

097 年度 09600 中式麵食加工乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試卷有選擇題 80 題，每題 1.25 分，皆為單選選擇題，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

- 1.(3) 為能製作 2000 個 65g 菜肉包，麵糰與內餡比為 8 比 5，所需麵糰總重量為① 50 kg ② 55 kg ③ 80 kg ④ 130 kg。
- 2.(3) 製作麵條時，下列敘述何者不正確①水量加多對麵筋之形成有影響②水量加多可能影響壓麵與切條③水量加多對麵條品質無幫助④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性。
- 3.(4) 下列何種膨脹原料最適合於油條與沙琪瑪之製作①速溶酵母②燒明礬③塔塔粉④碳酸氫銨。
- 4.(3) 發粉麵食所用的快性發粉之組成分，除了小蘇打及澱粉外還有①無水酸性磷酸鈉②磷酸氫鈣③酒石酸氫鉀④檸檬酸。
- 5.(3) 中式麵食工廠以鍋爐供應蒸汽，其所有有關機具配置之壓力表，應採用① C 型② L 型③ U 型④ W 型。
- 6.(1) 不能提供饅頭製作時酵母菌生長之甜味料是①糖精②砂糖③葡萄糖④果糖。
- 7.(4) 製作油麵時，若使用濃度 15% 的鹼水 1500 毫升，則應自配方中扣除多少水量① 150 毫升② 225 毫升③ 850 毫升④ 1275 毫升。
- 8.(2) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水量百分比由 30 提高為 32，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。
- 9.(1) 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。
- 10.(4) 按食品器具、容器、包裝衛生標準規定聚氯乙烯(PVC)材質之溶出試驗氯乙烯單體(VCM)含量需在① 30 ② 20 ③ 10 ④ 1 ppm 以下。
- 11.(4) 攪拌燒賣餡，下列何者較不重要①攪拌後餡的溫度②原料肉溫度③蔬菜添加時機④餡量的多寡。
- 12.(3) 一個工作對國家、社會、團體或他人所產生的正面效應，貢獻愈大，幫助愈多，獲得的肯定也會如何？①無關②愈小③愈大④無限大。
- 13.(2) 製作油麵時，國內切麵刀最常使用之刀碼為① 4 號② 8 號③ 12 號④ 16 號。
- 14.(3) 最容易受熱而被破壞的營養素是①澱粉②蛋白質③維生素④礦物質。
- 15.(4) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟①麵條是否浮起②麵條膨脹情形③麵條外觀顏色的變化④中心有無殘留不透明物質。
- 16.(3) 可能含有植物性天然毒素茄靈(Solanin)之植物為①皇帝豆②大麥③長芽之馬鈴薯④芥菜。
- 17.(3) 生鮮麵條的含水量大約 35-40%，經乾燥後成乾麵條其含水量約① 35-26%② 25-16%③ 15-10%④ 9-5%。
- 18.(3) 一般殺菌所用的蒸汽壓力為一大氣壓之計示錶壓，若改以絕對壓力表示，則為① 0.5 大氣壓② 一大氣壓③ 二大氣壓④ 三大氣壓。
- 19.(4) 有關洗手設施下列敘述何者為錯①洗手設施鄰近應有簡明易懂之洗手方法標示②乾手設備應採用烘手器或擦手紙巾③在洗手設備鄰近應備有液體清潔劑④有水龍頭可洗手即可。
- 20.(3) 勞工如意圖為自己或他人之不法利益，而無故洩漏事業單位的營業秘密，以致損害事業單位的財產或利益是犯了刑法上之何種罪？①竊盜罪②侵佔罪③背信罪④工商秘密罪。
- 21.(4) 下列何組產品製作時無法使用壓延(麵)機壓延以提高品質①饅頭、水餃皮②千層糕、花捲③麵條、貓耳朵④馬拉糕、油條。
- 22.(2) 使用三相馬達的麵條壓延(麵)機壓延麵帶，發生反向轉動情況時，如何排除①關閉電源，重新

