

11/12

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署109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. (1)食品從業人員經醫師診斷患下列哪些疾病不得從事與食品接觸之工作A. 手部皮膚病B. 愛滋病C. 高血壓D. 結核病E. 梅毒F. A型肝炎G. 出疹H. B型肝炎I. 胃潰瘍J. 傷寒①ADFGJ②BDFHJ③ADEFJ④DEFIJ
2. (3)食品從業人員健康檢查及教育訓練紀錄應保存幾年①一年②三年③五年④七年
3. (2)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大腸桿菌汙染
4. (4)年糕屬於何種米食製品①米粒類②米漿型③熟粉類④一般漿糊
5. (3)最佳米穀粉磨製方式是①乾磨②濕磨③水磨④輾磨
6. (2)最理想的米花糖糖漿溫度為①90°C②115°C③135°C④150°C
7. (3)製作饅頭使用中筋麵粉10公斤，水50%，則水的重量為①10公斤②6公斤③5公斤④1公斤
8. (2)沙琪瑪的糖漿內可加入何種原料①糕仔粉②油脂③玉米粉④太白粉
9. (2)鳳梨酥麵皮組織酥鬆，主要是因添加何種原料①奶粉②油脂③糖粉④蛋白
10. (2)大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的①直明酥②圓明酥③暗酥④半暗酥
11. (4)下列何種產品，最好使用固態油脂①雞仔餅②龍鳳喜餅③廣式月餅④方塊酥
12. (2)欲增加小西餅鬆酥的性質可酌量增加①水②油③糖④高粉
13. (1)麵粉的PH值比一般奶油小西餅為①高②相同③低④測不出來
14. (2)一顆小麥中蛋白質含量最高的部分是①麥芒②胚乳③麩皮④胚芽
15. (1)轉化糖漿主要成分是①單醣②雙醣③多醣④乳糖

二、複選題：10題每4題分(共40分)

1. (124) 烤焙中蛋糕收縮原因，下列那些正確？①麵粉使用不適當②化學膨大劑使用過多③打發不足④打發過度
2. (234) 引起食物中毒病菌－沙門氏菌(Salmonella)的生長溫度：①最低溫度 0 °C②最低溫度 6°C③最適溫度 43 °C④最高溫度 46°C

3. (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%
4. (23) 製作蛋糕的材料，下列那些屬於柔性材料？ ①麵粉 ②油脂 ③糖 ④奶粉
5. (14) 饅頭用壓麵機的主要作用是 ①將不規則或組織不均勻的麵糰壓光滑 ②使饅頭組織光滑 ③使饅頭表皮光滑不易縮皺 ④饅頭色澤較白
6. (24) 麵條乾燥機攸關麵條品質的優劣乾燥時應力求 ①加快麵條的水分表面蒸發速度 ②內部擴散速度的平衡 ③以攝氏 100 度高溫乾燥 ④溫溼度控制
7. (124) 蒸黑糖糕時下列何者可防止表面出現裂口 ①減低蒸的火力 ②提高蒸前麵糊溫度 ③增加麵糊容器深度 ④膨大劑量減少
8. (1234) 下列何者因素會影響壽桃麵糰攪拌的品質 ①麵糰中的含水量 ②麵糰的溫度 ③攪拌機的速度 ④麵糰攪拌的重量
9. (123) 台式椰蓉月餅產品有明顯裙腳的原因 ①餅皮攪拌不足 ②烘焙溫度太低 ③內餡太軟 ④高溫短時間烘烤
10. (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烘焙時間 ④擀捲次數

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署109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

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

二、複選題：10題每題4分(共40分)

|        |        |         |        |          |
|--------|--------|---------|--------|----------|
| 1. 124 | 2. 234 | 3. 13   | 4. 23  | 5. 14    |
| 6. 24  | 7. 124 | 8. 1234 | 9. 123 | 10. 1234 |