

113 年度 09602 中式麵食加工—發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. (4) 家人洗澡時，一個接一個連續洗，也是一種有效的省水方式嗎？①否，因為等熱水時流出的水量不多 ②否，這跟省水沒什麼關係，不用這麼麻煩 ③有可能省水也可能不省水，無法定論 ④是，因為可以節省等待熱水流出之前所先流失的冷水。
2. (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。
3. (1) 攪拌蒸蛋糕的麵糊，最適當之拌打器是 ①鋼絲拌打器 ②鉤狀拌打器 ③槳狀拌打器 ④螺旋狀拌打器。
4. (4) 公眾聚集量大且滯留時間長之場所，經公告應設置自動監測設施，其應量測之室內空氣污染物項目為何？①一氧化碳 ②甲醛 ③臭氧 ④二氧化碳。
5. (2) 森林面積的減少甚至消失可能導致哪些影響：A.水資源減少 B.減緩全球暖化 C.加劇全球暖化 D.降低生物多樣性？①ABCD ②ACD ③ABD ④BCD。
6. (3) 奶類應在 ①10~12 ②16~18 ③5~7 ④22~24 ℃ 儲存，以保持新鮮。
7. (2) 高溫短時間最適合何種麵食熟製 ①薄的烤烙類麵食 ②薄的煎烙類麵食 ③薄的蒸製類麵食 ④薄的油炸類麵食。
8. (3) 某乾麵條廠的製程損耗率為 2%，損耗品無法銷售而全數攤提為成本，使得每公斤乾麵條的材料成本為 20 元，若該公司可將損耗率降為 1%，則材料成本將可降為 ①18 元 ②15 元 ③19.8 元 ④10 元。
9. (2) 下列何種產品在室溫的保存期間最短 ①兩相好 ②餡餅 ③廣式月餅 ④巧果。
10. (1) 下列何者有誤？①自己或他人捏造、扭曲、竄改或虛構的訊息，只要一小部分能證明是真的，就不會構成假訊息 ②憲法保障言論自由，但散布假新聞、假消息仍須面對法律責任 ③對新聞媒體報導有意見，向國家通訊傳播委員會申訴 ④在網路或 Line 社群網站收到假訊息，可以敘明案情並附加截圖檔，向法務部調查局檢舉。
11. (2) 如何選擇新鮮的雞肉 ①肉質鬆軟表皮平滑 ②肉有光澤緊實毛細孔突起 ③肉的顏色暗紅有水般的光澤 ④雞體味重肉無彈性。
12. (2) 廣式月餅用何種包裝不能防止長黴 ①充氮包裝 ②含氧之調氣包裝 ③真空包裝 ④使用脫氧劑。
13. (4) 請問飲食中如果缺乏「碘」這個營養素，對身體造成最直接的危害為何？①孕婦低血壓 ②老人低血糖 ③女性貧血 ④嬰兒低智商。
14. (2) 魚翅餃為延長保存期限，最常使用下列何種方式貯存 ①冷藏 ②冷凍 ③高溫 ④常溫。
15. (1) 生的和熟的食物在處理上所使用的砧板應 ①分開使用 ②依工作量大而定 ③依經濟情況而定 ④共一塊即可 以避免二次污染。
16. (2) 下列何種原料比較不會影響發酵麵糰之發酵力 ①鹽 ②活性脫脂大豆粉 ③白砂糖 ④鹼水。
17. (3) 兩相好於油炸時，最理想的油炸溫度是 ①220~250℃ ②190~210℃ ③150~170℃ ④120~140℃。
18. (3) 下列有關著作權之概念，何者正確？①公務機關所函頒之公文，受我國著作權法的保護 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著作權要待向智慧財產權申請通過後才可主張。
19. (3) 依勞工職業災害保險及保護法規定，勞工職業災害保險以下列何者為保險人，辦理保險業務？①勞動部職業安全衛生署 ②勞動部勞動基金運用局 ③勞動部勞工保險局 ④財團法人職業災害預防及重建中心。
20. (1) 下列何種產品較不會受到糖漿的影響 ①兩相好 ②薩其馬 ③廣式月餅 ④糖麻花。

21. (1) 食品業者實施衛生管理，以下敘述何者為正確 ①掌握製程重要管制點，預防、降低或去除危害 ②建立標準作業程序書，現場操作仍依經驗為準 ③為了衛生稽查，才建立衛生管理文件 ④必要時實施食品良好衛生規範準則。
