

101 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. (2) 耐 120°C 殺菌之包裝材料是①直線型低密度(LLDPE)②結晶化聚丙烯(CPP)③低密度聚乙烯(LDPE)④延伸性聚丙烯(OPP)。
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可大可小②不得大於中文③可大於中文④與中文同大。
3. (4) 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③傷害給付得按每半月發給④導致殘障一定要就醫一年後方可認定。
4. (4) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存①常溫②高溫③冷藏④冷凍。
5. (1) 麵食加工廠生產管理部門一般都是按照何種分線管理①產品類別與加工層次②訂購數量之多寡③生產效率④產品的品質。
6. (2) 若廣式月餅每個成本含包材為 20 元，其中包裝材料佔 9%，如果包材價格上漲 10%，則其他材料成本所佔比率成為①91.01%②90.19%③90.01%④89.91%。
7. (3) 調製冷水麵的水溫不宜高於幾度①10-20°C②70-80°C③30-40°C④20-30°C。
8. (2) 下列何種糖對廣式月餅之保濕性最強①特砂糖②轉化糖漿③細砂糖④糖粉。
9. (3) 攪拌蒸蛋糕的麵糊，最適當之拌打器是①螺旋狀拌打器②鈎狀拌打器③球狀拌打器④槳狀拌打器。
10. (1) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①刈包②淋餅③餡餅④油條。
11. (1) 轉化糖漿 1 公斤 25 元則 1 台斤的價格是①15 元②14 元③12 元④13 元。
12. (4) 下列哪一種糖的甜度最低？①蔗糖②果糖③葡萄糖④乳糖。
13. (4) 營養宣稱高(多)膳食纖維是以每份 100 公克計，膳食纖維為①8 公克②3 公克③10 公克以上④6 公克者得稱之。
14. (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臥式攪拌機②以上三種攪拌機之效果一樣好③真空攪拌機④立式攪拌機。
15. (2) 製作蛋黃酥、咖哩餃的油酥，最不適合的拌打器是①螺旋拌打器②鋼絲拌打器③槳狀拌打器④鈎狀拌打器。
16. (2) 1ppm = ①0.001%②0.0001%③0.01%④0.1%。
17. (3) 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酵母菌②肉毒桿菌③黴菌④腸炎弧菌。
18. (1) 營養宣稱低(少)脂肪是以每份 100 公克計，脂肪含量為①3 公克②7 公克③10 公克以下④5 公克者得稱之。
19. (2) 麵食加工廠之品管項目中下列何項無法標準化①製程②操作人員③原料④配方。
20. (4) 若純奶油含油脂為 100%售價為每磅 160 元，製作鳳梨酥之配方中應使用純奶油 255 公克，如果改用含油脂為 85%售價為每磅 140 元的人造奶油，則製作一批鳳梨酥之油脂成本的變動情形為①減少 2.6 元②不變③減 20 元④增加 2.6 元。
21. (2) 下列那一乾燥條件最易導致乾麵條彎曲變形①低溫低濕②高溫低濕③中溫高濕④低溫高濕。
22. (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使油炸時顏色較均勻②確保膨脹體積③好看④使入鍋時較快浮起。
23. (4) 下列何種麵皮的特性相類似①燒賣與餛飩②餡餅與老婆餅③水餃與蒸餃④蒸餃與燒賣。
24. (2) 沙拉油最適合使用於何種產品①廣式與台式月餅的皮②馬拉糕或蒸蛋糕的麵糊③油條與沙琪

