

097 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.(3) 蒸煮後黏性最強的米是①在來米②長糯米③圓糯米④蓬來米。
- 2.(4) 下列那一種食物，不能做為醣類的來源①麵粉②米③蔗糖④牛肉。
- 3.(4) 下列何者最不適用於製作白米飯①台中 189 號②台南 70 號③台農 67 號④台中在來 1 號。
- 4.(2) 炒飯的品質最不重要的是①米飯的品質②配料的多寡③調味的技術④火力大小。
- 5.(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。
- 6.(1) 傳統米乳為了增加風味，一般均添加①花生②芋頭③甘藷④牛乳。
- 7.(3) 團隊精神又稱為①品質②道德③士氣④態度。
- 8.(4) 筒仔糕屬於何類米食製品①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
- 9.(4) 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多加些預糊化粿粹③多加些熱水④加乾粉。
- 10.(1) 下列食物何者含膽固醇量較高①蛋②雞肉③米④麵粉。
- 11.(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。
- 12.(2) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①自由使用②行政院衛生署指定③比照日本的規定④比照美國之規定。
- 13.(2) 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。
- 14.(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。
- 15.(2) 下列何種米食包裝材料氧氣阻絕性最差①聚乙烯（PE）②玻璃紙③聚氯乙烯（PVC）④聚丙烯（PP）。
- 16.(3) 下列何種米食製品貯存時較易氧化變質①湯圓②蘿蔔糕③米花糖④肉粽。
- 17.(3) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜②蒜頭③芋頭④花香。
- 18.(1) 18℃之便當販售時間約①1天②1星期③1個月④半年。
- 19.(3) 湯圓應具之品質下列何者為非①大小均一②具柔韌感③具硬實感④不粘牙。
- 20.(3) 人體之必需胺基酸有幾種①5或6②7③8或9④21。
- 21.(4) 產品蒸煮過程中，若蒸煮中水不足，最好補充①冷水②溫水③熱水④沸水。
- 22.(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。
- 23.(3) 下列何者可用於判斷產品是否已蒸熟？①表面起泡沫②筷子插入會倒下③以筷子插試，不粘筷子④以筷子插試，會粘筷子。
- 24.(4) 煮糖漿的鍋以何種材質最佳①錫②鋁③鐵④不銹鋼。
- 25.(3) 糕粉的貯存環境宜①溫度高於 20℃②陰暗潮濕③乾燥陰冷④無所謂。
- 26.(4) 浸米時不必注意①時間②溫度③微生物④容器大小。
- 27.(4) 下列何者不是煮白米飯時加油脂之主要目的①使米飯亮麗②不易黏鍋③增加風味④增加咬感。
- 28.(3) 已超過保存期限的米食製品，應如何處理①重新包裝②更改保存期限③回收丟棄④不理會繼續販賣。

