

095 年度 09600 中式麵食加工乙級技術士技能檢定測試答案

職類項目：09600 中式麵食加工

年 度：095 年度

級 別：乙級

套 次：001

一、是非題：

01.(O)	02.(O)	03.(O)	04.(X)	05.(O)
06.(O)	07.(X)	08.(X)	09.(O)	10.(O)
11.(O)	12.(X)	13.(O)	14.(O)	15.(X)
16.(O)	17.(O)	18.(O)	19.(O)	20.(X)
21.(X)	22.(X)	23.(X)	24.(X)	25.(O)
26.(X)	27.(O)	28.(X)	29.(X)	30.(O)
31.(O)	32.(X)	33.(O)	34.(O)	35.(X)
36.(X)	37.(O)	38.(O)	39.(O)	40.(O)
41.(O)	42.(X)	43.(X)	44.(X)	45.(X)
46.(X)	47.(O)	48.(O)	49.(O)	50.(O)

二、選擇題：

01.(3)	02.(1)	03.(2)	04.(3)	05.(3)
06.(4)	07.(4)	08.(2)	09.(3)	10.(2)
11.(2)	12.(3)	13.(2)	14.(3)	15.(4)
16.(4)	17.(2)	18.(4)	19.(4)	20.(1)
21.(4)	22.(2)	23.(4)	24.(2)	25.(1)
26.(2)	27.(3)	28.(2)	29.(1)	30.(3)
31.(2)	32.(1)	33.(1)	34.(3)	35.(2)
36.(2)	37.(1)	38.(3)	39.(1)	40.(1)
41.(3)	42.(1)	43.(3)	44.(4)	45.(4)
46.(1)	47.(4)	48.(2)	49.(2)	50.(4)

095 年度 09600 中式麵食加工乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。 姓 名：

一、是非題：

1. 麵粉中之蛋白質含量較高者較適合用於製作油條之用。
2. 麵條的 pH 值會影響麵條的風味、口感與貯存性。
3. 廣式月餅皮通常使用的油脂是液體油。
4. 一般塑膠包材皆可適用於微波爐加熱之用。
5. 局部排氣裝置應每年定期實施自動檢查一次。
6. 水餃餡使用冷凍蔬菜，進貨時應仔細檢查是否合乎衛生標準，且採先進先出之原則。
7. 油麵製作時，當攪拌中途發現加水量偏高，而致顆粒狀的麵糰太大太濕時，應停機鬆弛一段時間再加入乾麵粉，以調整適當攪拌結果。
8. 為公司創造利潤是經營者之事，與技術人員無關。
9. 傳統製作麵龜，表面紅色素需在蒸熟之前刷塗後烘乾，經蒸熟後表皮較具光澤。
10. 利用低溫保存食品之原理主要為降低溫度可抑制酵素、品質變質及微生物活性。
11. 酵素的組成是蛋白質。
12. 油炸開口笑或巧果，最好選用穩定性最高的沙拉油。
13. 使用包餡機製作菜肉包，機械之潤滑應使用沙拉油。
14. 經濟部推行之食品 GMP 認證，麵粉廠亦包括在內。
15. 攪拌叉燒包麵糰，麵糰愈軟時，表面裂紋越多。
16. 肉毒桿菌為嫌氣性桿菌。
17. 使用壓延(麵)機之前，應先了解安全裝置以維護安全。
18. 咖哩餃整型後於表面刺洞，可避免烤焙過程中暴餡。
19. 叉燒包以包餡機包餡後，用紙模(杯)墊底，可使產品外型較一致。
20. 巧果油炸時產生大氣泡的主要原因，是麵皮壓太薄的關係。
21. 巧果、油條等產品油炸後，立即包裝，產品反變不酥，因此為使產品酥脆，放置室溫越久越好。
22. 太陽餅的油皮，其油脂使用量一般約為 5~10%。
23. 麵食加工廠的妊娠女工，已有規定不得從事勞工安全衛生法第二十二條之危險性或有害性工作，因此對勞工安全衛生法第二十一條之規定，不得從事危險性或有害性工作，其已不適用。
24. 以生產品管的觀點而言，乾麵條的水分越低越好。
25. 豆沙包與大鍋餅依分類均屬於發酵麵食。
26. 原價率高的產品，一定不能生產。
27. 老婆餅餡外漏的主要原因，是包餡時未能密合所引起。
28. 包裝饅頭的包材宜使用透氣性高者，可使饅頭趁熱包裝不會積水氣。
29. 麵食加工廠在檢查不良品時應抱持大膽推斷的態度。
30. 營業額越高，利潤不一定越高。
31. 夏天製作麵條時，為降低攪拌後麵糰的溫度，配方中應使用冰水。
32. 小麥澱粉呈顆粒狀，其大小均勻一致。
33. 麵食加工廠生產管理的生產效率評估，是以淨得工時與實際工時之比。

