

100 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) 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。
2. (2) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關①維生素 B 的含量②澱粉的性質③灰分的含量④纖維的含量。
3. (2) 違反食品衛生管理法時①僅可處罰行為人②可處罰行為人與負責人③僅可處罰負責人④不可處罰法人。
4. (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①5%②3%③1%④0.5%。
5. (4) 下列何項不是麵食工廠之衛生管理之目的①增進產品之貯存性②衛生單位之要求③產品之形象④增加產品之售價。
6. (1) 製作蛋黃酥、咖哩餃的油酥，最不適合的拌打器是①鋼絲拌打器②槳狀拌打器③鉤狀拌打器④螺旋拌打器。
7. (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。
8. (1) 下列何者為油條的製作流程①原料攪拌成麵糰→鬆弛→整型→油炸②原料攪拌成麵糰→整型→鬆弛→油炸③原料攪拌成麵糊→鬆弛→整型→油炸④原料攪拌成麵糊→整型→鬆弛→油炸。
9. (2) 下列何種包材不耐冷凍？①聚乙烯(PE)②聚丙烯(PP)③耐龍(Ny)④聚酯(PET)。
10. (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。
11. (3) 太陽餅外皮之酥脆與下列何者無關①油脂的種類②油脂的軟硬度③油脂的打發性④油酥的比例。
12. (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%。
13. (4) 製造肉酥時，常會加入高量的豆粉和砂糖，會增加成品的：①蛋白質②脂肪③水分④碳水化合物 的含量。
14. (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。
15. (3) 製作麵條用的攪拌設備，在相同的攪拌量下，為達到較好的水合作用，最適使用下列那一種攪拌機？①立式攪拌機②臥式攪拌機③真空攪拌機④以上三種攪拌機之效果一樣好。
16. (1) 製作蒸蛋糕時為了使蛋糕表面較平整應嚴格控制①蒸的火力與時間②蛋糕麵糊的比重③蛋的比例④蒸蛋糕的模具之大小。
17. (4) 市售水餃(生鮮)含水量高達 30%以上，下列何種微生物最易生長①腸炎弧菌②肉毒桿菌③酵母菌④黴菌。
18. (3) 下列何組麵食烤焙後比較不耐貯存①鳳梨酥、桃酥②台式月餅、方塊酥③蛋黃酥、蘿蔔絲餅④廣式月餅、蘇式椒鹽月餅。
19. (3) 就生產與品管而言，一般乾麵條之理想水分含量①5%以下②5~10%③12~13%④15~17%。
20. (3) 麵食加工廠生產管理與安全應①重視安全②重視生產③生產與安全並重④生產與管理並重。
21. (4) 製作芝麻喜餅 4,800 個，要費時 8 小時，若欲製作 7,200 個時則需要①9 小時②10 小時③11 小時④12 小時。

22. (1) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①二氧化碳與氮②氫氣③氦氣④氮氣。
23. (4) 製作酥油皮類麵食使用的油脂，何種油性最佳①奶油②沙拉油③棕櫚油④豬油。
24. (4) 能直接提供發麵類酵母菌繁殖之甜味料是①甜蜜素②砂糖③麥芽糖④葡萄糖。
25. (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。
26. (2) 月餅餡用的鹹蛋黃，為去除蛋腥味，可噴①油②酒③水④醋。
27. (3) 下列何者為蔥油餅最正確之製作流程①燙麵糰製作→鬆弛→整型→桿開→煎熟②燙麵糰製作→整型→鬆弛→桿開→鬆弛→煎熟③燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→桿開→煎熟④冷水麵糰製作→鬆弛→整型→桿開→煎熟。
28. (2) 熟製荷葉餅應①於平底鍋多放油才能煎香②用中火以上短時間烙才能獲得柔軟產品③以小火長時間煎較易使二片分開④以大火煎至二片自行分開。
29. (4) 糖的甜度比下列何種排列才正確①麥芽糖-轉化糖-乳糖②果糖-乳糖-葡萄糖③轉化糖-麥芽糖-果糖④葡萄糖-砂糖-果糖。
30. (1) 使用壓延(麵)機製作麵帶，麵帶厚度主要受何影響①滾輪間距②滾輪轉速③滾輪直徑④滾輪長度。
31. (1) 某麵條廠電力設備為 20KW(瓩)，每小時生產乾麵條 100 台斤，其電力負載為 70%，電費每度 3.0 元，則其每台斤乾麵條的電力成本為①0.42 元②0.50 元③0.60 元④0.86 元。
32. (3) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①150 大卡②200 大卡③250 大卡④300 大卡 以下。
33. (3) 下列何種食品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。
34. (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。
35. (3) 麵糰物性測定儀(Farinograph)多用於何種測定①濕麵筋的含量②蛋白質的含量③麵筋的性質④沉降係數。
36. (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①2.46 元②4.10 元③5.12 元④5.30 元。
37. (4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①4:1②3:1③2:1④1:1。
38. (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。
39. (4) 製作油條在最後整形時，為確保上下重疊的二條麵帶可適度黏著且不影響油炸時之膨脹，下列那一措施較為恰當①於麵帶表面刷水再撒粉②於麵帶表面均勻而完整的刷水③於麵帶表面撒粉再噴水④於整形切條後以塑膠袋覆蓋，保持表面不結皮。
40. (2) 麵粉使用前常以不銹鋼篩網過篩，以改善麵粉結塊現象並濾除雜質，適合之篩目大小為①10 篩目(2 mm)②30 篩目(0.59 mm)③80 篩目(0.177 mm)④200 篩目(0.074 mm)。
41. (3) 下列何種麵食的熟製時間最長①鍋貼②饅頭③大鍋餅④廣式月餅。
42. (2) 管理人員指揮部屬工作時最重要三個字為①您錯了②麻煩您③沒關係④老板說。
43. (1) 麵糰攪拌後鬆弛的目地，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。
44. (4) 下列何種產品在室溫的保存期間最短①巧果②兩相好③廣式月餅④餡餅。
45. (2) 工業上量產包子、饅頭時，較不理想的熟製設備是①大型竹蒸籠②蒸烤箱③蒸汽式蒸箱(爐)④瓦斯式蒸箱(爐)。
46. (2) 下列何者不是菜肉包麵皮品質的指標①摺紋明顯②色澤愈雪白愈好③組織細綿鬆軟④有較強的彈韌性。
47. (1) 油條在下油鍋之初期，若浮起太慢，將會使油條的表皮①較厚②較薄③較脆④較黑。
48. (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。

