

$0x + 142/100 \times x + 10/100 \times y$
 (2) (4)

$x + y = 45$ — ①

$2x + 4y = 116$ — ②

① $\times 2$ $2x + 2y = 90$ — ③

② - ③ $2y = 116 - 90 = 26$
 $y = 13$

勞動部勞動力發展署雲嘉

自辦在職訓練 在地點心與創意

准考證號碼：

姓名：

一、問答題：

1. 請寫出2019年台灣前十名伴手禮產品(每格3分, 共30分)

1. 快車肉乾 杏仁豬肉酥 台灣本土水果 3. 鳳梨酥
 4. 糖村 牛軋糖 5. 洪瑞珍三明治 6. 阿美麻糬
 7. 滷味 8. 奶油酥餅 9. 曾拌麵
 10. 蜂蜜蛋糕 11. 綠豆凸

2. 請寫出台灣五間烘焙相關觀光工廠名稱?(每格3分, 共15分)

1. 可蘭山可可莊園 2. 千巧谷牛軋糖牧場 臺灣麻薯主題館
 4. 菓風糖菓工場 5. 興麥蛋糕烘焙王國 6. 埔里妮娜巧克力夢想城堡

3. 籠子裡共有雞豬45隻, 已知全部一共有116隻腳, 則請問豬有幾隻?(5分)

13 隻

4. 已知有甲乙兩杯糖水, 甲杯濃度為18%, 乙杯為14%, 若現在要調配出16%的糖水, 甲乙兩杯糖水取用的比例為多少?(5分)

1:1

5. 一兩 = 37.5 公克(5分)

6. 小麥的構造上可分成哪三個部分?(每格5分, 共15分)

1. 穀皮 2. 胚乳 3. 胚芽

7. 轉化糖、乳糖、果糖、葡萄糖漿、麥芽糖、葡萄糖(10分)

上述何者糖甜度最高 果糖 何者甜度最低 乳糖

二、選擇題：(每題3分, 共15分)

1. (2) 油炸米花糖時所使用的米原料是 ① 生圓糯米 ② 蒸熟風乾圓糯米 ③ 生蓬萊米 ④ 生在來米

2. (1) 桃酥的酥鬆, 受何種原料的影響最大 ① 豬油 ② 麵粉 ③ 奶粉 ④ 糖

3. (4) 椰蓉酥中, 油酥的攪拌應攪拌至 ① 捲起階段 ② 麵筋擴展階段 ③ 完成階段 ④ 拌合均勻

4. (1) 綠豆凸油皮砂糖用量一般為 ① 1~5% ② 10~15% ③ 20~52% ④ 30~35%

5. (3) 台灣目前使用的白油, 每桶重量約為 ① 5公斤 ② 10公斤 ③ 16公斤 ④ 4.4公斤