

103 年度 09600 中式麵食加工丙級技術士技能檢定學科測試試題

【本試題適用 09601 中式麵食加工-水調(和)麵類、09602 中式麵食加工-發麵類、09603 中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類、09606 中式麵食加工-水調(和)麵類、發麵類】

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. (1) 包子蒸前的發酵溫度，以下何者為佳①35℃ ②55℃ ③45℃ ④15℃。
2. (4) 芝麻喜餅不宜儲存放於何種環境中①常溫②弱光③低溫④高溫。
3. (4) 燒餅、蘇式月餅表面所用之芝麻最不宜使用①生芝麻②烤熟芝麻③炒熟芝麻④炸熟芝麻。
4. (2) 食品加工廠最普遍使用之消毒劑是下列何者？①四基銨②氯③碘④溴。
5. (2) 酥油皮類麵食製作時，會使油皮增加韌性的材料是①油②鹽③細砂糖④水。
6. (3) 酥油皮整型機的操作注意事項，下列何者為非？①機器使用完畢必須切斷電源②操作者必須瞭解操作基本知識③增加轉軸間距以提高產能④在機器運轉中禁止將手伸入捲軸器。
7. (4) 下列何種產品屬於冷水麵食①饅頭②蛋黃酥③燒賣④油麵。
8. (4) 發酵時間太久，麵糰產生太多酸味，必須加入適量的何種原料來中和①白油②白糖③白醋④鹼水。
9. (4) 蒸櫃(箱)用瓦斯加熱產生蒸汽蒸饅頭時，宜選用何種火力①微火②小火③中火④大火。
10. (1) 冷水揉的麵糰，其麵粉蛋白質每增加 1%可增加吸水量約①1-2% ②3-4% ③4-5% ④5-6%。
11. (2) 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無正當理由連續曠工三日以上③遷廠④生產線減縮。
12. (3) 下列何者是由醱酵麵糰所製作？①蛋黃酥②鳳梨酥③饅頭④巧果。
13. (2) 酥(油)皮類產品之烤焙顏色與下列何者較無關①糖量②油皮含水量③烤焙溫度④烤焙時間。
14. (3) 下列何者常作為積層袋之熱封層①耐龍(Ny)②鋁箔③聚乙烯(PE)④聚酯(PET)。
15. (3) 下列何種甜味料之甜度最高①特級砂糖②葡萄糖③果糖④麥芽糖。
16. (3) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體必須在①100ppm 以下②沒有規定③1ppm 以下④1000ppm 以下。
17. (1) 下列何者為非觸電直接影響因素？①電磁場大小②電流流經的時間③電流通途徑④電流大小。
18. (3) 冷凍水餃理貨及裝卸貨作業均應在攝氏幾度℃以下之場所進行，且作業應迅速，以避免產品溫度之異常變動①30℃ ②35℃ ③20℃ ④25℃。
19. (4) 黑糖糕的包裝不必標示①材料②製造或保存期限③製造廠商④黑糖的來源。
20. (2) 醣類 1 公克可供給多少熱量？①7 大卡②4 大卡③9 大卡④5 大卡。
21. (3) 下列何種中式麵食原料不需用冷藏或冷凍貯存①乳類②蔬菜③鹽④肉類。
22. (1) 下列產品製作時，何者使用蛋量最多①馬拉糕②發糕③黑糖糕④倫敦糕(白糖糕)。
23. (3) 中筋麵粉蛋白質含量為①7~8% ②13.5% 以上③9~12% ④12~13.5%。
24. (1) 機械製作生鮮麵條添加之水分宜在①25~35% ②15~20% ③20~25% ④10~15%。
25. (2) 燙麵食水分多，用下列何種方法貯存較理想①保溫②冷凍③常溫④冷藏。
26. (4) 1 公斤相當於①500 公克②1200 公克③600 公克④1000 公克。
27. (3) 發粉麵食的膨脹是靠①酵母產生之氧與水蒸氣②酵母產生之二氧化碳③發粉產生的二氧化碳④發粉產生的氧與水蒸氣。
28. (2) 下列有關烘焙產品之包裝敘述何者不正確①使用包材不易破裂②隔天銷售產品才需包裝③需使用密封包裝④產品放冷後包裝。