49. (4) 麵食加工廠的設備可以使用何種方式殺菌①鹼水或小蘇打水②漂白水③清潔劑④酒精或醋酸。
50. (4) 壓延(麵)機配置之無熔絲開關(NFB)在供電操作過程中發生跳脫現象，其可能原因為①漏電②停電③電壓過低④短路。
51. (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，以致嚴重損害事業單位的財產或利益，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。
52. (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(Mesoinin)④球蛋白(Albumin)。
53. (3) 乳粉、粉末果汁等的製造一般是利用①冷凍乾燥②熱風乾燥③噴霧乾燥④真空乾燥。
54. (4) 糕(漿)皮類麵食之油脂比率較高，則產品的品質會較①酥脆②柔軟③酥硬④酥鬆。
55. (4) 下列何者不在食品良好作業規範(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。
56. (4) 下列何者較不影響壓麵後麵條的品質①滾輪的大小與間隙②壓麵的次數③壓麵的速度④壓麵的數量。
57. (4) 製作油條於最後整形時，若麵帶抗延展性仍太大而不易拉伸是因為①麵糰已鬆弛過度②麵糰含水量太多③麵糰攪拌過度④麵糰鬆弛仍不足。
58. (4) 廣式月餅皮傳統上使用的油脂是①雪白油②奶油③豬油④花生油。
59. (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。
60. (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。
61. (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。
62. (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。
63. (4) 製作酥油皮麵食，使用抗氧化劑時，不需在包裝上標示之項目為①用途②品名③通用名稱④輸入國名。
64. (2) 製作包子皮的配方中，若以烘焙百分比計算，其材料總計為 160%；而水在配方中的實際百分比為 31.25%，則水在此一配方中的烘焙百分比應為①31.25%②50.0%③51.2%④53.0%。
65. (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。
66. (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。
67. (4) 袋裝物品堆放應採階梯式，每層高度不超過①80 公分②90 公分③100 公分④120 公分。
68. (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。
69. (4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌①蛋黃酥、鳳梨酥②巧果、沙琪瑪③糖麻花、太陽餅④咖哩餃、酥皮蛋塔。
70. (3) 馬口鐵為鍍①銅②鉛③錫④鋁 之鐵板。
71. (3) 水調麵食的冷水麵或燙麵皆可調製薄餅麵食，下列何者較不適合燙麵作法：①荷葉餅②蔥油餅③春捲皮④蛋餅。
72. (4) 下列何者為多元不飽和脂肪酸①棕櫚酸②癸酸③油酸④次亞麻仁油酸。
73. (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。
74. (3) 全麥饅頭包裝上不可標示①價格②成分③療效④有效日期。
75. (2) 依照食品衛生管理法之規定，乾麵條製作方法①必需標示②無需標示③只標示製造條件即可④只標示使用設備即可。

76. (1) 某水餃廠製作的水餃皮之製成率為 80%，其材料成本為每公斤 7.5 元，若製成率為 86% 時，則材料成本將降為①6.98 元②6.45 元③4.50 元④4.19 元。
77. (2) 下列那一組中式麵食屬於燙麵食①蒸餃、魚翅餃②荷葉餅、燒賣③水晶餃、魚翅餃④鍋貼、貓耳朵。
78. (3) 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在①56-60Brix②70-74Brix③78-82Brix④84-88 Brix。
79. (4) 春捲皮、淋餅依分類屬於下列那一類麵食①燙麵食②發酵麵食③酥油皮麵食④冷水麵食。
80. (2) 微生物生長所能利用的為①結合水②自由水③結晶水④固態凍結水。