

098 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) 麵食加工廠室內工作場所，各機械間或其他設備通道應至少保持多少公尺
①0.8②1.0③1.2④2.0。
2. (3) 麵食加工廠安全管理上，最重要之教育訓練為①雇主②各級主管③第一線作業人員④安全衛生管理人員。
3. (3) 製作麵條時，下列敘述何者不正確①水量加多對麵筋之形成有影響②水量加多可能影響壓麵與切條③水量加多對麵條品質無幫助④利用熟成技術與設備硬體的調整，可改善水加多的操作困難性。
4. (3) 自動包餡機不適合製作下列何種產品①叉燒包②菜肉包③發糕④鳳梨酥。
5. (4) 煮麵時麵條與水的重量比以何者較為理想①1:1②1:3③1:5④1:10。
6. (3) 酥油皮類麵食，油酥的比例會影響何種產品的品質①咖哩餃、酥皮蛋塔②蛋黃酥、桃酥③老婆餅、太陽餅④菊花酥、鳳梨酥。
7. (2) 泡(椪)餅皮的油皮與油酥比一般用①1:1②2:1③4:1④5:4。
8. (1) 低糖月餅包裝上不可標示①療效②有效日期③價格④成分。
9. (3) 包裝材料的密度一般是與水比，高密度的包材其值為①0.60~0.80②0.80~0.90③0.94~0.96④1.0~1.2。
10. (2) 何者為廣式月餅內部品質標準①皮薄餡少②皮薄餡多③皮厚餡多④皮厚餡少。
11. (4) 若要獲得表面較光亮之饅頭，下列那一措施較有助益①將麵糰攪拌至麵筋完全擴展②配方中多加水③配方中多加糖④應有適度的加水量及適當的壓麵。
12. (2) 每個月餅烤熟之後為 180 公克，若烘焙損耗為 10%，則月餅烤焙之前的重量為①195 公克②200 公克③205 公克④210 公克。
13. (1) 我國食品衛生管理法中規定，販賣超過有效日期之食品應①沒入銷毀②通知限期回收改正③命令工廠停工並封存存貨直到改善④由主管機關代為回收。
14. (1) 紅豆所含之成份中，下列何者含量最多①澱粉②蛋白質③維生素④礦物質。
15. (4) 增加營業額及提升業績是①業務員②業務經理③廠長④大家共同 責任。
16. (4) 下列何種蛋白質不形成麵筋①麥穀蛋白②醇溶蛋白③酸溶蛋白④白蛋白。
17. (3) 同為瘦肉，下列的肉品，含油脂最少的是①牛肉②豬肉③雞肉④鵝肉。
18. (4) 下列何者在不食品良好作業規範(下 GMP)通則規範之範圍內①製造作業及品質管制②記錄與保存③顧客抱怨處理與成品回收④風味好壞。
19. (1) 下列何者常作為積層袋之熱封層①聚乙烯(PE)②鋁箔③耐龍(Nylon)④聚酯(pet)。
20. (4) 製作餡餅包餡時要有良好的操作性，其內餡之溫度要①高②與麵皮同溫③微溫④冷藏或輕微冷凍。
21. (4) 轉化糖漿 1 公斤 25 元則 1 台斤的價格是①12 元②13 元③14 元④15 元。
22. (4) 下列何種麵食產品的韌性最強①蒸餃②淋餅③麵龜④刀削麵。
23. (3) 有關電腦操作之正確方式下列何者為誤？①使用非閃爍螢幕②電腦畫面應與眼睛視角高度一致或稍低③除電腦螢幕光源以外、四周越暗越好④每工作二小時宜休息 15 分鐘以上。
24. (2) 為表示不良率或工作成績在時間上的變化時，宜選用的圖形為①扇形圖②推移圖③工程能力圖④長條圖。
25. (1) 下列何者不是菜肉包收縮的原因①配方中無奶粉②發酵過度③熟製(蒸)時間太長④熟製(蒸)時間太短。

