

102 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。【本試題適用 09601 中式麵食加工-水調(和)麵類、09602 中式麵食加工-發麵類、09603 中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類、09606 中式麵食加工-水調(和)麵類、發麵類】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 有關職業災害勞工保護法何者錯誤？①提供職傷重殘者生活津貼及看護費補助②發生職災時，轉包工程之雇主沒有責任③已於九十一年四月二十八日開始實施④未投保勞工也可適用。
2. (3) 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 C④維生素 B₁。
3. (2) 傳統發酵麵食是用何種膨大劑？①發粉(泡打粉)②老麵種③小蘇打粉④新鮮酵母。
4. (2) 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。
5. (4) 發酵麵食加鹽的目的是①降低產品的貯存性②降低產品的澀味③使麵筋變軟④控制麵糰之發酵。
6. (1) 下列何種粉類經貯存後，最易潮濕結糰狀①糖粉②麵粉③小麥澱粉④玉米澱粉。
7. (1) 下列何種產品，最好使用固態油脂①方塊酥②雞仔餅③廣式月餅④龍鳳喜餅。
8. (1) 下列何種容器，不可放入微波爐中加熱①鋁盤②聚丙烯(PP)塑膠餐盒③磁碗④玻璃杯。
9. (1) 糕(漿)皮麵食一般是用下列何種方式製作①烤②煎③蒸④煮。
10. (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。
11. (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%③28%④27%。
12. (1) 溶解乾酵母最適宜的水溫是①35°C②4°C③70°C④0°C。
13. (4) 下列那一種酵素可分解澱粉為①脂肪酶②蛋白酶③風味酶④澱粉酶。
14. (4) 冷凍水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用①任何包裝材料皆可②耐熱性③耐凍性④耐凍又耐熱性。
15. (2) 下列何項非蒸蛋糕添加蛋黃之特性①增加產品色澤②使產品變硬③使產品變軟④乳化性。
16. (1) 下列何者與麵食包裝的安全無關①食品營養②包裝人員③包裝技術④食品衛生。
17. (1) 綠豆凸內餡易酸敗不適合在何種情況儲存①高溫②冷藏③室溫④冷凍。
18. (2) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①生產線減縮②無正當理由連續曠工三日以上③遷廠④無正當理由曠工一日。
19. (3) 操作壓麵機放入麵糰時，下列何種動作最不易發生危險①用麵棍壓入②用手指壓入③停機重新調整麵糰④手掌壓入。
20. (3) 下列何者為法定食品用防腐劑①硼砂②吊白塊③丙酸鈉④福馬林。
21. (2) 食品加工使用最多的溶劑為①沙拉油②水③牛油④酒精。
22. (2) 沙琪瑪的鬆酥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。
23. (2) 依營養素的分類法，食物可分成①3 大類②6 大類③4 大類④5 大類。
24. (1) 冬天壓延麵帶時，水分滲透性①低②相同③高④不影響。
25. (2) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器①鉤狀②鋼絲③螺旋狀④槳狀。
26. (2) 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用①炒熟芝麻②炸熟芝麻③烤熟芝麻④生芝麻。
27. (4) 發糕龜裂的原因是①配方水分太多②膨大劑用量不足③麵糊量不足④足夠的火力。
28. (2) 蝦仁燒賣所使用之蝦仁品質首應①蝦越大越好②蝦肉明亮光澤富彈性③蝦肉呈紅色④蝦肉呈白色。