開機②互換開關端之任二條電源線位置③接上地線④增加電壓 以導正其轉動之方向。

- 23.(4) 下列何種原料會使麵條的彈韌性降低①高筋麵粉②鹼水③活性麵筋粉④小麥澱粉。
- 24.(4) 何種麵食加工廠需要有品管的要求①只有登記之麵食加工廠②自產自銷之加工廠③外銷麵食加工廠④從事生產的加工廠均需要。
- 25.(2) 製作麵條與饅頭之攪拌作用，何者為主要功能①幫助麵條麵糰麵筋擴展②幫助麵條麵糰水分擴散③幫助饅頭麵糰麵筋鬆弛④幫助麵條麵糰中麵筋鬆弛。
- 26.(2) 傳統製作紅麵龜，為使蒸熟後表面較具光澤，其紅色素可於①包餡前刷塗烘乾②發酵前刷塗烘乾③蒸熟前刷塗④蒸熟後刷塗烘乾。
- 27.(3) 黑糖糕因含水量高，因此特別容易滋生①肉毒桿菌②酵母菌③黴菌④腸炎弧菌。
- 28.(3) 多槽式煮麵機與單槽式煮麵機兩者使用之差異，何者為非①多槽式較單槽式易於溫度控制②多槽式較單槽式利於連續式操作③單槽式較多槽式易於控制麵條具一致之熟度④單槽式較多槽式具較少之佔地面積。
- 29.(4) 為了增進饅頭之貯存性，下列何項操作較正確①微溫時馬上包裝用常溫貯存②包裝後高溫殺菌③適量使用防腐劑④冷卻包裝後放入冷凍或冷藏庫貯存。
- 30.(1) 測定生鮮麵條的煮麵損失率，下列四種樣品，以何者品質較佳① 1.2% ② 2.0% ③ 2.8% ④ 3.3%。
- 31.(1) 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。
- 32.(3) 何種麵食的 pH 值為 9-10 ①乾麵條②生鮮麵條③油麵④馬拉糕。
- 33.(1) 饅頭壓延的最主要目的是①改善產品的內部組織與結構②增加產品的數量③可縮短一半的發酵時間④會使產品的吸水性增加。
- 34.(3) 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。
- 35.(2) 熟製荷葉餅應①於平底鍋多放油才能煎香②用中等火力以上短時間烙才能獲得柔軟產品③以小火力長時間煎較易使二片分開④以大火煎至二片自行分開。
- 36.(4) 護罩距機器傳動帶的距離，最大限度不超過① 15 公分② 20 公分③ 25 公分④ 30 公分。
- 37.(4) 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。
- 38.(4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是①聚丙烯(PP)②耐龍(NY)③四一甲基戊烯共聚合物(TPX)④結晶化聚對苯二甲酸乙二酯(CPET)。
- 39.(4) 燙麵之芝麻燒餅下列較佳的酥皮比例為① 100:15 ② 100:40 ③ 15:100 ④ 40:100。
- 40.(1) 食品以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量多少%以上者應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣？① 5% ② 3% ③ 1% ④ 0.5%。
- 41.(1) 下列包裝材料中，那一種塑膠材料透氧氣性最大①聚乙烯(polyethylene,PE)②聚丙烯(polypropylene,PP)③聚氯乙烯(polyvinyl chloride,PVC) ④聚苯乙烯(polystyrene,PS)。
- 42.(4) 麵條製作時可增加麵糰筋性之合法添加物是①溴酸鉀②碘酸鉀③硼砂④維他命 C。
- 43.(4) 為了確保燒賣的式樣，其餡料調製應①稍加拌勻即可②增加水量以利拌勻③使用麵粉以防鬆散④絞肉先與配方中鹹味料攪拌，使肉中的鹽溶性蛋白質溶出以增加餡的結著性。
- 44.(2) 每個月餅烤熟之後為 180 公克，若烘焙損耗為 10%，則月餅烘焙之前的重量為① 195 公克② 200 公克③ 205 公克④ 210 公克。
- 45.(1) 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水晶餃、水餃。
- 46.(2) 低酸性罐頭食品係指在嫌氣狀態下之密封容器內，食品之 pH 高於① 4.5 ② 4.6 ③ 4.7 ④ 4.8。
- 47.(4) 下列何者較不影響壓麵後麵條的品質①滾輪的大小與間隙②壓麵的次數③壓麵的速度④麵帶的長度。

