

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.(X) 製作發糕時，麵粉的筋性越強，產品的品質越佳。
- 2.(O) 生的原料及熟的成品貯存時應分開。
- 3.(O) 發酵麵食在常溫下貯存，產品的品質較不易控制。
- 4.(X) 穀物食品只含有澱粉成分，其他成分如蛋白質等很少無需重視。
- 5.(O) 拉麵可以使用手工或機械生產。
- 6.(X) 以乾酵母製作山東饅頭，乾酵母的添加量愈多愈好。
- 7.(X) 低加水率的麵條，麵粉加水率約為 37—45%。
- 8.(O) 台式月餅的餅皮，可以添加小蘇打使其組織膨鬆。
- 9.(X) 罐頭食品能保持密封狀態，僅靠鐵皮之捲封情況來決定。
- 10.(O) 豬任何部位的肥肉所炸出的油脂，經適當處理皆可製作中式麵食。
- 11.(O) 製作燙麵麵食時，熱水加入麵粉後要儘快攪勻，而冷水應分次慢慢加入，其麵皮品質較佳。
- 12.(X) 製作餡餅用冷水麵，因為冷水麵有韌性，冷卻後柔軟又好吃。
- 13.(X) 水晶餃之所以餃皮透明，是因麵粉中含有麵筋。
- 14.(O) 中式麵食標示，僅限於有容器或包裝之產品。
- 15.(X) 發酵麵食於攪拌時，麵糰的溫度愈高品質愈好。
- 16.(O) 用竹蒸籠蒸饅頭，比用金屬蒸籠更易透氣，較不易滴水。
- 17.(X) 使用攪拌機時，可憑經驗隨時變換轉速。
- 18.(X) 千層酥與蛋黃酥成品外觀有相同的層次。
- 19.(O) 使用脫氧劑之前應先了解包裝袋之空氣容量及食品之水分含量。
- 20.(X) 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。
- 21.(X) 製作發糕時，容器愈淺，裂紋愈漂亮。
- 22.(X) 傳統製作貓耳朵時，比較喜歡用燙麵，因為燙麵有韌性又有麥香味，比較好吃。
- 23.(O) 心臟因觸電而停止，應即施行心肺復甦術急救。
- 24.(O) 新陳代謝是以二種方式同時進行，一種是組成作用，另一種為分解作用。
- 25.(O) 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。
- 26.(O) 用手工成型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要是因使用的水量不同。
- 27.(O) 攪拌機攪拌硬麵糰時，攪拌速度要調慢，以延長攪拌機之壽命。
- 28.(X) 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。
- 29.(X) 麥芽糖比砂糖甜，所以使用在酥(油)皮、糕(漿)皮類產品製作。
- 30.(X) 麵條成品宜保持通風，故不可密封包裝。
- 31.(O) 水的酸鹼度與礦物質含量的高低，會影響發酵麵食的品質。
- 32.(O) 酵母是麵包的膨大來源。
- 33.(X) 台式月餅、發糕是屬於糕(漿)皮麵食。

- 34.(O) 水餃於-18 冷凍保存，即相當於 0 保存。
- 35.(O) 麵粉若貯存條件不良，麵粉中易有昆蟲滋生。
- 36.(X) 油炸中式麵食產品時，使用植物性油才會有最佳的保存性。
- 37.(X) 經過加熱後的食品都是安全的。
- 38.(O) 小麥澱粉(澄粉)是洗麵筋之後，所沈澱下來之澱粉。
- 39.(O) 發粉麵食一般可以蒸或油炸製作。
- 40.(O) 花捲、千層糕可使用豬油或沙拉油來形成層次。
- 41.(X) 全面品質管制的觀念僅適用於生產管理方面。
- 42.(X) 製作水餃皮一般使用低筋麵粉。
- 43.(X) 發酵的麵食，一定要發得愈大愈好。
- 44.(X) 製作沙琪瑪油炸時間越長，產品味道越香，品質越佳。
- 45.(O) 為使饅頭風味更好，可添加部份老麵加以改良。
- 46.(O) 中式麵食貯存時，應盡量避免日光直射。
- 47.(X) 用低筋麵粉無法製作包子類產品。
- 48.(X) 砂糖是一種甜味料，其添加量多少對酵母之生長無影響。
- 49.(X) 傳統的蒜蓉酥，內餡要加入油炸過的香蒜蓉，風味較佳。
- 50.(X) 肉類含有豐富的維生素 C。

