

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) 爆米花膨發製作原理是①油炸膨發②冷凍乾燥③高壓下瞬間減壓④碳酸氫氧之使用。
2. (4) 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。
3. (1) 米浸漬處理時，應該①先洗淨後再浸漬②浸漬後再洗淨③不必清洗④無所謂。
4. (4) 米食製品貯存的溫度以下列何者為佳①冷凍②冷藏③常溫④視產品而定。
5. (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。
6. (4) 麻糬為了延長貯存期限可在漿糰內加①糕仔粉②太白粉③麵粉④油脂。
7. (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。
8. (1) 做油飯最常選用①沙拉油②棕櫚油③牛油④奶油。
9. (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。
10. (4) 真空透明包裝的米食製品無法防止①微生物繁殖②污染③氧化④變色。
11. (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。
12. (1) 炒飯所需之米原料絕對不能使用①糯米②粳米③秈米④蓬來米。
13. (1) 澱粉回凝(老化)最迅速的溫度範圍是①0~5℃②20~30℃③50~60℃④70~80℃。
14. (1) 磨漿機設備應①每日清洗②隔日清洗③不必清洗④每週清洗。
15. (4) 白米浸泡水的吸水量，不易受到何種因素的影響①米品種②新米或舊米③浸泡水溫度④容器大小。
16. (3) 傳統用何種材料作發糰①小蘇打粉②新鮮酵母③老麵種④鹼水。
17. (4) 爛飯的功能不包括①蒸發多餘水蒸氣②驅散米飯表面多餘游離水③使米飯堅韌有彈性④使多餘游離水滲入米飯中心。
18. (4) 增加營業額及提升業績是誰的責任①推銷員②企業負責人③廠長④大家共同。
19. (3) 米經隔夜浸漬主要的目的是①澱粉分解②蛋白質分解③加工特性改變④飽和含水率改變。
20. (2) 傳統米粉絲製作過程中，須將漿糰反覆壓成片狀，此種機器稱為①空壓機②壓片(輪粿)機③油壓機④擠壓機。
21. (2) 芋頭糕是屬於那一類米食製品①米粒類②漿(粿)粉類③熟粉類④膨發類。
22. (4) 鹼粽中加入鹼粉，其主要目的①防腐②膨鬆③甜度④增加韌性。
23. (3) 米食製品做好後，下列敘述何者不正確①應妥善包裝②應有製造日期③不須包裝即可販賣④應標示內容物。
24. (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。
25. (1) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①4 大卡②5 大卡③7 大卡④9 大卡。
26. (4) 製作米粉時，不需用到下列何種機械①乾燥機②濕磨機③擠絲機④切片機。
27. (2) 米食製品包裝之標示，目前何者不須標明①製造日期②成分百分比③保存期限④營養指標。
28. (3) 米粉絲若久煮不爛是因含高量之①植物膠②乳化劑③直鏈澱粉④支鏈澱粉。
29. (1) 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。
30. (3) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜②蒜頭③芋頭④花香。
31. (3) 綁粽子用的繩子，材質上以何者為佳①塑膠繩②尼龍繩③棉繩④橡皮筋。