- 48.(3) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的①礦物質含量②微生物含量③固形物含量④粗纖維含量。
- 49.(3) 製作涼麵、油麵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。
- 50.(4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌①蛋黃酥、鳳梨酥②巧果、沙琪瑪③糖麻花、太陽餅④咖哩餃、酥皮蛋塔。
- 51.(4) 當麵條製作時，麵帶的壓延比太大將會導至壓延(麵)機空轉或速度變慢，此時對壓延(麵)機那一部份傷害最大①滾輪②傳動齒輪③馬達④傳動離合器。
- 52.(4) 麵食加工廠的原物料管理，下列何項管理最適宜①物料要後進先出②未用完的冷凍原料可於解凍後再入冷凍庫③冷凍原料可以冷藏方式貯存④原物料要分類貯存。
- 53.(2) 油條油炸前，以細的條狀物在兩重疊的麵片上重壓一下，是為了①好看②確保膨脹體積③使入鍋時較快浮起④使油炸時顏色較均勻。
- 54.(3) 以水餃機生產水餃，生產速率為 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，則餃皮與餡之比例為① 1:1 ② 4:3 ③ 3:4 ④ 3:1。
- 55.(3) 何者為叉燒包應具有的品質①咀嚼時會有較強的彈韌性②雪白而平坦的外表③表面會有良好的裂紋現象④有強烈的發酵酸味。
- 56.(2) 中式麵食工廠使用蒸汽加熱之壓力容器，所配置之壓力表，其最大壓力刻度應為使用壓力之多少倍① 0 1.4 ② 1.5 2.9 ③ 3 4.4 ④ 4.5 5.9。
- 57.(2) 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。
- 58.(4) 下列何者為非失能傷害①永久全失能②永久部分失能③死亡④輕傷害。
- 59.(3) 下列何者為蔥油餅最正確之製作流程①燙麵糰製作 鬆弛 整型 擀開 煎熟②燙麵糰製作 整型 鬆弛 擀開 鬆弛 煎熟③燙麵糰製作 鬆弛 整型 鬆弛 擀開 煎熟④冷水麵糰製作 鬆弛 整型 擀開 煎熟。
- 60.(4) 下列何項較不屬於生產管理的目標①準時的交貨②優良的品質③低廉的成本④完善的福利措施。
- 61.(4) 最不宜用來調製水餃餡料的畜肉，是屠體那一部位①腰部②腿部③腹部④頭部。
- 62.(4) 酥油皮麵食所用之油脂其氧化作用，不受下列何種因子之影響①水②紫外線③抗氧化物④鹽。
- 63.(3) 原料總百分比為 320，其中麵粉佔 90%，小麥澱粉佔 10%，則其他原料共佔多少百分比① 200% ② 210% ③ 220% ④ 230%。
- 64.(1) 下列那一乾燥條件最易導致乾麵條彎曲變形①高溫低濕②低溫低濕③低溫高濕④中溫高濕。
- 65.(3) \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。
- 66.(4) 砂糖水溶液之所以具有防腐作用是利用何種原理？①溫度②甜度③溶解度④滲透壓。
- 67.(2) 若製作饅頭配方以麵粉量為 100%、水 47%、糖 5%、酵母 1%、白油 2%；如果每公斤麵粉可製作 15 個饅頭，在其他材料價格不變下，糖價由每斤 24 元上漲 50%，則每個饅頭成本將增加① 0.04 元② 0.067 元③ 0.133 元④ 0.20 元。
- 68.(4) 製作油條的麵粉應選用①蛋白質含量較低者②澱粉含量較高者③維生素含量較高者④蛋白質含量較高者。
- 69.(4) 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)。
- 70.(4) 下列何種產品含水量的排列才正確①生鮮麵條-乾麵條-油麵②乾麵條-油麵-生鮮麵條③油麵-乾麵條-生鮮麵條④油麵-生鮮麵條-乾麵條。
- 71.(1) 製作蒸蛋糕時，蛋貯存一段時間之後，其品質之變化與下列何項敘述不符合①黏蛋白之 pH 降低②溶菌酵素之活性降低③球蛋白之 pH 增高④蛋白之黏度降低。
- 72.(4) 活性黃豆粉常使用於何種麵食之製作①水晶餃②發麵燒餅③馬拉糕④菜肉包。

- 73.(1) 低糖月餅包裝上不可標示①療效②有效日期③價格④成分。
- 74.(4) 供應內銷用之食品，其內容物如含有液汁與固形物混合者，其內容物之標示應①只要標明總重量②只要標明固形量③只要標明內容量④應分別標明內容量與固形量。
- 75.(2) 微生物生長所能利用的為①結合水②自由水③結晶水④固態凍結水。
- 76.(4) 使用蒸汽通入水中加熱煮熟麵條、水餃等製品，其蒸汽管應採用何種材質① PVC 管②鐵管③鋁管④不鏽鋼管。
- 77.(1) 一袋麵粉 22 公斤可製成生鮮麵條 50 台斤，若每袋麵粉漲價 60 元，則每台斤麵條之材料成本增加① 1.2 元② 2.0 元③ 2.7 元④ 3.0 元。
- 78.(1) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味①食用油、蔥、鹽②醬油、蔥、鹽③沙拉油、麻油、豬油④食用油、醬油、鹽。
- 79.(4) 製造肉酥時，常會加入高量的豆粉和砂糖，會增加成品的：①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物 的含量。
- 80.(3) 春捲皮以單鼓鼓型乾燥機熟製，麵糊應如何分佈均勻①由上方以噴嘴均勻噴上②由下方均勻淋下③由下方以滾軸沾取均勻抹上④由下方以噴嘴均勻噴上。