

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署108年度第1期自辦職前訓練 烘焙班 學科題目試卷

本試卷有二面/請將答案填入試卷背面下方答案欄處 否則不予計分

一、單選題：20題每題2分(共40分)

- (3) 1. 加入何種原料，可增強麵粉的筋性①油脂②糖③鹽④發粉。
- (1) 2. 製作鳳梨酥時為使質地酥鬆可添加①化學膨大劑②水③奶粉④酵母。
- (2) 3. 小西餅配方中，細糖用量愈多，則其組織口感在官能品評上？①愈軟②愈硬③不影響④愈鬆。
- (3) 4. 最適合於保溫的包裝材料是？①紙製品②鋁箔③泡沫塑膠④玻璃製品。
- (2) 5. 麵包、糕餅類食品可使用的防腐劑為①安息香酸鹽②丙酸鹽③去水醋酸鈉④苯甲酸。
- (1) 6. 有關糖量對麵包品質的影響，下列何者正確？①配方中糖的用量不夠時，產品的四角多呈圓鈍形，烤盤流性差②配方中糖量過多時，產品顆粒粗糙開放③配方中糖用量太多時，表面有淺白色條紋，且顏色蒼白④製作白麵包，糖的用量超過8%，則應減少酵母用量。
- (2) 7. 製作某種麵包，其配方如下：麵粉100%、水60%、鹽2%、酵母2%、合計164%，假定損耗5%若要製作分割重量為300公克的麵包100條，需要麵粉量為①18.25公斤②19.26公斤③20.35公斤④21.24公斤。
- (2) 8. 下列何者非為動物膠之特性？①遇酸會分解而失去一部份膠體②加熱會增加其凝固力③冷水中可吸水膨脹不會溶解④60°C熱水溶解為佳，時間不可太長。
- (3) 9. 今欲做60公克甜麵包30個，已知配方總%為200則麵粉用量最少為①800公克②850公克③900公克④1200公克。
- (3)10. 圓烤盤直徑20公分，高5公分，則其容積為①500立方公分②1020立方公分③1570立方公分④2000立方公分。
- (1)11. 有關油炸油使用常識下列何者是對？①使用固體油炸油比液體油炸油炸出的成品較乾爽②油炸油不用時也要保持於180°C，以免油炸油溫度變化太大而影響油脂品質③油炸油應每星期過濾一次④應選擇不飽和脂肪酸多的油脂作為油炸油。
- (3)12. 調煮糖液時，水100cc，砂糖100g在20°C狀態其糖度約為①30%②40%③50%④60%。
- (3)13. 牛奶製成奶粉最常用①熱風乾燥②冷凍乾燥③噴霧乾燥④滾筒乾燥。
- (1)14. 雞蛋一公斤40元，則雞蛋10磅的價錢是①181元②196元③203元④212元。
- (4)15. 下列何者為使用酒精消毒手部的正確注意事項①應選擇工業用酒精效果較好②可以用酒精消毒取代洗手③酒精噴越多效果越好④噴灑酒精後，宜等酒精揮發再碰觸食品。
- (4)16. 感染諾羅病毒要症狀解除多久後，才能再從事接觸食品的工作①12小時②24小時③36小時④48小時。
- (2)17. 蛋類最容易有①金黃色葡萄球菌②沙門氏桿菌③螺旋桿菌④大腸桿菌。
- (1)18. 使用保鮮膜時，下列何者正確①覆蓋食物時，避免直接接觸食物②微波食物時，須以保鮮膜包覆③應重複使用，減少資源浪費④蒸煮食物時，以保鮮膜包覆。
- (3)19. 可利用雞蛋的起泡性、乳化性以及何種特性製作點心麵包料理？①發酵性②收縮性③熱凝固性④延展性。
- (2)20. 製作麵糊類蛋糕(如水果條)，那一種油較易將空氣拌入油脂內①沙拉油②烤酥油(雪白油)③豬油④花生油。

二、複選題：20題每題3分(共60分)

- (124) 1. 下列那些為法國點心？①瑪德蕾(Madeleines)②皇冠泡芙(Brest) ③提拉米蘇(Tiramisu)④嘉烈德(Galette)。
- (34) 2. 下列液體蛋的敘述，那些正確？①殺菌蛋品是使用較不新鮮的蛋做為原料，所以呈水樣化②殺菌蛋品已經過殺菌，開封後仍可長時間使用③冷凍蛋品會添加砂糖或鹽，以防止膠化④冷凍蛋品應提前解凍後再使用。
- (23) 3. 下列那些烘焙原料是食品添加物？①紅麴②丙酸鈣③小蘇打④三酸甘油酯。
- (134) 4. 德國名點黑森林蛋糕(Schwarzwälder-kirschtorte)裝飾原料中除巧克力外，下列那些為其原料？①黑櫻桃②蘭姆酒③鮮奶油④櫻桃酒。
- (34) 5. 下列那些慕斯(Mousse)配方中無動物膠即可完成慕斯產品作業？①水果慕斯②核果慕斯③巧克力慕斯④乳酪慕斯。
- (14) 6. 有關天然奶油和人造奶油的比較，下列那些正確？①天然奶油有較佳的烤焙風味②烘烤用人造奶油融點較低③餐桌用人造奶油有較佳的打發性④裹入用人造奶油有較佳可塑性。
- (12) 7. 有關油脂用於蛋糕製作的功能，下列那些正確？①使麵粉蛋白質及澱粉顆粒富有潤滑作用，柔軟蛋糕②油脂於攪拌時能拌入空氣，使蛋糕膨大③可抑制黴菌的滋長④促進氧化還原作用。

