

096 年度 09600 中式麵食加工乙級技術士技能檢定學科測試試題

本試題有是非及選擇各 50 題，共 100 題，每題 1 分，計 100 分，測試時間為 100 分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯 1 題，倒扣 0.5 分，但以扣完該部分分數為限。 准考證號碼：

另附有答案卡，請在答案卡上作答。

姓 名：

一、是非題：

- 1.(O) 麵條的 pH 值會影響麵條的風味、口感與貯存性。
- 2.(X) 經檢驗不符合衛生標準之食品，不應予沒入銷毀，得改製成其他食品。
- 3.(O) 麵食加工廠生產管理部門，一般都是按照產品類別及加工層次分線管理。
- 4.(X) 為了使產品的體積能脹大，製作開口笑或油條時，宜選用特高筋麵粉。
- 5.(O) 成本計算應含包材費用。
- 6.(O) 廢液中有硫化物和硫酸混合會產生窒息性氣體，該氣體叫硫化氫。
- 7.(X) 製作饅頭時添加鮮奶，主要因鮮奶中的乳糖可促進酵母生長。
- 8.(X) 月餅的生產流程固定時，月餅餡的甜度與軟硬度不會影響產品的品質。
- 9.(X) 製作燙麵麵糰時只可以人力操作，不可使用機械化取代。
- 10.(O) 麵條中的鹼水會影響麵條中蛋白質與澱粉的性質。
- 11.(X) 攪拌叉燒包麵糰，麵糰愈軟時，表面裂紋越多。
- 12.(X) 老婆餅與台式喜餅依分類均屬於酥(油)皮麵食。
- 13.(X) 手拉麵線的麵糰只要水量增加即可縮短鬆弛時間，有利於手拉麵的操作。
- 14.(O) 准許使用之國產或輸入之食品添加物，均由中央衛生主管機關發給許可證。
- 15.(X) 一般塑膠包材皆可適用於微波爐加熱之用。
- 16.(O) 油炸速食麵為了延緩酸敗(油耗味)，通常於油炸油中添加抗氧化劑。
- 17.(X) 小麥澱粉呈顆粒狀，其大小均勻一致。
- 18.(O) 常用於外包裝的紙箱在預備(成型)使用時，會產生大量的塵埃、屑末 等，因此紙箱在內包裝室內預備(成型)很容易污染肉品。
- 19.(O) 傳統製作麵龜，表面紅色素需在蒸熟之前刷塗後烘乾，經蒸熟後表皮較具光澤。
- 20.(X) 壓延機(麵)機的滾輪，都附有刮刀，並以彈簧維持刮刀與滾輪之密合以利清除滾輪所黏附的麵屑，但為避免刮刀磨耗太快或傷及滾輪表面，彈簧通常越鬆越好。
- 21.(X) 製作饅頭時於麵糰中添加少量的乳化劑，可促進酵母之發酵。
- 22.(O) 月餅包裝時加脫氧劑，可延長保存期限，但亦需考慮包裝材質及密封方式。
- 23.(O) 煮麵時麵條與水的重量比約 1:10 為佳。
- 24.(X) 兩相好與麻花依分類均屬於發酵麵食(油炸)。
- 25.(X) 麵食加工廠品質管制的樣本抽取，必需能代表群體，因此必需做到隨機抽樣，隨機就是隨便的意思。
- 26.(O) 麵條的官能品評與儀器之質地分析，同樣重要。
- 27.(O) 麵條壓延時，若滾輪調整二端間隙有差異(滾輪不平行)，不但會使所壓出的麵帶厚度不均勻，也會使麵帶偏向行走。
- 28.(O) 製作饅頭、菜肉包或銀絲捲等發酵麵食，宜選用中筋或粉心麵粉。
- 29.(O) 沙拉油能提供人體所需的必需脂肪酸。
- 30.(O) 製作麵條所用之切麵刀，刀碼數字越大，則所切出之麵條越細。
- 31.(O) 食品中的油脂受空氣中的氧、日光、酵素或微生物等作用產生不快的臭味，稱為油脂酸敗。

