

102 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。【本試題適用 09601 中式麵食加工-水調(和)麵類、09602 中式麵食加工-發麵類、09603 中式麵食加工-酥(油)皮、糕(漿)皮類】

准考證號碼：

姓 名：

選擇題：

1. (2) 下列何組產品製作時無法使用壓延(麵)機壓延以提高品質①千層糕、花捲②馬拉糕、油條③饅頭、水餃皮④麵條、貓耳朵。
2. (3) 低糖月餅包裝上不可標示①有效日期②價格③療效④成分。
3. (4) 失能傷害頻率之定義為①每千萬工時②每十萬工時③每萬工時④每百萬工時 所發生的失能傷人次數。
4. (2) 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單槽式較多槽式易於控制麵條一致之熟度③多槽式較單槽式利於連續式操作④多槽式較單槽式具較少之佔地面積。
5. (2) 製作油麵時，黃色 4 號色素最理想的加入方式為①攪拌中途再均勻洒在麵塊上②與鹽等材料完全溶於配方水中，再加入麵粉中攪拌③先溶於少量水中，再於攪拌終了前加入拌勻④直接與麵粉混合後再加水攪拌。
6. (4) 麵條乾燥設備，無須控制①時間②濕度③溫度④光照度。
7. (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①11 小時②10 小時③9 小時④12 小時。
8. (3) 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產品製作時②產品製作後③產品製作前④產品出貨時。
9. (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可檢查是否摻有有害物質③可測知食器是否清潔④可判別食物的新鮮度。
10. (1) 工業化生產水餃包子餡，何項原料不利其結著性①砂糖②食鹽③澱粉④醬油。
11. (2) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①氮氣②二氧化碳與氮氣③氫氣④氬氣。
12. (4) 中式麵食工廠使用蒸汽加熱之壓力容器，所配置之壓力表，其最大壓力刻度應為使用壓力之多少倍①4.5~5.9②0~1.4③3~4.4④1.5~2.9。
13. (4) 製作饅頭包子時使用何種合法方法可使色澤變白①麵糰內添加炒熟的大豆粉②蒸時用硫磺煙薰③麵糰內添加白砂糖④麵糰內添加活性大豆粉。
14. (3) 麵食加工廠平均不良率的代號① \bar{x} ② R ③ \bar{p} ④ A。
15. (3) 下列產品中，何者使用脫氧劑於包裝食品中，其效果較差①方塊酥②桃酥③水煎包④老婆餅。
16. (3) 下列何者對於蟹殼黃的包餡整形較有助益①麵糰(油皮)攪拌完成後立即包餡②少加水讓麵糰(油皮)硬一點，才容易包餡③麵糰(油皮)需控溫，使麵筋在還未發酵前已有足夠鬆弛④讓麵糰(油皮)發酵愈久愈容易包餡整形。
17. (4) 紅色麵龜蒸熟後有光滑外表的原因是①較高的發酵濕度②刷紅色素造成的③較高的發酵溫度④較乾的表皮。
18. (3) 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水分與成本無關②相同③貴④便宜。
19. (2) 下列何項因子不會影響油脂之氫化作用①溫度②pH③氫化的程度④油的純度。
20. (3) 下列何種麵條產品含水量的排列才正確①油麵-乾麵條-貓耳朵②生鮮麵條-乾麵條-油麵③油麵-貓耳朵-乾麵條④乾麵條-油麵-生鮮麵條。
21. (2) 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油皮要硬油酥要軟②皮與酥之軟硬度力求一致③油皮要軟油酥要硬④油皮愈硬油酥就要愈軟。

