

101 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. (2) 製作鳳梨酥皮在材料中，何者可以代替發粉製出口感膨鬆的產品①起士粉②奶油③奶粉④低筋麵粉。
2. (4) 沙琪瑪之水活性愈高，對油脂氧化及微生物生長速率的影響為①微生物生長速率慢②油脂氧化快，微生物生長速率慢③油脂氧化慢，微生物生長速率快④油脂氧化快。
3. (1) 下面何種原料可合法使用，使饅頭變白①黃豆粉②增白劑③漂白粉④吊白塊。
4. (3) 蒸叉燒包使用的火力應①中火②微火③大火④小火。
5. (4) 叉燒包之龜裂程度與下列何者無關①麵粉之蛋白質含量②膨脹劑之添加③麵糰加水量④食鹽添加量。
6. (2) 中式麵食貯存的環境應該①無所謂②乾燥③高溫④潮濕。
7. (4) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B<sub>1</sub>③維生素 C④維生素 B<sub>2</sub>。
8. (3) 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存①乳類②肉類③鹽④蔬菜。
9. (4) 雞仔餅是用何種餅皮製作的①酥(油)皮②燙麵麵皮③發酵麵皮④糕(漿)皮。
10. (4) 刈包製作時，下列何種因素與酵母發酵時間無關①酸鹼度②酵母用量③溫度④添加乳糖。
11. (1) 下列何種麵粉的吸水量最多?①油條專用粉②蛋糕專用粉③麵條專用粉④饅頭專用粉。
12. (2) 下列何種麵糰鬆弛後的酸鹼值(pH 值)會降低①冷水麵食②發酵麵食③糕漿皮麵食④燙麵食。
13. (4) 製作中式麵食一般使用灰分較低(0.4%)的麵粉，其目的不包括①增加產品白度②酵素活性較低③增加麵粉的貯存性④增加麵粉吸水量。
14. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失?①礦物質②醣類③蛋白質④維生素。
15. (4) 1 台斤相當於①700 公克②425 公克③500 公克④600 公克。
16. (4) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①六萬元以上三十萬元以下②三萬元以上十五萬元以下③四萬元以上二十萬元以下④二十萬元以上一百萬元以下。
17. (1) 油條之品質劣變，主要原因是①油脂氧化②使用特高筋麵粉③細菌生長④顏色變暗。
18. (4) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於①作業員帽子②作業員褲子③作業員頭部④作業員手部。
19. (1) 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤①鹼水②乳化劑③食用黃色 4 號色素④己六醇。
20. (2) 微生物對氧或空氣都有不同的需求特性，而酵母菌是屬於①嫌氣性菌②半嫌氣性菌③好氣性菌④對氧不敏感。
21. (1) 以下何者是製作四喜燒賣內餡最不适合使用的油脂①牛油②黑麻油③豬油④沙拉油。
22. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①遷廠②無正當理由連續曠工三日以上③無正當理由曠工一日④生產線減縮。
23. (4) 用老麵製作饅頭時，須使用何種原料來調節酸鹼度①檸檬汁②白醋③鹽水④鹼水。
24. (2) 豆沙餡常以食品水活性控制微生物生長繁殖，當水活性高微生物生長繁殖率高，而一般低水活性範圍是指①0.65-0.85②0.65 以下③0.85-1.0④1.0 以上。
25. (4) 油炸技術中下列何項是必須注意的衛生安全問題?①根據品項選擇適當油溫②油量要充分③控制油炸時間④保持油質的清潔。
26. (4) 巧果品質應具有何特性①鬆酥②層次③柔軟④酥脆。
27. (2) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1%可增加吸水量約①5-6%②1-2%③3-4%④4-5%。
28. (3) 肉品包裝材料的存放，應注意①紙箱為外包裝可直接堆放在地上②最好存放在包裝室內，方

便取用③存放場所要清潔衛生、避免陽光直射及分類存放④隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休。

