

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. (1) 製作油條時，最不需考慮何種麵粉的成分①油脂含量②水分含量③蛋白質含量④礦物質含量。
2. (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①50%-60%②60%-70%③20%-25%④30%-40%。
3. (4) 肉品包裝的重要性為①殺死所有的細菌②改善或增進肉品的新鮮度③增加肉品的失重④保護肉品品質、延長保存期限。
4. (2) 製作蒸蛋糕時，蛋的打發性與下列何種原料有關①泡打粉之含量②砂糖之含量③麵粉之蛋白質含量④奶水或油的含量。
5. (2) 月餅的生產流程固定時何種因素不會影響產品的品質①月餅皮的軟硬度②月餅模的材質③月餅餡的軟硬度④月餅餡的甜度。
6. (3) 食品之包裝最大表面積不足十平方公分，標示字體之規定①所有字之長寬不得小於 2 公厘②所有字長寬得小於 1.5 公厘③除品名、廠商名稱及有效日期之字體不得小於 2 公厘外，其他項目之字體不受限制④除品名之字體不得小於 2 公厘外，其他項目之字體之大小不受限制。
7. (3) 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關①油脂的比例②油酥比例③油脂的打發性④油脂的種類。
8. (2) 酥油皮類麵食一使用下列何種油脂，其油性較差①奶油②大豆油③雪白油④豬油。
9. (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多槽式較單槽式具較少之佔地面積④多槽式較單槽式利於連續式操作。
10. (1) 製作餡餅為使內餡多汁，下列何種方式較不適當①加澱粉②加水③加膠凍④蔬菜多加。
11. (1) 下列何者為多元不飽和脂肪酸①次亞麻仁油酸②癸酸③棕櫚酸④油酸。
12. (4) 菜肉包貯存時品質劣化與下列何者較無關係①溫度②濕度③包裝④皮餡比。
13. (4) 工廠需公布對危害物質記錄其危害特性及急救措施的資料，該資料稱為①工作意外報告表②毒害物質管制表③物質成分說明表④物質安全資料表。
14. (3) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生①鬆性②酥性③柔軟性④脆性。
15. (3) 雞肉是屬於何種蛋白質①部份完全蛋白質②不完全蛋白質③完全蛋白質④半完全蛋白質。
16. (3) 雞油、豬油與沙拉油的飽和脂肪酸的量是①豬油與沙拉油一樣多②雞油最多③豬油最多④沙拉油最多。
17. (4) 食品中的水分與各種鹽類及溶質以混合物狀態存在，欲使食品完全冷凍時，必須冷卻至各溶液之共晶點①-18℃②0℃③-30℃④-60℃。
18. (4) 麵食加工廠安全門的設計應①由左向右開②由外向內開③由右向左開④由內向外開。
19. (4) 紅豆所含之成份中，下列何者含量最多？①礦物質②維生素③蛋白質④澱粉。
20. (3) 麵食加工廠的設備可以使用何種方式殺菌①漂白水②清潔劑③酒精或醋酸④鹼水或小蘇打水。
21. (2) 下列產品作法中，何者非使用油皮包油酥擀捲作法①蒜蓉酥②桃酥③菊花酥④椰蓉酥。
22. (3) 下列何者不是中式麵食內部品質判定之主要項目①質地②色澤③型狀④風味。
23. (3) 下列何者不是饅頭的品質標準①內部組織呈絲狀般的細綿②白而平整的外表③有強烈的發酵酸味④咀嚼時會有較強的彈韌性。
24. (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調整室

