

097 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) 麵糰於發酵作用時產生①二氧化碳②一氧化碳③氧氣④氮氣。
- 2.(1) 下列何者為非觸電直接影響因素？①電磁場大小②電流通途徑③電流大小④電流流經的時間。
- 3.(4) 軟骨症是飲食中缺乏①維生素 A ②維生素 B₂③維生素 C ④維生素 D。
- 4.(4) 純水之水活性為① 0.2 ② 0.5 ③ 0.7 ④ 1.0。
- 5.(4) 切麵條機之切刀若有麵屑附著，應以①鋼釘②螺絲起子③鋼刷④高壓氣槍 予以清除。
- 6.(1) 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。
- 7.(2) 下列何者屬於糕(漿)皮類麵食①開口笑②廣式月餅③咖哩餃④麻花。
- 8.(3) 下列那一種麵食不可以使用老麵製作①叉燒包②饅頭③水晶餃④鮮肉包。
- 9.(4) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理①蒸②煎③炸④烤。
- 10.(1) 壓麵機之滾輪材質應採用①不鏽鋼②鐵③銅④鋁。
- 11.(4) 油脂不宜存放於①陰涼處②冷藏③密閉容器④高溫下。
- 12.(2) 何種麵粉最適合製作燙麵食？①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高麵粉。
- 13.(1) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①穀類②肉類③魚貝類④乳品類。
- 14.(4) 一般所稱之澱粉糖不包括？①麥芽糖②玉米糖漿③高果糖漿④糖蜜。
- 15.(2) 新鮮雞蛋常溫貯存時間增長，下列何者正確①氣室愈小②蛋黃變稀③蛋白黏稠度增加④越容易沉入水中。
- 16.(1) 菜肉包以微波爐加熱，下列何種容器不可使用①鋁箔②瓷器③玻璃④紙盒。
- 17.(3) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為①直徑②材質厚度③深度④顏色。
- 18.(3) 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。
- 19.(3) 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。
- 20.(3) 造成油炸巧果酥脆的原因是①油炸時間不足②低溫長時間油炸③適當的油炸溫度與時間④延壓厚度太厚。
- 21.(3) 麵糰壓延主要功能為①麵帶鬆弛②麵帶切條③促進麵筋形成④改進麵帶色素。
- 22.(2) 麻花放在室溫數天後，會產生不良風味，主要是因為①受潮②油脂氧化③蛋白質變化④澱粉分解。
- 23.(3) 下列何者非食品添加物①抗氧化劑②漂白劑③烤酥油④甘油。
- 24.(3) 麵條製作過程，當麵帶切條前之壓延時，應①持續多層摺疊壓實②反覆對摺壓實③麵帶不摺疊，且循序遞減輾輪間隙④所要麵條厚度，一次壓到底。
- 25.(1) 春捲皮屬於①冷水麵食②燙麵食③糕(漿)皮麵食④酥(油)皮麵食。
- 26.(3) 油炸麵食油炸條件應使用①高溫短時間②低溫長時間③配合產品需求選擇溫度與時間④低溫短時間。
- 27.(1) 燙麵之比例高，產品的質地越①柔軟②韌③硬④沒差異。
- 28.(1) 饅頭使用新鮮酵母時，其用量需比使用乾酵母時①增加一倍②減少一半③相同④不得使用新鮮酵母。

