

93年度中式麵食加工乙級技術士技能檢定學科測驗試題

本試題有是非及選擇各50題，共100題，每題1分，計100分，測驗時間為100分鐘。

是非題採倒扣計分，答錯1題，倒扣0.5分，但以扣完該部分分數為限。

另附有答案紙，請在答案紙上作答。

一、是非題：

- 1.() 蒸箱(爐)附有溫度計式壓力計，不需要定時作校正。
- 2.() 廣式月餅皮的糖份較高，故最好用150 以下的低溫烤焙，以免色澤太黑而影響品質。
- 3.() 製作開口笑或發糕，所使用的膨脹劑是碳酸氫銨。
- 4.() 饅頭製作時，麵糰的溫度越高發酵速度越快，致使麵筋鬆弛不足而影響產品的組織。
- 5.() 小蘇打可單獨用於發糕製作，可使體積膨脹及產品之酸鹼值呈中性。
- 6.() 桃酥及杏仁酥的體積能脹大，主要是添加酵母的關係。
- 7.() 穀物皆含有麥穀蛋白可形成麵筋。
- 8.() 蛋在麵食製作時可作為天然乳化劑，亦具有凝結作用。
- 9.() 細砂糖一包每日用40公斤，可用15日，如果每日只用30公斤，則可用25天。
- 10.() 為了提高饅頭、包子或千層糕的品質，麵糰最好使用壓延(麵)機壓延。
- 11.() 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直方圖。
- 12.() 廣口玻璃瓶的瓶蓋，使用真空鈕構造是用來識別瓶內是否有真空。
- 13.() 蜂蜜的糖份以轉化糖為主。
- 14.() 製作巧果一定要使用豆腐，質地才會硬脆。
- 15.() 麵糰溫度與室溫均會影響麵筋之延展與製麵操作性。
- 16.() 為了使產品的組織鬆軟，製作馬拉糕或叉燒包時，宜選用筋度較低的麵粉。
- 17.() 從未供於飲食且未經證明為無害人體健之食品，不得供為人類食用。
- 18.() 麵食加工廠應用柏拉圖分析產品，若其他項大於前二項時，要檢討是否尚有其他重要因素需提出。
- 19.() 饅頭製作時最後發酵的溫度維持40 以上，產品的表皮較能達到光亮、平滑。
- 20.() 油麵製作時，當攪拌中途發現加水量偏高，而致顆粒狀的麵糰太大太濕時，應停機鬆弛一段時間再加入乾麵粉，以調整適當攪拌結果。
- 21.() 水晶餃麵糰不可使用機械成型。
- 22.() 油炸速食麵為了延緩酸敗(油耗味)，通常於油炸油中添加抗氧化劑。
- 23.() 蛋塔餡調製完成後避免產生泡沫，無須過濾，只要靜置後，將表面泡沫除去，蛋餡就會細緻而有光澤。
- 24.() 綠豆凸整型後於表面刺洞，可避免烤焙過程中暴餡。
- 25.() 麵粉倉可以使用溴甲烷燻蒸殺蟲。
- 26.() 中式麵食之包裝應標示食品添加物，且此添加物必需具衛生署許可證，否則不得使用。
- 27.() 小蘇打會破壞維生素C。
- 28.() 色澤與型狀不是產品外部品質鑑定之主要項目。
- 29.() 以生產品管的觀點而言，乾麵條的水分越低越好。

