

113 年度 09601 中式麵食加工—水調(和)麵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. (2) 製作麵條時攪拌後麵糰較理想溫度應為 ①35~40℃ ②25~30℃ ③10~15℃ ④40~45℃。
2. (4) 與公務機關接洽業務時，下列敘述何者「正確」？ ①唆使公務機關承辦採購人員配合浮報價額，僅屬偽造文書行為 ②口頭允諾行賄金額但還沒送錢，尚不構成犯罪 ③沒有要求公務員違背職務，花錢疏通而已，並不違法 ④與公務員同謀之共犯，即便不具公務員身分，仍可依據貪污治罪條例處刑。
3. (4) 市售的桃酥包裝容器，是下列何種材質 ①聚乙烯(PE) ②聚丙烯(PP) ③聚苯乙烯(PS) ④聚酯(PET)。
4. (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。
5. (4) 製作饅頭時，不必使用下列何種設備 ①發酵箱 ②壓延(麵)機 ③攪拌機 ④切麵條機。
6. (2) 下列何種麵皮的特性相類似 ①餡餅與老婆餅 ②蒸餃與燒賣 ③水餃與蒸餃 ④燒賣與餛飩。
7. (1) 製作油條時，最不需考慮何種麵粉的成分 ①油脂含量 ②蛋白質含量 ③水分含量 ④礦物質(灰分)含量。
8. (1) 下列方法何者不宜作為「減鹽」或「減糖」的烹調方法？ ①應用市售高湯罐頭（塊）增加菜餚口感 ②使用香菜、草菇等來增加菜餚的美味 ③多利用醋、檸檬、蘋果、鳳梨增加菜餚的風（酸）味 ④於甜點中利用新鮮水果或果乾取代精緻糖。
9. (3) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①可以攜入作業場所 ②可以留在身邊 ③應予管制 ④可以幫忙看門。
10. (3) 製作廣式月餅，下列何者對保存性沒有影響 ①防腐劑的添加 ②餡的糖度 ③香料的使用 ④餡的種類。
11. (3) 下列何者與韭菜盒子之貯存無關 ①水活性 ②冷凍 ③營養標示 ④冷藏。
12. (2) 從事食品作業時，下列何者為戴手套的正確觀念 ①手套應選擇越小的越好，比較不容易脫落 ②佩戴手套的品質應符合「食品器具容器包裝衛生標準」 ③只要戴手套就可以完全避免手部污染食品 ④雙手若有傷口時，應先佩戴手套後再包紮傷口。
13. (3) 勞工在何種情況下，雇主得不經預告終止勞動契約？ ①確定被法院判刑 6 個月以內並諭知緩刑超過 1 年以上者 ②經常遲到早退者 ③不服指揮對雇主暴力相向者 ④非連續曠工但 1 個月內累計達 3 日以上者。
14. (2) 基於節能減碳的目標，下列何種光源發光效率最低，不鼓勵使用？ ①LED 燈泡 ②白熾燈泡 ③螢光燈管 ④省電燈泡。
15. (2) 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 ②45 公斤 ③30 公斤 ④60 公斤。
16. (4) 巧果油炸時可能產生大氣泡的原因是 ①麵片太薄 ②油溫太低 ③芝麻太多 ④麵片太厚。
17. (3) 下列何種開發行為若對環境有不良影響之虞者，應實施環境影響評估：A.開發科學園區；B.新建捷運工程；C.採礦。 ①BC ②AB ③ABC ④AC。
18. (2) 麵糰攪拌後鬆弛的目的，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。
19. (2) 以瓦斯為熱源蒸炊發酵麵食時，不論蒸炊數量之多寡，較理想的計時原則為 ①蒸箱無須預熱放入產品開始計時 ②產品放入完成後待蒸箱上方排氣孔冒氣才開始計時 ③當蒸箱中的產品開始膨大時才計時 ④聞到產品香味才可開始計時。
20. (3) 某包裝食品的營養標示：每份熱量 220 大卡，總脂肪 11.5 公克，飽和脂肪 5.0 公克，反式脂肪 0 公克，下列敘述何者正確？ ①完全不含反式脂肪，健康無慮 ②脂肪熱量佔比 < 40%，與一般飲

食建議相當 ③此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 大卡 ④飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍。