32. (2) 品質優良的米苔目，不可有下列何種情形？①表面光滑②易斷裂③有適當韌性④有適當耐煮性。
33. (3) 米食製品加工使用下列何種包材具有阻隔水氣及熱封性？①玻璃紙②鋁箔紙③聚乙烯〔PE〕④聚苯乙烯〔PS〕。
34. (2) 下列何者為米漿型的米食製品①八寶飯②發粿③紅龜粿④雪片糕。
35. (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)。
36. (3) 下列對新舊米的敘述，何者不正確？①新米水分含量較多②舊米蒸煮時吸水量較多③新米煮熟黏性小④新米風味較佳。
37. (3) 決定米乳品質最不相關的是①風味②口感③容器④外觀。
38. (1) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①肉②麵包③米飯④玉蜀黍。
39. (3) 食用油脂的貯藏應選擇何種場所①高溫、陽光直射②高溫、潮溼③陰冷、乾燥④高溫、乾燥。
40. (2) 米食製品應具有①焦糖味②米香味③黴味④水果味。
41. (2) 下列何種米食製品必須裝盤才可炊蒸①粿粽②蘿蔔糕③麻糬④芋粿巧。
42. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍①微波②室溫③溫水④日晒。
43. (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。
44. (2) 芋頭糕的品質要求，下列何者較不正確？①色澤均勻②表面龜裂③內部組織細密④口感及風味佳。
45. (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。
46. (2) 廣東裹蒸粽最好的粽葉是①月桃花葉②荷葉③桂竹籜④麻竹葉。
47. (4) 下列何種原料，可使年糕延長貯存期，又增加柔軟度①在來米粉②食鹽③焦糖色素④食用油脂。
48. (3) 夏天浸米之溫度最好保持在①高溫②冷凍③冷藏④室溫。
49. (1) 製作粿粽須選用下列何種原料米①圓糯米②長糯米③在來米④蓬來米。
50. (2) 以何種方法磨米，其米粉顆粒最小①乾磨②水磨③半乾磨④沒有差異。
51. (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。
52. (2) 一般白米飯的水分含量約多少%？①50②65③75④85。
53. (4) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作①己二烯酸②苯甲酸鈉③硼砂④紅色 6 號。
54. (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。
55. (3) 碗粿的預糊化溫度約在①30~40℃②45~55℃③60~75℃④95~100℃。
56. (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。
57. (3) 蒸練機一般需配合何種機械使用①攪拌機②蒸籠③鍋爐④煮飯機。
58. (3) 米食製品變硬老化，以何種貯存狀態下最快發生①冷凍②常溫③冷藏④高溫。
59. (2) 漿糰經攪拌後，可使漿糰產生良好的①香氣②物性③白度④甜度。
60. (3) 米食製品冷凍的溫度通常是指在多少度以下①4℃②0℃③-18℃④-70℃。
61. (1) 蒸紅龜粿宜使用何種火候①中小火②烈火③大火④強火。
62. (4) 食品用具之煮沸殺菌法係以①90℃加熱半分鐘②90℃加熱 1 分鐘③100℃加熱半分鐘④100℃加熱 1 分鐘。
63. (1) 電氣火災下列何者不得使用①泡沫滅火器②乾粉滅火器③二氧化碳滅火器④海龍滅火器。
64. (4) 對於米漿顆粒之粗細度，下列敘述何者不正確①會影響產品品質②會影響加工操作③應適當的控制粗細度④不影響產品品質及操作。
65. (1) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①官能品評②顯微鏡觀察③化學分析④物性分析。

66. (2) 食用大豆油應為①黃褐色透明狀②無色或金黃色透明狀③綠色不透明狀④黃褐色半透明狀。
67. (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。
68. (1) 傳統製造米粉絲之原料米是①在來米②蓬來米③長糯米④圓糯米。
69. (1) 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。
70. (4) 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。
71. (2) 下列何者是屬於水溶性維生素①維生素 A②維生素 B③維生素 D④維生素 E 。
72. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①均屬一般膨發類②均屬特殊膨發類③分屬一般漿糰、一般膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
73. (4) 下列何者不是年糕應有的品質？①外型平整②有光澤③質地柔韌細軟④切片有均勻分佈的裂紋。
74. (2) 夏天浸泡原料米，為防止浸泡過度與發酸，需避免①縮短浸泡時間②煮沸殺菌③加冰水④放入冷藏庫。
75. (1) 米花糖在貯存期間最容易發生品質劣化的項目是①油脂氧化②色澤變化③重量減輕④微生物毒素。
76. (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。
77. (4) 下列何者與食品中的微生物增殖沒有太多關係？①溫度②溼度③酸度④脆度。
78. (4) 油蔥粿之副原料最好使用①青蔥②炸青蔥③生紅蔥頭④炸香的紅蔥頭。
79. (2) 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。
80. (1) 稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比小麥澱粉大②比玉米澱粉小③比馬鈴薯澱粉小④比甘薯澱粉小。