29. (3) 油酥所使用的低筋麵粉，蛋白質含量為①12~13%②13%以上③8~10%④11~12%。
30. (3) 下列何種麵粉是提供商業用的洗筋麵粉?①精製粉②統粉③次級粉④粉心粉。
31. (1) 延長水調(和)麵類麵食保存時間，最常用的方法為①冷凍②包裝後殺菌貯存③添加防腐劑④脫水。
32. (3) 為防止被機器夾捲，應注意事項，下列何者除外?①長頭髮與衣服應包紮好②啟動機器時應注意附近工作人員③機械運轉中隨意進入轉動齒輪周圍④於機器上裝護欄。
33. (4) 叉燒包要產生裂紋，可於麵粉中添加①高筋麵粉②鹽③奶粉④小麥澱粉(澄粉)。
34. (2) 製作燙麵麵食時，可使用何種材料調節麵糰的軟硬度①沸水②冷水③中筋麵粉④鹼水。
35. (4) 用手工整型之山東饅頭比一般甜饅頭紮實，主要原因是①蒸的火力小火不同②饅頭的大小不同③配方鹽量不同④配方水量不同。
36. (2) 膏狀酵母(cream yeast)的使用量是壓縮酵母的幾倍?①0.3~0.8②1.5~1.8③1.8~2.5④0.8~1.2。
37. (1) 下列麵食製品何者其製作過程中，可不必利用酵母菌發酵①沙琪瑪②刈包/荷葉包③饅頭④水煎包。
38. (4) 砂糖一包，每次用2公斤，可用20天，如果每次改用5公斤，可用①5天②6天③7天④8天。
39. (4) 下列何種中式麵食的包裝材料成本最高①紙②塑膠③玻璃④金屬。
40. (2) 巧果屬於下列何種麵食①發酵麵食②油炸麵食③冷水麵食④燙麵食。
41. (3) 下列何種產品不屬於燒餅類①蟹殼黃②芝麻醬燒餅③淋餅④蘿蔔絲酥餅。
42. (3) 油炸(機)鍋材質最宜選用①銅②鋁③不鏽鋼④生鐵。
43. (2) 開口笑所使用之麵粉，最好選用①特高筋麵粉②低筋麵粉③中筋麵粉④高筋麵粉。
44. (3) 生鮮麵條之製造，大腸桿菌污染源最容易發生於①作業員頭部②作業員帽子③作業員手部④作業員褲子。
45. (3) 下列何種原料可增進發酵麵食的白度①鹽②奶粉③活性黃豆粉④鹼水。
46. (3) 製作油麵使用下列何種原料產生特殊風味與色澤①乳化劑②己六醇③鹼水④食用黃色4號色素。
47. (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。
48. (2) 食鹽的主成分為①碘酸鹽②氯化鈉③氯化鉀④氯化鈣。
49. (3) 下列何種原料不適合調節老麵的酸鹼度①鹼粉②鹼(規)水③黃豆粉④小蘇打粉。
50. (1) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為①鐵板過熱②鐵板太厚③麵糰太軟④鐵板太冷。
51. (3) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項?①品名②有效日期③製造方法④製造廠。
52. (3) 酥皮蛋塔的內餡調製順序為?①靜置、去泡、過濾、熟製②去泡、過濾、靜置、熟製③過濾、靜置、去泡、熟製④熟製、過濾、去泡、靜置。
53. (4) 燙麵食的麵皮水分比冷水麵食高，用何種方式調理較不適宜①蒸②炸③煎④煮。
54. (2) 水餃餡添加味精所顯出的味道為①甜味②鮮味③酸性④鹹味。
55. (4) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關①烘焙或油炸之作用②油脂的烤酥性③使用低筋麵粉④奶粉種類。
56. (4) 銀絲捲內麵絲要能明顯分開，需①麵糰加入多量油脂攪拌②麵絲撒澱粉③用摺疊方式裹入用油④麵絲刷油。
57. (1) 冷藏食品應貯存在幾度以下，凍結點以上①7℃②0℃③20℃④10℃。
58. (3) 咖哩餃餃皮顏色之深淺與下列何者無關①刷蛋水之濃度②烘焙溫度高低③油酥含油量④餃皮含糖量。

59. (4) 下列何種麵食要用蒸的方式製成①抓餅②淋餅③兩相好④銀絲捲。
60. (2) 蒸蛋糕品質變劣，最大原因是①產品吸水②產生黴菌③產生毒素④油脂氧化。
61. (3) 攪拌機於使用中需變換速度時，應①快變慢不用停機②只要經驗夠，就可不用停機；隨時任意變換③不論什麼速度的轉換都應停機再變換④慢變快不用停機。
62. (2) 夏天製麵條最理想用水為①井水②冰水③地下水④溫水。
63. (4) 下列何者不是麵食加工製品貯存期間可引起之問題①微生物敗壞②油脂裂解酸敗③產品老化④濕度增加。
64. (4) 製作中式麵食產品選擇材料時較不需注意①品質新鮮②價錢合理③合法商店④送貨速度。
65. (4) 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鳳梨酥②乾麵條③方塊酥④油麵條。
66. (4) 低溫可①降低食品的脂肪②增加食品的重量③增加食品中酵素的活力④抑制微生物的生長。
67. (2) 下列何種原料與沙琪瑪組織膨鬆無關①蛋②糖③碳酸氫銨④水。
68. (4) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟①高溫短時間煎烙②使用燙麵麵糰③增加麵糰含水量④降低煎盤的溫度。
69. (2) 菊花酥的酥度與下列何種原料無關①使用低筋麵粉②奶粉種類③油脂的烤酥性④油皮酥比例。
70. (2) 蒸蛋糕組織鬆軟之原因除了靠蛋白打發外，主要是因添加下列何種原料①細糖②發粉③蛋黃粉④奶水。
71. (3) 發酵麵食製作時需經酵母發酵，下列何種組合可提高發酵速率①溫度高、配方水量少、酵母量少②溫度低、配方水量少、酵母量少③溫度高、配方水量多、酵母量多④溫度低、配方水量多、酵母量少。
72. (4) 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和①白糖②白醋③白油④鹼水。
73. (4) 製作饅頭、包子時最不需具備下列何種設備①壓延機②攪拌機③發酵箱④烤箱。
74. (3) 不飽和油脂是指①豬油②牛油③沙拉油④棕櫚油。
75. (4) 貯存時較易氧化變質的產品為①饅頭②水晶餃③乾麵條④開口笑。
76. (4) 製作傳統油麵時，為調整酸鹼度，使用的鹼粉或鹼水其化學名稱為①碳酸氫鈉②碳酸氫銨③溴酸鉀④碳酸鈉。
77. (2) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理①煎②烤③炸④蒸。
78. (1) 冷水麵食口感比燙麵麵食①強韌②柔軟③一樣④酥鬆。
79. (1) 麵食使用塑膠包材其甲醛限量為①不得檢出(陰性)②10PPM③4PPM④30PPM。
80. (2) 中式麵食在冷藏販賣的過程中，溫度最好控制在①10~15℃②4~7℃③18~20℃④15~18℃。