21. (3) 鳳梨酥通常使用下列何種材料個別包裝較不易滲油 ①棉紙 ②白報紙 ③鋁箔積層 ④牛皮紙。
22. (2) 製作蒸蛋糕時，蛋的打發性與下列何種原料有關 ①奶水或油的含量 ②砂糖之含量 ③泡打粉之含量 ④麵粉之蛋白質含量。
23. (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 ③是，因為商標權註冊採取屬地保護原則 ④否，因為我國申請註冊之商標權在國外也會受到承認。
24. (2) 有關省水馬桶的使用方式與觀念認知，下列何者是錯誤的？ ①如果家裡的馬桶是傳統舊式，可以加裝二段式沖水配件 ②省水馬桶因為水量較小，會有沖不乾淨的問題，所以應該多沖幾次 ③因為馬桶是家裡用水的大宗，所以應該儘量採用省水馬桶來節約用水 ④選用衛浴設備時最好能採用省水標章馬桶。
25. (2) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味 ①醬油、蔥、鹽 ②食用油、蔥、鹽 ③食用油、醬油、鹽 ④沙拉油、麻油、豬油。
26. (1) 老婆餅之內餡要 Q 而柔軟宜選用下列何種原料 ①糕仔粉 ②麥芽糖漿 ③熟麵粉 ④葡萄糖漿。
27. (3) 油麵條為增進貯存性，可使用下列何種品管方式 ①嚴格管制麵粉蛋白質之含量限制 ②嚴格管制防腐劑之最低使用量 ③嚴格管制麵條之 pH ④嚴格管制色素之添加量。
28. (3) 饅頭放置一段時間後會變硬是因為 ①油脂老化 ②酵母失去活性 ③澱粉老化 ④蛋白質老化。
29. (4) 油麵外觀品質符合試題說明，下列何者為非 ①產品需色澤均勻、粗細厚寬一致 ②需條條分明不可相互粘黏 ③外觀平滑光潔、表面不可殘留黏稠的粉漿 ④生麵條厚 $2.3 \pm 0.1 \text{ mm}$ ，長度 30 公分以上之煮熟油麵成品。
30. (2) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①土壤肥沃 ②湖泊水質酸化 ③增加森林生長速度 ④增加水生動物種類。
31. (3) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①保護孕婦免於菸害 ②防制菸害 ③促進菸品的使用 ④保護未成年免於菸害。
32. (3) 廣式月餅用何種包裝不能防止長黴 ①真空包裝 ②充氮包裝 ③含氧之調氣包裝 ④使用脫氧劑。
33. (2) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 ①隔二天後再一併清洗消毒 ②當天用清水洗淨 ③隔天用清水洗淨消毒 ④當天用廚房紙巾擦乾淨即可。
34. (1) 溫度 $25 \sim 26^\circ\text{C}$ 、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。
35. (1) 乾燥金針經常過量使用下列何種漂白劑 ①亞硫酸氫鈉 ②螢光增白劑 ③次氯酸鈉 ④雙氧水。
36. (4) 工作者若因雇主違反職業安全衛生法規定而發生職業災害、疑似罹患職業病或身體、精神遭受不法侵害所提起之訴訟，得向勞動部委託之民間團體提出下列何者？ ①精神補償 ②災害理賠 ③國家賠償 ④申請扶助。
37. (2) 關於 102 年修訂公告的「全穀產品宣稱及標示原則」，「全穀產品」所含全穀成分應占配方總重量多少以上 ①100% ②51% ③33% ④67%。
38. (3) 下列何者是食品洗潔劑選擇時必須考慮的事項 ①廠牌名氣的大小 ②經濟便宜 ③各種洗潔劑的性質 ④使用者口碑。
39. (3) 冷藏庫貯存食材之說明，下列敘述何者正確 ①乳製品、甜點、生肉可共同存放 ②熟食應直接送入冷藏庫中，以免造成腐敗 ③海鮮存放時，最好與其他材料分開 ④煮過與未經烹調可一起存放，節省空間。
40. (1) 若使用包餡機製作饅頭需用手粉 3%(對麵糰重)則製作 10,000 個 90 公克重之饅頭需用手粉多少重量 ①27 公斤 ②29 公斤 ③30 公斤 ④28 公斤。
41. (4) 下列何者不屬於人工甘味料(代糖)？ ①糖精 ②阿斯巴甜 ③醋磺內酯鉀(ACE-K) ④楓糖。
42. (4) 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互蒙其利 ②價錢合理即可 ③經環保局同意即可 ④這是違法行為。

