

【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】

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) 芝麻油含有抗氧化性強的①維生素 E②芝麻酚③異抗壞血酸④BHA，所以氧化安定性高。
2. (3) 馬口鐵為鍍①銅②鉛③錫④鋁之鐵板。
3. (1) 糕漿類點心酥鬆感的主要原因是①高糖、高油脂的配方②蛋多、水多③含有化學膨大劑④油皮油酥包捲的層次。
4. (1) 製作饅頭時，不必使用下列何種設備①切麵條機②攪拌機③發酵箱④壓延(麵)機。
5. (2) 油條製作時為求有較佳的熱穿透性和良好的膨脹體積，同時也利於配方中氨氣之完全排除，配方中使用水量應①不得超過 40%②維持在 60~70%③高於 80%④低於 50%。
6. (1) 下列何種油脂的單元不飽和脂肪酸含量最高①黑芝麻油②大豆油③純豬油④棕櫚油。
7. (2) 為了確保燒賣的式樣，其餡料調製應①增加水量以利拌勻②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③使用麵粉以防鬆散④稍加拌勻即可。
8. (2) 製作涼麵、油麵時可增加麵條彈韌性的原料為①白醋②鹼水③油④玉米澱粉。
9. (2) 最常使用於油麵製作之合法添加物為①硼砂②磷酸鹽③溴酸鉀④碘酸鉀。
10. (4) 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油皮愈硬油酥就要愈軟②油皮要軟油酥要硬③油皮要硬油酥要軟④皮與酥之軟硬度力求一致。
11. (3) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①氫氣②氮氣③二氧化碳與氮氣④氬氣。
12. (2) 下列何組添加劑適合饅頭包子使用①丙酸鈣、丙酸鈉②碳酸氫鈉、碳酸鈉③磷酸鹽類、溴酸鉀④碳酸銨、碳酸鉀。
13. (4) 何種麵食的 pH 值為 9-10①生鮮麵條②廣式鹼水麵③馬拉糕④油麵。
14. (2) 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是①葡萄糖②糖精③砂糖④果糖。
15. (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。
16. (1) 麵食加工廠生產報廢率的計算，通常是以①報廢品成本÷(入庫成品成本+報廢品成本)②報廢數量÷正常品數量③報廢品價格÷正常品價格④報廢數量÷生產數量。
17. (1) 煮麵條試驗時，麵重與水重的比例以何者較佳①1:10②1:5③1:20④1:15。
18. (2) 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煮②炸③烤④蒸。
19. (1) 糕(漿)皮類麵食之油脂比率較高，則產品的品質會較①酥鬆②柔軟③酥硬④酥脆。
20. (2) 下列何者不是菜肉包皺縮的主要原因①熟製(蒸)時間太長②配方中無奶粉③發酵過度④熟製(蒸)時間太短。
21. (3) 判定食品有無糞便污染，目前使用的指標是①葡萄球菌②沙門氏菌③大腸桿菌④肉毒桿菌。
22. (4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌①糖麻花、太陽餅②巧果、沙琪瑪③蛋黃酥、鳳梨酥④咖哩餃、酥皮蛋塔。
23. (4) 下列何種麵食的熟製時間最短①鍋貼②廣式月餅③饅頭④荷葉餅。
24. (1) 含糖量 2.8 公斤的糖漿每 5 公斤一桶，進價為 600 元；若改用每 5 公斤 300 元，含糖量為 25% 的糖漿，在糕漿麵食配方含糖量不變的情況下，每一產品的糖漿成本①較貴②相同③下降一倍④較便宜。
25. (2) 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原物料要分

類貯存③未用完的冷凍原料可於解凍後再入冷凍庫④物料要後進先出。

26. (2) 製作蒸蛋糕時為了使蛋糕表面較平整應嚴格控制①蒸蛋糕的模具之大小②蒸的火力與時間③蛋的比例④蛋糕麵糊的比重。
27. (2) 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老婆餅、太陽餅③菊花酥、鳳梨酥④蛋黃酥、桃酥。
28. (2) 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②蒸箱大小③蒸汽大小④pH控制。
29. (4) 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①60%-70%②20%-25%③50%-60%④30%-40%。
30. (4) 一個工作對國家、社會、團體或他人所產生的正面效應，貢獻愈大，幫助愈多，獲得的肯定也會如何？①愈小②無關③無限大④愈大。
31. (4) 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槳狀拌打器③鉤狀拌打器④鋼絲拌打器。
32. (4) 麵條乾燥設備，無須控制①濕度②時間③溫度④光照度。
33. (1) 下列那一組中式麵食屬於燙麵食①荷葉餅、燒賣②水晶餃、魚翅餃③鍋貼、貓耳朵④蒸餃、魚翅餃。
34. (2) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①2:1②1:1③4:1④3:1。
35. (3) 下列何者不是菜肉包麵皮品質的指標①有較強的彈韌性②摺紋明顯③色澤愈雪白愈好④組織細綿鬆軟。
36. (3) 若製作饅頭之配方為 100%、水 47%、糖 5%、酵母 1%、白油 2%；如果每公斤麵粉可製作 15 個饅頭，在其他材料價格不變下，糖價由每台斤 24 元上漲 50%，則每個饅頭成本將增加①0.133 元②0.20 元③0.067 元④0.04 元。
37. (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蔥油餅②蛋餅③春捲皮④荷葉餅。
38. (1) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要①室溫下完全冷卻後再包裝②立即包裝③室溫下隔天再包裝④放入冰箱冷卻有空再包裝。
39. (4) 一袋麵粉 22 公斤可製成生鮮麵條 50 台斤，若每袋麵粉漲價 60 元，則每台斤麵條之材料成本增加①3.0 元②2.0 元③2.7 元④1.2 元。
40. (2) 廣式月餅用何種包裝不能防止長黴①充氮包裝②含氧之調氣包裝③使用脫氧劑④真空包裝。
41. (3) 油皮蛋塔之製作，為使塔皮易於整形，通常可在擀捲完成後①室溫下隔夜再整形②加熱後再整形③冷藏鬆弛後再整形④立即整形。
42. (3) 下列敘述何者為錯？①使用不導電性滅火器來撲滅電氣火災②須領有電匠執照者始能維修電氣設備③以濕手操作電氣設備④拔卸插頭應拉插頭處。
43. (1) 為求沙琪瑪或巧果品質穩定，油炸時應嚴格控制①油溫與時間②油鍋之油量③產品之酥脆度④油炸之色澤。
44. (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。
45. (2) 下列何者不是中式麵食內部品質判定之主要項目①色澤②型狀③質地④風味。
46. (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較脆④較薄。
47. (3) 下列何項因子不會影響油脂之氫化作用①油的純度②溫度③pH④氫化的程度。
48. (3) 下列哪一種糖的甜度最低？①果糖②葡萄糖③乳糖④蔗糖。
49. (2) 桃酥的包材密閉性最主要是在隔絕①氧氣②水氣③光線④香味。
50. (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。
51. (1) 調製冷凍餛飩之內餡，較少被使用的調味料是①酸味料②甜味料③鹹味料④鮮味料。