26. (2) 使用包餡機製作菜肉包，收口不良時，最不適當的調整方式是①調整承接板的高度②增加蔬菜量③調整麵糰的軟硬度④試用其他包著盤。
27. (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①6 立方公尺②10 立方公尺③12 立方公尺④24 立方公尺。
28. (3) 燒餅類產品，通常需要鬆軟燒餅麵皮時，會使用老麵或酵母來發酵麵皮，下列產品中何者使用非發酵麵皮①蔥脂燒餅②肉末燒餅③香酥燒餅④糖鼓燒餅。
29. (4) 何者為麵龜外部品質標準①有強烈的鹼味②深黃的外表色澤③表面會有良好的龜裂現象④色紅而有光滑的外表。
30. (2) 龍鳳喜餅(和生餅)、廣式月餅屬於下列那一類麵食①酥油皮麵食②糕漿皮麵食③發粉麵食油炸④冷水麵食。
31. (1) 連續麵帶壓延(麵)機的滾輪排列，其滾輪直徑應①由大到小②由小到大③大小一樣④大小相間。
32. (2) 酥(油)皮麵食，油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品①咖哩餃②綠豆凸③老婆餅④蛋黃酥。
33. (1) 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是①糖精②砂糖③葡萄糖④果糖。
34. (1) 衛生的肉品，除了要低污染(細菌的量)以外，還有：①磺胺藥物的殘留量要在法定允許量(即 0.1ppm)以下②價格要很昂貴③包裝袋(盒)印刷精美④低脂肪低醣類。
35. (4) 使用老麵製作叉燒包，下列何者與製作技術無直接相關①攪拌條件②pH 控制③蒸汽大小④蒸箱大小。
36. (4) 下列何種熟製方法最容易使油脂氧化而產生酸敗的油耗味①蒸②煮③烤④炸。
37. (1) 麵糰攪拌後鬆弛的目的地，是麵糰中何種成分的熟成作用①蛋白質②澱粉③油脂④酵素。
38. (4) 下列何者與麵食之貯存無關①冷凍或冷藏②水活性③包裝材質④營養標示。
39. (3) 有關我國勞工保險職業傷害制度，下列何者錯誤？①職業傷害可直接到醫院就診②傷害給付得按每半月發給③導致殘障一定要就醫一年後方可認定④發生死亡職災時至遲 24 小時之內雇主要通知勞動檢查機構。
40. (3) 為使酥油皮產品的表皮層次分明而細緻，下列何者較具正面效益①油皮攪拌均勻即可立即包酥②油皮攪拌至筋性最強時立即包酥③油皮須攪拌至光滑且經充分鬆弛後再包酥④油皮須攪拌至麵糰出油才能包酥。
41. (4) 製作饅頭包子時於麵糰中添加何種原料可促進酵母之發酵①乳化劑②鹼水③泡打粉④細砂糖。
42. (4) 製作全麥麵條時不必考慮下列何項因素①全麥麵粉的筋度②全麥麵粉的新鮮度③全麥麵粉的顆粒細度與吸水量④全麥麵粉的顏色是否潔白。
43. (4) 下列何項因子不會影響油脂之氫化作用①氫化的程度②油的純度③溫度④pH。
44. (2) 為防止麵帶沾黏壓延(麵)機滾輪，壓製時麵帶表面應①刷油②撒粉③擦水④先捶打。
45. (3) 一般殺菌所用的蒸汽壓力為一大氣壓之計示錶壓，若改以絕對壓力表示，則為①0.5 大氣壓②一大氣壓③二大氣壓④三大氣壓。
46. (4) 下列何組麵食產品在室溫下保存的期間最長①巧果、黑糖糕②兩相好、糖麻花③廣式月餅、餡餅④鳳梨酥、太陽餅。
47. (1) 下列何組產品屬於冷水麵食①餛飩、水餃②水餃、蒸餃③餡餅、燒賣④水晶餃、水餃。
48. (3) 攪拌蒸蛋糕的麵糊，最適當之拌打器是①槳狀拌打器②鈎狀拌打器③球狀拌打器④螺旋狀拌打器。
49. (4) 麵食加工廠的品質檢驗與品質管制要何時開始執行管制工作①產品出貨時②產品製作後③產品製作時④產品製作前。
50. (1) 製作蒸蛋糕時，蛋貯存一段時間之後，其品質之變化與下列何項敘述不符合①黏蛋白之 pH

