

113 年度 13204 水產食品加工-煉製品類丙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。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (2) 減輕皮膚燒傷程度之最重要步驟為何？ ①立即刺破水泡 ②儘速用清水沖洗 ③立即在燒傷處塗抹油脂 ④在燒傷處塗抹麵粉。
2. (2) 魚丸類製品之品質優劣，應以下列何者為首要考慮？ ①內容物愈多愈好 ②具有良好彈性及脆度者為佳 ③顏色愈白愈好 ④口味甘甜且包餡者為佳。
3. (2) 餐具於三槽式洗滌中，洗潔劑應在 ①第二槽 ②第一槽 ③不一定添加 ④第三槽。
4. (1) 新鮮的原料魚，體表色澤 ①具有光澤 ②褪色 ③腹面變黃 ④魚鱗脫落。
5. (1) 對水產加工業而言，下列何者是應優先解決的事情？ ①穩定原料的供應 ②添購最先進加工設備 ③選用良好添加物 ④廠房的汰舊換新。
6. (4) 水產原料長期保存方法以何者為優 ①常溫 ②煮熟 ③冷藏 ④冷凍。
7. (4) 依環境影響評估法規定，環境影響評估審查委員會審查環境影響說明書，認定下列對環境有重大影響之虞者，應繼續進行第二階段環境影響評估，下列何者非屬對環境有重大影響之虞者？ ①對國民健康有顯著不利之影響 ②對其他國家之環境有顯著不利之影響 ③對保育類動植物之棲息生存有顯著不利之影響 ④對國家經濟有顯著不利之影響。
8. (3) 有關吹風機使用注意事項，下列敘述中錯誤的是？ ①應保持吹風機進、出風口之空氣流通，以免造成過熱 ②應避免長時間使用，使用時應保持適當的距離 ③可用來作為烘乾棉被及床單等用途 ④請勿在潮濕的地方使用，以免觸電危險。
9. (1) 水產原料進廠後迅速冷卻，主要目的為 ①降低魚肉酵素活性所引起之變質 ②除去水產寄生物 ③無作用 ④加速冷凍效率。
10. (1) 目前台灣地區作魷魚乾品質被評為上等品，其原料是由 ①阿根廷魷 ②紐西蘭魷 ③赤魷 ④墨魚。
11. (3) 選擇食品包裝材料時必須注意材料是否 ①價廉 ②高級 ③衛生 ④美觀。
12. (4) 銀髮族飲食需求及製備建議，下列何者正確 ①應盡量減少豆魚蛋肉類的食用，避免增加高血壓及高血脂的風險 ②保健食品及營養補充品的食用是必須的，可參考廣告資訊選購 ③應盡量減少使用蔥、薑、蒜、九層塔等，以免刺激腸胃道 ④多吃富含膳食纖維的食物，例如：全穀類食物、蔬菜、水果，可使排便更順暢。
13. (1) 包裝食品營養標示中的「糖」是指食品中 ①單糖加雙糖 ②單糖 ③單糖加蔗糖 ④蔗糖 之總和。
14. (4) 食品的包裝容器，必須標示 ①賞味日期 ②販賣日期 ③出廠日期 ④製造日期。
15. (3) 成型機常用於下列何者？ ①魚片 ②魚鬆 ③魚排 ④柴魚 之加工製造。
16. (2) 傳統製作海蜇皮原料為以下何種水產品？ ①花枝 ②水母 ③海參 ④魷魚。
17. (2) 台灣近年來，諾羅病毒造成食品中毒的主要原因食品為 ①雞蛋 ②生蠔 ③罐頭食品 ④漢堡。
18. (2) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品熱藏溫度為何 ①攝氏 45 度以上 ②攝氏 60 度以上 ③攝氏 50 度以上 ④攝氏 55 度以上。
19. (3) 下列何者為控制水產加工原料品質之重要因素？ ①包裝 ②濕度 ③溫度 ④光度。
