

103 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)】

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) 下列何種米製品需要壓模成型？①紅龜粿②碗粿③鹼仔粿④菜包粿。
2. (1) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？①分屬米漿型、一般膨發類②均屬一般膨發類③均屬特殊膨發類④分屬一般漿糰、一般膨發類。
3. (1) 與白米飯比較，其糙米飯較？①乾硬②偏白③濕軟④黏。
4. (1) 下列何種米製品可以大火蒸熟？①寧波年糕②紅龜粿③九層糕④菜包粿。
5. (1) 糕仔粉貯存，不適條件為？①乾燥溫熱處②冷藏③陰涼處④乾燥處。
6. (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火力大小④調味的技術。
7. (4) 製作粿粽須選用下列何種原料米？①在來米②長糯米③蓬萊米④圓糯米。
8. (3) 傳統粿粽最好選用下列何種副原料？①太白粉②甘薯澱粉③麵粉④馬鈴薯澱粉。
9. (4) 欲延長米食製品在室溫之貯存時間可？①添加防腐劑②添加色素③添加乳化劑④殺菌處理。
10. (1) 芝麻球最理想的油炸溫度？①140~180℃②200~240℃③240℃以上④80~120℃。
11. (1) 為了延長米食製品貯存期限，下列對策何者無效？①改變包裝大小②注重包裝材質③選擇米的品種④添加合法防腐劑。
12. (1) 那一樣原料不屬於化學膨脹劑？①酵母②醱粉③阿摩尼亞④小蘇打。
13. (1) 工業級之化學物質，可否作為食品添加物？①不得作為食品添加物用②沒有明文規定③視其安全性判定可否添加於食品④如為食品添加物准用品目，則可添加於食品中。
14. (4) 九層粿切片後有層次分離現象與何者無關？①蒸太久②火力不均勻③米漿濃度不一④容器種類。
15. (3) 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成型③拌打④磨漿。
16. (2) 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衛生條件③包裝材料④貯存條件。
17. (1) 夏天浸米之溫度最好保持在？①冷藏②冷凍③高溫④室溫。
18. (1) 肉類中不含下列那一種營養素①維生素 C②蛋白質③維生素 B₁④脂質。
19. (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加熱時間④加熱溫度。
20. (4) 蘿蔔糕太過於軟，無法切片之原因最不可能為？①蒸過久②水比例過高③米漿預糊化不足④蘿蔔使用量不足。
21. (1) 米食製品包裝材料之選用，下列敘述何者不正確？①任何材料均可②應衛生安全③適用性宜佳④宜考慮價格與成本。
22. (3) 年糕的品質變劣，難以下列何者來判定？①變味②硬化③產品溫度④發霉。
23. (3) 下列何者為米漿型的米食製品？①紅龜粿②雪片糕③發粿④八寶飯。
24. (4) 對寧波年糕的敘述，下列何者正確？①用秈米製作，俗稱「平板年糕」②用長糯米製作，俗稱「薄片年糕」③用圓糯米製作，俗稱「腳板年糕」④用梗米製作，俗稱「腳板年糕」。
25. (2) 下列何種因素不會影響漿糰的品質？①脫水的方法②成型的形狀③磨米的方法④漿糰的含水量。
26. (3) 下列食品包裝容器，哪一種不能用來包裝汽水飲料？①金屬容器②塑膠容器③紙容器④玻璃容器。

27. (1) 八寶飯不適用何種甜味劑？①糖精②砂糖③果糖④麥芽糖。
28. (3) 米食製品應具有？①黴味②水果味③米香味④焦糖味。
29. (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遷廠③無正當理由連續曠工三日以上④生產線減縮。
30. (4) 肉粽、糰粽、鹼粽屬於何種米食製品？①分屬米粒類、米漿型②均屬米粒類③均屬一般漿糰④分屬米粒類、一般漿糰。
31. (4) 傳統用何種材料作發糰(發糕)？①小蘇打粉②鹼水③新鮮酵母④老麵種。
32. (1) 何種貯存溫度最易使碗粿變壞？①25℃②-20℃③0℃④10℃。
33. (1) 下列對新舊米的敘述，何者不正確？①新米煮熟黏性小②舊米蒸煮時吸水量較多③新米水分含量較多④新米風味較佳。
34. (1) 何者較不會影響鳳片糕之品質？①蒸籠②製作技術③糕粉品質④糖漿。
35. (1) 下列何種米製品中無完整米粒？①廣東粥②筒仔米糕③海鮮粥④肉粽。
36. (3) 澱粉回凝(老化)變硬的最適溫度是①25℃②-30℃③5℃④-18℃。
37. (2) 清洗米食加工機械時應？①看情況選擇操作②拔除電源③讓機器繼續運轉④停機但不必拔除電源。
38. (2) 油蔥粿屬於何種米食製品？①一般漿糰②米漿型③熟粉類④特殊漿糰。
39. (4) 米浸漬處理時，應該？①不必清洗②無所謂③浸漬後再洗淨④先洗淨後再浸漬。
40. (1) 米食製品包裝不一定須標示之項目？①食用方法②品名③原料與添加物④製造日期。
41. (1) 下列何者為不安全動作？①搬運方法不妥當②通風不良③內務不整潔④照明不充分。
42. (1) 芋頭糕在 4℃ 貯存，造成品質劣化的最主要原因是？①腐敗菌繁殖②脫水③氧化酸敗④營養成分流失。
43. (2) 米苔目與河粉屬於何種米食製品？①均屬米漿型②分屬一般漿糰及米漿型③分屬米漿型及熟粉類④均屬一般漿糰。
44. (3) 使用蒸練機製作麻糬時，那一條件較不重要？①壓力②溫度③電壓④時間。
45. (3) 米穀粉貯藏之理想濕度為？①10~20%②90~100%③55~65%④30~40%。
46. (3) 米粉絲之製備流程，下列何者正確？1 部份糊化、2 乾燥、3 蒸熟、4 擠絲①1234②1423③1432④1342。
47. (4) 傳統的鹼粽最好的粽葉是？①香蕉葉②月桃花葉③桂竹籜④麻竹葉。
48. (2) 硼砂進入人體後轉變為硼酸，在體內會①沒影響②積存於體內造成傷害③隨尿排出④隨汗排出。
49. (2) 蒸芋頭糕宜用？①小火②大火③中火④微火。
50. (3) 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等級、淨重③負責人姓名、住址④品種、產地。
51. (4) 水磨方法不會影響米穀粉下列何種性質？①顆粒大小②顏色③吸水性④糊化程度。
52. (2) 品質優良的米苔目，不可有下列何種情形？①有適當耐煮性②易斷裂③有適當韌性④表面光滑。
53. (3) 製作芋頭糕須選用下列何種原料米？①粳米②長糯米③秈米④圓糯米。
54. (1) 配方中米與其它原料之比為 1:0.3，若米為 12 公克則其它原料為？①3.6 公克②3.3 公克③3 公克④4.0 公克。
55. (3) 下列何種添加物在包裝標示上須同時標示品名與其用途名稱？①香料②乳化劑③抗氧化劑④膨脹劑。
56. (1) 下列那一種食物，蛋白質含量較高？①牛奶②白米飯③麵包④蔗糖。
57. (3) 下列何者對米苔目品質的影響較小？①米種②擠出的速度③工作環境的溫度④漿糰的含水量。

