

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. (1) 下列何者為熟粉類米食①雪片糕②元宵③米粉絲④湯圓。
2. (1) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要①電壓②溫度③壓力④時間。
3. (2) 米粉絲常用的乾燥方法是①滾筒乾燥②熱風乾燥③冷凍乾燥④真空乾燥。
4. (4) 純水之水活性為①0.2②0.5③0.7④1.0。
5. (2) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍①微波②日晒③溫水④室溫。
6. (1) 油飯的品質要求，下列何者較不正確①黏性愈強愈佳②外觀色澤光亮③飯粒完整④配料分布均勻。
7. (4) 蒸發糶時，要使表面較有裂紋，火力宜採用①中火②微火③小火④大火。
8. (1) 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壓片(輪糶)機②擠壓機③空壓機④油壓機。
9. (3) 下列何者為直接損失？①工具及設備的損失②生產停頓的損失③醫藥治療費用④工作產品停頓的損失。
10. (1) 用瓦斯煮飯時在爛飯階段，火力大小之控制應①熄火或微火②中火③大火④強火。
11. (1) 筒仔糕屬於何類米食製品①飯粒型②一般漿糰③米漿型④熟粉類。
12. (4) 糕仔粉貯存，不適條件為①冷藏②乾燥處③陰涼處④乾燥溫熱處。
13. (2) 磨漿時所得之粉漿應①無相關性②視產品而定③愈粗愈好④愈細愈好。
14. (3) 發糶與米花糖屬於何種米食製品？①均屬特殊膨發類②分屬一般漿糰、一般膨發類③分屬米漿型、一般膨發類④均屬一般膨發類。
15. (2) 米粉絲若久煮不爛是因含量高量之①植物膠②直鏈澱粉③乳化劑④支鏈澱粉。
16. (2) 製作米食選用副原料花生仁時，在品質上應特別注意①顆粒大小②有無長霉(黴)③顆粒完整④顏色深淺。
17. (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生米磨粉後直接焙炒④生米焙炒後再蒸熟後磨粉。
18. (4) 下列何種原料，可使年糕延長貯存期，又增加柔軟度①焦糖色素②在來米粉③食鹽④食用油脂。
19. (4) 有關感電之預防何者不正確？①機器上裝置漏電斷路器開關②經常檢查線路並更換老舊線路設施③同一插座不宜同時接用多項電器設備④於潮濕地面工作可穿破舊鞋子。
20. (2) 熟粉類米食，為了增加保存期限，在包裝時不適①加入脫氧劑②充 CO₂氣體③加入乾燥劑④加入乾燥劑及脫氧劑。
21. (4) 米食製品品質之評定不必注意①色澤②外型③組織④溫度。
22. (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顏色好看④增加彈性。
23. (3) 以營養學的觀點，下列那一種食物的蛋白質品質最好①米飯②麵包③肉④玉蜀黍。
24. (2) 米食加工機具構造上應以下列何者為原則？①價格高昂②易拆易洗③體積龐大④精密複雜。
25. (4) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下①30%②20%③25%④14%。
26. (2) 用糯米製作傳統甜年糕是因為①原料較便宜②產品不易變硬③顏色較紅④產品容易變硬。
27. (2) 蛋白質 1 公克可供給多少熱量？①9 大卡②4 大卡③7 大卡④5 大卡。
28. (3) 下列何種米食製品必須裝盤才可炊蒸①芋糶巧②糶粽③蘿蔔糕④麻糬。