22. (1) 使用砧板後應如何處理，再側立晾乾 ①當天用清水洗淨 ②當天用廚房紙巾擦乾淨即可 ③隔二天後再一併清洗消毒 ④隔天用清水洗淨消毒。
23. (2) 下列何者不屬於局限空間內作業場所應採取之缺氧、中毒等危害預防措施？ ①測定氧氣、危險物、有害物濃度 ②使用柴油內燃機發電提供照明 ③進入作業許可程序 ④實施通風換氣。
24. (3) 調製牛肉餡餅之內餡，下列何種辛香料較不常被使用 ①胡椒粉 ②小茴香粉 ③香草粉 ④八角粉。
25. (3) 測定煮麵損失最明確的方法是檢測煮麵水中的 ①粗纖維含量 ②微生物含量 ③固形物含量 ④礦物質含量。
26. (3) 有關商標權的下列敘述何者錯誤？ ①商標註冊後，3 年不使用，會被廢止商標權 ②商標註冊後可取得 10 年商標權 ③在夜市買的仿冒品，品質不好，上網拍賣，不會構成侵權 ④要取得商標權一定要申請商標註冊。
27. (4) 熟製荷葉餅應 ①以小火長時間煎較易使二片分開 ②於平底鍋多放油才能煎香 ③以大火煎至二片自行分開 ④用中火以上短時間烙才能獲得柔軟產品。
28. (1) 花捲整型時，需那些原料來形成層次與風味 ①食用油、蔥、鹽 ②沙拉油、麻油、豬油 ③醬油、蔥、鹽 ④食用油、醬油、鹽。
29. (2) 下列何者非屬電氣災害類型？ ①電弧灼傷 ②雷電閃爍 ③電氣火災 ④靜電危害。
30. (1) 選購包裝麵類製品的條件為何 ①有完整標示 ②色澤白皙 ③麵條沾黏 ④有使用防腐劑延長保存。
31. (1) 麵食加工廠室內工作場所，各機械間或其他設備通道應至少保持多少公尺 ①0.8 ②2.0 ③1.2 ④1.0。
32. (4) 何者為廣式月餅內部品質標準 ①皮薄餡少 ②皮厚餡少 ③皮厚餡多 ④皮薄餡多。
33. (4) 製作白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組織孔隙較均勻 ②味道較好 ③產品較柔軟 ④省人力、省設備。
34. (1) 低糖月餅包裝上不可標示 ①療效 ②有效日期 ③價格 ④成分。
35. (3) 下列產品作法中，何者非使用油皮包油酥擀捲作法 ①蒜蓉酥 ②菊花酥 ③桃酥 ④椰蓉酥。
36. (1) 下列何者「不是」潔淨能源？ ①頁岩氣 ②風能 ③地熱 ④太陽能。
37. (4) 食品每 100 公克固體或每 100 毫升液體，當所含營養素量不超過 0.5 公克時，可以用「0」做為標示，為下列何種營養素？ ①飽和脂肪 ②鈉 ③反式脂肪 ④蛋白質。
38. (3) 轉化糖漿 1 公斤 25 元則 1 台斤的價格是 ①13 元 ②12 元 ③15 元 ④14 元。
39. (1) 若使用後的廢電池未經回收，直接廢棄所含重金屬物質曝露於環境中可能產生那些影響？A.地下水污染、B.對人體產生中毒等不良作用、C.對生物產生重金屬累積及濃縮作用、D.造成優養化 ①ABC ②ABCD ③BCD ④ACD。
40. (3) 蒸蛋糕所使用之竹蒸籠，清洗後應保持乾燥以防止 ①病毒生長 ②顏色變淺 ③黴菌生長 ④風味變淡。
41. (4) 下列何項不屬於麵食加工廠生產管理的目標 ①優良的品質 ②準時的交貨 ③低廉的成本 ④完善的福利措施。
42. (1) 外場服務人員的衛生規則何者正確 ①外場人員應避免直接進入內場烹調區，而是在專門的緩衝區域進行菜餚的傳送 ②傳送前不須檢查菜餚內是否有異物 ③如果地板看起來很乾淨，掉落於地板的餐具就可以撿起來直接再供顧客使用 ④將食品盡可能的堆疊在托盤上，一次端送給客人。
43. (4) 「食品良好衛生規範準則」中有關餐飲業之作業場所與設施之衛生管理，下列敘述何者正確 ①生冷食品可於熟食作業區調理、加工及操作 ②提供之餐具接觸面應保持平滑、無凹陷或裂縫，不應有脂肪、澱粉、膽固醇及過氧化氫之殘留 ③為保持新鮮，生鮮水產品養殖處所應直接置於生冷食品作業區內 ④應具有洗滌、沖洗及有效殺菌功能之餐具洗滌殺菌設施。

