

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. (4) 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高灰分麵粉②亞硫酸鈉③過氧化氯④活性脫脂大豆粉。
2. (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①9 小時②10 小時③11 小時④12 小時。
3. (1) 春捲皮熟製的熱源一般採用①瓦斯、電熱②瓦斯、蒸汽③瓦斯、柴油④柴油、蒸汽。
4. (4) 下列那一組中式麵食屬於燙麵食①蒸餃、魚翅餃②鍋貼、貓耳朵③水晶餃、魚翅餃④荷葉餅、燒賣。
5. (1) 製作饅頭有直接法與中種法，各有其優點和缺點，下列哪一項不是中種法的優點①省人力、省設備②產品較柔軟③味道較好④體積較大。
6. (4) 麵條乾燥設備，無須控制①溫度②濕度③時間④光照度。
7. (1) 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①5%②1%③9.5%④7.5%。
8. (2) 食品工廠調理台面光線亮度依規定要求為①50②200③100④150 米燭光以上。
9. (3) 下列何種原料能促進豆沙包麵糰之發酵作用①乳化劑②乳糖③蔗糖④鹽。
10. (4) 煮麵條時容易糊爛，最不可能之原因為①麵粉破損澱粉含量多②麵粉筋性太差③麵粉液化酵素含量多④麵粉油脂含量高。
11. (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%③20-15%④25-20%。
12. (4) 廣式叉燒包的表面有黃色小斑點的主要原因是①砂糖未攪拌均勻②泡打粉攪拌過度③酵母未攪拌均勻④泡打粉攪拌未均勻。
13. (3) 能直接提供發麵類酵母菌繁殖之甜味料是①砂糖②甜蜜素③葡萄糖④麥芽糖。
14. (3) 下列敘述何者為錯誤？①盛裝容器和空容器應分區置放②可燃性氣體鋼瓶儲存場所應備適當之滅火器③可燃性氣體之鋼瓶與引火性物品儲存在一起④高壓容器應安穩置放並加固定。
15. (2) 太陽餅外皮之酥脆與下列何者無關①油脂的種類②油脂的打發性③油脂的軟硬度④油酥的比例。
16. (4) 傳統製作紅麵龜，為使蒸熟後表面較具光澤，其紅色素可於①蒸熟後刷塗烘乾②包餡前刷塗烘乾③蒸熟前刷塗④發酵前刷塗烘乾。
17. (1) 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①0.94~0.96②0.80~0.90③1.0~1.2④0.60~0.80。
18. (1) 麵條之製作過程，若輾輪之間距調整未達平行，使左右二端之間距有差異時，所壓出之麵帶將會①向較薄的一端偏行②向較厚的一端偏行③具有漂亮花樣和更理想品質④左右輪流偏行。
19. (4) 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%②89.91%③90.01%④90.19%。
20. (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油條④餡餅。
21. (3) 使用壓延(麵)機之前，應先了解下列何項以維護安全①滾輪轉速②滾輪直徑③安全裝置④馬力大小。