22. (1) 下列何者與韭菜盒子之貯存無關①營養標示②水活性③冷凍④冷藏。
23. (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。
24. (1) 使用壓延(麵)機之前，應先了解下列何項以維護安全①安全裝置②滾輪轉速③馬力大小④滾輪直徑。
25. (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。
26. (2) 某中式麵食廠的直接人工成本為營收的 20%，該廠直接人工費用為每月(30 天計)60 萬元，在不使直接人工成本比例升高的每日最低產值應為①8 萬元②10 萬元③2 萬元④4 萬元。
27. (4) 麵食用糖的甜度比，下列何種排列才正確①果糖-乳糖-葡萄糖②麥芽糖-轉化糖-乳糖③轉化糖-麥芽糖-果糖④葡萄糖-砂糖-果糖。
28. (3) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果①熟成技術的運用②添加活性麵筋③添加維他命 B₂④添加適量鹼水。
29. (3) 下列何者非老婆餅烤焙時爆餡的原因①餡的黏性不足②烤焙溫度太高③糕仔粉含量太高④包餡時未能密合。
30. (4) 活性脫脂大豆粉常使用於何種麵食之製作①水晶餃②發麵燒餅③馬拉糕④菜肉包。
31. (1) 可能含有植物性天然毒素茄靈 (Solanin) 之植物為①長芽之馬鈴薯②皇帝豆③芥菜④大麥。
32. (2) 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停電②短路③漏電④電壓過低。
33. (3) 有關電腦操作之正確方式下列何者為誤？①每工作二小時宜休息 15 分鐘以上②使用非閃爍螢幕③除電腦螢幕光源以外、四周越暗越好④電腦畫面應與眼睛視角高度一致或稍低。
34. (2) 下列何種油脂的單元不飽和脂肪酸含量最高①大豆油②黑芝麻油③棕櫚油④純豬油。
35. (2) 殺菌軟袋使用之包材中，下列何者為外層適宜印刷及具強度？①聚丙烯(PP)②聚酯(PET)③鋁箔④耐龍(PA)。
36. (4) 下列何者不屬於人工甘味料 (代糖) ？①醋碳內鉀(ACE-K)②糖精③阿斯巴甜④楓糖。
37. (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②10 公克以下③5 公克④7 公克 者得稱之。
38. (4) 荷葉餅、蔥油餅依分類屬於下列那一類麵食①發酵麵食②發粉麵食③酥油皮麵食④燙麵食。
39. (3) 發粉麵食所用的快性發粉之組成分，除了小蘇打及澱粉外還有①無水酸性磷酸鈉②葡萄糖酸內酯③酒石酸氫鉀④磷酸氫鈣。
40. (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較黑③較薄④較脆。
41. (2) 使用油水分離式油炸機油炸巧果，其介質為①空氣②油③水④油與水。
42. (4) 下列何種麵粉最適合製作叉燒包①中筋麵粉②特高筋麵粉③高筋麵粉④低筋麵粉。
43. (2) 燙麵糰的製作應①所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌②麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰③沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌④先加冷水立即再加沸水再攪拌。
44. (4) 麵食加工廠從推移圖上，我們可知道①那一廠不良率較高②那一項產品不良率較高③那一生產線不良率較高④不良件數變化情形。
45. (4) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應①精確計時不論火力②火力愈大時間愈長愈好③嚴控火力不論時間④火力之大小及蒸炊時間皆適當控制。
46. (4) 下列情況那一種最容易表現敬業精神？①喜歡但不勝任②不喜歡又不勝任之工作③勝任卻不喜歡④自己喜歡又能勝任。
47. (2) 下列何種產品冷卻後最容易回軟①蛋黃酥②蘿蔔絲酥餅③台式月餅④廣式月餅。
48. (1) 經口傳染的肝炎為①A 型肝炎②P 型肝炎③D 型肝炎④B 型肝炎。
49. (4) 使用脫氧劑作短期保存食品時，選用①聚偏二氯乙烯塗佈之延伸性尼龍/聚丙烯(KON/(PP))②

聚丙烯/乙烯-乙醇/聚丙烯(PP/EVOH/PP)③塗佈聚二氯乙烯對苯二甲酸乙二酯/聚丙烯(KPET/PP)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯/聚丙烯(KOP/PP) 材料較經濟。