44. (4) 下列哪種措施不能用來降低空氣污染？①禁止露天燃燒稻草 ②汽機車強制定期排氣檢測 ③汰換老舊柴油車 ④汽機車加裝消音器。
45. (1) 常用於麵食包裝容器的塑膠種類很多，下列何者常用於伸縮性保鮮膜 ①聚氯乙烯(polyvinyl chloride,PVC) ②聚乙烯(polyethylene,PE) ③聚苯乙烯(polystyrene,PS) ④聚丙烯(polypropylene,PP)。
46. (2) A 受僱於公司擔任會計，因自己的財務陷入危機，多次將公司帳款轉入妻兒戶頭，是觸犯了刑法上之何種罪刑？①洩漏工商秘密罪 ②侵占罪 ③詐欺罪 ④偽造文書罪。
47. (1) 下列何者是處理蛋品的錯誤方式 ①水煮蛋若沒吃完，可先剝殼長時間置於冰箱保存 ②選購蛋品應留意蛋殼表面是否有裂縫及泥沙或雞屎殘留 ③烹煮前以溫水沖洗蛋品表面，避免蛋殼表面上病原菌污染內部 ④未及時烹調的蛋，鈍端朝上存放於冰箱中。
48. (4) 烤箱的熱能傳送是利用 ①傳導 ②對流 ③輻射 ④對流與輻射。
49. (4) 餐具洗淨後應 ①立即放入櫃內貯存 ②以操作者方便的方法入櫃貯存 ③以毛巾擦乾 ④先讓其烘乾，再放入櫃內貯存。
50. (1) 何種麵食的 pH 值最高 ①廣式鹼水麵 ②油麵 ③生鮮麵條 ④馬拉糕。
51. (4) 電鍋剩飯持續保溫至隔天再食用，或剩飯先放冰箱冷藏，隔天用微波爐加熱，就加熱及節能觀點來評比，下列何者是對的？①優先選電鍋保溫方式，因為馬上就可以吃 ②持續保溫較省電 ③兩者一樣 ④微波爐再加熱比較省電又方便。
52. (1) 下列何種膨脹原料最適合於油條與沙琪瑪之製作 ①碳酸氫銨 ②燒明礬 ③速溶酵母 ④小蘇打。
53. (2) 低溫長時間油炸會造成巧果 ①內部柔軟 ②酥脆 ③外皮焦黑 ④外脆內軟。
54. (4) 廢棄物應依下列何者法規規定清除及處理 ①食品良好衛生規範準則 ②食品安全衛生管理法 ③環境保護法 ④廢棄物清理法。
55. (4) 大樓電梯為了節能及生活便利需求，可設定部分控制功能，下列何者是錯誤或不正確的做法？①加感應開關，無人時自動關閉電燈與通風扇 ②電梯設定隔樓層停靠，減少頻繁啟動 ③電梯馬達加裝變頻控制 ④縮短每次開門/關門的時間。
56. (4) 下列何組添加劑適合饅頭包子使用 ①碳酸銨、碳酸鉀 ②磷酸鹽類、溴酸鉀 ③丙酸鈣、丙酸鈉 ④碳酸氫鈉、碳酸鈉。
57. (3) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①工作賺錢重要，忍痛撐下去 ②自行服藥後繼續工作 ③主動告知管理人員進行健康管理 ④外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關。
58. (3) 廣式叉燒包的表面有黃色小斑點的主要原因是 ①酵母未攪拌均勻 ②泡打粉攪拌過度 ③泡打粉攪拌未均勻 ④砂糖未攪拌均勻。
59. (4) 下列健康飲食的觀念，何者正確？①牛奶營養豐富，鈣質含量尤其高，應鼓勵孩童將牛奶當水喝，對成長有利 ②不吃早餐可以減少熱量攝取，是減肥成功的好方法 ③對於愛吃水果的女性，若當日水果吃得較多，則應將蔬菜減量，對健康就不影響 ④全穀可提供豐富的維生素、礦物質及膳食纖維等，每日三餐應以其為主食。
60. (2) 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此包裝內共有 6 份，若全吃完，總攝取熱量可達 1320 大卡 ③脂肪熱量佔比 < 40%，與一般飲食建議相當 ④飽和脂肪為熱量的 20%，屬安全範圍。

複選題：

61. (134) 下列那些中式麵食產品屬於燙麵食 ①四喜燒賣 ②餛飩 ③蒸餃 ④菜肉餡餅。
