

099 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. (3) 勞工如意圖為自己或他人之不法利益，而無故洩漏事業單位的營業秘密，以致損害事業單位的財產或利益是犯了刑法上之何種罪？①竊盜罪②侵佔罪③背信罪④工商秘密罪。
2. (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。
3. (4) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用①大白菜②高麗菜③韭菜④茼蒿。
4. (1) 我國衛生署規定包裝食品營養標示之基準得以何種單位來表示①每 100 公克②每 100 兩③每 100 磅④每 1 公斤。
5. (3) 機製水餃皮為準確符合皮餡比之皮重，以下列何種作法較理想①以厚薄規量測輾輪間距即可達成②每壓製一張水餃皮都以厚度計量測後隨即調整輾輪間距予以修正③以一小片麵帶壓製並測試穩定後再全數壓製④以約略厚度壓出再由餡重調整水餃重即可。
6. (4) 紅色麵龜蒸熟後有光滑外表的原因是①刷紅色素造成的②較高的發酵濕度③較高的發酵溫度④較乾的表皮。
7. (1) 肉品包裝的重要性：①保護肉品品質、延長保存期限②改善或增進肉品的新鮮度③殺死所有的細菌④增加肉品的失重。
8. (4) 下列何種原料於製作饅頭時與酵母菌的繁殖無關①鹽②鮮奶③葡萄糖④油脂。
9. (3) 製作蒸蛋糕最好選用何種麵粉①蛋白質含量較高者②澱粉含量較低者③濕麵筋含量較低者④濕麵筋含量較高者。
10. (3) 何種原料可使發粉類麵食的體積膨脹又會影響酸鹼值①鹼水②速溶酵母③小蘇打粉④燒明礬。
11. (3) 工廠需公布對危害物質記錄其危害特性及急救措施的資料，該資料稱為①毒害物質管制表②物質成分說明表③物質安全資料表④工作意外報告表。
12. (2) 麵食加工廠常用來表示製程能力，並與規格界限比較以發現製程能否依規格界限的有效圖形為①柏拉圖②直方圖③扇形圖④長條圖。
13. (1) 使用煎或烙熟製的水調麵食，以何種麵糰製作才能達到熟製後良好的柔韌性①燙麵②冷水麵③溫水麵④老麵。
14. (3) 鳳梨酥配方中，純奶油(含 100% 油脂)的用量為 240 公克，若改為人造奶油(含 80% 油脂)，則用量為①250 公克②275 公克③300 公克④325 公克。
15. (2) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)①糖精②楓糖③阿斯巴甜④醋碳內鉀(ACE-K)。
16. (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。
17. (2) 乾麵條製作時容易掉落地上之原因，下列何者不可能①乾燥速率太快②麵筋性太強③溫度控制不當④濕度控制不當。
18. (3) 使用地下水者，其水源應與化糞池、廢棄物堆積場所等污染源至少保持幾公尺之距離？①5 公尺②10 公尺③15 公尺④20 公尺。
19. (1) 下列何種材質之透氣性最小①鋁箔②耐龍(Ny)③聚酯(PET)④高密度聚乙烯(HDPE)。
20. (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。
21. (2) 油條油炸前，以細的條狀物在兩重疊的小麵帶上重壓一下，是為了①好看②確保膨脹體積③使入鍋時較快浮起④使油炸時顏色較均勻。
22. (4) 下列何種油脂的單元不飽和脂肪酸含量最高①大豆油②棕櫚油③純豬油④黑芝麻油。

23. (2) 下列何者是麵食生產管理人員的任務①市場之行銷與管理②嚴守交貨日期③包裝設計④增進門市內的人際關係。
24. (1) 營養宣稱低（少）脂肪是以每份 100 公克計，脂肪為①3 公克②5 公克③7 公克④10 公克以下者得稱之。
25. (3) 春捲皮以單鼓型乾燥機熟製，麵糊應如何分佈均勻①由上方以噴嘴均勻噴上②由下方均勻淋下③由下方以滾軸沾取均勻抹上④由下方以噴嘴均勻噴上。
26. (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。
