

098 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. (4) 製作水餃皮時 1 公斤麵粉最不適宜的加水量為①0.4 公斤②0.45 公斤③0.5 公斤④0.7 公斤。
2. (1) 蒸發糕使用何種火力①大火②中火③小火④微火。
3. (3) 麵粉的吸水量與下列何者無關①麵粉蛋白質含量②麵粉破損澱粉含量③配方中添加發粉④配方中添加糖。
4. (1) 下列何種麵粉的麵糰攪拌耐性最佳?①粉心粉②一級次級粉③二級次級粉④統粉。
5. (3) 製作廣式月餅的糖漿，糖度最好為多少濃度？①60~65%②65~70%③75~82%④85~95%。
6. (4) 增加何種原料可使糕(漿)皮類的餅皮更酥鬆①糖粉②細砂糖③蛋④油脂。
7. (2) 中式麵食貯存的環境應該①潮濕②乾燥③無所謂④高溫。
8. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
9. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
10. (4) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為①食品香料②防腐劑③乳化劑④食用色素。
11. (4) 下述何者不是麵糰壓延的功能①使麵筋充分擴展②將麵糰內空氣擠出③使表皮細緻有光澤④加速麵粉吸水。
12. (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。
13. (2) 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。
14. (4) 配方含水量會影響到麵糰的軟硬度，下列產品何者配方含水量最少①潤餅皮②花捲③饅頭④火燒。
15. (1) 下列何因素與酥油皮、糕漿皮類產品之烤焙顏色無關？①烤箱電壓②含糖量③烤焙溫度④烤焙時間。
16. (4) 增加營業額及提升業績是誰的責任①推銷員②企業負責人③廠長④大家共同。
17. (3) 發酵麵食若要做長期保存宜使用①防腐劑②乾燥劑③低溫貯存④抗氧化劑。
18. (4) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟①增加麵糰含水量②高溫短時間煎烙③使用燙麵麵糰④降低煎盤的溫度。
19. (3) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積①糖粉②鹽③化學膨大劑④低筋麵粉。
20. (3) 攪拌機或壓延機的滾筒，局部殘留麵糰時，應清理乾淨並噴灑①鹽水②丙二醇③75%酒精④鹼水。
21. (4) 關於湯種麵糰應用於中式麵食的敘述，何者為非?①湯種麵糰的添加量會改變麵皮的延展性②湯種的燙麵麵糰可吸收更多於生麵糰的水量③可以改善麵皮在煎煮過程中破皮現象④湯種麵糰的添加量不會影響麵皮的彈性。
22. (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。
23. (1) 蛋黃酥的層次與下列何者有關①摺疊次數②油脂種類③烤焙時間④油皮含油量。
24. (4) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作①煮②蒸③煎④烤。
25. (1) 油脂製品中添加抗氧化劑可①防止產生過氧化物②調味③永久保存④提高油之揮發溫度。
26. (1) 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。
27. (4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
28. (1) 下列何種配方組合，可使鳳梨酥外皮較酥鬆①油量 > 糖量 > 蛋量②油量 = 糖量 > 蛋量③油量 < 糖量 < 蛋量④油量 = 糖量 < 蛋量。