62. (34) 判定乾麵條產品品質不及格之項目有 ①製作成品重量不足 < 5% ②不良的乾麵比例未超過 20% ③乾麵條成品厚度為 2.4 mm ④外觀平滑且表面含粉。
63. (12) 製作馬拉糕所使用油脂，適宜使用 ①橄欖油 ②大豆油 ③雪白油 ④豬油。
64. (134) 製作龍鳳喜餅 600 個，二位師父耗時 6 小時，若師父之工資為每人時薪 200 元；今接獲一訂單需生產 900 個，則 ①每個喜餅的人工成本仍維持為 4 元 ②多一位師父就會使每個喜餅的成本增加 2 元 ③二位師父需耗時 9 小時 ④三位師父需耗時 6 小時。

65. (123) 下列何組產品製作時，可使用壓延機壓延以提高品質 ①麵條、貓耳朵 ②千層糕、花捲 ③饅頭、水餃皮 ④馬拉糕、油條。
66. (24) 蒸餃產品銷售貯存應遵行 ①熱藏銷售溫度保持攝氏 40°C 以上 ②販售場所光線達 200 米燭光以上 ③冷藏銷售溫度保持攝氏 7°C 以上 ④冷凍銷售應有完整密封之基本包裝。
67. (234) 包裝銀絲捲在外包裝上必須標示之項目為 ①療效 ②重量 ③蛋白質含量 ④有效日期。
68. (124) 若每公斤麵粉可製作蔥油餅 17 個，每個蔥油餅需用 10 公克青蔥，當蔥價由每台斤 50 元漲至 150 元時，其造成蔥油餅的成本變動為 ①每個蔥油餅增加 1.66 元 ②每袋麵粉（22 公斤）所產製的蔥油餅成本增加 621 元 ③每個蔥油餅增加 1 元 ④每公斤麵粉所產製的蔥油餅成本增加 28.22 元。
69. (1234) 以下何者是良好的龍鳳喜餅產品評鑑標準 ①表面不可破裂、漏餡、變形 ②皮餡比例 1:3，產品表面印紋清晰 ③皮餡須完全熟透，不可皮餡混合 ④不可烤焦黑、不可未熟及嚴重沾粉。
70. (13) 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在攪拌缸內均勻運轉 ②延長攪拌時間防止出筋 ③帶動拌打器 ④增加攪拌機的壽命。
71. (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蓮花酥 ②油條 ③千層酥 ④開口笑。
72. (124) 有關油麵之敘述何者正確 ①有添加食用鹼 ②成品為黃色 ③為燙麵食 ④有彈韌性之質地。
73. (123) 發酵麵食使用蒸箱的熱源為 ①鍋爐產生的蒸汽 ②電熱管產生的蒸汽 ③瓦斯產生的蒸汽 ④燃燒木材產生的蒸汽。
74. (12) 叉燒包產品 ①保溫銷售時溫度應維持 65°C 以上 ②餡料保存於 7°C 以下 ③餡料保存於 12°C 以下 ④保溫銷售時溫度應維持 45°C 以上。
75. (1234) 影響酥油皮類成品層次的原因為 ①油脂種類 ②油酥中原料比例 ③油皮與油酥比例 ④擀捲次數。
76. (134) 依據術科測試試題規定，製作兩相好，下列何者正確 ①麵皮與糖心比例為 5：1 ②以小包酥擀捲成多層次之產品 ③屬於油炸產品，兩個麵糰的外角需膨大成 90 度以上 ④麵皮可用發粉或發酵麵糰製作。
77. (123) 生鮮麵條製作時，可使用下列何種原料 ①碳酸鈉 ②鹽 ③碳酸鉀 ④硼砂。
78. (234) 運送蛋黃酥成品之容器如塑膠籃，回收再使用前須經 ①噴漆 ②消毒 ③烘乾 ④洗滌。
79. (123) 製作菜肉包之麵粉含液化酵素及糖化酵素，下列說明何者正確 ①正常麵粉中含有足夠量的糖化酵素，而液化酵素往往不足 ②酵素的熱穩定性，液化酵素 > 糖化酵素 ③在液化酵素和糖化酵素的共同作用下，將破損澱粉分解成麥芽糖和葡萄糖 ④糖化酵素的作用溫度約 85-95°C，液化酵素的作用溫度約 60-70°C。
80. (14) 為維持老婆餅良好品質及確保衛生安全 ①以氣調包裝增加二氧化碳減少黴菌生長 ②烘烤後立即密封包裝，以免水分蒸散 ③以氣調包裝增加氧氣抑制黴菌生長 ④烘烤後冷卻包裝，防止凝結水增加產品表面水活性。