

095 年度 09500 中式米食加工丙級技術士技能檢定測試答案

職類項目：09500 中式米食加工

年 度：095 年度

級 別：丙級

套 次：001

一、是非題：

01.(X)	02.(O)	03.(X)	04.(O)	05.(X)
06.(X)	07.(X)	08.(X)	09.(X)	10.(X)
11.(X)	12.(X)	13.(X)	14.(X)	15.(O)
16.(O)	17.(X)	18.(O)	19.(X)	20.(O)
21.(O)	22.(O)	23.(X)	24.(O)	25.(O)
26.(X)	27.(O)	28.(X)	29.(O)	30.(O)
31.(X)	32.(O)	33.(X)	34.(X)	35.(O)
36.(O)	37.(O)	38.(O)	39.(X)	40.(X)
41.(X)	42.(X)	43.(X)	44.(X)	45.(X)
46.(O)	47.(O)	48.(O)	49.(O)	50.(X)

二、選擇題：

01.(1)	02.(1)	03.(3)	04.(4)	05.(4)
06.(2)	07.(4)	08.(1)	09.(4)	10.(1)
11.(4)	12.(4)	13.(3)	14.(2)	15.(1)
16.(1)	17.(1)	18.(1)	19.(3)	20.(3)
21.(4)	22.(2)	23.(1)	24.(1)	25.(1)
26.(1)	27.(1)	28.(4)	29.(3)	30.(1)
31.(4)	32.(4)	33.(1)	34.(3)	35.(1)
36.(1)	37.(4)	38.(2)	39.(1)	40.(2)
41.(2)	42.(3)	43.(4)	44.(3)	45.(4)
46.(2)	47.(2)	48.(1)	49.(4)	50.(3)

095 年度 09500 中式米食加工丙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。

准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。

姓 名：

一、是非題：

1. 鳳片糕的品質要求是，具有砂粒感的質地以及濃厚的米香味。
2. 在清洗米食加工機具時，應使用符合食品衛生安全之清潔劑。
3. 糕仔粉是將米粒蒸熟後，磨製成的熟粉。
4. 荷葉可作米食內包裝材料，並增加產品風味。
5. 米食加工炊煮設備使用之能源就成本比較，瓦斯較電為貴。
6. 一般而言，製作米食其副原料不須秤重，大概手抓即可決定。
7. 食品添加物，可隨意添加於米食製品。
8. 蘿蔔糕的質地愈硬品質愈佳。
9. 使用蓬來米製成的油飯，其品質與使用糯米者相同。
10. 米食製品貯存時的冷凍與冷藏之溫度是相同的。
11. 良好的蛋放於 6% 食鹽水中會上浮。
12. 元宵與湯圓所使用之原料米是不相同的。
13. 鹼粽應加入防腐劑，以延長保存期限。
14. 浸漬處理不影響濕磨米穀粉之性質。
15. 鍋粿未油炸前比油炸後更耐貯存。
16. 碗粿冷凍後之品質與新鮮者有差異。
17. 蒸煮白米飯只要講求原料米的品質，不必注重炊飯的技巧。
18. 購買不經水洗之洋菇與蘿蔔，可確保不含螢光增白劑。
19. 米粉絲乾燥時，只要控制乾燥溫度即可，熱風之濕度可以不須考慮。
20. 高壓氣體鋼瓶應保存在攝氏四十度以下。
21. 米食加工製作上，如有必要可以使用合法的食品添加物。
22. 米食產品包裝上應有保存期限之標示。
23. 在來米粉就是米澱粉。
24. 年糕是漿粿(粉)類之米食製品。
25. 蘿蔔糕除了要注意質地外，外觀之色澤亦很重要。
26. 食品包裝上得標示醫療效果。
27. 雇主有保障員工工作安全的義務。
28. 米食加工時，新米與舊米的吸水性都一樣。
29. 愈細的米穀粉製得的麻糬，其品質愈佳。
30. 木或竹製蒸籠，使用時最好在鍋上放一塊有孔之集氣墊板，比較安全。
31. 包粽子之麻竹葉使用前要用熱水浸泡，不必清洗即可使用。
32. 結核病者，不得從事與食品接觸之工作。
33. 磨米漿時多加水，可縮短磨製時間，且米漿會比較細。
34. 烘焙產品為了避免長黴菌宜出爐後趁熱包裝。
35. 有些米食製品是可以冷凍貯藏的。

36. 蒸發糶時宜採用大火，表面比較會有裂紋。
37. 綁粽子用之繩子，在衛生安全性上，棉繩較塑膠繩好。
38. 食物攝取量超過身體的需要量可能會造成肥胖。
39. 米食製品之包裝標示，只要符合中央標準局的衛生法規及中國農業標準(CAS)中之一即可。
40. 製作糶粽之主原料為在來米。
41. 米粉絲可全部用蓬來米製作，因其黏性較低。
42. 食品中之 PH 值愈高，酸性愈強。
43. 米食製品之內容物淨重不必標示在包裝上。
44. 廣東粥與筒仔米糕之原料米是相同的。
45. 煮飯時，使用新米或陳米(舊米)對品質沒有影響。
46. 製作碗糶，米漿最好能先適度糊化，才會有質地均勻之產品。
47. 麵粉能提供人體植物性蛋白質。
48. 傳統上，湯圓用“包”的方式，而元宵用“搖”的方式製作。
49. 米漿脫水方式，一般常用者為油壓、離心及真空脫水。
50. 蘿蔔糕蒸好後，中間部份呈凹陷狀是正常現象。