34. 油脂在中式麵食中可增加產品之鬆酥性。
35. 蒸饅頭時，發酵箱之濕度並不重要可以忽略。
36. 大型蒸箱(爐)內的蒸盤，最好使用竹製蒸盤，以防止滴水。
37. 煮麵時麵條與水的重量比約 1:10 為佳。
38. 造成蘋果、梨子切片後氧化褐變的成分為多酚類化合物。
39. 鋁箔之遮光性比 PE(聚乙烯)或 PP(聚丙烯)都好，因此適宜含油脂高的產品包裝，如鳳梨酥。
40. 食品器具、容器、包裝衛生標準規定塑膠食品容器及包裝不得回收使用。
41. 油脂的發煙點越高，表示該油脂越穩定，越適合於炸油條。
42. 若在相同售價下，手拉麵配方中加水量由 50% 提高到 55% 時，將可使最終產品的總營收也增加 5%。
43. 酒精有殺菌作用，濃度愈高殺菌力愈強。
44. 以鍋爐供應蒸汽之麵食工廠，任何工作人員，皆可操作鍋爐。
45. 兩相好與麻花依分類均屬於發粉麵食(油炸)。
46. 油條最後成型時，上下重疊的二條麵帶不粘時，若刷水相連，則油條將可膨脹越大。
47. 維生素 C 不能產生熱能，但可調節生理機能。
48. 連續麵帶壓延機的滾輪排列，其滾輪直徑應由大而小。
49. 生鮮麵條的水分含量越多，煮麵時間會越短。
50. 工廠量產冷凍水餃，皆以自動化機械自動包餡成型。

## 二、選擇題：

1.  $\bar{x}$ -R 管制圖的 R 圖是用來管制①平均值的變動②製程的水準圖③製程的變異程度④製程的產能。
2. 綠豆凸油皮砂糖用量一般為① 1~5% ② 10~15% ③ 20~52% ④ 30~35%。
3. 某麵條廠每日生產油麵 420 公斤、生鮮麵條 360 公斤，僱用 4 位員工，每位員工日薪 800 元，則平均每公斤麵條負擔多少人工費用① 2.46 元② 4.10 元③ 5.12 元④ 5.30 元。
4. 不影響蛋黃酥外表著色之原料為①蛋②糖③鹽④奶粉。
5. 下列何種糖之百分比會使烘焙之發酵麵食表面著色最深①砂糖 3% ②麥芽糖 2%、砂糖 1% ③乳糖 2%、果糖 1% ④澱粉糖 3%。
6. 增加營業額及提升業績是①業務員②業務經理③廠長④大家共同 責任。
7. 下列何種原料會使麵條的韌性降低①高筋麵粉②鹹水③活性麵筋粉④小麥澱粉。
8. 油脂產品中添加①乳化劑②抗氧化劑③防腐劑④黏稠劑 有延緩酸敗的效果。
9. 酥(油)皮麵食半成品，最常使用的保存方法為①加防腐劑②包裝殺菌③冷凍④脫水。
10. 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產①蔥油餅②兩相好③燒賣④壽桃。
11. 若攪拌缸之容積為 60 公升，用來攪拌中式麵食的油酥，麵糰總重應為多少公斤，較符合經濟效益① 30 公斤② 45 公斤③ 60 公斤④ 75 公斤。
12. 勞工八小時日時量平均音壓級超過多少分貝時，雇主應使勞工戴用有效之耳塞、耳罩等防音防護具① 75 分貝② 80 分貝③ 85 分貝④ 90 分貝。
13. 不適合真空包裝的容器是①馬口鐵皮罐②鋁沖擠罐③複合紙容器④塑膠容器。
14. 製作涼麵、油麵條時可增加麵條彈韌性的原料為①白醋②油③鹼水④玉米澱粉。
15. 因為攝食不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？①河豚毒②腸③肉毒桿菌④組織胺。
16. 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥① 4:1 ② 3:1 ③ 2:1 ④ 1:1。