內溫度②調控麵糰溫度③調整發酵室溫度④調整發酵室濕度。

25. (2) 氣體充填包裝採用之氣體一般為①氫氣②二氧化碳與氮氣③氮氣④氫氣。
26. (1) 下列何者與麵食之貯存無關①營養標示②水活性③冷凍或冷藏④包裝材質。
27. (1) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①1:1②2:1③4:1④3:1。
28. (3) 下列情況那一種最容易表現敬業精神？①喜歡但不勝任②勝任卻不喜歡③自己喜歡又能勝任④不喜歡又不勝任之工作。
29. (3) 下列何者不是造成台式月餅印紋不清楚之原因①攪拌不足②餅皮太軟③月餅模太大④烤溫不足。
30. (2) 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增加產品之售價③產品之形象④衛生單位之要求。
31. (1) 酥油皮麵食所用之油脂其氧化作用，不受下列何種因子之影響①鹽②水③抗氧化劑④紫外線。
32. (1) 測定生鮮麵條的煮麵損失率，下列四種樣品，以何者品質較佳①1.2%②3.3%③2.0%④2.8%。
33. (3) 熟製荷葉餅應①以大火煎至二片自行分開②以小火長時間煎較易使二片分開③用中火以上短時間烙才能獲得柔軟產品④於平底鍋多放油才能煎香。
34. (3) 調製菜肉包之內餡，最宜使用那一部位的豬肉①腰內肉②頸肉③後腿肉④五花肉。
35. (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酵母菌③肉毒桿菌④黴菌。
36. (4) 糕漿類點心酥鬆感的主要原因是①蛋多、水多②油皮油酥包捲的層次③含有化學膨大劑④高糖、高油脂的配方。
37. (2) 泡(椪)餅皮的油皮與油酥比一般用①1:1②2:1③5:4④4:1。
38. (4) 下列何種麵食的熟製時間最長①饅頭②廣式月餅③鍋貼④大鍋餅。
39. (3) 乾麵條製作時容易掉落地上之原因，下列何者不可能①濕度控制不當②溫度控制不當③麵筋性太強④乾燥速率太快。
40. (2) 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背信罪③侵佔罪④竊盜罪。
41. (4) 低糖月餅包裝上不可標示①價格②有效日期③成分④療效。
42. (1) 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①U型②W型③L型④C型。
43. (3) 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皮與酥之軟硬度力求一致④油皮要硬油酥要軟。
44. (2) 欲增加發酵麵食的白度，可使用下列何種合法原料或食品添加物①過氧化氫②低灰分麵粉③亞硫酸鈉④高灰分麵粉。
45. (2) 活性黃豆粉常使用於何種麵食之製作①水晶餃②菜肉包③馬拉糕④發麵燒餅。
46. (2) 叉燒包製作時若將麵糰攪拌過度，則會導致①成品裂紋佳②成品外型不佳③麵糰溫度太低④成品組織鬆發。
47. (4) 某糕餅廠的成本及利潤各佔營收的比例為：原材料佔50%、直接人工20%、間接人工10%、電費10%、毛利10%；當其他費用不變而電費調漲50%時，其毛利率將下降為①9.5%②7.5%③1%④5%。
48. (1) 食品做醫療效能之標示、宣傳或廣告者，處罰鍰①二十萬元以上一百萬元以下②三萬元以上十五萬元以下③六萬元以上三十萬元以下④四萬元以上二十萬元以下。
49. (1) 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增加2.6元②減20元③減少2.6元④不變。
50. (1) 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？①1