瑪的麵糰④燒餅與太陽餅的油酥。

25. (4) 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①6.45 元②4.50 元③4.19 元④6.98 元。
26. (1) 工作帶來在專業知識、技術、實務經驗及個人能力等的增進，並因而帶來身份與地位的提昇，成長愈多，所獲得之肯定也會如何？①愈大②愈小③不變④不一定。
27. (3) 按我國食品衛生管理法規定，下列何者不為強制性標示事項①品名②有效日期③製造方法④內容物名稱。
28. (4) 常用的廉價阻隔性材料是①玻璃紙②鋁箔③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性尼龍(KON)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)。
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③75 公斤④60 公斤。
30. (4) 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通知限期回收改正②由主管機關代為回收③命令工廠停工並封存存貨直到改善④沒入銷毀。
31. (4) 調製冷凍餛飩之內餡，較少被使用的調味料是①甜味料②鹹味料③激味料④醋味料。
32. (2) 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產①壽桃②兩相好③蔥油餅④燒賣。
33. (3) 煮麵時麵條與水的重量比以何者較為理想①1:5②1:3③1:10④1:1。
34. (1) 熟製荷葉餅應①用中火以上短時間烙才能獲得柔軟產品②於平底鍋多放油才能煎香③以大火煎至二片自行分開④以小火長時間煎較易使二片分開。
35. (4) 若以機器攪拌油條麵糰，下列那一方法較能確保麵糰之理想比重①弱鹼與酸鹽先與麵粉拌勻後再加水攪拌②保留酸鹽於麵糰成形後再分次均勻撒入③將配方中弱鹼與酸鹽先完全溶解在一起再加入麵粉攪拌④弱鹼與酸鹽分別以配方中部分水溶解後，先加入一種略攪之後停機再加另一種接續攪拌。
36. (2) 豆沙包內餡加糖熬煮，除增加風味外主要的目的是①降低甜度②降低水活性③容易攪拌均勻④降低豆的顆粒大小。
37. (2) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生①脆性②柔軟性③酥性④鬆性。
38. (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易於獲得光滑細緻的產品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發酵愈慢產品組織粗糙。
39. (2) 油條在下油鍋之初期，若浮起太慢，將會使油條的表皮①較薄②較厚③較脆④較黑。
40. (3) 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、排盤機、印模機、烤爐②包餡機、排盤機、烤爐、印模機③包餡機、印模機、排盤機、烤爐④包餡機、烤爐、印模機、排盤機。
41. (2) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的①礦物質含量②固形物含量③粗纖維含量④微生物含量。
42. (1) 從推移圖上，我們可知道①不良件數變化情形②那一項產品不良率較高③那一生產線不良率較高④那一廠不良率較高。
43. (2) 使用地下水源者，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？①10 公尺②15 公尺③5 公尺④20 公尺。
44. (3) 製作發酵麵食時，添加何種原料對麵糰的發酵影響者不顯著①酵母②鹽③活性黃豆粉④糖。
45. (4) 下列何種麵粉最適合製作叉燒包①高筋麵粉②中筋麵粉③特高筋麵粉④低筋麵粉。
46. (4) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關①灰分的含量②纖維的含量③維生素 B 的含量④澱粉的性質。
47. (2) 使用立式攪拌機攪拌麵條麵糰時，下列何者為非①控制加水速度有助麵筋水合情形②快速倒入所需加水量，防止水分喪失③攪拌速度快有助水分分布均勻④攪拌麵糰越小均勻度越好。
48. (4) 何者為廣式月餅內部品質標準①皮薄餡少②皮厚餡多③皮厚餡少④皮薄餡多。
49. (1) 為確保酥油皮擀捲之操作及品質，油皮與油酥之軟硬度應①皮與酥之軟硬度力求一致②油皮