27. (2) 低酸性罐頭食品係指在嫌氣狀態下之密封容器內，食品之 pH 高於①4.5②4.6③4.7④4.8。
28. (3) 製作桃酥以何種熟製方法最理想①蒸煮②油炸③烘烤④油煎。
29. (2) 若攪拌缸之容積為 60 公升，用來攪拌中式麵食的油酥，麵糰總重應為多少公斤，較符合經濟效益①30 公斤②45 公斤③60 公斤④75 公斤。
30. (3) 製作廣式月餅，下列何者對保存性沒有影響①餡的糖度②防腐劑的添加③香料的使用④餡的種類。
31. (1) 製作蔥油餅最不適用的拌打器是①鋼絲拌打器②槳狀拌打器③鉤狀拌打器④螺旋拌打器。
32. (3) \bar{x} -R 管制圖的 R 圖是用來管制①平均值的變動②製程的水準圖③製程的變異程度④製程的產能。
33. (4) 鳳梨酥皮餡最佳的品質標準應具備①皮餡比 1:1②皮餡比 2:3③皮餡比 3:1④皮餡比 3:2。
34. (4) 麵糰製作時，最需要控制水溫的麵食是①生鮮麵條②油麵③淋餅④水晶餃。
35. (3) 油條屬於油炸麵食，通常使用阿摩尼亞為膨大劑，其化學名稱為①碳酸鈉(Na_2CO_3)②碳酸鉀(K_2CO_3)③碳酸氫銨(NH_4HCO_3)④碳酸氫鈉(NaHCO_3)。
36. (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。
37. (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。
38. (3) 要增加麵粉之貯存性，下列何項生產方式是無效的或是被禁止使用的①使用殺蟲機(Enterlator)②使用篩網③使用燻蒸方式處理麵粉④增強麵粉廠之衛生管理。
39. (3) 酵母最適活動溫度為攝氏①10 度②20 度③30 度④40 度。
40. (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。
41. (3) 延長月餅的保存期限與下列何者較無關係①包裝時加脫氧劑②包裝材質③皮餡比④密封的方式。
42. (1) 下列那一乾燥條件最易導致乾麵條彎曲變形①高溫低濕②低溫低濕③低溫高濕④中溫高濕。
43. (3) 某喜餅生產工廠僱有行政工作人員 5 人，其薪資為該廠營運之固定成本，當該廠產量增加時，其薪資所佔之成本比例將①因屬固定成本所以不會改變②隨產量之增加而遞增③隨產量之增加而遞減④隨產量之增加而漸大於變動成本。
44. (2) 為製得較薄而均勻的機製餛飩皮，配方中較為理想的加水量應為①20%-25%②30%-40%③50%-60%④60%-70%。
45. (4) 麵條製作時可增加麵糰筋性之合法添加物是①溴酸鉀②碘酸鉀③硼砂④碳酸鈉。
46. (4) 下列何種產品貯存時最易受到油脂氧化而影響品質①蛋黃酥②廣式月餅③太陽餅④麻花。
47. (1) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味①食用油、蔥、鹽②醬油、蔥、鹽③沙拉油、麻油、豬油④食用油、醬油、鹽。
48. (2) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少①0.6 台斤②1 台斤③1.2 台斤④2 台斤。
49. (3) 不影響蛋黃酥外表著色之原料為①蛋②糖③鹽④奶粉。

50. (4) 新鮮的水果比罐頭水果富含①醣類②蛋白質③油脂④維生素。
51. (3) 水調麵食的麵皮調製用冷水或熱水，其配方加水量差異很大，下列何者較不適合冷水麵作法：
①春捲皮②餛飩皮③燒賣皮④雲吞皮。
52. (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。
53. (3) 一個叉燒包需用叉燒餡 20 公克、叉燒醬 10 公克，製作叉燒包 5,000 個，需用多少叉燒醬① 100 公斤② 75 公斤③ 50 公斤④ 25 公斤。
54. (3) 攝氏 35°C 相當於華氏① 85°F② 90°F③ 95°F④ 100°F。