20. (2) 下列何種現象「不是」直接造成台灣缺水的原因？ ①地形山高坡陡，所以雨一下很快就會流入大海 ②台灣地區夏天過熱，致蒸發量過大 ③因為民生與工商業用水需求量都愈來愈大，所以缺水季節很容易無水可用 ④降雨季節分佈不平均，有時候連續好幾個月不下雨，有時又會下起豪大雨。
21. (1) 中央廚房式之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①70% ②85% ③60% ④75%。
22. (3) 餐飲服務人員應養成之良好習慣，下列敘述何者正確 ①指甲彩繪增加吸引力 ②遞送餐點時，同時口沫橫飛地介紹餐點 ③有身體不適時，主動告知主管 ④同時遞送餐點及接觸紙鈔等金錢。
23. (1) 播漬機常用於 ①天婦羅 ②魚鬆 ③魚醬油 ④魷魚絲 之加工製造。

24. (3) 皮帶式輸送機的皮帶，在運轉中有時會偏向單邊傾斜的現象，其原因為 ①皮帶太長 ②馬達異常 ③前後滾輪不等距 ④皮帶老舊。
25. (3) 中長期存放的肉類應保存於 ①0 ②8 ③-18 ④4 °C 以下才能保鮮。
26. (2) 小李具有乙級廢水專責人員證照，某工廠希望以高價租用證照的方式合作，請問下列何者正確？ ①價錢合理即可 ②這是違法行為 ③互蒙其利 ④經環保局同意即可。
27. (4) 下列何者對於食品機具殺菌消毒較有效？ ①清水 ②溫水 ③1--2ppm 氯水 ④50--80ppm 氯水。
28. (4) 身為專業技術工作人士，應以何種認知及態度服務客戶？ ①若客戶不瞭解，就儘量減少成本支出，抬高報價 ②隨著個人心情來提供服務的內容及品質 ③遇到維修問題，儘量拖過保固期 ④主動告知可能碰到問題及預防方法。
29. (1) 對於吹哨者保護規定，下列敘述何者有誤？ ①為實施勞動檢查，必要時得告知事業單位有關勞工申訴人身分 ②事業單位不得對勞工申訴人終止勞動契約 ③任何情況下，事業單位都不得有不利勞工申訴人之行為 ④勞動檢查機構受理勞工申訴必須保密。
30. (1) 依據食品乾燥原理，通常不包括那些乾燥階段 ①第三段減率乾燥 ②恆率乾燥 ③第一段減率乾燥 ④第二段減率乾燥。
31. (3) 鹽鯖之品質，一般而言 ①愈淡愈好 ②體長且鹹度適中為佳 ③肥滿且鹹度適中為佳 ④愈鹹愈好。
32. (1) 乾燥機一般常用於水產加工食品中 ①魷魚絲 ②魚漿 ③魚糕 ④烤鰻 之製造。
33. (2) 包裝材料的存放，較不需考慮下列何者？ ①水氣 ②隱密 ③光照 ④衛生。
34. (3) 下列有關著作權之概念，何者正確？ ①著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張 ②以傳達事實之新聞報導的語文著作，依然受著作權之保障 ③國外學者之著作，可受我國著作權法的保護 ④公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護。
35. (3) 海苔醬產品若欲貯藏三個月以上應貯放在 ①冷藏庫 ②凍藏庫 ③蔭涼處 ④陽光照射處。
36. (4) 袋裝食品之熱封不列入熱封時考慮之因素是 ①時間 ②溫度 ③壓力 ④重量。
37. (4) 關於石花菜之描述，何者錯誤 ①藻體分枝漸細成羽狀 ②曬乾呈現枯黃色，藻枝收縮 ③屬紅藻門 ④提煉之瓊脂不溶於熱水。
38. (4) 下列何者是節類(燻製品) ①絲魷魚 ②風鰻 ③魚鬆 ④柴魚。
39. (1) 食用昆布原料屬於 ①褐藻類 ②紅藻類 ③綠藻類 ④藍藻類 海藻。
40. (3) 食物之配膳及包裝場所，何者正確 ①門戶可雙向進出 ②進入門戶必須設置空氣浴塵室 ③室內應保持正壓 ④屬於準清潔作業區。