要軟油酥要硬③油皮要硬油酥要軟④油皮愈硬油酥就要愈軟。

50. (1) 違反食品衛生管理法時①可處罰行為人與負責人②不可處罰法人③僅可處罰行為人④僅可處罰負責人。
51. (1) 使用紫外線照射時，那一種敘述是錯誤？①食品受到輻射污染②可測知食器是否清潔③可判別食物的新鮮度④可檢查是否摻有有害物質。
52. (3) 生鮮麵條置於冷藏庫最常見的缺點是①無變化②蟲卵③褐變④紅色或橘色斑點。
53. (4) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味①食用油、醬油、鹽②沙拉油、麻油、豬油③醬油、蔥、鹽④食用油、蔥、鹽。
54. (4) 下列何種產品的麵糰最適合使用沸水①蒸餃與水餃②芝麻燒餅與發麵燒餅③油麵④蒸餃與餡餅。
55. (2) 蛋黃酥餡外露，以下何者不是原因之一①包餡不良②油皮油酥之比例為 2:1③油皮油酥之比例為 1:2④餡太軟。
56. (3) 下列何者對於蟹殼黃的包餡整形較有助益①讓麵糰(油皮)發酵愈久愈容易包餡整形②麵糰(油皮)攪拌完成後立即包餡③麵糰(油皮)需控溫，使麵筋在還未發酵前已有足夠鬆弛④少加水讓麵糰(油皮)硬一點，才容易包餡。
57. (1) 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①85 分貝②80 分貝③90 分貝④75 分貝。
58. (3) 製作廣式月餅，餅皮攪拌之拌打器宜選用①球狀②螺旋狀③槳狀④網狀。
59. (4) 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①28 公斤②30 公斤③29 公斤④27 公斤。
60. (3) 下列何種產品在室溫的保存期間最短①廣式月餅②兩相好③餡餅④巧果。
61. (3) 酥油皮類麵食一使用下列何種油脂，其油性較差①奶油②豬油③大豆油④雪白油。
62. (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大小相間③由小到大④大小一樣。
63. (4) 增進麵粉之貯存性下列何種方式最佳？①添加氧化劑如溴酸鉀②冷凍貯存麵粉③添加酵素④降低水份含量。
64. (1) 酵母最適活動溫度為攝氏①30 度②20 度③40 度④10 度。
65. (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葡萄糖③鮮奶④油脂。
66. (1) 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厚的麵條②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③較硬的麵帶會切出較薄的麵條④較軟的麵帶會切出較厚的麵條。
67. (2) 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關①油脂的比例②油脂的打發性③油脂的種類④油酥比例。
68. (2) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應①精確計時不論火力②火力之大小及蒸炊時間皆適當控制③火力愈大時間愈長愈好④嚴控火力不論時間。
69. (2) 下列何種原料能促進豆沙包麵糰之發酵作用①乳化劑②蔗糖③乳糖④鹽。
70. (1) 生鮮麵條的含水量大約 35-40%，經乾燥後成乾麵條其含水量約①15-10%②10-5%③25-20%④20-15%。
71. (1) 食品包裝材料用聚氯乙烯(PVC)其氯乙烯單體(VC)必須在①1ppm 以下②100ppm 以下③沒有規定④1000ppm 以下。
72. (3) 下列何者是麵食生產管理人員的任務①增進門市內的人際關係②市場之行銷與管理③嚴守交貨日期④包裝設計。
73. (1) 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輸入國名②品名③用途④通用名稱。
74. (1) 夏天氣溫高，攪拌發酵麵食的麵糰可使用①冰水②熱水③沸水④溫水。
75. (2) 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蛋餅②春捲皮

③蔥油餅④荷葉餅。

76. (3) 勞工如意圖爲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工商秘密罪②竊盜罪③背信罪④侵佔罪。
77. (4) 麵食加工廠的原物料管理，下列何項管理最適宜①冷凍原料可以冷藏方式貯存②未用完的冷凍原料可於解凍後再入冷凍庫③物料要後進先出④原物料要分類貯存。
78. (2) 水調麵食以冷水調製麵條時，下列何者不是其熟製方法之一①水煮②曬乾③水煮、油炸④蒸、水煮。
79. (4) 芝麻喜餅餡中的肥肉粒，一般需先經過何種處理①醋漬②鹽漬③醬油漬④糖漬。
80. (1) 何者爲叉燒包的品質標準①表面會有良好的裂紋現象②咀嚼時會有較強的彈韌性③雪白而平坦的外表④有強烈的發酵酸味。