50. (3) 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①53.0%②31.25%③50.0%④51.2%。
51. (1) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的①固形物含量②礦物質含量③粗纖維含量④微生物含量。
52. (2) 麵食加工廠之品管項目中下列何項無法標準化①配方②操作人員③原料④製程。
53. (1) 下列哪一種糖的甜度最低？①乳糖②果糖③葡萄糖④蔗糖。
54. (1) 下列何項不是奶粉在發酵麵食之功用①降低吸水量②增進風味③增強麵筋④增進營養。
55. (4) 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①1.2 台斤②2 台斤③0.6 台斤④1 台斤。
56. (1) 全麥饅頭包裝上不可標示①療效②價格③有效日期④成分。
57. (3) 爲了確保燒賣的式樣，其餡料調製應①使用麵粉以防鬆散②稍加拌勻即可③絞肉先與配方中鹹味料攪拌，使肉中的鹽溶性蛋白質溶出以增加餡的結著性④增加水量以利拌勻。
58. (2) 一般殺菌所用的蒸汽壓力爲一大氣壓之計示錶壓，若改以絕對壓力表示，則爲①一大氣壓②二大氣壓③0.5 大氣壓④三大氣壓。
59. (4) 春捲皮、淋餅依分類屬於下列那一類麵食①燙麵食②酥油皮麵食③發酵麵食④冷水麵食。
60. (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①5.12 元②4.10 元③5.30 元④2.46 元。
61. (2) 溫度 25~26°C、相對濕度 70~80%的環境下較適合何種發麵麵食之操作①花捲之最後發酵②饅頭用老麵之基本發酵③巧果之鬆弛④饅頭之熟製。
62. (2) 下列何種產品較不會受到糖漿的影響①薩其馬②兩相好③糖麻花④廣式月餅。
63. (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。
64. (3) 製作餡餅爲使內餡多汁，下列何種方式較不適當①增加蔬菜量②增加水量③增加澱粉④增加膠凍量。
65. (2) 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麻花③太陽餅④廣式月餅。
66. (1) 使用立式攪拌機攪拌麵條麵糰時，下列何者爲非①快速倒入所需加水量，防止水分喪失②攪拌速度快有助水分分布均勻③控制加水速度有助麵筋水合情形④攪拌麵糰越小均勻度越好。
67. (4) 魚翅餃爲延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存①高溫②冷藏③常溫④冷凍。
68. (4) 下列那一動作最易導致咖哩餃裂口露餡①包餡完成後於表皮插洞②增加咖哩粉用量③表面刷蛋水④包餡時酥油皮直徑不足，每一摺紋皆需拉扯。
69. (2) 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爲①麵糰攪拌過度②麵糰鬆弛仍不足③麵糰已鬆弛過度④麵糰含水量太多。
70. (1) 製作發酵麵食時，添加何種原料對麵糰的發酵影響較不顯著①活性脫脂大豆粉②糖③鹽④酵母。
71. (2) 老婆餅之內餡要 Q 而柔軟宜選用下列何種原料①熟麵粉②糕仔粉③麥芽糖漿④葡萄糖漿。
72. (1) 人體必需脂肪酸有①三②一③二④四 種。
73. (2) 傳統製作紅麵龜，爲使蒸熟後表面較具光澤，其紅色素可於①蒸熟前刷塗②發酵前刷塗烘乾③蒸熟後刷塗烘乾④包餡前刷塗烘乾。
74. (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荷葉餅④蔥油餅。
75. (2) 下列何種產品常溫保存有效期間最短①鳳梨酥②蔥油餅③蛋黃酥④月餅。
76. (1) 太陽餅外皮之酥脆與下列何者無關①油脂的打發性②油脂的種類③油酥的比例④油脂的軟硬度。

77. (1) 某乾麵條廠的製程損耗率為 2%，損耗品無法銷售而全數攤提為成本，使得每公斤乾麵條的材料成本為 20 元，若該公司可將損耗率降為 1%，則材料成本將可降為①19.8 元②18 元③15 元④10 元。
78. (3) 下列敘述何者是錯誤的？①廠房內地面宜用無毒、非吸收性、不透水性之建材構築②食品工廠不得設置於易遭受污染之區域③廠區禁止飼養狗但可養鴿子④廠房內排水系統應有防止固體廢棄物流入裝置。
79. (4) 麵食加工廠生產管理與安全應①生產與管理並重②重視安全③重視生產④生產與安全並重。
80. (3) 麵食的包裝材料的密度一般是與水比，高密度的包材其值為①1.0~1.2②0.60~0.80③0.94~0.96④0.80~0.90。