- 29.(2) 3 公斤的油飯等於① 3 台斤② 5 台斤③ 6 台斤④ 9 台斤 的油飯。
- 30.(3) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是①脫水機②磨漿機③攪拌二重鍋④攪拌機。
- 31.(2) 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製造方法③製造廠④有效日期。
- 32.(3) 米粉絲的品質要求，下列何者較不正確①良好的口感②粗細一致③黏牙④不易斷裂。
- 33.(4) 米食加工機器安裝時與下列何者無關①量測水平②防震墊③安全操作空間④檢查室內溫度。
- 34.(2) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①均屬一般漿糰②均屬熟粉類③分屬一般漿糰、熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
- 35.(3) 使用攪拌二重釜時，需配合下列何種設備？①成型機②揉絲機③鍋爐④包裝機。
- 36.(3) 用全米(100%)製作的米粉絲，其色澤①較白②較褐③灰黃④較紅。
- 37.(4) 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。
- 38.(2) 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。
- 39.(4) 廣東粥與筒仔米糕的原料米①均用秈米②均用梗米③分別用秈米與糯米④分別用梗米與糯米。
- 40.(4) 那一種油最適於長時間連續油炸米花糖①黃豆沙拉油②花生油③葵花油④棕櫚油。
- 41.(2) 1 台兩重的湯圓等於① 32.5 公克② 37.5 公克③ 38.5 公克④ 50 公克 的湯圓。
- 42.(3) 油飯的品質要求，下列何者較不正確①飯粒完整②配料分布均勻③黏性愈強愈佳④外觀色澤光亮。
- 43.(1) 何種原料米製作之米食製品比較不容易老化①圓糯米②長糯米③在來米④蓬來米。
- 44.(4) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①需使用密封包裝②使用包材不易破裂③產品放冷後包裝④隔天銷售產品才需包裝。
- 45.(4) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要①米原料②擠壓技術③蒸煮方式④擠出孔大小。
- 46.(4) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米①長糯米②圓糯米③稷米④秈米。
- 47.(4) 小包裝特級良質米正下方，不需標示①品種、產地②等級、淨重③生產年期、碾製日期④負責人姓名、住址。
- 48.(2) 澄粉即是①稻米澱粉②小麥澱粉③木(樹)薯澱粉④甘薯澱粉。
- 49.(4) 影響米飯彈性之最重要因素是①蛋白質②灰分③油脂④澱粉。
- 50.(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視其安全性判定可否添加於食品③不得作為食品添加物用④沒有明文規定。
- 51.(4) 米漿製成米苔目時，不可用下列何者方式脫水？①離心②機械③重石壓搾④熱風乾燥機。
- 52.(1) 做油飯最常選用①沙拉油②棕櫚油③牛油④奶油。
- 53.(1) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①酵母②細菌③黴菌④變形蟲。
- 54.(1) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①熟粉類②米漿型③一般漿糰④飯粒型。
- 55.(1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是① 0~5℃② 20~30℃③ 50~60℃④ 70~80℃。
- 56.(3) 何種技術對米食製品老化的影響最低①磨漿技術②攪拌技術③成型技術④蒸煮技術。
- 57.(1) 製作年糕最宜選用下列何種原料米①圓糯米②長糯米③秈米④稷米。
- 58.(2) 麵糰經過醱酵之後，其 pH 值比未醱酵麵糰①增加②降低③相同④視配方油量。
- 59.(4) 與九層糕無關的製作條件為①壓力②時間③溫度④加油量。
- 60.(4) 欲延長米食製品之貯存期限何者是錯的①冷藏②降低水份③適當包裝④使用防腐劑。
- 61.(3) 有關八寶粥的品質要求，下列何者不正確①不得有焦黑現象②具黏稠口感③紅豆、綠豆不應

裂開④具甜味。

- 62.(4) 煮粥時前段加熱最好使用①微火②小火③中火④大火。
- 63.(4) 米食製品的貯存條件以何者為宜①高溫②低溫③室溫④視產品種類而異。
- 64.(3) 蘿蔔糕若有分屬離水現象，主要與何者有關？①蛋白質②麵筋③澱粉④油脂。
- 65.(2) 粽葉在使用前宜做何種處理較好①泡冷水②泡熱水③不須浸泡④水沖洗即可。
- 66.(4) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為①繼續使用至不能運轉再檢修②一面運轉一面檢修③停機檢修④停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌。
- 67.(1) 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(Ny)④聚酯(PET)。
- 68.(3) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①均屬米粒類②均屬一般漿糰③分屬米粒類、一般漿糰④分屬米粒類、米漿型。
- 69.(4) 米食製品的貯存條件應①乾燥處②冷藏③陰涼處④依產品種類而定。
- 70.(2) 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。
- 71.(2) 廣東裹蒸粽最好的粽葉是①月桃花葉②荷葉③桂竹箨④麻竹葉。
- 72.(4) 下列何者不屬於天然甜味劑？①蔗糖②玉米糖漿③乳糖④糖精。
- 73.(4) 原料米貯存，最不適合條件為①陰涼處②乾燥處③溫度低處④艷陽下。
- 74.(1) 欲得到好的蘿蔔糕製品，其米漿調製時應①部分糊化②不必糊化③完全糊化④過度糊化。
- 75.(3) 下列何者為一般漿糰的米食製品①油蔥粿②鹼粽③芋粿巧④鳳片糕。
- 76.(4) 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。
- 77.(4) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加①色澤②口味③香味④防腐效果。
- 78.(4) 下列何者為熟粉類米食①元宵②湯圓③米粉絲④雪片糕。
- 79.(2) 下列米飯的營養價值高低順序何者是對的①白米>胚芽米>糙米②糙米>胚芽米>白米③胚芽米>糙米>白米④糙米=胚芽米=白米。
- 80.(4) 米食製品以何種方式評定最佳①廠長本人決定②老師傅決定③品管人員決定④由多人組成官能品評小組決定。