

099 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) 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。
2. (2) 微波在食品上是利用於①離心②加熱③過濾④洗滌。
3. (3) 水餃的貯存以何種方式最佳①脫水②冷藏③冷凍④常溫。
4. (3) 蛋白質水解會產生①甘油②葡萄糖③胺基酸④脂肪酸。
5. (4) 蛋黃酥貯存時，最不適宜貯存於①-18℃②4℃③25℃④45℃。
6. (4) 中式麵食冷凍之貯存溫度應在①25℃②4℃③0℃④-18℃ 以下。
7. (2) 麵食在儲存期間會進行不同程度的劣化(Deterioration)現象，包括失去感官性、營養價值、安全性以及美學上的吸引力等，下列何者麵食品劣化現象較快①乾麵條②油麵條③鳳梨酥④方塊酥。
8. (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。
9. (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。
10. (2) 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。
11. (1) 下列何種產品的含水量最低，常溫貯存性最久①蛋黃酥②饅頭③兩相好④蔥油餅。
12. (1) 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。
13. (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。
14. (2) 速食麵每包材料費 10.4 元，售價 40 元，則其材料費用佔售價的①25%②26%③27%④28%。
15. (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。
16. (4) 下列何者不是油麵中添加鹼的目的①增加風味②增加顏色③增加彈性④增加體積。
17. (3) 攪拌機的攪拌器應根據下列何者進行選擇？①麵粉的種類②產品外型的要求③麵糰的性質④製作的數量。
18. (2) 下列何種材料會使麵糰變軟①鹽②蛋黃③奶粉④蛋白。
19. (3) 油炸中式麵食最適合之油脂為①沙拉油②黃豆油③氫化油④菜籽油。
20. (3) 1 台斤相當於①425 公克②500 公克③600 公克④700 公克。
21. (4) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母①沙琪瑪②巧果③開口笑④兩相好(雙胞胎)。
22. (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。
23. (3) 製作饅頭使用中筋麵粉 10 公斤，水 50%，則水的重量為①10 公斤②6 公斤③5 公斤④1 公斤。
24. (4) 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。
25. (3) 製作饅頭的發酵時間與下列何者無關①麵糰溫度②發酵溫度③乳化劑添加量④酵母添加量。
26. (4) 整型機的滾輪材質，最理想的表面處理為①鍍鐵②鍍銅③鍍鋁④鍍鉻。
27. (3) 蛋在蒸蛋糕之特性，下列何者為非①乳化性②使產品變柔軟③使產品變硬④增加產品色澤。
28. (1) 當麵條乾燥時，熱會使水分自表面蒸發。一般而言，適當之濕度下，溫度越高水分蒸發的速率會愈①快②慢③沒影響④與溫度無關。
29. (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。
30. (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。