17. 某麵條廠自銀行借款 800,000 元，每月利率為 2.5%，半年後要還本利共① 900,000 元② 920,000 元③ 930,000 元④ 935,000 元。
18. 製作麵龜時，何項與使用中筋麵粉製作之縮皺無關①麵糰溫度未能有效控制②筋度與發酵時間之關係未適當調整③蒸箱(鍋)蒸汽(火力)未做調整④整型之樣式不妥。
19. 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果①添加活性麵筋②熟成技術的運用③添加適量鹼水④添加維他命 B<sub>2</sub>。
20. 綠豆凸傳統使用下列何種材料個別包裝①玻璃紙② PP(聚丙烯)③臘紙④牛皮紙。
21. 月餅、喜餅等個裝產品最常用的內襯(tray)材質為①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③聚丙烯(PP)④聚苯乙烯(PS)。
22. 爲了增進油麵之貯存性，下列何項操作較正確①於水煮時適量使用硼砂②添加適量鹼調整麵條之 pH ③適量使用防腐劑④添加適量酸調整麵條之 pH。
23. 蘿蔔絲酥餅以下列何種方式製作，可使餅皮更酥鬆①加塔塔粉②延長鬆弛時間③縮短鬆弛時間④增加油酥之比例。
24. 中式麵食工廠使用蒸汽加熱之壓力容器，所配置之壓力表，其最大壓力刻度應爲使用壓力之多少倍① 0~1.4 ② 1.5~2.9 ③ 3~4.4 ④ 4.5~5.9。
25. 某水餃廠製作的水餃皮之製成率爲 80%，其材料成本爲每公斤 7.5 元，若製成率爲 86%時，則材料成本將降爲① 6.98 元② 6.45 元③ 4.50 元④ 4.19 元。
26. 工業化生產餛飩皮時，原料攪拌至何種程度即可壓延①粉狀②均勻顆粒狀③成麵糰④條狀。
27. 發粉麵食(蒸)所用的快性發粉之組成分，除了蘇打及澱粉外還有①無水酸性磷酸鈉②磷酸氫鈣③酒石酸氫鉀④葡萄糖酸內酯。
28. 下列何種油最適合油炸沙琪瑪或巧果①沙拉油②棕櫚油③奶油④乳瑪琳。
29. 下列那一組中式麵食屬於糕(漿)皮麵食①鳳梨酥、雞仔餅②椰蓉酥、巧果③蛋塔、香妃酥④蒜蓉酥、太陽餅。
30. 要增加麵粉之貯存性，下列何項生產方式是無效的或是被禁止使用的①使用殺蟲機(Enterlator)②使用篩網③使用燻蒸方式處理麵粉④增強麵粉廠之衛生管理。
31. 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少① 0.6 台斤② 1 台斤③ 1.2 台斤④ 2 台斤。
32. 工業上量產水餃時，最適當而理想的成型設備是①自動成型包餡機②壓延(麵)機③自動分割滾圓機④雙面壓延(麵)機。
33. 下列何組產品屬於冷水麵食①餛飩、水餃②水餃、蒸餃③餡餅、燒賣④叉燒包、水餃。
34. 以水餃機生產水餃，生產速率爲 100 個/分，若包餡後水餃重 14 公克/個，生產一小時共用餃皮麵糰 36 公斤，餡 48 公斤，則餃皮與餡之比例爲① 1:1 ② 4:3 ③ 3:4 ④ 3:1。
35. 下列何種產品回軟後比較好吃①蛋黃酥②廣式月餅③菊花酥④蘿蔔絲酥餅。
36. 營養宣稱高(多)膳食纖維是以每份 100 公克計，膳食纖維爲① 3 公克② 6 公克③ 8 公克④ 10 公克以上者 得稱之。
37. 牛肉、豬肉及其他禽畜肉之紅色肉，主要是因①肌紅蛋白及血紅蛋白②胡蘿蔔素③花青素④番茄紅素。
38. 同爲瘦肉，下列的肉品，含油脂最少的是①牛肉②豬肉③雞肉④鵝肉。
39. 下列何種產品常溫保存有效期間最短①蔥油餅②蛋黃酥③鳳梨酥④月餅。
40. 肉品包裝的重要性：①保護肉品品質、延長保存期限②改善或增進肉品的新鮮度③殺死所有的細菌④增加肉品的失重。
41. 使用壓延(麵)機壓麵時，較安全的操作原則是①以手指拉麵帶進滾輪②手指端朝滾輪，手掌貼麵帶推送③手指端反向，手掌貼麵帶推送④以金屬夾子夾送麵帶。

42. 以包餡機製作豆沙包，生產速率為 30 個/分，若包餡後麵糰重 45 公克/個，皮餡比例為 2:1，則一小時生產所需之豆沙總量為① 27 公斤② 37 公斤③ 40 公斤④ 45 公斤。
43. 鳳梨酥通常使用下列何種材料個別包裝較不易滲油①棉紙②白報紙③鋁箔積層④牛皮紙。
44. 月餅品質下列何者較受歡迎①油多②皮很厚③餡少④低甜。
45. 若中筋麵粉的比重為 0.5，而今為籌設一散裝粉倉，至少應能容下每次進貨量 12 公噸的中筋麵粉，則此散裝粉倉的容積至少應為① 6 立方公尺② 10 立方公尺③ 12 立方公尺④ 24 立方公尺。
46. 麵食加工廠安全門的設計應①由內向外開②由外向內開③由左向右開④由右向左開。
47. 下列何者不是油脂氫化作用的目的①提高油脂的熔點②提高油脂的飽和鍵③提高油脂的安定性④降低原油的臭味。
48. 油麵配方中每袋麵粉使用 300 公克的鹼粉，若改用 15% 濃度的鹼水時，需用多少毫升① 1000 毫升② 2000 毫升③ 3000 毫升④ 5000 毫升。
49. 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是① 120~140℃② 150~170℃③ 190~210℃④ 220~250℃。
50. 調製冷凍餛飩之內餡，較少被使用的調味料是①鹽②味精③糖④白醋。