本試卷有二面/請將答案填入試卷背面下方答案欄中否則不予計分

- (123) 8. 麵包攪拌功能中，下列那些正確？①使配方中所有的材料混合均勻分散於麵糰中②加速麵粉吸水形成麵筋③使麵筋擴展④使麵糰減少吸水。
- (123) 9. 奧地利銘點沙哈蛋糕(SacherTorte)，下列那些為作業要點？①含有巧克力的蛋糕體②巧克力翻糖披覆蛋糕體③杏桃果醬披覆蛋糕體④嘉納錫披覆蛋糕體。
- (24) 10. 現欲製作5條葡萄乾土司，每條成品重520公克，若配方烘焙總百分比為249.5%，損耗率為10%，則需要的麵糰總重量及麵粉的用量應為：①麵糰總重量應為2778公克②麵糰總重量應為2889公克③麵粉用量應為1165公克④麵粉用量應為1158公克。
- (124) 11. 麵包在正常製作下，麵糰基本發酵下列那些正確？①直接法體積為原來2~3倍②發酵室溫度為28~29℃，相對濕度為75%③發酵室溫度為38℃，相對濕度為85%④發酵時間和配方中酵母用量成反比。
- (124) 12. 下列那些正確？①歐美俗稱的磅蛋糕(Poundcake)是屬於麵糊類蛋糕②塔塔粉在天使蛋糕中最主要的功能是降低蛋白的鹼性③海綿蛋糕的基本配方原料為麵粉、糖、發粉、水④理想海綿蛋糕麵糊比重約為0.46。
- (24) 13. 有關巧克力，下列那些錯誤？①融化巧克力的溫度不可超過50℃②操作巧克力的室溫宜維持在28℃③可可脂的融點約32~35℃④避免水蒸氣，融化時宜直接在瓦斯爐上加熱。
- (124) 14. 製作水果奶油蛋糕，下列那些錯誤？①水果量多，宜採用糖油拌合法製作②相同裝盤量，水果量越多，體積越大③水果量多，宜選用高筋麵粉製作，以防水果下沉④水果量越多，可增加發粉用量，使蛋糕更鬆軟。
- (12) 15. 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麵糊攪拌時拌入空氣②麵糰中之水汽③麵糊添加多磷酸鈉④重奶油蛋糕添加塔塔粉。
- (23) 16. 蛋糕的水活性是①為該食品中結合水之表示法②為該食品中自由水之表示法③為該食品之水蒸汽壓與在同溫度下純水飽和水蒸汽壓所得之比值④為該食品中微生物不能利用的水。
- (134) 17. 麵包烤焙後烤焙顏色太淺，下列那些正確？①糖量太少②發酵不足③發酵過度④爐溫太低。
- (123) 18. 不同基本發酵時間對土司麵包製作之影響，下列那些正確？①基本發酵時間超過標準時，進爐後缺乏烤焙彈性②基本發酵時間超過標準時，麵包表皮顏色成蒼白，體積較小③基本發酵時間低於標準時，麵糰整形後烤盤流性極佳，四角及邊緣尖銳整齊④基本發酵時間超過標準時，麵糰中剩餘糖量太多，麵包底部有不均勻的黑色斑點。
- (123) 19. 對鮮奶的殺菌方法有一般殺菌、HTST(高溫短時)殺菌、UHT(超高溫)殺菌，下列那些正確？①一般殺菌溫度62~65℃，時間30分②HTST殺菌溫度72℃以上，時間15秒③UHT殺菌，溫度120~150℃以上，時間1~3秒④UHT殺菌溫度120℃以上，時間15秒。
- (234) 20. 企業採行抽檢的主要原因中，下列那些正確？①避免賠償②顧客對品質的要求仍未達到必須全檢的地步③全數檢驗費用或檢驗時間不符經濟效益④產品無法進行全檢。

請將答案填入下方答案欄中否則不予計分

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署 108年度第1期自辦職前訓練烘焙班 學科試卷答案欄

准考證號碼：		姓名：		得分：	
一、單選題：20題每題2分(共40分)					
1.	2.	3.	4.	5.	
6.	7.	8.	9.	10.	
11.	12.	13.	14.	15.	
16.	17.	18.	19.	20.	
二、複選題：20題每題3分(共60分)					
1.	2.	3.	4.	5.	
6.	7.	8.	9.	10.	
11.	12.	13.	14.	15.	
16.	17.	18.	19.	20.	