

103 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：

單選題：

1. (4) 蛋黃酥之油皮、油酥，以何種比例餅皮最酥①4:1②3:1③2:1④1:1。
2. (2) 酥(油)皮麵食，油皮部分含糖量最低的是下列那一種產品①老婆餅②綠豆凸③咖哩餃④蛋黃酥。
3. (2) 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平均值②標準差③不良數④樣本數。
4. (3) 燙麵之芝麻燒餅油酥最佳的品質標準為①皮為酥之 40%②酥為皮之 100%③酥為皮之 25%④酥為皮之 60%。
5. (2) 何種合法的方式可延長饅頭或包子之貯存時間①真空包裝後常溫②冷凍或冷藏③常溫下密封包裝④添加保鮮或防腐劑。
6. (4) 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酵母②糖③鹽④活性脫脂大豆粉。
7. (3) 連續式生產油麵時，不適用何種煮麵設備①使用平底槽②不鏽鋼材煮槽③使用圓底鍋④自動溫度控制式的煮槽。
8. (1) 製作蒸蛋糕時，蛋的打發性與下列何種原料有關①砂糖之含量②奶水或油的含量③麵粉之蛋白質含量④泡打粉之含量。
9. (1) 工業上量產水餃時，最適當而理想的成型設備是①自動成型包餡機②壓延(麵)機③雙面壓延(麵)機④自動分割滾圓機。
10. (3) 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%③30%-40%④50%-60%。
11. (3) 廣式月餅皮傳統上使用的油脂是①奶油②雪白油③花生油④豬油。
12. (4) 某水餃廠製作的水餃皮之製成率為 80%，其材料成本為每公斤 7.5 元，若製成率為 86%時，則材料成本將降為①4.19 元②4.50 元③6.45 元④6.98 元。
13. (1) 使用紫外線照射時，那一種敘述是錯誤？①可造成食品受到輻射污染②可測知食器是否清潔③可檢查是否摻有有害物質④可判別食物的新鮮度。
14. (3) 蒸魚翅餃應使用何種火力較佳①中火②小③大火④微火。
15. (1) 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綠豆凸②燒賣③韭菜盒子④水餃。
16. (3) 下列何種麵食麵糰的加水量最高①饅頭②雞仔餅③蔥油餅④生鮮麵條。
17. (2) 下列何種麵食產品的韌性最強①蒸餃②刀削麵③淋餅④麵龜。
18. (1) 特高筋麵粉可使產品的體積脹的更大，故最適合製作①油條或沙琪瑪②饅頭③馬拉糕或黑糖糕④開口笑。
19. (3) 使用三相馬達的麵條壓延(麵)機壓延麵帶，發生反向轉動情況時，如何導正其轉動之方向①關閉電源，重新開機②接上地線③互換開關端之任二條電源線位置④增加電壓。
20. (1) 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①90.19%②91.01%③89.91%④90.01%。
21. (4) 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①25-20%②10-5%③20-15%④15-10%。