43. (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。
44. (1) 高效率燈具如果要降低眩光的不舒服，下列何者與降低刺眼眩光影響無關？ ①光源的色溫 ②光源下方加裝擴散板或擴散膜 ③採用間接照明 ④燈具的遮光板。
45. (4) 食物保存之危險溫度帶係指 ①40~75℃ ②0~35℃ ③20~80℃ ④7~60℃。
46. (3) 為了節能與降低電費的需求，應該如何正確選用家電產品？ ①選用高功率的產品效率較高 ②選用能效分級數字較高的產品，效率較高，5 級的比 1 級的電器產品更省電 ③優先選用取得節能標章的產品 ④設備沒有壞，還是堪用，繼續用，不會增加支出。
47. (2) 食物製備與供應之衛生管理原則為新鮮、清潔、加熱與冷藏及 ①提早製備，隨時供應 ②處理迅速，避免疏忽 ③大量製備，一次完成 ④菜單多樣，少量製備。
48. (1) 餐飲服務人員進行換盤服務時，應如何處理 ①先收完菜渣，再更換碗盤 ②請顧客將菜渣倒在一起，再一起換盤 ③邊收菜渣，邊換碗盤 ④邊送餐點，邊換碗盤。
49. (4) 依照「食品良好衛生規範準則」，下列何者應設專用貯存設施 ①價值不斐之食材 ②廢棄食品器具 ③食品用洗潔劑 ④過期回收產品。
50. (4) 燒餅類產品，通常需要鬆軟燒餅麵皮時，通常會使用老麵或酵母來發酵麵皮，下列產品中何者使用非發酵麵皮 ①糖鼓燒餅 ②蔥脂燒餅 ③肉末燒餅 ④香酥燒餅。
51. (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原材料、半成品及成品可以堆疊在一起 ②應妥善運用空間，儘量堆疊 ③運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃ ④運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化。
52. (4) 每個人日常生活皆會產生垃圾，下列何種處理垃圾的觀念與方式是不正確的？ ①垃圾分類，使資源回收再利用 ②廚餘回收堆肥後製成肥料 ③可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積 ④所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解。
53. (2) 不當抬舉導致肌肉骨骼傷害或肌肉疲勞之現象，可稱之為下列何者？ ①被撞事件 ②不當動作 ③不安全環境 ④感電事件。
54. (1) 製作饅頭包子時於麵糰中添加何種原料可促進酵母之發酵 ①細砂糖 ②乳化劑 ③鹼水 ④泡打粉。
55. (1) 購買包裝食品時，應注意過敏原標示，請問下列何者屬之？ ①蝦、蟹、芒果、花生、牛奶、蛋及其製品 ②殺菌劑過氧化氫 ③防腐劑己二烯酸 ④食用色素。
56. (3) 使用油水分離式油炸機油炸巧果，其介質為 ①水 ②油與水 ③油 ④空氣。
57. (4) 根據性騷擾防治法，有關性騷擾之責任與罰則，下列何者錯誤？ ①對於因教育、訓練、醫療、公務、業務、求職，受自己監督、照護之人，利用權勢或機會為性騷擾者，得加重科處罰鍰至二分之一 ②意圖性騷擾，乘人不及抗拒而為親吻、擁抱或觸摸其臀部、胸部或其他身體隱私處之行為者，處 2 年以下有期徒刑、拘役或科或併科 10 萬元以下罰金 ③對他人為權勢性騷擾以外之性騷擾者，由直轄市、縣（市）主管機關處 1 萬元以上 10 萬元以下罰鍰 ④對他人為性騷擾者，如果沒有造成他人財產上之損失，就無需負擔金錢賠償之責任。
58. (2) 勞工於室外高氣溫作業環境工作，可能對身體產生之熱危害，以下何者非屬熱危害之症狀？ ①中暑 ②痛風 ③熱衰竭 ④熱痙攣。
59. (4) 原料總百分比為 320，其中麵粉佔 90%，小麥澱粉佔 10%，則其他原料共佔多少百分比 ①200% ②230% ③210% ④220%。
60. (3) 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壓凹面朝下先烤 ④待壓凹處再漲平才能烤。

