

113 年度 09603 中式麵食加工—酥(油)皮、糕(漿)皮類乙級技術士技能檢定學科測試試題

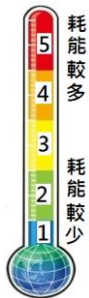
本試卷有選擇題 80 題【單選選擇題 60 題，每題 1 分；複選選擇題 20 題，每題 2 分】，測試時間為 100 分鐘，請在答案卡上作答，答錯不倒扣；未作答者，不予計分。

准考證號碼：

姓 名：

單選題：

1. (3) 有關承攬管理責任，下列敘述何者正確？①承攬廠商應自負職業災害之賠償責任 ②原事業單位交付承攬，不需負連帶補償責任 ③原事業單位交付廠商承攬，如不幸發生承攬廠商所僱勞工墜落致死職業災害，原事業單位應與承攬廠商負連帶補償及賠償責任 ④勞工投保單位即為職業災害之賠償單位。
2. (1) 食物之配膳及包裝場所，何者正確 ①室內應保持正壓 ②屬於準清潔作業區 ③進入門戶必須設置空氣浴塵室 ④門戶可雙向進出。
3. (1) 如下圖，你知道這是什麼標章嗎？①能源效率標示 ②奈米標章 ③環保標章 ④省水標章。



4. (3) 杜絕蟑螂孳生的方法，下列敘述何者正確 ①掉落作業場所之任何食品，待工作告一段落再統一清理 ②使用紙箱作為防滑墊 ③妥善收藏已開封的食品 ④擺放誘餌於工作檯面。
5. (3) 冷氣房內為減少日照高溫及降低空調負載，下列何種處理方式是錯誤的？①於屋頂進行薄層綠化 ②屋頂加裝隔熱材、高反射率塗料或噴水 ③將窗戶或門開啟，讓屋內外空氣自然對流 ④窗戶裝設窗簾或貼隔熱紙。
6. (3) 用麵粉 30 公斤製作生鮮麵條時，若配方中水分增加 2%，則麵條可增加多少 ①1.2 台斤 ②0.6 台斤 ③1 台斤 ④2 台斤。
7. (3) 月餅、喜餅等個裝產品最常用的內襯(tray)材質為 ①聚丙烯(PP) ②聚乙烯(PE) ③聚苯乙烯(PS) ④聚酯(PET)。
8. (3) 以水餃機生產水餃，生產速率為 100 個/分，若包餡後水餃重 14 公克/個，生產一小時共用餃皮麵糰 36 公斤，餡 48 公斤，則餃皮與餡之比例為 ①1：1 ②3：1 ③3：4 ④4：3。
9. (4) 常溫下何種組合的麵食最容易滋生黴菌 ①糖麻花、太陽餅 ②巧果、沙琪瑪 ③蛋黃酥、鳳梨酥 ④咖哩餃、酥皮蛋塔。
10. (1) 下列何者行為會有侵害著作權的問題？①將講師的授課內容錄音，複製多份分贈友人 ②直接轉貼高普考考古題在 FACEBOOK ③以分享網址的方式轉貼資訊分享於社群網站 ④將報導事件事實的新聞文字轉貼於自己的社群網站。
11. (4) 下列何者對飲用瓶裝水之形容是正確的：A.飲用後之寶特瓶容器為地球增加了一個廢棄物；B.運送瓶裝水時卡車會排放空氣污染物；C.瓶裝水一定比經煮沸之自來水安全衛生？①BC ②AC ③ABC ④AB。
12. (3) 春捲皮、淋餅依分類屬於下列那一類麵食 ①酥油皮麵食 ②發酵麵食 ③冷水麵食 ④燙麵食。
13. (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可大可小 ②不得大於中文 ③可大於中文 ④與中文同大。
14. (2) 下列何者不是設置反貪腐專責機構須具備的必要條件？①提供該機構必要的資源、專職工作人員及必要培訓 ②賦予該機構的工作人員有權力可隨時逮捕貪污嫌疑人 ③使該機構的工作人員行使職權不會受到不當干預 ④賦予該機構必要的獨立性。
15. (4) 食品作業場所之人流與物流方向，何者正確 ①物流：清潔區→準清潔區→污染區 ②人流：污染區→準清潔區→清潔區 ③人流與物流方向相同 ④人流與物流方向相反。

