

113 年度 09503 中式米食加工—熟粉類、一般膨發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) 安全帽承受巨大外力衝擊後，雖外觀良好，應採下列何種處理方式？①繼續使用 ②廢棄 ③送修 ④油漆保護。
2. (2) 煮白米飯應添加多少水量(重量比)？①1.6 倍以上 ②1.0-1.2 倍 ③0.6-0.8 倍 ④0.6 倍以下。
3. (4) 糯米與在來米咀嚼感不同，主要是何種成分之影響？①油脂 ②蛋白質 ③水分 ④澱粉。
4. (1) 食品從業人員的衛生教育訓練內容最重要的是①個人與環境衛生維護 ②成本控制 ③新產品開發 ④滅火器認識。
5. (3) 包裝米粉絲製品依食品安全衛生管理法規定，下列「有效日期」的標示何者錯誤？①有效 100 年 5 月 10 日 ②有效日(月/日/西元年)：05/10/2011 ③有效期限(年月日)：2011.May.10 ④有效日期 2011 年 5 月(保存期限 3 個月以上)。
6. (3) 選購包裝麵類製品的條件為何①色澤白皙 ②有使用防腐劑延長保存 ③有完整標示 ④麵條沾黏。
7. (1) 下列何種防護具較能消滅噪音對聽力的危害？①耳罩 ②耳塞 ③碎布球 ④棉花球。
8. (2) 下列何種食品添加物可用於紅龜粿之製作？①苯甲酸鈉 ②紅色 6 號 ③硼砂 ④己二烯酸。
9. (2) 食用油若長時間高溫加熱，結果①增加油色之美觀 ②會產生有害物質 ③能殺菌、容易保存 ④增長使用期限。
10. (3) 冰皮月餅之品質要求，下列何者錯誤？①無異味 ②色澤均勻 ③產品外型式樣有 20%以上不完整 ④產品壓紋清晰。
11. (3) 下列關於營業秘密的敘述，何者不正確？①營業秘密不得為質權及強制執行之標的 ②營業秘密得全部或部分讓與他人或與他人共有 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營業秘密所有人得授權他人使用其營業秘密。
12. (2) 用全米(100%)製作的米粉絲，其色澤？①較褐 ②較黃 ③較紅 ④較白。
13. (4) 廣式廣東粥與台式海鮮粥比較，前者粥體？①與後者一致、無差別 ②米粒較為完整 ③無一定趨勢 ④無完整米粒。
14. (3) 請問何種烹調方式最能有效減少碘的流失①開始燉煮時加入適量的加碘鹽 ②爆香時加入適量的加碘鹽 ③炒菜起鍋前加入適量的加碘鹽 ④食材和適量的加碘鹽同時放入鍋中熬湯。
15. (2) 下列何者最不適於製作白米飯？①台農 67 號 ②台中在來 1 號 ③台中 189 號 ④台南 70 號。
16. (4) 米食製品的貯存條件應？①乾燥處 ②冷藏 ③陰涼處 ④依產品種類而定。
17. (4) 依據「食品良好衛生規範準則」，食品業者之蓄水池（塔、槽）之清理頻率為何①三年至少清理一次 ②二年至少清理一次 ③一月至少清理一次 ④一年至少清理一次。
18. (4) 有關八寶粥的品質要求，下列何者不正確？①不得有焦黑現象 ②具黏稠口感 ③具甜味 ④紅豆、綠豆不應裂開。
19. (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。
20. (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含非基因改造食品原料 ④製造日期。
21. (4) 清洗米食器具的正確方法為？①擦拭 ②用清潔劑清洗 ③用水沖 ④用食品級清潔劑清洗後，以水沖洗並乾燥之。
22. (4) 米花糖貯存時，其本身水份條件儘量控制在多少？①40% ②30% ③20% ④10%。
23. (1) 米食加工機具使用前，下列敘述何者不恰當？①用完後熟讀安全注意事項 ②熟讀操作手冊 ③瞭解使用能源 ④瞭解保養注意事項。
24. (2) 漿糰 3 公斤相當於？①6 台斤 ②5 台斤 ③3 台斤 ④4 台斤。

25. (1) 下列哪一種維生素可稱之為陽光維生素，除了可以維持骨質密度外，尚可預防許多其他疾病 ①維生素 D ②維生素 K ③維生素 A ④維生素 E。
26. (4) 下列那一種解凍方法最不適用於米食製品的解凍？ ①微波解凍 ②蒸煮解凍 ③室溫解凍 ④沸水解凍。
