

094 年度 09600 中式麵食加工丙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：094 年度

級 別：丙級

套 次：001

一、是非題：

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

二、選擇題：

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

094 年度 09600 中式麵食加工丙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. 麵食製品爲了保持潔白的顏色可適量使用漂白劑。
2. 使用收縮包裝材料，在包裝設計前應先了解縱向與橫向之收縮比例。
3. 麵條製作時，添加磷酸鹽之目的，是爲增加保水性。
4. 巧果的膨脹是來自酵母的發酵作用。
5. 製作餡餅用冷水麵，因爲冷水麵有韌性，冷卻後柔軟又好吃。
6. 叉燒包老麵加的越多，成品品質越佳。
7. 發酵麵食發的越大，蒸熟後較易塌陷。
8. 麵龜整型上色後需等表皮乾燥，才可入蒸箱。
9. 製作發糕時，容器愈淺，裂紋愈漂亮。
10. 水晶餃冷藏貯存，質地可保持柔軟。
11. 牛奶含有多種的營養素，增添在產品內可增加營養素的含量。
12. 使用老麵製作叉燒包，需用適量之鹼水中和之。
13. 花捲、千層酥屬於酥(油)皮麵食。
14. 拉麵可以使用手工或機械生產。
15. 在密閉的空間使用瓦斯爐，可能導致人員昏倒是因爲二氧化碳中毒。
16. 發酵麵食使用中種法製作的風味較佳。
17. 蛋塔餡所用的蛋水一定要打發，蛋餡才會光滑細緻。
18. 小麥澱粉(澄粉)是洗麵筋之後，所沈澱下來之澱粉。
19. 包裝之中式麵食，如有添加食用色素可標示其名稱。
20. 製作發酵麵食，使用糖之唯一目的是增加產品甜度。
21. 使用攪拌機時，可憑經驗隨時變換轉速。
22. 中式麵食發酵完成未蒸前，要小心搬動避免碰撞。
23. 發酵麵食、分割、整型後，一般均需經最後發酵過程，方可入蒸籠蒸熟。
24. 使用低筋麵粉製作油條，成品會比較酥脆。
25. 發酵麵食是利用麵糰中酵母之發酵膨大作用，促使麵糰膨鬆呈海綿狀，產生鬆軟好吃的產品。
26. 綠色蔬菜以小蘇打溶液處理後色澤會更鮮綠。
27. 油麵以室溫貯存之品質最好。
28. 酥(油)皮類產品因需要酥，同時要有層次，故較適合烤、炸、烙。
29. 巧果貯存時，會有氧化酸敗的問題。
30. 麵粉、糖、油脂、水及酵母等混合攪拌成饅頭麵糰，會產生化學變化。
31. 蘿蔔糕是用糯米製造的米食產品。
32. 春捲皮一般使用低筋麵粉爲主原料。
33. 使用蒸箱(蒸汽式)之前，應確定已關閉蒸氣再用。
34. 爲公司創造利潤是經營者與全體員工之事。
35. 變換攪拌機的轉速，應先停止馬達，以維持機器之壽命。

36. 廣式月餅所使用的豆沙餡，在品質上應具有油性光澤。
37. 饅頭製作只能用乾酵母，新鮮酵母不適合使用。
38. 米、麵粉皆含有豐富的醣類。
39. 食品包裝的材質主要在堅固耐用其他則無需考慮。
40. 原料貯存及使用時，可直接放在地板上。
41. 在叉燒包原料中可合法的使用硫磺或過氧化氫，以使成品潔白。
42. 生的原料及熟的成品貯存時應分開。
43. 冷水麵之彈性與韌性比燙麵差。
44. 油炸中式麵食產品時，使用植物性油才會有更佳的保存性。
45. 冷水麵食包括燒賣、蒸餃等。
46. 製作麵條之麵粉，以選擇白度為準，愈白愈佳，其他不需考慮。
47. 殺蟲劑應放置於廚房內，以便隨時取用。
48. 生鮮麵條水煮時間愈久，品質愈佳。
49. 水的酸鹼度與礦物質含量的高低，會影響發酵麵食的品質。
50. 中式麵食包裝，所要求的機能是衛生性、保護性、作業性、便利性、商品性、經濟性。

