

113 年度 09506 中式米食加工-米粒類、米漿型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) 下列哪一種米食製品水活性最低？①鹼粽 ②米花糖 ③元宵 ④碗粿。
2. (1) 違反環境保護法律或自治條例之行政法上義務，經處分機關處停工、停業處分或處新臺幣五千元以上罰鍰者，應接受下列何種講習？①環境講習 ②衛生講習 ③道路交通安全講習 ④消防講習。
3. (4) 下列何種米之營養價值最高？①胚芽米 ②白米 ③米糠 ④糙米。
4. (1) 調製普通白粥的用水量大約是米量的？①10 倍 ②5 倍 ③3 倍 ④15 倍。
5. (1) 製作廣東粥時，以何種條件最不重要？①容器大小 ②溫度 ③水分 ④時間。
6. (1) 如何選擇新鮮的雞肉 ①肉有光澤緊實毛細孔突起 ②肉質鬆軟表皮平滑 ③雞體味重肉無彈性 ④肉的顏色暗紅有水般的光澤。
7. (4) 益全香米會呈現何種香味？①地瓜 ②蒜頭 ③花香 ④芋頭。
8. (1) 下列何者為非再生能源？①焦煤 ②地熱能 ③水力能 ④太陽能。
9. (3) 溫室氣體減量及管理法中所稱：一單位之排放額度相當於允許排放多少的二氧化碳當量 ①1 公斤 ②1 立方米 ③1 公噸 ④1 公升 之二氧化碳當量。
10. (3) 鳳片糕的製作過程，下列何者錯誤？①壓模完成後不需蒸烤 ②提高糖漿濃度可以延長產品保存期限 ③使用熱糖漿可以縮短攪拌時間 ④應使用熟粉。
11. (4) 下列何者為最常見的毒素型病原菌 ①曲狀桿菌 ②腸炎弧菌 ③李斯特菌 ④金黃色葡萄球菌。
12. (4) 鹼粽中不可添加？①磷酸鹽 ②鹼粉 ③食鹽 ④硼砂。
13. (1) 下列何者燈泡的發光效率最高？①LED 燈泡 ②省電燈泡 ③白熾燈泡 ④鹵素燈泡。
14. (2) 米食製品之品質不須注意？①熟度均一 ②室內溫度 ③外觀平整 ④適當之口感。
15. (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可燃性垃圾經焚化燃燒可有效減少垃圾體積 ②垃圾分類，使資源回收再利用 ③廚餘回收堆肥後製成肥料 ④所有垃圾皆掩埋處理，垃圾將會自然分解。
16. (2) 以漂白水消毒屬於何種殺菌、消毒方法 ①生物性 ②化學性 ③自然性 ④物理性。
17. (3) 請問下列何者「不是」個人資料保護法所定義的個人資料？①身分證號碼 ②最高學歷 ③職稱 ④護照號碼。
18. (3) 預防食品中毒的五要原則是 ①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 ②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 ③要洗手、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。
19. (3) 要磨較細的米漿，較不受下列何者因素影響？①水量 ②磨漿機磨盤之間隙 ③室溫 ④加料速度。
20. (1) 下列何者非為防範有害物食入之方法？①穿工作服 ②不在工作場所進食或飲水 ③有害物與食物隔離 ④常洗手、漱口。
21. (4) 下列針對「高果糖玉米糖漿」與「蔗糖」的敘述，何者正確？①過去研究顯示：二者對血糖升高、癌症誘發等的影響是一樣的 ②蔗糖加熱後容易失去甜味 ③高果糖玉米糖漿甜度高、用量可以減少，對控制體重有利 ④高果糖玉米糖漿容易讓人上癮、過度食用。
22. (4) 以衛生安全考量，油炸槽的材質以何者最佳？①銅 ②鐵 ③鋁 ④不鏽鋼。
23. (2) 觀光旅館之餐飲業依法規需聘用技術證照人員的比例為 ①75% ②85% ③70% ④60%。
24. (2) 已在職之勞工，首次從事特別危害健康作業，應實施下列何種檢查？①一般體格檢查 ②特殊體格檢查 ③特殊健康檢查 ④一般體格檢查及特殊健康檢查。
25. (4) 傳統的鹼粽最好的粽葉是？①桂竹籜 ②月桃花葉 ③香蕉葉 ④麻竹葉。