58. (2) 下列包裝材料中，那一種是塑膠材料？①玻璃紙②聚乙烯(PE)③鋁箔④紙板。
59. (4) 下列何者為直接損失？①工作產品停頓的損失②生產停頓的損失③工具及設備的損失④醫藥治療費用。
60. (1) 與磨米漿的濃稠度最有關係的是？①加水量②細度③糊化度④機械。
61. (2) 鳳片糕的主要原料是？①熟在來米粉②熟糯米粉③生在來米粉④生糯米粉。
62. (2) 米食製品包裝用的 PVC 是指？①聚丙烯②聚氯乙烯③聚苯乙烯④聚乙烯。
63. (2) 下列那一種油脂，含不飽和脂肪酸最豐富？①牛油②沙拉油③椰子油④豬油。
64. (1) 糕仔崙最理想的墊底是？①白紙②香蕉葉③保鮮膜④玻璃紙。
65. (1) 有關米花糖的品質要求，下列何者不正確？①質地堅硬②膨發均勻③具膨發米香、無異味④色澤均勻。
66. (2) 有關稻米澱粉顆粒大小，下列敘述何者不正確？①比玉米澱粉小②比小麥澱粉大③比馬鈴薯澱粉小④比甘薯澱粉小。
67. (1) 傳統蒸籠於蒸年糕時不必用？①蒸籠布②透氣筒③集氣墊板④玻璃紙。
68. (3) 有關糕仔崙和鳳片糕的內部品質要求，下列何者較正確？①質地都要硬②糕仔崙要堅硬，鳳片糕要軟③糕仔崙要鬆軟，鳳片糕要軟而具彈性④質地都要軟。
69. (3) 食品用具之煮沸殺菌法係以①100°C加熱半分鐘②90°C加熱1分鐘③100°C加熱1分鐘④90°C加熱半分鐘。
70. (3) 磨漿機設備應？①不必清洗②每週清洗③每日清洗④隔日清洗。
71. (4) 下列何者營養素在加工過程中容易流失？①蛋白質②礦物質③醣類④維生素。
72. (4) 下列何者不可當做黏稠劑？①阿拉伯膠②羧甲基纖維素(CMC)③澱粉④發粉。
73. (4) 裹蒸粽屬於何種米食製品？①一般漿糰②熟粉類③米漿型④米粒類。
74. (3) 要使湯圓皮的操作性好，可添加？①麵粉②玉米澱粉③熟漿糰(預糊化漿糰)④糖。
75. (1) 麻糬販售時，可以何種包裝方式，較不易變形？①具格狀包裝盒②真空包裝③紙容器④充氣包裝。
76. (1) 下列何者不是製作雪片糕的原料？①生糯米粉②液體油③糖粉④熟糯米粉。
77. (1) 自然乾燥法的優點為①操作簡單，費用低②所需時間短③食品鮮度能保持良好，品質不會劣化④不會受到天候的影響。
78. (3) 關於常使用的粽葉敘述何者錯誤？①廣東裹蒸粽的荷葉②鹼粽的麻竹葉③野薑花粽的月桃葉④台式肉粽的麻竹葉。
79. (3) 蘿蔔糕的內部品質，下列何者較佳？①硬②黏③軟硬適中而具彈性④軟。
80. (4) 下列那一種方法不常用於米漿之脫水？①離心法②真空脫水法③壓搾法④篩分法。