

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署108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：20題每題2分(共40分)

1. 奶粉的重量2.2磅相當於公制單位的①半公斤②1公斤③1.5公斤④4.4公斤
2. 蛋黃成分中所含的油脂具有①乳化作用②起泡作用③安定作用④膨大作用
3. 椰子粉脂肪含量約為①0%②40%③50%④60%
4. 麵粉俗稱之「統粉」是指①小麥粉心部份的麵粉②粉心外緣的麵粉③小麥全部內胚乳部份④全粒小麥磨出的麵粉
5. 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. 轉化糖漿主要成分是①單醣②雙醣③多醣④乳糖
7. 下列何種油脂含有3%的鹽①豬油②酥油③瑪琪琳④雪白油
8. 戚風蛋糕若底部發生凹陷是因為①麵糊攪拌不足②麵糊攪拌過度③底火太低④麵粉筋性太低
9. 一般蛋糕、麵包機械包裝最常用的包裝材料是①聚乙烯(PE)②結晶化聚丙烯(CPP)③延伸性聚丙烯(OPP)④聚氯乙稀(PVC)
10. 麵粉之儲存時間長短與脂肪分解酵素有密切關係，它主要存在①麵粉層②胚芽③內胚乳④麩皮
11. 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是①120~140℃②150~170℃③190~210℃④220~250℃
12. 芝麻喜餅餡中的肥肉粒，一般需經過何種處理①鹽漬②糖漬③醋漬④醬油漬
13. 綠豆凸油皮砂糖用量一般為①1~5%②10~15%③20~52%④30~35%
14. 泡打粉一台斤18元，則2公斤的價格是①50元②60元③70元④80元
15. 鳳梨酥通常使用下列何種材料個別包裝較不易滲油①棉油②白報紙③鋁箔積層④牛皮紙
16. 發粉與蘇打粉的代換比例為①1：1②2：1③3：1④4：1
17. 攪拌奶油霜飾，常發現有顆粒殘留，其可能原因是①煮糖溫度太低②未使用奶油③雪白油和奶油乳軟硬度不一致④沒有加糖粉
18. 鳳梨酥皮餡最佳的品質標準應具備①皮餡比1：1②皮餡比2：3③皮餡比3：1④皮餡比3：2
19. 酵母油炸甜圈餅(道納司)的麵糰應攪拌至?①拾起階段②捲起階段③麵筋擴展階段④麵筋斷裂階段
20. 麵包製作時翻麵的目的，以下何者為非①平均溫度②促進發酵③仰制發酵④促進氣體保留

二、複選題：15題每題4分(共60分)

1. 下列那些原料兼具調整餅乾麵糰酸鹼度(PH值)及膨脹性? ① 鹼粉 ② 酸性焦磷

酸鈉③小蘇打④食鹽

2. 麵包烘烤時其麵糰之化學反應有哪些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
3. 殺菌液體蛋衛生要求有那些？①總生菌數要降到5000以下②沙門氏菌為陰性③大腸桿菌為10④使用傳統包裝在4.4℃可保存7-14天
4. 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
5. 下列何項因素造成酥皮蛋塔表面縮皺①低溫長時間烘焙②高溫長時間烘焙③蛋塔內餡含蛋量太高④低溫短時間烘焙
6. 下列那些產品屬於麵糊類小西餅餅？①布朗尼②丹麥小西餅③沙布烈餅乾④指形小西餅
7. 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④三酸甘油脂
8. 欲增加饅頭白度，可使用下列何種合法原料①低灰分麵粉②活性黃豆粉③糖④蛋白
9. 下列哪一種麵粉，適用製作發糕①蛋白質含量較低者②濕麵筋含量較低者③蛋白質含量較高者④濕麵筋含量較高者
10. 下列敘述何者為正確①製作馬拉糕適合使用沙拉油②製作鳳梨酥適合使用奶油③製作傳統廣式月餅餅皮適合使用花生油④製作太陽餅適合使用豬油
11. 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
12. 有關液體糖的敘述，下列那些正確？①轉化糖漿的成份為100%葡萄糖②轉化糖漿的甜度比葡萄糖高③葡萄糖漿是澱粉糖的一種④蜂蜜的主要成份為轉化糖
13. 為使桃酥之生產符合食品良好衛生規範①烘焙時間與溫度應建立管制方法與基準②使用膨脹劑秤量與投料應建立重複檢核制度③每批成品經確認後方可出貨④包裝後成品標示成份
14. 麵包製作時，下列那些正確？①分割機是依重量進行分割②後鹽法可縮短攪拌時間③添加脫脂奶粉可以促進發酵④分割機是依容量進行分割
15. 良好衛生規範準則，煮沸殺菌法下列那些正確？①使用溫度80℃之熱水②使用溫度100℃之沸水③毛巾、抹布煮沸時間3分鐘以上④毛巾、抹布煮沸時間5分鐘以上

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署108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：20題每題2分(共40分)				
1. 2	2. 1	3. 4	4. 3	5. 4
6. 1	7. 3	8. 2	9. 2	10. 1
11. 2	12. 2	13. 1	14. 2	15. 3
16. 3	17. 3	18. 4	19. 3	20. 3
二、複選題：15題每題4分(共60分)				
1. 123	2. 12	3. 124	4. 124	5. 23
6. 123	7. 23	8. 12	9. 12	10. 1234
11. 23	12. 234	13. 1234	14. 124	15. 24