26. (3) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？ ①營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密 ②營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ③受雇人於非職務上研究或開發之營業秘密，仍歸雇用人所有 ④營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有。
27. (1) 餐飲服務人員操持餐具碗盤時，應注意事項 ①拿取刀叉餐具時，應握其把手 ②為避免湯汁濺出，遞送食物時，可稍微觸摸碗盤內部食物 ③以玻璃杯直接取用食用冰塊 ④戴了手套，偶而觸摸杯子或碗盤內部並無大礙。
28. (1) 冷凍米食製品中，下列何者可以添加？ ①磷酸鹽 ②防腐劑 ③吊白塊 ④硼砂。
29. (2) 下列何者不會影響米飯的軟硬度？ ①浸米的時間 ②洗米的次數 ③加水量的多寡 ④加熱熟化的時間。
30. (4) 下列何者「不是」菸害防制法之立法目的？ ①防制菸害 ②保護孕婦免於菸害 ③保護未成年免於菸害 ④促進菸品的使用。
31. (4) 為防止污染食品，餐飲作業場所對於貓、狗等寵物 ①可以幫忙看門 ②可以攜入作業場所 ③可以留在身邊 ④應予管制。
32. (4) 煮白米飯應添加多少水量(重量比)？ ①1.6 倍以上 ②0.6 倍以下 ③0.6-0.8 倍 ④1.0-1.2 倍。
33. (3) 筒仔米糕屬於何類米食製品？ ①熟粉類 ②一般漿糰 ③飯粒型 ④米漿型。
34. (1) 下列何者不是糕仔崙食品標示的目的？ ①提供消費者議價的資訊 ②保障消費者的權益 ③提供消費者合理的認識與選擇 ④讓製造商對食品負責。
35. (3) 何種米食製品在室溫下可貯存較久？ ①紅龜粿 ②八寶飯 ③雪片糕 ④蘿蔔糕。
36. (3) 八寶飯不適用何種甜味劑？ ①麥芽糖 ②果糖 ③糖精 ④砂糖。
37. (3) 裹蒸粽屬於何種米食製品？ ①熟粉類 ②一般漿糰 ③米粒類 ④米漿型。
38. (2) 油蔥粿屬於何種米食製品？ ①特殊漿糰 ②米漿型 ③一般漿糰 ④熟粉類。
39. (2) 即食熟食食品之安全，下列敘述何者為正確 ①熱藏溫度應控制在 30℃ 至 50℃ 之間 ②食品之危險溫度帶介於 7℃ 至 60℃ 之間 ③冷藏溫度應控制在 10℃ 以下 ④熱食售出後 8 小時內食用都在安全範圍。
40. (4) 煮八寶粥鍋底燒焦時，下列那一種的處置不當？ ①用菜瓜布刷洗 ②用竹製品刷洗 ③先泡在熱水中再刷洗 ④用刀子刮。
41. (4) 米食製品感官品評之評定不包括？ ①外觀 ②風味 ③質地 ④價格。
42. (2) 水污染防治法中所稱地面水體不包括下列何者？ ①灌溉渠道 ②地下水 ③海洋 ④河川。
43. (2) 以 20% 米穀粉取代麵粉製作饅頭時，何者具有較軟之質地？ ①粳米 ②糯米 ③沒有差異 ④秈米。
44. (3) 室溫貯存時，米粉絲水分要在多少%以下？ ①20% ②30% ③14% ④25%。
45. (1) 市售包裝米食製品營養標示之單位依食品安全衛生管理法規定，下列何者錯誤？ ①蛋白質、脂肪、碳水化合物以毫克表示 ②熱量以大卡表示 ③鈉以毫克表示 ④固體以公克表示，液體以毫升表示。
46. (1) 某公司員工因執行業務，擅自以重製之方法侵害他人之著作財產權，若被害人提起告訴，下列對於處罰對象的敘述，何者正確？ ①該名員工及其雇主皆須受罰 ②僅處罰侵犯他人著作財產權之員工 ③員工只要在從事侵犯他人著作財產權之行為前請示雇主並獲同意，便可以不受處罰 ④僅處罰雇用該名員工的公司。
47. (2) 下列那一個是鹼粽合法之食品添加物？ ①吊白塊 ②磷酸鹽 ③石棉 ④硼砂。
48. (4) 不會影響米澱粉糊化作用之重要因素是？ ①加熱時間 ②加熱溫度 ③水含量 ④室內濕度。
49. (1) 清洗玻璃杯一般均使用何種消毒液殺菌 ①漂白水 ②清潔藥水 ③肥皂粉 ④清潔劑。
50. (3) 為預防米食製品老化，可添加何種食品添加物予以改善？ ①黏著劑 ②防腐劑 ③油脂 ④膨脹劑。
51. (3) 米花糖在貯存期間最不容易發生品質劣化的項目是？ ①油脂氧化 ②色澤變化 ③微生物毒素 ④重量減輕。
52. (2) 「食品良好衛生規範準則」中有關廢棄物處理應符合之規定，下列敘述何者正確 ①廢棄物之置放場所偶有異味或有害氣體溢出無妨 ②反覆使用盛裝廢棄物之容器，於丟棄廢棄物後，應立即清洗 ③食品作業場所內及其四周可任意堆置廢棄物 ④過期回收產品，可暫時置於其他成品放置區。