22. (2) 馬拉糕製作使用之油脂，最宜使用①人造奶油②大豆油③乳化白油④純豬油。
23. (3) 何種麵食加工廠需要有品管的要求①只有登記之麵食加工廠②外銷麵食加工廠③從事生產的加工廠均需要④自產自銷之加工廠。
24. (3) 低糖月餅包裝上不可標示①價格②有效日期③療效④成分。
25. (1) 麵食加工廠安全管理上，最重要之教育訓練為①第一線作業人員②各級主管③雇主④安全衛生管理人員。
26. (2) 下列產品中何者通常是使用發酵麵皮①蘿蔔絲酥餅②蟹殼黃③芝麻醬燒餅④香酥燒餅。
27. (3) 油條麵粉每袋 22 公斤售價為 330 元，若每公斤麵粉可製作油條 30 條，而麵粉佔油條材料成本的 92%，則每條油條的材料總成本約為①0.50 元②1.00 元③0.54 元④0.46 元。
28. (4) 乳粉、粉末果汁等的製造一般是利用①冷凍乾燥②熱風乾燥③真空乾燥④噴霧乾燥。
29. (4) 麵食加工廠當全力趕貨的時候，現場人員最容易①重質不重量②重成本不重質③重質不重成本④重量不重質。
30. (1) 下列何種產品回軟後比較好吃①廣式月餅②蛋黃酥③蘿蔔絲酥餅④菊花酥。
31. (3) 連續式生產油麵時，不適用何種煮麵設備①自動溫度控制式的煮槽②使用平底槽③使用圓底鍋④不鏽鋼材煮槽。
32. (4) 生產油麵與涼麵時，下列敘述何者不正確①二者均需包裝冷藏②二者可使用相同的刀碼③二者均有使用鹼水④二者均為完全煮熟麵。
33. (1) 使用蒸汽二重鍋熟製麵條時，開啟蒸汽管線若發生震動噪音主要是因①蒸氣管中含有凝結水②二重鍋中盛裝原料過少③二重鍋溫度過高④二重鍋中盛裝原料過多。
34. (3) 何者為麵龜外部品質標準①深黃的外表色澤②有強烈的鹼味③色紅而有光滑的外表④表面會有良好的龜裂現象。
35. (2) 鳳梨酥配方中，純奶油(含 100% 油脂)的用量為 240 公克，若改為人造奶油(含 80% 油脂)，則用量為①325 公克②300 公克③275 公克④250 公克。
36. (1) 製作菜肉包時，蒸炊之控制應①火力之大小及蒸炊時間皆適當控制②嚴控火力不論時間③火力愈大時間愈長愈好④精確計時不論火力。
37. (4) 燙麵糰的製作應①先加冷水立即再加沸水再攪拌②所有材料先以冷水混勻再加入沸水攪拌③沸水與冷水先混合均勻再加入麵粉中攪拌④麵粉先以沸水攪成均勻片狀再加入冷水攪拌成糰。
38. (4) 低酸性罐頭食品係指在嫌氣狀態下之密封容器內，食品之 pH 高於①4.7②4.8③4.5④4.6。
39. (4) 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不變②愈小③不一定④愈大。
40. (2) 下列何者為蔥油餅最正確之製作流程①冷水麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟②燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→擀開→煎熟③燙麵糰製作→整型→鬆弛→擀開→鬆弛→煎熟④燙麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟。
41. (4) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時①與油炸溫度無關②高溫長時間③低溫長時間④高溫短時間。
42. (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竊盜罪②背信罪③侵佔罪④工商秘密罪。
43. (4) 椰蓉(香妃)酥中，油酥的攪拌應攪拌至①完成階段②捲起階段③麵筋擴展階段④拌合均勻。
44. (2) 下列那一措施是正確的防止太陽餅烤焙時爆餡的方法①改變皮餡比將皮的比例提高②整形後配合充足的鬆弛③用低溫烘烤使表皮硬化④在餡的配方中大量增加麵粉用量。
45. (3) 生產小籠包為使產品熟製後內含湯汁，不可於內餡中加入①水②沙拉油③蛋④皮凍。
46. (2) 下列何種麵食的熟製時間最短①鍋貼②荷葉餅③饅頭④廣式月餅。
47. (3) 下列何種產品目前尚未用自動化機器生產①蔥油餅②壽桃③兩相好④燒賣。
48. (2) 麵食加工廠安全門的設計應①由右向左開②由內向外開③由外向內開④由左向右開。