## 二、選擇題：

1. 中筋麵粉蛋白質含量為① 7~8% ② 9~10.5% ③ 12~13% ④ 13%以上。
2. 油炸(機)鍋材質最宜選用①不鏽鋼②生鐵③銅④鋁。
3. 攪拌階段中，由於化學效應與物理效應配合進行，而使硫氫鍵轉換為雙硫鍵之作用稱為①還原作用②呼吸作用③發酵作用④氧化作用。
4. 壓延機主要功能為①麵帶鬆弛②麵帶切條③促進麵筋形成④改進麵帶色素。
5. 夏天製麵條最理想用水為①冰水②溫水③地下水④井水。
6. 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度①鹼水②白醋③檸檬汁④鹽水。
7. 水煎包底部應①硬②脆③柔軟④不可著色。
8. 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內①隨尿排出②沒影響③積存於體內造成傷害④隨汗排出。
9. 下列不影響發粉反應速度的因子為①小蘇打的用量②酸性鹽的用量③酸性鹽的種類④糖的用量。
10. 沙琪瑪之酥脆是由於①高溫油炸②低溫長時間油炸③適當的油炸溫度與時間④糖漿量較多。
11. 下列食品包裝容器，那一種不能用來包裝汽水飲料①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
12. 下列何者屬於冷水麵食①生鮮麵條②千層酥③蒸餃④叉燒包。
13. 麵食產品微生物污染以下列何者最為普遍①沙門氏菌②肉毒桿菌③鏈狀球菌④黴菌。
14. 中式麵食用何種貯存方式成本最高①冷凍②冷藏③室溫④保溫。
15. 預防葡萄球菌的污染應注意①餐具②用水③砧板④手指之傷口、膿瘡。
16. 原料稱量最普遍用的度量衡是①公制②台制③英制④日制。
17. 下列何種產品不必使用油炸(機)鍋①沙琪瑪②兩相好③巧果④千層糕。
18. 塑膠袋包裝食品其袋口的密封可使用①熱封②膠水③訂書針④膠帶。
19. 下列那一種原料可以改良油麵的口感及韌性①玉米澱粉②磷酸鹽③糖④油脂。
20. 新鮮蛋放置一星期之後①蛋白粘稠度增加②蛋殼變得粗糙③蛋黃體積變大④蛋白 pH 值降低。
21. 下列何者不屬於公害的範圍？①噪音②惡臭③毒物④酗酒。
22. 下述何者不是麵糰攪拌主要功能①混合原料②加速麵粉吸水③改善風味④擴展麵筋。

23. 麵糰中添加 4% 糖比添加 20% 糖之發酵作用①快②慢③相同④不影響。
24. 傳統發酵麵食是用何種膨大劑？①發粉(泡打粉)②新鮮酵母③老麵種④小蘇打粉。
25. 食醋、豆腐乳是①發酵食品②冷凍食品③調理食品④生鮮食品。
26. 中式麵食冷凍之貯存溫度應在① 25°C ② 4°C ③ 0°C ④ -18°C 以下。
27. 下列何種原料可以增加水晶餃的韌性又不影響成品的透明度①玉米澱粉②木(樹)薯澱粉③麵粉④馬鈴薯澱粉。
28. 發酵麵食使用相同酵母用量時，夏天的發酵時間比冬天為①長②短③相同④時間長短不影響。
29. 叉燒包成品會黏牙是何種原料使用偏高①高筋麵粉②低筋麵粉③小麥澱粉(澄粉)④地瓜粉。
30. 下列何種包裝材料熱封性最好①玻璃紙②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
31. 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜①蒸②煎③炸④煮。
32. 製作巧果時，下列何項攪拌程度最不適宜①擴展階段②拾起階段③拌合均勻④捲起階段。
33. 下列何種產品屬於冷水麵食①油麵②饅頭③燒賣④蛋黃酥。
34. 製作鳳梨酥時與下列何種設備無關①攪拌機②發酵箱③烤箱④包餡機。
35. 小麥澱粉(澄粉)是由小麥麵粉分離出來的①蛋白質②澱粉③灰分④纖維。
36. 酥(油)皮類產品層次分明的原因為①油酥比例太高②烤焙溫度太低③烤焙時間不足④油皮與油酥比例適當。
37. 製作發酵麵食，使用新鮮酵母較乾酵母的用量要①多②一樣③少④無法比較。
38. 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存①肉類②乳類③蔬菜④鹽。
39. 水煮麵條用水，以有機酸調整 pH 至多少，可使麵條製成率較高① pH3 ② pH2 ③ pH5 ④ pH7。
40. 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①蛋②碳酸氫銨③水④糖。
41. 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在① 10~15% ② 15~20% ③ 20~25% ④ 25~35%。
42. 以容器包裝的食品必須明顯標示①有效日期②使用日期③出廠日期④販賣日期。
43. 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關①油脂的烤酥性②使用低筋麵粉③烤焙或油炸之作用④奶粉種類。
44. 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。
45. 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
46. 製作饅頭不宜使用①中筋麵粉②低筋麵粉③粉心麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
47. 製作太陽餅餡，最宜採用何種甜味料①麥芽糖②細砂糖③二砂糖④粗砂糖。
48. 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關①溫度②酸鹼度③添加乳糖④酵母用量。
49. 中式麵食包裝不可標示①成分②重量③療效④品名。
50. 餛飩以下列何種方法貯存，既可保持品質，又可延長保存時間①室溫②冷藏③冷凍④任何方法均可達成。