

095 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：095 年度

級 別：丙級

套 次：001

一、是非題：

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

二、選擇題：

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

095 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. 為使饅頭風味更好，可添加部份老麵加以改良。
2. 絞肉用的機械設備很複雜，清洗時無需拆卸下來，以免弄丟；只要在使用時將最前段的絞肉丟棄即可。
3. 以乾酵母製作山東饅頭，乾酵母的添加量愈多愈好。
4. 為減少環境污染，油麵包裝材料應選用保力龍。
5. 製作中式麵食的麵粉，愈白愈佳，其他性質不需考慮。
6. 發酵麵食在常溫下貯存，產品的品質較不易控制。
7. 燙麵適合於麵條之製作。
8. 發酵麵食的配方中，可適量添加砂糖，會使發酵的情形更好。
9. 1 台兩相當於 37.5 公克。
10. 油麵以室溫貯存之品質最好。
11. 千層酥與蛋黃酥成品外觀有相同的層次。
12. 酥(油)皮麵食使用豬油之主要原因，是其酥性較佳。
13. 台式月餅的餅皮，可以添加小蘇打使其組織膨鬆。
14. 祇要避開灰塵、蒼蠅、陽光，酥(油)皮類產品不必包裝即可長久保存。
15. 有機酸和鹼水都具有延長麵條保存之功能，故在油麵製作時，同時添加不但可以延長保存時間，並具鹼水之香味。
16. 乾燥食品只採用抗氧化包裝即能延長保存期限。
17. 鋁箔容器不得放入微波爐中加熱。
18. 食品中之 PH 值愈高，酸性愈強。
19. 熱中暑時體溫上升，應將患者儘快抬到清涼處，以冷水擦拭並迅速送醫。
20. 製作發酵麵食時，以乾酵母取代新鮮酵母，其使用量約為新鮮酵母的二分之一。
21. 奶粉有增進麵筋強度之性質。
22. 員工幸福與公司的命運無相關。
23. 油條最好選用特高筋麵粉來製作。
24. 中式麵食之包裝，應依規定標示。
25. 肉品中大腸桿菌的污染來源，大多來自糞便（腸道內容物）；因此，如廁後工作前應徹底洗淨雙手。
26. 生的原料及熟的成品貯存時應分開。
27. 製作饅頭經過壓延，成品組織比較均勻。
28. 油炸蓮花酥時，油溫愈高愈好。
29. 包子製作時，可適量添加發粉以增加產品體積。
30. 鳳梨酥的鬆酥，除了糖油攪拌時拌入部份的氣體，也可添加少許化學膨大劑來輔助鬆酥。
31. 同重量的蛋白質比同重量的醣類熱量高。
32. 攪拌麵糊時攪拌機之攪拌器，宜選用鉤狀。

33. 壓麵機之滾輪直徑越大，對麵糰壓延效果越佳。
34. 製作傳統麵條，均需選用低筋麵粉。
35. 蛋塔餡所用的蛋水一定要打發，蛋餡才會光滑細緻。
36. 製作麵條之麵粉，以選擇白度為準，愈白愈佳，其他不需考慮。
37. 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。
38. 中式麵食滯銷或超過保存期限的成品，可回收贈送員工或減價出售。
39. 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。
40. 油皮製作時，麵糰只要攪拌均勻不需鬆弛即可整型。
41. 醣類（碳水化合物）可提供人體細胞活動所需能量的來源。
42. 燙麵可塑性高，通常用於蒸餃、燒賣等麵皮之製作。
43. 以燙麵製作煎烙之各類麵食較冷水麵做的質地柔軟。
44. 叉燒包麵皮顏色太黃與酸鹼度無關。
45. 燙麵麵食製作，只能用沸水調麵，不可加冷水。
46. 麵條製作機具中，切條機之切刀因不易附著麵糰，可用高壓空氣去除粉屑。
47. 食品包裝設計時必須先了解食品的特性及預定的流通時間。
48. 蛋白與蛋黃的成分與性質完全不同。
49. 油炸式的中式麵食，如產品體積越大油溫宜越高，炸出之品質越佳。
50. 花捲、千層酥屬於酥(油)皮麵食。