- 30.() 廣式叉燒包的表面有黃色小斑點，是發酵後的正常現象。
- 31.() 壓延(麵)機傳動皮帶發出不正常噪音時，需停機檢查皮帶是否過分鬆弛。
- 32.() 蔥油餅因含有青蔥，故不適合冷凍貯存。
- 33.() 水餃餡使用冷凍蔬菜，進貨時應仔細檢查是否合乎衛生標準，且採先進先出之原則。
- 34.() 豆沙包、水煎包、餡餅依分類均屬於發酵麵食。
- 35.() 與食品直接接觸之用水應符合工業用水標準。
- 36.() 製作麵條所用之切麵刀，刀碼數字越大，則所切出之麵條越細。
- 37.() 開口笑油炸時，油溫愈高會裂的愈漂亮，同時體積也愈大。
- 38.() 成本計算時固定成本與變動成本擇一計算即可。
- 39.() 物料之堆放，以不超過其安全負荷為限，但可依靠牆壁或支柱堆放。
- 40.() 製作燙麵麵糰時只可以人力操作，不可使用機械化取代。
- 41.() 開口笑、發糕、叉燒包依分類均屬於發粉麵食(蒸)。
- 42.() 製作蒸蛋糕使用液體蛋白與液體蛋黃代替全蛋時，蛋黃與蛋白的比例為3:1。
- 43.() 市售整盒販售之叉燒包，若採用PVC(聚氯乙烯)包裝，不適宜直接微波加熱。
- 44.() 缺乏維生素C，會造成壞血病，故平時應多食用新鮮水果，以防止維生素C之缺乏。
- 45.() 使用PVC為食品包裝材料，其材質之溶出試驗氯乙烯單體(VCM)必須在10ppm以下。
- 46.() 馬拉糕之外觀表面應微凸光滑。
- 47.() 麵食加工廠生產管理部門，一般都是按照產品類別及加工層次分線管理。
- 48.() 麵糰鬆弛的主要目的，在使水分更均勻分佈，同時有麵筋緩和的作用。
- 49.() 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，因此，該廠每天最低產值應為10萬元，才不致使直接人工成本比例提高。
- 50.() 勞動者只要注意縱向的層級分工，不必在意橫向的事業分工以提高工作效率。

二、選擇題：

- 1.(2) 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產 蔥油餅 兩相好 燒賣 壽桃。
- 2.(4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是 PP NY TPX CPET。
- 3.(3) 麵粉原料規格化，下列那些項目一般是採用最高限制標準 蛋白質 澱粉 灰分 粒徑大小。
- 4.(3) 發粉麵食(蒸)所用的快性發粉之組成分，除了蘇打及澱粉外還有 無水酸性磷酸鈉 磷酸氫鈣 酒石酸氫鉀 葡萄糖酸內酯。
- 5.(4) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用 大白菜 高麗菜 韭菜 茼蒿。
- 6.(4) 下列何種原料會降低發酵麵糰之筋性 奶粉 鹽 維他命C 小麥生胚芽。
- 7.(2) 油麵配方中每袋麵粉使用300公克的鹼粉，若改用15%濃度的鹼水時，需用多少毫升
1000毫升 2000毫升 3000毫升 5000毫升
- 8.(1) 不耐低溫的熱封材料是 PP PS PET NY。
- 9.(1) 當使用60公升容量的攪拌缸，攪拌蒸蛋糕的麵糊時，其麵糊總重應為多少公斤較適當
18公斤 24公斤 30公斤 45公斤。
- 10.(1) 發酵箱之選用應注意 溫濕度之循環系統 酵母之品質 水的使用量 產品的糖量。