## 二、選擇題：

1. 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下① 14%② 20%③ 25%④ 30%。
2. 蒸芋頭糕和發糶時，火力大小最宜採用①都用大火②都用小火③芋頭糕大火、發糶小火④芋頭糕微火、發糶大火。
3. 製作米食所用糖中，那一種糖甜度最高①砂糖②麥芽糖③果糖④葡萄糖。
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。
5. 製作湯圓時發現漿糰太硬時，不可以採取何種對策①多加些冷水②多加些預糊化糶粹③多加些熱水④加乾粉。
6. 傳統熟粉(糕仔粉)之製作係①以生米直接焙炒磨粉②米蒸熟乾燥後再焙炒後磨粉③生米焙炒後再蒸熟後磨粉④生米磨粉後直接焙炒。
7. 可以產生蒸氣的機具是①脫水機②二重鍋③煮飯機④鍋爐。
8. 下列何者不屬好之工作態度①不理不睬②微笑③謙虛④勤快。
9. 以衛生安全考量，油炸槽的材質以何者最佳①銅②鋁③鐵④不鏽鋼。
10. 蒸芋頭糕宜用①大火②中火③小火④微火。
11. 糶粽蒸好後爆裂之原因與下列何者較無關①蒸的火太大②蒸過度③糯米量太多④粽繩。
12. 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性①糖粉②油③奶粉④水。
13. 有關筒仔米糕的品質要求，下列何者較正確①質地堅硬②有焦味③米粒熟透④表面凹陷。
14. 製作鹼粽須選用下列何種食品添加物①酵母粉②鹼粉③小蘇打粉④明礬。
15. 米花糖貯存時，其本身水份條件在① 10%② 20%③ 30%④ 40%。
16. 影響米食製品貯存期限的因素很多，最重要的應為①衛生條件②包裝材料③貯存條件④添加物。
17. 下列何者為米粒類米食製品①米糕②蘿蔔糕③雪片糕④米粉絲。
18. 有關米花糖的品質要求，下列何者不正確①質地堅硬②膨發均勻③具膨發米香、無異味④色澤均勻。
19. 下列何者為粥品型的米食製品①八寶飯②米乳③八寶粥④米苔目。
20. 洗滌食品容器及器具應以①洗衣粉②清潔劑③食品用洗潔劑④強酸。

21. 下列何者為熟粉類米食①元宵②湯圓③米粉絲④雪片糕。
22. 自然乾燥法的最大缺點是①品質較差②易受到天候的影響③所需乾燥時時間較長④操作費用較高。
23. 米食加工機具使用後①立即清洗消毒②浸水明天洗③不髒下次洗④擦乾淨。
24. 微波米食包裝材質與普通包裝材質①不同②相同③無限制④無規定。
25. 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. 蘿蔔糕之品質決定條件是①米原料②添加防腐劑③添加豬油④糖量。
27. 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。
28. 米食製品的包裝宜使用①真空包裝②充氮氣包裝③一般包裝④視產品而定。
29. 肉品包裝材料的存放，應注意：①隱密性，尤其是紙箱存放室以方便作業員午休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紙箱為外包裝可直接堆放在地上。
30. 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。
31. 米乳包裝不良時不會影響產品之①風味②質地③色澤④體積。
32. 米食包裝之第一目標是①儲運方便②製造方便③銷售方便④保護內容物。
33. 糕仔崙最理想的墊底是①白紙②保鮮膜③玻璃紙④香蕉葉。
34. 下列何種米之營養價值最高①白米②胚芽米③糙米④米糠。
35. 與磨米漿的濃稠度最有關係的是①加水量②細度③糊化度④機械。
36. 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①依牆壁或結構支柱堆放②不影響照明③不阻礙出入口④不超過最大安全負荷。
37. 下列那一種米食製品之主要原料不是糯米①湯圓②紅龜粿③筒仔米糕④米粉絲。
38. 米食製品通常應注意避免澱粉之老化現象，但何產品須利用老化之現象以促進其品質①蘿蔔糕②米粉絲③肉粽④鼠麴粿。
39. 製作八寶粥最宜選用下列何種原料米①圓糯米②粳米③在來米④蓬來米。
40. 白米飯變硬是由於①澱粉糊化②澱粉老化③油脂氧化④蛋白質變化。
41. 下列那一種米食製品之主要原料不是在來米①米粉絲②粿粽③碗粿④蘿蔔糕。
42. 下列何種米食製品不會再有老化現象之產生①蘿蔔糕②芋頭糕③米花糖④碗粿。
43. 米食製品品質之評定不必注意①組織②外型③色澤④溫度。
44. 磨漿時所得之粉漿應①愈細愈好②愈粗愈好③視產品而定④無相關性。
45. 要使艾草粿滑潤好吃，漿糰可加入①蛋白粉②麵粉③蛋④油脂。
46. 製作發粿不可選用下列何種食品添加物①酵母粉②硼砂③小蘇打粉④發粉。
47. 鳳片糕所使用之鳳片粉，是用何種米製成①長糯米②圓糯米③在來米④蓬來米。
48. 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(Nylon)④聚酯(pet)。
49. 肉類中不含下列那一種營養素①蛋白質②脂質③維生素 B<sub>1</sub>④維生素 C。
50. 寧波年糕與甜年糕之副原料最大差異是①澱粉②油③糖④著色劑。