

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署107年度第4期
自辦職前訓練烘焙(輕食點心與伴手禮)班學科科目試卷
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. 下列何種麵粉的灰粉含量最高①低筋麵粉②粉心粉③高筋麵粉④全麥麵粉
2. 特砂與細砂糖甜度比較時①特砂高②特砂低③相同④細砂糖高
3. 低筋麵粉表示①灰份含量低②蛋白質含量低③纖維含量低④澱粉含量低
4. 製作蘿蔔絲餅之蘿蔔盛產期是①春②夏③秋④冬
5. 鳳梨酥外皮酥鬆組織主要是添加了何種原料①奶粉②油脂③糖粉④蛋白
6. 攪拌機或壓延機的滾筒，局部殘留麵糰時，應清理乾淨並噴灑①鹽水②丙二醇③75%酒精④鹼水
7. 未包裝之烘焙產品販賣時，應備有清潔之器具供顧客選用產品，其器具若使用煮沸殺菌法處理，應於100℃之沸水中加熱①1分鐘②2分鐘③4分鐘④5分鐘以上
8. 無水奶油是來自於下列哪種原料？①牛油②豬油③牛奶④植物油
9. 蛋黃之水分含量為？①30~34%②35~39%③40~44%④50~55%
10. 一般烘焙人員所稱的「重曹」(baking soda)是指？①發粉②蘇打粉③酵母④酵素
11. 一般油炸用油發煙點應在？①150~160℃②160~170℃③170~180℃④200℃以上
12. 麵包可使用的防腐劑為？①丙酸鈣②去水醋酸③硼酸④苯甲酸
13. 使用蒸發奶水代替鮮奶時，應照鮮奶用量？①等量使用②1/3蒸發奶水加2/3水③2/3蒸發奶水加1/3水④1/2蒸發奶水加1/2水
14. 麵粉中的蛋白質每增加1%，則吸水量約增加①2%②4%③6%④不變
15. 轉化糖漿使用何種糖原料？①葡萄糖②砂糖③麥芽糖④乳糖
16. 下種何種小麥適合製作海綿蛋糕？①硬紅春麥②硬紅冬麥③軟質小麥④杜蘭小麥
17. 瑪琍餅乾，其麵糰應攪拌至？①捲起階段②擴展階段③完成階段④斷裂階段
18. 餅乾用麵粉，若酸度偏高時，配方中應提高①小蘇打②水③氧化劑④油脂
19. 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沙門氏桿菌④肉毒桿菌
20. 1台斤相當於①425公克②500公克③600公克④700公克

二、複選題：15題每題4分(共60分)

1. 影響酵母發酵產氣的各種因子有①死的酵母②溫度③滲透壓④小麥種類
2. 下列那些代糖的甜度比砂糖低①山梨醇②阿斯巴甜③海藻糖④木糖醇
3. 食品保存的目的是①加速品質低落②減緩變壞或腐敗③延長可食期限④保存產量過剩的產品

4. 每個菠蘿麵包支原、物料費為5.5元，已知佔售價之25%，若人工費用每個2.2元，製造費用每個1.6元，則下列那些正確？①麵包售價為25元②人工費率為10%③製造費率為8%④毛利率為57.7%
5. 製作酥油皮點心，選用何種油脂可使產品具有較鬆酥之特性①豬油②奶油③雪白油④大豆油
6. 下列何種原料會影響綠豆凸的表皮色澤①鹽②糖③奶粉④油脂
7. 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. 欲防止廣式月餅長黴，適合之包裝方法有①真空包裝②含氧包裝③紙包裝④充氮包裝
9. 添加老麵製作的產品，其特色有那些？①延緩老化②體積較大③增加產品咬感④增加風味
10. 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. 製作產品與使用的麵粉，下列那些正確？①白土司-高筋麵粉②廣式月餅-中筋麵粉③起酥皮-低筋麵粉④義大利麵-杜蘭麵粉
12. 未經包裝之酥油皮麵食販售時應注意①空氣阻隔②噴水保濕③分類陳列④防止交叉汙染
13. 下列那些產品是以外觀命名？①磅蛋糕②菠蘿麵包③棋格蛋糕④松露巧克力
14. 有關丹麥麵包裹入用油脂的性質，下列那些正確？①延展性要好②打發性要好③安定性要好④融點高約44℃
15. 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%

勞動部勞動力發展署雲嘉南分署107年度第4期

自辦職前訓練烘焙(輕食點心與伴手禮)班學科答案卷

准考證號碼：		姓名：		得分：	
一、單選題：20題每題2分(共40分)					
1. 4	2. 3	3. 2	4. 4	5. 2	
6. 3	7. 1	8. 3	9. 4	10. 1	
11. 4	12. 1	13. 4	14. 1	15. 2	
16. 3	17. 3	18. 1	19. 3	20. 3	
二、複選題：15題每題4分(共60分)					
1. 123	2. 134	3. 234	4. 24	5. 123	
6. 234	7. 124	8. 14	9. 134	10. 123	
11. 14	12. 34	13. 234	14. 13	15. 13	