16. (2) 依據術科測試試題規定，燙麵之芝麻燒餅油酥最佳的品質標準為 ①酥為皮之 100% ②酥為皮之 25% ③酥為皮之 60% ④皮為酥之 40%。
17. (3) 麵食加工廠為表示不良率或工作成績在時間上的變化時，宜選用的圖形為 ①工程能力圖 ②長條圖 ③推移圖 ④扇形圖。
18. (2) 食品業者販售重組魚肉、牛肉或豬肉食品時，依規定應加註哪項醒語 ①烹調方法 ②僅供熟食 ③可供生食 ④製作流程。
19. (1) 冷卻一大鍋的蛤蠣濃湯，何者正確 ①湯鍋放在冰水內 ②湯鍋放在冷藏庫內 ③湯鍋放在冷凍庫內 ④湯鍋放在調理臺上。
20. (3) 最常使用於油麵製作之合法添加物為 ①硼砂 ②碘酸鉀 ③磷酸鹽 ④溴酸鉀。
21. (3) 下列何者不是饅頭的品質標準 ①白而平整的外表 ②內部組織呈絲狀般的細綿 ③有強烈的發酵酸味 ④咀嚼時會有較強的彈韌性。
22. (1) 台灣是屬缺水地區，每人每年實際分配到可利用水量是世界平均值的約多少？ ①1/6 ②1/2 ③1/4 ④1/5。
23. (2) 行（受）賄罪成立要素之一為具有對價關係，而作為公務員職務之對價有「賄賂」或「不正利益」，下列何者「不」屬於「賄賂」或「不正利益」？ ①免除債務 ②開工邀請公務員觀禮 ③招待吃米其林等級之高檔大餐 ④送百貨公司大額禮券。
24. (3) 叉燒包成品若表皮出現黃褐色斑點，是來自於下列那一個材料未完全溶解 ①鹽 ②酵母 ③泡打粉 ④糖。
25. (2) 水調麵食的麵皮調製用冷水或熱水，其配方加水量差異很大，下列何者較不適合冷水麵作法 ①魚翅餃 ②燒賣皮 ③春捲皮 ④餛飩皮。
26. (1) 下列何者不是造成台式月餅印紋不清楚之原因 ①月餅模太大 ②烤溫不足 ③餅皮太軟 ④攪拌不足。
27. (3) 下列全穀雜糧類，何者熱量最高？ ①中型芋頭 1/2 個(約 140 公克) ②粥 1 碗(約 250 公克) ③五穀米飯 1 碗(約 160 公克) ④玉米 1 根(可食部分約 130 公克)。
28. (1) 下列飲食行為，何者是對多數人健康最大的威脅？ ①每天吃 1 個葡式蛋塔 ②每天吃 1 個雞蛋（荷包蛋、滷蛋等） ③每天吃 1 次海鮮（蝦仁、花枝等） ④每天喝 1 杯拿鐵（咖啡加鮮奶）。
29. (3) 攪拌燒賣餡，下列何種原料宜最後加入 ①鹽 ②胡椒粉 ③蔬菜 ④絞肉。
30. (4) 蒸魚翅餃應使用何種火力較佳 ①小 ②微火 ③中火 ④大火。
31. (3) 攪拌蒸蛋糕的麵糊，最適當之拌打器是 ①槳狀拌打器 ②鉤狀拌打器 ③鋼絲拌打器 ④螺旋狀拌打器。
32. (3) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①防制菸害 ②保護未成年免於菸害 ③促進菸品的使用 ④保護孕婦免於菸害。
33. (1) 洗滌食品容器及器具應使用 ①食品用洗潔劑 ②廚房清潔劑 ③洗衣粉 ④強酸、強鹼。
34. (2) 包裝食品應標示之事項，以下何者正確 ①食品添加物之功能性名稱 ②國內通過農產品生產驗證者，標示可追溯之來源 ③製造日期 ④含非基因改造食品原料。
35. (2) 綠豆凸傳統使用下列何種材料個別包裝 ①臘紙 ②玻璃紙 ③牛皮紙 ④棉紙。
36. (4) 上下班的交通方式有很多種，其中包括：A.騎腳踏車；B.搭乘大眾交通工具；C.自行開車，請將前述幾種交通方式之單位排碳量由少至多之排列方式為何？ ①ACB ②CBA ③BAC ④ABC。
37. (3) 活性脫脂大豆粉常使用於何種麵食之製作 ①水晶餃 ②發麵燒餅 ③菜肉包 ④馬拉糕。
38. (4) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ②應妥善運用空間，儘量堆疊 ③原材料、半成品及成品可以堆疊在一起 ④運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化。
39. (1) 調製冷凍水餃之內餡，下列何種蔬菜較不常被使用 ①芥菜 ②韭菜 ③大白菜 ④高麗菜。
40. (1) 最容易受熱而被破壞的營養素是 ①維生素 ②蛋白質 ③澱粉 ④礦物質。