29. (4) 下列何者不適做粽葉①桂竹籐②荷葉③麻竹葉④茶葉。
30. (4) 以米 100% 為基準，鹽量 2%，若米之用量為 250 公克，則鹽用量為①4 公克②3 公克③2 公克④5 公克。
31. (4) 蒸發糶的容器最好是使用①深底玻璃杯②面大的淺底派盤③淺底盤④湯碗或飯碗。
32. (3) 為了控制米漿的粗細，用機械磨漿時不必調整①進料速度②米與水的比例③電壓④磨石的間隙。
33. (1) 傳統用何種材料作發糶①老麵種②小蘇打粉③鹼水④新鮮酵母。
34. (3) 益全香米會呈現何種香味？①花香②地瓜③芋頭④蒜頭。
35. (3) 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無正當理由連續曠工三日以上④遷廠。
36. (3) 米食製品之包裝材料最易產生異味者為①紙盒②金屬(塗漆)罐③塑膠④鋁箔盒。
37. (4) 小包裝特級良質米正下方，不需標示①生產年期、碾製日期②品種、產地③等級、淨重④負責人姓名、住址。
38. (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看商標④打開看內容物。
39. (4) 米食製品之品質不須注意①熟度均一②適當之口感③外觀平整④室內溫度。
40. (4) 米食製品以真空包裝貯存時，應注意下列何種微生物之繁殖①大腸桿菌②黴菌③酵母菌④肉毒桿菌。
41. (2) 下列氣體中何者最容易溶解在水中？①氧氣②二氧化碳③氮氣④氫氣。
42. (3) 預防葡萄球菌的污染應注意①砧板②餐具③手指之傷口、膿瘡④用水。
43. (3) 下列何者不是碗糶真空包裝之優點？①肉眼可辨識產品②防止污染③增進特有風味④防止水分喪失。
44. (1) 芋頭糕是屬於那一類米食製品①漿(糶)粉類②米粒類③熟粉類④膨發類。
45. (3) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可①添加乳化劑②添加防腐劑③殺菌處理④添加色素。
46. (4) 何種貯存溫度最易使碗糶變壞①-20°C ②10°C ③0°C ④25°C。
47. (2) 米食包裝材料何者水氣阻絕性最差①聚丙烯(PP)②玻璃紙③聚乙烯(PE)④聚氯乙烯(PVC)。
48. (2) 下列何種米之營養價值最高①胚芽米②糙米③米糠④白米。
49. (3) 米食製品之老化，可添加何種食品添加物予以改善①著色劑②膨脹劑③品質改良劑④防腐劑。
50. (1) 下列何者非洗米的正確方法？①用力搓洗②不必搓揉③動作要輕④動作要迅速。
51. (3) 以何種方法磨米，其米粉顆粒最小①沒有差異②半乾磨③水磨④乾磨。
52. (2) 要使蒸好的漿糶柔軟最好的方式須經①均質②捶打③攪拌④用手揉捏。
53. (2) 自然乾燥法的最大缺點是①操作費用較高②易受到天候的影響③品質較差④所需乾燥時時間較長。
54. (2) 下列何者不屬於漿(糶)粉類米食①碗糶②鹼粽③糶粽④芋糶巧。
55. (4) 下列那一項與米食製品貯存期間的品質變化較無關係①水分②酸度③光線④脆度。
56. (1) 何者不會影響糕仔崙之品質①加水量②發酵糖③製作技術④糕粉品質。
57. (2) 能將葡萄糖轉變成酒精及二氧化碳的是①細菌②酵母③變形蟲④黴菌。
58. (1) 下列何種包裝方式可減少生鮮冷藏豬肉之離水？①真空收縮包裝②真空包裝③充氮氣包裝④熱成型充氣包裝。
59. (2) 寧波年糕正常的色澤是①灰白②白色③淡黃④灰色。
60. (3) 食品加工使用最多的溶劑為①沙拉油②牛油③水④酒精。
61. (2) 鹼粽中不可添加①磷酸鹽②硼砂③食鹽④鹼粉。
62. (4) 傳統的鹼粽最好的粽葉是①香蕉葉②桂竹籐③月桃花葉④麻竹葉。

63. (1) 米食外包裝之印刷顏料，下列何者不正確①與食物黏著無所謂②不易脫落為宜③宜在中間層較佳④色彩宜柔和較佳。
64. (3) 米乳製作時加入炒香的花生，不能增加①口味②色澤③防腐效果④香味。
65. (4) 下列那一種食品最容易感染黃麴毒素？①魚貝類②乳品類③肉類④穀類。
66. (1) 有關鳳片糕的品質要求，下列何者不正確①具砂粒口感②色澤均勻③軟硬適中④具清淡香味。
67. (1) 要磨較細的米漿，下列因素何者較不受影響？①室溫②磨漿機磨盤之間隙③水量④加料速度。
68. (4) 油脂製品中添加抗氧化劑可①永久保存②調味③提高油之揮發溫度④防止或延遲過氧化物。
69. (2) 粽葉在使用前宜做何種處理較好①水沖洗即可②泡熱水③泡冷水④不須浸泡。
70. (4) 製作粿粽須選用下列何種原料米①長糯米②在來米③蓬來米④圓糯米。
71. (3) 米食製品品質的評定是以下列何者最為實用？①物性分析②化學分析③官能品評④顯微鏡觀察。
72. (3) 做油飯最常選用①奶油②牛油③沙拉油④棕櫚油。
73. (3) 屬於全發酵茶的是①綠茶②烏龍茶③紅茶④包種茶。
74. (1) 傳統粿粽最好選用下列何種副原料①麵粉②太白粉③馬鈴薯澱粉④甘薯澱粉。
75. (2) 下列那一種方法不常用於米漿之脫水①壓榨法②篩分法③離心法④真空脫水法。
76. (2) 麻糬的製備過程中，下列哪一項處理對產品口感影響最大①浸米②拌打③成型④磨漿。
77. (4) 在米食製品中加入適量其他澱粉時，不會影響①化性②成本③物性④包裝。
78. (2) 肉酥的製造過程中，如果加入高量的砂糖，會增加成品的①水分②碳水化合物③脂肪④蛋白質。
79. (2) 下列何者最不適用於製作白米飯①台南 70 號②台中在來 1 號③台農 67 號④台中 189 號。
80. (4) 糕仔崙與鳳片糕屬於何類米食製品？①米漿型②一般漿糰③飯粒型④熟粉類。