二、選擇題：

1. 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種方法選購①打開看內容物②看使用日期③看外觀④看商標。
2. 鮑魚菇屬於①水產食品原料②香辛料③嗜好性飲料原料④植物性食品原料。
3. 硬麥比軟麥的蛋白質①高②低③相同④無法比較。
4. 下列何種甜味料之甜度最高①葡萄糖②果糖③麥芽糖④特級砂糖。
5. 廣式月餅皮加入那一種原料，可使餅皮顏色加深①鹼②酸③油脂④鹽。
6. 以下何種麵食不是用油皮、酥皮製作①韭菜盒子②咖哩餃③蛋黃酥④太陽餅。
7. 洗滌食品容器及器具應以①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。
8. 下列何種性質與蛋的主要功能無關①增進產品顏色②具有乳化性③增進營養④增進產品貯存性。
9. 下列何種產品無法使用包餡機生產①發糕②豆沙包③月餅④鳳梨酥。
10. 為配合環保，低水份不滲油的粉狀麵食原料，包裝材料最好使用①牛皮紙袋②聚乙烯(PE)袋③尼龍(NY)袋④聚酯(PET)容器。
11. 製作油麵時，以麵粉 100% 計算較適宜的加水量為① 10%② 30%③ 50%④ 70%。
12. 發酵麵食膨大是靠發酵時所產生之①酒精②水蒸氣③酵母④二氧化碳。
13. 中式麵食產品添加適量鹽，不包括下列何種目的①調味②增進麵糰筋性③使麵筋變軟④抑制酵母生長。
14. 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。
15. 麵糰中添加 3% 鹽比添加 2% 鹽之發酵作用①快②慢③相同④不影響。
16. 下列那一種酵素可分解澱粉為①蛋白酶②脂肪酶③風味酶④澱粉酶。
17. 饅頭組織要細，製作時不必注意的是①發酵程度②壓麵技巧③水份④蒸爐(箱)大小。

18. 工業級之化學物質①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
19. 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用①鉤狀②漿狀③鋼絲狀④任何攪拌器皆可使用。
20. 廣式月餅皮最宜使用之麵粉，其蛋白質含量應在① 15%以上② 13~15%③ 11~13%④ 7~11%。
21. 油麵製作過程中，拌油主要目的是①具有光澤②增加重量③防止黏結④防止水分蒸發。
22. 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善①硼砂②磷酸鹽③牛奶④動物膠。
23. 生鮮麵條製作時，添加下列何種添加物，貯存時可抑制黴菌生長①乳化劑②增黏劑③酒精④磷酸鹽。
24. 發酵麵食最好的貯存方式為①冷凍②冷藏③常溫④保溫。
25. 冷凍水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用①耐凍性②耐熱性③耐凍又耐熱性④任何包裝材料皆可。
26. 油炸機操作下述何者不正確①油面保持在熱電極之上②操作時不可離開③選擇適當之溫度④設定最高溫，需要時再降溫。
27. 饅頭屬於①發酵麵食②糕(漿)皮麵食③酥(油)皮麵食④發粉麵食(蒸)。
28. 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外？①於機器上裝護欄②長頭髮與衣服應包紮好③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④啓動機器時應注意附近工作人員。
29. 蘿蔔絲酥餅應①趁熱包裝②放冷後包裝③報紙包裝④不需包裝。
30. 千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上①油脂②細砂糖③椰子粉④紅、綠木瓜絲。
31. 麵條延展性不好，為提高品質，則壓延時需用①超高速②快速③中速④慢速。
32. 冷水麵食，若以煎、烙方式熟製，則成品會較①柔軟②酥鬆③乾硬④酥脆。
33. 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。
34. 砂糖溶液之黏度隨著濃度之增高而①降低②不變③提高④不一定。
35. 開口笑所使用之麵粉，最好選用①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高筋麵粉。
36. 下列何種產品貯存成本最高①乾麵②巧果③冷凍水餃④廣式月餅。
37. 良好的乾麵條不宜具有下列何種品質①水份 15%以下②水煮時湯汁混濁③表面平滑④不易斷裂。
38. 沙琪瑪成品鬆散是受何種因素的影響最大①糖漿②麵粉品質③麵糰製作技術④麵糰軟硬度。
39. 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關①麵粉之蛋白質含量②膨脹劑之添加③麵糰加水量④食鹽添加量。
40. 油麵製作宜選用①特高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
41. 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料①鹽量②油量③酵母量④麵粉量。
42. 雇主得不經預告而終止契約的情況是：①生產線減縮②遷廠③無正當理由連續曠工二日④無正當理由連續曠工三日以上。
43. 豬油貯存時，下列何種因素對品質的影響最小①氧氣②日光③低溫④室溫。
44. 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50%，則水的重量為① 10 公斤② 6 公斤③ 5 公斤④ 1 公斤。
45. 食品包裝袋上不須標示①添加物名稱②有效日期③原料名稱④配方表。
46. 沙琪瑪屬於①發酵麵食②糕(漿)皮麵食③發粉麵食(油炸)④酥(油)皮麵食。
47. 油酥最宜使用之麵粉為①特高筋麵粉②高筋麵粉③中筋麵粉④低筋麵粉。
48. 蒸煮用水，通常使用①自來水②井水③礦泉水④蒸餾水。

49. 酥(油)皮麵食因需要酥，且有層次，因此以下何種熟製方式不合適①烤②炸③蒸④煎。

50. 欲使發酵麵食產品更潔白可在配方中添加①吊白塊②漂白劑③明礬④活性黃豆粉。