29. (1) 麵糰中添加 3% 鹽比添加 2% 鹽之發酵作用①慢②不影響③相同④快。
30. (3) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①鋁箔②紙板③聚乙烯(PE)④玻璃紙。
31. (3) 發糕之容器會影響產品裂紋之因子為①顏色②材質厚度③深度④直徑。
32. (3) 製作中式發酵麵食所使用的最後發酵箱最適之溫度與相對濕度為①45~50℃、90~95%②50~55℃、95~100%③35~38℃、50~80%④40~45℃、85~90%。
33. (2) 黑糖糕的包裝不必標示①製造或保存期限②黑糖的來源③製造廠商④材料。
34. (4) 米、麵粉及玉米內所含之穀類蛋白，缺乏①酪胺酸②色胺酸③白胺酸④離胺酸。
35. (3) 工業級之化學物質①如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中②沒有明文規定③不得作為食品添加物用④視其安全性判定可否添加於食品。
36. (1) 貯存時較易氧化變質的產品為①開口笑②饅頭③水晶餃④乾麵條。
37. (2) 下列何者為常被加入食品中，當作乳化劑使用？①醬油②蛋黃③鹽④蒜頭。
38. (1) 蒸蛋糕屬於①發粉麵食②發酵麵食③糕漿皮麵食④冷水麵食。
39. (1) 下列何種製作方法可使蛋塔餡光滑細緻①蛋拌勻過濾②蛋打發③高溫烤焙④提高蛋的含量。
40. (1) 澱粉類食品貯存一段時間後若有黏物產生是由於①細菌作用②自然現象③黴菌作用④酵母作用。
41. (3) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①黴菌②變形蟲③酵母④細菌。
42. (2) 麵粉的吸水量與下列何者無關①配方中添加糖②配方中添加發粉③麵粉蛋白質含量④麵粉破損澱粉含量。
43. (2) 選購蒸箱，下列何者不重要①是否漏氣②是否防水③是否會滴水④火力大小。
44. (2) 桃酥的鬆酥，受何種原料的影響最大①奶粉②豬油③麵粉④糖。
45. (3) 沙琪瑪的膨脹主要來自於下列何種原料①酵母②蛋③碳酸氫銨④小蘇打。
46. (4) 何種麵粉最適合製作燙麵食？①高筋麵粉②低筋麵粉③特高麵粉④中筋麵粉。
47. (4) 下列產品於製作時，配方中原料一般會使用酵母①巧果②沙琪瑪③開口笑④兩相好(雙胞胎)。
48. (3) 菊花酥成品品質以下何者較不受歡迎①皮餡分明②層次分明③焦黑④酥脆。
49. (1) 下列那一種原料可以增加餛飩皮的韌性①蛋②油脂③糖④小麥澱粉(澄粉)。
50. (2) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①1000ppm 以下②1ppm 以下③100ppm 以下④沒有規定。
51. (4) 饅頭組織要細，製作時不必注意的是①發酵程度②水份③壓麵技巧④蒸爐(箱)大小。
52. (2) 下列何者是豬屠體最軟的部位①前腿肉②小里肌③後腿肉④腹脇肉。
53. (3) 下列何種麵食要用烙或煎的方式製成①貓耳朵②燒賣③鍋貼④花捲。
54. (2) 發酵麵食為了抑制麵糰發酵太快速，可加入少許的①小蘇打②鹽③糖④醋。
55. (3) 為了增加油脂的貯存性及使用壽命，我們應該①經日光適當照射②通氣使有害物質氣化③密封保存④使用高溫油炸。
56. (2) 室內溫度高時，麵糰攪拌時應加入適量的①沸水②冰水③自來水④溫水。
57. (1) 下列那一種食物，不能做為醴類的來源①牛肉②蔗糖③麵粉④米。
58. (3) 操作烤爐下述何者不正確？①使用完畢應關電源②應戴隔熱手套③產品進爐後才開電源④冷熱烤盤應分開放置。
59. (2) 下列何種添加物可適量添加於中式麵食？①硼砂②食品級色素③二氧化硫④吊白塊。
60. (2) 澄粉一般是指①精製樹薯粉②小麥澱粉③玉米澱粉④精製米粉。
61. (2) 水份高的中式麵食，一般以冷藏或冷凍方式貯存，較適用之包裝①玻璃紙②聚丙烯／聚乙烯 OPP／CCDPE③紙④鋁箔。

62. (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酵母④小蘇打。
63. (1) 較不受歡迎的水餃品質是①有油耗味②皮薄③有湯汁④肉多。
64. (3) 欲使麵粉加水後，在冷水麵製作時能形成糊狀物，而在燙麵食製作時能形成糰狀物【冷糊熱糰】。其麵粉：水的適當比率為①3:1②1:3③1:1④2:1。
65. (4) 製作鳳梨酥時與下列何種設備無關？①包餡機②烤箱③攪拌機④發酵箱。
66. (3) 發酵麵食若要做長期保存宜使用①防腐劑②抗氧化劑③低溫貯存④乾燥劑。
67. (3) 發酵麵食組織柔軟，與添加下列何種原料無關①油脂②水③奶粉④酵母。
68. (3) 龍鳳喜餅(和生餅)屬於糕(漿)皮類產品，故其外皮應具有何種特性①脆硬②鬆酥③柔軟④脆酥。
69. (4) 有關高架作業墜落的預防下列何者不正確？①應架設防護欄網②平面兩公尺高以上即屬高架作業③高架作業應戴安全帽、安全吊索④醉酒及睡眠不足仍可上高架工作。
70. (3) 製作發酵麵食不可使用的酵母是①活性乾酵母②速溶酵母粉③產膜酵母④新鮮酵母。
71. (3) 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手拉麵②油麵③蛋黃酥④饅頭。
72. (3) 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特高筋麵粉④高筋麵粉。
73. (1) 真空包裝的乾酵母可冷藏存放①1~2年②與新鮮酵母相同③1~2個星期④1~2個月。
74. (3) 以事故的原因統計而言，下列敘述何者正確①不安全的狀況佔多數②天災佔多數③不安全的行為佔多數④不安全的行為與狀況各佔一半。
75. (4) 下列何種麵食不使用烤的方式製成①老婆餅②燒餅③蛋塔④壽桃。
76. (1) 新鮮蛋黃於蛋塔餡的主要作用為①乳化作用②發泡作用③打發作用④凝結作用。
77. (1) 下列何項因子不會促進麵糰發酵作用①增加鹽量②增加糖量③增加酵母用量④提高溫度。
78. (4) 下列何種油脂之膽固醇含量最低①魚油②豬油③牛油④黃豆油。
79. (1) 下列何種包裝材料熱封性最好①聚乙烯(PE)②聚酯(PET)③玻璃紙④鋁箔。
80. (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不銹鋼③鐵④鋁。