5 公尺②20 公尺③5 公尺④10 公尺。

51. (1) 肉製品製造時，添加「磷酸鹽」的目的①當「粘著劑」用②增加色澤與風味③增加甜味④減低肉品的澀味。
52. (1) 下列何者為機製饅頭之正確製作流程①中種麵糰攪拌→發酵→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟②主麵糰攪拌→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟③中種麵糰攪拌→主麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟④主麵糰攪拌→發酵→中種麵糰攪拌→壓延→整型→發酵→蒸熟。
53. (1) 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①200 公克②210 公克③195 公克④205 公克。
54. (2) 為了改善產品的品質，下列何種麵食要使用壓延(麵)機①油條②刈包③淋餅④餡餅。
55. (2) 麵食工廠鍋爐使用期間，應多久實施自動檢查一次？①每年一次②每月一次③每週一次④每季一次。
56. (2) 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鹽②活性黃豆粉③糖④酵母。
57. (2) 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立即整形②冷藏鬆弛後再整形③加熱後再整形④室溫下隔夜再整形。
58. (2) 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①25 公斤②50 公斤③75 公斤④100 公斤。
59. (1) 桃酥的包材密閉性最主要是在隔絕①水氣②氧氣③光線④香味。
60. (1) 半數致死量(LD₅₀)是下列何種毒性之測試方法？①急性毒性②致畸性毒性③致癌性毒性④基因毒性。
61. (4) 蒸蛋糕所使用之竹蒸籠，清洗後應保持乾燥以防止①顏色變淺②風味變淡③病毒生長④黴菌生長。
62. (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。
63. (3) 製作酥油皮麵食，選用何種油脂，可使產品具有較鬆酥之特性①橄欖油②花生油③豬油④大豆油。
64. (3) 下列敘述何者為錯誤？①可燃性氣體鋼瓶儲存場所應備適當之滅火器②高壓容器應安穩置放並加固定③可燃性氣體之鋼瓶與引火性物品儲存在一起④盛裝容器和空容器應分區置放。
65. (3) 為使酥油皮產品的表皮層次分明而細緻，下列何者較具正面效益①油皮須攪拌至麵糰出油才能包酥②油皮攪拌均勻即可立即包酥③油皮須攪拌至光滑且經充分鬆弛後再包酥④油皮攪拌至筋性最強時立即包酥。
66. (2) 酵母的主成份為①澱粉②蛋白質③酵素④油脂。
67. (2) 使用蒸汽二重鍋熟製麵條時，開啓蒸汽管線若發生震動噪音主要是因①二重鍋中盛裝原料過多②蒸氣管中含有凝結水③二重鍋溫度過高④二重鍋中盛裝原料過少。
68. (3) 夏天氣溫高，攪拌發酵麵食的麵糰可使用①熱水②溫水③冰水④沸水。
69. (2) 下列何種測定方法無法測得麵粉麵筋之性質①麵糰伸展儀(Extensograph)②沉降係數(Falling number)③麵糰物性測定儀(Farinograph)④濕麵筋測定。
70. (4) 使用包餡機製作肉包時，其重量大小主要由何者控制①皮餡裝填量②承接輸送帶速度③承接盤高度④包著盤兩次包夾時間。
71. (2) 煎製蔥油餅的理想火力應為①烈火瞬間爆香②中小火雙面均勻加熱③大火短時間加熱④煎板燒熱即熄火以餘溫悶熟。
72. (4) 下列何者屬於發酵麵食的官能檢查項目①外包裝材質②製作日期標示③一般成分④外觀式樣。
73. (2) 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為①15~20℃②25~30℃③40~45℃④35~40℃。
74. (2) 奶粉一磅 50 元，製作油皮蛋塔餡一批需使用奶粉 600 公克，其材料成本為①30 元②66 元③12 元④60 元。

75. (2) 淋餅、魚翅餃均屬於①發粉麵食②冷水麵食③發酵麵食④燙麵食。
76. (4) 常用於食品包裝容器的塑膠種類很多，下列何者常用於伸縮性保鮮膜①聚乙烯(polyethylene, PE)②聚丙烯(polypropylene, PP)③聚苯乙烯(polystyrene, PS)④聚氯乙烯(polyvinyl chloride, PVC)。
77. (1) 蒸餃與燒賣的麵皮特性與何種產品類似①餡餅②水餃③餛飩④魚翅餃。
78. (4) 製作麵條時對於麵筋網狀結構形成影響最大的設備是①熟成設備②攪拌機③複合機④壓延(麵)機。
79. (4) 下列何種產品不適合使用碳酸氫銨作為膨脹劑①沙琪瑪②油條③桃酥④黑糖糕。
80. (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%②51.2%③50.0%④31.25%。