29. (3) 良好的叉燒包麵皮，不宜具有下列何種性質①潔白②鬆軟③硬實④龜裂。
30. (2) 下列何種包裝材料熱封性最好①鋁箔②聚乙烯(PE)③聚酯(PET)④玻璃紙。
31. (4) 生鮮麵條之水分較高，通常放在何種溫度，可保持約 3~7 天①10~15℃ 冷藏②室溫③-18℃ 冷凍④4~7℃ 冷藏。
32. (2) 麵糰攪拌以前，下列何種條件較不重要？①麵粉溫度②發酵溫度③水溫④室溫。
33. (1) 製作蛋黃酥時鹹蛋黃一般經何種處理①烤②煎③蒸④炸。
34. (1) 豆腐凝固是利用大豆中的①蛋白質②醣類③脂肪④維生素。
35. (2) 麵條製作時，可添加適量①黃豆粉②鹽③細砂糖④沙拉油 對抑制生麵長黴，延長貯存期限很有幫助。
36. (2) 不飽和油脂是指①牛油②沙拉油③棕櫚油④豬油。
37. (3) 下列何種麵食要用蒸的方式製成①淋餅②兩相好③銀絲捲④抓餅。
38. (1) 大甲芋頭酥是屬下列酥油皮的？①圓明酥②直明酥③暗酥④半暗酥。
39. (1) 何種操作方式不會使煎烙類麵食的質地較柔軟①降低煎盤的溫度②使用燙麵麵糰③高溫短時間煎烙④增加麵糰含水量。
40. (1) 製作油條最佳的膨脹劑為①碳酸氫銨②小蘇打③泡打粉④油脂。
41. (4) 預防葡萄球菌的污染應注意①砧板②用水③餐具④手指之傷口、膿瘡。
42. (4) 製作鳳梨酥時，何種材料可使產品組織鬆酥及增加體積①糖粉②鹽③低筋麵粉④化學膨大劑。
43. (3) 酥(油)皮類產品的鬆酥與下列何項無關①使用低筋麵粉②烤焙或油炸之作用③奶粉種類④油脂的烤酥性。
44. (1) 以食品原料著色為目的的食品添加劑稱之為①食用色素②乳化劑③食品香料④防腐劑。
45. (2) 水餃餡調製時，不適使用下列何種攪拌器①鉤狀②鋼絲③槳狀④螺旋狀。
46. (3) 燒賣蒸熟後，放置一段時間，外皮變硬，可能的原因是①蛋白質變性②油脂酸敗③澱粉老化④內餡吸水。
47. (2) 麵條中的水分主要以自由水 (free water) 及結合水 (bound water) 的狀態存在。當食品乾燥時，最先被蒸發的水是①同時被蒸發②自由水③結合水④都不會被蒸發。
48. (3) 下列何項不是饅頭皺縮的原因？①麵粉筋性太強②發酵溫度③酵母種類④火力過強。
49. (2) 酥(油)皮麵食因需要酥，且有層次，因此以下何種熟製方式不合適？①烤②蒸③煎④炸。
50. (4) 沙琪瑪粘著用糖漿的調製，著重在溫度的精確控制，而溫度應控制在①95℃±2℃ ②135℃±2℃ ③100℃±2℃ ④115℃±2℃。
51. (1) 蔥油餅冷卻後仍保有柔軟的特性，應以何種麵糰來製作①燙麵食②酥油皮麵食③油炸麵食④冷水麵食。
52. (1) 發酵麵食最好的貯存方式為①冷凍②常溫③保溫④冷藏。
53. (3) 要使饅頭的麵皮潔白，較安全的作法是①配方中添加漂白劑②蒸籠上於放點硫磺燻白③配方中添加黃豆粉④配方中添加小蘇打。
54. (2) 製作中式發酵麵食，下列何種麵粉較不適用①中筋麵粉②小麥澱粉③高筋麵粉④低筋麵粉。
55. (2) 蛋黃酥的層次與下列何者有關①油皮含油量②摺疊次數③烤焙時間④油脂種類。
56. (4) 食用大豆油應為①綠色不透明狀②黃褐色半透明狀③黃褐色透明狀④無色或金黃色透明狀。
57. (4) 葵花籽油是取自於向日葵的①莖②根③花④種子。
58. (1) 洗滌食品容器及器具應使用①食品用洗潔劑②洗衣粉③強酸④清潔劑。
59. (2) 何種原料可使開口笑油炸時麵球容易裂開又不影響其口味①碳酸氫銨②泡打粉③小蘇打粉④速溶酵母。
60. (1) 鍋具的安全使用應注意事項，下列敘述何者為非？①對於生鏽的鍋子可用強酸清洗②根據加工特點選擇合適的鍋子③使用前要檢查鍋柄的牢固可靠④使用時避免冷熱劇烈變化。
61. (4) 冷凍水餃需微波加熱者，貯存時包裝材料應選用①耐凍性②任何包裝材料皆可③耐熱性④耐