- 29.(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？①打開看內容物②看有效日期及外觀③憑感覺④看商標。
- 30.(3) 較不受歡迎的水餃品質是①皮薄②有湯汁③有油耗味④肉多。
- 31.(2) 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%。
- 32.(3) 麵筋是利用麵粉中的何種成份製成的？①澱粉②油脂③蛋白質④水分。
- 33.(4) 冷水麵需要 30%-50%的水分，燙麵則需水① 20~30%② 30~40%③ 40~50%④ 70~90%。
- 34.(3) 豬油適合製作①麵包②蛋糕③酥油皮產品④發粉麵食製品。
- 35.(2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳① 15℃② 35℃③ 45℃④ 55℃。
- 36.(4) 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。
- 37.(1) 燙麵食水分多，用下列何種方法貯存較理想①冷凍②冷藏③常溫④保溫。
- 38.(3) 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。
- 39.(4) 油脂經由氫化作用的目地不包括①提高油脂的融點②提高油脂的飽和鍵③提高油脂的安定性④降低發煙點。
- 40.(2) 當攪拌較硬之麵糰時，為使攪拌機不受損傷應①調快轉速②調慢轉速③放低攪拌缸④以手提高攪拌。
- 41.(3) 月餅長霉之原因不包括①環境污染②放置時間過長③月餅體積大小④操作污染。
- 42.(4) 豆沙餡的煉製終點，以下列何種方式來判定最準確？①溫度②顏色③品評④糖度。
- 43.(4) 糕漿皮類產品之外皮會有酥鬆感的主要原因為①油皮油酥的包捲層次②含化學膨大劑③水分含量高④高糖高油脂的配方。
- 44.(4) 使用老麵製作饅頭，需使用何種材料來中和酸味①糖②鹽③明礬④鹼水。
- 45.(1) 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為① 8~10%② 11~12%③ 12~13%④ 13% 以上。
- 46.(4) 蛋黃酥在室溫貯存時，最不適宜貯存於①-18℃② 4℃③ 25℃④ 45℃。
- 47.(4) 麵粉的吸水量與下列何種因子較無關①麵粉的蛋白質含量②麵粉的顆粒大小③麵粉的破損澱粉量④麵粉的白度。
- 48.(3) 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。
- 49.(4) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 B₁④維生素 C。
- 50.(4) 葵花籽油是取自於向日葵的①花②根③莖④種子。
- 51.(3) 成型後的饅頭，最理想的發酵溫度為①冷藏庫② 25℃以下③ 35℃左右④ 45℃以上。
- 52.(4) 麵食製品貯存期間，添加下列何種材料無法延緩產品老化之問題①油脂②細砂糖③乳化劑④化學膨大劑。
- 53.(2) 千層酥一般是以下列何種方式加熱①蒸②烤或炸③煎④煮。
- 54.(3) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？①二氧化硫②硼砂③食品級色素④吊白塊。
- 55.(4) 要製作發酵類的產品，不需要控制①溫度②濕度③時間④光線。
- 56.(4) 銀絲捲屬於①冷水麵食②燙麵食③發粉麵食(蒸)④發酵麵食。
- 57.(3) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？① 60~65%② 65~70%③ 75~82%④ 85~95%。
- 58.(4) 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用①生芝麻②炒熟芝麻③烤熟芝麻④炸熟芝麻。
- 59.(1) 用燙麵製作的麵食成品冷卻後組織較冷水麵食①柔軟②硬挺③酥脆④堅韌。
- 60.(2) 一般中式麵食成品，貯存溫度愈高，其貯存時間愈①長②短③沒影響④視麵粉蛋白質而定。
- 61.(4) 最適於發酵麵食的水質為①地下水②超軟質水③逆滲透水④中硬度水。

- 62.(4) 下列何種包裝不能防止長黴①真空包裝②使用脫氧劑③充氮包裝④含氧之調氣包裝。
- 63.(3) 下列何者非燙麵產品之特性？①柔軟②較濕潤③韌性強④可塑性好。
- 64.(1) 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。
- 65.(1) 蒸製發麵時，為防產品被滴水最好選用何種材質之蒸籠①竹②鐵③鋁④不銹鋼。
- 66.(1) 製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般為① 2:1 ② 2:2 ③ 2:3 ④ 1:2。
- 67.(1) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於①作業員手部②作業員頭部③作業員帽子④作業員褲子。
- 68.(1) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
- 69.(1) 澄粉一般是指①小麥澱粉②玉米澱粉③精製米粉④精製樹薯粉。
- 70.(3) 一般乾麵條最長之貯存時間為①一星期②一個月③六個月④數年。
- 71.(4) 發酵麵食發酵室的濕度①愈高愈好②愈低愈好③完全不要④依產品性質而定。
- 72.(3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
- 73.(1) 菊花酥成品品質以下何者較不受歡迎①焦黑②酥脆③層次分明④皮餡分明。
- 74.(4) 中式麵食包裝不良，較不會影響產品之①風味②色澤③質地④體積。
- 75.(1) 使用食品添加物應優先考慮①安全性②有用性③經濟性④方便性。
- 76.(4) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加①高筋麵粉②奶粉③鹽④小麥澱粉(澄粉)。
- 77.(2) 油麵製作宜選用①低筋粉②粉心粉③特高筋粉④澄粉。
- 78.(1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
- 79.(4) 製作蛋塔時，以奶粉沖泡成奶水，奶粉與水之比例為① 1:3 ② 1:5 ③ 1:7 ④ 1:9。
- 80.(4) 油脂 1 公克可供給多少熱量？① 4 大卡② 5 大卡③ 7 大卡④ 9 大卡。