22. (4) 水餃冷凍貯存時品質的劣化與下列何者較無關係①包裝材質②餡料的品質③冷凍溫度④皮餡比。
23. (2) 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向較厚的一端偏行②向較薄的一端偏行③左右輪流偏行④具有漂亮花樣和更理想品質。
24. (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蒸②炸③烤④煮。
25. (2) 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①2.7 元②1.2 元③3.0 元④2.0 元。
26. (3) 下列何者為油條的製作流程①原料攪拌成麵糰→整型→鬆弛→油炸②原料攪拌成麵糊→鬆弛→整型→油炸③原料攪拌成麵糰→鬆弛→整型→油炸④原料攪拌成麵糊→整型→鬆弛→油炸。
27. (2) 兩相好(雙胞胎)在麵食分類是屬於①水調麵食②油炸麵食③發酵麵食④發粉麵食。
28. (4) 芝麻喜餅整型後為避免佔有太多空間，一般如何重疊處理①撒麵粉②墊紙③摸油④沾芝麻。
29. (4) 製作麵條用的攪拌設備，在相同的攪拌量下，為達到較好的水合作用，最適使用下列那一種攪拌機？①立式攪拌機②螺旋式攪拌機③臥式攪拌機④真空攪拌機。
30. (1) 不能提供饅頭酵母菌生長之能源的甜味料是①糖精②葡萄糖③果糖④砂糖。
31. (1) 煎製蔥油餅的理想火力應為①中小火雙面均勻加熱②大火短時間加熱③烈火瞬間爆香④煎板燒熱即熄火以餘溫悶熟。
32. (1) 下列何者不是廣式月餅的營養標示所必須標示的營養素①膽固醇②鈉③碳水化合物④蛋白質。
33. (4) 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減少 2.6 元②不變③減 20 元④增加 2.6 元。
34. (1) 用沸水製作燙麵麵皮時，何種酵素可將澱粉轉變為糊精改變澱粉膠性①液化酵素( $\alpha$ -amylase)②脂肪分解酵素(Lipase)③蛋白質分解酵素(Proteases)④糖化酵素( $\beta$ -amylase)。
35. (4) 微波爐、烤箱兩用容器材料是①耐龍(PA)②聚丙烯(PP)③四一甲基戊烯共聚合物(TPX)④結晶化聚對苯二甲酸乙二酯(CPET)。
36. (4) 下列何者最能準確判斷麵條已經完全煮熟①麵條是否浮起②麵條膨脹情形③麵條外觀顏色的變化④中心有無殘留不透明物質。
37. (2) 不影響蛋黃酥外表著色之原料為①奶粉②鹽③糖④蛋。
38. (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。
39. (3) 一般而言，酵母最適活動溫度為攝氏①10 度②40 度③30 度④20 度。
40. (4) 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電壓過低②停電③漏電④短路。
41. (2) 麵糰攪拌後鬆弛的目地，是麵糰中何種成分的熟成作用①澱粉②蛋白質③酵素④油脂。
42. (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過氧化氫②高灰分麵粉③亞硫酸鈉④活性脫脂大豆粉。
43. (3) 水調麵食以冷水調製麵條時，下列何者不是其熟製方法之一①水煮②水煮、油炸③曬乾④蒸、水煮。
44. (4) 煮麵條試驗時，麵重與水重的比例以何者較佳①1:20②1:5③1:15④1:10。
45. (3) 某麵條廠電力設備為 20KW(瓩)，每小時生產乾麵條 100 台斤，其電力負載為 70%，電費每度 3.0 元，則其每台斤乾麵條的電力成本為①0.60 元②0.86 元③0.42 元④0.50 元。
46. (3) 鍍鋁聚酯膜(VMPET)常做為下列何種產品之包材①油條②蘿蔔絲餅③鳳梨酥④冷凍水餃。
47. (1) 小麥胚芽中含有豐富的維生素①E②D③A④B 它也是一種天然的抗氧化劑。