52. (2) 護罩距機器傳動帶的距離，最大限度不超過①20公分②30公分③25公分④15公分。
53. (3) 製作叉燒包，下列何種機械無法利用①包餡機②攪拌機③乾燥機④分割機。
54. (1) 依照食品安全衛生管理法之規定，乾麵條製作方法①無需標示②只標示製造條件即可③必需標示④只標示使用設備即可。
55. (4) 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工商秘密罪②竊盜罪③侵佔罪④背信罪。
56. (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麵條、貓耳朵②馬拉糕、油條③饅頭、水餃皮④千層糕、花捲。
57. (4) 延長月餅的保存期限與下列何者較無關係①包裝材質②密封的方式③包裝時加脫氧劑④皮餡比。
58. (3) 月餅餡用的鹹蛋黃，為去除蛋腥味，可噴①醋②水③酒④油。
59. (3) 可能含有植物性天然毒素茄靈 (Solanin) 之植物為①大麥②皇帝豆③長芽之馬鈴薯④芥菜。
60. (4) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①300大卡②150大卡③200大卡④250大卡 以下。
61. (3) 廠房內排水溝之排水流向①不需考慮②依方便性考慮③由高清潔區流向低清潔區④由低清潔區流向高清潔區。
62. (2) 下列何者不可能是乾麵條乾燥時容易掉落地上之原因①乾燥速率太快②麵筋性太強③濕度控制不當④溫度控制不當。
63. (2) 生鮮麵條的配方為麵粉 100%、水 32%、鹽 1.5%，則一袋 22 公斤的麵粉生產的生鮮麵條成本為每公斤 6.95 元，若水降低至 28%時，則麵條每公斤的成本為①7.61元②7.16元③11.94元④8.52元。
64. (1) 泡打粉 1 台斤 18 元，則 2 公斤的價格是①60元②70元③80元④50元。
65. (3) 砂糖水溶液之所以具有防腐作用是利用何種原理？①溫度②溶解度③滲透壓④甜度。
66. (4) 製作麵龜時，何項與使用中筋麵粉製作之縮皺無關①筋度與發酵時間之關係未適當調整②麵糰溫度未能有效控制③蒸箱(鍋)蒸汽(火力)未做調整④整型之樣式不妥。
67. (1) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用①芥菜②高麗菜③大白菜④韭菜。
68. (1) 油麵經冷藏後，其延展性會隨冷藏時間的增加而①減弱②增強③維持剛熟製成時的性質④穩定後保持不再變化。
69. (2) 下列何種膨脹原料最適合於油條與沙琪瑪之製作①燒明礬②碳酸氫銨③速溶酵母④小蘇打。
70. (2) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①淋餅②刈包③餡餅④油條。
71. (1) 雞肉是屬於何種蛋白質①完全蛋白質②不完全蛋白質③半完全蛋白質④部份完全蛋白質。
72. (4) 同為瘦肉，下列的肉品，含油脂最少的是①鵝肉②豬肉③牛肉④雞肉。
73. (1) 製作廣式月餅所用的轉化糖漿其糖度宜控制在①78-82Brix②84-88 Brix③70-74Brix④56-60Brix。
74. (4) 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①51.2%②53.0%③31.25%④50.0%。
75. (1) 麵食加工廠當樣品數大於 10 個時，就不用 \bar{x} -R 管制圖，可用下列何項來代替 R 圖①標準差②平均值③不良數④樣本數。
76. (3) 下列那一動作最易導致咖哩餃裂口露餡①增加咖哩粉用量②表面刷蛋水③包餡時酥油皮直徑不足，每一摺紋皆需拉扯④包餡完成後於表皮插洞。
77. (4) 工業上量產包子、饅頭時，較不理想的熟製設備是①瓦斯式蒸箱(爐)②大型竹蒸籠③蒸汽式蒸箱(爐)④蒸烤箱。
78. (4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是①聚丙烯(PP)②四一甲基戊烯共聚合物(TPX)③耐龍(PA)④結晶化聚對苯二甲酸乙二酯(CPET)。

79. (2) 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調整發酵室濕度②調控麵糰溫度③調整發酵室溫度④調整室內溫度。
80. (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。