降低②溶菌酵素之活性降低③球蛋白之 pH 增高④蛋白之黏度降低。

51. (4) 使用包餡機製作肉包時，其重量大小主要由何者控制①承接輸送帶速度②承接盤高度③皮餡裝填量④包著盤兩次包夾時間。
52. (2) 危害分析重要管制點(HACCP)系統是一種①品質保證系統②食品安全管制系統③實驗室認證系統④良好作業規範。
53. (4) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存①高溫②常溫③冷藏④冷凍。
54. (3) 生鮮麵條置於冷藏庫最常見的缺點是①蟲卵②紅色或橘色斑點③褐變④無變化。
55. (3) 低溫長時間油炸會造成巧果①外皮焦黑②內部柔軟③酥脆④外脆內軟。
56. (4) 下列何種產品較不會受到糖漿的影響①廣式月餅②薩其馬③糖麻花④兩相好。
57. (4) 最不宜用來調製水餃餡料的畜肉，是屠體那一部位①腰部②腿部③腹部④頭部。
58. (4) 下列何種包裝材料最適合麵粉的長久貯存包裝①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③棉布④多層紙。
59. (2) 龍鳳喜餅的品質標準應具備①皮餡比 1:1②皮餡比 1:3③皮餡比 1:5④皮餡比 3:1。
60. (2) 製作饅頭時，有助產品氣室均一細緻之設備為①攪拌機②壓延(麵)機③分割機④發酵箱。
61. (3) 欲製作良好風味的鳳梨酥，最好使用何種油脂①沙拉油②雪白奶油③奶油④棕櫚油。
62. (2) 某麵條廠自銀行借款 800,000 元，每月利率為 2.5%，半年後要還本利共①900,000 元②920,000 元③930,000 元④935,000 元。
63. (4) 麵條的熟成作用，其目的不包括①鬆弛②水分均勻擴散③防止麵筋破壞④蛋白質變性。
64. (4) 廣式叉燒包的表面有黃色小斑點的主要原因是①酵母未攪拌均勻②砂糖未攪拌均勻③泡打粉攪拌過度④泡打粉攪拌未均勻。
65. (2) 耐 120°C 殺菌處理的包裝材料是①低密度聚乙烯(LDPE)②聚丙烯(PP)③聚苯乙烯(PS)④聚氯乙烯(PVC)。
66. (3) 攪拌好的麵糰或麵糊，若泡打粉未完全溶解，容易造成何類產品的表皮產生黃色斑點①黑糖糕、千層酥②開口笑、兩相好③叉燒包、發糕④方塊酥、桃酥。
67. (2) 冷水麵糰的彈性主要是來自①醇溶性蛋白(Gliadin)②麥穀蛋白(Glutenin)③酸溶蛋白(Mesonin)④球蛋白(Albumin)。
68. (4) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果①添加活性麵筋②熟成技術的運用③添加適量鹼水④添加維他命 B₂。
69. (1) 若使用包餡機製作饅頭需用手粉 3%(對麵糰重)則製作 10,000 個 90 公克重之饅頭需用手粉多少重量①27 公斤②28 公斤③29 公斤④30 公斤。
70. (3) 下列何者是不好的工作態度①微笑②謙虛③不理不睬④勤快。
71. (4) 酵母的主成份為①澱粉②油脂③酵素④蛋白質。
72. (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①200%②210%③220%④230%。
73. (1) 麵食加工廠安全門的設計應①由內向外開②由外向內開③由左向右開④由右向左開。
74. (2) 製作蒸蛋糕時，蛋的打發性與下列何種原料有關①麵粉之蛋白質含量②砂糖之含量③奶水或油的含量④泡打粉之含量。
75. (4) 燙麵糰的製作應①沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌②先加冷水立即再加沸水再攪拌③所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌④麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰。
76. (3) 桃酥或杏仁酥的體積能脹大而龜裂與添加何種原料有關①酵母②油脂③泡打粉④明礬。
77. (2) 我國國內製作及銷售之中式麵食，其包裝標示如兼用外文，其字樣大小應①與中文同大②不得大於中文③可大於中文④可大可小。
78. (2) 以瓦斯為熱源蒸炊發酵麵食時，不論蒸炊數量之多寡，較理想的計時原則為①蒸箱無須預熱放入產品開始計時②產品放入完成後待蒸箱上方排氣孔冒氣才開始計時③當蒸箱中的產品開

始膨大時才計時④聞到產品香味才可開始計時。

79. (1) 一般酵母多為磅裝，一磅等於①454 公克②500 公克③600 公克④630 公克。

80. (4) 製作油麵時，若使用濃度 15% 的鹼水 1500 毫升，則應自配方中扣除多少水量①150 毫升②225 毫升③850 毫升④1275 毫升。