41. (3) 電力公司為降低尖峰負載時段超載的停電風險，將尖峰時段電價費率(每度電單價)提高，離峰時段的費率降低，引導用戶轉移部分負載至離峰時段，這種電能管理策略稱為 ①需量競價 ②表燈用戶彈性電價 ③時間電價 ④可停電力。
42. (3) 在相同規格下，水分含量 15.0%，每袋(22kg)售價 450 元的麵粉，比水分含量 11.0%，每袋(22kg)售價 470 元的麵粉 ①便宜 ②水分與成本無關 ③貴 ④相同。
43. (1) 溫度 25~26℃、相對濕度 70~80%的環境下較適合何種發麵麵食之操作 ①饅頭用老麵之基本發酵 ②巧果之鬆弛 ③饅頭之熟製 ④花捲之最後發酵。
44. (3) 當麵條製作時，麵帶的壓延比太大將會導致壓延(麵)機空轉或速度變慢，此時對壓延(麵)機那一部份傷害最大 ①傳動齒輪 ②滾輪 ③傳動離合器 ④馬達。
45. (2) 二手菸中包含多種危害人體的化學物質，甚至多種物質有致癌性，會危害到下列何者的健康？ ①只對孕婦比較有影響 ②全民皆有影響 ③只有 65 歲以上之民眾有影響 ④只對 12 歲以下孩童有影響。
46. (4) 依職業安全衛生法施行細則規定，下列何者非屬特別危害健康之作業？ ①粉塵作業 ②游離輻射作業 ③噪音作業 ④會計作業。
47. (4) 水中生化需氧量(BOD)愈高，其所代表的意義為下列何者？ ①水質偏酸 ②水為硬水 ③分解污染物時不需消耗太多氧 ④有機污染物多。
48. (4) 下列何者添加至食品中會有食品安全疑慮 ①砂糖 ②鹽巴 ③味精 ④硼砂。
49. (2) 下列何組產品的麵糰最適合使用沸水 ①蒸餃與水餃 ②蒸餃與餡餅 ③油麵與鍋貼 ④芝麻燒餅與發麵燒餅。
50. (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出入口裝設空氣簾 ③於工作場所養貓 ④於工作檯面置放捕鼠夾及誘餌。
51. (4) 乾麵條外觀品質符合試題說明，下列何者為非 ①具彎折強度(可上揚下壓 5 公分以上) ②截切成 20~25 公分均一長度 ③不良的乾麵比例不可超過 20%以上 ④成品厚度為 2.2±0.1mm。
52. (1) 中式麵食工廠使用的麵食機具，為使用安全皆需配置接地線，其顏色應採用 ①綠 ②紅 ③黑 ④白。
53. (1) 要使巧果、麻花產品酥脆，油炸後要 ①室溫下完全冷卻後再包裝 ②放入冰箱冷卻有空再包裝 ③室溫下隔天再包裝 ④立即包裝。
54. (1) 老年人若蛋白質攝取不足，容易形成「肌少症」。下列食物何者蛋白質含量最高？ ①雞蛋 1 個 ②冰淇淋 1 球 ③肉鬆 1 湯匙 ④養樂多 1 瓶。
55. (3) 製作餡餅為使內餡多汁，下列何種方式較不適當 ①增加膠凍量 ②增加水量 ③增加澱粉 ④增加蔬菜量。
56. (1) 下列何者之工資日數得列入計算平均工資？ ①發生計算事由之前 6 個月 ②放無薪假期間 ③請事假期間 ④職災醫療期間。
57. (3) 依職業安全衛生設施規則規定，噪音超過多少分貝之工作場所，應標示並公告噪音危害之預防事項，使勞工周知？ ①80 ②85 ③90 ④75。
58. (2) 選用發芽的馬鈴薯 ①可增加口味 ②可能發生中毒 ③可增加香味 ④可增加顏色。
59. (4) 旗魚或鮪魚鮮度變差時，肉質易產生 ①黑變肉 ②紅變肉 ③褐變肉 ④綠變肉。
60. (4) 某喜餅生產工廠僱有行政工作人員 5 人，其薪資為該廠營運之固定成本，當該廠產量增加時，其薪資所佔之成本比例將 ①隨產量之增加而遞增 ②因屬固定成本所以不會改變 ③隨產量之增加而漸大於變動成本 ④隨產量之增加而遞減。

