

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署110年度第3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：20題每2題分(共40分)

1. (1)何種原料米製作之米食製品比較不容易老化①圓糯米②長糯米③在來米④蓬萊米
2. (4)何種米原料製作之產品較易老化?①長糯米②圓糯米③蓬萊米④在來米
3. (3)下列何者為發糕未膨脹之可能原因①忘記添加水②忘記添加糖③忘記添加發粉④忘記添加麵粉
4. (2)冷凍芝麻湯圓儲存後易產生龜裂之原因最不可能為?①生粉與預糊化粉保水能力不同②芝麻餡的油脂滲出③冷凍庫溫度跳動④自由水產生冰晶
5. (4)預糊化米穀粉以何種程度為佳?①黏稠不流動狀②稀薄易流動③成米糰狀④略黏稠具流動性
6. (2)1粒台式肉粽100公克，12粒台式肉粽相當於多少重量①1台斤②2台斤③3台斤④4台斤
7. (4)麵食加工廠的設備可以使用何種方式殺菌①鹼水或小蘇打水②漂白水③清潔劑④酒精或醋酸
8. (3)麵粉原料規格化，下列那些項目一般採用最高限制標準①蛋白質②澱粉③灰分④粒徑大小
9. (3)特砂糖與細粒砂糖甜度比較時①特砂高②特砂低③相同④細粒砂糖高
10. (1)蒸煮用水，通常使用下列何者①自來水②井水③礦泉水④蒸餾水
11. (2)鹼水可以改變麵粉中何種成份之性質?①水②蛋白質③灰分④纖維
12. (1)開口笑所使用之麵粉，最好選用①低粉②中粉③高粉④特高筋麵粉
13. (3)下列何種產品不適合加阿摩尼亞①油條②沙其瑪③巧果④桃酥
14. (2)生牛奶未經加熱處理，不適合應用在以下何種類型麵食①水調麵食類②發麵類③酥油皮類④糕漿皮類
15. (4)將胚乳部分全部彙集包裝之麵粉稱為①粉心粉②精製粉③次級粉④統粉
16. (2)大甲芋頭酥是屬下列酥油皮①直明酥②圓明酥③暗酥④半暗酥
17. (4)要久存的食品要選用①牛皮紙②聚乙烯③聚丙烯④鋁箔膠膜積層
18. (3)雞蛋及其相關產品所引起的食物中毒，是由下列何種菌造成①金黃色葡萄球菌②大腸桿菌③沙門氏菌④肉毒桿菌
19. (4)椰子粉脂肪含量約為①30%②40%③50%④60%
20. (1)1顆中型雞蛋去殼後約重①50公克②60公克③70公克④80公克

二、複選題：15題每4題分(共60分)

1. (123)鳳梨酥產品生產時製程與品質管制如有異常現象應①建立矯正措施②建立防止再發措施③作成紀錄④通報衛生機關
2. (124)下列何者可為包子生產過程建立之品質管制基準①溫度②濕度③水活性④時間
3. (1234)油條的製作，下列何者正確①使用發粉麵糰製作產品②麵糰需適當鬆弛後再成型油炸③油炸前麵糰由兩片相疊而成，中央用細鐵條適度壓緊④由炸溫度約180-200°C
4. (123)下列那一種麵食產品製作時，一般會使用兩種以上膨大劑①叉燒包②油條③糖麻花④巧果
5. (13)下列何者易造成龍鳳喜餅表面印紋不清晰的原因①漿皮太軟②漿皮攪拌過度③壓模成型用力不足④烘焙溫度太高
6. (134)下列何組產品使用冷水麵製作①刀削麵、水餃②貓耳朵、蒸餃③油麵、乾麵條④餛飩、貓耳朵
7. (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筋性小
8. (234)下列那些是麵包內部品質評分項目①表皮質地②內部顏色③香味與味道④組織與結構
9. (34)麵包烤焙時其麵糰之物理反應有那些①生成二氧化碳②梅納反應③表皮薄膜化形成④酒精昇華
10. (123)糖漬蜜餞，加糖的主要目的有那些①滲透壓上升②水活性降低③仰制微生物生長④增加甜味
11. (1234)食品乾燥方法有自然乾燥及人工乾燥，在乾燥過程會產生那些變化?①蛋白質的變化②澱粉的變化③酵素的變質④非酵素的變質梅納反應
12. (13)有關重奶油蛋糕的敘述，下列那些正確①發粉用量隨著油脂用量增加而減少②發粉用量隨著油脂用量增加而增加③屬於麵糊類蛋糕④屬於乳沫類蛋糕
13. (234)關於西點蛋糕使用的可可粉種類，下列那些正確①酸化可可粉②鹼化可可粉③高脂可可粉④低脂可可粉
14. (13)有關全脂奶粉成份中，下列那些正確①奶油28.7%②奶油15%③乳糖36.9%④乳糖53%
15. (13)下列何者以外觀形狀命名①菠蘿麵包②核桃塔③牛舌餅④鳳梨酥

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署110年度第3期
自辦職前訓練 在地點心與創意伴手禮班 學科答案卷

姓名：			得分：		
答案欄					
一、單選題：20題每題2分(共40分)					
1.	1	2.	4	3.	3
				4.	2
				5.	4
6.	2	7.	4	8.	3
				9.	3
				10.	1
11.	2	12.	1	13.	3
				14.	2
				15.	4
16.	2	17.	4	18.	3
				19.	4
				20.	1
二、複選題：15題每題4分(共60分)					
1.	123	2.	124	3.	1234
				4.	123
				5.	13
6.	134	7.	12	8.	234
				9.	34
				10.	123
11.	1234	12.	13	13.	234
				14.	13
				15.	13