

102 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。【本試題適用 09503 中式米食加工(熟粉類、一般膨發類)、09506 中式米食加工(米粒類、米漿型)、09507 中式米食加工(米粒類、一般漿團)】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 品質優良的糯米腸，不可有下列何種情形？①外型飽滿②米粒糜爛，易消化③米粒具韌性④腸衣完整。
2. (1) 黑糯米的種皮、果皮、糊粉層，含有下列何種成分，使其成紫黑色？①花青素②類胡蘿蔔素③桃紅素④類黑精色素。
3. (4) 蒸煮後黏性最強的米是①長糯米②蓬來米③在來米④圓糯米。
4. (4) 雇主得不經預告而終止契約的情況是①無正當理由曠工一日②生產線減縮③遷廠④無正當理由連續曠工三日以上。
5. (4) 在米食製品中加入適量其他澱粉時，不會影響①成本②化性③物性④包裝。
6. (4) 米食製品包裝之標示，目前何者不須標明①保存期限②營養指標③製造日期④成分百分比。
7. (4) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①分屬一般漿糰、一般膨發類②均屬一般膨發類③均屬特殊膨發類④分屬米漿型、一般膨發類。
8. (2) 米經隔夜浸漬主要的目的是①澱粉分解②加工特性改變③蛋白質分解④飽和含水率改變。
9. (2) 有關物料之堆放，下列敘述何者錯誤①不影響照明②依牆壁或結構支柱堆放③不超過最大安全負荷④不阻礙出入口。
10. (3) 米食製品的包裝宜使用①充氮氣包裝②一般包裝③視產品而定④真空包裝。
11. (2) 有關稻米外觀的敘述，下列何者不正確？①梗米寬厚透明②圓糯米寬厚透明③秈米細長透明④長糯米細長臘白色。
12. (4) 影響米食製品貯存期限的因素很多，最重要的應為①添加物②包裝材料③貯存條件④衛生條件。
13. (4) 益全香米會呈現何種香味？①花香②地瓜③蒜頭④芋頭。
14. (3) 雪片糕、糕仔崙屬於何種米食製品？①分屬一般漿糰、熟粉類②均屬一般漿糰③均屬熟粉類④分屬米漿型、熟粉類。
15. (3) 煮白米飯時，一般而言米與水原料之比例宜為①1:2②1:3③1:1.2④1:0.5。
16. (1) 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。
17. (1) 麻糬製作過程中添加多量糖是為①防止腐敗②糖便宜③增加彈性④顏色好看。
18. (1) 我國食品衛生管理法對食品添加物之品目，係採①行政院衛生署指定②自由使用③比照日本的規定④比照美國之規定。
19. (2) 下列那一項與米食製品貯存期間的品質變化較無關係①酸度②脆度③光線④水分。
20. (1) 米的精白度高低不會影響產品之①甜度②品質③白度④貯存性。
21. (1) 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性①水②糖粉③奶粉④油。
22. (3) 米粉絲之品質要好，其所使用之條件何者較不重要①蒸煮方式②擠壓技術③擠出孔大小④米原料。
23. (2) 熟粉類米食，為了增加保存期限，在包裝時不適①加入乾燥劑及脫氧劑②充 CO₂氣體③加入乾燥劑④加入脫氧劑。
24. (4) 調製蘿蔔糕粉漿時，最理想的機具是①磨漿機②脫水機③攪拌機④攪拌二重鍋。
25. (1) 包粽子時粽葉如何處理較佳①先浸軟再入熱水中煮至完全軟化②添加亞硫酸③浸漬色素染色④直接捆綁。