二、選擇題：

- 1.(2) 麵條加工用水，水中礦物質含量高時，麵條口感較 好 差 適中 韌。
- 2.(2) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？ 打開看內容物 看有效日期及外觀 憑感覺 看商標。
- 3.(1) 下列何者工作態度不佳？ 不理不睬 微笑 謙虛 勤快。
- 4.(1) 饅頭屬於 發酵麵食 糕(漿)皮麵食 酥(油)皮麵食 發粉麵食(蒸)。
- 5.(3) 油酥除了麵粉外，另一最主要原料為 水 鹽 油 糖。
- 6.(4) 軟骨症是飲食中缺乏 維生素 A 維生素 B<sub>2</sub> 維生素 C 維生素 D。
- 7.(4) 在中式麵食製品中加入乳化劑，其功能為 增加色澤 增加風味 增加油脂 延緩老化。
- 8.(1) 增進油麵之保存性不宜 添加過氧化氫(雙氧水) 增加 pH 使用冰水冷卻 降低噴油用量。
- 9.(3) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在 95 ± 2 100 ± 2 115 ±2 135 ±2 。
- 10.(3) 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 室溫 冷藏 冷凍 任何方法均可達成。
- 11.(3) 欲加快發酵麵食發酵速度，可增加何種原料 鹽量 油量 酵母量 麵粉量。
- 12.(4) 下列何種麵食使用炸的方式熟製 貓耳朵 春捲皮 杏仁酥 麻花。
- 13.(3) 以下最適合油炸用之油脂為 鮮奶油 酥油 精緻棕櫚油 無水奶油。
- 14.(2) 冷藏櫃中的照明來源最好使用 白熱燈 日光燈 霓虹燈 鎢絲燈。
- 15.(1) 菊花酥品質以下何者較不受歡迎 焦黑 酥脆 層次分明 皮餡分明。
- 16.(1) 饅頭使用新鮮酵母時，其用量需比使用乾酵母時 增加一倍 減少一半 相同 不得使用新鮮酵母。
- 17.(2) 1 卡的熱量為可使 1 克水升高 0.5 1.0 1.5 2.0 。
- 18.(3) 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是 蛋白質變性 內餡吸水 澱粉老化

油脂酸敗。

- 19.(4) 製作饅頭不宜使用 中筋麵粉 低筋麵粉 粉心麵粉 小麥澱粉(澄粉)。
- 20.(2) 用鐵鍋煮麵條顏色會較黑，水中可加入何種原料加以改善 硼砂 磷酸鹽 牛奶 動物膠。
- 21.(2) 饅頭的最後發酵的最佳溫度為 15 35 45 55 。
- 22.(1) 下列何種麵食之麵糰不需攪拌出麵筋 蒸蛋糕 兩相好 麵龜 發麵燒餅。
- 23.(1) 菜肉包餡內有蔬菜時，可加入適量何種原料，以加快其水分排出，以方便操作 鹽 糖 醋 油。
- 24.(2) 下列何種麵食要經壓麵處理，品質會更好 燒賣 饅頭 貓耳朵 蘿蔔絲餅。
- 25.(3) 牛肉餡餅是屬於 糕(漿)皮麵食 溫水麵食 燙麵食 酥(油)皮麵食。
- 26.(2) 製作生鮮麵條時，在配方中添加多少鹽量，對麵糰筋性及風味均有幫助 0% 2% 4% 6%。
- 27.(4) 鮑魚菇屬於 水產食品原料 香辛料 嗜好性飲料原料 植物性食品原料。
- 28.(4) 下列何種油脂之膽固醇含量最高 黃豆油 花生油 棕櫚油 豬油。
- 29.(1) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存 數天 數週 數月 至少一年。
- 30.(1) 廣式月餅皮加入那一種原料，可使餅皮顏色加深 鹼 酸 油脂 鹽。
- 31.(3) 中式麵食包裝不可標示 成分 重量 療效 品名。
- 32.(4) 叉燒包使用包餡機分割整型完成後，機器內剩餘的麵糰及附於零件上的小麵屑用下列何種方式清除較不適合 水洗 浸泡 濕布擦拭 鋼刷消除。
- 33.(4) 油脂不宜存放於 陰涼處 冷藏 密閉容器 高溫下。
- 34.(2) 水餃皮宜使用 高或中筋麵粉加沸水混合 中筋麵粉加冷水混合 低筋麵粉加沸水混合 小麥澱粉加冷水混合。
- 35.(4) 下列何者為允許可使用之人工食用紅色素？ 三號 四號 五號 六號。
- 36.(3) 良好的燒餅，不宜具有下列何種品質？ 外酥內軟 上層膨脹 外軟內酥 芝麻著色。
- 37.(3) 造成油炸巧果酥脆的原因是 油炸時間不足 低溫長時間油炸 適當的油炸溫度與時間 延壓厚度太厚。
- 38.(3) 麵條麵粉品質要求為 礦物質高 維生素高 灰分低 脂肪低。
- 39.(1) 下列何者為食品用防腐劑 丙酸鈉 吊白塊 福馬林 硼砂。
- 40.(3) 下列何種麵食要用蒸的方式製成 抓餅 淋餅 銀絲捲 兩相好。
- 41.(4) 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 還原作用 呼吸作用 發酵作用 氧化作用。
- 42.(4) 下列那一種麵粉最不適合製作水調(和)麵食 高筋麵粉 中筋麵粉 低筋麵粉 全麥麵粉。
- 43.(4) 外包裝材料較不需何種機能 衛生性 保護性 作業性 透光性。
- 44.(1) 壓麵機之滾輪材質應採用 不鏽鋼 鐵 銅 鋁。
- 45.(1) 下列何種產品無法使用包餡機生產 發糕 豆沙包 月餅 鳳梨酥。
- 46.(3) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？ 二氧化硫 硼砂 食品級色素 吊白塊。
- 47.(2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否 美觀 衛生 價廉 高級。
- 48.(2) 下列何種產品在室溫的保存期最短？ 太陽餅 蘿蔔絲酥餅 麻花 鳳梨酥。
- 49.(3) 下列何種麵食製品食用時適合油炸之特性 水餃 豆沙包 春捲 荷葉餅。
- 50.(1) 下列何者為非觸電直接影響因素？ 電磁場大小 電流通途徑 電流大小 電流流經的時間。