31. (2) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①0℃②7℃③10℃④20℃。
32. (1) 燙麵之比例高，產品的質地越①柔軟②韌③硬④沒差異。
33. (4) 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)。
34. (4) 油炸麵食使用之油脂不適宜放在①陰涼處②冷藏③冷凍④高溫。
35. (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。
36. (4) 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題？①控制油炸時間②根據品項選擇適當油溫③油量要充分④保持油質的清潔。
37. (4) 下列何種材料為製作蛋塔液(餡)中非必要材料①細砂糖②蛋③奶水④起士粉。
38. (3) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器①鉤狀②槳狀③鋼絲④螺旋狀。
39. (4) 麵食使用塑膠包材其甲醛限量為①30PPM②10PPM③4PPM④不得檢出(陰性)。
40. (2) 水調(和)麵食中，何種原料添加愈多組織愈柔軟①鹽②水③奶粉④油。
41. (4) 冷藏包子之中心溫度應保持在凍結點以上和攝氏幾度以下①20℃②15℃③10℃④7℃。
42. (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。
43. (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。
44. (4) 碳酸氫銨做為膨脹劑時，適合使用下列何種產品①饅頭②花捲③菜肉包④沙琪瑪。
45. (3) 油麵製作過程，當煮麵時應以什麼溫度為佳①66-70℃②70-80℃③95-98℃④先90℃後70℃。
46. (4) 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。
47. (2) 食鹽的主成分為①氯化鉀②氯化鈉③氯化鈣④碘酸鹽。
48. (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。
49. (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。
50. (4) 包裝食品不需標示①飽和脂肪酸②反式脂肪酸③維生素 E④順式脂肪酸。
51. (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。
52. (1) 下列何者最適合作為冷凍水餃的包裝材質①塑膠製品②鋁箔製品③保力龍製品④紙製品。
53. (4) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用①提高溫度②增加酵母用量③增加糖量④增加鹽量。
54. (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。
55. (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。
56. (4) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？①機器使用完畢必須切斷電源②在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器③操作者必須瞭解操作基本知識④增加轉軸間距以提高產能。
57. (4) 壓力鍋使用時的注意事項，下列何者為非？①仔細檢查密封性②鍋內物料不能超過限量規定③有壓力情況下不得開鍋④鍋子可不限期使用。
58. (1) 低溫可①抑制微生物的生長②降低食品的脂肪③增加食品的重量④增加食品中酵素的活力。
59. (4) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關①油脂的烤酥性②使用低筋麵粉③油皮酥比例④奶粉種類。
60. (4) 綠豆椪月餅、翻毛月餅、豐原月餅等產品熟製時，其烤焙溫度何者較適宜①上火小／下火小②上火大／下火大③上火大／下火小④上火小／下火大。
61. (1) 製作酥(油)皮類產品，其油酥部分麵粉與油脂比例一般為①2:1②2:2③2:3④1:2。
62. (3) 油炸千層酥，油溫如何控制較佳①低溫②高溫③前段低溫後段高溫④前段高溫後段低溫。
63. (1) 下列何者為法定食品用防腐劑①丙酸鈉②吊白塊③福馬林④硼砂。
64. (4) 下列何者為不安全動作？①內務不整潔②照明不充分③通風不良④搬運方法不妥當。
65. (4) 鳳梨酥餡分割時防止黏手，不宜加入①奶油②熟麵粉③糕仔粉④糖粉。

66. (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無正當理由曠工一日④無正當理由連續曠工三日以上。
67. (4) 通常製作叉燒包所用的麵粉為①特高筋粉②高筋粉③中筋粉④低筋粉。
68. (2) 發酵麵食使用相同酵母量時，於室溫發酵其發酵時間夏天應比冬天①長②短③相同④不影響。
69. (2) 貯存時較易氧化變質的產品為①饅頭②開口笑③乾麵條④水晶餃。
70. (3) 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。
71. (4) 食品加工使用最多的溶劑為①酒精②沙拉油③牛油④水。
72. (2) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①磁碗②鋁盤③玻璃杯④聚丙烯(PP)塑膠餐盒。
73. (4) 下列何種產品屬於發粉麵食(蒸)①貓耳朵②千層酥③燒餅④馬拉糕。
74. (3) 銀絲捲食用時，以何種調理方式最理想①煎②煮③炸④烤。
75. (3) 饅頭製作使用之酵母有新鮮酵母、乾酵母及速溶酵母等三種，其配方使用量何者正確①速溶酵母>乾酵母②速溶酵母>新鮮酵母③新鮮酵母>速溶酵母④乾酵母>新鮮酵母。
76. (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%。
77. (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。
78. (1) 桃酥的鬆酥，受何種原料的影響最大①豬油②麵粉③奶粉④糖。
79. (2) 中筋麵粉蛋白質含量為①7~8%②9~12%③12~13.5%④13.5%以上。
80. (2) 下列油脂何者含飽和脂肪酸較高①沙拉油②奶油③花生油④麻油。