26. (2) 未經核准擅自製造或輸入健康食品者，可處有期徒刑①二年以下②三年以下③六個月以下④一年以下。
27. (2) 下列米飯的營養價值高低順序何者是對的①胚芽米>糙米>白米②糙米>胚芽米>白米③糙米=胚芽米=白米④白米>胚芽米>糙米。
28. (4) 與磨米漿的濃稠度最有關係的是①機械②細度③糊化度④加水量。
29. (3) 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維生素④礦物質。
30. (3) 1 台兩重的湯圓等於①50 公克②32.5 公克③37.5 公克④38.5 公克 的湯圓。
31. (2) 米食製品副原料中那一類的衛生安全須特別留意①香辛料②生鮮魚貝類③乾果④蜜餞。
32. (4) 米食加工機具構造上應以下列何者為原則？①體積龐大②精密複雜③價格高昂④易拆易洗。
33. (3) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①魚貝類②肉類③穀類④乳品類。
34. (1) 在購買看不見內容物之包裝食品時，可憑何種簡易方法選購？①看有效日期及外觀②憑感覺③打開看內容物④看商標。
35. (4) 鹼粽呈黃色是因為①加黃色色素②梅納反應③糙米顏色④加鹼粉。
36. (2) 下列何者不可當做粘稠劑①阿拉伯膠②發粉③澱粉④羧甲基纖維素(CMC)。
37. (1) 下列何種米食製品必須裝盤才可炊蒸①蘿蔔糕②粿粽③麻糬④芋粿巧。
38. (3) 味精顯出的味道是①酸味②鹹味③鮮味④甜味。
39. (2) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物①硼砂②磷酸鹽③石棉④吊白塊。
40. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍①溫水②微波③室溫④日晒。
41. (1) 加工機具運轉時，下列何者不對①可同時檢修②須接地線③須使用正確電源④須注意操作人員之安全。
42. (2) 最容易使米食製品變硬〔老化〕的溫度是①18℃②4℃③常溫④-10℃。
43. (2) 下列何者為直接損失？①工作產品停頓的損失②醫藥治療費用③工具及設備的損失④生產停頓的損失。
44. (1) 製作芋粿巧，下列何種原料不適用①糕仔粉②糯米粉③芋頭④在來米粉。
45. (3) 紅龜粿的品質要求，下列何者較不正確①爽口不黏牙②大小均一③餡可外露④色澤均勻。
46. (3) 麻糬為了延長貯存期限可在漿糰內加①太白粉②麵粉③油脂④糕仔粉。
47. (4) 油蔥粿屬於何種米食製品？①特殊漿糰②熟粉類③一般漿糰④米漿型。
48. (4) 下列何者為膨發類米食①芝麻球②米粉絲③糕仔崙④米花糖。
49. (4) 米原料貯存期最長的貯存形態是①米穀粉②糙米③白米④稻穀。
50. (1) 肉粽、粿粽、鹼粽屬於何種米食製品？①分屬米粒類、一般漿糰②均屬一般漿糰③均屬米粒類④分屬米粒類、米漿型。
51. (1) 下列何者較不適做粽繩①塑膠繩②馬蘭草③綿繩④鹹草。
52. (3) 磨漿機有異常或其它不良時，最好之方法為①一面運轉一面檢修②停機檢修③停機檢修時切斷電源並掛上“禁止送電”警示牌④繼續使用至不能運轉再檢修。
53. (1) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？①13②23③18④8。
54. (4) 下列何種油脂，含有反式脂肪酸？①花生油②沙拉油③棕櫚油④氫化烤酥油。
55. (3) 以保利龍為材料之餐具，不適合盛裝①70℃②60℃③100℃④80℃ 以上之食品。
56. (4) 米食製品冷藏保存溫度範圍應在①20℃以上②15~20℃③0℃以下④0~7℃。
57. (1) 煮大鍋飯剛開始要用①大火②小火③中火④微火。
58. (3) 油飯販售時用何種包裝材料最佳①塑膠袋②保麗龍③紙盒④鋁箔盒。
59. (1) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①碳水化合物②脂肪③水分④蛋白質。
60. (2) 爆米花之主要膨脹劑為①發粉②水分③碳酸氫鈉④澱粉。

61. (2) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①100ppm 以下②1ppm 以下③沒有規定④1000ppm 以下。
62. (2) 下列何種麵粉含有最高之纖維素？①高筋粉②全麥麵粉③粉心粉④低筋粉。
63. (4) 米食加工用的磷酸鹽類是①黏稠劑②防腐劑③調味劑④品質改良劑。
64. (2) 豆腐凝固是利用大豆中的①維生素②蛋白質③醣類④脂肪。
65. (2) 不會影響米澱粉糊化作用之重要因素是①水含量②室內濕度③加熱溫度④加熱時間。
66. (2) 蒸發粿時，要使表面較有裂紋，火力宜採用①微火②大火③中火④小火。
67. (3) 米食加工製作時，以何者最不重要①原料米選擇②配方與攪拌③室內溫度④蒸煮的條件。
68. (1) 製備八寶粥時，下列何者不正確？①紅豆與糯米浸泡時間相等②紅豆與綠豆浸泡時間相等③糯米與麥片浸泡時間相等④紅豆、綠豆浸泡時間應長於糯米與麥片。
69. (3) 米食製品應具有①黴味②焦糖味③米香味④水果味。
70. (4) 米食製品品質之評定不必注意①外型②色澤③組織④溫度。
71. (2) 下列何者為熟粉類米食①湯圓②雪片糕③元宵④米粉絲。
72. (1) 何種原料米製作之產品比較不易老化①圓糯米②在來米③蓬來米④長糯米。
73. (1) 小包裝特級良質米正下方，不需標示①負責人姓名、住址②品種、產地③等級、淨重④生產年期、碾製日期。
74. (1) 糕粉的貯存環境宜①乾燥陰冷②陰暗潮濕③溫度高於 20℃④無所謂。
75. (1) 最理想的米花糖糖漿溫度為①115℃②150℃③135℃④90℃。
76. (3) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要①時間②溫度③電壓④壓力。
77. (4) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①顯微鏡觀察②化學分析③物性分析④官能品評。
78. (2) 米食包裝之塑膠包裝材質不可含有①聚氯乙烯(PVC)②有毒物質③聚丙烯(PP)④聚乙烯(PE)。
79. (3) 碗粿之品質評定，下列何者較不需考慮①口感②色澤③體積大小④質地。
80. (3) 要磨較細的米漿，下列因素何者較不受影響？①水量②加料速度③室溫④磨漿機磨盤之間隙。