

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署109年度第7期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科題目試卷**

本試卷有二面/請將答案填入答案卷答案欄 否則不予計分

一、單選題：15題每4題分(共60分)

1. (4)下列何種膨脹原料最適合油條與沙琪瑪之製作①速溶酵母②燒明礬③小蘇打④碳酸氫銨
2. (4)老婆餅之內餡要Q而柔軟宜選用下列何種原料①葡萄糖漿②麥芽糖漿③熟麵粉④糕仔粉
3. (4)全脂特級鮮奶，油脂含量最低為①10%②8.5%③6%④3.5%
4. (3)發粉與蘇打粉的代換比例為①1：1②2：1③3：1④4：1
5. (4)我國衛生機構核准使用的紅色色素為①紅色二號②紅色三號③紅色四號④紅色四十號
6. (3)伴手禮所用油脂如烤酥油或人造奶油、奶油等，最適融點為①12 ②24 ③36 ④44℃以下
7. (3)製作伴手禮餡料所使用麥芽糖最適操作之Brix°為① 55±2 ② 65±2 ③ 75±2 ④ 85±2之間
8. (3)咕咕洛夫(Kouglof)其產品名稱是來自①創造者名②地名③模型名④配方名
9. (1)要做好品質管制最基本的是①要建立各項標準②要做好檢驗③要做好包裝④要訓練人員
10. (2)蛋殼所佔全蛋之比例為①6-8%②10-12%③15-18%④18-20%
11. (4)轉化糖漿1公斤25元則1台斤的價格是①12元②13元③14元④15元
12. (4)年糕屬於何種米食製品?①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糰
13. (1)下列何種米製品主要原料不是在來米①芋粿巧②蘿蔔糕③碗粿④米粉絲
14. (3)未開封的乾酵母(即發酵母)儲存於21℃(70°F)可保存①3個月②6個月③2年④永久
15. (4)下列何者對乾燥的抵抗力最強①黴菌②酵母菌③細菌④酵素

二、複選題：10題每4題分(共40分)

1. (24)下列哪些中式麵食組合屬於酥油皮麵食①廣式月餅、椰蓉酥②蒜蓉酥、咖哩餃③金露酥、油皮蛋塔④芝麻喜餅、泡餅
2. (234)製作西點蛋糕使用的可可粉種類，下列哪些正確①酸化可可粉②檢化可可粉③高脂可可粉④低脂可可粉
3. (13)下列哪些是品質成本?①預防成本②行銷成本③鑑定成本④原料成本
4. (1234)太陽餅的酥度與下列何者有關①油脂的特性②麵粉規格③烤焙時間④橄捲次數

5. (12) 燙麵水溫越高對麵糰性質的影響，下列何者正確①黏性大②筋性弱③黏性小④筋性強
6. (23) 鳳梨酥之包裝食品，其營養標示之基準可以用何種方式表示①每台兩②每100公克③每個鳳梨酥④每100磅
7. (134) 烘焙食品或食品添加物有下列情形之一者，不得製造①腐敗者②成熟者③有毒或異物者④染有病原菌者
8. (1234) 麵糰攪拌時間的影響因素，下列哪些正確？①水的量和溫度②水的酸鹼度(pH值)③水中的礦物質含量④室溫
9. (124) 下列那些正確？①麵糊類(奶油)蛋糕中油脂為麵粉含量80%時視為重奶油，對麵粉含量35%時視為輕奶油②配方平衡時，配方中之水量，輕奶油蛋糕較重奶油蛋糕多③欲使蛋糕組織緊密，可酌量減少韌性原料用量④塔塔粉在蛋糕製作時其主要功能是調整酸鹼度
10. (23) 下列哪些方式可使餅乾產品外觀紋路更為清晰？①配方中增加用水量②配方中使用部分玉米粉取代麵粉③延長攪拌時間④配方中改用液體油脂

**勞動部勞動力發展署雲嘉南分署109年度第7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：15題 每題4分(共60分)				
1. 4	2. 4	3. 4	4. 3	5. 4
6. 3	7. 3	8. 3	9. 1	10. 2
11. 4	12. 4	13. 1	14. 3	15. 4
二、複選題：10題 每題4分(共40分)				
1. 24	2. 234	3. 13	4. 1234	5. 12
6. 23	7. 134	8. 1234	9. 124	10. 23