

100 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) 如欲得到軟 Q 的煎餃應採用何種方法來製作麵皮?①全燙麵法②半燙麵法③冷水麵法④酥油皮之製作方法。
2. (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。
3. (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。
4. (2) 為保持廣式月餅良好品質，除選用適當包材亦須配合採用①乾燥劑②脫氧劑③防腐劑④膨大劑。
5. (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。
6. (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。
7. (3) 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。
8. (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。
9. (2) 選擇包裝材料時必須注意材料是否①美觀②衛生③價廉④高級。
10. (3) 製作油條最佳的膨脹劑為①泡打粉②小蘇打③碳酸氫銨④油脂。
11. (2) 使蔥油餅層次分明之要素，乃麵皮摺疊時，麵皮間應①撒粉②抹油③抹水④抹鹽。
12. (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。
13. (3) 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。
14. (4) 水餃餡調製時，何種材料不會增加餡之結著性①蛋白②全蛋③樹薯澱粉④水。
15. (2) 下列何種產品不屬於糕漿皮類①龍鳳喜餅(和生餅)②芝麻喜餅③廣式月餅④雞仔餅。
16. (4) 男性員工搬運物料，超過多少公斤屬於重體力勞動?①25 公斤②30 公斤③35 公斤④40 公斤。
17. (3) 製作馬拉糕時油太早放入易影響麵糊之①怕底部產生氣泡②使成品蒸熟產生沉澱物③會阻隔麵粉與鹼水、發粉等物之水合作用④不會影響。
18. (2) 沙琪瑪的鬆酥主要來自於下列何種原料①碳酸氫銨②蛋③小蘇打④酵母。
19. (1) 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。
20. (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。
21. (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。
22. (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)。
23. (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。
24. (1) 攪拌硬麵糰時，攪拌機之攪拌器宜選用①鉤狀②槳狀③鋼絲狀④任何攪拌器皆可使用。
25. (2) 低筋麵粉表示①灰份含量低②蛋白質含量低③纖維含量低④澱粉含量低。
26. (1) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①181 元②196 元③203 元④212 元。
27. (1) 冷凍水餃應使用耐多少溫度的容器①-20℃②-10℃③-5℃④0℃。
28. (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)。
29. (4) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①蛋②碳酸氫銨③水④糖。