55. (2) 泡(槿)餅皮的油皮與油酥比一般用① 1:1② 2:1③ 4:1④ 5:4。
56. (3) 饅頭製作時若麵糰溫度太高將會①發酵愈快產品組織細緻②發酵愈慢產品組織粗糙③壓麵時麵糰已有發酵傾向而干擾壓麵操作，致使產品組織不理想④易於獲得光滑細緻的產品。
57. (2) 連續式生產熟麵時，不適用何種煮麵設備①不鏽鋼材煮槽②使用圓底鍋③使用平底槽④自動溫度控制式的煮槽。
58. (2) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要①立即包裝②室溫下完全冷卻後再包裝③室溫下隔天再包裝④放入冰箱冷卻有空再包裝。
59. (4) 機製麵條切條前之輥輪間距若固定則①較硬的麵帶會切出較薄的麵條②較軟的麵帶會切出較厚的麵條③不論麵帶軟硬，只要輥輪間距相同，就可切出相同厚度的麵條④較硬的麵帶會切出較厚的麵條。
60. (1) 半數致死量(LD₅₀)是下何種毒性之測試方法？①急性毒性②基因毒性③致畸性毒性④致癌性毒性。
61. (2) 馬拉糕製作使用之油脂，最宜使用①純豬油②大豆油③乳化白油④人造奶油。
62. (1) 發酵麵食製作時，為使發酵速度與麵糰鬆弛獲得理想之搭配，較有效的控制方法為①調控麵糰溫度②調整發酵室溫度③調整發酵室濕度④調整室內溫度。
63. (3) 黑糖糕因含水量高，因此特別容易滋生①肉毒桿菌②酵母菌③黴菌④腸炎弧菌。
64. (2) 泡打粉 1 台斤 18 元，則 2 公斤的價格是① 50 元② 60 元③ 70 元④ 80 元。
65. (3) 常用的廉價阻隔性材料是①鋁箔②玻璃紙③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性尼龍(KON)。
66. (3) 多槽式煮麵機與單槽式煮麵機兩者使用之差異，何者為非①多槽式較單槽式易於溫度控制②多槽式較單槽式利於連續式操作③單槽式較多槽式易於控制麵條一致之熟度④多槽式較單槽式具較少之佔地面積。
67. (4) 月餅的生產流程固定時何種因素不會影響產品的品質①月餅餡的甜度②月餅餡的軟硬度③月餅皮的軟硬度④月餅模的材質。
68. (3) 下列氣體中何者最容易溶解在水中①氧氣②氮氣③二氧化碳④氫氣。
69. (4) 下列那一措施是正確的防止太陽餅烤焙時爆餡的方法①在餡的配方中大量增加麵粉用量②改變皮餡比將皮的比例提高③用低溫烘烤使表皮硬化④整形後配合充足的鬆弛。
70. (1) 下列情況那一種最容易表現敬業精神？①自己喜歡又能勝任②喜歡但不勝任③勝任卻不喜歡④不喜歡又不勝任之工作。
71. (4) 下列何種麵食麵糰的加水量最高①生鮮麵條②饅頭③雞仔餅④蔥油餅。
72. (2) 在相同規格下，水分含量 15.0%，每袋(22kg)售價 450 元的麵粉，比水分含量 11.0%，每袋(22kg)售價 470 元的麵粉①便宜②貴③相同④水分與成本無關。
73. (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。
74. (1) 為減少人力成本，使用自動化生產廣式月餅的設備依序為①包餡機、印模機、排盤機、烤爐②包餡機、排盤機、烤爐、印模機③包餡機、排盤機、印模機、烤爐④包餡機、烤爐、印模機、排盤機。

75. (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。
76. (3) 勞工八小時日時量平均音壓級超過多少分貝時，雇主應使勞工戴用有效之耳塞、耳罩等防音防護具①75 分貝②80 分貝③85 分貝④90 分貝。
77. (2) 爲了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①油條②刈包③淋餅④餡餅。
78. (2) 下列那一組中式麵食依分類不屬於冷水麵食①生鮮麵條、春捲皮②燒賣、撥魚麵③餛飩、淋餅④水餃、刀削麵。
79. (3) 下列何種產品的麵糰最適合使用沸水①油麵②蒸餃與水餃③蒸餃與餡餅④芝麻燒餅與發麵燒餅。
80. (4) 下列何種原料會降低發酵麵糰之筋性①奶粉②鹽③維他命 C④小麥生胚芽。