48. (1) 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蛋②皮凍③水④沙拉油。
49. (4) 液體油可以使烤熟後的廣式月餅餅皮產生①酥性②脆性③鬆性④柔軟性。
50. (2) 油條油炸前，以細的條狀物在兩重疊的小麵帶上重壓一下，是為了①好看②確保膨脹體積③使油炸時顏色較均勻④使入鍋時較快浮起。
51. (1) 下列何者屬於發酵麵食的官能檢查項目①外觀式樣②一般成分③外包裝材質④製作日期標示。
52. (2) 管理人員指揮部屬工作時最重要三個字為①您錯了②麻煩您③沒關係④老板說。
53. (4) 我國食品安全衛生管理法中規定，販賣超過有效日期之食品應①由主管機關代為回收②命令工廠停工並封存存貨直到改善③通知限期回收改正④沒入銷毀。
54. (3) 製作蛋黃酥、咖哩餃的油酥，最不適合的拌打器是①槳狀拌打器②螺旋拌打器③鋼絲拌打器④鉤狀拌打器。
55. (1) 下列何者不在食品良好作業規範(GMP)通則規範之範圍內？①風味好壞②顧客抱怨處理與成品回收③記錄與保存④製造作業及品質管制。
56. (4) 綠豆凸油皮砂糖用量一般為①20~52%②30~35%③10~15%④1~5%。
57. (2) 中小企業最好、最便宜之廣告媒體是①報紙②自己之員工③電視④雜誌。
58. (1) 護罩距機器傳動帶的距離，最大限度不超過①30公分②20公分③25公分④15公分。
59. (1) 下列何者為蔥油餅最正確之製作流程①燙麵糰製作→鬆弛→整型→鬆弛→擀開→煎熟②燙麵糰製作→整型→鬆弛→擀開→鬆弛→煎熟③冷水麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟④燙麵糰製作→鬆弛→整型→擀開→煎熟。
60. (2) 我國國內製作及銷售之中式麵食，其包裝標示如兼用外文，其字樣大小應①與中文同大②不得大於中文③可大於中文④可大可小。
61. (4) 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②60 公斤③30 公斤④45 公斤。
62. (2) 下列何種蛋白質不形成麵筋？①醇溶蛋白②白蛋白③酸溶蛋白④麥穀蛋白。
63. (4) 可能含有植物性天然毒素茄靈 (Solanin) 之植物為①芥菜②大麥③皇帝豆④長芽之馬鈴薯。
64. (3) 低糖月餅包裝上不可標示①有效日期②成分③療效④價格。
65. (4) 白豆沙月餅經整形成扁圓形後，需在中心壓一凹痕，烤焙時則應①鬆弛後將凹痕整平再烤②壓凹面向上先烤③待壓凹處再漲平才能烤④壓凹面朝下先烤。
66. (3) 下列有關排水之敘述何者錯誤？①排水出口應有防止老鼠侵入之裝置②排水溝應保持暢通，不得有淤泥蓄積③排水溝內得配有其他管路④排水溝之側面和底面接合處應有適當之弧度（曲率半徑應在 3 公分以上）。
67. (3) 油麵條為增進貯存性，可使用下列何種品管方式①嚴格管制色素之添加量②嚴格管制防腐劑之最低使用量③嚴格管制麵條之 pH④嚴格管制麵粉蛋白質之含量限制。
68. (3) 同為瘦肉，下列的肉品，含油脂最少的是①鵝肉②牛肉③雞肉④豬肉。
69. (2) 卵磷脂是屬於①發色劑②乳化劑③防腐劑④漂白劑。
70. (3) 下列敘述何者為錯？①拔卸插頭應拉插頭處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使用不導電性滅火器來撲滅電氣火災。
71. (1) 何種麵食加工廠需要有品管的要求①從事生產的加工廠均需要②自產自銷之加工廠③只有登記之麵食加工廠④外銷麵食加工廠。
72. (4) 麵食加工廠平均不良率的代號① R ②  $\bar{x}$  ③ A ④  $\bar{p}$ 。
73. (1) 生鮮麵條置於冷藏庫最常見的缺點是①褐變②紅色或橘色斑點③蟲卵④無變化。
74. (4) 蛋黃酥外皮之鬆酥與下列何者無關①油脂的種類②油脂的比例③油酥比例④油脂的打發性。
75. (1) 若中筋麵粉的比重為 0.5，而今為籌設一散裝粉倉，至少應能容下每次進貨量 12 公噸的中筋麵粉，則此散裝粉倉的容積至少應為①24 立方公尺②6 立方公尺③12 立方公尺④10 立方公

尺。

76. (2) 顏色相同的兩條油條，其中一條明顯回軟，係因油炸時①高溫長時間②高溫短時間③低溫長時間④與油炸溫度無關。
77. (4) 常用的廉價阻隔性材料是①鋁箔②玻璃紙③聚偏二氯乙烯塗佈延伸性尼龍(KON)④聚偏二氯乙烯塗佈延伸性聚丙烯(KOP)。
78. (3) 月餅品質下列何者較受歡迎①油多②皮很厚③低甜④餡少。
79. (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纖維的含量③灰分的含量④澱粉的含量。
80. (1) 下列何者對於麵條的韌性咬感無改善效果①添加維他命 B<sub>2</sub>②添加適量鹼水③熟成技術的運用④添加活性麵筋。