凍又耐熱性。

62. (3) 有關感電之預防何者不正確？①經常檢查線路並更換老舊線路設施②機器上裝置漏電斷路器開關③於潮濕地面工作可穿破舊鞋子④同一插座不宜同時接用多項電器設備。
63. (2) 下列何種性質與蛋的主要功能無關①具有乳化性②增進產品貯存性③增進產品顏色④增進營養。
64. (2) 精緻的飲食中主要缺乏①礦物質②纖維素③醣類④維生素。
65. (4) 水調(和)麵食中，何種原料添加愈多組織愈柔軟①鹽②油③奶粉④水。
66. (4) 製作中式麵食應選擇何種麵粉較佳①高筋麵粉②中筋麵粉③低筋麵粉④依產品特性而選擇。
67. (1) 下列何種麵糰攪拌後的彈性最好①冷水麵食②糕漿皮麵食③發酵麵食④燙麵食。
68. (2) 下列何種原料與饅頭顏色無關①黃豆粉②細砂糖③水④鹼。
69. (1) 製作龍鳳喜餅使用之豆沙餡，應以下列何者為首要選購條件①品質②價格③品牌④產地。
70. (4) 特砂與細粒砂糖甜度比較時①特砂低②細粒砂糖高③特砂高④相同。
71. (4) 口角炎是飲食中缺乏①維生素 A②維生素 B<sub>1</sub>③維生素 C④維生素 B<sub>2</sub>。
72. (3) 下述何者不是麵糰攪拌主要功能①加速麵粉吸水②混合原料③改善風味④擴展麵筋。
73. (3) 春捲皮製作時，搓壓加熱鐵板的麵皮無法黏住鐵板的原因為①鐵板太厚②鐵板太冷③鐵板過熱④麵糰太軟。
74. (4) 千層糕之所以形成層次，主要是因製作時每層麵皮間抹上①椰子粉②細砂糖③紅、綠木瓜絲④油脂。
75. (1) 油脂經由氫化作用的目的不包括①降低發煙點②提高油脂的融點③提高油脂的安定性④提高油脂的飽和鍵。
76. (2) 中式麵食包裝不良，較不會影響產品之①質地②體積③風味④色澤。
77. (2) 選購蒸箱，下列何者不重要①是否會滴水②是否防水③火力大小④是否漏氣。
78. (3) 中式麵食使用之甜味成份，何種不是由蔗糖製造①綿白糖②特砂糖③高果糖漿④糖蜜。
79. (2) 冷卻水煮油麵時，用何種水較不理想①蒸餾水②山泉水③逆滲透水④軟水。
80. (2) 雞蛋 1 公斤 40 元，則雞蛋 10 磅的價錢為①203 元②181 元③196 元④212 元。