49. (4) 中式麵食半成品經解凍再冷凍貯存，最不易影響品質的是下列何種產品①韭菜盒子②燒賣③水餃④綠豆凸。
50. (4) 麵條的口感與麵粉的蛋白質含量及何種成份有關①維生素 B 的含量②灰分的含量③纖維的含量④澱粉的含量。
51. (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油皮要硬油酥要軟②油皮要軟油酥要硬③皮與酥之軟硬度力求一致④油皮愈硬油酥就要愈軟。
52. (2) 煮麵時麵條與水的重量比以何者較為理想①1:1②1:10③1:3④1:5。
53. (2) 材質試驗需測定二丁錫成分的材料是①聚偏二氯乙烯(PVDC)②聚氯乙烯(PVC)③聚酯(PET)④聚苯乙烯(PS)。
54. (3) 下列何種原料於製作饅頭時與酵母菌的繁殖無關①鮮奶②葡萄糖③油脂④鹽。
55. (2) 高溫短時間最適合何種麵食熟製①薄的蒸製類麵食②薄的煎烙類麵食③薄的油炸類麵食④薄的烤烙類麵食。
56. (4) 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沙拉油最多④豬油最多。
57. (2) 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包餡時酥油皮直徑不足，每一摺紋皆需拉扯③表面刷蛋水④增加咖哩粉用量。
58. (2) 按食品器具、容器、包裝衛生標準規定聚氯乙烯(PVC)材質之溶出試驗氯乙烯單體(VCM)含量需在①10②1③20④30 ppm 以下。
59. (2) 依照食品衛生管理法之規定，乾麵條製作方法①必需標示②無需標示③只標示使用設備即可④只標示製造條件即可。
60. (3) 塑膠材質的包裝袋①是千年不化的材質，可長久保存②都是透明、容易印刷且不會破損③會因所用積層材料的不同，而有不同的特性（如：硬度、透氣性、阻隔性）④所使用的原料都是塑膠，沒有不同的特性。
61. (4) 校園食品中，董氏基金會訂定每份供應量之熱量應在①200 大卡②150 大卡③300 大卡④250 大卡 以下。
62. (1) 製作桃酥以何種熟製方法最理想①烘烤②油炸③油煎④蒸煮。
63. (1) 製作酥油皮類麵食，下列何種油脂的油性較差①大豆油②雪白油③豬油④奶油。
64. (3) 發酵箱之選用應注意①產品的糖量②酵母之品質③溫濕度之循環系統④水的使用量。
65. (3) 下列敘述何者是錯誤的？①廠房內排水系統應有防止固體廢物流入裝置②廠房內地面宜用無毒、非吸收性、不透水性之建材構築③廠區禁止飼養狗但可養鴿子④食品工廠不得設置於易遭受污染之區域。
66. (3) 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①75 公斤②30 公斤③45 公斤④60 公斤。
67. (3) 人體必需脂肪酸有①四②一③三④二 種。
68. (4) 違反食品衛生管理法時①僅可處罰負責人②不可處罰法人③僅可處罰行為人④可處罰行為人與負責人。
69. (3) 何種麵條的水分含量高，pH 值低①油麵②涼麵③烏龍麵④生鮮麵條。
70. (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電腦畫面應與眼睛視角高度一致或稍低③除電腦螢幕光源以外、四周越暗越好④使用非閃爍螢幕。
71. (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冷藏④冷凍。
72. (1) 下列何種產品常溫保存有效期間最短①蔥油餅②鳳梨酥③蛋黃酥④月餅。
73. (3) 下列何項因子不會影響油脂之氫化作用①溫度②氫化的程度③pH④油的純度。
74. (4) 使用包餡機製作菜肉包，收口不良時，最不適當的調整方式是①調整麵糰的軟硬度②試用其他包著盤③調整承接板的高度④增加蔬菜量。
75. (3) 特高筋麵粉可使產品的體積脹的更大，故最適合製作①開口笑②馬拉糕或黑糖糕③油條或沙

琪瑪④饅頭。

76. (2) 下列何者屬於發酵麵食的官能檢查項目①一般成分②外觀式樣③外包裝材質④製作日期標示。
77. (2) 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用途②輸入國名③通用名稱④品名。
78. (3) 酥油皮類麵食，油酥的比例會影響何種產品的品質①蛋黃酥、桃酥②咖哩餃、酥皮蛋塔③老婆餅、太陽餅④菊花酥、鳳梨酥。
79. (3) 麵糰物性測定儀(Farinograph)多用於何種測定①沉降係數②濕麵筋的含量③麵筋的性質④蛋白質的含量。
80. (1) 卵磷脂是屬於①乳化劑②防腐劑③漂白劑④發色劑。