29. (3) 下列燒餅類麵食製作時，何者製作方法不是油皮包油酥①芝麻燒餅②香酥燒餅③發麵燒餅④糖鼓燒餅。
30. (4) 怕光線照射的麵食產品可採用何種包裝①厚 PVC②聚丙烯(PP)③聚乙烯(PE)④鍍鋁聚酯膜(VMPET)。
31. (3) 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。
32. (4) 製作菜肉包時，為確保壓麵品質，應①讓麵糰溫度高於 30℃②讓麵糰極度發酵③在麵糰表面抹油④讓麵糰維持在適度低溫且無發酵傾向。
33. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
34. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是①細砂糖②鹽③油④水。
35. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②醣類③礦物質④維生素。
36. (2) 低筋麵粉最宜製作下列何種產品①燒餅油皮、生鮮麵條②馬拉糕、鳳梨酥③水餃、鍋貼④春捲皮、油條。
37. (3) 影響綠豆凸表面著色最主要的原料是①麵粉量②油脂量③糖量④水質軟硬度。
38. (3) 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啟動機器時應注意附近工作人員。
39. (1) 增進油麵之保存性不宜①添加過氧化氫(雙氧水)②增加 pH③使用冰水冷卻④降低噴油用量。
40. (2) 鳳梨酥外皮酥鬆組織最主要是添加了何種原料①奶粉②油脂③糖粉④蛋白。
41. (2) 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
42. (1) 乾麵條含水量達 15% 以上，下列何種微生物較易生長①黴菌②酵母菌③金黃葡萄球菌④肉毒桿菌。
43. (2) 利用食品的水活性  $A_w$  (water activity) 來貯存傳統麵食製品，其產品  $A_w$  在 0.65~0.85，含水量在 20~40% 範圍內的食物是屬於何種水活性食品①高②中③低④無。
44. (2) 水晶餃使用之澄粉即①稻米澱粉②小麥澱粉③芋頭澱粉④蕃薯澱粉。
45. (2) 豆腐凝固是利用大豆中的①脂肪②蛋白質③醣類④維生素。
46. (2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳①15℃②35℃③45℃④55℃。
47. (3) 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。
48. (2) 沙琪瑪糖漿製作時，最適合使用之糖類①高果糖糖漿②砂糖③糖粉④糖霜。
49. (4) 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。
50. (3) 薑粉、胡椒粉、大蒜粉和味精(L-麩酸鈉)均係常用之調味性產品，何者列屬食品添加物管理？①大蒜粉②胡椒粉③味精④薑粉。
51. (2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
52. (1) 使用小包酥製作的產品，會具有下列何種特色①層次多②層次少③品質鬆酥性較差④層次較大而不清晰。
53. (4) 水晶餃的製作宜選用①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④小麥澱粉(澄粉)。
54. (1) 叉燒包的裂紋與下列何種原料有關①發粉②小蘇打③鹽④酵母。
55. (4) 發酵麵食如發酵過度，不會有何種現象發生①二氧化碳產生較多②體積膨大③組織柔軟④顏色變白。
56. (1) 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。
57. (4) 燙麵時使用的熱水溫度最好接近下列那一種溫度①人體的溫度②60℃③70℃④沸水。
58. (4) 下列何種汽水包裝容器，由高處落地後比較不易變形、破裂①玻璃容器②金屬容器③紙容器④塑膠容器。
59. (2) 麵條製作過程中主要目的在促使麵筋形成、提高品質之機器為①乾燥機②壓延機③切麵機④

煮麵槽。

60. (2) 平底鍋內加少許油熟製麵食，是依據下列何種原理而成？①熱對流②熱傳導③熱輻射④摩擦力。
61. (1) 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為①8~10%②11~12%③12~13%④13%以上。
62. (2) 用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是①饅頭的大小不同②配方水量不同③蒸的火力小火不同④配方鹽量不同。
63. (4) 製作油條時，為使產品體積大及酥脆，下列麵粉何者較好①低筋麵粉②中筋麵粉③高筋麵粉④特高筋麵粉。
64. (2) 下列何種材料會使麵糰變軟①鹽②蛋黃③奶粉④蛋白。
65. (1) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器①-20℃②-10℃③-5℃④0℃。
66. (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。
67. (3) 較適合刀削麵的麵糰質地應為①軟麵糰②表面結皮麵糰③硬麵糰④具層次麵糰。
68. (4) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①粉心粉②高筋粉③低筋粉④全麥麵粉。
69. (3) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性①小麥澱粉(澄粉)②糖③蛋④油脂。
70. (3) 下列何種澱粉增加麵條的韌性最強①小麥澱粉②玉米澱粉③綠豆澱粉④木薯澱粉。
71. (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。
72. (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。
73. (3) 增加生鮮麵條之貯存性，下列何項不適合①水質經過處理②產品適當包裝③添加防腐劑④麵條適當殺菌。
74. (3) 製作叉燒包之麵種必需加入①鹽②發粉③酵母④蘇打粉。
75. (1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
76. (3) 加入何種原料，可增強麵粉的筋性①油脂②糖③鹽④發粉。
77. (4) 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。
78. (1) 下列何種中式麵食的包裝材料，較不易滲油？①玻璃紙②牛皮紙③瓦楞紙④白紙。
79. (1) 炸油條的麵粉性質應選擇下列何種粉較適宜①延展性大於彈性②延展性等於彈性③彈性大於延展性④延展性與油條製作不相關。
80. (3) 燃氣設備的安全使用注意事項，下列何者為非？①使用前應檢視燃氣的壓力②要正確調節風板，使火焰成淡藍色③檢驗燃氣設備時可用明火實驗④經常清潔和維修點火裝置。