複選題：

61. (34) 某油條店每天消耗油炸油 10 台斤，麵粉兩包；油炸油的價格為一桶（18 公斤）720 元，則其油炸油所佔成本為 ①每天 120 元 ②每天 400 元 ③平均使用一袋麵粉製作油條耗用 120 元油炸油 ④每天 240 元。
62. (34) 中式麵食考場設置之直立式攪拌機其攪拌軸是以行星式迴轉，主要作用是 ①延長攪拌時間防止出筋 ②增加攪拌機的壽命 ③在攪拌缸內均勻運轉 ④帶動拌打器。

63. (124) 何者是銀絲捲的品質標準 ①組織細緻 ②有彈韌性的質地 ③有發酵酸味 ④表面色澤均勻。
64. (1234) 下列何項因子影響油條油炸用油之安定性 ①氫化程度 ②溫度 ③麵糰含水量 ④脂肪酸組成。
65. (124) 沙琪瑪包裝用之玻璃紙 cellophane，下列敘述何者正確 ①一種天然再生纖維素薄膜 ②耐油脂性 ③防潮性佳 ④透明度高。
66. (12) 酥皮類麵食使用烤(爐)箱需注意 ①使用後要先關電源並打開爐門 ②使用後要用乾布擦拭外表 ③使用前要用水刷洗爐的內部 ④使用加熱快速的石英管，可不必預先加熱。
67. (34) 叉燒包產品 ①保溫銷售時溫度應維持 45°C 以上 ②餡料保存於 12°C 以下 ③保溫銷售時溫度應維持 65°C 以上 ④餡料保存於 7°C 以下。
68. (123) 下列敘述何者為正確 ①麵條製作可使用冰水或冷水 ②水餃製作使用冰水或冷水 ③蒸餃與餡餅製作可使用沸水 ④饅頭製作使用沸水。
69. (123) 製作中式麵食時可增加麵糰筋性之非合法添加物是 ①溴酸鉀 ②碘酸鉀 ③硼砂 ④維生素 C。
70. (12) 製作餡餅包餡時要有良好的操作性，其內餡之溫度要 ①比麵皮溫度低 ②冷藏或輕微冷凍 ③微溫 ④高。
71. (1234) 老婆餅產品爆餡原因 ①包餡密合不完全 ②油皮酥水份太少乾裂 ③擀皮不當 ④表面未扎洞或扎洞不當。
72. (124) 下列何者可為包子生產過程建立之品質管制基準 ①時間 ②溫度 ③水活性 ④濕度。
73. (24) 菜肉包原料為維護品質，貯存時應注意 ①為增加風味將蔥細切後冷凍貯存 ②內餡調製後暫存冷藏庫以提升操作性 ③酵母存放於 40°C 以上增加活性 ④肉類原料置於冷藏庫下層以防止滲出液滴落。
74. (134) 銀絲捲之生產製程管理其管制點之設置何者為是 ①蒸炊-溫度、時間 ②分割-濕度、重量 ③發酵-時間、溫度、濕度 ④攪拌-時間、溫度。
75. (123) 依中式麵食檢定規範之產品分類，下列那些組合不同一類 ①咖哩餃、水餃、蒸餃 ②千層酥、金露酥、椰蓉酥 ③太陽餅、糖鼓燒餅、龍鳳喜餅 ④銀絲捲、發糕、兩相好。
76. (134) 下列何者是造成泡餅露餡或爆餡原因 ①油皮配方水量不足 ②皮餡柔軟度一致 ③麵糰鬆弛不足 ④包餡密合不完全。
77. (134) 泡餅的品質標準是 ①底部不可焦黑或未烤熟 ②外型完整呈扁平狀 ③切開後酥油皮需有明顯而均勻的層次 ④表面色澤均勻。
78. (23) 因使用不同麵粉而加水率提高，使新鮮麵條製成量由每袋麵粉製成 48 台斤增加為 52 台斤，若麵條售價為每台斤 30 元，在麵粉價格相同之下，其成本與營收之變動為 ①每公斤麵條成本降了 2.3 元 ②每袋麵粉的營收可增加 120 元 ③每台斤麵條的成本相對降低 ④每袋麵粉的總營收增加為 1440 元。
79. (134) 發麵類油炸麵食，下列產品何者使用低溫油炸，產品效果較好 ①千層酥 ②油條 ③蓮花酥 ④開口笑。
80. (24) 油皮蛋塔烤焙後表面呈現嚴重凸起或凹陷是 ①烤焙時間不足 ②烤焙溫度太高 ③烤焙溫度太低 ④烤焙時間過長或餡料不足。