- 32.(O) 含糖量 2.8 公斤的糖漿 5 公斤，若再加入自來水 6 公斤，則該糖漿含糖量應為 25.45%。
- 33.(O) 蛋黃酥可以半成品或成品冷凍貯存。
- 34.(O) 製作麵龜或刈包，膨脹的主要機制來自於酵母。
- 35.(X) 營養宣稱低脂肪是以每份 100 公克計，脂肪為 10 公克以下者，得稱之。
- 36.(O) 服從為負責之本。
- 37.(X) 製作桃酥，熟製方法以油炸方式處理最理想。
- 38.(X) 以鍋爐供應蒸汽之麵食工廠，任何工作人員，皆可操作鍋爐。
- 39.(X) 麵食加工廠在檢查不良品時應抱持大膽推斷的態度。
- 40.(O) 製作傳統製作芝麻喜餅時，表面的白芝麻是使用洗乾淨經濾水之後的濕芝麻。
- 41.(O) 生鮮麵條的水分含量越多，煮麵時間會越短。
- 42.(X) 手拉麵與手拉麵線名稱不同，但兩種產品的品質、風味與口感均相同。
- 43.(X) 巧果油炸時產生大氣泡的主要原因，是麵皮壓太薄的關係。
- 44.(X) 蒸饅頭時，發酵箱之濕度並不重要可以忽略。
- 45.(O) 營業額越高，利潤不一定越高。
- 46.(O) 中式麵食之包裝應標示食品添加物，且此添加物必需具衛生署許可證，否則不得使用。
- 47.(X) 開口笑油炸時，油溫愈高會裂的愈漂亮，同時體積也愈大。
- 48.(O) 為了提高饅頭、包子或千層糕的品質，麵糰最好使用壓延(麵)機壓延。
- 49.(X) 不透性，強度低的包材比較適合用於小饅頭機械包裝。
- 50.(X) 發酵麵食用的麵粉中蛋白質的量比質重要。

## 二、選擇題：

- 1.(1) 牛肉、豬肉及其他禽畜肉之紅色肉，主要是因 肌紅蛋白及血紅蛋白 胡蘿蔔素 花青素 番茄紅素。
- 2.(1) 食品以基因改造黃豆或玉米為原料，且該等原料佔最終產品總重量多少%以上者？應標示「基因改造」或「含基因改造」字樣 5% 3% 1% 0.5%。
- 3.(2) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時 高溫長時間 高溫短時間 低溫長時間 與油炸溫度無關。
- 4.(2) 乾麵條製作時容易掉落地上的原因，下列何者不可能 乾燥速率太快 麵筋性太強 溫度控制不當 濕度控制不當。
- 5.(1) 發酵箱之選用應注意 溫濕度之循環系統 酵母之品質 水的使用量 產品的糖量。
- 6.(4) 下列何種產品在室溫的保存期間最短 巧果 兩相好 廣式月餅 餡餅。
- 7.(3) 製作涼麵、油麵條時可增加麵條彈韌性的原料為 白醋 油 鹼水 玉米澱粉。
- 8.(4) 製作酥(油)皮麵食，選用何種油脂，可使產品具有較鬆酥之特性 橄欖油 沙拉油 花生油 豬油。
- 9.(1) 油條在下油鍋之初期，若浮起太慢，將會使油條的表皮 較厚 較薄 較脆 較黑。
- 10.(4) 按食品器具、容器、包裝衛生標準規定聚氯乙烯(PVC)材質之溶出試驗氯乙烯單體(VCM)含量需在 30 20 10 1 ppm 以下。
- 11.(3) 製作饅頭時，新鮮酵母每磅 30 元，速溶酵母每磅 90 元，若以速溶酵母取代新鮮酵母，其他製程不變，則使用酵母成本為 新鮮酵母高 速溶酵母高 兩者相同 無法比較。
- 12.(3) 校園食品中，董氏基金會訂定脂肪所供應的熱量應佔 10% 20% 30% 40% 以下。
- 13.(2) 生產油麵與涼麵時，下列敘述何者不正確 二者均需包裝冷藏 二者均為完全煮熟麵 二者可使用相同的刀碼 二者均有使用鹼水。

