

101 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. (1) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①二氧化碳與氮氣②氫氣③氦氣④氨氣。
2. (3) 麵粉原料規格化，下列那些項目一般是採用最高限制標準①蛋白質②澱粉③灰分④粒徑大小。
3. (4) 下列何項不是麵食工廠之衛生管理之目的①增進產品之貯存性②衛生單位之要求③產品之形象④增加產品之售價。
4. (2) 若製作饅頭之配方為 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，糖價由每台斤 24 元上漲 50%，則每個饅頭成本將增加①0.04 元②0.067 元③0.133 元④0.20 元。
5. (3) 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在①56-60Brix②70-74Brix③78-82Brix④84-88 Brix。
6. (3) 低溫長時間油炸會造成巧果①外皮焦黑②內部柔軟③酥脆④外脆內軟。
7. (3) 發粉麵食蒸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葡萄糖酸內酯。
8. (4) 下列何種原料於製作饅頭時與酵母菌的繁殖無關①鹽②鮮奶③葡萄糖④油脂。
9. (4) 製作麵條時對於麵筋網狀結構形成影響最大的設備是①攪拌機②複合機③熟成設備④壓延(麵)機。
10. (4) 爲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。
11. (3) 下列何種麵食的熟製時間最長①鍋貼②饅頭③大鍋餅④廣式月餅。
12. (2) 煮麵條試驗時，麵重與水重的比例以何者較佳①1:5②1:10③1:15④1:20。
13. (1) 下列那一組中式麵食屬於發酵麵食①饅頭、銀絲捲②小籠包、燒賣③水晶餃、千層糕④麵龜、春捲。
14. (4) 下列何者不在食品良好作業規範(GMP)通則規範之範圍內？①製造作業及品質管制②記錄與保存③顧客抱怨處理與成品回收④風味好壞。
15. (1) 使用壓延(麵)機製作麵帶，麵帶厚度主要受何影響①滾輪間距②滾輪轉速③滾輪直徑④滾輪長度。
16. (2) 玉米中水分含量佔 13.5%，蛋白質佔 8.2%，脂質佔 4.6%，醣類佔 72.4%，灰分佔 1.3%，則 400 克玉米中含蛋白質①30.6 克②32.8 克③54 克④289.6 克。
17. (2) 油條油炸前，以細的條狀物在兩重疊的小麵帶上重壓一下，是爲了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。
18. (4) 水調麵食以冷水調製麵條時，下列何者不是其熟製方法之一①水煮、油炸②水煮③蒸、水煮④曬乾。
19. (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①25-20%②20-15%③15-10%④10-5%。
20. (4) 製作酥油皮麵食，使用抗氧化劑時，不需在包裝上標示之項目爲①用途②品名③通用名稱④輸入國名。
21. (4) 使用老麵製作叉燒包，下列何者與製作技術無直接相關①攪拌條件②pH 控制③蒸汽大小④蒸箱大小。
22. (4) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用①大白菜②高麗菜③韭菜④茼蒿。
23. (3) 巧果油炸時可能產生大氣泡的原因是①油溫太低②麵片太薄③麵片太厚④芝麻太多。

24. (4) 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。
25. (2) 下列敘述何者為錯？①須領有電匠執照者始能維修電氣設備②以濕手操作電氣設備③拔卸插頭應拉插頭處④使用不導電性滅火器來撲滅電氣火災。
26. (1) 發酵箱之選用應注意①溫濕度之循環系統②酵母之品質③水的使用量④產品的糖量。
27. (1) 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
28. (3) 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除，配方中使用水量應①高於 80%②低於 50%③維持在 60~70%④不得超過 40%。
29. (4) 製作冷水麵食以壓麵機壓延麵帶時，為防麵帶沾黏最理想的防黏粉為①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④天然澱粉。
30. (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①2.46 元②4.10 元③5.12 元④5.30 元。
31. (4) 違反食品衛生管理法之規定者，最高刑罰為①六個月以下②一年以下③二年以下④三年以下有期徒刑。
32. (1) 製作麵條所用之各號切麵刀，其所切麵條①8 號比 4 號細②4 號比 8 號細③8 號比 4 號厚④4 號比 8 號厚。
33. (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。
34. (1) 蛋黃酥餡外露，以下何者不是原因之一①油皮油酥之比例為 2:1②油皮油酥之比例為 1:2③包餡不良④餡太軟。
35. (2) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①油條②刈包③淋餅④餡餅。
36. (4) 下列何種熟製方法最容易使油脂氧化而產生酸敗的油耗味①蒸②煮③烤④炸。
37. (3) 馬口鐵為鍍①銅②鉛③錫④鋁 之鐵板。
38. (2) 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。
39. (3) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①150 大卡②200 大卡③250 大卡④300 大卡 以下。
40. (3) 調製冷凍水餃的內餡，下列何種原料應減少使用①醬油②液體油③水或高湯④肉類。
41. (4) 製作水餃皮時不需要用到的設備是①攪拌機②壓延(麵)機③撒粉機④切麵機。
42. (4) 廣式月餅皮傳統上使用的油脂是①雪白油②奶油③豬油④花生油。
43. (3) 春捲皮以單鼓型乾燥機熟製，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。
44. (3) 員工在密閉的宿舍空間被發現昏倒需急救，瓦斯爐熱水器還開著，下列原因何者較不可能？①一氧化碳中毒②缺氧窒息③二氧化碳中毒④心臟病發作。
45. (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，以致嚴重損害事業單位的財產或利益，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。
46. (3) 下列何者對於蟹殼黃的包餡整形較有助益①少加水讓麵糰(油皮)硬一點，才容易包餡②麵糰(油皮)攪拌完成後立即包餡③麵糰(油皮)需控溫，使麵筋在還未發酵前已有足夠鬆弛④讓麵糰(油皮)發酵愈久愈容易包餡整形。
47. (4) 使用包餡機製作肉包時，其重量大小主要由何者控制①承接輸送帶速度②承接盤高度③皮餡裝填量④包著盤兩次包夾時間。
48. (3) 同為瘦肉，下列的肉品，含油脂最少的是①牛肉②豬肉③雞肉④鵝肉。
49. (3) 何者為叉燒包的品質標準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。
50. (3) 使用脫氧劑作短期保存食品時，選用①聚偏二氯乙烯塗佈之延伸性尼龍/聚丙烯(KON/(PP))②塗佈聚二氯乙烯對苯二甲酸乙二酯/聚丙烯(KPET/PP)③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚

丙烯(KOP/PP)④聚丙烯/乙烯-乙烯醇/聚丙烯(PP/EVOH/PP) 材料較經濟。

51. (1) 某麵條廠電力設備為 20KW(瓩)，每小時生產乾麵條 100 台斤，其電力負載為 70%，電費每度 3.0 元，則其每台斤乾麵條的電力成本為①0.42 元②0.50 元③0.60 元④0.86 元。
52. (3) 下列哪一種糖的甜度最低？①果糖②葡萄糖③乳糖④蔗糖。
53. (3) 白豆沙月餅經整形成扁圓形後，需在中心壓一凹痕，烤焙時則應①待壓凹處再漲平才能烤②壓凹面向上先烤③壓凹面朝下先烤④鬆弛後將凹痕整平再烤。
54. (3) 油條於油炸時，最理想的油炸溫度是①120~140℃②150~170℃③190~220℃④250~270℃。
55. (3) 製作桃酥以何種熟製方法最理想①蒸煮②油炸③烘烤④油煎。
56. (1) 燙麵之芝麻燒餅油酥最佳的品質標準為①酥為皮之 25%②酥為皮之 60%③酥為皮之 100%④皮為酥之 40%。
57. (4) 爲了確保燒賣的式樣，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。
58. (2) 饅頭放置一段時間後會變硬是因爲①蛋白質老化②澱粉老化③油脂老化④酵母失去活性。
59. (4) 蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似①餛飩②魚翅餃③水餃④餡餅。
60. (2) 下列何者不屬於人工甘味料（代糖）？①糖精②楓糖③阿斯巴甜④醋碳內鉀(ACE-K)。
61. (3) 全麥饅頭包裝上不可標示①價格②成分③療效④有效日期。
62. (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。
63. (4) 下列何種膨脹原料最適合於馬拉糕與蒸蛋糕之製作①速溶酵母②燒明礬③碳酸氫銨④泡打粉。
64. (3) 製作饅頭包子時使用何種合法方法可使色澤變白①蒸時用硫磺煙薰②麵糰內添加炒熟的黃豆粉③麵糰內添加活性黃豆粉④麵糰內添加白砂糖。
65. (4) 菜肉包貯存時品質劣化與下列何者較無關係①溫度②包裝③濕度④皮餡比。
66. (4) 生鮮麵條的配方爲麵粉 100%、水 32%、鹽 1.5%，則一袋 22 公斤的麵粉生產的生鮮麵條成本爲每公斤 6.95 元，若水降低至 28%時，則麵條每公斤的成本爲①11.94 元②8.52 元③7.61 元④7.16 元。
67. (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①1.2 元②2.0 元③2.7 元④3.0 元。
68. (4) 糕漿類點心酥鬆感的主要原因是①油皮油酥包捲的層次②含有化學膨大劑③蛋多、水多④高糖、高油脂的配方。
69. (4) 下列何者爲多元不飽和脂肪酸①棕櫚酸②癸酸③油酸④次亞麻仁油酸。
70. (2) 蒸蛋糕所使用之竹蒸籠，清洗後應保持乾燥以防止①病毒生長②黴菌生長③顏色變淺④風味變淡。
71. (2) 生產油麵與涼麵時，下列敘述何者不正確①二者均需包裝冷藏②二者均爲完全煮熟麵③二者可使用相同的刀碼④二者均有使用鹼水。
72. (1) 下列何者爲馬拉糕的製作流程①原料攪拌均勻→成型→鬆弛→蒸熟②原料攪拌均勻→成型→蒸熟③原料攪拌均勻→成型→鬆弛→攪拌→蒸熟④原料攪拌均勻→成型→鬆弛→蒸熟→鬆弛。
73. (1) 製作蒸蛋糕時爲了使蛋糕表面較平整應嚴格控制①蒸的火力與時間②蛋糕麵糊的比重③蛋的比例④蒸蛋糕的模具之大小。
74. (3) 何種合法的方式可延長饅頭或包子之貯存時間①添加保鮮或防腐劑②常溫下密封包裝③冷凍或冷藏④真空包裝後常溫。
75. (4) 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。

76. (4) 下列何項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。
77. (4) 聚乙烯(PE)最不適合用於下列何種產品之包材①鳳梨酥、桃酥②咖哩餃、蛋黃酥③老婆餅、太陽餅④菊花酥、蔥油餅。
78. (4) 下列勞動關係中，何者為雇主義務①保密義務②服從義務③慎用義務④照顧義務。
79. (4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①4:1②3:1③2:1④1:1。
80. (4) 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。