複選題：

61. (34) 有關龍鳳喜餅之敘述何者有誤 ①產品表面需呈均勻的金黃色澤 ②切開後皮餡之間需完全熟透 ③每個產品熟重 200 公克 ④皮餡之比值為 1：1。
62. (134) 下列何組產品使用燙麵製作 ①蔥油餅、韭菜盒 ②貓耳朵、乾麵條 ③蛋餅、捲餅 ④蒸餃、荷葉餅。
63. (23) 依中式麵食檢定規範之產品分類，油條屬於 ①發酵麵食 ②油炸麵食 ③發麵類 ④水調麵類。

64. (134) 下列麵粉分析測定方法，可測得饅頭專用粉之麵筋性質 ①濕麵筋含量 ②沉降係數-FallingNumber ③麵糰伸展測定儀-Extensograph ④麵糰物性測定儀-Farinograph。
65. (13) 判定乾麵條產品品質不及格之項目有 ①乾麵條成品厚度為 2.4 mm ②製作成品重量不足 < 5% ③外觀平滑且表面含粉 ④不良的乾麵比例未超過 20%。
66. (24) 製作水餃皮的麵糰特性為 ①延展性差 ②筋性好 ③色澤較黃 ④彈韌性強。
67. (1234) 使用下列材料製作饅頭，中筋麵粉 1,000g、水 500g、乾酵母 10g、糖 150g、油 50g，則下列何者為是： ①饅頭麵糰含油量約 3% ②可製作方、圓形饅頭 ③饅頭麵糰含水量約 37% ④屬於白色甜饅頭。
68. (234) 麵食加工生產時原料管理應把握之原則 ①先進後出 ②可追溯來源 ③先進先出 ④保存期限內使用。
69. (14) 蛋塔原材料貯存時宜 ①產品包裝材料未使用時應封箱保存 ②麵粉存放於低溫高濕環境 ③油脂以紙箱直接落地疊放節省空間 ④冷藏保存液蛋。
70. (13) 油皮蛋塔烤焙後表面呈現嚴重凸起或凹陷是 ①烤焙溫度太高 ②烤焙溫度太低 ③烤焙時間過長或餡料不足 ④烤焙時間不足。
71. (134) 以下何者是金露酥產品表面有裂紋與露餡原因 ①內餡太軟 ②外皮太軟 ③外皮太硬 ④烤焙時間太長。
72. (234) 饅頭使用最後發酵箱的目地為 ①產生乾燥的表皮 ②使內部組織鬆軟 ③增大產品的體積 ④產生氣體。
73. (234) 下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質 ①馬拉糕、油條 ②千層糕、花捲 ③饅頭、水餃皮 ④麵條、貓耳朵。
74. (23) 某乾麵條廠自銀行借款 1,000,000 元，年利率為 2.4%，其每月產製乾麵條 1,000 公斤，則此一借款利息於其產品的資金成本為 ①每公斤麵條 2.4 元 ②每公斤麵條 2 元 ③每包 250 公克麵條 0.5 元 ④每公斤麵條 20 元。
75. (34) 鍋貼煎製用之平底鍋(平底煎盤)的材質為 ①鋁合金鑄造 ②鐵皮打造 ③生鐵鑄造 ④合金鑄造。
76. (23) 菜肉包原料為維護品質，貯存時應注意 ①酵母存放於 40°C 以上增加活性 ②肉類原料置於冷藏庫下層以防止滲出液滴落 ③內餡調製後暫存冷藏庫以提升操作性 ④為增加風味將蔥細切後冷凍貯存。
77. (124) 下列何者可為包子生產過程建立之品質管制基準 ①溫度 ②時間 ③水活性 ④濕度。
78. (1234) 每袋麵粉 22 公斤可產製銀絲捲 352 個，每個售價 10 元，若將 22 公斤一袋 440 元的麵粉更換為 25 公斤一袋售價 600 元的麵粉，則其所造成的成本及獲利變動為 ①每個銀絲捲成本增加 0.25 元 ②每公斤麵粉貴了 4 元 ③每公斤麵粉的營收皆為 160 元 ④一袋麵粉的產品營收變為 4,000 元。
79. (124) 生鮮麵條製作時，可使用下列何種原料 ①碳酸鈉 ②碳酸鉀 ③硼砂 ④鹽。
80. (234) 市售月餅禮盒包裝中常有乾燥劑及脫氧劑，其功用為 ①防止蛋白質變性 ②減少吸濕 ③降低微生物生長速率 ④防止油脂酸敗。