27. (1) 米食製品以何種方式評定最佳？ ①由多人組成感官品評小組決定 ②廠長本人決定 ③老師傅決定 ④品管人員決定。
28. (4) 傳統製造米粉絲之原料米是？ ①圓糯米 ②長糯米 ③蓬萊米 ④在來米。
29. (1) 製作碗粿須選用下列何種原料米？ ①在來米 ②長糯米 ③圓糯米 ④蓬萊米。
30. (2) 製作年糕最宜選用下列何種原料米？ ①長糯米 ②圓糯米 ③粳米 ④秈米。
31. (4) 下列油脂何者含飽和脂肪酸最高 ①麻油 ②花生油 ③沙拉油 ④奶油。
32. (1) 元宵之基本製備流程，下列何者正確？1 餡沾(過)水、2 滾動裹糯米粉、3 分餡 ①312 ②213 ③123 ④321。
33. (3) 米食製品感官品評之評定不包括？ ①質地 ②外觀 ③價格 ④風味。
34. (3) 冰皮月餅的外皮過硬可能不會產生的問題為？ ①外皮可能龜裂 ②口感不佳 ③外皮顏色變淡 ④壓模紋路不清晰。
35. (1) 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？ ①60 ②20 ③30 ④14。
36. (4) 長時間儲存或儲存環境不良，米粒不會發生下列何種品質下降？ ①失去光澤 ②變黃 ③煮成米飯時的黏度降低 ④組織變軟，吸水性降低。
37. (1) 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？ ①400 公克 ②300 公克 ③200 公克 ④500 公克。
38. (2) 以衛生安全之觀點言，蒸籠布材質應使用？ ①聚乙烯(PE)材質 ②棉布 ③聚丙烯(PP)材質 ④聚氯乙烯(PVC)。
39. (1) 以米 100%為基準，鹽量 2%，若米之用量為 250 公克，則鹽用量為？ ①5 公克 ②4 公克 ③2 公克 ④3 公克。
40. (1) 調製熟糕粉產品時，與何種原料混合會產生韌性？ ①水 ②油 ③糖粉 ④奶粉。
41. (4) 蒸煉機一般需配合何種機械使用？ ①煮飯機 ②蒸籠 ③攪拌機 ④鍋爐。
42. (3) 下列何者非屬職業安全衛生法規定之勞工法定義務？ ①遵守安全衛生工作守則 ②參加安全衛生教育訓練 ③實施自動檢查 ④定期接受健康檢查。
43. (3) 每天下班回家後，就懶得再出門去買菜，利用上班時間瀏覽線上購物網站，發現有很多限時搶購的便宜商品，還能在下班前就可以送到公司，下班順便帶回家，省掉好多時間，請問下列何者最適當？ ①可以，還能介紹同事一同團購，省更多的錢，增進同事情誼 ②不可以，應該把商品寄回家，不是公司 ③不可以，上班不能從事個人私務，應該等下班後再網路購物 ④可以，又沒離開工作崗位，且能節省時間。
44. (2) 不適合微波米食包裝之材料為？ ①聚丙烯(PP) ②鋁箔容器 ③玻璃容器 ④紙容器。
45. (2) 水費的計量單位是「度」，你知道一度水的容量大約有多少？ ①2,000 公升 ②1 立方公尺的水量 ③3000 個 600cc 的寶特瓶 ④3 立方公尺的水量。
46. (1) 米食製品之品質不須注意？ ①室內溫度 ②適當之口感 ③外觀平整 ④熟度均一。
47. (4) 鹼粽呈黃色是因為？ ①糙米顏色 ②加黃色色素 ③梅納反應 ④加鹼粉。
48. (1) 自然乾燥法的最大缺點是？ ①易受到天候的影響 ②操作費用較高 ③品質較差 ④所需乾燥時時間較長。
49. (4) 八寶粥之糖度(Brix)以何範圍較適合？ ①15~16° ②5~8° ③18~20° ④11~13°。
50. (3) 依據 GHP 之儲存管理，化學物品應在原盛裝容器內並配合下列何種方式管理 ①專冊 ②專櫃 ③專人專櫃專冊 ④專人。
51. (4) 芋頭糕是屬於那一類米食製品？ ①膨發類 ②熟粉類 ③米粒類 ④漿(粿)粉類。
52. (1) 家裡有過期的藥品，請問這些藥品要如何處理？ ①交由藥局回收 ②倒入馬桶沖掉 ③送給相同疾病的朋友 ④繼續服用。

53. (1) 餐飲服務人員如有腸胃不適或腹瀉嘔吐時，應如何處理 ①主動告知管理人員進行健康管理 ②外場服務人員與食品安全衛生沒有直接相關 ③工作賺錢重要，忍痛撐下去 ④自行服藥後繼續工作。
54. (3) 稻米蒸煮後何種米的黏度最高？ ①長糯米 ②蓬萊米 ③圓糯米 ④在來米。