53. (2) 製作甜年糕時米穀粉為 100%，砂糖為 80%，若米穀粉的使用量為 500 公克，則砂糖的使用量為？
①200 公克 ②400 公克 ③300 公克 ④500 公克。
54. (2) 1 台斤重的蘿蔔糕等於？ ①500 公克 ②600 公克 ③300 公克 ④400 公克。
55. (1) 米食外包裝之印刷顏料，下列何者不正確？ ①與食物黏著無所謂 ②色彩宜柔和較佳 ③不易脫落為宜 ④宜在中間層較佳。
56. (2) 煮飯時為使米粒光滑晶瑩或鬆軟，不可使用？ ①醋 ②吊白塊 ③油脂 ④檸檬汁。
57. (1) 使用鑽孔機時，不應使用下列何護具？ ①棉紗手套 ②耳塞 ③防塵口罩 ④護目鏡。
58. (2) 下列何種因素不會影響漿糰的品質？ ①磨米的方法 ②成型的形狀 ③漿糰的含水量 ④脫水的方法。
59. (4) 洗菜水、洗碗水、洗衣水、洗澡水等的清洗水，不可直接利用來做什麼用途？ ①洗地板 ②澆花 ③沖馬桶 ④飲用水。
60. (2) 政府收購稻穀時，要求稻穀含水率，不得超過多少%？ ①8 ②13 ③18 ④23。
61. (4) 碗粿的預糊化溫度約在？ ①45~55℃ ②30~40℃ ③95~100℃ ④60~75℃。
62. (3) 蘿蔔糕若要延長貯存期限，宜用下列何種方式？ ①真空包裝 ②添加防腐劑 ③冷藏 ④使用過氧化氫。
63. (2) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①汆燙肉類 ②碳烤肉類 ③蒸烤肉類 ④燉煮肉類。
64. (2) 發粿與米花糖屬於何種米食製品？ ①分屬一般漿糰、一般膨發類 ②分屬米漿型、一般膨發類 ③均屬特殊膨發類 ④均屬一般膨發類。
65. (4) 冷凍米食不適用下列何種方法解凍？ ①室溫 ②溫水 ③微波 ④日晒。
66. (2) 麻糬應具有下列何種品質？ ①黏牙感 ②軟而有彈性 ③潮濕感 ④硬實感。
67. (3) 決定米乳品質最不相關的是？ ①外觀 ②風味 ③容器 ④口感。
68. (4) 浸米時不必注意？ ①微生物 ②時間 ③溫度 ④容器大小。
69. (3) 何種粽子內容量不能太滿，煮後才不會漲裂？ ①豆沙粽 ②台式肉粽 ③鹼粽 ④粿粽。
70. (4) 擦拭玻璃杯皿正確的步驟為 ①杯底、杯身、杯內、杯腳 ②杯腳、杯身、杯底、杯內 ③杯身、杯底、杯內、杯腳 ④杯內、杯身、杯底、杯腳。
71. (3) 以米穀粉 100% 為基準，太白粉使用 10%，若米穀粉之使用量為 300 公克，則太白粉之使用量為？
①20 公克 ②10 公克 ③30 公克 ④40 公克。
72. (2) 漿糰經攪拌後，可使漿糰產生良好的？ ①香氣 ②物性 ③白度 ④甜度。
73. (1) 健康飲食建議的鹽量，每日不超過幾公克？ ①6 公克 ②10 公克 ③15 公克 ④2 公克。
74. (1) 製作碗粿時添加澱粉之主要目的為？ ①改善膠體質地 ②提高白度 ③使產品表面光滑 ④增加風味。
75. (3) 載運食品之運輸車輛應注意之事項，下列敘述何者正確 ①應妥善運用空間，儘量堆疊 ②原材料、半成品及成品可以堆疊在一起 ③運輸過程應避免劇烈之溫濕度變化 ④運輸冷凍食品時，溫度控制在-4℃。
76. (1) 油炸的米食製品，其貯存條件應選擇？ ①陰冷、乾燥 ②高溫、陽光直射 ③高溫、潮濕 ④高溫、乾燥。
77. (3) 依勞動基準法規定，主管機關或檢查機構於接獲勞工申訴事業單位違反本法及其他勞工法令規定後，應為必要之調查，並於幾日內將處理情形，以書面通知勞工？ ①20 ②14 ③60 ④30。
78. (3) 糙米，除可提供醣類、蛋白質外，尚可提供 ①維生素 A ②維生素 D ③維生素 B 群 ④維生素 C。
79. (3) 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
①ABCD ②BCD ③ABC ④ACD。
80. (4) 下列何者不適用於改善碗粿、蘿蔔糕表面離水及內部分層之現象？ ①添加籼米粉 ②預糊化要控制好 ③添加糯米粉 ④添加沙拉油。