41. (2) 盤飾使用之生鮮食品之衛生，下列何者最正確 ①使用 200ppm 以上之漂白水消毒 ②未經滅菌處理，不得接觸熟食 ③花卉不得作為盤飾 ④以非食品做為盤飾。
42. (1) 煉製品加工過程中水漂時，pH 值最好控制在 ①6.0~7.0 ②4.0~4.5 ③8.0~9.0 ④5.0~5.5。
43. (3) 真空包裝之水產品，其最大優點是 ①可增加製成率 ②創造價值感 ③減少氧化作用 ④具殺菌力。
44. (4) 市場螺旋式玻璃罐之瓶蓋上有變質指示裝置，當罐內真空度變差瓶蓋中心會 ①生鏽 ②凹下 ③扁軟 ④外凸。
45. (3) 下列何者是蔬菜的健康烹煮原則？ ①分批小量烹煮蔬菜，無法減少破壞維生素 C ②「水煮」青菜較「蒸」的方式容易保存蔬菜中的維生素 ③可以使用少量的健康油炒蔬菜，以幫助保留維生素 ④添加「小蘇打」可以保持蔬菜的青綠色，且減少維生素流失。
46. (2) 預防食品中毒的五要原則是 ①要洗手、要充分攪拌、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 ②要洗手、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 ③要充分攪拌、要新鮮、要生熟食分開、要徹底加熱、要注意保存溫度 ④要洗手、要新鮮、要戴手套、要徹底加熱、要注意保存溫度。
47. (1) 海苔收穫最好的季節為冬季，採收後洗淨、瀝乾、切碎後鋪平乾燥，哪種成品品質為上品？ ①呈紫黑色光澤無變色或微傷者 ②厚度 5 公分以上成束者 ③成品呈現綠色色澤 ④有層白色粉末。
48. (4) 一般魚肉煉製品的品質判定，下列何者最為重要？ ①色澤 ②外觀 ③味道 ④黏彈力。

49. (4) 身為公司員工必須維護公司利益，下列何者是正確的工作態度或行為？ ①施工時以省時、省料為獲利首要考量，不顧品質 ②服務時首先考慮公司的利益，然後再考量顧客權益 ③將公司逾期的產品更改標籤 ④工作時謹守本分，以積極態度解決問題。
50. (2) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶） ②每天吃 1 個葡式蛋塔 ③每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ④每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等）。
51. (3) 燻鯊魚肉之製品可以在銷售期間保持品質不致腐敗，主要是靠 ①包裝 ②防腐劑 ③燻煙與乾燥 ④魚肉 pH 值降低 的作用。
52. (1) 餐飲業為防治老鼠傳染危害而做的措施，下列敘述何者正確 ①使用加蓋之垃圾桶及廚餘桶 ②於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌 ③於工作場所養貓 ④出入口裝設空氣簾。
53. (2) 煉製品製程中添加過氧化氫（雙氧水）其用量標準為 ①少許量 ②不得殘留 ③無規定 ④可多可少。
54. (2) 製造魚鬆、魚酥在蒸煮前鹽漬的主要目的 ①延長保存時間 ②增加魚肉纖維堅韌 ③保鮮 ④調味。
55. (2) 凍藏庫之庫溫應控制在 ①35℃ ②-18℃ 以下 ③25℃ ④7℃。
56. (1) 下列何項「不是」照明節能改善需優先考量之因素？ ①燈具之外型是否美觀 ②照度是否適當 ③照明之品質是否適當 ④照明方式是否適當。
57. (3) 下列何者屬於底棲性魚類？ ①秋刀魚 ②鯖魚 ③鰈魚 ④鮪魚。