- 11.(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 2.46元 4.10元 5.12元 5.30元。
- 12.(4) 製作麵條鬆弛(熟成)時，那些操作條件需要注意 溫度 濕度 時間 溫、濕度與時間均要注意。
- 13.(2) 麵食工廠鍋爐使用期間，應多久實施自動檢查一次？ 每週一次 每月一次 每季一次 每年一次。
- 14.(1) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味 食用油、蔥、鹽 醬油、蔥、鹽 沙拉油、麻油、豬油 食用油、醬油、鹽。
- 15.(1) 淋餅、魚翅餃均屬於 冷水麵食 燙麵食 發酵麵食 發粉麵食(蒸)。
- 16.(4) 製作麵龜時，何項與使用中筋麵粉製作之縮皺無關 麵糰溫度未能有效控制 筋度與發酵時間之關係未適當調整 蒸箱(鍋)蒸汽(火力)未做調整 整型之樣式不妥。
- 17.(2) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時 高溫長時間 高溫短時間 低溫長時間 與油炸溫度無關。
- 18.(2) 馬拉糕製作使用之油脂，最宜使用 純豬油 沙拉油 乳化白油 人造奶油。
- 19.(4) 製作全麥麵條時不必考慮下列何項因素 全麥麵粉的筋度 全麥麵粉的新鮮度 全麥麵粉的顆粒細度與吸水量 全麥麵粉的顏色是否潔白。
- 20.(2) 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關 油脂的比例 油脂的打發性 油酥比例 油脂的種類。
- 21.(4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥 4:1 3:1 2:1 1:1。
- 22.(2) 芝麻喜餅整型後為避免佔有太多空間，一般如何重疊處理 撒麵粉 沾芝麻 摸油 墊紙。
- 23.(3) 春捲皮以單鼓鼓型乾燥機熟製，麵糊應如何分佈均勻 由上方以噴嘴均勻噴上 由下方均勻淋下 由下方以滾軸沾取均勻抹上 由下方以噴嘴均勻噴上。
- 24.(3) 下列何種麵食的熟製時間最長 鍋貼 饅頭 大鍋餅 廣式月餅。
- 25.(4) 春捲皮、淋餅依分類屬於下列那一類麵食 燙麵食 發酵麵食 酥(油)皮麵食 冷水麵食。
- 26.(3) 中式麵食工廠以鍋爐供應蒸汽，其所有有關機具配置之壓力表，應採用 C型 L型 U型 W型。
- 27.(3) 包裝材料的密度一般是與水比，高密度的包材其值為 0.8 0.9 0.92 0.94 0.94 0.96 1.0 1.2。
- 28.(2) 依照食品衛生管理法之規定，乾麵條製作方法 必需標示 無需標示 只標示製造條件即可 只標示使用設備即可。
- 29.(2) 泡打粉1台斤18元，則2公斤的價格是 50元 60元 70元 80元。
- 30.(4) 何種麵條的水分含量高，pH值低 生鮮麵條 涼麵 油麵 烏龍麵。
- 31.(3) 何者為油麵的理想pH值 pH5 6 pH7 8 pH9 10 pH10 11。
- 32.(1) 下列何種產品常溫保存有效期間最短 蔥油餅 蛋黃酥 鳳梨酥 月餅。
- 33.(4) 菜肉包貯存時品質劣化與下列何者較無關係 溫度 包裝 濕度 皮餡比。

- 34.(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 黏蛋白之pH降低 溶菌酵素之活性降低 球蛋白之pH增高 蛋白之黏度降低。
- 35.(3) 生產報廢率的計算，通常是以 報廢數量 ÷ 生產數量 報廢品價格 ÷ 正常品價格 報廢品成本 ÷ (入庫成品成本 + 報廢品成本) 報廢數量 ÷ 正常品數量。
- 36.(4) 品質管制在管制圖上也有好的超限點如 超 \bar{x} 圖的上限 超 R_m 圖的上限 超出 \bar{x} 圖的下限 超出 \bar{p} 圖的下限。
- 37.(3) 全麥饅頭包裝上不可標示 價格 成分 療效 有效日期。
- 38.(2) 下列何者屬於發酵麵食的官能檢查項目 一般成分 外觀式樣 外包裝材質 製作日期 標示。
- 39.(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 100公斤 75公斤 50公斤 25公斤。
- 40.(3) 下列何種糖之百分比會使烘焙之發酵麵食表面著色最深 砂糖3% 麥芽糖2%、砂糖1% 乳糖2%、果糖1% 澱粉糖3%。
- 41.(2) 食品工廠各作業區依清潔程度不同而區分，加工調理場屬於 一般作業區 準清潔作業區 清潔作業區 非食品處理區。
- 42.(4) 砂糖水溶液之所以具有防腐作用是利用其 溫度 甜度 溶解度 滲透壓。
- 43.(2) 營養宣稱高(多)膳食纖維是以每份100公克計，膳食纖維為 3公克 6公克 8公克 10公克以上者 得稱之。
- 44.(1) 人體生長發育與修補損耗主要以 蛋白質 醣類 脂肪 維生素為原料。
- 45.(4) 當麵條製作時，麵帶的壓延比太大將會導至壓延(麵)機空轉或速度變慢，此時對壓延(麵)機那一部份傷害最大 滾輪 傳動齒輪 馬達 傳動離合器。
- 46.(4) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果 添加活性麵筋 熟成技術的運用 添加適量鹼水 添加維他命B₂。
- 47.(1) 下列何物質可能與肺癌有關? 油煙 樹脂 油漆 檳榔。
- 48.(3) 酵母最適活動溫度為攝氏 10度 20度 30度 40度。
- 49.(2) 油脂產品中添加 乳化劑 抗氧化劑 防腐劑 黏稠劑 有延緩酸敗的效果。
- 50.(3) 下列何者不屬好之工作態度 微笑 謙虛 不理不睬 勤快。