題：16題每題2分(共32分)

1. 4	2. 3	3. 1	4. 3	5. 3
6. 2	7. 3	8. 2	9. 1	10. 4
11. 3	12. 3	13. 4	14. 2	15. 1
16. 4				

二、複選題：17題每題4分(共68分)

1. 134	2. 14	3. 12	4. 12	5. 12
6. 24	7. 234	8. 234	9. 124	10. 134
11. 123	12. 134	13. 13	14. 34	15. 124
16. 13	17. 12			