58. (4) 主管機關審查環境影響說明書或評估書，如認為已足以判斷未對環境有重大影響之虞，作成之審查結論可能為下列何者？ ①認定不應開發 ②補充修正資料再審 ③應繼續進行第二階段環境影響評估 ④通過環境影響評估審查。
59. (2) 吳郭魚如有輕微的魚體泥臭味，處理方式為 ①用鹽水濃度 10% 洗魚片 ②捕獲活魚時先在鹽化水中蓄養數天 ③徹底將腔內黑膜摘除 ④浸入 25ppm 次氯酸鈉 10 分鐘。
60. (4) 一般素乾品為魚介類洗滌後，經日曬、冷熱風乾燥製成，Aw 約 0.75，此產品須嚴防何種微生物生長？ ①細菌 ②寄生蟲 ③酵母菌 ④黴菌。
61. (1) 下列何者不是以魚漿為原料所製成之成品 ①魚鬆 ②天婦羅 ③魚丸 ④竹輪。
62. (2) 蛋白質冷凍變性後之魚，較不適合做 ①調味製品 ②煉製品 ③乾製品 ④鹽藏製品 的原料。
63. (3) 吧檯水源要充足，並應設置足夠水槽，水槽及工作檯之材質最好為 ①塑膠 ②水泥 ③不銹鋼 ④木材。
64. (1) 貝柱乾製品製程中，乾燥前須 ①3% ②56% ③10% ④22% 濃度的鹽水煮熟，待貝殼開啟後取下貝柱。
65. (2) 下列的能源效率分級標示，哪一項較省電？ ①3 ②1 ③2 ④4。
66. (3) 水產原料進廠後短期保藏最好的方法為 ①冰藏 ②煮熟 ③冷藏 ④冷凍。
67. (3) 將食品送達到消費者身邊最小包裝的單位是 ①外裝 ②內裝 ③個裝 ④集合 包裝。
68. (1) 防塵口罩選用原則，下列敘述何者有誤？ ①視野愈小愈好 ②捕集效率愈高愈好 ③重量愈輕愈好 ④吸氣阻抗愈低愈好。
69. (1) 旗魚、鮪魚等大型魚的處理，有以輪狀厚切者稱為魚排。一般其厚度為 ①2.5 公分 ②4.5 公分 ③3.5 公分 ④5.5 公分。
70. (2) 水產品在下列何種溫度其微生物生長較快？ ①0℃ ②7℃ ③-18℃ ④-40℃。
71. (1) 魚肉冷凍時，經過最大冰晶生成帶之時間過長，形成的冰晶 ①量少且較大 ②量少且小 ③量多且小 ④不受影響。
72. (3) 海蜇皮原料屬於 ①軟體動物 ②棘皮動物 ③腔腸動物 ④海藻。
73. (3) 某廠商之商標在我國已經獲准註冊，請問若希望將商品行銷販賣到國外，請問是否需在當地申請註冊才能主張商標權？ ①不一定，需視商品希望行銷販賣的國家是否為 WTO 會員國 ②否，因為我國申請註冊之商標權在國外也會受到承認 ③是，因為商標權註冊採取屬地保護原則 ④不一定，需視我國是否與商品希望行銷販賣的國家訂有相互商標承認之協定。
74. (2) 急速凍結魚肉之優點為 ①冰晶數量少 ②解凍後汁液量少 ③冰晶形成較大 ④魚體鮮度下降快。
75. (2) 為防止勞工感電，下列何者為非？ ①避免不當延長接線 ②設備有金屬外殼保護即可免裝漏電斷路器 ③使用防水插頭 ④電線架高或加以防護。

76. (1) 柴魚製品的加工過程中，主要是利用什麼微生物產生柴魚的特殊風味？ ①麴菌 ②酵母菌 ③乳酸菌 ④大腸桿菌。
77. (3) 購買下列哪一種商品對環境比較友善？ ①用過即丟的商品 ②一次性的產品 ③材質可以回收的商品 ④過度包裝的商品。
78. (1) 食品從業人員之健康檢查報告應存放於何處備查 ①辦公室的文件保存區 ②鍋具存放櫃 ③乾料庫房 ④主廚自家。
79. (2) 下列何者是揮發性鹽基態氮的測定目的 ①判定豬肉的香氣成分 ②檢測魚肉的新鮮度 ③檢測魚肉的香氣成分 ④判定豬肉的安全性。
80. (4) 水產食品加工機具應設有 ①用電紀錄 ②用水紀錄 ③採購紀錄 ④維修紀錄 並確實執行檢修工作。