30. (4) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的①沸水②溫水③自來水④冰水。
31. (1) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①離胺酸②色胺酸③白胺酸④酪胺酸。
32. (1) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①100℃②80℃③70℃④60℃ 以上之食品。
33. (3) 製作饅頭添加的乳化劑，使用親水親油平衡(HLB)值來表示乳化劑的親水性和親油性關係時①HLB 值越小，親水性越強②HLB 值越大，親水性越弱③HLB 值越小，親油性越強④HLB 值越大，親油性越強。
34. (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。
35. (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。
36. (2) 發糕成品外觀需有幾瓣以上的裂口？①2 瓣②3 瓣③4 瓣④5 瓣。
37. (3) 叉燒包的膨脹與裂紋與下列何種原料無關①泡打粉②碳酸氫銨③鹽④酵母。
38. (4) 下列何種麵食不使用烤的方式製成①蛋塔②燒餅③老婆餅④壽桃。
39. (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。
40. (1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②雞肉③米④麵粉。
41. (2) 水餃餡添加味精所顯出的味道為①酸性②鮮味③鹹味④甜味。
42. (4) 下列何項是結合兩種不同方式熟製而成的產品①鳳梨酥②巧果③水餃④水煎包。
43. (3) 滾輪間隙小，壓延比大，會造成①麵粉損傷②熟成不足③麵筋損傷④複合容易。
44. (2) 一般純手工製作饅頭，其產品外觀較機製饅頭①粗糙、顏色白②粗糙、顏色黃③細緻、顏色黃④細緻、顏色白。
45. (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。
46. (3) 下列何種違法行為應處刑罰？①食品含有毒成分②標示、廣告違規③違規而致危害人體健康④不願提供違規物品之來源。
47. (3) 膏狀酵母(cream yeast)的使用量是壓縮酵母的幾倍？①0.3~0.8②0.8~1.2③1.5~1.8④1.8~2.5。
48. (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。
49. (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①硼砂②磷酸鹽③牛奶④動物膠。
50. (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。
51. (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①還原作用②呼吸作用③發酵作用④氧化作用。
52. (3) 下列何種產品不適合加阿摩尼亞①油條②沙其瑪③巧果④桃酥。
53. (4) 使用下列何種油脂製作酥(油)皮麵食，會有較佳之鬆酥性①鮮奶油②黃豆油③花生油④豬油。
54. (1) 麵糰攪拌時下列何種方式可增加水份滲透性？①真空攪拌②包裝③加水④加鹽。
55. (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。
56. (1) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①三年以下②二年以下③一年以下④六個月以下。
57. (2) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳①15℃②35℃③45℃④55℃。
58. (3) 水煮麵條用水，以有機酸調整 pH 至多少，可使麵條製成率較高？①pH3②pH2③pH5④pH7。
59. (3) 使蛋塔內餡凝固主要原料為①動物膠②洋菜③蛋④吉利 T。
60. (1) 以傳統老麵製作發酵麵食，會形成具有酸味的發酵麵糰，故需調整麵糰 pH 值(酸味)，可添加適量的①碳酸鈉②碳酸氫銨③碳酸鈣④溴酸鉀。
61. (1) 壓麵機之滾輪材質應採用①不鏽鋼②鐵③銅④鋁。

62. (1) 新鮮肉包放在冷藏狀態時，大約可保存①數天②數週③數月④至少一年。
63. (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。
64. (1) 雞仔餅是用何種餅皮製作的①糕(漿)皮②酥(油)皮③發酵麵皮④燙麵麵皮。
65. (4) 冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾度 $^{\circ}\text{C}$ 以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動① 35°C ② 30°C ③ 25°C ④ 20°C 。
66. (3) 利用低溫來貯藏食品的方法是①濃縮②乾燥③冷凍④混合。
67. (4) 下列何種產品不需使用鹼來增加產品韌性或改善酸鹼度①油麵②饅頭③手拉麵④蛋黃酥。
68. (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。
69. (4) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在① $10\sim 15\%$ ② $15\sim 20\%$ ③ $20\sim 25\%$ ④ $25\sim 35\%$ 。
70. (2) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供①維生素 A②維生素 B 群③維生素 C④維生素 D。
71. (3) 良好的饅頭不宜具有下列何種品質①內部細緻②外表光滑③氣孔粗大④發酵香味。
72. (4) 餛飩屬於①發酵麵食②酥(油)皮麵食③發粉麵食④水調(和)麵類麵食。
73. (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。
74. (1) 叉燒包麵皮之甜度來源，以下列何種原料較適當①砂糖②糖精③蜂蜜④轉化糖漿。
75. (3) 下列何種敘述不適於乳糖？①乳糖之甜度最低②乳糖可使烤焙的中式麵食著色③酵母可利用乳糖④乳糖存在牛奶中。
76. (4) 鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？①根據加工特點選擇合適的鍋子②使用前要檢查鍋柄的牢固可靠③使用時避免冷熱劇烈變化④對於生鏽的鍋子可用強酸清洗。
77. (2) 下列何種材料會使麵糰變軟①鹽②蛋黃③奶粉④蛋白。
78. (2) 下列何種原料容易使叉燒包的表面產生黃色斑點①鹼(規)水②小蘇打粉③黃豆粉④砂糖。
79. (4) 食品工廠之工作檯面，依規定光度要求為幾米燭光以上？①50②100③150④200。
80. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②氮氣③二氧化碳④氦氣。