55. (4) 下列何種米食產品需使用到皮蛋？ ①海鮮粥 ②八寶粥 ③碗粿 ④廣東粥。
56. (4) 一般家庭垃圾在進行衛生掩埋後，會經由細菌的分解而產生甲烷氣，請問甲烷氣對大氣危機中哪一些效應具有影響力？ ①臭氧層破壞 ②酸雨 ③煙霧（smog）效應 ④溫室效應。
57. (3) 下列何種原料，可使年糕延長貯存期，又增加柔軟度？ ①焦糖色素 ②在來米粉 ③食用油脂 ④食鹽。
58. (2) 為了延長米食製品貯存期限，有關包裝材料之選擇原則，下列敘述何者較不正確？ ①視貯存時間長短而定 ②愈便宜愈好 ③視產品種類而異 ④安全性、衛生性。
59. (2) 下列何者較不適做粽繩？ ①馬蘭草 ②塑膠繩 ③鹹草 ④綿繩。
60. (3) 廚房用水應符合飲用水水質，其殘氯標準(ppm)何者正確 ①10~20 ②20~50 ③0.2~1.0 ④2.0~5.0。
61. (4) 下列何種肉類烹調法，不宜吃太多？ ①蒸烤肉類 ②燉煮肉類 ③汆燙肉類 ④碳烤肉類。
62. (3) 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微波爐再加熱比較省電又方便 ④兩者一樣。
63. (2) 米食製品包裝材料之選用，下列敘述何者不正確？ ①應衛生安全 ②任何材料均可 ③宜考慮價格與成本 ④適用性宜佳。
64. (1) 下列何者是酸雨對環境的影響？ ①湖泊水質酸化 ②增加水生動物種類 ③土壤肥沃 ④增加森林生長速度。
65. (4) 洗滌食品容器及器具應使用 ①強酸、強鹼 ②洗衣粉 ③廚房清潔劑 ④食品用洗潔劑。
66. (1) 3 公斤的油飯等於？ ①5 台斤 ②3 台斤 ③6 台斤 ④9 台斤 的油飯。
67. (3) 與公務機關有業務往來構成職務利害關係者，下列敘述何者「正確」？ ①高級茶葉低價售予有利害關係之承辦公務員，有價購行為就不算違反法規 ②機關公務員藉子女婚宴廣邀業務往來廠商之行為，並無不妥 ③將餽贈之財物請公務員父母代轉，該公務員亦已違反規定 ④與公務機關承辦人飲宴應酬為增進基本關係的必要方法。
68. (1) 工業化製作麻糬時，最適合的機具是？ ①蒸煉機 ②切絲機 ③二重鍋 ④壓延機。
69. (4) 1 粒台式肉粽 100 公克，12 粒台式肉粽相當於多少重量？ ①1 台斤 ②3 台斤 ③4 台斤 ④2 台斤。
70. (4) 有關公司訂定誠信經營守則時，以下何者不正確？ ①防範侵害營業秘密、商標權、專利權、著作權及其他智慧財產權 ②避免與涉有不誠信行為者進行交易 ③建立有效之會計制度及內部控制制度 ④防範檢舉。
71. (3) 無菌化包裝米飯(Aseptic Packaged Cooked Rice)，可以下列何種最低成本方式貯存？ ①冷藏 ②高溫 ③常溫 ④冷凍。
72. (3) 下列何者為非再生能源？ ①地熱能 ②太陽能 ③焦煤 ④水力能。
73. (4) 塑膠為海洋生態的殺手，所以政府推動「無塑海洋」政策，下列何項不是減少塑膠危害海洋生態的重要措施？ ①禁止製造、進口及販售含塑膠柔珠的清潔用品 ②淨灘、淨海 ③擴大禁止免費供應塑膠袋 ④定期進行海水水質監測。
74. (2) 製作芝麻球須選用下列何種原料米？ ①在來米 ②圓糯米 ③長糯米 ④蓬萊米。
75. (3) 餐飲業在洗滌器具及容器後，除以熱水或蒸氣外還可以下列何物消毒 ①亞硫酸鹽 ②無此消毒物 ③次氯酸鈉溶液 ④亞硝酸鹽。
76. (4) 水磨方法不會影響米穀粉下列何種性質？ ①吸水性 ②顆粒大小 ③顏色 ④糊化程度。
77. (3) 下列何者不會影響米飯的軟硬度？ ①加熱熟化的時間 ②加水量的多寡 ③洗米的次數 ④浸米的時間。
78. (2) 洗手之衛生，下列何者正確 ①洗淨雙手是忙碌時可以忽略的一個步驟 ②洗手是預防交叉污染最好的方法 ③戴手套之前可以不用洗手 ④手上沒有污垢就可以不用洗手。
79. (4) 芋頭糕及發糕屬於？ ①分屬米漿型及膨發類 ②均屬熟粉類 ③分屬熟粉類及膨發類 ④均屬米漿型。

80. (2) 關於綠色採購的敘述，下列何者錯誤？ ①採購由回收材料所製造之物品 ②以精美包裝為主要首選
③選購對環境傷害較少、污染程度較低的產品 ④採購的產品對環境及人類健康有最小的傷害性。