- 14.(4) 月餅、喜餅等個裝產品最常用的內襯(tray)材質為 聚乙烯(PE) 聚酯(PET) 聚丙烯(PP) 聚苯乙烯(PS)。
- 15.(2) 何者為廣式月餅內部品質標準 皮薄餡少 皮薄餡多 皮厚餡多 皮厚餡少。
- 16.(2) 油麵條為增進貯存性，可使用下列何種品管方式 嚴格管制麵粉蛋白質之含量限制 嚴格管制麵條之 pH 嚴格管制色素之添加量 嚴格管制防腐劑之最低使用量。
- 17.(4) 麵食加工廠之品管項目中下列何項無法標準化 原料 配方 製程 操作人員。
- 18.(1) 食品容器或包裝器材為符合衛生安全標準，最好庫存的期限為 1 2 年 4 5 年 6 8 年 無期限限制。
- 19.(1) 下列情況那一種最容易表現敬業精神？ 自己喜歡又能勝任 喜歡但不勝任 勝任卻不喜歡 不喜歡又不勝任之工作。
- 20.(2) 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產 蔥油餅 兩相好 燒賣 壽桃。
- 21.(4) 下列何項不是麵食工廠之衛生管理之目的 增進產品之貯存性 衛生單位之要求 產品之形象 增加產品之售價。
- 22.(4) 若中筋麵粉的比重為 0.5，而今為籌設一散裝粉倉，至少應能容下每次進貨量 12 公噸的中筋麵粉，則此散裝粉倉的容積至少應為 6 立方公尺 10 立方公尺 12 立方公尺 24 立方公尺。
- 23.(1) 蒸魚翅餃應使用何種火力較佳 大火 中火 小 微火。
- 24.(2) 下列敘述何者為錯 須領有電匠執照者始能維修電氣設備 以濕手操作電氣設備 拔卸插頭應拉插頭處 使用不導電性滅火器來撲滅電氣火災。
- 25.(4) 下列何者不是油脂氫化作用的目的 提高油脂的熔點 提高油脂的飽和鍵 提高油脂的安定性 降低原油的臭味。
- 26.(3) 不影響蛋黃酥外表著色之原料為 蛋 糖 鹽 奶粉。
- 27.(1) 淋餅、魚翅餃均屬於 冷水麵食 燙麵食 發酵麵食 發粉麵食(蒸)。
- 28.(2) 製作廣式月餅，餅皮攪拌之拌打器宜選用 球狀 槳狀 網狀 螺旋狀。
- 29.(2) 某麵條廠每日生產油麵 420 公斤、生鮮麵條 360 公斤，僱用 4 位員工，每位員工日薪 800 元，則平均每公斤麵條負擔多少人工費用 2.46 元 4.10 元 5.12 元 5.30 元。
- 30.(3) 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除，配方中使用水量應 高於 80% 低於 50% 維持在 60 70% 不得超過 40%。
- 31.(4) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟 麵條是否浮起 麵條膨脹情形 麵條外觀顏色的變化 中心有無殘留不透明物質。
- 32.(4) 下列何種原料會降低發酵麵糰之筋性 奶粉 鹽 維他命 C 小麥生胚芽。
- 33.(2) 酥(油)皮麵食，油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品 咖哩餃 綠豆凸 老婆餅 蛋黃酥。
- 34.(3) 原料總百分比為 320，其中麵粉佔 90%，小麥澱粉佔 10%，則其他原料共佔多少百分比 200% 210% 220% 230%。
- 35.(1) 下列那一組中式麵食屬於發酵麵食 饅頭、兩相好 小籠包、燒賣 水晶餃、千層糕 麵龜、春捲。
- 36.(4) 使用蒸汽通入水中加熱煮熟麵條、水餃等製品，其蒸汽管應採用何種材質 PVC 管 鐵管 鋁管 不鏽鋼管。
- 37.(3) 麵食加工廠安全管理上，最重要之教育訓條為 雇主 各級主管 第一線作業人員 安全衛生管理人員 之教育訓練。
- 38.(4) 選用塑膠袋包裝材質，需要考慮 透氣性 透濕性 耐熱性 以上皆需考慮。
- 39.(3) 下列何種麵食的熟製時間最長 鍋貼 饅頭 大鍋餅 廣式月餅。

- 40.(4) 調製牛肉餡餅之內餡，下列何種香辛料較不常被使用 胡椒粉 八角粉 小茴香粉 香草粉。
- 41.(3) 鳳梨酥通常使用下列何種材料個別包裝較不易滲油 棉紙 白報紙 鋁箔積層 牛皮紙。
- 42.(4) 蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似 餛飩 魚翅餃 水餃 餡餅。
- 43.(4) 製作饅頭時，不必使用下列何種設備 攪拌機 壓延(麵)機 發酵箱 切麵條機。
- 44.(2) 麵食工廠鍋爐使用期間，應多久實施自動檢查一次？ 每週一次 每月一次 每季一次 每年一次。
- 45.(4) 麵條製作時可增加麵糰筋性之合法添加物是 溴酸鉀 碘酸鉀 硼砂 維他命 C。
- 46.(4) 下列何者為多元不飽和脂肪酸 棕櫚酸 癸酸 油酸 次亞麻仁油酸。
- 47.(4) 因為攝食不新鮮魚類，造成臉部潮紅、發癢、暈眩、嘔吐、腹瀉等類過敏性食品中毒症狀之原因為何？ 河豚毒 腸 肉毒桿菌 組織胺。
- 48.(4) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存 高溫 常溫 冷藏 冷凍。
- 49.(2) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖) 糖精 楓糖 阿斯巴甜 醋碳內鉀(ACE-K)。
- 50.(3) 春捲皮熟製的熱源一般採用 瓦斯、電熱 瓦斯、柴油 瓦斯、蒸汽 柴油、蒸汽。